

INTISARI

Perhitungan harga pokok produksi dapat digunakan sebagai penentuan harga jual sehingga dapat diperoleh laba sesuai yang diharapkan. Pemilik UMKM Bakpia Pathok Wahyu 62 dalam menetapkan harga jual bakpia tergolong murah jika dibandingkan dengan harga-harga bakpia yang lain. Sehingga penelitian ini bertujuan untuk menganalisis metode perhitungan harga pokok produksi yang selama ini diterapkan pada UMKM apakah telah mencapai *markup* yang diharapkan oleh pemilik atas harga jual yang ditetapkan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan data primer yang diperoleh melalui wawancara dan observasi langsung dengan pemilik. Berdasarkan hasil penelitian UMKM Bakpia Pathok Wahyu 62 belum mempertimbangkan seluruh komponen biaya produksi seperti biaya *overhead* pabrik variabel dan biaya *overhead* pabrik tetap. Hal tersebut mengakibatkan dalam penentuan harga pokok produksi bakpia rasa coklat, bakpia rasa keju, dan bakpia rasa kacang hijau terdapat kekeliruan atau kurang saji. Perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM yang kurang pembebanan mengakibatkan terjadinya kesalahan terhadap *markup* sehingga dihasilkan *markup* yang terlalu besar. Perhitungan harga pokok produksi menurut metode *Job Order Costing* lebih akurat karena telah membebaskan seluruh aspek biaya dalam kegiatan produksi dan menghasilkan *markup* yang lebih rendah dibandingkan dengan metode yang dilakukan menurut UMKM. Dengan proporsi *markup* yang diperoleh dari perhitungan menggunakan metode *Job Order Costing* ini, maka harga jual yang selama ini ditetapkan oleh Bakpia Pathok Wahyu 62 tetap bisa dilanjutkan karena telah memenuhi *markup* yang diharapkan. Sebagai rekomendasi, disusun harga jual baru yang lebih tepat berdasarkan metode *Job Order Costing*.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, UMKM, *Job Order Costing*, *Full Costing*

ABSTRACT

Calculation of cost of goods sold can be used as a determination of the selling price so that earnings can be obtained as expected. Owners of MSMEs Bakpia Pathok Wahyu 62 in setting the selling price bakpia relatively cheap when compared with other bakpia prices. So this study aims to analyze the method of calculating the cost of production that has been applied to MSMEs whether it has reached the markup that is expected by the owner of the selling price set. This study uses qualitative methods with primary data obtained through interviews and direct observation with the owner. Based on the results of MSMEs research Bakpia Pathok Wahyu 62 has not considered all the components of production costs such as factory overhead costs variable and factory overhead costs remain. This resulted in the determination of the cost of production bakpia chocolate flavor, bakpia cheese flavor, and bakpia flavored green beans there is a mistake or lack of food. The calculation of the cost of production according to the MSMEs less loading resulted in a mistake on the markup resulting in a markup that is too large. The calculation of the cost of production according to the Job Order Costing method is more accurate because it has charged all aspects of the cost in production activities and produces a markup lower than the method undertaken according to MSMEs. With the proportion of markup obtained from the calculation using Job Order Costing method, then the selling price that has been set by Bakpia Pathok Wahyu 62 can still be continued because it meets the expected markup. As a recommendation, a new selling price is set based on Job Order Costing method.

Key words : Cost of Production, MSMEs, Job Order Costing, Full Costing