

Calculation of Cost of Goods Manufactured Using the *full costing* Method to Determine Selling Price at the UMKM Lala Cake in Sidoarjo Regency

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *full costing* Guna Menetapkan Harga Jual Pada Umkm Lala Cake Di Kabupaten Sidoarjo

Nadila Agustia Dewi¹⁾*, Fityan Izza Noor Abidin²⁾

¹⁾Program Studi Akuntansi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

²⁾Program Studi Akuntansi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

*Email Penulis Korespondensi: fityan@umsida.ac.id

Abstract. *This research investigates the production cost management practices at Lala Cake, a micro-enterprise specializing in putu ayu cake production in Sidoarjo Regency, which currently excludes factory overhead from its cost structure. The study pursues three objectives: documenting the existing cost calculation approach, applying a comprehensive full-costing framework, and establishing an appropriate selling price through cost-plus pricing. A quantitative-descriptive research design was employed, drawing on cost records obtained from the business owner. Analysis reveals that the per-unit production cost under the full-costing framework amounts to Rp 2,315—generating a daily gap of Rp 24,034 against the owner's figure of Rp 670,500—with this discrepancy traceable entirely to unrecognized overhead components. A 50% markup applied to this figure yields a recommended price of Rp 3,500 per unit. The study concludes that adopting a thorough costing system materially transforms cost-of-production data and pricing strategy for micro-scale enterprises.*

Keywords - cost of goods manufactured, full costing, cost-plus pricing, selling price, MSMEs

Abstrak. *Penelitian ini bertolak dari permasalahan penghitungan biaya produksi pada UMKM Lala Cake, produsen kue putu ayu di Kabupaten Sidoarjo, yang belum mengintegrasikan komponen overhead pabrik dalam kalkulasinya. Tiga tujuan yang ingin dicapai adalah memetakan sistem penghitungan biaya yang berjalan, mengimplementasikan pendekatan full costing secara menyeluruh, dan menyusun harga jual melalui skema cost plus pricing. Pendekatan yang diterapkan adalah deskriptif kuantitatif, dengan memanfaatkan dokumen biaya dari pemilik usaha sebagai sumber data. Temuan menunjukkan biaya produksi per unit menurut full costing mencapai Rp 2.315, dengan selisih harian Rp 24.034 terhadap versi pemilik usaha yang hanya Rp 670.500; selisih ini semata-mata berasal dari pos overhead yang tidak pernah dicatat. Dengan mark-up 50%, harga jual yang direkomendasikan adalah Rp 3.500 per unit. Kajian ini menyimpulkan bahwa kelengkapan pencatatan biaya secara nyata mengubah gambaran harga pokok dan keputusan penetapan harga pada usaha berskala mikro.*

Kata Kunci - harga pokok produksi; full costing; cost plus pricing; harga jual; UMKM

I. PENDAHULUAN

Akselerasi inovasi teknologi telah merombak tatanan dunia bisnis secara fundamental, melahirkan berbagai model usaha berbasis kreativitas yang sebelumnya tidak terbayangkan. Tumbuhnya wirausaha-wirausaha baru tidak hanya memperluas ruang kerja mandiri, tetapi turut menggerakkan roda perekonomian di lingkungan sekitarnya. Di tengah dinamika ini, sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) tampil sebagai pilar penting perekonomian Indonesia, baik dalam menyerap tenaga kerja maupun memperkuat daya tahan ekonomi nasional. Kompetisi lintas skala usaha semakin sengit, mendorong setiap pelaku untuk menghadirkan produk berkualitas yang diminati pasar, dengan tujuan yang pada akhirnya bermuara pada perolehan laba yang layak, kontribusi nyata bagi masyarakat, dan keberlanjutan usaha dalam jangka panjang [1].

Ironisnya, kontribusi besar UMKM belum tentu diiringi oleh pengelolaan keuangan yang tertib. Kesalahan dalam menaksir biaya produksi sudah menjadi persoalan klasik yang terus berulang di sektor usaha mikro dan kecil. Tidak seperti perusahaan besar yang memiliki infrastruktur akuntansi yang mapan, kebanyakan UMKM masih mengelola keuangan secara intuitif, dengan batas yang samar antara pengeluaran operasional dan kebutuhan pribadi pemilik. Akibatnya, tidak jarang pelaku usaha merasa bisnisnya menguntungkan, namun ketika semua pos biaya dihitung dengan cermat, selisih laba yang sesungguhnya jauh lebih tipis. Situasi ini menuntut kehadiran sistem akuntansi biaya yang ringkas namun sistematis, agar setiap keputusan bisnis berpijak pada informasi yang dapat dipertanggungjawabkan.

Copyright © Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. This preprint is protected by copyright held by Universitas Muhammadiyah Sidoarjo and is distributed under the Creative Commons Attribution License (CC BY). Users may share, distribute, or reproduce the work as long as the original author(s) and copyright holder are credited, and the preprint server is cited per academic standards.

Authors retain the right to publish their work in academic journals where copyright remains with them. Any use, distribution, or reproduction that does not comply with these terms is not permitted.

Keberlanjutan laba usaha bergantung pada kemampuan pemilik dalam menyeraskan tiga aspek yang saling berkaitan: keakuratan harga jual, efisiensi biaya produksi, dan pertumbuhan volume penjualan. Ketiga elemen tersebut saling mempengaruhi dalam membentuk margin laba yang mencerminkan kesehatan finansial usaha secara keseluruhan. Atas dasar itu, penetapan harga jual harus mencerminkan nilai produk secara proporsional agar permintaan pasar dapat terus terjaga. Ilmia dan Ekonomi serta Laba menegaskan bahwa keberhasilan manajemen biaya, yang berpijak pada kalkulasi harga pokok yang cermat, adalah syarat utama bagi pengambilan keputusan manajerial yang menghasilkan keuntungan optimal [2][3].

Secara konseptual, harga jual merupakan kompensasi atas totalitas sumber daya yang dikorbankan sepanjang proses produksi, ditambah margin keuntungan yang menjadi hak produsen [5]. Dengan demikian, kecermatan menakar harga pokok menjadi pijakan yang tidak mungkin diabaikan. Manakala perhitungannya meleset, harga jual berpeluang menyimpang dari nilai wajarnya. Patokan harga yang terlampau mahal akan menumpulkan daya saing dan menyurutkan minat pembeli; sebaliknya, harga yang terlalu murah membuat pemasukan tak sanggup menutup ongkos produksi. Bila dibiarkan, keadaan ini bermuara pada kerugian yang menggerus kelangsungan usaha [4][6].

Harga pokok produksi pada dasarnya merupakan akumulasi dari seluruh biaya yang timbul dalam siklus manufaktur suatu produk. Komponen-komponennya mencakup biaya bahan baku, upah tenaga kerja langsung, dan beban overhead pabrik, dengan memperhitungkan persediaan awal sebagai penambah dan persediaan akhir sebagai pengurang dalam satu periode produksi [7]. Ditinjau dari strukturnya, biaya ini terpilah menjadi dua rumpun, yaitu biaya yang menempel langsung pada perubahan bahan menjadi barang jadi, dan biaya pendukung di luar proses inti seperti pemasaran serta administrasi. Keandalan informasinya bergantung pada ketertiban penggolongan [8][9].

Dalam praktik akuntansi biaya, dua metode utama yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi adalah *full costing* dan *variable costing*. Metode pertama merangkul segenap komponen biaya produksi baik tetap maupun variable ke dalam nilai produk, sedangkan metode kedua membatasi diri pada biaya yang bergerak mengikuti volume [10][11]. Penentuan metode yang dipakai berdampak langsung terhadap kualitas dan relevansi informasi biaya yang dihasilkan untuk keperluan pengambilan keputusan.

Perbedaan esensial antara kedua metode tersebut berpusat pada cara memperlakukan overhead pabrik tetap. *full costing* menyerap beban tetap umpamanya penyusutan mesin dan perawatan aset ke dalam harga tiap unit, sehingga angka yang dihasilkan merepresentasikan total konsumsi sumber daya secara menyeluruh. *variable costing*, di sisi lain, memperlakukan beban tetap sebagai biaya periode yang langsung dilaporkan dalam laporan laba rugi tanpa dikaitkan dengan unit produksi. Konsekuensinya, *full costing* menghasilkan angka harga pokok per unit yang lebih besar, namun lebih reliable sebagai landasan penetapan harga untuk keberlangsungan jangka panjang, sedangkan *variable costing* lebih tepat untuk analisis keputusan taktis seperti evaluasi pesanan khusus. Bagi UMKM yang mengandalkan harga pokok sebagai basis penetapan harga jual harian, *full costing* jauh lebih tepat sasaran karena memastikan setiap rupiah biaya produksi—termasuk yang tidak tampak seperti penyusutan aset—tercermin dalam harga akhir produk.

UMKM Lala Cake adalah usaha pengolahan kue basah tradisional yang telah beroperasi sejak 2007 di Desa Jati Selatan Rt.02/Rw.01, Kecamatan Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, di bawah kepemilikan Ibu Sumarliik. Usaha ini mengkhususkan diri pada produksi berbagai kue basah, dengan putu ayu sebagai produk primanya, dan berdasarkan tolak ukur Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 [12] masuk dalam kategori usaha mikro berdasarkan nilai aset dan omzet tahunan yang dimiliki. Permasalahan utamanya adalah sistem pengelolaan biaya yang masih sangat primitif; pemilik usaha belum memahami teknik kalkulasi harga pokok yang benar secara akuntansi. Dampaknya, komponen overhead pabrik—meskipun nilainya tidak besar—konsisten luput dari perhitungan. Kelalaian ini menciptakan informasi harga pokok yang distorsif, yang pada gilirannya menghasilkan harga jual yang tidak mencerminkan biaya produksi yang sesungguhnya.

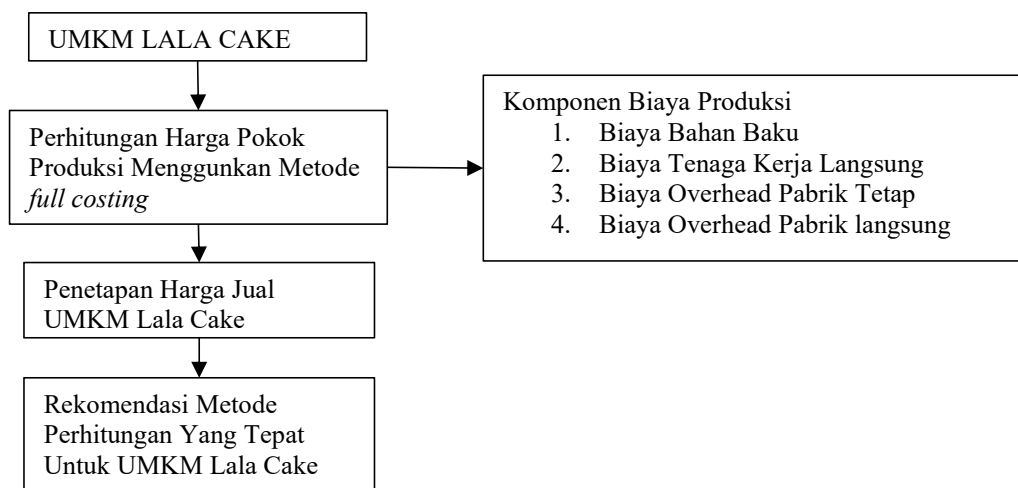
Permasalahan ini semakin pelik dalam konteks usaha kuliner tradisional seperti Lala Cake. Karakteristik produksi yang bergantung pada tenaga manusia, bahan baku yang cepat rusak, serta tenaga kerja yang banyak berasal dari anggota keluarga atau tetangga sekitar membuat banyak komponen biaya sulit untuk ditelusuri dan tidak terdokumentasikan secara formal. Pengeluaran untuk gas memasak, listrik, keausan cetakan, bahkan upah tenaga kerja kerap dipandang sebagai bagian dari belanja dapur sehari-hari. Konsekuensinya, angka harga pokok yang dihitung selalu lebih rendah dari realita, dan pemilik kehilangan akses terhadap gambaran yang utuh tentang efisiensi dan profitabilitas usahanya. Realitas inilah yang menegaskan urgensi penerapan *full costing* pada usaha boga tradisional berskala mikro.

Sejumlah penelitian yang telah dilakukan sebelumnya secara konsisten menunjukkan bahwa *full costing* menghasilkan perhitungan harga pokok yang lebih komprehensif dibandingkan metode sederhana. Anggreani [13]. Sejalan dengan itu, Mulyadi merumuskan *full costing* sebagai metode yang memasukkan seluruh unsur biaya produksi bahan baku, upah langsung, serta overhead tetap dan variable ke dalam satu kesatuan perhitungan [14]. Bertolak dari uraian tersebut, penelitian ini mengusung judul “Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *full costing* Guna Menetapkan Harga Jual Pada UMKM Lala Cake Di Kabupaten Sidoarjo”, dengan tiga tujuan yang dirumuskan: (1) mendokumentasikan sistem penghitungan biaya yang saat ini dijalankan

UMKM Lala Cake, (2) menghitung ulang harga pokok menggunakan metode *full costing*, dan (3) menganalisis selisih yang muncul di antara keduanya.

Orisinalitas penelitian ini terletak pada upaya mentranslasi konsep akuntansi biaya—yang selama ini lebih familier dalam dunia manufaktur skala besar—ke dalam praktek operasional usaha boga mikro tradisional. Dengan menyederhanakan penerapan *full costing* dan *cost plus pricing* agar mudah dipahami dan dieksekusi oleh pelaku UMKM, penelitian ini berusaha menjembatani jurang antara konsep teoritis akuntansi biaya dengan kebutuhan praktis di lapangan. Di samping menghasilkan angka harga pokok yang lebih valid, kajian ini turut menawarkan referensi harga jual yang realistis dan membumi, selaras dengan struktur biaya aktual usaha namun tetap memiliki posisi yang kompetitif di pasar.

Kerangka Pemikiran



[Gambar 1.1 Kerangka Pemikiran]

Diagram konseptual tersebut menggambarkan kerangka berpikir penelitian, yang diawali dari kegiatan produksi UMKM Lala Cake, kemudian bergerak ke tahap kalkulasi harga pokok menggunakan *full costing* yang merangkum komponen bahan baku, upah langsung, serta overhead tetap dan variabel. Hasil kalkulasi tersebut selanjutnya dijadikan basis penetapan harga jual, yang berujung pada rekomendasi sistem penghitungan yang lebih tepat bagi usaha ini.

Beberapa kajian terdahulu memperkuat relevansi metode *full costing* sebagai pendekatan yang paling tepat dalam menghitung harga pokok produksi, terutama pada konteks usaha mikro dan kecil. Landasan empiris tersebut menjadi salah satu pijakan bagi kajian yang dilakukan terhadap UMKM Lala Cake.

Runtu, Thenu, dan Manossoh [1] serta Batubara [8] menunjukkan bahwa penerapan *full costing* pada entitas produksi menghasilkan kalkulasi harga pokok yang lebih terperinci dibanding pendekatan sederhana yang lazim digunakan pelaku usaha. Keunggulan ini bersumber dari kemampuan *full costing* merangkul seluruh komponen overhead baik tetap maupun variabel—yang sering kali luput dari pencatatan konvensional, sehingga potret biaya yang diperoleh lebih sahih dan andal.

Sulistiani et al. [9] dan Anggreani, Gede, serta Adnyana [13] menguatkan temuan serupa pada segmen industri konveksi dan usaha tahu berskala kecil. Keduanya menegaskan bahwa UMKM yang mengabaikan overhead pabrik dalam perhitungan HPP berisiko mengalami undercosting yang berujung pada penetapan harga jual di bawah nilai ekonomis wajarnya. Dewi dan Rahmawati [15] menambahkan bahwa UMKM yang menerapkan *full costing* secara konsisten mampu mengidentifikasi seluruh komponen biaya secara rinci, sehingga informasi biaya yang dihasilkan lebih andal untuk dijadikan dasar penetapan harga jual yang optimal.

Setiawan dan Kusuma [16] membandingkan *full costing* dengan *variable costing* dan menyimpulkan bahwa *full costing* lebih tepat untuk penetapan harga jual karena mencerminkan keseluruhan beban produksi yang sesungguhnya. Hidayat dan Santoso [17] serta Wulandari [18] membuktikan bahwa overhead pabrik—termasuk penyusutan aset dan biaya pemeliharaan—merupakan komponen krusial yang tidak boleh diabaikan, khususnya pada usaha makanan berbasis kue tradisional. Rahayu dan Pratiwi [19] lebih lanjut menemukan bahwa ketepatan penghitungan HPP berbasis *full costing* berpengaruh signifikan terhadap kualitas keputusan harga jual yang dihasilkan.

Mulyadi [20] dalam kerangka teoritisnya menegaskan bahwa *full costing* harus mencakup bahan baku, tenaga kerja langsung, serta overhead pabrik tetap dan variabel secara keseluruhan. Sejalan dengan landasan teoritis tersebut, seluruh kajian empiris di atas memperkuat posisi *full costing* sebagai metode yang paling sesuai diterapkan

pada UMKM Lala Cake guna menghasilkan informasi harga pokok produksi yang akurat dan dapat dijadikan landasan penetapan harga jual yang optimal.

Kajian ini memiliki beberapa batasan yang patut diperhatikan. Pertama, lingkup kajian dibatasi pada satu produk unggulan, yakni kue putu ayu, sehingga simpulan tidak serta-merta berlaku bagi seluruh lini produk UMKM Lala Cake. Kedua, data diperoleh dari dokumentasi dan wawancara pemilik usaha tanpa triangulasi sumber yang lebih luas, sehingga akurasi data bergantung pada keterbukaan informan. Ketiga, kajian ini hanya mengkaji metode *full costing* tanpa perbandingan langsung dengan *variable costing* maupun *activity based costing* (ABC) [21][22], sehingga keunggulan komparatif antarmetode tersebut tidak dibahas secara mendalam.

II. METODE

Jenis Penelitian

Kajian ini menggunakan rancangan deskriptif kuantitatif, yakni suatu pendekatan yang bertujuan menghadirkan gambaran permasalahan secara objektif dan terukur berdasarkan data yang dikumpulkan secara sistematis. Pendekatan ini dipilih karena mampu membuka pemahaman yang lebih mendalam terhadap fenomena yang diteliti melalui serangkaian analisis berbasis data numerik [23].

Dalam konteks penelitian ini, pendekatan deskriptif kuantitatif dimanfaatkan untuk merestrukturisasi kalkulasi HPP menggunakan metode *full costing*, kemudian menyandingkannya dengan cara yang selama ini dijalankan pelaku usaha. Hasil penyandingan itulah yang selanjutnya dijadikan landasan bagi penetapan harga pokok yang lebih tepercaya [24].

Pemilihan pendekatan deskriptif kuantitatif dilatarbelakangi oleh karakter permasalahan yang faktual dan kaya data numerik. Penelitian ini tidak dirancang untuk menguji hubungan kausal antar variabel maupun melakukan generalisasi terhadap populasi yang lebih besar, melainkan untuk mendeskripsikan kondisi aktual biaya produksi Lala Cake dan membandingkannya dengan standar yang digariskan oleh akuntansi biaya. Dengan karakteristik tersebut, pendekatan ini dipandang paling relevan dan sesuai untuk menjawab tujuan penelitian yang bersifat evaluatif dan aplikatif sekaligus.

Objek Penelitian

Objek dalam kajian ini adalah UMKM Lala Cake, sebuah usaha mikro yang berlokasi di Desa Jati Selatan Rt.02/Rw.01, Kecamatan Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, dan dikelola langsung oleh Ibu Sumarliik. Pemilihan usaha ini sebagai objek kajian didasarkan pada kondisi yang menjadi permasalahan utama, yaitu belum adanya sistem kalkulasi harga pokok yang terstruktur dan sistematis, sehingga sangat relevan dijadikan lokus penerapan *full costing*.

Variabel Operasional

Definisi operasional berfungsi untuk mengkonkretkan konsep variabel yang masih abstrak menjadi indikator yang dapat diamati dan diukur secara empiris, sehingga peneliti dapat mengumpulkan data dengan cara yang konsisten dan terstandar. Ruang lingkupnya meliputi definisi batasan variabel, elaborasi konseptual, indikator pengukuran, serta skala yang digunakan. Secara substantif, operasionalisasi variabel merupakan proses mengoperasionalkan konstruk teoritis menjadi elemen yang terukur dalam rangka menjawab pertanyaan penelitian [25].

Tabel 1.1 Operasional Variabel
Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *full costing* Guna Menetapkan Harga Jual Pada UMKM Lala Cake di Kabupaten Sidoarjo

No.	Variabel	Definisi Variabel	Indikator	Rumus/Ukuran	Skala Pengukuran
1.	Harga Pokok Produksi	<i>Metode full costing</i>	Biaya Bahan Baku	Kuantitas terpakai $\times$ Harga per unit bahan baku	Rasio
			Biaya Tenaga Kerja Langsung	Jumlah tenaga kerja $\times$ upah per hari	Rasio
			Biaya Overhead Pabrik Variabel	Biaya bahan penolong + Biaya listrik & gas + Biaya kemasan	Rasio
			Biaya Overhead Pabrik Tetap	Biaya perawatan peralatan + Biaya penyusutan peralatan	Rasio
2.	Harga Jual	<i>cost plus pricing</i>	Harga Jual Produk	Biaya Produksi + Persentase Mark-Up	Rasio

Hubungan antara harga pokok dan harga jual didasarkan pada posisi harga pokok sebagai referensi awal dalam penentuan harga. Mengingat harga pokok produksi merangkum seluruh pengeluaran yang dibutuhkan dalam

proses produksi, maka harga jual harus ditetapkan melebihi nilai tersebut agar usaha dapat menghasilkan keuntungan yang diharapkan.

Jenis dan Sumber Data

Data utama yang menjadi acuan penelitian ini adalah data sekunder, yakni informasi yang tidak dikumpulkan secara langsung oleh peneliti, melainkan diperoleh dari sumber-sumber yang sudah tersedia berupa dokumen, literatur, dan catatan yang relevan. Data tersebut dapat berwujud buku referensi, jurnal ilmiah, laporan operasional, maupun arsip internal perusahaan [26]. Adapun alat pengumpul data yang digunakan adalah:

1) Dokumentasi

Dokumentasi adalah metode pengumpulan data melalui penelusuran dan penelaahan berbagai berkas tertulis yang relevan dengan objek penelitian, mencakup arsip keuangan, laporan produksi, dokumen resmi, hingga catatan kegiatan operasional. Berkas-berkas ini berperan sebagai bukti empiris yang menopang keabsahan dan kredibilitas temuan penelitian [27]. Pada penelitian ini, berkas yang dihimpun berupa rincian ongkos produksi harian serta catatan penghitungan harga pokok yang selama ini dipakai Lala Cake.

Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif, yaitu menyajikan data secara apa adanya dalam bentuk uraian angka tanpa melibatkan prosedur statistik inferensial maupun penarikan kesimpulan yang bersifat generalisasi [28]. Tahapan yang ditempuh dijabarkan sebagai berikut:

1. Identifikasi dan Pengelompokan Biaya

Segenap biaya yang muncul selama produksi didata lalu dipilah ke dalam kelompok bahan baku, upah langsung, overhead pabrik, serta biaya lain. Pemilahan yang tertib ini menjadi fondasi bagi penghitungan harga pokok pada tahap berikutnya.

2. Perhitungan HPP Metode *full costing*

Penghitungan harga pokok ditempuh dengan pendekatan *full costing*. Menyusun unsur biaya dalam metode ini sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead pabrik variabel	xxx
Biaya overhead pabrik tetap	xxx
HPP/biaya produksi	xxx

3. Penetapan Harga Jual Metode *cost plus pricing*

Harga jual disusun memakai skema *cost plus pricing*, yakni dengan membubuhkan persentase mark-up di atas total harga pokok yang telah dihitung. Menurut Hansen dan Mowen [29], rumus penentuan harga jual dinyatakan sebagai berikut:

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Total} + \text{Mark-Up}$$

Selanjutnya, harga jual per unit diperoleh dengan menjumlahkan seluruh perkiraan biaya total beserta mark-up, lalu membaginya dengan jumlah volume produksi, sebagaimana dinyatakan dalam rumus:

$$\text{Harga Jual Per-Unit} = (\text{Biaya Total Produksi} + \text{Mark-Up}) \div \text{Volume Produksi}$$

4. Perbandingan Hasil Perhitungan

Sesudah hasil hitungan *full costing* diperoleh, langkah berikutnya adalah menyandingkannya dengan versi pelaku usaha. Penyandingan difokuskan pada komponen harga pokok guna mengukur besar selisih di antara kedua cara, sehingga terlihat seberapa jauh cara sederhana yang ditempuh usaha ini menyimpang dari hitungan yang lebih menyeluruh.

5. Kesimpulan dan Saran

Pada tahap penutup, peneliti merumuskan simpulan atas seluruh temuan, dilengkapi anjuran yang relevan bagi pihak usaha. Bila harga pokok maupun harga jual versi *full costing* lebih tinggi dari yang diterapkan usaha, peneliti akan menganjurkan penyesuaian tarif. Meski begitu, putusan akhir sepenuhnya diserahkan kepada pengelola, mengingat adanya beragam pertimbangan bisnis yang berada di luar jangkauan kajian ini

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Sejarah UMKM Lala Cake

Putu ayu termasuk panganan tradisional Indonesia yang sejak lama dikenal luas oleh masyarakat. Kue ini bercirikan bentuk menyerupai bunga dengan warna hijau yang bersumber dari daun atau pasta pandan, dilengkapi taburan kelapa parut di permukaannya. Perpaduan rasa manis dengan tekstur yang lembut dan gurih menjadikannya lazim disantap sebagai camilan harian, suguhan acara keluarga, maupun hidangan pada berbagai kegiatan adat.

Ketahanannya bertahan hingga kini menempatkan putu ayu sebagai bagian warisan kuliner lokal yang tetap relevan di tengah perubahan zaman.

Lala Cake merupakan unit usaha manufaktur kecil yang menekuni produksi kue tradisional serta jajanan pasar khas Nusantara. Ragam produknya dikenal beraroma khas, menarik dipandang, terjangkau harganya, serta konsisten mutu bahannya. Ibu Sumarnik, sang perintis sekaligus pengelola, memulai usaha pada 2007 dengan niat awal menopang ekonomi keluarga. Kegiatan usaha dijalankan sederhana dari rumah, mengandalkan proses manual dengan melibatkan warga sekitar sebagai pekerja harian.

2. Proses Pembuatan Putu Ayu

a. Persiapan Kelapa Parut

Kelapa parut dibubuhi sedikit garam untuk memunculkan rasa gurih, kemudian dikukus beberapa menit supaya lebih awet dan tidak lekas basi.

b. Pembuatan Adonan

Telur, gula pasir, dan vanilli dikocok bersama sampai adonan mengembang dan memucat. Tepung terigu lalu dibubuhkan bertahap sembari diaduk hingga rata. Santan bersama pasta pandan dimasukkan paling akhir sampai seluruh bahan menyatu sempurna.

c. Persiapan Cetakan

Cetakan putu ayu diolesi sedikit minyak agar adonan tak melekat saat dikukus. Kelapa parut ditaruh lebih dulu di dasar cetakan lalu ditekan ringan supaya padat.

d. Pengisian Adonan ke Cetakan

Adonan yang telah siap dituang ke dalam cetakan di atas lapisan kelapa parut sampai nyaris memenuhi ruang cetakan.

e. Proses Pengukusan

Cetakan berisi adonan dimasukkan ke kukusan yang sudah dipanaskan. Pengukusan berjalan sekitar 15–20 menit sampai kue matang sempurna dan permukaannya mengembang.

f. Pengemasan Produk

Selepas matang, kue dilepas dari cetakan dan didiamkan sampai dingin sebelum dibungkus. Putu ayu kemudian dikemas dalam plastik OPP demi menjaga kesegaran serta kebersihannya.

HASIL

1. Deskripsi Kondisi Variabel Penelitian

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM

Hasil observasi lapangan mengungkapkan bahwa Lala Cake belum memiliki sistem dokumentasi biaya yang terorganisir dan komprehensif dalam proses penghitungan harga pokoknya. Kondisi ini menyebabkan kalkulasi biaya yang dilakukan pemilik masih jauh di bawah standar yang seharusnya, karena sejumlah komponen biaya yang mestinya dimasukkan justru diabaikan.

1. Biaya Bahan Baku

Menurut keterangan langsung dari pemilik, bahan pokok yang dipakai pada tiap siklus produksi putu ayu terdiri atas tepung terigu, gula pasir, telur, santan, vanilli, dan kelapa parut. Rincian kebutuhan bahan untuk sekali produksi beserta harganya disajikan pada tabel berikut.

Tabel 1.2 Biaya Bahan Baku Menurut UMKM Lala Cake

No.	Jenis Bahan	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Tepung Terigu	5 kg	10.000/kg	50.000
2.	Gula Pasir	5 kg	17.500/kg	87.500
3.	Telur	6 kg	28.000/kg	168.000
4.	Santan	5 liter	36.000/liter	180.000
5.	Vanilli	20 pcs	2.000/pcs	40.000
6.	Kelapa Parut	4 kg	20.000/kg	80.000
	Total			605.500

Sumber data: UMKM Lala Cake (2025)

Merujuk data tabel di atas, total belanja bahan baku yang ditanggung dalam sekali produksi berjumlah Rp 605.500.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Lala Cake memakai jasa satu orang pekerja produksi dengan sistem pengupahan harian.

Tabel 1.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung Menurut UMKM Lala Cake

No.	Bagian	Jumlah TKL	Upah/Hari (Rp)	Total Upah (Rp)
1.	Produksi	1 orang	65.000/hari	65.000
	Total			65.000

Sumber data: *UMKM Lala Cake (2025)*

Berdasarkan tabel tersebut, beban upah langsung yang dikeluarkan per hari produksi sebesar Rp 65.000.

3. Biaya Overhead Pabrik

Di samping komponen bahan baku dan upah langsung, terdapat elemen penting lain yang seharusnya turut diperhitungkan dalam harga pokok, yaitu overhead pabrik. Overhead pabrik merupakan kumpulan biaya produksi yang tidak dapat diatribusikan secara langsung kepada bahan baku maupun tenaga kerja tertentu. Namun dalam kenyataan operasionalnya, Lala Cake sama sekali tidak mendokumentasikan maupun mengalokasikan overhead ke dalam struktur biayanya, sehingga pos ini tercatat dengan nilai Rp 0.

Dengan hanya menghitung dua pos tadi dan kapasitas produksi 300 pcs per hari, harga pokok versi pelaku usaha tersaji pada tabel berikut.

Tabel 1.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM Lala Cake

No.	Elemen Biaya	Jumlah Biaya (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku	605.500
2.	Biaya Tenaga Kerja Langsung	65.000
	Total HPP UMKM	670.500
	Unit yang Dihasilkan	300
	Harga Pokok Produksi/Unit	2.235

Sumber data: *UMKM Lala Cake (2025)*

Dari hitungan versi pelaku usaha, harga pokok per unit muncul sebesar Rp 2.235 ($\text{Rp } 670.500 \div 300 \text{ unit}$). Angka ini lahir dari pendekatan yang semata menjumlahkan bahan baku dan upah langsung, tanpa menyinggung overhead pabrik sedikit pun.

4. Penetapan Harga Jual Menurut UMKM Lala Cake

Proses penetapan harga jual di Lala Cake tidak menggunakan formula atau metode tertentu sebagai acuan. Penentuan harga dilakukan secara intuitif berdasarkan estimasi harga pasar, yang menghasilkan harga Rp 3.000 per pcs putu ayu. Tidak ada target laba yang diformulasikan secara tertulis oleh pemilik, sehingga keputusan harga semata-mata bergantung pada perkiraan dan hasil amatan terhadap harga kompetitor. Pendekatan seperti ini sangat rentan menghasilkan harga yang tidak mencerminkan biaya produksi yang sesungguhnya.

PEMBAHASAN

Analisis Variabel Penelitian di Lokasi

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *full costing*

Implementasi *full costing* mengharuskan pelaku usaha untuk mengidentifikasi dan mengkompilasi seluruh komponen biaya yang timbul dalam proses produksi secara rinci berdasarkan klasifikasinya masing-masing. Melalui cara ini, pengelola dapat memperoleh gambaran struktural biaya yang komprehensif dan menyeluruh, sehingga harga pokok yang ditetapkan menjadi lebih akurat dan dapat dipertanggungjawabkan secara akuntansi.

Biaya Bahan Baku

Merujuk pada data Tabel 1.2, terdapat penyesuaian penting dalam pengelompokan bahan baku menurut pendekatan *full costing*. Vanilli tidak lagi dikategorikan sebagai bahan baku primer, melainkan direklasifikasikan ke dalam kelompok overhead pabrik variabel sebagai bahan penolong, mengingat fungsinya yang hanya sebagai pelengkap dan bukan sebagai pembentuk struktur inti produk.

Tabel 1.5 Biaya Bahan Baku Menurut *full costing*

No.	Jenis Bahan	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Tepung Terigu	5 kg	10.000/kg	50.000
2.	Gula Pasir	5 kg	17.500/kg	87.500
3.	Telur	6 kg	28.000/kg	168.000
4.	Santan	5 liter	36.000/liter	180.000
5.	Kelapa Parut	4 kg	20.000/kg	80.000
	Total			565.500

Sumber data: *Data diolah peneliti (2026)*

Total bahan baku versi *full costing* tercatat Rp 565.500, lebih rendah Rp 40.000 daripada versi pelaku usaha. Perlu digarisbawahi, selisih ini bukan berarti ada penghematan, melainkan semata akibat berpindahnya pos vanilli senilai Rp 40.000 ke kelompok overhead pabrik variabel. Artinya, nilai vanilli tetap ikut dihitung dalam total biaya, hanya letaknya yang berganti kelompok agar selaras dengan sifat biayanya sebagai bahan penolong.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Bagian produksi ditangani satu orang pekerja. Belanja upah dalam sebulan menyentuh Rp 1.950.000, sehingga bila diuraikan per hari menjadi $\text{Rp } 1.950.000 \div 30 = \text{Rp } 65.000$.

Tabel 1.6 Biaya Tenaga Kerja Langsung

No.	Bagian	Jumlah TKL	Upah/Bulan (Rp)	Upah/Hari (Rp)
1.	Produksi	1 orang	1.950.000	65.000

Sumber data: Data diolah peneliti (2026)

Nilai upah langsung ini sejalan dengan pencatatan versi pelaku usaha, yaitu Rp 65.000 per hari, sehingga tidak memunculkan perbedaan di antara kedua cara.

Biaya Overhead Pabrik

Seperti disinggung di muka, Lala Cake tidak pernah mengakui overhead pabrik dalam catatannya. Padahal, pada *full costing*, overhead adalah komponen pokok yang wajib dihitung. Berikut rincian overhead pabrik menurut pendekatan *full costing*.

a. Biaya Overhead Pabrik Tetap

1) Biaya Perawatan dan Pemeliharaan Aset

Demi menjaga kondisi serta kesanggupan peralatan produksi, Lala Cake berkala melakukan perawatan. Rincian ongkos perawatan dan pemeliharaan tiap peralatan tersaji pada tabel berikut.

Tabel 1.7 Biaya Perawatan dan Pemeliharaan Aset

No.	Nama Aset	Total Biaya (Tahun)	Total Biaya (Bulan)	Total Biaya (Hari)
1.	Mixer	260.000	21.666	712
2.	Dandang Kukusan	120.000	10.000	329
3.	Kompore	70.000	5.833	191
4.	Cetakan	30.000	2.500	82
	Total		39.999	1.314

Sumber data: Data diolah peneliti (2026)

2) Biaya Depresiasi/Penyusutan Peralatan

Selama beroperasi, Lala Cake tidak pernah mengakui beban penyusutan aset sebagai komponen harga pokok. Padahal, depresiasi mencerminkan penurunan nilai ekonomis aset produksi seiring dengan penggunaannya dari waktu ke waktu. Data peralatan produksi beserta nilainya tersaji berikut ini.

Tabel 1.8 Daftar Peralatan UMKM Lala Cake menurut *full costing*

No.	Nama Aset	Jumlah	Harga Perolehan (Rp)	Total (Rp)	Nilai Sisa (Rp)	Masa Manfaat
1.	Mixer	2	800.000	1.600.000	80.000	5 tahun
2.	Dandang Kukusan	3	250.000	750.000	25.000	5 tahun
3.	Cetakan	30	1.500	45.000	-	1 tahun
4.	Kompore	3	300.000	900.000	45.000	10 tahun

Sumber data: Data diolah peneliti (2026)

Penghitungan penyusutan memakai metode garis lurus. Menurut Supriyono [30], rumusnya dinyatakan sebagai berikut:

$$\text{Biaya Penyusutan} = (\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa}) \div \text{Masa Manfaat}$$

Penerapan metode garis lurus didasarkan pada dua pertimbangan utama: kesederhanaan perhitungannya dan kesesuaiannya dengan karakteristik aset produksi Lala Cake. Metode ini mengasumsikan bahwa manfaat ekonomis suatu aset terdistribusi merata selama umur pemakaiannya, sehingga beban penyusutan setiap periode memiliki nilai yang konsisten. Asumsi ini terbilang tepat untuk peralatan seperti mixer, dandang kukusan, kompor, dan cetakan yang tingkat pemakaiannya relatif stabil. Selain itu, kesederhanaan metode ini sangat membantu pemilik usaha yang tidak memiliki latar belakang akuntansi formal untuk menerapkannya secara mandiri.

Berpijak pada rumus tadi, beban penyusutan tahunan dan harian setiap peralatan tersaji sebagai berikut.

Tabel 1.9 Biaya Depresiasi/Penyusutan Peralatan Menurut *full costing*

No.	Nama Peralatan	Biaya Penyusutan (Tahun)	Biaya Penyusutan (Bulan)	Biaya Penyusutan (Hari)
1.	Mixer	144.000	12.000	400
2.	Dandang Kukusan	45.000	3.750	125
3.	Cetakan	45.000	3.750	125
4.	Kompore	25.500	2.125	70
	Total		21.625	720

Sumber data: Data diolah peneliti (2026)

Dengan demikian, himpunan overhead pabrik tetap per hari tampak pada tabel berikut.

Tabel 1.10 Biaya Overhead Pabrik Tetap Menurut *full costing*

No.	Jenis Biaya	Biaya Per-Bulan	Biaya Per-Hari
1.	Biaya Perawatan dan Pemeliharaan Aset	39.999	1.314
2.	Biaya Depresiasi/Penyusutan Peralatan	21.625	720
	Total	61.624	2.034

Sumber data: Data diolah peneliti (2026)

b. Biaya Overhead Pabrik Variabel

1) Biaya Listrik dan Gas

Produksi putu ayu memerlukan pasokan listrik untuk menjalankan alat pencampur adonan. Pemakaian listrik sebulan tercatat Rp 150.000, sehingga per hari produksi menjadi $\text{Rp } 150.000 \div 30 = \text{Rp } 5.000$. Sementara itu, gas elpiji sebulan menghabiskan 3 tabung seharga Rp 20.000 per tabung, sehingga beban gas sebulan Rp 60.000 atau setara Rp 2.000 per hari produksi. Jumlah biaya listrik dan gas per hari mencapai $\text{Rp } 5.000 + \text{Rp } 2.000 = \text{Rp } 7.000$.

2) Biaya Bahan Penolong

Vanilli berlaku sebagai bahan penolong dalam pembuatan putu ayu. Harganya Rp 2.000 per pcs, dan kebutuhan per hari produksi 20 pcs, sehingga beban bahan penolong per hari sebesar $\text{Rp } 2.000 \times 20 = \text{Rp } 40.000$.

3) Biaya Kemasan

Lala Cake memakai plastik OPP sebagai pembungkus produk, dengan isi satu pack sebanyak 100 lembar.

Tabel 1.11 Biaya Kemasan Menurut *full costing*

Keterangan	Kuantitas	Harga (Rp)	Biaya Per-Hari
Plastik OPP	3 Pack	5.000	15.000

Sumber data: Data diolah peneliti (2026)

Rekap menyeluruh overhead pabrik variabel tersaji pada tabel berikut.

Tabel 1.12 Biaya Overhead Pabrik Variabel Menurut *full costing*

No.	Jenis Biaya	Biaya Per-Bulan (Rp)	Biaya Per-Hari (Rp)
1.	Biaya Listrik dan Gas	210.000	7.000
2.	Biaya Bahan Penolong	1.200.000	40.000
3.	Biaya Kemasan	450.000	15.000
	Total	1.850.000	62.000

Sumber data: Data diolah peneliti (2026)

Jumlah overhead pabrik variabel per hari sebesar Rp 62.000, dan per bulan Rp 1.850.000. Dengan terkumpulnya seluruh pos tersebut, tahapan pengenalan biaya untuk menakar harga pokok versi *full costing* telah rampung.

Berpegang pada *full costing*, seluruh pos biaya yang telah dikenali bahan baku, upah langsung, serta overhead tetap dan variable dirangkum ke dalam satu penghitungan harga pokok yang utuh, sebagaimana tersaji pada tabel berikut.

Tabel 1.13 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut *full costing*

No.	Elemen Biaya	Biaya/Bulan (Rp)	Biaya/Hari (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku	16.965.000	565.500
2.	Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.950.000	65.000
3.	Biaya Overhead Pabrik Tetap	61.624	2.034
4.	Biaya Overhead Pabrik Variabel	1.850.000	62.000
	Total HPP Menurut <i>full costing</i>	20.826.624	694.534
	Unit yang Dihasilkan		300
	Harga Pokok Produksi/Unit		2.315

Sumber data: Data diolah peneliti (2026)

Bertolak dari hitungan di atas, harga pokok per unit versi *full costing* sebesar Rp 2.315 ($\text{Rp } 694.534 \div 300$ unit).

3.3.2 Penetapan Harga Jual dengan Metode *cost plus pricing*

Penyusunan harga jual pada kajian ini memakai *cost plus pricing* berbasis *full costing*, yakni dengan membubuhkan persentase mark-up di atas total harga pokok per unit yang telah dihitung. Lewat pendekatan ini, besar keuntungan yang hendak diraih dari tiap penjualan unit dapat terbaca lebih jernih.

Berdasarkan keterangan pemilik Lala Cake, keuntungan yang diharapkan ditetapkan dengan mempertimbangkan daya beli pasar target tanpa menetapkan nilai yang terlalu tinggi. Oleh karena itu, persentase mark-up yang diterapkan adalah sebesar 50%, yang dipandang sebagai angka yang moderat, wajar, dan realistis sesuai kondisi pasar.

Dengan berpijak pada rumus *cost plus pricing* [20], penghitungan harga jual putu ayu adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \text{Biaya Produksi} + \text{Persentase Mark-Up} \\ &= \text{Rp } 2.315 + 50\% \\ &= \text{Rp } 2.315 + \text{Rp } 1.157 = \text{Rp } 3.472 \rightarrow \text{dibulatkan menjadi Rp } 3.500\end{aligned}$$

Hasil kalkulasi menunjukkan bahwa harga jual yang direkomendasikan adalah Rp 3.500 per unit setelah pembulatan ke atas. Angka ini ditetapkan dengan mempertimbangkan keterjangkauan bagi segmen konsumen yang dituju, sekaligus memastikan seluruh komponen biaya produksi tertutupi dan target keuntungan terpenuhi. Pemilik usaha memahami bahwa penetapan harga yang terlalu tinggi berisiko menurunkan aksesibilitas produk bagi konsumen.

3.4 Pembahasan dan Interpretasi Hasil Penelitian

Setelah menganalisis kedua metode perhitungan secara komparatif, terungkap bahwa selama ini Lala Cake hanya mengandalkan pendekatan yang sangat elementer, yaitu menjumlahkan biaya-biaya yang secara fisik terlihat tanpa mempertimbangkan komponen overhead pabrik. Kenyataannya, overhead pabrik merupakan elemen yang secara faktual berkontribusi signifikan terhadap total biaya dalam keseluruhan proses produksi.

Harga pokok menurut versi pemilik usaha tercatat sebesar Rp 670.500, sementara hasil *full costing* mencapai Rp 694.534, menghasilkan selisih sebesar Rp 24.034. Temuan ini selaras dengan penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa *full costing* menghasilkan penghitungan HPP yang lebih menyeluruh karena merangkum segenap biaya produksi secara terperinci, dari bahan baku, upah langsung, sampai overhead pabrik baik tetap maupun variable [13].

Ketika selisih Rp 24.034 tersebut ditelusuri lebih mendalam, tampak bahwa perbedaan ini sejatinya tidak dipicu oleh reklasifikasi pos vanilli. Meskipun dalam *full costing* vanilli senilai Rp 40.000 dipindahkan dari kategori bahan baku ke overhead pabrik variabel sebagai bahan penolong, nilai tersebut secara agregat tetap terhitung dalam total biaya, sehingga perpindahan ini bersifat netral terhadap biaya keseluruhan. Sumber sesungguhnya dari selisih Rp 24.034 adalah pos-pos overhead yang sebelumnya tidak pernah tercatat sama sekali, yakni biaya listrik dan gas sebesar Rp 7.000, biaya kemasan Rp 15.000, biaya perawatan peralatan Rp 1.314, dan biaya penyusutan peralatan Rp 720. Penjumlahan keempat pos tersebut tepat menghasilkan angka Rp 24.034 yang identik dengan selisih yang ditemukan. Ini membuktikan bahwa akar permasalahannya bukan pada kesalahan pengelompokan biaya, melainkan pada ketidaklengkapan pengakuan overhead pabrik.

Selisih harga pokok yang terkesan kecil di level per unit ternyata berimplikasi cukup signifikan terhadap gambaran profitabilitas usaha secara keseluruhan. Dengan harga jual yang selama ini dipatok Rp 3.000 per unit, pemilik usaha meyakini memperoleh keuntungan sekitar Rp 765 per unit (Rp 3.000 dikurangi Rp 2.235), setara 34% dari harga pokok versinya. Namun, apabila harga pokok aktual versi *full costing* sebesar Rp 2.315 yang dijadikan acuan, laba riil per unit yang sesungguhnya diraih hanya sebesar Rp 685 atau setara 29,6%. Ini berarti terdapat ilusi keuntungan sebesar Rp 80 per unit akibat pencatatan biaya yang tidak lengkap. Temuan ini menggarisbawahi risiko bahwa sistem pencatatan biaya yang terlalu minimalis dapat mendistorsi persepsi profitabilitas, membuat pelaku usaha merasa lebih untung dari yang sesungguhnya diraih.

Simulasi lebih lanjut menunjukkan bahwa apabila Lala Cake mengadopsi harga jual berbasis *cost plus pricing* sebesar Rp 3.500 per unit, laba per unit akan meningkat menjadi Rp 1.185 (Rp 3.500 dikurangi Rp 2.315), setara 51,2% dari harga pokok dan sesuai target mark-up 50%. Dengan kapasitas produksi 300 unit per hari, penyesuaian harga dari Rp 3.000 ke Rp 3.500 berpotensi menambah pendapatan harian sebesar Rp 150.000 atau sekitar Rp 4.500.000 per bulan. Angka ini menggambarkan bahwa akurasi dalam menghitung harga pokok bukan sekadar persoalan administratif, melainkan memiliki dampak langsung terhadap kapasitas pertumbuhan dan keberlangsungan usaha dalam jangka panjang.

Untuk memudahkan pemahaman terhadap perbedaan antara kedua pendekatan perhitungan, berikut ini disajikan tabel komparasi komponen biaya produksi antara versi pemilik usaha dan versi *full costing* dalam satu hari produksi.

Tabel 1.14 Perbandingan Harga Pokok Produksi UMKM dan *full costing* (per Hari)

Komponen Biaya	UMKM (Rp)	<i>full costing</i> (Rp)	Selisih (Rp)
Biaya Bahan Baku	605.500	565.500	(40.000)*
Biaya Tenaga Kerja Langsung	65.000	65.000	0
Biaya Overhead Pabrik Tetap	0	2.034	2.034
Biaya Overhead Pabrik	0	62.000	62.000

Variabel			
Total HPP per Hari	670.500	694.534	24.034
HPP per Unit	2.235	2.315	80

*) Angka dalam kurung menandakan pengurangan akibat perpindahan pos vanilli dari bahan baku ke overhead pabrik variabel (bahan penolong), sehingga bersifat netral terhadap total biaya. Sumber data: Data diolah peneliti (2026).

Tabel komparasi di atas secara ringkas memperlihatkan bahwa disparitas utama antara kedua metode berpusat pada pengakuan overhead pabrik—baik yang bersifat tetap maupun variabel—yang seluruhnya diabaikan oleh pemilik usaha. Walaupun pada pos bahan baku terlihat pengurangan sebesar Rp 40.000, angka tersebut sesungguhnya hanya berpindah ke kelompok overhead pabrik variabel dan tetap diperhitungkan dalam total biaya produksi.

Dengan demikian, *full costing* terbukti jauh lebih akurat dan reliable sebagai landasan penetapan harga jual dibandingkan pendekatan konvensional yang selama ini diterapkan usaha ini. Keistimewaan utamanya adalah kemampuannya mengungkap biaya-biaya tersembunyi yang selama ini luput dari perhatian, sehingga harga jual yang ditetapkan benar-benar mencerminkan totalitas pengorbanan sumber daya dalam proses produksi.

V. SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan, terungkap bahwa UMKM Lala Cake selama ini hanya memasukkan komponen bahan baku dan upah tenaga kerja langsung dalam kalkulasi biaya produksinya, sementara overhead pabrik sama sekali tidak diakui keberadaannya. Implementasi *full costing* mengungkap bahwa total HPP yang sesungguhnya harus dicatat mencapai Rp 694.534 per hari atau setara Rp 2.315 per unit, berbanding jauh dengan versi pemilik usaha yang hanya Rp 670.500 atau Rp 2.235 per unit. Selisih sebesar Rp 24.034 tersebut seluruhnya bersumber dari pos-pos overhead yang tidak pernah dicatat, meliputi biaya listrik dan gas, kemasan, pemeliharaan peralatan, serta penyusutan aset. Berdasarkan metode *cost plus pricing* dengan mark-up 50%, harga jual yang lebih representatif adalah Rp 3.500 per unit, yakni angka yang lebih mampu merepresentasikan totalitas biaya produksi sekaligus memberikan margin keuntungan yang lebih optimal bagi keberlangsungan usaha.

Lala Cake disarankan segera mengadopsi metode *full costing* dalam sistem pencatatan biaya produksinya, mencakup dokumentasi overhead pabrik secara terperinci agar tidak ada pos biaya yang terlewat. Dalam menetapkan harga jual, pertimbangan berbasis *cost plus pricing* hendaknya tetap disandingkan dengan dinamika pasar dan daya beli konsumen agar harga yang dipatok tetap kompetitif. Bagi peneliti berikutnya, kajian serupa dapat dikembangkan pada objek UMKM yang lebih beragam atau dengan membandingkan *full costing* terhadap *variable costing* maupun *activity based costing* (ABC) guna memperluas wawasan akuntansi biaya pada sektor UMKM.

UCAPAN TERIMA KASIH

Dengan penuh rasa syukur, penulis mengucapkan terima kasih kepada Allah SWT atas segala rahmat, kesehatan, kekuatan, dan kemudahan yang diberikan sehingga skripsi ini dapat diselesaikan. Terima kasih yang tak terhingga penulis sampaikan kepada kedua orang tua tercinta, Bapak Rubani dan Ibu Sumiatun, yang senantiasa memberikan do'a, kasih sayang, dukungan, pengorbanan, dan menjadi sumber kekuatan terbesar dalam setiap langkah penulis. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada seluruh dosen dan staf akademik yang telah memberikan ilmu dan bantuan selama masa perkuliahan. Terima kasih kepada keluarga, pasangan, sahabat, dan teman-teman seperjuangan yang selalu hadir memberikan semangat, bantuan, dan dukungan dalam melewati setiap proses hingga skripsi ini terselesaikan. Tidak lupa, penulis mengucapkan terima kasih kepada diri sendiri yang telah berusaha, bertahan, dan tidak menyerah meskipun menghadapi berbagai tantangan. Semoga segala kebaikan dan bantuan yang telah diberikan mendapatkan balasan terbaik dari Allah SWT.

REFERENSI

- [1] H. M. T. Runtu, G. Thenu, H. Manossoh, J. Akuntansi, and F. Ekonomi, "ANALYSIS OF COST OF PRODUCTION USING THE *full costing* METHOD IN Jurnal EMBA Vol . 9 No . 2 April 2021 , Hal . 305-314 PENDAHULUAN," vol. 9, no. 2, pp. 306–313, 2021.
- [2] J. Ilmia and I. Ekonomi, "METODE *full costing* SEBAGAI DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PADA CV SALWA MEUBEL Bintang Komara , Ade Sudarma Universitas Muhammadiyah Sukabumi," vol. 5, pp. 18–29, 2016.
- [3] E. Laba, "JKBM," vol. 9, no. 2, pp. 202–215, 2023, doi: 10.31289/jkbm.v9i2.8808.

- [4] R. S. Harjanti and S. Murwanti, "ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL DENGAN METODE *cost plus pricing* (STUDI KASUS PADA UKM WEDANG UWUH 3GEN TEGAL)," vol. 6, 2021.
- [5] L. Ashary, A. H. Ali, and A. A. Muslim, "Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Penentuan Harga Jual Es Balok di Pabrik Es Ma ' un Baarid Sukorejo Situbondo," vol. 1, no. 01, pp. 76–82, 2023.
- [6] S. Hartatik, "MENGUNAKAN METODE *full costing* SEBAGAI DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PADA UD . MUTIA MEUBEL," vol. 2, no. 2, 2019.
- [7] V. B. Kumbara, R. B. Putra, and H. Fitri, "PENERAPAN METODE *full costing* PADA PERHITUNGAN," vol. 2, no. 2, pp. 1–7, 2022.
- [8] H. Batubara, "PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN METODE *full costing* PADA PEMBUATAN ETALASE KACA DAN ALUMINIUM DI UD. ISTANA ALUMINIUM MANADO," vol. 1, no. 3, pp. 217–224, 2013.
- [9] H. Sulistiani *et al.*, "Penerapan Metode *full costing* pada Sistem Informasi Akuntansi Biaya Produksi (Studi Kasus : Konveksi Serasi Bandar Lampung)," vol. 1, no. 1, pp. 35–47, 2021.
- [10] M. A. M. Jufrin Malva Pandora Dewi, "EVALUASI PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE *full costing* UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA MALVA KONVEKSI," vol. 4, no. 1, 2021.
- [11] P. Restu, A. Harefa, S. Zebua, and A. Bawamenewi, "Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode *full costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi," vol. 1, no. 2, pp. 218–223, 2022.
- [12] Republik Indonesia, "Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah," 2008, Jakarta.
- [13] S. Anggreani, I. Gede, and S. Adnyana, "Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *full costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu An Anugrah," vol. 8, no. 1, 2020.
- [14] A. Karawang, "Jumlah Unit Usaha," vol. 11, no. 2, pp. 1–13, 2024.
- [15] A. S. Dewi and I. Rahmawati, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *full costing* pada Industri Makanan Skala UMKM," *J. Akunt. dan Bisnis*, vol. 7, no. 2, pp. 45–58, 2021.
- [16] R. Setiawan and H. Kusuma, "Perbandingan Metode *full costing* dan *variable costing* dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Industri Kue Tradisional," *J. Ris. Akunt. Indones.*, vol. 5, no. 1, pp. 78–92, 2022.
- [17] M. Hidayat and B. Santoso, "Implementasi Metode *full costing* untuk Meningkatkan Akurasi Penetapan Harga Jual pada UMKM Kuliner," *J. Manaj. Bisnis dan Inov.*, vol. 8, no. 3, pp. 112–125, 2021.
- [18] P. Wulandari, "Analisis Biaya Overhead Pabrik dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *full costing* pada Usaha Kue Basah," *J. Akunt. Univ. Jember*, vol. 11, no. 2, pp. 56–70, 2023.
- [19] S. Rahayu and L. Pratiwi, "Pengaruh Ketepatan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *full costing* Terhadap Penetapan Harga Jual Produk UMKM," *J. Bisnis dan Akunt.*, vol. 24, no. 1, pp. 88–102, 2022.
- [20] Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, 5th ed. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, 2015.
- [21] A. Kartika and D. Utami, "Analisis Penetapan Harga Jual dengan Metode *cost plus pricing* pada UMKM Industri Rumahan," *J. Ekon. Bisnis dan Akunt.*, vol. 3, no. 2, pp. 145–160, 2021.
- [22] N. Rohmah and E. Wahyudi, "Penerapan Metode *full costing* pada Perhitungan Harga Pokok Produksi Kue Tradisional Jawa Timur," in *Prosiding Seminar Nasional Ekonomi dan Bisnis*, 2023, pp. 210–225.
- [23] M. Waruwu, S. Natijatul, P. R. Utami, and E. Yanti, "Metode Penelitian Kuantitatif: Konsep, Jenis, Tahapan dan Kelebihan," vol. 10, pp. 917–932, 2025.
- [24] Y. Sulastri, "Analisis Komparatif Metode Penetapan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Mawflorist Karawang," vol. 10, no. 1, 2023.
- [25] T. Of, "Teknik pelaksanaan penelitian kuantitatif (," vol. II, no. September, pp. 86–100, 2014.
- [26] "Jurnal Edu Research Indonesian Institute For Corporate Learning And Studies (IICLS) Page 110," vol. 5, no. September, pp. 110–116, 2024.
- [27] M. P. Islam and U. P. Jakarta, "Pengumpulan Data Penelitian," vol. 3, no. 5, pp. 5423–5443, 2024.
- [28] A. Mushon, "T eknik A nalisis Kuantitatif T eknik A nalisis Kuantitatif".
- [29] D. R. Hansen and M. M. Mowen, *Akuntansi Manajerial (Managerial Accounting)*, 8th ed. Jakarta: Salemba Empat, 2009.
- [30] R. A. Supriyono, *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*, 2nd ed., vol. 1. Yogyakarta: BPFE, 2013.