

Dari Insting ke Perhitungan: Penerapan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual pada UMKM

Muliyani

*Prodi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen SUKMA
Jalan Sakti Lubis, Kota Medan, 20219, Sumatera Utara*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk membandingkan perhitungan harga pokok produksi dengan cara manual dan metode full costing sehingga diperoleh harga jual yang optimal. Dengan pendekatan kuantitatif deskriptif, data diperoleh berdasarkan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan cara mereduksi, display data, dan pengambilan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode full costing memberikan gambaran biaya produksi yang lebih komprehensif dibandingkan metode manual sederhana yang umum digunakan UMKM. Penelitian ini menambah bukti empiris bahwa pengabaian biaya overhead pabrik dapat menyebabkan distorsi informasi biaya dan menghasilkan penetapan harga jual yang kurang optimal. Secara praktis, hasil penelitian memberikan dorongan bagi UMKM, khususnya di sektor bakery, untuk melakukan perhitungan biaya produksi secara lebih akurat. Penelitian ini juga memberikan implikasi bagi pemerintah atau lembaga pendamping UMKM agar menyediakan pelatihan mengenai akuntansi biaya dan pencatatan biaya produksi agar UMKM dapat terus berkembang dan menjadi penopang perekonomian negara.

Kata Kunci: Full Costing, Harga Jual, HPP

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi nasional. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM (2024), sektor UMKM menyumbang lebih dari 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan menyerap sekitar 97% tenaga kerja nasional. Dengan jumlah unit usaha yang sampai 65,4 juta dapat menyerap tenaga kerja 123,3 ribu tenaga kerja. Ini membuktikan bahwa dampak dan kontribusi dari UMKM yang sangat besar terhadap pengurangan tingkat pengangguran di Indonesia. Dengan semakin banyaknya keterlibatan tenaga kerja pada UMKM itu akan membantu mengurangi jumlah pengangguran di negara ini. Saat ini, UMKM sedang dalam tren yang positif dengan jumlahnya yang terus bertambah setiap tahunnya. Tren positif ini akan berdampak baik bagi perekonomian Indonesia. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, kontribusi UMKM terhadap PDB Nasional sebesar 60,5%. Ini menunjukkan bahwa UMKM yang ada di Indonesia sangat potensial untuk dikembangkan hingga dapat berkontribusi lebih besar lagi bagi perekonomian. Jika diibaratkan sebuah rumah, Perekonomian Indonesia ditopang oleh

usaha mikro dan kecil sebagai pondasinya dengan jumlah sebanyak + 64.133.355 Unit (99,9%). Pilar perekonomian nasional didukung oleh usaha menengah sebanyak + 60.702 Unit (0,09%), dan adanya adalah usaha besar dengan jumlah + 5.550 Unit (0,01%).

Pengelolaan UMKM di Indonesia menghadapi berbagai tantangan yang kompleks dan saling berkaitan. Salah satu tantangan utama adalah rendahnya kapasitas manajerial para pelaku usaha (Et.al et al., 2021), yang seringkali menjalankan usahanya tanpa perencanaan, pencatatan keuangan yang rapi (Khairunnisa & Mulyani, 2024), (Mulyani et al., 2024), atau strategi pemasaran yang tepat (Lisnawati, 2023), (Sutikno et al., 2021). Banyak UMKM yang belum memahami pentingnya pengelolaan keuangan dan belum mampu menghitung harga pokok penjualan secara akurat, sehingga harga jual produk kerap ditentukan tanpa perhitungan laba yang memadai. Selain itu, keterbatasan dalam akses terhadap permodalan formal membuat pelaku UMKM bergantung pada sumber dana pribadi atau pinjaman informal, yang seringkali berbunga tinggi dan tidak berkelanjutan.

Tantangan lain yang tak kalah signifikan adalah keterbatasan dalam pemanfaatan teknologi dan akses pasar (Sinarwati et al., 2019), (Et.al et al., 2021) (Sutikno et al., 2021). Rendahnya literasi digital menyebabkan banyak UMKM tertinggal dalam pemasaran online dan digitalisasi proses bisnis (Amaliani & Mulyani, 2024), (Ufmayza & Mulyani, 2024). Produk yang dihasilkan pun sering menghadapi masalah dalam hal kualitas dan konsistensi, karena belum adanya standar produksi atau kontrol mutu yang memadai. Selain itu, belum semua UMKM memiliki legalitas usaha seperti NIB, sertifikat halal, atau izin edar yang diperlukan untuk menembus pasar modern dan ekspor.

Industri bakery yang meliputi produksi roti, kue, dan aneka produk olahan tepung merupakan salah satu subsektor UMKM yang mengalami pertumbuhan yang pesat. Pertumbuhan gaya hidup konsumtif masyarakat urban serta meningkatnya permintaan terhadap produk makanan siap saji menjadi peluang yang menjanjikan bagi pelaku UMKM di bidang ini. Namun, di balik peluang tersebut, terdapat tantangan serius yang sering dihadapi pelaku UMKM bakery, yaitu ketidaktepatan dalam penentuan harga jual produk. Banyak pelaku usaha menetapkan harga jual hanya berdasarkan perkiraan biaya bahan baku atau dengan mengikuti harga pesaing di pasar tanpa memperhitungkan seluruh komponen biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Akibatnya, harga jual yang ditetapkan seringkali tidak mencerminkan biaya produksi sesungguhnya. Hal ini berdampak pada rendahnya margin keuntungan, ketidakseimbangan arus kas, bahkan potensi kerugian dalam jangka panjang.

Harga Pokok Penjualan (HPP) merupakan dasar penting bagi pengambilan keputusan penetapan harga jual yang rasional dan berkelanjutan. Menurut Mulyadi (2017), HPP mencakup seluruh biaya yang timbul untuk menghasilkan suatu produk, termasuk biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Salah satu metode yang banyak digunakan untuk menghitung HPP secara komprehensif adalah metode *full costing*, yaitu metode yang memperhitungkan seluruh biaya produksi baik yang bersifat variabel maupun tetap. Dengan menerapkan metode ini, pelaku UMKM dapat memperoleh gambaran biaya yang lebih akurat, sehingga harga jual yang ditetapkan dapat menutupi seluruh biaya dan menghasilkan laba yang wajar.

Penerapan metode *full costing* diharapkan dapat menjadi solusi bagi UMKM bakery dalam meningkatkan ketepatan perhitungan HPP dan mendukung pengambilan keputusan harga jual yang berbasis data biaya yang realistis. Dengan perhitungan yang lebih akurat, UMKM dapat menjaga stabilitas keuntungan, meningkatkan daya saing produk, serta memperkuat keberlanjutan usaha di tengah kompetisi industri bakery yang semakin ketat.

UD. Agung Bakery adalah sebuah industri rumahan yang didirikan oleh Ibu Wulan sejak tahun 2000, yang menghasilkan donat goreng, brownis, dan aneka bolu. Produk yang dihasilkan dipasarkan oleh sales ke berbagai daerah di sekitar Sumatera Utara meliputi Simalungun, Porsea, Balige, dan Tarutung. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi awal, didapati bahwa Ibu Wulan memerinci dengan teliti jumlah yang dibutuhkan untuk setiap jenis kue. Misalnya, untuk membuat satu adonan brownis, ia menghitung berapa banyak telur, mentega, dan bahan lainnya yang diperlukan. Kemudian, ia menambahkan biaya tenaga kerja dan peralatan yang digunakan selama proses produksi. Ibu Wulan juga menambahkan biaya upah pegawai dan transportasi. Jika biaya produksi untuk satu adonan brownis misalnya, dihitung sebesar Rp 100.000, Ibu Wulan akan menetapkan harga jual sekitar Rp 150.000 - Rp 175.000, dengan margin keuntungan yang wajar. Namun peneliti mendapati bahwa komponen biaya yang dijadikan dasar penetapan harga jual belum mencakup semua biaya produksi. Misalnya, biaya listrik, sewa tempat, depresiasi peralatan, serta gaji tenaga kerja tidak langsung seringkali tidak dimasukkan dalam perhitungan biaya total. Hal ini menyebabkan perbedaan antara harga jual yang seharusnya dengan harga jual aktual, sehingga efisiensi usaha sulit tercapai. Selain itu, kurangnya pemahaman tentang konsep akuntansi biaya dan keterbatasan penggunaan sistem pencatatan keuangan juga memperparah kondisi ini.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis perhitungan harga pokok penjualan yang dilakukan oleh UD Agung Bakery dan membandingkannya dengan metode fullcosting. Ini penting untuk dilakukan sebagai strategi untuk meningkatkan akurasi penentuan harga jual pada UD. Agung Bakery. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi praktis bagi pelaku usaha dalam menerapkan sistem perhitungan biaya yang efektif, sekaligus memberikan manfaat teoretis dalam pengembangan literatur akuntansi biaya pada skala usaha kecil dan menengah.

TELAAH LITERATUR

Harga Pokok Produksi (HPP)

HPP) merupakan elemen penting dalam laporan laba rugi yang menunjukkan total biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan barang atau jasa yang dijual selama satu periode tertentu. Menurut (Mulyadi, 2017) HPP adalah seluruh biaya yang timbul dalam proses produksi barang hingga siap dijual, meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Sementara itu, Purba et al., (2023) menjelaskan bahwa HPP berfungsi sebagai dasar dalam menentukan harga jual, mengukur laba kotor, dan menilai efisiensi kegiatan produksi. Perhitungan HPP yang akurat sangat penting agar perusahaan, termasuk UMKM, dapat menetapkan harga jual yang menutupi seluruh biaya dan menghasilkan keuntungan yang wajar. Komponen utama HPP terdiri dari biaya bahan baku langsung yaitu biaya yang secara langsung dapat diidentifikasi pada produk akhir; biaya tenaga kerja langsung yaitu upah pekerja yang secara langsung terlibat dalam proses produksi; dan biaya overhead pabrik (BOP) yaitu biaya tidak langsung seperti listrik, air, sewa tempat, pemeliharaan alat, dan penyusutan aset.

Metode Penentuan HPP dengan Metode *Full Costing*

Metode *full costing* adalah metode perhitungan HPP yang memperhitungkan seluruh biaya produksi, baik biaya tetap maupun biaya variabel. Menurut Waicaksono et al., (2024), metode ini mencakup semua komponen biaya produksi dalam perhitungan harga pokok per unit produk. Dengan demikian, harga pokok yang diperoleh mencerminkan total biaya yang sebenarnya dikeluarkan dalam proses produksi.

Metode *full costing* memberikan gambaran komprehensif mengenai biaya yang sesungguhnya dikeluarkan dan cocok diterapkan pada UMKM yang memiliki variasi biaya tetap signifikan, seperti biaya sewa tempat atau penyusutan alat produksi. Hal ini telah terbukti secara empiris melalui penelitian yang dilakukan oleh Waicaksono et al., (2024) yang menunjukkan perhitungan HPP pada UMKM pembuat tahu dan tempe dan menemukan bahwa penerapan metode *full costing* meningkatkan akurasi harga jual hingga 18%. Nur Aini & Agustina (2021) menekankan bahwa penggunaan metode *full costing* membantu UMKM memahami struktur biaya dan meningkatkan efisiensi pengendalian keuangan. Penelitian Melati et al., (2022) menunjukkan efektivitas metode *full costing* dalam mengukur biaya produksi di sebuah industri tenun ikat.

Penetapan Harga Jual

Harga jual merupakan nilai moneter yang dibebankan kepada konsumen untuk memperoleh suatu produk. Menurut Kotler dan Keller (2019), harga jual adalah elemen penting dalam bauran pemasaran (*marketing mix*) yang secara langsung memengaruhi pendapatan dan profitabilitas usaha. Penetapan harga jual harus mempertimbangkan tiga faktor utama yaitu biaya produksi (*cost-based pricing*), permintaan pasar (*demand-based pricing*), dan harga pesaing (*competition-based pricing*).

Rumus Penentuan Harga Jual

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

Dengan demikian, semakin akurat perhitungan HPP, semakin tepat pula harga jual yang ditetapkan. Kesalahan dalam perhitungan biaya produksi dapat menyebabkan harga jual terlalu rendah (merugikan) atau terlalu tinggi (mengurangi daya saing).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif, yaitu suatu metode penelitian yang bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis fakta atau karakteristik objek yang diteliti dengan menggunakan data numerik. Pendekatan ini dipilih karena penelitian berfokus pada perbandingan metode perhitungan biaya produksi menggunakan pendekatan *full costing*. Menurut Tanjung & Muliyani (2021) penelitian deskriptif bertujuan untuk menjelaskan fenomena yang terjadi secara rinci berdasarkan data aktual di lapangan. Penelitian ini dilakukan pada UMKM UD. Agung Bakery yang berlokasi di Kecamatan Rambung Merah, Kabupaten Simalungun, Sumatera Utara. Usaha ini bergerak di bidang produksi roti dan kue kering dengan skala produksi harian.

Waktu penelitian dilaksanakan selama bulan September hingga Oktober 2025, meliputi tahapan observasi, pengumpulan data, analisis, dan penyusunan laporan penelitian. Sumber data didapatkan peneliti dari data primer dan data sekunder. Tanjung & Muliyani (2021) menjelaskan data primer bisa diperoleh melalui wawancara peneliti dengan narasumber. Sedangkan data sekunder bisa diperoleh melalui buku, jurnal, research internet yang dianggap relevan. Data yang diperoleh dikumpulkan oleh peneliti dengan 4 teknik, yaitu wawancara mendalam dengan pemilik perusahaan, observasi di perusahaan guna mengamati kegiatan-kegiatan selama perusahaan melakukan produksi, dokumentasi untuk mendapatkan data laporan keuangan, dan study kepustakaan sebagai landasan teori. Teknik yang dilakukan dianalisis menggunakan

reduksi data yaitu mengelompokkan jenis-jenis biaya produksi, display data menampilkan data serta mendeskripsikannya, dan yang terakhir dilakukan menarik kesimpulan.

HASIL PENELITIAN

Perhitungan HPP UD. Agung Bakery

Berdasarkan hasil wawancara selama penelitian didapati bahwa UD. Agung Bakery berdiri lebih kurang 15 tahun, dna menjual berbagai jenis kue kering dan roti. Untuk produksi harian, mereka menjual donet goreng, bolu pandan, brownis, paha ayam, bolu pisang, dan bolu original. Jika mendekati Natal, tahun Baru dan Lebaran, UD. Agung Bakery memproduksi aneka kue kering seperti nastar, bangkit, bola-bola coklat, kacang almond, lontong paris dan sebagainya.

Dalam memasarkan produk yang diproduksi harian, UD. Agung Bakery dibantu oleh salesman yang memasarkan produknya ke daerah-daerah sekitar Sumatera Utara. Setiap salesman melakukan minimal pembelain sebanyak 100 bungkus produk, dimana 1 bungkus terdiri dari 10 buah kue. Harga beli salesman perbungkus Rp7.500,- dan harga jual untuk konsumen akhir adalah Rp1.000 per buah. Omset bulanan untuk seluruh produk yang dijual UD. Agung Bakery mencapai 100.000.000 rupiah.

Proses produksi dilakukan di rumah pribadi ibu Wulan, dan dibantu oleh 4 orang karyawan, dan 1 oarng admin yang mengurus pesanan produk dan hubungan dengan para salesmen. Para karyawan digaji mingguan, dan diberikan makan siang.

Biaya produksi yang diperhitungkan meliputi biaya bahan baku utama tepung terigu, telur dan gula pasir, dan lainnya dan biaya tenaga kerja langsung yang terdiri dari pengadon, pencetak, pembakar, dan pengemas. Sedangkan biaya overhead pabrik yang di perhitungkan hanya biaya listrik, gas, BBM, plastik pengemas, dan air. Selama tahun 2024, UD. Agung Bakery telah menjual 380.000 unit Bolu Pandan senilai Rp289.400.000, 400.000 unit Donat Goreng senilai Rp289.150.000, dan 380.000 unit Brownis senilai Rp291.600.000 dengan harga jual setiap produk adalah Rp750.

Tabel 1 dan Tabel 2 menjelaskan jenis bahan baku dan perhitungan harga pokok penjualan yang dilakukan oleh UD. Agung Bakery. Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok penjualan, didapati bahwa HPP per unit Bolu Pandan adalah 655,85, Brownis 678,15 dan Donat Goreng 674,15. Selanjutnya berdasarkan perhitungan HPP yang dilakukan oleh UD. Agung Bakery dapat diketahui gross profit margin setiap produk dengan menggunakan rumus:

Gross Profit Margin	((Penjualan Netto - HPP) / Penjualan Netto) x 100%
a. Bolu Pandan	$= ((289.400.000 - 157.400.000) / 289.400.000) \times 100\%$ $= 45,61 \%$
b. Donat Goreng	$= ((289.150.000 - 202.245.000) / 289.150.000) \times 100\%$ $= 30,05 \%$
c. Brownis	$= ((291.600.000 - 271.260.000) / 291.600.000) \times 100\%$ $= 6,98 \%$

Tabel 1.
Perhitungan Kebutuhan Bahan Baku tahun 2024

No	Bahan Baku	Satuan	Bolu Pandan	Brownis	Donat Goreng	Harga Satuan	Bolu Pandan	Brownis	Donat Goreng
1	Tepung Terigu	Kg	2.100	3.800	5.000	10.000	21.000.000	38.000.000	50.000.000
2	Telur	Butir	40.000	30.000	20.000	2.000	80.000.000	60.000.000	40.000.000
3	Gula Pasir	Kg	1.900	3.800	2.000	13.000	24.700.000	49.400.000	26.000.000
4	SP	Botol	10			5.000	50.000	-	-
5	Vanili	Botol	15			5.000	75.000	-	-
6	Baking Soda	Botol	10	10		5.000	50.000	50.000	-
7	Mentega	Kg	500			12.000	6.000.000	-	-
8	Pasta Pandan	Botol	50			10.000	500.000	-	-
9	Wijen	Kg	25	25		25.000	625.000	625.000	-
10	Coklat Bubuk	Kg		500		45.000	-	22.500.000	-
11	Minyak Goreng	Liter		2.000	2.000	13.000	-	26.000.000	26.000.000
12	Susu Cair	Liter		10.000		5.000	-	50.000.000	-
13	Ragi Instan	Botol		5	5.000	5.000	-	25.000	25.000.000
14	Panir	Kg			500	8.000	-	-	4.000.000
15	Pasta Coklat	Kg			500	13.000	-	-	6.500.000
16	Garam	Bungkus	5	5	5	5.000	25.000	25.000	25.000
Jumlah							133.025.000	246.625.000	177.525.000

Tabel 2.
HPP UD. Agung Bakery

Komponen Biaya 2024	Jenis Produk		
	Bolu Pandan	Brownis	Donat Goreng
Biaya Bahan Baku Langsung	133.025.000,00	246.625.000,00	177.525.000,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung			
Upah Karyawan Produksi	12.000.000,00	12.000.000,00	12.000.000,00
Biaya Overhead Pabrik			
Biaya Overhead Pabrik Variabel			
Biaya Listrik	2.000.000,00	2.000.000,00	2.000.000,00
Biaya Gas	3.500.000,00	3.500.000,00	3.500.000,00
Biaya Air	500.000,00	500.000,00	500.000,00
Biaya Kemasan	500.000,00	500.000,00	500.000,00
Biaya BBM	1.000.000,00	1.000.000,00	1.000.000,00
Biaya Overhead Pabrik Tetap			
Gaji Admin	3.000.000,00	3.000.000,00	3.000.000,00
Makan siang karyawan produksi	2.000.000,00	2.000.000,00	2.000.000,00
Total Biaya Produksi	157.525.000,00	271.125.000,00	202.025.000,00
Persediaan BDP Awal	450.000,00	350.000,00	470.000,00
Persediaan BDP Akhir	-	-	-
	575.000,00		250.000,00
HPP	157.400.000,00	271.260.000,00	202.245.000,00
Jumlah Produksi 2025	240.000	400.000	300.000
HPP Per Unit	655,83	678,15	674,15

Perhitungan HPP UD. Agung Bakery Menggunakan Metode Full Costing

Metode *full costing* ini memasukkan semua biaya yang berpengaruh terhadap produksi baik bersifat variabel maupun tetap. Berdasarkan data dan perhitungan harag pokok produksi yang telah dilakukan oleh UD. Agung Bakery, didapati sejumlah biaya yang belum diperhitungkan seperti penyisihan untuk pemeliharaan alat produksi dan biaya penyusutannya. Selain itu, kondisi dapur produksi yang masih bercampur dengan urusan rumah tangga pemilik usaha, juga menjadi faktor yang perlu disesuaikan. Misalnya biaya Listrik, gas, air, dan biaya makan karyawan perlu dilakukan penyesuaian ulang agar HPP yang diperoleh semaksimal mungkin menggambarkan kondisi nyata.

Peneliti melakukan pendataan dan perhitungan untuk penyusutan alat produksi menggunakan rumus:

$$\text{Biaya depresiasi} = \frac{\text{Harga perolehan} - \text{Nilai sisa}}{\text{Umur ekonomis}}$$

Sedangkan untuk biaya pemeliharaan tidak ditemukan rumus pasti bagaimana menghitungnya, sehingga peneliti berasumsi biaya ini sifatnya penyisihan untuk berjaga-jaga dan ditetapkan sebesar Rp1.000.000 per tahun. Hasil perhitungan penyusutan alat produksi dan alokasi pemeliharaan, disajikan pada Tabel 3 berikut ini:

Tabel 3.
Biaya Penyusutan dan Pemeliharaan Alat Produksi
UD. Agung Bakery

No	Nama Peralatan	Jlh	Tahun Perolehan	Harga Perolehan	Harga Total	Umur Ekonomis	Nilai Penyusutan
1	Oven Gas	4	2018	2.500.000,00	10.000.000,00	20	500.000,00
2	Mixer	2	2020	19.000.000,00	38.000.000,00	25	1.520.000,00
3	Rak	5	2015	1.500.000,00	7.500.000,00	15	500.000,00
4	Meja Kerja	5	2015	1.000.000,00	5.000.000,00	15	333.333,33
5	Kompor	8	2018	800.000,00	6.400.000,00	15	426.666,67
6	Kuali	2	2018	250.000,00	500.000,00	15	33.333,33
Jumlah							3.313.333,33
Biaya Penyusutan Per Produk = 1.104.000,-							
Biaya Pemeliharaan Per Produk = 335.000,-							

Tabel 4.
HPP UD. Agung Bakery
Dengan Metode *Full Costing*

Komponen Biaya 2024	Jenis Produk		
	Bolu Pandan	Brownis	Donat Goreng
Biaya Bahan Baku Langsung	133.025.000,00	246.625.000,00	177.525.000,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung			
Upah Karyawan Produksi	12.000.000,00	12.000.000,00	12.000.000,00
Biaya Overhead Pabrik			
Biaya Overhead Pabrik Variabel			
Biaya Listrik	1.500.000,00	1.500.000,00	1.000.000,00
Biaya Gas	3.000.000,00	3.000.000,00	3.000.000,00
Biaya Air	500.000,00	500.000,00	500.000,00
Biaya Kemasan	500.000,00	500.000,00	500.000,00
Biaya BBM	1.000.000,00	1.000.000,00	1.000.000,00
Biaya Overhead Pabrik Tetap			
Gaji Admin	3.000.000,00	3.000.000,00	3.000.000,00
Makan siang karyawan produksi	3.000.000,00	3.000.000,00	3.000.000,00
Biaya penyusutan alat produksi	1.104.000,00	1.104.000,00	1.104.000,00
Biaya Pemeliharaan	335.000,00	335.000,00	335.000,00
Total Biaya Overhead Pabrik	13.939.000,00	13.604.000,00	13.104.000,00
Total Biaya Produksi	158.964.000,00	272.229.000,00	202.629.000,00
Persediaan BDP Awal	450.000,00	350.000,00	470.000,00
Persediaan BDP Akhir	- 575.000,00	- 215.000,00	- 250.000,00
HPP	158.839.000,00	272.364.000,00	202.849.000,00
Jumlah Produksi 2025	240.000	400.000	300.000
HPP Per Unit	661,83	680,91	676,16

Selanjutnya berdasarkan perhitungan HPP dengan metode *Full costing*, dihitung kembali *gross profit margin* setiap produk dengan menggunakan rumus:

Gross Profit Margin ((Penjualan Netto - HPP) / Penjualan Netto) x 100%)

a. Bolu Pandan = ((289.400.000 - 158.839.000) / 289.400.000) x 100%
 = 45,11 %

b. Donat Goreng = ((289.150.000 - 202.849.000) / 289.150.000) x 100%
 = 29,84 %

c. Brownis = ((291.600.000 - 271.364.000) / 291.600.000) x 100%
 = 6,6 %

PEMBAHASAN

Dalam praktik operasional UMKM, khususnya sektor makanan olahan seperti bakery, akurasi perhitungan HPP menjadi faktor penting dalam menentukan harga jual yang kompetitif namun tetap menguntungkan. UD. Agung Bakery selama ini menetapkan harga jual berdasarkan perhitungan HPP secara manual, yang umumnya hanya memasukkan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Pendekatan ini bersifat sederhana, namun kurang mampu menggambarkan total biaya produksi secara menyeluruh sehingga berpotensi menghasilkan harga jual yang kurang tepat.

Hasil analisis keuangan menunjukkan bahwa UD. Agung Bakery telah mendapatkan nilai GPM sebesar 45,61% untuk produk Bolu Pandan 30,05% untuk Donat Goreng dan 6,98% untuk produk Brownis. Nilai ini pada satu sisi mencerminkan kemampuan usaha dalam menghasilkan laba kotor yang cukup stabil. Namun, margin ini diduga belum mencerminkan profitabilitas optimal karena perhitungan HPP yang digunakan belum memasukkan seluruh elemen biaya, seperti biaya overhead pabrik (BOP) yang meliputi listrik peralatan, gas oven, penyusutan alat produksi, hingga pemeliharaan peralatan.

Melalui penelitian, dilakukan perbandingan antara HPP manual dengan metode *full costing*. Pendekatan *full costing* memperhitungkan seluruh komponen biaya produksi, baik biaya variabel maupun biaya tetap, sehingga menghasilkan estimasi biaya yang lebih realistis. Penerapan metode ini memperlihatkan perbedaan signifikan dibandingkan dengan metode manual yang selama ini digunakan UMKM.

Perbandingan tersebut menunjukkan bahwa HPP versi manual cenderung lebih rendah karena hanya mempertimbangkan biaya langsung, sementara HPP versi full costing lebih tinggi karena memasukkan seluruh komponen biaya produksi. Meskipun hal ini meningkatkan nilai HPP, hasilnya memberikan fondasi yang lebih kuat bagi UMKM untuk menetapkan harga jual yang sesuai dengan struktur biaya sebenarnya. Hal ini penting agar UMKM tidak menetapkan harga jual yang terlalu rendah, yang dapat berujung pada margin keuntungan yang menipis atau bahkan kerugian terselubung (*hidden loss*).

Setelah dilakukan penilaian ulang HPP dengan pendekatan full costing, didapati bahwa nilai GPM sebesar 45,11% untuk produk Bolu Pandan 29,84% untuk Donat Goreng dan 8,6% untuk produk Brownis. Dengan perolehan nilai ini sebenarnya UD. Agung Bakery dapat mengoptimalkan labanya melalui penetapan harga jual yang lebih akurat dan penekanan pada efisiensi biaya *overhead*. Dengan mengetahui biaya produksi secara lebih lengkap, UMKM dapat merancang strategi seperti pembelian bahan baku dalam jumlah ekonomis, pengendalian penggunaan listrik dan gas, atau perawatan mesin yang lebih terjadwal untuk mengurangi penyusutan yang tidak efisien.

Dengan perbandingan kedua metode perhitungan HPP tersebut, penelitian ini menegaskan bahwa metode *full costing* memberikan gambaran biaya yang lebih komprehensif, sehingga dapat menjadi dasar pengambilan keputusan harga jual yang lebih tepat dan pada akhirnya meningkatkan profitabilitas usaha. Pendekatan ini tidak hanya membantu UMKM menjaga margin laba kotor, tetapi juga meningkatkan kemampuan usaha dalam merencanakan anggaran, mengelola arus kas, dan memperkuat ketahanan keuangan dalam kondisi persaingan pasar bakery yang semakin kompetitif.

KESIMPULAN

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan hasil perhitungan HPP secara manual yang selama ini diterapkan oleh UD. Agung Bakery dengan pendekatan *full costing* yang memperhitungkan seluruh komponen biaya produksi. Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, dapat disimpulkan beberapa hal penting sebagai berikut.

Pertama, perhitungan HPP secara manual yang dilakukan UMKM hanya memasukkan biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan sebagian biaya pendukung sederhana. Metode ini menghasilkan HPP per unit sebesar Rp 655,83 untuk produk Bolu Pandan, Rp. 674,15 untuk Brownis dan 678,15 untuk Donat Goreng. Namun perhitungan tersebut belum mencakup biaya overhead seperti listrik, gas, penyusutan peralatan, dan pemeliharaan alat produksi. Akibatnya, HPP manual memberikan gambaran biaya produksi yang tidak sepenuhnya akurat.

Kedua, penerapan metode *full costing* menghasilkan estimasi biaya produksi yang lebih komprehensif. Dengan memasukkan seluruh biaya langsung dan tidak langsung, HPP per unit meningkat menjadi Rp 661,83 untuk produk Bolu Pandan, Rp680,91 untuk Brownis dan 676,16 untuk Donat Goreng. Kenaikan ini menegaskan bahwa UMKM memiliki sejumlah biaya tersembunyi (*hidden costs*) yang sebelumnya tidak diperhitungkan dalam penetapan harga jual.

Ketiga, perbandingan kedua metode menunjukkan adanya perbedaan HPP yang berdampak signifikan terhadap perhitungan margin keuntungan. GPM yang semula dihitung sebesar 45,61% untuk produk Bolu Pandan 30,05% untuk Donat Goreng dan 6,98% untuk produk Brownis berdasarkan HPP manual ternyata menyusut menjadi 45,11% untuk produk Bolu Pandan 29,84% untuk Donat Goreng dan 8,6% untuk produk Brownis setelah menggunakan HPP versi *full costing*. Dengan demikian, GPM sebelumnya telah terdistorsi karena tidak memasukkan seluruh komponen biaya produksi.

Keempat, hasil penelitian ini menegaskan bahwa metode *full costing* lebih layak digunakan sebagai dasar penentuan harga jual pada UMKM, khususnya industri bakery, karena memberikan informasi biaya yang lebih akurat dan memungkinkan usaha menjaga profitabilitas secara berkelanjutan. UMKM dapat mengurangi risiko penetapan harga terlalu rendah yang berpotensi menggerus laba atau bahkan menimbulkan kerugian terselubung.

IMPLIKASI DAN KETERBATASAN

Secara teoritis, penelitian ini memperkuat temuan sebelumnya yang menyatakan bahwa metode *full costing* memberikan gambaran biaya produksi yang lebih komprehensif dibandingkan metode manual sederhana yang umum digunakan UMKM. Penelitian ini menambah bukti empiris bahwa pengabaian biaya overhead pabrik dapat menyebabkan distorsi informasi biaya dan menghasilkan penetapan harga jual yang kurang optimal. Secara praktis, hasil penelitian memberikan dorongan bagi UMKM, khususnya di sektor bakery, untuk melakukan perhitungan biaya produksi secara lebih akurat. Penelitian ini juga memberikan implikasi bagi pemerintah atau lembaga pendamping UMKM agar menyediakan pelatihan mengenai akuntansi biaya dan pencatatan biaya produksi agar UMKM dapat terus berkembang dan menjadi penopang perekonomian negara.

Meskipun memberikan kontribusi teoritis dan praktis, penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan yang dapat diperhatikan dalam penelitian selanjutnya. Penelitian ini hanya menganalisis satu UMKM saja sehingga hasil penelitian belum dapat digeneralisasikan untuk seluruh UMKM dengan skala produksi yang berbeda atau yang memiliki variasi produk lebih kompleks. Selain itu, biaya overhead seperti harga gas, listrik, dan bahan baku cenderung fluktuatif, sehingga perhitungan HPP pada periode

tertentu belum tentu mencerminkan kondisi biaya jangka panjang. Hal ini dapat memengaruhi konsistensi hasil jika penelitian diterapkan pada periode yang berbeda. Penelitian ini hanya mengukur selisih HPP dan implikasinya terhadap GPM pada periode penelitian. Dampak penerapan *full costing* terhadap profitabilitas jangka panjang, arus kas, dan keputusan investasi belum dianalisis secara mendalam.

PENGHARGAAN

Ucapan terimakasih ditujukan kepada Ibu Wulan selaku pemilik UD. Agung Bakery selaku mitra penelitian yang telah memberikan kesempatan, akses data, serta keterbukaan informasi selama proses pengumpulan data dan observasi lapangan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliani, F., & Mulyani, M. (2024). The Effect of Fintech Adoption, Financial Literacy and Financial Management Behavior to MSME Performance in Medan. *SEIKO: Journal of Management & ...*, 7(1), 1387-1401. <https://www.journal.stieamkop.ac.id/index.php/seiko/article/download/6777/4553>
- Et.al, H. E., Mansir, F., Purnomo, H., Sukmasetya, P., Haryanto, T., Sadewi, F. A., Maulida, R. B. G., Aliudin, H. S., Sugiarto, B., Wijoyo, H., Ariyanto, A., Sunarsi, D., Faisal Akbar, M., Nur Ahmas, A. A., Sutrisno, T., Ratnasari, I., Arif Pratama Marpaung, Muhammad Shareza Hafiz, Murviana Koto, & Wulan Dari. (2021). Upaya Peningkatan Strategi Bersaing Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Melalui Inovasi Desain Kemasan Dan Pemasaran Produk Di Kabupaten Karawang. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 12(1), 3672-3678. <https://doi.org/10.31603/ce.v5i2.3514>
- Khairunnisa, & Mulyani. (2024). *SEIKO : Journal of Management & Business Analysis of the Implementation of Financial Accounting Standards for Micro , Small and Medium Entities in Preparing Medan MSME Financial Reports*. 7(1), 1375-1386.
- Lisnawati. (2023). Tantangan UMKM Di Tahun 2024. *Isu Sepekan Bidang Ekkuinbang, Komisi VI DPR RI*, 1-2.
- Melati, L. S. A., Saputra, G., Najiah, F., & Asas, F. (2022). Calculation of the Cost of Production Based on the Full Costing Method for Determining the Selling Price of Products at CV. Silvi MN Paradilla Parengan. *Riset & Jurnal Akuntansi*, Vol.6 (1), 632-647.
- Mulyani, Tanjung, A. A., & Nila. (2024). *Peningkatan Kemampuan Mengelola Keuangan Pada UMKM dengan Menggunakan Aplikasi Berbasis Android*. 217-228.
- Mulyadi. (2017). *Sistem Akuntansi*. Salemba Empat.
- Nur Aini, N., & Agustina, R. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Sebelum dan Sesudah Menggunakan Pendekatan Full Costing sebagai Penentu Harga Jual pada Pabrik Tahu CV Karya Perdana. *JFAS : Journal of Finance and Accounting Studies*, 3(3), 184-196. <https://doi.org/10.33752/jfas.v3i3.330>
- Purba, J. H. V., Sudradjat, S., & Tobing, M. L. (2023). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan Bagi Umkm Kota Bogor. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 4(1), 71-80. <https://doi.org/10.37641/jadkes.v4i1.2342>
- Sinarwati, N. K., Sujana, E., & Herawati, N. T. (2019). Peran Sistem Informasi Akuntansi Berbasis Mobile Bagi Peningkatan Kinerja Umkm. *Jurnal KRISNA: Kumpulan Riset Akuntansi*, 11(1), 26-32.
- Sutikno, R. I., Alfaini, L. Z., & Syabrina, W. P. (2021). Meningkatkan Penjualan Melalui Strategi Pemasaran Digital Pada Umkm Konveksi Sucex Kaos Sumedang Jalan Sukatali Raya, Kecamatan Situraja, Kabupaten Sumedang. *Seminar Nasional Pengabdian*

Masyarakat 2021, 1–4.

Tanjung, A. A., & Mulyani. (2021). *Metodologi Penelitian. Sederhana, Ringkas, Padat, dan Mudah Dipahami* (I). Scopindo Media Pustaka.

Ufmayza, D., & Mulyani, M. (2024). *SEIKO : Journal of Management & Business Peran Literasi Keuangan dan Inklusi Keuangan dalam Meningkatkan Penggunaan Financial Technology pada*. 7(1), 1420–1435.

Waicaksono, K. A., Hilmawan, T., Azie, M., Nafis, A., & Waicaksono, A. (2024). Analisis Harga Pokok Produksi dan Harga Jual pada UMKM Mie Gobyos. *Nemr*, 2(1), 7–17. <https://journal.unusida.ac.id/index.php/nemr/>