

Analisis Biaya Produksi dan Penetapan Harga Jual Pada UMKM Risol Mayonya Nita Dengan Menggunakan Metode Full Costing

R.M. Sugengriadi¹, Muhamad Mirfak Arfan², Selly Rahmawati³

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

Email: sugeng.riadi@sttexmaco.ac.id

Received 27 Agustus 2026 | Revised 09 September 2026 | Accepted 21 September 2026

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan menganalisis biaya produksi, mengetahui keuntungan riil, serta menentukan harga jual produk pada UMKM Risol Mayonya Nita menggunakan metode Full Costing dan Markup Pricing. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi berdasarkan metode Full Costing sebesar Rp7.135.135 dengan harga pokok produksi sebesar Rp2.460 per unit, lebih tinggi dibandingkan perhitungan UMKM sebesar Rp2.060 per unit. Dengan harga jual Rp3.000 per unit, UMKM masih memperoleh keuntungan sebesar Rp540 per unit atau sekitar Rp1.566.000 per bulan. Penerapan metode Full Costing menghasilkan perhitungan biaya yang lebih akurat sehingga dapat dijadikan dasar dalam menetapkan harga jual tanpa mengurangi daya saing produk.

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

ABSTRACT

This study aims to analyze production costs, determine the actual profit, and establish the selling price of products at UMKM Risol Mayonya Nita using the Full Costing and Markup Pricing methods. The research employed a quantitative descriptive approach, with data collected through observation, interviews, and documentation. The results indicate that the total production cost calculated using the Full Costing method was IDR 7,135,135, resulting in a cost of production of IDR 2,460 per unit, which is higher than the production cost calculated by the MSME at IDR 2,060 per unit. With a selling price of IDR 3,000 per unit, the business still generated an actual profit of IDR 540 per unit, equivalent to approximately IDR 1,566,000 per month. The implementation of the Full Costing method provides a more accurate calculation of production costs and can therefore be used as a reliable basis for determining selling prices while maintaining the product's competitiveness in the market.

Keywords: MSMEs, Production Cost, Cost of Production, Full Costing, Markup Pricing, Selling Price

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor yang berperan penting dalam pertumbuhan ekonomi Indonesia. Selain mampu menciptakan lapangan kerja, UMKM juga berkontribusi terhadap peningkatan pendapatan masyarakat serta pemerataan kesejahteraan ekonomi. Agar mampu bertahan dalam persaingan usaha yang semakin ketat, pelaku UMKM harus memiliki kemampuan dalam mengelola biaya produksi dan menentukan harga jual secara tepat.

Biaya produksi merupakan seluruh pengorbanan sumber daya ekonomi yang dikeluarkan selama proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Perhitungan biaya produksi yang tepat menjadi dasar dalam menentukan harga pokok produksi (HPP) sekaligus menetapkan harga jual. Sebaliknya, apabila biaya produksi dihitung secara kurang tepat, harga jual yang ditetapkan tidak akan mencerminkan biaya yang sesungguhnya sehingga dapat memengaruhi tingkat keuntungan dan keberlangsungan usaha. Oleh karena itu, seluruh komponen biaya produksi perlu diperhitungkan secara lengkap agar informasi biaya yang dihasilkan dapat dijadikan dasar dalam pengambilan keputusan.

Penentuan harga jual tidak dapat dilakukan hanya berdasarkan perkiraan atau mengikuti harga pesaing. Harga jual harus disusun berdasarkan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi sehingga keuntungan yang diperoleh benar-benar mencerminkan kondisi usaha. Apabila terdapat biaya yang tidak diperhitungkan, maka harga pokok produksi menjadi lebih rendah daripada biaya sebenarnya sehingga laba yang diperoleh terlihat lebih besar dari kondisi riil.

UMKM Risol Mayonya Nita merupakan usaha kuliner yang memproduksi risol mayo sebagai produk utama. Dalam praktiknya, usaha ini masih menghitung biaya produksi berdasarkan biaya bahan baku, sedangkan biaya tenaga kerja langsung, biaya penyusutan peralatan, biaya listrik, dan biaya overhead lainnya belum dimasukkan dalam perhitungan. Kondisi tersebut menyebabkan harga pokok produksi yang dihitung belum menggambarkan biaya produksi secara keseluruhan sehingga berpotensi memengaruhi ketepatan penentuan harga jual dan keuntungan usaha.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menghitung kembali biaya produksi menggunakan metode Full Costing, membandingkan hasilnya dengan metode yang digunakan UMKM, serta menganalisis penetapan harga jual menggunakan metode Markup Pricing.

2. METODE

Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif. Lokasi penelitian berada pada UMKM Risol Mayonya Nita di Kecamatan Purwadadi, Kabupaten Subang. Data primer diperoleh melalui observasi langsung terhadap proses produksi, wawancara dengan pemilik usaha, serta dokumentasi mengenai penggunaan bahan baku, tenaga kerja, peralatan produksi, dan biaya operasional.

Tahapan analisis meliputi:

1. Mengidentifikasi seluruh biaya produksi.
2. Mengelompokkan biaya menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead variabel, dan biaya overhead tetap.
3. Menghitung total biaya produksi menggunakan metode Full Costing.
4. Menghitung harga pokok produksi per unit.
5. Membandingkan hasil perhitungan Full Costing dengan metode yang digunakan UMKM.
6. Menentukan harga jual menggunakan metode Markup Pricing.

7. Menyusun rekomendasi harga jual yang tetap memberikan keuntungan dan mempertahankan daya saing produk. Biaya bahan baku

Berikut perhitungan unsur HPP menggunakan metode full costing:

Biaya bahan baku	Rpxxx
Biaya tenaga kerja langsung	RPxxx
Biaya overhead pabrik tetap	Rpxxx
Biaya overhead pabrik variabel	Rpxxx
Harga pokok produk	Rp xxx ⁺

2.1 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:

$$\text{Harga beli} + \text{mark up} = \text{Harga} \quad (1)$$

2.2 Profitabilitas

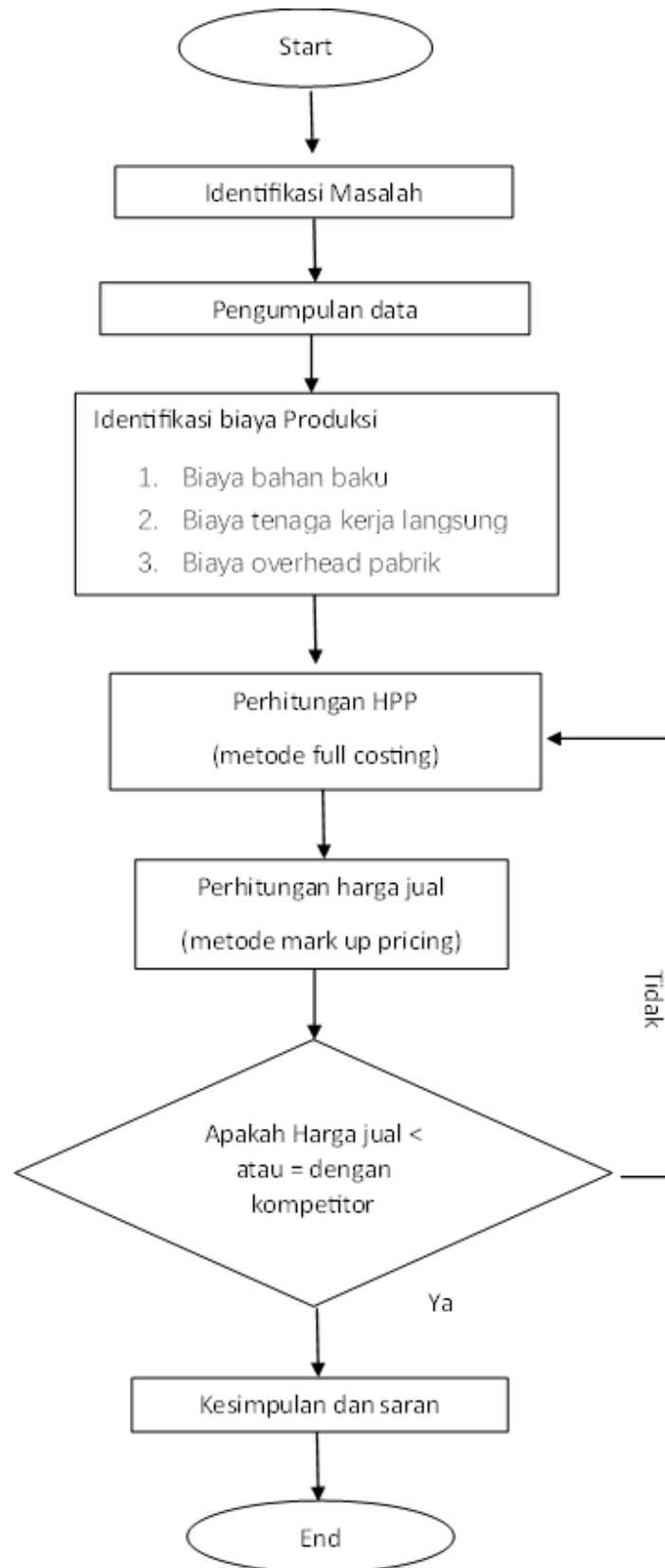
Profitabilitas adalah rasio yang mengukur efektivitas manajemen secara keseluruhan yang ditujukan oleh besar kecilnya tingkat keuntungan yang diperoleh dalam hubungannya dengan penjualan maupun investasi[13].

2.3 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].

2.4 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 Perhitungan Biaya Produksi UMKM

Berdasarkan data produksi bulan Maret 2026, UMKM menghasilkan sebanyak 2.900 unit risol mayo. Perhitungan yang dilakukan pemilik usaha hanya memasukkan biaya bahan baku dan sebagian biaya kemasan sehingga total biaya produksi sebesar Rp5.974.000 dengan harga pokok produksi sebesar Rp2.060 per unit. Cara perhitungan tersebut belum memasukkan biaya tenaga kerja langsung, penyusutan peralatan, listrik, gas, dan biaya overhead lainnya sehingga nilai HPP menjadi lebih rendah dari biaya yang sebenarnya

3.2 Metode Full Costing

Pada metode Full Costing seluruh unsur biaya dimasukkan ke dalam harga pokok produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa:

Perhitungan Menggunakan Metode Full Costing:

1. Biaya bahan baku sebesar Rp5.452.000.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku perhari dalam Satu Kali Produksi (100pcs)

Keterangan	Harga
Tepung terigu (1000gram)	Rp15.000
Tepung tapioca (500gram)	Rp11.000
Telur ayam (500gram)	Rp14.000
Susu cair (250gram)	Rp6.000
Margarin (200gram)	Rp8.000
Mayones (500gram)	Rp30.000
Sayuran (500gram)	Rp.15.000
Sosis Sapi (188gram)	Rp.23.000
Keju cheddar (170gram)	Rp15.000
Tepung panir/roti (500gram)	Rp10.000
Minyak goreng (2 liter)	Rp40.000
Garam	Rp1.000
Total Rp188.000	

Berdasarkan tabel 1, untuk menghasilkan 100pcs Risol Mayonya Nita biaya bahan baku yang dibayarkan dalam satu kali produksi sebesar Rp188.000. Pada bulan maret 2026 UMKM Risol

Mayonya Nita memproduksi sebanyak 2.900 selama 29 hari dengan biaya bahan baku yang dibayarkan sebesar Rp5.452.000.

2. Biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp1.539.000.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

No	Jumlah Pekerja	Biaya Bahan Baku per pcs	Jumlah produksi	Biaya upah per orang
1	Satu orang	$188.000/100 = 1.880$	100 pcs	$= \text{Rp. } 1.880 \times 30\%$ $= \text{Rp}564$
Total upah per orang untuk produksi 100 pcs				$= \text{Rp}564 \times 100$ $= \text{Rp}56.400$

Tabel 2 menunjukkan perhitungan upah dalam satu hari dengan peroleh 100 pcs risol dan untuk satu orang pekerja. UMKM Risol Mayonya Nita mengeluarkan biaya sebesar Rp56.400 dalam satu kali produksi. Jika diperhitungkan selama bulan maret, risol mayonya nita memproduksi sebanyak 29 kali dan mengeluarkan biaya tenaga kerja sebesar Rp1.539.000.

3. Biaya overhead pabrik variabel sebesar Rp133.000.

Tabel 3. Biaya *Overhead* Pabrik 1Bulan

No	Keterangan	Qty	Biaya
1.	Gas Melon	2kg	Rp40.000
2.	Transportasi	2 Liter	Rp20.000
3.	Kantung plastik bening	5 pack	Rp55.000
4.	Plastik	5 pack	Rp12.000
5.	Kertas Minyak	1 pack	Rp6.000
Total Biaya			Rp133.000

Tabel 3 memperlihatkan total beban *overhead* pabrik yang ditanggung oleh UMKM Risol Mayonya Nita dalam sebulan sebesar Rp133.000.

4. Biaya overhead pabrik tetap sebesar Rp86.414

Tabel 4. Biaya Penyusutan Alat

No	Keterangan	Harga Perolehan	Umur ekonomis	Biaya penyusutan perbulan
1.	Kompor	Rp192.000	120 bulan	Rp1.600
2.	Wajan	Rp150.000	48 bulan	Rp3.125
3.	Teflon	Rp80.000	36 bulan	Rp2.223
4.	Baskom	Rp20.000	24 bulan	Rp834
5.	Sendok	Rp5.000	24 bulan	Rp209
6.	Spatula	Rp4.000	24 bulan	Rp167
7.	Pisau	Rp15.000	24 bulan	Rp625
8.	Serok	Rp25.000	24 bulan	Rp1.042
Total				Rp8.783

Tabel 5. Perhitungan Biaya Listrik

Nama alat	Daya	Lama pemakaian	Biaya perbulan
Lampu	20 watt	3 jam	Rp2.352
Kulkas	80 watt	24 jam	Rp75.279
Total			Rp77.631

Berdasarkan tabel 4 dan 5, komponen biaya overhead pabrik tetap pada periode ini mencakup alokasi beban penyusutan peralatan operasional senilai Rp8.783 serta pengeluaran untuk daya listrik sebesar Rp77.631, Dengan demikian, akumulasi keseluruhan untuk biaya overhead pabrik tetap yang dihabiskan selama satu bulan masa produksi adalah sebesar Rp86.414.

5. Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan Full Costing

Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Selama Produksi Satu Bulan

Keterangan	Perhitungan <i>Full Costing</i>
Biaya Bahan Baku	Rp5.452.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp1.539.000
Biaya <i>Overhead</i> Variabel	Rp133.000
Biaya <i>Overhead</i> Tetap	Rp86.414
Total Biaya Produksi	Rp7.210.414

Tabel 6 memberikan rincian perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing. Analisis menyimpulkan bahwa total biaya yang dikeluarkan selama satu bulan pada bulan Maret 2026 adalah Rp7.210.414. Harga pokok untuk satu pcs menurut metode full costing adalah sebesar Rp2.486 dari hasil produksi 2.900 selama satu bulan.

3.3 Analisis Perbandingan

Perbandingan menunjukkan adanya selisih Rp400 per unit antara metode UMKM dan metode Full Costing. Selisih tersebut disebabkan karena metode yang digunakan UMKM belum memperhitungkan seluruh biaya produksi. Akibatnya, keuntungan yang selama ini dianggap sebesar Rp940 per unit sebenarnya hanya sekitar Rp540 per unit apabila seluruh biaya diperhitungkan. Meskipun demikian, harga jual Rp3.000 per unit masih memberikan keuntungan dan tetap kompetitif di pasar.

Tabel 7. Perbandingan Perhitungan Penetapan Harga Jual

Keterangan	UMKM Risol Mayonya Nita	<i>Full Costing</i>
Harga Pokok per pcs	Rp2.060	Rp2.486
Harga jual yang ditetapkan	Rp3.000	Rp3.000
1 pcs	Rp940	Rp514
<i>Markup Pricing</i>	45,7%	20,7%

(Sumber: Data diolah penulis, maret 2026)

3.4 Penetapan Harga Jual

Berdasarkan hasil perhitungan metode Full Costing, harga pokok produksi sebesar Rp2.486 digunakan sebagai dasar penetapan harga jual melalui metode Markup Pricing berikut ini:

$$\begin{aligned}\text{Harga Pokok Perpcs} &= \frac{\text{Rp}7.210.414}{2.900} = \text{Rp}2.486 \\ \text{Harga jual perpcs} &= \text{biaya produksi perpcs} + \text{persentase markup} \\ &= \text{Rp}2.486 + (2.486 \times 10\%) \\ &= \text{Rp}2.486 + 248,6 \\ &= \text{Rp}2.734,6\end{aligned}$$

Harga jual yang saat ini diterapkan sebesar Rp3.000 masih berada di atas harga pokok produksi sehingga usaha tetap memperoleh laba meskipun margin keuntungan lebih kecil dibandingkan perhitungan sebelumnya. Kondisi ini menunjukkan bahwa harga jual yang diterapkan masih layak dipertahankan karena tetap memberikan keuntungan sekaligus menjaga daya saing produk.

4. KESIMPULAN

Penerapan metode Full Costing menghasilkan perhitungan biaya produksi yang lebih lengkap karena memasukkan seluruh komponen biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead variabel, dan biaya overhead tetap. Total biaya produksi yang diperoleh sebesar Rp7.135.135 dengan harga pokok produksi Rp2.460 per unit, lebih tinggi dibandingkan metode yang digunakan UMKM sebesar Rp2.060 per unit.

Walaupun harga pokok produksi meningkat, harga jual Rp3.000 per unit masih mampu memberikan keuntungan sebesar Rp540 per unit atau sekitar Rp1.566.000 per bulan. Oleh karena itu, metode Full Costing dapat dijadikan dasar dalam menentukan harga jual yang lebih akurat sehingga keputusan bisnis yang diambil menjadi lebih tepat dan keuntungan usaha dapat dihitung secara riil tanpa mengurangi daya saing produk.

5. DAFTAR RUJUKAN

- [1]. Parahita, A. S., Mubarak, M.S., & Fahriani, D. (2024). Analisis Biaya Produksi UMKM Ayah Geprek Bunda Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual
- [2]. Heri Setiawan., Jonathan Oktavianus., Crisantus Abel Cato Hutajulu., Wahyuni Tesy Anggara., M. Athallah Ghibrandhi., Shella Mobry., Thomas Ridwan Prasetyo Sidaauruk (2024). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Di UMKM Donat X <https://www.researchgate.net/journal/SAINTEK-Jurnal-ilmiah-Sains-dan-Teknologi-Industri-2597->
- [3]. Situngkir, T.L., Dkk. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada UMKM Dodonut Dikabupaten Karawang
- [4]. Fadhallah, (2021). Wawancara. Jakarta UNJ Press

- [5]. Asih, V.G., Renata, M.M.H., Azzahra, A.N., Halizah, E.N., Sufi,U., Dwi, A.N.R., & Asitah, N (2025). Peran Akuntansi Biaya Dalam Meningkatkan Efisiensi Operasional UMKM Melalui Pendekatan Full Costing. Nusantara Entrepreneurship And Management Review, 3(1), 53-61
- [6]. Melati, L. S. A., Saputra, G., Najiah, F., & Asas, F. (2022) Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Untuk Penetapan Harga Jual Produk Pada CV. Silvi MN Paradila Parengan. Owner : Riset Dan Jurnal Akuntansi, 6(1), 632-647. <https://doi.org/10.33395/Owner.V6i.611>
- [7]. Ricky Katuuk Wati, David P. E. Saerang, Natalia. Y. Telly Gerungai. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Keripik Pisang Chelsilo.
- [8].Putri Handayani, Anzu Elvia Zahara, dan Achyat Budianto, 2026. Analisis Perhitungan Harga Pokok Penjualan Pada UMKM Kerupuk Ikan Putri Bungsu Talang Bakung Dengan Menggunakan Metode Full Costing
- [9]. Anisa Fitriana Mardotilah, Awaliyah, Finawati Ahmad 2023. Strategi Pengembangan Produk Risol Mayo Kekinian
- [10]. Wely Andri, Titin Agustin Nengsih, Neneng Sudharyati, 2023. Analisis Keberadaan UMKM di Bidang Kuliner Dalam Meningkatkan ekonomi Masyarakat Kecamatan Kuala Jambi Kabupaten Tanjung Jabung Timur
- [11]. Mohamad Reza Rahman, Oktavianto, Paulinus. Perkembangan UMKM (Usaha Mikro Kecil Dan Menengah) diIndonesia