

ANALISIS PERHITUNGAN DAN PERBANDINGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DAN METODE TRADISIONAL SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL DENGAN METODE COST PLUS PRICING
(Studi Kasus UMKM Nasi Kepal Putri Di Candi Sidoarjo)

Lailatur Rizka¹, Feni Dwi Agustin², Fahimatus Sania³, Putri Nely Agustin⁴, Dian Fahriani⁵
Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo
lailaturrizka849@gmail.com, dwiagustinfeni@gmail.com, fahimatussania@gmail.com,
putrinely73@gmail.com, dianfahriani.akn@unusida.ac.id

Abstract

This study aims to analyze and compare the calculation of the cost of goods manufactured using the internal calculation method of business actors with the full costing method as the basis for determining the selling price at the Nasi Kepal Putri MSME in Candi, Sidoarjo. This study uses a qualitative descriptive approach with a comparative method to compare the method used by Business Owners with the full costing method in calculating or determining the cost of goods manufactured. This qualitative descriptive study collected data through direct interviews with business owners, observation of the production process, and documentation. The results of the study indicate that so far the Nasi Kepal Putri MSME has only used a simple calculation method that has not included all components of production costs in detail. Based on calculations using the full costing method, the total cost required in the November 2025 period is IDR 6,300,000 to produce 1,300 portions, resulting in a of IDR 4,846 per portion, while the based on internal calculations is only IDR 5,344,000 resulting in a of IDR 4,111 per portion, so there is a difference of IDR 735 per portion. These differences demonstrate that the full costing method provides more accurate and comprehensive production cost information. Therefore, the full costing method is recommended for MSMEs as a more accurate basis for setting selling prices to support managerial decision-making and business sustainability.

Keywords: *Cost of Production, Full Costing, Cost Plus Pricing, MSMEs, Selling Price Determination*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan membandingkan perhitungan harga pokok produksi (HPP) menggunakan metode perhitungan internal pelaku usaha dengan metode full costing sebagai dasar penentuan harga jual pada UMKM Nasi Kepal Putri di Candi, Sidoarjo. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode komparatif untuk membandingkan antara metode yang digunakan Pemilik Usaha dengan metode *full costing* dalam menghitung atau menentukan harga pokok produksi. Studi deskriptif kualitatif ini mengumpulkan data melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha, observasi proses produksi, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa selama ini UMKM Nasi Kepal Putri hanya menggunakan metode perhitungan sederhana yang belum memasukan seluruh komponen biaya produksi secara rinci. Berdasarkan perhitungan dengan metode full costing, total biaya yang diperlukan pada periode November 2025 sebesar

Article history

Received: Desember 2025

Reviewed: Desember 2025

Published: Desember 2025

Plagiarism checker no 80

Doi : prefix doi :
[10.8734/musytari.v1i2.365](https://doi.org/10.8734/musytari.v1i2.365)

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed under
a [creative commons](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)
[attribution-noncommercial](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)
[4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Rp 6.300.000 untuk memproduksi 1.300 porsi, sehingga menghasilkan HPP sebesar Rp4.846 per porsi, sementara HPP berdasarkan perhitungan internal hanya sebesar Rp 5.344.000 yang menghasilkan HPP sebesar Rp 4.111 per porsi, sehingga terdapat selisih sebesar Rp735 per porsi. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa perhitungan metode full costing mampu memberikan informasi biaya produksi yang lebih akurat dan komprehensif. Oleh karena itu, penerapan metode full costing direkomendasikan bagi UMKM sebagai dasar penetapan harga jual yang lebih tepat guna mendukung pengambilan keputusan manajerial dan keberlanjutan usaha.

Kata Kunci: *Harga Pokok Produksi, Full Costing, Cost Plus Pricing UMKM, dan Penentuan Harga Jual*

1. Pendahuluan

Akuntansi biaya merupakan salah satu cabang akuntansi yang berperan penting sebagai alat manajemen dalam merencanakan, mengendalikan, serta mengevaluasi biaya melalui pencatatan dan penggolongan biaya secara sistematis guna menghasilkan informasi biaya yang relevan bagi pengambilan Keputusan (Putri et al., 2024). Setiap perusahaan, termasuk usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), memerlukan pengelolaan biaya yang tepat untuk menunjang kelangsungan usaha dan mencapai keunggulan kompetitif (Putri et al., 2024).

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008, UMKM diklasifikasikan berdasarkan kepemilikan aset dan omzet tahunan. Usaha mikro merupakan usaha produktif milik perorangan dengan aset maksimal Rp50.000.000 dan omzet tahunan hingga Rp300.000.000, sedangkan usaha kecil dan menengah memiliki aset dan omzet yang lebih besar sesuai ketentuan yang berlaku (Atsar et al., 2021). Dalam praktiknya, UMKM sering menghadapi kendala dalam menentukan harga jual yang tepat akibat keterbatasan dalam menghitung biaya produksi secara akurat. Permasalahan utama yang sering dihadapi UMKM adalah ketidaktepatan dalam menghitung biaya produksi. Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik merupakan komponen utama dalam pembentukan harga pokok produksi (Median & Fauji, 2023). Ketidaklengkapan dalam memasukkan seluruh komponen biaya produksi dapat menyebabkan kesalahan dalam penetapan harga jual. Apabila harga jual ditetapkan terlalu rendah, usaha berpotensi mengalami kerugian, sedangkan harga yang terlalu tinggi dapat menurunkan daya saing di pasar (Yani, 2023).

Perhitungan biaya produksi dapat dilakukan dengan beberapa pendekatan, antara lain metode full costing dan variable costing. Metode full costing menghitung harga pokok produksi dengan memasukkan seluruh biaya produksi, baik yang bersifat variabel maupun tetap, sedangkan metode variable costing hanya memasukkan biaya produksi yang bersifat variabel (Daur et al., 2024). Pemilihan metode perhitungan biaya yang tepat menjadi sangat penting karena hasil perhitungan tersebut akan dijadikan dasar dalam penetapan harga jual produk.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan membandingkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode internal UMKM dengan metode full costing pada UMKM Nasi Kepal Putri di Candi, Sidoarjo. Hasil perhitungan tersebut selanjutnya digunakan sebagai dasar dalam penentuan harga jual dengan metode cost plus pricing. Penelitian ini diharapkan dapat

memberikan kontribusi akademis dalam pengembangan literatur akuntansi biaya serta memberikan manfaat praktis bagi pelaku UMKM dalam meningkatkan akurasi perhitungan biaya dan keberlanjutan usaha.

2. Tinjauan Pustaka

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 (Eka et al., 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 (Heryanto et al., 2021).

Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah salah satu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen dalam memonitor dan merekam transaksi biaya secara sistematis, serta menyajikannya informasi biaya dalam bentuk laporan biaya. Biaya (cost) berbeda dengan beban (expense) (Lintas et al., 2021).

Biaya

Biaya produksi adalah semua biaya yang terkait langsung dengan produksi, dari biaya pemrosesan bahan mentah hingga produk jadi (Isra et al., 2025). Secara umum biaya dibagi menjadi tiga bagian yaitu biaya bahan baku (raw material costs) / biaya material, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead produksi. Semua biaya yang dikeluarkan harus dicatat dan dicatat secara sistematis untuk pengambilan keputusan manajemen (Riyadi Mustofa, 2024).

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah jumlah biaya produksi yang melekat pada persediaan barang jadi sebelum barang tersebut laku dijual. Pengertian harga pokok produksi ini adalah Biaya-biaya yang dikorbankan untuk memproses bahan-bahan (termasuk bahan bakunya) atau barang setengah jadi, sampai menjadi akhir untuk siap dijual (Datu et al., 2019).

Metode Full Costing

Pengertian metode full costing adalah metode penentuan harga pokok produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap, dengan demikian harga pokok produksi menurut full costing terdiri dari unsur biaya produksi (Utara & Runtu, 2020)

Metode Cost Plus Pricing

Cost plus pricing adalah metode penentuan harga jual dengan cara menambahkan persentase laba (markup) tertentu di atas total biaya produksi per unit. Mulyadi (dikutip dalam Rahayu, 2018) menyatakan bahwa cost plus pricing dilakukan dengan menambahkan laba yang diharapkan di atas biaya penuh untuk memproduksi dan memasarkan produk.

Kamarudin (dikutip dalam Rahayu 2018:4) mengungkapkan bahwa biaya merupakan elemen

krusial yang perlu diperhatikan ketika menentukan harga jual untuk produk atau layanan. Pemahaman Cost Plus Pricing adalah total biaya tertentu ditambah dengan markup yang telah ditentukan (Sari, Y. et al., 2018)

Cost-plus pricing merupakan salah satu metode yang digunakan dalam menentukan harga suatu produk atau jasa yang akan dijual. Cost-plus pricing adalah metode penentuan harga jual dengan cara menambahkan laba yang diharapkan diatas biaya penuh masa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk, cost plus pricing banyak digunakan pada UMKM karena sederhana, mudah dipahami, dan mampu memastikan bahwa seluruh biaya tertutup serta laba dapat diperoleh secara wajar. Metode ini memiliki dua pendekatan biaya, yaitu: pendekatan full costing dan pendekatan variabel costing (Kondoy et al., 2015).

Penentuan Harga Jual

Penentuan harga jual merupakan keputusan penting dalam usaha karena berpengaruh langsung terhadap laba, daya saing, dan keberlanjutan usaha. Harga jual harus mampu menutup seluruh biaya produksi serta memberikan keuntungan yang wajar bagi pelaku usaha. Penetapan harga jual harus didasarkan pada informasi biaya yang akurat agar tidak menimbulkan kerugian maupun kesalahan dalam pengambilan keputusan.

Dalam akuntansi biaya, penentuan harga jual dapat dilakukan melalui pendekatan berbasis pasar, persaingan, dan biaya. Pendekatan berbasis biaya merupakan metode yang paling banyak digunakan oleh UMKM karena mudah diterapkan dan menjamin seluruh biaya produksi tertutup, salah satu metode dalam pendekatan ini adalah cost plus pricing (Yuliyati. Sapurta S R.2017). Cost plus pricing adalah proses penentuan harga jual dengan cara menghitung biaya produksi per unit, memutuskan berapa laba yang diinginkan, kemudian menentukan harga jual (Kondoy et al., 2015)

Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual

Cost plus pricing dapat diterapkan dengan dua pendekatan biaya, yaitu full costing dan variable costing. Full costing menghitung harga pokok produksi dengan memasukkan seluruh unsur biaya produksi, baik tetap maupun variabel.

Penggunaan full costing sebagai dasar penentuan harga jual bertujuan agar harga yang ditetapkan mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya. Full costing memberikan informasi biaya yang lebih lengkap sehingga tepat digunakan sebagai dasar penentuan harga jual. Oleh karena itu, dalam penelitian ini penentuan harga jual dilakukan menggunakan metode cost plus pricing berbasis full costing agar harga yang ditetapkan lebih akurat dan mendukung keberlanjutan UMKM (Runtu, T. et al., 2020)

3. Metodologi Penelitian

Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif dan menggunakan pendekatan komparatif untuk membandingkan antara metode yang digunakan Pemilik Usaha dengan metode *full costing* dalam menghitung atau menentukan harga pokok produksi. Sedangkan metode *cost plus pricing* akan digunakan untuk menetapkan harga jual produk kemudian membandingkan dengan metode yang digunakan oleh pemilik usaha.

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan mengambil UMKM pemilik usaha Nasi Kepala Putri yang berlokasi di Jln Kedungpeluk, Candi, Sidoarjo.

Teknik Pengumpulan Data

Proses pengumpulan data meliputi :

- a. wawancara langsung dengan pemilik usaha Nasi Kepala Putri. Pertanyaan yang diajukan berkaitan dengan penghitungan biaya harga pokok produksi di UMKM ini.

- b. Observasi langsung dilakukan terhadap proses produksi di lapangan. Penulis mengamati secara detail bagaimana sistem produksi produk dilakukan, dan mengidentifikasi beberapa bentuk biaya yang timbul selama proses produksi.
- c. Dokumentasi pada penelitian ini melibatkan dokumentasi yang cermat dari semua komponen biaya menggunakan pendekatan *full costing* pada usaha Nasi Kepal Putri.

Teknik Analisis Data

Metode analisis penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan tujuan untuk menjelaskan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada usaha Nasi Kepal Putri menggunakan metode *full costing* yang kemudian dijadikan landasan penentuan harga jual produk dengan menggunakan *cost plus pricing*. Prosedur yang terlibat dalam analisis data meliputi data yang diperoleh melalui wawancara, observasi, serta dokumentasi langsung dari penelitian usaha Nasi Kepal Putri, 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 pada hasil melalui kalkulasi dari kedua pendekatan tersebut dianalisis untuk mengidentifikasi perbedaan dalam hasil akhir dan akurasi biaya.

4. Hasil dan Pembahasan

4.1 Hasil Penelitian

Hasil

Dalam upaya memperoleh gambaran yang akurat mengenai total biaya produksi yang dikeluarkan oleh UMKM Nasi Kepal Putri, dilakukan analisis menyeluruh dengan membandingkan perhitungan menggunakan pendekatan internal pelaku usaha menurut UMKM Nasi Kepal Putri dan metode *full costing*. Hasil selanjutnya berkaitan dengan perhitungan biaya produksi yang diperoleh dari data periode Desember 2025.

**Tabel 1. Perhitungan HPP Nasi Kepal Putri Dengan Metode Internal
Periode Desember 2025**

Biaya Bahan Baku Langsung (BBL)	
Keterangan	Harga
Beras	Rp 2.800.000
Ayam	Rp 380.000
Tongkol	Rp 60.000
Minyak goreng	Rp 80.000
Bumbu balado	Rp 300.000
Bumbu rica rica	Rp 72.000
TOTAL	Rp 3.692.000
Bahan Baku Penolong (BBP)	
Kertas nasi	Rp 96.000
stiker logo	Rp 20.000
kantong plastic	Rp 36.000
TOTAL	Rp 152.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)	
Gaji karyawan (1 orang)	Rp 1.500.000

TOTAL	Rp 1.500.000
Total Biaya Produksi	Rp 5.344.000
Jumlah Unit Produksi	1.300
HPP Per Porsi	Rp 4.111
Dibulatkan	Rp 4.000

Sumber: (Data Olahan dari UMKM Nasi Kepal Putri, 2025)

Berdasarkan perhitungan yang disajikan pada Tabel 1, UMKM Nasi Kepal Putri mengeluarkan total biaya produksi sebesar Rp 5.344.000 untuk pembuatan 1.300 porsi nasi kepal putri. Dengan demikian, biaya produksi per porsi jika dibulatkan menjadi Rp 4.000. 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. Perhitungan HPP Nasi Kepal Putri Menggunakan Metode Full Costing

Biaya Bahan Baku Langsung (BBL)	
Keterangan	Harga
Beras	Rp 2.800.000
Ayam	Rp 380.000
Tongkol	Rp 60.000
Minyak goreng	Rp 80.000
Bumbu balado	Rp 300.000
Bumbu rica rica	Rp 72.000
TOTAL	Rp 3.692.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap (BOP T)	
Listrik dan Gas	Rp 200.000
Penyusutan Alat Masak dan Kompor	Rp 50.000
Sewa Tempat Usaha	Rp 500.000
TOTAL BOP T	Rp 750.000
Biaya Overhead Pabrik Variable (BOP V)	
Transportasi	Rp 200.000
Perlengkapan :	
Sarung Tangan Plastik	Rp 6.000
Biaya Bahan Penolong:	
Kertas Nasi	Rp 96.000
Stiker Logo	Rp 20.000
Kantong Plastik	Rp 36.000
TOTAL BOP V	Rp 358.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)	
Gaji karyawan (1 orang)	Rp 1.500.000

TOTAL	Rp 1.500.000
Total Biaya Produksi	Rp 6.300.000
Jumlah Unit Produksi	1.300
HPP Per Porsi	Rp 4.846
Dibulatkan	Rp 5.000

Sumber: (Data Olahan dari UMKM Nasi Kepal Putri, 2025)

Dari perhitungan tabel 2 diatas berdasarkan metode *full costing*, diketahui bahwa untuk memproduksi 1.300 porsi produk pada periode November 2025, total biaya yang diperlukan mencapai Rp 6.300.000.

Biaya produksi pokok per porsi nasi kepal putri adalah Rp 5.000 setelah dibulatkan. Perbandingan antara perhitungan versi internal UMKM dengan pendekatan *full costing* menunjukkan adanya selisih biaya sebesar Rp 735 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.

4.2 Pembahasan

UMKM Kepal Putri merupakan usaha mikro yang bergerak dalam bidang kuliner, khususnya menjual olahan nasi dengan cita rasa khas. Usaha ini berlokasi di Jln Kedungpeluk, Candi, Sidoarjo. 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. Hasil Perhitungan HPP Metode Internal dengan Metode Full Costing pada UMKM Nasi Kepal Putri Periode Desember 2025

Keterangan	Metode Internal	Metode Full Costing	Selisih
Total Biaya Produksi	Rp 5.344.000	Rp 6.300.000	Rp 956.000
Jumlah Unit Produksi	1300	1300	
HPP Per Unit	Rp 4.111	Rp 4.846	Rp 735

Sumber: (Diolah dari data UMKM Nasi Kepal Putri, 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 4.111 per porsi, sementara menggunakan pendekatan *full costing* mencapai Rp 4.846 per porsi, yang berarti terdapat selisih sebesar Rp 735. Selisih ini timbul karena pada metode internal, beberapa elemen penting tidak diperhitungkan, seperti 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.

Tabel 4. Penentuan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Pada UMKM Nasi Kepal Putri

No	Komponen	Metode Full Costing	Metode Internal	Selisih
1	Harga Pokok Produksi (HPP) per porsi	Rp 4.846	Rp 4.111	
2	Persentase Laba (Markup)	25%	25%	
3	Nilai Laba per porsi	Rp 1.212	Rp 1.028	
4	Harga Jual sebelum pembulatan	Rp 6.058	Rp 5.139	
5	Harga Jual setelah pembulatan	Rp 6.000	Rp 5.000	Rp 1.000

Sumber: (Diolah dari data UMKM Nasi Kepal Putri, 2025)

Tabel 4 menunjukkan perbandingan penetapan harga jual produk Nasi Kepal Putri menggunakan metode cost plus pricing berdasarkan perhitungan HPP dengan metode full costing dan metode internal UMKM. HPP per porsi berdasarkan metode full costing sebesar Rp4.846, lebih tinggi dibandingkan metode internal sebesar Rp4.111. Dengan margin laba yang sama sebesar 25%, diperoleh nilai laba per porsi masing-masing sebesar Rp1.212 dan Rp1.028. Harga jual sebelum pembulatan pada metode full costing sebesar Rp6.058 dan dibulatkan menjadi Rp6.000, sedangkan metode internal menghasilkan harga jual Rp5.000. Perbedaan harga jual akhir sebesar Rp1.000 per porsi menunjukkan bahwa metode full costing menghasilkan penetapan harga yang lebih mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya.

Secara bersamaan, metodologi *full costing* mencakup semua elemen biaya, yang mencakup pengeluaran tetap seperti penyusutan peralatan kuliner, dan sewa, beserta biaya variabel tambahan. Hal ini sejalan dengan teori akuntansi biaya Mulyadi 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 Kepal Putri agar dapat mengelola margin keuntungan secara optimal.

5. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang dilakukan penulis, dapat disimpulkan bahwa UMKM Nasi Kepal Putri selama ini menghitung harga pokok produksi (HPP) menggunakan metode internal yang bersifat sederhana dan belum memasukkan seluruh komponen biaya produksi secara lengkap. Perhitungan menggunakan metode full costing menghasilkan HPP sebesar Rp4.846 per porsi, lebih tinggi dibandingkan HPP metode internal sebesar Rp4.111 per porsi, sehingga terdapat selisih sebesar Rp735 per porsi. Selisih tersebut menunjukkan bahwa metode internal belum mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya.

Penetapan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan margin laba sebesar 25% berdasarkan HPP full costing menghasilkan harga jual akhir sebesar Rp6.000 per porsi, sedangkan metode internal menghasilkan harga jual sebesar Rp5.000 per porsi. Perbedaan harga jual sebesar Rp1.000 per porsi menunjukkan bahwa penerapan metode full costing sebagai dasar *cost plus pricing* memberikan penetapan harga yang lebih akurat dan berpotensi menjaga keberlanjutan usaha.

Dengan demikian, metode full costing yang dikombinasikan dengan *cost plus pricing* direkomendasikan bagi UMKM Nasi Kepala Putri sebagai dasar penetapan harga jual yang lebih tepat, transparan, dan mendukung pengambilan keputusan manajerial.

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.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Atsar, A., Fadlian, A., Hukum, S. I., Hukum, F., & Karawang, U. S. (2021). *Sosialisasi Kegiatan Penyuluhan UMKM Mewujudkan Perekonomian Masyarakat Yang Mempunyai Potensi Dan Peran Strategis Menurut Undang-Undang No . 20 Tahun 2008*. 5(5), 1202-1210.
- [2] Atsar, A., Fadlian, A., Hukum, S. I., Hukum, F., & Karawang, U. S. (2021). *Sosialisasi Kegiatan Penyuluhan UMKM Mewujudkan Perekonomian Masyarakat Yang Mempunyai Potensi Dan Peran Strategis Menurut Undang-Undang No . 20 Tahun 2008*. 5(5), 1202-1210.
- [3] Daur, N. A., Herdi, H., Eo, E., & Goo, K. (2024). *DENGAN METODE FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Dan Tempe Sido Moro)*. 3, 101-122.
- [4] Eka, S., Nur, S., & Muntiah, S. (2022). *Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Activity Based Costing*. 6(2), 227-237.
- [5] Heryanto, H. K., Gunawan, A., & Kunci, K. (2021). *Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variable Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi*. 4-5.
- [6] Isra, M., Panjaitan, A. W., & Fatoni, M. H. (2025). *Biaya Produksi : Pengertian , Struktur Biaya Langsung dan Tidak Langsung , Perhitungan Harga Pokok , Unsur-Unsur Harga Pokok dan Jenisnya*. April, 28-31.
- [7] Kondoy, I. M., Ilat, V., & Pontoh, W. (2015). *PENERAPAN COST PLUS PRICING DALAM KEPUTUSAN PENETAPAN HARGA JUAL UNTUK PESANAN KHUSUS PADA UD. DEWA BAKERY MANADO* Irvana Marina Kondoy, Ventje Ilat, Winston Pontoh. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*,(Online), 15(3), 141-151, diakses 18 April 2024.
- [8] Lintas, J., Jl, S., Muara, J., Darat, M., Akuntansi, P., & Keuangan, A. (2021). *AKUNTANSI BIAYA DAN PENGERTIAN AKUNTANSI BIAYA Dosen Pengampu : Yuliusman , S . E . , M . Si . , Ak . Di susun oleh : Nama : Stevanus Adi Pratama Nim UNIVERSITAS JAMBI PRODI MANAJEMEN*.
- [9] Median, S., & Fauji, R. (2023). *Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM Pertumbuhan UMKM Kuliner di Kab .* 4(1), 73-83. <https://doi.org/10.47065/jtear.v4i1.878>
- [10] Pelealu. Manoppo S. 2018. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual*. *Jurnal EMBA*.

- Universitas Sam Ratulangi Vol, 6 No 002.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jab/article/view/19850> Diakses tanggal 01 Juli 2021
- [11] Putri, K. T., Wayan, N., & Dewi, Y. (2024). *Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Konvensional dan Activity Based Costing (ABC) pada PT . Widra Natural Synthetic*. 14(1), 55-65.
- [12] Riyadi Mustofa, R. B. (2024). *Procuratio : Jurnal Ilmiah Manajemen THE DETERMINATION OF COST OF GOODS SOLD OF PALM OIL FRESH FRUIT BUNCHES OF*. 12(1), 1-12.
- [13] Utara, P. W., & Runtu, T. (2020). *INDONESIA ACCOUNTING menggunakan metode full costing pada pembuatan*. 37-43.
- [14] Yani, E. (2023). *Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus Pada UMKM Es The Nusantara Cabang Kota Jambi)*. 3(2), 128-137.
- [15] Yunita dan Nasution, L. K. S. (2018). *Analisis Penentuan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Dan Pengaruhnya Terhadap Laba Yang Dihasilkan Pada Ud Maju*. JURNAL AKUNTANSI DAN BISNIS: Jurnal Program Studi Akuntansi, 4(1), 87.
<https://doi.org/10.31289/jab.v4i1.1549>
- [16] Yuliyati. Sapurta S R.2017. *Analisis Harga Pokok Produksi Roti Berdasarkan Metode Full Costing dan Variable Costing*. Akademi Akuntansi Bina Insani. Jurnal Online Insan Akuntan, Vol.2, No.2. <https://media.neliti.com/media/publications/234107-analisis-harga-pokok-produksi-roti-berda21683d15.pdf>
- [17] D Fahriani, FY Rohmah. (2023). *Analisis Harga Pokok Produk Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual Udang Vaname Metode Cost Plus Pricing*. JEMBA: JURNAL. <https://ipv6.bajangjournal.com/index.php/JEMBA/article/download/6280/4766>
- [18] Sondakh, dkk. (2023). *Analisis Metode Absorption Costing Dengan Cost Plus Pricing Dalam Menentukan Harga Jual Pada Kios Topas Amurang*. Jurnal EMBA. Vol.11 No.3 Juli, Hal. 236-246.