

ANALYSIS OF PRODUCTION COST USING FULL COSTING AND VARIABLE COSTING

Fanny Soewignyo

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Klabat
f.soewignyo@unklab.ac.id

Sheren Syalomitha Antou

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Klabat
s21710457@student.unklab.ac.id

Chesiona Esteron Keintjem

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Klabat
s21710243@student.unklab.ac.id

Abstract

This study aims to analyze the production costs carried out by UD Mandiri, compared with full costing and variable costing methods. Data was collected through interviews, observation, and documentation while the type of data used was quantitative data with descriptive analysis. The results indicate that the production cost using full costing for dodol salak fruit is 10.63% greater than the method used by UD Mandiri and the variable costing method is 0.25% lower than the company method. Therefore, the gross profit using the full costing method is 22.56% lower than company calculations. The gross profit using variable costing is 0.54% higher than the company's calculation method. The total cost of powdered palm sugar using full costing method is > 3.87% compared to the company's method, and total cost using variable costing method < 0.10% of the company's method causing on gross profit using the full costing method is 6.24% lower than the company's method and the gross profit of the variable costing method is 0.17% greater than the company's method. This study recommends the company to choose full costing method because it considers all costs used for the production process so that it will be more accurate in determining profit targets and selling prices.

Keywords: *dodol salak fruit, full costing, powdered palm sugar, product cost, variabel costing*

ANALISIS BIAYA PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DAN VARIABLE COSTING

Abstrak

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis biaya produksi yang dilakukan UD Mandiri, dibandingkan dengan metode *full costing* dan *variable costing*. Data diperoleh melalui wawancara, observasi dan dokumentasi sementara jenis data yang digunakan adalah data kuantitatif dengan analisis deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa biaya produksi menggunakan *full costing* untuk produk dodol salak lebih besar 10.63% dibandingkan dengan metode yang digunakan UD Mandiri dan metode *variable costing* lebih rendah 0.25% daripada metode perusahaan sehingga laba bruto menggunakan metode *full costing* lebih

rendah 22.56% dari laba bruto berdasarkan perhitungan perusahaan. Adapun laba bruto menggunakan *variable costing* lebih tinggi 0.54% daripada metode perhitungan perusahaan. Total biaya produksi gula semut dengan menggunakan metode *full costing* > 3.87% dibandingkan dengan metode perusahaan. Total biaya produksi menggunakan metode *variable costing* < 0.10% dari metode perusahaan yang berdampak pada laba bruto dengan menggunakan metode *full costing* lebih rendah 6.24% daripada metode perusahaan dan laba bruto dengan metode *variable costing* lebih besar 0.17% dari metode perusahaan. Hasil penelitian ini merekomendasikan perusahaan untuk memilih metode *full costing* untuk perhitungan biaya produksi karena metode ini memasukan dan memperhitungkan semua biaya yang digunakan untuk proses produksi sehingga akan lebih akurat dalam menentukan target laba dan harga jual.

Kata kunci: *dodol salak, full costing, gula semut, product cost, variabel costing*

PENDAHULUAN

Dalam menjalankan usaha yang berkaitan langsung dengan memproduksi barang, diperlukan informasi biaya produksi. Biaya produksi digunakan perusahaan dalam menetapkan target laba, dan menjadi patokan bagi perusahaan dalam menentukan harga jual produk. Dengan demikian, apabila pihak perusahaan salah dalam perhitungan biaya produksi maka akan salah dalam perhitungan laba atau rugi. Sebaliknya, jika pihak perusahaan teliti dan benar dalam perhitungan biaya produksi maka pihak perusahaan dapat menentukan target laba dan harga jual yang tepat (Batubara, 2013). Penelitian ini menggunakan dua metode berbeda dalam perhitungan biaya produksi pada UD Mandiri yaitu dengan metode *full costing* dan *variable costing*.

Menurut Maghfirah dan Syam (2016) kebanyakan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) memiliki pengetahuan yang masih sangat rendah dalam hal perhitungan biaya produksi, bahkan tidak menggunakan metode yang tepat. Cara perhitungan biaya produksi masih sangat sederhana, dan secara garis besar hanya menghitung biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung saja. Untuk perhitungan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel belum diperhitungkan secara rinci sehingga biaya produksi tersebut tidak menunjukkan biaya yang sebenarnya, dan hal ini berdampak pada penetapan harga jual, serta target laba yang diinginkan oleh UMKM.

Motivasi dilakukannya penelitian ini adalah untuk memberikan masukan kepada UD Mandiri sebagai usaha kecil yang berlokasi di pedesaan dalam hal perhitungan biaya produksi. Harapan dari peneliti agar usaha kecil di pedesaan dapat menetapkan metode perhitungan biaya produksi yang tepat. Apabila perhitungan biaya dilakukan dengan tepat dapat berdampak pada penetapan harga jual yang tepat. Dengan demikian tidak merugikan produsen tapi tidak juga membebani konsumen sekaligus mampu bersaing. Apabila metode yang ditetapkan dapat diterapkan dengan baik diharapkan industri yang ada di pedesaan dapat bertahan dengan memanfaatkan potensi sumber daya alam yang dimiliki dan dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat setempat. Terserapnya tenaga kerja di sektor pertanian khususnya buah salak dan aren yang berada di desa Pangu akan berdampak pada pengembangan ekonomi lokal.

Berdasarkan pada uraian latar belakang dan motivasi dilakukannya penelitian ini, maka dirumuskan beberapa pertanyaan sebagai berikut: Yang pertama bagaimana perhitungan biaya produksi yang diterapkan pada UD Mandiri sekarang ini? Yang kedua, Bagaimana perhitungan biaya produksi UD Mandiri dengan menggunakan metode *full costing*? Yang ketiga, Bagaimana perhitungan biaya produksi UD Mandiri dengan menggunakan metode *variable costing*? Dan yang keempat, Seberapa besar dan apa saja perbedaan perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh UD Mandiri jika dibandingkan dengan metode *full costing* dan *variable*

costing? dengan tujuan untuk menganalisis biaya produksi dodol salak dan gula semut yang dilakukan UD Mandiri, menghitung biaya produksi menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*, kemudian membandingkan ketiga perhitungan tersebut.

Penelitian ini memberikan kontribusi bagi Usaha Kecil, Mikro, dan Menengah dalam perhitungan biaya produksi, serta menambah literatur terkait perhitungan biaya menggunakan metode *variable costing* dan *full costing*. Penelitian ini juga menunjukkan contoh usaha Kecil pedesaan dalam melakukan perhitungan biaya dengan cara yang sederhana dan dampaknya terhadap penetapan harga jual. Secara khusus, penelitian ini memberikan kontribusi bagi UD Mandiri yang diteliti terkait perhitungan biaya yang sebaiknya digunakan untuk dapat menetapkan harga jual produk yang tepat.

TELAAH PUSTAKA

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

Undang-undang Republik Indonesia (2008) mengenai Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) menjelaskan bahwa usaha mikro merupakan suatu usaha produktif milik orang perseorangan atau badan usaha perorangan yang telah memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang ini. Usaha kecil dan usaha menengah merupakan suatu usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha lain, yang memenuhi kriteria sebagaimana dimaksud dalam undang-undang. Berikut ini adalah klasifikasi usaha mikro kecil menengah (UMKM) menurut Undang – undang Republik Indonesia (2008):

1. Usaha mikro yang memiliki total aset \leq Rp. 50.000.000,00 (tanpa tanah dan bangunan tempat usaha) dan penjualan setahun \leq Rp. 300.000.000,00.
2. Usaha kecil adalah usaha yang memiliki total aset $>$ Rp. 50.000.000,00 sampai dengan Rp. 500.000.000,00 (tanpa tanah dan bangunan tempat usaha) dan penjualan setahun $>$ Rp. 300.000.000,00 sampai dengan Rp. 2.500.000.000,00.
3. Usaha menengah adalah usaha yang memiliki total aset $>$ Rp. 500.000.000,00 sampai dengan Rp. 10.000.000.000,00 (tanpa tanah dan bangunan tempat usaha) dan penjualan setahun $>$ Rp. 2.500.000.000,00 sampai dengan Rp. 50.000.000.000,00.

Biaya Produksi

Menurut Garrison, Noreen, dan Brewer (2012) serta Purwaji, Wibowo, dan Muslim (2016) biaya produksi merupakan biaya produk yang mencakup semua biaya yang berkaitan atau terlibat dalam proses memperoleh atau membuat suatu produk, yaitu pengolahan bahan baku menjadi produk jadi sampai akhirnya produk tersebut siap untuk dijual. Biaya bahan baku langsung merupakan biaya bahan baku yang mudah teridentifikasi sebagai bagian utama dari produk yang dihasilkan. Istilah bahan baku langsung digunakan untuk menyebutkan bahan-bahan yang menjadi bagian dari suatu produk (Sriyani, 2018). Biaya tenaga kerja langsung menurut Kinney dan Raiborn (2011) adalah biaya yang dikeluarkan oleh pihak perusahaan untuk membayar gaji atau upah para pekerja. Istilah ini digunakan untuk menunjuk para tenaga kerja atau karyawan yang terlibat secara langsung dalam proses produksi suatu produk hingga menjadi produk yang siap untuk dijual (Dewi, Kristanto, & Dermawan, 2014). Sedangkan untuk biaya bahan baku tidak langsung, tenaga kerja tidak langsung, serta biaya pemeliharaan

dan perbaikan peralatan produksi, depresiasi, dan pajak properti menurut Garrison dkk. (2012) disebut *overhead* pabrik.

Metode Penentuan biaya produksi

Metode penentuan biaya produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi. Pendekatan yang digunakan dalam perhitungan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi ada 2 yaitu pendekatan dengan menggunakan metode *full costing* dan pendekatan dengan menggunakan metode *variable costing* (Mulyadi, 2012).

Metode Full Costing

Metode *full costing* memperhitungkan semua unsur biaya ke dalam biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang variabel maupun tetap (Supriyono, 2011).

Metode Variable Costing

Metode *variable costing* adalah metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel, yang terdiri atas biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel (Ahmad, Firdaus, & Abdullah, 2012).

Menurut Retnosari, Nadia, Hardy, dan Eko (2019) kedua metode ini memiliki tujuan utamayang berbeda dimana metode *full costing* bertujuan untuk pelaporan eksternal dan metode *variable costing* bertujuan untuk pelaporan internal. Metode *full costing* dikenal sebagai pendekatan tradisional, dalam penyajian laporan laba ruginya biaya-biaya dipisahkan berdasarkan fungsi yaitu produksi, administrasi dan penjualan. Sedangkan metode *variable costing* dikenal sebagai *contribution approach*, dimana dalam penyajian laporan laba ruginya biaya-biaya dipisahkan berdasarkan kategori perilaku biaya yaitu biaya yang berperilaku variabel dan biaya yang berperilaku tetap. Laporan laba rugi yang dihasilkan dengan menggunakan metode *full costing* bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pihak luar (eksternal) perusahaan, oleh karena itu sistematikanya harus disesuaikan dengan prinsip akuntansi yang berlaku secara umum, sedangkan metode *variable costing* bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pihak didalam (internal) perusahaan maka sistematikanya tidak harus disesuaikan dengan prinsip akuntansi yang berlaku secara umum.

Fungsi Perhitungan Biaya Produksi

Secara rinci menurut Sarifilla (2019) informasi perhitungan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang, bermanfaat bagi manajemen yang pertama untuk menentukan harga jual produk. Informasi biaya produksi per unit sangat diperlukan, dan harus dipertimbangkan, supayadapat menentukan harga jual yang tepat dan sesuai sehingga tidak mengakibatkan kerugian. Yang kedua Menghitung laba atau rugi bruto. Informasi biaya produksi sangat diperlukan untuk mengevaluasi apakah kegiatan produksi dan pemasaran dapat menghasilkan laba atau rugi yang dilaporkan pada laporan laba atau rugi. Informasi laba rugi diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya non produksi. Dan yang ketiga, Menentukan harga pokok barang jadi dan produk dalam proses.

Dalam membuat pertanggungjawaban keuangan pihak manajemen harus menyediakan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba (rugi). Laporan neraca menyajikan harga pokok produk barang jadi dan harga pokok yang masih diproses. Dalam laporan laba (rugi) menyajikan harga pokok penjualan yang merupakan total biaya produksi daribarang yang terjual pada periode laporan keuangan.

Hasil penelitian sebelumnya menemukan bahwa terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut metode perusahaan dengan metode *full costing*, hal ini terjadi karena adanya perbedaan pembebanan pada biaya *overhead* pabrik (Pelealu, Manoppo, & Mangindaan, 2018). Pembebanan biaya *overhead* pabrik yang kurang tepat akan membuat perhitungan harga pokok produksi salah, untuk itu dalam perhitungan biaya produksi sebaiknya menggunakan metode *full costing* agar dapat menghasilkan perhitungan yang lebih tepat karena memperhitungkan semua unsur biaya yang terjadi selama proses produksi (Sulami, 2017). Penelitian Sarifillah (2019) menemukan bahwa perhitungan yang di terapkan oleh perusahaan lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* dan *variable costing*, hal ini dikarenakan pemilik usaha tidak mengetahui cara perhitungan yang tepat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan data kuantitatif dan dokumentasi dengan sumber data observasi dan wawancara pada UD. Mandiri yang berlokasi di Jaga 2, Desa Pangu 1, Kecamatan Ratahan Timur, Kabupaten Minahasa Tenggara, Sulawesi Utara. Pelaksanaan penelitian dimulai sejak Februari 2020 sampai dengan selesai. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, yang kemudian didokumentasikan.

Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif untuk memberikan gambaran tentang penerapan yang digunakan UD Mandiri, dibandingkan dengan metode *full costing* dan *variable costing* dalam perhitungan biaya produksi dodol salak dan gula semut. Langkah-langkah yang dilakukan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: Pengumpulan data, Mendapatkan perhitungan biaya yang dilakukan UD Mandiri, Melakukan pengelompokkan biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pihak perusahaan dalam proses produksi, Menghitung biaya-biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*, Peneliti menyimpulkan dan membandingkan perhitungan biaya produksi menurut perusahaan, metode *full costing* dan *variable costing*. Kemudian, memberikan saran kepada pihak perusahaan mengenai metode mana lebih tepat digunakan dalam perhitungan biaya produksi.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Rincian Semua Biaya Yang Dikeluarkan Untuk Proses Produksi

Rincian Biaya Untuk Produk Dodol Salak

Tabel 1
Rincian Biaya Bahan Baku Langsung Untuk Produk Dodol Salak / Bulan

Bahan baku langsung	Jumlah yang dibutuhkan /bulan	Harga/Kg/Buah	Jumlah biaya bahanbaku langsung
Buah salak	320 Kg	Rp 4,000	Rp 1,280,000
Beras ketan	48 Kg	Rp 20,000	Rp 960,000
Gula aren	48 Kg	Rp 15,000	Rp 720,000
Gula pasir	192 Kg	Rp 16,000	Rp 3,072,000
Santan kelapa	240 Buah kelapa		<u>Rp 200,000 +</u>
Total biaya bahan baku langsung			<u>Rp 6,232,000</u>

Sumber : Data yang diperoleh dari UD Mandiri dan diolah peneliti

Tabel 1 menyajikan data bahan baku yang digunakan dalam sebulan proses produksi dodol salak yang dilakukan sebanyak 8 kali dengan sekali produksi sebanyak 40 Kg buah salak, maka total bahan baku yang dibutuhkan per bulan untuk buah salak sebanyak $8 \times 40\text{kg} = 320\text{kg}$ dengan biaya / bulan sebesar Rp 1,280,000, Beras ketan sebanyak $8 \times 6\text{kg} = 48\text{kg}$ dengan biaya / bulan sebesar Rp. 960,000, Gula aren sebanyak $8 \times 6\text{kg} = 48\text{kg}$ dengan biaya / bulan sebesar Rp. 720,000, gula pasir sebanyak $8 \times 24\text{kg} = 192\text{kg}$ dengan biaya / bulan sebesar Rp. 3,072,000 dan Santan kelapa sebanyak $8 \times 30 \text{ buah} = 240 \text{ buah}$ kelapa dengan biaya / bulan sebesar Rp. 600,000. Jadi total biaya bahan baku langsung untuk produk dodol salak / bulan yaitu sebesar Rp. 6,232,000.

Tabel 2
Rincian Biaya Tenaga Kerja Langsung Untuk Produk Dodol Salak / Bulan

Biaya tenaga kerjalangsung	Jumlah tenaga kerja	Gaji / bulan	Jumlah biaya tenaga kerja langsung
Bagian pengolahan	2	Rp 1,000,000	Rp 2,000,000
Bagian pengemasan	4	Rp 1,000,000	<u>Rp 4,000,000</u> +
Total biaya tenaga kerja langsung			Rp 6,000,000

Sumber : Data yang diperoleh dari UD Mandiri dan diolah peneliti

Tabel 2 menyajikan data jumlah tenaga kerja untuk produk dodol salak dibagian pengolahan sebanyak 2 orang dan dibagian pengemasan 4 orang. Untuk satu kali proses produksi dodol salak para tenaga kerja di gaji sebesar Rp. 125,000 per orang, jadi untuk satu bulan $8 \times \text{Rp.}125.000 = \text{Rp.} 1.000.000$ perorang. Dalam sebulan proses produksi biaya tenaga kerja yang dikeluarkan per bulan sebesar Rp. 2,000,000 untuk bagian pengolahan dan sebesar Rp. 4,000,000 untuk bagian pengemasan, maka total biaya tenaga kerja langsung yaitu sebesar Rp. 6,000,000 / bulan.

Tabel 3
Rincian Biaya Overhead Pabrik Untuk Produk Dodol Salak / Bulan

Biaya overhead pabrik	Jumlah biaya overhead pabrik
Air, Listrik, Telepon	Rp 1,000,000
Kemasan	Rp 480,000
Label	Rp 320,000
Kayu bakar	Rp 240,000
Minyak tanah	Rp 40,000
Konsumsi tenaga kerja	<u>Rp 2,000,000</u> +
Total biaya overhead pabrik	Rp <u>4,080,000</u>

Sumber : Data yang diperoleh dari UD Mandiri dan diolah peneliti

Tabel 3 menyajikan data biaya overhead pabrik yang dikeluarkan untuk menunjang proses produksi dodol salak perbulannya adalah biaya air, listrik, dan telepon sebesar Rp. 1,000,000. Biaya kemasan untuk produk dodol salak sebesar Rp. 480,000, biaya label untuk produk dodol salak sebesar Rp. 320,000, biaya kayu bakar sebesar Rp. 240,000, biaya minyak tanah sebesar Rp. 40,000, dan biaya konsumsi untuk tenaga kerja sebesar Rp. 250,000 per satu kali produksi untuk 6 orang tenaga kerja, sehingga biaya konsumsi satu bulan untuk 6 orang

pekerja sebesar Rp. 2,000,000 (Rp. 250,000 x 8). Total biaya overhead pabrik untuk produk dodol salak perbulan adalah Rp. 4,080,000.

Rincian biaya untuk produk gula semut (500gr)

Tabel 4
Rincian Biaya Bahan Baku Langsung Untuk Produk Gula Semut (500 gr) / Bulan

Bahan baku langsung	Jumlah yang dibutuhkan /bulan	Harga/liter	Jumlah biaya bahan baku
Air nira	12,000 Liter	Rp 2,500	<u>Rp 30,000,000</u> +
Total biaya bahan baku langsung			Rp 30,000,000

Sumber : Data yang diperoleh dari UD Mandiri dan diolah peneliti

Tabel 4 menyajikan data biaya bahan baku langsung untuk produk gula semut langsung diperhitungkan keseluruhan biaya yang digunakan per bulan, tanpa ada rincian biaya per produksi seperti produk dodol salak. Bahan baku yang digunakan untuk produk gula semut hanya air nira, yang digunakan sebanyak 12,000 liter per bulan dengan harga Rp. 2,500 per liter, jadi total biaya bahan baku langsung untuk proses produksi gula semut per bulan sebesar Rp. 30,000,000 (12,000 x Rp. 2,500).

Tabel 5
Rincian Biaya Tenaga Kerja Langsung Untuk Produk Gula Semut (500 gr) / Bulan

Biaya tenaga kerjalangsung	Jumlah tenagakerja	Gaji / bulan	Jumlah biaya tenaga kerja langsung
Bagian pengolahan	2	Rp 1,125,000	Rp 2,250,000
Bagian pengemasan	2	Rp 1,125,000	<u>Rp 2,250,000</u> +
Total biaya tenaga kerja langsung			Rp 4,500,000

Sumber : Data yang diperoleh dari UD Mandiri dan diolah peneliti

Tabel 5 menyajikan data jumlah tenaga kerja untuk produk gula semut sebanyak 4 orang, dibagian pengolahan sebanyak 2 orang dan dibagian pengemasan 2 orang. Dimana untuk proses produksi gula semut per bulan, para perkerja digaji sebesar Rp. 1,125,000 per orang. Sehingga biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk 4 orang tenaga kerja langsung adalah sebesar Rp. 4,500,000 / bulan.

Tabel 6
Rincian Biaya Overhead Pabrik Untuk Produk Gula Semut (500 gr) / Bulan

Biaya overhead pabrik	Jumlah biaya overhead pabrik
Air, Listrik, Telepon	Rp 1,500,000
Kemasan	Rp 9,000,000
Kayu bakar	Rp 950,000
Minyak tanah	<u>Rp 50,000+</u>
Total biaya overhead pabrik	Rp 11,500,000

Sumber : Data yang diperoleh dari UD Mandiri dan diolah peneliti

Tabel 6 menyajikan data biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan untuk menunjang proses produksi gula semut perbulannya adalah biaya air, listrik, dan telepon sebesar Rp. 1,500,000. Biaya kemasan untuk produk gula semut sebesar Rp. 9,000,000, biaya kayu bakar sebesar Rp. 950,000, dan biaya minyak tanah sebesar Rp. 50,000. Total biaya *overhed* pabrik untuk produksi gula semut perbulan sebesar Rp. 11,500,000

Perhitungan Biaya Produksi Menurut Perusahaan Untuk Menjawab Pertanyaan Pada Rumusan Masalah No. 1

Perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh UD. Mandiri belum merinci seluruh biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi baik untuk produk dodol salak maupun gula semut. Berdasarkan hasil wawancara yang peneliti lakukan dengan Bapak Artje Sengkey selaku pemilik mengatakan bahwa “Perhitungan biaya produksi yang lakukan hanya memasukkan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya kayu bakar, biayaminyak tanah, biaya air, biaya listrik, biaya telepon, biaya kemasan, biaya label, dan biaya konsumsi untuk tenaga kerja”.

Tabel 7
Perhitungan Biaya Produksi Menurut Perusahaan Untuk Produk Dodol Salak / Bulan

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya Bahan Baku Langsung	
Buah Salak (320 Kg)	Rp 1,280,000
Beras Ketan (48 Kg)	Rp 960,000
Gula Aren (48 Kg)	Rp 720,000
Gula Pasir (192 Kg)	Rp 3,072,000
Santan Kelapa (240 Buah Kelapa)	Rp 200,000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Bagian Pengolahan (2 Orang)	Rp 2,000,000
Bagian Pengemasan (4 Orang)	Rp 4,000,000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	
Air, Listrik, Telepon	Rp 1,000,000
Kemasan	Rp 480,000
Label	Rp 320,000
Kayu Bakar	Rp 240,000
Minyak Tanah	Rp 40,000
Konsumsi Tenaga Kerja	<u>Rp 2,000,000</u> ±
Total Biaya Produksi	Rp 16,312,000
Total Unit Yang Di Produksi / Bulan (Bungkus)	<u>3,200 (dibagi)</u>
Total Biaya Produksi / Unit (Bungkus)	<u><u>Rp 5,098</u></u>

Sumber : Data yang diperoleh dari UD Mandiri dan diolah peneliti

Tabel 7 menyajikan data perhitungan biaya produksi menurut perusahaan UD Mandiri untuk produk dodol salak / bulan. Dengan total unit yang diproduksi perbulan sebanyak 3,200 bungkus, maka diperoleh biaya per bungkus adalah Rp. 5,098.

Tabel 8
Perhitungan Biaya Produksi Menurut Perusahaan Untuk Produk Gula Semut (500 gr) / Bulan

Jenis Biaya	Jumlah	
Biaya Bahan Baku Langsung		
Air Nira (12000 Liter)	Rp	30,000,000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		
Bagian Pengolahan (2 Orang)	Rp	2,250,000
Bagian Pengemasan (2 Orang)	Rp	2,250,000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		
Air, Listrik, Telepon	Rp	1,500,000
Kemasan	Rp	9,000,000
Kayu Bakar Minyak Tanah	Rp	950,000
	<u>Rp</u>	<u>50,000+</u>
Total Biaya Produksi	Rp	46,000,000
Total Unit Yang Di Produksi / Bulan (kg)		<u>1,500 (dibagi)</u>
Total Biaya Produksi / Unit (1 kg)	Rp	30,667
500 gr		<u>2 (dibagi)</u>
Total Biaya Produksi / Unit (500 gr)	<u>Rp</u>	<u>15,333</u>

Sumber : Data yang diperoleh dari UD Mandiri dan diolah peneliti

Tabel 8 menyajikan data perhitungan biaya produksi gula semut menurut UD Mandiri per 500 gram. Dalam sebulan total biaya produksi sebanyak Rp. 46,000,000 dengan jumlah unit yang diproduksi 1,500 kg. Gula semut dikemas dengan ukuran 500 gram sehingga biaya produksi perunit (500 gram) sebesar Rp. 15,333.

Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Untuk Menjawab Pertanyaan Pada Rumusan Masalah No. 2

Dengan menggunakan metode *full costing* maka biaya *overhead* pabrik tetap seperti upah pemimpin pabrik sebesar Rp. 750,000 per bulan, upah tenaga administrasi pabrik sebesar Rp. 500,000 per bulan, biaya penyusutan mesin untuk produk dodol salak yaitu mesin penggilingan sebesar Rp. 17,361 (Rp. 2,500,000 harga perolehan mesin dibagi dengan 12 tahun masa pemakaian dibagi dengan 12 bulan). Biaya penyusutan mesin untuk produk gula semut yaitu mesin pengayaan sebesar Rp. 104,166 (harga perolehan mesin Rp. 2,500,000 dibagi dengan 2 tahun masa pemakaian Rp. 1,250,000, dibagi dengan 12 bulan). Biaya penyusutan bangunan pabrik untuk produk dodol salak dan gula semut masing-masing sebesar Rp. 395,833 per bulan (harga perolehan bangunan pabrik sebesar Rp. 200,000,000 dengan luas 200 m². Rp. 200,000,000 dikurangi dengan residual value setelah 20 tahun berdasarkan pajak sebesar Rp. 10,000,000 diperoleh hasil Rp. 190,000,000. Rp. 190,000,000 dibagi dengan masa manfaat bangunan permanent berdasarkan pajak 20 tahun diperoleh hasil sebesar Rp. 9,500,000 per tahun, dibagi dengan 12 bulan diperoleh hasil sebesar Rp. 791,666 per bulan, dibagi 2 masing-masing untuk produk dodol salak dan gula semut sebesar Rp. 395,833). Biaya peralatan wajan besar dan sendok kayu besar, wajan besar (harga perolehan wajan besar Rp. 600,000 dikali 5 buah wajan, 3 untuk dodol salak dan 2 untuk gula semut didapati hasil Rp. 3,000,000. Rp. 3,000,000 dibagi dengan 1 tahun 6 bulan masa pemakaian Rp. 166,666 dibagi 5 sesuai jumlah wajan, 3 untuk dodol salak dengan biaya sebesar Rp. 99,999 dan 2 untuk gula semut dengan

biaya sebesar Rp. 66,666). Sendok kayu besar (harga perolehan sendok kayu besar Rp. 37,500 dikali 8 buah sendok kayu didapat hasil sebesar Rp. 300,000 dibagi dengan 1 tahun masa pemakaian Rp. 25,000 dibagi 8 buah sendok kayu Rp. 3,125, untuk masing-masing produk memakai 4 sendok kayu, sehingga didapati hasil sebesar Rp. 12,500 untuk produk dodol salak dan gula semut), yang tidak dimasukkan dalam perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh UD. Mandiri, tetapi dimasukkan dalam perhitungan dengan menggunakan metode *full costing*.

Tabel 9
Biaya Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Produk Dodol Salak /Bulan

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya Bahan Baku Langsung	
Buah Salak (320 Kg)	Rp 1,280,000
Beras Ketan (48 Kg)	Rp 960,000
Gula Aren (48 Kg)	Rp 720,000
Gula Pasir (192 Kg)	Rp 3,072,000
Santan Kelapa (240 Buah Kelapa)	Rp 200,000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Bagian Pengolahan (2 Orang)	Rp 2,000,000
Bagian Pengemasan (4 Orang)	Rp 4,000,000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	
Upah Pemimpin Pabrik	Rp 750,000
Upah Tenaga Administrasi Pabrik	Rp 500,000
Penyusutan Mesin Penggilingan	Rp 17,361
Penyusutan Bangunan Pabrik	Rp 395,833
Penyusutan Wajan Besar (3 Wajan)	Rp 99,999
Penyusutan Sendok Kayu Besar (4 Sendok)	Rp 12,500
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variable	
Air, Listrik, Telepon	Rp 1,000,000
Kemasan	Rp 480,000
Label	Rp 320,000
Kayu Bakar	Rp 240,000
Konsumsi Tenaga Kerja	<u>Rp 2,000,000</u> ±
Total Biaya Produksi	Rp 18,047,693
Total Unit Yang Di Produksi / Bulan (Bungkus)	<u>3,200 (dibagi)</u>
Total Biaya Produksi / Unit (Bungkus)	Rp <u>5,640</u>

Sumber : Data yang diperoleh dari UD Mandiri dan diolah peneliti

Tabel 9 menunjukkan perhitungan biaya produksi dodol salak menggunakan metode *full costing*. Total biaya produksi perbulan sebesar Rp. 18,047,693 dengan total unit yang dihasilkan sebanyak 3,200 bungkus, maka biaya produksi perbungkus adalah Rp. 5,640.

Tabel 10
Biaya Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Produk Gula Semut(500 gr) / Bulan

Jenis Biaya	Jumlah	
Biaya Bahan Baku Langsung		
Air Nira (12000 Liter)	Rp	30,000,000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		
Bagian Pengolahan (2 Orang)	Rp	2,250,000
Bagian Pengemasan (2 Orang)	Rp	2,250,000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap		
Upah Pemimpin Pabrik	Rp	750,000
Upah Tenaga Administrasi Pabrik	Rp	500,000
Penyusutan Mesin Pengayaan	Rp	104,166
Penyusutan Bangunan Pabrik	Rp	395,833
Penyusutan Wajan Besar (2 Wajan)	Rp	66,666
Penyusutan Sendok Kayu Besar (4 Sendok)	Rp	12,500
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variable		
Air, Listrik, Telepon	Rp	1,500,000
Kemasan	Rp	9,000,000
Kayu Bakar	<u>Rp</u>	<u>950,000</u>
	±	
Total Biaya Produksi	Rp	47,779,165
Total Unit Yang Di Produksi / Bulan (kg)		1,500
	(dibagi)	
Total Biaya Produksi / Unit (1 kg)	Rp	31,853
500 gr		2
	(dibagi)	
Total Biaya Produksi / Unit (500 gr)	<u>Rp</u>	<u>15,926</u>

Sumber : Data yang diperoleh dari UD Mandiri dan diolah peneliti

Tabel 10 menyajikan data perhitungan biaya produksi untuk produk gula semut menggunakan metode *full costing*. Hasil perhitungan menunjukkan total biaya perbulan sebesar Rp. 47,779,165 dengan jumlah unit yang dihasilkan sebanyak 1,500 kg dengan kemasan perunit 500 gram, maka diperoleh biaya produksi perunit (500 gram) sebesar Rp. 15,926.

Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode *Variable Costing* Untuk Menjawab Pertanyaan Pada Rumusan Masalah No. 3

Metode variabel costing merupakan metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya yang berperilaku variabel saja, maka biaya overhead pabrik tetap yang dimasukkan dalam metode *full costing* tidak dimasukkan dalam metode ini.

Tabel 11
Biaya Produksi Menggunakan Metode *Variable Costing* Produk Dodol Salak / Bulan

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya Bahan Baku Langsung	
Buah Salak (320 Kg)	Rp 1,280,000
Beras Ketan (48 Kg)	Rp 960,000
Gula Aren (48 Kg)	Rp 720,000
Gula Pasir (192 Kg)	Rp 3,072,000
Santan Kelapa (240 Buah Kelapa)	Rp 200,000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Bagian Pengolahan (2 Orang)	Rp 2,000,000
Bagian Pengemasan (4 Orang)	Rp 4,000,000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variable	
Air, Listrik, Telepon	Rp 1,000,000
Kemasan	Rp 480,000
Label	Rp 320,000
Kayu Bakar	Rp 240,000
Konsumsi Tenaga Kerja	Rp 2,000,000 +
Total Biaya Produksi	Rp 16,272,000
Total Unit Yang Di Produksi / Bulan (Bungkus)	3,200 (dibagi)
<u>Total Biaya Produksi / Unit (Bungkus)</u>	<u>Rp 5,085</u>

Sumber : Data yang diperoleh dari UD Mandiri dan diolah peneliti

Tabel 11 menyajikan perhitungan biaya produksi dodol salak menggunakan metode *variable costing*. Hasil perhitungan menunjukkan total biaya produksi perbulan sebesar Rp. 16,272,000 dengan jumlah unit yang dihasilkan sebanyak 3,200 bungkus, maka total biaya produksi perunit (bungkus) adalah Rp. 5,085

Tabel 12
Biaya Produksi Menggunakan Metode *Variable Costing* Produk Gula Semut(500 gr) / Bulan

Jenis Biaya	Jumlah	
Biaya Bahan Baku Langsung		
Air Nira (12000 Liter)	Rp	30,000,000
Biaya Tenaga Kerja Langsung		
Bagian Pengolahan (2 Orang)	Rp	2,250,000
Bagian Pengemasan (2 Orang)	Rp	2,250,000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variable		
Air, Listrik, Telepon	Rp	1,500,000
Kemasan	Rp	9,000,000
Kayu Bakar	Rp	950,000 +
Total Biaya Produksi	Rp	45,950,000
Total Unit Yang Di Produksi / Bulan (kg)		1,500 (dibagi)
Total Biaya Produksi / Unit (1 kg)	Rp	30,633
500 gr		2 (dibagi)
Total Biaya Produksi / Unit (500 gr)	Rp	15,317

Sumber : Data yang diperoleh dari UD Mandiri dan diolah peneliti

Tabel 12 menyajikan perhitungan biaya produksi gula semut menggunakan metode *variable costing*. Hasil perhitungan menunjukkan total biaya produksi perbulan sebesar Rp. 45,950,000 dengan jumlah unit yang dihasilkan sebanyak 1,500 kg dengan kemasan perunit seberat 500 gram, maka biaya produksi perunit (500 gram) adalah Rp. 15,317.

Perbandingan Hasil Perhitungan Biaya Produksi Menurut Metode Perusahaan, Metode *Full Costing*, dan Metode *Variable Costing* Untuk Menjawab Pertanyaan Pada Rumusan Masalah No. 4

Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan oleh peneliti dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variable costing*, serta perhitungan yang dilakukan oleh pihak perusahaan, maka hasil dari perhitungan tersebut akan menjadi dasar untuk melakukan analisis perbandingan yang bertujuan untuk mengetahui metode mana yang lebih tepat digunakan dalam perhitungan biaya produksi untuk UMKM seperti UD. Mandiri.

Tabel 13
Perbandingan Perhitungan Biaya Produksi Menurut Metode Perusahaan, *FullCosting*, *Variable Costing* Proud Dodol Salak

Keterangan	Metode Perusahaan	Metode <i>FullCosting</i>	Metode <i>VariableCosting</i>
Biaya bahan baku langsung	Rp 6,232,000	Rp 6,232,000	Rp 6,232,000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 6,000,000	Rp 6,000,000	Rp 6,000,000
Biaya overhead pabrik	Rp 4,080,000	Rp 5,815,693	Rp 4,040,000
Total biaya produksi	Rp 16,712,000	Rp 18,447,693	Rp 16,672,000
Total unit yang di produksi / bulan (bungkus)	3,200	3,200	3,200
Total biaya produksi / unit (bungkus)	Rp 5,098	Rp 5,640	Rp 5,085
Harga jual produk dodol salak / unit (bungkus)	Rp 7,500	Rp 7,500	Rp 7,500
Laba bruto / unit (bungkus)	Rp 2,402	Rp 1,860	Rp 2,415

Sumber: Data yang diperoleh dari UD Mandiri dan diolah peneliti

Tabel 13 menunjukkan perbedaan pada total biaya produksi dodol salak per unit (bungkus). Metode *full costing* lebih tinggi Rp.542 (Rp.5.640-Rp.5.098) yaitu 10.63% diatas metode perhitungan perusahaan. Adapun metode *variabel costing* lebih rendah tapi tidak signifikan karena hanya 0.25% < dari perhitungan perusahaan yaitu Rp.13 (Rp.5.085-Rp.5.098). Perbedaan total biaya produksi ini disebabkan oleh perbedaan pada biaya *overhead* pabrik.

Perbedaan pada total biaya produksi ini berakibat pada laba bruto perbungkus yang menunjukkan bahwa laba bruto menggunakan full costing lebih rendah Rp.542 < perhitungan laba bruto perusahaan atau 22.56% lebih rendah dari laba bruto perhitungan perusahaan. Adapun perbedaan laba bruto menggunakan variable costing menunjukkan laba bruto > Rp.13 dari metode perhitungan perusahaan tapi tidak cukup besar karena hanya 0.54%.

Tabel 14
Perbandingan Biaya Produksi Menurut Metode Perusahaan, *FullCosting*, *Variable Costing* Produk Gula Semut

Keterangan	Metode Perusahaan	Metode <i>Full Costing</i>	Metode <i>Variable Costing</i>
Biaya bahan baku langsung	Rp 30,000,000	Rp 30,000,000	Rp 30,000,000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 4,500,000	Rp 4,500,000	Rp 4,500,000
Biaya overhead pabrik	Rp 11,500,000	Rp 13,279,165	Rp 11,450,000
Total biaya produksi	Rp 46,000,000	Rp 47,779,165	Rp 45,950,000
Total unit yang di produksi / bulan (kg)	1,500	1,500	1,500
Total biaya produksi / unit (1 kg)	Rp 30,667	Rp 31,853	Rp 30,633
500 gr	2	2	2
Total biaya produksi / unit(500 gr)	Rp 15,333	Rp 15,926	Rp 15,317
Harga jual produk gulaSemut / unit (500 gr)	Rp 25,000	Rp 25,000	Rp 25,000
Laba bruto/ unit (500 gr)	Rp 9,667	Rp 9,074	Rp 9,683

Tabel 14 menunjukkan perbedaan pada total biaya produksi gula semut per unit (500gr) antara metode perusahaan Rp. 15,333 dan metode *full costing* Rp. 15,926 yaitu sebesar Rp.593 atau metode *full costing* > 3.87% dibandingkan dengan metode perusahaan. Total biaya produksi menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp.15.317 lebih kecil Rp.16 dibandingkan metode perusahaan dengan total biaya Rp.15.333 atau metode *variable costing* < 0.10% dari metode perusahaan. Dengan adanya perbedaan biaya produksi maka perhitungan laba bruto juga terjadi perbedaan. Laba bruto dengan menggunakan metode *full costing* lebih rendah Rp.9.677 atau 6.24% < metode perusahaan dan laba bruto dengan metode *variable costing* lebih besar Rp.16 atau 0.17% > dari metode perusahaan.

Perbedaan total biaya produksi ini disebabkan oleh perbedaan nilai pada biaya *overhead*. Hasil penelitian ini menguatkan beberapa penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Pelealu dkk. (2018) dan Sulami (2017) yang menemukan adanya perbedaan antara metode *full costing* dan metode perusahaan. Hal ini terjadi karena metode perusahaan tidak memperhitungkan seluruh biaya *overhead* pabrik sebagai biaya produksi. Penelitian ini juga mendukung Sarifillah (2019) bahwa perhitungan yang di terapkan oleh perusahaan lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing*. Namun, untuk *variable costing* berbeda dari Sarifillah (2019) karena hasil penelitian ini menemukan bahwa metode perusahaan menghasilkan biaya produksi yang lebih besar dibandingkan dengan metode *variable costing* karena pihak perusahaan memasukkan biaya minyak tanah kedalam perhitungan sedangkan metode *variable costing* tidak memasukkan biaya minyak tanah kedalam perhitungan.

KESIMPULAN

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis biaya produksi dodol salak dan gula semut yang dilakukan UD Mandiri, serta menghitung biaya produksi menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*, kemudian membandingkan ketiga perhitungan tersebut. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa, untuk kedua jenis produk yang dihasilkan oleh UD Mandiri dengan menggunakan metode perhitungan biaya *full costing* total biaya lebih besar dibandingkan dengan metode yang digunakan oleh perusahaan maupun *variable costing*. Hal ini disebabkan oleh perbedaan pada biaya *overhead* pabrik.

Perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh UD Mandiri masih sangat sederhana, dimanabiaya-biaya yang dimasukkan dalam perhitungan biaya produksi adalah biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya air, listrik, dan telepon, biaya kemasan, biaya label, biaya kayu bakar, dan biaya minyak tanah. Perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing* digunakan agar informasi biaya produksi menjadi lebih akurat karena merinci semua biaya dalam perhitungan baik yang bersifat tetap maupun variabel. Perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode *variable costing* hanya memasukkan semua biaya yang bersifat variabel.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa biaya produksi menggunakan *full costing* untuk produk dodol salak lebih besar 10.63% dibandingkan dengan metode yang digunakan UD Mandiri dan metode *variable costing* lebih rendah 0.25% dari perhitungan perusahaan yang berakibat pada perhitungan laba bruto. Laba bruto menggunakan metode *full costing* lebih rendah 22.56% dari laba bruto berdasarkan perhitungan perusahaan. Adapun laba bruto menggunakan *variable costing* lebih tinggi 0.54% daripada metode perhitungan perusahaan.

Total biaya produksi gula semut dengan menggunakan metode *full costing* > 3.87% dibandingkan dengan metode perusahaan. Total biaya produksi menggunakan metode *variable costing* < 0.10% dari metode perusahaan. Dengan adanya perbedaan biaya produksi maka laba bruto dengan menggunakan metode *full costing* lebih rendah 6.24% daripada metode perusahaan dan laba bruto dengan metode *variable costing* lebih besar 0.17% dari metode perusahaan.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dengan melakukan perbandingan perhitungan biaya produksi menggunakan metode perusahaan, metode *full costing*, metode *variable costing* untuk produk dodol salak dan gula semut, maka disarankan sebagai berikut:

UD Mandiri maupun pengusaha yang bergerak di industri pengolahan dengan skala usaha usaha mikro kecil menengah sebaiknya menggunakan metode *full costing* sebagai metode perhitungan biaya produksi karena metode *full costing* memasukkan keseluruhan biaya yang digunakan dalam kegiatan produksi sehingga informasi yang dihasilkan lebih akurat untuk digunakan dalam menentukan target laba dan harga jual.

UD Mandiri perlu mempertimbangkan untuk melakukan kenaikan harga jual terlebih khusus pada produk dodol salak karena dari hasil penelitian in terlihat bahwa jika memperhitungkan seluruh unsur biayayang digunakan untuk proses produksi maka laba bruto yang diperoleh saat ini hanya sebesar Rp. 1,860 dibandingkan dengan harga jual Rp.7.500 perbungkus maka margin laba bruto hanya 24.8%. Hasil wawancara menemukan bahwa selama kurang lebih 2 tahun belakangan UD Mandiri tidak melakukan kenaikan harga jual sementara biaya bahan baku terjadi kenaikan dibandingkan dua tahun sebelumnya. Peneliti menyarankan UD. Mandiri untuk mempertimbangkan kembali harga jual saat ini dimana perusahaan masih harus menanggung beban penjualan dan beban pajak penghasilan.

Melalui survey lapangan yang dilakukan peneliti untuk produk dodol salak, UD Mandiri merupakan satu-satunya produsen dodol salak di Sulawesi Utara. Saingan yang ada hanyalah *online shopping* seperti Shopee dan Tokopedia dengan dodol salak Gebyar Bali dan Dodol Salak Gading Malang. Untuk pasar Sulawesi Utara Sendiri berdasarkan survey yang dilakukan peneliti di beberapa supermarket dan toko oleh-oleh seperti Freshmart, Multimart, Golden Swalayan, Transmart dan UD Kawanua, tidak ditemukan produk dodol salak selain dariproduksi UD Mandiri. Dalam menaikkan harga, hal yang perlu dipertimbangkan adalah produkonline dan batasan harga yang mampu dibayar oleh pihak supermarket, swalayan dan toko oleh-oleh yang ada dan juga konsumen di Sulawesi Utara.

Mempertimbangkan cara untuk menekan biaya produksi. Peneliti menyarankan untuk melakukan penghematan pada biaya bahan baku karena berdasarkan hasil wawancara dengan pihak UDMandiri didapati perusahaan membeli semua bahan baku yang digunakan. Untuk penghematan serta upaya meningkatkan keuntungan, peneliti menyarankan agar pihak perusahaanmerencanakan penambahan tanaman pohon salak di lahan perkebunan milik sendiri yang saat ini sudah terisi beberapa pohon salak tapi masih belum maksimal hasil buahnya sehingga belum memenuhi kebutuhan produksi yang mengakibatkan perusahaan harus mengeluarkan biaya besar untuk membeli bahan baku salak.

Penghematan lain yang dapat dilakukan oleh UD Mandiri adalah dengan membeli gula pasir secara grosir (jumlah yang besar), bukan dari pedagang eceran karena pengeluaran bahan baku terbesar saat ini dalam produk dodol salak yaitu gula pasir, dimana biaya gula pasir saat ini Rp. 16,000/kg dengan harga eceran sementara gula pasir yangdiperlukan per bulan yaitu sebanyak 192 kg. Biaya yang digunakan untuk memperoleh gula pasir saat ini merupakan pengeluaran bahan baku terbesar dalam produk dodol salak, maka dengan membeli gula pasir dalam jumlah yang besar dengan harga grosir diharapkan dapat menekan biaya produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Firdaus, & Abdullah, W. (2012). *Akuntansi biaya*. Yogyakarta: Salemba Empat.
- Batubara, H. (2013, September). Penentuan harga pokok produksi berdasarkan Metode *full costing* pada pembuatan etalase kaca dan alumunium di UD istana alumunium manado. *Jurnal EMBA*.1(3), 217-224.
- Dewi, S. P., Kristanto, S. B., & Dermawan, E. S. (2014). *Akuntansi biaya*. Bogor: iN MEDIA.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2012). *Managerial accounting*. New York: McGraw-Hill.
- Kinney, M. R., & Raiborn, C. A. (2011). *Cost accounting*. United States of America: South Western Cengage Learning.
- Maghfirah, M., & Syam, F. B. Z. (2016). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode *full costing* pada UMKM kota banda aceh. *Jurnal Ilmiah MahasiswaEkonomi Akuntansi*.1(2), 59-70.
- Mulyadi. (2012). *Akuntansi biaya* (Edisi 12). Yogyakarta: Aditya Media.
- Pelealu, A. J. H., Manoppo, W. S., & Mangindaan, J. V. (2018). Analisis Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* sebagai dasar perhitungan harga jual. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 6(2), 34-40.
- Purwaji, A., Wibowo, & Muslim, S. (2016). *Akuntansi biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Retnosari, J., Nadia, F., Hardy. F., Ardianto, J., & Eko, T. (2019). *full costing dan variabel costing*. (Jurnal tidak terpublikasi). Universitas Widyagama, Malang. Diunduh dari <https://www.academia.edu/39067440/FullCostingdanVariabelCosting>.
- Sarifillah, N. (2019). *Analisis perhitungan harga pokok produksi pada usaha mikro kecil dan menengah tahu Bapak Paiman*. (Skripsi tidak terpublikasi). Institut Agama Islam Negeri Surakarta, Surakarta. Diunduh dari <http://eprints.iainsurakarta.ac.id/3883/1/SkripsiFull.pdf>.
- Sriyani, I. (2018). *Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing dan variable costing*. (Skripsi tidak terpublikasi). Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Medan. Diunduh dari <https://repository.uinsu.ac.id>.
- Sulami, D. (2017). Analisis metode *full costing* dalam penetapan harga jual susu pada koperasi tani jasa tirta. *Jurnal Simki-Economic*, 1(10), 1-11.
- Supriyono. (2011). *Akuntansi biaya perencanaan dan pengendalian biaya serta pengambilan keputusan*. Yogyakarta: BPFPE.
- Undang-undang Republik Indonesia (2008). *Undang-undang Republik Indonesia No. 20 tahun 2008 tentang usaha mikro kecil menengah*. Diunduh dari https://m.hukumonline.com/pusat_data/detail/28029/undangundang-nomor-20tahun-2008.