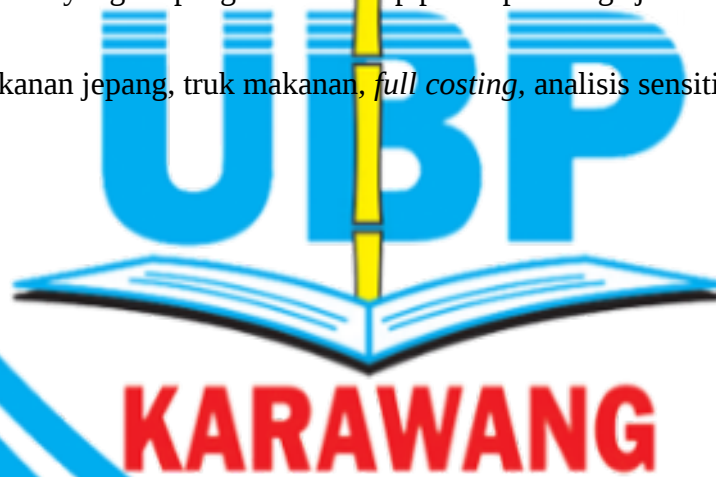


## ABSTRAK

Makanan Jepang memiliki cita rasa yang enak, salah satunya mie *ramen* dan *gyoza*. Dengan terobosan terbaru, makanan Jepang dijual menggunakan truk makanan. Truk makanan adalah jenis usaha untuk menjual produk menggunakan mobil. Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang penting sebelum menentukan harga jual. Harga jual dapat diperoleh dari harga pokok produksi ditambah dengan laba yang diharapkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual produk pada UMKM Mie Ramein. Metode *Full Costing* adalah metode penentuan harga pokok produk yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat tetap maupun variabel. Analisis sensitivitas dilakukan untuk peramalan jika sewaktu-waktu terjadi kenaikan harga dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat tetap maupun variabel. Hasil penelitian menyatakan bahwa perhitungan harga pokok produksi ini menghasilkan selisih yang berpengaruh terhadap penetapan harga jual.

**Kata kunci:** makanan jepang, truk makanan, *full costing*, analisis sensitivitas.



## ABSTRACT

*Japanese food has a good taste, one of which is ramen noodles and gyoza. With the latest breakthrough, Japanese food is sold using food trucks. A food truck is a type of business to sell products using cars. The calculation of the cost of goods produced is important before determining the selling price. The selling price can be obtained from the cost of goods produced plus the expected profit. This study aims to determine how the calculation of cost of goods produced to determine the selling price of products at UMKM Mie Ramein. The Full Costing method is a method of determining the cost of goods that takes into account all elements of production costs consisting of raw material costs, direct labor costs, and factory overhead costs, both fixed and variable. Sensitivity analysis is carried out for forecasting if at any time there is an increase in prices from raw material costs, direct labor costs, and factory overhead costs, both fixed and variable. The results of the study stated that the calculation of the cost of goods produced resulted in a difference that affected the determination of selling prices.*

**Keywords:** *japanese food, food truck, full costing, sensitivity analysis.*

