

## **ABSTRACT**

Grace Putri One Sembiring, 2022 *Comparative Analysis of the Calculation of Conventional Cost of Production Costs and Full Costing Against Selling Price Determination (Case Study of Kerupuk Ikan Tamban Anggis Rezeki, Sungai Lekop, Kecamatan Bintan Timur, kabupaten Bintan). Lectures: Hadli Lidya Rikayana, SE., M.Si; Rizky Yuli Sari, SE., M.Si, Ak*

*This study aims to determine the cost of goods manufactured using conventional and full costing methods, as well as to determine the difference in the cost of goods manufactured by the two methods. The full costing method is a method of determining production costs consisting of raw material costs, direct labor costs, variable factory overhead costs, and fixed factory overhead costs. Cost plus pricing is a method of determining the selling price of a product by adding up the total cost and desired profit. The method used in this research is descriptive quantitative. Data collection was carried out using observation, interviews, and direct observations in the field so that from the point of view of the type, the data used were primary data and secondary data (literature study), with the full costing method. The cost of production according to the fish crackers tamban anggis sustenance for the original flavored fish crackers in February is Rp 16,347 and March is Rp 16,629, for the otak-otak fish crackers in February it is Rp 23,996 and in March it is Rp24,232. Meanwhile, the full costing method for original flavored fish crackers in February is Rp. 17,712 and March are Rp. 17,714, for otak-otak fish crackers in February it is Rp. 31,299 and March are Rp. 29,917. Meanwhile, the determination of the selling price using the cost plus pricing method for original flavored fish crackers in February is Rp. 26,567 and March are Rp. 26,572, for otak-otak fish crackers it is Rp. 46,948 and March are Rp. 44,876.*

**Keywords:** *Cost of Production, Conventional Method, Full Costing Method, Cost Plus Pricing.*

## ABSTRAK

Grace Putri One Sembiring, 2022 Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Secara Konvensional dan *Full Costing* Terhadap Penentuan Harga Jual (Studi Kasus Kerupuk Ikan Tamban Anggis Rezeki, Sungai Lekop, Kecamatan Bintan Timur, Kabupaten Bintan).  
Dosen Pembimbing: Hadli Lidya Rikayana, SE., M.Si; Rizky Yuli Sari, SE., M.Si, Ak

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan harga pokok produksi dengan metode konvensional dan *full costing*, serta untuk mengetahui selisih perbedaan harga pokok dari kedua metode tersebut. *Full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. *Cost plus pricing* adalah metode penentuan harga jual suatu produk dengan menjumlahkan total biaya dan keuntungan yang diinginkan. Adapun metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Pengambilan data dilakukan dengan metode observasi, wawancara, dan pengamatan langsung di lapangan sehingga dilihat dari sudut pandang jenisnya, data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder (studi literatur). Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada perbedaan perhitungan harga pokok produksi kerupuk ikan tamban anggis rezeki dengan metode *full costing*. Harga pokok produksi menurut kerupuk ikan tamban anggis rezeki untuk kerupuk ikan rasa original bulan februari Rp 16.347 dan bulan maret Rp 16.629, untuk kerupuk ikan rasa otak-otak bulan februari Rp 23.996 dan bulan maret Rp 24.232. Sedangkan metode *full costing* kerupuk ikan rasa original bulan februari Rp 17.712 dan bulan maret Rp 17.714, untuk kerupuk ikan rasa otak-otak bulan februari Rp 31.299 dan bulan maret Rp 29.917. Sementara, penentuan harga jual metode *cost plus pricing* untuk kerupuk ikan rasa original bulan februari Rp 26.567 dan bulan maret Rp 26.572, untuk kerupuk ikan rasa otak-otak bulan februari Rp 46.948 dan bulan maret Rp 44.876.

**Kata Kunci:** Harga Pokok Produksi, Metode Konvensional, Metode *Full Costing*, *Cost Plus Pricing*