
Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full costing* dalam Menetapkan Harga Jual pada UMKM Jus Buah N2N

Siti Nazwa Rahmah¹, Nazwa Namira Adnan², Cantika Deani Azzahra^{3*}, Eka Diah Ciptorini⁴, Lintang Khoirunnisa⁵

Universitas Bina Sarana Informatika, Indonesia

Jl. Kemanggisian Utama Raya, RT.3/RW.2, Slipi, Kec. Palmerah, Kota Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 11480

Email Korespondensi: cantikadeani1@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini menganalisis perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan menggunakan metode *full costing* pada UMKM Jus Buah N2N yang beroperasi dalam sektor minuman. Latar belakang penelitian ini berhubungan dengan kebutuhan akan perhitungan biaya produksi yang tepat untuk menentukan harga pokok produk dan mendukung kelangsungan usaha. Dalam praktik sehari-hari, pemilik UMKM sering kali belum sepenuhnya menghitung semua elemen biaya produksi, yang dapat mengakibatkan kesalahan dalam pengelolaan biaya usaha. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi serta menghitung semua komponen biaya produksi yang mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik dengan menerapkan metode *full costing*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dengan pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Temuan penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi di UMKM Jus Buah N2N mencapai Rp11.925.000, di mana perhitungan ini menggunakan metode *full costing*. Dari total tersebut, biaya bahan baku adalah Rp6.175.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp4.500.000, dan biaya overhead pabrik sebesar Rp1.250.000. Dengan total produksi sebanyak 870 porsi, Harga Pokok Produksi yang didapatkan adalah Rp13.706 per porsi. Penerapan metode *full costing* dapat memberikan bantuan kepada UMKM dalam menghitung biaya produksi dengan cara yang lebih lengkap, tepat, dan sistematis, sehingga berkontribusi pada pengambilan keputusan usaha yang lebih baik.

Kata Kunci: *full costing*; harga pokok produksi; biaya produksi;

ABSTRACT

This research analyzes the calculation of the Cost of Goods Manufactured (COGM) using the full costing method at UMKM Jus Buah N2N, a micro, small, and medium enterprise operating in the beverage sector. The background of this study relates to the need for accurate production cost calculations to determine product cost prices and support business sustainability. In daily practice, MSME owners often do not fully calculate all elements of production costs, which can lead to errors in business cost management. The purpose of this study is to identify and calculate all components of production costs, including raw material costs, direct labor costs, and factory overhead costs, by applying the full costing method. The method used in this research is descriptive qualitative, with data collection conducted through interviews, observation, and documentation. The research findings show that the total production cost at UMKM Jus Buah N2N reached IDR 11,925,000, where this calculation uses the full costing method. Of this total, raw material costs amounted to IDR 6,175,000, direct labor costs were IDR 4,500,000, and factory overhead costs were IDR 1,250,000. With a total production of 870 portions, the Cost of Goods Manufactured obtained was IDR 13,706 per portion. The application of the full costing method can assist MSMEs in calculating production costs in a more comprehensive, accurate, and systematic manner, thereby contributing to better business decision-making.

Keywords: *full costing*; *cost of goods manufactured*; *production costs*;

1. PENDAHULUAN

Perkembangan sektor bisnis di Indonesia saat ini menunjukkan pertumbuhan yang pesat, terutama pada sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). UMKM merupakan kategori bisnis yang dioperasikan oleh individu atau badan usaha dan telah memenuhi syarat yang ditetapkan dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008. UMKM berfungsi sebagai salah satu fondasi ekonomi nasional, menyumbang lebih dari 99% dari total unit usaha yang ada. Di samping

itu, UMKM telah memberikan kontribusi sebesar 60,5% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB), mampu menyerap tenaga kerja hingga 96,9%, serta berperan dalam ekspor nonmigas sebesar 15,69% (Kemenkeu, 2023).

Dalam pengelolaan UMKM, manajemen keuangan menjadi salah satu aspek yang sangat penting bagi keberlangsungan usaha. Pengelolaan keuangan tidak hanya berkaitan dengan pencatatan transaksi, tetapi juga mencakup kemampuan dalam menghitung biaya produksi secara tepat dan akurat. Perhitungan biaya produksi yang tepat akan berpengaruh langsung terhadap penentuan harga jual produk. Harga jual merupakan faktor penting yang mempengaruhi daya saing dan tingkat keuntungan suatu usaha. Penetapan harga jual yang tidak tepat, baik terlalu tinggi maupun terlalu rendah, dapat berdampak pada menurunnya minat konsumen atau bahkan menyebabkan kerugian bagi pelaku usaha (Fransiscus, 2026; Afriani et al., 2025). Dalam praktiknya, banyak UMKM yang masih menentukan harga jual dengan cara yang bersifat intuitif, contohnya hanya mengandalkan estimasi pemilik, menyesuaikan dengan tarif dari pesaing, atau menetapkan harga tanpa menggunakan perhitungan biaya yang sistematis (Leonita & Masrunik, 2026). Apabila terdapat kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi, hal tersebut akan berdampak pada penentuan harga jual produk dan pada akhirnya berpengaruh terhadap laba yang diperoleh perusahaan (Weny, 2023). Oleh karena itu, diperlukan metode perhitungan biaya produksi yang mampu memberikan hasil yang akurat sebagai dasar dalam menentukan harga jual. Salah satu metode yang dapat digunakan adalah metode *full costing*.

Beberapa penelitian terdahulu seperti (Haliza et al., 2023) dan (Sofiana et al., 2024) telah membuktikan bahwa penerapan metode *full costing* menghasilkan perhitungan HPP yang lebih akurat dibandingkan metode sederhana yang umum digunakan UMKM, namun penelitian tersebut masing-masing berfokus pada UMKM minuman teh. Penelitian mengenai penerapan metode *full costing* pada UMKM jus buah masih terbatas, mengingat karakteristik bahan baku, proses produksi, dan struktur biaya jus buah berbeda dengan produk-produk tersebut sehingga hasilnya tidak dapat digeneralisasi secara langsung. Oleh karena itu, diperlukan kajian lebih lanjut pada UMKM Jus Buah N2N di Tanjung Duren.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara teoritis maupun praktis. Dari aspek teoritis, penelitian ini dapat memperkaya literatur dalam bidang akuntansi biaya, terutama mengenai implementasi metode *full costing* pada usaha mikro, kecil, dan menengah di sektor minuman. Sementara itu, dari aspek praktis, penelitian ini diharapkan dapat menjadi panduan bagi para pelaku UMKM, khususnya UMKM Jus Buah N2N dan usaha yang bergerak di bidang serupa, dalam menentukan harga pokok produksi serta menetapkan harga jual yang lebih tepat, sehingga pada akhirnya dapat mendorong peningkatan profitabilitas usaha.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dalam menetapkan harga jual pada UMKM jus buah N2N. Sistematika penulisan dalam penelitian ini terdiri atas beberapa bagian, yaitu pendahuluan, tinjauan pustaka, metode penelitian, hasil dan pembahasan, serta kesimpulan dan saran.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Menurut (Widiyanto, 2024) Harga pokok produksi merupakan total dari biaya produksi yang meliputi bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik, ditambah persediaan barang yang sedang diproses, dan dikurangi dengan persediaan barang yang sudah selesai diproses. Harga pokok produksi berhubungan dengan periode waktu tertentu. Harga pokok produksi akan setara dengan biaya produksi jika tidak terdapat persediaan barang di awal maupun di akhir proses. Oleh karena itu, Harga pokok produksi atau biaya produk adalah komponen krusial untuk menilai kinerja dari perusahaan baik yang bergerak di bidang perdagangan maupun manufaktur. Pada dasarnya, harga pokok produksi mencerminkan biaya dasar dari barang dan jasa yang dihasilkan dalam suatu periode akuntansi tertentu. Ini menandakan bahwa harga pokok produksi merupakan elemen dari biaya total, yaitu biaya dari produk yang terjual selama suatu periode akuntansi (Ashary et al., 2023).

Berdasarkan pendapat para ahli tersebut, dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, yang digunakan sebagai dasar dalam menghasilkan produk yang siap dipasarkan.

Menurut (Lantang et al., 2023) 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.

Metode *Full costing*

Menurut (Sayuti et al., 2022) Metode *Full Costing* merupakan cara untuk menentukan biaya produksi dengan menghitung semua pengeluaran yang terkait dengan produk, termasuk biaya bahan utama, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik, baik variabel maupun tetap. Perhitungan biaya produksi menggunakan metode *full costing* adalah lebih tepat dan benar. Dalam metode *full costing*, biaya overhead pabrik, yang terdiri dari biaya

variabel dan tetap, ditambahkan ke dalam perhitungan biaya produksi. Dengan demikian, perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dapat dirumuskan sebagai berikut:

Biaya Bahan Baku	Rp. xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. xxx
Biaya Overhead Pabrik Variabel	<u>Rp. xxx (+)</u>
Harga Pokok Produksi	Rp. xxx

Harga jual merupakan elemen penting dalam kegiatan pemasaran karena berpengaruh langsung terhadap keputusan pembelian konsumen serta tingkah keuntungan yang diperoleh perusahaan. Penetapan harga jual tidak dapat dilakukan secara sembarangan, melainkan harus didasarkan pada perhitungan yang tepat agar dapat mencapai tujuan perusahaan, baik dalam hal memperoleh laba maupun menjaga daya saing di pasar.

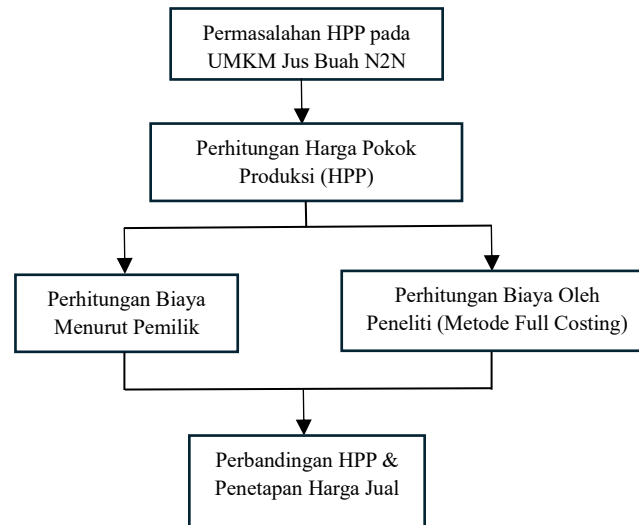
Berdasarkan teori dari Kotler dan Keller (2009) harga jual adalah sejumlah uang yang dibebankan saat suatu produk barang atau jasa, atau nilai yang ditukar konsumen untuk memperoleh manfaat dari penggunaan produk barang dan jasa tersebut (Melati et al., 2022). Sedangkan, Menurut (Rahmatika et al., 2022) Harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan perusahaan, karena itu untuk mencapai laba yang diinginkan oleh perusahaan salah satu cara yang dilakukan untuk menarik minat konsumen adalah dengan cara menentukan harga yang tepat untuk produk yang terjual. Berdasarkan pendapat tersebut, dapat disimpulkan bahwa harga jual merupakan nilai yang ditetapkan atas suatu produk dengan mempertimbangkan seluruh biaya produksi serta keuntungan yang diharapkan, sehingga dapat mendukung keberlangsungan usaha.

Penelitian (Haliza et al., 2023) pada UMKM Es Teh Nusantara Cabang Kota Jambi bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi (HPP) menggunakan metode *full costing* dalam penentuan harga jual produk. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan data primer yang diperoleh melalui wawancara kepada pemilik UMKM. Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan antara perhitungan HPP perusahaan dengan metode *full costing* karena biaya overhead belum dihitung secara menyeluruh, sehingga berdampak pada kurang tepatnya penetapan harga jual. Persamaan dengan penelitian ini adalah sama-sama menggunakan metode *full costing* pada UMKM minuman dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Perbedaannya terletak pada objek dan lokasi penelitian, di mana penelitian tersebut dilakukan pada UMKM minuman teh di Kota Jambi, sedangkan penelitian ini pada UMKM Jus Buah N2N di Tanjung Duren. Selain itu, karakteristik bahan baku jus buah yang lebih mudah rusak dan fluktuatif membuat struktur biayanya berbeda.

Selain itu penelitian yang dilakukan oleh (Leonita & Masrunik, 2026) pada UMKM Mie DWR bertujuan untuk mengidentifikasi seluruh elemen biaya produksi dan menghitung Harga Pokok Penjualan (HPP) dengan metode *full costing* sebagai dasar penentuan harga jual. Studi ini menerapkan pendekatan deskriptif kualitatif melalui teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi. Temuan dari penelitian tersebut menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antara HPP versi pemilik dengan hasil perhitungan menggunakan *full costing* karena sejumlah elemen biaya produksi belum tercatat secara menyeluruh, yang mengakibatkan harga jual yang ditetapkan tidak mencukupi untuk menutupi keseluruhan biaya produksi yang seharusnya. Kesamaan antara penelitian sebelumnya dengan penelitian ini terletak pada penerapan metode *full costing* sebagai acuan untuk menghitung HPP serta penetapan harga jual pada UMKM di sektor kuliner. Di sisi lain, perbedaannya ada pada fokus objek, lokasi, dan metode penelitian yang digunakan. Leonita dan Masrunik melakukan penelitian UMKM kuliner mie di Blitar, sementara penelitian ini dilakukan pada UMKM Jus Buah N2N di Tanjung Duren.

Penelitian yang dilakukan oleh (Sofiana et al., 2024) pada UMKM Es Teh Solo Cabang Rawalumbu di Kota Bekasi membahas penerapan teknik *full costing* untuk menentukan HPP serta harga jual dengan cara *cost plus pricing*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Temuan dari penelitian tersebut menunjukkan bahwa metode *full costing* dalam menghitung HPP menghasilkan angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan perusahaan, karena biaya overhead belum sepenuhnya diperhitungkan, sehingga harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan dianggap belum ideal. Kesamaan antara penelitian ini dan yang sebelumnya adalah sama-sama menggunakan metode *full costing* dalam konteks UMKM di sektor minuman dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Di sisi lain, perbedaan terletak pada objek, lokasi, dan metode penetapan harga jual. Sofiana dan rekan-rekannya menerapkan pendekatan kuantitatif untuk UMKM Es Teh Solo Cabang Rawalumbu, sementara penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif pada UMKM Jus Buah N2N di Tanjung Duren.

Kerangka Berpikir



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

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Metode deskriptif digunakan untuk menggambarkan secara sistematis dan faktual mengenai perhitungan harga pokok produksi serta penentuan harga jual pada UMKM Jus Buah N2N. Data dikumpulkan pada tanggal 16 April melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha. Pemilihan Jus Buah N2N sebagai objek penelitian didasarkan pada kemudahan akses, di mana pihak perusahaan telah memberikan izin resmi untuk dilakukannya penelitian. Penelitian kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk memahami proses perhitungan biaya produksi dan penerapan metode *full costing* secara langsung di lapangan.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri dari:

1. Data primer, yaitu data yang diperoleh secara langsung dari UMKM Jus Buah N2N melalui wawancara dengan pemilik usaha serta observasi terhadap kegiatan produksi.
2. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari berbagai sumber seperti buku, jurnal, dan referensi lain yang relevan dengan topik penelitian.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Wawancara, yaitu teknik pengumpulan data dengan cara melakukan tanya jawab secara langsung dengan pemilik atau pihak terkait di UMKM Jus Buah N2N untuk memperoleh informasi mengenai proses produksi dan penentuan harga jual.
2. Observasi, yaitu teknik pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan langsung terhadap aktivitas produksi, penggunaan bahan baku, serta proses operasional usaha.
3. Dokumentasi, yaitu teknik pengumpulan data dengan mengumpulkan dokumen atau catatan yang berkaitan dengan biaya produksi, seperti nota pembelian bahan baku, pencatatan biaya, dan data pendukung lainnya.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut adalah penjelasan tentang penghitungan biaya dasar produksi di UMKM Jus Buah N2N dengan penerapan metode *full costing*. Data yang dipakai menyajikan informasi terkait biaya produksi dan total volume produksi dalam jangka waktu penelitian. Penghitungan ini meliputi biaya bahan dasar, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, analisis biaya produksi, serta penentuan harga jual produk. Tujuan dari analisis ini adalah untuk memastikan apakah penghitungan biaya produksi yang dilakukan oleh UMKM telah merefleksikan semua elemen biaya produksi dengan benar.

Tabel 1. Perhitungan HPP pemilik UMKM Jus N2N

Bahan Baku Langsung:	Volume	Harga	Sub Total
Mangga	18 Kg	Rp 35.000	Rp. 630.000
Alpukat	20 Kg	Rp. 40.000	Rp. 800.000
Buah Naga	12 Kg	Rp. 32.000	Rp. 384.000
Strawberry	10 Kg	Rp. 80.000	Rp. 800.000
Jambu	12 Kg	Rp. 30.000	Rp. 360.000
Nanas	8 Kg	Rp. 25.000	Rp. 200.000
Apel	6 Kg	Rp. 60.000	Rp. 360.000
Melon	5 Kg	Rp. 30.000	Rp. 150.000
Jeruk Sunkist	3 Kg	Rp. 39.000	Rp. 117.000
Jumlah Bahan Baku Langsung			Rp. 3.801.000
Bahan Baku Penolong:			
Gula Pasir	15 Kg	Rp. 20.000	Rp. 300.000
Susu Coklat (Carnation)	10 Kaleng	Rp. 18.000	Rp. 180.000
Susu Putih (Frisian flag)	13 Kaleng	Rp. 18.000	Rp. 234.000
Es Batu Kristal	30 Plastik	Rp. 15.000	Rp. 450.000
Cup Plastik	15 Pak	Rp. 45.000	Rp. 675.000
Tutup Cup	15 Pak	Rp. 30.000	Rp. 450.000
Kantong Plastik	1 Pak	Rp. 25.000	Rp. 25.000
Sedotan Plastik	3 Pak	Rp. 20.000	Rp. 60.000
Jumlah Bahan Baku Penolong			Rp. 2.374.000

Sumber: (Hasil Wawancara, 2026)

Berdasarkan Tabel 1, terungkap bahwa keseluruhan pengeluaran untuk bahan baku dalam kegiatan produksi UMKM Jus Buah N2N terdiri dari bahan baku utama dan bahan baku tambahan. Pengeluaran untuk bahan baku utama meliputi berbagai macam buah, termasuk mangga, alpukat, buah naga, stroberi, jambu, nanas, apel, melon, dan jeruk sunkist dengan jumlah total Rp3.801.000. Di sisi lain, pengeluaran untuk bahan baku tambahan seperti gula pasir, susu, es, cup plastik, penutup cup, kantong plastik, dan sedotan mencapai Rp2.374.000.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Biaya Overhead Pabrik

Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp. 4.500.000
Biaya Overhead Pabrik			
Biaya Bahan Bakar	1 Bulan	Rp. 50.000	
Biaya Sewa Tempat	1 Bulan	Rp. 1.000.000	
Biaya Listrik	1 Bulan	Rp. 200.000	
Total Biaya Overhead			Rp. 1.250.000

Sumber: (Data Olahan Peneliti, 2026)

Tabel 3. Perhitungan HPP Peneliti

Biaya Produksi	
Biaya Bahan Baku	Rp. 6.175.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 4.500.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 1.250.000
Total Biaya Produksi	Rp. 11.925.000
Harga Pokok/porsi	Rp. 13.706

Sumber: (Data Olahan Peneliti, 2026)

Analisis menunjukkan bahwa total pengeluaran yang terjadi pada bulan April 2026 mencapai Rp 11.925.000. Biaya pokok untuk setiap porsi minuman yang telah diolah menjadi Rp 13,706 jika dibagi berdasarkan total 870 porsi minuman. Hitungan biaya untuk Jus N2N bervariasi akibat perbedaan harga bahan baku.

Menghitung HPP Per Porsi

$$\text{HPP} = \frac{\text{Total Biaya}}{\text{Jumlah Porsi}}$$

$$\text{HPP} = \frac{11.925.000}{870}$$

$$\text{HPP} = 13.706$$

Tabel 4. Perbandingan HPP Pemilik dan Peneliti

Komponen Biaya	Perhitungan Pemilik	Perhitungan Peneliti
Biaya Bahan Baku	Rp. 6.175.000	Rp. 6.175.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Tidak dihitung	Rp. 4.500.000
Biaya Bahan Bakar (Bensin)	Tidak dihitung	Rp. 50.000
Biaya Sewa Tempat	Rp. 1.000.000	Rp. 1.000.000
Biaya Listrik	Tidak dihitung	Rp. 200.000
Total Biaya Produksi	Rp. 7.175.000	Rp. 11.925.000
HPP per Porsi	Rp. 8.247	Rp. 13.706

Sumber: (Data Olahan Peneliti, 2026)

Berdasarkan Tabel 4, terlihat jelas perbedaan antara perhitungan pemilik dan peneliti. Pemilik UMKM Jus Buah N2N telah memperhitungkan biaya bahan baku (Rp6.175.000) dan biaya sewa tempat (Rp1.000.000), sehingga total biaya yang dihitung pemilik sebesar Rp7.175.000 dengan HPP per porsi Rp8.247. Namun pemilik tidak memasukkan biaya tenaga kerja langsung (Rp 4.500.000), biaya bensin (Rp50.000), dan biaya listrik (Rp200.000). Setelah seluruh komponen biaya diperhitungkan menggunakan metode *full costing*, total biaya produksi yang sesungguhnya mencapai Rp11.925.000 dengan HPP per porsi sebesar Rp13.706 lebih tinggi Rp5.459 dibandingkan perhitungan pemilik. Perbedaan ini menunjukkan bahwa pemilik UMKM selama ini menetapkan harga jual yang belum mencerminkan seluruh biaya operasional secara penuh.

Penetapan Harga Jual

Setelah diperoleh HPP per porsi sebesar Rp13.706, langkah selanjutnya adalah menetapkan harga jual dengan menambahkan margin keuntungan yang diharapkan. Mengacu pada praktik umum UMKM sektor minuman, ditetapkan margin laba sebesar 30% dari HPP. Dengan demikian, harga jual per porsi dihitung sebagai berikut:

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

$$\text{Harga Jual} = \text{Rp}13.706 + (30\% \times \text{Rp}13.706)$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Rp}13.706 + \text{Rp}4.112 = \text{Rp}17.818 = \text{Rp}18.000 \text{ per porsi}$$

Dengan demikian, harga jual yang disarankan berdasarkan metode *full costing* adalah sebesar Rp18.000 per porsi. Angka ini memastikan seluruh biaya produksi tertutupi sekaligus memberikan keuntungan yang wajar bagi keberlangsungan usaha UMKM Jus Buah N2N. Pada kenyataannya, UMKM Jus Buah N2N saat ini menetapkan harga jual sebesar Rp15.000 per porsi. Apabila dibandingkan dengan HPP hasil perhitungan *full costing* sebesar Rp13.706, maka margin keuntungan yang diperoleh hanya sebesar Rp1.294 per porsi atau sekitar 8,6%. Dengan total produksi 870 porsi per bulan, laba bersih yang sesungguhnya hanya mencapai sekitar Rp1.125.780 per bulan. Angka ini sangat kecil dan rentan terhadap berbagai risiko operasional, seperti kenaikan harga bahan baku buah yang bersifat musiman maupun penurunan volume penjualan. Apabila harga bahan baku meningkat, margin yang tipis ini dapat dengan mudah berubah menjadi kerugian. Oleh karena itu, harga jual Rp15.000 per porsi yang diterapkan saat ini belum memberikan keuntungan yang memadai, dan penyesuaian harga jual sebesar Rp18.000 per porsi sangat disarankan demi menjaga keberlangsungan dan profitabilitas usaha Jus Buah N2N.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada UMKM Jus Buah N2N dengan menggunakan metode *full costing* memberikan gambaran biaya yang lebih komprehensif dibandingkan perhitungan intuitif. Total biaya produksi yang dihimpun selama bulan April 2026 mencapai Rp11.925.000, yang mencakup biaya bahan baku utama, bahan baku penolong, tenaga kerja langsung, hingga biaya overhead seperti sewa tempat dan listrik. Dengan total volume produksi sebanyak 870 porsi, maka diperoleh nilai HPP sebesar Rp13.706 per porsi. Penetapan harga jual yang didasarkan pada perhitungan biaya

produksi yang sistematis sangat krusial untuk memastikan bahwa seluruh pengeluaran operasional dapat tertutupi sekaligus menjamin perolehan laba yang diharapkan demi keberlangsungan usaha.

Namun, terungkap bahwa pemilik Jus N2N tidak mencantumkan beberapa komponen pengeluaran dalam perhitungan modalnya, yaitu biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp4.500.000, biaya listrik sebesar Rp200.000, dan biaya bensin sebesar Rp50.000. Adapun biaya sewa tempat sebesar Rp1.000.000 sudah diperhitungkan oleh pemilik. Hal ini menyebabkan HPP versi pemilik hanya sebesar Rp8.247 per porsi, lebih rendah Rp5.459 dari HPP sesungguhnya. Sebagai akibatnya, keuntungan yang tercatat terlihat lebih besar dari yang sebenarnya, karena belum menggambarkan seluruh elemen biaya produksi secara akurat.

Saran

Bagi pelaku UMKM Jus Buah N2N, disarankan untuk mulai menerapkan pencatatan biaya secara rutin dan sistematis, terutama pada elemen biaya overhead dan bahan penolong yang sering kali luput dari perhitungan sederhana. Selain itu, pemilik usaha perlu mempertimbangkan fluktuasi harga bahan baku buah-buahan yang bersifat musiman dalam menetapkan harga jual agar margin keuntungan tetap stabil. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan analisis lebih mendalam mengenai strategi penetapan harga menggunakan metode lain seperti variable costing atau melakukan perbandingan efisiensi biaya pada periode musim buah yang berbeda untuk memberikan perspektif manajerial yang lebih luas.

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>
- Ashary, L., Ali, A. H., & Muslim, A. A. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Penentuan Harga Jual Es Balok di Pabrik Es Ma'un Baarid Sukorejo Situbondo. *Mazinda: Jurnal Akuntansi, Keuangan, Dan Bisnis*, 1(1), 72–82. <https://doi.org/https://doi.org/10.35316/mazinda.v1i1.2868>
- Fransiscus, R. (2026). Analisis Biaya Produksi dan Penetapan Harga Jual Produk Cireng Pada UMKM Cireng Al-Karomah. *Jurnal Visi Ekonomi Akuntansi Dan Manajemen*, 8(1), 27–34.
- Haliza, Erma Yani, Fitri Setya Ningrum, & Ratih Kusumastuti. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus Pada UMKM Es The Nusantara Cabang Kota Jambi). *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Akuntansi*, 3(2), 128–137. <https://doi.org/10.55606/jebaku.v3i2.1880>
- Kemenkeu. (2023). *Peran UMKM dalam Perekonomian Indonesia*. <https://djpb.kemenkeu.go.id/kppn/purwakarta/id/data-publikasi/berita-terbaru/2891-peran-umkm-dalam-perekonomian-indonesia>.
- Lantang, A. S., Biringkanae, A., & Wibisono, L. K. (2023). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada UD. Madina Kecamatan Tondon Kabupaten Toraja Utara. *Prosiding Seminar Nasional Manajemen Dan Ekonomi*, 2(1), 266–285. <https://doi.org/https://doi.org/10.59024/semnas.v2i1.186>
- 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/https://doi.org/10.24034/jiaku.v5i1.7579>
- Melati, L. S. A., Saputra, G., Najiyah, F., & Asas, F. (2022). Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing untuk penetapan harga jual produk pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan. *Owner*, 6(1), 632–647. <https://doi.org/10.33395/owner.v6i1.611>
- Rahmatika, D., Topo Subekti, A., Juliansyah, I., Teknik Industri Sekolah Tinggi Teknologi Nasional Jambi, P., & Peningkatan, A. (2022). Analisis Penentuan Harga Jual Mesin Pengaduk Dodol Menggunakan Metode Cost Plus

Pricing. *Jurnal Manajemen Terapan Dan Keuangan (Mankeu)*, 11(01).
<https://doi.org/https://doi.org/10.22437/jmk.v11i01.17300rahmatika>

Sayuti, A., Ayu, R., Aryani, I., & Septian, D. (2022). Perhitungan Harga Pokok Pesanan dengan Pendekatan Metode Full Costing. In *Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis* (Vol. 1, Number 2).
<https://doi.org/https://doi.org/10.57141/kompeten.v1i2.9>

Sofiana, V., Lestari, Q. E., Afrida, S., & Mahaerani, E. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual dengan Pendekatan Cost Plus Pricing pada UMKM Es Teh Solo Cabang Rawalumbu Kota Bekasi. *Digital Bisnis: Jurnal Publikasi Ilmu Manajemen Dan E-Commerce*, 3(4), 148–157. <https://doi.org/https://doi.org/10.30640/digital.v3i4.3560sofiana>

Weny, S. Y. (2023). Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Pokok Penjualan Pada PT. Sejahtera Sentosa. 1(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.54066/jmbe-itb.v1i1.62>

Widiyanto, D. (2024). Sistem Informasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Ud Kerupuk Rengganis. *Jurnal Ekonomi Dan Teknik Informatika*, 12(1), 36–49. <https://doi.org/https://doi.org/10.37601/jneti.v12i1.252widiyanto>