
Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* pada UMKM Warung Tongseng Pak Tolib di Kemanggisan

Dita Adisti^{1*}, Qori Qotrun Nada², Sopia Alpina³, Syafitri⁴, Nazwa Asshafiyyah⁵

Universitas Bina Sarana Informatika^{1,2,3,4,5}

Jl. Kemanggisan Utama Raya, RT.3/RW.2, Slipi, Kec. Palmerah, Kota Jakarta Barat, 11480

Email Korespondensi: ditaadistiyani11@gmail.com

ABSTRAK

Perkembangan yang pesat dalam dunia kuliner UMKM menuntut para pengusaha untuk menetapkan harga jual yang tepat agar tetap bersaing dan mendapatkan keuntungan maksimal. Salah satu faktor penting dalam menentukan harga jual adalah ketelitian dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penghitungan HPP dengan metode *Full Costing* di UMKM Warung Tongseng Pak Tolib yang terletak di Kemanggisan serta untuk mengetahui perbedaan antara hasil penghitungan oleh pelaku usaha dan metode *Full Costing*. Pendekatan yang digunakan dalam studi ini adalah kuantitatif deskriptif dengan fokus pada studi kasus. Sumber data mencakup data primer dan sekunder yang didapatkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Untuk analisis data, dilakukan perhitungan terhadap seluruh elemen biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap dengan menggunakan metode *Full Costing*. Temuan penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi menurut perhitungan pengusaha adalah Rp2.510.000, sedangkan berdasarkan metode *Full Costing*, totalnya mencapai Rp1.689.003 dengan selisih sebesar Rp820. 997. Hasil ini menunjukkan bahwa perhitungan biaya yang dilakukan dengan metode *Full Costing* lebih akurat, yang menjadikannya sebagai dasar untuk menetapkan harga jual yang lebih tepat dan meningkatkan efisiensi dalam pengelolaan biaya di UMKM.

Kata Kunci: biaya pokok produksi; *Full Costing*; UMKM; biaya produksi; harga jual.

ABSTRACT

The rapid development of the culinary world of MSMEs requires entrepreneurs to set appropriate selling prices to remain competitive and achieve maximum profits. One important factor in determining selling prices is accuracy in calculating the Cost of Goods Sold (COGS). This study aims to analyze the calculation of COGS using the Full Costing method at the MSME Warung Tongseng Pak Tolib located in Kemanggisan and to determine the differences between the calculation results by business actors and the Full Costing method. The approach used in this study is descriptive quantitative with a focus on case studies. Data sources include primary and secondary data obtained through observation, interviews, and documentation. For data analysis, calculations were carried out on all elements of production costs, including raw material costs, direct labor costs, variable factory overhead costs, and fixed factory overhead costs using the Full Costing method. The research findings show that the total production cost according to the entrepreneur's calculations is Rp2,510,000, while based on the Full Costing method, the total reaches Rp1,689,003 with a difference of Rp820. 997. These results show that cost calculations carried out using the Full Costing method are more accurate, which makes it a basis for setting more appropriate selling prices and increasing efficiency in cost management in MSMEs.

Keywords: *cost of goods manufactured; Full Costing; MSMEs; production costs; selling price.*

1. PENDAHULUAN

Perkembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia mengalami pertumbuhan yang cukup pesat, khususnya pada sektor kuliner. UMKM menjadi salah satu penopang perekonomian nasional karena mampu menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Persaingan usaha kuliner yang semakin ketat menuntut pelaku UMKM untuk menentukan harga jual yang tepat agar memperoleh keuntungan optimal. Salah satu faktor penting dalam menentukan harga jual adalah ketepatan dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP). Perhitungan HPP yang kurang tepat dapat menyebabkan harga jual terlalu rendah atau terlalu tinggi sehingga memengaruhi keuntungan dan daya saing usaha.

Amal & Sofa (2025) Metode *Full Costing* merupakan metode perhitungan HPP yang memperhitungkan seluruh biaya produksi, seperti biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik baik tetap maupun variable. Metode ini dinilai mampu menghasilkan perhitungan biaya produksi yang lebih akurat dibandingkan metode sederhana yang masih banyak digunakan oleh UMKM. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa banyak pelaku UMKM belum memasukkan seluruh komponen biaya produksi ke dalam perhitungan HPP sehingga hasil perhitungan biaya dan penentuan harga jual menjadi kurang optimal.

UMKM Warung Tongseng Pak Tolib di Kemanggisan merupakan usaha kuliner tradisional dengan menu utama tongseng. Dalam menjalankan usahanya, perhitungan biaya produksi masih dilakukan secara sederhana sehingga terdapat beberapa kemungkinan biaya produksi belum diperhitungkan secara menyeluruh, seperti biaya gas, listrik, dan penyusutan peralatan. Kondisi tersebut dapat memengaruhi ketepatan penentuan harga jual dan tingkat keuntungan usaha. Oleh karena itu, diperlukan analisis perhitungan HPP menggunakan metode *Full Costing* agar seluruh biaya produksi dapat dihitung secara lebih akurat.

Studi mengenai penggunaan metode *Full Costing* pada UMKM telah dilaksanakan pada berbagai jenis usaha, seperti usaha tahu, donat, cendol, dan keripik. Temuan dari penelitian ini mengindikasikan terdapat perbedaan dalam penghitungan HPP yang dilakukan oleh UMKM menggunakan metode *Full Costing*, di mana metode ini memberikan hasil perhitungan biaya yang lebih menyeluruh dan tepat (Setiawan et al., 2024; Kamila et al., 2026). Penelitian yang dilakukan oleh (Azzahra et al., 2025; Pratama et al., 2026) pada UMKM Et Veteran Pizza Pondok Aren juga menunjukkan bahwa metode *Full Costing* menghasilkan perhitungan HPP yang lebih tinggi dibandingkan perhitungan pelaku usaha karena memasukkan biaya penyusutan peralatan yang sebelumnya belum diperhitungkan. Namun, studi tentang penerapan metode *Full Costing* pada bisnis kuliner tradisional, terutama usaha tongseng, masih relatif terbatas sehingga penelitian ini memiliki perbedaan objek dan karakteristik biaya produksi dibandingkan penelitian yang telah ada sebelumnya. Hal itu menjadi celah penelitian dalam studi ini.

Secara teoretis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu akuntansi manajemen, khususnya terkait penerapan metode *Full Costing* pada UMKM sektor kuliner. Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu UMKM Warung Tongseng Pak Tolib dalam menghitung Harga Pokok Produksi secara lebih akurat sehingga dapat menentukan harga jual yang tepat dan meningkatkan keuntungan usaha.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan metode *Full Costing* pada UMKM Warung Tongseng Pak Tolib di Kemanggisan serta mengetahui perbedaan antara perhitungan yang dilakukan UMKM dengan metode *Full Costing*.

Sistematika penulisan artikel ini terdiri dari pendahuluan, tinjauan Pustaka, metode penelitian, hasil dan pembahasan, serta penutup yang berisi kesimpulan dan saran penelitian.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi Biaya merupakan proses mengukur, menganalisis, serta melaporkan informasi keuangan dan non-keuangan yang berhubungan dengan biaya perolehan atau penggunaan sumber daya organisasi. Menurut (Dewi, 2019) tugas-tugas dari akuntansi biaya yaitu membuat dan melaksanakan rencana dan anggaran untuk operasi dalam kondisi-kondisi kompetitif, menentukan cara perhitungan biaya yang memungkinkan pengawasan aktivitas, menekan biaya dan meningkatkan kualitas, mengendalikan kualitas fisik dari persediaan dan menentukan biaya dari setiap produk dan jasa yang dihasilkan, menentukan biaya dan keuntungan perusahaan selama satu tahun akuntansi atau untuk periode yang lebih pendek, memilih antara dua atau lebih pilihan yang bisa berdampak pada pendapatan atau biaya, baik dalam waktu dekat maupun jauh.

Selain itu terdapat tujuan akuntansi biaya dikhususkan agar dapat menyediakan informasi tentang pendapatan dan biaya yang relevan dengan kebutuhan manajemen Perusahaan menurut (Jalil et al., 2025), yaitu Penentuan harga pokok produk. Akuntansi biaya adalah proses yang mencatat, mengelompokkan, dan merangkum semua biaya yang dikeluarkan untuk membuat produk atau memberikan layanan. Biaya yang telah dikumpulkan dan ditampilkan adalah biaya yang sudah terjadi di masa lalu atau biaya yang bersifat historis. Selain itu sebagai Pengendalian biaya, mengendalikan biaya harus diawali dengan menentukan berapa biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk memproduksi satu unit produk. Jika biaya yang seharusnya sudah ditentukan, tugas akuntansi biaya adalah untuk mengawasi kesesuaian antara pengeluaran yang sebenarnya dengan biaya yang sudah dianggarkan oleh perusahaan. Jika ada perbedaan, maka akan dilakukan analisis terhadap selisih biaya untuk mencari tahu penyebabnya dan penyelewengan yang sangat penting bagi manajemen dalam membuat keputusan. Serta sebagai Pengambilan keputusan. Mengambil keputusan tentang masa depan memerlukan informasi yang penting. Akuntansi biaya untuk pengambilan keputusan menciptakan berbagai konsep informasi biaya, seperti: biaya kesempatan, biaya hipotesis, biaya tambahan, biaya yang bisa dihindari, dan pendapatan yang hilang.

Menurut Iman dalam (Tiarawati et al., 2025) Secara sempit biaya (*cost*) memiliki arti pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva, jumlah yang dikorbankan secara tidak langsung disebut harga pokok dan dicatat pada

neraca sebagai aktiva. Secara luas, biaya mengandung arti pengorbanan sumber ekonomi yang dapat diukur dalam satuan uang, baik yang telah terjadi maupun yang akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Sedangkan menurut Hansen dan Mowen dalam kutipan (Rozi & Shuwiandi, 2022) mengemukakan bahwa “biaya adalah kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat saat ini atau dimasa akan datang bagi organisasi”. Objek penentuan biaya dibuat agar dapat mengidentifikasi apakah suatu biaya termasuk dalam kategori harga pokok atau merupakan beban. Klasifikasi Biaya menurut (Nainggolan et al., 2024) terdapat, biaya tetap (*fixed cost*) biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak berubah meskipun ada perubahan dalam jumlah output dari aktivitas dalam rentang yang relevan, tetapi biaya per unit bisa berubah. Biaya variabel (*variable cost*) biaya variabel adalah biaya yang berubah sesuai dengan jumlah output yang dihasilkan, sementara biaya per unitnya tetap pada batas yang relevan tertentu. Biaya variabel bisa dibagi menjadi dua jenis, yaitu; Biaya variabel teknis adalah biaya yang memiliki hubungan yang dekat dan jelas antara masukan dan keluaran dan Biaya variabel diskresioner adalah biaya yang memiliki keterkaitan yang dekat, tetapi tidak terlihat secara nyata (artifisial). Terakhir dari klasifikasi biaya yaitu biaya semivariabel (*semivariabel cost*) biaya semi variabel adalah jenis biaya yang totalnya tidak berubah dengan cara yang sama saat output atau hasil aktivitas berubah. Biaya per unitnya juga berubah dengan cara yang bertentangan dengan perubahan output. Dalam biaya semi variabel terdapat elemen tetap dan juga menunjukkan sifat tetap serta variabel.

Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan total biaya yang dikeluarkan untuk memproses suatu produk hingga selesai selama periode tertentu, yang mencerminkan seluruh pengorbanan ekonomi selama proses produksi berlangsung. Menurut Mulyadi dalam (Astuti et al., 2020) Harga Pokok Produksi (HPP) yaitu seluruh biaya yang digunakan untuk produksi. Oleh karena itu, perhitungan HPP sangat berpengaruh terhadap akurasi harga jual dan keberlangsungan usaha (Ulfiyah et al., 2025). Fungsi lain dari HPP adalah untuk menentukan dan menetapkan harga jual sebuah produk, serta menghitung harga jualnya (Fadli & Rahmayanti et al., 2020).

Unsur-unsur Harga Pokok Produksi meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead produksi (Satriani et al., 2020). Ketiga komponen tersebut harus dihitung secara menyeluruh karena masing-masing memiliki kontribusi dalam menentukan total biaya produksi. Apabila salah satu komponen tidak diperhitungkan, maka nilai HPP menjadi tidak akurat dan dapat berdampak pada kesalahan dalam penentuan harga jual (Fitri et al., 2025). Dalam praktiknya, banyak UMKM masih melakukan perhitungan harga pokok produksi secara sederhana dan belum memasukkan seluruh komponen biaya produksi secara lengkap. Hal ini menyebabkan nilai HPP yang dihasilkan tidak mencerminkan biaya sebenarnya, sehingga harga jual yang ditetapkan menjadi kurang tepat. Oleh karena itu, diperlukan metode perhitungan yang lebih komprehensif seperti metode *Full Costing* agar seluruh biaya produksi dapat teralokasi dengan baik (Anggreani et al., 2020).

Harga jual merupakan total biaya produksi barang atau jasa yang dikeluarkan perusahaan, ditambah dengan persentase keuntungan yang diinginkan oleh Perusahaan (Wagiyo et al., 2019). Menurut Gayatri, dalam (Endriatomo & Noor, 2021), harga jual adalah sejumlah uang yang dibayarkan untuk sebuah produk atau layanan, atau nilai yang diberikan oleh konsumen sebagai imbalan atas manfaat yang didapat dari memiliki atau menggunakan produk atau layanan tersebut. Dari pendapat ini, dapat disimpulkan bahwa harga jual adalah nilai yang ditetapkan oleh perusahaan untuk suatu produk atau layanan. Penetapan harga ini tidak hanya bergantung pada total biaya produksi yang telah dikeluarkan ditambah keuntungan yang ingin diperoleh, tetapi juga mempertimbangkan nilai atau manfaat yang dirasakan oleh konsumen. Karena itu, penetapan harga jual harus dilakukan dengan tepat agar bisa menutupi semua biaya yang dikeluarkan, memberikan keuntungan, dan tetap bisa bersaing di pasar.

Full Costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memasukkan semua unsur biaya produksi ke dalam perhitungannya. Unsur-unsur tersebut terdiri dari bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Dengan menghitung seluruh unsur biaya tersebut, hasil perhitungan harga pokok produksi menjadi lebih lengkap dan dapat digunakan sebagai dasar dalam menetapkan harga jual produk (Nofiani et al., 2022). Dalam penelitian ini, biaya overhead produksi terdiri dari biaya overhead variabel dan biaya overhead tetap seperti penyusutan peralatan dan sewa tempat.

Metode ini banyak digunakan karena dapat menunjukkan total biaya produksi secara lebih nyata. Jika terdapat biaya yang tidak dihitung, maka Harga Pokok Produksi (HPP) yang dihasilkan menjadi lebih rendah dari kondisi sebenarnya. Hal tersebut dapat memengaruhi penetapan harga jual dan laba usaha. Oleh karena itu, metode *Full Costing* dinilai lebih tepat diterapkan pada UMKM karena seluruh biaya produksi diperhitungkan secara lengkap (Sihombing et al., 2021).



Sumber : (olah peneliti, 2026)
Gambar 1. Kerangka Berpikir

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini memakai metode kuantitatif deskriptif dan menggunakan pendekatan studi kasus. Metode ini dipilih karena penelitian ini berfokus untuk menganalisis perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) di UMKM Warung Tongseng Pak Tolib yang berada di Kemanggisan. Dalam penelitian ini, penulis berusaha untuk mengetahui apakah biaya produksi yang selama ini dipakai untuk menghitung harga pokok sudah mencakup semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi.

Penelitian ini dilaksanakan selama tiga bulan, yaitu dari Maret hingga Juni 2026. Kegiatan penelitian meliputi pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, dilanjutkan dengan pengolahan serta analisis data menggunakan metode *Full Costing* hingga penyusunan artikel penelitian.

Objek penelitian ini adalah UMKM Warung Tongseng Pak Tolib yang terletak di Kemanggisan, Jakarta Barat. Pemilihan tempat untuk penelitian ini didasarkan pada fakta bahwa usaha ini adalah usaha makanan yang masih mencatat biaya produksinya dengan cara yang sederhana. Kondisi ini menarik untuk diteliti karena bisa jadi ada biaya produksi yang belum dihitung dengan lengkap saat menentukan harga pokok produksi.

Data yang digunakan terdiri dari data yang diperoleh langsung (data primer). Data utama didapatkan langsung melalui wawancara dengan pemilik usaha dan pengamatan terhadap kegiatan produksi yang sedang dilakukan. Sementara itu, informasi tambahan didapat dari berbagai dokumen bisnis, seperti catatan pengeluaran, bukti pembelian bahan baku, dan data lain yang berhubungan dengan proses produksi.

Data dikumpulkan dengan cara mengamati, wawancara, dan mengumpulkan dokumen. Pengamatan dilakukan untuk melihat secara langsung proses pembuatan yang terjadi di tempat usaha. Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha untuk mendapatkan informasi tentang penggunaan bahan baku, tenaga kerja, dan juga biaya-biaya lain yang dikeluarkan selama proses produksi. Dokumentasi dipakai untuk melengkapi informasi yang dibutuhkan dalam menghitung Harga Pokok Produksi.

Analisis data dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode *Full Costing*. Metode ini menghitung semua elemen biaya produksi, yang mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan juga biaya overhead pabrik, baik yang tetap maupun yang bervariasi. Dengan memasukkan semua elemen biaya ke dalam perhitungan, metode *Full Costing* dapat memberikan nilai Harga Pokok Produksi yang lebih menyeluruh. Ini bisa digunakan sebagai acuan untuk menentukan harga jual produk (Fitri et al., 2025). Hasil perhitungan itu kemudian dibandingkan dengan cara perhitungan yang selama ini dipakai oleh UMKM untuk melihat perbedaan nilai Harga Pokok Produksi yang didapat.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil

Tabel 1. Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Pedagang

Biaya Bahan Baku	
Keterangan	Harga
Daging Kambing 3,5 kg	Rp 560.000
Daging Sapi 1 kg	Rp 150.000
Daging Ayam 7 kg	Rp 350.000
Kol 4 kg	Rp 40.000
Tomat 1,5 kg	Rp 22.500
Bawang Merah 1,5 kg	Rp 60.000
Bawang Putih 1 kg	Rp 40.000
Cabai 1 kg	Rp 50.000
Kecap Manis 1 liter	Rp 30.000
Santan 3 liter	Rp 60.000
Bumbu Pelengkap	Rp 50.000
Total Biaya Bahan Baku	Rp1.412.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Keterangan	Harga
Gaji Karyawan/2 hari sekali	Rp 62.500
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 62.500
Biaya Perlengkapan	
Keterangan	Harga
Botol Kecap	Rp 10.000
Mangkuk Sambal	Rp 5.000
Sedotan	Rp 10.000
Minyak 2 liter	Rp 50.000
Kompor	Rp 350.000
Panci	Rp 170.000
Pisau	Rp 20.000
Talenan	Rp 15.000
Centong	Rp 10.000
Mangkuk 12 Pcs	Rp 120.000
Sendok dan Garpu 12 Pcs	Rp 37.000
Tissue 4 Pack	Rp 10.000
Gas 4 tabung	Rp 84.000
Total Biaya Perlengkapan	Rp 891.000
Biaya Lain-Lain	
Keterangan	Harga

Biaya Sewa Tempat/Hari	Rp 44.000
Listrik/Bulan	Rp 100.000
Total Biaya Lain-Lain	Rp 144.000
Total Biaya Produksi	Rp 2.510.000
Jumlah Unit Produksi Per Hari	30 porsi
Harga Pokok Produksi Per 1 Pcs Tongsen	Rp 83.667
Perhitungannya :	
$Rp\ 2.510.000/30 = Rp\ 83.666,67$	
dibulatkan menjadi Rp 83.667	

Sumber: (Data primer wawancara, 2026)

Berdasarkan Tabel 1, diketahui bahwa total biaya produksi yang dihitung oleh pedagang sebesar Rp2.510.000 untuk menghasilkan 30 porsi tongseng. Dari perhitungan tersebut diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp83.667 per porsi. Biaya yang diperhitungkan meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya perlengkapan, serta biaya lain-lain yang dikeluarkan selama proses produksi. Perhitungan ini masih dilakukan secara sederhana dengan membebankan seluruh biaya perlengkapan dan peralatan pada periode yang sama sehingga nilai biaya produksi yang dihasilkan menjadi *relative* besar.

Tabel 2. Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Biaya Bahan Baku (Metode <i>Full Costing</i>)	
Keterangan	Harga
Daging Kambing 3,5 kg	Rp 560.000
Daging Sapi 1 kg	Rp 150.000
Daging Ayam 7 kg	Rp 350.000
Kol 4 kg	Rp 40.000
Tomat 1,5 kg	Rp 22.500
Bawang Merah 1,5 kg	Rp 60.000
Bawang Putih 1 kg	Rp 40.000
Cabai 1 kg	Rp 50.000
Kecap Manis 1 liter	Rp 30.000
Santan 3 liter	Rp 60.000
Bumbu Pelengkap	Rp 50.000
Total Biaya Bahan Baku	Rp 1.412.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung (Metode <i>Full Costing</i>)	
Keterangan	Harga
Gaji Karyawan/2 hari sekali	Rp 62.500
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 62.500
Biaya Overhead Pabrik Variabel (Metode <i>Full Costing</i>)	
Keterangan	Harga
Botol Kecap	Rp 10.000
Mangkuk Sambal	Rp 5.000
Sedotan	Rp 10.000

Minyak 2 liter	Rp 50.000
Tissue 4 Pack	Rp 10.000
Gas 4 tabung	Rp 84.000
Total BOP Variabel	Rp 169.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap (Metode <i>Full Costing</i>)	
Penyusutan Peralatan Produksi	
Keterangan	Harga
Kompor	Rp 350.000
Panci	Rp 170.000
Pisau	Rp 20.000
Talenan	Rp 15.000
Centong	Rp 10.000
Mangkuk 12 Pcs	Rp 120.000
Sendok dan Garpu 12 Pcs	Rp 37.000
Total Nilai Peralatan	Rp 722.000
Penyusutan Per Hari:	
Rp 722.000: 24 Bulan: 30 Hari = Rp 1.003	
Biaya Overhead Pabrik Tetap (Metode <i>Full Costing</i>)	
Keterangan	Harga
Sewa Tempat/Hari	Rp 44.000
Penyusutan Peralatan Produksi	Rp 1.003
Total BOP Tetap	Rp 45.003
Perhitungan Harga Pokok Produksi (Metode <i>Full Costing</i>)	
Keterangan	Harga
Total Biaya Bahan Baku	Rp 1.412.500
Total BTKL	Rp 62.500
Total BOP Variabel	Rp 169.000
Total BOP Tetap	Rp 45.003
Total Biaya Produksi	Rp 1.689.003
Total Biaya Produksi	Rp 1.689.003
Jumlah Produksi	30 Porsi
Harga Pokok Produksi per Porsi	Rp 56.300
Perhitungannya :	
Rp 1.689.003/30 = Rp 56.300	

Sumber: (Data primer wawancara, 2026)

Berdasarkan Tabel 2, hasil perhitungan menggunakan metode *Full Costing* menunjukkan total biaya produksi sebesar Rp1.689.003 untuk menghasilkan 30 porsi tongseng. Dengan demikian, Harga Pokok Produksi (HPP) yang diperoleh sebesar Rp56.300 per porsi. Perhitungan tersebut mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap. Melalui metode *Full Costing*, seluruh

unsur biaya produksi dapat diidentifikasi dan dikelompokkan sesuai dengan jenisnya sehingga menghasilkan perhitungan biaya yang lebih sistematis.

4.2 Pembahasan

Tabel 3. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Pedagang dan Metode *Full Costing*

Tabel Perbandingan Perhitungan Pedagang dan Metode <i>Full Costing</i>		
Keterangan	Pedagang	Metode <i>Full Costing</i>
Biaya Bahan Baku	Rp1.412.500	Rp1.412.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 62.500	Rp 62.500
Biaya Perlengkapan/BOP Variabel	Rp 891.000	Rp 169.000
Biaya lain-lain/BOP Tetap	Rp 144.000	Rp 45.003
Total Biaya Produksi	Rp 2.510.000	Rp 1.689.003
Jumlah Produksi	30 Porsi	30 Porsi
HPP per Porsi	Rp 83.667	Rp 56.300

Selisih	
Keterangan	Harga
Total Biaya Produksi Pedagang	Rp 2.510.000
Total Biaya Produksi <i>Full Costing</i>	Rp 1.689.003
Selisih Total Biaya Produksi	Rp 820.997
HPP Pedagang per Porsi	Rp 83.667
HPP <i>Full Costing</i> per Porsi	Rp 56.300
Selisih HPP per Porsi	Rp 27.367

Sumber: (Data primer wawancara, 2026)

Berdasarkan Tabel 3, terlihat adanya perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pedagang dengan perhitungan menggunakan metode *Full Costing*. Total biaya produksi menurut perhitungan pedagang sebesar Rp2.510.000, sedangkan berdasarkan metode *Full Costing* sebesar Rp1.689.003 sehingga terdapat selisih sebesar Rp820.997. Jika dihitung per porsi, HPP menurut pedagang sebesar Rp83.667, sedangkan HPP berdasarkan metode *Full Costing* sebesar Rp56.300 per porsi dengan selisih sebesar Rp27.367.

Berbeda dengan sebagian penelitian sebelumnya yang menunjukkan nilai Harga Pokok Produksi (HPP) metode *Full Costing* lebih tinggi, penelitian ini menemukan bahwa nilai HPP berdasarkan metode *Full Costing* justru lebih rendah dibandingkan perhitungan yang dilakukan oleh pelaku usaha. Kondisi tersebut terjadi karena pelaku usaha membebankan seluruh biaya pembelian peralatan produksi pada satu periode. Sementara itu, metode *Full Costing* mengalokasikan biaya peralatan melalui mekanisme penyusutan sesuai masa manfaat aset. Akibatnya, biaya produksi yang dibebankan pada periode berjalan menjadi lebih kecil dan mencerminkan penggunaan aset secara lebih proporsional.

Selain itu, metode *Full Costing* membedakan biaya overhead pabrik menjadi biaya overhead variabel dan biaya overhead tetap sehingga pengelompokan biaya menjadi lebih sistematis. Dengan demikian, metode *Full Costing* dapat memberikan informasi biaya yang lebih rinci dan dapat digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual produk secara lebih tepat.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi menurut perhitungan pedagang sebesar Rp2.510.000, sedangkan berdasarkan metode *Full Costing* sebesar Rp1.689.003 sehingga terdapat selisih sebesar Rp820.997. Perbedaan tersebut terjadi karena adanya perbedaan pengelompokan biaya, khususnya pada biaya peralatan produksi yang dalam metode *Full Costing* dihitung melalui penyusutan sesuai masa manfaat aset.

Penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan metode *Full Costing* pada UMKM Warung Tongseng Pak Tolib mampu menghasilkan perhitungan Harga Pokok Produksi yang lebih sistematis dibandingkan metode yang selama ini digunakan oleh pelaku usaha. Perbedaan hasil perhitungan terjadi karena adanya pengelompokan biaya yang lebih tepat, terutama pada biaya overhead pabrik dan penyusutan aset produksi. Dengan menggunakan metode *Full Costing*, seluruh unsur biaya yang berkaitan dengan proses produksi dapat diidentifikasi dan dialokasikan secara lebih rasional sehingga informasi biaya yang dihasilkan menjadi lebih akurat.

Hasil penelitian ini memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu akuntansi biaya, khususnya dalam penerapan metode *Full Costing* pada UMKM sektor kuliner. Temuan penelitian memperlihatkan bahwa ketepatan klasifikasi biaya memiliki pengaruh terhadap penentuan harga pokok produksi yang selanjutnya dapat digunakan sebagai dasar dalam pengambilan keputusan manajerial. Oleh karena itu, penerapan metode *Full Costing* dapat menjadi salah satu alternatif yang relevan bagi UMKM untuk meningkatkan kualitas pengelolaan biaya dan mendukung keberlangsungan usaha dalam menghadapi persaingan bisnis yang semakin kompetitif.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian, pelaku UMKM Warung Tongseng Pak Tolib disarankan untuk menerapkan metode *Full Costing* secara konsisten dalam menghitung Harga Pokok Produksi agar seluruh biaya yang berkaitan dengan kegiatan produksi dapat dicatat dan diperhitungkan secara tepat. Selain itu, pelaku usaha perlu meningkatkan kualitas pencatatan keuangan, terutama terkait biaya overhead pabrik dan penyusutan peralatan produksi, sehingga informasi biaya yang dihasilkan dapat digunakan sebagai dasar penetapan harga jual yang lebih akurat dan menguntungkan.

Bagi praktisi dan pengambil kebijakan, hasil penelitian ini dapat dijadikan referensi dalam memberikan pendampingan, pelatihan, maupun edukasi kepada UMKM mengenai pentingnya pengelolaan biaya produksi yang sesuai dengan prinsip akuntansi biaya. Sementara itu, bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk mengembangkan penelitian pada jenis UMKM yang berbeda atau membandingkan metode *Full Costing* dengan metode penentuan biaya lainnya agar diperoleh pemahaman yang lebih luas mengenai efektivitas berbagai metode perhitungan harga pokok produksi dalam mendukung pengambilan keputusan usaha.

REFERENSI

- Amal, A., & Sofa, D. M. (2025). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada UMKM El Fatta*. 100–108.
<https://doi.org/https://doi.org/10.55732/wvf8x778>
- Anggreani, S., Gede, I., & Adnyana, S. (2020). *Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu An Anugrah*. 8(1).
<https://doi.org/https://doi.org/10.37641/jiakes.v8i1.290>
- Astuti, N., Suherman, A., & Elan, E. (2020). *Jurnal Akuntansi & Ekonomika*. 10(2).
<https://doi.org/10.37859/jae.v10i2.2058>
- Azzahra, F., Rahmadhani, T., Novianti, S., Albidayah, R. R., & Lestari, T. (2025). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Et Veteran Pizza Pondok Aren*. 1(4), 322–327.
<https://doi.org/https://doi.org/10.63921/jmaeka.v1i4.119> Analisis
- Dewi, S. R. (2019). *Buku Ajar Akuntansi Biaya*.
<https://doi.org/https://doi.org/10.21070/2019/978-623-6833-85-8>
- Endriatomo, S., & Noor, A. (2021). *Penentuan harga jual produk dengan pendekatan full costing*. 18(3), 392–398.
<https://doi.org/https://doi.org/10.30872/jakt.v18i3.10102>
- Fadli & Rahmayanti, S., Ukm, P., & Printing, D. (2020). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada Ukm Digital Printing Prabu) Ilham Nurizki Fadli I*. 7(2), 148–161.
<http://dx.doi.org/10.30656/jak.v7i2.2211> p-ISSN
- Fitri, D. A., Puspitasari, E. Y., & Dzulhasni, S. (2025). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus UMKM Ayakh Ugan di Kota Baturaja)*. 09(03), 1–14.
<https://doi.org/https://doi.org/10.29040/jie.v9i3.17784>
- Jalil, F. Y., Manik, T. M., Sitawati, R., Hendrawan, A., Afandi, A., Prasetyo, I., Misrofinhah, Bilondatu, N., Prihantini,

- F. N., Lukman, Sari, P., Rosita, Suyono, W. P., Fitriani, H., Babulu, N. L., & Puspa, E. S. (2025). *Akuntansi Biaya Pengambilan Keputusan Berbasis Biaya*.
<https://repository.upstegal.ac.id/12178/1/EBOOK%20Akuntansi%20Biaya.pdf>
- Kamila, N. A., Hadi, S. S., Alminati, Z. S., Zahroh, M. A., & Nadhifah, N. (2026). Analisis Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan Berbasis Metode Full Costing pada UMKM Kolang Kaling Mutiara. *Analysis of Cost of Production and Cost of Goods Sold Based on the Full Costing Method in MSMEs of Kolang Kaling Mutiara: Analysis of Cost of Production and Cost of Goods Sold Based on the Full Costing Method in MSMEs of Kolang Kaling Mutiara. Jurnal Manajemen Dan Akuntansi Cakrawarti*, 1(1), 42–48.
<https://doi.org/10.67183/jmac.v1i1.7>
- Nainggolan, S., Marpaung, I., Hutasoit, H., Zega, N., & Siallagan, H. (2024). *Analisis Perilaku Biaya Terhadap Biaya Tetap dan Biaya Variabel*. 3(5), 2415–2424.
<https://doi.org/https://doi.org/10.56799/ekoma.v3i5.4619>
- Nofiani, S. Y., Komariah, K., & Syamsudin, A. (2022). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada Umkm Sehi Kerpik*. 4, 115–127.
<https://doi.org/https://doi.org/10.31539/jomb.v4i1.768>
- Pratama, D. D. A., Muhammad, Z. S., Habibie, A., Pakpahan, C. F., & Hidayatullah, A. (2026). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing pada UMKM Warung Nasi Hotha: Analysis of the Calculation of Cost of Production Using the Full Costing Method in MSMEs Warung Nasi Hotha. *Jurnal Manajemen Dan Akuntansi Cakrawarti*, 1(1), 49–59. <https://doi.org/10.67183/jmac.v1i1.8>
- Rozi, F., & Shuwiandi, K. (2022). *Analisis Biaya Produksi Guna Menentukan Harga Jual Pt. Selera Rodjo Abadi Semarang*. 1(2), 125–132.
<https://doi.org/https://doi.org/10.46576/wjs.v1i2.2121>
- Satriani, D., Kusuma, V. V., Produksi, H. P., & Penjualan, H. P. (2020). *Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan*. 4(2).
<https://doi.org/https://doi.org/https://doi.org/10.31955/mea.vol4.iss2.pp438-453>
- Setiawan, H., Oktavianus, J., Hutajalu, C. A. C., Anggara, W. T., Ghibrandhi, A., Mobry, S., Ridwan, T., & Sidauruk, P. (2024). *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Di Umkm Donat X*. 8(1), 7–15.
<https://doi.org/https://doi.org/10.32524/saintek.v8i1.1810>
- Sihombing, T. P., Yenni, Y., & Santri, A. (2021). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Metode Full Costing pada UMKM Fried Chicken*. 28. 5, 3749–3755.
<https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/1458>
- Tiarawati, K., Yohani, Saebani, & Moegiri. (2025). *Kajian analisis penetapan biaya administrasi penjadwalan kembali akad murabahah di kspps baitut tamwil muhamka*. 21(134), 77–91.
<https://jurnal.umpp.ac.id/index.php/neraca/article/view/1903/1334>
- Ulfiah, L., Pratiwi, L., & Khodijah, A. S. (2025). *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Pendekatan Full Costing Serta Implikasinya Terhadap Harga Jual Dan Proyeksi Laba*. 4(2), 678–689.
<https://doi.org/https://doi.org/10.59066/jmae.v4i2.1630>
- Wagiyo, Pasya, D. J., & Fransiska, L. (2019). *Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Meychan Serba Sepuluh Ribu Di Pringsewu*. 10(01), 11–27.
<https://doi.org/https://doi.org/10.52657/jiem.v10i01.1246>