

# ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA UMKM (STUDI KASUS RUMAH MAKAN TENDA BIRU MINTUO)

Adi Hermanto Silaba

Fakultas Ekonomi Universitas Lancang Kuning

Jln. Yos Sudarso KM 8 Rumbai Pekanbaru

E-mail :

diterima: 22/9/2024; direvisi: 12/10/2024; diterbitkan: 30/11/2024

**Abstract:** This study aims to analyze the determination of the cost of production by applying the full costing method in calculating the cost of production and its impact on business profits at the Ampera Tenda Biru Mintuo Restaurant MSME and as a basis for determining the selling price of balado chicken per portion. The problem faced by the Company is that it has not calculated all production costs in determining the selling price of balado chicken. The Company only calculates the cost of raw materials and by using the full costing method the Company can calculate by identifying all components of production costs, including the cost of raw materials, direct labor, and variable and fixed overhead for 1,500 portions of balado chicken during June 2025. The results of the analysis show that the total production cost reached Rp14,647,500, while the total sales were only Rp15,000,000, with a selling price per portion of Rp10,000. This caused MSMEs to experience a loss of Rp3,525,000, while by using full costing the Company can determine the selling price of Rp9,765 but the Company by not using full costing the Company's selling price was Rp7,415 and with the full costing method the Company made a profit of Rp235 per portion from the selling price strategy set by the Company not from the Company's price which only calculates the cost of raw materials, This finding indicates that the selling price set has not been able to cover all production costs when calculated as a whole, with a profit of Rp352,5000 per day the company feels that the profit is still small, the Company can increase the price to Rp12,000 and make a profit. Therefore, the application of the full costing method is important as a basis for evaluating more realistic selling price determination and cost efficiency strategies to increase the profitability of MSMEs in a sustainable manner

**Keywords :** *Full Costing, Cost of Goods Manufactured, Pricing Strategy, UMKM*

## PENDAHULUAN

Dalam dinamika ekonomi Indonesia, UMKM memegang peran krusial sebagai tulang punggung ekonomi rakyat. Kiswandi et al., (2023) menyebut UMKM sebagai motor utama ekonomi karena mampu menyerap banyak tenaga kerja dan menciptakan pasar baru. Dari berbagai jenis UMKM, sektor makanan dan minuman menonjol sebagai salah satu yang paling menonjol pertumbuhannya, mengingat sifatnya sebagai kebutuhan dasar yang selalu dicari konsumen (Nurmala et al., 2022). Sektor ini menyumbang hampir 38% terhadap industri pengolahan nonmigas

pada awal tahun 2022 (Setiawan & Rahmi, 2023). Usaha kuliner juga cenderung mudah dijalankan, tidak membutuhkan modal besar, dan memiliki perputaran uang yang cepat, serta mampu beradaptasi cepat dengan selera pasar (Ulfa & Maisyura, 2022). Tren makanan yang terus berubah, dengan permintaan akan makanan unik, praktis, dan terjangkau, menjadi peluang besar bagi pelaku UMKM kuliner yang inovatif.

Harga pokok produksi adalah jumlah seluruh biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik, sedangkan metode penentuan biaya

produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi (V. Wiratna Sujawerni, 2019 :148). Harga Pokok Produksi (Cost of Good Manufactured) adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir.

Metode perhitungan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu metode Full Costing dan metode Variabel Costing. Perbedaan pokok antara kedua metode tersebut terletak pada perlakuan terhadap biaya produksi yang bersifat tetap dan akan berakibat pada perhitungan harga pokok produk dan penyajian laporan laba rugi (Halim et al. 2013:47).

Keunggulan metode *Full Costing* bagi UMKM makanan adalah kemampuannya memberikan gambaran yang lebih akurat mengenai total biaya produksi, sehingga margin keuntungan dapat dihitung dengan lebih tepat.

Fenomena ini diamati pada UMKM rumah makan di Umban Sari. Wilayah Umban Sari merupakan salah satu kawasan dengan pertumbuhan UMKM makanan yang cukup pesat, ditandai dengan banyaknya rumah makan yang beroperasi di daerah tersebut. Potensi pasar di wilayah ini cukup besar karena didukung oleh populasi penduduk yang padat serta aksesibilitas yang baik bagi konsumen. Namun, persaingan antar-rumah makan juga semakin ketat, sehingga pelaku usaha harus mampu menawarkan harga yang kompetitif tanpa mengorbankan kualitas. Tantangan utama yang dihadapi UMKM makanan di Umban Sari adalah pengelolaan biaya produksi yang efisien, terutama dalam

menghadapi kenaikan harga bahan baku dan biaya operasional.

Meskipun telah beroperasi selama bertahun-tahun, mayoritas pelaku usaha masih mengandalkan metode tradisional dalam menentukan harga jual, seperti menambahkan margin keuntungan secara subjektif atau hanya memperhitungkan biaya bahan baku. Pendekatan ini menimbulkan kesenjangan (gap) antara biaya produksi sesungguhnya dengan harga jual yang ditetapkan, mengakibatkan margin keuntungan tidak optimal atau bahkan kerugian terselubung. Kesenjangan ini semakin terlihat ketika menghadapi fluktuasi harga bahan baku atau kenaikan biaya operasional, di mana banyak UMKM kesulitan menyesuaikan harga jual secara rasional.

Berdasarkan observasi awal pada Rumah Makan Tenda biru mituo, salah satu rumah makan khas Minang yang populer, menu Ayam Balado-nya memiliki harga jual yang sangat kompetitif, yaitu Rp10.000 per porsi. Harga ini relatif setara atau bahkan lebih murah dibandingkan dengan rumah makan Padang lain di area serupa, seperti RM Ampera nangka sari dan RM Budet Pekanbaru, yang juga menyajikan menu sejenis. Meskipun demikian, menu Ayam Balado di Tenda biru mintuo dikenal sangat populer dan menjadi salah satu menu paling laris di kalangan pelanggan, menarik banyak mahasiswa dan penduduk sekitar karena rasanya yang khas, ukuran yang besar dan harga yang terjangkau.

Popularitas tinggi dan harga yang kompetitif ini menimbulkan pertanyaan mengenai akurasi perhitungan harga pokok produksinya. Dikarenakan, Rumah Makan Tenda biru mintuo, belum menerapkan metode perhitungan biaya yang komprehensif, dan hanya fokus pada biaya bahan baku utama seperti ayam dan cabai, tanpa memperhitungkan biaya *overhead* secara menyeluruh seperti minyak goreng, bawang, tomat, bumbu rempah lainnya, gas untuk memasak, gaji koki, listrik dapur, sewa tempat, dan penyusutan peralatan.

Padahal, komponen-komponen biaya ini memiliki dampak signifikan terhadap HPP yang sebenarnya, dan jika tidak dihitung dengan tepat, berisiko mengurangi margin keuntungan atau bahkan menyebabkan kerugian terselubung pada menu paling populer sekalipun.

Dalam hal ini, metode Full Costing hadir sebagai pendekatan yang lebih komprehensif dan akurat dalam menghitung seluruh biaya produksi. Metode ini mencakup semua elemen biaya, baik biaya langsung seperti bahan baku dan tenaga kerja, maupun biaya tidak langsung seperti overhead tetap dan overhead variabel.

## TINJAUAN PUSTAKA

### Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan salah satu cabang dari akuntansi yang berperan penting dalam kegiatan operasional perusahaan, khususnya dalam proses produksi barang maupun jasa. Fokus utama dari akuntansi biaya adalah mencatat, mengelompokkan, mengolah, dan melaporkan seluruh biaya yang timbul selama proses produksi berlangsung, dengan tujuan memberikan informasi yang relevan bagi pihak manajemen dalam pengambilan keputusan. Menurut (Mulyadi, 2019), akuntansi biaya mencakup aktivitas pencatatan hingga interpretasi data biaya yang berguna dalam mendukung efisiensi proses produksi serta efektivitas penjualan.

Pandangan ini diperkuat oleh (Dewi, 2019) yang menyatakan bahwa akuntansi biaya juga berfungsi sebagai sistem informasi manajemen yang menyediakan data penting untuk perencanaan dan pengendalian operasional.

(Pomantow et al., 2021) menjelaskan bahwa akuntansi biaya bukan hanya bersifat administratif, melainkan juga analitis. Dengan kata lain, sistem ini membantu memahami struktur biaya yang

terkait dengan proses produksi, distribusi, maupun penjualan.

### Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan total biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk mengubah bahan mentah menjadi produk siap jual. HPP menjadi elemen penting dalam menentukan harga jual serta estimasi laba usaha. Menurut (Susanto, 2019), ketepatan dalam perhitungan HPP sangat menentukan keberhasilan strategi penetapan harga.

HPP terdiri dari tiga elemen utama, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

### Biaya Produksi

1. Biaya Bahan Baku
2. Biaya Tenaga Kerja Langsung
3. Biaya Overhead Pabrik

### Full Costing

Penelitian ini menggunakan pendekatan *Full Costing* karena metode ini lebih sesuai untuk UMKM dalam menentukan harga jual secara keseluruhan. Metode *Full Costing* merupakan teknik penentuan harga pokok produksi yang membebaskan seluruh biaya produksi ke dalam harga pokok, baik biaya tetap maupun biaya variabel.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan data kuantitatif deskriptif, dilakukan pada UMKM Rumah Makan Tenda Biru Mintuo di wilayah Umban Sari. Tujuan penelitian ini adalah untuk menetapkan harga jual menu Ayam Balado.

Analisis data yang akan dilakukan:

- 1) Identifikasi Komponen Biaya Produksi Mengelompokkan biaya untuk menu Ayam Balado menjadi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* (tetap & variabel).
- 2) Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan Metode *Full Costing* Menghitung total biaya produksi menu Ayam Balado

dengan memasukkan semua biaya tetap dan variabel. Kemudian membagi total biaya dengan jumlah produk menu Ayam Balado untuk mendapatkan HPP per unit.

- 3) Analisis Harga Jual Saat Ini vs. HPP Membandingkan harga jual menu Ayam Balado yang diterapkan saat ini dengan hasil perhitungan HPP menggunakan metode *Full Costing*. Selanjutnya, perbandingan juga akan dilakukan dengan perhitungan HPP tradisional yang disinyalir hanya berfokus pada biaya bahan baku yang selama ini mungkin digunakan oleh rumah makan. Hal ini bertujuan untuk mengidentifikasi selisih HPP antar metode dan dampaknya terhadap laba atau profitabilitas usaha.
- 4) Evaluasi Efisiensi Biaya Menganalisis apakah ada biaya yang dapat dikurangi tanpa mengurangi kualitas menu Ayam Balado. Kemudian, memberikan rekomendasi strategi penetapan harga yang lebih akurat berdasarkan *Full Costing*.

Simulasi Harga Jual Optimal Menghitung harga jual ideal menu Ayam Balado dengan mempertimbangkan target laba dan daya saing pasar.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

**Tabel 1 Data Produksi Menu Ayam Balado**

Komponen Produksi	Jumlah / Volume Produksi
Ayam Balado	1500 porsi
Daging Ayam Segar	240 kg
Cabai Merah Keriting	22,5 kg
Bawang Merah	15 kg
Bawang Putih	7,5 kg
Tomat	15 kg
Minyak Goreng	45 liter
Garam, Gula, Penyedap	187.500 gram (estimasi)

Rasa	7,5 kg)
Biaya Tenaga Kerja	30 hari kerja
Gas	30 tabung LPG (3 kg)
Kemasan Makanan	1500 pcs

Data Olah: Penulis, 2025

Secara keseluruhan, tabel diatas menunjukkan bahwa produksi ayam balado di Rumah Makan Ampera Tenda Biru Mintuo dilakukan secara sistematis dan efisien dengan skala menengah. Setiap komponen produksi dicatat dengan rinci, yang memungkinkan perhitungan harga pokok produksi (HPP) secara akurat menggunakan metode *Full Costing*.

**Tabel 2 Perhitungan Biaya Bahan Baku**

No.	Bahan Baku	Kebutuhan/Bulan	Harga Satuan	Total Biaya (Rp)
1	Daging Ayam Segar	240 kg	Rp32.500/kg	Rp7.800.000
2	Cabai Merah Keriting	22,5 kg	Rp50.000/kg	Rp1.125.000
3	BawangMerah	15 kg	Rp35.000/kg	Rp525.000
4	Bawang Putih	7,5 kg	Rp45.000/kg	Rp337.500
5	Tomat	15 kg	Rp10.000/kg	Rp150.000
6	Minyak Goreng	45 liter	Rp18.000/liter	Rp810.000
7	Garam, Gula, Penyedap	-	-	Rp375.000
<b>Jumlah Total</b>				<b>Rp11.122.500</b>

Data Olah: Penulis, 2025

Total biaya bahan baku selama satu bulan produksi mencapai: Rp7.800.000 + Rp1.125.000 + Rp525.000 + Rp337.500 + Rp150.000 + Rp810.000 + Rp375.000 = Rp11.122.500. Nilai ini mencerminkan akumulasi pengeluaran bahan utama yang dibutuhkan dalam proses produksi ayam balado sebanyak 1.500 porsi. Dengan demikian, biaya bahan baku merupakan komponen dominan dalam struktur biaya produksi dan harus dipantau secara berkala untuk menjaga efisiensi biaya dan kelangsungan usaha.

**Tabel 3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Teori**

No	Komponen Biaya Produksi	Jumlah Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	11.122.500
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.500.000
3	Biaya Overhead Tetap	915.000
4	Biaya Overhead Variabel	1.110.000
	<b>Total Harga Pokok Produksi</b>	<b>14.647.500</b>

Data Olah: Penulis, 2025

Dari hasil perhitungan, diperoleh total biaya produksi sebesar Rp.14.647.500 untuk memproduksi 1.500 porsi ayam balado selama satu bulan. Apabila dibagi dengan jumlah produksi, maka harga pokok produksi per porsi mencapai Rp.9.765. Sementara itu, harga jual aktual yang ditetapkan oleh perusahaan hanya Rp10.000, yang berarti terdapat selisih harga Rp.235 per porsi, kalo memakai full costing Perusahaan hanya untung Rp.235 per porsi kalo dikalikan dengan jumlah per porsi yang terjual sehari itu seharusnya hanya Rp.352.500 sehari, sedangkan dalam pandangan pemilik, mereka mengasumsikan biaya produksi hanya berasal dari biaya bahan baku sehingga dalam pencatatan pemilik Perusahaan mengalami keuntungan sebesar Rp.2.585 per porsi yang yang didapat dari ( 11.122.500 : 1.500 porsi ) dengan total keuntungan per hari Rp.3.877.500

**Tabel 4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM**

No	Keterangan	Kebutuhan Satu Bulan	Harga Harian (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Daging Ayam Segar	240 kg	260.000	7.800.000
2	CabaiMerahKeriting	22,5 kg	37.500	1.125.000
3	BawangMerah	15 kg	17.500	525.000
4	BawangPutih	7,5 kg	11.250	337.500
5	Tomat	15 kg	5.000	150.000
6	Minyak Goreng	45 liter	27.000	810.000
7	Garam, Gula, Penyedap	-	12.500	375.000
	<b>Total Biaya Bahan Baku</b>			<b>11.122.500</b>
	<b>Jumlah Produksi Ayam Balado</b>			<b>1.500 porsi</b>
	<b>Harga Jual Ayam Balado</b>			<b>10.000</b>
	<b>Total Penjualan</b>			<b>15.000.000</b>

Data Olah: Penulis, 2025

Dalam satu siklus produksi bulanan, perusahaan menggunakan berbagai bahan baku utama seperti daging ayam segar, cabai merah keriting, bawang merah, bawang putih, tomat, minyak goreng, serta bahan tambahan seperti garam, gula, dan penyedap rasa. Semua bahan tersebut dibeli secara rutin setiap bulan, dan total biaya bahan baku untuk memproduksi 1.500 porsi ayam balado selama satu bulan mencapai Rp 11.122.500. Jika hanya komponen ini yang diperhitungkan, maka harga pokok produksi per porsi menjadi Rp 7.415, sementara harga jualnya adalah Rp 10.000. Hal ini menunjukkan bahwa perusahaan tampak memperoleh laba sebesar Rp 2.585 per porsi.

**Tabel 5 Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Keterangan	Karyawan	Gaji Perhari	Gaji Perbulan	Jumlah
Produksi	2	Rp. 25.000	Rp. 750.000	Rp. 1.500.000
<b>Total Biaya TKL</b>				<b>Rp. 1.500.000</b>

Data Olah: Penulis, 2025

Perhitungan biaya tenaga kerja langsung menunjukkan bahwa gaji yang diterima sebesar Rp. 750.000. Hasil tersebut diperoleh dari jumlah gaji perhari Rp. 25.000 dikalikan selama satu bulan (Rp. 25.000 × 30 hari = Rp.750.000). Selanjutnya hasil gaji tersebut dikalikan dengan jumlah karyawan yaitu 2 orang,

sehingga total biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp.1.500.000.

**Tabel 6 Biaya Overhead Pabrik**

Komponen	Total per Bulan (Rp)
Isi Staples	60.000
Gas	450.000
Listrik	600.000
<b>Jumlah</b>	<b>1.110.000</b>

Data Olahan: Penulis, 2025

Biaya overhead variabel memiliki sifat berubah-ubah tergantung volume produksi, sehingga pencatatannya penting untuk menjaga efisiensi pengeluaran. Jika komponen-komponen kecil ini diabaikan, perusahaan akan kesulitan menutupi biaya operasional harian, yang pada akhirnya dapat memengaruhi kelangsungan usaha.

**Tabel 7 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik**

Komponen Overhead	Jumlah per Hari	Biaya Harian (Rp)	Total per Bulan (Rp)
Penyusutan kompor,kuah	1 kali produksi	23.000	690.000
Kemasan Makanan (50 pcs)	50 pcs	7.500	225.000
<b>Jumlah</b>		<b>30.500</b>	<b>915.000</b>

Data olahan: Penulis, 2025

Perhitungan biaya overhead pabrik tetap diperoleh dengan menjumlahkan seluruh komponen. Total keseluruhan overhead tetap yang dikeluarkan selama satu bulan adalah sebesar Rp. 915.000.

Tidak seperti overhead variabel, biaya tetap ini tidak terpengaruh oleh fluktuasi produksi. Oleh karena itu, pencatatannya perlu dilakukan secara disiplin karena sifatnya pasti dan berulang.

**Tabel 8 Perhitungan dengan Metode Full Costing**

Keterangan	Total Harga (Rp)
Biaya Bahan Baku	11.122.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.500.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	1.110.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	915.000
<b>Jumlah</b>	<b>14.647.500</b>
<b>Jumlah Produksi Ayam Balado</b>	<b>1.500 porsi</b>
<b>Harga Jual Per Porsi</b>	<b>9.765</b>

Data Olahan: Penulis, 2025

Selisih ini mengindikasikan bahwa selama ini perusahaan menetapkan harga jual yang lebih tinggi dari harga jual Perusahaan sendiri dibandingkan dengan total biaya produksi sebenarnya. Hal ini tentu berdampak pada kerugian jika saja harga jual Perusahaan di ikuti dan tidak membuat harga strategi pasar sendiri, bahkan berpotensi merugi jika penjualan tidak mampu menutupi semua pengeluaran.

**Tabel 9 Perbandingan Harga Jual**

Unsur	Menurut Perusahaan	Menurut Metode Full Costing
<b>Perhitungan Harga Jual</b>	Harga jual ditentukan berdasarkan jumlah biaya bahan baku sebesar Rp11.122.500 dibagi dengan jumlah produksi 1.500 porsi: $Rp\ 11.122.500 : 1.500 = Rp\ 7.415$	Perhitungan harga jual dilakukan dengan menjumlahkan seluruh biaya produksi (biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik), yaitu sebesar Rp14.647.500 dibagi dengan 1.500 porsi: $Rp\ 14.647.500 : 1.500 = Rp\ 9.765$
<b>Strategi Harga Jual</b>	Harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan adalah Rp 10.000 per porsi	Harga jual ideal menurut metode full costing adalah Rp. 9.765

Data olahan: Penulis, 2025

Apabila dihitung per porsi, harga pokok produksi per porsi dengan metode

full costing mencapai Rp 9.765, sedangkan menurut metode perusahaan hanya Rp 7.415. Sementara itu, harga jual aktual yang ditetapkan oleh perusahaan sebesar Rp 10.000 per porsi, sehingga dapat disimpulkan:

- Jika mengacu pada metode perusahaan sendiri, terdapat margin kerugian sebesar Rp.2.585 per porsi (Rp 10.000 – Rp 7.415)
- Namun, jika menggunakan metode full costing, maka perusahaan mengalami selisih keuntungan sebesar Rp.235 per porsi (Rp 9.765 - Rp 10.000).

Dengan demikian, penggunaan metode full costing menunjukkan bahwa harga jual saat ini untung Rp.235 per porsi dari harga jual yang ditetapkan Perusahaan senilai Rp.10.000 sehingga perusahaan seharusnya melakukan evaluasi terhadap strategi penetapan harga, efisiensi biaya, atau mencari peluang untuk menghindari kerugian jangka panjang.

Perbedaan signifikan terlihat dari cara masing-masing metode memperhitungkan biaya. Perusahaan hanya mengandalkan pendekatan langsung dari bahan baku, sementara metode full costing mencakup seluruh biaya produksi. Akibatnya, apabila harga jual strategi pasar tidak dibuat sebesar Rp10.000 per porsi dan mengikuti harga jual Perusahaan Rp.7.415, maka secara akuntansi manajerial, perusahaan justru mengalami keuntungan sebesar Rp.2.585 per porsi. Situasi ini kemudian terlihat lebih jelas dalam laporan laba rugi UMKM untuk periode Juni 2025. Dari laporan tersebut, total penjualan yang diperoleh adalah sebesar Rp15.000.000 (dari 1.500 porsi x Rp10.000). Bila hanya mempertimbangkan biaya bahan baku sebesar Rp11.122.500, maka perusahaan terlihat memperoleh laba kotor sebesar Rp3.877.500. Namun, setelah memperhitungkan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp.1.500.000, overhead

variabel sebesar Rp1.110.000, dan overhead tetap sebesar Rp915.000, maka total tambahan biaya produksi mencapai Rp.3.525.000. Dengan demikian, laba usaha justru berubah menjadi rugi sebesar Rp.352.500. laporan ini tersaji secara lengkap dalam format Laporan Laba Rugi sebagai berikut:

**Tabel 10 Laporan Laba Rugi UMKM Rumah Ampera Tenda Biru Mintuo Periode Bualan Juni 2025**

LAPORAN LABA RUGI UMKM RUMAH MAKAN AMPERA TENDA BIRU MINTUO PERIODE BULAN JUNI 2025	
Penjualan : 1.500 x Rp10.000 .....	Rp.15.000.000
Harga Pokok Produksi :	
Biaya Bahan Baku .....	(Rp.11.122.500)
<b>Jumlah Laba Kotor Usaha .....</b>	<b>Rp.3.877.500</b>
Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	Rp.1.500.000
Biaya Overhead Variabel .....	Rp.1.110.000
Biaya Overhead Tetap .....	Rp.915.000
<b>Total Biaya Overhead .....</b>	<b>(Rp.3.525.000)</b>
<b>Laba (Rugi) Bersih Usaha .....</b>	<b>(Rp.352.500)</b>

Data olahan: Penulis, 2025

Dari data tersebut, terlihat bahwa perusahaan menghasilkan keuntungan apabila seluruh biaya diperhitungkan. Meskipun secara kas terlihat ada selisih positif antara penjualan dan pengeluaran bahan baku, tetapi jika ditinjau secara menyeluruh berdasarkan metode full costing, perusahaan justru mengalami kerugian.

Kondisi ini menunjukkan bahwa harga jual strategi pasar yang ditetapkan saat ini dan tidak mengikuti harga jual Perusahaan sendiri mencerminkan beban biaya produksi secara realistis dan Perusahaan seharusnya menghitung harga per porsi sesuai dengan metode full costing karena lebih menguntungkan dan seharusnya tidak menggunakan dengan strategi pasar sendiri karna jika strategi pasar salah maka Perusahaan dapat mengalami kerugian

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Hasil penelitian menemukan bahwa kualitas pelayanan berpengaruh terhadap kepatuhan wajib pajak kendaraan bermotor pada samsat Kecamatan Pangkalan Kerinci. Hal ini menandakan pengunjung telah mendapatkan pelayanan yang berkualitas dari petugas di Samsat Kecamatan Pangkalan Kerinci. Misalnya, pekerja segera menyelesaikan tugasnya, memperlakukan tamu dengan ramah tanpa memandang statusnya, dan lain sebagainya.

Lalu, tingkat kepatuhan pajak kendaraan bermotor pada Samsat Kabupaten Pangkalan Kerinci cukup baik. Hal ini menunjukkan bahwa faktor lain seperti kurangnya kesadaran atau ketidaktahuan wajib pajak terhadap manfaat membayar pajak, persepsi mereka terhadap tarif pajak yang tinggi, dan lain sebagainya, juga berdampak pada menurunnya kepatuhan wajib pajak kendaraan bermotor selain rendahnya standar pajak. pelayanan yang diberikan pegawai Samsat kepada Wajib Pajak atau pengunjung.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Darwin, 2010. *Pajak Daerah dan Retribusi Daerah, Edisi Pertama*, Jakarta: MitraWacana Media
- Moenir. 2015. *Manajemen Pelayanan Umum di Indonesia*, Jakarta: PT BumiAksara
- Rusydi, 2012. *Pengaruh Kualitas Pelayanan terhadap Kepuasan Wajib Pajak Kendaraan Bermotor di Kota Batu*
- Sinambela, P. Lijan. 2014. *Reformasi Pelayanan Publik*. Jakarta: Bumi Aksara
- UU Nomor 28 Tahun 2007 Tentang Ketentuan Umum dan Tata cara Perpajakan (UU KUP)