

INTISARI

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) seringkali kurang akurat dalam menentukan harga jual produknya, terutama UMKM yang bergerak di bidang manufaktur. Hal ini disebabkan oleh kesalahan dalam penentuan harga pokok produksinya. Penentuan harga pokok produksi sangatlah penting dalam menjalankan usaha, yaitu untuk menentukan harga jual dan menghitung laba kotor suatu produk. Harga pokok produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada Industri Tahu Bu Suratmi di Grantung Purworejo Jawa Tengah dan menganalisis perbedaan antara metode tersebut dengan metode perusahaan serta bagaimana pengaruhnya terhadap laba kotor. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif dengan menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan melakukan wawancara secara langsung dengan pemilik dan karyawan pada Industri Tahu Bu Suratmi, sedangkan data sekunder diperoleh dari buku-buku, internet, catatan, dan studi literatur yang sesuai dengan judul penelitian. Hasil analisis data menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode perusahaan adalah; tahu putih Rp20.167,00/papan dan tahu sayur Rp23.084,00/papan. Sedangkan hasil perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* adalah; tahu putih Rp23.818,00/papan dan tahu sayur Rp29.704,00/papan. Laba kotor dari hasil perhitungan metode *full costing* memiliki selisih lebih kecil dibandingkan metode perusahaan, yaitu Rp Rp10.848.750,00/bulan karena harga pokok produksinya lebih besar. Namun, penentuan harga pokok produksi dengan metode *full costing* adalah yang paling tepat karena metode ini memperhitungkan seluruh biaya yang terjadi dalam proses produksi sehingga harga pokok produksinya lebih akurat.

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

ABSTRACT

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) are often less accurate in determining the selling price of their product, especially MSMEs that engaged in manufacturing sector. It is caused by an error in determining the cost of goods manufactured. Determining cost of goods manufactured is very important in running the business, which is to determine the selling price and calculate the gross profit of a product. Cost of good manufactured consists of raw material costs, direct labor costs, and factory overhead costs. The purpose of this research is to analyze the calculation of the cost of goods manufactured using full costing method at Tofu Industry of Bu Suratmi in Grantung Purworejo East Java and to analyze the differences between this method with the method of company and how it will affect the gross profit. This research used qualitative methods by using primary data and secondary data. Primary data were obtained by doing observation and interview with the owner and the employees at the Tofu Industry of Bu Suratmi, while the secondary data were obtained from books, Internet, notes, and literature studies that relate to the title of this research. The results of data analysis showed that the calculation of the cost of goods manufactured using method of the company are; the white tofu Rp20.167,00/board and the fried tofu Rp23.084,00/board while the results of the analysis of cost of goods manufactured calculation using full costing method are; the white tofu Rp23.818,00/board and the fried tofu Rp29.704,00/board. Gross profit from the calculation of the full costing method has a difference where it is lower than the method of the company, that is Rp Rp10.848.750,00/month due to the cost of goods manufactured is higher. However, determining the cost of goods manufactured using full costing method is the most appropriate choice because this method takes into account all of the costs incurred in the production process, so the cost of goods manufactured is more accurate.

Keywords: Cost of Goods Manufactured, Full Costing Method