

Analisis Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing* Pada UMKM Nasi Cokot Mak'e Jakarta Selatan

Nur Agny Zulfani¹, Dewi Ulung Mangku Sehati², Hannifah Syahidah³, Andika Dwi Nugraha⁴,
Muhammad Karim Witono⁵, Tri Lestari⁶

Universitas Bina Sarana Informatika^{1,2,3,4,5,6}

Jl. Ciledug Raya No.168, RT.10/RW.4, Ulujami, Kec. Pesanggrahan, Kota Jakarta Selatan
Email : nuragnyz50@gmail.com¹, dewiulungms@gmail.com², hanifasyaidah@gmail.com³,
andhikanugraha965@gmail.com⁴, karimwtn2@gmail.com⁵, tri.tle@bsi.ac.id⁶

Submit: 20-06-2025	Revisi: 26-06-2025	Terima 27-06-2025	Terbit Online: 01-09-2025
-----------------------	-----------------------	----------------------	------------------------------

ABSTRAKSI

Abstrak - Nasi Cokot Mak'e menghususkan diri dalam nasi siap saji yang dikemas praktis dan disajikan dengan lauk pauk tradisional. Penelitian ini mengkaji kalkulasi biaya produksi pada Nasi Cokot Mak'e dengan menggunakan pendekatan *full costing*. Studi deskriptif kualitatif ini mengumpulkan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Penekanan utama penelitian ini adalah penerapan pendekatan *full costing* untuk menghitung keseluruhan biaya produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa selama ini UMKM Nasi Cokot Mak'e hanya menggunakan metode perhitungan sederhana yang belum memasukkan seluruh komponen biaya produksi secara rinci. Berdasarkan perhitungan dengan metode *full costing*, total biaya produksi pada April 2025 sebesar Rp 15.740.000 untuk 4.500 porsi, sehingga harga pokok produksi mencapai Rp 3.500 per porsi. Sementara itu, perhitungan internal usaha hanya mencatat biaya produksi sebesar Rp 12.105.000 atau Rp 2.700 per porsi. Selisih sebesar Rp 800 per porsi menunjukkan bahwa perhitungan yang lebih akurat dan komprehensif telah dicapai melalui penerapan metode *full costing* untuk penentuan harga jual yang lebih baik dan pengambilan keputusan bisnis di masa depan.

Kata Kunci: Penetapan Harga, Biaya Produksi, *Full Costing*

ABSTRACT

Abstracts - *Nasi Cokot Mak'e is a Micro, Small, and Medium Enterprise (MSME) operating in the culinary industry, specializing in conveniently packaged, ready-to-eat rice accompanied with traditional side dishes. This study is to examine the calculation of production costs at MSME Nasi Cokot Mak'e utilizing the full costing approach. This research employs a qualitative descriptive method, utilizing data collection approaches including interviews, observations, and documentation. The primary emphasis of the study is the application of the full costing approach to compute the entirety of production costs. The results show that Nasi Cokot Mak'e has so far used a simple calculation method that does not include all detailed components of production costs. Based on the full costing method, the total production cost in April 2025 amounted to IDR 15,740,000 for 4,500 portions, resulting in a cost of goods manufactured of IDR 3,500 per portion. In contrast, the internal business calculation only recorded IDR 12,105,000 or IDR 2,700 per portion. The difference of IDR 800 per portion shows that a more accurate and comprehensive calculation has been achieved through the application of the full costing method for better selling price determination and business decision-making in the future.*

Keywords: Pricing, Production Costs, *Full Costing*

1. PENDAHULUAN

Dunia bisnis dan industri sedang mengalami kemajuan yang sangat cepat di era globalisasi saat ini. Semakin banyak pengusaha dari berbagai kalangan muncul, seperti Nasi Cokot Mak'e, yang berfokus pada

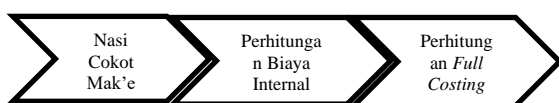
nasi siap santap yang dikemas dengan baik dan dipadukan dengan lauk pauk tradisional. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan biaya produksi Nasi Cokot Mak'e dengan menggunakan metodologi *full costing*. Metode deskriptif kualitatif ini menggunakan metode pengumpulan data seperti

wawancara, observasi, dan dokumentasi. Penelitian ini terutama berkonsentrasi pada metode *full costing* untuk menghitung biaya produksi total (Pasapan et al., 2023). Menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008, bisnis mikro, kecil, dan menengah dibedakan berdasarkan aset, omzet tahunan, dan kepemilikan. Usaha mikro adalah usaha mandiri yang dikelola oleh individu atau badan usaha tunggal dan memiliki aset minimal 50 juta rupiah dan menghasilkan omzet hingga 300 juta rupiah. Usaha menengah atau besar berbeda dengan usaha mikro karena memiliki aset antara 50 juta rupiah dan 500 juta rupiah dan menghasilkan omzet antara 300 juta rupiah dan 2,5 miliar rupiah (Atsar & Fadlian, 2021).

Usaha mikro, kecil, serta menengah kerap mengalami kesusahan dalam menetapkan harga jual yang pas, paling utama sebab kesalahan dalam memastikan anggaran pembuatan produk mereka. Pengeluaran bahan baku, tenaga kerja langsung, serta overhead pabrik merupakan seluruh sumber pengeluaran pembuatan (Median et al., 2023). Menguasai pengeluaran pembuatan mengizinkan usaha menetapkan harga yang mencakup seluruh pengeluaran yang terpaut dengan pembuatan ataupun perolehan produk serta senantiasa melindungi margin keuntungan yang diduga. Bila pengeluaran pembuatan dinilai secara tidak akurat, industri dapat alami kerugian, kehilangan pangsa pasar, ataupun kehilangan pemasukan bila harga sangat rendah ataupun sangat besar (Haliza et al., 2023).

Biaya produksi dapat dihitung menggunakan pendekatan penghitungan *full costing* serta menggunakan kalkulasi biaya variabel. Perbedaan terdapat pada total biaya yang dinilai sebagai beban biaya produksi. Penghitungan biaya variabel adalah metode untuk menghitung biaya produksi yang hanya mencakup biaya produksi variabel, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap. Penghitungan biaya penuh adalah metode yang digunakan untuk memastikan biaya produksi dengan menggabungkan semua biaya yang terkait dengan produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Daur et al., 2024).

Penelitian (Pati et al., 2024) tentang analisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada Mitra Markisa Toraja. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih besar daripada metode Mitra Markisa Toraja.



Sumber: (Data Olahan Penulis, 2025)

Gambar 1. Kerangka Berpikir Penelitian

Berdasarkan uraian diatas, penulis berfokus pada penelitian terhadap UMKM Nasi Cokot Mak'e yang dikelola oleh Ibu Sulastri, dengan mengambil topik

terkait penerapan metode *full costing*. Topik ini dipilih karena kurangnya pemahaman pemilik bisnis tentang cara menghitung biaya produksi secara akurat menurut aturan akuntansi. Kesalahan dalam penghitungan tersebut berpotensi menyebabkan keuntungan yang diperoleh tidak sesuai dengan yang seharusnya.

Hasil kajian diharapkan dapat menambah wawasan bagi berbagai pemangku kepentingan, termasuk peneliti dan calon akademisi untuk meningkatkan pemahaman akademis, serta bagi para praktisi UMKM sebagai dasar untuk mengadopsi prosedur akuntansi yang lebih tepat. Penelitian ini bertujuan untuk menambah literatur dan referensi tentang penerapan pendekatan *full costing* dalam perhitungan biaya produksi, khususnya di sektor UMKM yang selama ini masih jarang memanfaatkannya secara efektif.

Landasan teori yang kuat sangat penting untuk memahami konsep-konsep yang digunakan dalam penelitian ini guna memfasilitasi pencapaian tujuan-tujuan tersebut :

Akuntansi

Akuntansi adalah sistem informasi yang menghasilkan laporan bagi pemangku kepentingan mengenai kegiatan ekonomi dan status organisasi melalui proses pencatatan, pengklasifikasian, peringkasan transaksi keuangan, dan analisis hasil dari proses tersebut (Safitry & Muntiah, 2022).

Akuntansi Manajemen

Akuntansi manajemen adalah laporan keuangan yang membantu pemangku kepentingan internal perusahaan membuat keputusan dengan memberikan informasi dan kebijakan. Akuntansi keuangan dan akuntansi manajemen menggunakan data keuangan yang sama. Jenis akuntansi keuangan dan akuntansi manajemen berbeda karena tujuan mereka. Orang-orang di luar perusahaan menggunakan data akuntansi keuangan, sedangkan orang-orang di dalam perusahaan menggunakan laporan akuntansi manajemen. (Heryanto & Gunawan, 2021).

Akuntansi Biaya

Akuntansi yaitu adalah disiplin ilmu dalam akuntansi yang mengkaji pencatatan, pengukuran, dan pelaporan informasi biaya. Akuntansi biaya berfokus terutama pada identifikasi dan pengelolaan biaya, serta perencanaan dan pengawasan biaya proses produksi. Fungsi lainnya adalah untuk mengumpulkan dan menganalisis data biaya, termasuk angka saat ini dan perkiraan (Luvita, 2021).

Biaya

Pengeluaran merupakan jumlah uang maupun setara yang dibelanjakan guna benda ataupun jasa yang diharapkan membagikan guna disaat ini ataupun di masa mendatang untuk bisnis. Sebab sumber energi nonmoneter bisa diganti dengan benda ataupun jasa yang di idamkan, harga diperlakukan selaku ekuivalen

moneter. Contohnya merupakan pertukaran bahan baku dengan benda jadi. Pengeluaran dikeluarkan buat meraih faedah di masa mendatang. Dalam bisnis yang menciptakan laba, masa guna yang menguntungkan mencerminkan profitabilitas. Setelah pengeluaran dibebankan dalam proses menciptakan pemasukan, pengeluaran tersebut dianggap kedaluwarsa. Pengeluaran yang kedaluwarsa dianggap beban. Penyusutan dikurangkan dari penghasilan dalam laporan laba rugi guna memastikan profitabilitas tiap periode (Pomantow et al., 2021).

Klasifikasi Biaya

Menurut (Sari et al., 2022), berbagai kategori biaya perlu untuk menjawab informasi yang berbeda, sehingga biaya dapat dikategorikan:

1. Berdasarkan korelasi antara biaya dan produk, yang meliputi pengeluaran langsung maupun tidak langsung.
2. Berkaitan dengan korelasi antara biaya dan volume kegiatan mengenai biaya: variabel, tetap, dan campuran.
3. Berasal dari komponen biaya produksi, meliputi biaya: bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik.
4. Berdasarkan fungsi utama organisasi, meliputi biaya: produksi, pengeluaran pemasaran, dan administrasi dan umum.
5. Korelasi antara biaya dan proses manajemen utama.

Harga Pokok Produksi

Sementara Mulyadi mengatakan bahwa biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan oleh sumber daya ekonomi untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi, Sadono Sukirno berpendapat bahwa "Biaya produksi meliputi semua biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan baku yang digunakan dalam pembuatan barang", yang menunjukkan bahwa biaya tersebut meliputi semua biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam pembuatan suatu barang (Ashary et al., 2023).

Menurut (Melati et al., 2022) pada perusahaan manufaktur massal, manajemen mendapat manfaat dari informasi tentang biaya produksi yang ditentukan selama jangka waktu tertentu.:

1. Penentuan harga jual produk: Perusahaan produksi massal memproduksi produk mereka untuk memenuhi kebutuhan stok unit. Harga jual produk ditentukan dengan mempertimbangkan biaya produksi unit, serta informasi lain yang terkait atau tidak terkait dengan biaya.
2. Pemantauan realisasi biaya produksi: Akuntansi analitis memungkinkan pengumpulan data mengenai biaya produksi yang dikeluarkan selama periode tertentu untuk menentukan apakah proses manufaktur menggunakan total biaya produksi seperti yang diperkirakan sebelumnya.

3. Penilaian laba atau rugi kotor untuk periode tertentu: Menentukan apakah upaya produksi dan pemasaran perusahaan selama periode tersebut menghasilkan laba atau rugi kotor. Penilaian nilai produk jadi dan persediaan dalam proses, seperti yang tercantum dalam neraca. Ketika manajemen diharuskan menyajikan laporan keuangan secara berkala, laporan keuangan tersebut harus disajikan dalam bentuk neraca dan laporan laba rugi.

Carter (2017) menyatakan dalam (Harun et al., 2023) Komponen-komponen biaya produksi adalah sebagai berikut.

1. Biaya Bahan Baku Langsung: Biaya bahan baku langsung mencakup semua biaya yang terkait dengan bahan yang diperlukan untuk produk akhir dan secara eksplisit dimasukkan dalam perhitungan harga pokok barang.
2. Biaya Tenaga Kerja Langsung: Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja langsung yang secara langsung mengubah bahan baku menjadi barang jadi dan dapat dialokasikan langsung ke suatu produk.
3. Biaya Overhead Pabrik: Dalam biaya overhead pabrik, semua biaya produksi tidak dapat secara eksplisit dikaitkan dengan produk tertentu. Umumnya, biaya overhead pabrik mencakup semua biaya produksi di luar bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung.

Biaya pesanan berfungsi sebagai metode untuk menentukan biaya produksi berdasarkan pesanan konsumen. Biaya pesanan berkaitan dengan perusahaan yang beroperasi di dalam industri yang bergantung pada pesanan, yang memproduksi berbagai barang atau jasa yang berbeda. Biaya proses berkaitan dengan produksi komoditas yang menunjukkan kesamaan yang signifikan dalam skala luas (Hilmawan et al., 2024).

(Pati et al., 2024) menjelaskan pendekatan perhitungan biaya produksi sebagai sarana untuk mengukur komponen biaya dalam keseluruhan biaya produksi, terdapat 2 metode dalam perhitungan HPP, antara lain:

1. Metode *full costing*: adalah penghitungan harga pokok penjualan yang mencakup semua biaya, termasuk bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead, terlepas dari perilaku mereka. Metode *full costing*, kadang-kadang disebut sebagai pendekatan tradisional, menghasilkan laporan laba rugi yang mengkategorikan dan menunjukkan biaya berdasarkan fungsi manufaktur, administrasi, dan penjualan. Metode *full costing* menghitung harga pokok penjualan dan menyajikan laporan laba rugi berdasarkan pendekatan fungsi biaya, yang mencakup semua biaya yang terkait dengan produksi.
2. Metode biaya variabel: adalah metode penghitungan harga pokok penjualan yang secara eksklusif memperhitungkan biaya produksi variabel, yang meliputi bahan baku dan persediaan, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Metode ini mengharuskan biaya bervariasi sesuai

dengan perubahan output yang diperlukan sebagai komponen biaya produk. Dalam teknik biaya variabel, biaya overhead tetap diklasifikasikan sebagai biaya periode dan bukan sebagai komponen utama, sehingga biaya-biaya ini dibebankan pada periode dimana biaya tersebut terjadi.

2. METODE PENELITIAN

1. Subjek dan Fokus

Partisipan penelitian ini adalah pemilik usaha Nasi Cokot Mak'e yang berlokasi di Ulujami Raya, Pesanggrahan, Jakarta Selatan, dengan konsentrasi utama penelitian perhitungan biaya produksi dengan menggunakan pendekatan *full costing*.

2. Teknik Pengumpulan Data

Proses pengumpulan data meliputi untuk subjek peneliti Nasi Cokot Mak'e adalah:

- Wawancara langsung dengan Ibu Sulastri, pemilik Nasi Cokot Mak'e. Pertanyaan yang diajukan berkaitan dengan penghitungan biaya produksi di UMKM ini.
- Observasi langsung dilakukan terhadap proses produksi di lapangan. Penulis mengamati secara detail bagaimana alur produksi produk dilakukan, dan mengidentifikasi beberapa bentuk biaya yang timbul selama proses produksi.
- Dokumentasi melibatkan dokumentasi yang cermat dari semua komponen biaya menggunakan pendekatan *full costing* pada usaha Nasi Cokot Mak'e.

3. Teknik Analisis Data

Metode analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk pengolahan dan interpretasi data. Prosedur yang terlibat dalam analisis data meliputi :

- Data yang diperoleh melalui wawancara, observasi, serta dokumentasi langsung dari subjek penelitian di dalam usaha Nasi Cokot Mak'e.
- Semua data yang diperoleh dari hasil observasi, terutama data mengenai biaya.
- Analisis Data: membandingkan *full costing* dengan metode yang sebelumnya digunakan oleh usaha tersebut.
- Perbandingan dan Evaluasi: Hasil kalkulasi dari kedua pendekatan tersebut dianalisis untuk mengidentifikasi perbedaan dalam hasil akhir dan akurasi biaya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil

Dalam upaya memperoleh gambaran yang akurat mengenai total biaya produksi yang dikeluarkan oleh UMKM Nasi Cokot Mak'e, dilakukan analisis menyeluruh dengan membandingkan perhitungan menggunakan pendekatan internal pelaku usaha menurut UMKM Nasi Cokot Mak'e dan metode *full costing*. Hasil selanjutnya berkaitan dengan

perhitungan biaya produksi yang diperoleh dari data periode April 2025.

Tabel 1. Perhitungan HPP Nasi Cokot Mak'e Periode April 2025

Biaya Bahan Baku Langsung (BBBL)		
Beras	Rp 3.900.000	
Ayam	Rp 3.000.000	
Jamur	Rp 1.200.000	
Minyak Goreng	Rp 240.000	
Bumbu Rendang Instan	Rp 300.000	
Bumbu Rempah	Rp 90.000	
Total		Rp 8.730.000
Biaya Bahan Penolong (BBP)		
Kertas Nasi	Rp 210.000	
Stiker Logo	Rp 45.000	
Kantong Plastik	Rp 120.000	
Total		Rp 375.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)		
Gaji Karyawan (2 orang)	Rp 3.000.000	
Total BTKL		Rp 3.000.000
Total Biaya Produksi		Rp 12.105.000
Jumlah Unit Produksi		4.500
HPP per porsi	Rp 12.105.000 ÷ 4.500	Rp 2.690
Dibulatkan		Rp 2.700

Sumber: (Data Olahan dari UMKM Nasi Cokot Mak'e, 2025)

Berdasarkan perhitungan yang disajikan pada Tabel 1, UMKM Nasi Cokot Mak'e mengeluarkan total biaya produksi sebesar Rp 12.105.000 untuk pembuatan 4.500 porsi nasi cokot. Dengan demikian, biaya produksi per porsi jika dibulatkan menjadi Rp 2.700.

Namun demikian, hasil wawancara menunjukkan bahwa pemilik usaha hanya mencatat biaya langsung yang digunakan sehari-hari, tanpa memisahkan komponen biaya tetap dan variabel, maupun memasukkan elemen penyusutan atau sewa.

Untuk mendapatkan hasil yang lebih komprehensif, berikut ini kalkulasi HPP menggunakan pendekatan metode *full costing*, yang mencakup seluruh biaya relevan dalam kegiatan produksi.

Tabel 2. Kalkulasi HPP Menggunakan Metode *Full Costing*

Periode April 2025

BBBL		
Beras	Rp 3.900.000	
Ayam	Rp 3.000.000	
Jamur	Rp 1.200.000	
Minyak Goreng	Rp 240.000	
Bumbu Rendang Instan	Rp 300.000	
Bumbu Rempah	Rp 90.000	
Total		Rp 8.730.000
BBTKL		
Gaji Karyawan (2 orang)	Rp 3.000.000	
Total		Rp 3.000.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap (BOPT)		
Gaji Pimpinan Usaha	Rp 3.000.000	
Listrik dan Gas	Rp 100.000	
Penyusutan Alat Masak & Kompor	Rp 20.000	
Sewa Tempat Usaha	Rp 200.000	
Total		Rp 3.320.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel (BOPV)		
Transportasi	Rp 300.000	
Perlengkapan:		
Sarung Tangan Plastik	Rp 6.000	
Tisu	Rp 9.000	
Biaya Bahan Penolong:		
Kertas Nasi	Rp 210.000	
Stiker Logo	Rp 45.000	
Kantong Plastik	Rp 120.000	
Total BOPV		Rp 690.000
Total Biaya Produksi Periode April 2025		Rp 15.740.000
Jumlah Unit Produksi Periode April 2025		4.500
HPP Per Porsi	$Rp 15.740.000 \div 4.500$	Rp 3.498
Dibulatkan		Rp 3.500

Sumber: (Data Olahan dari UMKM Nasi Cokot Mak'e, 2025)

Dari perhitungan tabel 2 diatas berdasarkan metode *full costing*, diketahui bahwa untuk memproduksi 4.500 porsi produk pada periode April 2025, total biaya yang diperlukan mencapai Rp

15.740.000. Biaya produksi pokok per porsi nasi cokot adalah Rp 3.500 setelah dibulatkan.

Perbandingan antara perhitungan versi internal UMKM dengan pendekatan *full costing* menunjukkan adanya selisih biaya sebesar Rp 800 per porsi. Hal ini menunjukkan bahwa metode penghitungan *full costing* memberikan hasil yang lebih tepat karena mencakup semua komponen biaya, baik yang tetap ataupun yang variabel.

2. Pembahasan

UMKM Nasi Cokot Mak'e merupakan usaha mikro yang bergerak dalam bidang kuliner, khususnya menjual olahan nasi dengan cita rasa khas. Usaha ini berlokasi di Kampung Bintaro, tepatnya di Jalan Ulujami Raya, Pesanggrahan, Jakarta Selatan. UMKM ini menggunakan pendekatan yang sangat sederhana dalam mengelola biaya produksinya, tanpa melakukan klasifikasi biaya secara rinci. Selama ini, biaya produksi hanya dihitung berdasarkan kebutuhan harian dan belum dikelompokkan ke dalam komponen biaya seperti biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik.

Tabel 3. Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Internal yang digunakan oleh Nasi Cokot Mak'e dengan Metode *Full costing*

Keterangan	Metode Internal UMKM Nasi Cokot Mak'e	Metode <i>Full costing</i>	Selisih
Total Biaya Produksi	Rp 12.105.000	Rp 15.740.000	Rp 3.635.000
Jumlah Unit Produksi	4.500 Porsi	4.500 Porsi	
HPP/Unit (HPP)	Rp 2.700 (Dibulatkan)	Rp 3.500 (Dibulatkan)	Rp 800

Sumber: (Diolah dari data UMKM Nasi Cokot Mak'e, 2025)

Tabel 3 mengilustrasikan perbedaan antara perhitungan HPP yang diperoleh dari pendekatan internal dan metode penetapan *full costing*. HPP berdasarkan perhitungan internal hanya sebesar Rp 2.700 per porsi, sementara menggunakan pendekatan *full costing* mencapai Rp 3.500 per porsi, yang berarti terdapat selisih sebesar Rp 800.

Selisih ini timbul karena pada metode internal, beberapa elemen penting tidak diperhitungkan, seperti gaji pemilik usaha, penyusutan alat produksi, sewa tempat, dan perlengkapan produksi lainnya. Pelaku usaha cenderung hanya mencatat biaya-biaya yang secara langsung tampak dalam operasional harian, sehingga hasilnya tidak mencerminkan total biaya sebenarnya.

Secara bersamaan, metodologi *full costing* mencakup semua elemen biaya, yang mencakup pengeluaran tetap seperti penyusutan peralatan kuliner, sewa, dan upah manajerial, beserta biaya variabel tambahan. Hal ini sejalan dengan teori akuntansi biaya Mulyadi dalam (Pati et al., 2024) yang menyatakan bahwa teknik perhitungan *full costing* menawarkan gambaran menyeluruh tentang biaya produksi dengan mencakup semua biaya produksi tanpa kecuali.

Hasil analisis ini juga sejalan dengan temuan dalam beberapa studi terdahulu oleh (Sari et al., 2022), (Haliza et al., 2023), dan (Pati et al., 2024) menunjukkan penentuan HPP dengan penghitungan *full costing* umumnya memiliki hasil lebih besar daripada perhitungan manual atau internal, yang sering kali hanya berupa perkiraan belaka. Maka dari itu, penggunaan metode *full costing* direkomendasikan kepada UMKM seperti Nasi Cokot Mak'e agar dapat mengelola margin keuntungan secara optimal.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Mengacu analisis sebelumnya, dapat ditarik simpula:

1. UMKM Nasi Cokot Mak'e melakukan kalkulasi terhadap total biaya produksi dengan pendekatan yang bersifat praktis dan lugas, tanpa memisahkan mengkategorikan biaya.
2. Pendekatan kalkulasi *full costing* menunjukkan biaya produksi sebesar Rp 3.500 per porsi, jauh melebihi Rp 2.700 per porsi yang dihitung secara internal oleh UMKM. Selisih sebesar Rp 800 per porsi ini menunjukkan bahwa perhitungan internal belum mencakup seluruh elemen biaya produksi.
3. Secara akademik, kajian ini memberikan kontribusi dalam memperkuat pemahaman tentang penerapan metode *full costing* pada skala usaha mikro seperti UMKM. Penelitian ini juga memperluas referensi empiris terkait akurasi perhitungan biaya produksi yang relevan untuk pengambilan keputusan manajerial, khususnya dalam penetapan harga dan efisiensi operasional.
4. Implikasi praktis: pendekatan *full costing* berpotensi membantu UMKM dalam meningkatkan transparansi biaya dan margin keuntungan. Penelitian ini juga membuka peluang untuk penelitian lanjutan dengan membandingkan metode alternatif lain seperti *Variable Costing*, *Target Costing*, atau pendekatan berbasis aktivitas (*Activity-Based Costing*) untuk analisis biaya yang lebih mendalam.

2. Saran

Temuan studi ini menghasilkan beberapa saran dari penulis untuk masalah pengembangan di masa mendatang :

1. Bagi Pemilik Usaha Nasi Cokot Mak'e
 - a. Disarankan untuk memulai penerapan metode perhitungan biaya produksi yang lebih

menyeluruh, seperti *full costing*. Dengan metode ini, pelaku usaha dapat memahami struktur biaya secara menyeluruh dan menetapkan harga jual yang lebih realistis serta menghindari kerugian tersembunyi.

- b. Saat ini, volume produksi berada pada angka 4.500 porsi per bulan. Disarankan untuk mengoptimalkan kapasitas produksi, agar pengeluaran untuk biaya tetap seperti gaji dan sewa tempat tidak membebani biaya per unit yang dihasilkan.
- c. Mengingat snggaran tenaga kerja menjadi salah satu komponen terbesar dalam komponen produksi, pemilik usaha dapat mempertimbangkan sistem pembayaran berdasarkan unit kerja atau jam kerja, bukan sistem gaji bulanan tetap. Hal ini akan membuat biaya tenaga kerja lebih proporsional terhadap output kerja yang dihasilkan.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Studi ini secara eksklusif meneliti metode penghitungan *full costing* untuk menentukan biaya produksi. Untuk memperluas cakupan kajian, disarankan kepada peneliti berikutnya untuk melakukan perbandingan antar-metode, seperti *variable costing*, *activity-based costing*, atau *target costing*, untuk memberikan pemahaman yang lebih komprehensif dan mendalam tentang efisiensi dan akurasi dalam menilai HPP di UMKM.

REFERENSI

- Ashary, L., Ali, A. H., & Muslim, A. A. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Penentuan Harga Jual Es Balok di Pabrik Es Ma'un Baarid Sukorejo Situbondo. *Mazinda : Jurnal Akuntansi, Keuangan, Dan Bisnis*, 1(1), 72–82. <https://doi.org/10.35316/mazinda.v1i1.2868>
- Atsar, A., & Fadlian, A. (2021). Sosialisasi Kegiatan Penyuluhan Umkm Mewujudkan Perekonomian Masyarakat Yang Mempunyai Potensi Dan Peran Strategis Menurut Undang-Undang No. 20 Tahun 2008. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(5), 1202–1210. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i5.4142>
- Daur, N. A., Herdi, H., & Goo, E. E. K. (2024). Analisis Perhitungan Harga POKok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Dalam Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Dan Tempe Sido Moro). *Jurnal Accounting UNIPA*, 3(2), 101–122.
- Haliza, T. N., Yani, E., Ningrum, F. S., & Kusumastuti, R. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus Pada UMKM Es The Nusantara Cabang Kota Jambi). *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Akuntansi*, 3(2), 128–137.

- <https://doi.org/10.55606/jebaku.v3i2.1880>
- Harun, M. Z., Manosoh, H., & Latjandu, L. D. (2023). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Variable Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Per Jenis Produk Pada Ud Lyvia Nusa Boga. *Jurnal Riset Akuntansi*, 18(2), 78–87. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/gc/article/download/49932/43516/117022>
- Heryanto, H. K., & Gunawan, A. (2021). Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variable Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Prosiding The 12th Industrial Research Workshop and National Seminar*, 4–5. <https://jurnal.polban.ac.id/ojs-3.1.2/proceeding/article/view/2905/2253>
- Hilmawan, T., Nafis, M. A. A., & Wicaksono, A. (2024). Nusantara Entrepreneurship and Management Review Mengurai Kompleksitas Harga Pokok Produksi : Pendekatan Full Costing untuk. *Nusantara Entrepreneurship and Management Review*, 2(1), 7–17.
- Luvita, S. C. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing (Di Pt Tapani Makmur Abadi). *Skripsi.Bogor: Universitas Pakuan, September*.
- Median, S., Sihabudin, & Fauji, R. (2023). Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM. *Journal of Trends Economics and Accounting Research*, 4(1), 73–83. <https://doi.org/10.47065/jtear.v4i1.878>
- Melati, L. S. A., Saputra, G., Najiyah, F., & Asas, F. (2022). Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing untuk penetapan harag jual produk pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan. *Owner: : Riset & Jurnal Akuntansi*, 6(1), 632–647. <https://doi.org/10.33395/owner.v6i1.611>
- Pasapan, V. W., Pusung, R. J., & Maradesa, D. (2023). Analisis Metode Full Costing dan Variable Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Boba Biji Nangka Pada UMKM Subin Mood Boba. *Jurnal EMBA : Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 11(02), 453–463. <https://doi.org/10.35794/emba.v11i02.48806>
- Pati, V. C. E., Idrus, M., & Sangkala, M. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Mitra
- Markisa Toraja. *Bongaya Journal of Research in Accounting*, 7(2), 69–81. <https://doi.org/10.35316/aji.v2i1.4745>
- Pomantow, L. P., Tinangon, J. J., & Runtu, T. (2021). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar. *Jurnal EMBA*, 9(3), 843–852.
- Safitry, S. E., & Muntiah, N. S. (2022). Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Activity Based Costing. *ISOQUANT : Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 6(2), 227–237. <https://doi.org/10.24269/iso.v6i2.1319>
- Sari, M. N., Winarni, S., & Marisya, F. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan. *Journal Of Accounting*, 2(1), 164 – 178. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/accounting>