Jurnal Akuntansi dan Bisnis (Akuntansi) Vol 5, No.2, Oktober 2025, pp. 186 - 204
p-ISSN : 2808-9022 (print)
e-ISSN : 2798-1789 (online)
http://journal.politeknik-pratama.ac.id/index.php/JIAB

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DONAT MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* SEBAGAI PENENTUAN HARGA JUAL
(Studi Kasus Doyan Donat di Tepi Jalan Raya Bekut)

WIDIA[1]
[1]Politeknik Negeri Sambas
Sambas, e-mail: widia2ly@gmail.com

ARTICLE INFO

Article history:

Received 10 June, 2025
Received in revised form 22 October 2025
Accepted 28 October 2025
Available online 31 October 2025

ABSTRACT

This study aims to determine the cost of production using the full costing method, compare it with MSME calculations, and set the selling price using the cost plus pricing method. This research was conducted at MSME Doyan Donat in Sambas, which has not implemented a comprehensive cost recording system. The results showed a difference of IDR 23,943,880 between MSMEs' conventional calculation and the full costing method. Setting the selling price using the cost plus pricing method resulted in a price of IDR 2,308 per donut, while the MSME's version was only IDR 1,192. This discrepancy of IDR 1,116 emphasizes the importance of applying cost accounting methods in strategic decision-making. This study concludes that the full costing and cost plus pricing methods significantly contribute to helping MSMEs set rational and profitable selling prices.
Keywords: *Full costing, cost plus pricing, cost of production, MSMEs, selling price*

Abstrak

Penelitian bertujuan untuk menghitung HPP menggunakan metode *full costing*, membandingkannya dengan perhitungan UMKM, serta menetapkan harga jual dengan pendekatan *cost plus pricing*. Penelitian dilakukan pada UMKM Doyan Donat di Sambas yang belum menerapkan sistem pencatatan biaya secara menyeluruh. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat selisih sebesar Rp23.943.880 antara perhitungan konvensional UMKM dan metode *full costing*. Penentuan harga jual melalui *cost plus pricing* menghasilkan harga jual Rp2.308 per donat, sedangkan versi UMKM hanya sebesar Rp1.192. Selisih sebesar Rp1.116 tersebut menunjukkan pentingnya penerapan metode akuntansi biaya dalam pengambilan keputusan strategis. Penelitian ini menyimpulkan bahwa metode *full costing* dan *cost plus pricing* memberikan kontribusi signifikan dalam membantu UMKM menetapkan harga jual yang rasional serta menguntungkan.
Kata Kunci: *Full costing*, *cost plus pricing*, harga pokok produksi, harga jual, UMKM.

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki peran besar dalam perekonomian nasional. Sebuah tantangan utama yang dihadapkan dengan UMKM ialah dalam hal manajemen keuangan, khususnya dalam penetapan HPP serta penetapan harga jual yang sesuai. Banyak pelaku UMKM menentukan harga jual secara

Received June 10, 2025; Revised October 22, 2025; Accepted October 28, 2025

p-ISSN: 2808-9022 e-ISSN: 2798-1789

intuitif tanpa analisis biaya yang akurat. Akibatnya, mereka seringkali tidak mengetahui secara pasti apakah usaha mereka memperoleh keuntungan atau justru mengalami kerugian.

UMKM Doyan Donat di Sambas merupakan contoh usaha yang masih menetapkan harga jual berdasarkan perkiraan tanpa pencatatan biaya yang sistematis. Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menghitung HPP menggunakan metode full costing, membandingkannya dengan metode konvensional UMKM, serta menetapkan harga jual menggunakan cost plus pricing. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi rujukan bagi UMKM lain untuk menambah efisiensi dan keberlanjutan usahanya dengan pengelolaan biaya yang lebih baik.

Sehubung dengan uraian dari latar belakang diatas, adapun tujuan penelitian yaitu: Untuk mengetahui HPP dengan metode full costing, Untuk mengetahui harga jual dengan cost plus pricing, Untuk mengetahui perbandingan perhitungan HPP usaha dengan metode full costing?

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Akuntansi Biaya

Proses pengidentifikasian, pendokumentasian, penghitungan, peringkasan, penilaian, beserta pelaporan biaya pokok sebuah produk barang ataupun jasa disebut akuntansi biaya. Proses ini dilaksanakan melalui penerapan teknik ataupun prosedur khusus sehingga memungkinkan manajemen perusahaan mengambil keputusan bisnis yang efisien sekaligus akurat (Melina *et al*., 2022). Akuntansi biaya adalah studi tentang data biaya yang dikategorikan, didokumentasikan, diperiksa dan disajikan dalam laporan informasi akuntansi (Hilmi et al., 2018). Akuntansi biaya merupakan data biaya yang digolongkan, dicatat serta dianalisis yang digunakan untuk mengambil keputusan, sehingga perusahaan dapat mencapai efisiensi operasional dan meningkatkan profitabilitas.

2.2 Penggolongan atau Klasifikasi Biaya

Penggolongan atau klasifikasi biaya dibuat untuk menghasilkan data biaya yang relevan untuk tujuan bisnis. Yang artinya, semua usaha akan melakukan penggolongan biaya yang bervariasi bergantung pada tujuan yang diinginkan (Ramadhan et al., 2022).

Menurut Astuti (2019) bahwa klasifikasi biaya adalah suatu proses guna mengelompokkan atau mengklasifikasikan biaya menurut tujuannya. Pada akuntansi biaya dikenal konsep "*different cost for different purpose*", maknanya biaya yang berbeda akan dikeluarkan untuk tujuan yang lain pula. Karena klasifikasi biaya berlandaskan pada tujuan yang hendak dicapai diwujudkan melalui pengklasifikasian tersebut.

2.3 Harga Pokok Produksi

Seluruh biaya yang harus dikeluarkan dalam memproduksi barang atau jasa, yang disebutkan pada satuan merupakan biaya produksi (Agnesia, 2019). Adapun unsur-unsur dari HPP yaitu:

1. Biaya bahan baku

Bahan baku ialah komponen terpenting selama proses produksi serta bisa langsung diperhitungan dalam biaya pokok produk. Tepung, gula, susu dancow, bread improved, maurifan dan mentega merupakan contoh biaya bahan baku.

2. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya pekerja langsung dikenal juga dengan gaji langsung merupakan biaya yang dikeluarkan untuk karyawan yang terkait langsung saat proses pembuatan produk akhir.

3. Biaya *overhead* pabrik

Selain bahan baku, *overhead* pabrik merupakan biaya umum. Biaya listrik, air, mesin (*mixer*) dan bahan bakar merupakan biaya *overhead* pabrik karena biaya yang berkaitan dengan produksi.

2.4 Penentuan Harga Pokok Produksi

Proses pengalokasian komponen biaya ke dalam perhitungan biaya produksi dikenal sebagai metode untuk menentukan biaya produksi. Keputusan ini biasanya dibuat dengan menggunakan salah satu dari dua pendekatan yaitu *full costing* (pendekatan biaya penuh) serta *variable costing* (pendekatan biaya variabel) (Ratih Purwasih, 2022).

1. Metode *full costing*

Menurut Aponno (2022) pendekatan *full costing* digunakan sebagai penentuan biaya produksi dengan mempertimbangkan seluruh unsur biaya, antara lain biaya bahan baku yang dipakai sebagai bahan utama produksi, biaya pekerja langsung berupa upah tenaga kerja yang berkaitan langsung saat proses produksi serta biaya *overhead* pabrik yang terdiri biaya variabel serta biaya tetap.

2. Variabel costing

Proses perhitungan biaya produksi yang hanya mempertimbangkan biaya variabel produksi, seperti biaya pekerja langsung, biaya bahan baku, dan biaya *overhead* pabrik, dikenal sebagai *variabel costing* (Wardoyo, 2016).

2.5 Penentuan Harga Jual

Sejumlah bayaran atau imbalan (baik uang maupun barang) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah komposisi tertentu dari barang atau jasa disebut dengan harga jual (Purnami, 2016). Penetapan harga produk oleh perusahaan dilakukan dengan harapan dapat meningkatkan penjualan dan mencapai laba yang maksimal. Perusahaan memandang bahwa penentuan harga jual adalah unsur utama, karena termasuk tahap penting yang merupakan salah satu langkah strategis untuk memikat perhatian pelanggan serta mempertahankan pelanggan yang sudah ada (Purnami, 2016). Menetapkan harga juga dapat dilakukan untuk menjaga loyalitas pelanggan, mendorong penjualan ulang, atau menghindari masalah dengan pihak berwenang (Dariana, 2020).

Cost plus pricing yang artinya penetapan harga berbasis biaya yang memperhitungkan baik pengeluaran produksi maupun non-produksi yang terkait erat dengan perhitungan biaya produksi (Dian et al., 2019).

2.6 Penelitian Terdahulu

Penelitian oleh Dariana (2020) yang berjudul "Penetapan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full costing* sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Kain Tenun Songket Melayu" menunjukkan bahwa metode *full costing* menghasilkan biaya produksi yang lebih rendah, yaitu Rp45.500, dan penetapan harga jual dilakukan dengan menambahkan biaya penjualan per unit serta target laba sebesar 35%. Hasilnya, terdapat perbedaan antara perhitungan *full costing* dengan perhitungan konvensional pengrajin.

(Purwanto (2020) dalam penelitiannya pada Unit Usaha Regar Fruit mengungkap bahwa perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan cukup baik. Namun, beberapa komponen biaya tidak diperhitungkan, sehingga keputusan penetapan harga jual belum optimal. Regar Fruit disarankan mengevaluasi ulang seluruh elemen biaya setiap periode.

Penelitian oleh Lumowa (2020) pada Holland Bakery Boulevard Manado menunjukkan adanya perbedaan harga jual antara teori dan praktik. Harga jual yang dihitung menggunakan teori lebih tinggi dibandingkan harga jual perusahaan, akibat perbedaan metode penentuan markup dan alokasi biaya.

Nurdilasari (2021) meneliti UMKM Sumpia Dua Udang dan menemukan bahwa perhitungan biaya produksinya masih konvensional dan belum memperhitungkan semua komponen biaya, seperti *overhead*. Penggunaan metode *full costing* menghasilkan harga jual sebesar Rp88.470, lebih tinggi dibandingkan pendekatan tradisional.

Penelitian oleh Pagestu (2022) pada Pabrik Tahu Nias menunjukkan perbandingan biaya antara metode *full costing* dan *variabel costing*. Metode *full costing* menghasilkan biaya per potong tahu Rp738, sedangkan metode *variabel costing* sebesar Rp730. Ini menunjukkan bahwa *full costing* menghasilkan harga pokok dan harga jual yang lebih tinggi.

Indah (2022) pada UKM Donat Kentang Tlogomas Malang menyatakan bahwa selama 2019–2021, meski terdapat penurunan dan kenaikan harga pokok akibat pandemi, perusahaan berhasil mempertahankan harga jual Rp3.000 dengan persentase keuntungan tahunan yang fluktuatif namun tetap menguntungkan.

Penelitian oleh Ariyanti (2023) pada BNS Bakery menunjukkan bahwa metode *variabel costing* menghasilkan biaya produksi per unit sebesar Rp11.397 dan harga jual Rp17.095. Namun, harga jual aktual perusahaan sebesar Rp19.500, menunjukkan adanya markup tambahan dari perusahaan.

Irmawati (2023) dalam penelitiannya di Pabrik Roti ZB Cikampek menemukan bahwa metode *full costing* menghasilkan HPP sebesar Rp634 per unit, sedikit lebih tinggi dibandingkan perhitungan internal perusahaan sebesar Rp630. Selisih Rp4 menunjukkan akurasi lebih tinggi dengan pendekatan *full costing*.

Penelitian oleh Rahmatika & Ariani (2024) pada Penggilingan Padi Talago menunjukkan bahwa metode *full costing* menghasilkan harga jual beras Rp16.200/kg, lebih tinggi dibandingkan metode *variabel costing* sebesar Rp15.400/kg dan harga jual aktual manajemen sebesar Rp16.000/kg.

Terakhir, Hafrida (2024) meneliti penentuan harga pokok produksi berbagai produk pada Toko XYZ dengan metode *full costing*. Hasilnya menunjukkan bahwa metode tersebut mampu menentukan HPP yang bervariasi antar produk, misalnya donat sebesar Rp4.472 dan bolu pisang Rp14.269, serta menghasilkan harga jual yang kompetitif dan sesuai keuntungan yang diinginkan.

3. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif. Objek penelitian ialah UMKM Doyan Donat yang berlokasi di Tepi Jalan Raya Bekut, Kecamatan Tebas, Kabupaten Sambas. Data yang dikumpulkan meliputi data primer serta sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung pada pemilik usaha serta observasi di lapangan. Data sekunder diperoleh dari dokumen biaya dan referensi ilmiah. Teknik analisis data yang dipakai adalah metode full costing untuk menentukan HPP, serta metode cost plus pricing sebagai penentuan harga jual. Perbandingan dilakukan antara hasil perhitungan tersebut dengan metode perhitungan konvensional yang selama ini digunakan oleh UMKM. Analisis data adalah proses terstruktur dalam penyusunan data serta mengolah data

p-ISSN: 2808-9022 e-ISSN: 2798-1789

dari hasil observasi, wawancara, dokumentasi, serta sumber-sumber lain, dalam rangka meningkatkan pemahaman peneliti tentang masalah yang diteliti (Amelia, 2023).

Pendekatan analisis deskriptif kuantitatif diterapkan guna menguraikan perhitungan biaya produksi melalui metodologi full costing serta informasi ini akan dilakukan sebagai dasar untuk menentukan biaya produksi. Tahapan pada saat proses analisis harga pokok produksi usaha Doyan Donat adalah sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi biaya produksi seperti bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.
2. Mengklasifikasikan biaya produksi berdasarkan dengan jenisnya sesuai dengan akuntansi biaya.
3. Menghitung biaya-biaya produksi yang telah diklasifikasikan. Biaya-biaya produksi dihitung berdasarkan kebutuhan bahan baku untuk membuat produk donat.
4. Menghitung harga pokok produksi menggunakan metode full costing

Biaya bahan baku	Rp xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xxx
Biaya overhead pabrik tetap	Rp xxx
Biaya overhead pabrik variabel	Rp xxx +
Harga pokok produksi	Rp xxx

5. Melakukan perbandingan HPP Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Doyan Donat dengan perhitungan HPP metode full costing.
6. Menghitung harga jual melalui metode cost plus pricing

-Biaya total = biaya + biaya non produksi
-Harga jual = biaya total + (% laba yang diinginkan x biaya total)
-Harga jual/unit = (harga jual)/(jumlah unit (biji))

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil Tempat Penelitian

Berdasarkan riset yang dilakukan peneliti melalui observasi langsung, UMKM Doyan Donat merupakan sebuah usaha yang berada di bidang produksi dan penjualan donat dengan berbagai varian rasa. Usaha ini dimulai pada tahun 2020 yang dimana pemiliknya hanya melakukan penjualan secara online atau hanya menerima pesanan dan pada tahun 2021 pemilik usaha melakukan penjualan secara langsung dengan sebuah booth container sampai dengan sekarang. Sekarang pemilik usaha sudah jarang menerima pesanan karena sudah menyediakan langsung produk yang dijualnya, pendapatan usaha yang didapatkan setiap penjualannya sebesar Rp 800.000 per hari dan Rp 24.000.000 per bulannya. Usaha ini berlokasi di tepi Jalan Raya Bekut, Kecamatan Tebas, Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat. Lokasi yang strategis tersebut memberikan keuntungan tersendiri, karena memudahkan konsumen untuk mengakses produk, baik dari masyarakat lokal maupun pengguna jalan. Pemilik usaha aktif melakukan pemasaran produknya melalui berbagai platform media sosial, seperti *WhatsApp, Facebook* Anisa Cantika, dan *Instagram* Doyan Donat. Promosi ini dilakukan dengan mengunggah foto produk, memberikan informasi promo, serta membagikan testimoni dari pelanggan guna menumbuhkan daya tarik beserta kepercayaan konsumen terhadap penawaran produk.

4.2 Hasil Penelitian

Menurut hasil wawancara yang telah dilaksanakan oleh peneliti bersama pemilik usaha bernama Anissa Cantika, diketahui bahwa dalam menjalankan kegiatan operasional usahanya, pemilik tidak melakukan pencatatan yang terstruktur dan sistematis terkait dengan pengeluaran biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Pemilik usaha hanya memperkirakan dalam menetapkan harga jual produk tanpa melakukan analisis biaya secara komprehensif.

Sehubungan dengan hal tersebut, agar data yang diperoleh dapat dianalisis dan diolah secara lebih akurat dan sistematis dalam penelitian ini, peneliti melakukan klasifikasi dan pengelompokan terhadap komponen biaya produksi. Klasifikasi ini dibagi menjadi tiga bagian utama, yaitu biaya bahan baku, biaya pekerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik tetap ataupun variabel. Dalam penelitian ini, peneliti menerapkan metode *full costing* selaku dasar perhitungan biaya produksi. Metode *full costing* adalah teknik penetapan HPP yang melibatkan seluruh komponen biaya yang berkaitan dengan proses produksi dalam perhitungannya. Penetapan metode ini didasarkan pada pertimbangan bahwa pendekatan *full costing* memberikan gambaran biaya produksi yang lebih detail atau menyeluruh, sehingga dapat membantu dalam menentukan harga jual produk secara tepat serta mengevaluasi efisiensi kegiatan produksi.

Tabel 1.Jumlah Produksi Donat Pada Doyan Donat Dari Bulan September s/d November 2024

Taksiran Jumlah Produk yang Dihasilkan				
Jenis Produk	Per Hari	Per Minggu	Per Bulan	Per 3 Bulan
Donat	400	2.800	12.000	36.000

Sumber : Data Diolah 2025

Usaha Doyan Donat memproduksi donat setiap hari sebanyak 400 biji. Usaha ini jarang bahkan tidak pernah tutup dalam sebulan karena usaha ini merupakan satu-satunya usaha yang dilakukan pemilik dalam mencukupi kebutuhan. Usaha Doyan Donat menunjukkan bahwa pemiliknya memiliki komitmen dalam menjalankan bisnis ini. Dengan memproduksi 400 biji donat setiap hari, usaha ini berfokus pada kualitas produk yang dihasilkan selain berfokus pada kuantitas.

4.2.1 Perhitungan UMKM

Tabel 1. Biaya Bahan baku dari bulan September s/d November 2024 UMKM Doyan Donat

No	Keterangan	Kebutuhan/hari	Satuan	Biaya Pembelian		Bulan	
						September	Total Biaya
1	Tepung Terigu	8	Kg	Rp	16.000	240	Rp 3.840.000
2	Gula	0,36	Kg	Rp	17.000	10,8	Rp 183.600
3	Mauripan	0,25	Kg	Rp	90.000	7,5	Rp 675.000
4	Telur	6	Butir	Rp	18.000	180	Rp 3.240.000
5	Bread Improver	0,1	Kg	Rp	100.000	3	Rp 300.000
6	Mentega	2	Bungkus	Rp	5.500	60	Rp 330.000
7	Air Bersih	Secukupnya	-	Rp	-	0	Rp -
	Total						Rp 8.568.600
No	Keterangan	Kebutuhan/hari	Satuan	Biaya Pembelian		Bulan	
						September	Total Biaya
1	Tepung Terigu	8	Kg	Rp	133.000	240	Rp 3.840.000
2	Gula	0,36	Kg	Rp	17.000	10,8	Rp 183.600
3	Mauripan	0,25	Kg	Rp	90.000	7,5	Rp 675.000
4	Telur	6	Butir	Rp	18.000	180	Rp 3.240.000
5	Bread Improver	0,1	Kg	Rp	100.000	3	Rp 300.000
6	Mentega	2	Bungkus	Rp	5.500	60	Rp 330.000
7	Air Bersih	Secukupnya	-	Rp	-	0	Rp -
	Total						Rp 8.568.600
No	Keterangan	Kebutuhan/hari	Satuan	Biaya Pembelian		Bulan	
						September	Total Biaya
1	Tepung Terigu	8	Kg	Rp	133.000	240	Rp 3.840.000
2	Gula	0,36	Kg	Rp	17.000	10,8	Rp 183.600
3	Mauripan	0,25	Kg	Rp	90.000	7,5	Rp 675.000
4	Telur	6	Butir	Rp	18.000	180	Rp 3.240.000
5	Bread Improver	0,1	Kg	Rp	100.000	3	Rp 300.000
6	Mentega	2	Bungkus	Rp	5.500	60	Rp 330.000
7	Air Bersih	Secukupnya	-	Rp	-	0	Rp -
	Total						Rp 8.568.600

Sumber : Data Diolah 2025

Pada tabel 4.2 memperlihatkan bahwa UMKM menghitung biaya bahan baku dengan harga satuan seperti tepung dan telur yang dihitung perkilo dan perbiji. UMKM menghitung tepung per kilo dan telur per biji yang berarti biayanya lebih besar dibandingkan dengan menghitung per dus dan perkilo tepung. Total keseluruhan biaya bahan baku UMKM setiap bulannya adalah sebesar Rp 8.568.600. Air tidak ada dalam satuan pada perhitungan HPP, karena air yang digunakan UMKM sebagai bahan baku donat merupakan air hujan yang didapat dan tidak ada nilai khususnya.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan September s/d November 2024 UMKM Doyan Donat

p-ISSN: 2808-9022 e-ISSN: 2798-1789

No	Tenaga Kerja	Jabatan	Jam Kerja	Gaji/Jam	Gaji/Hari	Gaji/Bulan September
1	Cahyani	Karyawan	5 Jam	Rp10.000	Rp50.000	Rp1.500.000
Total						Rp1.500.000
No	Tenaga Kerja	Jabatan	Jam Kerja	Gaji/Jam	Gaji/Hari	Gaji/Bulan Oktober
1	Cahyani	Karyawan	5 Jam	Rp10.000	Rp50.000	Rp1.500.000
Total						Rp1.500.000
No	Tenaga Kerja	Jabatan	Jam Kerja	Gaji/Jam	Gaji/Hari	Gaji/Bulan November
1	Cahyani	Karyawan	5 Jam	Rp10.000	Rp50.000	Rp1.500.000
Total						Rp1.500.000

Sumber : Data Diolah 2025

Pada tabel 4.3 UMKM hanya menghitung biaya tenaga kerja langsung karyawan dengan menghitung tenaga perjam nya yaitu sebesar Rp10.000 dan Rp 1.500.000/bulan. Karyawan UMKM mendapatkan gajinya perhari yang artinya karyawan menerima uang sebesar Rp 50.000 per hari atau 5 jam bekerja.

Tabel 4. Bahan Penolong September s/d November 2024 UMKM Doyan Donat

No	Keterangan	Kebutuhan	Biaya	Total Biaya
				September
1	Minyak Goreng	2,8 liter/Hari	Rp 22.000/liter	Rp1.848.000
No	Keterangan	Kebutuhan	Biaya	Total Biaya
				Oktober
1	Minyak Goreng	2,8 liter/Hari	Rp 22.000/liter	Rp1.848.000
No	Keterangan	Kebutuhan	Biaya	Total Biaya
				November
1	Minyak Goreng	2,8 liter/Hari	Rp 22.000/liter	Rp1.848.000

Sumber : Data Diolah 2025

Pada tabel 4.4 pada proses pembuatan donat UMKM menggunakan minyak goreng sebanyak 2,8 liter/hari. Harga minyak goreng Rp 22.000/liternya dan Rp 61.600 untuk biaya minyak goreng per harinya.

4.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM

Tabel 5. Perhitungan HPP Menurut UMKM

Keterangan	Biaya Per 3 Bulan	
Biaya Bahan Baku	Rp	25.705.800
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp	4.500.000
Biaya *Overhead* Pabrik Variabel	Rp	5.544.000
Biaya *Overhead* Pabrik Tetap	Rp	-
Total HPP	Rp	35.749.800
Jumlah Produksi		36.000
HPP/Unit	Rp	993

Sumber : Data Diolah 2025

Pada tabel 4.5 pada penentuan HPP yang diterapkan UMKM hanya mencakup tiga komponen biaya utama, yaitu biaya bahan baku yang digunakan dalam proses produksi, biaya tenaga kerja langsung yang terlibat secara langsung dalam pembuatan produk dan biaya bahan penolong, serta biaya *overhead* pabrik yang tidak dimasukkan ke dalam perhitungan. Berdasarkan hasil penghitungan yang dilakukan untuk periode tiga bulan,

yakni bulan September, Oktober, dan November tahun 2024, diperoleh total pengeluaran HPP sebesar Rp 35.749.800.

4.2.3 Perhitungan Metode *Full costing*

4.2.3.1 Biaya Bahan Baku

Tabel 3. Biaya Bahan Baku Baku Bulan September s/d November 2024 Metode *Full costing*

No	Keterangan	Kebutuhan/hari	Satuan	Biaya Pembelian	Bulan	
					September	Total Biaya
1	Tepung Terigu	8	Kg	Rp 133.000	240	Rp 2.659.920
2	Gula	0,36	Kg	Rp 17.000	10,8	Rp 183.600
3	Mauripan	0,25	Kg	Rp 90.000	7,5	Rp 675.000
4	Telur	6	Butir	Rp 29.000	180	Rp 326.340
5	Bread Improver	0,1	Kg	Rp 100.000	3	Rp 300.000
6	Mentega	2	Bungkus	Rp 5.500	60	Rp 330.000
7	Air Bersih	Secukupnya	-	Rp -	0	Rp -
	Total					Rp 4.474.860
No	Keterangan	Kebutuhan/hari	Satuan	Biaya Pembelian	Bulan	
					Oktober	Total Biaya
1	Tepung Terigu	8	Kg	Rp 133.000	240	Rp 2.659.920
2	Gula	0,36	Kg	Rp 17.000	10,8	Rp 183.600
3	Mauripan	0,25	Kg	Rp 90.000	7,5	Rp 675.000
4	Telur	6	Butir	Rp 29.000	180	Rp 326.340
5	Bread Improver	0,1	Kg	Rp 100.000	3	Rp 300.000
6	Mentega	2	Bungkus	Rp 5.500	60	Rp 330.000
7	Air Bersih	Secukupnya	-	Rp -	0	Rp -
	Total					Rp 4.474.860
No	Keterangan	Kebutuhan/hari	Satuan	Biaya Pembelian	Bulan	
					November	Total Biaya
1	Tepung Terigu	8	Kg	Rp 133.000	240	Rp 2.659.920
2	Gula	0,36	Kg	Rp 17.000	10,8	Rp 183.600
3	Mauripan	0,25	Kg	Rp 90.000	7,5	Rp 675.000
4	Telur	6	Butir	Rp 29.000	180	Rp 326.340
5	Bread Improver	0,1	Kg	Rp 100.000	3	Rp 300.000
6	Mentega	2	Bungkus	Rp 5.500	60	Rp 330.000
7	Air Bersih	Secukupnya	-	Rp -	0	Rp -
	Total					Rp 4.474.860

Sumber : Data Diolah 2025

Dapat dilihat pada tabel 4.6 dapat dilihat bahwa biaya bahan baku pada bulan September, Oktober dan November 2024 yang terdiri dari tepung terigu, gula dan bahan lainnya yang merupakan komponen utama dalam proses produksi donat. Setiap bahan perharinya memiliki kebutuhan tertentu yang dikalikan dengan total pemakaian bahan perbulannya dan dikalikan dengan biaya pembelian tiap bahan. Total keseluruhan biaya bahan baku yang didapat perbulannya adalah sebesar Rp 4.474.860 dan Rp 13.424.580/3 bulan. Air tidak ada dalam satuan pada perhitungan HPP, karena air yang digunakan pemilik sebagai bahan baku donat merupakan air hujan yang didapat dan tidak ada nilai khususnya.

p-ISSN: 2808-9022 e-ISSN: 2798-1789

4.2.3.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 7. Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan September s/d November 2024 Metode *Full costing*

No	Tenaga Kerja	Jabatan	Jam Kerja	Gaji/Jam	Gaji/Hari	Gaji/Bulan September
1	Anissa Cantika	*Owner*	5 Jam	Rp10.000	Rp50.000	Rp1.500.000
2	Cahyani	Karyawan	3 Jam	Rp10.000	Rp30.000	Rp900.000
Total						Rp2.400.000

No	Tenaga Kerja	Jabatan	Jam Kerja	Gaji/Jam	Gaji/Hari	Gaji/Bulan Oktober
1	Anissa Cantika	*Owner*	5 Jam	Rp10.000	Rp50.000	Rp1.500.000
2	Cahyani	Karyawan	3 Jam	Rp10.000	Rp30.000	Rp900.000
Total						Rp2.400.000

No	Tenaga Kerja	Jabatan	Jam Kerja	Gaji/Jam	Gaji/Hari	Gaji/Bulan November
1	Anissa Cantika	*Owner*	5 Jam	Rp10.000	Rp50.000	Rp1.500.000
2	Cahyani	Karyawan	3 Jam	Rp10.000	Rp30.000	Rp900.000
Total						Rp2.400.000

Sumber : Data Diolah 2025

Pada Tabel 4.7 memperlihatkan biaya tenaga kerja langsung yakni pemilik dan karyawan yang merupakan bekerja langsung saat proses produksi dilakukan. Cahyani sebagai karyawan hanya bekerja 3 jam pada saat produksi dan gaji per jamnya adalah Rp 10.000. Sedangkan Anissa Cantika yang merupakan pemilik usaha yang juga bekerja langsung saat proses produksi dan menggaji dirinya sendiri sama seperti karyawan yaitu Rp 10.000/jam. Untuk gaji perbulan sebesar Rp 1.500.000 untuk Anissa Cantik dan Rp 900.000 perbulan untuk Cahya.

4.2.3.3 Biaya *Overhead* Pabrik Variabel

Tabel 8. Biaya Bahan Baku Penolong (*Glaze*) September s/d November 2024 Metode *Full costing*

	Bahan Baku Penolong	Pembelian	Satuan	Biaya Pembelian	Keperluan/ Ember	Biaya Bulan September
No	Glaze Dipping					
1	Coklat	1	Ember	Rp 165.000	5	Rp 825.000
2	Strawberry	1	Ember	Rp 275.000	4	Rp 1.101.429
3	Vanila	1	Ember	Rp 165.000	4	Rp 661.429
4	Bluberry	1	Ember	Rp 245.000	2	Rp 491.429
5	Tiramisu	1	Ember	Rp 260.000	6	Rp 1.560.000
6	Greentea	1	Ember	Rp 270.000	4	Rp 1.081.429
7	Taro	1	Ember	Rp 255.000	4	Rp 1.021.429
8	Capucino	1	Ember	Rp 250.000	4	Rp 1.001.429
Total						Rp 7.743.571

	Bahan Baku Penolong	Pembelian	Satuan	Biaya Pembelian	Keperluan/ Ember	Biaya Bulan Oktober
No	Glaze Dipping					
1	Coklat	1	Ember	Rp 165.000	5	Rp 825.000
2	Strawberry	1	Ember	Rp 275.000	4	Rp 1.101.429
3	Vanila	1	Ember	Rp 165.000	4	Rp 661.429
4	Bluberry	1	Ember	Rp 245.000	2	Rp 491.429

5	Tiramisu	1	Ember	Rp	260.000	6	Rp	1.560.000
6	Greentea	1	Ember	Rp	270.000	4	Rp	1.081.429
7	Taro	1	Ember	Rp	255.000	4	Rp	1.021.429
8	Capucino	1	Ember	Rp	250.000	4	Rp	1.001.429
Total							Rp	7.743.571

	Bahan Baku Penolong	Pembelian	Satuan		Biaya Pembelian	Keperluan/ Ember		Biaya Bulan November
No	Glaze Dipping							
1	Coklat	1	Ember	Rp	165.000	5	Rp	825.000
2	Strawberry	1	Ember	Rp	275.000	4	Rp	1.101.429
3	Vanila	1	Ember	Rp	165.000	4	Rp	661.429
4	Bluberry	1	Ember	Rp	245.000	2	Rp	491.429
5	Tiramisu	1	Ember	Rp	260.000	6	Rp	1.560.000
6	Greentea	1	Ember	Rp	270.000	4	Rp	1.081.429
7	Taro	1	Ember	Rp	255.000	4	Rp	1.021.429
8	Capucino	1	Ember	Rp	250.000	4	Rp	1.001.429
Total							Rp	7.743.571

Sumber : Data Diolah 2025

Pada tabel 4.8 memperlihatkan bahwa pemilik usaha melakukan pembelian pada tiap *glaze* 5 kg atau setara dengan satu ember. Setiap *glaze* habis dalam beberapa hari, seperti coklat habis dalam 6 hari maka kebutuhan coklat dalam sebulan yaitu sebanyak 5 ember, *bluberry* habis dalam 14 hari maka kebutuhan bluberry dalam sebulan yaitu 2 ember, tiramisu habis dalam 5 hari maka kebutuhan tiramisu dalam sebulan yaitu 6 ember, serta *strawberry* habis dalam 7 hari maka kebutuhan strawberry dalam sebulan yaitu 4 ember, sama halnya dengan *glaze* vanilla, greentea, taro dan capucino yang habis dalam 7 hari maka kebutuhan *glaze* tersebut dalam sebulan yaitu 4 ember. Untuk mendapatkan total biaya *glaze* dalam sebulan maka biaya pembelian dikalikan dengan jumlah keperluan *glaze* dalam sebulan. Total keseluruhan biaya *glaze* adalah sebesar Rp 7.743,571/perbulan.

Tabel 4. Biaya Bahan Baku Penolong (Topping) September s/d November 2024 Metode *Full costing*

	Bahan Baku Penolong	Pembelian	Biaya Pembelian		Satuan	Keperluan/Bulan		Biaya Bulan September
No	Topping							
1	Messes	1	Rp	46.000	Kg	6	Rp	276.000
2	Keju	5	Rp	12.000	Kotak	150	Rp	1.800.000
3	Springkle	1	Rp	50.000	Kg	1	Rp	50.000
4	Kacang Tanah	1	Rp	48.000	Kg	4	Rp	192.286
5	Kacang Almond	0,5	Rp	65.000	Kg	1,5	Rp	97.500
6	Crispy Ball	1	Rp	32.000	Kg	1	Rp	32.000
7	Choco Chips	1	Rp	52.000	Kg	1	Rp	52.000
8	Crumble	1	Rp	55.000	Kg	1	Rp	55.000
9	Oreo	20	Rp	500	Pcs	600	Rp	300.000
	Total						Rp	2.854.786

No	Topping	Pembelian	Biaya Pembelian		Satuan	Keperluan/Bulan		Biaya Bulan Oktober
1	Messes	1	Rp	46.000	Kg	6	Rp	276.000
2	Keju	5	Rp	12.000	Kotak	150	Rp	1.800.000
3	Springkle	1	Rp	50.000	Kg	1	Rp	50.000
4	Kacang Tanah	1	Rp	48.000	Kg	4	Rp	192.286

p-ISSN: 2808-9022 e-ISSN: 2798-1789

5	Kacang Almond	0,5	Rp	65.000	Kg	1,5	Rp	97.500
6	Crispy Ball	1	Rp	32.000	Kg	1	Rp	32.000
7	Choco Chips	1	Rp	52.000	Kg	1	Rp	52.000
8	Crumble	1	Rp	55.000	Kg	1	Rp	55.000
9	Oreo	20	Rp	500	Pcs	600	Rp	300.000
	Total						Rp	2.854.786

No	Topping	Pembelian	Biaya Pembelian		Satuan	Keperluan/Bulan	Biaya Bulan November	
1	Messes	1	Rp	46.000	Kg	6	Rp	276.000
2	Keju	5	Rp	12.000	Kotak	150	Rp	1.800.000
3	Springkle	1	Rp	50.000	Kg	1	Rp	50.000
4	Kacang Tanah	1	Rp	48.000	Kg	4	Rp	192.286
5	Kacang Almond	0,5	Rp	65.000	Kg	1,5	Rp	97.500
6	Crispy Ball	1	Rp	32.000	Kg	1	Rp	32.000
7	Choco Chips	1	Rp	52.000	Kg	1	Rp	52.000
8	Crumble	1	Rp	55.000	Kg	1	Rp	55.000
9	Oreo	20	Rp	500	Pcs	600	Rp	300.000
	Total						Rp	2.854.786

Sumber : Data Diolah 2025

Pada tabel 4.9 terdapat rincian topping yang digunakan, keperluan toping/bulan ditentukan dengan berapa hari topping tersebut habis. Seperti, *messes* yang habis 1 kilo dalam 5 hari maka dalam satu bulan menghabiskan 6 kilo *messes*, keju 5 kotak per hari dan 150 kotak dalam sebulan, *springkle* 1 kg habis dalam satu bulan, kacang tanah 1 kilo habis dalam 7 hari maka kebutuhan kacang tanah dalam sebulan 4 kg, kacang almond 0,5 kg habis dalam 10 hari maka kebutuhan kacang almond dalam sebulan 1,5 kg, *crispyball*, *chococips* dan *crumble* 1 kg yang habis dalam satu bulan, serta ada oreo yang habis 20 pcs dalam sehari maka 600 pcs kebutuhan oreo dalam sebulan. Untuk mengetahui total biaya topping dalam sebulan maka, biaya pembelian dikalikan dengan keperluan/bulan. Total keseluruhan biaya topping adalah sebesar Rp 2.854.786/bulan.

Tabel 5. Biaya Listrik Bulan September s/d November 2024 Metode *Full costing*

Ket	Daya Pemakaian	Kebutuhan	Tarif Listrik Perkwh	Total Biaya September	
Mixer	190 watt	1 Jam	415	Rp	2.366
Mesin Donat	450 watt	1 Jam	415	Rp	5.603
Total		2 Jam		Rp	7.968
Ket	Daya Pemakaian	Kebutuhan	Tarif Listrik Perkwh	Total Biaya Oktober	
Mixer	190 watt	1 Jam	415	Rp	2.366
Mesin Donat	450 watt	1 Jam	415	Rp	5.603
Total		2 Jam		Rp	7.968
Ket	Daya Pemakaian	Kebutuhan	Tarif Listrik Perkwh	Total Biaya November	
Mixer	190 watt	1 Jam	415	Rp	2.366
Mesin Donat	450 watt	1 Jam	415	Rp	5.603
Total		2 Jam		Rp	7.968

Sumber : Data Diolah 2025

Pada tabel 4.10 biaya listrik usaha menyatu dengan biaya listrik pribadi. Listrik yang digunakan pada saat proses pembuatan produk hanya 2 jam/hari. Pembayaran yang dilakukan oleh pemilik usaha Rp 150.000/bulan. Listrik yang digunakan pemilik usaha sebesar 450 kWh dan untuk tarif/watt nya sesuai dengan daya pemakaian alat yang digunakan. Maka, daya pemakaian listrik dikali dengan kebutuhan perhari yang kemudian dikalikan dengan tarif listrik perkWh serta dikalikan dengan pemakaian sebulan. Maka biaya listrik yang digunakan dalam sebulan adalah Rp 7.968.

Tabel 6 Bahan Penolong

No	Keterangan	Kebutuhan	Biaya	Total Biaya
				September
1	Minyak Goreng	2,8 liter/Hari	Rp 22.000/liter	Rp1.848.000
2	Gas Lpg (3Kg)	1 Tbg/10 Hari	Rp 25.000/Tbg	Rp75.000
Total				Rp1.923.000
No	Keterangan	Kebutuhan	Biaya	Total Biaya
				September
1	Minyak Goreng	2,8 liter/Hari	Rp 22.000/liter	Rp1.848.000
2	Gas Lpg (3Kg)	1 Tbg/10 Hari	Rp 25.000/Tbg	Rp75.000
Total				Rp1.923.000
No	Keterangan	Kebutuhan	Biaya	Total Biaya
				September
1	Minyak Goreng	2,8 liter/Hari	Rp 22.000/liter	Rp1.848.000
2	Gas Lpg (3Kg)	1 Tbg/10 Hari	Rp 25.000/Tbg	Rp75.000
Total				Rp1.923.000

Sumber : Data Diolah 2025

Pada Tabel 4.11 memperlihatkan bahwa minyak goreng yang digunakan dalam sehari sebanyak 2,8 liter dengan harga Rp 22.000/liter, maka biaya minyak goreng yang dipergunakan sebulan adalah sebesar Rp 1.848.000 yang didapat dari total 84 liter minyak goreng dalam sebulan dikalikan dengan harga perliter minyak goreng. Selain minyak goreng, terdapat tabung gas lpg 3 (tiga) kg yang digunakan usaha dalam 10 hari maka kebutuhan gas lpg dalam satu bulan sebanyak 3 tabung gas lpg 3 (tiga) kg, harga satu tabung gas Rp 25.000 dikalikan dengan jumlah tabung gas yang digunakan maka dapatlah hasil biaya tabung gas dalam sebulan yaitu Rp 1.923.000.

4.2.3.4 Biaya *Overhead* Pabrik Tetap

Tabel 7 Penyusutan Peralatan Metode Garis Lurus

No	Peralatan	Jumlah Unit	Harga Perolehan	Tahun Perolehan	Nilai Residu	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Depresiasi Pertahun	Biaya Depresiasi Perbulan	Biaya Depresiasi Per Tiga Bulan
1	Mixer	1	Rp230.000	2021	Rp 90.000	4	Rp 207.500	Rp 17.292	Rp 51.875
2	Mesin Donat	1	Rp2.500.000	2021	Rp 800.000	4	Rp 2.300.000	Rp 191.667	Rp 575.000
3	Kompor	1	Rp95.000	2018	Rp 50.000	4	Rp 82.500	Rp 6.875	Rp 20.625
4	Timbangan Digital	1	Rp30.000	2021	Rp -	4	Rp 7.500	Rp 625	Rp 1.875
5	Penjepit gorengan	1	Rp 16.000	2021	Rp -	4	Rp 4.000	Rp 333	Rp 1.000
6	Spatula	1	Rp 15.000	2021	Rp -	4	Rp 3.750	Rp 313	Rp 938
7	Penyaring Minyak	1	Rp 15.000	2021	Rp -	4	Rp 3.750	Rp 313	Rp 938
8	Wajan	1	Rp 55.000	2021	Rp -	4	Rp 13.750	Rp 1.146	Rp 3.438
9	Wadah Kue	13	Rp 19.000	2021	Rp -	4	Rp 61.750	Rp 5.146	Rp 15.438
	Total						Rp 2.684.500	Rp 223.708	Rp 671.125

p-ISSN: 2808-9022 e-ISSN: 2798-1789

Sumber : Data Diolah 2025

Pada tabel 4.12 Terdapat rincian peralatan yang digunakan saat proses produksi, untuk mendapatkan nilai depresiasi atau penyusutan yaitu dengan menerapkan metode garis lurus yaitu biaya penyusutan tahunan sama dengan harga perolehan dikurang nilai sisa dibagi umur ekonomis. Umur ekonomis didapat dari Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 72 Tahun 2023 (Menteri Keuangan Republik Indonesia, 2023). Maka hasil penyusutan tahunan sebesar Rp 2.684.500 dan Rp 671.125 penyusutan periode 3 bulan.

4.2.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full costing*

Tabel 13 Perhitungan HPP Metode *Full costing*

Keterangan	Biaya Per 3 Bulan
Biaya Bahan Baku	Rp 13.424.580
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 7.200.000
Biaya *Overhead* Pabrik Variabel	Rp 37.587.975
Biaya *Overhead* Pabrik Tetap	Rp 671.125
Total HPP	Rp 58.883.680
Jumlah Produksi	36.000
HPP/Unit	Rp 1.636

Sumber : Data Diolah 2025

Pada tabel 4.13 memperlihatkan bahwa pada perhitungan HPP dengan menggunakan metode *full costing*, yaitu suatu metode penghitungan biaya yang mempertimbangkan dan memasukkan seluruh elemen biaya produksi tanpa terkecuali, termasuk biaya-biaya tidak langsung seperti penyusutan aset tetap yang dipergunakan dalam proses produksi. Metode ini bertujuan untuk memperoleh gambaran yang menyeluruh mengenai total pengeluaran biaya dalam proses produksi selama periode tertentu. Berdasarkan hasil penghitungan tersebut, total HPP yang dihasilkan selama periode 3 bulan, yakni bulan September-November tahun 2024, tercatat sebesar Rp 58.883.680.

4.2.5 Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM Dengan Metode *Full costing*

Tabel 14 Perbandingan HPP menurut UMKM dengan metode *Full costing*

Keterangan	UMKM	*Full costing*
Biaya Bahan Baku	Rp 25.705.800	Rp 13.424.580
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 4.500.000	Rp 7.200.000
Biaya *Overhead* Pabrik Variabel	Rp 5.544.000	Rp 37.587.975
Biaya *Overhead* Pabrik Tetap	Rp -	Rp 671.125
Total HPP	Rp 35.749.800	Rp 58.883.680
Selisih Total HPP	Rp	23.133.880
Total Produksi	36.000	36.000
HPP/Unit	Rp 993	Rp 1.636
Selisih HPP/Unit	Rp	643

Sumber : Data Diolah Penulis (2025)

Pada tabel 4.14 dapat dilihat bahwa rincian perbandingan HPP UMKM dengan metode *full costing* selisih Rp 643. Pada perhitungan UMKM lebih kecil dibanding perhitungan *full costing*, hal ini disebabkan perhitungan UMKM hanya memasukkan biaya bahan baku penolong, biaya tenaga kerja langsung serta biaya *overhead* pabrik tetap sehingga hasilnya hanya sebesar Rp 35.749.800. Sedangkan pendekatan *full costing* lebih besar yaitu Rp 58.883.680, karena pada perhitungan metode *full costing* memasukkan seluruh biaya termasuk biaya listrik, tenaga kerja tidak langsung, penyusutan dan lain sebagainya.

4.2.6 Biaya Nonproduksi

Tabel 15 Tenaga Kerja Tidak Langsung Bulan September s/d November 2024 Metode *Full costing*

No	Tenaga Kerja	Jabatan	Jam Kerja	Gaji/Jam	Gaji Per 3 Bulan
1	Cahyani	Kebersihan	2 Jam	Rp 10.000	Rp1.800.000

2	Annisa Cantika	Pelayanan & Pengantaran	5 Jam	Rp	2.000	Rp	900.000
	Total						Rp2.700.000

Sumber : Data Diolah 2025

Pada tabel 4.15 dapat diketahui bahwa Cahyani merupakan karyawan tenaga kerja tidak langsung, yaitu tenaga kerja yang mengerjakan tugas-tugas yang bersifat mendukung dan dilakukan setelah proses produksi utama selesai dilaksanakan, seperti mengemaskan barang-barang yang yang telah digunakan serta membersihkan nya. Dalam hal ini, Cahyani hanya bekerja selama 2 jam untuk setiap kegiatan yang dilaksanakan, dengan upah yang diterima sebesar Rp 10.000 per jam. Berdasarkan perhitungan tersebut, total gaji atau upah yang diterima oleh Cahyani setiap bulannya adalah sebesar Rp 600.000. Serta dalam operasional usaha ini, kegiatan pelayanan dan pengantaran dilakukan secara langsung oleh pemilik usaha. Pemilik memperkirakan besaran upah untuk kegiatan tersebut sebesar Rp 10.000 per hari, Rp 300.000/bulan, maka total upah yang diperoleh per tiga bulan adalah sebesar Rp900.000. Estimasi ini didasarkan pada pertimbangan bahwa proses pengantaran dilakukan dalam wilayah yang relatif dekat, yakni masih berada di sekitar lokasi usaha.

Tabel 16 Perlengkapan (Dus dan Mika) Pada Bulan September s/d November 2024

No	Keterangan	Kebutuhan/Hari	Satuan	Biaya Pembelian	Biaya	Total Biaya	
						September	
1	Dus Donat Kraft Jy (Isi 9 Donat)	16	Dus	Rp 60.000 (50pcs)	Rp1.200	Rp	576.000
2	Dus Donat Jy 21 (Isi 6 Donat)	15	Dus	Rp 55.000 (100pcs)	Rp550	Rp	247.500
3	Dus Gs Polos 15 (Isi 5 Donat)	23	Dus	Rp 52.000 (100pcs)	Rp520	Rp	358.800
4	Dus Gs Kraft 18 (Isi 12 Donat)	2	Dus	Rp 65.000 (100pcs)	Rp650	Rp	39.000
5	Mika 6a (Isi 1 Donat)	17	Mika	Rp 12.000 (100pcs)	Rp120	Rp	61.200
6	Mika 2a (Isi 2 Donat)	5	Mika	Rp 20.000 (50pcs)	Rp400	Rp	60.000
Total						Rp	1.342.500
No	Keterangan	Kebutuhan/Hari	Satuan	Biaya Pembelian	Biaya	Total Biaya	
						Oktober	
1	Dus Donat Kraft Jy (Isi 9 Donat)	16	Dus	Rp 60.000 (50pcs)	Rp1.200	Rp	576.000
2	Dus Donat Jy 21 (Isi 6 Donat)	15	Dus	Rp 55.000 (100pcs)	Rp550	Rp	247.500
3	Dus Gs Polos 15 (Isi 5 Donat)	23	Dus	Rp 52.000 (100pcs)	Rp520	Rp	358.800
4	Dus Gs Kraft 18 (Isi 12 Donat)	2	Dus	Rp 65.000 (100pcs)	Rp650	Rp	39.000
5	Mika 6a (Isi 1 Donat)	17	Mika	Rp 12.000 (100pcs)	Rp120	Rp	61.200
6	Mika 2a (Isi 2 Donat)	5	Mika	Rp 20.000 (50pcs)	Rp400	Rp	60.000
Total						Rp	1.342.500
No	Keterangan	Kebutuhan/Hari	Satuan	Biaya Pembelian	Biaya	Total Biaya	
						November	
1	Dus Donat Kraft Jy (Isi 9 Donat)	16	Dus	Rp 60.000 (50pcs)	Rp1.200	Rp	576.000
2	Dus Donat Jy 21 (Isi 6 Donat)	15	Dus	Rp 55.000 (100pcs)	Rp550	Rp	247.500
3	Dus Gs Polos 15 (Isi 5 Donat)	23	Dus	Rp 52.000 (100pcs)	Rp520	Rp	358.800
4	Dus Gs Kraft 18 (Isi 12 Donat)	2	Dus	Rp 65.000 (100pcs)	Rp650	Rp	39.000
5	Mika 6a (Isi 1 Donat)	17	Mika	Rp 12.000 (100pcs)	Rp120	Rp	61.200
6	Mika 2a (Isi 2 Donat)	5	Mika	Rp 20.000 (50pcs)	Rp400	Rp	60.000
Total						Rp	1.342.500

Sumber : Data Diolah 2025

Pada tabel 4.16 bahwa biaya kemasan yang mencakup dus donat dan mika yang mencapai Rp 1.342.500/bulan biaya yang dikeluarkan hanya untuk kemasan. Pada dus dan mika yang digunakan memiliki ukuran yang berbeda

p-ISSN: 2808-9022 e-ISSN: 2798-1789

begitu juga dengan isi jumlah donat pada masing masing dus dan mika. Untuk mengetahui biaya yang dikeluarkan pada kemasan dus dan mika maka biaya pembelian dikali dengan jumlah lembar dus dan mika. Setelah diketahui biaya per lembarnya, kemudian dikalikan dengan kebutuhan perhari nya. Untuk mengetahui biaya sebulan maka biaya perhari dikali dengan 30 hari atau sebulan, maka biaya yang dikeluarkan untuk kemasan dus dan mika adalah sebesar Rp 1.342.500/bulan.

Tabel 17 Perlengkapan

No	Keterangan	Kebutuhan/ Bulan	Satuan	Biaya Pembelian	Biaya/Lembar	Total Biaya/ 3Bulan
1	Kantong Plastik Sedang	1290	Lembar Kantong	Rp 6.000/bks(isi34)	Rp 176	Rp 682.941
2	Kantong Plastik Besar	540	Lembar Kantong	Rp 15.000/bks(isi26)	Rp 577	Rp 934.615
3	Staples	-	-	Rp 18.000	-	Rp 18.000
4	Isi Staples	3	Kotak	Rp 3.000	-	Rp 27.000
	Total					Rp 1.662.557

Sumber : Data Diolah 2025

Pada tabel 4.17 sama halnya dengan tabel 15 yang juga merupakan biaya kemasan atau perlengkapan dengan total Rp 1.662.557 biaya yang dikeluarkan tiap bulannya. Kantong plastik sedang yang berisikan 34 lembar per bungkusnya dan kantong plastik besar berisikan 26 lembar per bungkusnya. Setiap bulan usaha tersebut menggunakan 1290 lembar atau setara dengan 38 bungkus untuk ukuran plastik sedang, sedangkan untuk plastik besar menggunakan 21 bungkus atau setara dengan 540 lembar. Maka jumlah lembar kantong plastik perbulan ukuran sedang dikalikan dengan harga perlembar kantong plastik dan dapatlah hasil untuk total biaya perbulannya, begitu juga dengan kantong plastik besar. Pada tabel tersebut dapat dilihat juga bahwa dalam mendukung kegiatan administrasi usaha, kebutuhan akan perlengkapan kantor seperti staples dan isi staples menjadi bagian dari pengeluaran rutin. Setiap bulan, usaha ini memperkirakan kebutuhan isi staples sebanyak 3 kotak, dengan total biaya sebesar Rp9.000 per bulan serta staples per unit sebesar Rp18.000. Selain itu, pembelian alat staples tidak dilakukan secara rutin, melainkan dilakukan sesuai kebutuhan, yaitu hanya apabila staples yang digunakan mengalami kerusakan atau tidak dapat digunakan lagi. Dengan demikian, pembelian staples bersifat tidak tetap dan tergantung pada kondisi pemakaian serta usia pakai alat tersebut.

Tabel 18 Transportasi dan Internet s/d November 2024

No	Keterangan	Biaya/Hari	Bulan		
			September	Oktober	November
1	Bensin	Rp6.000	Rp180.000	Rp180.000	Rp180.000
2	Paket Internet	Rp3.333	Rp100.000	Rp100.000	Rp100.000
Total			Rp280.000	Rp280.000	Rp280.000

Sumber : Data Diolah 2025

Pada tabel 4.18 Terdapat biaya nonproduksi yang artinya biaya yang dikeluarkan diluar dari produksi langsung. Biaya nonproduksi ini antara lain yaitu bensin yang digunakan untuk transportasi mengantar produk dan paket internet digunakan untuk mempromosikan produk di media sosial. Pada bensin pemilik UMKM mengisi seliter atau setara dengan Rp 12.000 yang digunakan untuk belanja keperluan produksi dan untuk mengantar produk, karena UMKM tidak mengetahui biaya yang signifikan maka diperkirakan sebagian bensin transportasi digunakan untuk belanja dan sebagian digunakan untuk mengantar maka biayanya sebesar Rp 6.000. Pada paket internet pemilik UMKM menggunakan *wi-fi* yang digunakan dengan pemakaian pribadi, pemilik UMKM membayar *wi-fi* sebesar Rp 200.000/bulan, maka biaya pemakaian pribadi dibagi dengan biaya promosi yang digunakan untuk usaha yaitu sebesar Rp 100.000/bulan.

Tabel 19 Nonproduksi (penyusutan) Bulan September s/d November 2024

No	Peralatan	Jumlah Unit	Harga Perolehan	Tahun Perolehan	Nilai Residu	Umur Ekonomis (Tahun)	Biaya Depresiasi Pertahun	Biaya Depresiasi Perbulan	Biaya Depresiasi Per Tiga Bulan
1	Booth Container	1	Rp4.700.000	2022	Rp 2.000.000	10	Rp 4.500.000	Rp 375.000	Rp 1.125.000

Sumber : Data Diolah 2025

Pada tabel 4.19 pada tabel diatas terdapat *booth container* atau peti kemas yang digunakan untuk menjual produk, booth container tersebut berada di tepi jalan raya agar terlihat oleh pelanggan atau pengguna jalan raya. Pemilik umkm membeli booth container tersebut seharga Rp 4.700.000 pada tahun 2021. Umur ekonomis booth container yaitu 10 tahun termasuk dalam bangunan tidak permanen yang dapat dilihat pada peraturan pemerintah tahun 2023 (Menteri Keuangan Republik Indonesia, 2023).

4.2.7 Penentuan Harga Jual Menurut UMKM

Tabel 20 Penentuan Harga Jual Menurut UMKM

Keterangan		UMKM
Biaya produksi		
Bahan Baku	Rp	25.705.800
Tenaga Kerja Langsung	Rp	4.500.000
Overhead Pabrik Variabel	Rp	-
Overhead Pabrik Tetap	Rp	5.544.000
Total Biaya Produksi	Rp	35.749.800
Perhitungan Harga Jual		
Biaya Produksi	Rp	35.749.800
Laba Yang Diinginkan 20% x Rp 35.749.800	Rp	7.149.960
Total Harga Jual	Rp	42.899.760
Volume Produk (Biji)		36.000
Harga Jual Per Biji	Rp	1.192

Sumber : Data Diolah 2025

Pada tabel 4.20 Penetapan harga jual oleh UMKM dilakukan yaitu dengan cara menghitung mark up atau keuntungan yang diinginkan, kemudian mengkalikannya dengan total biaya produksi. Hasil perkalian tersebut kemudian dijumlahkan dengan total biaya produksi, lalu dibagi dengan jumlah total produksi selama bulan September, Oktober, dan November 2024 (periode tiga bulan). Dari perhitungan tersebut, diperoleh harga jual per unit sebesar Rp 1.192. Pada perhitungan tersebut jika laba yang diinginkan sebesar 20%, maka seharusnya UMKM menjual produk per unit sebesar Rp 1.192, akan tetapi UMKM menjualnya produk nya dengan harga Rp 2.000 dengan alasan mempertimbangkan biaya yang tidak dihitung karena kurangnya pemahaman tentang hal tersebut, seperti menghitung *glaze* dan topping. Maka dari itu UMKM menganggap bahwa menjual produk dengan menambah harga sebesar Rp 808 atau dengan total harga Rp 2.000 per unit dapat menutupi biaya yang dikeluarkan tetapi tidak dimasukkan ke dalam perhitungan.

4.2.8 Penentuan Harga Jual Metode *Cost plus pricing*

Tabel 21 Penentuan Harga Jual Metode *Cost plus pricing*

Keterangan		*Cost plus pricing*
Penjualan	Rp	72.000.000
Biaya produksi		
Bahan Baku	Rp	13.424.580
Tenaga Kerja Langsung	Rp	7.200.000
Overhead Pabrik Variabel	Rp	37.587.975
Overhead Pabrik Tetap	Rp	671.125

p-ISSN: 2808-9022 e-ISSN: 2798-1789

Total Biaya Produksi	Rp	58.883.680
Laba Kotor	Rp	13.116.320
Biaya Nonproduksi		
Gaji Karyawan	Rp	1.800.000
Biaya Transportasi	Rp	540.000
Biaya Kemasan	Rp	5.690.057
Biaya Pemasaran	Rp	300.000
Biaya Penyusutan	Rp	1.125.000
Upah Pelayanan & Pengantaran	Rp	900.000
Total Biaya Non Produksi	Rp	10.355.057
Laba Bersih	Rp	2.761.263
Total Biaya	Rp	69.238.737
Persentase Laba Yang Didapatkan		4%
Perhitungan Harga Jual		
Total Biaya	Rp	69.238.737
Mark up 20% x Rp 69.238.737	Rp	13.847.747
Total Harga Jual	Rp	83.086.484
Volume Produksi		36.000
Harga Jual/Biji	Rp	2.308

Sumber : Data Diolah 2025

Pada tabel 4.21 Penentuan harga jual pada produk ini dilakukan dengan menerapkan metode *cost plus pricing*, yaitu suatu pendekatan penentuan harga berdasarkan pada perhitungan total biaya produksi ditambah dengan sejumlah persentase keuntungan atau *markup* yang telah hitung sebelumnya. Proses perhitungan dimulai dengan menjumlahkan seluruh komponen biaya produksi yang dikeluarkan, kemudian dikalikan dengan persentase *markup* untuk memperoleh total nilai harga jual. Selanjutnya, nilai harga jual yang diperoleh dari hasil perhitungan tersebut dibagi dengan jumlah total unit produk yang didapatkan selama periode produksi tiga bulan, sehingga menghasilkan harga jual per satuan produk sebesar Rp 2.308.

4.3 Pembahasan

Harga pokok produksi (HPP) merupakan komponen penting dalam operasional UMKM karena menjadi dasar penetapan harga jual dan evaluasi kinerja usaha. Perhitungan HPP oleh UMKM Doyan Donat selama tiga bulan menunjukkan total biaya produksi sebesar Rp35.479.800 dengan biaya per unit Rp993. Namun, perhitungan ulang menggunakan metode *full costing* menghasilkan total biaya Rp58.883.680 atau Rp1.636 per unit, karena mencakup seluruh biaya langsung dan tidak langsung. Selisih Rp23.133.880 terjadi karena UMKM hanya menghitung biaya kasat mata seperti bahan baku dan tenaga kerja langsung.

UMKM menetapkan harga jual Rp2.000 per unit dengan asumsi laba 20% dari biaya produksi Rp993. Namun, penetapan ini bersifat intuitif dan tidak memasukkan biaya tambahan seperti glaze dan topping. Berdasarkan perhitungan *full costing* dan analisis biaya non-produksi sebesar Rp10.355.057, total biaya usaha menjadi Rp69.238.737. Dengan pendapatan Rp72.000.000 dari penjualan 36.000 unit, laba bersih yang diperoleh hanya Rp2.761.263 atau 4%, jauh dari target 20%.

Agar target tercapai, diperlukan penyesuaian harga jual menjadi Rp2.308 per unit. Dengan harga ini, potensi laba bersih meningkat menjadi Rp13.847.747. Meskipun ada kemungkinan produk tidak terjual seluruhnya, hal ini tidak berdampak signifikan karena produk sisa sering digunakan untuk promosi.

Selama periode tiga bulan, UMKM memperoleh pendapatan Rp72.000.000 dari penjualan donat. Namun, laba bersih hanya sekitar Rp2.880.000 atau 4%, menunjukkan ketidakefisienan usaha. Analisis juga menunjukkan bahwa meskipun pemilik usaha aktif dalam produksi, nilai laba yang diterima hanya Rp960.000 per bulan, jauh di bawah upah layak. Jika waktu dan tenaga pemilik dihitung sebagai bagian dari biaya, usaha ini belum sepenuhnya efisien secara ekonomi.

Secara keseluruhan, meskipun usaha tampak menguntungkan secara kas, ketika semua komponen biaya diperhitungkan secara akurat, keuntungan bersih yang dihasilkan sangat kecil. Hal ini menjadi peringatan bahwa strategi penetapan harga dan efisiensi biaya perlu segera diperbaiki untuk menjamin keberlanjutan usaha.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan tujuan penelitian yakni untuk mengetahui bagaimana metode full costing diterapkan dalam perhitungan HPP untuk menentukan harga jual dengan pendekatan cost plus pricing, serta perbandingan HPP UMKM dengan metode full costing. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1.Perhitungan UMKM Doyan Donat tidak mencatat seluruh biaya produksi secara menyeluruh yaitu hanya hanya mencatat biaya produksi yang terlihat secara langsung, seperti bahan baku utama, tenaga kerja langsung serta bahan penolong. UMKM tidak menghitung tenaga kerja langsung, pelayanan dan pengantaran yang dilakukan oleh pemiliknya sendiri. Sedangkan pada saat produksi terdapat biaya overhead pabrik seperti biaya penolong dan biaya penyusutan yang juga termasuk dalam proses produksi. Serta terdapat biaya nonproduksi lainnya yang tidak dimasukkan dalam perhitungan. Akibatnya, penentuan harga jual tidak tepat dan tidak seimbang dengan total biaya yang dikeluarkan.

2.Terdapat selisih biaya sebesar Rp 23.133.880 dalam perhitungan HPP UMKM dengan pendekatan full costing, yaitu pada perhitungan UMKM hanya mencapai Rp 35.479.800, sedangkan pada perhitungan full costing sebesar Rp 58.883.680.

3.Penetapan harga jual dalam perhitungan UMKM, laba yang diinginkan UMKM sebesar 20%, sehingga seharusnya menetapkan harga jual sebesar Rp1.192. Namun, kenyataannya UMKM menetapkan harga jual Rp2.000 untuk menutupi biaya yang tidak dihitung seperti topping dan glaze. Pada penentuan harga jual dengan penerapan metode cost plus pricing untuk mencapai laba yang diinginkan yaitu sebesar 20%, maka harga jual yang diperoleh sebesar Rp2.308 per unit. Jika seluruh produk terjual pada harga ini, laba bersih dapat mencapai Rp13.847.747.

Dengan demikian, penerapan metode full costing dan cost plus pricing sangat penting untuk membantu UMKM menetapkan HPP serta harga jual yang lebih tepat, guna meningkatkan keuntungan dan menjaga kelangsungan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

Agnesia, I. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Activity Based Costing System (Abc) Pada Pabrik Roti Barokah Bakery Tembung.

Aponno, C., Politeknik, J. A., & Ambon, N. (2022). Penerapan Metode *Full costing* Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Minyak Kayu Putih Pada Ud Biam Di Kota Ambon. 4(4), 79–87.

Ariyanti, S., Wirastuti, W., & Risnawati, R. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan *Variabel costing* Dalam Penetapan Harga Jual. Jurnal Riset Ekonomi Dan Akuntansi, 1(1), 103–112.

Astuti. (2019). klasifikasi biaya dan sistem akuntansi biaya.

Aziza, N. (2023). Metodologi penelitian 1 : deskriptif kuantitatif. ResearchGate, July, 166–178.

Bangun, D. A., & Sunaryanto, L. T. (2020). Analisis Karakteristik Kewirausahaan Dalam Menghadapi Persaingan Bisnis Online Di Bale Hidroponik Salatiga. Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian, 16(1), 11. https://doi.org/10.20956/jsep.v16i1.9951

Dariana, D. (2020). Penetapan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full costing* Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Kain Tenun Songket Melayu. JAS (Jurnal Akuntansi Syariah), 4(2), 258–270. https://doi.org/10.46367/jas.v4i2.247

Dian, P., Wawo, A., & Saiful, M. (2019). Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode *Cost plus pricing* Dengan Pendekatan *Full costing*. Jurnal Akuntansi Dan Keuangan, 10(1), 111–132.

Dibuat, S., & Amelia, H. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full costing* Dan Variable Costing Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umkm) Bakpao Indorasa Kota Cianjur.

Hafrida, E. (2024). Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full costing* di Toko XYZ. Jurnal Unitek, 17(1), 68–76. https://doi.org/10.52072/unitek.v17i1.762

Hilmi, R. Z., Hurriyati, R., & Lisnawati. (2018). Analisis Penetapan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Pendekatan *Full costing* Dan Variable Costing Pada Ud Naufal Bakery & Cake Kabupaten Gowa. 3(2), 91–102.

Indah, S., Dina Ekasari, L., & Susanti Gono Ate, Y. (2022). Perhitungan harga pokok produksi guna menentukan harga jual dengan menggunakan *variabel costing* method (studi kasus pada UKM Donat Kentang

p-ISSN: 2808-9022 e-ISSN: 2798-1789

Tlogomas di Kota Malang). E-Journal Perdagangan Industri Dan Moneter, 10(2), 101–110. https://doi.org/10.22437/pim.v10i2.19637

Indonesia, K. D. I. (kadin). (n.d.). Data UMKM 2018-2023. https://kadin.id/data-dan-statistik/umkm-indonesia/

Indra, W., & Wahidin, W. (2021). Tinjauan Atas Sistem Informasi Akuntansi Siklus Pendapatan Di Rumah Sakit Bersalin Jeumpa Pontianak. 1, 2–5.

Irmawati. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full costing* Pada Pabrik Roti Zb Cikampek. Nucl. Phys., 13(1), 104–116.

Lia, H. I., & Rachman, A. (2021). Break Event Point Berbasis Perencanaan Laba; Studi Case UD. Sumber Buana Tahun 2019. 6(2), 146–161.

Lubis, P. Y. R. (2023). Strategi Pemasaran Sukaramai Dalam Menarik Minat Beli Masyarakat Kecamatan Angkola Muaratais.

Lumowa, C. S., Tinangon, J. J., & Wangkar, A. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Pada Holland Bakery Boulevard Manado. Going Concern : Jurnal Riset Akuntansi, 15(1), 28. https://doi.org/10.32400/gc.15.1.27835.2020

Melina, Anton, Satriya, F., & Satriya, F. (2022). Akuntansi Biaya. In Suparyanto dan Rosad (2015 (Vol. 5, Issue 3).

Menteri Keuangan Republik Indonesia. (2023). Peraturan Menteri Keuangan Republik Indonesia Nomor 66 Tahun 2023. Menteri Keuangan Republik Indonesia, 1–19.

Noviriani, E., & Prayokta, S. (2023). UMKM Sebagai Pilar Penting Perekonomian Indonesia: Kajian Pada UMKM Roti Bakar Desa Pendawan. Mount Hope Economic Global Journal, 1(3), 51–65. https://doi.org/10.61696/mega.v1i3.165

Novita Indriani, Musdalifah, Rini Koen Iswandari, & Indah Puspasari. (2019). Strategi Promosi Sarung Tenun Samarinda Sebagai Produk Wisata Budaya di Samarinda. EDUTOURISM Journal Of Tourism Research, 1(01), 1–18. https://doi.org/10.53050/ejtr.v1i01.150

Nurdilasari, S., Djadjuli, M., Tatmimah, I., Muzayyanah, & Indriyani, R. (2021). Determining the Cost of Production in Setting the Selling Price With the *Full costing* Method on Msme Sumpia Dua Udang. Business and Accounting Research (IJEBAR) Peer Reviewed-International Journal, 5(3), 1272–1278.

Pagestu, R., Suryadi, & Fitriani. (2022). Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode *Full costing* Dan Variable Costing (Study Kasus Pabrik Tahu Nias). Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat, 1(pra_muktamar muhammadiyah ke 48), 71.

Purnami, A. A. (2016). Analisis Penetapan Harga Jual Produk Terhadap Volume Penjualan Dalam Perspektif Ekonomi Islam (Studi Komparasi pada Yussy Akmal dan Shereen Cake's and Bread) Skripsi. In Analisis Nilai Moral Dalam Cerita Pendek Pada Majalah Bobo Edisi Januari Sampai Desember 2015 (Vol. 9, Issue 2).

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

Rahmatika, & Ariani, F. (2024). Harga Jual Beras melalui Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full costing* dan Variable Costing pada Penggilingan Padi Talago. Shar-E : Jurnal Kajian Ekonomi Hukum Syariah, 10(1), 1–10. https://doi.org/10.37567/shar-e.v10i1.2648

Ramadhan, R., Handayani, M., Ardian, & Purba, N. N. (2022). Perhitungan Job Order Costing Pada Workshop PT. Get Karya Mandiri. Jurnal Ilmiah Akuntansi, 9(2), 70–82.

Ratih Purwasih. (2022). Analisis penentuan harga pokok produksi sebagai dasar harga jual dengan metode *cost plus pricing* (Pada rumah makan cimpago bogor).

Rembet, J., Tirayoh, V. Z., & Kalalo, M. Y. B. (2024). Analisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan variable costing dalam penetapan harga jual Sambal Roa Chef Kenneth (Studi pada UD Cinta Kasih Manado). Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat, 2(2), 139–148. https://doi.org/10.58784/mbkk.133

Romdona, S., Junista, S. S., & Gunawan, A. (2025). Teknik Pengumpulan Data. 3(1), 39–47.

Setiadi, P., Saerang, D. P. E., & Runtu, T. (2014). Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual pada CV. Minahasa Mantap Perkasa. Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi, 14(2), 70–81.

Suryananda, Widodo, P., Sidoarjo, U. M., Haichal, M., Anhali, M., Sidoarjo, U. M., Rizky, M., Wardoyo, P., Sidoarjo, U. M., Jakaria, R. B., Sidoarjo, U. M., Sidoarjo, K., Penuh, B., & Jual, H. (2024). Penetapan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full costing* Dalam Menentukan Harga. 2(1), 644–649.

Wardoyo, D. U. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Penentuan Harga Jual Atas Produk (Studi Kasus Pada Pt Dasa Windu Agung). Jurnal Riset Manajemen Dan Bisnis (JRMB) Fakultas Ekonomi UNIAT, 1(2), 183–190. https://doi.org/10.36226/jrmb.v1i2.23