



## Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing untuk Perkembangan UMKM Es Dawet Idola

Mubarokah Ari Yanti <sup>1</sup>, Intan Novitasari Sah <sup>2</sup>, Nurul Fadilah <sup>3</sup>, Naurah Syifa <sup>4</sup>,  
Ananda Silvi Nur Indriyanti <sup>5</sup>, Alvin Ni'am Mahmud <sup>6</sup>, Akhmad Khoirul Umam <sup>7</sup>,  
Dian Fahriani <sup>8\*</sup>

<sup>1-8</sup> Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Indonesia

Email: [mubarokahari@gmail.com](mailto:mubarokahari@gmail.com) <sup>1</sup>, [intanns945@gmail.com](mailto:intanns945@gmail.com) <sup>2</sup>, [nuruulfa03@gmail.com](mailto:nuruulfa03@gmail.com) <sup>3</sup>,  
[naurah54321@gmail.com](mailto:naurah54321@gmail.com) <sup>4</sup>, [anandasilvi59@gmail.com](mailto:anandasilvi59@gmail.com) <sup>5</sup>, [alpinniam0155@gmail.com](mailto:alpinniam0155@gmail.com) <sup>6</sup>,  
[khoir.de.umam20@gmail.com](mailto:khoir.de.umam20@gmail.com) <sup>7</sup>, [dianfahriani.agn@unusida.ac.id](mailto:dianfahriani.agn@unusida.ac.id) <sup>8</sup>

Alamat : Jl. Lingkar Timur KM 5.5 Rangkah Kidul Sidoarjo, Indonesia, 61234

Korespondensi penulis: [dianfahriani.agn@unusida.ac.id](mailto:dianfahriani.agn@unusida.ac.id) \*

**Abstract,** In this digital-based era, it is widespread in all circles to flock to become umkm actors from teenagers, adults and even parents. The growth of MSMEs in Indonesia continues to show a positive trend. The latest data from the Ministry of Cooperatives and SMEs notes that the number of MSMEs in 2024 will exceed 65 million units, with a very wide range of sectors, from culinary to digital technology. In this study, we will discuss in one MSME sector, namely in culinary, sometimes there are many MSMEs that only focus more on sales and income, for this reason, this study will discuss the analysis of the calculation of the cost of production in Es Dawet Idola MSMEs. This research uses a qualitative approach by conducting direct observations at the business location and in-depth interviews with business owners. The main objective of this research is to analyze the calculation of production costs of ice dawet idol so as to provide recommendations for the development of the business.

**KeyWords:** UMKM Culinary, Cost Of Goods Produced, Qualitative Method, Es Dawet Idol

**Abstrak,** Di era berbasis digital ini sudah marak disemua kalangan berbondong-bondong menjadi pelaku umkm dari kalangan anak remaja, dewasa bahkan orang tua. Pertumbuhan UMKM di Indonesia terus menunjukkan tren positif. Data terbaru dari Kementerian Koperasi dan UKM mencatat bahwa jumlah UMKM pada tahun 2024 telah melampaui 65 juta unit, dengan cakupan sektor yang sangat luas, mulai dari kuliner hingga teknologi digital. Di penelitian ini kita akan membahas di satu sektor UMKM yakni di kuliner, terkadang beberapa UMKM banyak yang hanya berfokus lebih banyak ke penjualan dan pendapatan, Untuk itu di penelitian ini akan membahas tentang analisis perhitungan harga pokok produksi di UMKM Es Dawet Idola. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan melakukan pengamatan langsung di lokasi usaha dan wawancara mendalam dengan pemilik usaha. Tujuan utama penelitian ini adalah untuk menganalisis perhitungan biaya produksi es dawet idola sehingga dapat memberikan rekomendasi untuk pengembangan usaha tersebut.

**Kata Kunci:** UMKM Kuliner, Harga Pokok Produksi, Metode Kualitatif, Es Dawet Idola

### 1. PENDAHULUAN

UMKM telah membuktikan ketangguhannya, terutama dalam menghadapi tantangan ekonomi. Bidang ini menjadi salah satu penggerak utama pemulihan ekonomi Indonesia. Salah satu contoh UMKM yang berkembang signifikan adalah usaha di bidang kuliner, seperti Es Dawet Idola. Produk ini telah mendapatkan tempat di hati konsumen, khususnya kalangan masyarakat yang menyukai minuman tradisional dengan cita rasa khas. Namun, menghadapi persaingan yang semakin ketat, UMKM perlu melakukan manajemen biaya yang efektif untuk menjaga kelangsungan usahanya dan meningkatkan profitabilitas.

Salah satu aspek krusial dalam pengelolaan keuangan UMKM adalah perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Harga Pokok Produksi (HPP) yang akurat menjadi pedoman menentukan harga jual produk, yang mana akan memengaruhi daya saing dan kelangsungan usaha. Untuk mendapatkan perhitungan HPP yang lebih komprehensif, salah satunya dengan metode Full Costing. Metode ini menjumlahkan semua biaya yang dibutuhkan untuk membuat produk, baik biaya yang naik turun tergantung jumlah produksi maupun biaya yang tetap sama. Dengan metode ini, kita bisa tahu persis berapa biaya yang dikeluarkan untuk membuat satu produk. Ini penting agar kita bisa menentukan harga jual produk yang pas. (Azizah, S. U., & Cahyani, N. P. D. 2024)

Metode Full Costing seringkali digunakan para pelaku UMKM karena metode tersebut memberikan gambaran komprehensif mengenai struktur biaya produksi yang pada akhirnya membantu mereka untuk menetapkan harga jual lebih akurat dan menghasilkan laba. Kelebihan lainnya dari metode ini, full costing memberikan informasi yang membantu dalam pengambilan Keputusan bisnis, nilai efisiensi operasional dan kepatuhan terhadap standar akuntansi. Metode full costing merupakan jembatan para pelaku usaha dalam meningkatkan efisiensi biaya dan profitabilitas pada UMKM (Marisyah, F. 2022 7(2).)

Kami memilih Usaha Es Dawet Idola menjadi objek penelitian untuk menganalisis penggunaan metode Full Costing dalam proses perhitungan HPP. Dengan memahami penerapan metode ini, diharapkan UMKM dapat melakukan penyusunan rencana dan pengelolaan biaya yang lebih efisien, serta menentukan harga jual yang kompetitif namun tetap menghasilkan laba. Selain itu, artikel ini akan membahas tantangan yang dihadapi oleh UMKM dalam implementasi metode Full Costing dan bagaimana cara mengatasinya.

## **2. LANDASAN TEORI**

### **Akuntansi Biaya**

Akuntansi biaya adalah sistem yang digunakan untuk melacak, mengklasifikasi, meringkas, dan melaporkan semua pengeluaran yang terkait melalui kegiatan produksi dan pemasaran barang atau layanan. Akuntansi biaya adalah alat penting bagi manajemen untuk meningkatkan efisiensi, mengoptimalkan laba, dan membuat keputusan bisnis yang lebih baik (Nafisah, N., et al., 2021). Akuntansi biaya harus dirancang sedemikian rupa sehingga informasinya bisa diintegrasikan dengan laporan keuangan secara keseluruhan. Dengan kata lain, akuntansi biaya adalah bagian penting dari sistem akuntansi perusahaan. Secara sederhana, akuntansi biaya adalah cara kita menghitung, mencatat, dan menganalisis semua pengeluaran yang terjadi dalam proses produksi dan penjualan (Pomantow, L. P et al., 2021).

## **Biaya**

Dalam akuntansi, istilah biaya memiliki arti yang luas. Istilah beban mengacu pada biaya yang sudah terjadi dan mengurangi keuntungan pada periode tertentu. Sementara itu, harga pokok merujuk pada biaya langsung produksi atau pembelian suatu barang atau jasa (Haliza, T. N., et al., 2023). Setiap keputusan ekonomi selalu melibatkan suatu pengorbanan, yang dalam istilah ekonomi disebut sebagai biaya. Pengorbanan ini diukur dalam satuan moneter, yaitu uang. Singkatnya, biaya adalah apa pun yang kita korbankan (misalnya, uang, waktu, tenaga) untuk mencapai tujuan tertentu. Kita biasanya mengukur nilai korbankan ini dalam bentuk uang (Hilmawan, T., et al., 2024).

## **Harga Pokok Produksi**

Proses penentuan harga jual produk diawali dengan perhitungan biaya produksi untuk mendapatkan nilai Harga Pokok Produksi (HPP) (Usman et al., 2023). Harga pokok adalah nilai aset yang dimanfaatkan dalam kegiatan produksi harus dialokasikan sebagai biaya selama masa manfaat aset tersebut. Proses ini disebut dengan penyusutan (Pomantow, L. P et al., 2021). Semua biaya yang terlibat dalam mengolah bahan mentah menjadi produk akhir, mulai dari bahan baku hingga biaya overhead pabrik, disebut harga pokok produksi. Informasi ini krusial untuk mengukur efisiensi produksi suatu perusahaan (Pasapan, V., & Pusung, R. J. 2023).

## **Metode Full Costing**

Metode full costing menyerap semua biaya produksi, baik yang langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan produksi, ke dalam harga pokok produk (Usman et al., 2023). Metode full costing menggunakan kapasitas produksi normal sebagai dasar untuk menghitung biaya overhead per unit produk. Akibatnya, biaya overhead akan tetap melekat pada produk dalam persediaan, bahkan jika produksi aktual lebih rendah dari kapasitas normal (Pasapan, V., & Pusung, R. J. 2023). Full costing menghasilkan laporan keuangan yang menyajikan gambaran lengkap tentang biaya produksi dan biaya-biaya pendukung lainnya (Haliza, T. N., et al., 2023).

### **3. METODE PENELITIAN**

Pengamatan terhadap bisnis es dawet idola sebagai objek penelitian mahasiswa Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo. Objek penelitian produk minuman tradisional es dawet idola yang berlokasi di Jalan Tuang Wetan, kawasan persawahan Kebaron, Kecamatan Tulangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61273. Mahasiswa Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo melakukan penelitian dengan metode kualitatif terhadap UMKM dengan cara

melakukan observasi langsung dan wawancara mendalam dengan pemilik UMKM. Penelitian ini dibagi menjadi tiga tahap:

### **1. Tahap perencanaan**

- a. Langkah pertama yang kami ambil adalah minta izin kepada pengelola UMKM, Pak Jafar dan Bu Hera.
- b. Langkah kedua adalah mempersiapkan tim dan pembagian tugas. Proses pengumpulan data, melalui wawancara maupun observasi langsung terhadap UMKM es dawet idola.

### **2. Tahap Pelaksanaan**

Melalui pelaksanaan wawancara dan pengamatan langsung di lokasi., tim bertujuan untuk mendapatkan data yang akurat mengenai komponen-komponen penyusun harga pokok produksi (HPP) es dawet idola, sehingga dapat dilakukan analisis lebih lanjut.

### **3. Tahap Evaluasi**

Tujuan dari tahap evaluasi ini untuk mengukur sejauh mana pemilik usaha mampu menerapkan pemahamannya tentang HPP dalam menganalisis data yang diperoleh dari lapangan, sehingga dapat mengambil keputusan bisnis yang lebih baik.

## **4. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan penelitian ini diawali dengan pengamatan langsung terhadap UMKM Es Dawet Idola yang berlokasi di Jalan Tuang Kebaron. Hasil pengamatan lapangan menunjukkan bahwa UMKM tersebut menghadapi beberapa kendala, yaitu:

- a. Pemilik Es Dawet Idola masih kesulitan untuk mengetahui secara pasti seberapa banyak biaya yang diperlukan untuk memproduksi setiap porsi Es Dawet Idola, karena memiliki berbagai varian topping.
- b. Pemilik Es Dawet Idola belum tahu cara menghitung biaya membuat es dawet. Beliau hanya melihat uang yang masuk dan keluar
- c. Pemilik UMKM Es Dawet Idola kurang memiliki pemahaman yang mendalam mengenai proses penentuan harga pokok penjualan dan perencanaan laba.

Es Dawet Idola adalah minuman tradisional khas Indonesia yang memadukan manisnya gula merah dengan lembutnya santan dan dawet. Es Dawet Idola buka pada tanggal 15 Januari tahun 2023. Alamatnya di Jalan Tuang Wetan, Area Sawah, Kebaron, Kec.Tulangan, Kab. Sidoarjo, Jawa Timur 61273. Awal berdirinya es dawet ini, dari teman-teman pengurus kebun jambu, yaitu Pak Jafar, Bu Hera, dan Pak Arief, tetapi yang mengelola Pak Jafar. Setelah keluar dari kebun jambu, teman-teman Pak Jafar masih sering minta kumpul. Akhirnya Pak Jafar dan

teman-teman punya inisiatif buka warung. Setelah buka warung dawet awalnya Pak Jafar, Bu Hera, dan Pak Arief hanya ingin ngumpul saja.

Tidak punya angan-angan sampai viral, sampai punya penghasilan dalam satu bulan hampir 80 juta. Satu bulan awal buka omsetnya sudah membeludak. Untuk per hari dapat sampai tiga juta. Awal buka membuat porsi cuma sedikit, tapi pengunjungnya banyak. Akhirnya Pak Jafar dan teman-teman kita membuat porsi dua hingga tiga kali lebih besar.

Dalam jangka satu minggu usahanya sudah viral karena didatangi oleh berbagai influencer. Dulu yang menjual hanya Pak Jafar, Bu Hera, dan Pak Arief, karena banyaknya pelanggan beliau merasa kewalahan akhirnya merekrut karyawan dibagian penjualan, istilahnya teman-teman yang mau bantu.

Keunggulan dari es dawet ini adalah Tempatnya yang asri dekat sawah dan bisa melihat gunung, Cita rasa dari dawetnya, Mangkuknya yang unik yang langsung dari batok kelapa, dan memiliki berbagai varian topping seperti nangka, tape, durian. Ada juga varian topping campuran seperti tape dan nangka, dan topping mix (tape, nangka, dan durian). Karena banyaknya varian topping membuat warung es dawet idola tidak sepi pembeli. Target pasar dari penjualan es dawet ialah para pecinta kuliner, dimulai dari anak-anak, remaja yang pulang sekolah, ibu-ibu, bapak-bapak dan para konsumen yang ingin menikmati bercengkrama dengan teman keluarga dan lain sebagainya.

Mengingat permasalahan yang dihadapi UMKM Es Dawet Idola, mahasiswa Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo melakukan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan informasi yang didapat melalui wawancara dengan pemilik usaha. Setelah melakukan analisis biaya produksi, mahasiswa Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo memperoleh hasil sebagai berikut:

### 1. Biaya Bahan Baku

**Tabel 1 Biaya Bahan Baku**

Keterangan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
Tepung Beras	8 kg	Rp 7.150	Rp 57.200
Tepung Maizena	1 kg	Rp 15.000	Rp 15.000
Gula Aren	1 kg	Rp 12.000	Rp 12.000
Gula Pasir	8 kg	Rp 17.000	Rp 136.000
Kelapa/Santan	20 buah	Rp 10.000	Rp 200.000
Air	1/2 galon	Rp 5.000	Rp 1.000
Es Batu	32 plastik	Rp 6.000	Rp 192.000

LPG	1	Rp 17.000	Rp 5.000
Pewarna Makanan	1/6 botol	Rp 3.000	Rp 500
<b>Total</b>			<b>Rp 618.700</b>
<b>Topping</b>			
Nangka	7 pax	Rp 13.000	Rp 91.000
Durian	4 pax	Rp 25.000	Rp 100.000
Tape	5pax	Rp 9.000	Rp 45.000
<b>Total</b>			<b>Rp 236.000</b>
<b>Total Keseluruhan Biaya Bahan Baku</b>			<b>Rp 854.700</b>

## 2. Biaya Tenaga Kerja Lansung

Dawet idola memiliki 3 karyawan untuk menjaga toko gaji per bulan untuk per karyawan adalah Rp. 1.100.000. Dan untuk gaji karyawan yang didapur Rp. 2.000.000. Gaji karyawan yang didapur sistemnya borongan untuk 3 orang yang melibatkan keluarga inti. Biaya tenaga kerja dihitung berdasarkan upah yang diberikan kepada pekerja setiap harinya.

Upah Karyawan Jaga Warung/Hari = Rp. 42.307 X 3 Karyawan = Rp. 126.921

Upah Karyawan Produksi/Hari = Rp. 25.641 X 3 Karyawan = Rp. 76.923

Jumlah Hari = 26 Hari

Jam Kerja/Hari = 8 Jam

## 3. Biaya Overhead Pabrik

Tabel 2 Overhead Pabrik

Keterangan	Jumlah	Harga	Total Harga
Freezer	1	Rp 4.300.000	Rp 4.300.000
Mangkok batok Kelapa	130	Rp 7.000	Rp 910.000
Sendok	130	Rp 750	Rp 97.500
Penyaring Dawet	1	Rp 30.000	Rp 30.000
<b>Total Biaya Overhead</b>			<b>Rp 5.337.500</b>

## 4. Biaya lain-lain

Tabel 3 Biaya lain-lain

Keterangan	Jumlah	Biaya/Bulan	Biaya/Hari
Listrik Freezer	1 bulan	Rp 100.000	Rp 3.333
Listrik Warung	1 bulan	Rp 130.000	Rp 5.000

Iuran	1 hari	Rp 6.000	Rp 6.000
Plastik	2 pax	Rp 4.000	Rp 8.000
Karet	1 minggu	Rp 3.000	Rp 500
<b>Total Biaya Lain-lain</b>			<b>Rp 22.833</b>

**Tabel 4 Harga Jual Es Dawet**

Total Es Dawet Original	Rp. 8.500
Total HPP Es Dawet Nangka	Rp. 9.000
Total HPP Es Dawet Tape	Rp. 9.000
Total HPP Es Dawet Durian	Rp. 10.000
Total HPP Es Dawet Tape+Nangka	Rp. 9.500
Total HPP Es Dawet Mix	Rp. 11.000

**1. Perhitungan HPP Es Dawet Orginal**

HPP = Bahan Baku Lansung + Biaya Tenaga Kerja Lansung + Biaya Overhead Pabrik +  
Biaya Lain-Lain

$$= \text{Rp. } 618.700 + \text{Rp. } 203.844 + \text{Rp. } 205.288 + \text{Rp. } 22.833$$

$$= \text{Rp. } 1.050.665$$

Penyesuaian Biaya Per Porsi Dalam 150 Porsi Sehari

$$\begin{aligned} \text{HPP PerPorsi} &= \frac{\text{Total HPP}}{\text{Jumlah Per Porsi}} \\ &= \frac{\text{Rp. } 1.050.665}{150} \\ &= \text{Rp. } 7.004/\text{Porsi} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Margin } 20\% &= \text{HPP} + (\text{HPP} \times 20\%) \\ &= \text{Rp. } 7.004 + (\text{Rp. } 7.004 \times 20\%) \\ &= \text{Rp. } 7.004 + \text{Rp. } 1.400 \\ &= \text{Rp. } 8.404 \sim \text{Rp. } 8.500 \end{aligned}$$

Jadi Harga Jual Dawet Original Perporsi Rp. 8.500

**2. Perhitungan HPP Es Dawet Nangka**

HPP = Bahan Baku Lansung + Biaya Tenaga Kerja Lansung + Biaya Overhead Pabrik +  
Biaya Lain-Lain

$$= \text{Rp. } 709.700 + \text{Rp. } 203.844 + \text{Rp. } 205.288 + \text{Rp. } 22.833$$

$$= \text{Rp. } 1.141.665$$

$$\begin{aligned} \text{HPP PerPorsi} &= \frac{\text{Total HPP}}{\text{Jumlah Per Porsi}} \\ &= \frac{\text{Rp. } 1.141.665}{150} \\ &= \text{Rp. } 7.611/\text{Porsi} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Margin } 20\% &= \text{HPP} + (\text{HPP} \times 20\%) \\ &= \text{Rp. } 7.611 + (\text{Rp. } 7.611 \times 20\%) \\ &= \text{Rp. } 7.611 + \text{Rp. } 1.522 \\ &= \text{Rp. } 9.133 \sim \text{Rp. } 9.000 \end{aligned}$$

Jadi Harga Jual Dawet Nangka Perporisi Rp. 9.000

### 3. Perhitungan HPP Es Dawet Tape

$$\begin{aligned} \text{HPP} &= \text{Bahan Baku Lansung} + \text{Biaya Tenaga Kerja Lansung} + \text{Biaya Overhead Pabrik} + \\ &\text{Biaya Lain-Lain} \\ &= \text{Rp. } 663.700 + \text{Rp. } 203.844 + \text{Rp. } 205.288 + \text{Rp. } 22.833 \\ &= \text{Rp. } 1.095.665 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{HPP PerPorsi} &= \frac{\text{Total HPP}}{\text{Jumlah Per Porsi}} \\ &= \frac{\text{Rp. } 1.095.665}{150} \\ &= \text{Rp. } 7.304/\text{Porsi} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Margin } 20\% &= \text{HPP} + (\text{HPP} \times 20\%) \\ &= \text{Rp. } 7.304 + (\text{Rp. } 7.304 \times 20\%) \\ &= \text{Rp. } 7.304 + \text{Rp. } 1.460 \\ &= \text{Rp. } 8.764 \sim \text{Rp. } 9.000 \end{aligned}$$

Jadi Harga Jual Dawet Tape Perporisi Rp. 9.000

### 4. Perhitungan HPP Es Dawet Durian

$$\begin{aligned} \text{HPP} &= \text{Bahan Baku Lansung} + \text{Biaya Tenaga Kerja Lansung} + \text{Biaya Overhead Pabrik} + \\ &\text{Biaya Lain-Lain} \\ &= \text{Rp. } 718.700 + \text{Rp. } 203.844 + \text{Rp. } 205.288 + \text{Rp. } 22.833 \\ &= \text{Rp. } 1.150.665 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{HPP PerPorsi} &= \frac{\text{Total HPP}}{\text{Jumlah Per Porsi}} \\ &= \frac{\text{Rp. } 1.150.665}{150} \end{aligned}$$

150

= Rp. 7.671/Porsi ~ Rp. 8.000/Porsi

Margin 20% = HPP + (HPP x 20%)

= Rp. 8.000 + (Rp. 8.000 x 20%)

= Rp. 8.000 + Rp. 1.600

= Rp. 9.600 ~ Rp. 10.000

Jadi Harga Jual Dawet Durian Perpori Rp. 10.000

### 5. Perhitungan HPP Es Dawet Tape + Nangka

HPP = Bahan Baku Lansung + Biaya Tenaga Kerja Lansung + Biaya Overhead Pabrik +  
Biaya Lain-Lain

= Rp. 754.700 + Rp. 203.844 + Rp. 205.288 + Rp. 22.833

= Rp. 1.186.665

HPP PerPorsi =  $\frac{\text{Total HPP}}{\text{Jumlah Per Porsi}}$   
= Rp. 1.186.665

150

= Rp. 7.911/Porsi

Margin 20% = HPP + (HPP x 20%)

= Rp. 7.911 + (Rp. 7.911 x 20%)

= Rp. 7.911 + Rp. 1.582

= Rp. 9.493 ~ Rp. 9.500

Jadi Harga Jual Dawet Tape + Nangka Perpori Rp. 9.500

### 6. Perhitungan HPP Es Dawet Mix (Tape, Nangka, dan Durian)

HPP = Bahan Baku Lansung + Biaya Tenaga Kerja Lansung + Biaya Overhead Pabrik +  
Biaya Lain-Lain

= Rp. 854.700 + Rp. 203.844 + Rp. 205.288 + Rp. 22.833

= Rp. 1.286.665

HPP PerPorsi =  $\frac{\text{Total HPP}}{\text{Jumlah Per Porsi}}$   
= Rp. 1.286.665

150

= Rp. 8.557/Porsi ~ Rp. 9.000/Porsi

Margin 20% = HPP + (HPP x 20%)

= Rp. 9.000 + (Rp. 9.000 x 20%)

$$\begin{aligned} &= \text{Rp. } 9.000 + \text{Rp. } 1.800 \\ &= \text{Rp. } 10.800 \sim \text{Rp. } 11.000 \end{aligned}$$

Jadi Harga Jual Dawet Dawet Mix (Tape, Nangka, dan Durian) Perpori Rp. 11.000

## 5. KESIMPULAN

Analisis data menunjukkan bahwa UMKM Es Dawet Idola menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi yang belum lengkap. Mereka belum memasukkan biaya penyusutan aset tetap ke dalam perhitungan biaya produksi. Temuan dari penelitian ini memberikan wawasan yang lebih mendalam kepada pelaku UMKM Es Dawet Idola metode untuk menghitung biaya produksi dan laba yang didapatkan setiap porsi penjualan secara akurat. Tujuan akhir dari analisis ini adalah untuk memaksimalkan keuntungan melalui penentuan harga jual yang efektif.

## 6. DOKUMENTANSI



**Gambar 1.**Wawancara kepada pemilik UMKM **Gambar 2.** Tempat Jualan Es Dawet Idola



**Gambar 3.** Hasil dari Produk Es Dawet Idola



**Gambar 4. Tim Wawancara berfoto Bersama pemilik UMKM**

## DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, S. U., & Cahyani, N. P. D. (2024). Analisis harga pokok produksi dengan metode full costing untuk menentukan harga jual pada UMKM Warung Makan Parkiran. *Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, 2(5), 808-813.
- Fahriani, D., Anggraini, A. D., Wadhah, A. N., Syarif'ah, S. N., & Pramesari, F. T. (2023). Pelatihan perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Pentol'e Cak Moha. *Abdi Jurnal Publikasi*, 1(6), 614-618. <https://doi.org/2963-3486>
- Febriani, K. R., Marliani, S., & Yuliawati, J. (2024). Analisis perhitungan pokok produksi dengan menggunakan metode full costing: Studi kasus pada Apem Singkong Keju Pak Gede. *Alkharaj*, 6(2), 2431-2441. <https://doi.org/10.47467/alkharaj.v6i2.5293>
- Haliza, T. N., Yani, E., Ningrum, F. S., & Kusumastuti, R. (2023). Analisis harga pokok produksi menggunakan metode full costing dalam penetapan harga produksi (studi kasus pada UMKM Es The Nusantara Cabang Kota Jambi). *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Akuntansi*, 3(2), 128-137.
- Hilmawan, T., Nafis, M. A. A., & Wicaksono, A. (2024). Mengurai kompleksitas harga pokok produksi: Pendekatan full costing untuk efisiensi harga jual. *Nusantara Entrepreneurship and Management Review*, 2(1), 7-17. <https://doi.org/3030-928X>
- Listiani, N., & Hermana, C. (2022). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai penentu harga jual produksi ayam geprek Mas Brek Karawang. *Management & Accounting Expose*, 5(1), 82-92.
- Marisya, F. (2022). Analisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing untuk menentukan harga jual pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan. *Ekonomica Sharia: Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah*, 7(2), 115-120.
- Nafisah, N., Dientri, A. M., Darmayanti, N., Hairudin, & Winarno, W. (2021). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing dan variable costing sebagai dasar penetapan harga jual produk. *J-MACC, Journal of Management and Accounting*, 4(1), 1-15.

- Pasapan, V. W., Pusung, R. J., & Maradesa, D. (2023). Analisis metode full costing dan variable costing dalam penentuan harga pokok produksi boba biji nangka pada UMKM Subin Mood Boba. *Jurnal EMBA*, 11(2), 453-463.
- Pomantow, L. P., Tinangon, J. J., & Runtu, T. (2021). Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar. *Jurnal EMBA*, 9(3), 843-852.
- Saputra, J., Desriyati, W., Handayani, T., & Putra, S. A. (2023). Pendampingan perhitungan harga pokok produksi pada UMKM pengelolaan tempe. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(10). <https://jurnalpengabdianmasyarakatbangsa.com/index.php/jpmba/index>
- Thenu, G., Manossoh, H., & Runtu, T. (2021). Analisis harga pokok produksi dengan metode full costing dalam penetapan harga jual pada usaha kerupuk rambak Ayu. *Jurnal EMBA*, 9(2), 305-314.
- Usman, A., Mediaty, M., Ilham, M. N., Syam, A. R. G., Supardi, T. S., & Lombi, F. D. (2023). Penentuan harga pokok produksi pada UMKM. *Economics and Digital Business Review*, 4(1), 756-766.
- Wicaksono, A., Hariyanto, W. E., & Praciana, Y. A. (2024). Optimalisasi harga pokok produksi dark chocolate Italian sebagai dasar penentuan harga jual pada UMKM Chocotalie's. *NEMR*, 2(2), 72-77. <https://doi.org/3030-928X>