

Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada UMKM U&Mie Menggunakan Metode *Full costing*

Kiki Septia Ihwan^{1*}, Alifa Ilmi², Muhammad Agung Purnama³, Yuni Astuti Tri
Tartiani⁴

¹⁻⁴Sekolah Vokasi IPB University, Indonesia

Jl. Kumbang No. 14, RT.02/RW.06, Babakan, Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat 16128

Korespondensi : kikiseptiaihwan@apps.ipb.ac.id

Abstract. *Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) play a crucial role in the economy by creating jobs and fostering local economic growth. However, MSMEs, especially in the culinary sector, often face challenges in managing finances, including accurately calculating the Cost of Goods Manufactured (COGM). COGM, which includes raw materials, labor, and overhead costs, is essential for setting appropriate prices and maintaining profitability. Miscalculations can lead to inaccurate pricing, impacting competitiveness and profit margins. This study analyzes COGM calculations at U&Mie, a culinary MSME known for its chili oil chicken noodles, to understand its pricing strategy. Findings from this research and prior studies by Harefa and Purwanto reveal that the full-costing method provides consistent results, highlighting the need for comprehensive COGM calculations to avoid overlooking variables that could affect pricing. This study aims to offer guidance for MSMEs in managing production costs and setting prices effectively, enhancing their market competitiveness.*

Keywords: *Cost of Goods Manufactured, culinary sector, financial management, pricing strategy.*

Abstrak. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perekonomian dengan menciptakan lapangan kerja dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal. Namun, UMKM khususnya di sektor kuliner, sering menghadapi tantangan dalam pengelolaan keuangan, termasuk perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) secara akurat. HPP yang mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead*, sangat penting untuk menetapkan harga jual yang tepat dan menjaga profitabilitas. Kesalahan dalam perhitungan HPP dapat mengakibatkan harga yang tidak akurat sehingga memengaruhi daya saing dan margin keuntungan. Penelitian ini menganalisis perhitungan HPP di U&Mie, sebuah UMKM kuliner yang dikenal dengan mie ayam chili oil-nya untuk memahami strategi penetapan harganya. Berdasarkan penelitian ini dan studi sebelumnya oleh Harefa serta Purwanto, ditemukan bahwa metode *full costing* menghasilkan hasil yang konsisten, menekankan pentingnya perhitungan HPP yang komprehensif agar tidak ada variabel yang terlewat dan memengaruhi harga jual. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan panduan bagi UMKM dalam mengelola biaya produksi dan menetapkan harga dengan lebih efektif sehingga meningkatkan daya saing di pasar.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, manajemen keuangan, sektor kuliner, strategi harga.

1. LATAR BELAKANG

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perekonomian global, termasuk di Indonesia. UMKM menyumbang sekitar 97 persen dari total usaha di Indonesia dan memberikan pekerjaan bagi sekitar 97 persen (Ompusunggu & Elisa, 2023). Meski demikian, masih banyak UMKM menghadapi tantangan, terutama dalam pengelolaan keuangan yang baik. Salah satu aspek keuangan yang sering diabaikan adalah kemampuan untuk menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) secara akurat. HPP merupakan total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu produk yang meliputi bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead*. Penentuan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual produk, pemantauan realisasi biaya produksi, perhitungan laba rugi

periodik serta penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan disajikan dalam neraca. Untuk menentukan besarnya biaya tersebut haruslah tepat dan akurat sehingga harga pokok yang terjadi menunjukkan harga pokok yang sesungguhnya. (Khaerunnisa & Pardede, 2021)

Pengelolaan HPP yang tepat sangat penting bagi keberlangsungan usaha UMKM karena secara langsung memengaruhi penentuan harga jual produk. Menurut Szahro & Purwanto (2021), pentingnya perhitungan harga pokok produksi terletak pada penggunaannya sebagai dasar penetapan harga jual dan pencatatan dalam laporan keuangan, sehingga perusahaan perlu menghitungnya dengan akurat. Dengan menghitung HPP dengan benar, UMKM tidak hanya dapat menetapkan harga jual yang kompetitif, tetapi juga lebih siap dalam menghadapi persaingan dan memastikan keberlanjutan usaha. Sari, et al, (2023) menyatakan bahwa perhitungan HPP yang akurat memberikan beberapa manfaat, seperti mengetahui total biaya produksi, menetapkan harga jual secara tepat, serta menghitung laba/rugi dengan akurat. Kesalahan dalam menghitung HPP dapat mengakibatkan penetapan harga jual yang tidak kompetitif dan pada akhirnya berdampak negatif pada keuntungan yang akan diperoleh. Berdasarkan dua pendapat tersebut, dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang akurat sangat penting bagi UMKM untuk menetapkan harga jual yang kompetitif dan mencatat laporan keuangan dengan tepat. HPP yang dihitung dengan benar memungkinkan UMKM untuk mengetahui total biaya produksi dan menghitung laba atau rugi secara tepat.

Dalam menghadapi persaingan bisnis yang semakin ketat, UMKM yang mampu menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) dengan tepat memiliki peluang lebih besar untuk bersaing. Menurut Fadli & Ramayanti (2020), perhitungan harga pokok produksi (HPP) harus dilakukan dengan akurat untuk menentukan harga jual produk. Dengan mengetahui HPP (Harga Pokok Produksi) yang tepat, perusahaan dapat menetapkan harga jual yang tidak terlalu rendah sehingga tetap menguntungkan, namun tidak terlalu tinggi agar tetap bersaing di pasar. UKM U&Mie, yang bergerak di sektor kuliner dengan produk utama mi ayam chili oil, mengalami kesulitan dalam menetapkan HPP produknya. Saat ini, U&Mie belum mampu untuk menghitung HPP per unit produknya. Akibatnya, penjual kesulitan untuk menetapkan harga jual yang sesuai dengan biaya produksi yang digunakan. Ketidakmampuan untuk menghitung HPP secara akurat membuat UMKM ini rentan mengalami kerugian dan sulit menentukan laba atau keuntungan yang diperoleh. Selain itu, ketidakpastian dalam menghitung harga pokok produksi juga dapat menghambat UMKM dalam merencanakan keuangan dan strategi bisnisnya dalam jangka panjang.

Untuk mengatasi masalah ini, metode *full costing* dianggap sebagai solusi yang tepat karena mencakup semua biaya produksi. Khasanah (2024) menyatakan bahwa metode *full costing* adalah pendekatan untuk menentukan biaya produksi yang memperhitungkan semua komponen biaya, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat variabel maupun tetap. Dengan menggunakan metode ini, U&Mie diharapkan dapat menghitung total biaya produksi per porsi mie ayam chili oil dengan lebih akurat. Informasi tersebut akan membantu mereka menetapkan harga jual yang tepat, meningkatkan pendapatan usaha, dan memudahkan dalam mengambil keputusan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan HPP pada UMKM U&Mie dengan menggunakan metode *full costing*. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan panduan bagi U&Mie dalam mengelola keuangan dan strategi penetapan harga. Selain itu, temuan dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi UMKM lain yang menghadapi tantangan serupa dalam menghitung HPP.

2. KAJIAN TEORITIS

Biaya

Biaya merupakan objek yang dicatat, digolongkan, diringkas dan disajikan oleh akuntansi biaya. Proses akuntansi biaya dapat ditujukan untuk memenuhi kebutuhan baik pihak intern perusahaan maupun pihak ekstern perusahaan. Biaya meliputi pengorbanan ekonomis yang telah dan mungkin terjadi. (Yuni, Sartika, & Fionasari, 2021)

Harga Pokok Produksi

Menurut Langkun, Mantong, & Rundupadang (2023), harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi berkaitan dengan aktivitas dan kegiatan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik.

Harga pokok produksi adalah daftar biaya produksi yang harus dikeluarkan perusahaan pada periode tertentu. Di dalamnya mencakup biaya pengadaan bahan baku, alat produksi, bahan pendukung produksi dan lain sebagainya. (Terang, Anggraini, & Noermaning, 2023)

Berdasarkan dari dua pendapat di atas, dapat disimpulkan harga pokok produksi merupakan total biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi pada periode tertentu, mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja, biaya *overhead* dan alat pendukung produksi.

Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya bahan baku langsung (*Direct Material Cost*) adalah biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh semua bahan yang secara langsung menjadi bagian penting dalam pembentukan barang jadi. (Nursanti & Setyorini, 2021)

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung (*Direct Labor Cost*) adalah biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja yang dapat ditelusuri dengan mudah dan akurat ke produk, yaitu upah yang dibayarkan kepada pekerja langsung. (Libraeni dkk., 2022)

Biaya Overhead Pabrik

Biaya *indirect cost* atau biaya *overhead* pabrik adalah biaya yang terkait dengan objek biaya tetapi tidak bisa ditelusuri langsung ke objek tersebut. Umumnya, produk diproses melalui beberapa departemen produksi, sehingga diperlukan pembagian biaya *overhead* pabrik per departemen untuk menghitung tarif biaya *overhead* yang sesuai untuk masing-masing departemen produksi. (Susanti, Daing, & Aditya, 2023)

Biaya Penyusutan

Besarnya biaya penyusutan ditentukan oleh beberapa faktor yaitu nilai atau harga perolehan (*cost*), nilai sisa (*residu*), dan taksiran umur ekonomis. Dari faktor tersebut dapat dihitung biaya penyusutan tiap tahun, biaya penyusutan ini adalah suatu taksiran yang ketelitiannya sangat tergantung pada tiga faktor di atas. Ketelitian biaya penyusutan ini akan mempengaruhi besarnya laba rugi perusahaan suatu periode. (Mulyadi (2013) dalam Pranoto, et al, (2023))

Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang terkait langsung dengan pembuatan produk, mencakup biaya langsung maupun tidak langsung yang dapat didefinisikan melalui proses pengolahan bahan baku menjadi barang jadi. Secara umum, biaya produksi ini terbagi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*. (Indah, 2020)

Laporan Laba Rugi

Laporan laba rugi adalah laporan yang disusun secara terstruktur sesuai dengan standar akuntansi, yang mencakup hasil operasi selama satu tahun atau periode akuntansi. Laporan ini menggambarkan sumber penghasilan yang diperoleh serta biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan, secara sistematis menyajikan informasi mengenai pendapatan, biaya, dan laba atau rugi yang dihasilkan. (Apriyanti, 2022)

3. METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini, metode yang digunakan yaitu metode kualitatif. Menurut Firmansyah & Masrun (2021), metode kualitatif adalah pendekatan penelitian yang menekankan pemahaman mendalam terhadap makna dan penafsiran suatu fenomena melalui keterlibatan langsung peneliti. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 30 Agustus 2024 dan bertempat di Restoran U&Mie yang berlokasi di Cibubur Country, Ruko RBOF 10, Cikeas,

Gunung Putri. Penelitian ini berfokus pada perhitungan harga pokok produksi pada UMKM U&Mie yang bertujuan untuk mengetahui harga jual produk, peningkatan laba/keuntungan usaha, dan untuk mengambil keputusan. Perhitungan harga pokok produksi yang akurat penting bagi perusahaan sebagai dasar penetapan harga jual, perencanaan biaya, dan pengambilan keputusan manajemen di masa depan. (Suriyanti dkk., 2024)

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Menurut Fadilla & Wulandari (2023), data primer adalah data yang dikumpulkan langsung oleh peneliti dari sumber asalnya. Sementara itu, data sekunder diperoleh melalui jurnal dan penelitian terdahulu yang menjadi sumber informasi tambahan bagi penelitian ini. Dengan kata lain, data sekunder adalah data pendukung dari data utama atau data primer. (Hidayah, 2023)

Metode pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi, wawancara, dan dokumen. Pertama, Observasi dilakukan dengan mengamati langsung di tempat penelitian dan mengumpulkan data yang diperlukan untuk penelitian. Kedua, wawancara dilaksanakan langsung dengan pemilik U&Mie sebagai narasumber, tujuannya untuk memperoleh informasi yang lebih lengkap dan akurat. Ketiga, kami melengkapi data untuk penelitian dengan dokumentasi. Dokumentasi berfungsi untuk melengkapi data dari hasil observasi dan wawancara. Proses pengumpulan data ini bertujuan untuk mendapatkan informasi yang tepat dan mendukung tercapainya tujuan penelitian.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini merupakan rincian biaya dan volume produksi dari Kedai U&Mie.

1. Biaya Bahan Baku Langsung (DMC)

Biaya ini adalah kebutuhan bahan baku langsung yang digunakan dalam setiap proses produksi untuk mie ayam. Berikut adalah rincian biaya bahan baku langsung dalam masa produksi satu bulan di Kedai U&Mie:

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya Bahan Baku Langsung		
Bahan	Jumlah	Total (Rp)
Mie	48 kg	960.000
Ayam	10 kg	470.000
Bawang Putih	1 kg	50.000
Kecap Manis	2.600 ml	80.000
Saus Tiram	1.000 ml	50.000
Garam	200 gr	20.000

Biaya Bahan Baku Langsung		
Bahan	Jumlah	Total (Rp)
Micin Jamur	300 gr	100.000
Ayam Kampung	7 ekor	525.000
Bumbu Tambahan	150 gr	75.000
Caisim	20 kg	160.000
Daun Bawang	5 kg	65.000
Total		2.555.000
DMC/Unit		9.462

Sumber: Kedai U&Mie (2023)

Berdasarkan tabel di atas pembuatan produk 270 porsi Mie Ayam Chili Oil U&Mie menggunakan beberapa bahan baku. Tercatat biaya berbagai bahan baku yang mencakup mie, ayam, bawang putih, kecap manis, saus tiram, garam, micin jamur, ayam kampung, dan sayuran, dengan total biaya mencapai Rp2.555.000. Jika dihitung per unit, biaya bahan baku untuk setiap porsi adalah Rp9.462. Biaya bahan baku langsung ini menjadi dasar dari perhitungan harga jual karena menentukan seberapa besar biaya produksi per porsi yang harus ditanggung oleh pemilik kedai.

Dengan perhitungan yang rinci seperti ini, pemilik Kedai U&Mie dapat mengontrol pengeluaran bahan baku secara efektif. Selain untuk menjaga kualitas produk, pemilik kedai juga dapat memilih pemasok yang menawarkan harga terbaik dan menjaga stok bahan baku agar selalu tersedia sesuai kebutuhan produksi harian kedai sehingga dapat menentukan margin keuntungan yang diperoleh dari setiap unit yang dijual.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung (DLC)

Berikut adalah rincian biaya tenaga kerja langsung dalam masa produksi satu bulan di Kedai U&Mie:

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya Tenaga Kerja Langsung		
Tenaga Kerja	Hari	Total (Rp)
1 orang	30 hari	1.500.000

Sumber: Kedai U&Mie (2023)

Berdasarkan tabel di atas, Kedai U&Mie hanya mempekerjakan satu karyawan yang bertugas untuk memproduksi 270 porsi dalam satu bulan, menunjukkan bahwa operasional

kedai ini berjalan dengan cukup efisien meskipun hanya melibatkan satu orang tenaga kerja. Karyawan bekerja selama 30 hari dengan total upah Rp1.500.000 per bulan.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Berikut adalah rincian biaya *overhead* pabrik dalam masa produksi satu bulan di Kedai U&Mie:

Tabel 3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		
	Perbulan (Rp)	Produk/Bulan (Rp)
Air	-	-
Listrik	1.000.000	33.333
Gas	528.000	17.600
Sewa	-	-
Biaya Lingkungan	300.000	10.000
Total BOP/Bulan		60.933
Total BOP/Unit		226

Sumber: Kedai U&Mie (2023)

Berdasarkan tabel di atas, biaya *overhead* yang digunakan oleh Kedai U&Mie dalam operasional mencakup pengeluaran bulanan seperti listrik, gas, dan biaya lingkungan, dengan total Rp60.933 per bulan atau Rp226 per unit. Biaya air tidak dihitung karena kedai menggunakan sumur sendiri, sedangkan biaya sewa juga tidak ada karena ruko merupakan milik pribadi. Komponen ini penting untuk memahami total pengeluaran yang tidak terkait langsung dengan bahan atau tenaga kerja, namun tetap memengaruhi biaya produksi 270 porsi mie ayam chili oil.

4. Biaya Penyusutan

Berikut adalah rincian biaya penyusutan dalam masa produksi satu bulan di Kedai U&Mie:

Tabel 4. Biaya Penyusutan

Biaya Penyusutan	
Barang	Penyusutan (Rp)
Mesin Mie	9.278,00
Mixer	7.591,09
Kulkas	5.060,73
Kompor	822,37

Biaya Penyusutan	
Penyusutan/Bulan	22.752,19
Penyusutan/Unit	84,27

Sumber: Kedai U&Mie (2023)

Berdasarkan tabel diatas, Kedai U&Mie mencantumkan berbagai peralatan yang digunakan dalam operasional bisnis dan perhitungan penyusutannya seperti mesin mie, mixer, kulkas, dan kompor. Penyusutan dilakukan dengan metode garis lurus berdasarkan umur ekonomis dari setiap aset yang dimiliki oleh kedai, dengan biaya awal pembelian peralatan tersebut yang berbeda-beda sesuai jenisnya. Biaya penyusutan total sebesar Rp22.752 per bulan, atau sekitar Rp84,27 per unit.

Penurunan nilai aset ini menjadi penentu total biaya produksi secara keseluruhan di Kedai U&Mie dan menggambarkan bagaimana setiap peralatan yang digunakan dalam operasional U&Mie mengalami penyusutan, yang secara rutin dihitung untuk mengetahui nilai ekonomis peralatan seiring waktu.

5. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi Kedai U&Mie terdiri dari beberapa komponen biaya utama yang terlibat dalam proses produksi. Pertama, biaya bahan baku langsung yang merupakan biaya untuk pembelian bahan-bahan utama, tercatat sebesar Rp2.555.000. Selain itu, terdapat biaya *overhead* usaha (BOP) sebesar Rp60.933, yang mencakup biaya-biaya tidak langsung seperti utilitas atau peralatan penunjang yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Selanjutnya, biaya penyusutan sebesar Rp22.752 diperhitungkan untuk mengalokasikan penurunan nilai dari aset-aset tetap yang digunakan dalam operasional, seperti mesin atau alat produksi mie serta peralatan lainnya. Biaya tenaga kerja langsung juga diperhitungkan dalam total produksi, yakni sebesar Rp1.500.000, yang digunakan untuk membayar tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi.

Secara keseluruhan, total biaya yang dikeluarkan untuk produksi mencapai Rp4.138.685. Setelah biaya total tersebut dibagi dengan jumlah unit yang diproduksi yaitu 270 porsi mie ayam chili oil, diperoleh total biaya per unit produk sebesar Rp15.328. Angka ini merupakan dasar untuk menentukan harga jual setiap unit produk yang dihasilkan oleh Kedai U&Mie, guna menutup semua biaya produksi dan mendapatkan keuntungan.

6. Laba Rugi

Berikut adalah laporan laba rugi dalam masa produksi satu bulan di Kedai U&Mie:

Tabel 6. Laporan Laba Rugi

Laporan Laba Rugi	
U&Mie	
Untuk Tahun yang Berakhir 31 Desember 2023	
(dalam Rp)	
Pendapatan	6.750.000
HPP:	
Persediaan Awal Produk Jadi	0
Biaya Produksi:	
Biaya Bahan Baku Langsung	2.555.000
Biaya <i>Overhead</i>	60.933
Biaya Penyusutan	22.752
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.500.000
HP Produk Tersedia Dijual	4.138.685
Persediaan Akhir Produk Jadi	0
HPP	4.138.685
Laba Kotor	2.611.315
Biaya Administrasi dan Umum	325.000
Laba Bersih	2.286.315
Pajak	25.000
<i>Earning After Tax</i> (EAT)	2.261.315

Sumber: Kedai U&Mie (2023)

Laporan laba rugi Kedai U&Mie untuk tahun yang berakhir pada 31 Desember 2023 menggambarkan secara rinci pendapatan, biaya, dan laba yang diperoleh selama periode tersebut.

Secara keseluruhan, laporan ini menunjukkan bahwa Kedai U&Mie mampu mencatat pendapatan yang baik, dengan laba bersih yang positif setelah memperhitungkan seluruh biaya produksi, administrasi, dan pajak. Dari laporan tersebut juga dapat diketahui margin laba bersih yang dimiliki Kedai U&Mie yaitu 33,87% dengan membagi laba bersih oleh pendapatan lalu dikali 100%. Dari setiap Rp1 pendapatan yang diperoleh U&Mie, sebesar Rp0,3387 atau 33,87% nya adalah laba bersih yang berhasil disisihkan setelah dikurangi semua biaya yang dikeluarkan, termasuk biaya produksi, biaya operasional, dan pajak. Kedai U&Mie berhasil menunjukkan pengelolaan keuangan yang baik. Hasil ini mencerminkan efisiensi kedai dalam menyeimbangkan pendapatan dan pengeluaran. Pencapaian ini menunjukkan bahwa strategi operasional dan keuangan yang diterapkan mampu mendukung kelangsungan usaha dengan

baik. Dengan demikian, kedai ini berhasil mengelola harga produk dan pengeluaran secara optimal, memberikan nilai tambah bagi pemilik usaha, dan menunjukkan potensi untuk terus berkembang dalam persaingan pasar.

Penelitian yang dilakukan oleh Harefa, Zebua, & Bawamenewi (2022) berjudul “Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi” menunjukkan bahwa hasilnya hampir tidak jauh berbeda dengan penelitian yang dilakukan dua tahun sebelumnya oleh Purwanto yang berjudul “Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full costing* Dalam Penetapan Harga Jual”. Metode *full costing* yang digunakan juga memberikan hasil yang hampir serupa. Implikasi dari temuan ini menunjukkan perlunya perhitungan yang komprehensif agar tidak ada variabel yang tertinggal atau tidak diikutsertakan, karena hal tersebut dapat memengaruhi hasil akhir dari harga jual.

Hasil penelitian kami juga menunjukkan kesamaan dengan hasil penelitian Purwanto tahun 2020 dan penelitian Harefa tahun 2022. Hal ini menandakan bahwa analisis dari penelitian Harefa serta Purwanto dan penelitian kami masih saling terkait dalam hal perhitungan. Oleh karena itu, diperlukan penelitian lebih lanjut yang melengkapi variabel utama dengan variabel tambahan yang mungkin dapat memberikan efek signifikan pada hasil penjualan produksi.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai harga pokok produksi pada Kedai U&Mie dapat disimpulkan bahwa metode *full costing* terbukti memberikan hasil yang akurat sebagai acuan dalam penetapan harga jual dengan mengetahui dari komponen biaya seperti biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, *overhead*, dan penyusutan secara rinci, yang memungkinkan penentuan harga jual yang kompetitif dan meningkatkan margin keuntungan.

Saran bagi Kedai U&MIE adalah untuk terus memantau perubahan harga bahan baku dan menyesuaikan Harga Pokok Produksi (HPP) agar tetap akurat dan sesuai dengan kondisi pasar. Penelitian ini memiliki keterbatasan dalam cakupan biaya tidak langsung yang dapat bervariasi, serta keterbatasan dalam pengumpulan data yang diteliti. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan dilakukan studi lebih mendalam dengan metode perhitungan biaya yang lebih komprehensif. Selain itu, perlu dilakukan studi komparatif dalam lingkup UMKM yang sama untuk produk-produk lain yang menggunakan bahan baku serupa, karena bahan baku tersebut dapat diolah menjadi berbagai menu. Hal ini dapat membantu mengoptimalkan pemanfaatan bahan baku dan efisiensi biaya produksi.

DAFTAR REFERENSI

- Apriyanti, R. (2022). Dampak pandemi covid-19 terhadap laporan laba rugi pada bank syariah. *Neraca: Jurnal Akuntansi Terapan*, 3(2), 114–120.
- Fadilla, A. R., & Wulandari, P. A. (2023). Literature review analisis data kualitatif: tahap pengumpulan data. *Mitita Jurnal Penelitian*, 1(3), 34–46.
- Fadli, I. N., & Ramayanti, R. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full costing* (Studi Kasus Pada UMKM Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi*, 7(2), 148–161.
- Firmansyah, M., & Masrun, M. (2021). Esensi perbedaan metode kualitatif dan kuantitatif. *Elastisitas: Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 3(2), 156–159.
- 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.
- Hidayah, H. H. (2023). PENGERTIAN, SUMBER, DAN DASAR PENDIDIKAN ISLAM: bahasa indonesia. *Jurnal As-Said*, 3(1), 21–33.
- Indah, D. R. (2020). Analisis Biaya Produksi di UD. Berkat Jaya Mandiri Desa Simpang Jernih Kecamatan Simpang Jernih. *Jurnal Samudra Ekonomika*, 4(2), 144–154.
- Khaerunnisa, A., & Pardede, R. P. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Tahu. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 9(3), 631–640.
- Khasanah, D. K. (2024). *ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DAN ACTIVITY BASED COSTING PADA UMKM SINOMPO PONOROGO*. Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
- Langkun, R. L., Mantong, A., & Rundupadang, H. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Pada Usaha Mebel Sinar Harapan Di Kecamatan Tallunglipu Kabupaten Toraja Utara. *Jurnal Manajemen dan Ekonomi Kreatif*, 1(4), 304–315.
- Libraeni, L. G. B., Desmayani, N. M. M. R., Waas, D. V., Willdahlia, A. G., Mahendra, G. S., Wardani, N. W., & Nugraha, P. G. S. C. (2022). Pelatihan Penentuan Harga Pokok Penjualan Pada Toko Kue Dapur Friska. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(2), 255–265.
- Nursanti, W., & Setyorini, R. D. A. (2021). Pengaruh Biaya Bahan Baku Langsung dan Biaya Tenaga Kerja Langsung Terhadap Laba Usaha Pada PT. Mustika Ratu, Tbk. *Jurnal Akuntansi*, 15(1).
- Ompusunggu, D. P., & Elisa, M. (2023). Pendampingan Peningkatan Kemampuan Manajemen Keuangan Di Toko Plastik Silvanoor. *Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Manajemen*, 2(2), 55–65.

- Pranoto, H. T. H., Wasesa, T., Zuhroh, D., Sutini, S., & Wiratna, W. (2023). Efektivitas Penerapan Metode Penyusutan Aset Tetap Pada Usaha Jasa Biro Travel. *AKUNTANSI* 45, 4(2), 117–129.
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full costing* Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253.
- Sari, P. A., Nurfitriasih, D. M., Zandra, R. A. P., Nurindrasari, D., & Lutfillah, N. Q. (2023). Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM Pelanusa. *Madaniya*, 4(1), 171–177.
- Suriyanti, L. H., Fionasari, D., Ramashar, W., Putra, R. S., Agustiawan, A., Samsiah, S., ... Nadella, S. (2024). PKM JOIN PRODUCT COST DAN BY-PRODUCT COST PADA UMKM PERABOT ROTAN RAZAT DI KECAMATAN RUMBAI, KOTA PEKANBARU, RIAU. *ABDIMAS EKODIKSOSIORA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Ekonomi, Pendidikan, dan Sosial Humaniora (e-ISSN: 2809-3917)*, 4(1), 41–48.
- Susanti, N. A., Daing, A., & Aditya, A. (2023). Analisis Alokasi Biaya *Overhead* Pabrik atas Penentuan Biaya Produksi pada PT. Pabrik Gula Takalar. *Journal of Applied Management and Business Research (JAMBiR)*, 3(2), 145–152.
- Szahro, Y., & Purwanto, T. (2021). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Produk Pada UMKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo. *Journal of Sustainability Bussiness Research (JSBR)*, 2(2), 419–425.
- Terang, A. E., Angraini, N., & Noermaning, P. (2023). Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak Dan Produk Cacat Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Mengoptimalkan Laba Produk (Studi Kasus Pada CV. Memory Nganjuk). *JCA (Jurnal Cendekia Akuntansi)*, 4(1), 25–39.
- Yuni, S., Sartika, D., & Fionasari, D. (2021). Analisis Perilaku Biaya terhadap biaya tetap. *Research in Accounting Journal (RAJ)*, 1(2), 247–253.