

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* DAN PENENTUAN HARGA JUAL PADA UMKM KULINER

MUTIARA SUCI



PROGRAM STUDI AKUNTANSI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

- 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 MAGANG DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan magang dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* dan Penentuan Harga Jual pada UMKM Kuliner” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun 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 magang ini.

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

Bogor, April 2025

Mutiara Suci
J0314211313

ABSTRAK

MUTIARA SUCI. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* dan Penentuan Harga Jual pada UMKM Kuliner. Dibimbing oleh Hijrah Hafiduddin, SE., SH., M.H., BKP.

Perkembangan industri dan persaingan usaha saat ini menuntut para pelaku bisnis dapat melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) secara benar. UMKM Kuliner Soto Mie Bogor milik bapak Akbar mengaku bahwa proses perhitungan HPP pada produksi soto masih menggunakan metode yang sederhana dengan fokus pada biaya bahan baku saja, karena keterbatasan pengetahuan pemilik mengenai perhitungan HPP yang seharusnya. Padahal, perhitungan HPP yang benar, akan mengakibatkan penetapan harga jual yang benar pula, tidak terlalu tinggi bahkan terlalu rendah dari biaya produksi, sehingga mampu menghasilkan laba sesuai dengan yang diharapkan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dan kualitatif dengan data yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Komponen biaya yang dianalisis meliputi bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode perhitungan *Full Costing* dan Penetapan Harga dengan Metode *Cost Plus Pricing* menghasilkan harga jual yang ditetapkan lebih realistis. Format perhitungan yang dikembangkan dalam Microsoft Excel diharapkan dapat membantu Soto Mie Bogor Akbar Berkah dalam mengelola biaya produksi dengan lebih sistematis.

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

ABSTRACT

MUTIARA SUCI. Analysis of Production Cost Calculation with *Full Costing* Method and Determination of Selling Price in Culinary UMKM. Supervised by Hijrah Hafiduddin, SE., SH., M.H., BKP.

Current industrial developments and business competition require business actors to be able to calculate the Cost of Goods Sold (HPP) correctly. MSME Culinary Soto Mie Bogor owned by Mr. Akbar admitted that the process of calculating the HPP in soto production still uses a simple method with a focus on raw material costs only, due to the owner's limited knowledge regarding the calculation of the HPP that should be. In fact, the correct calculation of HPP will result in the determination of the correct selling price, not too high or too low from the production cost, so that it can generate profits as expected. This study uses a quantitative and qualitative approach with data obtained through interviews, observations, and documentation. The cost components analyzed include raw materials, direct labor, and overhead costs. The results of the study showed that the *Full Costing* calculation method and Price Determination with the *Cost Plus Pricing* Method resulted in a more realistic selling price. The calculation format developed in Microsoft Excel is expected to help Soto Mie Bogor Akbar Berkah in managing production costs more systematically.

Keywords : Production Cost, *Full Costing* Method, MSME.



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.

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* DAN PENENTUAN HARGA JUAL PADA UMKM KULINER

MUTIARA SUCI

Laporan Tugas Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan
Program studi Akuntansi

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



@Hak cipta milik IPB University

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.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Mela Nurdialy, S.E., M.AK



Judul Proyek Akhir : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* Dan Penentuan Harga Jual Pada UMKM Kuliner.

Nama : Mutiara Suci
NIM : J0314211313

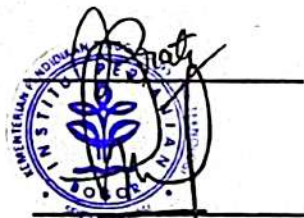
Disetujui oleh

Pembimbing :
Hijrah Hafiduddin, SE., SH., M.H., BKP.

Diketahui oleh

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

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP 196607171992031003



Tanggal Ujian : 21 Juni 2025

Tanggal Lulus :

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya, sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih telah menjadi fokus penulis sejak bulan Januari 2025 sampai bulan April 2025, dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* dan Penentuan Harga Jual pada UMKM Kuliner”. Dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dan membimbing penulis selama melaksanakan program magang mahasiswa dan selama proses penyusunan laporan ini, yaitu kepada :

1. Bapak Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T selaku Dekan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.
2. Ibu Ratih Pratiwi, S.E., M.Ak selaku Ketua Program Studi Akuntansi Institut Pertanian Bogor.
3. Bapak Hijrah Hafiduddin, S.E., S.H., M.H., BKP selaku Dosen Pembimbing Program Studi Akuntansi Institut Pertanian Bogor.
4. Bapak dan Ibu pemilik UMKM Mie Soto Akbar Berkah yang telah meluangkan waktu dan memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian.
5. Orang Tua dan rekan-rekan yang telah mendukung penulis baik dari segi moral, material, maupun spiritual sampai selesainya kegiatan magang.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, sehingga kritik, saran serta motivasi yang membangun sangat diharapkan. Penulis mohon maaf jika terdapat kekurangan dalam tulisan ini, semoga laporan ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan serta dapat memperluas wawasan pembaca.

Bogor, Juni 2025

Mutiara Suci

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Rumusan Masalah	3
I.3 Tujuan	3
I.4 Manfaat Penelitian	3
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)	5
2.2 Akuntansi Biaya	5
2.3 Harga Pokok Produksi	5
2.4 Perhitungan Harga Pokok Metode <i>Full Costing</i>	6
2.5 Perhitungan Harga Pokok Metode Variabel Costing	7
2.6 Tujuan dan Manfaat Harga Pokok Produksi	8
2.7 Penetapan Harga Jual	9
2.8 Hubungan Perhitungan Penetapan Harga Jual dengan <i>Cost Plus Pricing</i> Berbasis <i>Full Costing</i>	10
2.9 Pemanfaatan Microsoft Excel dalam perhitungan Harga Pokok Produksi	10
2.10 Kerangka Berpikir	11
III METODE	13
3.1 Objek Penelitian	13
3.2 Data Penelitian	14
3.3 Metode Analisis Data Penelitian	14
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut UMKM	15
4.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menurut Metode <i>Full Costing</i> menggunakan Microsoft Excel	18
4.3 Penetapan Harga Pokok Produksi menurut Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	23
4.4 Analisis Perbandingan setelah diterapkannya Perhitungan dengan metode <i>Full Costing</i> dan penetapan harga jual menggunakan <i>Cost Plus Pricing</i>	24
4.4 Prosedur Penggunaan Microsoft Excel	25
V SIMPULAN DAN SARAN	27
1.1 Simpulan	27
1.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	31
RIWAYAT HIDUP	35

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR TABEL

1 Timeline penelitian	13
2 Penjualan harian	15
3 Biaya bahan baku menurut UMKM	16
4 Perhitungan biaya TKL menurut UMKM	17
5 Perhitungan HPP menurut UMKM	17
6 Perhitungan biaya bahan baku menurut <i>Full Costing</i>	18
7 Perhitungan biaya TKL menurut <i>Full Costing</i>	19
8 Perhitungan biaya <i>overhead</i> variabel dan biaya penyusutan overhead tetap metode <i>Full Costing</i>	21
9 Perhitungan HPP metode <i>Full Costing</i>	22
10 Perhitungan penetapan harga metode <i>Cost Plus Pricing</i>	23
11 Analisis perbandingan hasil perhitungan HPP	24
12 Analisis perbandingan hasil penetapan harga	25

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Penelitian	2
2 Kolom Password	3
3 Dashboard	3
4 Total Produksi	4
5 Format Perhitungan Biaya Produksi	4
6 Format Perhitungan HPP Metode Full Costing	2
7 Format Penetapan Harga Metode Cost Plus Pricing	2

DAFTAR LAMPIRAN

1 Dokumentasi dengan Pemilik UMKM	3
2 Dokumentasi objek UMKM	3