

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING*
DALAM PENENTUAN HARGA JUAL PADA UMKM MIE AYAM JAWA SIDOARJO**

Hikmatur Riskiya¹, Nurul Miftakul Jannah², Syifa Aristawati³, Dian Fahriani⁴
Fakultas Ekonomi, Prodi Akuntansi, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo^{1,2,3,4}
E-mail: 32424028.student@unusida.ac.id¹, 32424005.student@unusida.ac.id²,
32424012.student@unusida.ac.id³, dianfahriani.akn@unusida.ac.id⁴

Abstract

Determining the accuracy of production cost is an important strategic aspect to help improve cost efficiency and the sustainability of culinary MSMEs. This study aims to analyze the application of the full costing method in calculating COGS for Javanese Chicken Noodle SMEs in Bluru Kidul, Sidoarjo Regency. The research method used is qualitative with a descriptive approach, through the collection of primary data in the form of interviews and observations of the production process. The full costing method is used to identify and accumulate all production costs, ranging from raw material costs, direct labor costs, and factory overhead costs. This approach is expected to provide a comprehensive basis for cost calculations and support policy-making related to determining appropriate and data-based selling prices for MSME players.

Keywords: *Full Costing Method, Production Cost, Pricing Decision*

Abstrak

Penentuan keakuratan harga pokok produksi menjadi aspek penting berstrategi guna membantu efisiensi biaya dan keberlanjutan kesejahteraan UMKM sektor kuliner. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan metode full costing dalam perhitungan HPP pada UMKM Mie Ayam Jawa di Bluru Kidul, Kabupaten Sidoarjo. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif, melalui pengumpulan data primer berupa wawancara dan observasi proses produksi. Metode full costing digunakan untuk mengidentifikasi dan mengakumulasi semua biaya produksi, mulai dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Pendekatan berikut diharapkan mampu memberikan landasan perhitungan biaya yang komprehensif serta mendukung pengambilan kebijakan terkait penentuan harga jual yang tepat dan berdasarkan data bagi pelaku UMKM.

Kata Kunci: *Full Costing, Biaya Produksi, Penentuan Harga Jual*

Article history

Received: Januari 2026

Reviewed: Januari 2026

Published: Januari 2026

Plagiarism checker no 80

Copyright : author

Publish by : musytari



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

1. Pendahuluan

Dunia usaha maupun dunia industri sedang mengalami kemajuan pesat yang dibuktikan dengan semakin banyaknya para pengusaha dari berbagai kalangan, mulai dari pengusaha kecil dan besar dengan konsisten memberikan keragaman variasi usaha dan produk mereka yang menarik (Pasapan et al., 2023)). Keberadaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), khususnya di sektor kuliner memiliki peran penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi daerah (Kementrian Koperasi dan UMKM, 2023). Menurut Edi Kurniadi, Kepala Dinas Koperasi dan Usaha Mikro di Kabupaten Sidoarjo, pelaku usaha sudah tercatat sejumlah 176 ribu pada tahun 2024, menunjukkan potensi besar bagi peningkatan aktivitas ekonomi dan keberlanjutan UMKM di wilayah sidoarjo (Kominfo, 2024). Banyaknya jumlah pelaku usaha UMKM berimplikasi pada semakin ketatnya persaingan, sehingga setiap pengusaha dituntut memiliki strategi yang tepat. Penelitian yang dilakukan Hilmawan et al. (2024) menyetujui bahwa pemilik usaha harus

bersaing guna menempati peringkat teratas di hati pelanggan, baik dari segi kualitas produk hingga layanan yang diberikan oleh pemilik usaha. Pendekatan ini menjadi dasar penting dalam upaya meningkatkan keberlanjutan dan daya saing UMKM.

Ketepatan pengelolaan biaya produksi juga menjadi faktor penting yang menentukan keberhasilan UMKM di tengah persaingan usaha yang kompetitif (Mulyadi, 2016). Pertimbangan teliti mengenai jenis biaya harus dilakukan dengan baik agar tidak terjadi kekeliruan dalam mengklasifikasikan biaya maupun pencatatannya. Data biaya yang diakumulasikan pada metode full costing dapat dimanfaatkan guna menetapkan harga jual produk sekaligus menghitung laba dan rugi secara berkesinambungan (Safitri et al., 2025). Selama ini banyak pelaku UMKM menentukan harga jual produk dengan sederhana tidak mengakumulasikan biaya secara terperinci, mengakibatkan penetapan harga jual belum mencerminkan biaya produksi yang sesungguhnya (Adinata & Dahda, 2025). Dengan demikian, nilai produk yang dihasilkan dapat ditingkatkan dan disesuaikan dengan kondisi pasar dengan kemampuan internal pemilik usaha, ketidak tepatan dalam perhitungan HPP mengakibatkan harga jual terlalu rendah yang meminimalisir keuntungan dan sebaliknya harga dapat terlalu tinggi membuat produk tidak kompetitif dipasaran.

Penelitian ini melakukan kegiatan pendampingan kepada pelaku UMKM dalam menghitung harga pokok produk secara tepat dan sistematis menggunakan metode full costing sebagai upaya mencegah terjadinya kesalahan perhitungan. Penelitian difokuskan pada UMKM Mie Ayam Jawa, yaitu usaha mikro yang berlokasi di Desa Tegal Gunung RT 04 RW 13, Bluru Kidul, Kabupaten Sidoarjo. Usaha ini dikelola secara mandiri oleh Ibu Arni, seorang perempuan berusia 54 tahun, dan telah beroperasi sejak 1 Januari 2022. UMKM Mie Ayam Jawa menawarkan berbagai varian produk dengan pilihan topping seperti ayam, pentol, dan ceker. Mengingat kalau usaha yang masih tergolong kecil seluruh aktivitas operasional termasuk pengelolaan keuangan dilakukan secara mandiri oleh pemilik usaha. Ibu Arni belum menerapkan sistem pencatatan keuangan yang terstruktur dan sistematis. Pengelolaan keuangan usaha masih didasarkan pada pengalaman dan perkiraan pribadi dengan asumsi bahwa usaha dianggap berjalan baik apabila modal awal telah kembali dan pendapatan yang diperoleh dapat diputar untuk keberlangsungan usaha. Kondisi ini menunjukkan bahwa pengambilan keputusan keuangan masih bersifat informal dan belum didukung oleh informasi akuntansi yang memadai, sehingga berpotensi menimbulkan ketidaktepatan dalam penentuan biaya dan harga jual produk (Hansen & Mowen, 2018). Kegiatan pendampingan ini menjadi sangat penting dalam membantu pelaku usaha memahami komponen biaya secara rinci, menyusun perhitungan harga pokok produk yang akurat melalui metode full costing, sehingga dapat menetapkan harga jual sesuai dengan kondisi biaya dan pasar. Pendampingan ini diharapkan tidak hanya meningkatkan ketepatan perhitungan biaya, tetapi juga mendukung keberlanjutan usaha melalui pengambilan keputusan keuangan yang lebih rasional dan berbasis data.

2. Tinjauan Pustaka

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses menghasilkan suatu produk, sering disebut juga sebagai biaya produksi. Biaya terdiri atas tiga unsur utama, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik. Perhitungan harga pokok produksi yang akurat menjadi dasar dalam penetapan harga jual, pengendalian biaya, serta pengukuran laba usaha (Noviyarsi et al., 2018).

Full Costing

Full Costing adalah pendekatan akuntansi yang mengakumulasikan keseluruhan biaya dalam proses pembuatan produk dalam perhitungan harga pokok produk yang terlibat langsung ataupun tidak langsung. Metode full costing membebankan seluruh biaya produksi bersifat tetap maupun variabel ke dalam total biaya produksi sehingga mampu memberikan gambaran menyeluruh mengenai tingkat profitabilitas suatu produk (Horngren et al., 2015). Penerapan metode ini berperan penting dalam penilaian persediaan, penyusunan laporan keuangan, serta pengambilan keputusan manajerial, karena seluruh biaya produksi telah diperhitungkan dalam penentuan harga pokok barang yang dijual (Spaisa).

Komponen Biaya dalam *Full Costing*

Harga pokok produksi terdiri dari berbagai jenis biaya yang dikeluarkan selama proses pembuatan barang. Menurut Dewi et al. (2024) berikut komponen utama yang tercantum dalam perhitungan harga pokok produksi full costing meliputi

- a). Biaya bahan baku ialah semua pengeluaran yang dipakai guna memperoleh bahan mentah dalam proses produksi.
- b). Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya seperti pemberian gaji dan upah pada tenaga kerja yang langsung terlibat pada kegiatan produksi meliputi operator mesin atau pekerja produksi.
- c). Biaya overhead pabrik mencakup seluruh pengeluaran produksi yang berfungsi sebagai penunjang proses produksi, seperti biaya listrik, biaya perawatan mesin, dan penyusutan peralatan produksi selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung.

3. Metodologi Penelitian

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode analisis deskriptif. Pendekatan ini bertujuan untuk menggambarkan secara sistematis proses perhitungan harga pokok produksi (HPP) dengan menggunakan metode Full Costing pada usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Analisis dilakukan dengan mengidentifikasi seluruh seluruh biaya produksi, baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead pabrik yang bersifat tetap dan variabel. Hasil penelitian disajikan dalam bentuk narasi deskriptif untuk menjawab rumusan masalah yang telah ditetapkan.

Objek Penelitian

Objek penelitian ini adalah penetapan harga pokok produksi (HPP) yang dihitung menggunakan metode *Full Costing* pada UMKM Mie Ayam Jawa milik Ibu Arni. UMKM tersebut berlokasi di Bluru Kidul, Kabupaten Sidoarjo. Pemilihan objek penelitian didasarkan pada karakteristik usaha yang masih menerapkan perhitungan biaya produksi secara sederhana, sehingga diperlukan analisis yang lebih komprehensif untuk memperoleh HPP yang akurat.

Sumber Daya dan Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh melalui wawancara dengan pihak-pihak yang berkaitan langsung dalam proses produksi dan penetapan harga jual pada UMKM Mie Ayam Jawa.

4. Hasil dan Pembahasan

Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) pada UMKM Mie Ayam Jawa di Kabupaten Bluru Kidul dilakukan menggunakan metode Full Costing untuk memperoleh perhitungan biaya produksi secara menyeluruh. Metode ini memperhitungkan keseluruhan biaya produksi yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik yang bersifat tetap ataupun variabel. Proses analisis diawali dengan identifikasi seluruh komponen biaya produksi, kemudian setiap biaya tersebut dialokasikan ke produk yang dihasilkan guna memperoleh HPP yang mencerminkan kondisi operasional usaha secara lebih akurat

4.1 Biaya Bahan Baku

Tabel 1

Biaya Bahan Baku Mie Ayam Ceker			
(Per 100 porsi)			
NO	Komponen Bahan Baku	QTY	Harga
1.	Mie	2,5 KG	Rp32.500
2.	Ayam	1,25 KG	Rp50.000
3.	Bumbu Kuah		Rp35.000
4.	Sayur Sawi	1,2 BONGKOK	Rp7.500
5.	Minyak Sayur	500 ML	Rp9.500
10.	Minyak Goreng	1 LITER	Rp18.000
11.	Ceker	5 KG	Rp100.000
		TOTAL	Rp252.500

Tabel 1 menunjukkan komponen biaya bahan baku yang dikeluarkan dalam proses produksi mie ayam ceker untuk 100 porsi. Bahan baku utama yang digunakan meliputi mie sebanyak 2,5 kg dengan biaya Rp32.500 dan ayam sebesar 1,25 kg dengan biaya Rp50.000. Selain itu, digunakan bumbu kuah dengan total biaya Rp35.000 serta sayur sawi sebanyak 1,2 bongkok senilai Rp7.500. Untuk kebutuhan minyak, digunakan minyak sayur sebanyak 500 ml dengan biaya Rp9.500 dan minyak goreng sebesar 1 liter dengan biaya Rp18.000. Produk mie ayam ceker juga memerlukan ceker ayam sebanyak 5 kg dengan biaya Rp100.000. Dengan demikian, keseluruhan pengeluaran biaya bahan baku untuk membuat 100 porsi mie ayam ceker adalah sebesar Rp252.500.

Tabel 2

Biaya Bahan Baku Mie Ayam Pentol			
(Per 100 porsi)			
NO	Komponen Bahan Baku	QTY	Harga
1.	Mie	2,5 KG	Rp32.500
2.	Ayam	1,25 KG	Rp50.000
3.	Bumbu Kuah		Rp35.000
4.	Sayur Sawi	1,2 BONGKOK	Rp7.500
5.	Minyak Sayur	500 ML	Rp9.500
10.	Minyak Goreng	1 LITER	Rp18.000
11.	Pentol	200 pcs	Rp100.000
		TOTAL	Rp252.500

Tabel 2 menunjukkan komponen biaya bahan baku yang dikeluarkan ketika proses pembuatan mie ayam pentol sebanyak 100 porsi. Bahan baku utama yang digunakan meliputi mie sebanyak 2,5 kg dengan biaya Rp32.500 dan ayam sebesar 1,25 kg dengan biaya Rp50.000. Selain itu,

digunakan bumbu kuah dengan total biaya Rp35.000 serta sayur sawi sebanyak 1,2 bongkok senilai Rp7.500. Untuk kebutuhan minyak, digunakan minyak sayur sebanyak 500 ml dengan biaya Rp9.500 dan minyak goreng sebesar 1 liter dengan biaya Rp18.000. Produk mie ayam pentol juga memerlukan pentol sebanyak 200 pcs dengan biaya Rp100.000. Dengan demikian, keseluruhan pengeluaran biaya bahan baku untuk memproduksi 100 porsi mie ayam pentol adalah sebesar Rp252.500.

Tabel 3

<i>Biaya Bahan Baku Mie Ayam Biasa</i> (Per 100 porsi)			
NO	Komponen Bahan Baku	QTY	Harga
1.	Mie	2,5 KG	Rp32.500
2.	Ayam	1,25 KG	Rp50.000
3.	Bumbu Kuah		Rp35.000
4.	Sayur Sawi	1,2 BONGKOK	Rp7.500
5.	Minyak Sayur	500 ML	Rp9.500
10.	Minyak Goreng	1 LITER	Rp18.000
		TOTAL	Rp152.500

Tabel 3 menunjukkan komponen biaya bahan baku yang dikeluarkan Ketika proses produksi mie ayam biasa untuk 100 porsi. Bahan baku utama yang digunakan meliputi mie sebanyak 2,5 kg dengan biaya Rp32.500 dan ayam sebesar 1,25 kg dengan biaya Rp50.000. Selain itu, digunakan bumbu kuah dengan total biaya Rp35.000 serta sayur sawi sebanyak 1,2 bongkok senilai Rp7.500. Untuk kebutuhan minyak, digunakan minyak sayur sebanyak 500 ml dengan biaya Rp9.500 dan minyak goreng sebesar 1 liter dengan biaya Rp18.000. Dengan demikian keseluruhan pengeluaran biaya bahan baku untuk membuat 100 porsi mie ayam biasa adalah sebesar Rp152.500.

4.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4

<i>Biaya Tenaga Kerja Langsung</i>			
No	Tenaga Kerja	Jumlah	Upah/hari
1	Owner (waiter & kitchen)	1	Rp200.000
2	Harian Lepas (waiter & kitchen)	1	Rp50.000
	TOTAL BTKL		Rp250.000

Tabel 4 menunjukkan besarnya biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan dalam proses produksi mie ayam. Tenaga kerja yang terlibat langsung dalam kegiatan operasional terdiri atas dua orang pemilik usaha yang merangkap sebagai pelayan (waiter) dan bagian dapur (kitchen)

dengan upah sebesar Rp 200.00/hari. Serta satu orang pegawai harian lepas yang juga merangkap sebagai pelayan (waiter) dan bagian dapur (kitchen) dengan upah sejumlah Rp 50.000/hari. Biaya ini diklasifikasikan sebagai biaya tenaga kerja langsung karena memiliki keterkaitan langsung dengan proses produksi dan penyajian mie ayam.

4.3 Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik adalah keseluruhan pengeluaran biaya Mie Ayam Jawa guna membiayai penunjang proses produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Adapun biaya overhead pabrik pada Mie Ayam Jawa adalah sebagai berikut:

Tabel 5

<i>Biaya Overhead Pabrik (BOP)</i>				
No	Jenis Biaya	Harga satuan	Jumlah	Total Pengeluaran
1	Listrik	Rp 1.352 / kWh	1,23/ kWh	Rp 1.663
2	Air	Rp120	50 liter	Rp 6.000
3	Sewa Tempat	-	-	Rp 10.417
4	Kemasan	-	-	Rp 4.000
5	Biaya Pembersihan	Rp 2.000 / 250 ml	250 ml	Rp 2.000
6	Gas	Rp 19.000/ 3kg	6 kg	Rp 38.000
7	Bahan Penolong	-	-	Rp 60.000
	TOTAL			Rp 122.080

Tabel 5 menunjukkan rincian biaya overhead pabrik (BOP) yang dikeluarkan dalam proses produksi. Biaya overhead tersebut meliputi biaya listrik sejumlah Rp 1.663 per hari, biaya air sebesar Rp 6.000 per hari, serta biaya sewa tempat sebesar Rp 10.417 per hari. Selain itu, terdapat biaya kemasan sebesar Rp 4.000 dan biaya pembersihan sebesar Rp 2.000 per hari. Penggunaan gas sebagai penunjang produksi menjadi komponen biaya terbesar, yaitu sebesar Rp 38.000 per hari, disertai biaya bahan penolong sebesar Rp 60.000 per hari. Dengan demikian, pengeluaran biaya overhead pabrik setiap harinya yaitu sejumlah **Rp 122.080**.

4.4 Rumus Perhitungan HPP metode *Full Costing*

Setelah seluruh komponen biaya produksi diidentifikasi dan diklasifikasikan, tahap selanjutnya adalah menentukan rumus perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode Full Costing. Metode ini digunakan untuk menghitung HPP secara menyeluruh dengan memasukkan seluruh biaya produksi yang terjadi selama proses produksi.

➤ Rumus HPP per porsi menggunakan metode *Full Costing*

$$\text{HPP} = \frac{\text{Bahan Baku Langsung} + \text{Tenaga Kerja Langsung} + \text{Overhead Pabrik}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

- a) Mie Ayam Ceker
 HPP = $\frac{\text{Rp. 252.500} + \text{Rp. 250.000} + \text{Rp. 122.080}}{100 \text{ Porsi}}$

$$= \text{Rp. } 6.245,7 \sim \text{Rp. } 6.500 \text{ /porshi}$$

b) Mie Ayam Pentol

$$\begin{aligned} \text{HPP} &= \frac{\text{Rp. } 152.500 + \text{Rp. } 250.000 + \text{Rp. } 122.080}{100 \text{ Porsi}} \\ &= \text{Rp. } 6.245,7 \sim \text{Rp. } 6.500 \text{ /porshi} \end{aligned}$$

c) Mie Ayam Original

$$\begin{aligned} \text{HPP} &= \frac{\text{Rp. } 152.500 + \text{Rp. } 250.000 + \text{Rp. } 122.080}{100 \text{ Porsi}} \\ &= \text{Rp. } 5.245,8 \sim \text{Rp. } 5.500 \text{ /porshi} \end{aligned}$$

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) per porsi dalam penelitian ini menggunakan metode *full costing*, yaitu metode memasukkan semua komponen biaya produksi, meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Total biaya produksi tersebut kemudian dibagi dengan jumlah produksi untuk memperoleh HPP per porsi. Metode ini digunakan karena mampu memberikan gambaran biaya yang lebih komprehensif dan akurat dalam menentukan biaya produksi setiap produk.

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa HPP mie ayam ceker dan mie ayam pentol masing-masing sebesar Rp6.245,7 atau dibulatkan menjadi Rp6.500 per porsi, dengan jumlah produksi sebanyak 100 porsi. Sementara itu, HPP mie ayam original lebih rendah, yaitu sebesar Rp5.245,8 atau dibulatkan menjadi Rp5.500 per porsi. Perbedaan HPP antarvarian produk terutama disebabkan oleh perbedaan biaya bahan baku, sedangkan biaya tenaga kerja langsung dan overhead pabrik relatif sama, sehingga variasi menu berpengaruh langsung terhadap struktur biaya produksi.

➤ Rumus HPP Penjualan

$\text{Harga jual} = \text{HPP} + (\text{HPP} \times 80\%)$

a) Mie Ayam Ceker

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Rp. } 6.500 + (\text{Rp. } 6.500 \times 80\%) \\ &= \text{Rp. } 11.700 \sim \text{Rp. } 12.000 \end{aligned}$$

b) Mie Ayam Pentol

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Rp. } 6.500 + (\text{Rp. } 6.500 \times 80\%) \\ &= \text{Rp. } 11.700 \sim \text{Rp. } 12.000 \end{aligned}$$

c) Mie Ayam Original

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Rp. } 5.500 + (\text{Rp. } 5.500 \times 80\%) \\ &= \text{Rp. } 9.900 \sim \text{Rp. } 10.000 \end{aligned}$$

Penentuan harga jual dalam penelitian ini dilakukan dengan pendekatan *cost plus pricing*, yaitu metode penetapan harga yang didasarkan pada Harga Pokok Produksi (HPP) ditambah dengan persentase keuntungan yang diharapkan. Dalam hal ini, margin keuntungan ditetapkan sebesar 80% dari HPP, sehingga rumus harga jual yang digunakan adalah $\text{Harga Jual} = \text{HPP} + (\text{HPP} \times 80\%)$. Metode ini dipilih karena sederhana, mudah diterapkan, serta umum

digunakan oleh pelaku usaha mikro dan kecil dalam menentukan harga jual produk (Kotler & Keller, 2016).

Berdasarkan hasil perhitungan, harga jual mie ayam ceker dan mie ayam pentol masing-masing ditetapkan sebesar Rp11.700 yang kemudian dibulatkan menjadi Rp12.000 per porsi, dengan HPP sebesar Rp6.500. Sementara itu, mie ayam original memiliki harga jual sebesar Rp9.900 yang dibulatkan menjadi Rp10.000 per porsi, dengan HPP sebesar Rp5.500. Perbedaan harga jual antarvarian produk dipengaruhi oleh perbedaan HPP, khususnya pada komponen biaya bahan baku, sehingga penetapan margin yang sama menghasilkan harga jual yang proporsional terhadap biaya produksi masing-masing produk.

➤ Keuntungan Per Hari

$$\text{Keuntungan} = \text{Harga Jual} \times \text{Margin } 80\% \times 100 \text{ porsi}$$

- a) Mie Ayam Ceker
Keuntungan = Rp. 12.000 x 80% x 100 porsi
= Rp. 960.000
- b) Mie Ayam Pentol
Keuntungan = Rp. 12.000 x 80% x 100 porsi
= Rp. 960.000
- c) Mie Ayam Original
Keuntungan = Rp. 10.000 x 80% x 100 porsi
= Rp. 800.000

Perhitungan keuntungan per hari dalam penelitian ini didasarkan pada harga jual masing-masing produk dengan margin keuntungan sebesar 80% dan asumsi jumlah penjualan sebanyak 100 porsi per hari. Rumus yang digunakan adalah *Keuntungan = Harga Jual × Margin × Jumlah Porsi*. Pendekatan ini digunakan untuk memberikan gambaran potensi keuntungan harian yang dapat diperoleh dari setiap varian produk mie ayam berdasarkan harga jual yang telah ditetapkan sebelumnya.

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa mie ayam ceker dan mie ayam pentol masing-masing menghasilkan keuntungan sebesar Rp960.000 per hari, dengan harga jual Rp12.000 per porsi. Sementara itu, mie ayam original menghasilkan keuntungan sebesar Rp800.000 per hari dengan harga jual Rp10.000 per porsi. Perbedaan tingkat keuntungan ini dipengaruhi oleh perbedaan harga jual antarvarian, yang pada akhirnya mencerminkan perbedaan struktur biaya dan nilai tambah produk, sehingga dapat menjadi dasar pertimbangan dalam pengambilan keputusan produksi dan penentuan strategi penjualan.

5. Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pendampingan dan analisis perhitungan biaya produksi pada UMKM Mie Ayam Jawa di Kabupaten Bluru Kidul, dapat disimpulkan bahwa penerapan metode full costing mampu memberikan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang lebih akurat dan komprehensif dibandingkan perhitungan sederhana yang sebelumnya digunakan oleh pemilik usaha (Hilmawan et al., 2024; Safitri et al., 2025). Metode ini mencakup seluruh komponen biaya produksi, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya

overhead pabrik, sehingga HPP yang dihasilkan mencerminkan kondisi biaya operasional yang sesungguhnya.

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa HPP mie ayam ceker dan mie ayam pentol masing-masing sebesar Rp6.500 per porsi, sedangkan mie ayam original sebesar Rp5.500 per porsi. Dengan menggunakan pendekatan cost plus pricing dan margin keuntungan sebesar 80%, diperoleh harga jual yang proporsional serta potensi keuntungan harian yang jelas dan terukur. Kegiatan pengabdian ini memberikan pemahaman kepada pelaku UMKM mengenai pentingnya pencatatan biaya dan perhitungan HPP sebagai dasar pengambilan keputusan penetapan harga jual dan perencanaan laba usaha.

Saran

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian, disarankan agar pemilik UMKM Mie Ayam Jawa mulai menerapkan pencatatan biaya produksi secara rutin dan sistematis, sehingga perhitungan HPP dapat dilakukan secara berkelanjutan dan akurat. Penggunaan metode *full costing* diharapkan membantu pelaku usaha untuk mengevaluasi efisiensi biaya, menentukan harga jual kompetitif, dan mempertahankan keberlanjutan usaha di tengah persaingan yang semakin ketat.

Selain itu, pelaku UMKM disarankan untuk mengembangkan pencatatan keuangan yang lebih lengkap, seperti pencatatan laba rugi harian atau bulanan, agar kinerja usaha dapat dipantau secara periodik. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk mengombinasikan metode *full costing* dengan analisis pasar atau metode penentuan harga lainnya, sehingga hasil penelitian dapat memberikan rekomendasi yang lebih luas dan aplikatif bagi pengembangan UMKM sektor kuliner.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinata, L. P., & Dahda, S. S. (2025). Analisis Perbandingan Metode Full Costing Dan Variable Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Kue Kering Kembang Goyang (Studi Kasus: UMKM Langgeng Rasa). *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Terapan (JTMIT)*, 4(4), 1582-1589.
- Dewi, R. E., Triyani, N. A., Qhotimah, F. N., & Tartiani, Y. A. T. (2024). Perhitungan Harga Pokok Produksi Melalui Metode Full Costing dalam Industri Tahu Putra Gunung Jimat. *Jurnal Riset Ekonomi Dan Akuntansi*, 2(4).
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2018). *Cost Management: Accounting and Control*. Cengage Learning.
- Hilmawan, T., Nafis, M. A. A., & Waicaksono, A. (2024). Mengurai Kompleksitas Harga Pokok Produksi: Pendekatan Full Costing untuk Efisiensi Harga Jual. *Jurnal Nusantara Entrepreneurship and Management Review*, 2(1), 7-17.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. (2015). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis*. Pearson Education
- Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. (2023). *Peran UMKM dalam Perekonomian Nasional*.
- Kominfo. (2024). *Pemkab Sidoarjo Arahkan UMKM Daftarkan Produknya Di E-katalog*. Sidoarjokab.Go.Id. <https://www.sidoarjokab.go.id/berita/detail/1717723935/0>
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management*. Pearson Education.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: STIM YKPN.
- Noviyarsi, N., Bidiawati, A., & Kurniati, E. (2018). Implementasi Activity Based Costing Untuk Penentuan Harga Pokok Produksi Cake Buah Naga Mocha. *JISI: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 4(2), 99-106. <https://doi.org/10.24853/jisi.4.2.99-106>

- 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*, 11(2), 453-463.
- Safitri, I. W. E., Sari, A. K., Hikmah, F., Nala, D. P., Lutfiana, F. S., Cadafi, A. R., & Fahrian, D. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing dan HPP Penjualan Pada UMKM Mie Ayam Ronggo. *Jurnal Ekonomi, Akuntansi, Dan Perpajakan*, 2(1), 86-102.
- Spaisa. *Perhitungan Biaya Lengkap*. [Www.5paisa.Com.
https://www.5paisa.com/finschool/finance-dictionary/full-costing/?utm](https://www.5paisa.com/finschool/finance-dictionary/full-costing/?utm)