
ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA UMKM BAKSO KELILING

Alda¹, Nurhayati², Eka Fira Maharani³

¹⁻³ Prodi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis / Universitas Muhammadiyah Pare-pare

email: aldha3008@gmail.com¹, nurhayati313911@gmail.com², ekaafiraamaharanii@gmail.com³

Abstract

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the culinary sector, especially the meatball business, face complex challenges in financial management and product pricing. This study aims to analyze the calculation of the cost of goods manufactured (HPP) in meatball SMEs using the full costing method. The focus of the study is to identify the cost structure that includes raw materials, direct labor, and factory overhead costs to improve the accuracy of selling price determination and business profitability. The study uses a qualitative approach with interviews, observations, and secondary data analysis from related documents and literature. The results of the study show that the total daily production cost is IDR 1,509,680 for 1,200 meatballs, with a production cost per item of IDR 1,258. With a selling price of IDR 2,000 per item, the net profit obtained reaches IDR 890,320 or IDR 741 per item. This finding emphasizes the importance of accurate cost management to maintain business efficiency and competitiveness. This study concludes that the full costing method provides a comprehensive picture for strategic decision making, including setting competitive selling prices. Recommendations include analysis of ongoing costs, product innovation, aggressive marketing strategies, and investment in equipment and employee training to improve business performance and profitability. The study suggests an analysis of the importance of ongoing costs, product innovation, aggressive marketing strategies, and investment in equipment and human resource development. This study provides theoretical contributions to the understanding of cost accounting in culinary sector MSMEs and offers managerial practices that can improve business performance and profitability.

Keywords: Cost of Goods Sold, Full Costing, MSMEs, Bakso Keliling

Abstrak

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di sektor kuliner, khususnya usaha bakso, menghadapi tantangan yang kompleks dalam pengelolaan keuangan dan penetapan harga produk. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada UKM bakso dengan menggunakan metode full costing. Fokus penelitian adalah mengidentifikasi struktur biaya yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik untuk meningkatkan ketepatan penetapan harga jual dan profitabilitas usaha. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan wawancara, observasi, dan analisis data sekunder dari dokumen dan pustaka terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi harian sebesar Rp1.509.680 untuk 1.200 bakso, dengan biaya produksi per item sebesar Rp1.258. Dengan harga jual Rp2.000 per item, laba bersih yang diperoleh mencapai Rp890.320 atau Rp741 per item. Temuan ini menegaskan pentingnya manajemen biaya yang akurat untuk menjaga efisiensi dan daya saing usaha. Penelitian ini menyimpulkan bahwa metode full costing memberikan gambaran yang komprehensif untuk pengambilan keputusan strategis, termasuk menetapkan harga jual yang

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Umkm Bakso Keliling
Alda et al, 2024

kompetitif. Rekomendasi meliputi analisis biaya berkelanjutan, inovasi produk, strategi pemasaran yang agresif, dan investasi dalam peralatan dan pelatihan karyawan untuk meningkatkan kinerja bisnis dan profitabilitas. Penelitian ini menyarankan analisis tentang pentingnya biaya berkelanjutan, inovasi produk, strategi pemasaran yang agresif, dan investasi dalam peralatan dan pengembangan sumber daya manusia. Penelitian ini memberikan kontribusi teoritis untuk pemahaman akuntansi biaya di UMKM sektor kuliner dan menawarkan praktik manajerial yang dapat meningkatkan kinerja bisnis dan profitabilitas.

Kata Kunci: *Harga Pokok Penjualan, Full Costing, UMKM, Bakso Keliling.*

PENDAHULUAN

Perusahaan kecil disebut Usaha Kecil Menengah (UKM) atau sering disebut Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) telah menjadi salah satu usaha yang memberikan kontribusi terhadap perkembangan perekonomian Indonesia. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM mencatat jumlah Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Indonesia terus meningkat dari waktu ke waktu. Jumlahnya setara dengan 99,99% dari total usaha di Indonesia (dataindonesia.id, 2022). Namun, kegiatan usaha yang dilakukan UMKM ini bukan berarti tidak mengalami permasalahan. Salah satu permasalahannya yaitu pada akses terhadap informasi dalam mengembangkan dan meningkatkan kemampuan agar bisa bersaing dan mengoptimalkan suatu kegiatan produksi hingga keuntungan yang maksimal. Informasi yang dibutuhkan oleh para pelaku usaha dalam mengembangkan usahanya yaitu informasi mengenai harga pokok produksi (Nofiani, S. Y., 2019).

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di industri kuliner, khususnya bisnis bakso, menunjukkan tren yang patut diperhatikan di Indonesia. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya keinginan masyarakat akan makanan yang cepat saji dan bergizi, dengan bakso sebagai pilihan utama. Dengan meningkatnya jumlah bisnis di sektor ini dan pasar yang semakin kompetitif, sangat penting bagi setiap bisnis untuk mengadopsi metodologi proses produksi yang tepat untuk memaksimalkan keuntungan dan umur panjang bisnis mereka.

Untuk UMKM, perhitungan harga pokok produksi (HPP) adalah alat yang sangat penting dalam pengelolaan mata uang. Dengan menggunakan metode full costing dan variabel costing, pemilik bisnis dapat memahami struktur biaya yang terlibat dalam produksi. Metode harga pokok penuh memperhitungkan semua biaya yang terkait dengan produksi, termasuk biaya tetap dan biaya variabel, sehingga memberikan gambaran yang komprehensif tentang keseluruhan biaya yang dikeluarkan. Sebaliknya, metode biaya variabel hanya menyesuaikan biaya variabel, yaitu biaya yang bervariasi sesuai dengan volume produksi.

Setiap metode dalam kelompok ini memiliki kelebihan dan kekurangannya masing-masing. Sementara variabel costing lebih cocok untuk menganalisis jangka pendek dan pengendalian biaya, full costing memberikan informasi yang lebih komprehensif untuk keputusan jangka panjang. Dengan pemahaman menyeluruh tentang kedua pendekatan ini, pemilik bisnis dapat menentukan harga jual yang kompetitif dan memastikan margin keuntungan yang positif.

Terlepas dari potensi pasar yang sangat besar untuk bisnis bakso, para pelaku industri ini sering menghadapi beberapa tantangan. Persaingan yang ketat memaksa mereka untuk terus berinovasi dalam produk dan layanan. Selain itu, banyak pelaku UMKM yang merasa kesulitan dalam memahami manajemen keuangan dan strategi pemasaran. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana metode full costing dan variable costing dapat membantu UMKM bakso dalam mengatasi kendala yang disebutkan di atas dan meningkatkan produktivitas tenaga kerja keuangan mereka.

KAJIAN TEORI

1. Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah total biaya yang dihasilkan dari produksi suatu produk, dimana biaya tersebut berasal dari komponen bahan baku (direct material), biaya tenaga kerja (direct labor), dan biaya overhead pabrik yang kemudian ditransfer ke produk. Menurut Kholilurrahman, et. al., (2022) harga pokok produksi merupakan sekumpulan biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi suatu barang, yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik. Untuk menghasilkan laba yang maksimal, pelaku usaha harus menjual produknya dengan harga yang wajar. Harga yang wajar dapat diperoleh dari penentuan harga pokok produksi yang tepat dan akurat dengan menggunakan metode yang sesuai. Metode perhitungan untuk menentukan harga pokok produksi dalam akuntansi manajemen diketahui terdapat dua, yaitu metode full costing dan variable costing. Menurut Mokoginta, N. S. M. (2022) dengan menggunakan metode full costing maka semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi diperhitungkan.

Secara spesifik, HPP adalah biaya bahan baku dibagi dengan biaya pekerjaan yang dilakukan secara terus menerus, dan biaya overhead dibagi dengan harga pokok barang selama proses, yang dipengaruhi oleh harga pokok barang di akhir. arti landasan yang dibahas dapat dipahami jika harga produk merupakan penjumlahan dari biaya-biaya sistem produksi yang digunakan, dan juga menunjukkan berbagai biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dari bahan baku yang digunakan hingga mencapai harga tertinggi dari produk yang telah dijual.

2. Metode Penentuan Biaya Produksi

Metode penentuan biaya produksi adalah proses penentuan biaya produksi. Yang menggunakan pendekatan untuk mengukur biaya produksi adalah Full Costing.

3. Full Costing

Full costing adalah metode penentuan harga produk dengan menimbang semua biaya yang terkait dengannya, termasuk biaya bahan baku produk, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead, baik yang bersifat tetap maupun variabel.

Menggunakan metode Full Costing akan lebih akurat dalam menentukan harga produk, yang tersusun atas biaya bahan baku produk, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead. Alhasil, hasilnya akan lebih akurat karena harga produk yang ditetapkan juga akan lebih akurat.

Full Costing terdiri dari unsur biaya berikuit ini.

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsuing	xxx
Biaya Overhead Pabrik Variabel	xxx
Biaya Overhead Pabrik Teitap	xxx +
Harga Pokok Produksi	xxx

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, yang didasarkan pada metodologi penelitian positivisme dan melibatkan analisis data dengan menggunakan prosedur statistik dan angka.

1. Lokasi dan waktu penelitian

Lokasi: Rumah pemilik UMKM yang berlokasi di Pangkajene, Sidendreng Rappang dan tempat berjualan Bakso keliling yang juga memiliki lokasi yang sama

Waktu: Dalam hal ini penulis mengadakan objek penelitian ke lokasi. Waktu penelitian Bulan Oktober hingga dengan November.

2. Populasi dan sampel

Populasi: UMKM bakso yang beroperasi di wilayah Pangkajene, Sidendreng Rappang

Sampel: Pemilihan sampel dilakukan dengan mempertimbangkan variasi dalam ukuran usaha dan lama operasional.

3. Jenis atau Sumber Data

Jenis: Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dan kualitatif. Penelitian kuantitatif digunakan untuk memeriksa dan menganalisis data numerik yang terkait dengan biaya produksi, sedangkan penelitian kualitatif digunakan untuk memeriksa informasi tentang operasi bisnis dan praktik bisnis.

Sumber data:

- **Data Primer:** Data primer diperoleh langsung dari sumbernya, yaitu UMKM Bakso. Metode pengumpulan data primer yang akan digunakan dalam penelitian ini antara lain:
 1. Wawancara: Melakukan kerja sama dengan pemilik atau UMKM bakso untuk mengumpulkan informasi mengenai harga pokok produk, metodologi HPP yang digunakan (full costing atau variable costing), dan tantangan yang dihadapi saat menjalankan bisnis.
 2. Observasi: Melakukan observasi untuk memahami praktik nyata yang dilakukan oleh pemilik usaha, lakukan observasi menyeluruh terhadap proses produksi dan proses pembayaran di lokasi usaha.
- **Data sekunder:** adalah data yang berasal dari sumber lain yang sudah ada sebelumnya. Kedua data dalam penelitian ini akan berasal dari:
 1. Literatur dan Buku: memanfaatkan buku-buku dan artikel yang membahas teori-teori yang berkaitan dengan dampak biaya produksi, full costing, dan variable costing.
 2. Dokumen Resmi: konsultasi dengan dokumen-dokumen dari Badan Pusat Statistik (BPS) dan Dinas Perindustrian, Perdagangan, dan Koperasi..
 3. Penelitian Sebelumnya: melihat penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan topik ini untuk mendapatkan perspektif yang saling melengkapi dan membandingkan hasilnya.

4. Metode Analisis Data

- **Analisis Kualitatif:** Data dari observasi dan wawancara akan dianalisis secara tematik. Peneliti akan mengidentifikasi tema-tema utama yang muncul dari

wawancara dan menghubungkannya dengan data kuantitatif untuk memberikan konteks yang lebih akurat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bakso keliling ini sudah berdiri dari tahun 2013 yang dibangun oleh si pemilik berjualan keliling. Saat ini, bakso keliling ini sudah memiliki seorang pegawai yang berjualan bakso yang berjualan dengan keliling. Selain itu, bakso ini juga memiliki 4 gerobak dan tempat berjualan yang sudah ditentukan melalui proses yang panjang. Selain itu, produk ini masih dihargai 2000 per butir. Jika terjadi sesuatu pada usaha pegawai, seperti stok bahan seperti gelas, plastik, kecap, sendok, atau bocor, yang mempengaruhi pendapatan harian pegawai, pemilik harus mengambil tindakan.

a. Biaya Bahan Baku

1. Biaya Bahan Baku Bakso / hari (1.200 butir)

Biaya Bahan Baku	Jumlah	Harga	Total
Daging Ayam	10 kg	50.000	500.000
Tepung Terigu / Kanji	4 pack	10.000	40.000
Penyedap Rasa	1 set	30.000	30.000
Garam	1 bks	5.000	5.000
Bawang Putih	1 bks	10.000	10.000
Lada	1 bks	10.000	10.000
Jumlah			595.000

2. Biaya Bahan Baku Kuah / hari (30 liter)

Biaya Bahan	Jumlah	Harga	Total
Tetelan	1 kg	50.000	50.000
Bumbu Kuah	10 pack	10.000	100.000

b. Biaya Tenaga Kerja

1. Biaya Tenaga Kerja Langsung / hari

Keterangan	Jumlah	Biaya	Total
BTKL	4	100.000	400.000
Jumlah BTKL			400.000

c. Biaya Overhead Pabrik (BOP)

1. Biaya Overhead Pabrik / hari

Keterangan	Nominal	Total Biaya
Biaya Overhead Pabrik Variabel		
Biaya Bahan Penolong	180.000	
Biaya Listrik & Air	20.000	
Jumlah BOP Variabel		200.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap		
Biaya Penyusutan	314.680	
Jumlah BOP Tetap		314.680
Total BOP		514.680

2. Biaya Penolong / hari

Keterangan	Total
Biaya Bumbu dan Bahan Pelengkap	100.000
Plastik Bening Kecil dan Plastik Sedang	30.000
Gas Elpiji 3kg	50.000
Jumlah Biaya Penolong	180.000

3. Biaya Listrik dan Air

Keterangan	Total
Biaya Listrik & Air	20.000
Total	20.000

4. Biaya Penyusutan Peralatan

Keterangan	Jumlah	Harga	Total	Umur Ekonomis	Beban Penyusutan per tahun	Beban penyusutan per bulan
Gerobak	4	3.500.000	14.000.000	5 tahun	3.500.000	292.000
Panci	4	200.000	800.000	5 tahun	200.000	17.000
Tempat Bumbu	12	20.000	240.000	5 tahun	20.000	2.000
Sendok Besi	8	10.000	80.000	5 tahun	10.000	840
Garpu	8	10.000	80.000	5 tahun	10.000	840
Cendong	4	25.000	100.000	5 tahun	25.000	2.000
Total					3.765.000	314.680

d. Harga Pokok Produksi

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Bakso

Keterangan	Total Biaya
Biaya Baku Langsung	595.000
Biaya tenaga Kerja Langsung	400.000
Biaya Overhead	514.680
Total Biaya	1.509.680
Jumlah Produksi	1.200 butir
Harga Pokok Produksi	1.258

Berdasarkan tabel diatas bisa kita ketahui bahwa harga pokok produksi per butir Bakso Rp. 1.258 dengan total biaya Rp 1.509.680 dengan jumlah produksi dalam sehari sebanyak 1.200 butir.

e. Perhitungan Laba dengan Metode Full Costing

Pendapatan
Bakso = Rp. 2.400.000
Biaya-biaya Kecil Bakso;
BBB = 595.000
BTKL = 400.000
BOP = 514.680
1.509.680

Pendapatan
Bakso = Rp. 2.400.000 – Rp. 1.509.680
Rp. 890.320
Rp. 890.320 : 1.200
741

Pada tabel diatas menunjukkan bahwa laba per butir Bakso yaitu Rp. 741

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan analisis biaya dan perhitungan harga pokok produksi bakso, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi 1.200 butir bakso dalam sehari adalah Rp 1.509.680. Biaya ini terdiri dari biaya bahan baku langsung sebesar Rp 595.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 400.000, dan biaya overhead pabrik sebesar Rp 514.680.
2. Dengan total biaya produksi tersebut, harga pokok produksi per butir bakso dihitung sebesar Rp 1.258. Ini menunjukkan bahwa setiap butir bakso yang diproduksi memerlukan biaya sebesar Rp 1.258 untuk bahan baku, tenaga kerja, dan overhead.
3. Pendapatan yang diperoleh dari penjualan bakso mencapai Rp 2.400.000. Setelah dikurangi dengan total biaya produksi, laba bersih yang diperoleh adalah sebesar Rp 890.320. Dengan demikian, laba per butir bakso yang dihasilkan adalah Rp 741.

Saran

Berdasarkan analisis biaya dan harga pokok produksi bakso, disarankan untuk melakukan analisis biaya dengan menilai biaya bahan dan tenaga kerja, serta berkolaborasi dengan karyawan untuk mendapatkan harga yang lebih kompetitif. Selain itu, sangat penting untuk menjaga kualitas produk dan melakukan inovasi dalam penelitian untuk menginspirasi pelanggan. Perlu juga menerapkan strategi pemasaran yang lebih agresif, seperti promosi di media sosial dan iklan diskon. Diversifikasi produk dengan menambah variasi produk bakso dan pelengkap dapat menarik pelanggan yang lebih luas. Pada akhirnya, investasi pada peralatan yang lebih efisien dan pelatihan karyawan akan meningkatkan efisiensi produksi, yang memungkinkan bisnis ini untuk meningkatkan profitabilitas dan pangsa pasar.

REFERENSI

- Astri, E. M., & Sukabumi, U. M. (2021). ANALISIS PENERAPAN METODE FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING SEBAGAI PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM PENENTUAN HARGA JUAL Analysis of The Application of Full Costing Method and Variable Costing Method as Calculating Cost of Production In Stipulation. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121–128.
- Kedah, H. G. F., Kellen, P. B., & Tefa, S. G. (2024). Analisis Harga Pokok Produksi engan Pendekatan Full Costing untuk Penentuan Harga Jual pada Pabrik Tahu Pink Jaya. 3(4).
- Magdalena, L., & Martian, T. (2019). Analisa Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Dengan Variable Costing Dalam Menentukan Harga Jual. 9(1), 23–33.
- Nisrina Khairiah¹, Vinka Dwi Ananta², K. A. M. (2023). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Umkm Bakso Cilok. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 01(20), 1–23.
- Rundupadang, H., Asriadi, I., & Tangkeallo, D. I. (2022). Analisa Penetapan Harga Pokok Produksi Secara Cepat Dan Tepat Dengan Menggunakan Metode Full Costing. *Jurnal Unicorn ADPERTISI*, 1(2), 23–30. <https://jurnal.adpertisi.or.id/index.php/jua/article/view/402>
- Varentz, H., Achmad Fauzi, Prisila Damayanty, Faiza Chairunisa, Nurul Alya Putri, Aleya Safiya, & Ainun Nabiilah. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variable Costing Pada Umkm. *Jurnal Akuntansi Dan Manajemen Bisnis*, 3(3), 115–125. <https://doi.org/10.56127/jaman.v3i3.1022>