

Analisis Biaya Produksi dalam menentukan Harga Jual Pada Usaha Tahu Mas Boy Kota Langsa

Zulhilmi¹, Ryanda Saputra², Desyana Putri³, Ulfa Utari³

^{1,2,3,4}Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Samudra, Kota Langsa, Indonesia

Email: ¹zulhilmi@unsam.ac.id, ²ryanda.saputra@unsam.ac.id, ³desyanaputri@unsam.ac.id, ⁴ulfautari@unsam.ac.id

Abstract

This study aims to analyze the calculation of production costs and determining selling prices at the Tahu Mas Boy Business in Langsa City using the full costing method. The problem faced by MSMEs, especially the tofu industry, is the lack of understanding in calculating accurate production costs, so that selling prices are often inaccurate and have an impact on low profitability and inaccurate profit and loss calculations of a business. The research method used is a descriptive qualitative approach with data collection techniques through observation, in-depth interviews, and documentation. Data analysis was carried out by comparing the calculation of the cost of production according to the company with the calculation using the full costing method. The results showed that the calculation of the cost of production using the full costing method produced a higher value than the calculation made by the Tahu Mas Boy Business. The results of the data analysis obtained according to the calculation of the Tahu Mas Boy Business of IDR 162 per piece, while using the full costing method it was IDR 179 per piece. According to the cost of production calculated by the Tahu Mas Boy Business, the selling price of large tofu is IDR 210, while according to the cost of production calculated using the full costing method, the selling price is IDR 228. There is a difference in the selling price per piece for tofu sold of IDR 18.

Keywords: Cost of Goods Sold, Selling Price, Tofu Business, Full Costing, Cost Accounting.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual pada Usaha Tahu Mas Boy di Kota Langsa dengan menggunakan metode *full costing*. Permasalahan yang dihadapi oleh UMKM khususnya industri tahu adalah kurangnya pemahaman dalam perhitungan biaya produksi yang akurat, sehingga penetapan harga jual seringkali tidak tepat dan berdampak pada rendahnya profitabilitas dan tidak akuratnya perhitungan laba rugi suatu usaha. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan membandingkan perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan perhitungan menggunakan metode *full costing*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan oleh Usaha Tahu Mas Boy. Hasil analisis data yang dilakukan diperoleh menurut perhitungan Usaha Tahu Mas Boy sebesar Rp 162 per potong sedangkan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 179 per potong. Menurut harga pokok produksi yang dihitung Usaha Tahu Mas Boy, menghasilkan harga jual tahu besar sebesar Rp 210, sedangkan menurut harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* menghasilkan harga jual sebesar Rp 228. Terdapat selisih harga jual perpotong untuk tahu yang dijual sebesar Rp 18.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Harga Jual, Usaha Tahu, Full Costing, Akuntansi Biaya.

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam perekonomian Indonesia, khususnya dalam penyerapan tenaga kerja dan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) [1]. Di Kota Langsa, salah satu UMKM yang berkembang adalah industri pengolahan tahu, yang merupakan salah satu sumber protein nabati yang banyak dikonsumsi masyarakat. Usaha Tahu Mas Boy merupakan salah satu produsen tahu di Kota Langsa yang telah beroperasi dan melayani kebutuhan konsumen lokal.

Dalam menjalankan usaha, salah satu aspek krusial yang harus diperhatikan adalah penentuan harga jual produk. Harga jual yang tepat akan menentukan daya saing produk di pasar sekaligus menjamin kelangsungan usaha melalui pencapaian profitabilitas yang memadai [2]. Untuk dapat menentukan harga jual yang tepat, pengusaha harus memahami dengan baik struktur biaya produksi yang dikeluarkan.

Permasalahan yang sering dihadapi oleh UMKM, termasuk industri tahu, adalah kurangnya pemahaman dan penerapan sistem akuntansi biaya yang baik [3]. Banyak pengusaha kecil yang melakukan perhitungan biaya produksi secara sederhana tanpa memperhitungkan seluruh komponen biaya yang terlibat dalam proses produksi. Akibatnya, penentuan harga jual menjadi tidak akurat, yang dapat menyebabkan dua kondisi merugikan: pertama, harga jual terlalu rendah sehingga margin keuntungan sangat kecil atau bahkan merugi; kedua, harga jual terlalu tinggi sehingga produk tidak kompetitif di pasar [4]. Metode konvensional dalam perhitungan biaya pada Usaha Tahu Mas Boy hanya menghitung biaya bahan baku dan tenaga kerja, mengesampingkan overhead pabrik seperti penyusutan. Hal ini menyebabkan harga perhitungan harga pokok produksi menjadi tidak akurat.

Akuntansi biaya merupakan sistem informasi yang mengidentifikasi, mengukur, mencatat, dan melaporkan biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan operasional dan produksi perusahaan [5]. Melalui sistem akuntansi biaya yang baik, pelaku UMKM dapat mengidentifikasi struktur biaya secara detail, menentukan harga pokok produk dengan akurat, serta merancang strategi pengelolaan sumber daya dan penentuan harga yang tepat.

Salah satu metode yang dapat digunakan untuk menghitung biaya produksi adalah metode full costing. Metode full costing merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang bersifat variabel maupun tetap [6]. Metode ini memberikan gambaran yang komprehensif tentang total biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk [7].

Berdasarkan observasi awal pada Usaha Tahu Mas Boy, ditemukan bahwa perhitungan biaya produksi yang dilakukan masih sangat sederhana. Perusahaan hanya memperhitungkan biaya bahan baku utama (kedelai), biaya tenaga kerja, dan beberapa biaya operasional lainnya seperti bahan pembantu. Namun, beberapa komponen biaya penting seperti biaya penyusutan peralatan, biaya listrik, biaya air, biaya pemeliharaan, dan biaya overhead pabrik lainnya belum diperhitungkan secara sistematis dalam penentuan harga pokok produksi.

Masalah ketidakakuratan biaya overhead pabrik merupakan fenomena umum di negara berkembang, termasuk di Indonesia sebagaimana dibuktikan oleh berbagai penelitian. Contohnya pada UD Tahu Sehati mengungkapkan bahwa perhitungan HPP konvensional lebih rendah karena mengabaikan biaya overhead pabrik seperti depresiasi dan listrik, sehingga perhitungan *full costing* lebih akurat dan mengonfirmasi distorsi hingga 20% akibat ketidaklengkapan unsur biaya [8].

Ketidaktepatan dalam perhitungan harga pokok produksi dapat berdampak pada kesalahan dalam pengambilan keputusan manajerial. Pengusaha mungkin tidak mengetahui secara pasti apakah usaha yang dijalankan benar-benar menguntungkan atau justru mengalami kerugian [9]. Selain itu, tanpa informasi biaya yang akurat, perusahaan akan kesulitan dalam melakukan evaluasi efisiensi operasional, analisis varian, dan membuat proyeksi keuangan yang lebih akurat [10].

Berbeda dari penelitian sebelumnya, penelitian ini pertama kali membandingkan perhitungan *full costing* empiris pada Usaha Tahu Mas Boy sehingga penentuan harga jual yang tepat. Selama ini, pada Usaha Tahu Mas Boy belum menerapkan analisis metode full costing. Pabrik ini biasanya dalam melakukan perhitungan harga pokok produksinya dilakukan dengan metode yang relatif sangat sederhana dan belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi sesuai

dengan kaidah akuntansi biaya. Pabrik ini belum memasukkan seluruh unsur biaya yang dikeluarkan secara terperinci dalam proses produksi [11].

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian deskriptif. Penelitian kualitatif deskriptif bertujuan untuk menggambarkan, menjelaskan, dan menganalisis fenomena yang terjadi di lapangan secara sistematis dan faktual [12]. Dalam konteks penelitian ini, pendekatan kualitatif deskriptif digunakan untuk menggambarkan dan menganalisis praktik perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh Usaha Tahu Mas Boy serta membandingkannya dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* [13]

Penelitian ini termasuk dalam kategori penelitian lapangan (*field research*), di mana data dikumpulkan langsung dari lokasi usaha untuk mendapatkan informasi yang akurat dan komprehensif tentang proses produksi dan struktur biaya yang terjadi [14]. Pengambilan data pada penelitian ini dilakukan melalui tiga teknik utama yang saling melengkapi, yaitu wawancara mendalam, observasi langsung, serta pengumpulan bukti dan dokumentasi, untuk memastikan triangulasi dan validitas analisis *full costing* di Usaha Tahu Mas Boy.

Penelitian ini dilakukan di Usaha Tahu Mas Boy yang berlokasi di Kota Langsa, Provinsi Aceh. Pemilihan lokasi ini berdasarkan pertimbangan bahwa Usaha Tahu Mas Boy merupakan salah satu produsen tahu yang aktif beroperasi dan melayani kebutuhan masyarakat lokal, serta belum menerapkan sistem akuntansi biaya yang komprehensif. Usaha Tahu Mas Boy dipilih sebagai subjek penelitian karena memenuhi kriteria representatif UMKM industri rumahan yang menggunakan metode perhitungan biaya secara konvensional.

Subjek dalam penelitian ini adalah pemilik dan karyawan Usaha Tahu Mas Boy yang terlibat langsung dalam proses produksi dan pengambilan keputusan terkait biaya produksi dan penentuan harga jual. Penentuan subjek penelitian menggunakan teknik *purposive sampling*, yaitu teknik pengambilan sampel dengan pertimbangan tertentu berdasarkan tujuan penelitian [14]

Objek penelitian ini adalah sistem perhitungan biaya produksi, komponen-komponen biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi tahu, dan metode penentuan harga jual yang diterapkan oleh Usaha Tahu Mas Boy [15]. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis penentuan harga pokok produksi dan harga jual tahu dengan menggunakan metode *full costing* pada Usaha Tahu Mas Boy dan melakukan perbandingan antara perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* yang dilakukan peneliti dengan perhitungan yang dilakukan oleh Usaha Tahu Mas Boy [16].

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Usaha Tahu Mas Boy merupakan usaha kecil menengah yang bergerak di bidang produksi tahu yang berlokasi di Kota Langsa, Provinsi Aceh. Usaha ini telah beroperasi sejak tahun 2010 dan memproduksi tahu untuk memenuhi kebutuhan konsumen lokal di wilayah Langsa dan sekitarnya. Produk yang dihasilkan meliputi tahu putih dalam berbagai ukuran yang dijual langsung ke konsumen, pedagang pasar, dan warung makan.

Usaha Tahu Mas Boy menggunakan kedelai sebagai bahan baku utama dengan kapasitas produksi rata-rata 60 kg kedelai per hari. Proses produksi dilakukan secara manual dengan bantuan beberapa peralatan sederhana. Usaha ini mempekerjakan 5 orang tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi mulai dari persiapan bahan baku hingga pengemasan produk jadi.

Proses produksi tahu di Usaha Tahu Mas Boy melalui beberapa tahap sebagai berikut:

a. Pemilihan dan Perendaman Kedelai

Kedelai dipilih yang berkualitas baik kemudian dicuci bersih dan direndam dalam air selama 4-6 jam untuk melunakkan tekstur kedelai.

b. Penggilingan

Kedelai yang telah direndam digiling menggunakan mesin penggiling dengan menambahkan air secukupnya hingga menghasilkan bubur kedelai.

c. Perebusan

Bubur kedelai direbus dengan suhu tinggi sambil diaduk untuk mencegah gosong dan memisahkan sari kedelai.

d. Penyaringan

Hasil rebusan disaring untuk memisahkan ampas dengan sari kedelai (susu kedelai). Ampas dapat dijual sebagai produk sampingan.

e. Penggumpalan

Sari kedelai yang telah disaring ditambahkan dengan bahan penggumpal (asam cuka) dan didiamkan hingga terbentuk gumpalan protein (tofu).

f. Pencetakan dan Pengepresan

Gumpalan tahu dimasukkan ke dalam cetakan kayu yang telah dialasi kain, kemudian dipres untuk mengeluarkan air dan membentuk tekstur yang padat.

g. Pemotongan dan Pengemasan

Tahu yang telah dicetak dipotong sesuai ukuran yang diinginkan dan dikemas dalam plastik atau langsung dijual dalam keadaan segar.

3.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi

Berdasarkan hasil wawancara dan dokumentasi, perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Usaha Tahu Mas Boy saat ini masih sangat sederhana. Perusahaan hanya memperhitungkan beberapa komponen biaya utama tanpa melakukan klasifikasi dan alokasi biaya secara sistematis. Dalam menentukan harga pokok produksi kita akan mengidentifikasi tiga unsur biaya yakni biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Berikut data tentang biaya harga pokok produksi:

Table 1. Biaya Produksi Usaha Tahu Mas Boy

No	Komponen Biaya	Kebutuhan	Harga Satuan (Rp)	Total (Rp)
1.	Kedelai	1.600 Kg	13.000	20.800.000
2.	Asam Cuka	0,5 Kg	160.000	80.000
3.	Kemasan	1 Bulan	500.000	500.000
4.	Gaji Karyawan	5 Orang	2.000.000	10.000.000
5.	Biaya Listrik	1 Bulan	1.600.000	1.600.000
6.	Biaya Air	1 Bulan	1.200.000	1.200.000
7.	Biaya BBM (Bahan Bakar Minyak)	100 Liter	10.000	1.000.000
8.	Biaya Kayu Bakar	5 Pickup	180.000	900.000
9.	Biaya Transportasi	1 Bulan	450.000	450.000
TOTAL				37.530.000

Sumber : Diolah oleh peneliti (2026)

Dan juga terdapat biaya overhead pabrik lainnya yakni biaya penyusutan mesin dimana biaya tersebut termasuk biaya overhead pabrik tetap yang dihitung dengan metode garis lurus tanpa nilai residu [17]. Adapun jenis dan umur peralatan yang digunakan adalah sebagai berikut:

Table 2. Jenis peralatan untuk produksi tahu

No	Jenis Peralatan	Harga Perolehan	Umur Ekonomis	Penyusutan
1.	Mesin penggiling Kedelai	12.000.000	5 Tahun	2.400.000
2.	Ketel uap	9.000.000	5 Tahun	1.800.000
3.	Tungku masak	8.500.000	5 Tahun	1.700.000
4.	Alat cetakan kayu	1.500.000	5 Tahun	300.000
5.	Saringan tahu	850.000	1 Tahun	850.000
Biaya penyusutan per tahun				7.050.000
Biaya penyusutan per bulan				587.500

Sumber : Diolah oleh peneliti (2026)

3.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Tahu Mas Boy

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Mas Boy

Komponen Biaya	Usaha Tahu Mas Boy
Biaya Bahan Baku	
Kedelai	20.800.000
Asam Cuka	80.000
Total Biaya Bahan Baku	20.880.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Gaji Karyawan	10.000.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	10.000.000
Biaya Overhead Pabrik	
Biaya Listrik	1.600.000
Biaya Air	1.200.000
Biaya BBM (Bahan Bakar Minyak)	1.000.000
Biaya Kayu Bakar	900.000
Total Biaya Overhead Pabrik	4.700.000
Total Biaya Produksi	35.580.000
Jumlah Produksi Tahu Per Bulan (Potong)	220.000
Harga Pokok Produksi Per Potong Tahu	162

Sumber : Diolah oleh peneliti (2026)

3.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Full Costing

Tabel 4. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Usaha Full Costing

Komponen Biaya	Metode Full Costing
Biaya Bahan Baku	
Kedelai	20.800.000
Asam Cuka	80.000
Total Biaya Bahan Baku	20.880.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Gaji Karyawan	10.000.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	10.000.000
Biaya Overhead Pabrik	
Biaya Overhead Pabrik Variabel	
Biaya Listrik	1.600.000
Biaya Air	1.200.000
Biaya BBM (Bahan Bakar Minyak)	1.000.000
Biaya Kayu Bakar	900.000
Biaya Transportasi	2.450.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	
Biaya Penyusutan Mesin	142.917
Total Biaya Overhead Pabrik	7.737.500
Total Biaya Produksi	38.617.500
Jumlah Produksi Tahu Per Bulan (Potong)	220.000
Harga Pokok Produksi Per Potong Tahu	176

Sumber : Diolah oleh peneliti (2026)

3.4 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Tabel 5. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Komponen Biaya	Usaha Tahu Mas Boy	Metode Full Costing
Total Biaya Bahan Baku	20.880.000	20.880.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	10.000.000	10.000.000
Total Biaya Overhead Pabrik	4.700.000	7.737.500
Total Biaya Produksi	35.580.000	38.617.500
Jumlah Produksi Tahu Per Bulan (Potong)	220.000	220.000
Harga Pokok Produksi Per Potong Tahu	162	176

Sumber : Diolah oleh peneliti (2026)

Berdasarkan Tabel 5. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi per bulan diketahui bahwa perbedaan terdapat pada perhitungan dengan metode *Full Costing* yaitu pada biaya overhead pabrik berdasarkan Full Costing adalah sebesar Rp 7.737.500, sehingga Harga pokok produksi berdasarkan Full Costing adalah sebesar Rp 38.617.500, sedangkan berdasarkan Usaha Tahu Mas Boy Total Biaya Overhead Pabrik adalah sebesar Rp 4.700.000, sehingga Harga pokok produksi berdasarkan Usaha Tahu Mas Boy adalah sebesar Rp 35.580.000. kedua

perbedaan perhitungan ini berpengaruh terhadap Harga Pokok Produksi Per Potong Tahu yaitu Rp 162 menurut Usaha Tahu Mas Boy dan Rp 176 menurut Metode Full Costing dan terdapat perbedaan keduanya sebesar Rp 14

3.5 Analisis Perhitungan Harga Jual

Untuk Menentukan harga jual yang benar, perusahaan dapat menganalisis biaya produksi dengan menggunakan metode perhitungan yang benar [18]. Akuntansi Biaya Manufaktur memainkan peran yang sangat penting dalam memberikan informasi yang ringkas dan sistematis kepada pengguna laporan [19]. Dengan perhitungan harga pokok produksi menurut Usaha tahu Mas Boy dengan menghasilkan tahu sebesar 220.000 potong per bulannya. Total biaya yang dikeluarkan selama sebulan sebesar Rp 35.580.000. dari total biaya yang dikeluarkan penetapan harga jual tahu dengan mengharapkan laba sebesar 30% dari total produksi selama sebulan. Berikut perhitungannya:

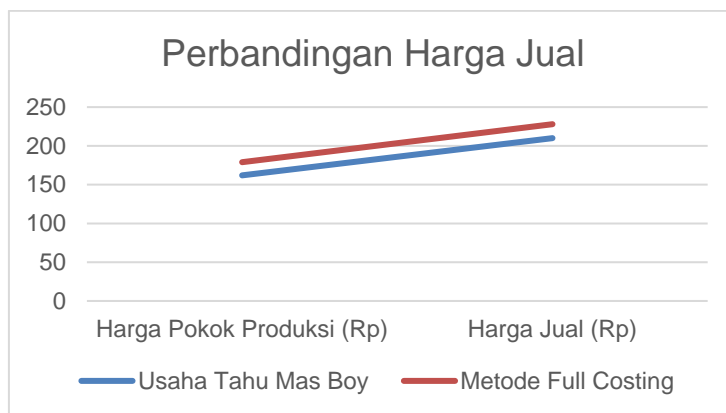
$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \text{Harga Pokok Produksi Per Potong Tahu} + \text{Margin (\% laba)} \\
 &= \text{Rp } 162 + (\text{Rp } 162 \times 30\%) \\
 &= \text{Rp } 162 + \text{Rp } 49 \\
 &= 210
 \end{aligned}$$

Dari perhitungan diatas harga jual menurut usaha tahu mas boy per potong adalah Rp 210, hasil ini didapat karena usaha tahu mas boy menginginkan laba sebesar 30% dari biaya produksi. Sedangkan harga jual menurut metode *full costing* adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \text{Harga Pokok Produksi Per Potong Tahu} + \text{Margin (\% laba)} \\
 &= \text{Rp } 176 + (\text{Rp } 176 \times 30\%) \\
 &= \text{Rp } 176 + \text{Rp } 53 \\
 &= 228
 \end{aligned}$$

Dari perhitungan diatas harga jual menurut metode full costing per potong adalah Rp 228, hasil ini didapat karena usaha tahu mas boy menginginkan laba sebesar 30% dari biaya produksi.

Perbandingan harga jual dengan harga pokok produksi menurut usaha tahu mas boy dan menggunakan *metode full costing* adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Perbandingan harga jual dengan harga pokok produksi
 Sumber: hasil olahan peneliti sumber : Diolah oleh peneliti (2026)

Dari Gambar 1. diketahui bahwa terdapat selisih dalam penentuan harga jual produk menurut Usaha Tahu Mas Boy dengan metode *full costing*. Selisih harga jual timbul akibat adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Perhitungan harga pokok menggunakan full costing lebih besar dari metode perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Home Industri Tahu. Sehingga harga jual yang ditetapkan Usaha Tahu Mas Boy Tahu lebih rendah dari metode full costing. Harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan perhitungan Usaha Tahu Mas Boy. Hal ini dikarenakan pengumpulan biaya yang dilakukan oleh Home Industri Tahu tidak memperhitungkan seluruh biaya yang dikorbankan, serta penggolongan biaya yang dilakukan belum tepat dan cermat yang menyebabkan terdapat beberapa biaya tidak dihitung dalam proses perhitungan harga pokok produksi. Dari hasil analisis data yang dilakukan diperoleh harga pokok produksi menurut perhitungan Usaha Tahu Mas Boy sebesar Rp 162 per potong sedangkan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 179 per potong sedangkan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 179 per potong. Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode full costing menghasilkan seharusnya diperhitungkan oleh Usaha Tahu

Mas Boy sebagai unsur biaya dalam proses produksi. Hal ini disebabkan karena adanya biaya-biaya yang tetapi tidak diperhitungkan. Biaya tersebut yaitu biaya transportasi dan biaya overhead pabrik seperti Biaya Penyusutan Mesin. Sedangkan pada perhitungan metode full costing menghitung biaya sesungguhnya atau seluruh biaya yang terjadi dalam proses produksi. Metode full costing dalam menghitung harga pokok produksi akan membagi biaya overhead pabrik menjadi dua unsur biaya yaitu biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap [20]

Biaya overhead pabrik memiliki selisih perhitungan, antara perhitungan Usaha Tahu Mas Boy dengan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 3.037.500. Dimana biaya overhead pabrik yang dihitung oleh Usaha Tahu Mas Boy sebesar Rp 4.700.000 sedangkan dengan menggunakan metode *full costing* biaya overhead pabrik yang dihasilkan sebesar Rp 7.737.500. Besarnya selisih tersebut dikarenakan adanya biaya overhead pabrik yang tidak dihitung oleh Usaha Tahu Mas Boy, tetapi diperhitungkan dengan menggunakan metode *full costing*. Selisih yang terjadi dikarenakan adanya biaya penyusutan dan pemeliharaan pada peralatan dan mesin produksi tahu. Usaha tahu Mas Boy tidak memasukkan biaya penyusutan dan pemeliharaan pada peralatan dan mesin serta biaya transportasi disebabkan kurangnya SDM yang mencatat biaya secara detail dan ketidaktahuan akan perhitungan dengan metode *full costing*.

Penentuan harga jual dengan menghitung seluruh biaya produksi yang dikeluarkan serta menambahkan presentase laba yang diinginkan dengan metode full costing berdasarkan taksiran, karena harga pokok tersebut digunakan untuk memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan lebih rendah dari harga jual yang akan diterapkan. Menurut harga pokok produksi yang ditentukan Usaha Tahu Mas Boy berdasarkan perhitungan, menghasilkan harga jual tahu besar sebesar Rp 210, sedangkan menurut harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* menghasilkan harga jual sebesar Rp 228. Terdapat selisih harga jual perpotong dari tahu sebesar Rp 18.

Dalam akuntansi biaya, metode *full costing* mengharuskan semua biaya produksi dihitung masuk ke harga pokok produksi agar harga jual benar-benar menguntungkan. Pada Usaha Tahu Mas Boy, selisih harga pokok produksi hanya Rp18 per potong tampak kecil, tapi dampaknya besar bagi kelangsungan usaha jangka panjang. Karena semakin baik perhitungan biaya produksi, maka semakin menunjukkan keadaan usaha yang lebih nyata dan lebih baik, terutama dalam pengambilan keputusan [21].

4. KESIMPULAN

Berdasarkan analisis dari pembahasan hasil penelitian, penulis menarik kesimpulan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Usaha Tahu Mas Boy masih menggunakan metode sederhana, dimana biaya-biaya yang diakui dalam perhitungan harga pokok produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya listrik dan biaya pembelian BBM dan kayu bakar. Penelitian ini menggunakan metode full costing agar informasi harga pokok produksi menjadi lebih akurat. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing mengakui seluruh biaya produksi, biaya tersebut yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel. Harga pokok produksi yang didapat dari hasil analisis data yang dilakukan diperoleh menurut perhitungan Usaha Tahu Mas Boy sebesar Rp 162 per potong sedangkan menggunakan metode full costing sebesar Rp 179 per potong. Berdasarkan perbandingan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode perhitungan Usaha Tahu Mas Boy dan metode full costing, nilai harga pokok produksi yang dihasilkan memiliki perbedaan cukup besar. Perhitungan yang dihasilkan menggunakan metode perusahaan lebih rendah daripada metode full costing. Menurut harga pokok produksi yang dihitung Usaha Tahu Mas Boy, menghasilkan harga jual tahu besar sebesar Rp 210, sedangkan menurut harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* menghasilkan harga jual sebesar Rp 228. Terdapat selisih harga jual perpotong untuk tahu yang dijual sebesar Rp 18

REFERENCES

- [1] Z. F. Ramadhani, Alhidayatullah, and M. Faizal, "Peran Akuntansi Biaya dalam Penyusunan Laporan Keuangan UMKM," *Geunjeung: Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis*, vol. XX, no. XX, pp. 11–22, Apr. 2025.
- [2] K. K. Hari, M. S. Kainama, F. Corrina, P. Maelani, and A. P. Purba, *Akuntansi Biaya*, 1st ed., vol. 1. Padang: CV. Gita Lentera, 2023.

- [3] S. A. Mapuasari, "Akuntansi Biaya bagi Pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di Kawasan Industri Jababeka," *Akuntansi Biaya bagi Pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di Kawasan Industri Jababeka*, vol. 2, no. 1, pp. 145–162, Jan. 2021.
- [4] V. G. Asih, M. M. H. Renata, A. N. Azzahra, and E. N. Halizah, "Peran Akuntansi Biaya dalam Meningkatkan Efisiensi Operasional UMKM melalui Pendekatan Full Costing," *Nusantara Entrepreneurship and Management Review*, vol. 3, no. 1, pp. 53–61, Apr. 2024.
- [5] Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, 5th ed., vol. 1. Yogyakarta : UPP STIM YKPN, 2020.
- [6] D. M. Hansen, M. Mowen, and Heitger, *Cost Management: Accounting and Control*, 8th ed. Boston: Cengage Learning, 2021.
- [7] C. T. Horngren, S. M. Datar, and M. V. Rajan, *Cost Accounting: A Managerial Emphasis*, 17th ed. New York: Pearson Education, 2021.
- [8] I. O. V. Putri, N. Martiana, and I. K. F. Afroh, "Analysis of Calculation Cost Production Using The Full Costing Method at UD. Tahu Sehat," in *8th Prosiding Business and Economics Conference In Utilizing of Modern Technology 2025*, Magelang: Universitas Muhammadiyah Magelang, 2025, pp. 176–188.
- [9] Krisdiyawati, R. A. Yuniawati, and H. Muniroh, *Akuntansi Biaya*. Padang Pariaman: Lingkak Edukasi Indonesia, 2025.
- [10] N. A. Daur, H. Herdi, and E. E. K. Goo, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Dalam Menentukan Harga Jual Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Dan Tempe Sido Moro)," *Jurnal Accounting Unipa*, vol. 3, no. 2, pp. 101–122, Dec. 2024.
- [11] A. Purwaji, Wibowo, and S. Muslim, *Akuntansi Biaya*, 3rd ed. Jakarta: Salemba Empat, 2023.
- [12] Sugiyono, *Metode penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: CV Alfabeta, 2022.
- [13] Murniati and G. G. Akira, "Analisis Biaya Produksi menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing pada Perusahaan Makanan," *Jurnal Economic Resource*, vol. 8, no. 2, pp. 1681–1691, 2025.
- [14] H. Mahrina, E. Widiastuty, and M. H. Aminy, *Metodologi Penelitian Akuntansi*. Pidie: Yayasan Penerbit Muhammad Zaini, 2023.
- [15] M. Anzhari, "Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Usaha Produksi Paru Rica," *20*, vol. 7, no. 1, pp. 1–6, 2024.
- [16] M. A. Syahroni, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada UMKM Tahu Walik Mbak Ifa Kabupaten Jember," Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq Jember, 2023.
- [17] S. Ramadani, "Analisis Biaya Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Palekko Kecamatan Duapitu Kabupaten Sidrap," Institut Agama Islam Negeri Parepare, Parepare, 2023.
- [18] P. C. Rembet, N. S. Budiarmo, and C. W. M. Korompis, "Analisis penerapan penentuan harga jual menggunakan metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing pada Kopi Chuseyo Manado," *Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat*, vol. 3, no. 2, pp. 405–420, Aug. 2025.
- [19] R. Q. Majumder, "The Role of Cost Accounting Data in Enhancing Manufacturing Efficiency," *International Journal Of Research And Innovation In Social Science (IJRISS)*, vol. IX, no. VII, pp. 2454–6186, Jul. 2025.
- [20] I. Nursukmawati and D. H. Nurdiansyah, "Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Metode Variabel Costing Produk P3XX Pada PT. Yushiro Indonesia," *Invoice: Jurnal Ilmu Akuntansi*, vol. 3, no. 2, pp. 222–230, Sep. 2021.
- [21] D. A. Fitri, E. Y. Puspitasari, and S. Dzulhasni, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus UMKM Ayakh Ugan di Kota Baturaja)," *Jurnal Ilmiah Edunomika*, vol. 09, no. 03, pp. 1–14, 2025.