

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* pada UMKM Bakso Malang Karnot Cabang Malabar Bogor

Nur Hana Pertiwi^{1*}, Jeni Natasya Dela Putri², Zamzam Nurcahyo³, Syifa Annisa Syahra⁴, Karina Rahma⁵, Rajwa Nursa Deva⁶, Farida Ratna Dewi⁷, Sari Heviawati⁸
Institut Pertanian Bogor, Bogor, Indonesia^{1,2,3,4,5,6,7,8}

*Email Korespodensi: hanapertiwi@apps.ipb.ac.id

Diterima: 24-05-2025 | Disetujui: 25-05-2025 | Diterbitkan: 27-05-2025

ABSTRACT

Bakso Malang Karnot is one of the MSMEs (Micro, Small, and Medium Enterprises) with great potential for continuous growth. However, this MSME has not yet determined an accurate cost of goods manufactured (COGM) due to a limited understanding of accounting. This is a common issue faced by many MSMEs. The research method used is a quantitative analysis approach combined with interviews with the owner of Bakso Malang Karnot. The full costing method is employed because it identifies all elements of production costs, including both direct and indirect costs, thereby resulting in an accurate calculation of the cost of goods manufactured (COGM). Based on the calculation results, the cost of goods manufactured per serving for Bakso Malang Urat and Malang Daging is IDR 20,644 and IDR 19,558, respectively. The implementation of this method supports rational selling price decisions and has the potential to improve efficiency by providing insights into production costs and profit margins.

Keywords: MSME, Cost of Goods Manufactured, Full Costing

ABSTRAK

Bakso Malang Karnot merupakan salah satu UMKM yang memiliki potensi besar untuk terus berkembang kedepannya. Akan tetapi, UMKM ini belum menentukan harga pokok produksi (HPP) yang akurat akibat minimnya pemahaman akuntansi. Hal ini merupakan permasalahan umum yang masih dihadapi oleh UMKM. Metode penelitian dilakukan melalui pendekatan analisis kuantitatif dan wawancara dengan pemilik UMKM Bakso Malang Karnot. Metode perhitungan yang digunakan adalah metode *full costing* karena mengidentifikasi seluruh elemen biaya produksi, seperti biaya langsung ataupun tidak langsung, sehingga menghasilkan harga pokok produksi (HPP) yang akurat. Berdasarkan hasil perhitungan, diperoleh harga pokok produksi (HPP) per porsi untuk bakso Malang Urat dan Malang daging sebesar Rp20.644 dan Rp19.558. Implementasi metode ini mendukung pengambilan keputusan harga jual yang rasional sehingga berpotensi meningkatkan efisiensi karena mengetahui harga produksi dan margin keuntungan.

Katakunci: UMKM, Harga Pokok Produksi, Full Costing

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Nur Hana Pertiwi, Jeni Natasya Dela Putri, Zamzam Nurcahyo, Syifa Annisa Syahra, Karina Rahma, Rajwa Nursa Deva, Farida Ratna Dewi, & Sari Heviawati. (2025). Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing pada UMKM Bakso Malang Karnot Cabang Malabar Bogor. PENG: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen, 2(2), 3699-3711. <https://doi.org/10.62710/qcqs1s4>

PENDAHULUAN

Sektor Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) berkontribusi besar terhadap kemajuan ekonomi dan industri domestik (Romy, 2018). Menurut Kadin Indonesia (2023), kontribusi UMKM di Indonesia mencapai 61% dari Pendapatan Domestik Bruto (PDB) Indonesia. Hal tersebut menggambarkan UMKM mempunyai potensi besar untuk terus memperkuat perekonomian nasional dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Namun, pelaku UMKM sering kali menghadapi berbagai hambatan dalam operasionalnya, baik dari faktor eksternal atau faktor internal. Salah satu hambatan internal yang umum terjadi adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola bisnis, termasuk dalam aspek keuangan (Yustitia & Adriansah, 2022).

Fenomena yang masih banyak ditemukan di kalangan pelaku UMKM adalah lemahnya pemahaman akan pentingnya pencatatan keuangan. Pencatatan keuangan merupakan langkah fundamental dalam menentukan biaya produksi, harga pokok produksi (HPP), dan harga jual produk secara tepat. Proses perhitungan biaya produksi dan harga pokok produksi diawali dengan membukukan, mengklasifikasikan, dan mengikhtisarkan biaya produksi yang dikeluarkan (Laksmiwati et al. 2023). Dengan pencatatan yang baik, pelaku UMKM mampu mengelola biaya produksi secara efisien tanpa menurunkan mutu maupun jumlah produk yang dihasilkan (Frisca et al. 2021).

Masalah krusial yang hingga saat ini masih dihadapi oleh pelaku UMKM adalah kesulitan dalam menetapkan harga pokok produksi dan harga jual secara tepat. Tidak seperti harga jual yang lebih fleksibel, harga pokok produksi mencakup keseluruhan biaya modal dan tenaga kerja yang dikorbankan untuk menghasilkan suatu produk (Harefa et al. 2022). Perhitungan harga pokok produksi yang akurat akan menghasilkan harga pokok penjualan dan harga jual yang tepat pula (Widyastuti & Mita 2018). Hal ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dapat berdampak langsung pada keuntungan yang akan diperoleh pelaku UMKM. Jika terjadi kesalahan dalam menghitung HPP, margin keuntungan bisa menurun secara signifikan. Sebaliknya, perhitungan harga pokok produksi yang tepat dapat membantu meningkatkan daya saing perusahaan dengan memperkecil biaya produksi setelah mengidentifikasi biaya pengeluaran yang dapat ditekan (Fadillah et al. 2021). Oleh karena itu, pencatatan biaya yang jelas sangat penting untuk menghindari kerugian dan mengoptimalkan keuntungan.

UMKM di Indonesia memiliki beragam jenis usaha, mulai dari sektor kuliner, kerajinan, perdagangan, jasa, hingga industri kreatif. Salah satu UMKM yang bergerak di bidang kuliner adalah Bakso Malang Karnot yang berada di Bogor. Usaha ini beroperasi sejak tahun 2007 hingga kini memiliki dua cabang. Salah satu cabangnya adalah Bakso Malang Karnot Cabang Malabar yang mulai beroperasi sejak tahun 2014. Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan, usaha ini belum melakukan perhitungan biaya produksi dengan tepat, seperti tidak memperhitungkan biaya *overhead* pabrik (BOP) secara menyeluruh dan belum memiliki pencatatan keuangan yang sistematis. Kondisi ini menyebabkan perhitungan HPP yang ada tidak mencerminkan biaya total sesungguhnya yang dapat berpotensi mengakibatkan penetapan harga jual yang suboptimal dan mengurangi potensi laba.

Di sisi lain, Bakso Malang Karnot memiliki potensi yang cukup besar untuk terus berkembang kedepannya. Hal ini dilihat berdasarkan tingginya volume penjualan yang berhasil dicapai Bakso Malang Karnot. Selain itu, Bakso Malang Karnot juga sudah memiliki target pasar yang jelas sehingga dapat dikatakan bahwa penjualan akan berkembang secara konsisten dalam jangka waktu panjang. Hal ini

memperkuat alasan bahwa Bakso Malang Karnot harus segera menaruh perhatian lebih pada pencatatan keuangannya agar terhindar dari resiko keuangan di masa depan.

Melihat permasalahan spesifik tersebut, penelitian ini memilih Bakso Malang Karnot sebagai objek untuk mengatasi kebutuhan sistem perhitungan harga pokok produksi yang akurat dan komprehensif. Masalah ilmiah yang diangkat dalam penelitian ini adalah bagaimana menerapkan metode *full costing* untuk mendapatkan perhitungan harga pokok produksi yang menyeluruh pada UMKM Bakso Malang Karnot guna mendukung penentuan harga jual yang tepat dan meningkatkan profitabilitas. Kontribusi dari penelitian ini adalah penyediaan model penerapan metode *full costing* secara praktis pada UMKM untuk menyelesaikan masalah akurasi HPP, yang diharapkan dapat menjadi panduan bagi UMKM serupa dalam memperbaiki manajemen biaya dan strategi penetapan harga.

KAJIAN PUSTAKA

Akuntansi Biaya

Menurut Yulia (2021), akuntansi biaya merupakan cabang akuntansi yang fokus pada pencatatan, penggolongan, dan penyajian informasi mengenai biaya produksi atau jasa. Menurut Maulana et al., (2024) tujuan utama penggunaan akuntansi biaya meliputi :

- Menetapkan harga pokok produksi atau jasa sebagai dasar untuk menentukan harga jual.
- Mengontrol biaya dengan menganalisis selisih antara biaya aktual dan biaya yang dianggarkan .
- Mendukung pengambilan keputusan manajerial, seperti dalam hal produksi, perluasan usaha, atau peningkatan efisiensi operasional.
- Menjadi landasan dalam penyusunan anggaran, perencanaan biaya, serta strategi operasional untuk jangka pendek dan jangka panjang.

Berdasarkan Purba et al., (2023) fungsi utama akuntansi biaya dalam praktik bisnis meliputi:

- Perencanaan (*Planning*): Menyusun perkiraan biaya berdasarkan data historis untuk keperluan perencanaan di masa mendatang.
- Pengendalian (*Controlling*): Memantau dan menilai pelaksanaan biaya produksi agar tetap sesuai dengan anggaran yang telah ditetapkan.
- Evaluasi kinerja (*Performance Evaluation*): Berfungsi sebagai alat untuk menilai tingkat efisiensi dan efektivitas dari divisi produksi.
- Pengambilan keputusan (*Decision Making*): Menyediakan informasi yang penting dan relevan untuk pengambilan keputusan, seperti penentuan jumlah produksi, pemilihan pemasok, atau metode produksi yang digunakan.

Biaya

Menurut Suratminingsih et al. (2024), biaya merupakan pemanfaatan sumber daya ekonomi yang dinyatakan dalam bentuk uang, baik yang dikeluarkan maupun yang akan dikeluarkan, dengan tujuan untuk mencapai target produksi barang atau jasa.

Harga Pokok Produksi

Menurut Firdaus & Qomariyah (2021), harga pokok produksi merupakan kumpulan biaya yang dikeluarkan serta diproses dalam proses produksi suatu barang, yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Harga Pokok Penjualan

Menurut Serenade et al., (2023), harga pokok penjualan merupakan total biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi untuk memperoleh barang atau jasa yang akan dijual. Menentukan harga pokok penjualan sangat penting untuk menentukan laba usaha serta menetapkan harga jual yang sesuai.

Bahan Baku Langsung

Menurut Affandi (2022), bahan baku langsung merupakan bahan baku yang akan menjadi bagian dari produk. Bahan baku langsung umumnya bersifat variabel atau akan berubah sesuai dengan jumlah produk jadi yang dihasilkan.

Tenaga Kerja Langsung

Menurut Indah (2024), tenaga kerja langsung merupakan pekerja yang bekerja dan berperan aktif terhadap proses produksi. Tenaga kerja langsung termasuk biaya variabel dan akan berubah seiring dengan perubahan volume produk.

Overhead Pabrik

Menurut Aulia et al., (2021), biaya overhead pabrik adalah biaya yang dikeluarkan selain untuk biaya tenaga kerja dan biaya bahan baku. Biaya overhead pabrik juga biasa disebut biaya tidak langsung dan dibebankan ke seluruh produk.

Biaya Penyusutan atau Depresiasi

Menurut Nurdin (2019), Biaya Penyusutan merupakan proses pengalokasian penurunan nilai aset tetap secara teratur akibat pemakaian dan berlalunya waktu. Dalam akuntansi, penyusutan dicatat sebagai beban non-tunai yang bertujuan untuk menggambarkan penyusutan nilai aset dalam laporan keuangan serta berfungsi mengurangi pendapatan yang dikenai pajak.

Dasar Alokasi

Menurut Prabowo et al., (2021), alokasi biaya adalah proses penghitungan dan pembagian biaya secara sistematis dari seluruh aktivitas atau departemen pendukung ke departemen produksi, hingga akhirnya dibebankan ke produk atau jasa yang diproduksi. Tujuan utama dari alokasi biaya adalah untuk mencerminkan penggunaan sumber daya secara akurat, mendukung efisiensi operasional, dan membantu manajemen untuk mengambil keputusan yang tepat guna meningkatkan profitabilitas.

Metode Full Costing

Menurut Ramdan et al. (2023), metode full costing memperhitungkan seluruh komponen biaya produksi seperti biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead. Tidak hanya itu, metode ini juga memperhitungkan biaya di luar produksi, seperti biaya administrasi, dll.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian digunakan untuk mengumpulkan, menganalisis data dan mengambil kesimpulan secara sistematis dan objektif untuk memecahkan suatu masalah atau menguji hipotesis agar tujuan yang diharapkan tercapai. Dalam penelitian ini, metode penelitian yang digunakan adalah metode kuantitatif. Metode ini mempermudah peneliti dalam memperoleh pemahaman yang komprehensif untuk menentukan harga pokok produksi (HPP) pada UMKM Bakso Malang Karnot dengan metode *full costing*. Pendekatan ini berfokus pada pengukuran objektif dan analisis data numerik untuk memperoleh informasi berdasarkan analisis sampel yang representatif.

Adapun metode pengumpulan data dalam penelitian ini meliputi:

1. Wawancara semi-terstruktur dengan pemilik dan karyawan UMKM Bakso Malang Karnot untuk menggali informasi mengenai proses produksi, jenis-jenis biaya, serta kebijakan penentuan harga jual. Karena keterbatasan pencatatan keuangan UMKM Bakso Malang Karnot, wawancara ini juga bertujuan untuk memperoleh rincian terkait pembelian bahan baku, biaya operasional dan peralatan produksi.
2. Observasi langsung terhadap aktivitas produksi harian untuk mengetahui volume produksi, penggunaan bahan baku, perlengkapan, serta kegiatan operasional lainnya yang memengaruhi biaya.

Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan pendekatan *full costing* yang mencakup seluruh unsur biaya, baik biaya tetap maupun variabel ke dalam total harga pokok produksi. Analisis ini bertujuan untuk memahami struktur biaya secara keseluruhan, mengevaluasi efisiensi produksi serta memastikan ketepatan penentuan harga jual produk. Pendekatan ini dipilih karena sesuai dengan karakteristik UMKM yang umumnya belum menerapkan sistem akuntansi formal, namun tetap memungkinkan dilakukannya analisis biaya yang sistematis dan mendalam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi oleh Pemilik Usaha

Berdasarkan hasil wawancara, UMKM Bakso Malang Karnot belum melakukan perhitungan harga pokok produksi (HPP) secara sistematis. Penetapan harga jual masih didasarkan pada perkiraan biaya bahan baku dan harga pasar, tanpa mempertimbangkan secara rinci biaya tenaga kerja, perlengkapan, dan overhead. Saat ini, harga jual untuk menu bakso Malang urat dan bakso Malang daging ditetapkan masing-masing sebesar Rp24.000 per porsi. Ketidaktahuan akan rincian komponen produksi seperti bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead, mengakibatkan pemilik usaha belum memiliki gambaran pasti mengenai harga pokok produksi per porsi. Hal ini berpotensi memengaruhi ketepatan penentuan harga jual dan efisiensi operasional usaha.

Perhitungan Harga Pokok Produksi yang Seharusnya

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik dan karyawan UMKM Bakso Malang Karnot, usaha ini belum menerapkan metode yang sistematis untuk menghitung harga pokok produksi. Oleh karena itu, untuk memperoleh gambaran yang akurat mengenai biaya produksi yang seharusnya, dilakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Metode ini dipilih karena perhitungannya mencakup seluruh komponen biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, baik biaya langsung maupun tidak langsung. Perhitungan harga pokok produksi UMKM bakso Malang Karnot hanya dilakukan untuk

*Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing
pada UMKM Bakso Malang Karnot Cabang Malabar Bogor
(Pertiwi, et al.)*

dua menu *best seller*, yaitu bakso Malang urat dan bakso Malang daging dari lima menu keseluruhan. Berikut ini merupakan langkah-langkah perhitungan harga pokok produksi bakso pada UMKM Bakso Malang Karnot:

1. Menghitung unit ekuivalen setiap elemen biaya produksi

Pada UMKM Bakso Malang Karnot, seluruh bahan baku yang digunakan dalam satu siklus produksi akan langsung diolah menjadi produk jadi bakso Malang. Proses produksi dilakukan secara kontinu dan tidak melalui tahapan produksi bertingkat yang menghasilkan produk dalam proses (*work in process*). Oleh karena itu, dalam analisis biaya produksi tidak ada produk dalam proses yang perlu diperhitungkan. Perhitungan unit ekuivalen juga tidak diperlukan karena seluruh biaya yang dikeluarkan dapat dialokasikan pada produk jadi secara penuh.

2. Menentukan total biaya produksi

a. Biaya Bahan Baku Langsung

Berikut adalah biaya bahan baku langsung yang digunakan oleh UMKM Bakso Malang Karnot dalam satu kali produksi (satu hari) :

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

No	Keterangan	Jumlah yang diperlukan	Satuan	Harga per unit (Rp)	Total (Rp)
1	Daging Urat	4	kg	95.000,00	380.000,00
2	Daging Sapi giling	30	kg	120.000,00	3.600.000,00
3	Ikan Tenggiri	6	kg	85.000,00	510.000,00
4	Telur	1	kg	2.000,00	30.000,00
5	Pangsit	8	kg	25.000,00	200.000,00
6	Bihun Jagung	4	pcs	12.000,00	48.000,00
7	Bihun Kaca	3	renteng	12.000,00	36.000,00
8	Mie	9	bungkus	6.666,67	60.000,00
Total					4.864.000,00

Berdasarkan data pada tabel 1, dapat diketahui bahwa total biaya bahan baku langsung yang dikeluarkan UMKM Bakso Malang Karnot untuk memproduksi bakso Malang dalam satu siklus produksi sebesar Rp4,864,000.00 per harinya.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

UMKM Bakso Malang Karnot memiliki 3 orang karyawan dengan rincian upah sebagai berikut :

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja

No	Keterangan	Jumlah yang diperlukan	Upah per orang dalam 1 minggu (Rp)	Upah per hari (Rp)
1	Upah Karyawan	3	770,000	110,000
Total upah per hari (Rp)				330.000.00

Berdasarkan data pada tabel 2, dapat diketahui bahwa total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan UMKM Bakso Malang Karnot untuk memproduksi bakso Malang dalam satu kali produksi sebesar Rp330,000.00 per harinya.

c. Biaya Overhead

1. Biaya Operasioanal dan Bahan Penolong

Berikut biaya overhead produksi UMKM Bakso Malang Karnot dalam satu kali produksi (satu hari):

Tabel 3. Biaya Operasioanal dan Bahan Penolong

No.	Keterangan	Jumlah yang diperlukan	Satuan	Harga per Unit (Rp)	Total (Rp)
1	Saus	2	dus	100.000	200.000,00
2	Cabai	6	kg	100.000	600.000,00
3	Garam	5	bungkus	5.000	25.000,00
4	Micin	3	bungkus	10.000	30.000,00
5	Royco	4	bungkus	8.000	32.000,00
6	Lada	1,5	Ons	10.000	15.000,00
7	Seledri	1	kg	20.000	20.000,00
8	Bawang Goreng	3	kg	80.000	240.000,00
9	Bawang Putih	3	kg	90.000	270.000,00
10	Plastik Anti Panas	8	bungkus	8.000	64.000,00
11	Plastik Kecil	3	bungkus	15.000	45.000,00
12	Plastik Besar	3	bungkus	12.000	36.000,00
13	Minyak Goreng	2	liter	18.000	36.000,00
14	Tabung Gas	5	tabung	20.000	100.000,00
15	Air Galon	13	galon	7.000	91.000,00
16	Kecap	2	bungkus	25.000	50.000,00
17	Jeruk Limau	1	kg	20.000	20.000,00
18	Sewa Gedung	1	Tahun	30.000.000	82.191,78
19	Biaya Listrik, Wifi, Air	1	bulan	2.000.000	5.479,45
20	Biaya Perbaikan Panci Somay	2	3 bulan	250.000	2.777,78
21	Biaya Perbaikan Panci Bakso	2	3 bulan	150.000	1.666,67
22	Biaya Perbaikan Dandang	1	3 bulan	200.000	2.222,22
23	Biaya Perbaikan Kulkas	1	6 bulan	450.000	2.500,00
24	Biaya Baskom Kecil	2	Unit	25.000	277,78
25	Biaya Baskom Sedang	3	Unit	30.000	500,00
26	Biaya Baskom Besar	3	Unit	45.000	750,00
27	Biaya Alat Makan	14	pak	15.000	1.166,67
28	Tisu	1	pak	35.000	35.000,00
29	Sabun	1	ml	10.000	10.000,00

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing
 pada UMKM Bakso Malang Karnot Cabang Malabar Bogor
 (Pertiwi, et al.)

30	Biaya Transportasi	1	liter	10.000	10.000,00
Total					2.028.532,34

Berdasarkan data pada tabel 3, dapat diketahui bahwa total biaya operasional dan bahan penolong yang dikeluarkan UMKM Bakso Malang Karnot untuk memproduksi bakso Malang dalam satu kali produksi sebesar Rp2.028.532,34 per harinya.

b. Biaya Penyusutan

Berikut biaya overhead produksi UMKM Bakso Malang Karnot dalam satu kali produksi (satu hari):

Tabel 4. Biaya Penyusutan

No.	Keterangan	Jumlah Barang	Harga Perolehan (Rp)	Total Perolehan (Rp)	Umur Pemanfaatan (tahun)	Penyusutan per hari
1	Biaya Penyusutan Kompor Tungku 1	3	170.000,00	510.000,0	8	174,66
2	Biaya Penyusutan Kompor Tungku 2	1	300.000,00	300.000,0	8	102,74
3	Biaya Penyusutan Kursi Plastik	16	50.000,00	800.000,00	8	273,97
4	Biaya Penyusutan CCTV	1	2.500.000,00	2.500.000,00	8	856,16
Total						1.407,53

Berdasarkan data pada tabel 4, dapat diketahui bahwa total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan UMKM Bakso Malang Karnot untuk memproduksi bakso Malang dalam satu kali produksi sebesar Rp330.000,00 per harinya.

4. Dasar Alokasi

Berikut persentase alokasi biaya produksi berdasarkan jumlah total produksi per jenis bakso dalam satu kali produksi (satu hari):

Tabel 5. Dasar Alokasi

Nama Produk	Total Produksi	Persentase
Bakso Malang urat	150	43%
Bakso Malang Daging	150	43%
Bakso Lainnya	50	14%

Berdasarkan data pada tabel 5, dapat diketahui bahwa dasar alokasi biaya produksi untuk menu bakso Malang urat dan bakso daging masing-masing 43%. Dikarenakan UMKM Bakso Malang Karnot tidak memiliki data pasti mengenai jumlah bakso yang terjual untuk setiap menunya dalam sehari, peneliti menggunakan pendekatan presentase. Berdasarkan hasil wawancara, UMKM ini

memperkirakan penjualan harian sekitar 350 porsi bakso yang terdiri atas dengan 150 porsi bakso Malang urat, 150 porsi bakso Malang daging, dan 50 porsi bakso jenis lainnya. Komposisi penjualan ini kemudian digunakan untuk memperoleh persentase yang disajikan pada tabel terkait.

5. Tarif Dasar Alokasi

Berdasarkan dasar alokasi yang telah ditentukan, maka perhitungan harga pokok produksi Bakso Malang Karnot untuk menu bakso Malang urat dan bakso Malang daging sebagai berikut:

a. Tarif Bahan Baku Langsung

Berikut alokasi biaya produksi berdasarkan jumlah produksi per jenis bakso dalam satu kali produksi (satu hari):

Tabel 6. Total Alokasi Bahan Baku Langsung

Total Bahan Baku Langsung (Rp)	4.864.000,00
1. Bakso Malang urat (Rp)	2.084.571,43
2. Bakso Malang Daging (Rp)	1.921.714,29

Berdasarkan data pada tabel 6, maka diperoleh biaya alokasi bahan baku langsung untuk bakso Malang urat dan bakso Malang daging dengan mengalikan total biaya bahan baku langsung dengan persentase dasar alokasi.

b. Tarif Biaya Tenaga Kerja Langsung

Berikut alokasi biaya produksi berdasarkan jumlah produksi per jenis bakso dalam satu kali produksi (satu hari):

Tabel 7. Total Alokasi Biaya Tenaga Kerja Langsung

Total Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)	330.000,00
1. Bakso Malang urat (Rp)	141.428,57
2. Bakso Malang Daging (Rp)	141.428,57

Berdasarkan data pada tabel 7, maka diperoleh biaya alokasi tenaga kerja langsung untuk bakso Malang urat dan bakso Malang daging dengan mengalikan total biaya tenaga kerja dengan persentase dasar alokasi.

c. Tarif Overhead

Berikut alokasi biaya produksi berdasarkan jumlah produksi per jenis bakso dalam satu kali produksi (satu hari) :

Tabel 8. Total Alokasi Biaya Overhead

Total Overhead (Rp)	2.031.347,41
Alokasi Bakso Malang urat (Rp)	870.577,46
Alokasi Bakso Malang Daging (Rp)	870.577,46

Berdasarkan data pada tabel 8, maka diperoleh biaya alokasi *overhead* untuk bakso Malang urat dan bakso Malang daging dengan mengalikan total biaya *overhead* dengan persentase dasar alokasi.

6. Harga Pokok Produksi

Setelah diperoleh harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, maka diketahui komponen biaya yang diperlukan untuk memproduksi bakso Malang dalam satu kali produksi (satu hari). Berikut adalah rincian komponen biaya untuk menu bakso Malang urat dan bakso Malang daging:

Tabel 9. Harga Pokok Produksi Bakso Malang urat

Komponen	Biaya (Rp)
a. DMC	2.084.571,43
b. DLC	141.428,57
c. OVC	870.577,46
Total	3.096.577,46
HPP per porsi	20.644

Tabel 10. Harga Pokok Produksi Bakso Daging

Komponen	Biaya (Rp)
a. DMC	1.921.714,29
b. DLC	141.428,57
c. OVC	870.577,46
Total	2.933.720,32
HPP per porsi	19.558

Berdasarkan data pada tabel 9 dan 10, diperoleh harga pokok produksi per porsi untuk bakso Malang urat sebesar Rp20.644 dan bakso Malang daging sebesar Rp19.558. Perbedaan harga pokok produksi tersebut disebabkan perbedaan variansi dalam komponen biaya bahan baku langsung antara kedua menu.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi untuk menu terlaris UMKM Bakso Malang Karnot dengan metode *full costing*, dapat disimpulkan bahwa metode ini memberikan gambaran yang lebih akurat mengenai struktur biaya produksi dibandingkan perhitungan yang dilakukan oleh pemilik karena memperhitungkan seluruh komponen produksi yang dikeluarkan setiap harinya. Hasil analisis menunjukkan bahwa harga pokok produksi untuk bakso Malang urat adalah Rp20.644, yang terdiri atas total biaya bahan baku langsung sebesar Rp2.084.571,43, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp141.428,57, dan biaya overhead sebesar Rp870.577,46. Sementara itu, harga pokok produksi untuk bakso Malang daging adalah Rp19.558 yang terdiri atas total biaya bahan baku langsung sebesar Rp1.921.714,29, biaya tenaga kerja sebesar Rp141.428,57, dan biaya overhead sebesar Rp870.577,46. Dengan harga jual yang ditetapkan UMKM Bakso Malang Karnot sebesar Rp24.000 untuk kedua menu, diperoleh laba per porsi sebesar Rp3.356 untuk bakso Malang urat dan Rp4.442 untuk bakso Malang daging.

Dengan mengetahui komposisi biaya produksi secara menyeluruh, UMKM Bakso Malang Karnot memiliki dasar yang lebih kuat untuk menetapkan harga jual yang akurat. Hal ini tidak hanya membantu dalam meningkatkan akurasi penetapan harga, tetapi juga membuka peluang untuk meningkatkan profitabilitas usaha melalui penyesuaian margin keuntungan. Selain itu, perhitungan ini juga memberikan masukan bagi UMKM Bakso Malang Karnot untuk mengevaluasi dan mengoptimalkan komponen biaya produksi yang dapat ditekan untuk meningkatkan efisiensi dan daya saing produk di pasaran. Salah satu strategi yang dapat diterapkan untuk memperkuat daya saing adalah penurunan harga jual secara selektif dengan tetap merujuk pada harga pokok produksi yang telah diperoleh sehingga profitabilitas usaha tetap terjaga.

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, A. (2023). *Penganggaran Bisnis Teori & Praktik*. Dikutip dari https://www.google.co.id/books/edition/Penganggaran_Bisnis_Teori_Praktik/HyquEAAAQBAJ?hl=id&gbpv=0
- Fadillah, S., Maemunah, M., & Hernawati, N. (2021). Pemahaman UMKM Terhadap Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan. *Kajian Akuntansi*, 22(2), 135-147.
- Firdaus, Qomariyah. (2021). *Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual : Studi Kasus pada Batik di Batik Sekarjati Star Desa Jatipelem Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang*. Dikutip dari https://www.google.co.id/books/edition/Penentuan_Harga_Pokok_Produksi_dengan_Me/-Yh-EAAAQBAJ?hl=id&gbpv=0
- Frisca, W., Putri, S., Hendawati, H., Nawangsasi, Y., Maulana, D., Ansori, S., & Sukiman, I. (2021). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Penjualan Dalam Menentukan Harga Jual Barang Dagang Pada Umkm Di Desa Cimekar Kabupaten Bandung. *Jurnal Abdimas Sang Buana*, 02(02), 63–68.
- Harefa, P. R. A., Zebua, S., & Bawamenewi, A. (2022). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi*, 1(2), 218-223.
- Indah, A. (2024). *Buku Ajar Analisis Estimasi Biaya (Jilid 2)*. Dikutip dari https://www.google.co.id/books/edition/Buku_Ajar_Analisis_Estimasi_Biaya_Jilid/TL06EQAAQBAJ?hl=id&gbpv=0&kptab=overview
- Kadin Indonesia. (2023). *UMKM Indonesia*. Dikutip dari <https://kadin.id/data-dan-statistik/umkm-indonesia/>
- Laksmiwati, M., Arisudhana, D., Priyanto, S., Rahayu, I., & Qodariah. (2023). Penyuluhan Kalkulasi Harga Pokok Produksi Biaya Penuh Untuk Penentuan Harga Jual UMKM di Desa Majau. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 383–391. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v7i2.13381>
- Maulana, A. D. A., Ardana, A. B., Wijiono, C. A., & Ersaq, D. A. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Variabel Costing pada UMKM Teh Kita Bojonegoro Tahun 2023. *Kompeten: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 2(5), 814–819. <https://doi.org/10.57141/kompeten.v2i5.116>

- Moleong, J. L. (2010). Metodologi Penelitian Kualitatif. Dikutip dari <https://elibrary.bsi.ac.id/readbook/201209/metodologi-penelitian-kualitatif>
- Nurdin, J. (2019). Analisis biaya dan pendapatan usaha kerupuk ampas tahu pada industri pembuatan tahu makassar. *Jurnal Industri*, 2(April), 57–63.
- Prabowo, M. A. (2021). BAB 13 Alokasi Biaya. In Akuntansi Biaya. essay, Widina Bhakti Persada Bandung.
- 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>
- Ramadhan, M. (2021). Metode Penelitian. Dikutip dari https://www.google.co.id/books/edition/Metode_Penelitian/Ntw_EAAAQBAJ?hl=id&gbpv=0
- Serenade, V., Ulfa, M., Lailiyah, N. I., & Mardiani, N. (2023). Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan Sepatu Thrift Singapura by Lix. *Jurnal Informatika Ekonomi Bisnis*, 5, 139–144. <https://doi.org/10.37034/infeb.v5i1.214>
- Suratminingsih, Kannapadang, D., Lisdawati, Evianti, Pangaribuan, L., & CPA, ASEAN. (2014). Akuntansi Biaya. Dikutip dari https://books.google.co.id/books/about/Akuntansi_Biaya.html?id=1Zr_EAAAQBAJ&redir_esc=y
- Widyastuti, I. (2018). Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Penjualan Dengan Metode Pesanan Untuk Menentukan Harga Jual. *Moneter-Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 5(1), 74-85.
- Yulia. (2021). Modul Akuntansi Biaya. Universitas Bina Sarana Informatika, 1.
- Yustitia, E., & Adriansah, A. (2022). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual pada UMKM di Desa Sawahkulon. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 19. https://doi.org/10.32764/abdimas_ekon.v3i1.2506