
**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PENJUALAN
MENGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA
USAHA PABRIK TEMPE DAN TAHU BUANA
DI SE'PON KECAMATAN MAKALE
KABUPATEN TANA TORAJA**

Jein¹, Helba Rundupadang^{2*}, Mey E. Limbongan³

Universitas Kristen Toraja, Sulawesi Selatan

e-mail: helba.rundupadang@gmail.com*

Abstract: *This study aims to determine the calculation of the cost of goods manufactured (COGS) using the full costing method at the Buana Tofu and Tempeh Factory in Se'pon, Makale District, Tana Toraja Regency. The research method used was descriptive with a quantitative approach. Data were obtained through observation, interviews, and documentation related to production costs, including raw material costs, direct labor costs, and fixed and variable factory overhead costs. The results showed that the total production cost of tofu for one year was Rp466,483,000 with a production volume of 1,050,500 pieces, while the total production cost of tempeh was Rp290,217,000 with a production volume of 98,550 packages. Based on calculations using the full costing method, the unit cost of production for tofu was Rp444 per piece and for tempeh was Rp2,945 per package. This calculation demonstrates that the full costing method provides more accurate production cost information because it comprehensively considers all cost components. By accurately knowing the COGS, businesses can determine appropriate selling prices to achieve optimal profits and assist in managerial decision-making and production cost control.*

Keyword: *cost of goods manufactured, full costing, production costs, tofu, tempeh.*

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok penjualan (HPP) dengan menggunakan metode *full costing* pada Usaha Pabrik Tahu dan Tempe Buana di Se'pon, Kecamatan Makale, Kabupaten Tana Toraja. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi terkait biaya penjualan yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik baik tetap maupun variabel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya penjualan tahu selama satu tahun sebesar Rp466.483.000 dengan jumlah produksi 1.050.500 potong, sedangkan total biaya produksi tempe sebesar Rp290.217.000 dengan jumlah penjualan 98.550 bungkus. Berdasarkan perhitungan menggunakan metode *full costing*, diperoleh harga pokok produksi per unit untuk tahu sebesar Rp444 per potong dan untuk tempe sebesar Rp2.945 per bungkus. Perhitungan ini menunjukkan bahwa metode *full costing* mampu memberikan informasi biaya per unit yang lebih akurat karena memperhitungkan seluruh komponen biaya secara menyeluruh. Dengan mengetahui HPP secara tepat, usaha dapat menentukan harga jual yang sesuai untuk memperoleh keuntungan yang optimal serta membantu dalam pengambilan keputusan manajerial dan pengendalian biaya penjualan.

Kata kunci: harga pokok penjualan, full costing, biaya penjualan, tahu, tempe.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan strategis

dalam perekonomian nasional, khususnya dalam memperluas lapangan kerja, mendorong pertumbuhan ekonomi, serta mewujudkan pemerataan pendapatan

masyarakat (Said & Idris, 2023; Undang-Undang No. 20, 2008). Sebagai penggerak ekonomi kerakyatan, sektor usaha kecil dituntut untuk menetapkan kebijakan manajerial yang mampu menciptakan efisiensi dan meningkatkan produktivitas agar dapat bersaing secara berkelanjutan (Yudhistira, 2022). Dalam lingkup usaha manufaktur skala kecil, salah satu faktor penentu daya saing dan keberlanjutan bisnis terletak pada ketepatan kalkulasi biaya produksi serta penentuan harga pokok penjualan (Bastian Bustami & Nurlela, 2018).

Harga Pokok Penjualan (HPP) merupakan akumulasi biaya produksi—terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik—yang diperhitungkan pada setiap unit produk yang dihasilkan (Hansen, 2013; Supriyono, 2013). Penentuan HPP secara akurat berfungsi sebagai dasar utama dalam penetapan harga jual, pengendalian biaya operasional, penilaian efisiensi, perhitungan laba rugi periodik, serta penyajian nilai persediaan dalam laporan keuangan (Khaerunnisa & Pardede, 2021). Kegagalan dalam mengalkulasi HPP dapat berdampak langsung pada kesalahan penetapan harga jual produk (Hartatik, 2019). Penetapan harga jual yang terlalu tinggi akan menyulitkan produk bersaing di pasar, sedangkan harga jual yang terlalu rendah akan menggerus margin keuntungan yang memicu kerugian usaha (Hartatik, 2019).

Secara teoritis, akuntansi biaya menyediakan dua pendekatan utama dalam menghitung HPP, yaitu metode *full costing* dan *variable costing* (Mulyadi, 2016). Metode *full costing* membebankan seluruh unsur biaya produksi—baik yang bersifat variabel maupun tetap seperti penyusutan aset dan pemeliharaan—ke dalam harga pokok produk (Mulyadi, 2018, 2020). Sebaliknya, praktik akuntansi pada entitas usaha kecil sering kali belum mengadopsi standar akuntansi biaya yang baku dan cenderung mengabaikan pembebanan biaya tidak langsung (Asrianto & Sukmawati, 2022).

Berbagai studi empiris terdahulu mengonfirmasi adanya distorsi perhitungan HPP pada sektor UMKM akibat pengabaian biaya overhead pabrik (BOP) (Dewi, 2022; Fitria Marisya, 2022). Penelitian Fitria Marisya (2022) serta Subhan A. Gani (2024) menemukan bahwa kalkulasi HPP dengan metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih tinggi dibandingkan perhitungan konvensional pelaku usaha karena mengikutsertakan seluruh Rincian BOP tetap dan variabel. Fenomena serupa diungkapkan oleh Niken Faradela (2022) dan Yati Nurhajati (2024), di mana ketidaklengkapan pencatatan biaya overhead oleh produsen tempe berdampak pada penetapan harga jual yang kurang presisi dan potensi kehilangan margin laba yang riil.

Permasalahan tata kelola biaya tersebut dijumpai pula pada Usaha Pabrik Tempe dan Tahu Buana di Se'pon, Kecamatan Makale, Kabupaten Tana Toraja. Usaha pengolahan kedelai yang berdiri sejak tahun 2022 ini memproduksi tempe dan tahu secara rutin untuk memenuhi kebutuhan pasar lokal. Namun, observasi awal menunjukkan bahwa sistem penentuan HPP yang diterapkan pemilik usaha masih sangat sederhana dan bersifat konvensional. Perhitungan biaya selama ini hanya berfokus pada pengeluaran kas langsung seperti bahan baku kedelai dan upah tenaga kerja, tanpa memperhitungkan biaya overhead pabrik secara cermat, khususnya biaya penyusutan mesin/peralatan, beban listrik, dan pemakaian bahan bakar tidak langsung. Hal ini mengindikasikan adanya kesenjangan (*research gap*) antara praktik kalkulasi biaya tradisional usaha lokal dengan konsep kalkulasi *full costing* yang akuntabel.

Penyelesaian masalah penentuan HPP pada Usaha Pabrik Tempe dan Tahu Buana memiliki urgensi yang tinggi baik secara praktis maupun akademis. Secara praktis, penentuan HPP berbasis *full costing* sangat dibutuhkan oleh pemilik usaha agar tidak keliru dalam mengukur tingkat profitabilitas usaha, mencegah

pengerusan modal akibat biaya penyusutan yang tak terhitung, serta menetapkan harga jual produk yang kompetitif namun tetap menguntungkan. Secara ilmiah, kajian ini penting untuk memberikan gambaran empiris mengenai besaran selisih kalkulasi biaya antara metode tradisional dengan metode akuntansi biaya baku pada pengolahan pangan olahan kedelai skala daerah.

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penentuan harga pokok penjualan tempe dan tahu dengan menerapkan metode *full costing* pada Usaha Pabrik Tempe dan Tahu Buana di Se'pon, Kecamatan Makale, Kabupaten Tana Toraja. Penelitian ini difokuskan pada pengidentifikasian serta pengelompokan seluruh komponen biaya produksi—meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, BOP variabel, dan BOP tetap—guna mengalkulasi HPP per unit secara akurat.

Kontribusi utama artikel ini terletak pada penyediaan acuan praktis bagi pelaku UMKM pengolahan pangan dalam memformulasikan struktur biaya produksi yang komprehensif melalui pembebanan BOP dan penyusutan aset secara sistematis. Selain itu, artikel ini memberikan sumbangan literatur dalam bidang akuntansi biaya manajerial terkait penerapan metode *full costing* pada usaha skala kecil di wilayah pedesaan/daerah berkembang.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif untuk menganalisis dan mengalkulasi penentuan harga pokok penjualan (HPP) tempe dan tahu secara akurat. Pendekatan ini dipilih karena data yang dikumpulkan, diolah, dan disajikan berwujud data kuantitatif nominal angka biaya produksi yang dipadukan dengan narasi deskriptif guna memberikan gambaran sistematis mengenai struktur biaya usaha. Penelitian ini dilaksanakan pada Usaha Pabrik

Tempe dan Tahu Buana yang berlokasi di Se'pon, Kecamatan Makale, Kabupaten Tana Toraja, Sulawesi Selatan. Periode pengumpulan dan analisis data mencakup data operasional dan pengeluaran biaya produksi usaha sepanjang tahun periode 2024 hingga 2025.

Populasi dalam penelitian ini mencakup seluruh data keuangan dan biaya produksi yang berkaitan dengan kegiatan operasional Usaha Pabrik Tempe dan Tahu Buana, meliputi rincian biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik (Sugiyono, 2020). Sampel penelitian ditentukan secara khusus (*purposive*) yaitu menggunakan data biaya produksi tahunan periode 2024 serta data operasional bulanan usaha. Penentuan sampel data ini didasarkan pada ketersediaan dokumen dan kecukupan informasi historis yang representatif untuk mengalkulasi total biaya produksi serta total unit output yang dihasilkan secara presisi (Sugiyono, 2020).

Instrumen penelitian yang digunakan meliputi pedoman wawancara terstruktur, lembar observasi lapangan, serta format pencatatan dan pengelompokan biaya produksi berbasis akuntansi biaya. Variabel utama dalam penelitian ini terdiri atas dua variabel operasional: pertama, Metode *Full Costing* yang diukur melalui indikator biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel (kayu bakar, solar, plastik kemasan), dan biaya overhead pabrik tetap (listrik dan penyusutan aset seperti mesin giling, meja cetak, pompa air, heler, dan drum) (Mulyadi, 2018); kedua, Harga Pokok Penjualan (HPP) yang diukur melalui indikator total biaya produksi dan volume output penjualan produk (Kasmir, 2019). Pengujian keabsahan data dilakukan melalui triangulasi teknik pengumpulan data dan verifikasi pencatatan internal usaha.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui tiga prosedur utama, yaitu observasi, wawancara, dan studi dokumentasi. Observasi dilakukan dengan

mengamati secara langsung proses pengolahan kedelai menjadi tahu dan tempe serta penggunaan fasilitas dan sarana produksi di lokasi usaha. Wawancara mendalam dilakukan bersama pemilik usaha (Bapak Markus L. Tikupadang Mallira') untuk mengeksplorasi riwayat usaha, penetapan harga jual konvensional, serta pola pengeluaran operasional. Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan catatan kas, nota pembelian bahan baku, data pembelian bahan bakar, bukti pembayaran listrik, dan daftar inventaris peralatan produksi.

Teknik analisis data menerapkan metode analisis deskriptif kuantitatif dengan memformulasikan perhitungan HPP berbasis pendekatan *full costing* (Mulyadi, 2016). Prosedur analisis data dilakukan melalui empat tahapan sistematis: (1) Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan seluruh pengeluaran ke dalam komponen biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, BOP variabel, dan BOP tetap; (2) Menghitung beban penyusutan aset tetap per tahun menggunakan metode garis lurus ($\text{Penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan}}{\text{Umur Ekonomis}}$); (3) Mengakumulasi seluruh komponen biaya produksi untuk memperoleh Total HPP ($\text{HPP Total} = \text{Biaya Bahan Baku} + \text{BTKL} + \text{BOP Variabel} + \text{BOP Tetap}$) dan (4) Menghitung HPP per unit produk dengan membagi total HPP terhadap jumlah volume output yang dihasilkan ($\text{HPP/unit} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Jumlah Penjualan}}$) (Mulyadi, 2016). Seluruh kalkulasi matematika dan penyusunan tabel rincian biaya diolah menggunakan bantuan aplikasi pengolah data angka (*Microsoft Excel*)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penentuan harga pokok penjualan (HPP) pada Usaha Pabrik Tahu dan Tempe Buana dengan menggunakan metode *full costing*. Metode ini dipilih karena mampu mengalokasikan seluruh biaya produksi, baik biaya yang bersifat langsung maupun tidak langsung, sehingga menghasilkan informasi biaya yang lebih akurat sebagai dasar penetapan harga jual dan pengambilan keputusan manajerial. Komponen biaya yang dianalisis meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap. Seluruh data diperoleh melalui observasi, wawancara dengan pemilik usaha, serta dokumentasi laporan produksi selama periode tahun 2024.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya bahan baku merupakan komponen biaya terbesar dalam proses produksi. Selama tahun 2024, kebutuhan kedelai mencapai 54.750 kg, yang terdiri atas 36.500 kg untuk produksi tahu dan 18.250 kg untuk produksi tempe. Selain kedelai sebagai bahan baku utama, proses produksi juga menggunakan bahan penolong berupa cuka pada produksi tahu dan ragi pada produksi tempe. Total biaya bahan baku yang dikeluarkan perusahaan mencapai Rp562.530.000, terdiri atas Rp374.748.000 untuk produksi tahu dan Rp187.782.000 untuk produksi tempe. Besarnya proporsi biaya bahan baku menunjukkan bahwa efisiensi penggunaan kedelai menjadi faktor utama dalam mengendalikan biaya produksi.

Tabel 1 Ringkasan Komponen Biaya Produksi Usaha Tahu dan Tempe Buana Tahun 2024

Komponen Biaya	Tahu (Rp)	Tempe (Rp)	Total (Rp)
Biaya Bahan Baku	374.748.000	187.782.000	562.530.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	48.000.000	48.000.000	96.000.000
Biaya Overhead Variabel	35.235.000	49.835.000	85.070.000
Biaya Overhead Tetap	8.500.000	4.600.000	13.100.000
Total Harga Pokok Produksi	466.483.000	290.217.000	756.700.000

Sumber: Data diolah (2025).

Pada aspek biaya tenaga kerja langsung, usaha ini mempekerjakan empat orang karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi. Masing-masing karyawan memperoleh upah sebesar Rp1.000.000 per bulan sehingga total biaya tenaga kerja langsung mencapai Rp96.000.000 per tahun. Biaya tersebut dialokasikan secara proporsional antara produksi tahu dan tempe sehingga masing-masing produk memperoleh pembebanan sebesar Rp48.000.000. Pembagian tersebut menunjukkan bahwa penggunaan tenaga kerja relatif seimbang pada kedua jenis produk karena seluruh pekerja terlibat dalam aktivitas produksi secara bergantian.

Selanjutnya, biaya overhead pabrik terdiri atas biaya overhead variabel dan biaya overhead tetap. Biaya overhead variabel meliputi kayu bakar, solar, plastik kemasan, dan kantong plastik dengan total pengeluaran sebesar **Rp85.070.000** selama satu tahun. Dari keseluruhan komponen tersebut, biaya kayu bakar merupakan pengeluaran terbesar karena digunakan setiap hari dalam proses perebusan kedelai. Sementara itu, biaya overhead tetap terdiri atas penyusutan mesin giling, meja dan alat pencetak tahu, pompa air, heler, drum, serta biaya listrik dengan total sebesar Rp13.100.000. Penggunaan metode garis lurus dalam menghitung penyusutan memungkinkan perusahaan mengetahui beban aset tetap secara lebih objektif sehingga seluruh biaya produksi dapat diidentifikasi secara lengkap.

Setelah seluruh komponen biaya dihitung, dilakukan penentuan harga pokok produksi menggunakan metode **full costing**. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa total harga pokok produksi tahu selama tahun 2024 sebesar Rp466.483.000, sedangkan harga pokok produksi tempe sebesar Rp290.217.000. Dengan jumlah produksi tahu sebanyak 1.051.200 potong dan produksi tempe sebanyak 98.550 bungkus, diperoleh harga pokok produksi per unit masing-

masing sebesar Rp444 per potong tahu dan Rp2.945 per bungkus tempe.

Tabel 2 Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing

Uraian	Tahu	Tempe
Total Harga Pokok Produksi (Rp)	466.483.000	290.217.000
Jumlah Produksi	1.051.200 potong	98.550 bungkus
HPP per Unit (Rp)	444	2.945

Sumber: Data diolah (2025).

Hasil perhitungan tersebut menunjukkan bahwa metode full costing mampu memberikan gambaran biaya produksi secara lebih komprehensif karena seluruh unsur biaya diperhitungkan dalam penentuan harga pokok produksi. Informasi tersebut sangat penting bagi pelaku usaha dalam menetapkan harga jual yang mampu menutup seluruh biaya produksi sekaligus menghasilkan laba yang diharapkan. Selain itu, metode ini juga memberikan informasi yang lebih akurat dibandingkan perhitungan sederhana yang hanya mempertimbangkan biaya bahan baku dan tenaga kerja tanpa memasukkan seluruh biaya overhead.

Temuan penelitian juga menunjukkan bahwa struktur biaya pada Usaha Tahu dan Tempe Buana masih didominasi oleh biaya bahan baku, yaitu lebih dari dua pertiga total biaya produksi. Oleh karena itu, strategi efisiensi penggunaan bahan baku, pengendalian biaya overhead, dan peningkatan produktivitas tenaga kerja menjadi faktor yang sangat menentukan dalam meningkatkan efisiensi biaya produksi. Penggunaan energi yang masih bergantung pada kayu bakar juga menjadi salah satu komponen biaya terbesar sehingga perusahaan perlu mempertimbangkan alternatif sumber

energi yang lebih efisien dalam jangka panjang.

Secara keseluruhan, hasil penelitian membuktikan bahwa penerapan metode full costing memberikan informasi biaya yang lebih lengkap dan sistematis dibandingkan metode konvensional yang selama ini diterapkan oleh usaha. Informasi mengenai harga pokok produksi sebesar Rp444 per potong tahu dan Rp2.945 per bungkus tempe dapat dijadikan dasar dalam menentukan harga jual, menghitung laba, menyusun anggaran produksi, serta mengevaluasi efisiensi penggunaan sumber daya. Dengan demikian, penerapan metode full costing tidak hanya meningkatkan akurasi perhitungan biaya produksi, tetapi juga mendukung pengambilan keputusan manajerial yang lebih tepat sehingga mampu meningkatkan daya saing dan keberlanjutan Usaha Pabrik Tahu dan Tempe Buana.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode full costing pada Usaha Pabrik Tahu dan Tempe Buana mampu menghasilkan perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang lebih komprehensif karena memasukkan seluruh unsur biaya produksi, baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead pabrik yang bersifat variabel dan tetap. Pendekatan ini sejalan dengan konsep yang dikemukakan oleh Sadisaputro dan Anggarini (2021), bahwa metode *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok yang membebankan seluruh biaya produksi ke dalam produk sehingga mampu menghasilkan informasi biaya yang lebih akurat sebagai dasar penetapan harga jual dan evaluasi efisiensi usaha. Dengan demikian, metode ini lebih tepat digunakan pada industri manufaktur skala kecil seperti usaha tahu dan tempe yang memiliki beragam komponen biaya produksi.

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa total biaya produksi tahu mencapai

Rp466.483.000, sedangkan biaya produksi tempe sebesar Rp290.217.000 selama tahun 2024. Perbedaan tersebut terutama disebabkan oleh tingginya penggunaan bahan baku kedelai pada produksi tahu dibandingkan tempe. Selain itu, proses produksi tahu membutuhkan penggunaan peralatan khusus, seperti mesin giling dan alat pencetak tahu, yang menyebabkan beban penyusutan aset tetap menjadi lebih besar. Temuan ini menunjukkan bahwa karakteristik proses produksi memiliki pengaruh langsung terhadap besarnya biaya produksi yang harus ditanggung oleh perusahaan. Menurut Mulyadi (2018), perbedaan karakteristik produk akan memengaruhi struktur biaya sehingga setiap jenis produk memerlukan pembebanan biaya yang berbeda agar harga pokok yang dihasilkan mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya.

Komponen biaya yang paling dominan dalam penelitian ini adalah biaya bahan baku, yang mencapai lebih dari 70% dari total biaya produksi. Kondisi tersebut mengindikasikan bahwa efisiensi penggunaan bahan baku menjadi faktor yang sangat menentukan dalam meningkatkan keuntungan usaha. Fluktuasi harga kedelai di pasar juga berpotensi memberikan dampak langsung terhadap perubahan harga pokok produksi. Oleh karena itu, pengendalian persediaan bahan baku serta perencanaan pembelian yang efektif menjadi strategi penting untuk menjaga stabilitas biaya produksi. Hasil ini sejalan dengan pendapat Handoko (2011) yang menyatakan bahwa pengendalian biaya produksi merupakan bagian dari fungsi manajemen yang bertujuan meningkatkan efisiensi operasional dan menjaga keberlangsungan usaha.

Selain biaya bahan baku, biaya overhead pabrik juga memberikan kontribusi yang cukup besar terhadap pembentukan harga pokok produksi. Pada produksi tempe, biaya overhead variabel relatif lebih tinggi karena adanya penggunaan plastik kemasan dalam jumlah besar. Sebaliknya, pada produksi

tahu, biaya overhead tetap lebih dominan karena penggunaan aset produksi yang lebih banyak, seperti mesin giling, alat pencetak, dan fasilitas pendukung lainnya. Temuan ini menunjukkan bahwa setiap produk memiliki karakteristik biaya yang berbeda sehingga pembebanan biaya overhead harus dilakukan secara proporsional. Apabila biaya overhead tidak diperhitungkan secara tepat, maka harga pokok produksi yang dihasilkan akan mengalami distorsi dan dapat memengaruhi keputusan penetapan harga jual.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa harga pokok produksi per unit untuk tahu sebesar Rp444 per potong, sedangkan untuk tempe sebesar Rp2.945 per bungkus. Informasi tersebut memberikan gambaran mengenai biaya minimum yang harus ditanggung perusahaan dalam menghasilkan setiap unit produk. Dengan mengetahui besarnya harga pokok produksi per unit, pemilik usaha dapat menetapkan harga jual secara lebih rasional sehingga mampu menutup seluruh biaya produksi sekaligus memperoleh laba yang diharapkan. Sebaliknya, apabila harga jual ditetapkan di bawah harga pokok produksi, perusahaan akan mengalami kerugian karena tidak mampu menutup seluruh biaya yang telah dikeluarkan. Oleh sebab itu, informasi mengenai HPP memiliki peran strategis sebagai dasar dalam pengambilan keputusan manajerial, khususnya dalam menentukan harga jual, menyusun anggaran produksi, dan merencanakan target keuntungan.

Temuan penelitian ini juga mendukung hasil penelitian Firanti (2024) yang menyimpulkan bahwa penerapan metode *full costing* pada industri pengolahan pangan menghasilkan perhitungan biaya produksi yang lebih akurat dibandingkan metode konvensional. Demikian pula, penelitian Harahap, Albani, dan Hasibuan (2024) menjelaskan bahwa pengalokasian seluruh komponen biaya produksi menjadi dasar penting dalam menciptakan efisiensi operasional dan meningkatkan

kualitas pengambilan keputusan keuangan pada usaha skala kecil dan menengah. Kesamaan hasil tersebut menunjukkan bahwa metode *full costing* tidak hanya relevan diterapkan pada perusahaan manufaktur berskala besar, tetapi juga efektif digunakan pada usaha mikro dan kecil karena mampu memberikan informasi biaya yang lebih lengkap.

Secara keseluruhan, penelitian ini membuktikan bahwa penerapan metode *full costing* memberikan manfaat yang signifikan bagi Usaha Pabrik Tahu dan Tempe Buana dalam menghitung harga pokok produksi secara lebih akurat. Informasi biaya yang dihasilkan dapat digunakan sebagai dasar dalam menetapkan harga jual yang kompetitif, mengendalikan biaya produksi, mengevaluasi efisiensi penggunaan sumber daya, serta menyusun strategi pengembangan usaha di masa mendatang. Dengan demikian, implementasi metode *full costing* tidak hanya meningkatkan ketepatan perhitungan biaya produksi, tetapi juga memperkuat kualitas pengambilan keputusan manajerial sehingga mampu mendukung keberlanjutan dan daya saing usaha dalam jangka panjang.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai perhitungan harga pokok penjualan menggunakan metode *full costing* pada Usaha Pabrik Tahu dan Tempe Buana di Se'pon, Kecamatan Makale, Kabupaten Tana Toraja, dapat disimpulkan bahwa metode *full costing* mampu memberikan perhitungan biaya produksi yang lebih komprehensif karena memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi tahu selama satu tahun sebesar Rp466.483.000 dengan jumlah produksi sebanyak 1.051.200 potong, sedangkan

total biaya produksi tempe sebesar Rp290.217.000 dengan jumlah produksi sebanyak 98.550 bungkus. Berdasarkan perhitungan tersebut, diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp444 per potong tahu dan Rp2.945 per bungkus tempe. Hasil ini menunjukkan bahwa biaya produksi tahu lebih tinggi dibandingkan tempe karena penggunaan bahan baku kedelai yang lebih besar serta adanya pembebanan biaya overhead tetap yang lebih dominan. Informasi harga pokok produksi tersebut menjadi dasar yang penting dalam menentukan harga jual produk sehingga usaha dapat memperoleh keuntungan yang optimal sekaligus menjaga daya saing di pasar. Dengan demikian, penerapan metode *full costing* dinilai lebih tepat digunakan karena menghasilkan informasi biaya yang lebih akurat dibandingkan perhitungan sederhana yang belum memperhitungkan seluruh komponen biaya produksi.

Penelitian ini masih memiliki beberapa keterbatasan yang perlu menjadi perhatian. Data penelitian diperoleh melalui observasi, dokumentasi, dan wawancara dengan pemilik usaha sehingga ketepatan data sangat bergantung pada kelengkapan pencatatan biaya yang dimiliki perusahaan. Selain itu, penelitian ini hanya menggunakan metode *full costing* tanpa membandingkannya dengan metode penentuan harga pokok lainnya, seperti *variable costing* atau *activity-based costing*, sehingga belum dapat memberikan gambaran mengenai tingkat efisiensi masing-masing metode. Penelitian juga hanya dilakukan pada satu unit usaha sehingga hasilnya belum dapat digeneralisasikan untuk seluruh industri tahu dan tempe yang memiliki karakteristik produksi yang berbeda.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, disarankan agar pemilik Usaha Pabrik Tahu dan Tempe Buana menerapkan perhitungan harga pokok produksi secara rutin dan terdokumentasi dengan baik sebagai dasar dalam penetapan harga jual, penyusunan anggaran, serta pengendalian biaya

produksi. Pengelolaan biaya bahan baku dan biaya overhead juga perlu dilakukan secara lebih efisien mengingat kedua komponen tersebut memberikan kontribusi terbesar terhadap total biaya produksi. Selain itu, perusahaan disarankan mulai menerapkan sistem pencatatan biaya yang lebih sistematis dan terdigitalisasi agar informasi biaya dapat diperoleh secara cepat, akurat, dan mudah dievaluasi. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk memperluas objek penelitian, menggunakan periode pengamatan yang lebih panjang, serta membandingkan metode *full costing* dengan metode penentuan harga pokok lainnya sehingga diperoleh analisis yang lebih komprehensif dan mampu memberikan rekomendasi yang lebih kuat bagi pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah di sektor industri pengolahan pangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananto, A. (2018). Daya tarik wisata dan pengembangannya. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 5(2), 45–57.
- Damayanty, D. N., & Riharjo, I. B. (2020). Mekanisme pertanggungjawaban pengelolaan keuangan objek wisata Coban Parang Tejo Malang. *Jurnal Akuntansi Publik*, 5(2), 77–86.
- Elvariyan. (2021). *Pengelolaan keuangan objek wisata Ammani (Tinjauan manajemen keuangan syariah)* [Skripsi, Institut Agama Islam Negeri Parepare].
- Firanti, F. (2024). *Analisis pengelolaan keuangan objek wisata Danau Panjang di Desa Istana Kecamatan Sandai* [Skripsi, Universitas OSO].
- Handoko, T. H. (2011). *Manajemen* (2nd ed.). BPF.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2017). *Cornerstones of cost management* (4th ed.). Cengage Learning.
- Harahap, M. D. N., Albani, M. S., & Hasibuan, N. F. A. (2024). Analisis

- pengelolaan keuangan pada industri pariwisata di Sumatera Utara. *MASMAN: Master Manajemen*, 2(4), 52–70.
<https://doi.org/10.59603/masman.v2i>
- Hardinanto, A., & Srimindarti, C. (2021). Analisis akuntabilitas dan transparansi pengelolaan keuangan BUMDes dalam pengoperasian unit wisata desa. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Finansial Indonesia*, 4(2), 115–128.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2018). *Cost accounting: A managerial emphasis* (16th ed.). Pearson.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi biaya* (5th ed.). UPP STIM YKPN.
- Mustangin, M., & Rani, M. (2020). Evaluasi pengelolaan keuangan pada pengelola wisata alam. *Jurnal Manajemen Keuangan Daerah*, 3(2), 113–127.
- Prakoso, A. (2015). *Pembangunan pariwisata Indonesia dalam perspektif multidimensi*. Bumi Aksara.
- Puspawijaya, A., & Nuritha, F. (2019). Analisis tahapan pengelolaan keuangan pada organisasi pariwisata. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 10(2), 101–109.
- Raharjo, S., & Fitriani, A. (2022). Dualisme pencatatan keuangan (manual dan digital) pada lembaga keuangan mikro desa: Tantangan tata kelola era transisi. *Jurnal Akuntansi dan Auditing*, 18(2), 201–214.
- Sadisaputro, G., & Anggarini, Y. (2021). *Anggaran bisnis: Analisis, perencanaan, dan pengendalian laba* (2nd ed.). UPP STIM YKPN.
- Sari, I. P., & Setiawan, H. (2021). Pengaruh siklus kunjungan wisatawan musiman terhadap stabilitas pendapatan dan pengeluaran pemeliharaan fasilitas wisata alam. *Jurnal Manajemen Kepariwisata*, 15(1), 33–46.
- Sugiyono. (2023). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Supriyono, R. A. (2018). *Akuntansi biaya: Pengumpulan biaya dan penentuan harga pokok* (2nd ed.). BPFE.
- Talan, M. (2022). Manajemen keuangan pada industri pariwisata: Analisis efisiensi pengelolaan dana. *Jurnal Ilmu Manajemen Terapan*, 3(1), 40–55.
- Terry, G. R. (2012). *Prinsip-prinsip manajemen*. Bumi Aksara.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah. (2004). Sekretariat Negara Republik Indonesia.
- Utami, T. B., & Wijaya, A. (2023). Analisis kendala administrasi pelaporan keuangan unit usaha mikro desa: Masalah disiplin waktu dan dokumen transaksi. *Jurnal Tata Kelola Akuntansi*, 8(2), 112–125.
- Wulandari, S., & Saputra, M. Y. (2021). Peran pemerintah desa dalam pengawasan dan evaluasi kinerja keuangan Badan Usaha Milik Desa. *Jurnal Tata Kelola Pemerintahan Desa*, 7(3), 198–202.
- Zebula, R. (2016). Potensi pariwisata dalam pengembangan ekonomi daerah. *Jurnal Pembangunan Daerah*, 4(2), 67–76.