Riset Ilmu Manajemen Bisnis dan Akuntansi
Volume. 4, Nomor. 4 November 2026
E-ISSN .: 2988-6880; P-ISSN .: 2988-7941, Hal. 86-94
DOI: https://doi.org/10.61132/rimba.v4i4.2945
Tersedia: https://journal.arimbi.or.id/index.php/Rimba

Analisis Perhitungan Biaya Produksi dengan Metode Full Costing pada UMKM Ayam Penyet Sambal Pelakor

Abdulloh[1], Alishya Amalia Nabila[2], Anindita Galuh[3], Safira Ika Saputri[4], Sahid Haqqy[5], Sundari Pratiwi[6], Tri Lestari[7], Triana Zahwa Kesuma[8], Uswatun Khasanah[9], Vinka Maisya Artakhsyaz[10], Yayu Latifaturohmah[11], Yessica Indriani[12]
[1-12]Program Studi Manajemen, Universitas Singaperbangsa Karawang, Indonesia
Email: abdulloh606052@gmail.com[1], anabilaalishya@gmail.com[2], nndtgaluh@gmail.com[3], safiraikaa19@gmail.com[4], sahidhaqqy07@gmail.com[5], sundari26012007@gmail.com[6], tri897408@gmail.com[7], zahwakesuma409@gmail.com[8], khasanahuswa07@gmail.com[9], vnkamsya18@gmail.com[10], yayullaaaaa@gmail.com[11], yessicaindriani123@gmail.com[12]
**Penulis Korespondensi: abdulloh606052@gmail.com*

Abstract. *The Ayam Penyet Sambel Pelakor MSME is a manufacturing business operating in the food processing industry. This MSME offers a regional specialty dish—ayam penyet kremes—served with various regional sambal varieties. The business was founded in 2025 and is located in the Karawang area. This study aims to determine the production cost calculation for the Ayam Penyet Sambel Pelakor business by applying the full costing method. This method is used to calculate all costs incurred during the production process, including raw material costs, direct labor costs, and factory overhead costs. The research data was collected using qualitative methods, including interviews with the business owner, observations of production activities, and documentation related to production costs. The results of the study indicate that the business's current method does not account for all cost elements, particularly equipment usage costs, resulting in a lower cost of goods sold (COGS). The full costing method is more appropriate because it comprehensively calculates all production costs, thereby enabling more accurate pricing.*

Keywords*: Culinary Business; Full Costing; Production Costs; Selling Price; Unit Cost.*

Abstrak. UMKM Ayam Penyet Sambel Pelakor merupakan usaha manufaktur yang bergerak di bidang industri pengolahan makanan. UMKM ini menyediakan makanan khas daerah berupa ayam penyet kremes dengan berbagai varian sambal khas daerah. Usaha ini didirikan pada tahun 2025 dan berlokasi di daerah Karawang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan biaya produksi pada usaha Ayam Penyet Sambel Pelakor dengan menerapkan metode full costing. Metode ini digunakan untuk menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Data penelitian ini menggunakan metode kualitatif yang diperoleh melalui wawancara dengan pemilik usaha, observasi kegiatan produksi, serta dokumentasi yang berkaitan dengan biaya produksi. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa metode usaha belum memperhitungkan seluruh unsur biaya, terutama biaya penggunaan peralatan, sehingga HPP yang dihasilkan lebih rendah. Metode full costing lebih tepat karena menghitung seluruh biaya produksi secara menyeluruh sehingga penetapan harga jual lebih akurat.

Kata Kunci: Biaya Produksi; Full Costing; Harga Jual; Harga Pokok Produksi; Usaha Kuliner.

1. LATAR BELAKANG

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu tulang punggung perekonomian Indonesia, terutama di sektor kuliner yang terus berkembang seiring meningkatnya permintaan masyarakat akan makanan siap saji dengan harga terjangkau. Menurut Al Farisi et al. (2022), UMKM memiliki peran penting dalam perekonomian karena berkontribusi terhadap penyerapan tenaga kerja dan peningkatan kesejahteraan masyarakat. UMKM tidak hanya berperan dalam penyerapan tenaga kerja, tetapi juga menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat kecil dan menengah di berbagai daerah, termasuk di wilayah Karawang yang menjadi lokasi berbagai usaha kuliner rumahan maupun skala menengah.

Naskah Masuk: 11 September 2026; Revisi: 29 September 2026; Diterima: 14 Oktober 2026;
Terbit: 01 November 2026

Menurut Afriani dan Mubarak (2025), UMKM merupakan pilar utama perekonomian Indonesia karena berkontribusi lebih dari 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan menyerap tenaga kerja hingga 97% dari total angkatan kerja nasional.

Dalam menjalankan usahanya, pelaku UMKM dituntut untuk mampu menetapkan harga jual yang kompetitif namun tetap menguntungkan. Penetapan harga jual yang tepat sangat bergantung pada keakuratan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Sayangnya, banyak pelaku UMKM masih menghitung HPP secara sederhana, yaitu hanya mengandalkan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, tanpa memperhitungkan secara rinci biaya overhead pabrik seperti listrik, sewa tempat, penyusutan peralatan, dan biaya pendukung produksi lainnya. Akibatnya, HPP yang dihasilkan cenderung lebih rendah dari kondisi sebenarnya, sehingga harga jual yang ditetapkan tidak sepenuhnya mencerminkan biaya produksi riil dan berpotensi mengurangi keuntungan yang seharusnya diperoleh pelaku usaha.

Menurut Sari & Prasetyo (2024), penghitungan biaya penyusutan peralatan secara teliti dan menyeluruh melalui pendekatan full costing terbukti dapat menghasilkan nilai Harga Pokok Produksi (HPP) per unit yang lebih akurat bagi industri skala kecil.

Erlangga et al. (2026:43) melakukan penelitian mengenai perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada UMKM Warung Mie Ayam Bonar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan HPP menggunakan metode Full Costing menghasilkan nilai Rp15.000 per porsi, sedangkan perhitungan pemilik usaha hanya sebesar Rp13.000 per porsi. Perbedaan tersebut terjadi karena pemilik usaha belum memperhitungkan biaya pemeliharaan dan perbaikan aset. Penelitian ini menunjukkan bahwa metode Full Costing dapat membantu menghasilkan perhitungan HPP yang lebih menyeluruh.

Fenomena ini banyak ditemukan pada berbagai penelitian terdahulu. Marisya (2022) dalam penelitiannya pada UMKM Tempe Rasman di OKU Selatan menemukan bahwa perhitungan HPP versi perusahaan jauh lebih rendah dibanding hasil perhitungan metode full costing, karena pihak usaha tidak memasukkan seluruh komponen biaya overhead pabrik secara terperinci ke dalam perhitungan biaya produksinya. Kondisi serupa juga ditemukan oleh Fatimah et al. (2024) pada RM Nasi Kapau Pak Nin di Batam, yang menetapkan HPP hanya berdasarkan perkiraan bahan baku dan tenaga kerja, sementara biaya overhead seperti listrik dan air belum dimasukkan sama sekali ke dalam perhitungan. Pola yang sama pun ditemukan oleh Zahrah et al. (2026) pada UMKM Ayam Geprek Boo'all di Slipi, Jakarta, di mana pemilik usaha mengabaikan biaya overhead tetap berupa penyusutan aset dan sewa tempat, sehingga hasil perhitungan HPP menggunakan metode full costing menunjukkan nilai yang lebih tinggi dibanding metode internal yang selama ini digunakan pemilik usaha.

Berdasarkan hasil penelitian Azizah dan Cahyani (2024) pada UMKM Warung Makan Parkiran menunjukkan bahwa penerapan metode full costing menghasilkan HPP sebesar Rp3.423 per porsi, sedangkan perhitungan yang dilakukan pemilik usaha hanya sebesar Rp2.617 per porsi. Perbedaan tersebut disebabkan oleh belum diperhitungkannya seluruh komponen biaya produksi dalam perhitungan pemilik usaha. Hasil ini menunjukkan bahwa metode full costing dapat digunakan untuk memperoleh perhitungan HPP yang lebih akurat sebagai dasar dalam menentukan harga jual.

Penelitian Zulhendra dan Oktaria (2026) pada UMKM Titin Taylor juga membahas pentingnya penerapan metode full costing dalam menentukan harga pokok produksi. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa perhitungan biaya produksi perlu memperhatikan seluruh komponen biaya, termasuk biaya overhead pabrik, agar harga pokok produksi dapat dihitung secara lebih akurat. Hal ini menunjukkan bahwa penerapan metode full costing dapat membantu pelaku UMKM mengetahui biaya produksi yang sebenarnya sebagai dasar dalam menetapkan harga jual. Temuan tersebut relevan dengan penelitian pada UMKM Ayam Penyet Sambal Pelakor, karena perhitungan biaya produksi juga perlu mencakup seluruh komponen biaya, termasuk biaya penggunaan peralatan, agar harga pokok produksi yang diperoleh tidak lebih rendah dari biaya yang sebenarnya.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, metode full costing menjadi salah satu solusi yang dianggap paling tepat karena metode ini memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi secara menyeluruh, baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead pabrik yang bersifat tetap maupun variabel (Mulyadi, 2015).

Pandangan bahwa full costing merupakan metode yang sesuai juga didukung oleh Miradji et al. (2023). Dalam kajiannya terhadap UMKM olahan bumbu pecel di Sidoarjo, mereka menyimpulkan bahwa metode ini layak dipakai untuk menganalisis biaya produksi sebab seluruh unsur biaya, mulai dari biaya umum, biaya tetap, hingga biaya variabel, ikut terhitung dalam proses produksi. Dengan cakupan seperti itu, nilai biaya yang dihasilkan lebih mendekati kondisi riil usaha. Prinsip yang sama berlaku bagi Ayam Penyet Sambal Pelakor: biaya penggunaan peralatan yang tergolong biaya tetap perlu ikut dibebankan agar harga pokok produksi tidak terlalu rendah dan penetapan harga jual lebih tepat.

Ayam Penyet Sambal Pelakor merupakan salah satu UMKM kuliner yang berlokasi di Karawang, dengan rata-rata penjualan yang cukup tinggi yaitu mencapai 300–400 porsi per hari. Skala penjualan sebesar ini menuntut pengelolaan biaya produksi yang cermat, mengingat setiap komponen biaya yang tidak diperhitungkan secara akurat akan berdampak signifikan terhadap total biaya produksi harian maupun bulanan. Namun, dalam praktiknya, perhitungan

HPP yang dilakukan oleh pemilik usaha selama ini hanya didasarkan pada biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja, sementara komponen biaya overhead pabrik seperti biaya listrik sebesar Rp200.000 per bulan dan biaya sewa tempat sebesar Rp15.000.000 per tahun belum diperhitungkan sama sekali ke dalam biaya produksi per porsi. Kondisi ini berpotensi menyebabkan HPP yang ditetapkan tidak mencerminkan biaya produksi yang sesungguhnya, sehingga margin keuntungan yang diyakini pemilik usaha dapat berbeda jauh dari kondisi riil.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian-penelitian terdahulu memang telah banyak membahas penerapan metode full costing pada berbagai jenis UMKM kuliner (Marisya, 2022; Fatimah et al., 2024; Kurniawan et al., 2024), namun penelitian yang secara khusus membahas UMKM ayam penyet dengan mempertimbangkan seluruh komponen biaya overhead, khususnya di wilayah Karawang, masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis perbandingan perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan metode internal UMKM dengan metode full costing pada UMKM Ayam Penyet Sambel Pelakor, guna memperoleh gambaran HPP yang lebih akurat sebagai dasar penetapan harga jual yang tepat dan mendukung keberlangsungan usaha dalam jangka panjang.

2. LANDASAN TEORI

Biaya (*cost*) adalah Pengeluaran-pengeluaran atau nilai pengorbanan yang dilakukan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna di masa yang akan datang, atau memiliki manfaat yang lebih dari satu periode akuntansi tabunan. Di dalam laporan posisi keuangan, biaya akan dilaporkan sebagai biasanya tercermin dalam laporan posisi keuangan sebagai aset perusahaan. Biaya produksi adalah biaya untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi (Firdaus, 2019). Klasifikasi biaya berguna untuk menginformasikan dan menyajikan biaya bagi manajemen untuk keperluan pengambilan keputusan (Firdaus, 2019).

Penentuan biaya produksi dengan metode full costing merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overbead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap (Mulyadi, 2015).

Metode full costing merupakan penghitungan biaya dari beberapa unsur biaya produksi yang terdiri dari:

1.	Biaya Bahan Baku	Rp. Xxx
2.	Biaya Tenaga Kerja	Rp. Xxx
3.	Biaya Overhead Pabrik	Rp. Xxx
4.	Kost Produksi	Rp. Xxx

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yang bertujuan untuk mendeskripsikan dan menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing. Subjek penelitian adalah pemilik UMKM Ayam Penyet Sambal Pelakor, sedangkan objek penelitian adalah produk ayam penyet beserta data biaya produksinya. Data yang digunakan merupakan data primer yang diperoleh melalui wawancara dengan pemilik usaha mengenai proses produksi, jumlah produksi, serta biaya-biaya yang dikeluarkan.

Berdasarkan analisis yang dilakukan oleh Andika et al. (2026), perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing memberikan gambaran riil mengenai total beban usaha, yang pada akhirnya mencegah terjadinya kesalahan penetapan harga jual yang terlalu rendah (underpricing) maupun terlalu tinggi (overpricing).

Data yang diperoleh kemudian dideskripsikan dan dikelompokkan berdasarkan jenis biaya, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan seluruh biaya overhead pabrik. Selanjutnya, data dianalisis menggunakan metode full costing dengan rumus Harga Pokok Produksi yang mengacu pada perhitungan harga pokok produksi metode full costing (Mulyadi, 2015).

HPP per unit dihitung dengan membagi total biaya produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan (Setiawan et al., 2024). Hasil analisis digunakan untuk mendeskripsikan harga pokok produksi pada UMKM Ayam Penyet Sambal Pelakor berdasarkan metode full costing.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada Ayam Penyet Sambal Pelakor, Ayam penyet sambal pelakor dijual dengan harga Rp15.000/potong, lalu perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing dilakukan dengan mengidentifikasi tiga komponen utama biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Ketiga komponen tersebut memiliki peran penting dalam menentukan total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Pemilihan bahan baku, tenaga kerja, serta peralatan dan perlengkapan produksi perlu diperhatikan agar perhitungan biaya produksi dapat dilakukan secara tepat dan membantu usaha dalam mengendalikan biaya serta memperoleh keuntungan.

no	Keterangan	Kebutuhan perhari	satuan	biaya satuan		jumlah	
1	**Bahan Baku**						
a	Ayam	400	potong	Rp	7.500	Rp	3.000.000
b	Cabai Rawit	1	Kg	Rp	75.000	Rp	75.000
c	Cabai Hijau	1	Kg	Rp	80.000	Rp	80.000
d	Cabai Rawit Merah	1	Kg	Rp	57.900	Rp	57.900
e	Cabai Keriting	1,5	Kg	Rp	52.000	Rp	78.000
f	Tomat	1	Kg	Rp	19.000	Rp	19.000
g	Bawang Merah	1	Kg	Rp	28.000	Rp	28.000
h	Bawang Putih	1	Kg	Rp	38.000	Rp	38.000
i	Daun Jeruk	1	Bks	Rp	10.000	Rp	10.000
j	Tepung Tapioka	3	Bks	Rp	10.000	Rp	30.000
k	Minyak	8	Ltr	Rp	15.000	Rp	120.000
l	Garam	1	Bks	Rp	6.000	Rp	6.000
m	Kaldu Sapi	1	Bks	Rp	21.000	Rp	21.000
n	Kaldu Jamur	1	Bks	Rp	18.000	Rp	18.000
o	Air Isi Ulang	2	Galon	Rp	6.000	Rp	12.000
p	Bumbu Ungkep Instan	2	Bks	Rp	5.000	Rp	10.000
Total BBB						**Rp**	**3.602.900**
2	**Biaya Tenaga Kerja Langsug**						
a	Biaya Karyawan Laki laki	3	org	Rp	153.846	Rp	461.538
b	Biaya Karyawan Perempuan	3	org	Rp	153.846	Rp	461.538
Total BTKL						**Rp**	**923.076**
3	**Biaya Overhead Pabrik**						
a	Listrik			Rp	7.692	Rp	7.692
b	Sewa Ruko			Rp	48.077	Rp	48.077
c	Gas	3	Tabung	Rp	22.000	Rp	66.000
	Bahan Penolong						
	Plastik	6	Bks	Rp	11.250	Rp	67.500
	Plastik Sambal	3	Bks	Rp	7.354	Rp	22.062
	Styrofoam	3	Bks	Rp	45.000	Rp	135.000
	Kertas Nasi	2	Bks	Rp	15.000	Rp	30.000
Total						**Rp**	**376.331**
	Penggunaan Peralatan						
a	Wajan	2	Unit	Rp	1.730	Rp	3.460
b	Kompor	2	Unit	Rp	1.154	Rp	2.308
c	Sutil	2	Unit	Rp	897	Rp	1.794
d	Ulekan	1	Unit	Rp	481	Rp	481
e	Saringan	2	Unit	Rp	1.641	Rp	3.282
f	Capitan	2	Unit	Rp	115	Rp	230
g	Blender	1	Unit	Rp	1.731	Rp	1.731
Total Penggunaan Peralatan						**Rp**	**13.286**
Total BOP						**Rp**	**389.617**
Total Biaya Produksi						**Rp**	**4.915.593**
Total Penjualan (Rp15.000*400 potong ayam)						**Rp**	**6.000.000**
Total Biaya Produksi perproduk						**Rp**	**12.288**
Selisih atau keuntungan (Rp15.000 -Rp122.288)						**Rp**	**2.712**

Gambar 1. Perhitungan Biaya Produksi dengan Metode Full Costing

Berdasarkan gambar 1, biaya bahan baku yang digunakan dalam proses produksi Ayam Penyet Sambal Pelakor sebesar Rp3.602.900 per hari. Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan sebesar Rp923.076, sedangkan biaya overhead pabrik Rp389.617. Berdasarkan keseluruhan komponen biaya tersebut, total biaya produksi yang tercatat adalah sebesar Rp4.915.593 per hari dengan jumlah produksi sebanyak 400 porsi. Perhitungan biaya tersebut digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga pokok produksi setiap porsi Ayam Penyet Sambal Pelakor.

Keterangan	Total Biaya	
Biaya Bahan Baku	Rp	3.602.900
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp	923.076
Biaya Overhead pabrik	Rp	389.617
Jumlah	Rp	4.915.593
Jumlah Produksi		400
Biaya Perporsi	**Rp**	**12.288**

Gambar 2. Perhitungan Biaya Produksi Perporsi

Berdasarkan gambar 2, total biaya produksi Ayam Penyet Sambal Pelakor dalam satu hari adalah sebesar Rp4.915.593 dengan jumlah produksi sebanyak 400 porsi. Harga jual yang ditetapkan adalah sebesar Rp15.000 per porsi, sehingga total penjualan yang diperoleh dalam

satu hari mencapai Rp6.000.000. Berdasarkan perhitungan total biaya produksi dan jumlah produksi, harga pokok produksi setiap porsi adalah sebesar Rp12.288. Dengan demikian, terdapat selisih sebesar Rp2.712 per porsi antara harga jual dan harga pokok produksi. Selisih tersebut menghasilkan keuntungan sebesar Rp1.084.407 per hari.

Keterangan	Metode Usaha (Rp)		Metode Full Costing (Rp)		Selisih (Rp)	
Harga Pokok Produksi	Rp	4.525.976	Rp	4.915.593	Rp	389.617
Harga Pokok Perporsi	Rp	11.314	Rp	12.288	Rp	974

Gambar 3. Perbandingan Biaya Produksi Pemilik UMKM dengan Metode Full Costing

Temuan serupa dilaporkan oleh Hidayat et al. (2026:449) pada UMKM ayam geprek di Karawang, yaitu HPP versi usaha sebesar Rp9.907 per porsi lebih rendah dari hasil full costing sebesar Rp9.917 karena biaya depresiasi peralatan belum diperhitungkan. Selisih pada penelitian ini lebih besar, yaitu Rp389.617 per hari atau Rp974 per porsi, karena komponen yang belum dihitung mencakup seluruh biaya overhead pabrik dan penggunaan peralatan, bukan hanya depresiasi. Dengan demikian, biaya yang tidak dicatat, sekecil apa pun, tetap membuat HPP dan harga jual kurang akurat.

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing, diketahui bahwa total biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp3.602.900, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp923.076, dan biaya overhead pabrik sebesar Rp389.617 menghasilkan total biaya produksi sebesar Rp4.915.593 untuk 400 potong, dengan biaya per porsi mencapai 12.288. Apabila dibandingkan dengan perhitungan yang selama ini digunakan oleh pelaku usaha (metode usaha), diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp4.525.976 dengan harga pokok per porsi sebesar Rp11.314. Dari perbandingan tersebut terlihat adanya selisih sebesar Rp389.617 pada harga pokok produksi dan selisih Rp974 pada harga pokok per porsi antara metode usaha dengan metode full costing. Perbedaan ini menunjukkan bahwa metode usaha yang selama ini diterapkan belum membebankan seluruh unsur biaya produksi secara menyeluruh, khususnya biaya overhead pabrik, sehingga harga pokok yang dihasilkan cenderung lebih rendah dari nilai sebenarnya. Kondisi ini berpotensi menyebabkan penetapan harga jual menjadi kurang akurat dan dapat mengurangi margin keuntungan yang seharusnya diperoleh perusahaan. Oleh karena itu, penerapan metode full costing dinilai lebih tepat digunakan karena mampu memperhitungkan seluruh biaya produksi secara utuh, sehingga harga pokok produksi yang dihasilkan lebih akurat dan dapat dijadikan dasar yang lebih baik dalam penentuan harga jual produk. Perusahaan hanya menjelaskan terkait biaya bahan baki, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, namun biaya penggunaan peralatan tidak dihitung, tapi dalam metode full costing semua di hitung.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi pada Ayam Penyet Sambal Pelakor terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, dan biaya penggunaan peralatan. Total biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu hari sebesar Rp4.915.593 dengan jumlah produksi sebanyak 400 porsi. Berdasarkan perhitungan tersebut, harga pokok produksi setiap porsi sebesar Rp12.288 dengan harga jual Rp15.000 per porsi. Hasil penjualan sebesar Rp6.000.000 per hari menghasilkan selisih sebesar Rp1.084.407 per hari. Perhitungan harga pokok produksi ini dapat digunakan sebagai dasar untuk mengetahui biaya produksi dan keuntungan pada Ayam Penyet Sambal Pelakor.

DAFTAR REFERENSI

Afriani, S. A., & Mubarak, H. (2025). Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dalam menentukan harga jual produk UMKM. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah, 4*(12), 4231–4241. https://doi.org/10.55681/sentri.v4i12.5116

Al Farisi, S., Fasa, M. I., & Suharto. (2022). Peran UMKM (usaha mikro kecil menengah) dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah, 9*(1), 73–84. https://doi.org/10.53429/jdes.v9i1.307

Andika, A., Junaidi, J., Raidah, H., Saputri, E. J. E., & S., L. E. (2026). Analisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada Rumah Makan Bungo Lado Jambi. *Jurnal Manajemen Terapan dan Keuangan, 15*(1), 519–526. https://doi.org/10.22437/jmk.v15i01.54315

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. *Kompeten: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis, 2*(5), 808–813. https://doi.org/10.57141/kompeten.v2i5.110

Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2019). *Akuntansi biaya* (Edisi ke-5). Salemba Empat.

Fatimah, Z., Lubis, A. L., & Supardi. (2024). Analisis perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual makanan pada UMKM RM Nasi Kapau Pak Nin. *Remittance: Jurnal Akuntansi Keuangan dan Perbankan, 5*(1), 62–67.

Hadin, R. R., Erlangga, P., Saputra, M. A., Saputra, T. A., & Kolin, Y. P. (2026). Analisis perhitungan HPP dengan menggunakan metode *full costing* pada UMKM Warung Mie Ayam Bonar. *Jurnal Manajemen dan Akuntansi Cakrawarti, 1*(2), 37–45. https://doi.org/10.67183/jmac.v1i2.23

Hidayat, D. N., Sandi, S. P. H., & Rosmawati, E. (2026). Analisis harga pokok produksi dalam menentukan harga jual pada UMKM Ayam Geprek Sriwedari. *Jurnal Ekonomi Efektif, 8*(3), 441–451. https://doi.org/10.32493/JEE.v8i3.58924

Kurniawan, A. P., Sugiono, W. G., Diyana, D., Galbini, S. 'A., Pratama, A. H., & Surachman, A. E. (2024). Penentuan harga pokok produksi produk ayam geprek dengan metode *full costing*. *Nusantara Mengabdi Kepada Negeri, 1*(3), 76–83. https://doi.org/10.62383/numeken.v1i3.493

Miradji, M. A., Rahmayanti, A., Ana, E. N. Y., Dewi, G. P., Putri, I. F., Vikadanty, M. A., … Rahmawati, Y. S. T. I. (2023). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode *full costing* pada produk UMKM "Pecel Kak". *Jurnal Akuntan Publik, 1*(1), 198–205. https://doi.org/10.59581/jap-widyakarya.v1i1.822

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), 141–152.

Mulyadi. (2015). *Akuntansi biaya* (Edisi ke-5, cetakan ke-10). UPP STIM YKPN.

Sari, M. P., & Prasetyo, A. (2024). Perhitungan harga pokok produksi melalui metode *full costing* dalam industri tahu Putra Gunung Jimat. *Jurnal Riset Ekonomi dan Akuntansi, 2*(4), 417–427. https://jurnal.itbsemarang.ac.id/index.php/JREA/article/download/2662/3081/11986

Setiawan, H., Oktavianus, J., Hutajulu, C. A. C., Anggara, W. T., Ghibrandhi, M. A., Mobry, S., & Sidauruk, T. R. P. (2024). Perhitungan harga pokok produksi dan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* di UMKM Donat X. *SAINTEK: Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi Industri, 8*(1), 7–15. https://doi.org/10.32524/saintek.v8i1.1810

Zulhendra, & Oktaria, D. (2026). Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode *full costing* pada UMKM Titin Taylor. *Jurnal Akademi Akuntansi Indonesia Padang, 5*(2), 358–371. https://doi.org/10.31933/zxxkpq46