

Penerapan Metode *Full Costing* Pada Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Bilbil *Food And Drink*

¹Ade Nelly, ²Nesti Hapsari, ³Heikal Muhammad Zakaria, ⁴Achmad Nawawi,
⁵Madjidainun Rahma

¹²³⁴⁵Program Studi D3 Akuntansi, Universitas Singaperbangsa Karawang, Karawang

E-mail: 12310630030048@student.unsika.ac.id, 2nesti.hapsari@fe.unsika.ac.id,
3heikalzakaria@fe.unsika.ac.id, 4achmad.nawawi@staff.unsika.ac.id,
5madjidainun.rahma@fe.unsika.ac.id.

ABSTRAK

UMKM Bilbil Food and Drink merupakan usaha di bidang kuliner yang memproduksi mie ayam dan bakso. Dalam praktiknya, dalam menghitung harga pokok produksi (HPP) yang dilakukan oleh UMKM belum tentu memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi secara lengkap. Beberapa komponen biaya, seperti biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik tetap dan variabel, penyusutan peralatan, biaya listrik, dan biaya bahan bakar belum diklasifikasikan dan dialokasikan sesuai konsep akuntansi biaya, sehingga HPP yang dihitung belum menunjukkan besarnya biaya produksi secara menyeluruh. Penelitian ini dilakukan untuk menerapkan metode *full costing* dalam menentukan harga pokok produksi pada UMKM Bilbil *Food and Drink* agar perhitungan HPP dapat mencakup seluruh biaya produksi secara lebih tepat. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan jenis penelitian studi kasus. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi literatur, kemudian dianalisis dengan mengidentifikasi, mengelompokkan, serta mengalokasikan seluruh biaya produksi berdasarkan metode *full costing*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *full costing* menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih lengkap karena memasukkan seluruh unsur biaya produksi, sehingga dapat menjadi dasar yang lebih tepat dalam penentuan harga jual, pengendalian biaya, serta pengambilan keputusan usaha. Penerapan metode ini diharapkan dapat membantu UMKM dalam meningkatkan ketepatan perhitungan biaya produksi dan mendukung keberlanjutan usaha.

Kata kunci: *Harga Pokok Produksi, Full Costing, UMKM*

ABSTRACT

Bilbil Food and Drink is a micro, small, and medium enterprise (MSME) operating in the culinary sector by producing chicken noodles and meatballs. In practice, the enterprise has not calculated its cost of production comprehensively because several production cost components, including direct labor costs, fixed manufacturing overhead, variable manufacturing overhead, equipment depreciation, electricity, and fuel costs, have not been properly classified and allocated. As a result, the calculated cost of production does not accurately reflect the actual production costs incurred. This study aims to implement the full costing method in calculating the cost of production at Bilbil Food and Drink to obtain a more accurate production cost calculation. The study employed a descriptive quantitative approach using a case study design. Data were collected through observation, interviews, documentation, and literature review, and were analyzed by identifying, classifying, and allocating all production cost components based on the full costing method. The findings indicate that the full costing method provides a more comprehensive calculation of production costs by including all manufacturing cost elements. Consequently, it can serve as a more reliable basis for determining selling prices, controlling production costs, and supporting managerial decision-making. The implementation of this method is expected to improve the accuracy of production cost calculations and contribute to the sustainability and competitiveness of MSMEs.

Keywords: *Cost Of Production, Full Costing, MSMEs*

1. PENDAHULUAN

Dalam beberapa tahun terakhir, perekonomian dunia menghadapi berbagai tantangan akibat ketidakpastian geopolitik internasional. Konflik di Timur Tengah dan Eropa Timur tidak hanya menimbulkan krisis kemanusiaan, tetapi juga mengganggu rantai pasok energi dan pangan sehingga meningkatkan harga energi dan bahan baku serta biaya produksi, termasuk bagi UMKM di Indonesia (Suhartini & Yuniza, 2026). Ketegangan geopolitik juga memengaruhi pasar keuangan global melalui fluktuasi nilai tukar dan harga komoditas.

Penguatan dolar AS di tengah ketidakpastian global turut berdampak pada negara berkembang seperti Indonesia. Kenaikan nilai dolar dapat meningkatkan biaya impor bahan baku dan barang modal yang membebani pelaku usaha, termasuk UMKM (Anggraini Mely dkk., 2026). Kondisi tersebut dapat mendorong kenaikan biaya produksi dan harga jual serta memengaruhi daya beli masyarakat (Tamaamatunnisa Ghaida dkk., 2026).

Salah satu dampaknya terlihat pada kenaikan harga plastik yang menjadi kebutuhan penting bagi UMKM kuliner. Berdasarkan laman resmi Unair News, harga plastik mengalami kenaikan hingga 30–80% dalam beberapa waktu terakhir. Kondisi ini meningkatkan biaya operasional UMKM kuliner dan dapat mengurangi margin keuntungan apabila tidak diimbangi dengan pengelolaan biaya yang baik.

Berbagai kondisi tersebut menunjukkan bahwa UMKM perlu meningkatkan kemampuan dalam mengelola risiko dan efisiensi operasional. Salah satu aspek penting adalah pengelolaan keuangan, khususnya perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) secara akurat agar harga jual dapat

ditetapkan secara tepat sekaligus menjaga profitabilitas (Purnamasari dkk., 2026).

Di tengah berbagai tantangan tersebut, UMKM tetap berperan penting dalam perekonomian Indonesia melalui penciptaan lapangan kerja, pemerataan pendapatan, dan pertumbuhan ekonomi nasional (Hapsari Ammi dkk., 2024). Seiring meningkatnya jumlah pelaku usaha, persaingan bisnis juga semakin tinggi sehingga diperlukan strategi yang tepat untuk mempertahankan keberlangsungan usaha.

Kabupaten Karawang merupakan salah satu wilayah dengan perkembangan industri dan ekonomi yang pesat di Jawa Barat. Kondisi tersebut turut mendorong pertumbuhan UMKM yang tersebar di berbagai kecamatan. UMKM di Karawang berperan dalam menyediakan barang dan jasa, menciptakan lapangan kerja, serta meningkatkan pendapatan masyarakat, sehingga menjadi bagian penting dalam perekonomian lokal.

Tabel 1. Data Pelaku UMKM Per Kecamatan Kabupaten Karawang

No	Nama Kecamatan	Jumlah Pelaku Umkm
1	Banyusari	1.811
2	Batujaya	3.406
3	Ciampel	2.042
4	Cibuaya	1.029
5	Cikampek	4.881
6	Cilamaya Kulon	3.501
7	Cilamaya Wetan	3.567
8	Cilebar	1.259
9	Jatisari	3.665
10	Jayakarta	1.437
11	Karawang Barat	7.778
12	Karawang Timur	6.191
13	Klari	6.884
14	Kota Baru	5.321
15	Kutawaluya	3.555

No	Nama Kecamatan	Jumlah Pelaku Umkm
16	Lemahabang	3.925
17	Majalaya	2.676
18	Pakisjaya	2.057
19	Pangkalan	1.231
20	Pedes	3.260
21	Purwasari	4.680
22	Rawamerta	1.394
23	Rengasdengklok	3.486
24	Telagasari	3.370
25	Tegalwaru	1.551
26	Telukjambe Barat	3.706
27	Telukjambe Timur	6.377
28	Tempuran	2.054
29	Tirtajaya	1.572
30	Tirtamulya	1.731
Total		99.397

Sumber: *Open Data Karawang, 2025*

Berdasarkan data resmi dari *Open Data Karawang*, tercatat sebanyak kurang lebih 99.397 pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) tersebar di seluruh kecamatan di Kabupaten Karawang pada tahun 2025. Sektor UMKM tersebut diklasifikasikan ke dalam empat jenis rumpun usaha berikut:

- Industri Kecil: Perusahaan industri dengan kepemilikan modal usaha maksimal Rp5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah), tidak termasuk aset tanah dan bangunan tempat usaha.
- Industri Rumah Tangga: Kegiatan produksi berskala mikro yang operasional usahanya berpusat di lingkungan tempat tinggal.
- Pergangan: Seluruh aktivitas ekonomi yang berkaitan dengan transaksi barang dan/atau jasa, baik dalam lingkup domestik maupun lintas negara, dengan tujuan pengalihan hak guna memperoleh kompensasi bernilai ekonomis.

- Jasa: Jenis usaha penyediaan layanan yang aktivitasnya terintegrasi dengan sektor industri.

Namun, pertumbuhan UMKM yang pesat ini juga diiringi oleh tantangan yang tidak kalah besar, terutama dalam hal persaingan. Sektor kuliner, yang merupakan salah satu sektor UMKM paling dominan di Karawang, menghadapi tingkat persaingan yang sangat ketat. Persaingan ini diperparah dengan kehadiran pemain-pemain besar dan waralaba nasional yang memiliki modal lebih kuat dan strategi pemasaran yang lebih agresif. Akibatnya, UMKM lokal harus berjuang keras untuk menarik perhatian konsumen dan mempertahankan pangsa pasar mereka.

Selain persaingan usaha, UMKM di Karawang menghadapi tantangan berupa fluktuasi harga bahan baku, perubahan selera konsumen, dan tuntutan inovasi. Oleh karena itu, kemampuan mengelola biaya secara efisien menjadi penting agar usaha dapat bertahan dan berkembang (Purnamasari dkk., 2026).

Salah satu aspek penting dalam pengelolaan keuangan UMKM kuliner adalah ketepatan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) sebagai dasar penetapan harga jual. Namun, sebagian UMKM masih menggunakan perhitungan sederhana yang belum memasukkan seluruh biaya produksi, terutama biaya overhead pabrik variabel dan tetap serta pemisahan biaya pribadi dan operasional usaha (Fitri dkk., 2025).

Metode full costing dapat digunakan untuk memperoleh perhitungan HPP yang lebih menyeluruh karena memasukkan seluruh biaya produksi. Penerapan metode ini penting bagi UMKM kuliner yang menghadapi perubahan harga bahan baku, karena pencatatan biaya yang kurang rinci dapat menyebabkan penetapan harga jual yang kurang tepat.

Bilbil Food and Drink merupakan UMKM kuliner di Karawang Timur yang menawarkan produk seperti mie ayam dan bakso. Dalam kegiatan operasionalnya,

UMKM ini masih menggunakan perhitungan HPP sederhana sehingga belum seluruh biaya produksi diperhitungkan secara rinci. Penelitian Rizki dkk. (2024) menunjukkan adanya perbedaan HPP antara metode UMKM dan full costing akibat biaya yang belum diperhitungkan secara keseluruhan. Sejalan dengan itu, Trianawati dan Sarwono (2025) menyatakan bahwa full costing memberikan informasi biaya produksi yang lebih lengkap sebagai dasar penetapan harga jual.

Berdasarkan kondisi tersebut, penerapan full costing pada UMKM Bilbil Food and Drink diperlukan untuk memperoleh informasi HPP yang lebih lengkap dan sesuai dengan seluruh biaya produksi yang dikeluarkan. Berdasarkan latar belakang diatas, saya tertarik melakukan penelitian dengan judul “PENERAPAN METODE *FULL COSTING* PADA PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UMKM BILBIL *FOOD AND DRINK*”

2. LANDASAN TEORI

Akuntansi

Menurut (Werren dkk., 2017), “Akuntansi merupakan sistem informasi yang bertugas menyajikan laporan bagi para pemangku kepentingan mengenai aktivitas ekonomi serta kondisi suatu perusahaan.”

Menurut (Virginia dkk., 2023), “Akuntansi merupakan suatu sistem yang digunakan untuk menghimpun, mencatat, mengelompokkan, menganalisis, serta menyampaikan data keuangan dari suatu badan usaha atau entitas.”

Menurut (Anindya dkk., 2024) dalam buku Dasar-Dasar Akuntansi: Pengantar untuk Pemula, pengertian akuntansi dapat ditinjau dari beberapa segi, yaitu:

- a. Akuntansi sebagai sistem, yakni suatu sistem yang tersusun atas beberapa komponen, seperti pengumpulan data,

pengolahan data, dan pelaporan informasi keuangan;

- b. Akuntansi sebagai proses, yakni suatu proses yang melalui beberapa tahapan, seperti identifikasi transaksi, pengklasifikasian transaksi, pengolahan transaksi, dan pelaporan informasi keuangan;
- c. Akuntansi sebagai ilmu, yakni suatu disiplin ilmu yang mempelajari teori, konsep, dan prinsip yang digunakan dalam mengelola serta menganalisis informasi keuangan; dan
- d. Akuntansi sebagai profesi, yaitu suatu profesi yang memerlukan kemampuan dan keahlian khusus dalam mengelola dan menganalisis informasi keuangan.

Menurut (Virginia dkk., 2023) dalam buku Pengantar Akuntansi, praktik akuntansi tidak lepas dari penerapan konsep dan prinsip yang telah disepakati secara umum. Sejumlah prinsip dasar akuntansi yang lazim diterapkan meliputi:

- a. Prinsip Keterbukaan (Transparency Principle);
- b. Prinsip Konsistensi (Consistency Principle);
- c. Prinsip Kewajaran (Fairness Principle);
- d. Prinsip Konservatisme (Conservatism Principle);
- e. Prinsip Materialitas (Materiality Principle);
- f. Prinsip Kesenambungan (Continuity Principle);
- g. Prinsip Biaya Historis (Historical Cost Principle);
- h. Prinsip Realisasi (Realization Principle); dan
- i. Prinsip Kepentingan Umum (Public Interest Principle).

Menurut Siswanti dkk. (2022) dalam buku Pengantar Akuntansi, ilmu akuntansi terus berkembang mengikuti kebutuhan penggunaannya sehingga kini

terdapat kurang lebih dua belas cabang, di antaranya:

- a. Akuntansi Keuangan, yaitu cabang akuntansi yang berfokus pada penyajian laporan keuangan perusahaan (neraca, laporan laba rugi, arus kas, dan perubahan modal) sesuai prinsip akuntansi yang berlaku umum;
- b. Akuntansi Manajemen, yaitu sistem yang berkaitan dengan pemanfaatan informasi akuntansi bagi manajemen untuk mengendalikan jalannya usaha agar terhindar dari kerugian;
- c. Auditing, yaitu akuntansi pemeriksaan yang bertujuan menelaah transaksi dan laporan keuangan secara menyeluruh agar laporan yang disajikan lebih terpercaya, transparan, andal, dan objektif;
- d. Akuntansi Syariah, yaitu akuntansi yang berlandaskan nilai atau syariat Islam dan menjalankan seluruh proses akuntansi sesuai hukum Islam;
- e. Akuntansi Perbankan, yaitu akuntansi yang berkaitan dengan kegiatan operasional dan data keuangan lembaga perbankan, dengan akun khusus serta dua sistem pencatatan (accrual basis untuk biaya dan cash basis untuk pendapatan);
- f. Akuntansi Biaya, yaitu kegiatan pencatatan, pengukuran, hingga pelaporan keuangan dengan menggolongkan dan meringkas biaya produksi, yang berfokus pada penentuan harga pokok suatu produk;
- g. Akuntansi Pemerintahan, yaitu akuntansi yang berkaitan erat dengan keuangan negara, mengatur pelaksanaan dan pelaporan anggaran secara transparan dan akuntabel;
- h. Akuntansi Pajak, yaitu akuntansi yang berkaitan dengan perhitungan pajak wajib pajak badan maupun pribadi

serta penyusunan laporan dan estimasi potensi pajak perusahaan;

- i. Akuntansi Pendidikan, yaitu akuntansi yang berfokus pada pengolahan data transaksi keuangan dan penyajian laporan keuangan bagi lembaga pendidikan;
- j. Sistem Informasi Akuntansi, yaitu bagian yang bertugas merancang perencanaan dan penerapan prosedur dalam mengolah transaksi keuangan menjadi informasi keuangan;
- k. Akuntansi Sosial, yaitu akuntansi yang menangani proses keuangan terkait dampak sosial dari aktivitas ekonomi suatu entitas, atau dikenal pula sebagai akuntansi pertanggungjawaban; dan
- l. Akuntansi Internasional, yaitu akuntansi yang berhubungan dengan perdagangan internasional melalui perbandingan dan harmonisasi standar akuntansi antarnegara.

Berdasarkan berbagai pandangan yang telah disampaikan, penulis menyimpulkan bahwa akuntansi adalah sebuah sistem, proses, dan ilmu yang berfungsi untuk merekam, mengkategorikan, serta menyampaikan informasi keuangan suatu bisnis mengikuti kaidah-kaidah yang diakui secara umum. Hal ini memungkinkan informasi tersebut digunakan sebagai landasan untuk pengambilan keputusan oleh pihak-pihak yang berada di dalam maupun di luar perusahaan. Bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), penerapan akuntansi sangat krusial agar keuangan pribadi dapat terpisah dari keuangan usaha, sehingga informasi yang dihasilkan menjadi lebih tepat guna dalam membuat keputusan bisnis (Nofiani Yuni dkk., 2022).

Akuntansi Biaya

Menurut (Jalil dkk., 2025) akuntansi biaya berperan menjalankan

proses pencatatan hingga tersusunnya laporan keuangan perusahaan manufaktur, sekaligus mengukur elemen biaya produksi sepanjang alur proses produksi.

Menurut Dewi dan Kristanto (2019) dalam buku Akuntansi Biaya, akuntansi biaya memiliki beberapa fungsi utama, yaitu:

- a. Menyusun dan menjalankan rencana serta anggaran untuk kegiatan operasional dalam situasi yang kompetitif;
- b. Menetapkan metode perhitungan biaya yang mampu mengendalikan aktivitas, menekan biaya, serta meningkatkan kualitas;
- c. Mengawasi kualitas fisik persediaan dan menghitung biaya dari setiap produk maupun jasa yang dihasilkan;
- d. Menghitung biaya dan laba perusahaan untuk satu periode akuntansi tahunan atau periode lain yang lebih singkat; dan
- e. Menentukan pilihan di antara beberapa alternatif, baik jangka pendek maupun jangka panjang, yang dapat memengaruhi pendapatan atau biaya.

Menurut Asih dkk. (2025), pengelolaan akuntansi biaya yang baik dapat mendukung analisis biaya, pengambilan keputusan, serta penyusunan anggaran dan proyeksi keuangan. Akuntansi biaya merupakan bagian dari akuntansi yang berfungsi mencatat, mengklasifikasikan, mengalokasikan, dan melaporkan biaya secara sistematis. Informasi tersebut membantu perusahaan menghitung HPP, mengendalikan biaya, meningkatkan efisiensi, dan menjadi dasar dalam pengambilan keputusan manajemen.

Akuntansi biaya juga penting bagi UMKM yang melakukan kegiatan produksi karena membantu

mengetahui biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Informasi tersebut kemudian digunakan untuk menentukan harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual secara lebih tepat.

Klasifikasi Biaya

Selain harga pokok produksi, pemahaman mengenai klasifikasi atau penggolongan biaya juga menjadi bagian penting dalam akuntansi biaya, sebab setiap tujuan analisis biaya membutuhkan cara penggolongan yang berbeda (*different costs for different purposes*).

Menurut Dewi dan Kristanto (2019) klasifikasi biaya penting dilakukan untuk menyusun ikhtisar atas data biaya, dan penggolongan yang paling umum digunakan didasarkan pada hubungan antarbiaya, seperti berikut ini:

- a. Produk
- b. Volume produksi
- c. Departemen, proses, pusat biaya, ataupun subdivisi dari manufaktur
- d. Periode akuntansi
- e. Keputusan, tindakan maupun evaluasi.

Menurut Arfah dan Zurlaini (2023), biaya dapat diklasifikasikan berdasarkan objek pengeluaran, fungsi pokok perusahaan, hubungan dengan objek yang dibiayai, perilaku terhadap perubahan volume kegiatan, serta jangka waktu manfaatnya. Sementara itu, Astuti dkk. (2022) menjelaskan bahwa dalam kegiatan produksi terdapat tiga unsur utama, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Rahmawati dkk. (2024) menambahkan bahwa berdasarkan perilakunya, biaya dapat dibedakan menjadi biaya tetap dan biaya variabel, sedangkan berdasarkan kegiatan

operasionalnya dapat mencakup biaya produksi, tenaga kerja, penyusutan, pemeliharaan, investasi, dan overhead pabrik.

Berdasarkan beberapa pendapat tersebut, klasifikasi biaya dapat dilakukan dari berbagai perspektif sesuai dengan tujuan penggunaannya. Dalam perhitungan harga pokok produksi, tiga unsur utama yang perlu diperhatikan adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik karena ketiganya menentukan besarnya biaya produksi dan HPP.

Harga Pokok Produksi

Menurut Febrianti dan Rahmadani (2022), harga pokok produksi merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, meliputi biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Khaerunnisa dan Pardede (2021) menjelaskan bahwa informasi HPP bermanfaat untuk menentukan harga jual, mengendalikan biaya produksi, menghitung laba rugi, dan menentukan nilai persediaan. Sejalan dengan pendapat tersebut, Mulyadi (2018) menyatakan bahwa HPP digunakan sebagai dasar penetapan harga jual, pengawasan biaya produksi, perhitungan laba rugi, serta penentuan nilai persediaan.

Berdasarkan beberapa pendapat tersebut, HPP dapat diartikan sebagai keseluruhan biaya yang timbul dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Unsur utama HPP terdiri atas biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Bagi UMKM, khususnya sektor kuliner, perhitungan HPP secara tepat penting dilakukan karena perubahan harga bahan baku dapat memengaruhi biaya produksi dan keuntungan. Oleh karena itu, seluruh

biaya yang berkaitan dengan proses produksi perlu diperhitungkan secara cermat agar harga jual dan laba dapat ditentukan dengan tepat.

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Dikutip dari penelitian (Pasapan W dkk., 2023), Mulyadi (2018) mengatakan terdapat dua pendekatan sebagai dasar penentuan harga pokok produksi, yakni metode full costing dan variable costing.

a. Metode Full Costing

Metode full costing merupakan pendekatan dalam penentuan harga pokok produksi yang memasukkan seluruh komponen biaya produksi ke dalam perhitungannya (Harefa dkk., 2022). Dalam full costing, semua biaya produksi, baik tetap maupun variabel, diakui sebagai bagian dari biaya (Sunjaya Budi dkk., 2025). Maka dari itu, biaya overhead pabrik tetap akan melekat pada harga pokok persediaan produk selesai yang belum terjual, dan baru akan dianggap sebagai biaya (elemen harga pokok penjualan) apabila produk yang selesai tersebut telah laku terjual. Menurut Mulyadi (2018), bahwa dalam penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing, meliputi:

BBB	Rp XXX
BTKL	Rp XXX
BOP Tetap	Rp XXX
BOP Variabel	<u>Rp XXX +</u>
HPP	Rp XXX

Berdasarkan pendapat-pendapat tersebut, dapat penulis simpulkan bahwa metode full costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memasukkan seluruh unsur biaya produksi, baik yang bersifat tetap maupun variabel. Kondisi ini menghasilkan informasi biaya yang lebih realistis dan dapat digunakan sebagai dasar penetapan harga jual yang lebih tepat.

b. Metode Variable Costing

Menurut Mulyadi (2018), metode *variable costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel ke dalam biaya produksi, yang hanya terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead pabrik variabel*. Sehingga dapat disimpulkan bahwa unsur-unsur harga pokok produksi meliputi:

BBB	Rp XXX
BTKL	Rp XXX
BOP Variabel	$\frac{\text{Rp XXX}}{\text{Rp XXX}} +$
HPP	Rp XXX

Berdasarkan pendapat yang ada, penulis dapat menyimpulkan bahwa dibandingkan dengan metode *Variable Costing*, *Full Costing* memiliki keunggulan dalam memberikan informasi mengenai total biaya produksi karena biaya *overhead pabrik tetap* turut dibebankan ke dalam HPP. Sementara itu, metode *Variable Costing* hanya memasukkan biaya produksi yang bersifat variabel dan tidak membebankan biaya *overhead pabrik tetap* ke dalam HPP. Oleh karena itu, *Full Costing* lebih sesuai digunakan dalam penelitian ini karena dapat memberikan gambaran yang lebih menyeluruh mengenai biaya yang diperlukan untuk menghasilkan setiap unit produk.

UMKM

Menurut (Sudrartono dkk., 2022), UMKM merupakan kegiatan usaha yang dijalankan oleh perorangan, rumah tangga, maupun badan usaha berskala kecil yang turut membantu pemerintah mengurangi kesenjangan ekonomi.

Menurut (Khasanah, 2023), UMKM adalah kegiatan bisnis yang dijalankan oleh perorangan, rumah tangga, maupun badan usaha berskala kecil yang menjadi salah satu penyangga utama perekonomian nasional.

Peraturan pemerintah yang mengatur secara khusus kriteria UMKM adalah PP 7/2021 tentang kemudahan, perlindungan,

dan pemberdayaan koperasi dan usaha mikro, kecil, dan menengah. Menurut Pasal 35 ayat (1) PP 7/2021, UMKM dikelompokkan berdasarkan kriteria modal usaha diluar tanah dan bangunan tempat usaha atau hasil penjualan tahunan.

Tabel 2. Kriteria UMKM Berdasarkan Modal

Jenis Usaha	Modal Usaha
Usaha Mikro	Maksimal Rp 1 M
Usaha Kecil	$\geq \text{Rp } 1 \text{ M} - \text{Rp } 5 \text{ M}$
Usaha Menengah	$\geq \text{Rp } 5 \text{ M} - \text{Rp } 10 \text{ M}$

Sumber: Hukum Online.Com

Tabel 3. Kriteria UMKM Berdasarkan Penjualan Tahunan

Jenis Usaha	Penjualan Tahunan
Usaha Mikro	Maksimal Rp 2 M
Usaha Kecil	$\geq \text{Rp } 2 \text{ M} - \text{Rp } 15 \text{ M}$
Usaha Menengah	$\geq \text{Rp } 15 \text{ M} - \text{Rp } 50 \text{ M}$

Sumber: Hukum Online.Com

UMKM memiliki peran strategis dalam menopang perekonomian nasional, termasuk ketika kondisi ekonomi kurang stabil. Namun, pelaku UMKM masih menghadapi berbagai kendala, seperti keterbatasan modal, sumber daya manusia, dan sistem pencatatan keuangan. Salah satu permasalahan yang sering ditemui adalah belum optimalnya penerapan akuntansi biaya, khususnya dalam menghitung harga pokok produksi secara tepat.

Pada sektor kuliner, kondisi tersebut semakin penting diperhatikan karena adanya fluktuasi harga bahan baku dan persaingan usaha yang ketat. Oleh karena itu, penerapan metode *full costing* dapat membantu UMKM memperoleh informasi biaya produksi yang lebih lengkap dan akurat sebagai dasar penetapan harga jual, pengendalian biaya, dan peningkatan efisiensi usaha.

3. METODOLOGI

Penelitian ini dilakukan pada UMKM Bilbil Food and Drink yang bergerak di bidang kuliner dengan produk mie ayam, bakso, dan minuman manis. Fokus penelitian adalah perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan studi kasus dan analisis kuantitatif deskriptif untuk menggambarkan kondisi biaya produksi berdasarkan data yang diperoleh dari UMKM tanpa melakukan manipulasi terhadap objek penelitian. Data yang digunakan terdiri atas data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi dan wawancara dengan pemilik UMKM mengenai profil usaha, proses produksi, pencatatan biaya, serta biaya yang dikeluarkan. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari dokumen usaha dan literatur berupa buku, jurnal, serta penelitian terdahulu yang relevan.

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi literatur. Data yang terkumpul kemudian dianalisis secara deskriptif kuantitatif melalui beberapa tahap, yaitu mengidentifikasi dan mengklasifikasikan biaya produksi ke dalam biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap. Selanjutnya, seluruh unsur biaya tersebut dihitung menggunakan metode *full costing* untuk memperoleh total dan harga pokok produksi per unit. Hasil perhitungan kemudian dibandingkan dengan metode yang digunakan oleh UMKM untuk mengetahui perbedaan nilai HPP, yang selanjutnya menjadi dasar dalam penarikan kesimpulan mengenai penerapan metode *full costing* pada UMKM Bilbil Food and Drink.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Perhitungan HPP Menurut UMKM Bilbil Food and Drink

Berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan pada UMKM Bilbil Food and Drink, diketahui bahwa sistem pencatatan biaya produksi yang diterapkan masih bersifat sederhana. Pencatatan biaya hanya berfokus pada pengeluaran yang dianggap sebagai biaya utama dalam proses produksi, sehingga belum dilakukan pengelompokan biaya sesuai dengan klasifikasi akuntansi biaya. Kondisi tersebut menyebabkan informasi mengenai biaya produksi belum mampu menggambarkan biaya yang sesungguhnya dikeluarkan dalam menghasilkan suatu produk.

Tabel 4. Perhitungan HPP Mie ayam Menurut UMKM Bilbil Food and Drink

Perhitungan Modal Mie Ayam		
No	Keterangan	Jumlah Harga
Biaya Bahan Baku		
1	Mie	Rp 1.185.600
2	Daging Ayam Fillet	Rp 2.600.000
3	Kentang	Rp 520.000
4	Kecap	Rp 520.000
5	Gula Merah	Rp 156.000
6	Micin	Rp 156.000
7	Garam	Rp 52.000
8	Kaldu Bubuk	Rp 104.000
9	Bawang Daun	Rp 520.000
10	Air Galon	Rp 208.000
11	Minyak	Rp 819.000
12	Bumbu Halus	Rp 416.000
13	Sayuran	Rp 1.560.000
14	Styrofoam	Rp 312.000
15	Sumpit	Rp 156.000
16	Plastik	Rp 1.300.000
Total B. Bahan Baku		Rp 10.584.600
Biaya Lain-Lain		Rp 2.297.857
HPP		Rp 12.882.457
Penjualan Mei		1.040
HPP Per Produk		Rp 12.386
Harga Jual		Rp 14.000

Perhitungan Modal Mie Ayam		
No	Keterangan	Jumlah Harga
	Laba Per Porsi	Rp 1.614
	Laba Bulan Mei	Rp 1.678.560

Sumber: Data diolah 2026

Tabel 5. Perhitungan HPP Bakso Menurut UMKM Bilbil Food and Drink

Perhitungan Bahan Baku Bakso		
No	Keterangan	Jumlah Harga
Biaya Bahan Baku		
1	Daging Sapi & Ayam	RP 4.290.000
2	Tepung	RP 195.000
3	Micin	RP 175.500
4	Garam	RP 97.500
5	Ladaku	RP 130.000
6	Air Galon	RP 156.000
7	Tetelan	RP 1.053.000
8	Sayuran	RP 390.000
9	Bawang Goreng	RP 234.000
10	Mie	RP 234.000
12	Plastik	RP 975.000
11	Bihun	RP 71.500
Total B. Bahan Baku		RP 8.001.500
Biaya Lain-Lain		RP 1.723.393
HPP		RP 9.724.893
Penjualan Mei		780
Hpp Per Produk		Rp 12.467
Harga Jual		Rp 15.000
Laba Per Porsi		Rp 2.533
Laba Bulan Mei		RP 1.975.740

Sumber: Data diolah 2026

Tabel 6. Perhitungan Biaya Lain - Lain Menurut UMKM Bilbil Food and Drink

Perhitungan Biaya Lain-Lain		
No	Keterangan	Jumlah Harga

1	Gas	Rp 940.000
2	Air PDAM	Rp 65.000
3	Saos	Rp 420.000
4	Cabe	Rp 500.000
5	Minyak	Rp 131.250
6	Sewa Tempat	Rp 700.000
7	Biaya Tenaga Kerja	Rp 1.265.000
Total		Rp 4.021.250

Sumber: Data diolah 2026

UMKM Bilbil Food and Drink masih menghitung biaya produksi secara sederhana dengan membagi total biaya lain-lain berdasarkan jumlah produksi atau proporsi penjualan mie ayam dan bakso. Dalam pencatatannya, biaya produksi hanya dikelompokkan menjadi biaya bahan baku dan biaya lain-lain, tanpa memisahkan biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap. Kondisi tersebut menyebabkan setiap komponen biaya belum memperoleh perlakuan yang sesuai dengan karakteristiknya sebagaimana dalam metode *full costing*.

Selain itu, terdapat beberapa biaya produksi yang belum diperhitungkan dalam HPP, yaitu biaya penyusutan peralatan, biaya bensin, dan biaya listrik. Dengan demikian, perhitungan yang diterapkan UMKM belum mencakup seluruh biaya yang timbul selama proses produksi.

Pemilik UMKM Bilbil Food and Drink menjelaskan:

"Kami tidak menghitung biaya penyusutan karena usaha ini dirintis dari skala kecil dengan menggunakan peralatan yang sebagian besar merupakan peralatan rumah tangga. Selain itu, biaya bensin dan biaya listrik juga tidak diperhitungkan sebagai biaya produksi karena penggunaannya tidak hanya untuk kegiatan operasional usaha, tetapi juga digunakan untuk kebutuhan rumah tangga sehari-hari." (Pemilik UMKM Bilbil Food and Drink, 2026).

Hasil wawancara tersebut menunjukkan bahwa UMKM Bilbil Food

and Drink belum mengalokasikan biaya penyusutan, biaya bensin, dan biaya listrik sebagai bagian dari biaya produksi. Hal tersebut disebabkan karena sebagian besar peralatan produksi masih menggunakan peralatan rumah tangga, sedangkan biaya bensin dan listrik digunakan tidak hanya untuk kegiatan usaha, tetapi juga untuk kebutuhan sehari-hari. Berdasarkan konsep *full costing*, biaya penyusutan, bensin, dan listrik perlu dialokasikan sesuai penggunaannya dalam proses produksi karena memberikan manfaat dalam menghasilkan produk. Pemasukan biaya tersebut membuat perhitungan HPP lebih lengkap dan mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya. Sebaliknya, apabila biaya tersebut tidak diperhitungkan, harga jual berisiko tidak menutupi seluruh biaya sehingga laba yang terlihat dapat lebih tinggi dari kondisi sebenarnya. Oleh karena itu, penerapan *full costing* dengan mengelompokkan biaya ke dalam bahan baku, tenaga kerja langsung, overhead pabrik variabel, dan overhead pabrik tetap diperlukan sebagai dasar penetapan harga jual dan pengambilan keputusan.

Temuan tersebut sejalan dengan Dewi dan Kristanto (2019) yang menjelaskan pentingnya klasifikasi biaya karena setiap tujuan analisis memerlukan pengelompokan biaya yang sesuai. Pencatatan UMKM Bilbil Food and Drink yang hanya membedakan biaya bahan baku dan biaya lain-lain belum sepenuhnya sesuai dengan klasifikasi biaya produksi menurut Mulyadi (2018). Kondisi ini menunjukkan bahwa perhitungan HPP UMKM belum mencakup seluruh biaya produksi dan memperkuat pentingnya penerapan metode *full costing*.

B. Perhitungan HPP Menggunakan Metode *Full Costing*

Berdasarkan data yang didapat dari UMKM Bilbil Food and Drink, langkah untuk menghitung Harga Pokok Produksi

(HPP) dengan cara *full costing* dimulai dengan mengelompokkan seluruh biaya produksi sesuai dengan jenisnya. Proses ini sangat penting karena metode *full costing* mengharuskan semua pengeluaran yang terjadi selama proses produksi untuk diidentifikasi, dikelompokkan, dan dialokasikan dengan tepat ke setiap produk yang dihasilkan. Dengan adanya pengelompokan biaya ini, perhitungan HPP dapat memberikan informasi yang lebih akurat mengenai total pengeluaran yang sebenarnya untuk memproduksi suatu barang.

Pengelompokan biaya produksi dilakukan dengan mengklasifikasikan biaya ke dalam empat kelompok utama, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap. Klasifikasi ini bertujuan untuk memudahkan dalam mengenali biaya sekaligus memastikan bahwa setiap elemen biaya produksi telah diperhitungkan saat menentukan Harga Pokok Produksi.

Biaya bahan baku merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan utama yang secara langsung membentuk produk, seperti mie, daging ayam, bakso, bumbu, dan bahan pelengkap lainnya yang digunakan dalam proses produksi.

Tabel 7. Perhitungan Biaya Bahan Baku Mie ayam Menurut Metode *Full Costing*

Perhitungan Biaya Bahan Baku Mie Ayam		
No	Keterangan	Jumlah Harga
1	Mie	Rp 1.185.600
2	Daging Ayam Fillet	Rp 2.600.000
3	Kentang	Rp 520.000
4	Kecap	Rp 520.000
5	Gula Merah	Rp 156.000
6	Micin	Rp 156.000
7	Garam	Rp 52.000

Perhitungan Biaya Bahan Baku Mie Ayam		
No	Keterangan	Jumlah Harga
8	Kaldu Bubuk	Rp 104.000
9	Bawang Daun	Rp 520.000
10	Air Galon	Rp 208.000
11	Minyak	Rp 819.000
12	Bumbu Halus	Rp 416.000
13	Sayuran	Rp 1.560.000
Total Biaya Bahan Baku		Rp 8.816.600

Sumber: Data diolah 2026

Tabel 8. Perhitungan Biaya Bahan Baku Bakso Menurut Metode Full Costing

Perhitungan Biaya Bahan Baku Bakso		
No	Keterangan	Jumlah Harga
1	Daging Sapi & Ayam	Rp 4.290.000
2	Tepung	Rp 195.000
3	Micin	Rp 175.500
4	Garam	Rp 97.500
5	Ladaku	Rp 130.000
6	Air Galon	Rp 156.000
7	Tetelan	Rp 1.053.000
8	Sayuran	Rp 390.000
9	Bawang Goreng	Rp 234.000
10	Mie	Rp 234.000
11	Bihun	Rp 71.500
Total Biaya Bahan Baku		Rp 7.026.500

Sumber: Data diolah 2026

Pada UMKM Bilbil Food and Drink terdapat biaya penolong yang berbeda-beda antara mie ayam dan bakso, biaya penolong ini akan masuk kedalam biaya overhead pabrik variabel karena bersifat tidak tetap dan dapat berubah-ubah.

Tabel 9. Perhitungan Biaya Penolong Mie ayam Menurut Metode Full Costing

Perhitungan Biaya Penolong Mie Ayam		
No	Keterangan	Jumlah Harga
1	Styrofoam	Rp 312.000
2	Sumpit	Rp 156.000
3	Plastik	Rp 1.300.000
Total Biaya Penolong		Rp 1.768.000

Sumber: Data diolah 2026

Tabel 10. Perhitungan Biaya Penolong Bakso Menurut Metode Full Costing

Perhitungan Biaya Penolong Bakso		
No	Keterangan	Jumlah Harga
1	Plastik	Rp 975.000
Total Biaya Penolong		Rp 975.000

Sumber: Data diolah 2026

Selain itu, biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar karyawan yang secara langsung terlibat dalam proses pengolahan produk hingga menjadi produk siap untuk dipasarkan. Biaya overhead pabrik juga diperhitungkan dalam metode full costing yang terdiri dari biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variabel. Biaya overhead pabrik variabel adalah biaya yang meningkat seiring volume produksi, seperti biaya gas, bahan penolong, atau biaya operasional lainnya. Sementara itu, biaya overhead pabrik tetap adalah biaya yang relatif tidak berubah meskipun terjadi perubahan.

Tabel 10. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Menurut Metode Full Costing

Perhitungan Biaya Tenaga Kerja		
No	Keterangan	Jumlah Harga
1	Biaya Tenaga Kerja	Rp 1.800.000
Total Biaya Tenaga Kerja		Rp 1.800.000

Sumber: Data diolah 2026

Tabel 11. Perhitungan Biaya Overhead Variable Menurut Metode *Full Costing*

Perhitungan Biaya Overhead Variable		
No	Keterangan	Jumlah Harga
1	Gas	Rp 940.000
2	Bensin	Rp 150.000
3	Listrik	Rp 180.000
4	Air Pdam	Rp 80.000
5	Saos	Rp 420.000
6	Cabe	Rp 500.000
7	Minyak	Rp 131.250
Total Biaya Overhead Variable		Rp 2.401.250

Sumber: Data diolah 2026

Tabel 12. Perhitungan Biaya Overhead Tetap Menurut Metode *Full Costing*

Perhitungan Biaya Overhead Tetap		
No	Keterangan	Jumlah Harga
1	Sewa Tempat	Rp 700.000
Total		Rp 700.000

Sumber: Data diolah 2026

Dalam metode *full costing*, biaya bersama yang digunakan untuk menghasilkan beberapa jenis produk, seperti biaya tenaga kerja langsung serta biaya overhead pabrik variabel dan tetap, dialokasikan kepada setiap produk secara proporsional. Penelitian ini menggunakan jumlah produksi bulanan sebagai dasar alokasi, yaitu dengan membandingkan jumlah produksi masing-masing produk dengan total produksi, kemudian mengalikannya dengan biaya yang akan dialokasikan. Adapun rumus yang digunakan adalah sebagai berikut.

Alokasi Biaya = $\left(\frac{\text{Jumlah Produksi Salah Satu Produk}}{\text{Total Produksi Keseluruhan}} \right) \times \text{Total Biaya}$

Dengan total produksi selama satu bulan sebanyak 1.820 porsi, yang terdiri atas 1.040 porsi mie ayam dan 780 porsi bakso, maka perhitungan alokasi biaya adalah sebagai berikut.

a. Biaya Tenaga Kerja Langsung

- Mie Ayam: $(1.040/1.820) \times \text{Rp } 1.265.000 = \text{Rp } 722.857$
- Bakso: $(780/1.820) \times \text{Rp } 1.265.000 = \text{Rp } 542.143$

b. Biaya Overhead Pabrik Variabel

- Mie Ayam: $(1.040/1.820) \times \text{Rp } 2.301.250 = \text{Rp } 1.315.000$
- Bakso: $(780/1.820) \times \text{Rp } 2.301.250 = \text{Rp } 986.250$

Dikarenakan biaya tambahan antara produk mie ayam dan bakso berbeda, khusus untuk BOP Variabel setelah dihitung menggunakan rumus alokasi biaya, kita tambahkan dengan biaya penolong masing-masing sehingga menjadi:

- Mie Ayam: $\text{Rp } 1.315.000 + \text{Rp } 1.768.000 = \text{Rp } 3.083.000$
- Bakso: $\text{Rp } 986.250 + \text{Rp } 975.000 = \text{Rp } 1.961.250$

c. Biaya Overhead Pabrik Tetap

- Mie Ayam: $(1.040/1.820) \times \text{Rp } 700.000 = \text{Rp } 400.000$
- Bakso: $(780/1.820) \times \text{Rp } 700.000 = \text{Rp } 300.000$

Melalui metode alokasi tersebut, biaya overhead pabrik variabel dapat dibebankan secara proporsional kepada produk mie ayam dan bakso. Pengalokasian biaya berdasarkan proporsi jumlah produksi bertujuan agar setiap produk menerima pembebanan biaya yang lebih adil dan mencerminkan penggunaan sumber daya selama proses produksi, sehingga perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dapat menghasilkan informasi biaya yang lebih akurat.

Setelah semua biaya produksi dikelompokkan dan didistribusikan menurut jenisnya, langkah selanjutnya adalah perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode *full costing*. Tujuan dari langkah ini adalah untuk

mengetahui berapa banyak biaya yang sebenarnya dikeluarkan oleh UMKM Bilbil Food and Drink untuk menghasilkan setiap porsi produk. Perhitungan HPP menggabungkan semua biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel dan tetap, yang dialokasikan untuk masing-masing produk.

Tabel 13. Perhitungan HPP Menggunakan Metode Full Costing

Biaya Produksi	Mie Ayam	Bakso
BBB	Rp 8.816.600	Rp 7.026.500
BTK	Rp 722.857	Rp 542.143
BOP Variabel	Rp 3.083.000	Rp 1.961.250
BOP Tetap	Rp 400.000	Rp 300.000
HPP	Rp 13.022.457	Rp 9.829.893
Penjualan Mei	1040	780
HPP Per Produk	Rp 12.522	Rp 12.602
Harga Jual	Rp 14.000	Rp 15.000
Laba Per Porsi	Rp 1.478	Rp 2.398
Laba Bulan Mei	Rp 1.537.543	Rp 1.870.107

Sumber: Data diolah 2026

C. Perbandingan HPP Menurut UMKM dan Menurut Metode Full Costing

Tabel 14. Perhitungan HPP Mie Ayam Menggunakan Metode Full Costing

No	Biaya Produksi Mie Ayam	Menurut Umkm	Menurut Full Costing
1	BBB	Rp 8.816.600	Rp 8.816.600
2	BTK	Rp 722.857	Rp 722.857
3	BOP Variabel	Rp 2.943.000	Rp 3.083.000
4	BOP Tetap	Rp 400.000	Rp 400.000

No	Biaya Produksi Mie Ayam	Menurut Umkm	Menurut Full Costing
	HPP	Rp 12.882.457	Rp 13.022.457
	Penjualan Mei	1040	1040
	Hpp Per Produk	Rp 12.386	Rp 12.522
	Harga Jual	Rp 14.000	Rp 14.000
	Laba Per Porsi	Rp 1.614	Rp 1.478

Sumber: Data diolah 2026

Tabel 14. Perhitungan HPP Bakso Menggunakan Metode Full Costing

No	Biaya Produksi Bakso	Menurut Umkm	Menurut Full Costing
1	BBB	Rp 7.026.500	Rp 7.026.500
2	BTK	Rp 542.143	Rp 542.143
3	BOP Variabel	Rp 1.856.250	Rp 1.961.250
4	BOP Tetap	Rp 300.000	Rp 300.000
	HPP	Rp 9.724.893	Rp 9.829.893
	Penjualan Mei	780	780
	Hpp Per Produk	Rp 12.467	Rp 12.602
	Harga Jual	Rp 15.000	Rp 15.000
	Laba Per Porsi	Rp 2.533	Rp 2.398

Sumber: Data diolah 2026

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa HPP mie ayam berdasarkan metode UMKM sebesar Rp12.386 per porsi, sedangkan metode *full costing* sebesar Rp12.522, meningkat Rp136 (1,09%). Pada bakso, HPP meningkat dari Rp12.467 menjadi Rp12.602 per porsi, dengan selisih Rp135 (1,07%). Perbedaan tersebut disebabkan oleh metode *full costing* yang memasukkan biaya bensin, listrik, dan penyusutan peralatan yang belum diperhitungkan oleh UMKM. Biaya bahan baku dan tenaga kerja

langsung tidak mengalami perubahan, sedangkan biaya overhead pabrik meningkat karena penambahan biaya tersebut.

Dengan harga jual Rp14.000 untuk mie ayam dan Rp15.000 untuk bakso, metode *full costing* menghasilkan laba masing-masing Rp1.478 dan Rp2.398 per porsi. Meskipun laba lebih rendah dibandingkan perhitungan UMKM, hasil tersebut memberikan gambaran keuntungan yang lebih realistis karena seluruh biaya produksi telah diperhitungkan. Temuan ini sejalan dengan Sihombing Putra dkk. (2021) bahwa *full costing* dapat menghasilkan HPP lebih tinggi karena memasukkan biaya yang sebelumnya belum diperhitungkan, serta mendukung Khasanah (2023) mengenai pentingnya pencatatan biaya produksi secara lengkap pada UMKM.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, perhitungan HPP yang diterapkan UMKM Bilbil Food and Drink masih sederhana dan belum memasukkan seluruh unsur biaya produksi, seperti biaya bensin, listrik, dan penyusutan peralatan.

Penerapan metode *full costing* mengklasifikasikan biaya ke dalam bahan baku, tenaga kerja langsung, BOP variabel, dan BOP tetap. Hasilnya, HPP mie ayam sebesar Rp12.522 per porsi dan bakso sebesar Rp12.602 per porsi. Nilai tersebut lebih tinggi dibandingkan metode UMKM, yaitu Rp12.386 dan Rp12.467 per porsi, dengan selisih masing-masing Rp136 dan Rp135. Perbedaan ini menunjukkan bahwa *full costing* memberikan informasi biaya produksi yang lebih lengkap sebagai dasar penetapan harga jual dan perhitungan laba.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Ibu Nesti Hapsari, S.E., M.Si. dan Ibu Madjidainun Rahma, S.E., Ak., M.Ak., CA., CPA., BKP.,

selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan dukungan selama penyusunan Tugas Akhir ini. Terima kasih juga penulis sampaikan kepada pemilik dan karyawan UMKM Bilbil Food and Drink yang telah membantu memberikan data dan informasi yang diperlukan dalam penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amal, A., & Sofa, M. D. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada UMKM El Fatta. *NEMR : Nusantara Entrepreneurship and Management Review*, 3(2), 100–108. <https://doi.org/https://doi.org/10.55732/wvf8x778>
- Anggraini Mely, R., Maharia Jesi Klarita, M., & Hidayati, S. (2026). Perlambatan Ekonomi Global Dan Tantangan Ekspor Indonesia. *JUKONI: Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis*, 3(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.70134/jukoni.v3i2.1479>
- Anindya, A. D., Kurniawan, Habibie, M., Wardhani, K. D., Maryani, L., Fatmayuni, A. I., Eiffeliena, Taroreh, J. H. F., Rohmanto, R., & Rafli, R. (2024). *DASAR-Dasar Akuntansi : Pengantar Untuk Pemula* (M. Ahsani, Ed.). CV Lauk Puyu Press.
- Arfah, Y., & Zurlaini, A. (2023). *Buku Ajar Akuntansi Biaya* (B. Nasution, Ed.). PT Inovasi Pratama Internasional.
- Asih, G. V., Renata, M. H. M., Azzahra, N. A., Halizah, N. E., Sufi, U., Dwi, N. R. A., & Asitah, N. (2025). Artikel Nusantara Entrepreneurship and Management Review Peran Akuntansi Biaya dalam Meningkatkan Efisiensi

- Operasional UMKM melalui Pendekatan Full Costing. *Nusantara Entrepreneurship and Management Review*, 3(1), 53–61. <https://journal.unusida.ac.id/index.php/nemr/>
- Astuti, D., Fauzi, A., Hafidzi, K. M., Ramadhani, N., Rahmah, N., & Dikdaya, T. (2022). Klasifikasi Biaya Berdasarkan Produksi Dan Perannya Terhadap Goal Perusahaan (Literature Review Akuntansi Manajemen). *Jurnal Ilmu Hukum Humaniora Dan Politik*, 2(3), 2022. <https://doi.org/10.38035/jihhp.v2i3>
- Febrianti, R., & Rahmadani. (2022). Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 10(1), 47–52. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v10i1.1190>
- Fitri, A. D., Puspitasari, Y. E., & Dzulhasni, S. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus UMKM Ayakh Ugan di Kota Baturaja). *Jurnal Ilmiah Edunomika*, 09 (03), 2025. <https://doi.org/https://doi.org/10.29040/jie.v9i3.17784>
- Handayani, P., Zahara, E. A., & Budianto, A. (2026). Jurnal Praktik Akuntansi Modern Analisis Perhitungan Harga Pokok Penjualan Pada UMKM Kerupuk Sari Ikan Putri Bungsu Talang Bakung Dengan Menggunakan Metode Full Costing. *Jurnal Praktik Akuntansi Modern*, 8(1). <https://journalversa.com/s/index.php/jpam>
- Hapsari Ammi, Y., Apriyanti, P., Hermiyanto, A., & Rozi, F. (2024). Analisa Peran UMKM Terhadap Perkembangan Ekonomi di Indonesia. *Jurnal Manajemen dan Ekonomi Kreatif*, 2(4). <https://doi.org/10.59024/jumek.v2i4.464>
- Harefa, R. A. P., Zebua, S., & Bawamenewi, A. (2022). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi (JAMANE)*, 1(2), 218–223. <https://doi.org/10.56248/jamane.v1i2.36>
- Hilmawan, T., Nafis, A. A. M., & Waicaksono, A. (2024). Mengurai Kompleksitas Harga Pokok Produksi: Pendekatan Full Costing untuk Efisiensi Harga Jual. *NEMR : Nusantara Entrepreneurship and Management Review*, 2(1), 7–17. <https://journal.unusida.ac.id/index.php/nemr/>
- Jalil, Y. F., Manik, M. T., Sitawati, R., Hendrawan, A., Afandi, A., Prasetyo, I., Misrofinhah, Bilondatu, N., Prihantini, N. F., Lukman, Sari, P., Rosita, Suyono, P. W., Fitriani, H., Babulu, L. N., & Puspa, S. E. (2025). *Akuntansi Biaya Pengambilan Keputusan Berbasis Biaya* (G. D. Putra, Ed.). CV. Eureka Media Aksara.
- Khaerunnisa, A., & Pardede, P. R. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Tahu. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 9(3), 631–640. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v9i3.1213>

- Khasanah. (2023). Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Guna Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Demagogi: Journal of Social Sciences, Economics and Education*, 1(1), 11–18. <https://doi.org/10.61166/demagogi.v1i1.2>
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Unit Penerbit Dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Ykpn.
- Nofiani Yuni, S., Komariah, K., & Syamsudin, A. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode Full Costing pada UMKM Sehi Kerpik. *Journal of Management and Bussines (JOMB)*, 4, 115–127. <https://doi.org/10.31539/jomb.v4i1.768>
- Nugraha, G. Y. A. P. I., & Masdiantini, R. P. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dalam Penentuan Harga Jual Udang Vaname di Tambak Lautan Abadi Gerokgak. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Humanika*, 13(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.23887/jiah.v13i2.60963>
- Nurnaluri, S., Husin, & Chatima, A. K. S. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Pendekatan Full Costing (Studi Kasus Pada UD. Sinar Mente). *Jurnal Akuntansi dan Keuangan (JAK)*, 7(2), 198–211. <http://jak.uho.ac.id/index.php/journal/issue/archive>
- Parahita, S. A., Mubarak, S. M., & Fahrian, D. (2024). Analisis Biaya Produksi UMKM Ayam Geprek Bunda Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual. *Jurnal Online Insan Akuntan*, 9(Juni), 71–86. <https://doi.org/https://doi.org/10.51211/joia.v9i1.2880>
- Pasapan W, V., Pusung J, R., & Maradesa, D. (2023). Analisis Metode Full Costing Dan Variable Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Boba Biji Nangka Pada UMKM Subin Mood Boba. *Jurnal EMBA*, 11(2), 453–463. <https://doi.org/https://doi.org/10.35794/emba.v11i02.48806>
- Purnamasari, I., Cantika, G., Alif Ibnul Akil, L., Abdillah, Z., & Suherman, U. (2026). Analisis Pengambilan Keputusan Dalam Kendala Di Umkm Kedai Surabi Durian Karawang. *Jurnal Transformasi Ekonomi dan Inovasi Keuangan*, 10. <https://journal.fexaria.com/j/index.php/jteik>
- Rabbani, A., Sari, P. F. N., Izzati, N., Islami, D. S., & 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/10.639211/jmaeka.v1i4.117>
- Rahmawati, A., Carina, A. A., Putri, A. F., S, T. U. T. J., & Ramadhana, A. Z. (2024). Perilaku Biaya : Analisis Komparatif Melalui Pendekatan Teoritis dan Praktik Pada Biaya Tetap. *CEMERLANG : Jurnal Manajemen dan Ekonomi Bisnis*, 4(3), 166–178. <https://doi.org/10.55606/cemerlang.v4i3.3040>
- Rizki, C., Sihabudin, & Fauji, R. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Dalam

- Menentukan Harga Jual (Studi Kasus UMKM Bolu Harum Wangi). *COSTING: Journal of Economic, Business and Accounting*.
<https://doi.org/https://doi.org/10.31539/costing.v7i4.10192>
- Setiawan, H., Oktavianus, J., Hutajulu, A. C. C., Anggara, T. W., Ghibrandhi, A. M., Mobry, S., & Sidauruk, R. P. T. (2024). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Di UMKM Donat X. *SAINTEK: Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi Industri*, 8(1), 7–15.
<https://doi.org/https://doi.org/10.32524/sainstek.v8i1.1810>
- Sihombing Putra, T., Yenni, Y., & Santri, A. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Metode Full Costing pada UMKM Fried Chicken 28. *Jurnal Pendidikan Tambusai*.
<https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/1458>
- Sinaga, O. S. (2024). Analysis of Determining the Cost of Goods Production Using the Full Costing Method as a Basis for Determining the Selling Price of Rubber Rubber at PT. Sinar Belantara Indah. *Luxury: Landscape of Business Administration*, 2(1), 26–58.
<https://doi.org/10.61230/luxury.v2i1.66>
- Siswanti, T., Setiadi, & Sibarani, B. B. (2022). *Pengantar Akuntansi*. Pekalongan: PT. Nasya Expanding Management.
- Sudrartono, T., Nugroho, H., Agustini, G. A. A. I., Yudawisastra, G. H., Maknunah, U. L., Amaria, H., Witi, L. F., & Sudirman, A. (2022). *Kewirausahaan UMKM Di Era Digital* (E. D. Putri & P. E. Sari, Ed.). Penerbit Widina Bhakti Persada Bandung.
www.penerbitwidina.com
- Suhartini, A. A., & Yuniza, F. T. (2026). Strategi Adaptasi UMKM Menghadapi Disrupsi Ekonomi Global Tahun 2026. *Jurnal Ilmiah Multidisipliner*, 2.
<https://jurnal.forsiladisulsel.org/index.php/Forumcendekia/index>
- Sunjaya Budi, A., Suryati, A., & Tumini. (2025). Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing Pada Pt. Citra Karya Beton (Studi Kasus pada PT . Citra Karya Beton di Kabupaten Bekasi). *Jurnal Astina Mandiri*.
<https://doi.org/10.55903/juria.v4i3.335>
- Tamaamatunnisa Ghaida, L., Rustiandi Zalika, N., Hakim Az-Zahra Nur, M., Fahira Nurul, R., & Nurjanah, F. (2026). Dampak Kenaikan Dolar As Terhadap Perekonomian Indonesia Dalam Kajian Organisasi Internasional. *Triwikrama: Jurnal Multidisiplin Ilmu Sosial*, 12(1), 2026.
<https://doi.org/https://doi.org/10.9963/p8vbbe22>
- Trianawati, M. S., & Sarwono, E. A. (2025). Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Surakarta. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan Kontemporer (JAKK)*, 8(1), 30–40.
<https://jurnal.umsu.ac.id/index.php/JAKK>
- Virginia, A. W., Saputri, A., Ilyas, H., Setiorini, H., Sitorus, T. O., Sari, D. A., & Arifah, N. A. (2023). *Pengantar Akuntansi* (A. Iskandar, Ed.). Cendekiawan Inovasi Digital Indonesia.

- Werren, S. C., Reeve, M. J., Duchac, E. J., Wahyuni, T. E., & Jusuf, A. A. (2017). *Pengantar Akuntansi 1 Adaptasi Indonesia*. Jakarta Selatan: Salemba Empat.
- Yunita, W., K, K., & Marliyah. (2024). Analysis Calculation Of Cost Of Goods Production And Selling Prices Full Costing Method In Sharia Accounting Perspective. *Jurnal Ekonomi*, 13(3). <https://doi.org/10.54209/ekonomi.v13i03>

