

Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Inara Dessert

R.M. Sugengriadi¹, Muhamad Mirfak Arfan², Tina Martini³

¹²³Program Studi Teknik Industri, Sekolah Tinggi Teknologi Texmaco, Indonesia
Email: sugeng.riadi@stttxmaco.ac.id

Received 23 Februrari 2026 | Revised 10 Maret 2026 | Accepted 16 Maret 2026

ABSTRAK

UMKM Inara.Dessert, produsen cupcake rumahan di garut, telah beroperasi sejak Agustus 2024 dan telah menetapkan harga jual. Penelitian ini membandingkan perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang dilakukan UMKM dengan metode full costing untuk mengevaluasi profitabilitas. Hasilnya menunjukkan perbedaan HPP yang signifikan: Rp 4.264 (perhitungan UMKM) berbanding dengan Rp 5.096 (full costing). Dengan harga jual Rp 6.000, keuntungan UMKM Nampak lebih tinggi Rp 1.735, namun masih berupa keuntungan kotor. Metode full costing menghasilkan keuntungan bersih Rp 904, setelah memperhitungkan seluruh biaya produksi. Penerapan markup pricing menunjukkan korelasi positif antara presentase keuntungan dan harga jual. Disarankan bagi inara.dessert untuk menggunakan metode full costing demi perhitungan HPP yang lebih akurat.

Kata kunci: UMKM, Harga Pokok Produksi, Full Costing, Markup Pricing

ABSTRACT

UMKM Inara.Dessert, a home-based cupcake producer in Garut, has been operating since August 2024 and has set selling prices. This research compares the calculation of the cost of production (HPP) carried out by MSMEs with the full costing method to evaluate profitability. The results show a significant difference in COGS: IDR 4,265 (MSME calculation) versus IDR 4,889 (full costing). With a selling price of IDR 6,000, MSME profits appear higher (IDR 1,735), but they are still gross profits. The full costing method produces a net profit of IDR 1,208, after taking into account all production costs. The application of markup pricing shows a positive correlation between profit percentage and selling price. It is recommended for Inara.Dessert to use the full costing method for a more accurate HPP calculation.

Keywords: MSMEs, Cost of Goods Production, Full Costing, Markup Pricing.

1. PENDAHULUAN

UMKM merupakan salah satu industri yang ikut serta dalam memajukan perekonomian di Indonesia. Dalam pembangunan ekonomi di Indonesia UMKM selalu digambarkan sektor yang memiliki peranan penting karena sebagian besar penduduk Indonesia hidup dalam kegiatan usaha kecil baik di sektor tradisional maupun modern[1]. Oleh karena itu pemerintah harus lebih memperhatikan perkembangan UMKM di Indonesia karena dengan adanya UMKM akan membantu pemerintah dalam mengurangi masalah ekonomi di Indonesia [2]. Tujuan utama setiap perusahaan adalah memaksimalkan pendapatan dan laba agar tetap kompetitif[3]. Perhitungan harga pokok produksi yang tidak tepat menyebabkan ketidakakuratan harga jual UMKM, yang berakibat pada selisih laba. Metode *full costing* dan *variabel costing* dapat membantu UMKM menghitung harga pokok produksi dengan lebih akurat dan menentukan harga jual yang optimal [4]

Inara.Dessert merupakan salah satu UMKM yang bergerak dibidang produksi makanan penutup khususnya cupcake. UMKM Inara.Dessert pada produksi cupcake sebenarnya sudah mendapatkan keuntungan dengan harga jual yang sudah ditetapkan. Namun dengan keuntungan yang diperoleh belum diketahui apakah itu sudah mendapatkan keuntungan bersih atau tidak. Dalam praktiknya, UMKM ini hanya menghitung biaya bahan baku sebagai dasar perhitungan harga pokok produksi, tanpa mempertimbangkan biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabriknya.

Metode *full costing* merupakan pendekatan yang memperhitungkan semua biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya overhead tetap maupun variabel[5].

Karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi di Inara.Dessert menggunakan metode *full costing* untuk mengetahui keuntungan riil pada produk cupcake Inara.Dessert dan untuk mengetahui harga jual yang optimal menggunakan *markup pricing* karena metode ini berkaitan langsung dengan presentase keuntungan.

2. METODE

2.1 Biaya

Biaya merupakan data yang paling penting bagi akuntansi secara keseluruhan. Di dalam akuntansi terdapat istilah *cost* dan *expenses* yang berbeda-beda. Biaya juga dapat dipandang dari dua sudut yaitu pengertian biaya (*expenses*) dan pengertian biaya sebagai harga pokok (*cost*)[6].

2.2 Akuntansi Biaya

Akuntansi Biaya adalah bidang akuntansi yang mempelajari bagaimana cara mencatat, mengukur, dan melaporkan tentang informasi biaya yang digunakan[7].

2.3 Harga

Dalam setiap kegiatan usaha jual beli, harga adalah nilai penentu untuk bertransaksi[8]. Baik berupa barang, jasa maupun yang lain pasti memiliki harga yang berbeda-beda sesuai dengan keuntungan yang diperoleh dari produk atau jasa yang di jual[9].

2.4 Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah sejumlah nilai aktiva, tetapi apabila tahun berjalan aktiva tersebut dimanfaatkan untuk membantu memperoleh penghasilan[10].

Menurut [5] Ada tiga unsur penting yang harus diperhitungkan dalam penentuan harga pokok produksi yaitu, biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. berikut penjelasannya:

1. Biaya bahan baku

Bahan baku adalah semua bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi dan dapat diidentifikasi secara langsung pada produk yang bersangkutan.

2. Biaya tenaga kerja

Biaya tenaga kerja adalah balas jasa yang diberikan oleh Perusahaan pada semua karyawan yang ada dalam proses produksi, baik tenaga kerja langsung maupun tidak langsung.

3. Biaya overhead pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik merupakan yang paling kompleks, dan tidak dapat diidentifikasi langsung pada produk, maka pengumpulan biaya ini baru dapat dihitung pada akhir periode. Dalam menghitung biaya ini, berdasar pada tarif yang ditentukan di muka.

2.5 Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut [11] harga pokok produksi dapat dihitung menggunakan dua metode utama yaitu full costing dan variable costing. Perbedaan mendasar terletak pada perlakuan terhadap biaya overhead pabrik tetap, yang berdampak pada perhitungan HPP dan laporan laba rugi.

1. Metode full costing: memperhitungkan seluruh biaya produksi kedalam HPP, meliputi:

- Biaya bahan baku
- Biaya tenaga kerja langsung
- Biaya overhead pabrik tetap
- Biaya overhead pabrik variabel

2. Metode variable costing: hanya memperhitungkan biaya variabel ke dalam HPP, meliputi:

- Biaya bahan baku
- Biaya tenaga kerja langsung
- Biaya overhead pabrik variabel

Jadi dapat disimpulkan bahwa dengan menggunakan variabel costing barang yang akan dijual tidak mengandung biaya overhead tetap. Variabel costing lebih banyak digunakan untuk pengambilan Keputusan jangka pendek[12].

2.6 Penentuan Harga Jual

Harga jual dalam *markup pricing* ditentukan dengan menambahkan persentase *markup* ke harga pokok[7]. *Mark-up pricing* banyak digunakan oleh para pedagang. Para pedagang akan menentukan harga jualnya dengan cara menambahkan *mark-up* yang diinginkan pada harga beli per satuan. Persentase yang ditetapkan berbeda untuk setiap jenis barang. Dalam menghitung harga jual, menggunakan rumus:

$$\text{HARGA BELI} + \text{MARK UP} = \text{HARGA}$$

[5]

2.7 Profitabilitas

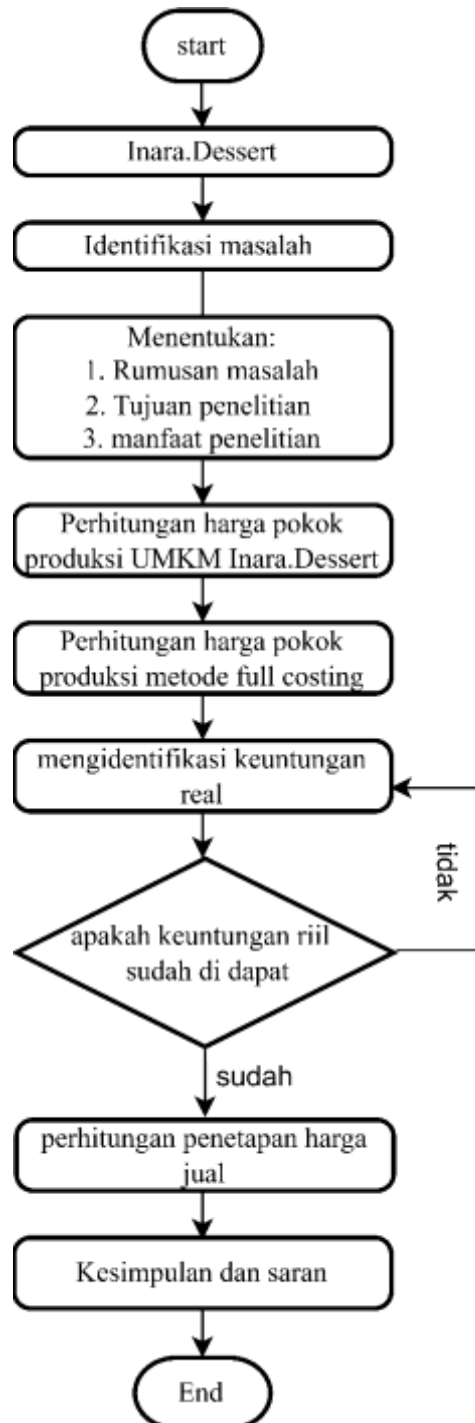
Profitabilitas adalah rasio yang mengukur efektivitas manajemen secara keseluruhan yang ditunjukkan oleh besar kecilnya tingkat keuntungan yang diperoleh dalam hubungannya dengan penjualan maupun investasi[13].

2.8 Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan pendekatan kualitatif untuk membandingkan keuntungan UMKM berdasarkan metode perhitungan HPP yang mereka gunakan dengan metode full costing. Penelitian ini menyajikan data dalam bentuk angka untuk menggambarkan fenomena yang ada[14]. Pendekatan kualitatif digunakan untuk pengumpulan data mendalam melalui observasi langsung dan analisis komparatif terhadap teori yang relevan, tanpa pengujian hipotesis statistik[15].

2.8 Kerangka Pemikiran

Untuk memperjelas alur perhitungan HPP metode *full costing* pada UMKM InaraDessert, berikut disajikan *flowchart* yang memvisualisasikan langkah-langkah analisis sistematis, mulai pengumpulan data dan klasifikasi biaya hingga perhitungan akhir HPP.



Gambar 1. kerangka penelitian

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Gambaran Umum Perusahaan



Gambar 2. UMKM Inara.Dessert

Inara.Dessert adalah UMKM kuliner di Wanaraja yang memproduksi cupcake. Didirikan oleh Ibu Winri, seorang ibu rumah tangga, awalnya untuk mengisi waktu luang dan menambah penghasilan keluarga saat usaha suaminya sedang kurang stabil. Berawal dari iseng dan modal sendiri dengan dukungan suami, Ibu Winri memasarkan produknya secara *offline* dan *online* melalui media sosial. Berkat promosi dari mulut ke mulut, Inara.Dessert semakin dikenal di masyarakat luas, khususnya di Kecamatan Wanaraja.

3.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode UMKM Inara.Dessert

Inara.Dessert telah memperoleh keuntungan dari harga jual cupcake yang ditetapkan, namun belum dipastikan apakah keuntungan tersebut sudah bersih. Perhitungan harga pokok produksi telah dilakukan, tetapi masih menggunakan cara yang sederhana. Berikut perhitungan harga pokok produksi Inara.Dessert untuk sekali produksi dalam satu hari pada bulan Agustus 2024.

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi CupCake Inara.Dessert per hari dalam satu kali produksi

Keterangan	Harga
Tepung terigu	Rp 5.000
Coklat bubuk	Rp 15.000
Backing powder	Rp 3.750
Telur	Rp 25.000
Gula pasir	Rp 9.000
Vanili	Rp 2.500
Super polymer (SP)	Rp 2.500
Garam	Rp 500
Dark coklat	Rp 12.500
Minyak	Rp 6.000
Toping	Rp 25.000
Sendok	Rp 10.000

Keterangan	Harga
Cup	Rp 32.000
Label	Rp 4.000
Plastik	Rp 5.500
Kroma (mentega putih)	Rp 30.000
Gula dusting	Rp 25.000
Total	Rp 213.250
Produk yang dihasilkan pada satu kali produksi 50 pcs	
harga pokok produksi per pcs	Rp. 213.250/50 = 4.265/pcs

Berdasarkan tabel 3.1, perhitungan harga pokok produksi Inara.Dessert masih sederhana dan belum merinci seluruh biaya produksi. Perhitungan tersebut baru mencakup biaya bahan baku dan sebagian biaya *overhead* pabrik, tetapi belum memasukkan biaya tenaga kerja (walaupun pemilik sendiri yang bekerja), depresiasi alat, listrik, biaya penolong, biaya pemeliharaan peralatan, dan biaya penyusutan.

3.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* terdiri dari:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx +
Total biaya produksi	xxx

1. Perhitungan biaya bahan baku menyajikan rincian biaya variabel bahan baku untuk sekali produksi di Inara.Dessert, yang penting dalam penentuan harga jual produk.

Tabel 2. Perhitungan biaya bahan baku dalam satu kali produksi

Bahan baku	Quantity	Biaya
Tepung terigu	500gr	Rp 5.000
Coklat bubuk	125gr	Rp 15.000
Backing powder	35gr	Rp 3.750
telur	15butir	Rp 25.000
Gula pasir	500gr	Rp 9.000
Vanili	5sdm	Rp 2.500
Super polymer (SP)	5sdm	Rp 2.500
Garam	1sdm	Rp 500
Dark coklat	250gr	Rp 12.500
Minyak	350ml	Rp 6.000
Kroma (mentega putih)	1kg	Rp 30.000
Gula dusting	1kg	Rp 25.000
Total biaya		Rp 136.750

Untuk memproduksi 50 buah cupcake, Inara.Dessert mengeluarkan biaya bahan baku Rp 136.750. Selama bulan Agustus, dengan 29 kali produksi, total biaya bahan baku mencapai Rp 3.965.750.

2. Perhitungan biaya tenaga kerja

Berikut rincian biaya tenaga kerja langsung untuk sekali produksi di Inara.Dessert, yang merupakan komponen penting dalam menentukan harga pokok produksi.

Tabel 3. perhitungan biaya tenaga kerja dalam satu kali produksi

No	Jumlah Pekerja	Biaya bahan baku per pcs	Jumlah produksi	Biaya Upah perorang per pcs
1	Satu orang	Rp.136.750: 50 = Rp.2.735	50 pcs	= Rp.2.735 x 50% = Rp. 1.367,5
Total biaya upah pekerja per orang untuk produksi 50 pcs				= Rp.1.367,5 x 50 = Rp.68.375

Berdasarkan tabel diatas Inara.Dessert mengeluarkan biaya tenaga kerja Rp 68.375 per produksi. Dengan 29 kali produksi di bulan Agustus, total biaya tenaga kerja mencapai Rp 1.982.875, dihitung dari 50% per pcs cupcake, yaitu Rp 1.367,5.

3. Perhitungan biaya overhead pabrik

Dalam metode *full costing*, biaya *overhead* dibagi menjadi biaya *overhead* pabrik variabel dan tetap. Berikut rincian biaya *overhead* pabrik Inara.Dessert:

- Biaya overhead pabrik variabel

menyajikan rincian biaya variabel bahan penolong yang digunakan selama sebulan, yang merupakan bagian dari biaya *overhead* dan penting dalam analisis biaya produksi.

Tabel 4. Perhitungan Biaya Bahan Penolong Satu Bulan Produksi

No	Keterangan	Quantity	Biaya
1.	Gas melon	3kg (2x)	Rp 46.000
2.	Bahan bakar	4 Liter	Rp 40.000
3.	Kantung plastik bening	10 pack	Rp 110.000
4.	Sendok	1.450 pcs	Rp 290.000
5.	Cup	1.450 pcs	Rp 928.000
6.	Plastik segitiga	1 pack	Rp 6.000
Total biaya			Rp 1.420.000

Berdasarkan tabel 3.3 untuk biaya *overhead* pabrik variabel (*variable cost*) meliputi biaya penolong. Dimana total biaya *overhead* selama satu bulan produksi adalah sebesar Rp.1.420.000

- Biaya overhead pabrik tetap

Bersasarkan table 3.4 dibawah ini memberikan rincian perhitungan biaya penyusutan untuk berbagai jenis peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Biaya penyusutan ini

merupakan bagian dari biaya overhead pabrik tetap dan dihitung berdasarkan harga perolehan, umur ekonomis, dan biaya penyusutan dalam satu bulan produksi.

Tabel 5. Perhitungan biaya penyusutan alat

No	Keterangan	Harga perolehan	Umur ekonomis	Biaya penyusutan perbulan
1.	Kompur	Rp 92.000	120 bulan	Rp 1.600
2.	Mixer cosmos	Rp 294.800	60 bulan	Rp 4.913
3.	Mangkuk besar	Rp 5.000	12 bulan	Rp 416
4.	Mangkuk kecil	Rp 5.000	12 bulan	Rp 416
5.	saringan	Rp 5.000	12 bulan	Rp 416
6.	Spatula	Rp 4.000	12 bulan	Rp 333
7.	Pisau	Rp 15.000	24 bulan	Rp 625
8.	Kukusan	Rp 300.000	60 bulan	Rp 5.000
9.	Timbangan digital	Rp 22.500	120 bulan	Rp 187
Total biaya				Rp 13.906

Tabel 3.5 memberikan rincian perhitungan biaya listrik untuk setiap peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Perhitungan ini mempertimbangkan tarif listrik, daya alat, dan lama pemakaian alat.

Tabel 6. Perhitungan biaya listrik

No	Nama alat	Tarif 1 Kwh untuk daya (900 watt)	Daya alat (watt)	Konversi (Kw ke W)	Biaya alat pemakaian lama perjam	Lama pemakaian produksi	Konversi jam ke menit	Hasil konversi jam ke menit (Rp)	Biaya satu bulan untuk 29 kali pemakaian
1.	Mixer	Rp. 1.352	200w att	1000	Rp. 270	20 menit	60	Rp. 90	Rp. 2.610
2.	lampu	Rp. 1.352	20watt	1000	Rp. 27	360 menit	60	Rp. 162	Rp. 4.698
Jumlah biaya selama 29 kali produksi									Rp. 7.308

Berdasarkan tabel 3.4 dan tabel 3.5 untuk biaya *overhead* pabrik tetap (*fixel cost*) meliputi biaya penyusutan alat mengeluarkan biaya sebesar Rp.13.906 dan biaya listrik sebesar Rp. 7.308. Dimana total biaya overhead tetap selama satu bulan produksi adalah sebesar Rp.21.214

Tabel 7. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing selama produksi satu bulan

Keterangan	Perhitungan full costing	
Biaya bahan baku	Rp	3.965.750
Biaya tenaga kerja	Rp	1.982.875
Biaya overhead variabel	Rp	1.420.000
Biaya overhead tetap	Rp	21.214
Biaya pemasaran		-
Biaya administrasi		-
Biaya umum		-
Total biaya produksi	Rp	7.389.839

Berikut rincian perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*, yang mengalokasikan seluruh biaya produksi (termasuk *overhead*) ke setiap unit produk. Total biaya produksi adalah Rp 7.389.839, dengan biaya *overhead* tetap (penyusutan dan listrik) sebesar Rp 21.214. Metode ini memberikan gambaran komprehensif biaya produksi per unit, berguna untuk penetapan harga jual dan analisis profitabilitas. Dengan total produksi 1.450 buah di bulan Agustus, biaya produksi per buah menurut metode *full costing* adalah Rp 5.096.

3.4 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Untuk mengetahui selisih perhitungan harga pokok produksi antara metode yang digunakan UMKM Inara.Dessert dengan metode *full costing*, maka dilakukan perbandingan seperti yang tertera pada Tabel 3.7 berikut.

Tabel 8. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Perhari Dalam Satu bulan Produksi Agustus 2024

Keterangan	UMKM Inara.Dessert	Full Costing
Biaya produksi	Rp 6.184.250	Rp 7.389.839
Jumlah yang di produksi	1.450	1.450
Harga pokok per pcs	Rp 4.265	Rp 5.096
Harga jual yang ditetapkan	Rp 6.000	Rp 6.000
Total pendapatan	Rp 8.700.000	Rp 8.700.000
Produksi	Keuntungan kotor	Keuntungan bersih
1 Pcs	Rp 1.735	Rp 904
Satu bulan produksi	Rp 2.515.750	Rp 1.310.800

Total pendapatan Inara.Dessert mencapai Rp 8.700.000 dengan harga jual per unit Rp 6.000. Metode *full costing*, yang mengikutsertakan seluruh biaya produksi, menunjukkan keuntungan bersih sebesar Rp 1.310.800 dan memberikan analisis profitabilitas yang lebih komprehensif.

3.5 perhitungan penetapan harga jual menggunakan *markup pricing* dalam pendekatan metode *full costing*

Untuk menentukan harga jual berdasarkan biaya produksi metode *full costing* sebesar Rp 5.096 dengan persentase keuntungan tertentu, berikut perhitungan harga jual menggunakan metode *markup pricing* untuk membantu pengambilan keputusan.

Biaya bahan baku	Rp	3.965.750
Biaya tenaga kerja	Rp	1.982.875
Biaya overhead variabel	Rp	1.420.000
Biaya overhead tetap	<u>Rp</u>	<u>21.214</u>
Total	Rp	7.389.839

$$\text{harga pokok per unit} = \frac{\text{Rp } 7.389.839}{1450} = \text{Rp } 5.096$$

$$\begin{aligned} \text{harga jual per unit} &= \text{biaya produksi per pcs} + \text{presentase Markup} \\ &= \text{Rp } 5.096 + \text{Rp } 5.096 \times 10\% \\ &= \text{Rp } 5.096 + \text{Rp } 510 \\ &= \text{Rp } 5.606 \end{aligned}$$

Melalui tabel di bawah, kita dapat melihat simulasi perhitungan harga jual dengan berbagai presentase tingkat keuntungan menggunakan metode *markup pricing*.

Tabel 9. Perhitungan harga jual menggunakan Markup pricing untuk mendapatkan keuntungan maksimal

No	Profit	Harga pokok	Markup pricing	Harga jual
1.	-	Rp 5.096	Rp -	Rp 5.096
2.	10%	Rp 5.096	Rp 510	Rp 5.606
3.	20%	Rp 5.096	Rp 1.019	Rp 6.115
4.	30%	Rp 5.096	Rp 1.529	Rp 6.625
5.	40%	Rp 5.096	Rp 2.038	Rp 7.134
6.	50%	Rp 5.096	Rp 2.548	Rp 7.644
7.	60%	Rp 5.096	Rp 3.058	Rp 8.154
8.	70%	Rp 5.096	Rp 3.567	Rp 8.663
9.	80%	Rp 5.096	Rp 4.077	Rp 9.173
10.	90%	Rp 5.096	Rp 4.586	Rp 9.682
11.	100%	Rp 5.096	Rp 5.096	Rp 10.192

Tabel di atas menunjukkan perhitungan harga jual dengan berbagai tingkat keuntungan (0% hingga 100%). Inara.Dessert dapat melihat bagaimana persentase keuntungan memengaruhi harga jual akhir. Semakin tinggi persentase keuntungan, semakin tinggi pula harga jualnya.

4. KESIMPULAN

1. Berdasarkan analisis, terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi dan keuntungan antara metode yang digunakan UMKM Inara.Dessert dan metode full costing, meskipun keduanya menjual Cupcake dengan harga yang sama (Rp 6.000). Berikut Tabel 10 perbandingan per pcs:

Tabel 10. Perbandingan per pcs

Metode	harga pokok produksi	harga jual	keuntungan
Inara.Dessert	Rp 4.265	Rp 6.000	Rp 1.735
Full Costing	Rp 5.096	Rp 6.000	Rp 904

Metode Inara.Dessert menghasilkan keuntungan lebih besar Rp 1.735, namun ini masih keuntungan kotor belum dikurangi biaya operasional. Sementara, keuntungan metode *full costing* Rp 904 lebih kecil, tetapi merupakan keuntungan bersih (riil) karena telah memperhitungkan semua biaya produksi bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* pabrik.

2. Berdasarkan analisis data perhitungan harga jual dengan berbagai tingkat keuntungan, dan dengan tujuan penelitian untuk menemukan harga jual optimal, terdapat hubungan langsung antara persentase keuntungan dan harga jual. Semakin tinggi persentase keuntungan yang diinginkan, semakin tinggi pula harga jual produk. Berikut tabel perhitungan penetapan harga jual yang optimal.

Tabel 11. Persentase keuntungan

No	Profit	Harga pokok	Markup pricing	Harga jual
1.	-	Rp 5.096	Rp -	Rp 5.096
2.	10%	Rp 5.096	Rp 510	Rp 5.606
3.	20%	Rp 5.096	Rp 1.019	Rp 6.115
4.	30%	Rp 5.096	Rp 1.529	Rp 6.625
5.	40%	Rp 5.096	Rp 2.038	Rp 7.134
6.	50%	Rp 5.096	Rp 2.548	Rp 7.644
7.	60%	Rp 5.096	Rp 3.058	Rp 8.154
8.	70%	Rp 5.096	Rp 3.567	Rp 8.663
9.	80%	Rp 5.096	Rp 4.077	Rp 9.173
10.	90%	Rp 5.096	Rp 4.586	Rp 9.682
11.	100%	Rp 5.096	Rp 5.096	Rp 10.192

Dengan tabel di atas Inara.Dessert dapat mengambil keputusan presentase keuntungan yang di dapat sesuai dengan harga yang optimal yang dapat terima oleh pasar.

5. DAFTAR RUJUKAN

- [1] I. Fadli dan Rizka ramayanti, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu)," *J. Akunt. Kaji. Ilm. Akunt.*, vol. 7, no. 2, hal. 148–161, 2020, doi: 10.30656/jak.v7i2.2211.

- [2] R. M. Sugengriadi dan R. J. Pramudita, "Analisis Ekonomi Untuk Menentukan Harga Produk UMKM Pempek Menggunakan Metode Full Costing," vol. 3, no. 1, 2024.
- [3] A. M. Yusuf, H. Hasmizal, dan N. Dini, "Sistem Informasi Perhitungan Penyusutan Aktiva Tetap Menggunakan Metode Garis Lurus Berbasis Vb.Net Pada CV Ginanjar Sejahtera Mandiri Karawang," *J. Interkom J. Publ. Ilm. Bid. Teknol. Inf. dan Komun.*, vol. 16, no. 1, hal. 38–45, 2021, doi: 10.35969/interkom.v16i1.95.
- [4] M. S. Hidayat, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Cv Sentral Percetakan Di Kabupaten ...," 2021.
- [5] L. S. A. Melati, G. Saputra, F. Najiyah, dan F. Asas, "Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing untuk penetapan harga jual produk pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan," *Owner*, vol. 6, no. 1, hal. 632–647, 2022, doi: 10.33395/owner.v6i1.611.
- [6] B. A. B. Ii dan A. H. P. Produksi, "Bab Ii Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual," hal. 20–51, 2013.
- [7] P. Setiadi, D. P. E. Saerang, dan T. Runtu, "Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual pada CV. Minahasa Mantap Perkasa," *J. Berk. Ilm. Efisiensi*, vol. 14, no. 2, hal. 70–81, 2014.
- [8] R. M. Sugengriadi, D. A. Taufik, dan T. Harsaputra, "Analisis Defect Low Ply Bond Dengan Metode Define , Measure , Analyze , Improve , Control (DMAIC) Pada Produk Core Board Grade A," vol. 2, no. 1, hal. 33–45, 2023.
- [9] C. Anwar dan A. Widayati, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Untukmenentukan Harga Jual Cv. Vio Indonesia Dalam Meningkatkan Profitabilitas Usaha," *JISOSJurnal Ilmu Sos.*, vol. 2, no. 1, hal. 1409–1418, 2023, [Daring]. Tersedia pada: <https://bajangjournal.com/index.php/JISOS/article/view/5167>
- [10] E. PURWANTO, "Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual," *J. Appl. Manag. Account.*, vol. 4, no. 2, hal. 248–253, 2020, doi: 10.30871/jama.v4i2.2402.
- [11] B. Komara Permana, "Universitas Muhammadiyah Sukabumi. Determination of Cost of Production Analysis Methods Against Full Costing List Pricing On Salwa CV Furniture (Supervisor HJ. Eris Darsawati, MM," *Akuntansi*, vol. 1, no. X, hal. 20, 2016, [Daring]. Tersedia pada: file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel (2).pdf
- [12] Y. Sari, "Analisis Penentuan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Dan Pengaruhnya Terhadap Laba Yang Dihasilkan Pada Ud Maju," *J. Akunt. DAN BISNIS J. Progr. Stud. Akunt.*, vol. 4, no. 1, 2018, doi: 10.31289/jab.v4i1.1549.
- [13] A. Henri Slat, A. Harga Pokok, dan A. Henri Slat Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi Universitas Sam ratulangi Manado, "Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual," *110 J. EMBA*, vol. 1, no. 3, hal. 110–117, 2013.
- [14] R. Sylvia, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada Tahu Mama Kokom Kotabaru," *J. Ekon. dan Manaj.*, vol. 12, no. 1, hal. 1–7, 2018.
- [15] E. Cahyono, "Pengaruh Citra Merek, Harga Dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian

Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok
Produksi UMKM Inara Dessert

Handphone Merek Oppo Di Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta," *Jbma*, vol. V, no. 1,
hal. 61–75, 2018.