

DEWI FATMAWATI RUKMANA NIM 17.03.3.1.1.00029. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Petis Dengan Metode Full Costing di Ukm Ibu Suhaimah Kauman Socah. Dibawah Bimbingan **Ibu Iffan Maflahah, STP. M.Si dan Dr. Moh. Fuad Fauzul M, S.TP., M.Si**

ABSTRAK

Petis hitam merupakan salah satu produk olahan yang jumlah permintaannya terus meningkat seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk. Petis ini termasuk dalam kelompok saus yang menyerupai bubur kental, liat dan elasis berwarna hitam yang mempunyai tekstur setengah padat. Madura merupakan salah satu pulau penghasil terkenal di Jawa Timur dengan umur simpan yang cukup yaitu 6 bulan dengan kondisi pengemasan menggunakan ember besar yang terbuka. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan mengetahui perbedaan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan perhitungan dari UKM Petis Hitam Ibu Suhaimah serta mengetahui harga penjualan. Dalam perhitungan *full costing* Terdapat 2 biaya yaitu biaya tetap dan biaya tidak tetap. Setelah dilakukan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* terdapat adanya perbedaan dengan perhitungan yang dilakukan oleh UKM. Selisih perhitungan harga pokok produksi berdasarkan perusahaan dengan metode *full costing* per unit produk adalah sebesar Rp 69,03. Sedangkan Jumlah petis hitam sebanyak 9500 kg dalam satu bulan. Jadi selisih biaya produksi petis hitam selama bulan Maret 2021 adalah Rp 655.781, 91. Hal ini disebabkan karena pembebanan biaya overhead pada masing-masing produk lebih rinci. Perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan tidak memisahkan harga pokok produksi per produk, sedangkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* memisahkan harga pokok produksi masing-masing produk.

Kata Kunci : Petis, Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, Biaya Overhead

DEWI FATMAWATI RUKMANA NIM 17.03.3.1.1.00029. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Petis Dengan Metode Full Costing di Ukm Ibu Suhaimah Kauman Socah. Dibawah Bimbingan **Ibu Iffan Maflahah, STP. M.Si dan Dr. Moh. Fuad Fauzul M, S.TP., M.Si**

ABSTRACT

Black petis is one of the processed products whose demand continues to increase along with the increase in population. This petis belongs to a group of sauces that resemble thick, clayey and black elasis porridge which has a semi-solid texture. Madura is one of the well-known production islands in East Java with a sufficient shelf life of 6 months with packaging conditions using large open buckets. This study was conducted to determine the calculation of the cost of goods manufactured using the full costing method and to find out the difference in the calculation of the cost of production based on calculations from UKM Petis Hitam Ibu Suhaimah and to know the selling price. In the ull costing calculation there are 2 costs, namely fixed costs and variable costs. After calculating the cost of production using the full costing method, there are differences with the calculations carried out by SMEs. The difference in the calculation of the cost of production based on the company using the full costing method per unit product is Rp. 69.03. While the number of black petis as much as 9500 kg in one month. So the difference in the cost of producing black petis during March 2021 is Rp. 655.781, 91. This is because the overhead costs for each product are more detailed. The calculation of the cost of production according to the company does not separate the cost of production per product, while the calculation of the cost of production using the full costing method separates the cost of production of each product.

Keywords: Petis, Cost of Production, Full Costing, Overhead Costs