

ABSTRAK

Penentuan harga jual merupakan hal yang fundamental dalam kegiatan usaha. Terdapat banyak hal yang harus dipertimbangkan dalam menentukan harga jual, tidak hanya mempertimbangkan harga pasar, perusahaan harus mempertimbangkan biaya produksi untuk menghindari kerugian dan memaksimalkan keuntungan. Agar tidak melewatkan keseluruhan jenis biaya yang menunjang produksi penentuan harga jual dapat dilakukan dengan cara menghitung harga pokok produksi (HPP).

Pada unit usaha Rindu Rasa Snack yang memproduksi makanan ringan seperti makaroni bantet, kerupuk seblak, dan basreng krispi, diperlukan penghitungan biaya produksi yang mendetail untuk memaksimalkan keuntungan karena terdapat biaya *overhead* yang rentan dilewatkan seperti penyusutan alat.

Maka dari itu, penelitian diupayakan untuk menghitung harga pokok produk makanan ringan di unit usaha Rindu Rasa Snack menggunakan metode *full costing* yang akan mengkalkulasikan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* perusahaan.

Berdasarkan penghitungan harga pokok produksi (HPP) menggunakan metode *full costing*, didapatkan selisih perbandingan harga jual saat ini dan harga jual hasil penghitungan. Harga jual makaroni bantat saat ini sebesar Rp. 115.000, harga jual hasil penghitungan sebesar Rp. 150.000, selanjutnya harga jual kerupuk seblak adalah Rp. 115.000 berbanding dengan Rp.160.000, dan harga jual basreng krispi adalah Rp. 120.000 berbanding dengan Rp. 125.000. Harga jual tersebut dapat dijadikan salah satu aspek pertimbangan dalam kenaikan harga jual agar keuntungan yang diinginkan perusahaan tercapai.

Kata Kunci : Harga pokok produk (HPP), Harga jual, Keuntungan, dan full costing.

