

ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI PENJUALAN PADA UMKM ZAMEL SNACK KARAWANG

Ayu Anisa^{1*}, Uus Mohammad Darul Fadli²

^{1,2}Universitas Buana Perjuangan Karawang
mn20.ayuanisa@mhs.ubpkarawang.ac.id*

e-ISSN: 2985-7996

Article History:

Received: 16-04-2023

Accepted: 20-05-2023

Abstrak : Penentuan harga pokok produksi merupakan hal yang krusial, dan keuntungan memiliki pengetahuan tersebut antara lain dapat menetapkan harga jual produk, melacak biaya produksi, menghitung laba rugi secara periodik, dan menghitung harga pokok persediaan baik barang jadi. dan yang masih dalam tahap produksi, yang akan ditampilkan di neraca. Untuk memastikan bahwa biaya dari hal-hal yang benar-benar terjadi mewakili biaya barang secara akurat, penting untuk menetapkan jumlah total biaya ini dengan presisi dan akurasi. Karena harga pokok produksi merupakan salah satu alat perhitungan yang digunakan saat mengambil keputusan maka penelitian ini bertujuan untuk menghitung harga pokok produksi UMKM Zamel Snack Karawang dan menjelaskan cara perhitungan harga jual UMKM Zamel Snack. Penelitian ini merupakan gambaran dari metode penelitian deskriptif kuantitatif. Untuk mengetahui harga pokok UMKM Zamel Snack Karawang serta harga jualnya dilakukan wawancara dan dokumentasi, kemudian data yang diperoleh dilakukan analisis kuantitatif. Data diolah dengan cara tertentu menggunakan aplikasi Microsoft Excel setelah terkumpul.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Harga Jual, Metode *Full Costing*



PENDAHULUAN

Di bidang ekonomi, saat ini ada lebih banyak persaingan dari sebelumnya, terutama di Indonesia yang memiliki tingkat pengangguran tertinggi di dunia. Kehadiran pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah sangat diapresiasi oleh pemerintah Indonesia sebagai langkah positif. Pemerintah menunjukkan dukungannya terhadap perekonomian masyarakat rata-rata dengan memberikan banyak perhatian kepada pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Selain itu, usaha mikro, kecil, dan menengah memiliki kekuatan untuk secara signifikan memengaruhi kehidupan sehari-hari masyarakat berpenghasilan rendah.

Penentuan harga jual merupakan langkah yang sangat penting dalam menjalankan usaha karena menjadi dasar dalam memperkirakan keuntungan yang diharapkan. Ketika harga yang diminta ditetapkan terlalu tinggi, pelanggan akan mencari perusahaan alternatif yang memberikan harga lebih murah untuk barang atau jasa yang setara dengan yang ditawarkan oleh perusahaan penyedia asli. Akibatnya, perusahaan akan mengalami kerugian jangka panjang, terutama penurunan jumlah konsumen, yang selanjutnya akan berdampak pada profitabilitas perusahaan. Sedangkan pemilihan harga jual yang terlalu rendah mengakibatkan kerugian bagi usaha karena harga jual produk atau jasa tidak dapat menutupi seluruh biaya yang berhubungan dengan produksi.

Salah satu penelitian yang mengkaji keterkaitan antara harga pokok produksi dengan harga jual adalah yang dilakukan oleh Ni Kadek Yuniar dengan judul Analisis Penentuan Perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan metode *Full Costing* sebagai dasar penentuan harga jual Ukiran Singgah (Pelinggi) di perusahaan Sari Uma Dukuh Sidemen. Dalam penyelidikan khusus ini, ditemukan bahwa hasil penghitungan harga pokok produksi baik menggunakan pendekatan perusahaan maupun metode full costing berbeda. Pendekatan perusahaan diterapkan. Estimasi perusahaan tidak memperhitungkan semua pengeluaran yang terkait dengan proses produksi, yang merupakan sumber perbedaan. Analisis ini menyimpulkan bahwa perkiraan perusahaan atas harga pokok produknya tidak akurat. Hal ini disebabkan karena akan menurunkan keuntungan yang seharusnya diperoleh akibat penetapan harga jual yang tidak tepat, yang pada gilirannya akan menurunkan keuntungan yang seharusnya diperoleh.

Berdasarkan Kajian diatas maka Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan perhitungan harga pokok produksi UMKM Zamel Snack Karawang.

METODE PENELITIAN

Saat melakukan penelitian mereka dalam kasus khusus ini, penulis menggunakan teknik deskriptif sesuai dengan data kuantitatif yang esensial. Pertimbangkan penelitian yang dilakukan dengan memperoleh informasi yang akurat dengan situasi yang dihadapi, mempresentasikannya, dan menganalisisnya untuk memberikan pengetahuan dan sumber daya yang dapat digunakan sebagai masukan oleh perusahaan saat mengambil keputusan. Investigasi ini dilakukan di UMKM Zamel Snack Jl. Rawabagi, Desa Palumbonsari, Kec. Karawang Timur, Kota Karawang, Answerarat 41314. Kerangka waktu pertimbangan studi ini adalah dari Februari 2023 sampai dengan berakhirnya.

Manajemen Zamel Snack Karawang diundang untuk mengikuti penelitian ini sebagai responden. Untuk mengumpulkan responden pengelola UMKM Zamel Jajan digunakan *purposive sampling*, yaitu teknik pengambilan sampel dengan mempertimbangkan karakteristik tertentu (Sugiyono, 2001). Responden yang terpilih adalah pemilik UMKM, karyawan di bagian keuangan, dan orang di bagian distribusi.

Penulis menggunakan berbagai teknik pengumpulan data untuk metode pengumpulan data ini, antara lain sebagai berikut:

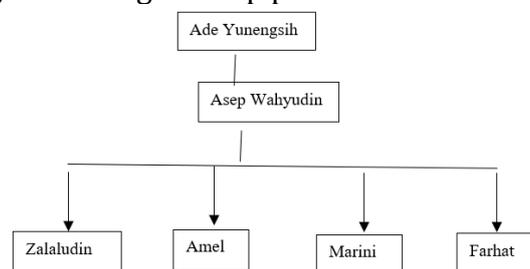
1. Studi Kepustakaan Penulis penelitian ini terutama memperoleh informasi teoretis tentang objek penelitian dari para penulis tersebut di atas melalui artikel jurnal, simposium, dan buku referensi.
2. Studi Lapangan Penulis melakukan penelitian lapangan ini memperoleh data dengan menggunakan berbagai metode, antara lain sebagai berikut.
3. Pengamatan Dalam pendekatan ini, penulis mengumpulkan data dan informasi yang diperlukan melalui pengamatan langsung terhadap organisasi yang bersangkutan.
4. Wawancara Penulis akan melakukan wawancara langsung dengan beberapa narasumber terkait, seperti pemilik usaha kecil menengah (UKM) dan anggota bagian keuangan. Hasil wawancara ini diharapkan dapat menghasilkan data yang sebenarnya serta informasi yang jelas dan lengkap.

Dengan menggunakan pendekatan full costing, data yang dikumpulkan dari penelitian akan diuji untuk menghitung harga pokok produksi, yang kemudian akan digunakan untuk menentukan harga produk yang akan dijual. Hal ini dilakukan agar biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik, dan harga pokok penjualan semuanya dapat dilacak dan dijadikan acuan dalam proses penetapan harga jual yang ditawarkan UMKM Zamel Snack. Setelah mengumpulkan data, mereka dimasukkan melalui semacam pemrosesan dengan program Microsoft Excel. Hasil perhitungan tersebut kemudian direview untuk memberikan dasar penetapan harga pokok produksi guna menetapkan harga jual yang efektif dan efisien bagi UMKM Zamel Snack.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Perusahaan

UMKM Zamel Snack Karawang berdiri sejak tahun 2019, mekanisme yang dilakukan selama ini dengan memasarkan produk secara konvensional ke outlet-outlet atau menitipkan produk di warung-warung makan, kantin rumah sakit, minimarket, dan kios-kios kecil lainnya. Ade Yuningsih adalah owner dari brand Zamel Snack, memiliki 5 karyawan yang membantu dalam proses produksi ranginang Comot. Ranginang Comot memiliki macam-macam varian rasa, antara lain rasa keju, balado, jagung. Untuk pengelolaan produksi di kontrol oleh Ibu Ade Yuningsih dan dibantu juga oleh suami. Remepeyek Nok Uus memiliki Visi dan Misi untuk kemajuan produk mereka. Visinya adalah mewujudkan kualitas yang bernuansa tradisional namun berwawasan Internasional, sedangkan Misinya adalah Mengutamakan kualitas dalam hal pelayanan dan penyajian produk. Dan juga mengembangkan inovasi-inovasi dalam produk maupun pelayanan dengan tetap pada koridor tradisional.



Gambar 1. Struktur Organisasi UMKM Zamel Snack

B. Hasil Penelitian

Perhitungan harga pokok produksi Zamel Snack "Ranginang Comot"

UMKM Zamel Snack menghitung harga pokok produksi, namun cara tersebut masih terbilang sederhana dan perhitungannya tidak memberikan informasi yang spesifik mengenai semua biaya yang dikeluarkan selama proses pembuatan. UMKM Zamel Snack mempertimbangkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik pada saat menghitung harga pokok produksi, namun hanya

mengestimasi unsur variabel overhead pabrik. Biaya overhead tetap, seperti yang diperlukan untuk pemeliharaan dan penyusutan kendaraan dan peralatan lainnya, telah diabaikan oleh UMKM Zamel Snack. Biaya tersebut dikeluarkan karena UMKM Zamel Snack harus mengeluarkan total Rp 2.500.000 untuk membeli bahan baku yang dibutuhkan untuk membuat 800 bungkus Ranginang Comot. Gaji seorang karyawan untuk bekerja sehari penuh adalah Rp 25.000.

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi 1 Bulan

No	Keterangan	Kebutuhan 1 Bulan	Biaya Satuan	Jumlah
1	Beras Ketan	40 kg	Rp. 15.000	Rp. 760.000
2	Garam	10 Bungkus	Rp. 2000	Rp. 20.000
3	Terasi	1 kg	Rp. 15.000	Rp. 15.000
4	Bawang Putih	5 kg	Rp. 18.000	Rp. 90.000
5	Minyak Goreng	16 Liter	Rp. 15.000	Rp. 240.000
6	Air	2 Galon	Rp. 18.000	Rp. 36.000
7	Serbuk Perasa	8 Pcs	Rp. 6.000	Rp. 48.000
8	Plastik Kemasan	10 pak	Rp. 58.000	Rp. 580.000
9	Polibag	1 pak	Rp. 15.000	Rp. 15.000
10	Biaya Tenaga Kerja	2 produksi (20 hari) 2 kemas (20 hari) 1 pengirim 4x	Rp. 30.000 Rp. 30.000 Rp. 50.000	Rp. 1.200.000 Rp. 1.200.000 Rp. 200.000
11	Biaya Listrik dan Air	1 Bulan	Rp. 30.000	Rp. 30.000
	Total Biaya			Rp. 4.453.980
12	Jumlah Produksi 1 Bulan			1.500 bungkus
	Harga Pokok Produksi per bks			Rp. 2.969,32

Sumber: UMKM Zamel Snack Karawang 2023

Jadi, Perhitungan harga pokok produksi = $Rp. 4.453.980 : 1.500 = Rp. 2.969,32$. Dari tabel di atas dapat diketahui perhitungan Harga Pokok Produksi Ranginang Comot di UMKM Zamel Snack Karawang adalah Rp 2.969,32 per bungkus dengan total biaya selama satu bulan adalah Rp 4.453.980.

C. Pembahasan

Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan Metode *Full Costing*

Metode *full costing* adalah metode penghitungan harga pokok barang yang menggabungkan semua biaya yang terkait dengan produksi, seperti harga bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya produksi, yang masing-masing dapat berupa variabel atau konstan. Sebanyak 1.500 bungkus Ranginang Comot dapat diproduksi oleh UMKM Zamel Snack selama proses produksi.

Biaya Bahan Baku

Berikut bahan baku yang digunakan untuk membuat Ranginang Comot di UMKM Zamel Snack yaitu, Beras ketan, garam, Terasi, bawang putih, air, Serbuk Perasa, Plastik kemasan, polybag. Dalam satu bulan UMKM Zamel Snack bisa memproduksi 1.500 bungkus ranginang comot. Dan membutuhkan 40 kg beras ketan, 10 bungkus garam kecil, 1kg terasi, 5kg bawang putih, 16 liter minyak goreng, 2 galon air, 8 pcs perasa makanan. Untuk perhitungan bahan baku dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Perhitungan Bahan Baku

No	Keterangan	Kebutuhan per bulan	Biaya Satuan	Jumlah
1	Beras Ketan	40 kg	Rp. 15.000	Rp. 760.000
2	Garam	10 bungkus	Rp. 2.000	Rp. 20.000
3	Terasi	1kg	Rp. 15.000	Rp. 15.000
4	Bawang putih	5kg	Rp. 18.000	Rp. 90.000
5	Minyak goreng	16 liter	Rp. 15.000	Rp. 240.000
6	Air	2 galon	Rp. 18.000	Rp. 36.000
7	Perasa Makanan	8 pcs	Rp. 6.000	Rp. 48.000
Total Biaya Bahan Baku				Rp. 1. 209.000

Sumber : UMKM Zamel Snack Karawang, Februari 2023

Biaya Tenaga Kerja Langsung

UMKM Zamel Snack "Ranginang Comot" memiliki 5 tenaga kerja langsung untuk pembuatan Ranginang comot. Saat menghitung gaji individu, kompleksitas dan tingkat keterampilan diperhitungkan. Upah karyawan dihitung berdasarkan jumlah yang diperoleh; khusus gaji porsi produksi dihitung per kilogram tepung yang dihasilkan, gaji porsi pengemasan dihitung per bungkus, dan gaji porsi pengiriman dihitung per kiriman produk. Tabel di bawah ini menunjukkan rumus yang digunakan untuk menghitung biaya tenaga kerja langsung.

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung Pada UMKM Zamel Snack

No	Bagian Pekerjaan	Jumlah	Upah Perolehan	Total
1	Produksi	2	Rp. 30.000	Rp. 60.000
2	Pengemas	2	Rp. 30.000	Rp. 60.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				Rp. 120.000

Sumber: UMKM Zamel Snack Karawang

UMKM Zamel Snack menghabiskan total Rp 120.000 untuk biaya tenaga kerja langsung dalam satu hari. UMKM Zamel Snack bisa memproduksi 1.500 bungkus Ranginang dalam satu bulan. Setiap bulan, karyawan memasukkan total 20 hari kerja. Jadi, Rp 120.000 dikali 20 hari sama dengan Rp 2.400.000 yang merupakan total biaya tenaga kerja langsung selama sebulan.

Biaya Overhead Pabrik

Produksi opak kembang melibatkan dua bentuk biaya overhead yang berbeda: biaya overhead variabel dan biaya overhead tetap. Biaya overhead pabrik "Kress'no" Industri Olahan Cap dibagi sebagai berikut:

1. Biaya overhead variabel

a. Biaya bahan penolong

Biaya yang dikeluarkan UMKM Zamel Snack untuk bahan baku penolong adalah sebagai berikut:

1) Plastik kemas

Biaya pembelian plastik pembungkus selama UMKM Zamel Snack memproduksi ranginang comot adalah sebesar Rp. 580.000 dalam satu bulan. Untuk pembelian satu bungkus kemasan plastik dibutuhkan Rp 58.000. Satu bungkus plastik dapat digunakan untuk mengangkut 150 bungkus raninang kotor pada bulan Februari 2023. Jajan ranginang kotor dapat diproduksi oleh UMKM Zamel Jajan sebanyak 1.500 bungkus, dan dibutuhkan plastik senilai sepuluh bungkus untuk mengemas jajanan tersebut setiap bulannya. Biaya bahan tambahan yang dibutuhkan untuk memproduksi kemasan plastik ditunjukkan pada tabel sebagai hasil perhitungan.

Tabel 4. Biaya Bahan Penolong Plastik Kemasan UMKM Zamel Snack

No	Keterangan	Kebutuhan Per Bulan	Biaya Satuan	Jumlah
1	Plastik Kemasan	10 pak	Rp. 58.000	Rp. 580.000
Total Biaya Penolong Plastik Kemasan				Rp. 580.000

Sumber : UMKM Zamel Snack

2) Plastik polibag

Pada saat memproduksi ranginang comot UMKM Zamel Snack mengeluarkan biaya untuk membeli Plastik Polibag dalam sebulan sebanyak 1 pak Rp 15.000. 1 pack plastik Polibag bisa digunakan untuk mengemas 150 bungkus ranginang comot. pada bulan Februari 2023. UMKM Zamel Snack bisa memproduksi 1.500 bungkus ranginang comot, plastik digunakan dalam sebulan adalah 1 pack plastik polibag. Untuk perhitungan biaya bahan penolong plastik polibag dapat dilihat pada tabel.

Tabel 5. Perhitungan Biaya Bahan Penolong Plastik Polibag

No	Keterangan	Kebutuhan Per Bulan	Biaya Satuan	Jumlah
1	Plastik Polibag	1 pak	Rp. 15.000	Rp. 15.000
Total Biaya Penolong Plastik Polibag				Rp. 15.000

Sumber : UMKM Zamel Snack Karawang, 2023

Jadi total biaya bahan baku penolong pada UMKM Zamel Snack Karawang dalam sebulan adalah sebagai berikut dapat dilihat pada tabel.

Biaya Bahan Baku Penolong

Tabel 6. Biaya Bahan Baku Penolong pada Industri UMKM Zamel Snack Selama Sebulan

No	Keterangan	Jumlah
1	Plastik Kemasan	Rp. 580.000
2	Plastik Polibag	Rp. 15.000
Total Biaya Bahan Baku Penolong		Rp. 595.000

Sumber : UMKM Zamel Snack Karawang

b. Biaya listrik dan air

Biaya yang dikenakan UMKM Zamel Snack untuk biaya listrik dan air selama sebulan adalah Rp 30.000. Yaitu untuk proses press. Bisa dilihat pada tabel.

Tabel 7. Biaya Listrik Dan Air pada UMKM Zamel Snack Selama Sebulan

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya Listrik dan Air	Rp. 30.000
Total Biaya Listrik dan Air		Rp. 30.000

Sumber: UMKM Zamel Snack Karawang

2. Biaya overhead tetap

a. Biaya tenaga kerja tidak langsung

Dilihat dari biaya yang dikeluarkan oleh usaha, biaya tenaga kerja tidak langsung di UMKM Zamel Snack Karawang adalah Rp 300.000 per bulan. Pada UMKM Zamel Snack Karawang, satu orang melakukan tenaga kerja tidak langsung yaitu pada bagian pengiriman. Kuantitas pembayaran yang diterima mewakili pembayaran untuk satu pesanan, atau senilai satu bulan tenaga kerja. Setiap bulan, divisi pengiriman menerima total kompensasi sebesar Rp 300.000, yang juga termasuk penggantian biaya perjalanan. Tabel menunjukkan buktinya.

Tabel 8. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung pada UMKM Zamel Snack Karawang Dalam Sebulan

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya tenaga Kerja tidak Langsung	Rp. 300.000
	Total Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp. 300.000

Sumber : UMKM Zamel Snack Karawang

b. Biaya penyusutan mesin dan peralatan

UMKM Zamel Snack Karawang memilih untuk tidak memasukkan biaya penyusutan mesin dan peralatan yang digunakan dalam pembuatan saat menghitung harga pokok produksi. Untuk menghitung biaya penyusutan mesin dan peralatan, gunakan metode garis lurus.

Beban Penyusutan = (Harga Beli – Nilai Sisa)

Umur Ekonomis

Rincian biaya penyusutan mesin dan peralatan dapat dilihat pada tabel.

Tabel 9. Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan Pada Industri Dalam Rupiah (Rp)

Keterangan	Harga Per unit	Jumlah	Harga Beli	Nilai sisa	Umur Ekonomis	Beban Penyusutan pertahun	Beban Penyusutan Perbulan
Kompas	390.000	2	780.000	78.000	8	87.750	7.312,5
Tabung	100.000	2	200.000	20.000	8	22.500	1.875
Baskom	15.000	4	60.000	6000	4	13.500	1.125
Wajan	35.000	2	70.000	7000	4	15.750	1.312,5
Mesin Pres	2.100.000	1	2.100.000	210.000	10	189.000	15.750
Total						328.500	27.375

Sumber: data diolah Februari 2023

Pengelompokan jenis harta berwujud untuk menentukan umur ekonomis suatu harta tetap berwujud sebesar biaya penyusutan mesin dan peralatan dalam setahun sebesar Rp328.500 sedangkan biaya penyusutan mesin dan peralatan dalam sebulan sebesar Rp27.375.

Biaya tenaga kerja tidak langsung, harga energi dan air, biaya bahan penolong, dan biaya penyusutan berjumlah Rp1.148.500,00. Tabel menunjukkan pengeluaran ini. perincian perhitungan dapat ditinjau dalam tabel.

Tabel 10. Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik Pada Industri Olahan Cap “Kress’no” dengan Metode *Full Costing*

No	Keterangan	Total Biaya
1	Biaya Overhead Pabrik Variabel	
	Biaya bahan Penolong	Rp. 595.000
	Biaya Listrik	Rp. 30.000
	Jumlah BOP Variabel	Rp. 625.000
2	Biaya Overhead Pabrik Tetap	
	Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	Rp. 300.000
	Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan	Rp. 27.375
	Jumlah BOP Pabrik Tetap	Rp. 327.375
	Total Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp. 952.375

Sumber: Diolah Penulis Februari 2023

Hasil biaya tenaga kerja, bahan baku, dan overhead pabrik semuanya ditampilkan dalam tabel untuk Anda tinjau. Tabel tersebut, yang berisi informasi yang relevan,

kemudian dapat digunakan untuk mempelajari cara menentukan harga pokok produksi dengan menggunakan pendekatan perhitungan biaya yang lengkap.

Tabel 11. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing*

No	Keterangan	Total Biaya
1	Biaya Bahan baku	Rp. 1.209.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 2.400.000
3	Biaya Overhead Pabrik	Rp. 952.375
	Total Biaya	Rp. 4.561.375
	Jumlah Produksi dalam sebulan	1.500
	Harga Pokok Produksi	Rp. 3.040,917

Sumber : Diolah Penulis Februari 2023

Dengan menggunakan pendekatan harga secara keseluruhan, dapat dilihat pada tabel di atas bahwa biaya produksi opak kembang di UMKM Zamel Snack adalah Rp 3.040,917 per bungkus rangginang comot, dengan biaya bulanan Rp 4.561.375.

Tabel 12. Perbandingan Harga Pokok Produksi UMKM Zamel Snack Dengan Metode Perusahaan dan Metode *Full Costing*

Unsur Biaya	Metode Perusahaan	Metode Fullcosting	Perbedaan
Biaya Bahan Baku	Rp. 1.209.000	Rp. 1.209.000	-
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 2.600.000	Rp. 2.400.000	Biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung, bagaimanapun, dibagi ke dalam kategori yang tepat dalam perhitungan biaya lengkap berdasarkan metode perhitungan. Perusahaan menggabungkan semua biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung menjadi satu jumlah.
Plastik Kemasan	Rp. 580.000		Biaya wadah plastik, listrik, dan air semuanya telah dihitung oleh perusahaan, tetapi tidak ada perhitungan atau perkiraan masing-masing atau gabungan yang dibuat.
Biaya Listrik dan Air	Rp. 30.000		
BOP Variabel			
Biaya Bahan Penolong		Rp. 595.000	Full costing menentukan rincian biaya bahan pembantu, namun perusahaan tidak menghitung seluruh biaya biaya tambahan.

Biaya Listrik dan Air		Rp. 30.000	Ketika biaya komprehensif digunakan di bawah variabel BOP, itu membuat perhitungan terperinci pada biaya listrik dan air, sedangkan perusahaan tidak.
BOP Tetap			
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung		Rp. 300.000	Berlawanan dengan biaya penuh, yang dihitung oleh perusahaan, biaya tenaga kerja tidak langsung tidak.
Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan		Rp. 27.375	Perusahaan tidak memperhitungkan biaya penyusutan untuk mesin dan peralatan atau biaya tenaga kerja tidak langsung. Jumlah uang yang akan dikeluarkan untuk pembelian mesin dan peralatan sepanjang waktu dapat diprediksi dengan lebih tepat jika menggunakan metode perhitungan biaya total.
Total Biaya	Rp. 4.419.000	Rp. 4.561.375	
Jumlah produksi satu bulan	1.500	1.500	Produksi ranginang secara keseluruhan pada bulan Februari tahun 2023
Harga Pokok Produksi	Rp. 2.946	Rp. 3.041	Metode yang digunakan perusahaan untuk menghitung biaya produksi dapat menghasilkan temuan yang berbeda jika dibandingkan dengan metodologi total costing. Keseluruhan biaya manufaktur yang ditentukan dengan pendekatan full costing lebih tinggi daripada biaya produksi yang dihitung dengan menggunakan metode perusahaan.

Sumber : Diolah pada Februari 2023

Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Perusahaan dan Metode *Full Costing*

Sudah diketahui umum bahwa penerapan pendekatan perusahaan dan prosedur perhitungan biaya yang lengkap untuk menentukan biaya produksi menghasilkan hasil yang berbeda. Hal ini dikarenakan hasil perhitungan harga pokok produksi menggunakan masing-masing metode berbeda-beda. Biaya produksi yang diputuskan oleh Perusahaan kurang bermanfaat dibandingkan dengan biaya produksi yang dihitung dengan menggunakan pendekatan penetapan biaya lengkap. Menurut perhitungan teknis biaya *full costing*, biaya produksi 1500 paket adalah Rp 3.041, tetapi metode yang digunakan perusahaan untuk menentukan harga pokok produksinya adalah Rp 2.946.

Perbedaan antara teknik *full costing* dengan metode perusahaan dalam menentukan harga pokok produksi terletak pada perlakuan biaya *overhead* pabrik. Saat menggunakan teknik perhitungan biaya penuh, biaya *overhead* pabrik-baik tetap maupun variabel-diperhitungkan saat menghitung biaya produksi. Namun, hanya biaya tetap yang diperhitungkan saat melakukan perhitungan perusahaan. Harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan kebijakan perusahaan lebih rendah daripada harga pokok produksi yang dihasilkan dari penerapan teknik perhitungan biaya yang lengkap. Hal ini disebabkan karena teknik perusahaan dalam menghitung harga pokok produksi tidak memperhitungkan biaya *overhead* pabrik tetap, dan perusahaan telah mengkategorikan biaya *overhead* pabrik secara tidak benar.

Tabel 13. Menghitung Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Perusahaan

Keterangan	Biaya
Harga Pokok Produksi	Rp. 2.969,32
Presentase	60 %
Laba yang di harapkan	Rp. 4.948,86
Harga Jual	Rp. 7.918,18
Jumlah Produksi	1.500
Harga Jual Perbungkus	Rp. 5.278

Sumber : Penulis Februari 2023

Tabel 14. Menghitung Harga Jual Dengan Menggunakan Metode *Full Costing*

Keterangan	Biaya
Harga Pokok Produksi	Rp. 3.090,917
Presentase	60 %
Laba yang di harapkan	Rp. 5.151,528
Harga Jual	Rp. 8.242,445
Jumlah Produksi	1.500
Harga Jual Perbungkus	Rp. 5.494

Sumber : Penulis Februari 2023

Tabel 15. Perbandingan Perhitungan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Perusahaan Dan Metode *Full Costing*

Harga Jual		Selisih Harga Jual
Metode Perusahaan	Metode Full Costing	
Rp. 5.278	Rp. 5.494	216

Sumber : data diolah Februari 2023

Bergantung pada metode yang digunakan untuk menghitungnya, nilai harga produksi dalam tabel berubah. Teknik korporat menelan biaya Rp. 5.494, tetapi metode perhitungan biaya lengkap menelan biaya Rp. 5.278. Dengan menggunakan

pendekatan *full costing*, maka harga jual opak kembang pada UMKM Zamel Snack dapat dihitung dengan lebih tepat oleh perusahaan karena telah diperhitungkan secara proporsional terhadap seluruh biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Zamel Snack selama pembuatan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian Tentang Analisis Harga Pokok Produksi Penjualan Pada UMKM Zamel Snack Karawang maka penulis mengambil kesimpulan Untuk menilai biaya produksi dan harga jual produknya, UMKM Zamel Snack Karawang menggunakan prosedur yang sederhana. Bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik semuanya termasuk dalam estimasi biaya produksi perusahaan; namun, biaya overhead pabrik tidak dihitung sesuai dengan peraturan akuntansi biaya.

Untuk menghitung harga pokok produksi UMKM Zamel Snack Karawang yang dijadikan objek penelitian masih menggunakan perhitungan sederhana. Biaya tenaga kerja, bahan baku, biaya overhead pabrik, serta biaya listrik dan air merupakan beberapa komponen yang diperkirakan UMKM Zamel Snack Karawang dengan menggunakan strategi perusahaan. Namun, mereka tidak memasukkan dalam perkiraan mereka biaya yang tepat untuk perincian biaya overhead UMKM Zamel Snack Karawang.

DAFTAR PUSTAKA

- Haryanti, Ririh Sri; Hetika, Sri Mulyanti;. (2021). Analisis Harga pokok produksi dan harga jual dengan metode cost pricing (pada umkm wedang uwuh). *Jurnal Manajemen dan Perusahaan*.
- Kurniasari, D., Huda, A. M., & Masrunik, E. (2018). Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing Penentu Harga Jual pada produksi opak kembang Kress No. *RISET & JURNAL AKUNTANSI*, 2.
- Purwanto, Eko; Watini, Sinta Sukma ;. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi menggunakan Metode Full costing (Studi Kasus unit usaha Regar Fruit). *JOURNAL OF APPLIED MANAGERIAL ACCOUNTING*.
- Yolanda, D. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing. *Skripsi*, 35-40.