

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI TAHU
DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* DAN
VARIABLE COSTING PADA TAHU MANG UJANG PEKANBARU**

Mimelientesa Irman dan Desi Lestari

Program Studi Akuntansi Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pelita Indonesia
Jalan Jend. A. Yani No. 78 – 88 Pekanbaru 28127

ABSTRACT

This study aims to determine the cost of production calculations are applied by Tofu Mang Ujang by using the method full costing and variable costing methods. The method used is descriptive comparative method that analysis comparing the calculation of the cost of production which is applied by business owners using the full costing and variable costing methods. The results showed that of the three calculation results show that the price of goods manufactured using the full costing method gives a higher yield than that applied by business owners with variable costing method.

Keywords : Cost of Production, Full Costing, and Variable Costing

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh UKM Tahu Mang Ujang Pekanbaru dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif komparatif yaitu analisis yang membandingkan antara perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang diterapkan oleh pemilik usaha dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari ketiga hasil perhitungan HPP menunjukkan bahwa menggunakan metode *full costing* memberikan hasil yang lebih tinggi dibandingkan yang diterapkan pemilik usaha dengan metode *variable costing*.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, dan *Variable Costing*

PENDAHULUAN

Dunia industri pada saat ini berkembang sangat pesat. Hal ini membuat persaingan antar perusahaan semakin ketat dalam memproduksi barang dengan kualitas yang baik dan harga terjangkau. Di dalam persaingan yang semakin ketat ini, perusahaan tentunya harus memiliki strategi dan metode yang tepat agar perusahaan dapat bertahan dan menghasilkan keuntungan sesuai dengan tujuan awal perusahaan tersebut.

Keuntungan merupakan hal utama yang ingin diperoleh oleh setiap usaha. Keuntungan yang maksimal merupakan tujuan atas kegiatan usaha yang dilakukannya. Semakin berkembangnya perusahaan yang diiringi dengan semakin kompleksnya persaingan di pasar maka perusahaan dituntut untuk lebih efisien dan efektif dalam melakukan kegiatan produksi agar produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang bagus sehingga memiliki daya jual yang bagus di pasar, namun selain memiliki kualitas yang baik perusahaan juga dituntut untuk menjual produknya dengan harga yang wajar agar mampu bersaing di pasar. Untuk menentukan harga jual yang wajar perusahaan harus melakukan perhitungan yang tepat dan akurat dalam memproduksi produknya.

Perusahaan sering kali kurang akurat dalam menentukan harga jual produknya, khususnya usaha yang bergerak di bidang manufaktur seringkali kurang tepat dalam perhitungan harga pokok produksi dari produk yang dihasilkan oleh usaha tersebut. Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produk yang dihasilkan seringkali menyebabkan harga jual yang ditetapkan terlalu rendah atau terlalu tinggi. Hal ini berdampak pada salahnya atau tidak sesuainya keuntungan yang diharapkan dengan keuntungan yang sebenarnya diperoleh.

Harga Pokok Produksi dalam industri merupakan bagian terbesar dari biaya yang harus dikeluarkan perusahaan. Jika informasi biaya untuk pekerjaan atau proses tersedia dengan cepat, maka manajemen mempunyai dasar yang kuat untuk merencanakan kegiatannya. Perusahaan harus cermat dan rinci dalam membuat laporan keuangan terutama yang berkaitan dengan biaya produksi agar tidak terjadi penyimpangan-penyimpangan serta pemborosan biaya dalam proses produksi.

Tahu Mang Ujang adalah salah satu usaha yang memproduksi tahu di Pekanbaru. Usaha ini merupakan industri yang disebarluaskan melalui pasar tradisional dan para langganan tetap seperti rumah makan dan catering. Berdasarkan survei kepada para langganan tetap yaitu alasan mereka memilih tahu Mang Ujang untuk dipasarkan kembali yaitu tahu Mang Ujang menyajikan tahu baru setiap harinya serta kualitas tahu yang terjaga seperti ketebalan tahu dan kebersihan tahu Mang Ujang dan harganya yang terjangkau. Selama ini pemilik tidak mengetahui cara perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan tidak memasukkan beberapa bahan yang dipakai dalam memproduksi tahu ke dalam perhitungan harga pokok produksi karna dianggap tidak terlalu berpengaruh terhadap harga pokok, sedangkan sekecil apapun biaya yang dikeluarkan dalam produksi itu berpengaruh terhadap harga pokok yang dihasilkan.

Mang Ujang dalam perhitungan harga pokoknya belum memisahkan antara biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Serta tidak menghitung biaya penyusutan atas bangunan dan peralatan produksi.

Mang Ujang tidak menggunakan pendekatan apapun untuk menghitung harga pokok produksi yang sesuai dengan kaidah akuntansi biaya dan tidak mempertimbangkan biaya produksi secara detail.

Untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam perhitungan biaya produksi dan agar menghasilkan biaya yang efisien diperlukan suatu metode yang baik. Adapun metode yang dapat digunakan dalam menghitung biaya produksi tersebut adalah metode *full costing* dan metode *variable costing*.

Berdasarkan hal tersebut diatas, maka perumusan masalah penelitian ini adalah :

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi Tahu yang diterapkan oleh Tahu Mang Ujang
2. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi Tahu pada Tahu Mang Ujang dengan menggunakan Metode *Full Costing*
3. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi Tahu pada Tahu Mang Ujang dengan menggunakan Metode *Variable Costing*
4. Bagaimana analisis perbedaan perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu yang diterapkan oleh Tahu Mang Ujang dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing*
5. Bagaimana pengaruh perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu yang diterapkan oleh Tahu Mang Ujang, Metode *Full Costing* dan Metode *Variable Costing* terhadap laba

TINJAUAN PUSTAKA

Menurut Firmansyah (2014:25) biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang dapat diukur dalam satuan uang, baik yang telah terjadi maupun yang akan terjadi untuk tujuan tertentu. Berdasarkan pengertian tersebut, terdapat empat unsur pokok dalam definisi biaya tersebut, yaitu :

1. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi
2. Biaya dapat diukur dengan satuan rupiah
3. Biaya merupakan pengorbanan yang telah terjadi atau akan terjadi
4. Biaya merupakan pengorbanan yang mempunyai tujuan

Adanya informasi biaya yang akurat memungkinkan manajemen untuk melakukan pengelolaan alokasi berbagai sumber ekonomi untuk menjamin dihasilkannya output yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi dibandingkan dengan nilai input yang dikorbankan. Selain itu, dengan informasi biaya yang lengkap maka pimpinan perusahaan dapat lebih menyempurnakan lagi prosedur dan kebijakan - kebijakan yang telah ditetapkan untuk masa yang akan datang.

Menurut Bustami dan Nurlela (2006) klasifikasi biaya atau penggolongan biaya adalah suatu proses pengelompokan biaya secara sistematis atas keseluruhan elemen biaya yang ada kedalam golongan-golongan tertentu yang lebih ringkas untuk dapat memberikan informasi yang lebih ringkas dan penting. Klasifikasi biaya yang umum digunakan adalah menurut hubungannya dengan :

1. Produk
2. Volume Produksi
3. Departemen Produksi

4. Pengambilan Keputusan
5. Periode Akuntansi

Harga Pokok Produksi

Menurut Firmansyah (2014:57) Harga Pokok Produksi adalah penjumlahan seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Suatu perusahaan perlu menentukan harga pokok produksi yang dihasilkan karena harga pokok merupakan salah satu faktor yang ikut memengaruhi harga jual dasar dan penentuan kebijakan-kebijakan yang berhubungan dengan pengolahan perusahaan. Harga Pokok Produksi juga digunakan untuk menentukan keuntungan yang diperoleh suatu perusahaan.

Adapun tujuan dari perhitungan harga pokok produksi adalah :

1. Sebagai salah satu faktor yang harus dipertimbangkan dalam penentuan harga jual produk didasarkan pada biaya produksi ditambah biaya lain yang telah dikeluarkan dan laba yang diinginkan
2. Sebagai salah satu faktor yang harus dipertimbangkan dalam penentuan biaya produk untuk produk baru dan pesanan khusus
3. Untuk penentu kebijakan penjualan

Menurut Witjaksono (2006) biaya-biaya dalam penentuan harga pokok produksi terdiri dari tiga unsur :

1. Bahan Baku (*Direct Materials*)
2. Tenaga Kerja Langsung (*Direct Labour*)
3. Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

Banyaknya perusahaan dan industri yang bergerak dalam bidang yang sama membuat suhu persaingan meningkat tinggi. Bagi suatu perusahaan, memperoleh laba merupakan tujuan utama untuk kelangsungan hidup dan kemajuan perusahaan. Untuk memperoleh laba ada tiga faktor utama didalam perusahaan yang harus diperhatikan, yaitu jumlah barang yang harus diproduksi, biaya perunit untuk memproduksi dan harga jual perunit produk tersebut. Untuk mencapai laba yang optimal, salah satunya adalah memperhatikan faktor biaya yaitu diantaranya harga pokok penjualan diupayakan dapat ditekan seminimal mungkin..

Perusahaan mengkalkulasikan biaya produksi sebagai dasar perhitungan harga pokok produksi. Menurut Mulyadi (2007:18) dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan, yaitu *Full Costing* dan *Variable Costing*.

Metode *Full Costing*

Full Costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam harga pokok produksi. Menurut Mulyadi (2009:17) *Full Costing* adalah “ Metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variable maupun tetap ditambah dengan biaya nonproduksi (biaya pemasaran dan biaya administrasi dan umum).

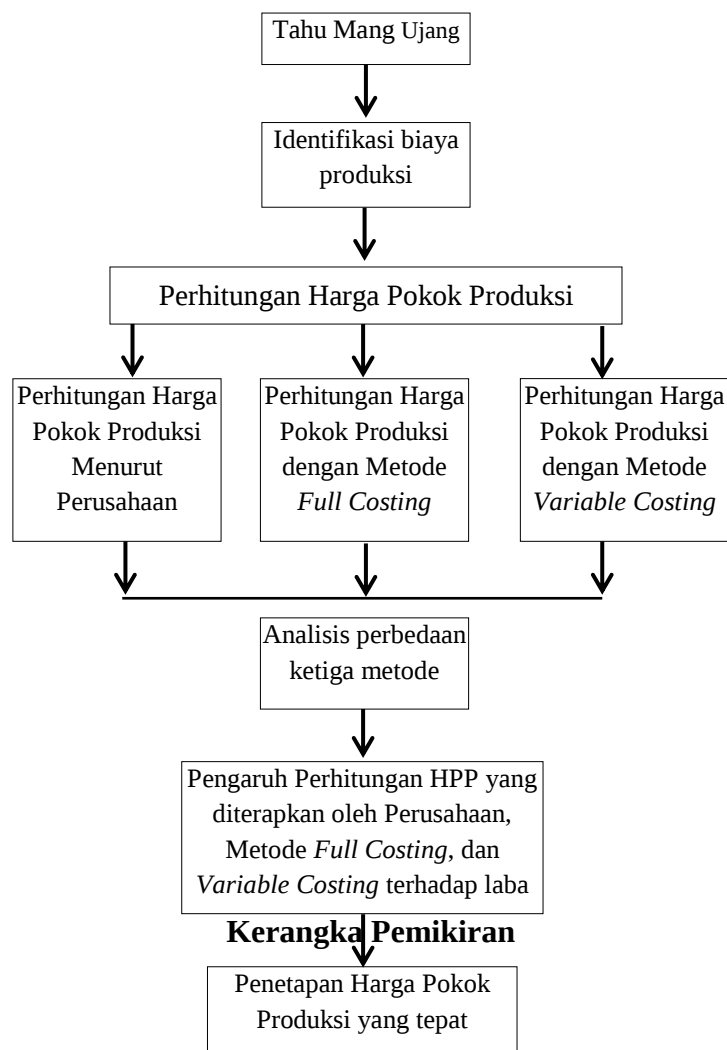
Metode *Variable Costing*

Menurut Mulyadi (2009:18), *Variable Costing* adalah “Metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variable saja kedalam harga pokok produk”. Harga pokok produksi hanya memperhitungkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variable ditambah dengan biaya non produksi variable (biaya pemasaran variable dan biaya administrasi dan umum variable) dan biaya tetap (biaya overhead pabrik tetap, biaya pemasaran tetap dan biaya administrasi dan umum tetap).

Kerangka Pemikiran

Penelitian ini akan menghitung perbandingan perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh pemilik usaha selama ini, dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variable costing*.

Hasil perhitungan dengan menggunakan ketiga metode tersebut akan dianalisis untuk melihat perbedaannya terhadap perhitungan harga pokok produksi dan pengaruhnya terhadap laba. Sehingga dapat ditentukan metode mana yang efektif digunakan dalam menghitung biaya produksi sehingga perusahaan dapat memilih metode yang tepat, efektif, dan efisien dalam menghitung harga pokok produksi dalam upaya memaksimalkan keuntungan.



METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada Tahu Mang Ujang yang merupakan salah satu usaha kecil menengah yang memproduksi tahu di Pekanbaru. Pemilihan lokasi ini dilakukan secara karena pemilik usaha bergerak di bidang manufaktur yaitu memproduksi dan memasarkan tahu sehingga cocok dijadikan sebagai tempat penelitian mengenai harga pokok produksi serta adanya kesediaan dari pemilik untuk memberikan data yang dibutuhkan dalam melakukan penelitian. Penelitian ini beralamat di JL. Harapan Jaya Sigunggung gg. Damai No.28 Pekanbaru.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis kualitatif dan kuantitatif. Analisis kuantitatif dilakukan pada perhitungan harga pokok produksi dengan metode yang diterapkan oleh pemilik usaha, metode *full costing* dan *variable costing*. Sedangkan analisis kualitatif diperoleh dengan membandingkan hasil perhitungan yang diperoleh antara metode *full costing*, metode *variable costing*, dan yang diterapkan oleh pemilik usaha (analisis deskriptif komparatif).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu dengan Metode Perusahaan

Tabel 1
Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Metode Perusahaan Januari 2016

No	Keterangan	Total Biaya / Bulan
1	Biaya Bahan Baku	Rp 35.040.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 12.000.000
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 6.835.000
Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Januari		Rp 53.875.000
Total Produksi Januari		359.040 Potong
Harga Pokok Produksi Per Potong Tahu		Rp 150

Sumber : Data Olahan 2016

Tabel 1 di atas merupakan perhitungan harga pokok produksi tahu Januari 2016 dengan metode perusahaan. Dapat dilihat bahwa harga pokok produksi tahu bulan Januari 2016 adalah Rp 53.875.000. Harga pokok produksi per potong tahu bulan Januari 2016 adalah Rp 150.

Tabel 2
Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Metode Perusahaan Februari 2016

No	Keterangan	Total Biaya / Bulan
1	Biaya Bahan Baku	Rp 26.280.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 12.000.000
No	Keterangan	Total Biaya / Bulan
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 5.130.000
Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Februari		Rp 43.410.000
Total Produksi Februari		269.280 Potong
Harga Pokok Produksi Per Potong Tahu		Rp 161

Sumber : Data Olahan 2016

Tabel 2 diatas merupakan perhitungan harga pokok produksi tahu Februari 2016 dengan metode perusahaan. Dapat dilihat bahwa harga pokok produksi tahu bulan Februari 2016 adalah Rp 43.410.000. Harga pokok produksi per potong tahu bulan Februari 2016 adalah Rp 161.

Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu dengan Metode *Full Costing*

Tabel 3. Harga Pokok Produksi Tahu dengan Metode *Full Costing* Pada Januari 2016

Biaya Bahan baku	Rp 35.040.000	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 12.000.000	
Biaya <i>Overhead</i> Variabel	Rp 7.060.000	
Biaya <i>Overhead</i> tetap	Rp 975.000	
Harga Pokok Produksi Tahu Januari 2016		Rp 55.075.000
Jumlah Produksi		359.040
Harga Pokok Produksi Tahu Per Potong		Rp 154

Sumber : Data Olahan 2016

Tabel 3 diatas merupakan Harga Pokok Produksi tahu Mang Ujang dengan menggunakan metode *Full Costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *full costing* untuk bulan Januari 2016 adalah Rp 55.075.000. Total harga pokok produksi per potong adalah Rp154.

Tabel 4. Harga Pokok Produksi Tahu dengan Metode *Full Costing* Pada Februari 2016

Biaya Bahan baku	Rp 26.280.000	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 12.000.000	
Biaya <i>Overhead</i> Variabel	Rp 5.355.000	
Biaya <i>Overhead</i> tetap	Rp 975.000	
Harga Pokok Produksi Tahu Januari 2016		Rp 44.610.000
Jumlah Produksi		269.280
Harga Pokok Produksi Tahu Per Potong		Rp 165

Sumber : Data Olahan 2016

Tabel 4 di atas merupakan Harga Pokok Produksi tahu Mang Ujang dengan menggunakan metode *Full Costing*. Total harga pokok produksi dengan metode *full costing* untuk bulan Februari 2016 adalah Rp 44.610.000. Total harga pokok produksi per potong adalah Rp165.

Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu dengan Metode *Variable Costing*

Tabel 5. Harga Pokok Produksi Tahu dengan Metode *Variable Costing* Januari 2016

Biaya Bahan Baku	Rp 35.040.000	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 12.000.000	
BOP Variabel	Rp 6.929.739	
Hpp Variabel Januari 2016		Rp 53.969.739
Jumlah Produksi		359.040
Hpp tahu Per Potong		Rp 151

Sumber : Data Olahan 2016

Tabel 5 di atas merupakan harga pokok produksi tahu Tahu Mang Ujang dengan menggunakan metode variable costing. Total harga pokok produksi dengan metode variabel costing untuk bulan Januari 2016 adalah Rp 53.969.739. Total harga pokok produksi per potong tahu adalah Rp 151.

Tabel 6. Harga Pokok Produksi Tahu dengan Metode *Variable Costing* Februari 2016

Biaya Bahan Baku	Rp	26.280.000		
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp	12.000.000		
BOP Variabel	Rp	5.224.314		
Hpp Variabel Februari 2016			Rp	43.504.314
Jumlah Produksi				269.280
Hpp tahu Per Potong			Rp	162

Sumber : Data Olahan 2016

Tabel 6 di atas merupakan harga pokok produksi tahu Tahu Mang Ujang dengan menggunakan metode variable costing. Total harga pokok produksi dengan metode variabel costing untuk bulan Februari 2016 adalah Rp 43.504.314. Total harga pokok produksi per potong tahu adalah Rp 162.

Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu yang diterapkan oleh Tahu Mang Ujang Metode *Full Costing* dan Metode *Variable Costing*

Tabel 7. Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu yang diterapkan oleh Tahu Mang Ujang, Metode *Full Costing* dan Metode *Variable Costing* Bulan Januari – Februari 2016

No	Bulan	Metode Perusahaan	Metode <i>Full Costing</i>	Metode <i>Variable Costing</i>
1	Januari	Rp 53.875.000	Rp. 55.075.000	Rp. 53.969.739
2	Februari	Rp 43.410.000	Rp 44.610.000	Rp 43.504.314

Sumber : Data Olahan 2016

Berdasarkan dari tabel 7 diatas dapat dilihat bahwa perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh Mang Ujang lebih rendah dibanding perhitungan menggunakan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing*. Hal ini disebabkan karena pemilik usaha tidak mengetahui cara menghitung harga pokok produksi yang tepat sehingga tidak memasukkan biaya-biaya secara tepat kedalam perhitungan harga pokok produksi khususnya biaya *overhead* pabrik. Pemilik usaha tidak memasukkan biaya penyusutan, biaya kain belacu, dan biaya pemeliharaan kedalam perhitungan harga pokok produksi. Perbedaan biaya tersebut dapat dilihat pada perhitungan harga pokok produksi bulan Januari. Dimana perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan adalah sebesar Rp 53.875.000 lebih rendah dibandingkan dengan metode *Full Costing* dan *Variable Costing* yang masing-masing sebesar Rp 55.075.000 dan Rp 53.969.739.

Analisis Pengaruh perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu yang diterapkan oleh Tahu Mang Ujang, Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* dengan Laba Bersih.

Tabel 8
Laporan Laba Rugi Tahu Mang Ujang dengan Metode Perusahaan, Metode *Full Costing*, dan Metode *Variable Costing* bulan Januari 2016

Keterangan	Perusahaan	<i>Full Costing</i>	<i>Variable Costing</i>
Hasil Penjualan	359.040	359.040	359.040
Harga Per Potong	Rp 200	Rp 200	Rp 200
Penjualan	Rp 71.808.000	Rp 71.808.000	Rp 71.808.000
HPP	Rp 53.856.000	Rp 55.292.160	Rp 54.215.040
Laba Kotor	Rp 17.952.000	Rp 16.515.840	Rp 17.592.960
Biaya Operasional			
Biaya Pemasaran Tetap	Rp 1.286.400	Rp 3.886.400	Rp 71.695
Biaya Pemasaran Variabel	-	-	Rp 3.814.705
Keterangan	Perusahaan	<i>Full Costing</i>	<i>Variable Costing</i>
Biaya Adm & Umum Tetap	-	Rp 19.000	Rp 344
Biaya ADM & Umum Variabel	-	-	Rp 18.656
Total Biaya Operasional	Rp 1.286.400	Rp 3.905.400	Rp 3.905.400
Laba Bersih	Rp 16.665.600	Rp 12.610.440	Rp 13.687.560

Sumber : Data Olahan 2016

Tabel 8 di atas merupakan laporan laba rugi dengan metode Metode *Full Costing*, dan Metode *Variable Costing* bulan Januari 2016. Laba bersih yang dihasilkan dengan Metode adalah sebesar Rp 16.665.600, laba bersih yang dihasilkan dengan Metode *Full Costing* adalah Rp 12.610.440 dan Metode *Variable Costing* adalah Rp 13.687.560.

Tabel 9
Laporan Laba Rugi Tahu Mang Ujang dengan Metode Perusahaan, Metode *Full Costing*, dan Metode *Variable Costing* bulan Februari 2016

Keterangan	Perusahaan	<i>Full Costing</i>	<i>Variable Costing</i>
Hasil Penjualan	269.280	269.280	269.280
Harga Per Potong	Rp 200	Rp 200	Rp 200
Penjualan	Rp 53.856.000	Rp 53.856.000	Rp 53.856.000
HPP	Rp 43.354.080	Rp 44.431.200	Rp 43.623.360
Laba kotor	Rp 10.501.920	Rp 9.424.800	Rp 10.232.640
Biaya Operasional			
Biaya Pemasaran Tetap	Rp 964.800	Rp 2.914.800	Rp 71.149
Biaya Pemasaran Variabel	-	-	Rp 2.843.651
Biaya Adm & Umum Tetap	-	Rp 19.000	Rp 465
Biaya Adm & Umum Variabel	-	-	Rp 18.535
Total Biaya Operasional	Rp 964.800	Rp 2.933.800	Rp 2.933.800
Laba bersih	Rp 9.537.120	Rp 6.491.000	Rp 7.298.840

Sumber : Data Olahan 2016

Tabel 9 di atas merupakan laporan laba rugi dengan metode perusahaan, Metode *Full Costing*, dan Metode *Variable Costing* bulan Februari 2016. Laba bersih yang dihasilkan dengan Metode adalah sebesar Rp 9.537.120, laba bersih yang dihasilkan dengan Metode adalah Rp 6.491.000 dan Metode *Variable Costing* adalah Rp 7.298.840.

PENUTUP

Simpulan

Berdasarkan dari hasil penelitian diatas maka dapat disimpulkan bahwa sebagai berikut :

Masih banyak biaya *overhead* yang belum dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi.

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* menghasilkan perhitungan yang paling tinggi jika dibandingkan dengan metode perusahaan. Hal ini dikarenakan metode *full costing* memasukkan semua biaya baik yang bersifat tetap maupun variabel ke dalam perhitungan harga pokok produksinya.

Dari hasil perhitungan laba rugi, laba bersih terlihat paling tinggi pada perhitungan oleh Perusahaan. Jika dibandingkan dengan perhitungan metode *full costing* dan *variabel costing* perbedaannya terlihat sangat signifikan. Perhitungan laba rugi dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variabel costing* pada bulan Januari 2016 adalah sebesar Rp 12.610.440 untuk metode *full costing* dan Rp 13.687.560 untuk metode *variabel costing*, sedangkan dengan metode perusahaan adalah sebesar Rp 16.665.600. Pada perhitungan laba rugi dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variabel costing* pada bulan Februari 2016 adalah sebesar Rp 6.491.000 untuk metode *full costing* dan Rp 7.298.840 untuk metode *variabel costing*, sedangkan dengan metode perusahaan adalah sebesar Rp 9.537.120.

Saran

Dari ketiga metode yang telah dianalisis, sebaiknya Tahu Mang Ujang menggunakan metode *Full Costing* dalam perhitungan harga pokok produksinya.

Data penelitian ini hanya menggunakan data selama 2 bulan sehingga diharapkan kepada peneliti selanjutnya dapat menggunakan data yang lebih banyak lagi guna untuk mendukung data lebih akurat.

DAFTAR RUJUKAN

- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2006. *Akuntansi Biaya Teori dan Aplikasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Eka Permatasari, Andri. 2010. *Penerapan Full Costing Method Melalui Perhitungan HPP Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada UKM Tahu Pak Dariyo*. Jurnal Pada Program Studi Akuntansi. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Dian Nuswantoro. Semarang
- Eprilianta, Silvania. 2011. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dengan Metode Full Costing Pada Industri Kecil (Studi Kasus CV*

- Laksa Mandiri*). Jurnal Fakultas Ekonomi dan Manajemen. Institut Pertanian Bogor.
- Firmansyah, Iman. 2014. *Akuntansi Biaya Itu Gampang*. Jakarta : Dunia Cerdas
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya*. Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN, Yogyakarta
- Mulyadi. 2007. *Akuntansi Biaya*. Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN, Yogyakarta
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke 5 Cetakan Sembilan. Yogyakarta : YKPN
- Murpi, Solehuddin. 2011. *Bussiness Plan Praktis dan Dahsyat Untuk UMKM*. Jawa Barat : Laskar Aksara
- R.A Supriyono. 2007. *Akuntansi Biaya, Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*, Buku I, Edisi Kedua, Cetakan Ketiga Belas. Yogyakarta : BPFE
- Setiyaningsih, Endra. 2009. *Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Lestari)*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Dian Nuswantoro. Semarang
- Samryn, LM. 2011. *Akuntansi Manajerial*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada
- Winwin Yadianti, 2008. *Pengantar Akuntansi*. Jakarta : Edisi Revisi, Prenada Media
- Witjaksono, Armanto. 2006. *Akuntansi Biaya, Edisi 1*. Yogyakarta : Graha Ilmu