



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

PENERAPAN METODE *FULL COSTING* DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM RENDANG SAPI

SELI FITRIA



**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Rendang Sapi” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2025

Seli Fitria
J0314211310

ABSTRAK

SELI FITRIA. Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Rendang Sapi. Dibimbing oleh RAHMAT IRAWAN.

Penelitian ini bertujuan untuk melakukan penerapan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksi. Pemilihan metode *full costing* dikarenakan mencakup seluruh biaya produksi mulai dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, *overhead* pabrik, baik yang bersifat tetap maupun variabel, sehingga dapat menghasilkan perhitungan yang lebih akurat. Pendekatan ini juga menggunakan metode *cost plus pricing* untuk penentuan harga jual dengan menambahkan margin keuntungan yang diinginkan. Permasalahan utama yang dihadapi oleh UMKM Rendang Sapi ini adalah perhitungan HPP yang masih dilakukan secara sederhana, hanya mencakup biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, tanpa memperhitungkan biaya *overhead* pabrik. Penelitian dilakukan dengan metode kualitatif melalui wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan HPP dengan metode *full costing*, yang mencakup seluruh biaya produksi termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, *overhead* pabrik dapat menghasilkan HPP sebesar Rp 24.151 per kaleng. Nilai ini lebih tinggi dibandingkan dengan HPP yang dibuat oleh UMKM Rendang Sapi sebelumnya yang sebesar Rp 21.592 per kaleng. Selanjutnya, harga jual dihitung menggunakan metode *cost plus pricing* dengan margin keuntungan 35%, dapat diperoleh harga jual sebesar Rp 33.000 per kaleng.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Full Costing, Cost Plus Pricing, UMKM

ABSTRACT

SELI FITRIA. Application of Full Costing Method in Calculating Production Cost in Beef Rendang UMKM. Supervised by RAHMAT IRAWAN.

This study aims to apply the full costing method in calculating production costs. The choice of the full costing method is because it covers all production costs starting from raw material costs, direct labor, factory overhead, both fixed and variable, so that it can produce more accurate calculations. This approach also uses the cost plus pricing method to determine the selling price by adding the desired profit margin. The main problem faced by this Beef Rendang UMKM is the calculation of COGS which is still done simply, only covering raw material costs and direct labor costs, without taking into account factory overhead costs. The study was conducted using a qualitative method through interviews. The results of the study show that the calculation of COGS using the full costing method, which covers all production costs including raw material costs, direct labor costs, factory overhead, can produce COGS of IDR 24,151 per can. This value is higher than the COGS made by the previous Beef Rendang UMKM which was IDR 21,592 per can. Furthermore, the selling price is calculated using the cost plus pricing method with a profit margin of 35%, a selling price of IDR 33,000 per can can be obtained.

Keywords: Cost of Production, Full Costing, Cost Plus Pricing, UMKM



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

PENERAPAN METODE *FULL COSTING* DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM RENDANG SAPI

SELI FITRIA

Laporan Proyek Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Akuntansi

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Penguji pada ujian Laporan Akhir : Resti Jayeng Ramadhanti, S.E.,M.S.Ak



- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Judul Proyek Akhir : Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Rendang Sapi

Nama : Seli Fitria
NIM : J0314211310

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Pembimbing:
Rahmat Irawan, S.E.,M.Ak.,CA.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Ratih Pratiwi, S.E., M.Ak.
NPI 201807198706232001

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP 19660717992031003



Tanggal Ujian: 19 Juni 2025

Tanggal Lulus:



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga laporan proyek akhir dengan judul “Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Rendang Sapi” dapat diselesaikan dengan baik. Laporan proyek akhir ini disusun berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di UMKM Rendang Sapi selama periode Februari 2025 sampai dengan Juni 2025.

Dengan segala kerendahan hati, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan dan bimbingan selama proses penyusunan laporan proyek akhir ini, yaitu kepada:

1. Allah SWT, yang senantiasa melimpahkan rahmat, hidayah, kesehatan, kebahagiaan serta kelancaran kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan penyusunan proyek akhir ini.
2. Bapak, Mamah, Kakak, dan Adik yang menjadi motivasi terbesar terbesar untuk berkuliah dan menyelesaikan laporan proyek akhir ini dengan baik dan tepat waktu.
3. Bapak Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T. selaku Dekan Sekolah Vokasi IPB
4. Ibu Ratih Pratiwi, S.E., M.Ak selaku kepala Program Studi Akuntansi Sekolah Vokasi IPB.
5. Ibu Lesia Fatma Ginoga, S.E., M.Si. selaku Sekretaris Program Studi Akuntansi Sekolah Vokasi IPB.
6. Bapak Rahmat Irawan, SE.,M.Ak.,CA. selaku Dosen Pembimbing Program Studi Akuntansi Sekolah Vokasi IPB, yang telah bersedia meluangkan waktu dan tenaganya. Terima kasih atas segala bimbingan, arahan, kesabaran, dan ilmu yang telah diberikan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan baik.
7. Pemilik dan seluruh karyawan UMKM Rendang Sapi yang telah memberikan kesempatan kepada peneliti untuk melakukan penelitian di UMKM Rendang Sapi.
8. Tak lupa penulis ucapkan terima kasih kepada teman terdekat saya Zalfa Aliya Faatin yang telah menjadi tempat keluh kesah, memberikan semangat, dukungan serta telah membantu baik secara materi dan non materi.

Semoga laporan akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan. Penulis juga menyadari bahwa isi dari laporan akhir ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan kedepannya.

Bogor, Juli 2025

Seli Fitria

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Akuntansi Biaya	4
2.2 Biaya	4
2.3 Biaya Produksi	6
2.4 Harga Pokok Produksi	7
2.5 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	8
2.6 Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)	9
2.7 Harga Jual	10
2.8 Penelitian Terdahulu	11
2.9 Kerangka Berpikir	13
III METODE PENELITIAN	15
3.1 Gambaran Objek Penelitian	15
3.2 Lokasi Dan Waktu PKL	15
3.3 Teknik Pengumpulan Data	15
3.4 Teknik Analisis Data	16
3.5 Prosedur Kerja	16
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi yang Diterapkan UMKM Rendang Sapi	19
4.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>Full Costing</i> Pada UMKM Rendang Sapi	22
4.3 Perhitungan Harga Jual Menggunakan <i>Cost Plus Pricing</i>	25
V SIMPULAN DAN SARAN	28
5.1 Simpulan	28
5.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	31
RIWAYAT HIDUP	36



DAFTAR TABEL

1	Penelitian Terdahulu	12
2	Penelitian Terdahulu (lanjutan)	13
3	Rata-Rata Penjualan Rendang Sapi	19
4	Biaya Bahan Baku Rendang Sapi	20
5	Biaya Tenaga Kerja Langsung Rendang Sapi	20
6	Biaya Overhead Pabrik	21
7	Harga Pokok Produksi Menurut UMKM Rendang Sapi	21
8	Biaya Bahan Baku Metode Full Costing	22
9	Biaya Tenaga Kerja Langsung	23
10	Biaya Penyusutan Peralatan	23
11	Biaya Overhead Tetap	24
12	Biaya Overhead Variabel	24
13	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Full Costing	25
14	Harga Jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing	26

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Berpikir	14
2	Prosedur Kerja	17
3	Laporan Laba Rugi	26

DAFTAR LAMPIRAN

1	Daftar Pertanyaan Wawancara	32
2	Tempat Produksi Rendang Sapi	34
3	Tempat Penelitian	35
4	Produk Jadi Rendang Sapi	35
5	Rincian Biaya-Biaya	36
6	Surat Pernyataan Dari UMKM	36