

Penerapan Metode Harga Pokok *Full Costing* Sebagai Penentu Harga Jual Pada UMKM Dapur Teh End

Irene Fialita

Universitas Gunadarma, Fakultas D3 Bisnis & Kewirausahaan, Akuntansi Komputer

*Korespondensi: 23123irn@gmail.com

Article Info

Article history:

Received: 2 Desember 2024

Accepted: 4 Mei 2025

Published: 2 Juni 2025

Abstrak

Harga Pokok Produksi (HPP) adalah elemen krusial yang perlu diperhatikan sebelum menetapkan harga jual suatu produk. Biaya produksi memainkan peran penting dalam menentukan harga jual, karena persaingan antara perusahaan sering kali bergantung pada perhitungan HPP. Dalam penulisan ini, HPP dihitung menggunakan metode harga pokok penuh (*full costing*) serta harga jual dihitung dengan metode *cost plus pricing* pada UMKM Dapur Teh End, yang bergerak di bidang produksi makanan ringan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis komponen biaya produksi, memahami cara perusahaan menghitung biaya produksinya, serta membandingkan hasil perhitungan HPP dan harga jual berdasarkan metode *full costing* dan *cost plus pricing* dengan perhitungan yang diterapkan oleh UMKM Dapur Teh End. Metode yang digunakan selama penelitian meliputi wawancara, observasi, dan praktik langsung. Hasilnya menunjukkan adanya perbedaan antara HPP dan harga jual produk KriBaw yang dihitung oleh penulis dan yang ditetapkan UMKM. Harga jual yang ditetapkan UMKM Dapur Teh End dinilai terlalu rendah jika dibandingkan dengan harga jual yang dihitung menggunakan metode *full costing* dan *cost plus pricing* dengan margin keuntungan yang sama.

Keywords : Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, *Cost Plus Pricing*

PENDAHULUAN

Perusahaan adalah entitas bisnis yang bertujuan untuk menghasilkan keuntungan finansial secara maksimal (Syukur & Fitri, 2022). Keuntungan tersebut dapat dicapai melalui penetapan harga yang tepat, di mana posisi produk berdasarkan kualitasnya sangat dipengaruhi oleh harga (Hermanto, 2018). Untuk memperoleh laba secara optimal, diperlukan kemampuan dalam menetapkan harga jual secara akurat. Penetapan harga jual yang akurat tersebut bergantung pada penggunaan metode perhitungan harga pokok produksi yang sesuai (Sri Harjanti & Murwanti, 2021). Menurut Nugroho (2023) Untuk memaksimalkan keuntungan pemilik usaha, penetapan harga jual kepada konsumen harus mempertimbangkan seluruh biaya produksi yang dikeluarkan dalam proses pembuatan barang. Eriswanto & Kartini (2019) menekankan bahwa harga menjadi faktor utama yang memengaruhi tingkat penjualan perusahaan. Oleh karena itu, harga jual harus direncanakan dan dihitung secara akurat, karena harga yang tidak sesuai dapat membuat konsumen enggan membeli. Namun, ini tidak berarti harga harus ditetapkan serendah mungkin.

Menurut Purnama, Muchlis & Wawo (2019), biaya produksi memainkan peran penting dalam menentukan harga jual produk, karena persaingan antar perusahaan didasarkan pada perhitungan harga pokok produksi (HPP). HPP mencakup seluruh pengeluaran untuk mengubah bahan mentah menjadi produk siap jual (Nafisah et al., 2021). Menurut (Harefa et al., 2022), harga pokok produksi mencakup seluruh biaya serta upaya yang diperlukan untuk menghasilkan suatu produk dalam bentuk akhir. (Febrianty & Muchlis, 2020) mendefinisikan HPP sebagai total pengeluaran produksi, termasuk pembayaran tenaga kerja, bahan baku, dan biaya lainnya, yang tercermin dalam laporan keuangan setelah dikurangi persediaan produk dalam proses.

Terdapat dua pendekatan dalam menghitung HPP, yaitu metode full costing dan variable costing (Purwanto, 2020). Full costing, menurut Badriah et al., (2019), membebankan seluruh elemen biaya produksi, baik tetap maupun variabel, sedangkan variable costing hanya memasukkan biaya variabel seperti bahan baku dan tenaga kerja langsung (Febrianty & Muchlis, 2020). Purwanto (2020) menyatakan bahwa HPP dihitung secara periodik untuk menyediakan data yang berguna bagi manajemen, seperti menentukan harga jual, memantau pengeluaran, serta menilai laba dan rugi perusahaan.

HPP memiliki peran penting dalam penetapan harga jual produk. Kesalahan dalam perhitungan dapat menyebabkan harga jual terlalu tinggi atau terlalu rendah. Harga jual yang terlalu rendah dapat mengurangi daya saing produk di pasar, sementara harga yang terlalu tinggi dapat mengakibatkan biaya produksi tidak tertutup (Hartatik, 2019). Oleh karena itu, perhitungan HPP yang optimal diperlukan, termasuk untuk UMKM, agar tujuan bisnis tercapai (Novietta et al., 2022). Namun, Kasyfi et al. (2023) mencatat bahwa banyak pelaku UMKM menghadapi kesulitan dalam memahami informasi terkait biaya, sehingga kesalahan estimasi sering terjadi, mengganggu operasional bisnis. Sebagian besar UMKM masih menetapkan harga jual berdasarkan perkiraan atau intuisi pribadi, tanpa melakukan perhitungan yang tepat atau berkonsultasi dengan tenaga profesional seperti akuntan. Ketidaktepatan dalam penetapan harga jual dapat menimbulkan kerugian bagi usaha, bahkan berpotensi menyebabkan kebangkrutan (Sayadi, 2022).

UMKM Dapur Teh End, yang bergerak di bidang produksi makanan ringan seperti Cheestick, Kripik Bawang (KriBaw), dan Basreng, menghadapi tantangan serupa. Perusahaan ini mengalami kesulitan dalam menghitung HPP secara akurat, yang menyebabkan pendapatan menjadi kurang optimal. Dalam menetapkan harga jual, UMKM ini belum menggunakan metode full costing sesuai standar akuntansi, melainkan hanya pendekatan sederhana dengan estimasi biaya yang kurang terperinci.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di UMKM Dapur Teh End yang berlokasi di Lembah Nirmala Dua Blok F-12, Kelurahan Mekarsari, Kecamatan Cimaggis, Kota Depok, Jawa Barat, dengan melibatkan Ibu Enden sebagai pemilik usaha. Pengumpulan data dilakukan menggunakan tiga metode utama, yaitu:

1. Wawancara
Data dikumpulkan melalui wawancara langsung antara penulis dan pemilik UMKM. Proses ini melibatkan tanya jawab untuk memperoleh informasi mengenai bahan baku, proses produksi, strategi pemasaran, serta tantangan yang dihadapi dalam menjalankan usaha. Wawancara ini memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai berbagai aspek operasional UMKM Dapur Teh End.
2. Observasi
Metode observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung kegiatan dan proses yang berlangsung di UMKM, mulai dari produksi hingga pemasaran produk. Pengamatan ini memberikan gambaran rinci tentang alur kerja dan praktik bisnis yang dilakukan di UMKM Dapur Teh End.
3. Praktik Langsung
Penulis juga terlibat secara langsung dalam berbagai aktivitas produksi hingga penjualan selama masa magang. Metode ini memberikan kesempatan untuk mempelajari berbagai proses secara mendalam, termasuk biaya produksi, tahapan pembuatan produk, pengemasan, pemasaran, dan penjualan. Melalui praktik langsung, penulis memperoleh pengalaman yang lebih kaya dan data yang lebih akurat tentang operasional UMKM Dapur Teh End.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis Temuan Masalah

Data yang digunakan oleh penulis diperoleh dari informasi terkait biaya produksi KriBaw di UMKM Dapur Teh End, yang menjadi acuan dalam menghitung harga pokok produksi untuk periode Mei 2023. Selama bulan tersebut, UMKM Dapur Teh End memproduksi KriBaw dengan total penggunaan tepung terigu sebanyak 16 kg dalam 8 hari kerja. Berikut ini adalah rincian perhitungan biaya produksi KriBaw untuk Mei 2023 yang dilakukan oleh UMKM Dapur Teh End.

Table 1. Perhitungan Biaya Produksi KriBaw oleh UMKM Dapur Teh End

Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Tepung Terigu (kg)	1	16.500	16.500
Tepung Tapioka (kantong)	0,36	8.000	2.880
Butter palmia (kantong)	0,25	9.500	2.375
Kaldu ayam (sachet)	1	500	500
Daun Bawang (pak)	1	5.000	5.000
Bawang Putih (sdt)	1	1.000	1.000
Bawang merah (sdm)	1	2.000	2.000
Garam (kantong)	0,01	4.500	45
Minyak goreng (liter)	1	17.500	17.500
Jumlah, 1 kg			47.800
Jumlah Produksi Bulan Mei 2023, 16 kg tepung terigu:			764.800
Standing Pouch 150 gr (pouch)	42	800	33.600
Standing Pouch 225 gr (pouch)	41	840	34.440
Standing Pouch 475 gr (pouch)	20	880	17.600
Stiker Kemasan (pcs)	103	1.111	114.433
Jumlah Biaya Non Produksi:			200.073
Total:			964.873

Source: UMKM Dapur The End (2023)

Berdasarkan data pada Tabel 1, diketahui bahwa biaya produksi untuk 1 kg tepung terigu dalam pembuatan KriBaw pada UMKM Dapur Teh End adalah Rp47.800. Dengan total penggunaan tepung terigu sebanyak 16 kg selama Mei 2023, biaya produksi keseluruhan mencapai Rp764.800. Biaya non-produksi, yang meliputi kemasan standing pouch dan stiker label, sebesar Rp200.073. Sehingga, total biaya produksi dan non-produksi KriBaw selama Mei 2023 mencapai Rp964.873.

Setiap 1 kg tepung terigu yang diolah menghasilkan 1,7 kg KriBaw siap kemas, sehingga total berat KriBaw siap kemas yang dihasilkan adalah 1,7 kg x 16 = 27,2 kg atau 27.200 gram. Rincian alokasi untuk setiap jenis kemasan serta data penjualan dapat dilihat pada Tabel 2 berikutnya.

Table 2. Data Hasil Produksi dan Penjualan KriBaw Dapur Teh End Mei 2023

Ukuran Kemasan (gr)	Kuantitas (bungkus)	Kuantitas (gr)	Harga Jual (Rp)	Total (Rp)
150	42	6.300	15.000	630.000
225	41	9.225	25.000	1.025.000
475	20	9.500	45.500	900.000
Jumlah	103	25.025		2.555.000

Source: UMKM Dapur The End (2023)

1. Untuk ukuran 150 gram, KriBaw diproduksi sebanyak 42 kantong dengan total berat 6.300 gram, hasil dari perhitungan $150 \text{ gram} \times 42 \text{ kantong} = 6.300 \text{ gram}$. Harga jual per kantong adalah Rp15.000, sehingga total penjualan untuk ukuran 150 gram selama Mei adalah $42 \times \text{Rp}15.000 = \text{Rp}630.000$.
2. Untuk ukuran 225 gram, KriBaw diproduksi sebanyak 41 kantong dengan total berat 9.225 gram, hasil dari perhitungan $225 \text{ gram} \times 41 \text{ kantong} = 9.225 \text{ gram}$. Harga jual per kantong adalah Rp25.000, sehingga total penjualan untuk ukuran 225 gram selama Mei adalah $41 \times \text{Rp}25.000 = \text{Rp}1.025.000$.
3. Untuk ukuran 475 gram, KriBaw diproduksi sebanyak 20 kantong dengan total berat 9.500 gram, hasil dari perhitungan $475 \text{ gram} \times 20 \text{ kantong} = 9.500 \text{ gram}$. Harga jual per kantong adalah Rp45.000, sehingga total penjualan untuk ukuran 475 gram selama Mei adalah $20 \times \text{Rp}45.000 = \text{Rp}900.000$.

Dengan demikian, total penjualan KriBaw Dapur Teh End selama bulan Mei adalah:

150 gram	Rp630.000
225 gram	Rp1.025.000
475 gram	Rp900.000 +
Total Harga Penjualan	<u>Rp2.555.000</u>

Berdasarkan uraian data diatas, ditemukan bahwa metode perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang digunakan belum sepenuhnya sesuai dengan prinsip akuntansi berbasis full costing. UMKM hanya menghitung HPP berdasarkan estimasi biaya bahan baku dan biaya kemasan tanpa memperhitungkan biaya tenaga kerja langsung dan overhead pabrik secara menyeluruh.

2. Analisis Faktor Fundamental

Sebelum melakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing, terlebih dahulu harus dihitung biaya overhead pabrik (BOP) yang dialokasikan pada produk. Tabel 3 berikut menyajikan rincian perhitungan BOP untuk produk KriBaw selama satu bulan.

Table 3. Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik yang dibebankan ke Produk KriBaw Selama 1 Bulan

Jenis Biaya	Nilai
Gas 12 kg	Rp220.000
Penyusutan Peralatan	Rp50.000
Total	Rp270.000
Kapasitas Normal	120 kg
Tarif BOP	Rp2.250/kg
BOP yang dibebankan	Rp61.200

Source: UMKM Dapur The End (2023)

Nilai Penyusutan Peralatan:

Dalam perhitungan biaya overhead pabrik pada UMKM Dapur Teh End, salah satu komponen penting yang diperhitungkan adalah penyusutan peralatan produksi. Peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan KriBaw terdiri atas kompor gas (dengan harga perolehan Rp450.000), mesin penggiling adonan (Rp1.800.000), dan mesin pengaduk (Rp2.100.000).

Mengacu pada ketentuan Peraturan Menteri Keuangan Nomor 96/PMK.03/2009 tentang Kelompok Harta Berwujud Bukan Bangunan untuk Keperluan Penyusutan Fiskal, kompor gas diklasifikasikan dalam golongan 1 dengan masa manfaat empat tahun, sementara mesin pengaduk dan mesin penggiling termasuk dalam golongan 2 dengan masa manfaat delapan tahun. Berdasarkan klasifikasi tersebut, nilai penyusutan per bulan dari masing-masing aset dihitung secara proporsional, sehingga total penyusutan per bulan yang dialokasikan sebagai biaya overhead adalah sebesar Rp50.000.

Selain penyusutan, biaya overhead juga mencakup pemakaian gas elpiji. Berdasarkan referensi operasional, satu tabung gas elpiji 12 kg dapat digunakan untuk sekitar 60 jam (Tirto.id). Proses penggorengan KriBaw membutuhkan waktu rata-rata 30 menit per kilogram adonan. Dengan demikian, satu tabung gas dapat digunakan untuk mengolah hingga 120 kg adonan, yang kemudian digunakan sebagai kapasitas normal produksi dalam perhitungan biaya overhead.

Berdasarkan total anggaran biaya overhead sebesar Rp270.000 (terdiri dari biaya gas dan penyusutan peralatan), maka tarif biaya overhead per kilogram produk ditetapkan sebesar Rp2.250. Tarif ini diperoleh dengan membagi total anggaran overhead dengan kapasitas normal produksi ($Rp270.000 \div 120 \text{ kg}$).

Selama bulan Mei 2023, UMKM memproduksi sebanyak 27,2 kg produk KriBaw. Oleh karena itu, total biaya overhead yang dibebankan pada produksi selama periode tersebut mencapai Rp61.200, yang diperoleh dari hasil pengalihan antara tarif overhead per kilogram dan total volume produksi.

Perhitungan harga pokok produksi KriBaw di UMKM Dapur Teh End, yang menggunakan metode full costing, dapat dilihat pada Tabel 4 berikut.

Table 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi KriBaw Dapur Teh End dengan Metode *Full Costing* Mei 2023

Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
Biaya Produksi			
Biaya Bahan Baku:			
Tepung Terigu (kg)	1	16.500	16.500
Tepung Tapioka (kantong)	0,36	8.000	2.880
Butter palmia (kantong)	0,25	9.500	2.375
Kaldu ayam (sachet)	1	500	500
Daun Bawang (pak)	1	5.000	5.000
Bawang Putih (sdt)	1	1.000	1.000
Bawang merah (sdm)	1	2.000	2.000
Garam (kantong)	0,01	4.500	45

Minyak goreng (liter)	1	17.500	17.500
Jumlah, 1 kg			47.800
Jumlah Produksi Bulan Mei, 16 kg (A)			764.800
Biaya Tenaga Kerja Langsung:			
Ibu Enden (hari)	8	100.000	800.000
Karyawan (hari)	8	50.000	400.000
Jumlah (B)			1.200.000
Biaya Overhead Pabrik (BOP):			
BOP yang dibebankan (kg)	27,2	2.250	61.200
Jumlah (C)			61.200
Biaya Non Produksi			
Biaya Pemasaran:			
Standing Pouch 150 gr	42	800	33.600
Standing Pouch 225 gr	41	840	34.440
Standing Pouch 475 gr	20	880	17.600
Stiker Kemasan	103	1.111	114.433
Jumlah (D)			200.073
Harga Pokok Produksi (A+B+C)			2.026.000
Total Biaya (Biaya Produksi + Biaya Non Produksi+ A+B+C+D)			2.226.073

Source: UMKM Dapur The End (2023)

Untuk memperoleh gambaran menyeluruh mengenai total biaya produksi KriBaw pada UMKM Dapur Teh End selama bulan Mei 2023, maka dilakukan pengelompokan dan analisis terhadap seluruh elemen biaya yang terlibat dalam proses produksi. Tujuan dari identifikasi ini adalah untuk menghitung secara akurat harga pokok produksi (HPP) menggunakan pendekatan metode full costing, yang mencakup lima komponen utama: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, serta biaya non-produksi seperti kemasan dan stiker. Penjabaran berikut ini menjelaskan masing-masing elemen secara sistematis berdasarkan data dan observasi lapangan.

A. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan komponen biaya utama yang diperlukan secara langsung dalam proses produksi fisik produk. Pada periode Mei 2023, produksi dilakukan sebanyak delapan kali selama delapan hari kerja, dengan penggunaan tepung terigu sebagai bahan utama sebanyak 16 kg.

Bahan tambahan lainnya digunakan dalam komposisi per kilogram adonan KriBaw, antara lain:

- Tepung terigu : 1 kg x Rp16.500 = Rp16.500
- Tepung tapioka : 180 gram (0,36 kantong) x Rp8.000/500 gr = Rp2.880
- Butter Palmia : 50 gram (0,25 kantong) x Rp9.500/200 gr = Rp2.375
- Kaldu ayam : 1 sachet = Rp500
- Daun bawang : 1 pak (150 gr) = Rp5.000
- Bawang putih : 1 sdt = Rp1.000
- Bawang merah : 1 sdm = Rp2.000
- Garam : 5 gram (0,01 kantong) x Rp4.500/500 gr = Rp45
- Minyak goreng : 1 liter = Rp17.500

Total biaya bahan baku untuk satu kali produksi 1 kg adonan adalah Rp47.800. Dengan total penggunaan 16 kg tepung terigu dalam sebulan, total biaya bahan baku mencapai Rp764.800.

B. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung mencakup upah bagi individu yang terlibat langsung dalam proses produksi KriBaw. Dalam hal ini, dua orang terlibat: Ibu Enden, pemilik usaha, menerima upah Rp100.000 per kali produksi. Keponakan Bu Enden, sebagai asisten produksi, menerima Rp50.000 per kali produksi.

Dengan delapan kali produksi selama bulan Mei, total biaya tenaga kerja langsung adalah:

- Ibu Enden : 8 x Rp100.000 = Rp800.000
- Keponakan : 8 x Rp50.000 = Rp400.000

Total biaya tenaga kerja langsung = Rp1.200.000

C. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik merupakan biaya tidak langsung yang tetap dibutuhkan dalam proses produksi dan tidak dapat dikaitkan langsung dengan satu produk tertentu. Biaya ini terdiri atas:

Penyusutan alat produksi (kompor gas, mesin pengaduk, dan mesin penggiling) dengan total penyusutan bulanan sebesar Rp50.000

Pemakaian gas elpiji 12 kg dengan nilai Rp220.000

Total biaya overhead yang dibebankan untuk kapasitas produksi 27,2 kg selama bulan Mei adalah sebesar Rp61.200, sebagaimana dihitung dan dijelaskan pada bagian sebelumnya.

D. Biaya Non-Produksi: Kemasan

Biaya non-produksi dalam konteks ini mencakup pengeluaran untuk keperluan pengemasan, yang meskipun tidak langsung terkait dengan proses produksi, sangat penting dalam menyiapkan produk untuk dipasarkan. UMKM Dapur Teh End menggunakan dua jenis bahan kemasan, yaitu standing pouch dan stiker kemasan.

1. Standing Pouch

Standing pouch dibeli dalam bentuk pak dan digunakan dalam tiga ukuran kemasan:

- Ukuran 150 gram : 42 bungkus x Rp800 = Rp33.600
- Ukuran 225 gram : 41 bungkus x Rp840 = Rp34.440
- Ukuran 475 gram : 20 bungkus x Rp880 = Rp17.600

Total biaya standing pouch = Rp85.640

2. Stiker Kemasan

Stiker yang digunakan berukuran 12 cm x 15 cm, dengan harga Rp10.000 per paket berisi 9 lembar, atau setara Rp1.111 per lembar. Selama bulan Mei, UMKM menggunakan 103 lembar, sehingga:

103 lembar x Rp1.111 = Rp114.444

Total biaya kemasan (standing pouch + stiker):

Rp85.640 + Rp114.444 = Rp200.084

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Pada perhitungan harga pokok produksi produk KriBaw di UMKM Dapur Teh End, metode full costing diterapkan dengan menjumlahkan seluruh elemen biaya produksi yang dikeluarkan. Elemen tersebut meliputi biaya bahan baku sebesar Rp764.800, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp1.200.000, dan biaya overhead pabrik sebesar Rp61.200. Setelah semua elemen tersebut dijumlahkan, total harga pokok produksi KriBaw mencapai Rp2.026.000.

Perhitungan Harga Jual

Dengan menggunakan metode cost plus pricing, harga jual dihitung dengan menambahkan margin keuntungan pada total harga pokok produksi yang telah ditambah biaya non-produksi. Sebelumnya, UMKM Ibu Enden memperoleh margin keuntungan sebesar 62%, yang dihitung dari: $(Rp2.555.000 - Rp964.873) \div Rp2.555.000 = 0,62$ atau 62%.

Untuk produk KriBaw, total harga pokok produksi setelah ditambahkan biaya non-produksi mencapai Rp2.226.073 ($Rp2.026.000 + Rp200.073$). Jika margin keuntungan yang sama diterapkan, maka laba yang dihasilkan adalah $62\% \times Rp2.226.073 = Rp1.380.165,26$. Dengan demikian, harga jual produk dengan margin keuntungan 62% menjadi $Rp2.226.073 + Rp1.380.165,26 = Rp3.606.238,26$.

Berikut pada tabel 5 menyajikan perbandingan antara harga jual yang ditetapkan oleh Ibu Enden dan harga jual yang dihitung menggunakan metode full costing serta cost plus pricing dengan margin keuntungan yang sama untuk setiap ukuran.

Table 5. Perbandingan Harga Jual KriBaw Dapur Teh End Sebelum dan Setelah Menggunakan Metode *Full Costing*
Mei 2023

Ukuran Kemasan (gr)	150	225	475	Jumlah
Kuantitas (pouch)	42	41	20	103
Kuantitas (gr)	6.300	9.225	9.500	25.025
%	25	37	38	100
Pendapatan Metode <i>Full Costing</i> (Rp)	901.559,8	11.334.308,2	1.370.370,5	3.606.238,3
Pendapatan UMKM Dapur The End (Rp)	630.000	1.025.000	900.000	2.555.000
Harga Jual <i>Full Costing/pouch</i> (Rp)	21.465	32.544	68.518	
Harga Jual UMKM Dapur The End/pouch (Rp)	15.000	25.000	45.000	

Source: UMKM Dapur The End (2023)

Total pendapatan KriBaw berdasarkan perhitungan metode *full costing* dan *cost plus pricing* mencapai Rp3.606.238,26. Pendapatan ini terbagi ke setiap ukuran kemasan, yaitu Rp901.559,57 untuk ukuran 150 gram (42 pouch), Rp1.334.308,16 untuk ukuran 225 gram (41 pouch), dan Rp1.370.370,54 untuk ukuran 475 gram (20 pouch). Sementara itu, pendapatan aktual UMKM Dapur Teh End selama Mei 2023 adalah Rp2.555.000, dengan rincian Rp630.000 untuk ukuran 150 gram, Rp1.025.000 untuk ukuran 225 gram, dan Rp900.000 untuk ukuran 475 gram.

Harga jual per *pouch* dengan metode *full costing* dan *cost plus pricing* dihitung dengan membagi pendapatan metode tersebut dengan jumlah *pouch* yang diproduksi. Harga jual per *pouch* adalah Rp21.465 untuk ukuran 150 gram ($\text{Rp}901.559,57 \div 42 \text{ pouch}$), Rp32.544 untuk ukuran 225 gram ($\text{Rp}1.334.308,16 \div 41 \text{ pouch}$), dan Rp68.518 untuk ukuran 475 gram ($\text{Rp}1.370.370,54 \div 20 \text{ pouch}$).

Dari tabel, terlihat bahwa pendapatan dengan metode *full costing* dan *cost plus pricing* lebih tinggi dibandingkan dengan pendapatan aktual UMKM, dengan selisih Rp1.051.238,26 ($\text{Rp}3.606.238,26 - \text{Rp}2.555.000$). Pendapatan metode tersebut telah memperhitungkan seluruh biaya dalam harga pokok produksi dan menerapkan margin keuntungan yang sama, yaitu 62%. Selain itu, terdapat perbedaan signifikan dalam harga jual tiap ukuran kemasan. Selisih harga per *pouch* adalah Rp6.465 untuk ukuran 150 gram, Rp7.544 untuk ukuran 225 gram, dan Rp23.518 untuk ukuran 475 gram.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis terhadap perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) di UMKM Dapur Teh End, diketahui bahwa perusahaan belum menerapkan metode *full costing* secara menyeluruh. Perhitungan HPP yang dilakukan UMKM menghasilkan lebih kecil dibandingkan dengan hasil perhitungan menggunakan metode *full costing*. Perbedaan ini disebabkan oleh tidak tercantumnya komponen biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik ke dalam perhitungan HPP oleh UMKM. Ketidaktepatan ini berdampak pada penyajian biaya produksi yang tidak akurat, yang pada akhirnya berpotensi menurunkan efisiensi dan profitabilitas usaha.

Selain itu, dari analisis faktor fundamental menggunakan pendekatan *cost plus pricing* terdapat penentuan harga jual yang lebih rendah dibandingkan harga jula yang ditentukan oleh UMKM. Hal ini menunjukkan bahwa harga jual yang diterapkan masih berada di bawah nilai ideal dan belum sepenuhnya mencerminkan total biaya serta margin keuntungan yang layak. Oleh karena itu, disarankan agar UMKM Dapur Teh End mengadopsi metode *full costing* dalam perhitungan HPP serta menggunakan pendekatan penetapan harga yang lebih tepat guna meningkatkan keakuratan laporan keuangan dan mendukung keberlanjutan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Badriah, E., Nurwanda, A., Galuh, U., Indonesia, C., & Moderat, J. (2019). Penerapan Metode Full Costing Pada Pembangunan Rumah Penentuan harga pokok produksi dengan metode Full Costing sangat penting karena metode ini lebih rinci dalam memasukkan komponen-komponen biaya yang diperlukan dalam suatu proses produksi. *Hal ini dap.* 5(November), 411-421.
- Eriswanto, E., & Kartini, T. (2019). Pengaruh Penetapan Harga Jual Terhadap Penjualan Pada PT. Liza Christina Garment Industry. *Jurnal Ummi*, Vol. 13(2), 103-112. <https://jurnal.ummi.ac.id/index.php/ummi/article/view/537/241>
- Febrianty, L., & Muchlis, S. (2020). Analisis Perbandingan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Dalam Penetapan Harga Pokok Produksi (Studi Pada Perusahaan Daerah Air Minum Tirta Je'Neberang Kabupaten Gowa). *ISAFIR: Islamic Accounting and Finance Review*, 1(1), 71-83. <https://doi.org/10.24252/isafir.viii.18326>
- Harefa, P. R. A., Zebua, S., & Bawamenewi, A. (2022). Analisis Biaya Produksi Dengan

- Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi (JAMANE)*, 1(2), 218–223. <https://doi.org/10.56248/jamane.v1i2.36>
- Hartatik, S. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Ud. Mutia Meubel. *Sosied*, 2(2), 9–16. <https://doi.org/10.32531/jsosied.v2i2.172>
- Hermanto, H. (2018). Pengaruh Persaingan Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Sepeda Motor Pada Cv. Greentech Belilas Kabupaten Indragiri Hulu. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 7(2), 54–63. <https://doi.org/10.34006/jmbi.v7i2.51>
- Kasyfi, A. F. S., Wany, E., Prayitno., B., & Purwitasari, F. (2023). Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Umkm Susu). *Icome (Jurnal Akuntansi Dan Keuangan)*. <http://repository.ukwk.ac.id/handle/123456789/1162>
- Nafisah, N., Dientri, A. M., Darmayanti, N., Winarno, W., & Hairudin, H. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variable Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk. *J-MACC: Journal of Management and Accounting*, 4(1), 1–15. <https://doi.org/10.52166/j-macc.v4i1.2400>
- Novietta, L., Nurmadi, R., & Minan, K. (2022). Analisis Pentingnya Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan untuk Optimalisasi Harga Jual Produk UMKM. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi Digital (JAMED)*, 2(3), 56–63.
- Nugroho, T. P. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada Perusahaan Avara Design. *Jurnal Akuntansi Dan Manajemen Bisnis*, 3(3), 1–9. <https://doi.org/10.56127/jaman.v3i3.1041>
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>
- Sayadi, M. H. (2022). Edukasi Penentuan Harga Jual Produk UMKM melalui Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 6(01), 63–70. <https://doi.org/10.24903/jam.v6i01.1141>
- Sri Harjanti, R., & Murwanti, S. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus Pada Ukm Wedang Uwuh 3Gen Tegal). *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 6(1), 84–97.
- Syukur, M., & Fitri, Y. (2022). Strategi Manajemen Produksi Dalam Meningkatkan Profitability Provider Perspektif Islam. *Jurnal Kajian Ekonomi Dan Perbankan*, 6(1), 16–31.
- Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. 14, 03, 2024. Dorong UMKM Naik Kelas dan Go Export, Pemerintah Siapkan Ekosistem Pembiayaan yang Terintegrasi. <https://ekon.go.id/publikasi/detail/5318>