
Analisis Harga Pokok Produksi sebagai Dasar Penetapan Harga Jual UMKM Abig Berkah

Niken Safitri¹, Rizky Maulana², Sandi Setiadi³, Fithri Suciati⁴

¹Akuntansi, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta

^{2,3} Manajemen, Universitas Linggabuana PGRI Sukabumi

⁴ Akuntansi , Universitas Linggabuana PGRI Sukabumi

e-mail: nikensafitri@upnvj.ac.id

*Corresponding author: suciatifithri46@gmail.com

ABSTRAK

Informasi Artikel:

Terima: 15-10-2025

Revisi: 21-10-2025

Disetujui: 10-12-2025

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) sebagai dasar penetapan harga jual pada UMKM Kedai Abig Berkah di Sukabumi. UMKM memiliki peran strategis dalam menopang perekonomian nasional, namun seringkali menghadapi tantangan struktural dalam penerapan sistem pencatatan biaya produksi yang akurat. Masalah utama yang diidentifikasi adalah praktik perhitungan HPP yang masih sangat sederhana dan tidak sistematis, di mana pemilik hanya menjumlahkan biaya bahan baku utama dan tenaga kerja tanpa menyertakan biaya overhead pabrik seperti penyusutan peralatan dapur dan biaya utilitas secara rinci. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode analisis data meliputi reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian mengungkapkan perbedaan mencolok antara perhitungan mandiri UMKM sebesar Rp18.290 per porsi dibandingkan dengan penerapan metode full costing yang menghasilkan nilai Rp36.360 per porsi. Menggunakan pendekatan cost-plus pricing dengan target laba 15%, harga jual yang disarankan adalah Rp42.000 per porsi, yang memiliki selisih Rp16.841 lebih tinggi dari harga jual saat ini sebesar Rp25.000. Kesimpulannya, ketidakakuratan perhitungan HPP berdampak pada penetapan harga jual yang terlalu rendah sehingga berpotensi menurunkan stabilitas margin laba dan daya saing usaha. Penerapan akuntansi biaya yang komprehensif sangat diperlukan sebagai landasan strategi bisnis yang berkelanjutan.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi (HPP), Harga Jual, UMKM Metode Full Costing

ABSTRACT

This study aims to analyze the calculation of the Cost of Production (COP) as a basis for determining the selling price at UMKM Kedai Abig Berkah in Sukabumi. Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) play a strategic role in supporting the national economy; however, they often face structural challenges in implementing accurate production cost recording systems. The main problem identified is the use of a very simple and unsystematic COP calculation practice, in which the owner only sums up the main raw material

costs and direct labor costs, without including factory overhead costs such as depreciation of kitchen equipment and utility expenses in detail. This research employs a qualitative descriptive approach, with data analysis methods consisting of data reduction, data presentation, and conclusion drawing. The findings reveal a significant discrepancy between the MSME's internal calculation of Rp18,290 per portion and the application of the full costing method, which results in a COP of Rp36,360 per portion. Using a cost-plus pricing approach with a target profit margin of 15%, the recommended selling price is Rp42,000 per portion, which is Rp16,841 higher than the current selling price of Rp25,000. In conclusion, inaccurate COP calculation leads to underpricing, which potentially undermines profit margin stability and business competitiveness. Therefore, the implementation of comprehensive cost accounting is essential as a foundation for sustainable business strategy.

Keywords: *Cost of Production (COP), Selling Price, MSMEs, Full Costing Method*

PENDAHULUAN

Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia memiliki peran strategis dalam menopang perekonomian nasional melalui kontribusinya terhadap pertumbuhan ekonomi, penyerapan tenaga kerja, serta pemerataan pendapatan. UMKM terus menunjukkan peningkatan kontribusi yang signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional (Setiadi et al., 2025). Namun demikian, di balik kontribusi tersebut, UMKM masih menghadapi berbagai tantangan struktural, terutama dalam penerapan sistem pencatatan akuntansi biaya produksi yang terstruktur dan akurat, khususnya pada sektor manufaktur dan industri makanan dan minuman.

Dalam perspektif akuntansi manajemen, biaya produksi mencakup seluruh pengorbanan ekonomi yang digunakan untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi, yang terdiri atas biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Pasapan et al., 2023). Ketepatan dalam pencatatan dan penggolongan biaya produksi sangat menentukan keakuratan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), yang selanjutnya berpengaruh terhadap perhitungan laba, penetapan harga jual, serta perencanaan bisnis jangka panjang. Namun, penelitian menunjukkan bahwa sekitar 70% pelaku UMKM di sektor pangan belum memahami akuntansi biaya secara komprehensif, sehingga penetapan harga jual sering dilakukan secara intuitif tanpa dasar perhitungan yang akurat, yang berujung pada ketidakefisienan dan ketidakstabilan margin laba (Setiadi et al., 2025; Wardiningsih et al., 2024).

Pada UMKM makanan dan minuman, metode penentuan HPP berbasis process costing dinilai lebih sesuai karena karakteristik proses produksi yang relatif homogen. Akan tetapi, fenomena empiris menunjukkan bahwa UMKM, termasuk UMKM Kedai Abig Berkah, masih menerapkan pencatatan biaya produksi secara sederhana dan tidak sistematis. Biaya langsung dan tidak langsung sering kali tidak dipisahkan secara jelas, sehingga estimasi HPP menjadi

kurang akurat. Kondisi ini menyulitkan pelaku usaha dalam menetapkan harga jual yang wajar dan kompetitif, serta berpotensi menurunkan daya saing produk di pasar.

Perhitungan HPP yang tepat merupakan elemen krusial bagi keberlanjutan UMKM karena mencakup seluruh biaya produksi, mulai dari bahan baku, tenaga kerja, hingga overhead (Hasmi, 2020). Sistem pencatatan biaya yang efektif juga berkontribusi terhadap peningkatan kualitas laporan keuangan dan perencanaan anggaran yang lebih baik (Fauzi et al., 2023). Tanpa pencatatan biaya yang akurat, pelaku usaha kesulitan mengidentifikasi komponen biaya yang paling menyerap sumber daya dan menghambat upaya efisiensi (Maula et al., 2023).

Berdasarkan uraian tersebut, terdapat kesenjangan nyata antara teori akuntansi biaya dan praktik yang diterapkan oleh UMKM. Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada "Analisis Harga Pokok Produksi sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada UMKM Kedai Abig Berkah" dengan harapan dapat memberikan kontribusi praktis berupa rancangan sistem perhitungan biaya produksi yang sederhana, aplikatif, dan sesuai dengan karakteristik UMKM, sekaligus memperkaya literatur akuntansi biaya pada sektor UMKM.

LANDASAN TEORI

Akuntansi

Akuntansi, menurut beberapa sumber, merupakan proses penting dalam penyajian informasi ekonomi, yang mencakup pencatatan, pengukuran, dan pelaporan data keuangan. Sudirja & Mayangsari (2022) mendefinisikan akuntansi sebagai proses pencatatan dan penyusunan informasi ekonomi dalam bentuk laporan keuangan yang digunakan untuk pengambilan keputusan. Akuntansi berfungsi sebagai bahasa bisnis yang menghasilkan informasi relevan bagi manajer, pemilik, investor, dan pemangku kepentingan lainnya (Suryaningrum et al., 2023).

Akuntansi Biaya

Dalam era industri yang berkembang pesat, perusahaan-perusahaan dituntut untuk beradaptasi dengan perubahan guna mempertahankan keberlangsungan dan daya saingnya. Salah satu alat yang sangat penting dalam proses ini adalah akuntansi biaya. Akuntansi biaya berfungsi sebagai penyedia informasi untuk pihak internal dalam pengambilan keputusan strategis. Tujuan utama dari akuntansi biaya adalah untuk menentukan biaya produksi, mengendalikan biaya, dan membuat keputusan yang didasarkan pada data historis yang akurat (Muna & Ismaya, 2023).

Biaya

Biaya adalah suatu pengorbanan sumber daya ekonomi yang diukur dalam satuan uang, yang dikeluarkan untuk memperoleh barang atau jasa dengan harapan memberikan manfaat finansial baik saat ini maupun di masa depan (Martin et al., 2020). Menurut Makalalag et al. (2023) biaya dapat didefinisikan sebagai jumlah kas atau setara kas yang dikorbankan oleh

perusahaan untuk tujuan serupa. Dari pemahaman ini, terlihat bahwa biaya yang terkait dengan produksi melibatkan berbagai elemen, termasuk bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead lainnya, yang secara kolektif menciptakan nilai untuk perusahaan.

Biaya Produksi

Biaya produksi, dalam konteks akuntansi dan manajemen, merupakan komponen vital dalam penentuan harga jual dan profitabilitas perusahaan. Biaya produksi adalah biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dipasarkan. Biaya ini umumnya terbagi ke dalam tiga kategori utama yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead. Dalam hal ini, penting untuk memahami bahwa biaya produksi meliputi semua biaya terkait dengan pengolahan bahan baku hingga menjadi produk akhir yang dapat dijual (Sasongko et al., 2022).

Harga Pokok Produksi

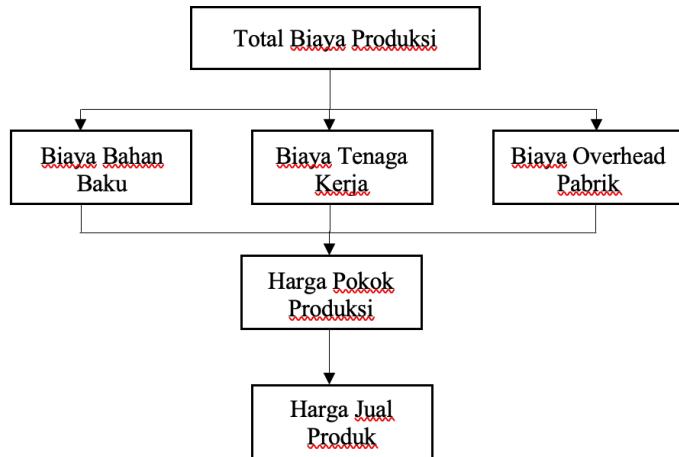
Menurut Kirana et al.(2022) mengungkapkan bahwa harga pokok produksi atau yang sering disebut harga pokok adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diumur dalam satuan yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh keuntungan. Penerapan harga pokok produksi merupakan untuk menentukan harga pokok per satuan produk yang akan dijual, sehingga ketika produk tersebut di serahkan, maka perusahaan dapat mengetahui laba atau kerugian yang akan diterima perusahaan setelah dikurangi biaya-biaya lainnya. Maka ketelitian dan ketepatan melakukan perhitungan harga pokok produksi harus diperhatikan karena apabila terjadi kesalahan dalam perhitungan akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan.

Harga Jual

Harga jual merupakan elemen krusial dalam strategi pemasaran suatu produk atau jasa, dan didefinisikan sebagai harga yang dikenakan kepada konsumen, yang mencakup semua biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, ditambah dengan margin laba yang diinginkan (Khaerunnisa & Pardede, 2021). Harga jual terdiri dari biaya produksi, biaya non-produksi, dan keuntungan yang diharapkan, dengan tujuan untuk menarik minat konsumen dan mencapai laba yang optimal. Dalam menentukan harga jual yang tepat, perusahaan harus terlebih dahulu menghitung total biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead yang relevan (Khamimah et al., 2023).

Kerangka Pemikiran

Berdasarkan hasil kajian pustaka serta kerangka pemikiran yang telah disusun, maka model konseptual penelitian ini dapat dijelaskan sebagai berikut:



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk menggambarkan secara aplikatif proses penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan kaitannya dengan penetapan harga jual pada UMKM Kedai Abig Berkah (Maulana et al., 2025). Pendekatan ini dipilih karena mampu memberikan pemahaman mendalam terhadap praktik pencatatan dan perhitungan biaya produksi yang diterapkan secara nyata di lapangan, serta bagaimana hasil perhitungan tersebut memengaruhi keputusan harga jual (Setiadi et al., 2025). Fokus penelitian terletak pada ketepatan penghitungan seluruh komponen biaya produksi, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, karena akurasi HPP sangat menentukan margin keuntungan dan keberlanjutan usaha (Setiadi et al., 2025).

Penelitian ini melibatkan dua variabel utama, yaitu HPP sebagai variabel independen dan harga jual sebagai variabel dependen. HPP diukur melalui tiga indikator utama biaya produksi, sedangkan harga jual dianalisis melalui pendekatan *cost plus pricing* dan *full costing*. Jenis data yang digunakan mencakup data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara tidak terstruktur dengan pemilik serta staf UMKM Kedai Abig Berkah, sedangkan data sekunder bersumber dari dokumen internal usaha dan literatur yang relevan.

Teknik pengumpulan data meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk menjamin keakuratan dan validitas data. Analisis data dilakukan secara kualitatif melalui tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Setiadi, Maulana, et al., 2025).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Objek penelitian ini adalah UMKM makanan dan minuman Kedai Abig Berkah yang berlokasi Sukabumi dan bergerak dalam usaha kuliner dengan produk utama Mie Hot Place Chicken Katsu. Usaha ini dijalankan dengan konsep sederhana namun modern, mengutamakan cita rasa, kebersihan, dan harga terjangkau bagi konsumen. Proses produksi dilakukan secara terstandar, dimulai dari pemilihan bahan baku segar, pengolahan mie dan chicken katsu. Kedai Abig Berkah dikelola secara kekeluargaan dengan jumlah tenaga kerja terbatas, namun memiliki pembagian tugas yang jelas pada bagian dapur, penyajian, dan kasir. Struktur ini mencerminkan karakteristik UMKM kuliner yang efisien dan adaptif.

Laporan Perhitungan HPP, menurut UMKM Kedai Abig Berkah

Dalam perhitungan harga pokok produksi, Kedai Abig Berkah masih menerapkan metode sederhana dengan menjumlahkan biaya bahan baku utama dan tenaga kerja langsung, serta sebagian biaya penunjang produksi. Pendekatan ini belum sepenuhnya mencerminkan biaya aktual karena belum memasukkan biaya overhead secara rinci, seperti penyusutan peralatan dan utilitas, sehingga berpotensi memengaruhi ketepatan penetapan harga jual dan laba. Bahan baku utama yang digunakan meliputi mie, ayam fillet untuk chicken katsu, tepung, bumbu, minyak goreng. Produksi dilakukan secara rutin untuk menu Mie Hot Plate Chicken Katsu yang dipasarkan langsung kepada konsumen. Air dan sebagian listrik masih belum diperhitungkan secara proporsional dalam biaya produksi.

Biaya bahan Baku

Tabel 1. Biaya bahan baku untuk produk Mie Hot Plate Chicken Katsu

Keterangan	Kuantitas (A)	Harga Satuan (B)	Jumlah (A × B)
Mie Basah	100 porsi	Rp 2.500	Rp 250.000
Dada Ayam Fillet	22 kg	Rp 35.000	Rp 770.000
Tepung Terigu	12 kg	Rp 9.000	Rp 108.000
Tepung Panir	8 kg	Rp 16.000	Rp 128.000
Bumbu & Saus	1 paket	Rp 200.000	Rp 200.000
Minyak Goreng	15 liter	Rp 15.000	Rp 225.000
Kemasan (Hot Plate/Box)	100 unit	Rp 1.800	Rp 180.000
Total Biaya Bahan Baku			Rp 1.859.000

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja produksi pada UMKM Kedai Abig Berkah merupakan upah yang diberikan kepada karyawan yang terlibat langsung dalam pengolahan makanan dan minuman, mulai dari persiapan bahan baku, proses memasak Mie Hot Plate Chicken Katsu, hingga

penyajian dan pengemasan. Sistem pengupahan diterapkan secara harian berdasarkan jumlah hari kerja dan jam operasional kedai. Kegiatan produksi dilakukan setiap hari mengikuti jam buka kedai untuk menjaga kualitas produk, kelancaran pelayanan, serta efisiensi penggunaan tenaga kerja.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung pada UMKM Kedai Abig Berkah

Upah Per Hari (A)	Jumlah Tenaga Kerja (B)	Hari Kerja (C)	Jumlah (A × B × C)
Rp 30.000	2 orang	26 hari	Rp 1.560.000

Biaya Bahan Tambahan

Tabel 3. Biaya tambahan untuk Makanan Mie Hot Plate Chicken Katsu

Keterangan	Kuantitas / Catatan (A)	Harga Satuan (Rp) (B)	Jumlah (Rp) (A × B)
Gas/LPG untuk memasak	4 tabung	Rp 180.000	Rp 720.000
Bahan pembersih & sanitasi	Estimasi bulanan	Rp 120.000	Rp 120.000
Plastik food grade / segel	100 pcs	Rp 200	Rp 20.000
Saus & pelengkap tambahan	100 porsi	Rp 800	Rp 80.000
Kemasan makanan (box/bowl)	100 unit	Rp 1.100	Rp 110.000
Total Biaya Tambahan			Rp 1.050.000

Harga Pokok Produksi Mie Hot Plate Chicken Katsu

**Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Mie Hot Plate Chicken Katsu Bulan Juli
2025**

No	Komponen Biaya	Keterangan	Total Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku Langsung	Total biaya seluruh bahan utama	1.859.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Alokasi 100 porsi ($Rp30.000 \times 2$ orang $\times 26$ hari $\div 300$ porsi $\times 100$ porsi)	520.000
3	Biaya Overhead & Biaya Tambahan Produksi	Gas/LPG, minyak goreng, sanitasi, plastik segel, saus tambahan	1.050.000
	Total Biaya Produksi (HPP)	(1 + 2 + 3)	3.429.000
	Jumlah Produksi		100 porsi
	Harga Pokok Produksi (HPP) per porsi	$Rp 3.429.000 \div 100$	Rp 18.290

Berdasarkan tabel perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Mie Hot Plate Chicken Katsu, dapat diketahui bahwa untuk memproduksi 100 porsi Mie Hot Plate Chicken Katsu, total biaya produksi yang dikeluarkan oleh usaha adalah sebesar Rp 3.429.000. Dengan demikian, diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp 18.290 per porsi, yang mencerminkan biaya riil produksi setelah seluruh komponen biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead dialokasikan secara proporsional.

Perhitungan Harga Jual Menurut UMKM Kedai Abig Berkah

Penetapan harga jual Mie Hot Plate Chicken Katsu memiliki peran penting bagi keberlanjutan usaha karena berkaitan langsung dengan biaya produksi dan laba yang diperoleh. Harga jual ditetapkan sebesar Rp25.000 per porsi berdasarkan estimasi seluruh biaya produksi yang telah dihitung sebelumnya. Selain biaya, penetapan harga juga mempertimbangkan kondisi pasar dan harga pesaing agar tetap kompetitif. Secara umum, penetapan harga belum menggunakan metode formal, melainkan menyesuaikan harga pasar dan daya beli konsumen sasaran.

Pembahasan Penelitian

Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Perhitungan HPP Mie Hot Plate Chicken Katsu menggunakan metode full costing dengan menjumlahkan seluruh biaya produksi, meliputi bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead. Dalam analisis ini ditambahkan biaya listrik dan penyusutan peralatan agar perhitungan HPP lebih akurat dan dapat menjadi dasar penetapan harga jual yang objektif.

Biaya Listrik

Biaya listrik pada usaha Mie Hot Plate Chicken Katsu dibayarkan setiap akhir bulan berdasarkan tagihan resmi PLN. Biaya ini digunakan untuk mendukung operasional peralatan produksi seperti kompor, deep fryer, dan peralatan listrik lainnya selama proses produksi berlangsung.

Tabel 5. Biaya Listrik UMKM Bulan Juli 2025

Biaya Listrik Per Hari (A)	Hari Kerja (B)	Jumlah (A × B)
Rp 6.731	26 hari	Rp 175.000

Biaya Depresiasi

Biaya depresiasi pada usaha Mie Hot Plate Chicken Katsu timbul akibat penggunaan peralatan dapur produksi secara berkelanjutan. Meskipun sebelumnya belum diperhitungkan dalam HPP karena dianggap sebagai investasi awal, depresiasi perlu dihitung agar biaya produksi mencerminkan kondisi riil penggunaan aset.

Tabel 6. Biaya Depresiasi UMKM Bulan Juli 2025

Keterangan	Harga Perolehan Per Unit (A)	Jml Unit (B)	Total Harga Perolehan (C = A × B)	Nilai Sisa (D)	Umur Ekonomis (E) (Tahun)	Beban Depresiasi / Tahun (F = (C - D) / E)	Beban Depresiasi / Bulan (G = F / 12)
Kompor Gas Produksi	Rp 1.200.000	2	Rp 2.400.000	Rp 400.000	5	Rp 400.000	Rp 33.333
Deep Fryer	Rp 2.500.000	1	Rp 2.500.000	Rp 500.000	5	Rp 400.000	Rp 33.333
Hot Plate / Pemanas Sajian	Rp 1.000.000	2	Rp 2.000.000	Rp 400.000	5	Rp 320.000	Rp 26.667
Meja Stainless Produksi	Rp 1.500.000	1	Rp 1.500.000	Rp 300.000	10	Rp 120.000	Rp 10.000
Timbangan Digital	Rp 750.000	1	Rp 750.000	Rp 150.000	5	Rp 120.000	Rp 10.000
Peralatan Dapur (Wajan, Panci, Pisau, Saringan, dll.)	Rp 1.200.000	1	Rp 1.200.000	Rp -	5	Rp 240.000	Rp 20.000
Etalase / Rak Penyimpanan	Rp 1.000.000	1	Rp 1.000.000	Rp 200.000	10	Rp 80.000	Rp 6.667
Jumlah Total Biaya Depresiasi dalam Satu Tahun						Rp 1.680.000	
Jumlah Total Biaya Depresiasi dalam Satu Bulan						Rp 140.000	

Bersdasarkan tabel tersebut menunjukkan bahwa total biaya depresiasi peralatan produksi Mie Hot Plate Chicken Katsu sebesar Rp1.680.000 per tahun atau Rp140.000 per bulan. Biaya ini mencerminkan penurunan nilai aset akibat pemakaian rutin dan perlu dialokasikan ke dalam HPP agar perhitungan biaya produksi lebih akurat dan berkelanjutan.

Harga Pokok Produksi Mie Hot Plate Chicken Katus Menggunakan Metode *Full costing*
Tabel 7. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full costing* Pada UMKM Bulan Juli 2025

No	Keterangan	Total Biaya
1	Biaya Bahan Baku Utama:	
	Mie basah (100 porsi)	Rp 250.000
	Dada ayam fillet (22 kg)	Rp 770.000
	Tepung terigu (12 kg)	Rp 108.000
	Tepung panir (8 kg)	Rp 128.000
	Bumbu & saus utama	Rp 200.000
	Kemasan hot plate / box (100 unit)	Rp 180.000
	Total Biaya Bahan Baku Utama	Rp 1.636.000
2	Upah Tenaga Kerja Produksi (alokasi proporsional)	
	(Total upah bulanan Rp 1.560.000 dialokasikan untuk 300 porsi → Rp 5.200/porsi; untuk 100 porsi)	Rp 520.000
3	Biaya Overhead Pabrik Variabel:	
	Gas/LPG (4 tabung)	Rp 720.000
	Minyak goreng	Rp 225.000
	Bahan pembersih & sanitasi	Rp 120.000
	Plastik food grade / segel (100 pcs)	Rp 20.000
	Saus & pelengkap tambahan (100 porsi)	Rp 80.000
	Biaya listrik (alokasi produksi)	Rp 175.000
	Total Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 1.340.000
4	Biaya Overhead Pabrik Tetap (Depresiasi – alokasi proporsional)	
	Kompor gas produksi	Rp 33.333
	Deep fryer	Rp 33.333
	Hot plate / pemanas sajian	Rp 26.667
	Meja stainless produksi	Rp 10.000
	Timbangan digital	Rp 10.000
	Peralatan dapur (wajan, panci, pisau, dll.)	Rp 20.000
	Etalase / rak penyimpanan	Rp 6.667
	Total Biaya Overhead Pabrik Tetap (Depresiasi)	Rp 140.000
	Total Biaya Produksi (Full Costing) (1 + 2 + 3 + 4)	Rp 3.636.000
	Jumlah produksi Mie Hot Plate Chicken Katsu	100 porsi

	Harga Pokok Produksi (HPP) per porsi	Rp 36.360
--	---	------------------

Berdasarkan tabel perhitungan di atas, dapat diketahui bahwa total biaya produksi Mie Hot Plate Chicken Katsu dengan menggunakan metode full costing sebesar Rp 3.636.000 untuk produksi 100 porsi, sehingga diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp 36.360 per porsi. Perhitungan HPP dengan metode full costing menghasilkan nilai lebih tinggi karena mencakup seluruh komponen biaya produksi, termasuk depresiasi aset tetap, yang sebelumnya tidak diperhitungkan dalam perhitungan sederhana oleh UMKM.

Penentuan Harga Jual dengan Menggunakan Metode Cost plus pricing dengan pendekatan Full Costing

Penentuan harga jual Mie Hot Plate Chicken Katsu menggunakan metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing, yaitu dengan menghitung seluruh biaya produksi yang meliputi bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead, kemudian menambahkan laba yang diharapkan. Dalam penelitian ini diasumsikan tingkat laba sebesar 15% dari HPP, sehingga harga jual yang ditetapkan mampu menutup seluruh biaya produksi dan memberikan keuntungan yang wajar serta berkelanjutan bagi usaha.

Penentuan Harga Jual

Mie Hot Plate Chicken Katsu (Metode Cost Plus Pricing – Full Costing)

Harga Pokok Produksi (HPP) per porsi :

$$\begin{aligned}\text{Harga Pokok Produksi Per Botol} &= \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah Produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp.3.636.000}}{100 \text{ Porsi}}\end{aligned}$$

$$= \text{Rp. 36.360 per porsi}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \text{Hpp} + (\text{Mark Up} \times \text{Hpp}) \\ &= \text{Rp. 3.636.000} + (15\% \times \text{Rp.3.636.000}) \\ &= \text{Rp. 3.636.000} + \text{Rp. 545.400} \\ &= \text{Rp. 4.181.400}\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual Per Porsi} &= \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah Produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp.4.181.400}}{100 \text{ porsi}}\end{aligned}$$

$$= \text{Rp. 41.814 per porsi}$$

Di bulatkan menjadi = **Rp. 42.000 per porsi**

Perbandingan Harga Jual Metode Perusahaan dengan Metode Cost Plus Pricing

UMKM Mie Hot Plate Chicken Katsu sebelumnya menetapkan harga jual berdasarkan harga pasar dan estimasi biaya. Melalui metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing dan markup 15%, penentuan harga menjadi lebih akurat karena seluruh komponen biaya produksi diperhitungkan secara menyeluruh.

Tabel 8. Perbandingan Harga Jual Menurut Perusahaan dengan Metode Cost Plus Pricing

Keterangan	Menurut Perusahaan	Menurut Metode Cost Plus Pricing	Selisih
Mie Hot Plate Chicken Katsu	Rp. 25.000	Rp. 41.841	-Rp. 16.841

Tabel ini menunjukkan bahwa harga jual menurut metode cost plus pricing lebih tinggi dibandingkan harga yang ditetapkan perusahaan karena seluruh komponen biaya produksi telah diperhitungkan secara penuh.

KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa UMKM Kedai Abig Berkah masih memiliki keterbatasan dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) karena menggunakan metode yang sangat sederhana dan tidak sistematis. Praktik yang berjalan saat ini hanya menjumlahkan biaya bahan baku utama dan tenaga kerja tanpa memasukkan seluruh komponen biaya overhead, seperti biaya listrik dan penyusutan peralatan dapur secara rinci. Hal ini menyebabkan estimasi biaya produksi menjadi kurang akurat dan tidak mencerminkan kondisi riil penggunaan sumber daya ekonomi perusahaan. Berdasarkan hasil analisis, terdapat perbedaan yang sangat mencolok antara perhitungan internal UMKM dengan metode full costing. Perhitungan mandiri pelaku usaha menghasilkan HPP sebesar Rp18.290 per porsi, sementara penerapan metode full costing secara komprehensif menunjukkan nilai sebesar Rp36.360 per porsi. Perbedaan signifikan ini muncul karena metode full costing memperhitungkan beban penyusutan aset tetap dan biaya utilitas yang sebelumnya diabaikan atau dianggap sebagai investasi awal saja. Ketidaktepatan perhitungan HPP ini berdampak langsung pada rendahnya harga jual yang ditetapkan oleh pemilik. Menggunakan metode cost-plus pricing dengan markup laba 15%, harga jual yang ideal seharusnya adalah Rp42.000 per porsi, terdapat selisih Rp16.841 lebih tinggi dibanding harga jual saat ini yang hanya Rp25.000. Tanpa perbaikan sistem pencatatan biaya, UMKM berisiko mengalami ketidakefisienan serta ketidakstabilan margin laba dalam jangka panjang. Oleh karena itu, penerapan akuntansi biaya yang akurat sangat krusial sebagai dasar penetapan harga jual yang objektif guna menjamin keberlanjutan dan daya saing usaha.

REFERENSI

- Fauzi, F., Rahmayana, L., Wulandari, I., & Sugiharto, B. H. (2023). Mengapa Digitalisasi Akuntasi Harus Di Lakukan Pada Perusahaan UMKM : Sebuah Tinjauan Pustaka. *Jurnal Aktiva Riset Akuntansi Dan Keuangan*, 5(1), 43–56. <https://doi.org/10.52005/aktiva.v5i1.179>
- Hasmi, N. (2020). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing Pada Pembuatan Abon Ikan. *Akmen Jurnal Ilmiah*, 17(2), 254–

269. <https://doi.org/10.37476/akmen.v17i2.893>

Khaerunnisa, A., & Pardede, R. P. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Tahu. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 9(3), 631-640. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v9i3.1213>

Khamimah, W., Wahyuni, D. U., Yuliati, E., & Tegowati, T. (2023). Pelatihan Dan Pendampingan Penetapan Harga Jual Pada Pemasaran Produk Daur Ulang Sampah Plastik Bagi Kelompok PKK. *Mujtama Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1). <https://doi.org/10.32528/mujtama.v3i1.13352>

Kirana, S. F., Marota, R., & Widywati, M. P. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual. *Essence Entrepreneurship and Small Business Research for Economic Resilience*. <https://doi.org/10.53698/essence.v1i2.13>

Makalalag, A., Ilat, V., & Walandouw, S. K. (2023). Pengaruh Biaya Produksi, Biaya Pemasaran Dan Biaya Kualitas Terhadap Laba Bersih (Studi Pada Perusahaan Manufaktur Subsektor Makanan Dan Minuman Yang Terdaftar Di BEI Tahun 2018-2020). *Jurnal Embo Jurnal Riset Ekonomi Manajemen Bisnis Dan Akuntansi*, 11(3), 71-81. <https://doi.org/10.35794/emba.v11i3.49129>

Martin, A. D. J., Rahayuningsih, S., & Safi'i, I. (2020). Perencanaan Dan Pengendalian Biaya Produksi Untuk Meningkatkan Efisiensi Biaya Produksi. *Jurmatis Jurnal Ilmiah Mahasiswa Teknik Industri*, 2(1), 54. <https://doi.org/10.30737/jurmatis.v2i1.864>

Maula, K. A., Pardistya, I. Y., Hilmi, I. L., & Piantara, S. P. (2023). Pelatihan Penentuan Harga Pokok Produksi UMKM Serta Strategi Pemasaran Demi Meningkatkan Profitabilitas. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Progresif Humanis Brainstorming*, 6(4), 1243-1250. <https://doi.org/10.30591/japhb.v6i4.5169>

Maulana, R., Alhidayatullah, A., & Setiadi, S. (2025). MSME Sustainability Strategy Through the Application of Digital Marketing and Product Innovation in the VUCA Era: A Study of SMEs in Sukabumi City. *International Journal of Economics, Management and Accounting (IJEMA)*, 3(4 SE-Articles), 366-383. <https://doi.org/10.47353/ijema.v3i4.346>

Muna, K. N., & Ismaya, M. I. N. (2023). Strategi Pengendalian Biaya Produksi Pada Operasional Manufaktur Yang Efektif. *Sanskara Manajemen Dan Bisnis*, 1(03), 197-203. <https://doi.org/10.58812/smb.v1i03.182>

Pasapan, V., Pusung, Rudy J, & Maradesa, D. (2023). Analisis Metode Full Costing Dan Variable Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Boba Biji Nangka Pada UMKM Subin Mood Boba. *Jurnal Embo Jurnal Riset Ekonomi Manajemen Bisnis Dan Akuntansi*, 11(02), 453-463. <https://doi.org/10.35794/emba.v11i02.48806>

Sasongko, T., Iriani, N. I., & Ernawati, E. (2022). Pengaruh Biaya Produksi Dan Biaya Operasional Terhadap Laba Perusahaan. *Referensi Jurnal Ilmu Manajemen Dan Akuntansi*, 9(2), 213-218.

<https://doi.org/10.33366/ref.v9i2.3215>

- Setiadi, S., Alhidayatullah, & Maulana, R. (2025). *Towards the Sustainability of Food MSMEs through Strengthened Collaboration and Competitiveness*. 3(4), 331–345.
- Setiadi, S., Alhidayatullah, & Maulana, R. (2025). *Kolaborasi Strategi UMKM : Membangun Daya Saing dan Keberlanjutan di Era Disrupsi*.
- Setiadi, S., Maulana, R., & Hidayat, S. (2025). Dampak Pungutan Desa terhadap Aset dan Perekonomian Masyarakat. *Jurnal Ilmu Manajemen Retail Universitas Muhammadiyah Sukabumi*, 6(2), 160–180. <https://doi.org/10.37150/jimat.v6i2.3732>
- Setiadi, S., Widayastuti, S., Zulkifli, & Darmansyah. (2025). Sustainable nature tourism transformation: The strategic role of green tourism in West Java. *Edelweiss Applied Science and Technology*, 9(3), 1544–1569. <https://doi.org/10.55214/25768484.v9i3.5599>
- Sudirja, S., & Mayangsari, D. (2022). Sistem Informasi Akuntansi Sebagai Solusi Dalam Pengelolaan Data Keuangan Perusahaan. *Jais - Journal of Accounting Information System*, 2(01), 39–46. <https://doi.org/10.31294/jais.v2i01.1275>
- Suryaningrum, D. H., Kristanto, T. B. A., Utari, S. A., Razi, F., Al-Gamar, M. F., Firdaus, A., Fatkhurozi, B. A., Cahyani, S. D., Hidayat, A. S. J., & Adityawan, B. R. (2023). Perancangan Sistem Informasi Akuntansi KedaiMoney Untuk Usaha Kuliner Berdasarkan SAK EMKM. *Jurnal Etam*, 3(2), 270–281. <https://doi.org/10.46964/etam.v3i2.539>
- Wardiningsih, R., Umam, K., Dewi, R. Y., & Wahyuningsih, B. Y. (2024). Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Tempe Ibu Mariani Di Kekalik Grisak. *Jurnal Abdimas Ekonomi Dan Bisnis*, 4(1), 69–79. <https://doi.org/10.31294/abdiekbis.v4i1.3352>