



---

## **Analisis Proses Produksi Dengan Pendekatan Harga Pokok Produksi**

**Yasril S. Hamzah<sup>1</sup>, Idrus Usus<sup>2</sup>, Ayub Usman Rasid<sup>3</sup>, Wahyudin Hasan<sup>4</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Universitas Gorontalo, Indonesia

Email: [hamzahyasril@gmail.com](mailto:hamzahyasril@gmail.com)

---

### **Keywords:**

Production Proses;  
Cost of Production;  
Full Costing.

**Abstract.** This study aims to analyze the production process and the cost of goods sold (COGS) of Pia Jagung at Rahma Bakery Dumati, a small and medium-sized enterprise (SME) in Gorontalo. The method used is a full costing approach to calculate the cost of goods sold, involving the collection of data regarding raw materials, labor, and factory overhead costs. The results show that there is a discrepancy between the production cost calculated by Rahma Bakery Dumati and the calculation using the full costing method, with a significant cost difference. This discrepancy is caused by the omission of several costs, such as electricity costs, which were not included in the company's cost of goods sold calculation.

**Abstrak.** Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses produksi dan harga pokok produksi Pia Jagung pada Rahma Bakery Dumati, sebuah usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di Gorontalo. Metode yang digunakan adalah pendekatan full costing untuk menghitung harga pokok produksi, yang melibatkan pengumpulan data mengenai bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan antara biaya produksi yang dihitung oleh Rahma Bakery Dumati dan hasil perhitungan menggunakan metode full costing, dengan selisih biaya yang signifikan. Selisih ini disebabkan oleh pengabaian beberapa biaya, seperti biaya listrik, yang tidak diperhitungkan dalam perhitungan harga pokok produksi oleh perusahaan.

**Corresponden author:**

Email: [hamzahyasril@gmail.com](mailto:hamzahyasril@gmail.com)

---

### **Pendahuluan**

Perekonomian Indonesia saat ini menunjukkan pertumbuhan yang positif, dengan proyeksi laju pertumbuhan ekonomi mencapai 5,1% hingga 5,2%, menurut prediksi lembaga studi Indonesia dan Center for Economic Reform (CORE). Dalam konteks perdagangan internasional, negara dengan daya saing yang rendah hanya dapat menjadi pasar bagi negara dengan daya saing yang lebih kuat. Hal ini menciptakan tantangan besar bagi bisnis di Indonesia, mengingat globalisasi yang terus berkembang memperketat persaingan. Oleh karena itu, para pebisnis dan pengusaha di Indonesia harus berhati-hati dalam memilih kegiatan produksi karena ketatnya persaingan yang dapat mengakibatkan kematian organisasi. Agar tetap bertahan, sebuah organisasi harus mampu menciptakan inovasi produk yang lebih baik dan menawarkan harga yang kompetitif, lebih rendah atau setidaknya setara dengan pesaingnya. Untuk mencapai tujuan ini, pengusaha perlu berusaha keras untuk memangkas biaya produksi.

Kegiatan produksi berhubungan erat dengan konsumsi dan distribusi barang serta jasa, yang digunakan oleh konsumen untuk memenuhi kebutuhan mereka, sekaligus meningkatkan keuntungan bagi pengusaha. Tujuan akhirnya adalah untuk mengembangkan dan menjaga daya tahan bisnis. Keberhasilan sebuah bisnis sangat bergantung pada bagaimana proses produksi dijalankan dengan efisien dan efektif. Produksi memerlukan berbagai faktor produksi, termasuk alat, metode, tenaga kerja, modal, sumber daya alam, keterampilan, dan lainnya. Menurut teori produksi modern yang dikemukakan oleh Brynjolfsson dan McAfee (2014), penggunaan teknologi dan inovasi dalam proses produksi dapat meningkatkan efisiensi dan mempercepat pertumbuhan produktivitas. Proses produksi juga memerlukan pengurusan berbagai sumber daya keuangan yang tercermin dalam harga pokok produksi (HPP). HPP ditentukan berdasarkan biaya yang dikeluarkan, yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Penting bagi organisasi untuk mencatat dan mengklasifikasikan biaya-biaya ini dengan cermat, guna memahami lebih baik harga pokok produksi dan biaya aktual yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk.

Masalah dalam proses manufaktur, menurut teori Lean Manufacturing yang berkembang dalam dekade terakhir (Womack & Jones, 2011), dapat berdampak negatif pada kualitas produk dan efisiensi proses. Oleh karena itu, organisasi perlu menganalisis masalah yang muncul dan menentukan penyebabnya agar dapat menghindari dampak negatif di masa depan. Selain itu, penelitian oleh Stevenson (2018) mengungkapkan bahwa pengelolaan biaya yang tidak efisien dalam produksi dapat menyebabkan penurunan keuntungan dan keberlanjutan bisnis. Dengan semakin ketatnya persaingan dan kebutuhan untuk efisiensi yang lebih tinggi, penting bagi organisasi untuk memiliki perhitungan biaya yang akurat agar dapat tetap bersaing di pasar.

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah salah satu bentuk kegiatan ekonomi yang juga terlibat dalam proses produksi barang dan jasa untuk menghasilkan keuntungan. UMKM berperan penting dalam mengurangi tingkat pengangguran dengan menyediakan lapangan pekerjaan (Ashari, 2022). Keberadaan UMKM juga memberikan kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi, terutama dalam meningkatkan pemerataan pendapatan dan mendorong kreativitas produk lokal. Sebagaimana diungkapkan oleh Tambunan (2011), UMKM juga berkontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi dan pemerataan pembangunan. Rahma Bakery Dumati, sebuah UMKM yang bergerak di bidang pembuatan roti, didirikan pada tahun 2012 oleh Bapak Djupri Harun yang berusia 49 tahun. Terletak di Desa Dumati, Kecamatan Telaga Biru, Kabupaten Gorontalo, perusahaan ini juga merupakan bagian dari Kelompok Tani Hasrat, yang mana pemiliknya mempekerjakan anggota kelompok tersebut sebagai karyawan. Produk unggulan dari Rahma Bakery Dumati adalah Pia Jagung, sebuah makanan khas Gorontalo yang menjadi oleh-oleh dan camilan populer di daerah tersebut.

Untuk mengembangkan bisnis ini, pemilik perusahaan menyatakan bahwa diperlukan investasi modal yang cukup besar, yaitu sebesar 10 juta rupiah, dan proses yang panjang dengan pendapatan yang tidak menentu. Selain itu, mereka juga menghadapi tantangan berupa kenaikan harga bahan baku yang dapat mempengaruhi biaya produksi, terutama bahan baku yang diperoleh dari pasokan lokal. Hal ini sesuai dengan temuan penelitian oleh Haryanto (2021), yang menunjukkan bahwa fluktuasi harga bahan baku menjadi salah satu kendala utama dalam kelangsungan bisnis UMKM. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi dengan pendekatan harga pokok produksi Pia Jagung pada Rahma Bakery Dumati.

## **Metode**

Penelitian ini menggunakan data analisis kualitatif yaitu menjelaskan hasil wawancara dengan pihak informan yang merupakan pemilik dari pada Rahma Bakery Dumati ditemui pada saat melakukan penelitian dan juga pekerja atau karyawan dari Rahma Bakery Dumati. Adapun metode penentuan biaya produksi adalah metode penentuan *cost* produksi dengan

cara memperhitungkan unsur-unsur biaya dan *cost* produksi. Dalam perhitungan unsur-unsur biaya ke dalam *cost* produksi, Terdapat dua pendekatan, yakni *full costing* dan *variable costing*. Pada penelitian ini menggunakan teknik pendekatan *full costing*.

*Full costing* adalah metode untuk menghitung biaya produksi yang menggabungkan semua aspek biaya produksi, termasuk biaya variabel dan biaya tetap untuk kelebihan produksi, tenaga kerja langsung, dan biaya bahan baku. Dengan demikian *cost* produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi sebagai berikut:

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Biaya bahan baku                      | XXX |
| Biaya tenaga kerja langsung           | XXX |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel | XXX |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap    | XXX |

*Cost* produk yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri dari unsur *cost* produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel).

### Manajemen Operasional

Manajemen operasional, sebagaimana didefinisikan oleh Martono (2018) dalam (Satriani & Kusuma, 2020) sebagai proses mengubah input menjadi output (berupa barang atau jasa), merupakan salah satu komponen strategis yang mendukung visi dan misi perusahaan atau organisasi.

### Proses produksi

Menurut (Herawati & Mulyani, 2016) cara, teknik, dan sarana yang digunakan untuk mengubah sumber tenaga kerja, mesin, bahan, dan dana yang ada menjadi sebuah hasil disebut sebagai proses. Sebaliknya, produksi adalah proses membuat sesuatu atau meningkatkan kegunaannya.

### Harga pokok produksi

Mulyadi dalam (Fadli & Ramayanti, 2020) mengungkapkan bahwa pengorbanan sumber daya ekonomi yang diakumulasi dalam unit-unit yang telah terjadi atau kemungkinan besar akan terjadi dalam rangka memperoleh keuntungan adalah biaya produksi, atau disebut juga sebagai harga pokok..

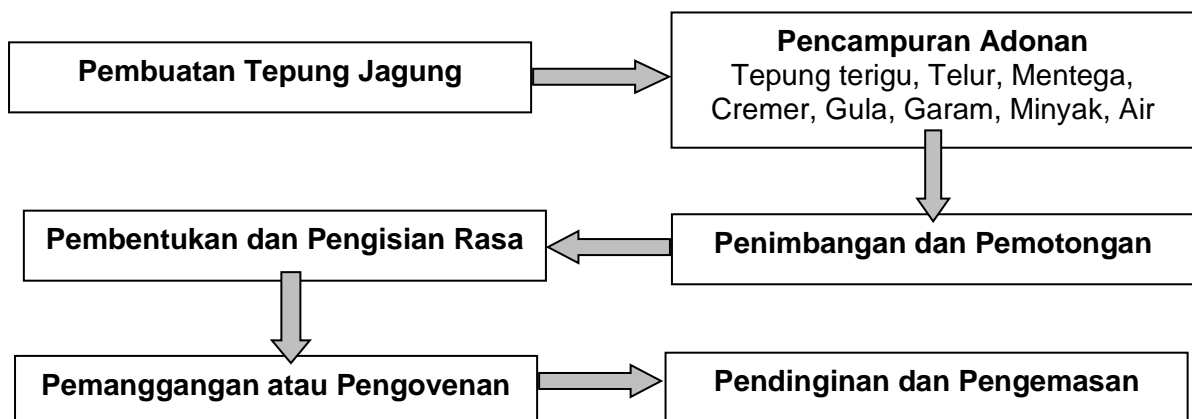
## Hasil dan Pembahasan

Pada bagian hasil penelitian ini menjelaskan tentang bagaimana peneliti menganalisis proses produksi dan harga pokok produksi Pia Jagung dengan metode *full costing* pada Rahma Bakery Dumati.

### Analisis Proses Produksi Pia Jagung

Proses produksi merupakan perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi barang jadi, yang berlangsung dipabrik atau lingkungan industri.

Gambar 1. Alur Proses Produksi Pia Jagung



### **Pembuatan Tepung Jagung**

Proses awal pembuatan tepung jagung adalah dengan melakukan pemipilan jagung kemudian biji jagung terlebih dahulu di bersihkan dan di keringkan. Proses pengeringan dilakukan selama 1-2 jam pada suhu 50°C kemudian biji jagung dilanjutkan ke proses penggilingan untuk memisahkan kulit ari, lembaga dan endosperm jagung. Kemudian jagung yang sudah di giling tersebut akan dikeringkan hingga kadar airnya menurun.

Pada tahap kedua kemudian butiran jagung ini akan direndam didalam air selama 24 jam. Setelah itu butiran jagung akan ditiriskan, dijemur, digiling, dan diayak dengan saringan. Kemudian tepung jagung yang telah diayak ini akan dijemur kembali untuk menurunkan kadar airnya kembali.

### **Pencampuran Adonan**

Adonan dalam pembuatan Pia Jagung dibagi menjadi tiga yakni, kulit pia, fla/lapisan, dan isian. Pada adonan kulit pia terdiri dari tepung terigu 2kg, tepung jagung 2kg, mentega ½ kg, vanili dan gula. Kemudian pada adonan fla/lapisan terdiri dari mentega ½kg, terigu 2kg, tepung jagung 1½ kg, dan vanili. Dan untuk adonan isian terdiri dari tepung terigu 1kg, mentega 1kg, coklat 2kg, susu kental manis 1 kaleng, dan vanili. Ketiga adonan di uleni dengan cara terpisah dengan takaran masing-masing.

### **Penimbangan dan Pematangan**

Kemudian adonan ditimbang 13gram/bijinya.

### **Pembentukan dan Pengisian Rasa**

Adonan yang telah di timbang kemudian dipipihkan dan disusun dari adonan kulit pia, fla/lapisan, dan isian. Setelah itu di bentuk menjadi bulat.

### **Pemangangan atau Pengovenan**

Kemudian pia mentah di panggang dalam oven selama 45 menit.

### **Pendinginan dan Pengemasan**

Setelah pia masak dan dikeluarkan dari oven, kemudian di dinginkan selama 1 jam dan dikemas dalam plastic.

Dalam sekali produksi Pia Jagung dengan takaran bahan-bahan seperti yang telah dijabarkan sebelumnya, Rahma Bakery Dumati menghasilkan sebanyak 357-363 biji atau rata-rata per produksi yakni 360 biji Pia Jagung.

Estimasi waktu pembuatan Pia Jagung dari bahan utama tepung jagung hingga pengemasan memakan waktu yang cukup lama. Proses yang memakan waktu cukup lama yakni pada pembuatan tepung jagung, proses pengeringan, penggilingan, perendaman dan penggilingan lagi sehingga menghasilkan tepung jagung yang dapat diolah memakan waktu kurang lebih 2 hari. Sedangkan untuk pembuatan Pia Jagung dari pencampuran adonan sampai dengan pengemasan kurang lebih selama 3 jam.

### **Analisis Harga Pokok Produksi Pia Jagung**

Harga pokok produksi merupakan Biaya yang harus dipertimbangkan sebelum atau selama produksi barang atau jasa.

Dalam perhitungan harga pokok produksi, Pia Jagung pada Rahma Bakery Dumati menggunakan metode perhitungan tradisional dan sederhana, yaitu menjumlahkan seluruh biaya produksi yang dianggap berpengaruh pada proses produksi untuk menghasilkan produk. Adapun sumber daya ekonomi atau biaya-biaya yang dikeluarkan Rahma Bakery Dumati dalam proses produksi Pia Jagung yaitu:

### **Biaya Bahan Baku**

Bahan baku (*direct material*) merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh dari produk jadi. Bahan baku ini dapat diidentifikasi dengan produk atau pesanan tertentu dengan nilainya yang relatif besar. Data bahan baku yang digunakan Rahma Bakery Dumati dalam pembuatan Pia Jagung sebagai berikut:

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

| Nama Bahan        | Harga Satuan     | Kuantitas | Biaya (Rp)        |
|-------------------|------------------|-----------|-------------------|
| Tepung Jagung     | Rp 6.500/Kg      | 3½ Kg     | Rp 23.000         |
| Tepung Terigu     | Rp 7.000/Kg      | 5 Kg      | Rp 35.000         |
| Mentega           | Rp 14.000/Kg     | 2 Kg      | Rp 28.000         |
| Gula              | Rp 12.000/Kg     | ½ Kg      | Rp 6.000          |
| Vanili Bubuk      | Rp 3.000/Bungkus | 4         | Rp 12.000         |
| Susu Kental Manis | Rp 10.000/Kaleng | 1         | Rp 10.000         |
| Coklat            | Rp 20.000/Kg     | 2 Kg      | Rp 40.000         |
| <b>Jumlah</b>     |                  |           | <b>Rp 154.000</b> |

Sumber : Data diolah, 2023.

### Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan sebagai akibat pemanfaatan tenaga kerja dalam melakukan produksi.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

| Tenaga Kerja                         | Total Biaya       |
|--------------------------------------|-------------------|
| Tenaga Mencampur Adonan              | Rp 50.000         |
| Tenaga Menimbang dan Memotong Adonan | Rp 50.000         |
| Tenaga Membentuk dan Isian Rasa      | Rp 50.000         |
| Tenaga Memanggang                    | Rp 50.000         |
| Tenaga Mengemas                      | Rp 50.000         |
| <b>Jumlah</b>                        | <b>Rp 250.000</b> |

Sumber : Data diolah, 2023.

### Biaya Overhead Pabrik Variabel

Biaya *overhead* pabrik variabel adalah biaya yang berubah sebanding dengan perubahan pada volume produksi, atau biaya yang berubah dari satu periode lain sesuai dengan aktivitas perusahaan.

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik Variabel

| Biaya Overhead Pabrik Variabel | Harga            |
|--------------------------------|------------------|
| Gas                            | Rp 20.000        |
| Kemasan                        | Rp 18.000        |
| <b>Jumlah</b>                  | <b>Rp 38.000</b> |

Sumber : Data diolah, 2023.

Sedangkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* yang dilakukan oleh peneliti menemukan ada satu indikator biaya yang lupa dihitung oleh perusahaan yakni biaya overhead pabrik tetap. Dalam proses produksi Pia Jagung biaya *overhead* pabrik tetap berupa listrik, dimana menggunakan listrik pintar dengan kekuatan 450 Watt digunakan pada pabrik dan rumah. Dengan biaya listrik sebesar Rp 20.000 yang digunakan perharinya. Dalam sehari Rahma Bakery Dumati memproduksi Pia Jagung sebanyak 1-3 kali produksi.

Tabel 4. Biaya Overhead Pabrik Tetap

| Biaya Overhead Pabrik Tetap | Harga            |
|-----------------------------|------------------|
| Listrik                     | Rp 20.000        |
| <b>Jumlah</b>               | <b>Rp 20.000</b> |

Sumber : Data diolah, 2023.

### Penentuan Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing, semua biaya yang digunakan dalam proses produksi akan diklasifikasikan sebagai biaya produksi, baik yang bersifat variabel maupun yang bersifat tetap. Dalam perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing, ada beberapa biaya yang tidak diperhitungkan oleh perusahaan namun akan diperhitungkan oleh peneliti. Biaya tersebut terdiri atas biaya *overhead* pabrik variabel dan tetap yang diperoleh dari hasil wawancara oleh peneliti. Adapun rincian tersebut diperoleh langsung oleh peneliti berdasarkan keterangan dari pihak perusahaan. Berikut biaya produksi Pia Jagung menurut Rahma Bakery Dumati :

Tabel 5. Biaya Produksi Pia Jagung Pada Rahma Bakery Dumati

| <b>Biaya Produksi</b>                 | <b>Biaya</b> | <b>Jumlah</b>     |
|---------------------------------------|--------------|-------------------|
| <b>Biaya Bahan Baku</b>               |              |                   |
| Tepung Jagung                         | Rp 23.000    |                   |
| Tepung Terigu                         | Rp 35.000    |                   |
| Mentega                               | Rp 28.000    |                   |
| Gula                                  | Rp 6.000     |                   |
| Vanili Bubuk                          | Rp 12.000    |                   |
| Susu Kental Manis                     | Rp 10.000    |                   |
| Coklat                                | Rp 40.000    |                   |
| <b>Jumlah</b>                         |              | <b>Rp 154.000</b> |
| <b>Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>    |              |                   |
| Tenaga Mencampur Adonan               | Rp 50.000    |                   |
| Tenaga Menimbang dan Memotong Adonan  | Rp 50.000    |                   |
| Tenaga Membentuk dan Isian Rasa       | Rp 50.000    |                   |
| Tenaga Memanggang                     | Rp 50.000    |                   |
| Tenaga Mengemas                       | Rp 50.000    |                   |
| <b>Jumlah</b>                         |              | <b>Rp 250.000</b> |
| <b>Biaya Overhead Pabrik Variabel</b> |              |                   |
| Gas                                   | Rp 20.000    |                   |
| Kemasan                               | Rp 18.000    |                   |
| <b>Jumlah</b>                         |              | <b>Rp 38.000</b>  |
| <b>Total Biaya Produksi</b>           |              | <b>Rp 442.000</b> |
| <b>Jumlah Pia Yang Dihasilkan</b>     |              | <b>360 Biji</b>   |
| <b>Harga Pokok Produksi Per Biji</b>  |              | <b>Rp 1.228</b>   |

Sumber : Data diolah, 2023.

Harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan metode full costing menghasilkan angka yang lebih tinggi. Hal ini disebabkan karena ada beberapa biaya yang tidak diperhitungkan oleh perusahaan. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dapat dilihat dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 6. Biaya Produksi Pia Jagung Menggunakan Metode Full Costing

| <b>Biaya Produksi</b>                 | <b>Biaya</b> | <b>Jumlah</b>     |
|---------------------------------------|--------------|-------------------|
| <b>Biaya Bahan Baku</b>               |              |                   |
| Tepung Jagung                         | Rp 23.000    |                   |
| Tepung Terigu                         | Rp 35.000    |                   |
| Mentega                               | Rp 28.000    |                   |
| Gula                                  | Rp 6.000     |                   |
| Vanili Bubuk                          | Rp 12.000    |                   |
| Susu Kental Manis                     | Rp 10.000    |                   |
| Coklat                                | Rp 40.000    |                   |
| <b>Jumlah</b>                         |              | <b>Rp 154.000</b> |
| <b>Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>    |              |                   |
| Tenaga Mencampur Adonan               | Rp 50.000    |                   |
| Tenaga Menimbang dan Memotong Adonan  | Rp 50.000    |                   |
| Tenaga Membentuk dan Isian Rasa       | Rp 50.000    |                   |
| Tenaga Memanggang                     | Rp 50.000    |                   |
| Tenaga Mengemas                       | Rp 50.000    |                   |
| <b>Jumlah</b>                         |              | <b>Rp 250.000</b> |
| <b>Biaya Overhead Pabrik Variabel</b> |              |                   |
| Gas                                   | Rp 20.000    |                   |
| Kemasan                               | Rp 18.000    |                   |
| <b>Jumlah</b>                         |              | <b>Rp 38.000</b>  |
| <b>Biaya Overhead Pabrik Tetap</b>    |              |                   |
| Listrik                               | Rp 20.000    |                   |
| <b>Jumlah</b>                         |              | <b>Rp 20.000</b>  |
| <b>Total Biaya Produksi</b>           |              | <b>Rp 462.000</b> |
| <b>Jumlah Pia Yang Dihasilkan</b>     |              | <b>360 Biji</b>   |
| <b>Harga Pokok Produksi Per Biji</b>  |              | <b>Rp 1.283</b>   |

Sumber : Data diolah, 2023.

Dari tabel 5 perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode tradisional dari Rahma Bakery Dumati, total biaya produksi sebesar Rp 442.000 hasil tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya bahan baku sebesar Rp 154.000, biaya tenaga kerja langsung yaitu sebesar Rp 250.000, dan total biaya *overhead* pabrik variabel sebesar Rp 38.000, dibagi dengan jumlah unit produksi sebanyak 360 biji sehingga diperoleh harga pokok produksi per bijinya yaitu sebesar Rp 1.228.

Dan dari tabel 6 perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing memiliki angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang digunakan perusahaan. Dari data yang diolah diperoleh total biaya produksi sebesar Rp 462.000 hasil tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya bahan baku sebesar Rp 154.000, biaya tenaga kerja langsung yaitu sebesar Rp 250.000, total biaya *overhead* pabrik variabel sebesar Rp 38.000, dan total biaya *overhead* pabrik tetap sebesar Rp 20.000, serta dibagi dengan jumlah unit produksi sebanyak 360 biji sehingga diperoleh harga pokok produksi per bijinya yaitu sebesar Rp 1.283.

Metode perusahaan dalam menghitung harga pokok produksi berbeda dengan metode full costing. Dengan metode full costing, semua biaya variabel dan biaya tetap yang digunakan dalam proses produksi akan dikelompokkan menjadi satu sebagai biaya produksi. Dalam perhitungan biaya produksi dengan menggunakan strategi full costing, ada beberapa biaya yang tidak dipertimbangkan oleh perusahaan akan dipertimbangkan dalam teknik full costing. Dan dalam hal ini biaya listrik tidak diperhitungkan oleh perusahaan. Adapun rincian

tersebut diperoleh langsung oleh peneliti berdasarkan keterangan dari pihak Rahma Bakery Dumati.

Harga pokok produksi Pia Jagung, dihitung dengan menggunakan metode full costing menghasilkan Rp 462.000 lebih tinggi dari penghitungan Rahma Bakery Dumati yang hanya Rp 442.000 dengan selisih biaya Rp 20.000 hal ini disebabkan oleh fakta bahwa bisnis tidak memperhitungkan beberapa biaya. Estimasi biaya produk yang dibuat sangat penting bagi sebuah organisasi. Jika biaya produksi barang tidak dihitung dengan benar, maka akan ada risiko kerugian dan kegagalan untuk memaksimalkan keuntungan. Selain itu, alasan untuk menghitung biaya dengan benar juga untuk memutuskan apakah sebuah organisasi produktif dengan melihat biaya pengeluaran yang dapat diverifikasi. Jika harga pokok standar lebih tinggi dari harga pokok historis, maka bisnis tidak berjalan dengan baik.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu oleh Dian Purnama, Saiful Muchlis dan Andi Wawo (Dian et al., 2019), dimana terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut metode perusahaan dengan metode full costing, hal ini terjadi karena adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Metode perusahaan tidak memperhitungkan BOP tetap sebagai biaya produksi. Sedangkan metode full costing akan membebankan semua BOP baik yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel. Karena itu, metode full costing lebih menguntungkan bagi pihak perusahaan karena akan membebankan semua biaya-biaya yang mempengaruhi proses produksi, sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat.

## Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian di Rahma Bakery Dumati, dapat disimpulkan bahwa kegiatan produksi Pia Jagung tidak dilakukan setiap hari, melainkan bergantung pada ketersediaan bahan baku dan tenaga kerja, dengan penyesuaian khusus selama bulan Ramadhan saat karyawan tidak dapat bekerja karena berpuasa. Metode full costing digunakan untuk menentukan harga pokok produksi, namun perhitungan biaya yang dilakukan perusahaan menunjukkan selisih antara biaya yang sebenarnya dikeluarkan dan yang dihitung perusahaan. Hal ini disebabkan oleh pengabaian beberapa biaya penting, seperti biaya listrik, yang seharusnya diperhitungkan dalam perhitungan harga pokok produksi. Temuan ini menggarisbawahi pentingnya perhitungan biaya yang lebih akurat dan menyeluruh untuk menentukan efektivitas bisnis dan meningkatkan efisiensi operasional di masa depan.

## Daftar Pustaka

- Ashari, M. (2022). Peran UMKM Dalam Perekonomian Indonesia Dan Pengurangan Pengangguran. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 45(3), 112-128.
- Ashari, U. (2022). Kelayakan Finansial Pengembangan Usaha Mikro Berbasis Komoditi Lokal. *Forum Agribisnis*, 12(1), 12–22. <https://doi.org/10.29244/fagb.12.1.12-22>
- Brynjolfsson, E., & McAfee, A. (2014). *The Second Machine Age: Work, Progress, And Prosperity In A Time Of Brilliant Technologies*. W. W. Norton & Company.
- Dian, P., Wawo, A., & Saiful, M. (2019). Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 10(1), 119–132.
- Fadli, I., & Ramayanti, R. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada Ukm Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi (Jak)*, 7(2), 148–161. <https://doi.org/10.30656/jak.v7i2.2211>
- Haryanto, E. (2021). Tantangan Umkm Di Indonesia: Fluktuasi Harga Bahan Baku Dan Pengelolaan Biaya Produksi. *Jurnal Ekonomi Mikro*, 8(2), 45-58.
- Herawati, H., & Mulyani, D. (2016). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada Ud. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *Unej E-Proceeding*, 463–482.

- Satriani, D., & Kusuma, V. V. (2020). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan. *Jurnal Ilmiah Mea (Manajemen, Ekonomi, Dan Akuntansi)*, 4(2), 438–453.
- Setiawan, S. R. (2018). Analisis Penerapan Standar Deviasi Dalam Penentuan Persediaan Pengaman Pada Ud Mirama Kota Gorontalo. *Gorontalo Management Research*, 1(1), 103–116.
- Stevenson, W. J. (2018). *Operations Management* (13th ed.). McGraw-Hill Education.
- Tambunan, T. (2011). *Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (Umkkm) Dalam Perekonomian Indonesia*. Penerbit Salemba Empat.
- Womack, J. P., & Jones, D. T. (2011). *Lean Thinking: Banish Waste And Create Wealth In Your Corporation* (2nd ed.). Free Press.