
Analisis Perhitungan HPP dengan Metode *Full Costing* sebagai Dasar Penerapan Harga Jual Pada UMKM Pecel Lele 78 Pluit Jakarta Utara

Citra Puspita Sari ¹, Puji Lestari ², Safira Aulya Azizah ^{3*}, Jihan irani multi ⁴, Nazwa Maulida ⁵

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

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

Email Korespondensi: safiraazizah0@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh masih banyaknya pelaku UMKM, khususnya di sektor kuliner, yang menentukan harga jual tanpa melakukan perhitungan biaya produksi secara lengkap. Hal ini dapat menyebabkan ketidaktepatan dalam penetapan harga jual dan berpengaruh terhadap keuntungan usaha. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* serta implikasinya terhadap penetapan harga jual pada UMKM Pecel Lele 78 di Pluit Jakarta Utara. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan sumber data berupa data primer dan sekunder. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, kemudian dianalisis dengan membandingkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pelaku usaha dengan perhitungan menggunakan metode *Full Costing*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat selisih sebesar Rp. 2.000,- antara perhitungan harga jual menggunakan metode *Full Costing* dan perhitungan versi UMKM Pecel Lele 78. Selain itu, harga jual yang dihitung dengan metode biaya penuh lebih tinggi daripada harga yang diterapkan oleh UMKM. Temuan tersebut menegaskan bahwa penggunaan metode *Full Costing* mampu menjadi dasar penerapan harga jual untuk memaksimalkan keuntungan dan daya saing produk.

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

ABSTRACT

This study was motivated by the fact that many MSME operators, particularly in the culinary sector, set their selling prices without conducting a comprehensive calculation of production costs. This can lead to inaccuracies in pricing and affect business profits. The objective of this study is to analyze the calculation of the cost of goods sold using the Full Costing method and its implications for pricing at the Pecel Lele 78 MSME in Pluit, North Jakarta. This study employs a descriptive qualitative method using both primary and secondary data sources. Data were collected through interviews, observations, and documentation, then analyzed by comparing the cost of goods sold calculations performed by business owners with those calculated using the Full Costing method. The results of the study indicate a difference of Rp 2,000 between the selling price calculated using the Full Costing method and the selling price determined by UMKM Pecel Lele 78. Furthermore, the selling price calculated using the Full Costing method is higher than the price currently applied by the business. These findings suggest that the Full Costing method can serve as a reliable basis for determining selling prices, as it enables businesses to maximize profits while maintaining product competitiveness in the market.

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

1. PENDAHULUAN

Di Indonesia, UMKM membantu memulihkan ekonomi pasca krisis moneter, menjadi alternatif sumber pekerjaan, dan mendorong kemandirian ekonomi masyarakat. UMKM juga berkontribusi besar terhadap pemerataan pendapatan, pertumbuhan ekonomi, dan stabilitas nasional. UMKM merupakan kegiatan usaha yang dijalankan oleh perseorangan atau individu, rumah tangga, atau badan usaha skala kecil. Biasanya bisnis UMKM digolongkan melalui pendapatan per tahun, jumlah karyawan, dan aset yang dimiliki. Di Indonesia, UMKM membantu memulihkan ekonomi pascakrisis moneter, menjadi alternatif sumber pekerjaan, dan mendorong kemandirian ekonomi masyarakat. UMKM juga berkontribusi besar terhadap pemerataan pendapatan, pertumbuhan ekonomi, dan stabilitas nasional (Yulya Ammi Hapsari et al., 2024). Hapsari, Yulya Ammi

Namun, dalam praktiknya masih banyak pelaku UMKM yang menghadapi permasalahan dalam menentukan harga jual produk. Penetapan harga jual sering kali dilakukan secara sederhana tanpa memperhitungkan seluruh biaya produksi secara rinci. Kondisi ini dapat menyebabkan harga yang ditetapkan tidak sesuai dengan biaya yang sebenarnya, sehingga berdampak pada keuntungan usaha yang tidak optimal bahkan berpotensi menimbulkan kerugian. Oleh karena itu, diperlukan suatu metode yang mampu membantu pelaku usaha dalam menghitung biaya produksi secara lebih akurat sebagai dasar dalam menentukan harga jual.

Metode *Full Costing* merupakan salah satu pendekatan yang dapat digunakan dalam menghitung harga pokok produksi dengan memasukkan seluruh komponen biaya, baik biaya tetap maupun variabel. Pendekatan ini dinilai mampu menghasilkan perhitungan biaya yang lebih akurat serta memberikan gambaran yang lebih lengkap mengenai struktur biaya produksi. Bagi pelaku UMKM, penerapan metode ini dapat membantu dalam menentukan harga jual yang lebih rasional dan kompetitif di pasar (Christine Riani Elisabeth, 2025)

Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh (Purwanto, 2020) menyatakan bahwa metode *Full Costing* mampu menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat karena seluruh biaya produksi diperhitungkan dalam penetapan harga jual. Namun, penelitian tersebut masih berfokus pada analisis perhitungan biaya produksi dan penetapan harga jual saja, sehingga belum banyak membahas pengaruh penerapan metode *Full Costing* terhadap peningkatan laba serta pengambilan keputusan usaha pada UMKM. Oleh karena itu, masih terdapat research gap berupa perlunya penelitian lebih lanjut mengenai efektivitas metode *Full Costing* terhadap keberlanjutan dan profitabilitas UMKM.

UMKM Pecel Lele 78 dipilih sebagai objek penelitian karena telah beroperasi lebih dari dua dekade dan masih menggunakan metode perhitungan biaya produksi secara sederhana dalam menentukan harga jual. Kondisi tersebut menunjukkan adanya peluang untuk mengevaluasi ketepatan penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* sehingga dapat diketahui apakah harga jual yang diterapkan telah mencerminkan seluruh biaya produksi secara memadai.

Tujuan pada penelitian ini adalah untuk menganalisis dan mengetahui bagaimana perhitungan Harga Pokok Produk (HPP) dengan metode *Full Costing* yang diterapkan pada UMKM Pecel Lele 78 Pluit Jakarta Utara, serta melihat apakah hasil perhitungan tersebut dapat digunakan sebagai dasar untuk menentukan harga jual yang lebih tepat agar usaha dapat memperoleh keuntungan yang sesuai.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Menurut Mulyadi Harga pokok produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Sedangkan, Mardiasmo dalam (Yulia, 2023; Handayani et al., 2026) menyatakan bahwa harga pokok produksi ialah penggunaan berbagai sumber ekonomi yang digunakan untuk menghasilkan produk dan memperoleh aktiva. Pernyataan ini menunjukkan bahwa seluruh pengorbanan ekonomi yang terjadi dalam proses produksi harus diperhitungkan secara menyeluruh, karena akan memengaruhi nilai produk yang dihasilkan serta keputusan manajerial yang diambil oleh perusahaan.

Menurut (Nataherwin et al., 2024; Zahrah et al., 2026) Tujuan perhitungan Harga Pokok Produksi adalah untuk memberikan harga jual yang optimal guna pengambilan keputusan strategis, perencanaan keuangan yang baik, pengendalian biaya, serta pengukuran kinerja keuangan. Mengetahui harga pokok penjualan memberikan manfaat seperti menilai penjualan perusahaan, memantau kerugian produksi, menentukan harga produk yang akan dijual, serta menjadi pedoman dasar pengembangan usaha dan memperhitungkan perkembangan usaha. Harga pokok produksi terdiri atas beberapa unsur biaya yang digunakan dalam proses produksi. Menurut (Nataherwin et al., 2024) terdapat tiga unsur harga pokok produksi yaitu :

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku ialah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan-bahan baku/bahan utama produksi.

Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja ialah biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga karyawan dalam mengolah bahan baku menjadi produk. Biaya tenaga kerja dapat dikelompokkan menjadi biaya tenaga kerja langsung apabila ikut serta dalam produksi.

Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik ialah biaya selain bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya ini bersifat tidak dapat ditelusuri secara langsung pada produknya, oleh karena itu perlu ditambahkan agar biaya akhir merupakan biaya yang benar terealisasi.

Deri et al. (2020; Nurfitri et al., 2025) mengatakan bahwa harga jual (*selling price*) adalah harga jual yang meliputi biaya yang dikeluarkan untuk produksi dan distribusi, di-tambah dengan jumlah laba yang diinginkan. Dalam menetapkan harga jual produk, perusahaan baik yang bergerak di bidang perdagangan maupun manufaktur umumnya memerlukan informasi biaya sebagai dasar pengambilan keputusan. Informasi biaya tersebut berasal dari seluruh

aktivitas yang terjadi dalam perusahaan. Harga jual kemudian ditentukan berdasarkan total biaya per unit produk yang dihasilkan, ditambah dengan tingkat keuntungan yang diharapkan (Andri Ikhwana & Saepul, 2017). Ada beberapa metode penentuan harga dengan pendekatan biaya: 1. Penentuan Harga Biaya Plus (*Cost Plus Pricing Method*), 2. Penetapan Harga Mark Up, 3. Penetapan Harga Break Even Poin.

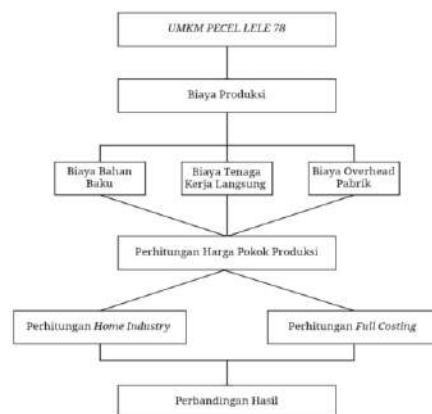
Dalam penelitian Putri et al. (2024) menekankan HPP berfungsi sebagai dasar utama dalam penetapan harga jual karena mencerminkan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi dan harga jual yang ditetapkan berdasarkan HPP yang akurat akan membantu pelaku usaha menutup seluruh biaya produksi sekaligus memperoleh laba yang wajar dan berkelanjutan. Sebaliknya, ketidaktepatan dalam perhitungan HPP berpotensi menyebabkan penetapan harga jual yang tidak sesuai dengan kondisi biaya yang sebenarnya (Oky et al., 2024; Afriani et al., 2025) Menurut (Qomariyah & Firdaus, 2021; Hadin et al., 2026) *Full Costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Definisi ini juga didukung oleh Mulyadi (2017) yang menyatakan bahwa metode *Full Costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi, baik yang bersifat tetap maupun variable kepada produk yang dihasilkan. Didalam metode full costing terdapat unsur biaya produksi diantaranya yaitu:

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

Penentuan harga pokok produk dengan metode *Full Costing* mencakup tiga unsur utama: Biaya Bahan Baku yaitu pengeluaran untuk bahan yang digunakan dalam pembuatan barang, Biaya Tenaga Kerja Langsung yakni upah bagi pekerja yang terlibat dalam produksi produk, serta Biaya Overhead yang merujuk pada biaya di luar bahan baku dan tenaga kerja. Biaya overhead terbagi menjadi dua jenis: biaya overhead tetap dan biaya overhead variabel, di mana yang terakhir berubah-ubah seiring fluktuasi volume aktivitas produksi (Fadli & Rizka ramayanti, 2020; Sulistia et al., 2026)

Penerapan metode *Full Costing* memungkinkan seluruh biaya produksi dialokasikan ke dalam harga pokok produksi sehingga informasi biaya menjadi lebih akurat dibandingkan metode sederhana yang hanya memperhitungkan sebagian biaya produksi. Informasi tersebut dapat digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual yang mampu menutup seluruh biaya sekaligus memberikan laba yang diharapkan.

Kerangka Berpikir



Sumber: (Penulis, 2026)
 Gambar 1. Kerangka Berpikir

3. METODE PENELITIAN

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan pendekatan studi kasus. Pendekatan ini dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami dan menganalisis perhitungan harga pokok produksi

dengan metode *Full Costing* sebagai dasar penetapan harga jual pada UMKM Pecel Lele 78 di Pluit Jakarta Utara secara mendalam berdasarkan kondisi nyata di lapangan. Data primer diperoleh secara langsung melalui wawancara dengan pemilik usaha dan observasi terhadap kegiatan operasional usaha. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari dokumen usaha, catatan biaya produksi, buku, jurnal, serta literatur yang berkaitan dengan metode *Full Costing* dan penetapan harga jual.

Prosedur penelitian meliputi : Observasi, yaitu pengamatan langsung terhadap proses produksi dan kegiatan operasional UMKM Pecel Lele 78; Wawancara, yaitu melakukan tanya jawab dengan pemilik usaha terkait biaya produksi dan penentuan harga jual produk; Dokumentasi, yaitu pengumpulan data berupa catatan biaya, foto kegiatan usaha, dan dokumen pendukung lainnya.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM Pecel Lele 78 merupakan salah satu usaha dibidang kuliner, pemilik usaha yaitu Bapak Sarjono. Usaha ini didirikan sejak tahun 2001 dan telah berjalan selama kurang lebih 25 tahun. UMKM Pecel Lele 78 memiliki jumlah tenaga kerja sebanyak 2 orang dan berlokasi di Pluit Jakarta Utara.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdirinya UMKM Pecel Lele 78 dilatar belakangi oleh faktor usaha turun-temurun dari keluarga. Menurut pemilik usaha, bisnis pecel lele merupakan usaha yang telah diwariskan sejak generasi sebelumnya sehingga tetap dipertahankan hingga saat ini. Selain itu, tingginya minat masyarakat terhadap makanan pecel lele juga menjadi alasan utama usaha ini terus dijalankan. Pecel lele dianggap sebagai salah satu makanan yang banyak diminati masyarakat karena termasuk makanan pokok dengan harga yang relatif terjangkau.

Berdasarkan hasil wawancara, perkembangan usaha yang cukup pesat menunjukkan bahwa UMKM Pecel Lele 78 memiliki peluang usaha yang baik dalam sektor kuliner. Tingginya minat masyarakat terhadap makanan pecel lele menjadikan usaha ini mampu bertahan dalam jangka panjang. Hal tersebut juga menunjukkan pentingnya pengelolaan biaya produksi dan penetapan harga jual yang tepat agar usaha tetap memperoleh keuntungan serta mampu bersaing dengan usaha kuliner lainnya.

Penelitian ini bertujuan untuk melakukan analisis perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual pada produk Lele Kremes dan Ayam Kremes dengan menggunakan metode *Full Costing*. Seluruh data yang digunakan diperoleh melalui observasi lapangan dan wawancara mendalam dengan pemilik UMKM.

Elemen-Elemen Biaya Perhitungan Harga Pokok Produksi

Analisis biaya produksi dimulai dengan identifikasi seluruh komponen biaya, sesuai dengan kaidah akuntansi biaya. Berdasarkan data yang diperoleh, biaya produksi pada UMKM Pecel Lele 78 terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik.

a. Biaya Bahan Baku

Berdasarkan hasil wawancara, satu kali produksi Lele kremes dan Ayam kremes memerlukan bahan baku dengan rincian sebagai berikut :

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

Bahan Baku	Kuantitas	Jumlah Harga (Rp)
Lele	10 Kg	320.000
Ayam	20 Ekor	660.000
Tahu	50 Pcs	25.000
Tempe	60 Pcs	30.000
Cabe	2 Kg	140.000
Bawang	1 ½ Kg	30.000
Tomat	6 kg	72.000
Terasi	2 Pcs	15.000
Beras	10 Liter	130.000
Kemiri	¼ Kg	25.000
Timun	7 Kg	70.000
Kol	3 Kg	30.000

Daun Kemangi	3 Kg	25.000
Tepung Serbaguna	6 Pcs	51.000
MSG	2 Bks	26.000
Kaldu Ayam	10 Bks	5.000
Telur	4 Butir	8.000
Bumbu Marinasi	2 Bks	10.000
Gula	12 Bks	10.000
Garem kasar	1 Bks	7.000
Garam halus	2 Bks	12.000
Total Biaya Bahan Baku		1.701.000

Sumber : (Penulis, 2026)

Berdasarkan Tabel 1 terlihat bahwa total biaya bahan baku yang digunakan dalam satu kali proses produksi sebesar Rp1.701.000. Komponen biaya terbesar berasal dari pembelian ayam dan lele yang mencapai lebih dari separuh total biaya bahan baku. Hal ini menunjukkan bahwa bahan baku merupakan komponen biaya yang paling dominan dalam proses produksi UMKM Pecel Lele 78

b. Biaya Tenaga Kerja

Jumlah Biaya Tenaga Kerja pada UMKM Pecel Lele adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja

Jumlah Pekerja	Jumlah (Rp)
2 Orang	250.000

Sumber : (Penulis, 2026)

Berdasarkan Tabel 2, biaya tenaga kerja yang dikeluarkan sebesar Rp250.000 untuk dua orang pekerja. Biaya tersebut merupakan kompensasi langsung atas aktivitas produksi sehingga menjadi salah satu unsur penting dalam pembentukan harga pokok produksi.

c. Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik :

Tabel 3. Rekapitulasi Biaya Overhead Pabrik

Keterangan	Variabel	Tetap
Minyak Goreng	360.000	
Gas LPG 3kg	84.000	
Kertas Nasi	30.000	
Kantong Plastik 17	6.500	
Kantong Plastik 15	3.000	
Kantong Plastik 25	4.000	
Plastik Kiloan	15.000	
Plastik PE 8x20	11.000	
Plastik PE 9x20	11.000	
Karet Merah	9.000	
Kecap	15.000	
Listrik	2.000	

Sewa Bangunan/hari		67.000
Biaya Keamanan/hari		5.000
Total	550.500	72.000
Total BOP	622.500	

Sumber: (Penulis, 2026)

Berdasarkan Tabel 3, biaya overhead pabrik terdiri atas biaya variabel dan biaya tetap dengan total sebesar Rp622.500. Komponen terbesar berasal dari minyak goreng, sedangkan biaya tetap meliputi sewa bangunan, listrik, dan biaya keamanan. Keberadaan biaya overhead tersebut menunjukkan bahwa proses produksi tidak hanya dipengaruhi oleh bahan baku dan tenaga kerja, tetapi juga oleh biaya pendukung yang perlu diperhitungkan dalam metode Full Costing.

Penentuan Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UMKM Pecel Lele 78 selama ini belum memasukkan seluruh elemen biaya overhead secara menyeluruh. Hasil perhitungan internal hanya menjumlahkan biaya bahan baku, tenaga kerja, minyak goreng, dan gas LPG, dengan hasil sebagai berikut:

Harga Pokok Produksi Menurut UMKM Pecel Lele 78 :

Tabel 4. Harga Pokok Produksi UMKM Pecel lele 78

Jenis Biaya	Total Biaya Rp
Biaya Bahan Baku	1.701.000
Biaya Tenaga Kerja	250.000
Minyak Goreng	360.000
Gas LPG	84.000
Total	2.395.000
Jumlah Produksi	130
HPP per bungkus	18.500

Sumber : (Penulis, 2026)

Sementara, dengan penerapan metode *Full Costing* yang lebih komprehensif, seluruh elemen biaya termasuk overhead variabel dan tetap dimasukkan kedalam perhitungan sebagai berikut:

Tabel 5. Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode *Full Costing*

Jenis Biaya	Total Biaya Rp
Biaya Bahan Baku	1.701.000
Biaya Tenaga Kerja	250.000
Minyak Goreng	360.000
Gas LPG 3kg	84.000
Kertas Nasi	30.000
Kantong Plastik 17	6.500
Kantong Plastik 15	3.000
Kantong Plastik 25	4.000
Plastik Kiloan	15.000
Plastik PE 8x20	11.000
Plastik PE 9x20	11.000
Karet Merah	9.000

Kecap	15.000
Listrik	2.000
Sewa Bangunan/hari	67.000
Biaya Keamanan/hari	5.000
Total	2.573.500
Jumlah Produksi	130
HPP per bungkus	19.800

Sumber : (Penulis, 2026)

Dalam hal ini, terlihat bahwa perhitungan dengan metode *Full Costing* menghasilkan harga pokok produksi perbungkus yang lebih tinggi, yang berarti memperhitungkan semua pengorbanan sumber ekonomi yang sesungguhnya terjadi selama proses produksi. Hal ini akan berdampak pada ketepatan penetapan harga jual dan kesinambungan usaha dalam jangka panjang. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi.

Tabel berikut memperjelas selisih perhitungan antara metode internal UMKM dan metode *Full Costing*.

Tabel 6. Selisih perhitungan metode internal UMKM dan metode *Full Costing*

Keterangan	Pecel Lele 78	<i>Full Costing</i>	Selisih
Biaya Produksi	2.395.000	2.573.500	178.500
Jumlah yang diproduksi	130 Bungkus	130 Bungkus	-
HPP Perbungkus	18.500	19.800	1.300

Sumber : (Penulis, 2026)

Dari tabel diatas, selisih sebesar Rp. 1.300 perbungkus menunjukkan potensi risiko jika biaya-biaya tetap dan overhead tidak diperhitungkan dengan tepat. Jika praktik seperti ini berlangsung lama, UMKM bisa menghadapi permasalahan arus kas, kesalahan kalkulasi laba, bahkan kerugian yang tak disadari.

Penentuan Harga Jual

Penetapan harga jual produk dilakukan dengan menambahkan margin laba sebesar 30% terhadap harga pokok produksi perbungkus.

Rumus Harga Jual :

$$\text{Harga Jual} = \text{HPP} \times (1 + \text{Persentase Laba})$$

Berdasarkan perhitungan yang dilakukan oleh UMKM Pecel Lele 78, total biaya produksi yang dikeluarkan selama satu kali produksi sebesar Rp2.395.000 dengan jumlah produksi sebanyak 130 bungkus. Harga pokok produksi (HPP) per bungkus diperoleh dengan membagi total biaya produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan, yaitu $\text{Rp}2.395.000 \div 130$ sehingga diperoleh HPP sebesar Rp18.423 per bungkus atau dibulatkan menjadi Rp18.500. Selanjutnya, UMKM menetapkan margin keuntungan sebesar 30% dari HPP. Oleh karena itu, harga jual dihitung dengan mengalikan HPP dengan 130%, yaitu $\text{Rp}18.500 \times 1,30$ sehingga diperoleh harga jual sebesar Rp24.050 per bungkus. Dalam praktiknya, harga tersebut dibulatkan menjadi Rp24.000 per bungkus untuk memudahkan transaksi dan menyesuaikan dengan kondisi pasar.

Perhitungan harga jual menggunakan metode *Full Costing* dilakukan dengan memasukkan seluruh unsur biaya produksi, baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead pabrik tetap dan variabel. Berdasarkan hasil perhitungan, total biaya produksi yang diperoleh sebesar Rp2.573.500 dengan jumlah produksi sebanyak 130 bungkus. Harga pokok produksi per bungkus dihitung dengan membagi total biaya produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan, yaitu $\text{Rp}2.573.500 \div 130$ sehingga diperoleh HPP sebesar Rp19.796 per bungkus atau dibulatkan menjadi Rp19.800. Selanjutnya, untuk menentukan harga jual digunakan tingkat keuntungan (markup) sebesar 30% dari HPP. Perhitungan harga jual dilakukan dengan mengalikan HPP sebesar Rp19.800 dengan 130%,

sehingga diperoleh harga jual sebesar Rp25.740 per bungkus. Untuk memudahkan penetapan harga dan transaksi penjualan, harga tersebut dibulatkan menjadi Rp26.000 per bungkus.

Selisih harga jual antara metode yang selama ini digunakan UMKM Pecel Lele 78 dan metode *Full Costing* sebesar Rp 2.000 perbungkus. Perbedaan ini terjadi karena dalam metode *Full Costing*, seluruh biaya yang relevan termasuk biaya overhead tetap dan variabel di akui secara penuh dalam struktur harga pokok produksi. Temuan ini mengindikasikan bahwa jika UMKM Pecel Lele 78 ingin memastikan harga jual yang lebih mencerminkan seluruh beban usaha sekaligus menjamin keberlanjutan profitabilitas, maka penggunaan metode *Full Costing* menjadi solusi yang lebih tepat dan akuntabel. Dengan demikian, penetapan harga jual yang didasarkan pada perhitungan *Full Costing* tidak hanya menghindarkan potensi kerugian tersembunyi akibat pengabaian komponen biaya tertentu, tetapi juga memberikan pondasi yang lebih sehat dalam perencanaan bisnis jangka panjang.

Perbandingan Harga Jual

Tabel 7. Perbandingan Harga Jual

Keterangan	UMKM Pecel Lele 78	<i>Full Costing</i>	Selisih
Harga Jual Perbungkus	Rp 24.000	Rp 26.000	Rp 2.000

Sumber : (Penulis, 2026)

Dari tabel diatas, terdapat perbedaan harga jual sebesar Rp 2.000 perbungkus antara perhitungan konvensional UMKM Pecel Lele 78 dan metode *Full Costing*. Selisih harga jual ini memperlihatkan bagaimana pengabaian biaya overhead tetap bisa menimbulkan potensi *underpricing*, yang dalam jangka panjang dapat berdampak pada profitabilitas dan daya tahan usaha. Berdasarkan pemetaan hasil penelitian diatas, maka secara umum, penelitian ini menegaskan pentingnya penerapan metode *Full Costing* dalam perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual pada UMKM, khususnya Pecel Lele 78. Integrasi seluruh komponen biaya kedalam struktur biaya produksi memungkinkan pengambilan keputusan harga yang lebih rasional dan berkelanjutan. Hasil perbandingan menunjukkan bahwa metode *Full Costing* mampu memberikan gambaran keuangan yang lebih akurat, sehingga UMKM dapat meningkatkan profitabilitas serta daya saing usaha secara berkelanjutan.

Pembahasan Penelitian

Dalam penentuan harga pokok produksi UMKM termasuk kedalam proses manajerial dan keuangan. Penentuan HPP berfungsi sebagai dasar dalam menentukan harga jual produk dengan perhitungan laba yang diinginkan (Yustitia, E., & Adriansah, A. (2022). Berdasarkan hasil penelitian ini terdapat perbedaan signifikan antara perhitungan HPP yang digunakan oleh UMKM Pecel Lele 78 dengan perhitungan HPP menggunakan metode *Full Costing*. Dalam penelitian ini ditemukan bahwa metode yang diterapkan UMKM belum memperhitungkan seluruh elemen biaya, khususnya sewa bangunan dan biaya keamanan. Hal ini tercermin dari hasil perhitungan yang diterapkan UMKM menunjukkan harga pokok produksi (HPP) sebesar Rp. 18.500 per bungkus, sedangkan dengan metode *Full Costing* menunjukkan harga pokok produksi (HPP) sebesar Rp. 19.800 per bungkus, maka terdapat adanya selisih sebesar Rp. 1.300 per bungkus. Ketidaklengkapan biaya pada UMKM Pecel Lele 78 tidak hanya menyebabkan perbedaan pada harga pokok produksi (HPP) namun juga menyebabkan perbedaan lanjutan dalam menentukan harga jual.

Harga jual yang dihitung berdasarkan HPP konvensional dengan penambahan margin laba sebesar 30%, maka harga jual yang ditetapkan sebesar Rp24.000 per bungkus. Sementara berdasarkan metode *Full Costing* setelah ditambahkan margin laba 30%, harga jual yang diterapkan menjadi Rp26.000 per bungkus. Perbedaan ini menunjukkan adanya selisih harga jual sebesar Rp2.000 per bungkus antara metode konvensional dan metode *Full Costing*. Perbedaan ini timbul akibat tidak dimasukkannya sejumlah biaya ke dalam struktur biaya produksi oleh UMKM Pecel Lele 78, sehingga harga jual yang diterapkan lebih rendah dan tidak sepenuhnya mencerminkan beban biaya sesungguhnya.

Hasil penelitian ini sejalan dengan Purwanto (2020) yang menyatakan bahwa metode *Full Costing* menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat karena memasukkan seluruh komponen biaya produksi. Namun demikian, penelitian ini menunjukkan bahwa pada UMKM kuliner, pengabaian biaya overhead seperti sewa bangunan dan biaya keamanan dapat menyebabkan harga jual lebih rendah dibandingkan biaya yang sebenarnya sehingga berpotensi mengurangi laba usaha.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa metode *Full Costing* memberikan hasil perhitungan yang lebih akurat karena seluruh unsur biaya produksi, baik biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead tetap dan variabel, diperhitungkan secara menyeluruh dalam penentuan harga pokok produksi (HPP). Sebaliknya, metode yang digunakan UMKM Pecel lele 78 belum sepenuhnya memasukkan seluruh komponen biaya produksi sehingga harga jual yang ditetapkan cenderung lebih rendah.

Dengan demikian, penerapan metode *Full Costing* dinilai lebih efektif dalam membantu UMKM menentukan harga jual yang sesuai dengan biaya produksi sebenarnya. Selain mampu meningkatkan ketepatan perhitungan laba, metode ini juga dapat membantu pelaku usaha menjaga keberlangsungan usaha dan meningkatkan daya saing di pasar.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada UMKM Pecel Lele 78 di Pluit Jakarta Utara, dapat dilihat bahwa perhitungan harga pokok produksi yang selama ini digunakan masih bersifat sederhana dan belum memasukkan seluruh komponen biaya secara lengkap. Hal ini membuat biaya produksi yang dihitung belum sepenuhnya mencerminkan kondisi sebenarnya. Setelah dilakukan perhitungan menggunakan metode *Full Costing*, hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa biaya produksi menjadi lebih rinci karena sudah mencakup semua unsur biaya, mulai dari bahan baku, tenaga kerja, hingga biaya overhead. Dengan demikian, metode *Full Costing* dapat memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai total biaya yang dikeluarkan dan dapat dijadikan dasar yang lebih tepat dalam menentukan harga jual produk.

Dari hasil tersebut, penelitian ini memberikan gambaran bahwa penerapan metode *Full Costing* tidak hanya penting secara teori, tetapi juga sangat berguna dalam praktik, terutama bagi pelaku UMKM. Secara akademis, hasil penelitian ini dapat menjadi tambahan referensi dalam bidang akuntansi manajemen, khususnya terkait perhitungan biaya produksi. Sementara itu, bagi pelaku usaha, hasil ini bisa menjadi bahan pertimbangan untuk mulai memperbaiki cara menghitung biaya agar lebih akurat dan tidak hanya berdasarkan perkiraan.

Berdasarkan temuan tersebut, pelaku UMKM disarankan untuk mulai menerapkan perhitungan biaya produksi secara lebih lengkap dengan menggunakan metode *Full Costing*. Selain itu, penting juga untuk mulai melakukan pencatatan keuangan yang lebih rapi dan teratur agar setiap biaya yang dikeluarkan dapat diketahui dengan jelas. Dengan begitu, penentuan harga jual bisa lebih tepat dan usaha dapat berjalan dengan lebih stabil. Untuk penelitian selanjutnya, diharapkan dapat mengkaji lebih dalam dengan objek yang berbeda atau menambahkan variabel lain agar hasil yang diperoleh bisa lebih luas dan mendalam.

REFERENSI

- Afriani, N., Sumantri, R., Hasdiyanti, R., & Ramadhani, S. (2025). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing: Penetapan Harga Jual Produk UKM Es Teh Aur: Calculation of Production Cost Using the Full Costing Method: Determining the Selling Price of Aur Ice Tea SME Products. *Jurnal Manajemen Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(4), 304–309. <https://doi.org/10.63921/jmaeka.v1i4.101>
- Andri Ikhwana, & Saepul. (2017). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Peci. *Jurnal Kalibrasi*, 15(2), 72–84. <https://doi.org/10.33364/kalibrasi/v.15-2.522>
- Christine Riani Elisabeth, V. P. (2025). Jurnal Akuntansi Jurnal Akuntansi. *Badruzaman JAJANG*, 12(1), 29–57.
- Fadli, I., & Rizka ramayanti. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi (JAK)*, 7(2), 148–161. <https://doi.org/10.30656/jak.v7i2.2211>
- Firmansyah Deri, Saepuloh Dadang, & Priyo Susetyo Dwinanto. (2020). *Akuntansi Manajemen*.
- Hadin, R. R., Erlangga, P., Saputra, M. A., Saputra, T. A., & Kolin, Y. P. (2026). Analisis Perhitungan HPP Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada UMKM Warung Mie Ayam Bonar : Analysis of HPP Calculation Using the Full Costing Method in MSMEs of Bonar Chicken Noodle Warungs. *Jurnal Manajemen Dan Akuntansi Cakrawarti*, 1(2), 37–45. <https://doi.org/10.67183/jmac.v1i2.23>
- Handayani, Z. C., Azzahroh, N. D., Azzahra, S. B. D., Andini, D. R., & Herman, N. S. (2026). Analisis HPP Metode Full Costing: Dari Skenario Markup Harga Jual Menuju Pencapaian Target Laba Bersih UMKM Soto Bogor Slipi: HPP Analysis of Full Costing Method: From the Selling Price Markup Scenario Towards the Achievement of the Net Profit Target of MSMEs Soto Bogor Slipi. *Jurnal Manajemen Dan Akuntansi Cakrawarti*, 1(2), 26–36. <https://doi.org/10.67183/jmac.v1i2.20>

- Nataherwin, N., Ningsih, R. D. P., & Lestari, L. (2024). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Penjualan dalam Suatu Bisnis untuk Siswa. *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdikan Terhadap Masyarakat)*, 4(6), 205–210. <https://doi.org/10.55382/jurnalpustakamitra.v4i6.811>
- Nurfitri, A., Saputra, B. A., Aidillah, D., & Octaviana, L. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Warung Boci Raos Teh Een: Analysis of Production Cost Calculation Using the Full Costing Method at Boci Raos Teh Een Food Stall. *Jurnal Manajemen Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(4), 328–333. <https://doi.org/10.63921/jmaeka.v1i4.121>
- Okky, S., Leonita, T., & Masrunik, E. (2024). *Perhitungan harga pokok produksi (hpp) sebagai dasar penentuan harga jual mie dwr*. 54–67. <https://doi.org/10.24034/jiaku.v5i1.7579>
- 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>
- Sulistia, A., Syafitri, A., Salsabila, Q., Alfiani Pare, M., & Tahyanda Putri, M. (2026). Pengaruh Harga Pokok Penjualan dan Biaya Operasional terhadap Laba Bersih Pada PT Indocement Tunggal Prakarsa Tbk: The Effect of Cost of Goods Sold and Operating Costs on Net Profit at PT Indocement Tunggal Prakarsa Tbk. *Jurnal Manajemen Dan Akuntansi Cakrawarti*, 1(2), 78–89. <https://doi.org/10.67183/jmac.v1i2.35>
- Yulia, S. (2023). Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Pokok Penjualan Pada PT. Sejahtera Sentosa. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Ekonomi*, 1(1), 101–113.
- Yulya Ammi Hapsari, Putri Apriyanti, Aldi Hermiyanto, & Fahrur Rozi. (2024). Analisa Peran UMKM Terhadap Perkembangan Ekonomi di Indonesia. *Jurnal Manajemen Dan Ekonomi Kreatif*, 2(4), 53–62. <https://doi.org/10.59024/jumek.v2i4.464>
- Zahrah, A. A., Destari, A., Adiyani, F. P., Putri, N. A., & Sutisna, T. (2026). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan Menggunakan Metode Full costing pada UMKM Ayam Geprek Boo'all Slipi Jakarta: Analysis of the Calculation of the Cost of Production Price (HPP) Using the Full Costing Method in Ayam Geprek Boo'all Slipi Jakarta MSMEs. *Jurnal Manajemen Dan Akuntansi Cakrawarti*, 1(2), 46–52. <https://doi.org/10.67183/jmac.v1i2.24>