
Analisis Perhitungan HPP dengan Metode *Full Costing* dalam Menetapkan Harga Jual Produksi pada UMKM Martabak Manis Abang Adek Jakarta Barat

Bernadeta Ade Reany^{1*}, Redita Putri Sunja², Desi³, Najwa Putri Rahmawati⁴, Raden Giezka Putri Widjaja⁵

Universitas Bina Sarana Informatika

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

Email Korespondensi: Adereany41@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini menganalisis perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode *Full costing* pada UMKM Martabak Manis Abang Adek di Jakarta Barat untuk menentukan harga jual yang optimal dibandingkan dengan metode konvensional yang saat ini diterapkan oleh usaha tersebut. Metode *Full costing* diterapkan dengan memasukkan seluruh unsur biaya produksi, yaitu biaya bahan baku (seperti tepung, gula, telur, dan susu), biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik (Listrik, gas, dan sewa tempat), antara HPP konvensional yang digunakan UMKM dengan metode *Full costing* yang mengalokasikan biaya *overhead* pabrik (BOP) secara komprehensif termasuk penyusutan alat dan sewa tempat harian, diperoleh total biaya produksi harian sebesar Rp338.357 dengan nilai HPP yang akurat sebesar Rp3.562 per unit. Akurasi pembebanan biaya ini menghasilkan kalkulasi harga pokok yang lebih realistis dan aman risiko undercosting untuk menjamin keberlangsungan usaha. Penelitian ini direkomendasikan bagi UMKM kuliner serupa guna meningkatkan pengambilan keputusan harga berbasis data, dengan pendekatan deskriptif kualitatif melalui observasi dan wawancara langsung.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi ; *full costing*; Penetapan jual

ABSTRACT

This study analyzes the calculation of Cost of Goods Sold (COGS) using the Full costing method at the Martabak Manis Abang Adek micro and small enterprise in West Jakarta to determine a more optimal selling price compared to the conventional method currently used by including all production cost elements, namely raw material costs (flour, sugar, eggs, and milk), direct labor cost, and factory overhead (electricity, gas, and rent), based on the enterprise's monthly production data. The research uses a descriptive quantitative approach through direct observation and interviews to document cost components and pricing practices. Finding indicate a significant difference between the conventional COGS calculated with full costing. By incorporating the comprehensive daily factory overhead, including equipment depreciation and rent, the total daily production cost is determined at Rp338,357, resulting in an accurate COGS of Rp3,562 per unit. This accurate cost allocation eliminates undercosting risks, providing a more realistic foundation to ensure business viability. The study recommends that similar culinary SMEs adopt data driven full Costing to improve pricing decision and financial sustainability.

Keywords: *Cost of Goods; Full costing; Pricing decision*

1. PENDAHULUAN

Di era ekonomi kreatif saat ini, Sektor Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) menjadi tulang punggung perekonomian Indonesia, khususnya di bidang kuliner. Menurut data Dinas PPKUKM data per 5 Desember 2025 menunjukkan bahwa jumlah usaha peserta *entrepreneur* di Jakarta Barat mencapai 42.526 unit usaha. Tingginya populasi pelaku usaha ini menciptakan tingkat persaingan yang sangat ketat, sehingga pelaku UMKM kuliner dituntut untuk lebih profesional dalam aspek keuangan. Salah satu prioritas utamanya adalah ketepatan perhitungan harga pokok, yang menjadi faktor penentu dalam menetapkan harga jual produk secara tepat sasaran. Langkah ini sangat penting agar perusahaan dapat memetakan secara akurat, besar kecilnya biaya yang dikeluarkan selama melakukan proses produksi barang maupun jasa, agar dapat juga bersaing di pasaran yang akan berdampak pada meningkatnya pendapatan usaha. Untuk memaksimalkan keuntungan, ada dua cara yang dapat UMKM lakukan yaitu yang pertama dengan cara meningkatkan harga jual. keuntungan bisa saja meningkat dengan cara tersebut, akan tetapi semakin ketat

juga persaingan yang harus dihadapi, yang kedua yaitu biaya produksi ditekan secara efektif dan meminimalkan biaya produksi dengan cara mengendalikan komponen biaya (Median, Santi et al., 2023). Ketidaktepatan dalam perhitungan, baik yang terlalu tinggi maupun terlalu rendah, akan berujung pada harga jual yang tidak kompetitif atau potensi kerugian, yang pada akhirnya akan mempengaruhi laba bersih (Fitri et al., 2025). Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi menjadi aspek krusial yang tidak dapat diabaikan. Menurut (Afriani & Mubarak, 2025) Metode perhitungan HPP lebih tinggi daripada metode perhitungan lainnya. Namun, metode ini menunjukkan biaya produksi yang sebenarnya lebih baik. Hal ini menunjukkan bahwa metode *Full costing* mampu memberikan informasi biaya yang lebih lengkap sebagai dasar pengambilan keputusan manajer, terutama dalam hal perencanaan laba dan penentuan harga jual. Oleh karena itu, metode *Full costing* dapat dianggap sebagai pendekatan yang relevan dan efektif untuk mendukung efisiensi operasional dan berkelanjutan bisnis kecil dan menengah (UMKM). Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan akumulasi keseluruhan biaya yang dikeluarkan pada proses pembuatan yang mencakup komponen utama. Perhitungan biaya produksi sangat mempengaruhi harga penjualan produk serta profit yang diinginkan (Prihatini & Fransiska, 2025). Dengan demikian, penting bagi pengurus memperhatikan ketentuan pada perhitungan harga pokok produksi dikarenakan kesalahan bisa menimbulkan kerugian. Menurut (Yuspyani & Prihanisetyo, 2021) *Full costing* merupakan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *Overhead* yang berperilaku tetap maupun variabel. Penentuan harga pokok produksi bertujuan untuk mengetahui berapa besarnya biaya yang dikorbankan terkait pengolahan bahan baku menjadi barang jadi atau jasa yang siap untuk di jual. UMKM kuliner, khususnya pada usaha Martabak Manis Abang Adek yang terletak di Slipi Jakarta Barat ini menghadapi tantangan dalam menentukan harga jual yang sesuai dengan biaya produksi yang sebenarnya. Dalam usahanya, pemilik usaha masih melakukan perhitungan biaya secara sederhana dan belum sepenuhnya menerapkan metode akuntansi biaya yang terstruktur. Beberapa komponen biaya seperti biaya listrik, gas, penyusutan peralatan, hingga biaya tenaga kerja terkadang belum dihitung secara rinci dalam penentuan harga jual produk. Kondisi tersebut berpotensi menyebabkan harga jual yang ditetapkan kurang mencerminkan total biaya produksi yang sesungguhnya. Selain itu meningkatnya harga bahan baku seperti tepung, telur, mentega, coklat, dan keju juga menjadi tantangan tersendiri bagi usaha martabak manis abang adek. Perubahan harga bahan baku yang tidak stabil membuat pelaku usaha harus menyesuaikan harga jual agar tetap memperoleh keuntungan tanpa kehilangan pelanggan. Namun, apabila penyesuaian harga dilakukan tanpa perhitungan yang tepat, maka dapat menimbulkan risiko menurunnya daya saing usaha di tengah persaingan UMKM kuliner yang semakin ketat di Jakarta Barat. Hasil penelitian yang dilakukan oleh (Prihatini & Fransiska, 2025) dengan judul penelitian Analisis harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual menggunakan Metode *Full costing* (Studi Kasus Ayam Gebuk Sambalado-Tangerang), studi ini menunjukkan adanya perbedaan signifikan antara perhitungan HPP yang dilakukan oleh pemilik UMKM menggunakan metode konvensional sederhana dengan perhitungan menggunakan metode *full costing*. Berdasarkan hasil analisis, UMKM Ayam Gebuk Sambalado selama ini mengeklusi beberapa komponen biaya *Overhead* tetap yang krusial, seperti biaya tenaga kerja tidak langsung dan penyusutan aset. Akibat pengabaian biaya-biaya tersebut, metode sederhana menghasilkan HPP yang lebih rendah. Manfaat penelitian secara teoritis, penelitian ini memperkaya literatur akuntansi biaya mengenai penerapan metode *Full costing* pada sektor ekonomi kreatif, sekaligus menjadi referensi bagi akademis untuk penelitian lanjutan terkait efisiensi operasional UMKM. Secara praktis, studi ini membantu pemilik Martabak Manis Abang Adek mendeteksi biaya tersembunyi seperti penyusutan dan utilitas agar terhindar dari salah harga yang merugikan. Bagi insdtri kuliner, hasil penelitian ini menjadi panduan taktis dalam menyesuaikan harga jual di tengah fluktuasi harga bahan baku tanpa kehilangan daya saing. Sasaran Utama Penelitian, tujuan utama penelitian ini adalah mengidentifikasi seluruh komponen biaya produk nyata pada usaha Martabak Manis Abang Adek dan menghitung HPP sesungguhnya menggunakan metode *full costing*.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Menurut (Rahmat & Galuh, 2025) mendefinisikan Harga Pokok Produksi sebagai gambaran akurat tentang total biaya yang diperlukan untuk memproduksi suatu produk, di mana seluruh komponen biaya produksi (variabel tetap) dihitung secara komprehensif. Tujuan menghitung harga pokok produksi bertujuan untuk mengukur total biaya yang dikeluarkan dalam proses konversi bahan baku menjadi produk jadi atau jasa siap jual (Rahmadani et al., 2021). Untuk menentukan harga pokok produksi secara akurat, pemahaman terhadap alur pembuatan produk sangat diperlukan. Secara umum, pengeluaran perusahaan dibagi menjadi dua kategori, yaitu biaya produksi dan biaya non-produksi. Biaya produksi mencakup seluruh pengorbanan ekonomi dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi, yang intinya akan membentuk harga pokok produksi. Sementara itu, biaya non-produksi meliputi pengeluaran untuk aktivitas di luar manufaktur, seperti pemasaran serta administrasi dan umum. Akumulasi dari biaya produksi dan biaya non-produksi inilah yang menghasilkan total harga pokok produksi (Febrianti, 2022).

Berdasarkan pendapat para ahli tersebut, dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi adalah total biaya yang dikeluarkan secara komprehensif, baik variabel maupun tetap, untuk mengonversi bahan baku menjadi produk atau jasa siap jual. Penentuan HPP yang akurat menuntut pemahaman mendalam terhadap alur pembuatan produk serta pengelompokan biaya ke dalam dua kategori, yaitu biaya produksi (bahan baku) dan biaya non-produksi (pemasaran dan administrasi). Pada akhirnya, total HPP diperoleh dari akumulasi kedua kelompok biaya tersebut.

Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang mengintegrasikan seluruh elemen biaya produksi ke dalam perhitungan. Menurut (Mulyadi, 2025) (dikutip dalam Buku Akuntansi Biaya (2021:149), mendefinisikan metode *Full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *Overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full costing* dapat dirumuskan sebagai berikut:

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Tetap	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Variabel	<u>xxx +</u>
Biaya Produksi	xxx

Harga jual menurut (Arrasyid, 2021; Adisti et al., 2026) adalah Sejumlah uang yang bersedia dibayar oleh pembeli dan bersedia diterima oleh penjual. Harga jual merupakan pengaruh eksternal dari suatu produk dan merupakan rangsangan langsung yang dapat didatangi oleh konsumen. harga jual yang meliputi biaya yang dikeluarkan untuk produksi distribusi, ditambah dengan jumlah laba yang diinginkan dengan penetapan harga yang tujuannya untuk memaksimalkan laba yang diharapkan dengan meminimal biaya yang dikeluarkan (Firmansyah et al., 2023). Tidak akurat dalam menghitung harga pokok produksi (HPP) akan berdampak langsung pada kesalahan penetapan harga jual suatu produk, mengingat HPP merupakan fondasi utamanya. Oleh karena itu, penentuan harga jual yang ideal harus mengintegrasikan berbagai aspek krusial secara menyeluruh, yang meliputi beban produksi, biaya operasional, estimasi keuntungan yang ditargetkan perusahaan, kemampuan finansial konsumen, struktur harga kompetitor, serta situasi ekonomi makro yang sedang berlangsung (Khaddafi et al., 2025).

Harga jual menurut teori (Philip Kotler, 2008) adalah jumlah semua nilai yang diberikan oleh pelanggan untuk mendapatkan keuntungan dari memiliki atau menggunakan suatu produk atau jasa. Istilah harga digunakan untuk memberikan nilai finansial pada suatu produk barang atau jasa (Rengga et al., 2023).

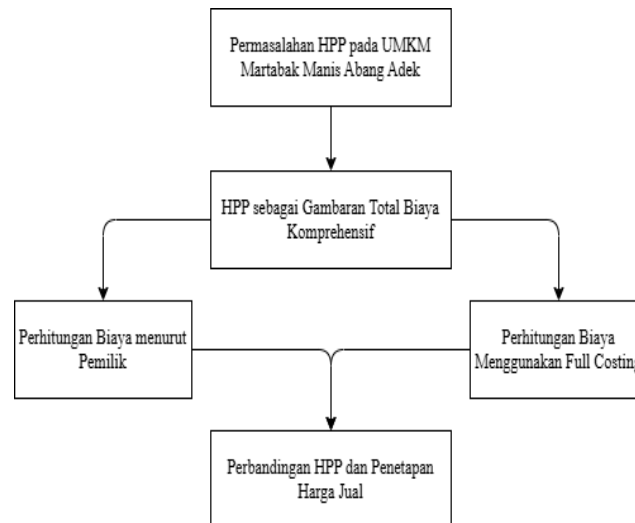
Melalui *literatur review*, penelitian yang dilakukan oleh (Afriani & Mubarak, 2025) diketahui bahwa hasil studi kasus menunjukkan adanya distorsi biaya pada pencatatan tradisional UMKM, seperti *undercosting* pada usaha makanan akibat mengabaikan biaya penyusutan alat dan listrik. Persamaan dengan penelitian ini adalah merekonstruksi komponen HPP menggunakan metode *Full costing* untuk menentukan harga jual. Perbedaannya, penelitian ini berfokus spesifik pada objek kuliner urban, yaitu UMKM martabak manis abang adek di Jakarta Barat, yang memiliki karakteristik biaya harian dan tingkat persaingan pasar yang berbeda.

Selanjutnya penelitian yang dilakukan oleh (Turang et al., 2022) dalam jurnal berjudul penerapan metode *Full costing* dalam perhitungan harga pokok produksi pada kedai kopi pulang manado menjadi acuan penting bagi penelitian ini. Studi kualitatif deskriptif tersebut menemukan adanya selisih perhitungan HPP. Perbedaan yang dialami ini terjadi karna pihak UMKM belum membebaskan biaya *verhead* pabrik (BOP) secara akurat, khususnya mengabaikan biaya penyusutan aset tetap manufaktur. Persamaan dengan penelitian ini terletak pada penggunaan pendekatan *Full costing* untuk menguji akurasi biaya pada sektor kuliner. Perbedaan mendasar terletak pada metodologi dan fokus outputnya, jika penelitian menggunakan metode kualitatif deskriptif dan berfokus pada kopi di manado, penelitian ini menerapkan metode kuantitatif deskriptif untuk mengalkulasi data keuangan secara numerik pada UMKM mrtabak manis abang adek di Jakarta Barat, sekaligus menganalisis implikasinya secara langsung terhadap penetapan harga jual produk.

Penelitian ini dilakukan oleh (Maimuna, Yuni et al., 2023) menunjukan bahwa penentuan harga jual internal UMKM yang hanya mengikuti pasar berbeda dengan pendekatan ilmiah *Full costing* akibat pencatatan biaya yang belum sesuai kaidah akuntansi. Persamaannya terletak pada fokus penggunaan *Full costing* untuk menetapkan harga jual. Perbedaannya, penelitian acuan menggunakan pendkatan kualitatif pada pabrik es di kendari, sedangkan penelitian ini menerapkan metode kuantitatif deskriptif pada UMKM martabak manis abang adek di Jakarta Barat.

Berdasarkan berbagai literatur dan hasil penelitian terdahulu yang telah dipaparkan, dapat disimpulkan bahwa metode *Full costing* merupakan pendekatan penentuan harga pokok produksi (HPP) yang komprehensif karena mengintegrasikan seluruh elemen biaya manufaktur, mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, hingga biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel. Perhitungan HPP yang akurat menggunakan metode ini menjadi fondasi yang sangat krusial, sebab kesalahan dalam mengalkulasikan biaya produksi berisiko memicu

harga (undercosting) akibat pengabaian biaya operasional seperti penyusutan dan listrik. Penetapan harga jual sendiri merupakan nilai finansial yang disepakati konsumen dan produsen dengan mempertimbangkan total biaya, target laba, daya beli pasar, serta kompetitor. Sementara penelitian terdahulu banyak menerapkan metode kualitatif pada objek bisnis lain, penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif untuk merekonstruksi HPP secara numerik guna menentukan harga jual yang tepat pada UMKM Martabak Manis Abang Adek di Jakarta Barat.



Sumber: (oleh penulis, 2026)
Gambar 1. kerangka Berpikir

3. METODE PENELITIAN

Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan berlandaskan pada teori akuntansi biaya metode full costing, yang mengalokasikan seluruh biaya produksi baik variabel maupun secara penuh untuk menentukan Harga Pokok Produksi (HPP) yang akurat. Data yang digunakan berupa data kuantitatif normal rupiah., yang bersumber dari data primer (wawancara dan observasi langsung) serta data sekunder (catatan pembelian bahan baku, utilitas, dan daftar aset tetap) dengan rentang waktu pengambilan data pada periode April 2026. Penelitian berbentuk pada studi kasus tunggal ini dipusatkan pada usaha Martabak Manis Abang Adek, dimana analisis dibatasi pada biaya produksi varian produk mertabak manis tanpa menggunakan teknik sampling statistik.

Teknik analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif melalui tahapan perhitungan dimulai dari mengidentifikasi dan mengklasifikasi pengeluaran ke dalam Biaya Bahan Baku (BBB), Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL), serta Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) baik variabel maupun tetap termasuk perhitungan penyusutan alat dan sewa tempat. Total HPP di peroleh dengan menjumlahkan seluruh komponen tersebut ($\text{Total Biaya} = \text{BBB} + \text{BTKL} + \text{BOP}$), lalu dibagi dengan volume produk untuk mendapatkan nilai per unit. Untuk mendapatkan keabsahan, validasi data wawancara diuji melalui teknik triangulasi sumber dengan menyilangkan informasi dari 2 orang pemilik selaku informan, serta *member check* untuk meninformasi kembali akurasi data finansial langsung kepada pihak pemilik.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut merupakan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan laba kotor operasional harian pada usaha Martabak Manis Abang Adek. Seluruh biaya, baik bahan baku, upah tenaga kerja, maupun *overhead* telah disertakan ke dalam skala satu hari produksi agar sinkron. Data ini kemudian dihitung menggunakan metode *Full costing* untuk menganalisis dampaknya terhadap nilai Harga Pokok Produksi dan keuntungan operasional.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

Item	QTY	Jumlah (Rp)
Tepung terigu	1 kg	12.000
Telur	1 kg	24.000
Gula pasir	500 gr	12.000
Susu	500 ml	15.000
Ragi instan	1sdt	2.500
Baking powder	1sdt	3.000
Garam	1 pack	5.000
Margarin	100gr	2.500
Kacang tanah sangrai	250gr	10.000
Coklat tabur	100gr	10.000
Keju parut	200gr	23.000
Wijen	500gr	12.000
Total	131.000	

Sumber: (Martabak Manis Abang Adek, 2026)

Berdasarkan data pada tabel 1, total biaya bahan baku langsung yang diperlukan untuk memproduksi Martabak Manis Abang Adek adalah sebesar Rp131.000 per hari. Biaya ini mencakup seluruh komponen bahan utama penyusun adonan seperti tepung terigu, telur, gula pasir, dan susu, serta alokasi bahan pelengkap (topping) berbagai varian rasa seperti keju, coklat tabur, kacang dan wijen. Seluruh pengeluaran bahan baku ini bersifat variabel dan dihitung secara rill berdasarkan kapasitas adonan yang digunakan untuk satu kali siklus produksi harian. Ketepatan pencatatan biaya bahan baku ini menjadi fondasi awal yang krusial sebelum mengintegrasikan komponen biaya non material lainnya dalam metode *Full costing*

Tabel 2. Biaya *Overhead* Pabrik

Item	QTY	Jumlah (Rp)
Penyusutan Kompor	1 hari	137
Penyusutan Teflon	1 hari	110
Penyusutan Loyang	1 hari	110
Sewa Tempat	1 hari	30.000
Biaya Listrik	1 hari	5.000

Gas LPG	1 buah	20.000
Plastik	1 lusin	22.000
Box hampers	1 lusin	30.000
Total	Rp107.357	

Sumber: (Martabak Manis Abang Adek, 2026)

Tabel 2 menyajikan komponen Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) harian pada usaha Martabak Manis Abang Adek dengan total nilai sebesar Rp107.357. Berbeda dengan pencatatan konvensional UMKM yang cenderung langsung membebankan total harga beli aset tetap di awal, analisis dalam penelitian ini menerapkan konsep depresiasi periodik. Biaya investasi peralatan manufaktur dialokasikan secara proporsional berdasarkan masa manfaat ekonomisnya, sehingga memunculkan biaya penyusutan harian yang objektif, yaitu penyusutan kompor sebesar Rp137, teflon sebesar Rp110, dan loyang sebesar Rp110. Selain itu, sesuai dengan kondisi riil operasional, tabel ini secara komprehensif mengintegrasikan biaya sewa tempat proposional harian sebesar Rp30.000, utilitas produksi berupa biaya listrik harian sebesar Rp5.000, gas LPG sebesar Rp20.000, serta biaya bahan pembantu kemasan yang meliputi plastik seharga Rp22.000 dan box hampers seharga Rp30.000. Pengakuan seluruh elemen BOP tersembunyi ini sangat krusial guna menghindari terjadinya distorsi informasi biaya yang sering kali membuat pelaku UMKM tidak menyadari pengeluaran modalnya.

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja (Harian)

Item	QTY	Jumlah (Rp)
Biaya Tenaga Kerja	1 Hari	100.000
Total	100.000	

Sumber : (Martabak Manis Abang adek, 2026)

Tabel 3 menunjukkan alokasi Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) yang diserap dalam aktivitas operasional harian, yaitu sebesar Rp100.000 per hari. Biaya ini diberikan dengan sistem upah harian tetap kepada tenaga kerja yang mengondisikan seluruh proses manufaktur, mulai dari tahap persiapan bahan baku, pengolahan adonan di atas kompor, hingga penyajian produk akhir kepada konsumen. Dalam kerangka *Full Costing*, pengakuan BTKL secara mandiri—terpisah dari pemilik usaha—menegaskan adanya profesionalisme pencatatan struktur modal dan tenaga kerja pada objek UMKM yang diteliti.

Tabel 4. Jumlah Produksi

Ukuran Martabak	Jumlah produksi
1 Loyang	95
Total	95

Sumber: (Martabak Manis Abang Adek, 2026)

Berdasarkan Tabel 4, total volume output atau kapasitas produksi Martabak Manis Abang Adek yang dihasilkan dalam satu hari pengamatan adalah sebanyak 95 loyang. Kuantitas volume produksi ini mencerminkan batas kapasitas optimal operasional harian dengan pemanfaatan aset tetap yang tersedia saat ini. Nilai total volume produksi sebanyak 95 unit ini memegang peran vital dalam analisis akuntansi biaya, karena berfungsi secara matematis sebagai angka pembagi utama untuk mengonversi total biaya produksi berkala menjadi nilai Harga Pokok Produksi (HPP) per unit produk.

Tabel 5. Harga Jual Per Varian

Varian Rasa	Harga Jual Per Varian
-------------	-----------------------

Kacang Coklat	11.000
Ketan Hitam	13.000
Keju	21.000
Keju Coklat	24.000
Keju Kacang	24.000
Keju Kacang Coklat	26.000

Sumber: (Martabak Manis Abang Adek, 2026)

Tabel 5 memaparkan daftar harga jual produk yang ditetapkan oleh pemilik untuk setiap varian rasa Martabak Manis Abang Adek. Kebijakan penetapan harga jual oleh UMKM ini bersifat dinamis dan bertingkat (*tiering system*), di mana nominal harga disesuaikan secara subjektif dengan tingkat premium dan kuantitas *topping* yang digunakan. Struktur harga dimulai dari varian paling ekonomis yaitu varian kacang coklat seharga Rp11.000 per loyang, hingga varian dengan harga tertinggi yaitu keju kacang coklat seharga Rp26.000 per loyang. .

Tabel 6. Penjualan

Varian Rasa	Jumlah Terjual	Total Penjualan
Kacang Coklat	15	165.000
Ketan Hitam	10	130.000
Keju	13	273.000
Keju Coklat	20	480.000
Keju Kacang	15	360.000
Keju Kacang Coklat	22	572.000
Total		1.980.000

Sumber: (Martabak Abang Adek,2026)

Tabel 6 menunjukkan performa komersial dan realisasi penjualan yang berhasil dicapai dalam satu siklus hari produksi. Dari total volume produksi sebesar 95 loyang, seluruh produk berhasil terjual habis (*sold out*) tanpa adanya produk cacat (*spoiled goods*) maupun sisa adonan yang terbuang. Data menunjukkan bahwa varian keju kacang coklat menjadi produk dengan preferensi konsumen tertinggi dengan kuantitas penjualan mencapai 22 loyang. Dari akumulasi serapan pasar terhadap seluruh varian tersebut, Martabak Manis Abang Adek berhasil mengumpulkan total pendapatan (*revenue*) kotor dari penjualan sebesar Rp1.980.000 dalam satu hari.

Tabel 7.Perhitungan Metode *Full costing*

Komponen Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya bahan baku	131.000
Biaya <i>Overhead</i>	107.357

Biaya tenaga kerja	100.000
Total	338.357
Jumlah produk	95
HPP per Unit	3.562
Total penjualan	1.980.000
Laba Kotor (Full costing)	1.641.643

Sumber: (Martabak Manis Abang Adek, 2026)

Tabel 7 mengilustrasikan hasil akhir rekonstruksi perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) serta tingkat keuntungan operasional harian pada usaha Martabak Manis Abang Adek menggunakan metode *Full Costing*. Melalui penggabungan seluruh elemen pengorbanan ekonomi di area dapur—yaitu biaya bahan baku sebesar Rp131.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp100.000, dan akumulasi biaya overhead pabrik harian yang telah disesuaikan sebesar Rp107.357—didapatkan nilai total biaya produksi komprehensif sebesar Rp338.357. Berdasarkan total biaya produksi tersebut dengan volume output sebanyak 95 unit, diperoleh nilai HPP murni yang akurat sebesar Rp3.562 per loyang. Selanjutnya, melalui total pendapatan penjualan yang mencapai Rp1.980.000, keuntungan harian yang dihasilkan adalah sebesar Rp1.641.643.

Sesuai dengan kaidah akuntansi biaya, nilai keuntungan sebesar Rp1.641.643 ini secara teoritis didefinisikan sebagai Laba Kotor Operasional, bukan laba bersih. Penggunaan istilah ini jauh lebih tepat dan objektif karena kalkulasi yang dilakukan dalam penelitian ini baru membatasi diri pada ruang lingkup biaya produksi (manufaktur) dan belum mengurangkan kemungkinan adanya komponen biaya non-produksi, seperti beban pemasaran, biaya transportasi/bensin, atau biaya administrasi umum.

Temuan nilai HPP riil sebesar Rp3.562 per loyang ini memberikan dampak dan implikasi manajerial yang sangat signifikan terhadap keputusan penetapan harga jual produk oleh pemilik usaha. Dengan kepastian margin biaya produksi per unit yang terpeta secara akurat, pemilik Martabak Manis Abang Adek dapat memvalidasi bahwa seluruh rentang harga jual yang diterapkan saat ini (Rp11.000 hingga Rp26.000) sudah berada pada posisi yang sangat aman dan menguntungkan (*highly profitable*) karena nilai HPP terendah pun telah tertutupi dengan baik. Keberhasilan eliminasi risiko *undercosting* melalui standarisasi pembebanan BOP ini sejalan dan memperkuat hasil studi terdahulu oleh Turang et al. (2022) serta Prihatini & Fransiska (2025). Penelitian-penelitian tersebut menegaskan bahwa ketepatan pengakuan biaya penyusutan aset dan biaya utilitas secara terstruktur merupakan fondasi krusial bagi pelaku UMKM kuliner dalam menyajikan informasi keuangan yang transparan demi menjaga keberlanjutan bisnis jangka panjang.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis, perhitungan ulang, dan pembahasan mengenai kalkulasi Harga Pokok Produksi (HPP) pada UMKM Martabak Manis Abang Adek di Jakarta Barat, dapat disimpulkan bahwa perhitungan konvensional yang dilakukan oleh pelaku usaha sebelumnya terbukti tidak akurat karena mengalami distorsi informasi biaya (*undercosting*). Melalui rekonstruksi menggunakan metode *Full Costing*, ditemukan bahwa total biaya overhead pabrik (BOP) harian yang benar adalah sebesar Rp107.357. Ketepatan angka ini diperoleh setelah membatalkan pembebanan langsung harga beli aset tetap seperti kompor, teflon, dan loyang, kemudian menggantinya dengan alokasi biaya penyusutan harian secara periodik (Kompur Rp137, Teflon Rp110, Loyang Rp110), serta mengintegrasikan biaya sewa tempat harian proporsional sebesar Rp30.000 beserta utilitas operasional yang selama ini terabaikan oleh pemilik. Pengintegrasian seluruh elemen biaya produksi secara komprehensif tersebut akhirnya menghasilkan nilai total biaya produksi harian yang akurat sebesar Rp338.357, yang terdiri dari Biaya Bahan Baku sebesar Rp131.000, Biaya Tenaga Kerja Langsung sebesar Rp100.000, dan BOP sebesar Rp107.357. Dengan volume output optimal sebanyak 95 loyang dalam sehari, didapatkan nilai HPP riil yang valid sebesar Rp3.562 per unit. Dari total pendapatan penjualan yang mencapai Rp1.980.000, usaha ini sukses menghasilkan Laba Kotor Operasional harian sebesar Rp1.641.643. Penggunaan istilah laba kotor operasional ini sekaligus mengoreksi kesalahan fatal pada

draf terdahulu, karena kalkulasi saat ini baru membatasi diri pada area manufaktur dapur dan belum mencakup serta mengurangi komponen biaya non-produksi seperti beban pemasaran atau administrasi. Hasil kalkulasi HPP murni sebesar Rp3.562 per loyang ini pada akhirnya memberikan kepastian objektif bagi pemilik usaha bahwa struktur penentuan harga jual dinamis yang diterapkan saat ini, yaitu berkisar antara Rp11.000 hingga Rp26.000, sudah berada pada posisi yang sangat aman dan menguntungkan (*profitable*). Standardisasi pencatatan dengan metode *Full Costing* ini berhasil menyajikan informasi keuangan yang transparan, rasional, dan bebas dari salah hitung. Dengan demikian, hasil penelitian ini layak dijadikan sebagai basis pengambilan keputusan strategis yang valid bagi pelaku UMKM kuliner dalam mengendalikan biaya operasional demi menjaga keberlanjutan bisnis jangka panjang mereka.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, pemilik usaha Martabak Manis Abang Adek disarankan untuk konsisten menerapkan metode *Full Costing* ini dalam operasionalnya. Pemilik harus mempertahankan sistem alokasi biaya penyusutan alat dan biaya sewa harian yang telah direkonstruksi dalam penelitian ini agar perhitungan keuntungan kotor operasional harian tetap akurat dan terhindar dari salah harga (*undercosting*). Sementara itu, bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk memperluas cakupan analisis dengan mengidentifikasi serta mengalkulasikan komponen biaya non-produksi, seperti biaya pemasaran dan transportasi, agar dapat menyajikan perhitungan Laba Bersih yang jauh lebih komprehensif bagi pelaku UMKM kuliner.

REFERENSI

- 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>
- Afriani, S., & Mubarak, H. (2025). SENTRI : Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full costing* dalam. *Riset Ilmiah*, 4(12), 4231–4241. <https://doi.org/https://doi.org/10.55681/sentri.v4i12.5116>
- Arrasyid, A. (2021). *Pengaruh Biaya Produksi dan Harga Jual terhadap Pendapatan Petani*. 86–103. <https://doi.org/10.51226/eksyda.v2i1.276>
- Febrianti, R. & R. 2022. (2022). *Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full costing Dan Variable Costing*. 10(1). <https://doi.org/10.37641/jiakes.v10i1.1190>
- Firmansyah et al. (2023). *JKBM*. 9(2), 202–215. <https://doi.org/10.31289/jkbm.v9i2.8808>
- Fitri et al. (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/10.29040/jie.v9i3.17784>
- Khaddafi, M., Rezky, M. R., & Lucky, K. (2025). *Penentuan Harga Jual*. 5(3), 104–109. I <https://doi.org/10.52005/bisnisan.v5i03>
- Maimuna, Yuni et al. (2023). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual*. 1, 60–74. https://www.researchgate.net/publication/374118574_Analisis_Perhitungan_Harga_Pokok_Produksi_Dalam_Menentukan_Harga_Jual
- Median, Santi et al. (2023). *Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full costing dan Variable Costing dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM Pertumbuhan UMKM Kuliner di Kab .* 4(1), 73–83. <https://doi.org/10.47065/jtear.v4i1.878>
- Mulyadi. (2025). *Akuntansi Biaya*. AKUNTANSI BIAAYA - Ayu Rakhma Wuryandini, Mulyadi AR., Parju, Yongker Baali, Aprih Santoso, Fitra ria silvida, Rr. Suprantiningrum, Setyobudi. - Google Books
- Prihatini, A., & Fransiska. (2025). *Analisa Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan*

- Metode Full costing (Studi Kasus Ayam Gebuk Sambalado – Tangerang).* 3, 62–71.
<https://doi.org/https://doi.org/10.55606/jumia.v3i1.3577>
- Rahmadani et al. (2021). *Pendampingan UMKM Hebat dengan Inovasi Produk , Pemasaran Digital , dan Pengelolaan Keuangan Pada Usaha Cekeremes di Kecamatan Medan Tuntungan.* 2(2), 361–371.
<https://jurnal.politeknik-kebumen.ac.id/index.php/>
- Rahmat & Galuh, 2025. (2025). *Penerapan Metode Full costing dalam menentukan HPP pada PT.XYZ.* 8(1), 79–8. <https://doi.org/10.36040/valtech.v8i1>
- Rengga, A., Juru, P., & Tonce, Y. (2023). *Analisis Perbedaan Harga Jual Kakao Asalan dan Kakao Sertifikasi pada PT.Celebes Makmur Abadi Maumere.* 10(1), 49–51. <https://doi.org/https://doi.org/10.59603/projemen.v10i1.34>
- Turang et al. (2022). *Penerapan Metode Full costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Kedai Kopi Pulang Manado Application Of The Cost Of Goods Manufactured By Using The Full costing Method At Kopi Pulang Manado.* 5(2), 1111–1118.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/lppmekosobudkum/article/view/40358>
- Yuspyani & Prihanisetyo, A. 2021. (2021). No Title. *Analisis Perhitungan HPP Berdasarkan Metode Full costing Dan Variable Costing Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual Pada UKM.UD.Mutiara Furnitur Balikpapan,* 7(1), 81–98. <https://mail.jurnalmadani.stiemadani.ac.id/index.php/jamm/article/download/23/27>