

Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Pecel Ayam Mbak Nur

Ainul Bashirah Al Majid¹, Siti Khodijah², Cecilia Dwi Christianti³, Jihan Ardelia Putri⁴, Dimas Axelino Paendra⁵

Faculty of Economics and Business, Universitas Bina Sarana Informatika^{1,2,3,4,5}

ABSTRAK

Penetapan harga jual yang akurat menjadi salah satu aspek krusial dalam kesuksesan UMKM, khususnya yang bergerak di sektor produksi makanan. Penelitian ini dimaksudkan untuk menilai perhitungan keseluruhan biaya produksi pada UMKM Pecel Ayam Mbak Nur melalui pendekatan metode full costing, yaitu pendekatan menyeluruh yang melibatkan seluruh komponen biaya produksi, baik itu biaya tetap maupun variabel. Pendekatan kualitatif deskriptif digunakan dalam penelitian ini, dengan pengumpulan data yang dilakukan melalui metode wawancara dan kajian literatur. Berdasarkan hasil penghitungan, ditemukan bahwa terdapat selisih signifikan antara biaya produksi yang dihitung oleh UMKM dan hasil analisis peneliti, di mana UMKM belum memperhitungkan beberapa komponen biaya penting seperti minyak goreng dan air. Perhitungan secara tepat dilakukan dengan menerapkan metode full costing menunjukkan bahwa biaya produksi per porsi mencapai Rp14.000, sementara harga jual ideal seharusnya sebesar Rp24.000. Angka ini berbeda dengan harga jual aktual yang diterapkan oleh UMKM, yaitu Rp21.000. Temuan tersebut menegaskan pentingnya penggunaan metode perhitungan biaya yang tepat untuk membantu penentuan tarif penjualan yang lebih efektif dan mendorong peningkatan profitabilitas usaha.

Kata Kunci: *Harga Pokok Produksi, Full costing, UMKM, Harga Jual.*

Corresponding Author:

Siti Khodijah
(sitikhodijah46@gmail.com)

Received: March 02, 2026

Revised: March 29, 2025

Accepted: April 15, 2026

Published: April 30, 2026



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

1. PENDAHULUAN

Secara umum, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dianggap berperan signifikan dalam mendukung pembangunan dan pertumbuhan ekonomi di berbagai negara, baik yang sudah maju ataupun yang saat ini masih berkembang. Fakta ini mencerminkan bahwa UMKM kerap memberikan kontribusi lebih besar terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dibandingkan perusahaan skala besar. Mengacu pada data BPS tahun 2023, UMKM menyumbang sekitar 61% terhadap total PDB Indonesia, atau setara dengan Rp9.580 triliun. Angka ini mengalami kenaikan sebesar 2,3% dibandingkan tahun sebelumnya. Salah satu pelaku UMKM di sektor makanan adalah Pecel Ayam Mbak Nur, yang mulai beroperasi pada tahun 2024. Keberhasilan usaha Pecel Ayam Mbak Nur tidak semata-mata ditentukan

oleh kualitas produknya, tetapi juga oleh strategi penentuan harga jual yang sesuai. Harga jual yang mampu memberikan keuntungan memiliki ketergantungan besar pada perhitungan harga pokok produksi. Harga pokok produksi sendiri merupakan konsep fundamental dalam akuntansi biaya yang berfungsi untuk membantu pelaku usaha dalam menghitung dan mengelola biaya produksi secara efisien, sehingga dapat meningkatkan daya saing serta profit usaha.

Latar belakang dari penelitian ini didasari oleh pentingnya perhitungan biaya produksi yang tepat dalam kegiatan produksi perusahaan. Biaya produksi sendiri merupakan total pengeluaran yang diperlukan oleh pihak perusahaan dalam proses pembuatan suatu produk. Ketepatan dalam menentukan biaya produksi sangat krusial untuk menetapkan harga jual yang sesuai dan untuk menilai kinerja keuangan perusahaan secara menyeluruh. Dalam proses penghitungan biaya produksi, tercatat dua pendekatan yang lazim diterapkan untuk memutuskan total biaya produksi, yaitu pendekatan full costing (biaya penuh) dan variable costing (biaya variabel). Pada penelitian, dipilih metode full costing karena dianggap lebih mampu menyajikan informasi yang menyeluruh terkait keseluruhan beban biaya perusahaan. Dengan memasukkan seluruh elemen biaya, termasuk biaya tetap dan biaya variabel, metode ini dianggap lebih efektif dalam membantu perusahaan menetapkan harga jual yang sesuai serta mengelola biaya produksi secara lebih akurat.

Penelitian ini menitikberatkan pada Perhitungan biaya produksi dilakukan dengan metode full costing, yang meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta overhead pabrik, baik tetap maupun variabel. Pendekatan ini memungkinkan perusahaan untuk memperoleh informasi biaya secara lebih detail dan komprehensif, sehingga bisa mengatur pengeluaran dengan cara yang lebih optimal dan mengambil keputusan strategis yang mendukung peningkatan kinerja operasional.

2. METODE

Penelitian ini mengadopsi pendekatan kualitatif sebagai metode utamanya. Pendekatan kualitatif bersifat deskriptif dan cenderung mengandalkan analisis dalam prosesnya. Analisis dilakukan dengan menghitung biaya sebagai acuan dalam menetapkan harga jual melalui pendekatan full costing. Teori yang digunakan sebagai landasan adalah teori perhitungan biaya produksi menggunakan metode full costing. Sementara itu, data diperoleh melalui wawancara langsung dan studi pustaka.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Metode penetapan harga pokok produksi ialah pendekatan untuk menghitung dan memasukkan seluruh elemen pengeluaran pada total biaya produksi. Dalam penelitian ini, digunakan pendekatan Full Costing. Menurut Mulyadi (2014:17), full costing merupakan metode perhitungan harga pokok produksi yang mencakup seluruh komponen biaya, seperti biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik, baik yang berkarakter tetap maupun variabel. Oleh karena itu, metode ini menyajikan informasi yang komprehensif mengenai total biaya yang dihabiskan dalam proses produksi mengacu pada seluruh komponen biaya.

Sementara itu, Mahmud dan Bashori (2021:6-8) mengemukakan bahwa terdapat tiga elemen utama dalam struktur harga pokok produksi, yaitu:

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah pengeluaran yang terjadi akibat pemakaian berbagai jenis bahan utama yang memiliki nilai cukup besar dalam kegiatan produksi suatu produk.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku UMKM Pecel Ayam Mbak Nur Bahan Baku Langsung:

Bahan Baku Langsung	Harga
Ayam	3.600.000
Tahu	192.000
Tempe	120.000
Selada	36.000
Kemangi	30.000
Kol	28.000
Nasi	1.152.000
Cabe	60.000
Bawang	60.000
Total Bahan Baku Langsung	5.278.000
Bahan Baku Penolong:	
Bahan Baku Penolong	Harga
Minyak goreng	1.575.000
Gas Elpiji 3kg	220.000
Total Bahan Baku Penolong	1.795.000
Total Biaya Bahan Baku	7.073.000

Sumber: UMKM Pecel Ayam Mbak Nur

Biaya bahan baku yang dipakai dalam kurun waktu satu bulan ialah:

- Ayam selama satu bulan 120 ekor dikali dengan harga ayam 1 ekor sebesar Rp30.000 ($120 \times 30.000 = \text{Rp}3.600.000$)
- Tahu selama satu bulan 24 kantong dikali dengan harga tahu 1 kantong sebesar Rp8.000 ($24 \times 8.000 = \text{Rp}192.000$)
- Tempe selama satu bulan 24 potong dikali dengan harga tempe 1 potong sebesar Rp5.000 ($24 \times 5.000 = \text{Rp}120.000$)
- Selada selama satu bulan 6 kg dikali dengan harga selada $\frac{1}{4}$ g sebesar Rp6.000 ($6 \times 6.000 = \text{Rp}36.000$)
- Kemangi selama satu bulan 6 kg dikali dengan harga kemangi $\frac{1}{4}$ g sebesar Rp5.000 ($6 \times 5.000 = \text{Rp}30.000$)
- Kol selama satu bulan 6 kg dikali dengan harga kol $\frac{1}{4}$ g sebesar Rp3.000 ($6 \times 3.000 = \text{Rp}18.000$)
- Nasi selama satu bulan 48 liter dikali dengan harga nasi 2 liter sebesar Rp24.000 ($48 \times 24.000 = \text{Rp}1.152.000$)
- Cabe selama satu bulan 6 kg dikali dengan harga cabe $\frac{1}{4}$ g sebesar Rp10.000 ($6 \times 10.000 = \text{Rp}60.000$)
- Bawang selama satu bulan 6 kg dikali dengan harga bawang $\frac{1}{4}$ kg sebesar Rp10.000 ($6 \times 10.000 = \text{Rp}60.000$)
- Minyak selama satu bulan 3,5 liter, dengan harga Rp15.000/liter ($3,5 \times \text{Rp}15.000 = \text{Rp}52.500$)
- Gas Elpiji 3 kg selama satu bulan, 10 tabung, dengan harga Rp22.000/tabung ($10 \times \text{Rp}22.000 = \text{Rp}220.000$)

Jumlah total biaya bahan baku selama satu bulan mencapai Rp7.073.000, dengan jumlah produksi pecel ayam selama periode tersebut sebanyak 960 porsi. Sementara itu, harga jual yang ditentukan oleh pihak UMKM adalah sebesar Rp7.368 per porsi.

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja langsung ialah biaya berupa upah atau gaji yang diberikan untuk karyawan bagian produksi yang secara aktif terlibat dalam kegiatan pemrosesan bahan baku menjadi barang jadi.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja UMKM Pecel Ayam Mbak Nur

Biaya Tenaga Kerja Langsung	Jumlah	Harga Per Orang
Gaji Karyawan	2	Rp720.000
Total		Rp1.440.000

Sumber: UMKM Pecel Ayam Mbak Nur

Jumlah total biaya tenaga kerja selama satu bulan mencapai Rp1.440.000, dengan jumlah produksi pecel ayam sebanyak 960 porsi dalam periode yang sama. Perusahaan menetapkan harga jual sebesar adalah sebesar Rp1.500 per porsi.

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik menjadi unsur dari komponen biaya produksi yang tidak mencakup bahan baku dan tenaga kerja langsung. Unsur ini mencakup berbagai jenis pengeluaran yang tidak bisa dihubungkan tanpa perantara dengan proses pembuatan suatu produk aktivitas spesifik dalam proses produksi, namun tetap diperlukan dalam rangka mendukung proses produksi guna menghasilkan pendapatan perusahaan (Harnanto dalam Oktariansyah, 2022).

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik UMKM Pecel Ayam Mbak Nur

Biaya Overhead Pabrik	Harga
Biaya Sewa Tempat	4.500.000
Biaya Listrik	300.000
Biaya Air	100.000
Total	4.900.000

Sumber: UMKM Pecel Ayam Mbak Nur

Total biaya overhead yang dikeluarkan sebesar Rp4.900.000, dengan jumlah produksi pecel selama satu bulan mencapai 960 porsi. Adapun harga jual per porsi yang dihitung oleh pihak UMKM adalah sebesar Rp5.104.

4. Analisis Biaya

Tabel 4. Analisis Biaya

Biaya Produksi (960 unit)	
Biaya Bahan Baku	7.073.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.440.000
Biaya Overhead Pabrik	4.900.000

Total Biaya Produksi	13.413.000
----------------------	------------

Di luar biaya produksi, UMKM ini tidak mengeluarkan biaya komersial seperti biaya promosi. Oleh karena itu, rincian total biaya disajikan dalam Tabel 5:

5. Total Biaya

Tabel 5. Total Biaya

Biaya Produksi (960 unit)	
Biaya Bahan Baku	7.073.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.440.000
Biaya Overhead Pabrik	4.900.000
Total Biaya Produksi	13.413.000
Biaya Komersial	
Biaya Promosi	0
Total Biaya	13.413.000

Berdasarkan hasil, keseluruhan pengeluaran biaya yang terjadi selama bulan Januari 2025 sebesar Rp13.313.000. Apabila jumlah tersebut dibagi berdasarkan total porsi yang dihasilkan, yaitu sebanyak 960 unit, maka diperoleh harga pokok per unit sebesar Rp13.868, yang kemudian dibulatkan menjadi Rp14.000. Sementara itu, perhitungan biaya yang dilakukan oleh UMKM Pecel Ayam Mbak Nur menunjukkan hasil yang berbeda, karena tidak mencantumkan beberapa komponen biaya, seperti biaya minyak dan biaya air. Dengan demikian, total biaya yang dihitung oleh pihak UMKM berada pada tingkat yang lebih kecil daripada hasil analisis yang dikerjakan oleh peneliti. Rincian perbandingan itu bisa dilihat pada Tabel 6:

6. Perhitungan Biaya

Tabel 6. Perhitungan Biaya UMKM Pecel Ayam Mbak Nur

Perhitungan Biaya yang dilakukan UMKM Pecel Ayam Mbak Nur	
Biaya Bahan Baku	
Ayam	3.600.000
Tahu	192.000
Tempe	120.000
Selada	36.000
Kemangi	30.000
Kol	28.000
Nasi	1.152.000
Cabe	60.000
Bawang	60.000
Gas Elpiji 3kg	220.000
Total Biaya Bahan Baku	5.498.000

Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.440.000
Biaya Overhead Pabrik	
Biaya Sewa Tempat	4.500.000
Biaya Listrik	300.000
Total Biaya Overhead Pabrik	4.800.000
Total Biaya	11.738.000

Perhitungan yang dilakukan oleh UMKM Pecel Ayam Mbak Nur pada Tabel 6 menunjukkan bahwa total biaya untuk memproduksi 960 porsi pada bulan Januari 2025 adalah sebesar Rp11.738.000. Dari keseluruhan biaya, diperoleh harga pokok produksi per unit ialah Rp12.227, namun angka tersebut dibulatkan menjadi Rp12.000. Dalam menentukan harga jual, UMKM mempertimbangkan harga pasar produk sejenis serta target keuntungan sebesar 75% dari harga pokok per unit, yaitu senilai Rp9.000. Oleh karena itu, harga jual yang telah ditetapkan selama ini adalah sebesar **Rp21.000**.

7. Perbandingan Penetapan Harga Jual

Tabel 7. Perbandingan Penetapan Harga Jual
Perbandingan Penetapan Harga Jual – Metode Full Costing

Keterangan	UMKM Pecel Ayam Mbak Nur	Analisis Peneliti
Total Biaya	Rp11.738.000	Rp13.413.000
Laba 75%	Rp8.803.500	Rp10.059.750
Total	Rp20.541.500	Rp23.472.750
Jumlah Unit yg dijual	960	960
Harga Jual per Unit	Rp21.397	Rp24.451
Dibulatkan	Rp21.000	Rp24.000

Berdasarkan data pada Tabel 7, terdapat selisih antara perhitungan biaya dan penetapan harga jual yang dilaksanakan oleh UMKM Pecel Ayam Mbak Nur dengan hasil analisis peneliti. Apabila target utamanya adalah memperoleh keuntungan sebesar 75% dari total biaya, maka harga jual yang ideal untuk ditetapkan ialah sebesar **Rp21.000** per porsi.

4. KESIMPULAN

Dari hasil perhitungan harga pokok produksi memakai metode full costing, jumlah biaya produksi tercatat sebesar Rp4.900.000. Sementara itu, berdasarkan perhitungan dari pihak perusahaan, jumlah biaya produksi mencapai Rp11.738.000. Perbedaan antara keduanya mencapai Rp6.838.000. Sementara itu, harga jual per unit berdasarkan metode full costing adalah Rp4.770, sedangkan perusahaan menetapkan sebesar Rp7.368, sehingga terdapat selisih sebesar Rp2.598. Hasil analisis penulis menunjukkan bahwa terdapat kesalahan dalam perhitungan biaya produksi oleh perusahaan, yang menyebabkan terjadinya kerugian.

Kesuksesan UMKM seperti Pecel Ayam Mbak Nur tidak hanya ditentukan oleh mutu produknya, Namun keberhasilan tersebut juga ditentukan oleh ketepatan terhadap menentukan harga jual. Penentuan harga ini sangat bergantung pada keakuratan perhitungan harga pokok produksi (HPP), yang mencakup seluruh pengeluaran yang

dibutuhkan untuk menghasilkan suatu barang, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik.

Penelitian ini mengandalkan full costing untuk melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Metode ini menghimpun total komponen biaya produksi, baik yang bersifat tetap maupun variabel, secara komprehensif. Pendekatan tersebut dinilai lebih tepat dalam menggambarkan total biaya produksi secara menyeluruh dan berguna dalam mendukung pengambilan keputusan manajerial, penentuan harga jual, penilaian efisiensi operasional, serta pengelolaan biaya secara efektif.

REFERENSI

- Tambunan, T. T. (2021). *UMKM di Indonesia: perkembangan, kendala, dan tantangan*. Prenada Media.
- Izmi, S. R., & Dunakhir, S. (2024). Perhitungan Harga Pokok Produksi Rumput Laut Pada Usaha Tani Rumput Laut Di Desa Pa'jukukang Kecamatan Pa'jukukang Kabupaten Bantaeng. *Bongaya Journal of Research in Accounting (BJRA)*, 7(1), 56-66.
- Ashary, Luckman, Abd. Hafidh Ali, and Alif Akbarul Muslim. 2023. "Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Penentuan Harga Jual Es Balok Di Pabrik Es Ma'un Baarid Sukorejo Situbondo." *Mazinda: Jurnal Akuntansi, Keuangan, Dan Bisnis* 1(1):72-82. doi: 10.35316/mazinda.v1i1.2868.
- Astri, Ella Mulyantie, and Universitas Muhammadiyah Sukabumi. 2021. "ANALISIS PENERAPAN METODE FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING SEBAGAI PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM PENENTUAN HARGA JUAL Analysis of The Application of Full Costing Method and Variable Costing Method as Calculating Cost of Production In Stipulation." *Nusantara Hasana Journal* 1(4):121-28.
- Faradela, Niken, Ida Anggriani, and Rinto Noviantoro. 2022. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Usaha Tempe Makmur Yaya Tebeng Kota Bengkulu." *Jurnal Media Wahana Ekonomika* 18(4):516. doi: 10.31851/jmwe.v18i4.7445.
- Gina, Indah Nurul, M. Nu. Afif, and Indra Cahaya Kusuma. 2024. "Analisa Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada Perusahaan Berkah Foldinggate." *Jurnal Cakrawala Ilmiah* 3(11):3207-20.
- Harefa, Panca Restu Anugerah, Serniati Zebua, and Arozatulo Bawamenewi. 2022. "Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi." *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi (JAMANE)* 1(2):218-23.
- Khaerunnisa, Anis, and Robert Pius Pardede. 2021. "Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Tahu." *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan* 9(3):631-40. doi: 10.37641/jiakes.v9i3.1213.
- Manullang, Sanco, and Trisna Mesra. n.d.2024 "Penentuan Harga Pokok Produksi Kerupuk Jangek Jalan Kartini Dumai."
- Oktariansyah, Oktariansyah, Emilda Emilda, and Deni Saputra. 2022. "Pengaruh Biaya Bahan Baku, Biaya Overhead Pabrik Dan Biaya Tenaga Kerja Langsung Terhadap Penjualan Pada Subsektor Rokok Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia." *Jurnal Media Akuntansi (Mediasi)* 5(1):89-100. doi: 10.31851/jmediasi.v5i1.9370.

- Rembet, Jillsticia, Victorina Z. Tirayoh, and Meily Y. B. Kalalo. 2024. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing Dalam Penetapan Harga Jual Sambal Roa Chef Kenneth (Studi Pada UD Cinta Kasih Manado)." *Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat* 2(2):139–48. doi: 10.58784/mbkk.133.
- Sri Harjanti, Ririh, and Sri Murwanti. 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.
- Zakia Harun, Miranti, Hendrik Manossoh, Lady Diana Latjandu, Jurusan Akutansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi, and Jl Kampus Bahu. 2023. "Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Variable Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Per Jenis Produk Pada Ud Lyvia Nusa Boga." *Jurnal Riset Akuntansi* 18(2):78–87