



INTISARI

Harga Pokok Produksi merupakan penjumlahan seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan untuk mengubah bahan baku menjadi produk. Perhitungan harga pokok produksi dapat di gunakan sebagai penentuan harga jaldan margin laba yang diharapkan. Noodle Post merupakan suatu usaha bisnis yang bergerak di bidang kuliner yang melakukan perhitungan harga pokok produksi secara harian. Perhitungan harga pokok produksi di Noodle Post belum melakukan pemisahan biaya antara biaya yang dikeluarkan untuk keperluan perusahaan dan biaya yang dikeluarkan untuk keperluan pribadi. Beberapa unsur biaya seperti biaya angkut, administrasi dan penjualan belum dibebankan dalam perhitungan harga pokok produksi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang sesuai dan ideal untuk Noodle Post. Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu seluruh sumber biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh harga pokok produksi, biaya tersebut diantaranya adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Perhitungan harga pokok produksi yang digunakan Noodle Post belum lengkap, terdapat unsur biaya yang belum dibebankan dan terdapat biaya yang tidak seharusnya dibebankan dalam perhitungan harga pokok produksi. Hal ini dapat berisiko terhadap penentuan harga jual dan laba yang diperoleh. Noodle Post dapat menerapkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* untuk mendapatkan perhitungan yang lebih akurat serta penerapan sistem informasi akuntansi berbasis Ms. Excel sehingga dapat memberikan informasi yang tepat dalam pengambilan keputusan produksi berikutnya.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, Harga Jual, UMKM Noodle Post, Ms. Excel.



ABSTRACT

Cost of Production is the sum of economic resources used to convert raw materials into products. Calculation of cost of goods sold can be used as crucial information for selling price determination and expected profit margins. MSME Noodle Post is a business in culinary scope that calculates the cost production daily. This calculation has been done with unseparated cost between the expenditures of entity and owners usage. Some cost elements such as freight, administration fee and sales expense have not been included in the calculation of cost of goods manufactured. This study aims to determine the appropriate and ideal calculation of the cost of production for Noodle Post. The data used in this study is all sources of expenses incurred to obtain the cost of production, such as cost of raw materials, direct labor costs and factory overhead costs. Production cost calculation used by Noodle Post is not complete, there are cost elements that have not been charged and there are many costs that should not be charged in calculation of cost of goods manufactured. This can be a risk to the wrong determination of the selling price and the profit earned. Noodle Post can apply the calculation of cost of production with full costing method to get more accurate calculations and application of accounting information system based on Ms. Excel so it can provide the right information in the next production decision making.

Keywords: Cost of Production, Full Costing, Selling Price, MSME Noodle Post, Ms. Excel.