

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan Kemajuan dunia usaha di Indonesia saat ini mengalami pertumbuhan yang berkembang dengan cepat. Kondisi tersebut membuat persaingan antar pelaku usaha semakin tinggi, baik pada perusahaan besar maupun usaha kecil. Setiap usaha dituntut untuk mampu menghasilkan produk yang berkualitas serta memiliki strategi yang tepat agar dapat bertahan dalam persaingan pasar yang semakin kompetitif. Oleh karena itu, pelaku usaha perlu terus melakukan inovasi dan meningkatkan kualitas produk maupun pelayanan agar usaha yang dijalankan dapat berkembang serta memenuhi kebutuhan konsumen (isra et al., 2025).

UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) merupakan salah satu sektor yang memberikan kontribusi besar terhadap pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Keberadaan UMKM mampu membantu menciptakan lapangan pekerjaan dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Selain itu, UMKM juga banyak diminati karena proses pendiriannya relatif mudah dan dapat dijalankan dengan modal yang tidak terlalu besar. Perkembangan UMKM yang terus meningkat menunjukkan bahwa sektor ini memiliki kontribusi yang besar dalam mendorong kegiatan ekonomi masyarakat. Dengan adanya UMKM, masyarakat memiliki peluang yang lebih besar untuk mengembangkan usaha secara mandiri dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi (isra et al., 2025).

Setiap usaha pada dasarnya didirikan dengan tujuan untuk memperoleh

laba sebagai hasil dari kegiatan operasionalnya. Laba menjadi hal yang penting karena dapat digunakan untuk menjaga kelangsungan usaha dan mendukung perkembangan bisnis di masa mendatang. Selain itu, laba juga dapat dimanfaatkan sebagai tambahan modal untuk meningkatkan kualitas produk maupun memperluas usaha. Dalam memperoleh laba yang maksimal, perusahaan perlu memperhatikan berbagai faktor yang berkaitan dengan kegiatan produksi dan penjualan. Oleh sebab itu, pengelolaan usaha yang baik sangat diperlukan agar laba yang dihasilkan dapat memenuhi target yang telah ditetapkan oleh perusahaan. (isra et al., 2025).

Besarnya laba yang diperoleh dipengaruhi oleh ketepatan dalam menghitung harga pokok produksi. Harga pokok produksi adalah akumulasi seluruh biaya yang timbul selama proses produksi, yang mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat sangat penting karena digunakan sebagai acuan dalam menetapkan harga jual produk. Jika terjadi kesalahan dalam menghitung biaya produksi, maka penentuan harga jual dan laba perusahaan juga dapat mengalami kesalahan. Oleh karena itu, perlu menghitung biaya produksi secara cermat dan akurat agar dapat mengetahui biaya produksi yang sebenarnya (isra et al., 2025).

Perhitungan harga pokok produksi dapat dilakukan dengan menggunakan beberapa metode, salah satunya yaitu metode *full costing*. Metode ini merupakan pendekatan yang menghitung harga pokok produksi dengan membebankan seluruh komponen biaya produksi, baik yang bersifat

tetap maupun variabel. Melalui metode ini, seluruh biaya yang timbul selama kegiatan produksi dicatat sebagai bagian dari harga pokok produksi. Dengan demikian, hasil perhitungan biaya menjadi lebih komprehensif dibandingkan metode yang hanya memasukkan sebagian unsur biaya produksi.

Penerapan metode *full costing* mampu menyajikan informasi mengenai besarnya biaya produksi secara lebih nyata karena seluruh pengeluaran yang berhubungan dengan aktivitas produksi diperhitungkan dalam proses penentuan biaya. Perhitungan biaya yang dilakukan secara menyeluruh dapat membantu perusahaan menetapkan harga jual dengan lebih tepat, meminimalkan kesalahan dalam penentuan harga, serta memberikan gambaran laba yang lebih akurat. Di samping itu, metode *full costing* dapat dimanfaatkan sebagai salah satu sarana untuk mengendalikan biaya produksi.

Bagi pelaku UMKM, penggunaan metode *full costing* dapat menjadi alternatif untuk meningkatkan ketelitian dalam mengelola biaya produksi. Hal ini dikarenakan masih banyak UMKM yang melakukan Perhitungan harga pokok produksi masih dilakukan secara sederhana dengan hanya memperhitungkan biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung, sedangkan unsur biaya overhead pabrik, seperti listrik, air, gas, penyusutan aset, serta biaya penunjang produksi lainnya belum dimasukkan secara menyeluruh. Apabila komponen biaya tersebut tidak diperhitungkan, maka hasil perhitungan harga pokok produksi berpotensi tidak mencerminkan biaya yang sebenarnya sehingga dapat memengaruhi penetapan harga jual maupun laba yang diperoleh perusahaan. Oleh karena itu, metode *full costing* diperlukan

agar seluruh biaya produksi dapat dihitung secara lengkap dan menghasilkan informasi biaya yang lebih akurat bagi perusahaan.

B'Rasa Bakery adalah salah satu UMKM yang menjalankan usaha di bidang produksi dan pemasaran roti beserta berbagai produk *bakery* lainnya di Slawi, Kabupaten Tegal. Dalam menjalankan usahanya, perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh B'Rasa Bakery masih bersifat sederhana karena hanya memperhitungkan biaya bahan baku utama dan biaya tenaga kerja langsung, sedangkan seluruh komponen biaya *overhead* pabrik belum dibebankan secara lengkap, seperti biaya listrik, gas LPG, penyusutan peralatan, penyusutan bangunan, serta biaya pendukung produksi lainnya. Kondisi tersebut dapat menyebabkan perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual produk menjadi kurang tepat. Penelitian ini difokuskan pada produk roti manis isi coklat karena produk tersebut diproduksi secara rutin oleh B'Rasa Bakery dengan jumlah produksi yang paling banyak. Namun, B'Rasa Bakery belum menghitung harga pokok produksi roti manis secara lengkap dan masih menggunakan metode perhitungan yang sederhana, yaitu hanya memperhitungkan biaya bahan baku utama dan biaya tenaga kerja langsung, sedangkan biaya *overhead* pabrik belum diperhitungkan secara keseluruhan.

Harga pokok produksi merupakan salah satu hal penting dalam kegiatan usaha karena berkaitan langsung dengan proses penentuan harga jual dan perolehan laba. Perhitungan harga pokok produksi yang kurang tepat dapat menyebabkan kesalahan dalam menentukan biaya produksi maupun harga jual

produk. Pada B’Rasa Bakery, perhitungan biaya produksi masih dilakukan secara sederhana sehingga belum seluruh biaya produksi diperhitungkan secara rinci. Kondisi tersebut dapat memengaruhi ketepatan dalam mengetahui biaya produksi yang sebenarnya, khususnya pada produk roti manis isi coklat yang menjadi objek penelitian. Oleh karena itu, diperlukan metode perhitungan yang lebih lengkap agar seluruh unsur biaya produksi dapat dihitung dengan tepat. Metode *Full Costing* dipilih karena metode ini memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap. Dengan demikian, penggunaan metode *Full Costing* dapat memberikan gambaran yang lebih lengkap mengenai total biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi roti manis isi coklat serta membantu dalam menentukan harga jual yang lebih tepat. Maka dari itu, peneliti mengambil judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* pada B’Rasa Bakery”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: "Bagaimana perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada B'Rasa Bakery?"

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu menganalisis perhitungan harga pokok produksi dengan menerapkan metode *full costing*.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber pengetahuan mengenai penerapan metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi pada UMKM. Di samping itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan referensi bagi peneliti selanjutnya yang membahas topik sejenis.

2. Manfaat Praktis

Adapun manfaat dari penelitian ini antara lain:

a. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pemahaman dan pengalaman penulis mengenai penerapan ilmu akuntansi biaya, khususnya dalam perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada usaha UMKM. Selain itu, penelitian ini juga menjadi sarana bagi penulis untuk menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan ke dalam kondisi usaha yang sebenarnya.

b. Bagi B'Rasa Bakery.

Penelitian ini diharapkan dapat membantu B'Rasa Bakery dalam mengetahui perhitungan harga pokok produksi secara lebih lengkap dan rinci, terutama pada produk roti manis isi coklat. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam menentukan harga jual produk yang lebih tepat sesuai dengan biaya produksi yang sebenarnya.

c. Bagi Universitas Harkat Negeri

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi tambahan referensi dan bahan bacaan bagi mahasiswa di Universitas Harkat Negeri, khususnya yang berkaitan dengan akuntansi biaya dan metode *full costing*. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pendukung untuk penelitian selanjutnya dengan topik yang sejenis.

1.5 Batasan Masalah

Fokus penelitian ini adalah pada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada usaha Toko Roti B’Rasa Bakery yang bergerak di bidang produksi roti dan kue. Penelitian ini hanya difokuskan pada satu jenis produk, yaitu roti manis isi coklat, karena produk tersebut diproduksi secara rutin dengan jumlah produksi yang cukup banyak serta memiliki berbagai komponen biaya produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, sehingga sesuai untuk dianalisis menggunakan metode *full costing*. Penggunaan satu jenis produk juga dilakukan agar penelitian dapat lebih terarah dalam menganalisis setiap unsur biaya yang diperlukan dalam menentukan harga pokok produksi. Penelitian ini menggunakan data biaya produksi selama periode April 2026 selama 26 hari kerja. Penelitian ini tidak membahas dampak jangka panjang dari penerapan metode *full costing* serta tidak melakukan perbandingan dengan usaha sejenis maupun kondisi ekonomi secara luas. Batasan ini dibuat agar penelitian lebih terarah dan fokus dalam menganalisis perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual roti manis isi coklat menggunakan metode

full costing pada B'Rasa Bakery.

1.6 Kerangka Berpikir

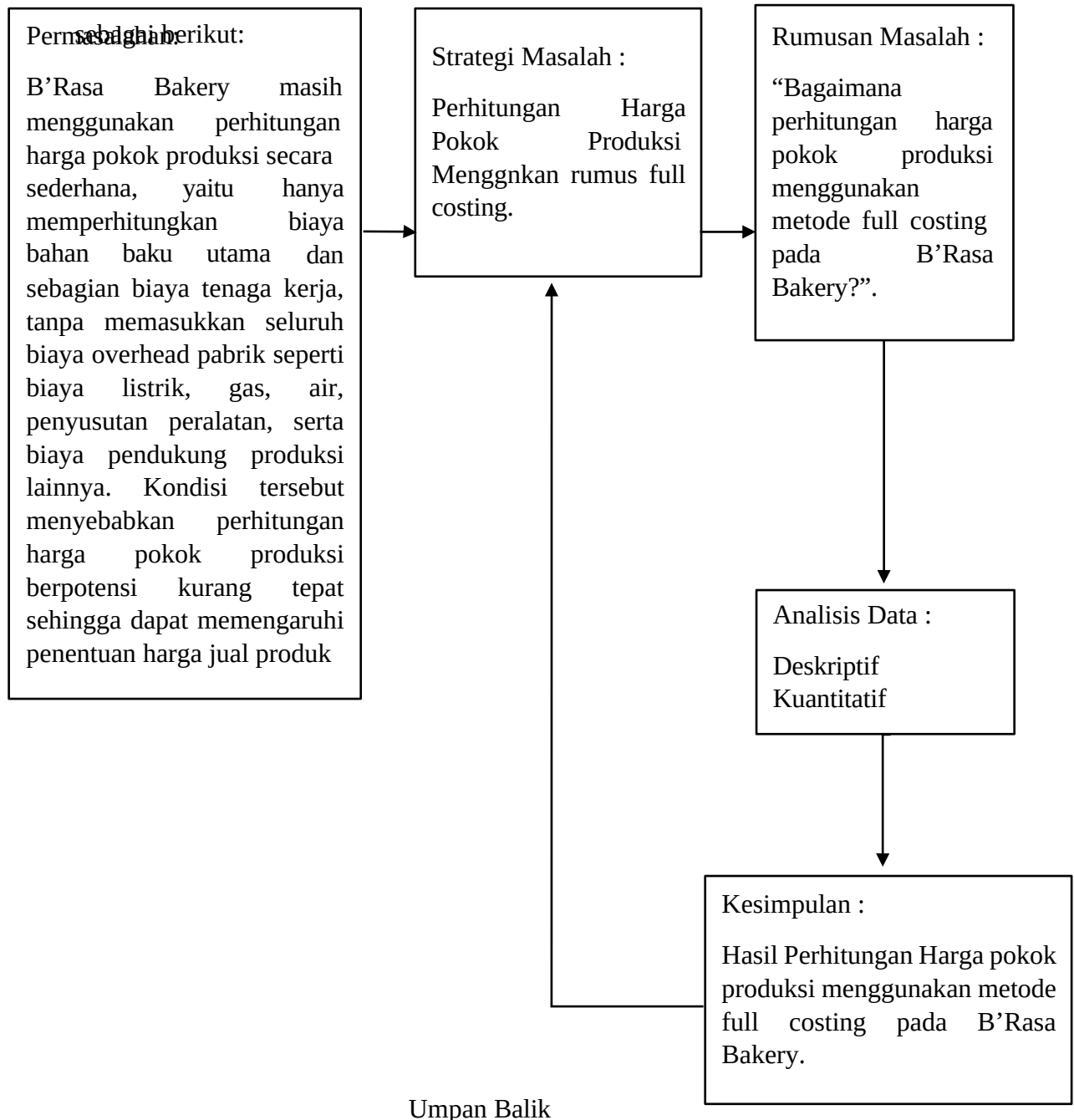
Perkembangan dunia bisnis yang semakin pesat membuat setiap pelaku usaha harus mampu bersaing dan mengelola usahanya dengan baik agar tetap bertahan di tengah persaingan pasar. Salah satu usaha yang terus berkembang di Indonesia adalah UMKM, termasuk usaha di bidang makanan seperti B'Rasa Bakery. Dalam menjalankan usahanya, setiap pelaku usaha tentu mengharapkan keuntungan atau laba yang optimal. Untuk memperoleh laba yang sesuai, perusahaan perlu menentukan harga jual produk secara tepat, salah satunya dengan melakukan perhitungan harga pokok produksi secara akurat.

Harga pokok produksi merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, hingga biaya overhead pabrik. Perhitungan harga pokok produksi yang kurang tepat dapat menyebabkan kesalahan dalam menentukan harga jual produk dan memengaruhi laba yang diperoleh perusahaan. Pada B'Rasa Bakery, perhitungan harga pokok produksi masih dilakukan secara sederhana sehingga belum seluruh biaya produksi diperhitungkan secara rinci, khususnya pada produk roti manis isi coklat.

Oleh karena itu, diperlukan metode perhitungan yang dapat menghitung seluruh unsur biaya produksi secara lengkap. Metode *full costing* digunakan karena metode ini memasukkan seluruh biaya produksi, baik biaya tetap maupun biaya variabel, ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Dengan menggunakan metode *full costing*, hasil perhitungan harga pokok

produksi diharapkan menjadi lebih lengkap dan akurat sehingga dapat membantu B’Rasa Bakery dalam mengetahui biaya produksi yang sebenarnya dan menentukan harga jual produk dengan lebih tepat.

Berdasarkan uraian tersebut, kerangka berpikir penelitian ini disajikan



Gambar 1 Kerangka Berpikir

1.7 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan tugas akhir ini, dibuat sistematika penulisan untuk memberikan gambaran umum kepada pembaca mengenai tugas akhir ini sehingga mudah dipahami. Sistematika penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagian Awal

Bagian awal berisi halaman judul, halaman persetujuan, halaman pengesahan, halaman pernyataan keaslian Tugas Akhir (TA). Halaman pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah untuk kepentingan akademis, halaman persembahan, halaman moto, kata pengantar, intisari atau abstrak, daftar isi, daftar tabel, daftar gambar, daftar lampiran. Bagian awal ini berguna untuk memberikan kemudahan kepada pembaca dalam mencari bagian-bagian penting secara cepat.

2. Bagian isi terdiri dari lima bab, yaitu:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi penjelasan mengenai latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, kerangka berpikir, serta sistematika penulisan yang digunakan dalam penelitian tentang analisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada B'Rasa Bakery.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini membahas teori-teori yang berkaitan dengan

penelitian, seperti pengertian biaya produksi, harga pokok produksi, metode *full costing*, dan penentuan harga jual. Selain itu, pada bab ini juga dijelaskan penelitian terdahulu yang digunakan sebagai referensi dan pendukung dalam penelitian.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini menjelaskan tentang lokasi dan waktu penelitian, jenis dan sumber data yang digunakan, metode pengumpulan data, serta metode analisis data yang digunakan dalam penelitian. Pada bab ini juga dijelaskan langkah-langkah perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi gambaran umum mengenai B'Rasa Bakery, mulai dari sejarah singkat usaha, kegiatan produksi, hingga hasil penelitian yang telah dilakukan. Selain itu, pada bab ini juga dibahas mengenai perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* serta pembahasan hasil penelitian yang diperoleh.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisi kesimpulan dari hasil penelitian yang telah dilakukan serta saran yang diharapkan dapat menjadi masukan bagi B'Rasa Bakery dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi dan menentukan harga jual produk secara lebih tepat.

3. Bagian Akhir

LAMPIRAN

Lampiran berisi informasi tambahan yang mendukung kelengkapan laporan.