
Analisis Perhitungan HPP Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada UMKM Warung Mie Ayam Bonar

**Pradana Erlangga¹, Raihan Rivalda Hadin^{2*}, Muhammad Arman Saputra³ Tiyo Aji Saputra⁴
Yohanes Pati Kolin⁵**

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: raihanhadin21@email.com

ABSTRAK

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sektor kuliner memerlukan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang akurat sebagai dasar penetapan harga jual dan pengambilan keputusan usaha. Namun, masih banyak pelaku UMKM yang belum mengalokasikan seluruh komponen biaya produksi secara lengkap sehingga HPP yang dihasilkan belum mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya. Penelitian ini bertujuan menganalisis perhitungan HPP menggunakan metode *Full Costing* pada UMKM Warung Mie Ayam Bonar di Jakarta Barat. Penelitian menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan studi kasus. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa HPP yang dihitung oleh pelaku usaha sebesar Rp13.000 per porsi, sedangkan metode *Full Costing* menghasilkan HPP sebesar Rp15.000 per porsi. Perbedaan sebesar Rp2.000 per porsi disebabkan oleh belum diperhitungkannya biaya pemeliharaan dan perawatan aset sebagai bagian dari biaya *overhead* pabrik. Dengan demikian, metode *Full Costing* mampu menghasilkan informasi biaya yang lebih lengkap dan akurat sehingga dapat menjadi dasar yang lebih tepat dalam penetapan harga jual serta pengelolaan biaya pada UMKM.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi; *Full Costing*; Penetapan Harga Jual; Biaya *Overhead* Pabrik; Akuntansi Biaya.

ABSTRACT

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the culinary sector require accurate) calculations as the basis for determining selling prices and making business decisions. However, many MSME owners have not fully allocated all production cost components, resulting in COGM calculations that do not accurately reflect the actual production costs. This study aims to analyze the calculation of the Cost of Goods Manufactured using the Full Costing method at Warung Mie Ayam Bonar, a culinary MSME located in West Jakarta. The study employed a descriptive research method with a case study approach. Data were collected through observation, interviews, and documentation of direct material costs, direct labor costs, and manufacturing overhead costs. The results indicate that the COGM calculated by the business owner was IDR 13,000 per serving, whereas the Full Costing method produced a COGM of IDR 15,000 per serving. The difference of IDR 2,000 per serving was due to the exclusion of asset maintenance and repair costs as part of manufacturing overhead costs. Therefore, the Full Costing method provides more comprehensive and accurate cost information, making it a more reliable basis for determining selling prices and managing production costs in MSMEs.

Keywords: *Cost of Goods Manufactured; Full Costing; Selling Price Determination; Manufacturing Overhead Costs; Cost Accounting.*

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peranan penting dalam mendukung perekonomian Indonesia karena berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi, penciptaan lapangan pekerjaan, serta pemerataan kesejahteraan masyarakat. Dibandingkan perusahaan berskala besar, UMKM dinilai lebih mampu bertahan dalam menghadapi perubahan kondisi ekonomi karena memiliki fleksibilitas operasional yang tinggi dan cenderung memanfaatkan sumber daya lokal. Sejak terjadinya krisis moneter tahun 1998, keberadaan UMKM juga dipandang sebagai salah satu faktor pendukung pemulihan ekonomi nasional melalui kemampuan usaha dalam mempertahankan aktivitas ekonomi

dan menyerap tenaga kerja. Fleksibilitas serta optimalisasi sumber daya lokal inilah yang menjadikan UMKM sebagai pilar kokoh dalam menopang stabilitas ekonomi nasional secara berkelanjutan (Sirait et al., 2024)

Kontribusi UMKM terhadap perekonomian nasional tergolong sangat besar. Berdasarkan data Kementerian UMKM dan Badan Pusat Statistik (BPS), menurut Aprionis (2025), jumlah UMKM di Indonesia mencapai sekitar 65,5 juta unit usaha dengan kontribusi sebesar 61,9% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional. Selain itu, sektor ini mampu menyerap sekitar 119 juta tenaga kerja, atau setara dengan 97% dari total tenaga kerja nasional. Data tersebut menunjukkan bahwa UMKM memegang peranan yang sangat penting dalam menjaga kestabilan ekonomi, menciptakan lapangan kerja baru, serta mendorong pemerataan pendapatan demi meningkatkan taraf hidup masyarakat luas (Agustria & Juita, 2025)

Di antara berbagai jenis usaha UMKM, sektor kuliner menjadi salah satu bidang yang terus mengalami perkembangan, termasuk usaha makanan seperti mie ayam. Meningkatnya persaingan di bidang kuliner mengharuskan pelaku usaha untuk melakukan pengelolaan biaya produksi secara efisien agar dapat menetapkan harga jual yang sesuai serta memperoleh keuntungan secara optimal. Agar dapat terus bersaing di pasar yang kompetitif, kemampuan pelaku usaha dalam mengelola sumber daya, mengendalikan biaya operasional, serta merumuskan strategi penetapan harga yang tepat menjadi kunci utama dalam menjaga keberlangsungan usaha (Achlosul Amal et al., 2025). Pertumbuhan usaha kuliner yang pesat ini menuntut adanya pengelolaan keuangan yang mandiri dan terstruktur agar pelaku usaha tidak terjebak pada kerugian modal (Suryani & Handayani, 2023). Dalam kondisi tersebut, perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menjadi unsur penting karena digunakan sebagai dasar dalam menetapkan harga jual sekaligus mengetahui tingkat keuntungan usaha.

Meskipun demikian, dalam praktiknya masih terdapat banyak pelaku UMKM kuliner yang belum melakukan perhitungan HPP secara optimal. Sebagian pelaku usaha cenderung hanya memperhitungkan biaya bahan baku kasar yang kasat mata, tanpa memasukkan keseluruhan komponen biaya produksi penting lainnya, seperti biaya tenaga kerja langsung dan alokasi biaya *overhead* pabrik. Keterbatasan pengetahuan akuntansi dasar sering kali membuat pelaku usaha mikro mengabaikan biaya depresiasi aset dan biaya pemeliharaan alat (Hidayat & Lestari, 2022). Situasi tersebut dapat menyebabkan ketidaktepatan dalam penentuan harga jual sehingga keuntungan yang diperoleh tidak menggambarkan kondisi operasional keuangan usaha yang sesungguhnya. Kesalahan dalam perhitungan HPP dapat menyebabkan harga jual yang ditetapkan tidak mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya sehingga berpotensi memengaruhi tingkat keuntungan usaha.

Salah satu pendekatan akuntansi biaya yang dapat diterapkan untuk memperoleh hasil perhitungan HPP yang jauh lebih tepat dan akurat adalah metode *Full Costing*. (Gustia et al., 2025) menjelaskan bahwa pendekatan *Full Costing* mampu memberikan gambaran biaya yang menyeluruh karena menyerap seluruh unsur pengorbanan ekonomi, baik yang bersifat tetap maupun variabel. Meskipun kajian mengenai HPP telah banyak dilakukan, terdapat kesenjangan penelitian (*research gap*) yang membuat artikel ini unik dibandingkan studi sebelumnya. Metode ini secara sistematis menghitung seluruh unsur biaya produksi tanpa terkecuali, mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, hingga elemen biaya *overhead* pabrik yang berperilaku tetap maupun variabel (Purwanto, 2020). Penyerapan biaya secara menyeluruh ini memberikan gambaran riil mengenai pengorbanan sumber daya ekonomi yang dikeluarkan selama proses pembuatan produk konversi (Ramadhan & Wijaya, 2024). Melalui implementasi metode *Full Costing*, pelaku usaha makanan seperti mie ayam dapat menyerap seluruh pengorbanan ekonomi ke dalam produk, sehingga menghasilkan informasi biaya yang lebih baik dan dapat diandalkan sebagai landasan penentuan harga jual komersial (Astri, 2021) Penerapan metode ini juga terbukti mampu meminimalkan risiko salah hitung pada usaha dagang dan manufaktur berskala mikro.

Berbagai penelitian mengenai perhitungan Harga Pokok Produksi telah banyak dilakukan pada segmen UMKM makanan dan minuman. Akan tetapi, sebagian besar studi terdahulu lebih berfokus pada skala restoran besar maupun industri manufaktur formal yang memiliki karakteristik operasional berbeda. Di sisi lain, literatur dan kajian ilmiah yang khusus membahas penerapan metode *Full Costing* untuk menghitung HPP pada usaha mie ayam berskala mikro atau warung mandiri masih sangat terbatas (Kiki Septia Ihwan et al., 2024). Analisis komparatif pada usaha makanan sejenis menunjukkan adanya variasi yang signifikan pada pengakuan biaya *overhead* pabrik antara pencatatan tradisional dengan metode akuntansi standar (Fitriani & Nugroho, 2025). Oleh sebab itu, penelitian ini dilakukan untuk mengisi celah tersebut dengan memberikan gambaran empiris mengenai penerapan metode *Full Costing* dalam menghitung Harga Pokok Produksi pada UMKM Warung Mie Ayam Bonar di Jakarta Barat.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan kegiatan usaha produktif yang memiliki peran penting dalam mendukung pertumbuhan ekonomi nasional. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008, UMKM diklasifikasikan berdasarkan skala usaha yang dilihat dari jumlah aset maupun omzet yang dimiliki oleh pelaku usaha.

Keberadaan UMKM dinilai memiliki kemampuan bertahan yang cukup baik dalam menghadapi perubahan kondisi ekonomi karena didukung oleh fleksibilitas operasional serta pemanfaatan sumber daya lokal secara optimal. UMKM memberikan kontribusi yang signifikan terhadap perekonomian Indonesia, baik di wilayah perkotaan maupun pedesaan. Keberadaan UMKM dipandang sebagai salah satu pilar utama penggerak roda perekonomian nasional karena mampu menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendorong pemerataan ekonomi di berbagai daerah (Agustria & Juita, 2025). Selain itu, UMKM juga berperan dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat, khususnya di wilayah pedesaan, melalui penciptaan kesempatan kerja dan peningkatan pendapatan yang berdampak pada pertumbuhan ekonomi lokal (Sirait et al., 2024).

(Amal & Sofa, 2025) menyatakan bahwa keberlangsungan UMKM dipengaruhi oleh kemampuan pelaku usaha dalam mengelola sumber daya secara efektif, termasuk pengendalian biaya operasional serta strategi penetapan harga agar usaha tetap mampu bersaing di pasar. Oleh karena itu, pengelolaan biaya produksi menjadi salah satu aspek penting yang perlu diperhatikan oleh pelaku UMKM, khususnya pada sektor kuliner, guna menjaga stabilitas dan keberlangsungan usaha.

Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan salah satu komponen penting dalam kegiatan produksi karena mencerminkan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk. Harga Pokok Produksi adalah seluruh biaya atau pengorbanan ekonomi yang dikeluarkan perusahaan dalam proses menghasilkan suatu produk hingga siap dipasarkan. Biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* yang timbul selama kegiatan produksi berlangsung. (Purwanto, 2020)

Perhitungan Harga Pokok Produksi dilakukan untuk membantu pelaku usaha dalam mengetahui total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Informasi mengenai HPP dapat digunakan sebagai dasar dalam menetapkan harga jual, menghitung laba atau rugi usaha, melakukan pengendalian biaya, serta mengevaluasi efisiensi kegiatan operasional usaha. Dengan adanya perhitungan HPP yang tepat, pelaku usaha dapat mengambil keputusan yang lebih efektif terkait strategi penjualan maupun pengelolaan biaya produksi (Tiara Narundana et al., 2024).

Menurut (Satriani & Kusuma, 2020) Adapun unsur biaya yang dibebankan pada perusahaan terdiri dari: 1. Biaya bahan baku adalah biaya bahan yang digunakan sebagai dasar pembuatan barang jadi. 2. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengerjakan bahan baku menjadi produk jadi. Tenaga kerja langsung ialah tenaga kerja yang menangani langsung proses pembuatan dari bahan mentah menjadi produk jadi: a. Karyawan bagian produksi. b. Kepala toko. 3. Biaya *overhead* Pabrik adalah seluruh biaya yang digunakan untuk membuat barang jadi selain biaya material langsung: a. Biaya bahan penolong adalah bahan yang tidak menjadi bagian dari produk jadi atau bahan yang meskipun menjadi bagian produk jadi tapi nilainya cenderung kecil. b. Biaya Listrik dan air merupakan biaya yang digunakan untuk membayar biaya pemakaian listrik serta air selama proses produksi yang digunakan dalam jangka satu tahun. c. Biaya Bahan Bakar Biaya bahan bakar adalah biaya yang digunakan untuk membayar biaya pemakaian bahan bakar dalam proses produksi yang digunakan selama satu tahun.

(Firmansyah et al., 2023; Adisti et al., 2026) mengatakan bahwa harga jual (*selling price*) adalah harga jual yang meliputi biaya yang dikeluarkan untuk produksi dan distribusi, ditambah dengan jumlah laba yang diinginkan.

Menurut Rozi & Shuwiandi (2022) “harga jual adalah besarnya harga yang akan dibebankan kepada konsumen yang dihitung dari biaya produk ditambah biaya non-produksi dan laba yang diharapkan.”

Metode penetapan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi sebagai harga pokok produksi yaitu *Full Costing*. Metode *Full Costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi baik yang bersifat variabel maupun tetap yang terdiri dari: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Menurut Astri (2021) dalam metode yang memperhitungkan semua unsur biaya-biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang berprilaku variabel dan tetap. Dengan itu perhitungan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing* yaitu:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx
<u>Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel</u>	<u>xxx +</u>
Biaya produksi/Harga Pokok Produksi	xxx

Berdasarkan teori mengenai Harga Pokok Produksi dan metode *Full Costing*, penelitian ini berangkat dari kondisi bahwa UMKM sering kali belum mengalokasikan seluruh komponen biaya produksi secara lengkap. Oleh karena itu, penelitian ini membandingkan perhitungan HPP yang dilakukan oleh pelaku usaha dengan perhitungan menggunakan metode *Full Costing* yang mencakup biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead*

pabrik tetap dan variabel. Kerangka berpikir penelitian ini digunakan untuk menggambarkan hubungan antara komponen biaya produksi dan hasil perhitungan HPP yang diperoleh.



Sumber: Diolah Peneliti (2026)
Gambar 1. Kerangka Berpikir Penelitian

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan studi kasus. Metode deskriptif kuantitatif digunakan untuk menggambarkan dan menganalisis kondisi aktual mengenai perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada UMKM Warung Mie Ayam Bonar berdasarkan data biaya produksi yang diperoleh selama periode penelitian.

Penelitian dilaksanakan selama tiga bulan di Warung Mie Ayam Bonar yang berlokasi di Jalan Masjid Al-Anwar No. 49–55, Sukabumi Utara, Kecamatan Kebon Jeruk, Jakarta Barat. Objek penelitian adalah seluruh biaya produksi yang terdiri atas biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang digunakan dalam proses produksi mie ayam.

Data yang digunakan terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara dengan pemilik usaha. Data sekunder diperoleh dari dokumen usaha berupa catatan biaya operasional, nota pembelian bahan baku, serta bukti pengeluaran lainnya yang berkaitan dengan proses produksi.

Selain data biaya yang tercatat dalam dokumen usaha, penelitian ini juga menggunakan informasi hasil wawancara dengan pemilik usaha terkait biaya pemeliharaan dan perawatan aset operasional. Informasi tersebut digunakan untuk mengidentifikasi komponen biaya yang belum dicatat dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) oleh pelaku usaha sehingga perhitungan menggunakan metode *Full Costing* dapat dilakukan secara lebih komprehensif. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan untuk mengamati secara langsung proses produksi mie ayam. Wawancara dilakukan kepada pemilik usaha guna memperoleh informasi mengenai penggunaan bahan baku, tenaga kerja, serta biaya operasional yang dikeluarkan selama proses produksi. Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan berbagai data pendukung berupa catatan biaya dan dokumen usaha lainnya.

Analisis data dilakukan dengan mengidentifikasi seluruh komponen biaya produksi yang kemudian dikelompokkan ke dalam biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Selanjutnya dilakukan perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan metode *Full Costing* dan dibandingkan dengan metode yang selama ini digunakan oleh pemilik usaha.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Objek Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Warung Mie Ayam Bonar, sebuah UMKM kuliner yang berlokasi di Jalan Masjid Al-Anwar No. 49-55, Sukabumi Utara, Kebon Jeruk, Jakarta Barat. Usaha mandiri ini bergerak di bidang pengolahan bahan mentah menjadi mie ayam siap saji dengan kapasitas produksi konstan sebanyak 1.000 porsi per bulan. Pemilihan lokasi dilakukan karena usaha ini sedang berkembang, namun sistem pencatatan biaya dan keuangan yang diterapkan masih bersifat sederhana. Bahan Baku Langsung. Struktur organisasi di Warung Mie Ayam Bonar bersifat tunggal, di mana pemilik bertindak langsung sebagai manajer, pemodal, sekaligus pengambil keputusan. Dalam operasional harian, pemilik dibantu oleh satu orang tenaga kerja langsung di bagian produksi dengan alokasi upah sebesar Rp2.500.000 per bulan. Rangkaian aktivitas di warung ini mencakup seluruh siklus produksi, mulai dari pengadaan bahan baku, proses memasak, hingga pengemasan produk menggunakan sumpit untuk konsumen. Karakteristik objek penelitian ini berfokus pada studi kasus tunggal mengenai seluruh unsur pengeluaran finansial internal usaha. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan pemilik serta observasi langsung di lapangan, sedangkan data sekunder dikumpulkan dari dokumen tertulis berupa catatan bulanan, nota bahan baku, dan biaya utilitas seperti gas LPG, air, es batu, serta listrik. Seluruh komponen pengeluaran tersebut dipetakan ke dalam unsur biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik untuk dianalisis menggunakan metode *Full Costing*.

Biaya Bahan Baku Langsung

(Zulfani et al., 2025) Biaya bahan baku langsung mencakup semua biaya yang terkait dengan bahan yang diperlukan untuk produk akhir dan secara eksplisit dimasukkan dalam perhitungan harga pokok barang. Biaya ini

adalah kebutuhan bahan baku langsung yang digunakan dalam setiap proses produksi untuk mie ayam. Berikut adalah rincian biaya bahan baku langsung dalam masa produksi satu bulan di Warung Mie Ayam Bonar:

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya Bahan Baku Langsung		
Bahan	Jumlah	Total (Rp)
Mie	100 Kg	Rp. 1.800.000
Ayam	40 Kg	Rp. 1.400.000
Daun Bawang	6 Kg	Rp. 100.000
Bumbu&Minyak Ayam	15 Liter	Rp. 600.000
Sawi	30 Kg	Rp. 300.000
Kemasan & Sumpit	1000 Pcs	Rp. 1.300.000
Total		Rp. 5.500.000
DMC/Unit		Rp. 5.500

Sumber: (Hasil Wawancara, 2026)

Biaya bahan baku langsung merupakan biaya yang secara langsung digunakan dalam proses pembuatan mie ayam dan menjadi bagian dari produk yang dihasilkan. Berdasarkan hasil penelitian pada Warung Mie Ayam Bonar, total biaya bahan baku langsung yang dikeluarkan selama satu bulan sebesar Rp5.500.000 yang terdiri atas mie, ayam, daun bawang, bumbu dan minyak ayam, sawi, serta kemasan dan sumpit. Dengan jumlah produksi sebanyak 1.000 porsi per bulan, maka biaya bahan baku langsung (*Direct Material Cost*) per unit sebesar Rp5.500 per porsi. Hasil tersebut menunjukkan bahwa bahan baku menjadi komponen utama dalam pembentukan harga pokok produksi karena secara langsung memengaruhi kualitas dan kuantitas produk yang dihasilkan.

Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)

(Ratu et al., 2021) Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya dari semua tenaga kerja langsung yang secara fisik baik menggunakan tangan maupun mesin ikut dalam proses produksi untuk menghasilkan suatu produk atau barang jadi. Misalnya pekerja yang bertugas sebagai operator mesin di pabrik atau yang bertugas sebagai pemotong kayu dalam produksi meja ataupun kursi.

Berikut adalah rincian biaya tenaga kerja langsung dalam masa produksi satu bulan di Warung Mie Ayam Bonar:

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya Tenaga Kerja Langsung		
Tenaga Kerja	Hari	Total
1 Orang	30	Rp2.500.000
Total		Rp2.500.000

Sumber: (Hasil Wawancara, 2026)

Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi. Berdasarkan hasil penelitian, Warung Mie Ayam Bonar mempekerjakan satu orang tenaga kerja dengan biaya sebesar Rp2.500.000 per bulan. Dengan kapasitas produksi sebanyak 1.000 porsi per bulan, maka biaya tenaga kerja langsung per unit sebesar Rp2.500 per porsi.

Biaya tenaga kerja langsung mencerminkan kontribusi sumber daya manusia dalam mengolah bahan baku menjadi produk siap jual. Semakin tinggi produktivitas tenaga kerja, maka biaya tenaga kerja per unit dapat ditekan sehingga meningkatkan efisiensi usaha.

Biaya Overhead Pabrik (BOP)

Menurut Harnanto dalam jurnal (Oktariansyah et al., 2022) Biaya *Overhead* Pabrik merupakan elemen biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang terdiri dari berbagai macam biaya dan semuanya tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk atau aktivitas lain dalam upaya perusahaan untuk merealisasikan pendapatan.

Tabel 3. Biaya Variabel

BOP Variabel				
Komponen Biaya	Qty	Harga Satuan	Total Biaya/Bulan	Beban Biaya / Porsi
Gas LPG 3Kg	10 Kg	Rp. 22.000	Rp. 220.000	Rp. 220

BOP Variabel				
Kondimen Meja (Saos&Kecap)	12 Botol	Rp. 45.000	Rp. 540.000	Rp. 540
Bahan Sambal (Cabai&Bawang)	10 Kg	Rp. 50.000	Rp. 500.000	Rp. 500
Air Galom (Isi Ulang&Es Batu)	60 Galon	Rp. 8.000	Rp. 480.000	Rp. 480
Keperluan Higienitas (Tisu,Sabun Cuci,Plastik Sampah)	1 Paket	Rp. 260.000	Rp. 260.000	Rp. 260
Subtotal BOP Variabel			Rp. 2.000.000	Rp. 2.000

Sumber: (Hasil Wawancara, 2026)

Berdasarkan Tabel 3 dapat diketahui bahwa biaya *overhead* pabrik variabel pada Warung Mie Ayam Bonar sebesar Rp2.000.000 per bulan atau Rp2.000 per porsi. Komponen biaya terbesar berasal dari kondimen meja berupa saus dan kecap sebesar Rp540.000, diikuti bahan sambal sebesar Rp500.000 dan kebutuhan air galon serta es batu sebesar Rp480.000. Seluruh biaya tersebut merupakan biaya yang berubah mengikuti aktivitas produksi sehingga termasuk dalam kategori biaya *overhead* pabrik variabel. Dengan demikian, biaya *overhead* variabel menjadi salah satu unsur penting dalam pembentukan Harga Pokok Produksi menggunakan metode *Full Costing*.

Tabel 4. BOP Tetap (Perhitungan Mie Ayam Bonar)

BOP Tetap				
Komponen Biaya	Qty	Harga Satuan	Total Biaya/Bulan	Beban Biaya / Porsi
Sewa Tempat	1 Bulan	Rp. 2.500.000	Rp. 2.500.000	Rp. 2.500
Penyusutan Gerobak & Alat Masak	1 Bulan	Rp. 500.000	Rp. 500.000	Rp. 500
Subtotal BOP Tetap			Rp. 3.000.000	Rp. 3.000
Total BOP (A+B)			Rp. 5.000.000	Rp. 5.000

Sumber: (Hasil Wawancara, 2026)

Berdasarkan data pada Tabel di atas, biaya *overhead* pabrik (BOP) tetap pada Warung Mie Ayam Bonar terdiri atas biaya sewa tempat dan biaya penyusutan gerobak serta alat masak. Biaya sewa tempat yang dikeluarkan setiap bulan sebesar Rp2.500.000, sedangkan biaya penyusutan gerobak dan alat masak sebesar Rp500.000 per bulan. Dengan demikian, total biaya *overhead* pabrik tetap yang ditanggung usaha mencapai Rp3.000.000 per bulan. Berdasarkan kapasitas produksi sebesar 1.000 porsi per bulan, beban biaya *overhead* pabrik tetap yang dialokasikan untuk setiap porsi sebesar Rp3.000. Biaya tersebut terdiri atas alokasi biaya sewa tempat sebesar Rp2.500 per porsi dan biaya penyusutan gerobak serta alat masak sebesar Rp500 per porsi. Hasil perhitungan tersebut menunjukkan bahwa komponen biaya tetap memiliki kontribusi dalam pembentukan harga pokok produksi karena tetap dikeluarkan meskipun terjadi perubahan jumlah produksi dalam periode tertentu..

Tabel 5 BOP Tetap (Perhitungan Peneliti Menggunakan Metode *Full Costing*)

BOP Tetap				
Komponen Biaya	Qty	Harga Satuan	Total Biaya/Bulan	Beban Biaya / Porsi
Sewa Tempat	1 Bulan	Rp. 2.500.000	Rp. 2.500.000	Rp. 2.500
Penyusutan Gerobak & Alat Masak	1 Bulan	Rp. 500.000	Rp. 500.000	Rp. 500
Biaya Pemeliharaan dan Perawatan Aset	1 Bulan	Rp 2.000.000	Rp 2.000.000	Rp 2.000
Subtotal BOP Tetap			Rp. 5.000.000	Rp. 5.000
Total BOP (A+B)			Rp. 7.000.000	Rp. 7.000

Sumber: (Hasil Wawancara, 2026)

Biaya *overhead* pabrik tetap yang dihitung menggunakan metode *Full Costing* terdiri atas biaya sewa tempat sebesar Rp2.500.000, biaya penyusutan gerobak dan alat masak sebesar Rp500.000, serta biaya pemeliharaan dan perawatan aset sebesar Rp2.000.000 per bulan. Dengan demikian, total biaya *overhead* pabrik tetap mencapai Rp5.000.000 per bulan atau sebesar Rp5.000 per porsi. Estimasi tersebut diperoleh berdasarkan pengalaman operasional usaha,

frekuensi perbaikan gerobak, penggantian peralatan masak, dan biaya pemeliharaan yang rutin terjadi selama kegiatan usaha berlangsung.

Apabila digabungkan dengan biaya *overhead* pabrik variabel sebesar Rp2.000.000 per bulan, maka total biaya *overhead* pabrik yang diperoleh melalui metode *Full Costing* adalah sebesar Rp7.000.000 per bulan atau Rp7.000 per porsi. Hasil tersebut menunjukkan bahwa metode *Full Costing* mampu mengidentifikasi seluruh komponen biaya produksi, termasuk biaya pemeliharaan dan perawatan aset yang belum dialokasikan dalam perhitungan biaya oleh pelaku usaha. Oleh karena itu, informasi biaya yang dihasilkan menjadi lebih lengkap dan dapat digunakan sebagai dasar dalam menentukan Harga Pokok Produksi secara lebih tepat.

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Perhitungan Harga Pokok Produksi dilakukan untuk membantu pelaku usaha dalam mengetahui total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Informasi mengenai HPP dapat digunakan sebagai dasar dalam menetapkan harga jual, menghitung laba atau rugi usaha, melakukan pengendalian biaya, serta mengevaluasi efisiensi kegiatan operasional usaha. Dengan adanya perhitungan HPP yang tepat, pelaku usaha dapat mengambil keputusan yang lebih efektif terkait strategi penjualan maupun pengelolaan biaya produksi (Tiara Narundana et al., 2024) Berdasarkan seluruh unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik dibebankan ke dalam harga pokok produksi.

Tabel 6. Harga Pokok Produksi

Komponen	Perhitungan Warung	Perhitungan Metode <i>Full Costing</i>
Biaya Bahan Baku Langsung	5.500.000	5.500.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	2.500.000	2.500.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	5.000.000	7.000.000
Total HPP PRODUKSI	13.000.000	15.000.000
JUMLAH PRODUKSI	1	1
HPP Per Porsi	13	15

Sumber: (Hasil Wawancara, 2026)

Tabel perhitungan Harga Pokok Produksi di atas menunjukkan adanya perbedaan sebesar Rp2.000 per porsi antara perhitungan yang dilakukan oleh pemilik usaha dan perhitungan menggunakan Metode *Full Costing*. Kesamaan nilai pada komponen biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung menunjukkan bahwa pelaku usaha telah memperhitungkan biaya langsung dengan baik. Namun demikian, perbedaan nilai HPP terjadi karena terdapat komponen biaya *overhead* pabrik berupa biaya pemeliharaan dan perawatan aset yang belum dialokasikan dalam perhitungan biaya produksi. Dengan memasukkan seluruh unsur biaya produksi, Metode *Full Costing* menghasilkan informasi biaya yang lebih lengkap sehingga dapat digunakan sebagai dasar yang lebih tepat dalam penetapan harga jual. Temuan ini sejalan dengan penelitian Zulfani et al. (2025) yang menemukan bahwa penggunaan metode *Full Costing* menghasilkan nilai HPP yang lebih tinggi dibandingkan metode yang digunakan pelaku UMKM karena seluruh biaya *overhead* diperhitungkan. Hasil penelitian ini juga memperkuat temuan Astri (2021) bahwa metode *Full Costing* mampu menghasilkan informasi biaya yang lebih komprehensif sebagai dasar penetapan harga jual.

Kontribusi Penelitian

Penelitian ini memberikan kontribusi secara teoritis dan praktis. Secara teoritis, penelitian ini memperkuat konsep bahwa metode *Full Costing* mampu menghasilkan perhitungan Harga Pokok Produksi yang lebih komprehensif dibandingkan perhitungan sederhana yang selama ini diterapkan oleh pelaku UMKM. Penelitian ini juga menambah bukti empiris mengenai penerapan metode *Full Costing* pada UMKM sektor kuliner, khususnya usaha mie ayam berskala mikro.

Secara praktis, hasil penelitian ini dapat menjadi acuan bagi pelaku UMKM dalam mengidentifikasi seluruh komponen biaya produksi, termasuk biaya pemeliharaan dan perawatan aset yang sering kali belum diperhitungkan. Dengan demikian, penerapan metode *Full Costing* diharapkan dapat membantu pelaku usaha menetapkan harga jual yang lebih akurat, meningkatkan efisiensi pengelolaan biaya, serta mendukung pengambilan keputusan usaha yang lebih tepat.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada UMKM Warung Mie Ayam Bonar di Jakarta Barat, diketahui bahwa perhitungan Harga Pokok Produksi yang dilakukan oleh pemilik usaha menghasilkan nilai HPP sebesar Rp13.000 per porsi. Setelah dilakukan perhitungan menggunakan metode *Full Costing*, diperoleh Harga Pokok Produksi sebesar Rp15.000 per porsi. Perbedaan sebesar Rp2.000 per porsi terjadi karena adanya biaya pemeliharaan dan perawatan aset sebesar Rp2.000.000 per bulan yang belum dialokasikan dalam perhitungan biaya produksi oleh pelaku usaha. Setelah komponen biaya tersebut dimasukkan sebagai bagian dari biaya *overhead* pabrik tetap, total biaya *overhead* pabrik meningkat dari Rp5.000.000 menjadi Rp7.000.000 per bulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *Full Costing* mampu menghasilkan informasi biaya yang lebih lengkap karena memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi, baik biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel. Oleh karena itu, metode *Full Costing* dapat digunakan sebagai dasar yang lebih tepat dalam menentukan Harga Pokok Produksi dan penetapan harga jual pada UMKM Warung Mie Ayam Bonar.

Saran

Bagi UMKM Warung Mie Ayam Bonar, disarankan untuk menerapkan pencatatan biaya produksi yang lebih terstruktur dengan mengidentifikasi seluruh komponen biaya yang terkait dengan kegiatan produksi, termasuk biaya pemeliharaan dan perawatan aset. Pencatatan yang lebih lengkap diharapkan dapat menghasilkan perhitungan Harga Pokok Produksi yang lebih akurat sehingga dapat digunakan sebagai dasar dalam penetapan harga jual dan pengambilan keputusan usaha.

Bagi instansi pembina UMKM, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan dalam memberikan pelatihan dan pendampingan mengenai pengelolaan biaya produksi serta penerapan metode *Full Costing* kepada pelaku UMKM, khususnya pada sektor kuliner. Program pendampingan tersebut diharapkan dapat meningkatkan kemampuan pelaku usaha dalam menyusun informasi biaya secara lebih sistematis sehingga mendukung pengambilan keputusan usaha yang lebih tepat.

Disarankan untuk melakukan penelitian pada jenis usaha dan skala UMKM yang berbeda serta membandingkan Metode *Full Costing* dengan metode perhitungan lainnya, seperti *Variable Costing*. Selain itu, penelitian selanjutnya dapat mengembangkan analisis dengan memasukkan aspek *Profitabilitas*, seperti analisis titik impas (*Break Event Point*) dan perencanaan laba, sehingga diperoleh gambaran yang lebih luas mengenai pengelolaan biaya pada UMKM.

REFERENSI

- Achlosul Amal, K., Amal, A., & Maya Sofa, D. (2025). Artikel Nusantara Entrepreneurship and Management Review Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Pada UMKM El Fatta. In *NEMR* (Vol. 3, Number 2). <https://journal.unusida.ac.id/index.php/nemr/>
- Adisti, D., Nada, Q. Q., Alpina, S., Syafitri, S., & Asshafiyyah, N. (2026). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing pada UMKM Warung Tongseng Pak Tolib di Kemanggisan: Analysis of the Calculation of the Cost of Production Using the Full Costing Method at MSMEs at Warung Tongseng Pak Tolib in Kemanggisan. *Jurnal Manajemen Dan Akuntansi Cakrawarti*, 1(2), 1–10. <https://doi.org/10.67183/jmac.v1i2.12>
- Agustria, D., & Juita, V. (2025). Pengaruh Faktor Psikologis, Sosial, dan Teknis dalam Meningkatkan Kepatuhan UMKM pada Pelaporan Pajak Berbasis Digital. *JURNAL EKSPLORASI AKUNTANSI*, 7(3), 1173–1190. <https://doi.org/10.24036/jea.v7i3.2993>
- Amal, A., & Sofa, D. M. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Pada UMKM El Fatta. (2025). *Nusantara Entrepreneurship and Management Review*, 3(2), 100–108. <https://doi.org/10.55732/wvf8x778>
- Astri, E. M. (2021). ANALISIS PENERAPAN METODE *FULL COSTING* DAN VARIABEL COSTING SEBAGAI PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM PENENTUAN HARGA JUAL. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121–128. Retrieved from <https://nusantarahasanajournal.com/index.php/nhj/article/view/133>

- Firmansyah, D., Mulyadi, H., & Susetyo, D. P. (2023). Penentuan harga jual: Harga pokok produksi dan ekspektasi laba. *Jkbm (Jurnal Konsep Bisnis Dan Manajemen)*, 9(2), 202–215. DOI: [10.31289/jkbm.v9i2.8808](https://doi.org/10.31289/jkbm.v9i2.8808)
- Gustia, T. ., Barus, J., & Priyatama, A. (2025). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* DAN VARIABLE COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PADA UMKM MIE ACEH TANGSE. *Jurnal Akuntansi Dan Manajemen Bisnis*, 5(1), 74–78. <https://doi.org/10.56127/jaman.v5i1.2190>
- Kiki Septia Ihwan, Alifa Ilmi, Muhammad Agung Purnama, & Yuni Astuti Tri Tartiani. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada UMKM U&Mie Menggunakan Metode *Full Costing*. *Lokawati : Jurnal Penelitian Manajemen Dan Inovasi Riset*, 2(6), 254–265. <https://doi.org/10.61132/lokawati.v2i6.1363>
- Oktariansyah, O., Emilda, E., & Saputra, D. (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. <https://doi.org/10.31851/jmediasi.v5i1.9370>
- 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>
- Ratu, P. P. M., Nursanti, W., Dinda, R., & Setyorini, A. (2021). *Pengaruh Biaya Bahan Baku Langsung dan Biaya Tenaga Kerja Langsung Terhadap Laba Usaha* (Vol. 11, Number 1). <https://ejournal.borobudur.ac.id/index.php/akuntansi/article/view/822/761>
- Rozi, F., & Shuwiandi, K. (2022). Analisis Biaya Produksi Guna Menentukan Harga Jual Pt. Selera Rodjo Abadi Semarang. *Worksheet: Jurnal Akuntansi*, 1(2), 125–132. DOI: <https://doi.org/10.46576/wjs.v1i2>
- Satriani, D., & Kusuma, V. V. (2020). Perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba penjualan. *Jurnal Manajemen, Ekonomi Dan Akuntansi*, 4(2), 438–453. DOI: [10.31955/mea.vol4.iss2.pp438-453](https://doi.org/10.31955/mea.vol4.iss2.pp438-453)
- Sirait, E., Sugiharto, B. H., Abidin, J., Padang, N. S., & Putra, J. E. (n.d.). *Peran UMKM dalam meningkatkan kesejahteraan perekonomian di Indonesia*. <https://doi.org/10.47467/elmal.v5i7.4160>
- Tiara Narundana, V., Ekonomi dan Bisnis, F., & Bandar Lampung, U. (2024). *PELATIHAN PERHITUNGAN HPP BAGI UMKM BINAAN RUMAH BUMN BANDAR LAMPUNG DALAM RANGKA EFISIENSI BIAYA PRODUKSI*. <https://doi.org/10.37367/jpm.v4i1.351>
- Zulfani, N. A., Sehati, D. U. M., Syahidah, H., Nugraha, A. D., Witono, M. K., & Lestari, T. (2025). Analisis Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing* Pada UMKM Nasi Cokot Mak'e Jakarta Selatan. *Jurnal Manajemen Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(4), 266–272. <https://doi.org/10.63921/jmaeka.v1i4.77>