

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis sesuai atau tidaknya perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan tahu Arif dengan metode *full costing* dan untuk menganalisis penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* telah memenuhi keinginan perusahaan untuk memperoleh laba yang telah ditetapkan atau belum. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Teknik pengumpulan data dengan cara observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh usaha produksi tahu Arif adalah Rp 63.489.000,- sedangkan harga pokok produksi menurut metode *full costing* adalah Rp 64.618.070,- terdapat perbedaan perhitungan antara metode *full costing* dengan metode perusahaan, selisih antara harga pokok produksi sebesar Rp 1.129.070,- perbedaan ini terjadi karena perusahaan tidak menghitung biaya *overhead* pabrik berupa kain sifon dan cetakan tahu, tidak menghitung biaya penyusutan setiap bulan serta biaya pemeliharaan mesin yang dikeluarkan setiap bulan. Sedangkan dalam penentuan harga jual, perusahaan telah menentukan harga jual per potong tahu adalah Rp 300,- dengan harga pokok produksi menurut perusahaan per potong tahu adalah Rp 272,- sehingga perusahaan memperoleh *mark up* atau keuntungan sebesar Rp 28,- per potong tahu. Hal ini sedikit berbeda dengan perhitungan menurut metode *full costing* dimana harga pokok produksi sebesar Rp 275,- dengan harga jual per potong Rp 300,- maka menurut metode *full costing* perusahaan akan memperoleh laba sebesar Rp 25,- per potong tahu. Kesimpulan dalam penelitian ini adalah perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan masih belum sesuai dengan perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing*, sedangkan penentuan harga jual sebesar Rp 300,- telah memenuhi keinginan perusahaan dimana laba yang diperoleh per hari dari penjualan tahu sebesar Rp 194.400,- selain itu perusahaan juga memperoleh pendapatan lain dari penjualan ampas tahu, dimana dalam satu kali proses masak dapat menjual ampas tahu dengan harga Rp 16.000,- total keuntungan yang didapatkan perusahaan dalam satu hari adalah Rp 482.400,- Saran bagi perusahaan sebaiknya usaha produksi tahu Arif menggunakan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksi, agar dapat mengetahui biaya yang dikeluarkan perusahaan sesungguhnya, sehingga perusahaan dapat mengetahui laba yang didapatkan perusahaan sesungguhnya. Selain itu, untuk meningkatkan nilai tambah pengusaha tahu diharapkan dapat membuat kemasan produk yang lebih menarik dan bersih, sehingga dapat meningkatkan daya beli konsumen.

Kata kunci : Harga pokok produksi, *full costing*, harga jual.

ABSTRACT

The purpose of this study is to analyze whether or not the calculation of the cost of goods manufactured by Arif's tofu company using the full costing method and to analyze the determination of the selling price using the cost plus pricing method has fulfilled the company's desire to obtain a predetermined profit. This type of research is qualitative research. Data collection techniques by observation, interview and documentation. The data analysis technique used is descriptive qualitative analysis. The results showed that the calculation of the cost of production carried out by Arif tofu production business was Rp 63,489,000,- while the cost of production according to the full costing method was Rp 64,618,070,- there was a difference in the calculation between the full costing method and the company method, the difference between the cost of production is Rp 1,129,070,- this difference occurs because the company does not calculate factory overhead costs in the form of chiffon fabric and tofu molds, does not calculate monthly depreciation costs and machine maintenance costs incurred every month. Whereas in determining the selling price, the company has determined the selling price per piece of tofu is Rp 300,- with the cost of production according to the company per piece of tofu is Rp 272,- so the company gets a mark up or profit of Rp 28,- per piece of tofu. This is slightly different from the calculation according to the full costing method where the cost of production is Rp 275,- with the selling price per piece of Rp 300,- according to the full costing method the company will get a profit of Rp 25,- per piece of tofu. The conclusion in this study is the calculation of the cost of production according to the company is still not in accordance with the calculation of the cost of production according to the full costing method, while the determination of the selling price of Rp 300,- has fulfilled the wishes of the company where the profit earned per day from the sale of tofu is Rp 194,400,- in addition the company also receives other income from the sale of tofu dregs, where in one cooking process can sell tofu dregs with the price of Rp 16,000,- the total profit gained by the company in one day is Rp 482,400,- Suggestions for the company should know the production business Arif using the full costing method in calculating the cost of production, in order to know the costs incurred by the real company, so the company can know the profit that the real company gets. In addition, to increase added value, tofu entrepreneurs are expected to be able to make more attractive and cleaner product packaging, so as to increase consumer purchasing power.

Keywords: Cost of production, full costing, selling price.