

Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penetapan Harga Jual Pada Usaha “Kue Karasa Ceklis Lagi”

Sri Mutiara^{1*}, Mukhammad Idrus², Fajriani Azis³

^{1,2,3} Universitas Negeri Makassar

*E-mail Korespondensi: srimutiara2901@gmail.com

Information Article

History Article

Submission: 03-11-2025

Revision: 28-12-2025

Published: 12-02-2026

DOI Article:

10.24905/mlt.v6i1.357

A B S T R A K

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Penetapan Harga Jual pada usaha “Kue Karasa Ceklis Lagi”. Variabel dalam penelitian ini adalah harga pokok produksi dan harga jual. Populasi dalam penelitian ini adalah semua data-data laporan tentang biaya harga pokok produksi pada Usaha “Kue Karasa Ceklis Lagi”, dan sampelnya adalah laporan biaya harga pokok produksi Usaha “Kue Karasa Ceklis Lagi” pada tahun 2024 untuk menetapkan harga jual produk. Pengumpulan data dilakukan dengan Observasi, dokumentasi dan wawancara. Analisis data dilakukan dengan analisis data kuantitatif dengan menggunakan pendekatan deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan HPP pada Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi dengan metode konvensional menghasilkan total biaya produksi sebesar Rp84.858.000 dan HPP per pcs Rp6.518, sedangkan metode *Full Costing* menghasilkan Rp102.893.500 dan HPP per pcs Rp7.903. Selisih ini terjadi karena metode konvensional belum memperhitungkan seluruh biaya overhead pabrik. Selain itu, harga jual Rp10.000 per pcs yang digunakan saat ini sudah menutupi biaya konvensional, namun belum mencerminkan biaya riil menurut *Full Costing* yang idealnya sebesar Rp12.000 per pcs. Dengan demikian, metode *Full Costing* dinilai lebih akurat dan layak diterapkan karena mampu mencerminkan biaya sebenarnya, menentukan harga jual yang wajar, serta mendukung efisiensi dan keberlanjutan usaha.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Harga Jual, Metode *Full Costing*

A B S T R A C T

This study aims to analyze the calculation of Cost of Goods Sold (COGS) and Determination of Selling Prices in the "Kue Karasa Ceklis Lagi" business. The variables in this study are the cost of goods manufactured and selling prices. The population in this study is all report data on the cost of goods manufactured in the "Kue Karasa Ceklis Lagi" Business, and the sample is the cost of goods manufactured report of the "Kue Karasa Ceklis Lagi" Business in 2024 to determine the selling price of the product. Data collection was carried out by observation, documentation and interviews. Data analysis was carried out by

Acknowledgment

quantitative data analysis using a descriptive approach. The results of the study show that the calculation of COGS in the Kue Karasa Ceklis Lagi Business using the conventional method resulted in a total production cost of Rp84,858,000 and COGS per piece of Rp6,518, while the Full Costing method resulted in Rp102,893,500 and COGS per piece of Rp7,903. This difference occurs because the conventional method has not taken into account all factory overhead costs. Furthermore, the current selling price of Rp10,000 per item covers conventional costs, but does not reflect the actual cost according to Full Costing, which is ideally Rp12,000 per item. Therefore, the Full Costing method is considered more accurate and feasible to implement because it is able to reflect actual costs, determine a reasonable selling price, and support business efficiency and sustainability.

Key word: *Cost of Goods Sold, Selling Price, Full Costing Method*

© 2026 Published by multiplier. Selection and/or peer-review under responsibility of multiplier

PENDAHULUAN

Perkembangan ekonomi di Indonesia saat ini secara tidak langsung telah mendorong persaingan bisnis di berbagai bidang. Perusahaan harus memiliki strategi dan metode yang tepat agar produknya dapat tetap bersaing dengan produk kompetitor dan tetap menghasilkan keuntungan atau laba. Setiap perusahaan atau industri tentu memiliki tujuan yang ingin dicapai, yaitu memperoleh laba yang maksimal, dapat bersaing di pasar, serta dapat memberikan masyarakat luas (Purwanto, 2020).

Harga jual merupakan nilai moneter yang ditetapkan penjual untuk barang atau jasa, dipengaruhi oleh faktor seperti biaya produksi, margin keuntungan, serta kondisi pasar. Harga Pokok Produksi (HPP) menjadi komponen utama yang mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik dalam proses produksi. HPP yang akurat penting sebagai dasar penentuan harga jual yang tepat untuk memastikan keuntungan optimal bagi usaha. Berikut adalah data biaya dan volume produksi usaha Kue Karasa Ceklis Lagi pada tahun 2024. Usaha ini memiliki kapasitas produksi sebanyak 13.020 pcs, yang diproduksi dalam 186 kali proses produksi.

Tabel 1. Harga Pokok Produksi Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi pada Tahun 2024

Keterangan	Satuan	Volume	Total Biaya
Bahan Baku			
Beras	Liter	930	Rp9.645.000

2370

Keterangan	Satuan	Volume	Total Biaya
Gula Merah	Kg	744	Rp17.910.000
Minyak	Liter	558	Rp11.790.000
Air Galon (19 Liter)	Liter	186	Rp1.116.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung			
1 Karyawan	Hari	186	Rp12.090.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik			
Gas 3 Kg	Kg	62	Rp1.327.500
Biaya Listrik	Bulan	12	Rp1.220.000
Biaya Penggilingan Beras	Liter	930	Rp1.860.000
Kemasan	Pcs	13.020	Rp26.040.000
Biaya Pengiriman	Hari	186	Rp1.860.000
Total Harga Pokok Produksi Tahun			Rp84.858.500
Kapasitas Produksi			13.020
HPP/pcs menurut UMKM			Rp6.518

Sumber: Kue Karasa Ceklis Lagi, 2024 (data diolah)

Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang produksi makanan tradisional, dengan produk utama berupa kue karasa. Dalam menjalankan kegiatan produksinya, usaha ini mengeluarkan berbagai komponen biaya seperti bahan baku utama (beras, gula merah, dan minyak dan air), biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik (gas 3 kg, biaya listrik, biaya penggilingan beras, kemasan, dan pengiriman). Berdasarkan Tabel 1, total harga pokok produksi per tahun yang dikeluarkan oleh usaha ini mencapai Rp84.858.500 dengan kapasitas produksi sebanyak 13.020 pcs. Hal ini menghasilkan HPP sebesar Rp6.518 per pcs. Pemilik usaha menetapkan harga jual sebesar Rp10.000 per pcs, sehingga memperoleh margin keuntungan sebesar Rp3.482 per pcs atau sekitar 34,82% dari harga jual. Meskipun margin keuntungan terlihat besar, belum ada kajian yang memastikan bahwa metode perhitungan HPP yang digunakan sudah tepat dan sesuai dengan prinsip akuntansi biaya. Oleh karena itu, diperlukan analisis yang lebih mendalam terkait perhitungan HPP dan penetapan harga jual untuk memastikan bahwa strategi penentuan harga yang diterapkan dapat mendukung keberlanjutan usaha serta meningkatkan daya saing di pasar.

Dalam perhitungan HPP, terdapat dua metode yang umum digunakan, yaitu *Full Costing* dan *variable costing*. Metode *Full Costing* memperhitungkan seluruh biaya produksi, baik tetap maupun variabel, sehingga menghasilkan perhitungan HPP yang lebih akurat dan komprehensif (Badriah et al., 2019). Sebaliknya, metode *variable costing* hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel (Mulyadi, 2016). Dengan menerapkan metode *Full Costing*, UMKM dapat memastikan bahwa semua komponen biaya telah

diperhitungkan dalam HPP, sehingga penetapan harga jual dapat dilakukan dengan lebih strategis.

Di Kecamatan Cempa, Kabupaten Pinrang, banyak pelaku usaha kue karasa masih menetapkan harga jual berdasarkan harga pasar tanpa memperhitungkan seluruh biaya produksi secara mendetail. Akibatnya, keuntungan yang diperoleh sering kali tidak optimal. Salah satu contoh kasus adalah usaha Kue Karasa Ceklis Lagi, yang saat ini masih menggunakan metode perhitungan sederhana dalam menentukan harga pokok produksi. Jika tidak diperbaiki, hal ini dapat berdampak pada profitabilitas usaha dalam jangka panjang. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk membantu usaha Kue Karasa Ceklis Lagi dalam menghitung HPP dengan metode yang lebih akurat, sehingga dapat menentukan harga jual yang lebih tepat dan menguntungkan.

Menurut Supriyono (2018), penerapan sistem perhitungan biaya yang tepat dapat meningkatkan akurasi dalam menentukan harga jual serta meningkatkan efisiensi operasional usaha. Pendekatan *cost-plus pricing*, yang memasukkan seluruh biaya produksi dan margin keuntungan yang diinginkan, dapat menjadi solusi bagi UMKM untuk menentukan harga jual yang lebih kompetitif (Garrison et al., 2020). Dengan pendekatan ini, pelaku usaha dapat memastikan bahwa harga jual tidak hanya menutupi biaya produksi, tetapi juga memberikan keuntungan yang layak.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Penelitian ini bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis proses perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan bagaimana hasil perhitungan tersebut digunakan untuk menetapkan harga jual. Pendekatan kuantitatif digunakan untuk menganalisis data numerik, seperti biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead*, yang dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Studi ini juga dapat menggunakan teknik analisis *Full Costing* untuk menghitung HPP secara menyeluruh dan menetapkan harga jual produk berdasarkan margin keuntungan yang diinginkan, sehingga memberikan hasil yang akurat dan relevan untuk pengambilan keputusan usaha.

Desain penelitian ini digunakan untuk menggambarkan dan menganalisis secara mendalam proses perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada usaha “Kue Karasa Ceklis Lagi”. Studi ini berfokus pada satu objek penelitian, yaitu usaha tersebut, sehingga memberikan

pemahaman yang spesifik mengenai elemen biaya produksi, seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik. Penelitian ini bertujuan untuk mendokumentasikan secara rinci bagaimana HPP dihitung dan bagaimana hasilnya digunakan untuk menetapkan harga jual.

Penelitian ini dilaksanakan selama satu bulan, yaitu pada bulan Mei 2025, dengan fokus pada pengumpulan dan analisis data terkait perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual pada usaha ‘Kue Karasa Ceklis Lagi’ pada tahun 2024. Teknik analisis data dimplementasi dalam penelitian ini berupa digunakan metode deskriptif kuantitatif yang terdiri atas Melakukan wawancara dengan pemilik usaha. Mengumpulkan data-data yang dibutuhkan berupa informasi terkait biaya biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing*. Menentukan harga jual produk, dan Menarik kesimpulan hasil perhitungan.

HASIL

Penentuan Harga Pokok Produksi

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi

Perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi masih dilakukan secara sederhana dan belum sepenuhnya mencerminkan keseluruhan biaya produksi yang sebenarnya. Beberapa komponen biaya belum diklasifikasikan dengan tepat, seperti beberapa biaya *overhead* variable yang belum dimasukkan kedalam perhitungan serta penyusutan peralatan produksi yang belum dicatat secara sistematis sebagai bagian dari biaya *overhead* pabrik tetap. Kondisi ini mencerminkan karakteristik umum usaha mikro yang belum menerapkan sistem pencatatan akuntansi yang terstruktur. Oleh karena itu, diperlukan penyempurnaan dalam metode perhitungan harga pokok produksi agar lebih akurat dan dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan yang tepat. Data perhitungan harga pokok produksi menurut kondisi riil usaha dapat dilihat pada tabel 2 berikut.

Tabel 2. Harga Pokok Produksi Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi Tahun 2024

No	Harga Pokok Produksi	Jumlah Kebutuhan	Subtotal (Rp)
1	Biaya Bahan Baku :		
	Beras	930 Liter	9.645.000
	Gula Merah	744 Kg	17.910.000
	Minyak	558 Liter	11.790.000
	Air Galon 19 Liter	186 Liter	1.116.000
2	Biaya Tenaga Kerja :		
	1 Karyawan	186 Hari	12.090.000

No	Harga Pokok Produksi	Jumlah Kebutuhan	Subtotal (Rp)
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik :		
	Gas 3 Kg	62	1.327.500
	Biaya Listrik	12 Bulan	1.220.000
	Biaya Penggilingan Beras	930 Liter	1.860.000
	Kemasan	13.020 Pcs	26.040.000
	Biaya Pengiriman	186 Hari	1.860.000
	Total Harga Pokok Produksi		84.858.500
	Jumlah Produksi Kue Karasa Per Tahun		13.020
	Harga Pokok Produksi Per Pcs		6.518

Sumber: Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi, 2025 (data diolah)

Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui bahwa total biaya produksi Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi adalah sebesar Rp84.858.500 per tahun dan pemilik usaha memproduksi Kue Karasa dalam setiap tahunnya sebanyak 13.020 pcs, sehingga harga pokok produksi yang didapat dalam perhitungan Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi adalah Rp6.518 per pcs Kue Karasa.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti (Metode *Full Costing*)

Harga pokok produksi berdasarkan metode *Full Costing* mencakup seluruh biaya yang terlibat dalam proses produksi, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap. Metode ini bertujuan untuk menghasilkan perhitungan harga jual yang lebih akurat, menganalisis tingkat profitabilitas produk, serta meningkatkan ketepatan dalam penyusunan laporan keuangan. Selain itu, *Full Costing* juga mendukung proses perencanaan dan pengendalian biaya, sehingga perusahaan dapat mengidentifikasi peluang efisiensi dalam kegiatan produksinya.

Perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi masih menggunakan perhitungan sederhana. Sehingga dalam praktiknya, masih terdapat beberapa komponen biaya yang belum tercatat atau diperhitungkan secara sistematis, seperti penyusutan alat produksi dan sebagian biaya *overhead* tetap. Hal ini menyebabkan perhitungan sebelumnya belum sepenuhnya mencerminkan keseluruhan biaya produksi secara komprehensif. Oleh karena itu, dalam penelitian ini, peneliti melakukan penyesuaian dengan memasukkan komponen-komponen biaya yang belum dihitung agar memperoleh hasil perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat dan mencerminkan kondisi riil usaha. Adapun rincian perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* pada Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi disajikan pada Tabel 12 berikut.

Tabel 3. Biaya Produksi Tahun 2024

No	Harga Pokok Produksi	Jumlah Kebutuhan	Subtotal (Rp)
1	Biaya Bahan Baku		
	Beras	930 Liter	9.645.000
	Gula Merah	744 Kg	17.910.000
	Minyak	558 Liter	11.790.000
	Air Galon 19 Liter	186 Liter	1.116.000
	Total Biaya Bahan Baku		40.461.000
2	Biaya Tenaga Kerja		
	1 Karyawan	186 Hari	12.090.000
	Total Biaya Tenaga Kerja		12.090.000
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel		
	Gas 3 Kg	62	1.327.500
	Biaya Listrik	12 Bulan	1.220.000
	Biaya Penggilingan Beras	930 Liter	1.860.000
	Kemasan	13.020 Pcs	26.040.000
	Kantong Kresek Kecil (24 x 40 cm)	180 Pack	1.800.000
	Kantong Kresek Besar (28 x 46 cm)	120 Pack	1.560.000
	Plastik (Alas Penjemuran)	48 Lembar	960.000
	Biaya Pengiriman	186 Hari	1.860.000
	Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel		36.627.500
4	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap		
	Penyusutan Peralatan		1.585.000
	Imbalan Tenaga Pemilik		12.090.000
	Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap		13.715.000
Total Biaya Produksi Pertahun			102.893.500

Sumber: Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi, 2025 (data diolah)

Tabel 3 menampilkan rincian biaya produksi Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi tahun 2024. Komponen biaya yang dihitung terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik variabel dan tetap. Biaya bahan baku meliputi beras, gula merah, minyak dan air galon 930 liter dengan total biaya bahan baku sebesar Rp40.461.000. Biaya tenaga kerja langsung untuk satu orang karyawan dihitung sebesar Rp12.090.000 per tahun.

Selanjutnya, biaya *overhead* pabrik variabel mencakup gas 3 kg, biaya listrik, biaya penggilingan, kemasan, kantong kresek kecil, kantong kresek besar, biaya pengiriman, serta plastik untuk alas penjemuran, dengan total biaya sebesar Rp36.627.500.

Selain itu, biaya *overhead* pabrik tetap berupa penyusutan peralatan juga diperhitungkan sebesar Rp1.585.000 dan imbalan tenaga pemilik yaitu sebesar Rp12.090.000 karena pemilik terlibat langsung dalam proses administrasi, pemasaran dan membantu proses produksi sehingga juga dimasukkan kedalam biaya *overhead* pabrik tetap karena pemilik mempunyai tanggungjawab setara dengan karyawan. Dengan demikian, total keseluruhan biaya produksi mencapai Rp102.893.500 per tahun.

Tabel 4. Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Tahun 2024

Keterangan		
PERSEDIAAN BAHAN BAKU AWAL		
Pembelian Bersih	40.461.000	
Bahan Baku Yang Tersedia	40.461.000	
(PERSEDIAAN BAHAN BAKU AKHIR)	-	
Bahan Baku yang terpakai		40.461.000
BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG		12.090.000
BIAYA OVERHEAD PABRIK		
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	36.627.500	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	13.715.000	
Total BOP		50.342.500
PERSEDIAAN BARANG DALAM PROSES		-
PERSEDIAAN BARANG DALAM PROSES (AKHIR)		-
Harga Pokok Produksi Pertahun		102.893.500
Jumlah Produksi Kue Karasa Per Bulan		13.020
Harga Pokok Produksi Per Pcs		7.903

Sumber: Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi, 2025 (data diolah)

Berdasarkan tabel 4, dapat dilihat bahwa harga pokok produksi Rp102.893.500, dimana harga pokok per pcsnya Rp7.903, jumlah persediaan di nolkan karena barang dibuat biasanya berdasarkan pesanan, sehingga tidak ada bahan baku dan barang dalam proses yang tersisa setiap bulannya.

Penentuan Harga Jual

Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi selama ini menetapkan harga jual produknya dengan mengikuti harga yang sudah berlaku di pasar. Pendekatan ini memang umum dilakukan oleh pelaku usaha kecil karena dianggap lebih sederhana dan langsung bisa menyesuaikan dengan daya beli konsumen. Namun, penetapan harga yang hanya mengikuti pasar tanpa adanya target

laba yang jelas dapat menyulitkan usaha dalam merencanakan pertumbuhan jangka panjang. Pelaku usaha bisa saja mendapatkan laba terlalu kecil atau bahkan tidak menyadari jika sebenarnya mengalami kerugian karena tidak ada acuan yang pasti terkait perhitungan keuntungan dari setiap produk yang dijual.

Dalam konteks pengembangan usaha, seharusnya penetapan harga jual tidak hanya didasarkan pada harga pasar, tetapi juga memperhitungkan biaya produksi serta target keuntungan yang diharapkan. Dengan begitu, pelaku usaha dapat mengetahui secara pasti margin keuntungan dari setiap penjualan, dan dapat menggunakan informasi tersebut untuk mengelola usaha secara lebih profesional. Oleh karena itu, dalam penelitian ini ditetapkan bahwa harga jual Kue Karasa sebaiknya mengacu pada perhitungan HPP ditambah laba sebesar 50%. Penetapan target laba sebesar itu dianggap sesuai dengan kondisi usaha Kue Karasa Ceklis Lagi yang sedang tumbuh dan ingin tetap bersaing di pasar lokal. Adapun perhitungannya adalah sebagai berikut:

- a. Penentuan Harga Jual menggunakan metode *Full Costing* menurut Harga Pokok Produksi Usaha Kue Kue Karasa Ceklis Lagi pada tahun 2024 menghasilkan 13.020 pcs Kue Karasa dengan biaya yang dikeluarkan sebesar Rp84.858.000.

$$\text{Harga Jual} = \text{HPP} + (\text{HPP} \times \text{Margin Keuntungan \% laba})$$

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \text{Rp}6.518 + (\text{Rp}6.518 \times 50\%) \\ &= \text{Rp}6.518 + \text{Rp}3.259\end{aligned}$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Rp}9.777$$

Dari uraian data menunjukkan harga jual dengan metode *Full Costing* yang dilakukan pemilik usaha Kue Karasa Ceklis Lagi mendapatkan hasil sebesar Rp9.777.

- b. Perhitungan Penentuan Harga Jual menggunakan metode *Full Costing* menurut total biaya hasil perhitungan peneliti pada tahun 2024. Dengan Total biaya yang dikeluarkan yaitu Rp102.893.500 menghasilkan 13.020 pcs Kue Karasa.

$$\text{Harga Jual} = \text{HPP} + (\text{HPP} \times \text{Margin Keuntungan \% laba})$$

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \text{Rp}7.903 + (\text{Rp}7.903 \times 50\%) \\ &= \text{Rp}7.903 + \text{Rp}3.951\end{aligned}$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Rp}11.854$$

Dari uraian data menunjukkan harga jual dengan metode *Full Costing* pada Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi mendapatkan hasil sebesar Rp11.854.

Penentuan harga jual berdasarkan harga pokok produksi yang digunakan oleh usaha Kue Karasa Ceklis Lagi berbeda dengan hasil perhitungan menggunakan metode *Full Costing*, sehingga terdapat selisih antara keduanya. Selisih ini muncul karena beberapa komponen biaya, seperti biaya penyusutan peralatan produksi, imbalan tenaga pemilik dan *Overhead* pabrik lainnya, belum sepenuhnya diperhitungkan dalam metode konvensional yang selama ini diterapkan oleh pemilik usaha. Akibatnya, harga pokok produksi yang dihitung dengan metode *Full Costing* menjadi lebih akurat dalam mencerminkan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi kue.

Hal ini penting, mengingat usaha Kue Karasa Ceklis Lagi mengandalkan kualitas bahan baku dan proses produksi tradisional yang memerlukan pengeluaran rutin dan konsisten. Dengan menggunakan metode *Full Costing*, pemilik usaha dapat mengetahui total biaya sebenarnya dan menetapkan harga jual yang tidak hanya menutupi biaya, tetapi juga menghasilkan keuntungan yang optimal dan berkelanjutan. Berikut ini ditampilkan perbandingan harga jual berdasarkan metode yang selama ini digunakan oleh usaha dengan perhitungan menggunakan metode *Full Costing* dalam menetapkan harga jual per potong Kue Karasa:

Tabel 5. Perbandingan Penetapan Harga Jual Tahun 2024

Keterangan	Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi	Metode <i>Full Costing</i>
Total Harga Pokok Produksi Tahun	84.858.000	102.893.500
Jumlah Unit yang Dijual	13.020	13.020
Harga Pokok Produksi Per Pcs	6.518	7.903
Laba Per Pcs	3.259	3.951
Harga Jual Per Pcs	9.777	11.854
Dibulatkan	10.000	12.000

Sumber: Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi, 2025 (data diolah)

Berdasarkan tabel 5 terlihat bahwa ada perbedaan perhitungan biaya dan penetapan harga jual antara Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi dan Analisis yang dilakukan oleh Peneliti. Jika menginginkan laba 50% dari total biaya, maka harga jual seharusnya Rp12.000,00 per kemasan.

Hasil Penelitian dan Pembahasan

Perhitungan biaya dengan menggunakan metode *Full Costing* memiliki keunggulan karena mencakup seluruh elemen biaya, baik biaya tetap maupun variabel, sehingga dapat menjadi alat analisis yang akurat dalam penetapan harga jual. Dalam konteks ini, usaha Kue Karasa Ceklis Lagi telah melakukan perhitungan biaya produksi secara sederhana, namun ditemukan bahwa beberapa komponen biaya penting, seperti biaya penyusutan peralatan, biaya *Overhead* pabrik, dan biaya distribusi, belum sepenuhnya dimasukkan dalam perhitungan.

Oleh karena itu, disarankan agar usaha Kue Karasa Ceklis Lagi melakukan evaluasi dan analisis menyeluruh terhadap seluruh biaya yang dikeluarkan setiap periodenya. Dengan menggunakan pendekatan *Full Costing*, usaha dapat menetapkan harga jual yang lebih tepat dan mencerminkan kondisi keuangan yang sebenarnya, sehingga mendukung kelangsungan dan pertumbuhan usaha di tengah persaingan pasar. Adapun Perbandingannya dapat dilihat pada table 14 berikut:

Tabel 6. Perbandingan Harga Pokok Produksi

No	Keterangan	Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi (Rp)	<i>Full Costing</i> (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	40.461.000	40.461.000
2	Biaya Tenaga Kerja	12.090.000	12.090.000
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	32.307.000	50.342.500
Total Harga Pokok Produksi		84.858.000	102.893.500
Jumlah Produksi Kue Karasa		13.020	13.020
HPP Per Pcs Kue Karasa		6.518	7.903
Harga Jual Per Pcs (Laba 50%)		9.777	11.854

Sumber: Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi, 2025 (data diolah)

Berdasarkan hasil perhitungan yang disajikan pada Tabel 6, dapat diketahui adanya perbedaan yang cukup signifikan antara harga pokok produksi (HPP) yang dihitung secara konvensional oleh Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi dengan HPP yang dihitung menggunakan metode *Full Costing*. Pada perhitungan konvensional, total harga pokok produksi tercatat sebesar Rp84.858.000 dengan HPP per pcs sebesar Rp6.518. Sementara itu, pada perhitungan dengan metode *Full Costing*, total biaya produksi tercatat sebesar Rp102.893.500 dengan HPP per pcs sebesar Rp7.903.

Perbedaan ini terutama disebabkan oleh adanya komponen biaya *overhead* pabrik yang lebih lengkap pada metode *Full Costing*. Dalam metode konvensional, biaya *overhead* pabrik hanya dicatat sebesar Rp32.307.000, sedangkan pada metode *Full Costing* menjadi

Rp50.342.500 atau terdapat selisih sebesar Rp18.035.500. Penambahan ini berasal dari dimasukkannya biaya kantong kresek kecil dan besar, biaya penyusutan peralatan, dan imbalan tenaga pemilik. yang sebelumnya belum diperhitungkan secara sistematis oleh pihak usaha.

Selisih HPP per pcs yang dihasilkan antara kedua metode adalah sebesar Rp1.385 lebih tinggi pada metode *Full Costing*. Selisih ini turut berpengaruh pada perhitungan harga jual. Dengan asumsi target laba sebesar 50% dari HPP, harga jual per pcs berdasarkan metode konvensional adalah Rp9.777 sedangkan menurut metode *Full Costing* meningkat menjadi Rp11.854, sehingga terdapat selisih sebesar Rp2.077.

Temuan ini menunjukkan bahwa perhitungan biaya produksi yang dilakukan secara konvensional oleh Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi masih belum sepenuhnya mencerminkan biaya produksi riil yang dikeluarkan oleh usaha. Hal ini berpotensi menimbulkan ketidakakuratan dalam penetapan harga jual, yang pada akhirnya dapat memengaruhi tingkat keuntungan dan keberlanjutan usaha di masa depan.

Oleh karena itu, penerapan metode *Full Costing* dapat menjadi alternatif perhitungan yang lebih akurat dan komprehensif karena seluruh komponen biaya, baik bahan baku, tenaga kerja, maupun biaya overhead pabrik, dicatat secara menyeluruh dan sistematis. Dengan demikian, harga pokok produksi yang dihasilkan lebih mendekati kondisi riil di lapangan sehingga dapat dijadikan dasar yang lebih tepat dalam menetapkan harga jual yang kompetitif serta mendukung perencanaan laba yang optimal.

Selain perbedaan angka, hasil ini menunjukkan bahwa selama ini Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi belum sepenuhnya menghitung biaya *overhead* secara rinci. Biaya kantong kresek, penyusutan peralatan, dan imbalan tenaga pemilik yang seharusnya masuk dalam biaya *overhead*, sebelumnya belum diperhitungkan, sehingga HPP yang dihasilkan lebih rendah dari kondisi biaya riil. Hal ini berpotensi membuat harga jual tidak mampu menutup seluruh biaya produksi secara optimal.

Dengan penerapan metode *Full Costing*, semua komponen biaya tercatat secara lebih lengkap dan sistematis. Informasi ini membantu pemilik usaha dalam menetapkan harga jual yang sesuai, menjaga margin keuntungan, dan mendukung kelancaran arus kas usaha. Selain itu, pencatatan biaya yang lebih akurat juga bermanfaat untuk perencanaan dan pengendalian biaya ke depan agar usaha tetap efisien.

Secara keseluruhan, perhitungan menggunakan metode *Full Costing* memberikan

gambaran biaya produksi yang lebih realistis dibandingkan perhitungan konvensional. Oleh karena itu, disarankan agar usaha ini mulai menggunakan metode ini secara rutin dalam penentuan HPP dan evaluasi harga jual, sehingga dapat meningkatkan keuntungan dan menjaga daya saing produk di pasar.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa Perhitungan HPP yang dilakukan pemilik usaha masih menggunakan metode konvensional dengan total biaya produksi sebesar Rp84.858.000 dan HPP per pcs sebesar Rp6.518. Sedangkan menurut metode *Full Costing*, total biaya produksi menjadi Rp102.893.500 dengan HPP per pcs sebesar Rp7.903. Perbedaan tersebut disebabkan karena metode konvensional belum memperhitungkan seluruh unsur biaya overhead pabrik seperti biaya penyusutan peralatan dan biaya tidak langsung lainnya, sementara metode *Full Costing* memasukkan seluruh biaya tetap maupun variabel, sehingga hasilnya lebih akurat dan mencerminkan kondisi biaya sebenarnya.

Harga jual yang ditetapkan oleh pemilik usaha sebesar Rp10.000 per pcs didasarkan pada perhitungan konvensional yang menghasilkan laba per pcs sebesar Rp3.259 atau total harga jual Rp9.777 yang dibulatkan menjadi Rp10.000. Sementara itu, perhitungan menggunakan metode *Full Costing* menunjukkan bahwa untuk memperoleh laba yang sama, harga jual seharusnya sebesar Rp11.854 atau dibulatkan menjadi Rp12.000 per pcs. Hal ini menunjukkan bahwa harga jual Rp10.000 per pcs memang sudah menutupi biaya produksi menurut metode konvensional, namun belum sepenuhnya sesuai jika dihitung berdasarkan metode *Full Costing*, karena masih terdapat selisih biaya yang belum diperhitungkan. Dengan demikian, harga jual ideal agar usaha memperoleh laba yang wajar dan berkelanjutan seharusnya Rp12.000 per pcs.

Berdasarkan hasil analisis tersebut, dapat disimpulkan bahwa metode *Full Costing* lebih tepat diterapkan pada Usaha Kue Karasa Ceklis Lagi karena memberikan hasil perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual yang lebih akurat, realistis, dan mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya. Dengan penerapan metode ini, pemilik usaha dapat menentukan harga jual yang sesuai, memperoleh laba yang optimal, serta meningkatkan efisiensi dan daya saing usaha secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adilah, & Aufa, R. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dalam Menetapkan Harga Jual Pada Usaha Omah Jahit Zea. *Journal GEEJ*, 7(2), 10–34. <http://eprints.perbanas.ac.id/11696/4/BAB%20II.pdf>
- Badriah, E., Nurwanda, A., Galuh, U., Indonesia, C., & Moderat, J. (2019). Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Pembangunan Rumah Penentuan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing* sangat penting karena metode ini lebih rinci dalam memasukkan komponen-komponen biaya yang diperlukan dalam suatu proses produksi . Hal ini dap. 5(November), 411–421. <https://jurnal.unigal.ac.id/moderat/article/view/3011/2747>
- Bustami, Bastian dan Nurlela. (2019). Akuntansi Biaya, Teori dan Aplikasi, Edisi Empat, Graha Ilmiah, Yogyakarta
- Dewi, S. R. (n.d.). Akuntansi Biaya.
- Emy, & Monika. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk. *Jurnal Akuntansi dan Manajemen*, 10(2), 45-56.
- Fahriani, D., Rohmah, F. Y., & Hariyanto, W. E. (2023). 3 1,2,3. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(23), 656–664.
- Firdaus, A. D., Wasilah, A., & Catur, S. (2019). Akuntansi Biaya (Edisi 5). Salemba Empat: Jakarta.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2020). *Managerial Accounting*. McGraw-Hill Education.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2015). *Cost Management: Accounting and Control*. Boston: Cengage Learning.
- 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 (JAMANE)*, 1(2), 218–223. <https://doi.org/10.56248/jamane.v1i2.36>
- Hariyanto, J. (2022). Manajemen Biaya dan Penetapan Harga. Penerbit universitas.
- Harnanto. (2017). Akuntansi Biaya, Konsep dan Metodologi Penggolongan Biaya Elemen Biaya Produksi Perhitungan Harga Pokok Produk. Penerbit ANDI dan BPFE. <https://jamane.marospub.com/index.php/journal/article/view/36/64>
- Hidayat, R., & Kusuma, A. (2022). Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM di Era Digital. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 15(1), 78-89. <https://journalpedia.com/1/index.php/jpb/article/view/2821/2843>
- Jaya, J. D., Ariyani, L., & Hadijah, H. (2019). Designing Clean Production of Tofu Processing Industry in Ud. Sumber Urip Pelaihari. *Jurnal Agroindustri*, 8(2), 105–112. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.8.2.105-112>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2020). *Marketing Management*. Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2022). *Marketing Management* (16th Editi). Pearson Education.

- Lestari, A., Rosita, S. I., & Marlina, T. (2019). Analisis Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 7(1), 173–178. <https://doi.org/10.37641/jimkes.v7i1.210>
- Maghfirah, M., & Syam, F. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Metode *Full Costing* pada UMKM Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)*, 1(2), 59–70. <https://jurnal.unigal.ac.id/moderat/article/view/3011/2747>
- Melati, L. S. A., Saputra, G., Najiyah, F., & Asas, F. (2022). Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *Full Costing* untuk penetapan harga jual produk pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan. *Owner*, 6(1), 632–647. <https://doi.org/10.33395/owner.v6i1.611>
- Mugiati, & Sihombing, B. (2016). *Effect of Calculation of Cost of Production on Selling Price of Products Manufacturing Companies in Papua (Case Study CV. Sagita Grafika)*. 4(June), 2016.
- Mulyadi. (2014). Akuntansi Biaya Edisi 5. Yogyakarta: Unit Penerbit Dan Percetakan Sekolah Tinggi Manajemen YKPN.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (p. 518). Unit Penerbit Dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat.
- Nafisah, N., Dientri, A. M., Darmayanti, N., & Winarno, W. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dan *Variable Costing*. 4(1), 1–15. <https://e-jurnal.unisda.ac.id/index.php/J-MACC/article/view/2400/1609>
- Nursanti, W., & Setyorini, R. D. A. (2021). Pengaruh Biaya Bahan Baku Langsung dan Biaya Tenaga Kerja Langsung Terhadap Laba Usaha. *Jurnal Akuntansi FE-UB*, 15(1), 1–17. www.idx.co.id
- Prasetyo, D., Ermawati, E., & Indrianasari, N. T. (2019). *Calculation of Production Cost Analysis Using Full Costing to Set Price on Flower UD Jaya*. *Progress Conference*, 2(2), 158–164.
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>
- Riawayadi. (2014). Akuntansi Biaya Pendekatan Tradisional Dan Kontenporer. Penerbit Salemba Empat.
- Risyanti, I., & Masrunik, E. (2018). *Cost Plus Pricing Method In Determining The Selling Price Of The Banana Chips (Study At Ud. Anisa Jaya Gogodeso Village)*. *JARES (Journal of Academic Research and Sciences)*, 3(1), 53–62. <https://doi.org/10.35457/jares.v3i1.505>
- Rudiatin, E., & Ramadhan, A. I. (2018). Kekuatan Moral dan Budaya, Mendukung Perekonomian Indonesia: Sebuah Gambaran Usaha Kecil dan Menengah. *BASKARA Journal of Business & Entrepreneurship*, 1(1), 21–34. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/baskara/article/view/3117>

- Santoso, H., & Wijaya, T. (2023). *Akuntansi Biaya: Pendekatan Manajerial*. penerbit Mitra Wacana Media.
- Satriani, D., Kusuma, V. V., Produksi, H. P., & Penjualan, H. P. (2020). Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan. 4(2).
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Supriyono. (2016). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: BPFE UGM.
- Supriyono. (2018). *Akuntansi Biaya: Pengendalian dan Perencanaan Biaya Produksi*. Salemba Empat.
- Susanti, L. (2021). Fluktuasi Harga Bahan Baku dan Tantangan UMKM dalam Menetapkan Harga Jual Produk. *Jurnal Bisnis dan Keuangan*, 12(1), 55-70.
- V. Wiratna, S. (2015). *Akuntansi Biaya Teori & Penerapannya* (p. 2). Pustaka Baru Press.
- Yustitia, E., & Adriansah, A. (2022). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual pada UMKM di Desa Sawahkulon. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1–9. https://doi.org/10.32764/abdimas_ekon.v3i1.