

Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dan Penetapan Harga Jual Dengan Pendekatan *Cost Plus Pricing* Pada UMKM Basreng Ndut

R.M. Sugengriadi¹, Muhamad Mirfak Arfan², Kamila³

¹²³Program Studi Teknik Industri, Sekolah Tinggi Teknologi Texmaco, Indonesia

Email: sugeng.riadi@sttexmaco.ac.id

Received 31 Agustus 2026 | Revised 10 September 2026 | Accepted 24 September 2026

ABSTRAK

UMKM Basreng Ndut saat ini masih menetapkan harga pokok produksi dan harga jual berdasarkan perhitungan yang hanya mempertimbangkan biaya bahan baku utama saja. Kondisi tersebut mengakibatkan belum terhitungnya seluruh komponen biaya produksi secara komprehensif, sehingga berpotensi memengaruhi tingkat profitabilitas usaha. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi dan menghitung ulang harga pokok produksi menggunakan metode full costing serta menentukan harga jual ideal dengan pendekatan cost plus pricing. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode tersebut menghasilkan nilai harga pokok produksi sebesar Rp 4.105 per bungkus. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut, harga jual kemudian ditetapkan sebesar Rp5.000 per bungkus dengan asumsi target margin laba sebesar 20%. Kebijakan penetapan harga ini berhasil memproyeksikan pencapaian laba bersih sebesar Rp537.200 per bulan. Kesimpulannya, penerapan kombinasi metode full costing dan cost plus pricing sangat direkomendasikan sebagai landasan utama dalam menghitung biaya operasional dan menetapkan harga jual secara menyeluruh dan akurat

Kata kunci: Harga Pokok, Full Costing, Cost Plus Pricing, Harga Jual, UMKM

ABSTRACT

Currently, the MSME "Basreng Ndut" determines its cost of production and selling price based on calculations that account only for the cost of primary raw materials. This practice results in a failure to comprehensively account for all production cost components, potentially impacting the business's profitability. This study aims to evaluate and recalculate the cost of production using the full costing method and to determine an ideal selling price using the cost-plus pricing approach. The results indicate that applying this method yields a production cost of Rp4,105 per package. Based on this calculation, the selling price was set at Rp5,000 per package, assuming a target profit margin of 20%. This pricing policy projects a net profit of Rp537,200 per month. In conclusion, the combined application of the full costing and cost-plus pricing methods is highly recommended as a primary basis for calculating operational costs and establishing selling prices in a comprehensive and accurate manner.

Keywords: Cost of production, full costing, cost plus pricing, selling price, MSMEs.

1.PENDAHULUAN

Perkembangan usaha di Indonesia yang begitu pesat memicu persaingan yang ketat antarpelaku usaha. Sehingga banyak perusahaan berupaya menekan biaya produksi serendah mungkin. Pada dasarnya seluruh perusahaan berorientasi pada maksimalisasi keuntungan sebagai indikator utama kinerjanya, sehingga manajemen perlu melakukan perencanaan dan pengawasan yang cermat terhadap pendapatan dan biaya[1]. Usaha Mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memegang peranan krusial dalam memajukan perekonomian nasional maupun regional sebagai penggerak kesejahteraan masyarakat melalui penciptaan lapangan kerja, sehingga kebijakan pengembangan UMKM turut berperan sebagai kebijakan anti-kemiskinan sekaligus sarana pemerataan pendapatan[2].

Seiring bertambahnya jumlah pelaku UMKM persaingan pada sektor makanan dan minuman semakin sengit sehingga setiap pelaku usaha dituntut mampu mengendalikan biaya produksi secara efisien agar menentukan harga jual yang kompetitif tanpa mengorbankan pencapaian laba maksimal. Namun demikian banyak UMKM mengalami kendala dalam menghitung harga pokok produksi (HPP) karena penatausahaan biaya yang belum komprehensif, harga jual umumnya ditentukan hanya berdasarkan perkiraan atau biaya bahan baku utama saja tanpa mengikutsertakan biaya tenaga kerja langsung dan overhead pabrik akibatnya harga jual yang ditetapkan sering kali belum mencerminkan biaya produksi yang sesungguhnya sehingga berpotensi mempengaruhi tingkat keuntungan, efisiensi usaha, maupun daya saing produk[3]. Kondisi tersebut juga terjadi pada UMKM Basreng Ndut, sebuah usaha Mikro yang bergerak pada produksi cemilan basreng (baso goreng) di kabupaten subang. Usaha ini mampu memproduksi sekitar 600 bungkus per bulan dengan harga Rp 5.000 per bungkus, namun penetapan harga tersebut masih terpaku pada kalkulasi biaya bahan baku utama semata tanpa mengakumulasi biaya overhead secara komprehensif, dan pencatatan biaya belum tersusun secara sistematis sehingga menyulitkan evaluasi serta pengendalian produksi.

Untuk menghitung total pengeluaran secara komprehensif, metode *full costing* dapat menjadi pendekatan pilihan. Pendekatan ini mengakumulasi HPP dengan menggabungkan seluruh komponen biaya, mulai dari bahan baku dan tenaga kerja langsung, hingga keseluruhan biaya *overhead* pabrik (baik yang bersifat tetap maupun variabel)[4].

Setelah HPP diperoleh harga jual ditetapkan menggunakan pendekatan cost plus pricing, yaitu penambahan presentase keuntungan yang diinginkan ke dalam harga pokok produksi. Pendekatan ini dinilai cocok diterapkan pada UMKM karena bersifat sederhana, mudah digunakan, serta mampu memberikan gambaran laba yang diharapkan oleh pemilik usaha.

2. METODE

2.1. Harga Jual

Harga jual merupakan nilai yang menjadi dasar dalam proses transaksi, ditentukan berdasarkan biaya yang dikeluarkan serta tingkat laba yang diharapkan[5]. Penentuan harga pokok yang akurat menjadi strategi krusial dalam menarik minat konsumen, karena harga jual secara konseptual dikalkulasikan dengan mengakumulasi total biaya produksi kemudian ditambahkan persentase keuntungan yang diharapkan[6]. Penentuan harga jual produk perlu dilakukan secara tepat dengan mempertimbangkan seluruh aspek yang memengaruhinya, mengingat perubahan biaya dan dinamika pasar dapat berdampak terhadap kebijakan harga maupun biaya perusahaan[7]. Harga jual merujuk pada nominal finansial yang harus dikeluarkan pelanggan demi mendapatkan suatu produk atau layanan, sehingga penerapan strategi penentuan harga pada dasarnya berorientasi pada maksimalisasi laba seiring dengan peningkatan jumlah penjualan[8].

2.2 Biaya Produksi

Biaya produksi mencakup seluruh pengeluaran, baik langsung maupun tidak langsung, yang timbul selama proses pengubahan bahan baku menjadi produk siap pasar, yang umumnya

terdiri atas tiga unsur utama yaitu bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik [9]. Biaya overhead pabrik merujuk pada pengeluaran yang terkait dengan proses produksi namun tidak dapat ditelusuri secara langsung pada produk jadi, meliputi bahan penolong, biaya perawatan fasilitas, kompensasi tenaga kerja tidak langsung, penyusutan aset tetap, dan biaya operasional lainnya [10]. Secara lebih spesifik, biaya merupakan pengeluaran sumber daya keuangan yang dilakukan untuk memperoleh suatu aset [11].

2.3 Metode Full Costing Dan Harga Pokok Produksi

Full costing adalah metode penentuan biaya yang menyerap seluruh pengeluaran produksi secara menyeluruh, menggabungkan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik baik tetap maupun variabel [12], sehingga menghasilkan rumusan biaya yang utuh tanpa membedakan perilaku biaya [13]. Harga Pokok Produksi (HPP) merepresentasikan total pengeluaran dalam proses pembuatan barang, yang dengan metode full costing setiap elemen biaya diakumulasikan secara komprehensif sehingga memfasilitasi perusahaan merumuskan harga jual secara lebih presisi [11]. Tujuan penentuan HPP antara lain sebagai landasan pengukuran efisiensi perusahaan, bahan pertimbangan pengambilan kebijakan, serta dasar penyusunan laporan keuangan, sedangkan manfaatnya meliputi penetapan harga jual, evaluasi realisasi biaya produksi, serta penghitungan laba-rugi secara berkala [14].

Menurut [15] komponen utama dalam biaya produksi terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, serta biaya overhead pabrik, berikut penjelasannya:

1. Biaya bahan baku
Bahan baku merupakan material utama yang digunakan dalam proses produksi dan diolah lebih lanjut hingga menjadi produk akhir atau barang jadi [16].
2. Biaya tenaga kerja
Biaya tenaga kerja langsung (*direct labor cost*) didefinisikan sebagai pengeluaran untuk tenaga kerja yang jejak kontribusinya pada produk akhir dapat ditelusuri dengan jelas dan presisi [9]
3. Biaya overhead pabrik

biaya tidak langsung atau biaya overhead pabrik merujuk pada pengeluaran yang terkait dengan objek biaya namun tidak dapat ditelusuri eksistensinya secara langsung pada produk jadi [9].

2.4 Penentuan Harga Pokok Produksi

Penentuan harga pokok produksi dilakukan guna mengidentifikasi besarnya pengeluaran yang timbul dalam proses pembuatan suatu barang. Secara umum, elemen pembentukan biaya ini mencakup bahan baku, tenaga kerja, serta *overhead* pabrik [10]. Menurut Mulyadi dalam [11] Penentuan harga pokok produksi melalui metode full costing melibatkan beberapa elemen biaya, yang meliputi:

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

2.5 Penentuan Harga Biaya Plus (*Cost Plus Pricing Method*)

Metode *cost plus pricing* merupakan teknik penentuan harga jual suatu produk diperoleh dengan menjumlahkan keseluruhan biaya produksi dan penjualan dengan target margin laba. Menurut Rosiani Salindeho, struktur harga jual ini mencakup total biaya produksi (tetap dan variabel), pengeluaran nonproduksi (administrasi, pemasaran, dan distribusi), beserta persentase keuntungan yang diinginkan perusahaan [17].

Menurut [18] menghitung harga jual dengan metode cost plus pricing, dengan Langkah-langkah sebagai berikut:

1. Rumus perhitungan biaya total

$$\text{Biaya total} = \text{biaya produksi} + \text{biaya non produksi}$$

(1)

2. Rumus perhitungan harga jual

$$\text{Harga jual} = \text{Biaya produksi} + (\% \text{ Markup} \times \text{Biaya produksi})$$

(2)

3. Rumus perhitungan harga jual produk per unit

$$\text{Harga jual per unit} = \frac{\text{harga jual}}{\text{jumlah produksi}}$$

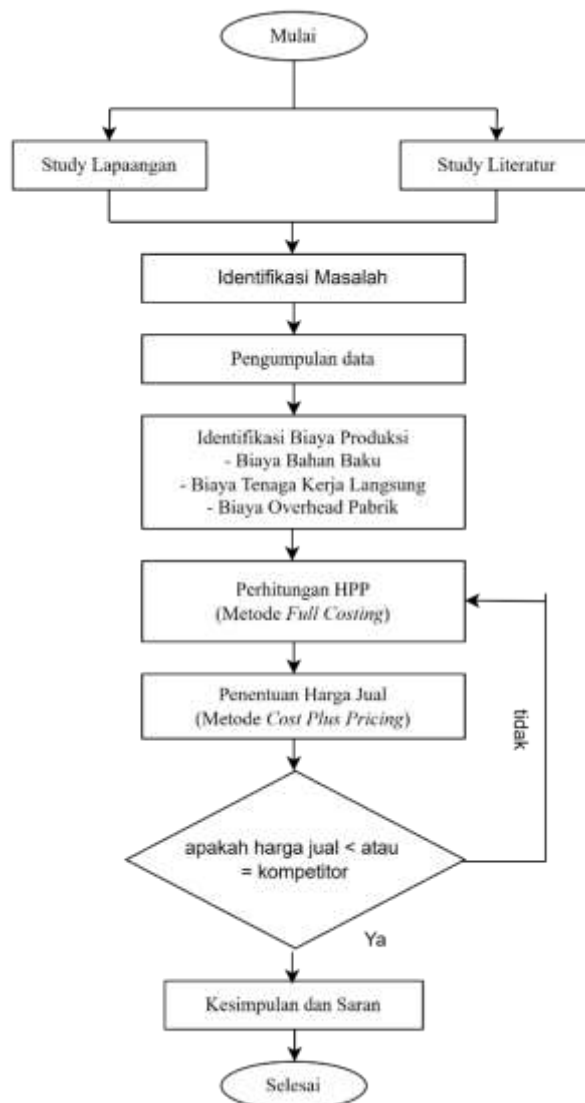
(3)

2.6 Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif, karena berfokus pada pengumpulan dan pengolahan data numerik terkait biaya produksi untuk menghitung HPP melalui metode *full costing*. Pendekatan deskriptif dipilih untuk menggambarkan kondisi biaya produksi pada UMKM Basreng Ndut secara sistematis, faktual, dan akurat tanpa pengujian hubungan sebab-akibat antarvariabel.

2.7 Kerangka Pemikiran

Untuk memperjelas alur perhitungan HPP metode *full costing* pada UMKM Basreng Ndut berikut disajikan kerangka pemikiran pada Gambar 1.



Gambar 1. kerangka penelitian

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Gambaran Umum Perusahaan

Basreng Ndut adalah UMKM yang berkecimpung di bidang cemilan di Herman yang memproduksi basreng (baso goreng). Didirikan oleh ibu mintarsih, seorang ibu rumah tangga yang ingin memiliki usaha mandiri yang dapat menambah pendapatan. Dengan modal yang relatif terjangkau serta proses produksi yang cukup sederhana, usaha ini mulai dijalankan dala skala kecil dari rumah. Ibu Mintarsih memasarkan secara offline. Berkat promosi dari mulut ke mulut, produk tersebut mulai dikenal masyarakat khususnya di kecamatan cikaum, berkat cita rasa yang lezat serta teksturnya renyah.

3.2 Sosialisasi Mengenai Hasil Penelitian

Gambar 2 dibawah menunjukkan proses sosialisasi mengenai hasil penelitian mengenai laba bersih dan harga pokok produksi serta penetapan harga jual menggunakan metode full costing dengan pendekatan cost plus pricing.



Gambar 2. sosialisasi hasil penelitian ke pemilik UMKM Basreng Ndut

3.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *full costing*

Penentuan harga pokok produksi menggunakan metode full costing terdiri dari:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead pabrik tetap	xxx
Biaya overhead pabrik variabel	xxx +
Total biaya produksi	xxx

1. Perhitungan biaya bahan baku

Tabel 1. perhitungan biaya bahan baku langsung selama satu bulan

No	Bahan Baku	Jumlah Pembelian	Harga Minggu ke-1	Harga Minggu ke-2	Harga Minggu ke-3	Harga Minggu ke-	Total (Rp)
1	Basreng mentah	30 kg	Rp.300.000	Rp.300.000	Rp.300.000	Rp.300.000	Rp.1.200.000
2	Minyak goreng	7 liter	Rp.100.000	Rp.100.000	Rp.100.000	Rp.100.000	Rp.400.000

No	Bahan Baku	Jumlah Pembelian	Harga Minggu ke-1	Harga Minggu ke-2	Harga Minggu ke-3	Harga Minggu ke-	Total (Rp)
3	Bumbu	12 bungkus	Rp.75.000	Rp.75.000	Rp.75.000	Rp.75.000	Rp.300.000
Total 1 Bulan							Rp.1.900.000

Sumber: UMKM Basreng Ndut

Untuk memproduksi 600 bungkus, UMKM Basreng Ndut mengeluarkan biaya bahan baku RP 1.900.000 dengan 1 bulan produksi.

2. Perhitungan biaya tenaga kerja

Berikut rincian biaya tenaga kerja langsung untuk 1 bulan produksi meskipun UMKM Basreng Ndut tidak memiliki tenaga kerja tetap, tetapi tetap saja perlu diperhitungkan.

Tabel 2. perhitungan biaya tenaga kerja dalam dalam 1 bulan

No	Jenis Pekerjaan	Perkiraan
1	Proses produksi dan pengemasan 1 orang	Rp.300.000
Total		Rp.300.000

Sumber: UMKM Basreng Ndut

Berdasarkan tabel diatas Inara.Dessert mengeluarkan biaya tenaga kerja Rp 300.000 selama 1 bulan.

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 3. Perhitungan Biaya Bahan Penolong Satu Bulan Produksi

No	Jenis Biaya	Harga Satu Bulan (Rp)
1	Gas LPG	Rp. 66.000
2	Platik kemasan	Rp. 100.000
Total		Rp. 166.000

Sumber: UMKM Basreng Ndut

Berdasarkan tabel 3 untuk biaya *overhead* pabrik variabel (*variable cost*) meliputi biaya penolong. Dimana total biaya *overhead* selama satu bulan produksi adalah sebesar Rp 166.000

- Biaya overhead pabrik tetap

Biaya tetap merupakan pengeluaran yang jumlahnya cenderung konstan sekalipun terjadi perbedaan dalam volume produksi yang dihasilkan. 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 4. perhitungan biaya penyusutan alat

No	Nama Alat	Harga Perolehan (Rp)	Umur Ekonomis	Beban Penyusutan/Bulan (Rp)
1	Kompas gas	Rp. 360.000	36	Rp. 10.000
2	Wajan	Rp. 300.000	36	Rp. 8.333
3	Saringan minyak	Rp. 40.000	12	Rp. 3.333
4	Baskom/Wadah	Rp. 35.000	12	Rp. 2.917
5	Sutil	Rp. 30.000	12	Rp. 2.500
Total		Rp. 765.000		Rp. 27.083

Sumber: Olah Data Peneliti (2026)

Beban penyusutan dalam penelitian ini dihitung yaitu dengan membagi harga perolehan aset dengan umur ekonomisnya. Adapun rumus yang digunakan adalah Penyusutan per bulan = Harga Perolehan ÷ Umur Ekonomis.

Total nilai perolehan alat produksi mencapai Rp765.000 dengan beban penyusutan yang dihitung sebesar Rp27.083 per bulan.

Tabel 5 memberikan rincian perhitungan biaya listrik untuk setiap peralatan yang digunakan dalam proses produksi.

Tabel 5. Perhitungan biaya listrik

No	Nama Alat	Tarif kWh 900W (Rp)	Daya Alat (W)	Konversi W ke kW	Biaya pemakaian per jam (Rp)	Lama pemakaian produksi (jam)	Hasil konversi jam (Rp)	Hasil 1 bulan (Rp)
1	Lampu	1.352	15	0.015	20.28	4	81.12	Rp. 1.622
2	Kulkas	1.352	70	0.07	94.64	24	2271.36	Rp. 68.141
Total								Rp. 69.763

Sumber: Olah Data Peneliti (2026)

Berdasarkan tabel 4 dan tabel 5 untuk biaya *overhead* pabrik tetap (*fixed cost*) meliputi biaya penyusutan alat mengeluarkan biaya sebesar Rp 27.083 dan biaya listrik sebesar Rp 69.763 dimana total biaya overhead tetap selama satu bulan produksi adalah sebesar Rp 96.846.

Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing selama produksi satu bulan

Keterangan	Perhitungan Full Costing
Biaya bahan baku	Rp. 1.900.000
Biaya tenaga kerja	Rp. 300.000
Biaya Overhead	Rp. 166.000
Biaya tetap	Rp. 96.846
Biaya pemasaran	Rp. -
Biaya Administrasi	Rp. -
Biaya umum	Rp. -
Total biaya produksi	Rp. 2.462.846

Sumber: Olah Data Peneliti (2026)

Berdasarkan hasil perhitungan tabel 6, total biaya produksi UMKM Basreng Ndut dalam satu bulan mencapai Rp 2.462.846 dengan jumlah produksi sebanyak 600 bungkus. Berdasarkan total tersebut diperoleh HPP sebesar Rp 4.105 per bungkus.

3.4 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Untuk mengetahui selisih perhitungan harga pokok produksi antara metode yang digunakan UMKM Basreng Ndut dengan metode *full costing*, maka dilakukan perbandingan seperti yang tertera pada Tabel 7 berikut.

Tabel 7. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok produksi UMKM Basreng Ndut metode *full costing*

No	Komponen Biaya	Sebelum menggunakan <i>full costing</i> (Rp)	Metode <i>Full costing</i> (Rp)	Selisih
1	Biaya bahan baku	Rp. 1.900.000	Rp. 1.900.000	Rp.-
2	Biaya tenaga kerja langsung	Rp.-	Rp. 300.000	Rp. 300.000
3	BOP variabel	Rp. 166.000	Rp. 166.000	Rp. -
4	BOP tetap	Rp. -	Rp. 96.846	Rp. 96.846
Total Biaya		Rp. 2.066.000	Rp. 2.462.846	Rp. 396.846

Sumber: Olah Data Peneliti (2026)

Total biaya produksi sebesar Rp 2.462.846, lebih tinggi dibandingkan perhitungan yang dilakukan oleh UMKM sebesar Rp 2.066.000. selisih sebesar Rp 396.846 terjadi karena metode *full costing* telah memperhitungkan seluruh komponen biaya.

3.5 perhitungan harga jual produk basreng menggunakan metode *cost plus pricing*

Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dan Penetapan Harga Jual Dengan Pendekatan *Cost Plus Pricing* Pada UMKM Basreng Ndut

Harga jual ditetapkan dengan menjumlahkan seluruh biaya dalam pendekatan biaya penuh, yaitu yaitu biaya produksi ditambah biaya nonproduksi berupa biaya transportasi sebesar Rp50.000, sehingga diperoleh biaya total sebesar Rp2.512.846. Berdasarkan hasil wawancara, UMKM menetapkan target laba sebesar 20% untuk setiap produk yang dipasarkan. Perhitungan harga jual dengan metode cost plus pricing dilakukan sebagai berikut:

$$\text{Harga jual} = \text{biaya total} + (\% \text{markup} \times \text{biaya total}) = \text{Rp } 2.512.846 + (20\% \times \text{Rp } 2.512.846) = \text{Rp } 3.015.415,2$$

$$\begin{aligned} \text{Harga jual per bungkus} &= \text{harga jual} : \text{jumlah produksi} = \text{Rp } 3.015.415,2 : 600 \\ &= \text{Rp } 5.025, \text{ dibulatkan menjadi Rp } 5.000 \text{ per bungkus} \end{aligned}$$

Tabel 8. Perhitungan Harga jual dengan metode *cost plus pricing*

Keterangan	Jumlah (Rp)
HPP per bungkus	Rp. 4.105
Keuntungan 20%	Rp. 821
Harga jual	Rp. 4.926
Pembulatan	Rp. 5.000

Berdasarkan table 8 di dapat harga jual setelah menggunakan keuntungan 20% itu sebesar Rp821 dengan harga jual sebesar Rp 4.926 dengan pembulatan Rp5.000

Tabel 1 perbandingan penetapan harga jual UMKM Basreng Ndut dan metode cost plus pricing

No	Uraian	Sebelum menggunakan cost plus pricing	Metode cost plus pricing
1	Biaya bahan baku	Rp. 1.900.000	Rp. 1.900.000
2	Biaya tenaga kerja langsung	Tidak diperhitungkan	Rp. 300.000
3	Biaya overhead pabrik variabel	Rp. 166.000	Rp. 166.000
4	Biaya overhead pabrik tetap	Tidak diperhitungkan	Rp. 96.846
5	Total biaya produksi	Rp. 2.066.000	Rp. 2.462.846
6	Jumlah produksi	600 bungkus	600 bungkus
7	HPP per bungkus	Rp. 3.443	Rp. 4.105
8	Persentase keuntungan	Tidak ditetapkan secara pasti	20%
9	Keuntungan perbungkus	Rp. 1.557	Rp. 895
10	Harga jual perbungkus	Rp. 5.000	Rp. 5.000

Tabel 9. perbandingan Harga Jual

Keterangan	UMKM Basreng Ndut	Hasil Penelitian
HPP perbungkus	Rp. 3.443	Rp. 4.105
Harga jual	Rp. 5.000	Rp. 5.000
	Keuntungan kotor	Keuntungan bersih
Laba per bungkus	Rp. 1.557	Rp. 895

Produksi	600 bungkus	600 bungkus
Total laba perbulan	Rp. 934.200	Rp. 537.200

Berdasarkan Tabel 9 di dapat keuntungan kotor sebesar Rp 1.557 dan total laba perbulan Rp 934.200 dan mendapat keuntungan bersih sebesar Rp 895 dan total keuntungan bersihnya sebesar Rp 537.200 Pendapatan yang didapat UMKM selama sebulan Rp 837.200 di dapat dari keuntungan bersih + biaya tenaga kerja Rp 537.200 + Rp 300.000 = Rp 837.200

4. KESIMPULAN

1. Perhitungan laba UMKM Basreng Ndut setelah seluruh komponen biaya produksi diperhitungkan menggunakan metode full costing menunjukkan laba bersih sebesar Rp537.200 per bulan atau Rp895 per bungkus dengan kapasitas produksi 600 bungkus per bulan, yang menunjukkan bahwa perhitungan laba sebelumnya belum mencerminkan seluruh biaya produksi karena masih terdapat komponen biaya yang belum diperhitungkan
2. hasil perhitungan HPP menggunakan metode full costing menunjukkan total HPP sebesar Rp2.462.846 atau Rp4.105 per bungkus, yang melalui penerapan pendekatan cost plus pricing dengan markup 20% menghasilkan harga jual sebesar Rp4.926 per bungkus atau dibulatkan menjadi Rp5.000 per bungkus, sesuai dengan harga jual yang telah diterapkan UMKM. Meskipun demikian, keuntungan yang diperoleh UMKM setelah seluruh biaya produksi diperhitungkan lebih kecil dibandingkan perkiraan sebelumnya, sehingga penerapan metode full costing dengan pendekatan cost plus pricing dapat dijadikan dasar yang lebih sistematis dalam menghitung HPP dan menentukan harga jual.

5.DAFTAR RUJUKAN

- [1] A. Nur, A. Kholifatunisa, and D. Audini, "Pengaruh Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing Terhadap Laporan Laba-Rugi," *J. ANC*, vol. 1, no. 3, pp. 168–176, 2025.
- [2] M. N. Sari, S. Winarni, and F. Marisya, "ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA UMKM TEMPE PAK RASMAN OKU SELATAN," vol. 2, no. 1, pp. 164–178, 2022.
- [3] A. Majid *et al.*, "Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing dengan Pendekatan Full Costing," *ONLINE Insa. AKUNTAN*, vol. 8, no. 1, pp. 133–146, 2023.
- [4] F. Azzahra, T. Rahmadhani, S. Novarianti, R. R. Albidayah, and T. Lestari, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Et Veteran Pizza Pondok Aren," vol. 1, no. 4, pp. 322–327, 2025.
- [5] R. M. Sugengriadi, M. M. Arfan, and T. Martini, "Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Inara Dessert," vol. 4, no. 2, pp. 54–66, 2026.
- [6] L. Deby and E. Saputra, "ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DAN PENENTUAN HARGA JUAL DENGAN PENDEKATAN COST PLUS PRICING," vol. 1, no. 4, pp. 173–184, 2024.

- [7] N. Afriani, R. Sumantri, R. Hasdiyanti, and S. P. Ramadhani, "Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing : Penetapan Harga Jual Produk UKM Es Teh Aur," vol. 1, no. 4, pp. 304–309, 2025.
- [8] D. Damayanti, M. L. I. Nasution, and S. Sudiarti, "ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING SEBAGAI ALAT BANTU PERENCANAAN LABA (STUDI KASUS AYAM PENYET SAHABAT SOLO)," *JIMEA / J. Ilm. MEA (Manajemen, Ekon. dan Akuntansi)*, vol. 8, no. 2, pp. 1127–1141, 2024.
- [9] K. S. Ihwan, A. Ilmi, M. A. Purnama, and Y. A. Tri, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada UMKM U & Mie Menggunakan Metode Full costing," no. 6, 2024.
- [10] R. M. Sugengriadi and R. J. Pramudita, "Analisis Ekonomi Untuk Menentukan Harga Produk UMKM Pempek Menggunakan Metode Full Costing," vol. 3, no. 1, 2024.
- [11] E. S. A. Setiwatai, D. E. Helmalia, Luthpiyatunnisa, M. Tamara, and T. Lestari, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada UMKM Es Teh Solo Cabang Cidodol," *J. Manaj. Ekon. dan Akunt.*, vol. 1, no. 4, pp. 315–321, 2025, doi: 10.63921/jmaeka.v1i4.117.
- [12] R. R. Alfitroh *et al.*, "ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING PADA UMKM BAROKAH BAKERY KOTA BOGOR (Analysis of Cost of Goods Manufactured With The Full Costing Method at UMKM Barokah Bakery Bogor City)," vol. 5, no. 2, pp. 103–109, 2024.
- [13] Alda, Nurhayati, and E. F. Maharani, "ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA UMKM BAKSO KELILING," vol. 2, no. 3, pp. 241–250, 2024.
- [14] F. Fardillah and R. Singgih, "Perhitungan Harga Pokok Produksi melalui Metode Full Costing untuk Penetapan Harga Jual Produk Pet Feeder Calculation of the Cost of Production using the Full Costing Method for Determining the Selling Price of Pet Feeder Products," vol. 8, no. 1, pp. 63–68, 2023.
- [15] R. A. Imelda, A. S. Kharisma, Dumadi, and H. K. Wulandari, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing pada Usaha Telangtea," *J. Manaj. dan Akunt.*, vol. 5, pp. 349–326, 2025, doi: 10.63921/jmaeka.v1i4.117.
- [16] R. P. Pradipta, M. S. Yuda, H. Herdiani, A. Munhiar, and F. Fahrurrazi, "Analisis harga pokok produksi terhadap penentuan harga jual makanan menggunakan metode full costing pada kedai es kepo cabang siliwangi kota sukabumi," vol. 1, no. 1, pp. 27–37, 2024.
- [17] V. Sofiana, Q. E. Lestari, S. Afrida, and E. Mahaerani, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual dengan Pendekatan Cost Plus Pricing pada UMKM Es Teh Solo Cabang Rawalumbu Kota Bekasi," vol. 3, 2024.
- [18] S. Cicindra, Z. Boki, and A. Lukum, "Penentuan Harga Jual menggunakan Metode Cost Plus Pricing dengan Pendekatan Full Costing pada Keripik Pisuke Kota Gorotalo," vol. 1, no. 3, pp. 198–207, 2022.