

ABSTRAK

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Pada UKM Isra Bakery Menggunakan Metode *Full Costing*

Oleh: Era Sri Mukti

Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang penting untuk diperhatikan karena semakin meningkatnya persaingan antara perusahaan dalam menghasilkan produk-produk yang berkualitas Bakery. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan perusahaan dengan perhitungan menggunakan metode *full costing*.

Penelitian ini menggunakan bentuk penelitian deskriptif, yaitu mendeskripsikan keadaan dan kejadian secara apa adanya tanpa adanya manipulasi. Penelitian ini dilakukan dengan wawancara, observasi, dan studi kepustakaan untuk mengetahui biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi roti.

Berdasarkan hasil yang diperoleh tersebut penulis dapat memberikan kesimpulan mengenai perbedaan penentuan harga pokok produksi perusahaan dengan metode *full costing*, yaitu perbedaannya metode perusahaan harga pokok produksi roti Rp. 72.923.000. Sedangkan menurut metode *full costing* harga pokok produksi roti Rp. 85.038.000, jadi selisih perbandingan antara dua metode tersebut adalah Rp. 12.115.000. oleh karena itu metode ini lebih akurat dibandingkan dengan metode yang dilakukan perusahaan. Maka metode *full costing* sangat baik digunakan oleh perusahaan karena Metode *full Costing* merinci seluruh biaya produksi yang berkaitan dengan proses produksi sehingga hasil perhitungan harga pokok produksi yang didapatkan menunjukkan hasil aktual yang dikeluarkan selama proses produksi. Maka perusahaan dapat menentukan harga jual yang sesuai dan kompetitif dan tentunya tidak merugikan perusahaan dan konsumen.