



Volume 13 Nomor 1 Tahun 2024 Halaman 163-171

ISSN:2715-2723, DOI: 10.26418/jppk.v13i1.70864

<https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jpdpb>

## ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENINGKATKAN OMZET PENJUALAN PADA USAHA BAKERI MEREK DAGANG RR RUMAH ROTI

**Engel Bertus Yeri, Achmadi, Okiana**

Program Studi Pendidikan Ekonomi Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas  
Tanjungpura

### **ArticleInfo**

#### **Article history:**

Received: 04-10-2023

Revised: 28-01-2024

Accepted: 01-02-2024

#### **Keywords:**

Production Costs,  
Sales Revenue

### **ABSTRACT**

This study is titled "Analysis of Production Costs in Increasing Sales Revenue at RR Rumah Roti Bakery Business Brand." The general problem addressed in this research is: How does the calculation of production costs contribute to increasing sales revenue, with the following sub-problems: (1) How is the Calculation of Production Costs at RR Rumah Roti Bakery Business implemented to increase sales revenue? (2) How is the Application of Full Costing Method in Increasing Sales Revenue at RR Rumah Roti Bakery Business? The aim of this study is to understand how the Calculation and application of the Full Costing Production Cost method contribute to increasing sales revenue at RR Rumah Roti Bakery Business. The research approach used is qualitative with a descriptive research method. Data collection techniques involve interviews and documentary studies. Data collection tools include interview guides, field notes, and a camera. The results of this research indicate that: (1) Regarding the calculation of production costs at RR Rumah Roti Bakery Business, it is evident that the selection of the Variable Costing method is more suitable for the business's circumstances. This method allows a focus on costs directly related to bread production at RR Rumah Roti Bakery, providing a better understanding of each product's contribution to fixed costs and profits. However, the choice of cost method will impact financial reporting and overall company performance analysis. (2) The implementation of the Full Costing method at RR Rumah Roti Bakery Business assists in enhancing the accuracy of production cost calculations. By incorporating all cost components, including fixed and variable factory overhead costs at RR Rumah Roti Bakery, the company can calculate total production costs more accurately.

*Copyright©2023Engel Bertus Yeri,Achmadi,Okiana.*

#### **Corresponding Author:**

Engel Bertus Yeri

Universitas Tanjungpura, Jl.Prof.Dr.H.Hadari Nawawi, Bansir Laut, Kec Pontianak Tenggara Pontianak

[yeri.nigarata@gmail.com](mailto:yeri.nigarata@gmail.com)

## PENDAHULUAN

Industri makanan di Indonesia telah menjadi kontributor signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi masyarakat, khususnya dalam sektor usaha makanan. Salah satu segmen yang menonjol dalam industri ini adalah produksi roti isi, yang memiliki pangsa pasar yang ramai dan terus berkembang. Di beberapa negara di seluruh dunia, roti telah menjadi makanan pokok yang terbuat dari bahan dasar gandum. Namun, di Indonesia, roti lebih sering dijadikan alternatif makanan pengganti nasi, yang paling umum dikonsumsi pada pagi hari sebagai sarapan atau sebagai cemilan untuk mengatasi lapar sebelum waktu makan utama.

Pentingnya permintaan akan roti dalam masyarakat Indonesia telah menciptakan peluang bisnis yang menjanjikan bagi para pelaku usaha di sektor ini, termasuk Usaha Bakeri dengan merek dagang "RR Rumah Roti". Di tengah persaingan yang semakin ketat, para produsen roti harus memiliki pemahaman yang baik mengenai preferensi calon pembeli, termasuk bentuk, harga, dan rasa produk yang diinginkan. Dalam hal ini, penelitian tentang analisis biaya produksi dan pengaruhnya terhadap omzet penjualan menjadi sangat relevan.

Pada tahun 2021, industri usaha roti di Indonesia menunjukkan pertumbuhan yang positif, didorong oleh beberapa tren utama. Pertama, permintaan konsumen terhadap berbagai jenis roti terus meningkat. Mulai dari roti tawar, roti manis, roti isi, hingga roti tradisional dan inovatif dengan rasa dan bentuk yang unik. Kedua, roti tradisional Indonesia memiliki tempat penting dalam industri ini, dengan varian seperti roti tawar, roti gambang, roti kukus, dan roti gandum yang menjadi favorit di kalangan masyarakat. Ketiga, munculnya kedai roti dan *bakerycafé* di berbagai kota Indonesia telah memberikan variasi yang lebih luas dalam penawaran roti, kue, *pastry*, dan minuman.

Menurut William J. Baumol dalam buku "*Economics: Principles and Policy*" (2012), biaya produksi adalah jumlah dari semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang atau jasa. Bahan utama dalam pembuatan roti meliputi tepung terigu, *yeast*, air dan garam; sedangkan bahan tambahannya meliputi gula, susu, telur, margarin, dan isian (*filling*) yang semua bahan sifatnya dapat dipilih dan digunakan (optimal), untuk meningkatkan kualitas dan rasa roti yang dibuat (Putriyana, 2008).

Selain itu, inovasi produk terus menjadi fokus bagi pengusaha roti, dengan pengembangan roti-roti dengan *topping* beragam, isian kreatif seperti cokelat, keju, buah-buahan, dan daging, serta tekstur dan rasa yang inovatif. Dukungan dari pemerintah juga memainkan peran penting dalam pertumbuhan industri roti di Indonesia, khususnya bagi pelaku usaha kecil dan menengah, melalui pelatihan, bantuan modal, akses pasar, dan pengembangan infrastruktur.

Assauri (2011:75), mengatakan bahwa proses produksi adalah cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan, dana) yang ada. Proses produksi merupakan suatu bentuk kegiatan yang paling penting dalam pelaksanaan produksi disuatu perusahaan. Hal ini karena proses produksi merupakan cara, metode maupun teknik bagaimana kegiatan penambahan nilai guna barang yang diproduksi.

Pentingnya pemahaman mengenai proses produksi dalam pelaksanaan usaha tidak dapat diabaikan. Proses produksi merupakan inti dari penambahan nilai pada barang yang dihasilkan, dan kesuksesan usaha roti "RR Rumah Roti" di Pontianak menjadi contoh konkret tentang bagaimana proses produksi dapat berpengaruh terhadap biaya produksi dan akhirnya memengaruhi omzet penjualan. Dalam konteks ini, penelitian yang menggali analisis biaya produksi dan dampaknya terhadap omzet penjualan pada usaha bakeri menjadi sangat relevan dan penting untuk dilakukan.

Usaha produksi roti dengan nama dagang rumah roti, merupakan salah satu dari sekian banyak usaha yang memproduksi roti secara home industri di kota Pontianak kota yang

beralamat di Jl. Sakura No.7, Akcaya, Kecamatan. Pontianak Selatan, Kota Pontianak, Kalimantan Barat 78113. Didirikan pada 16 Agustus tahun 2000 oleh bapak Ferdinandus Tedjadiono. Usaha industri rumahan pada rumah roti memproduksi roti bulat yang di isi dengan berbagai macam jenis varian rasa yaitu srikaya, coklat, ebi, nanas, kelapa, keju susu serta pisang coklat.

Oleh Sri, D. (2016) dalam skripsinya dengan judul "Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Laba Kotor pada Industri Makanan dan Minuman di Indonesia" hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik secara simultan berpengaruh signifikan terhadap laba kotor. Secara parsial, biaya bahan baku dan biaya *overhead* pabrik memiliki pengaruh positif yang signifikan terhadap laba kotor, sedangkan biaya tenaga kerja tidak berpengaruh signifikan terhadap laba kotor.

Penelitian ini memiliki tujuan utama untuk menganalisis secara mendalam keterkaitan antara biaya produksi dan omzet penjualan dalam upaya strategis untuk meningkatkan omzet pada usaha bakery dengan merek dagang RR Rumah Roti. Penelitian ini akan menggali lebih dalam perhitungan biaya produksi dan omzet penjualan yang menjadi dasar dalam menentukan harga jual, serta penerapan *metode full costing* sebagai alat strategis dalam meningkatkan omzet penjualan. Melalui penelitian ini, akan diungkapkan bagaimana biaya produksi bukan hanya berperan dalam menghitung profitabilitas, tetapi juga dalam menentukan penetapan harga yang akhirnya memengaruhi omzet penjualan di tengah industri roti yang dinamis.

## **METODE PENELITIAN**

Dalam penelitian ini, digunakan metode deskriptif. Metode ini mengumpulkan data berupa kata-kata, gambar, dan bukan angka untuk memberikan gambaran situasi. Metode deskriptif relevan dengan fokus penelitian tentang "Biaya Produksi Untuk Meningkatkan Omzet Penjualan Pada Usaha Bakeri Merek Dagang RR Rumah Roti."

Dalam penelitian ini digunakan bentuk penelitian *studi survei*. Penelitian ini bermaksud menggambarkan keadaan usaha Bakeri Merek Dagang RR Rumah Roti berdasarkan data yang ada. Penelitian dilakukan di Jl. Sakura No.7, Akcaya, Kecamatan Pontianak Selatan, Kota Pontianak, Kalimantan Barat 78113.

Ada dua jenis sumber data dalam penelitian ini, data yang diperoleh langsung dari narasumber, dalam hal ini pemilik usaha Bakeri RR Rumah Roti, melalui wawancara dan Data sekunder primer yang telah dikumpulkan sebelumnya oleh pihak lain dan dapat digunakan kembali. Data sekunder dalam penelitian ini berupa laporan keuangan biaya produksi dan omzet penjualan periode Januari 2023.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah, data laporan keuangan digunakan untuk memahami biaya produksi dan omzet penjualan beserta data yang berhubungan dengan gambaran umum usaha, proses produksi, serta sistem penggunaan biaya produksi dan penjualan diperoleh melalui wawancara dengan pemilik usaha.

Alat pengumpulan data pada penelitian ini meliputi buku catatan digunakan untuk mencatat informasi penting seperti metode, hasil observasi, dan kesimpulan. Pedoman wawancara digunakan untuk mengajukan pertanyaan kepada narasumber selama wawancara, kamera digunakan untuk mengambil gambar kegiatan wawancara dan aktivitas terkait.

Teknik analisis data metode analisis data yang digunakan adalah metode kualitatif, yang melibatkan tiga tahap, reduksi data data direduksi dengan merangkum informasi penting dan mencari pola dan tema dalam data, penyajian data data disajikan dalam bentuk uraian singkat dan bagan agar mudah dipahami dan penarikan kesimpulan kesimpulan ditarik berdasarkan analisis data untuk menjawab pertanyaan penelitian.

Teknik pemeriksaan keabsahan data, pemeriksaan keabsahan data dilakukan melalui triangulasi waktu, yaitu memperoleh data dari berbagai waktu untuk memastikan keabsahan

dan akurasi informasi yang diperoleh. Dengan metode penelitian, analisis, dan pengumpulan data yang dijelaskan di atas, penelitian ini bertujuan untuk memahami bagaimana Biaya Produksi dapat meningkatkan Omzet Penjualan pada usaha Bakeri Merek Dagang RR Rumah Rumah Roti.

### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini, hasil dari analisis perhitungan biaya produksi pada Usaha Bakeri RR Rumah Roti akan dijelaskan lebih lanjut berdasarkan data yang telah terkumpul. Dengan merinci biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik, biaya bungkus kemasan, serta biaya distribusi, akan terlihat gambaran yang lebih jelas mengenai komponen biaya yang terlibat dalam operasional bisnis. Selain itu, penerapan metode *full costing* dan perhitungan depresiasi aktiva tetap juga akan menjadi bagian dari hasil analisis ini sebagai berikut

**Tabel 1. Bakeri RR Rumah Roti Biaya Bahan Baku Januari 2023**

No	Bahan	Banyak/Bulan	Harga(Rp)	Jumlah
1	Tepung Terigu	135.6kg	15.000/kg	Rp 2.169.600
2	Ragi (Pengembang)	2.25kg	14.000/kg	Rp 31.500
3	Gula	18.6kg	12.500/kg	Rp 232.500
4	Susu Cair	2.1kg	26.000/kg	Rp 54.600
5	Garam	0.6kg	2.500/bks	Rp 1.500
6	Telur	135 butir	2.500/btr	Rp 258.750
7	Mentega	84kg	26.400/kg	Rp 2.227.840
8	Topping isian	8kg	49.000/kg	Rp 392.000
<b>Total</b>				<b>Rp 5.368.290</b>

Sumber : Data Olahan Penelitian Tahun 2023

Hasil analisis biaya bahan baku pada Usaha Bakeri RR Rumah Roti menunjukkan bahwa komponen bahan baku yang digunakan untuk memproduksi roti meliputi Tepung Terigu, Ragi (Pengembang), Gula, Susu Cair, Garam, Telur, Mentega, dan Topping isian untuk varian tertentu. Berdasarkan data yang tercatat, total biaya bahan baku selama bulan Januari 2023 adalah sebesar Rp 5.368.290.

**Tabel 2. Bakeri RR Rumah Roti Biaya Tenaga Kerja Januari 2023**

Karyawan	Upah/hari	Hari Kerja	Jumlah
2	Rp 60.000	25	Rp 3.000.000

Sumber : Data Olahan Penelitian Tahun 2023

Dalam analisis biaya tenaga kerja, diungkapkan bahwa perhitungan biaya tenaga kerja pada Usaha Bakeri RR Rumah Roti dilakukan dengan mengalikan jumlah karyawan, rata-rata hari kerja per karyawan, dan tarif upah per hari. Data biaya tenaga kerja selama bulan Januari 2023 menunjukkan bahwa total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 3.000.000.

**Tabel 3. Bakeri RR Rumah Roti Biaya Overhead Pabrik Januari 2023**

No	Bahan Pembantu ( <i>Overhead Pabrik</i> )	Pemakaian/Bln
1	Listrik	Rp 450.000
2	Air	Rp 280.000

3	Gas (LPG 12kg)	Rp 550.000
<b>Total</b>		<b>Rp 1.280.000</b>

Sumber: Data Olahan Penelitian Tahun 2023

Penelitian mengungkapkan bahwa biaya *overhead* pabrik dihitung terkait dengan penggunaan air, listrik, dan gas LPG. Setiap bulan, usaha ini mencatat penggunaan ketiga sumber energi tersebut dan menyesuaikan tarif yang dibebankan oleh penyedia layanan. Total biaya *overhead* pabrik selama bulan Januari 2023 adalah sebesar Rp 1.280.000.

**Tabel 4. Bakeri RR Rumah Total Biaya Produksi Januari 2023**

Komponen Biaya Produksi	Jumlah Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp 5.368.0000
Biaya Tenaga Kerja	RP 3.000.000
Biaya <i>Overhead Pabrik</i>	Rp 1.280.000
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp 9.648.000</b>

Sumber: Data Olahan Penelitian Tahun 2023

Tabel di atas merepresentasikan rincian biaya produksi yang terdiri dari bahan baku, tenaga kerja, *overhead* pabrik, dan total biaya produksi yang dikeluarkan selama bulan Januari 2023.

**Tabel 5. Bakeri RR Rumah Roti Data Depresiasi Aktiva Tetap per Tahun dan per Bulan**

No	Aktiva	Tahun	Perolehan Harga Persatuan	Banyak Unit	Umur Ekonomi	Nilai Residu
1	Tempat Usaha	2012	Rp 370.000.000	1	25	Rp150.000.000
2	<i>Oven</i> (Pemanggang)	2012	Rp 10.000.000	2	15	Rp 3.00.000
3	Mesin Pres Kemasan	2012	Rp 95.000	2	5	-
4	Penjepit	2012	Rp 30.000	2	3	-
5	Loyang	2012	RP 35.000	80	15	-
6	Kuas	2012	RP 18.000	3	3	
7	Alat Pres Pemotong adonan	2012	Rp 2.500.000	1	15	Rp 250.000
8	Mesin Penggiling Adonan	2012	Rp 15.000.000	1	15	Rp 5.000.000
9	Kipas Angin	2012	Rp 350.000	2	7	Rp 150.000

Sumber: Data Olahan Penelitian Tahun 2023

Melalui wawancara dengan pemilik usaha dan perhitungan metode garis lurus, depresiasi aktiva tetap telah dihitung. Aktiva tetap seperti tempat usaha, *oven*, mesin pres kemasan, dan lainnya dihitung untuk menentukan pengurangan nilai seiring waktu. Dalam analisis ini, total depresiasi aktiva tetap selama bulan Januari 2023 adalah sebesar Rp 1.528.700.

Dalam upaya meningkatkan akurasi informasi keuangan dan pengambilan keputusan bisnis, Usaha Bakeri RR Rumah Roti menerapkan metode *full costing* dalam pengelompokan biaya produksi. Data penerapan metode ini mengelompokkan biaya produksi sesuai dengan konsep akuntansi biaya, mencakup biaya bahan baku, bahan penolong, tenaga kerja langsung, *overhead* pabrik tetap dan variabel, serta biaya bungkus kemasan dan distribusi.

Setelah menghitung semua biaya produksi yang terjadi pada usaha Bakeri RR Rumah Roti selama bulan Januari 2023, Peneliti telah merangkumnya dalam tabel berikut ini:

**Tabel 6. Metode Full Costing Januari 2023**

<b>Komponen Biaya Produksi</b>	<b>Jumlah Biaya</b>
Biaya Bahan Baku	Rp 5.368.0000
Biaya Tenaga Kerja	RP 3.000.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp 2.850.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp 1.528.700
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp 12.746.700</b>

Sumber: Data Olahan Penelitian Tahun 2023

Menurut Eprilianta (2011), metode *full costing* mempertimbangkan seluruh biaya tetap, karena biaya ini dianggap melekat pada harga pokok persediaan, baik itu barang jadi maupun persediaan barang dalam proses yang belum terjual. Ketika produk tersebut telah terjual, biaya ini dianggap sebagai harga pokok penjualan.

Dalam metode ini, baik biaya *overhead* pabrik yang bervariasi maupun tetap akan dialokasikan ke produk. Sehingga, *overhead* pabrik tetap akan menjadi bagian dari harga pokok persediaan produk yang telah selesai namun belum terjual, dan baru akan dianggap sebagai biaya saat produk tersebut tidak terjual.

Dilihat dari pandangan Mirhani dalam Dewiningrum (2012), perhitungan biaya produksi pada usaha Bakeri RR Rumah Roti lebih condong ke arah *Variabel Costing* dari pada *full costing*. Dalam *Variabel Costing*, hanya biaya yang berhubungan langsung dengan produksi yang dianggap sebagai bagian dari harga pokok produk, yaitu biaya-biaya yang secara langsung berfluktuasi seiring dengan tingkat produksi. Biaya *Overhead* Pabrik Tetap, yang tidak terpengaruh oleh tingkat produksi, dianggap sebagai biaya periode dan tidak dialokasikan ke harga pokok produk.

*Variabel Costing* memberikan pandangan yang lebih jelas tentang seberapa besar kontribusi setiap produk terhadap biaya tetap dan laba. Ini cocok untuk situasi di mana manajemen ingin mengetahui seberapa besar laba yang akan dihasilkan setelah mempertimbangkan biaya tetap yang tidak dipengaruhi oleh tingkat produksi.

Dengan memilih *Variabel Costing*, usaha Bakeri RR Rumah Roti mungkin lebih fokus pada biaya yang terkait secara langsung dengan produksi roti, memberikan pemahaman yang lebih baik tentang seberapa besar kontribusi tiap produk dalam mencapai laba. Namun, perlu dicatat bahwa pilihan metode biaya ini juga dapat mempengaruhi pelaporan keuangan dan analisis kinerja perusahaan secara keseluruhan.

Dapat dilihat pada data perhitungan biaya produksi yang diterapkan pada usaha bakeri RR Rumah Roti, terlihat bahwa penggolongan biaya produksi yang dilakukan oleh usaha Bakeri RR Rumah Roti masih belum sepenuhnya sesuai dengan konsep dasar akuntansi biaya. Beberapa kesalahan telah ditemukan dalam pengalokasian biaya, yang dapat memiliki dampak signifikan pada akurasi laporan keuangan dan analisis biaya. Beberapa aspek penggolongan biaya yang perlu diperbaiki adalah sebagai berikut:

Ditemukan bahwa usaha Bakeri RR Rumah Roti salah dalam memasukkan biaya bahan penolong ke dalam kategori bahan baku. Penggolongan bahan penolong ini

seharusnya diperlakukan sebagai biaya lain-lain atau *overhead* pabrik. Ini penting untuk memastikan bahwa bahan baku mencakup komponen utama produk dan dapat diatribusikan secara langsung ke produk tertentu.

Terdapat kesalahan dalam penggolongan biaya tenaga kerja tidak langsung ke dalam kategori biaya tenaga kerja langsung. Penting untuk membedakan antara biaya tenaga kerja langsung, yang secara langsung terlibat dalam produksi, dengan biaya tenaga kerja tidak langsung, yang tidak dapat diatribusikan secara langsung ke produk individual. Biaya tenaga kerja tidak langsung seharusnya termasuk dalam kategori biaya overhead pabrik.

Terlihat bahwa usaha Bakeri RR Rumah Roti juga belum sepenuhnya memahami pengelompokan biaya *overhead* pabrik. Beberapa biaya yang seharusnya termasuk dalam kategori *overhead* pabrik telah disebutkan sebagai biaya lain-lain. Klarifikasi yang jelas perlu dilakukan untuk memastikan bahwa biaya *overhead* pabrik diidentifikasi dan diatribusikan dengan benar.

Penghitungan penyusutan depresiasi dari aktiva tetap, seperti peralatan dan mesin, ternyata belum diperhitungkan dalam kategori biaya *overhead* pabrik. Padahal, ini adalah langkah penting dalam perhitungan biaya produksi yang akurat.

Berdasarkan hasil penelitian, maka akan dibahas Penerapan perhitungan biaya produksi Metode *Full Costing* dalam meningkatkan omzet penjualan pada usaha bakeri RR Rumah Roti, yang akan dipaparkan sebagai berikut:

sebelum Penerapan metode *Full Costing* pada usaha Bakeri RR Rumah Roti, usaha menggunakan metode biaya produksi tradisional atau hanya menghitung biaya dengan metode *Variabel Costing*. Dalam metode ini, mungkin saja beberapa elemen biaya tidak diikutsertakan dalam perhitungan biaya produk akhir, seperti biaya overhead pabrik yang mungkin hanya termasuk *overhead* pabrik tetap atau *variabel*. Sehingga, perhitungan biaya produksi tidak mencakup semua komponen yang sebenarnya diperlukan untuk menghasilkan roti.

Perbandingan Biaya Produksi pada usaha dengan Metode *Full Costing* dan Metode Tradisional: Dalam konteks ini, kita dapat melihat perbedaan antara perhitungan biaya produksi menggunakan metode *Full Costing* dengan metode tradisional. Dalam metode *Full Costing*, semua biaya yang terlibat dalam produksi diperhitungkan, termasuk biaya *overhead* pabrik tetap dan *variabel*. Ini menghasilkan total biaya produksi yang lebih tinggi (Rp 12.746.700). Di sisi lain, dalam metode tradisional sebelumnya, hanya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan sebagian biaya *overhead* pabrik yang diperhitungkan, menghasilkan total biaya yang lebih rendah (Rp 9.648.000).

Perbandingan total biaya produksi sebelum dan setelah penerapan metode *Full Costing* pada Bakeri RR Rumah Roti selama bulan Januari 2023 menjadi fokus analisis. Terdapat selisih signifikan dalam total biaya produksi setelah menerapkan metode *Full Costing*, yang disebabkan oleh inklusi biaya *overhead* pabrik tetap dan *variabel* dalam perhitungan. Selisih total biaya produksi adalah Rp 3.098.700.

Dengan diterapkannya metode *Full Costing*, meskipun omzet penjualan tetap laba bersih mengalami penurunan karena adanya peningkatan biaya produksi yang signifikan. Pada metode ini, biaya produksi yang dikeluarkan adalah sebesar Rp 9.648.000. Laba kotor dihitung dengan mengalikan jumlah produk (5000bks/Bln januari 2023 unit) dengan harga produk (Rp 7.000). Setelah itu, laba bersih dihitung dengan mengurangi biaya produksi dari laba kotor. Sebelum menerapkan metode *Full Costing*, laba bersih yang dihasilkan adalah Rp 25.352.000.

Dengan menerapkan metode *Full Costing*, biaya produksi meningkat menjadi Rp 12.746.700. Laba kotor tetap sama, yaitu Rp 35.000.000. Namun, laba bersih mengalami penurunan karena biaya produksi yang lebih tinggi. Laba bersih setelah menerapkan metode *Full Costing* adalah Rp 22.253.300.

Dari perbandingan ini, kita dapat melihat bahwa penggunaan metode *Full Costing* mengakibatkan peningkatan biaya produksi sebesar Rp 3.098.700. Meskipun omzet penjualan (laba kotor) tetap sama, laba bersih mengalami penurunan sebesar Rp 3.098.700.

Penggunaan metode *Full Costing* pada Bakeri RR Rumah Roti memberikan manfaat yang signifikan dalam hal akurasi perhitungan biaya produksi. Dengan memasukkan seluruh komponen biaya, perusahaan dapat dengan lebih tepat menentukan harga jual produk berdasarkan biaya sebenarnya yang dikeluarkan. Selain itu, metode ini juga membantu dalam pengambilan keputusan terkait strategi harga, evaluasi efisiensi produksi, dan penetapan margin keuntungan yang sesuai. Meskipun total biaya produksi lebih tinggi dengan metode *Full Costing*, informasi yang lebih akurat dan komprehensif akan mendukung manajemen dalam mengelola usaha dengan lebih efektif.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Berdasarkan hasil analisis penelitian yang telah dilakukan, peneliti mengemukakan kesimpulan dalam penelitian ini sebagai berikut :

Dalam perhitungan biaya produksi pada usaha Bakeri RR Rumah Roti, terlihat bahwa pemilihan metode *Variabel Costing* lebih sesuai dengan kondisi usaha tersebut. Metode ini memungkinkan fokus pada biaya yang terkait langsung dengan produksi roti, memberikan pemahaman yang lebih baik tentang kontribusi setiap produk terhadap biaya tetap dan laba. Namun, terdapat beberapa kesalahan dalam penggolongan biaya yang perlu diperbaiki, seperti penggolongan bahan penolong dan tenaga kerja tidak langsung yang harus diperlakukan sebagai biaya lain-lain atau *overhead* pabrik. Pengelompokan biaya *overhead* pabrik juga perlu diperbaiki, dan pentingnya memasukkan penyusutan depresiasi dari aktiva tetap dalam perhitungan biaya produksi. Pemilihan metode biaya akan mempengaruhi pelaporan keuangan dan analisis kinerja perusahaan secara keseluruhan. Penerapan metode *Full Costing* pada usaha Bakeri RR Rumah Roti membantu memperbaiki akurasi perhitungan biaya produksi. Dengan mengikutsertakan semua komponen biaya, termasuk biaya *overhead* pabrik tetap dan *variabel*, perusahaan dapat menghitung total biaya produksi dengan lebih akurat. Meskipun penggunaan metode *Full Costing* meningkatkan biaya produksi dan mengurangi laba bersih, informasi yang lebih akurat dan komprehensif mendukung manajemen dalam pengambilan keputusan yang lebih baik.

### Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan. Maka saran yang bisa peneliti berikan adalah sebagai berikut: Koreksi Penggolongan Biaya, Usaha Bakeri RR Rumah Roti harus melakukan perbaikan dalam penggolongan biaya, seperti memisahkan biaya bahan penolong dari bahan baku, membedakan biaya tenaga kerja tidak langsung dari tenaga kerja langsung, dan memastikan bahwa biaya *overhead* pabrik diidentifikasi dan diatribusikan dengan benar. Pemahaman Mengenai Biaya *Overhead* Pabrik, Usaha ini perlu memperdalam pemahaman mengenai pengelompokan biaya *overhead* pabrik, sehingga dapat mengidentifikasi dan menghitung biaya *overhead* pabrik dengan lebih akurat. Inklusi Penyusutan Depresiasi, Perhitungan biaya produksi harus mencakup penyusutan depresiasi dari aktiva tetap, karena ini akan memberikan gambaran yang lebih akurat tentang biaya produksi. Analisis Metode Biaya, Sebelum memutuskan metode biaya yang akan digunakan, usaha ini sebaiknya melakukan analisis mendalam terhadap kelebihan dan kekurangan dari masing-masing metode, serta dampaknya terhadap laporan keuangan dan keputusan bisnis. Pemantauan Laba Bersih, Meskipun laba bersih menurun dengan metode *Full Costing*, usaha ini sebaiknya melakukan pemantauan secara berkala terhadap perubahan laba bersih untuk memastikan bahwa strategi harga dan operasional tetap efektif. Penggunaan Informasi Akurat, Dengan informasi biaya yang lebih akurat, usaha ini dapat memanfaatkan data ini untuk pengambilan keputusan strategis, seperti menentukan harga jual yang lebih tepat dan mengelola margin keuntungan. Perbandingan Efisiensi Produksi,



Metode *Full Costing* juga memungkinkan perbandingan efisiensi produksi dengan lebih baik, sehingga usaha ini dapat mengidentifikasi area di mana efisiensi dapat ditingkatkan. Klarifikasi Laporan Keuangan, Usaha ini perlu memastikan bahwa laporan keuangan mencerminkan perubahan metode biaya dengan jelas kepada para pemangku kepentingan, seperti investor dan pihak-pihak terkait lainnya.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

Assauri, S. (2011). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Penerbit LPFEUI.

Baumol, W. J. (2012). *Economics: Principles and Policy*.

Dewiningrum, A. P. (2012). Penetapan Harga Pokok Produksi (HPP) Produk Temulawak Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Produk Yang Tepat Di Klaster Biofamaka Kabupaten Karanganyar. Universitas Sebelas Maret.

Eprilianta, S. (2011). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dengan Metode Full Costing Pada Industri Kecil (Studi Kasus CV Laksa Mandiri). Skripsi pada Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Hadinegoro, Moerdjani. (2008). *Akuntansi Keuangan Lanjutan*. Penerbit Salemba Empat.

Kimani, J. W. (2015). The Influence of Cost of Production on Gross Profit Margin of SMEs in Kenya. *International Journal of Economics, Commerce and Management*, 3(5), 1-10.

Kotler, P., & Armstrong, G. M. (2010). *Principles of marketing*. Pearson Education India.

Putriyana, T. D. (2008). Analisis Biaya Dan Profitabilitas Produksi Roti Pada Bella Bakery Di Pondok Gede Bekasi. Skripsi Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Porter, M. E. (2011). *Competitive advantage of nations: creating and sustaining superior performance*. Simon and Schuster.

Sri, D. (2016). Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Laba Kotor pada Industri Makanan dan Minuman di Indonesia. Skripsi, Universitas Indonesia.

Sugiyono, D. (2013). *Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D*.

Syahyunan. (2004). *Manajemen Keuangan*. Penerbit USU Press.

Warren, C. S., Reeve, J. M., & Duchac, J. (2016). *Financial & managerial accounting*. Cengage Learning

Yilmaz, C. (2017). Cost-Volume-Profit Analysis and Firm's Performance: Evidence from Manufacturing Firms in Turkey. *European Journal of Business and Management*, 20-30.

Yuniarti, K. W. (2016). *Analisis Regresi: Teori, Kasus, dan Aplikasi*. Penerbit PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.