
Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* pada UMKM Warung Nasi Hotha

Dandi Dwiki Ahmad Pratama^{1*}, Zenith Shalahan Muhammad², Achmad Habibie³, Christopher Febrino Pakhpahan⁴, Ajis Hidayatullah⁵

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

Jakarta, Indonesia

Email Korespondensi: dandidwiki940@email.com

ABSTRAK

Sektor UMKM kuliner di Jakarta Barat menghadapi tantangan besar dalam hal akurasi manajemen biaya, khususnya dalam penentuan harga pokok produksi. Warung Nasi Hotha sebagai objek penelitian ini masih menggunakan pencatatan biaya tradisional yang mengabaikan elemen pengeluaran tidak langsung. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi seluruh komponen biaya produksi, menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode *full costing*, serta menganalisis selisih antara perhitungan internal usaha dengan standar akuntansi biaya. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam, observasi langsung, dan dokumentasi laporan keuangan sederhana. Sampel analisis difokuskan pada tiga kategori menu: porsi normal, tambahan ayam, dan tambahan ikan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa HPP menurut metode *full costing* jauh lebih tinggi dibandingkan perhitungan internal UMKM karena mencakup biaya *overhead* tetap dan variabel seperti utilitas, sewa, dan transportasi. Ditemukan selisih HPP per porsi yang cukup signifikan untuk setiap menu, yang mengindikasikan terjadinya distorsi informasi biaya. Implikasi dari temuan ini adalah pentingnya penerapan akuntansi biaya yang komprehensif bagi pemilik usaha untuk menghindari kondisi laba semu dan menjamin keberlanjutan bisnis di tengah persaingan pasar yang kompetitif.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi; *Full Costing*; Manajemen Biaya; Laba Semu

ABSTRACT

The culinary MSME sector in West Jakarta faces significant challenges regarding cost management accuracy, particularly in determining the cost of goods manufactured. Warung Nasi Hotha, the subject of this study, currently relies on traditional cost recording that overlooks indirect expenditure elements. This research aims to identify all production cost components, calculate the Cost of Goods Manufactured (COGM) using the full costing method, and analyze the discrepancy between the business's internal calculations and standardized cost accounting. The research employs a quantitative descriptive method, with data collected through in-depth interviews, direct observation, and documentation of simple financial reports. The analysis focuses on three menu categories: normal portion, additional chicken, and additional fish. The results indicate that COGM under the full costing method is consistently higher than internal business calculations, as it incorporates both fixed and variable overhead costs such as utilities, rent, and transportation. Significant COGM gap per portion were found for each menu, indicating a clear distortion in cost information. The implication of these findings highlights the necessity for MSME owners to implement comprehensive cost accounting to avoid "pseudo-profits" and ensure long-term business sustainability amidst competitive market dynamics.

Keywords: Cost of Goods Manufactured; *Full Costing*; Cost Management; Pseudo profits

1. PENDAHULUAN

Sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan vital sebagai pilar penyangga ekonomi nasional dengan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) yang mencapai lebih dari 60%. Sebagaimana diuraikan oleh Sumunar et al. (2026), sektor kuliner menjadi salah satu bidang yang paling berkembang pesat karena tingginya permintaan masyarakat terhadap produk makanan siap saji. Warung Nasi Hotha, yang beroperasi sejak 2020 di Jakarta Barat, merupakan contoh nyata usaha mikro yang menghadapi dinamika produksi harian intensif sehingga membutuhkan akurasi data biaya yang kuat untuk memahami kinerja operasionalnya. Namun, pada realitasnya, manajemen biaya pada skala usaha mikro masih menjadi kendala krusial. Analisis dari Nusa et al. (2026) mengungkapkan bahwa permasalahan utama UMKM terletak pada sistem pencatatan yang masih bersifat manual,

sederhana, dan belum efektif, sehingga sering kali menyulitkan pemilik dalam memisahkan antara beban produksi dan pengeluaran pribadi.

Ketepatan dalam mengidentifikasi struktur biaya menjadi faktor penentu profitabilitas bisnis kuliner di tengah persaingan yang ketat. Ihwan et al. (2024) menegaskan bahwa kemampuan menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) secara akurat sangat penting agar pelaku usaha tidak terjebak dalam kondisi kerugian terselubung dan mampu memetakan keuntungan riil, kesalahan dalam perhitungan HPP bukan sekadar masalah administratif, melainkan ancaman serius bagi kelangsungan usaha. Tanpa data HPP yang andal, UMKM berisiko mengalami kondisi *undercosting*, di mana harga jual ditetapkan terlalu rendah sehingga tidak mampu menutup total biaya yang sebenarnya dikeluarkan. Dampaknya, pemilik sering kali terjebak dalam praktik laba semu, merasa telah memperoleh keuntungan dari selisih harga jual dan bahan baku, padahal keuntungan tersebut sebenarnya habis terserap untuk menutupi beban operasional dan penyusutan aset yang tidak tercatat.

Fenomena distorsi biaya ini diperkuat oleh berbagai temuan empiris pada penelitian terdahulu yang secara konsisten menunjukkan adanya selisih signifikan antara taksiran internal pemilik dengan standar akuntansi. Zulfani et al. (2025) menemukan selisih HPP mencapai Rp800 per porsi pada produk nasi siap saji akibat pengabaian elemen biaya tidak langsung. Selain itu, Azizah & Cahyani (2024) memaparkan adanya ketimpangan total biaya produksi hingga Rp1.208.750 dibandingkan hasil kalkulasi internal pemilik usaha. Bahkan, hasil riset Leonita & Masrunik (2026) menunjukkan fakta bahwa pengabaian biaya tenaga kerja dan utilitas dapat memicu selisih HPP ekstrem hingga hampir empat kali lipat. Hal ini membuktikan bahwa metode sederhana yang mengabaikan pengeluaran tak kas seperti penyusutan peralatan secara perlahan akan menggerus modal usaha, membuat UMKM kesulitan melakukan pembaruan aset di masa depan.

Kebutuhan akan angka biaya yang riil dan komprehensif menjadikan penggunaan metode akuntansi yang baku sebagai solusi mendesak bagi pelaku usaha. 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. Rabbani et al. (2025) mencatat bahwa mayoritas studi terdahulu cenderung berfokus pada UMKM manufaktur dengan karakteristik produksi yang stabil atau produk tunggal. Penelitian ini hadir untuk mengisi celah literatur tersebut dengan mengambil objek Warung Nasi Hotha, sebuah usaha mikro kuliner harian dengan variasi menu lauk-pauk yang beragam dan struktur biaya bahan baku yang sangat fluktuatif setiap harinya.

Tujuan utama dari riset ini, sebagaimana diuraikan oleh Agustina et al. (2025), adalah memberikan gambaran biaya yang lebih realistis dan akurat guna membantu pemilik usaha dalam mengenali biaya-biaya tersembunyi yang selama ini sering terlewatkan. Sasaran utama penelitian ini diarahkan untuk menganalisis perbedaan serta selisih antara perhitungan HPP versi internal UMKM dengan perhitungan berdasarkan metode *full costing* pada Warung Nasi Hotha. Analisis perbandingan ini diharapkan menjadi landasan strategis bagi manajemen usaha dalam pengambilan keputusan penetapan harga jual yang lebih akurat guna menjamin keberlanjutan bisnis di tengah dinamika pasar yang kompetitif.

2. TINJAUAN PUSTAKA.

Akuntansi secara mendasar, dipandang sebagai sistem informasi yang bertugas mengidentifikasi, mencatat, dan melaporkan transaksi ekonomi suatu entitas. Menurut Safitry dan Muntiah, proses ini melibatkan serangkaian kegiatan mulai dari pencatatan hingga analisis hasil keuangan yang berguna bagi para pemangku kepentingan untuk memahami status organisasi (Zulfani et al., 2025; Maharani et al., 2025). Dalam lingkup internal, Kurniawati menjelaskan bahwa akuntansi manajemen berfungsi membantu manajer mentransformasikan strategi organisasi ke dalam tindakan nyata melalui informasi keuangan yang tersedia (Fitriana et al., 2025).

Sebagai bagian yang tidak terpisahkan, akuntansi biaya hadir sebagai disiplin ilmu spesifik yang memfokuskan kegiatannya pada pencatatan, pengukuran, dan pelaporan informasi mengenai biaya. Menurut Luvita, fokus utama akuntansi biaya adalah identifikasi serta pengelolaan biaya, serta perencanaan dan pengawasan biaya selama proses produksi berlangsung (Zulfani et al., 2025). Sejalan dengan itu, Lia dan Rachman menambahkan bahwa akuntansi biaya berperan krusial dalam menyajikan informasi pengeluaran secara terperinci untuk mengukur tingkat efisiensi proses produksi hingga diketahui nilai per unit produknya (Rabbani et al., 2025).

Dalam konteks akuntansi, biaya didefinisikan sebagai jumlah uang atau setara kas yang dikorbankan untuk memperoleh benda atau jasa yang diharapkan memberikan manfaat di masa sekarang maupun masa depan. Menurut Sari dkk. dalam, pengeluaran atau biaya ini perlu diklasifikasikan ke dalam beberapa kategori guna memenuhi kebutuhan informasi manajerial yang berbeda-beda (Zulfani et al., 2025). Klasifikasi biaya berdasarkan hubungannya dengan produk terbagi menjadi biaya langsung (*direct cost*) yang dapat ditelusuri secara fisik ke produk dan biaya tidak langsung (*indirect cost*) yang sulit diidentifikasi secara spesifik ke satu unit produk. Jika ditinjau dari volume kegiatan, biaya dapat dikategorikan menjadi biaya variabel yang berubah sebanding dengan perubahan *output* dan

biaya tetap yang jumlah totalnya tetap konstan pada rentang waktu tertentu meskipun volume produksi berfluktuasi. Selain itu, biaya juga dapat diklasifikasikan berdasarkan fungsi utama organisasi yang mencakup biaya produksi, biaya pemasaran, serta biaya administrasi dan umum.

Pemahaman mengenai klasifikasi biaya menjadi landasan utama dalam menghitung harga pokok produksi (HPP), yang merupakan indikator vital yang mencerminkan seluruh pengorbanan sumber daya ekonomi untuk mengolah bahan baku menjadi barang jadi yang siap dijual. Menurut Banjarnahor dkk., HPP didefinisikan sebagai keseluruhan biaya yang harus dikeluarkan oleh sebuah bisnis untuk memproses produk hingga produk tersebut siap dipasarkan kepada konsumen (Leonita & Masrunik, 2026). Secara lebih luas HPP menggambarkan total biaya barang yang telah diselesaikan selama periode berjalan, yang mencakup akumulasi pengorbanan sumber daya ekonomi dalam proses transformasi bahan baku.

Untuk menghasilkan angka HPP yang akurat, terdapat elemen-elemen pembentuk biaya produksi yang harus diidentifikasi secara sistematis. Menurut Anggreani dan Adnyana unsur-unsur HPP diklasifikasikan ke dalam tiga jenis utama (Rabbani et al., 2025):

1. Biaya bahan baku (*direct material cost*): Mencakup semua biaya untuk bahan-bahan yang membentuk bagian integral dari produk jadi dan dapat dilacak langsung ke unit produk.
2. Biaya tenaga kerja langsung (*direct labor cost*): Mencakup upah yang dibayarkan kepada pekerja yang secara fisik terlibat langsung dalam proses transformasi bahan baku menjadi produk siap jual.
3. Biaya *overhead* pabrik (*factory overhead cost*): Meliputi seluruh biaya produksi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung, seperti biaya listrik, air, gas, biaya pemeliharaan, hingga penyusutan aset tetap yang digunakan selama proses pembuatan.

Untuk menyerap seluruh unsur biaya tersebut digunakan metode *full costing* sebagai teknik penentuan harga pokok produksi yang menyerap seluruh biaya produksi tanpa kecuali ke dalam setiap unit produk. Menurut Khasanah metode ini memberikan gambaran biaya yang lebih komprehensif dibandingkan metode lain karena mencakup elemen biaya langsung dan tidak langsung secara utuh (Ihwan et al., 2024).

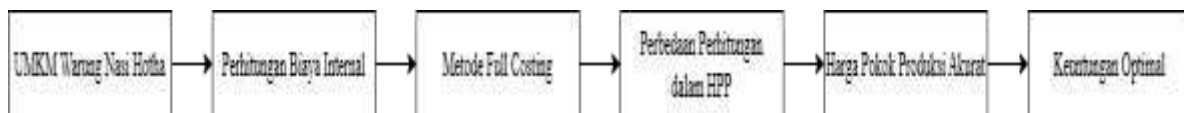
Menurut Mulyadi tata cara perhitungan HPP menggunakan pendekatan *full costing* dilakukan dengan rumus sebagai berikut (Leonita & Masrunik, 2026) :

Total biaya produksi = biaya bahan baku langsung + biaya tenaga kerja langsung + biaya *overhead* pabrik (tetap & variabel).

Selanjutnya, untuk memperoleh nilai biaya per unit produk, total pengeluaran tersebut dibagi dengan volume produksi yang dihasilkan:

HPP per unit = total biaya produksi / jumlah unit yang dihasilkan.

Sebagai dasar untuk memahami alur pemecahan masalah yang diintegrasikan dengan teori akuntansi biaya pada Warung Nasi Hotha, maka peneliti menyusun kerangka berpikir penelitian sebagai berikut:



Sumber: (Penulis, 2026)

Gambar 1. Kerangka Berpikir Penelitian

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif. Pendekatan kualitatif digunakan karena penelitian berfokus pada perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode *full costing* melalui pengolahan data biaya produksi pada UMKM Warung Nasi Hotha. Sementara itu, metode deskriptif digunakan untuk menggambarkan kondisi nyata mengenai proses pencatatan dan perhitungan biaya produksi yang diterapkan oleh usaha tersebut. Penelitian ini dilakukan pada UMKM Warung Nasi Hotha yang berlokasi di Duri Kepa, Jakarta Barat.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik Warung Nasi Hotha terkait proses produksi, penggunaan bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya operasional, serta sistem pencatatan biaya yang diterapkan dalam usaha. Selain wawancara, peneliti juga melakukan observasi secara langsung terhadap aktivitas operasional dan proses produksi yang berlangsung di Warung Nasi Hotha. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari dokumen pendukung seperti nota pembelian bahan baku, catatan penjualan, data biaya produksi, serta laporan sederhana yang dimiliki usaha.

Pemaparan hasil diawali dengan identifikasi seluruh elemen biaya yang terlibat dalam proses produksi harian, yang kemudian diklasifikasikan secara sistematis ke dalam komponen biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Analisis dilakukan terhadap tiga kategori menu representatif, yaitu porsi normal, menu tambahan

ayam, dan menu tambahan ikan. Data yang tersaji bertujuan untuk memetakan perbedaan serta selisih antara praktik perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) internal warung dengan perhitungan standar akuntansi yang menggunakan metode *full costing*. Melalui perbandingan ini, diharapkan dapat terlihat gambaran biaya produksi yang lebih akurat guna mendukung keberlanjutan operasional usaha.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Hasil

Pada tahap awal analisis, dilakukan identifikasi terhadap komponen biaya produksi yang selama ini diperhitungkan secara mandiri oleh pemilik Warung Nasi Hotha. Perhitungan internal ini cenderung masih menggunakan metode sederhana yang berfokus pada pengeluaran kas langsung yang terlihat secara kasat mata. Berikut adalah rincian Harga Pokok Produksi (HPP) menurut perhitungan internal UMKM untuk tiga kategori menu utama, yaitu porsi normal, menu tambahan ayam, dan menu tambahan ikan.

Tabel 1. Perhitungan HPP Menurut Warung Nasi Hotha

Biaya Bahan Baku		
Beras	Rp 520.000	
Bumbu	Rp 400.000	
Bihun	Rp 32.000	
Telur	Rp 780.000	
Sayur	Rp 210.000	
Tepung terigu	Rp 270.000	
Minyak goreng	Rp 440.000	
Kelapa	Rp 300.000	
Tahu	Rp 450.000	
Tempe	Rp 450.000	
Total Biaya Bahan Baku		Rp 3.852.000
Biaya Tenaga Kerja		
Tidak ada biaya tenaga kerja	Rp	-
Biaya Overhead		
Kantong Plastik	Rp 32.000	
Sendok plastik	Rp 60.000	
Kertas Nasi	Rp 25.000	
Total Biaya Overhead		Rp 117.000
Total Biaya Produksi		Rp 3.969.000
Total Unit Produksi		900 porsi
HPP/Unit		Rp 4.410

Sumber: (UMKM Warung Nasi Hotha, 2026)

Berdasarkan data pada Tabel 1, terlihat bahwa untuk porsi normal Warung Nasi Hotha, total pengeluaran sebesar Rp3.969.000 yang dialokasikan untuk volume produksi sebanyak 900 porsi menghasilkan nilai HPP sebesar Rp4.410 per unitnya.

Tabel 2. Perhitungan HPP Menu Tambahan Ayam Menurut Warung Nasi Hotha

Biaya Bahan Baku		
Ayam	Rp 1.350.000	
Bumbu	Rp 300.000	
Total Biaya Bahan Baku		Rp 1.650.000
Biaya Tenaga Kerja		
Tidak ada biaya tenaga kerja	Rp	-
Biaya Overhead		
Kantong Plastik	Rp 32.000	
Sendok plastik	Rp 60.000	

Biaya Bahan Baku		
Kertas Nasi	Rp	25.000
Total Biaya <i>Overhead</i>		Rp 117.000
Total Biaya Produksi		Rp 1.767.000
Total Unit Produksi		360 porsi
HPP/Unit		Rp 4.908

Sumber: (UMKM Warung Nasi Hotha, 2026)

Pada Tabel 2, HPP untuk menu tambahan ayam tercatat menunjukkan total biaya produksi sebesar Rp1.767.000. Dengan jumlah *output* produksi sebanyak 360 porsi, diperoleh nilai biaya pokok per unit sebesar Rp4.908.

Tabel 3. Perhitungan HPP Menu Tambahan Ikan Menurut Warung Nasi Hotha

Biaya Bahan Baku		
Ikan kembung	Rp	1.350.000
Ikan tongkol	Rp	1.350.000
Bumbu	Rp	460.000
Total Biaya Bahan Baku		Rp 3.160.000
Biaya Tenaga Kerja		
Tidak ada biaya tenaga kerja		Rp -
Biaya <i>Overhead</i>		
Kantong Plastik	Rp	32.000
Sendok plastik	Rp	60.000
Kertas Nasi	Rp	25.000
Total Biaya <i>Overhead</i>		Rp 117.000
Total Biaya Produksi		Rp 3.277.000
Total Unit Produksi		600 porsi
HPP/Unit		Rp 5.462

Sumber: (UMKM Warung Nasi Hotha, 2026)

Untuk menu tambahan ikan, Tabel 3 biaya produksi yang dikeluarkan adalah Rp3.277.000. Pembagian total biaya tersebut dengan volume 600 porsi menghasilkan nilai HPP sebesar Rp5.462 per unit.

Mencermati data yang tersaji dalam ketiga tabel sebelumnya, dapat dipahami bahwa Warung Nasi Hotha menetapkan nilai HPP sebesar Rp4.410 sebagaimana terinci pada Tabel 1, Rp4.908 yang dipaparkan dalam Tabel 2, serta Rp5.462 seperti yang terlihat pada Tabel 3. Dalam praktiknya, pemilik usaha hanya menitikberatkan perhitungan pada biaya bahan baku (BBB) dan komponen *overhead* berupa kemasan. Biaya tenaga kerja tidak diperhitungkan (Rp0) karena operasional warung dikelola secara mandiri tanpa sistem upah formal. Pengabaian komponen biaya tenaga kerja dan biaya tidak langsung ini merupakan fenomena umum pada UMKM kuliner, yang sering kali menyebabkan nilai HPP yang dihasilkan menjadi lebih rendah dari beban ekonomi yang sesungguhnya.

Untuk mendapatkan gambaran biaya produksi yang lebih akurat dan komprehensif, peneliti melakukan perhitungan ulang dengan menerapkan metode *full costing*. Metode ini menyerap seluruh unsur biaya produksi tanpa kecuali, baik yang bersifat tetap maupun variabel, termasuk komponen-komponen biaya yang selama ini terabaikan dalam pencatatan internal warung. Berikut adalah hasil perhitungan HPP menggunakan pendekatan *full costing*.

Tabel 4. Kalkulasi HPP menurut Metode *Full Costing*

Biaya Bahan Baku		
Beras	Rp	520.000
Bumbu	Rp	400.000
Bihun	Rp	32.000
Telur	Rp	780.000
Sayur	Rp	210.000
Tepung terigu	Rp	270.000
Minyak goreng	Rp	440.000

Biaya Bahan Baku		
Kelapa	Rp 300.000	
Tahu	Rp 450.000	
Tempe	Rp 450.000	
Total Biaya Bahan Baku		Rp 3.852.000
Biaya Tenaga Kerja		
Tidak ada biaya tenaga kerja		Rp -
Biaya Overhead		
Biaya Overhead Variabel:		
Transportasi	Rp 120.000	
Kantong Plastik	Rp 32.000	
Sendok plastik	Rp 60.000	
Kertas Nasi	Rp 25.000	
Karet	Rp 10.000	
Tisu	Rp 15.000	
Biaya Overhead Tetap:		
Listrik & Air	Rp 350.000	
Gas	Rp 184.000	
Sewa Tempat	Rp 300.000	
Total Biaya Overhead		Rp 1.096.000
Total Biaya Produksi		Rp 4.948.000
Total Unit Produksi		900 porsi
HPP/Unit		Rp 5.498

Sumber: (UMKM Warung Nasi Hotha, 2026)

Hasil analisis pada Tabel 4 menunjukkan angka HPP porsi normal yang lebih tinggi, menjadi Rp4.948.000 setelah menyertakan total biaya *overhead* sebesar Rp1.096.000. Untuk kapasitas 900 porsi, angka HPP per unit meningkat menjadi Rp5.498.

Tabel 5. Kalkulasi HPP Menu Tambahan Ayam Metode *Full Costing*

Biaya Bahan Baku		
Ayam	Rp 1.350.000	
Bumbu	Rp 300.000	
Total Biaya Bahan Baku		Rp 1.650.000
Biaya Tenaga Kerja		
Tidak ada biaya tenaga kerja		Rp -
Biaya Overhead		
Biaya Overhead Variabel:		
Transportasi	Rp 120.000	
Kantong Plastik	Rp 32.000	
Sendok plastik	Rp 60.000	
Kertas Nasi	Rp 25.000	
Karet	Rp 10.000	
Tisu	Rp 15.000	
Biaya Overhead Tetap:		
Listrik & Air	Rp 350.000	
Gas	Rp 184.000	

Biaya Bahan Baku		
Sewa Tempat	Rp	300.000
Total Biaya <i>Overhead</i>		Rp 1.096.000
Total Biaya Produksi		Rp 2.746.000
Total Unit Produksi		360 porsi
HPP/Unit	Rp	7.628

Sumber: (UMKM Warung Nasi Hotha, 2026)

Pada Tabel 5, total biaya produksi tercatat sebesar Rp2.746.000. Melalui pembagian dengan jumlah produksi 360 porsi, diperoleh angka HPP yang lebih komprehensif yaitu sebesar Rp7.628 per unit.

Tabel 6. Kalkulasi HPP Menu Tambahan Ikan Metode *Full Costing*

Biaya Bahan Baku		
Ikan kembung	Rp	1.350.000
Ikan tongkol	Rp	1.350.000
Bumbu	Rp	460.000
Total Biaya Bahan Baku		Rp 3.160.000
Biaya Tenaga Kerja		
Tidak ada biaya tenaga kerja	Rp	-
Biaya <i>Overhead</i>		
Biaya <i>Overhead</i> Variabel:		
Transportasi	Rp	120.000
Kantong Plastik	Rp	32.000
Sendok plastik	Rp	60.000
Kertas Nasi	Rp	25.000
Karet	Rp	10.000
Tisu	Rp	15.000
Biaya <i>Overhead</i> Tetap:		
Listrik & Air	Rp	350.000
Gas	Rp	184.000
Sewa Tempat	Rp	300.000
Total Biaya <i>Overhead</i>		Rp 1.096.000
Total Biaya Produksi		Rp 4.256.000
Total Unit Produksi		600 porsi
HPP/Unit	Rp	7.093

Sumber: (UMKM Warung Nasi Hotha, 2026)

Perhitungan untuk menu tambahan ikan pada Tabel 6 akumulasi seluruh unsur biaya produksi menghasilkan nilai total sebesar Rp4.256.000. Dengan volume produksi 600 porsi, maka nilai HPP per unit ditetapkan sebesar Rp7.093.

Hasil analisis menggunakan metode *full costing* menunjukkan angka HPP yang lebih tinggi, yaitu Rp5.498 pada Tabel 4, Rp7.628 pada Tabel 5, dan Rp7.093 pada Tabel 6. Peningkatan nilai HPP yang cukup signifikan ini murni berasal dari penyertaan elemen biaya *overhead* tetap dan variabel secara menyeluruh, yang mencakup biaya transportasi, listrik & air, gas, hingga biaya sewa tempat. Penting untuk dicatat bahwa dalam perhitungan *full costing* ini pun, komponen biaya tenaga kerja tetap dicatat sebesar Rp0 guna menyesuaikan dengan realitas operasional Warung Nasi Hotha yang saat ini memang tidak mengalokasikan upah tenaga kerja.

Penyertaan biaya tetap dan variabel yang lebih detail ini memberikan gambaran biaya yang lebih realistis bagi Warung Nasi Hotha, dengan memasukkan biaya-biaya utilitas dan sewa secara akurat, Warung Nasi Hotha dapat terhindar dari risiko *undercosting* (biaya yang dihitung terlalu rendah). Hal ini memastikan bahwa meskipun tidak ada pengeluaran untuk gaji, biaya-biaya tetap lainnya tetap terkompensasi dalam nilai produk agar keberlanjutan usaha jangka panjang dapat terjaga.

4.2. Pembahasan

Setelah mengidentifikasi HPP dari kedua sudut pandang, dilakukan analisis perbandingan untuk memetakan besarnya penyimpangan biaya yang terjadi pada Warung Nasi Hotha. Tabel perbandingan di bawah ini menyajikan selisih nilai antara HPP versi internal UMKM dengan HPP berbasis metode *full costing* untuk setiap kategori menu.

Table 1. Perbandingan Hasil HPP menurut Warung Nasi Hotha dengan Hasil HPP dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	Metode		Selisih
	Internal UMKM	<i>Full costing</i>	
Total Biaya Produksi	Rp 3.969.000	Rp 4.948.000	Rp 979.000
Total Unit Produksi	900 porsi	900 porsi	
HPP/Unit	Rp 4.410	Rp 5.498	Rp 1.088

Sumber: (Diolah dari data UMKM Warung Nasi Hotha, 2026)

Perbandingan pada Tabel 1 menunjukkan adanya selisih nilai sebesar Rp1.088 per porsi untuk kategori porsi normal, yang berasal dari perbedaan total biaya produksi sebesar Rp979.000.

Table 2. Perbandingan Hasil HPP Menu Tambahan Ayam menurut Warung Nasi Hotha dengan Hasil HPP Menu Tambahan Ayam dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	Metode		Selisih
	Internal UMKM	<i>Full costing</i>	
Total Biaya Produksi	Rp 1.767.000	Rp 2.746.000	Rp 979.000
Total Unit Produksi	360 porsi	360 porsi	
HPP/Unit	Rp 4.908	Rp 7.628	Rp 2.719

Sumber: (Diolah dari dataUMKM Warung Nasi Hotha, 2026)

Data perbandingan pada Tabel 2 memperlihatkan disparitas nilai yang signifikan sebesar Rp2.719 per unit untuk menu tambahan ayam.

Table 3. Perbandingan Hasil HPP Menu Tambahan Ikan menurut Warung Nasi Hotha dengan Hasil HPP Menu Tambahan Ikan dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	Metode		Selisih
	Internal UMKM	<i>Full costing</i>	
Total Biaya Produksi	Rp 3.277.000	Rp 4.256.000	Rp 979.000
	600 porsi	600 porsi	

Total Unit Produksi			
HPP/Unit	Rp 5.462	Rp 7.093	Rp 1.632

Sumber: (Diolah dari dataUMKM Warung Nasi Hotha, 2026)

Pada Tabel 3, ditemukan selisih biaya pokok produksi sebesar Rp1.632 per unit untuk menu tambahan ikan dibandingkan dengan nilai awal yang ditetapkan oleh pemilik usaha.

Berdasarkan tabel perbandingan tersebut, ditemukan selisih HPP yang cukup signifikan pada setiap porsinya, yaitu Rp1.088 pada Tabel 1, Rp2.719 pada Tabel 2, dan Rp1.632 pada Tabel 3. Perbedaan yang mencolok ini membuktikan bahwa metode sederhana yang diterapkan pemilik usaha menghasilkan distorsi biaya karena tidak memasukkan elemen biaya tak kas dan biaya utilitas ke dalam harga pokok produk.

Selisih ini mengindikasikan adanya praktik "laba semu", di mana pemilik merasa telah memperoleh keuntungan dari selisih harga jual dan bahan baku, padahal keuntungan tersebut sebenarnya terserap untuk menutupi beban operasional yang tidak tercatat seperti sewa dan listrik. Tanpa adanya penyesuaian perhitungan biaya produksi secara menyeluruh, Warung Nasi Hotha akan sulit untuk memiliki cadangan dana bagi pembaruan aset tetap di masa depan. Oleh karena itu, penggunaan informasi biaya dari metode *full costing* sangat krusial bagi manajemen Warung Nasi Hotha untuk melakukan evaluasi efisiensi operasional guna menjamin keberlanjutan bisnis jangka panjang.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Penelitian ini membuktikan bahwa praktik perhitungan biaya pada UMKM Warung Nasi Hotha masih sangat terfragmentasi dan belum mencerminkan beban ekonomi yang sesungguhnya. Melalui analisis mendalam, ditemukan disparitas nilai yang signifikan antara kalkulasi mandiri pemilik dengan standar metode *full costing*, di mana HPP porsi normal mengalami selisih sebesar Rp1.088, menu tambahan ayam sebesar Rp2.719, dan menu tambahan ikan sebesar Rp1.632. Ketidakesuaian ini berakar dari pengabaian elemen biaya *overhead* tetap dan variabel seperti utilitas, sewa tempat, dan transportasi yang meskipun tidak dikeluarkan secara harian dalam bentuk kas nyata, tetap merupakan pengorbanan sumber daya yang melekat pada setiap porsi makanan. Tanpa pengakuan biaya yang komprehensif ini, pemilik usaha terjebak dalam kondisi "laba semu" yang berisiko menggerus modal secara perlahan karena tidak adanya dana cadangan untuk pembaruan aset maupun pemeliharaan fasilitas usaha di masa depan. Akurasi perhitungan ini menjadi krusial agar Warung Nasi Hotha dapat memahami posisi keuangan riil dan menghindari risiko kerugian terselubung di tengah dinamika pasar kuliner yang kompetitif.

Saran

Secara teoretis, hasil riset ini memberikan kontribusi nyata terhadap pengembangan akuntansi biaya dengan menyediakan model aplikasi metode *full costing* pada skala usaha mikro kuliner harian yang memiliki karakteristik produksi kompleks dan variasi menu dinamis. Temuan ini memperkuat literatur mengenai urgensi klasifikasi biaya bagi UMKM agar informasi keuangan tidak terdistorsi oleh persepsi intuitif pemilik semata.

Bagi praktisi, khususnya pemilik Warung Nasi Hotha, disarankan untuk mulai mengadopsi sistem pencatatan biaya yang lebih terstruktur dan berbasis bukti, dengan mulai memisahkan keuangan pribadi dan operasional serta mengalokasikan biaya penyusutan aset secara rutin. Selain itu, bagi pengambil kebijakan atau instansi terkait, hasil ini dapat dijadikan referensi untuk merancang program pelatihan literasi keuangan berbasis digital yang lebih aplikatif bagi pelaku usaha kecil. Pelatihan tersebut sebaiknya difokuskan pada penggunaan teknologi sederhana seperti aplikasi pembukuan atau templat anggaran digital agar proses identifikasi biaya *overhead* dapat dilakukan secara otomatis dan akurat, guna menjamin keberlanjutan ekonomi UMKM dalam jangka panjang.

REFERENSI

- Agustina, P., Sari, T. T. I., & Rikayana, H. L. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full costing* Untuk Menentukan Harga Jual Pada Usaha Tahu Bapak Junaidi. *Journal of Innovative and Creativity*, 5(3), 37627–37683. <https://joecy.org/index.php/joecy/article/view/6122>
- Azizah, S. U., & Cahyani, N. P. D. (2024). Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full costing* untuk Menentukan Harga Jual pada UMKM Warung Makan Parkiran. *Kompeten: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 2(5), 808–813. <https://doi.org/10.57141/kompeten.v2i5.110>

- Fitriana, N., Murniati, E., Juwita, Z., & Azira, M. (2025). Harga Jual Dengan Metode Cost Plus *Pricing Pendekatan Full costing* Pada Umkm Seblak Prasmanan Teh Lianti Kota Pekanbaru. *Jurnal Akuntansi Keuangan Dan Perpajakan* | E-ISSN : 3063-8208, 1(3), 358–365. <https://doi.org/10.62379/jakp.v1i3.273>
- 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. *JAMAN : Jurnal Akuntansi Dan Manajemen Bisnis*, 5(1), 74–78. <https://doi.org/10.56127/jaman.v5i1.2190>
- Hanum, D. M., Rafifah, D. F., Putri, D. A., Solikhatin, A. N., & Situngkir, T. L. (2026). Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode *Full costing* dan Metode Konvensional Pada Bakso H. Lili. *AKADEMIK: Jurnal Mahasiswa Ekonomi & Bisnis*, 6(1), 287–298. <https://doi.org/10.37481/jmeb.v6i1.1819>
- Ihwan, K. S., Ilmi, A., Purnama, M. A., & Tartiani, Y. A. T. (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>
- Leonita, S. O. T., & Masrunik, E. (2026). Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Mie Dwr. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Keuangan (JIAKu)*, 5(1), 59–72. <https://doi.org/10.24034/jiaku.v5i1.7579>
- Maharani, N. S., Rosalina, L., Azzahra, N., Muthia, A., & Lestari, T. (2025). Penggunaan Metode Full Costing Dan Variable Costing Terhadap Laba Bersih UMKM “Noen Cookies” : The Use of Full Costing and Variable Costing Methods on the Net Profit of the “Noen Cookies” SME . *Jurnal Manajemen Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(4), 287–292. <https://doi.org/10.63921/jmaeka.v1i4.87>
- Musyarrofah, Waryanto, B. D., & Fauziyah. (2021). Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* dan Variable Costing untuk Menentukan Harga Jual pada Rumah Makan Mr. Teto Yogyakarta. *Journal of Sustainability Business Research*, 2(4), 311–319. <https://jurnal.unipasby.ac.id/jsbr/article/view/4783>
- Nusa, G. H., Sulistiyantoro, D., Cahyo, P. W., Zahara, I., & Himawan, A. (2026). Metode *Full Costing* dan Cost Plus dalam Harga Jual Usaha Mikro Kecil dan Menengah. *COSTING: Journal of Economic, Business and Accounting*, 9(1), 384–394. <https://journal.ipm2kpe.or.id/index.php/COSTING/article/view/18337>
- Rabbani, A., Fakha Sari, N. P., Izzati, N., Islami, S. D., & Lestari, T. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full costing* Pada Konveksi Gapions Productions. *Jurnal Manajemen Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(4), 315–321. <https://doi.org/10.63921/jmaeka.v1i4.117>
- Turang, T. M., Pangemanan, S. S., & Pinatik, S. (2022). Penerapan Metode *Full costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Kedai Kopi Pulang Manado. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, Dan Hukum)*, 5(2), 1111–1118. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/lppmekosobudkum/article/view/40358>
- Sumunar, K. I., Zakaria, S. D., Sofa, G. Z., Sihite, K. Y., Masruroh, K. H., Haryanto, A., & Resmawan, C. A. (2026). Analisis Pendekatan *Full Costing* Sebagai Dasar Strategi Penetapan Harga Di Umkm Kantin Qta. *Indo-Fintech Intellectuals: Journal of Economics and Business*, 6(1), 8164–8177. <https://doi.org/10.54373/ifiheb.v6i1.5202>
- Widiastuti, M., Riorini, S. V., Sirait, K. H., Dirdia, R., & Widiasmara, S. (2025). Strategi Penetapan Harga Produk dan Jasa bagi UMKM untuk Meningkatkan Daya Saing dan Keberlanjutan Usaha. *Dirkantara Indonesia*, 4(1), 87–92. <https://doi.org/10.55837/di.v4i1.168>
- 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>

