

ANALYSIS OF COST OF PRODUCTION BY THE FULL COSTING METHOD UMKM BASO GORENG BOGA RASA

Arif Rakhman¹, Kholida Atiyatul Maula², Mercy Anastasia Mustamu³, Murni Auliana^{4*}, Mutiara⁵,
Rizka Novita Aryani⁶, Loventina Josephine Prasetyo⁷, dan Anisa Aulia⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8}Universitas Singaperbangsa Karawang

Email: aaawuulll21@gmail.com^{4*}

*Corresponding author

DOI: <https://doi.org/10.35145/bilancia.v9i3.5224>

Received: 04/09/2025, Revised: 10/09/2025, Accepted: 10/09/2025

ABSTRACT

This study aims to analyze the Cost of Goods Sold (COGS) using the full costing method. Baso Goreng Boga Rasa is a Micro, Small, and Medium Enterprise (MSME) engaged in the culinary sector and has five outlets in Karawang City with a production capacity of 24,000 pcs per month. Research data were obtained through observation, interviews, and documentation of production costs which include direct raw material costs, direct labor costs, and factory overhead costs. This study uses a quantitative descriptive method to describe the description of the collected data in numerical form. The results show that the COGS per unit using the full costing method is Rp875, with a selling price of Rp1,125 per piece, a Break Even Point (BEP) of 12,753 units or Rp14,346,910, and a net profit of Rp6,000,000 per month. The application of the full costing method provides a more accurate picture of production costs, so that it can be a basis for determining the right selling price and controlling costs to increase business profitability.

Keyword: cost of production, selling price, BEP, profit and loss report

ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI METODE FULL COSTING UMKM BASO GORENG BOGA RASA**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode *full costing*. Baso Goreng Boga Rasa yaitu Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang bergerak di bidang kuliner dan telah memiliki lima gerai di Kota Karawang dengan kapasitas produksi 24.000 pcs per bulan. Data penelitian diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Penelitian ini memakai metode deskriptif kuantitatif guna menggambarkan deskripsi atas data yang dikumpulkan dalam bentuk angka atau numerik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa HPP per unit dengan metode full costing adalah Rp875, dengan harga jual Rp1.125 per pcs, Break Even Point (BEP) sebesar 12.753 unit atau Rp14.346.910, dan laba bersih sebesar Rp6.000.000 per bulan. Penerapan metode *full costing* memberikan gambaran biaya produksi yang lebih akurat, sehingga dapat menjadi dasar dalam penetapan harga jual yang tepat dan pengendalian biaya untuk meningkatkan profitabilitas usaha.

Kata kunci: harga pokok produksi, harga jual, BEP, laporan laba rugi

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil Menengah atau yang biasa disingkat menjadi UMKM yaitu industri yang memajukan kesejahteraan masyarakat lokal dan berkontribusi dalam memperoleh pekerjaan dan penghasilan bagi masyarakat kecil (Lestari et al., 2022). Di Indonesia, UMKM memiliki peran yang berkaitan dengan segala upaya yang dilakukan pemerintah untuk meminimalisir pengangguran, kemiskinan dan pemerataan penghasilan. Dengan demikian, kebijakan pengembangan UMKM di Indonesia sudah tidak heran jika dinilai secara tidak langsung berkontribusi pada terciptanya lapangan kerja, pengentasan kemiskinan, dan redistribusi pendapatan.

Selain itu, UMKM juga berperan penting pada pembangunan perekonomian negara yang dibuktikan dengan semakin banyaknya UMKM baru yang bermunculan setiap tahunnya. Dengan pesatnya perkembangan industri membuat semakin ketatnya persaingan antar perusahaan untuk menciptakan produk yang berkualitas dengan harga yang bersaing. Menurut Murti et al. (2022), cara perusahaan untuk menghadapi persaingan yang ketat melalui strategi dan teknik yang tepat supaya produk yang telah dihasilkan tetap bersaing dan mendatangkan keuntungan sesuai yang diharapkan.

Menentukan Harga Pokok Produksi (HPP) penting untuk dilakukan karena dapat memberikan manfaat yakni sebagai penentu harga jual produk, untuk memonitor biaya aktual terkait produksi, untuk menghitung laba rugi secara berkala, dan sebagai penentu harga pokok persediaan produk jadi serta produk dalam proses yang akan disajikan didalam laporan posisi keuangan (Khaerunnisa & Pardede, 2021). Oleh karena itu, perhitungan terkait HPP mesti dilakukan dengan hati-hati dan teliti.

Untuk memproduksi produk yang ingin dipasarkan, sebuah perusahaan harus mengeluarkan sumber ekonomi dalam bentuk biaya, sehingga biaya inilah yang menjadi dasar untuk menghitung HPP. Unsur-unsur biaya yang membentuk HPP terbagi menjadi 3 kategori yakni biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Biaya tersebut harus ditulis dan dikategorikan dengan teliti berdasarkan macam dan karakteristiknya. Hal ini dilakukan untuk mempermudah entitas dalam mengetahui seberapa banyak biaya aktual yang telah dibelanjakan untuk memproduksi suatu produk (Pomantow et al., 2021).

Baso Goreng Boga Rasa adalah Usaha Mikro Kecil Menengah yang usahanya sudah tersebar di berbagai bagian Kota Karawang. Usaha ini memiliki tempat produksi di Karangpawitan, Karawang. UMKM ini telah berdiri sejak tahun 2018 oleh Kang Jerry. Setelah beberapa tahun usaha ini berjalan, Baso Goreng Boga Rasa telah memiliki 5 gerai dengan harga jual per porsi sebesar Rp5.000. Dengan berkembangnya usaha ini, untuk gerai yang berada di Jl. HS Ronggo Waluyo, Sirnabaya, Telukjambe Timur, Karawang Baso Goreng Boga Rasa mampu menjual 800 pcs baso goreng per harinya atau sebesar 24.000 pcs per bulannya.

Dalam menentukan harga pokok produksi, UMKM Baso Boreng Boga Rasa memakai cara yang sederhana. UMKM tersebut tidak menghitung biaya overhead pabrik secara menyeluruh dan belum menggunakan kaidah akuntansi biaya yang sesuai untuk menghitung HPP. Untuk menghasilkan biaya yang efisien dan menghindari kekeliruan dalam perhitungan HPP, maka metode yang tepat digunakan oleh UMKM Baso Goreng Boga Rasa ialah metode *full costing*.

Penelitian ini berbeda dengan penelitian terdahulu yang umumnya berfokus pada perusahaan skala besar atau menengah, di mana perhitungan HPP dilakukan dengan sistem pencatatan biaya yang sudah terstruktur. Sementara itu, penelitian ini dilakukan pada sektor kuliner yang masih menggunakan perhitungan biaya tradisional, sehingga diharapkan dapat memberikan gambaran nyata penerapan metode tersebut pada skala usaha kecil. Berdasarkan penjelasan yang telah dipaparkan diatas, maka penelitian ini berfokus pada analisis harga pokok produksi dengan metode *full costing* guna membantu UMKM dalam penetapan harga jual yang tepat dan peningkatan profitabilitas usaha.

TINJAUAN PUSTAKA

Biaya

Menurut Pasapan et al. (2023), biaya ialah pengorbanan dari dana ekonomi yang telah atau dikeluarkan untuk mencapai tujuan yang direncanakan, yang dapat diukur oleh satuan moneter. Biaya juga dapat dikatakan sebagai hilangnya sumber daya ekonomi yang dihabiskan memperoleh aset. Biaya umumnya dinyatakan sebagai sejumlah uang yang dikeluarkan untuk memperoleh barang atau jasa.

Dalam akuntansi, biaya meliputi semua pengeluaran yang dikeluarkan perusahaan demi mendukung kegiatan operasional, seperti pembelian bahan baku, pembayaran upah, biaya sewa, dan lainnya. Pencatatan biaya secara tepat memberikan manfaat bagi perusahaan dalam mengontrol pengeluaran, menentukan harga produk, serta menilai tingkat efisiensi kegiatan usaha. Dengan demikian, biaya ialah pengeluaran dari kas yang dimiliki dan dihitung secara financial guna menggapai tujuan yang ditetapkan.

Pengklasifikasian Biaya

Pengklasifikasian biaya biasanya ditetapkan berdasarkan tujuan dari klasifikasi. Biaya dapat dikelompokkan berdasarkan apa yang dibelanjakan, fungsi utama perusahaan, rasio biaya dengan biaya yang dibiayai, perilaku ketika jumlah aktivitasnya berubah, dan masa manfaatnya. Berdasarkan pengendaliannya, biaya terbagi menjadi biaya terkendali dan tidak terkendali.

Biaya terkendali memungkinkan manajer mempengaruhi tingkat atau keberadaan manajer. Sementara biaya tak terkendali tidak bisa mempengaruhi pihak manajemen melalui keputusannya. Dengan alokasi biaya yang tepat, produk yang telah diproduksi akan menunjukkan jumlah dari biaya untuk memproduksi suatu produk dengan menyeluruh. Ketika pengalokasian biaya dijalankan secara akurat, perhitungan biaya juga dapat dilakukan secara konsisten, sehingga membantu dalam analisis profitabilitas serta mempermudah proses pengambilan keputusan (Prasdana, 2019).

Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi merujuk pada seluruh usaha atau biaya yang dibelanjakan guna menciptakan sebuah produk (Purwanto & Watini, 2020). Dalam konteks produksi barang, terdapat dua kategori biaya yang terlibat yakni biaya produksi dan biaya non-produksi. Biaya produksi mencakup pengeluaran yang timbul selama transformasi bahan baku mentah menjadi barang jadi, sementara biaya non-produksi mencakup pengeluaran yang terkait dengan aktivitas di luar proses produksi, seperti pemasaran, administrasi, dan aktivitas umum. Terdapat tiga elemen dalam Harga Pokok Produksi (HPP) yaitu persediaan awal barang dagang mencakup jumlah barang yg terdapat pada awal periode. Kedua, persediaan akhir barang dagang merupakan jumlah barang dagang yang tersisa pada akhir periode, dengan memperhitungkan penyesuaian data persediaan perusahaan. Ketiga, pembelian bersih merupakan total barang dagang yang dijalani perusahaan baik pembayaran secara tunai ataupun kredit. Harga pokok produksi memiliki hubungan yang erat dengan kesuksesan suatu perusahaan, seperti menentukan laba yang dihasilkan pada perusahaan.

Komponen Biaya Produksi

Menurut Supriono (2011) dalam Batubara et al. (2013) terdapat beberapa komponen biaya produksi yaitu (1) Biaya bahan baku mencakup bahan-bahan yang diolah menjadi produk akhir dan secara jelas ditelusuri penggunaannya atau merupakan komponen penting suatu produk dan dianggap sebagai bahan mentah, (2) Biaya tenaga kerja mencakup seluruh pengeluaran imbalan oleh perusahaan ke karyawan, (3) Biaya *overhead* pabrik adalah seluruh biaya produksi yang tidak berhubungan langsung dengan bahan baku atau biaya tenaga kerja. Jenis-jenis biaya ini dapat dikelompokkan ke dalam beberapa kategori, seperti biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja tidak langsung.

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Penetapan harga pokok produksi merupakan suatu teknik untuk mengalkulasi bagian-bagian biaya yang diikutsertakan dalam harga pokok produksi. Dalam proses perhitungan elemen-elemen biaya ini, terdapat dua pendekatan yang sering diterapkan, yakni (1) *Full costing* merupakan metode penentuan HPP yang mengikutsertakan keseluruhan biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta semua biaya overhead pabrik, baik biaya yang bersifat variabel maupun tetap (Safitry & Muntiah, 2022). Dalam perhitungan metode ini, semua elemen biaya tersebut dijumlahkan tanpa memperhatikan apakah produk telah terjual atau masih berada dalam stok, dan (2) *Variable costing* adalah pendekatan dalam menetapkan harga produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berubah seiring dengan tingkat produksi (Maghfirah & Syam, 2016). Hal ini mencakup biaya bahan baku, biaya langsung tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik yang bervariasi. Dalam penggunaan *variable costing*, terdapat konsep biaya periode yang merujuk pada biaya tetap yang tetap terjadi meskipun produk belum terjual.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini memakai metode deskriptif kuantitatif guna menggambarkan deskripsi atas data yang dikumpulkan dalam bentuk angka atau numerik. Selain itu, peneliti juga berperan pada pengamatan langsung terhadap pengusaha UMKM serta melakukan wawancara dengan pedagang UMKM di Baso Goreng Boga Rasa.

Subjek dan Objek Penelitian

Penelitian ini menetapkan subjek yakni seorang karyawan yang bekerja pada UMKM Baso Goreng Boga Rasa. Sementara objek yang ditetapkan yakni biaya yang dipakai untuk menghitung HPP yang terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan *overhead* pada Baso Goreng Boga Rasa.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data penelitian merupakan data kuantitatif berupa angka. Sementara sumber data diambil dari data primer yang didapatkan langsung pada objek yang ditetapkan yakni UMKM Baso Goreng Boga Rasa.

Teknik Pengumpulan Data

Adapun bentuk-bentuk teknik pengumpulan data yakni, (a) Observasi mencakup cara pengumpulan data melalui pengamatan langsung kegiatan usaha yang berkaitan dengan biaya produksi di UMKM Baso Goreng Boga Rasa. Informasi yang dikumpulkan dari observasi guna melengkapi atau menambah data yang diperoleh, (b) Wawancara

Analisis Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing* UMKM Baso Goreng Boga Rasa (Arif Rakhman, Kholida Atiyatul Maula, Mercy Anastasia Mustamu, Murni Auliana, Mutiara, Rizka Novita Aryani, Loventina Josephine Prasetyo, dan Anisa Aulia)

ialah cara pengumpulan data secara langsung yang dilakukan peneliti melalui wawancara pada pemilik usaha dengan pertanyaan-pertanyaan (Marisyah, 2022). Narasumber pada wawancara ini yakni seorang karyawan UMKM Baso Goreng Boga Rasa bernama Yogi. Adapun beberapa pertanyaan yang diberikan meliputi, (1) Berapa gaji dalam satu bulan, (2) Berapa total pendapatan/omset penjualan dalam sehari/perbulan, (3) Berapa total pengeluaran untuk bahan baku/bahan pembantu produksi dalam sehari/perbulan, (4) Berapa harga sewa tempat, (5) Berapa jumlah produksi yang dihasilkan dalam sehari nya, (6) Berapa harga jual per produk, (7) Berapa biaya operasional seperti listrik, gas, dan lain lain dalam sebulan, (c) Dokumentasi ialah cara pengumpulan data yang menangkap dokumentasi perusahaan tentang proses produksi. Dokumentasi dilakukan guna mendapatkan data mengenai biaya penjualan dan produksi yang menjadi fokus pembahasan penelitian khususnya pada harga pokok produksi di UMKM Baso Goreng Boga Rasa.

Teknik Analisis Data

Terdapat dua macam teknik analisis data, yaitu analisis kuantitatif dan analisis kualitatif (Sitorus, 2023). Analisis kuantitatif melibatkan manipulasi angka untuk menghasilkan data berbasis unit, sementara analisis kualitatif menggambarkan hasil perhitungan kuantitatif dalam bentuk penjelasan berupa kata-kata

HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memenuhi kebutuhan bahan bakunya (Ramadhany, 2023). Berikut adalah rincian biaya bahan baku selama satu bulan:

Tabel 1. Biaya Bahan Baku UMKM Baso Goreng Boga Rasa

Jenis Bahan Baku	Harga Satuan	Jumlah	Total Biaya
Tepung tapioka	Rp 13.000	150 kg	Rp 1.950.000
Ikan tuna	Rp 50.000	150 kg	Rp 7.500.000
Minyak goreng	Rp 16.000	60 l	Rp 960.000
Saos	Rp 8.000	30 bks	Rp 240.000
Garam	Rp 3.000	60 bks	Rp 180.000
Lada	Rp 1.000	150 bks	Rp 150.000
Air	Rp 8.000	30 galon	Rp 240.000
Bumbu tabur rasa (balado)	Rp 5.000	90 bks	Rp 450.000
Bumbu tabur rasa (asin)	Rp 5.000	90 bks	Rp 450.000
Bumbu tabur rasa (pedes)	Rp 5.000	90 bks	Rp 450.000
Total			Rp 12.570.000

Sumber: Data Olahan (2023)

Berdasarkan hasil perhitungan tabel 1, UMKM Baso Goreng Boga Rasa memiliki total biaya bahan baku dalam memproduksi makanan jadi agar dapat dijual sepanjang bulan November adalah sebesar Rp12.570.000.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang diperlukan untuk membayar pekerja yang terlibat dalam tahap produksi (Muhammad & Musaid, 2021). Sistem pengupahan yang berlaku mengharuskan pekerja dibayar bulanan, bukan berdasarkan produk yang dihasilkan. Dibawah ini merupakan biaya tenaga kerja langsung pada satu bulan yaitu sebagai berikut:

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung UMKM Baso Goreng Boga Rasa

Jam Kerja Langsung	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Per-hari	Total Biaya
Bagian produksi	2 orang	Rp 150.000	Rp 4.500.000
Bagian penjualan (Yogi)	1 orang	Rp 75.000	Rp 2.250.000
Total			Rp 6.750.000

Sumber: Data Olahan (2023)

Berdasarkan hasil perhitungan tabel 2, UMKM Baso Goreng Boga Rasa mempekerjakan dua karyawan di bagian produksi dan satu karyawan di bagian penjualan. Dengan demikian, total gaji per hari untuk 3 orang karyawan sebesar Rp225.000 atau dalam sebulan sebesar Rp6.750.000.

Biaya *Overhead* Pabrik Biaya Bahan Penolong

Menurut Satriani & Kusuma (2020), bahan penolong adalah bahan yang bukan merupakan bagian dari produk akhir atau merupakan bagian dari produk akhir tetapi mempunyai nilai yang relatif rendah. Di bawah ini merupakan biaya bahan penolong pada satu bulan yaitu sebagai berikut:

Tabel 3. Biaya Bahan Penolong UMKM Baso Goreng Boga Rasa

Jenis	Harga Satuan	Jumlah	Total Biaya
Plastik kiloan	Rp 15.000	30 bks	Rp 450.000
Tusukan	Rp 12.000	30 bks	Rp 360.000
Kantong plastik	Rp 5.000	30 bks	Rp 150.000
Gas	Rp 22.000	30 tabung	Rp 660.000
Total			Rp 1.620.000

Sumber: Data Olahan (2023)

Dari hasil perhitungan Tabel 3, UMKM Baso Goreng Boga Rasa memiliki beberapa biaya bahan penolong yang terdiri dari plastik kiloan, tusukan, kantong plastik, dan gas dengan total biaya sebesar Rp1.620.000.

Biaya Depresiasi Peralatan

Biaya depresiasi adalah alokasi nilai suatu biaya tetap selama masa manfaatnya menurut metode tertentu. Peralatan akan mengalami depresiasi yang mana harganya akan menurun setiap tahunnya (Pamungkas & Irawan, 2021). Dibawah ini merupakan biaya depresiasi peralatan selama satu bulan yaitu sebagai berikut:

Tabel 4. Biaya Depresiasi Peralatan UMKM Baso Goreng Boga Rasa

Jenis	Harga	Umur Ekonomis	Biaya Depresiasi
Gerobak	Rp 3.000.000	6 tahun	Rp 41.100
Saringan	Rp 28.000	6 bulan	Rp 4.680
Kuali	Rp 150.000	3 tahun	Rp 4.110
Kompore semawar	Rp 250.000	5 tahun	Rp 4.110
Wadah bumbu	Rp 30.000	5 bulan	Rp 6.000
Total			Rp 60.000

Sumber: Data Olahan (2023)

Berdasarkan hasil perhitungan tabel 4, UMKM Baso Goreng Boga Rasa memiliki biaya depresiasi peralatan yang terdiri dari gerobak, saringan, kuali, kompor semawar, dan wadah bumbu pada bulan November sebesar Rp60.000.

Total Biaya *Overhead*

Menurut Anggreani & Adnyana (2020), biaya overhead yaitu seluruh biaya produksi diluar biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung. Dengan demikian, dibawah ini merupakan total biaya overhead yang dibutuhkan pada satu bulan sebagai berikut:

Tabel 5. Total Biaya Overhead UMKM Baso Goreng Boga Rasa

Beban Overhead	Satuan	Total Biaya
Bahan Penolong	Per-hari	Rp 1.620.000
Depresiasi peralatan	Per-hari	Rp 60.000
Total Biaya Overhead		Rp 1.680.000

Sumber: Data Olahan (2023)

Pada hasil perhitungan tabel 5, UMKM Baso Goreng Boga Rasa memiliki total biaya overhead yang terdiri dari bahan penolong dan depresiasi peralatan pada bulan November sebesar Rp1.680.000.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing*

Perhitungan HPP Per Unit *Full Costing*

HPP dengan metode *full costing* menghitung semua sumber biaya yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya langsung tenaga kerja, dan biaya *overhead*. Berikut adalah perhitungan biaya produksi menggunakan metode *full costing*

Analisis Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing* UMKM Baso Goreng Boga Rasa (Arif Rakhman, Kholida Atiyatul Maula, Mercy Anastasia Mustamu, Murni Auliana, Mutiara, Rizka Novita Aryani, Loventina Josephine Prasetyo, dan Anisa Aulia)

selama satu bulan:

Bahan baku langsung	Rp 12.570.000	Biaya tenaga kerja langsung	Rp 6.750.000	Biaya overhead
			<u>Rp 1.680.000</u>	
Total biaya			Rp 21.000.000	

$$HPP \text{ per Unit} = \text{Total Biaya} \div \text{Jumlah Produksi} \quad (1)$$

$$HPP \text{ per Unit} = Rp21.000.000 \div 24.000 \text{ pcs}$$

$$HPP \text{ per Unit} = Rp875$$

Berdasarkan perhitungan diatas, didapatkan HPP per unit dengan *full costing* pada UMKM Baso Goreng Boga Rasa dalam satu bulan sebesar Rp875/pcs dengan total produksi sebesar 24.000 pcs baso goreng setiap bulannya.

Perhitungan Harga Jual

Menurut Pelawi et al. (2023), harga jual mencerminkan besarnya biaya produksi ditambah mark up. Pemberian harga jual didasarkan pada perhitungan dari biaya untuk memproduksi barang ditambah tingkat keuntungan yang ditentukan oleh penjual. Ini mencerminkan total biaya produksi serta keuntungan yang diharapkan. Berikut adalah hasil perhitungan harga jual per pcs, sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual per Pcs} &= \text{Laba yang diinginkan} + \text{HPP per unit} \\ &= Rp250 + Rp875 \\ &= Rp1.125 \end{aligned} \quad (2)$$

Berdasarkan hasil perhitungan diatas, didapatkan harga jual baso goreng pada UMKM Baso Goreng Boga Rasa sebesar Rp1.125/pcs.

Perhitungan Break Even Point (BEP)

Menurut Kusumawardani & Alamsyah (2020), BEP ialah suatu titik yang mencerminkan total pendapatan harus sesuai berdasarkan total biaya dan nilai keuntungan menjadi nol. Perhitungan ini digunakan untuk menetapkan target dan pertimbangan bagi perusahaan dalam mengambil suatu keputusan.

$$BEP \text{ (Unit)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{(\text{Harga jual per unit} - \text{Biaya variabel per unit})} \quad (3)$$

$$BEP \text{ (Unit)} = \frac{\text{Biaya Tenaga Kerja Langsung} + \text{Biaya Depresiasi Peralatan}}{(\text{Harga Jual Per Unit} - ((\text{Bahan Baku Langsung} + \text{Bahan Penolong}) \div \text{Volume Produksi}))}$$

$$BEP \text{ (Unit)} = \frac{Rp6.750.000 + Rp60.000}{(Rp1.125 - ((Rp12.570.000 + Rp1.620.000) \div 24.000))}$$

$$BEP \text{ (Unit)} = \frac{Rp6.810.000}{(Rp1.125 - (Rp14.190.000 \div 24.000))}$$

$$BEP \text{ (Unit)} = \frac{Rp6.810.000}{(Rp1.125 - Rp591)}$$

$$BEP \text{ (Unit)} = \frac{Rp6.810.000}{Rp534} = 12.753 \text{ Unit}$$

$$BEP \text{ (Rupiah)} = \frac{\text{Biaya Tetap}}{1 - (\text{Biaya variabel per unit} \div \text{Harga jual per unit})} \quad (4)$$

$$BEP \text{ (Rupiah)} = \frac{\text{Biaya Tenaga Kerja Langsung} + \text{Biaya Depresiasi Peralatan}}{1 - (((\text{Bahan Baku Langsung} + \text{Bahan Penolong}) \div \text{Volume Produksi}) \div \text{Harga Jual Per Unit})}$$

$$BEP \text{ (Rupiah)} = \frac{Rp6.750.000 + Rp60.000}{1 - (((Rp12.570.000 + Rp1.620.000) \div 24.000) \div Rp1.125)}$$

$$BEP \text{ (Rupiah)} = \frac{Rp6.810.000}{1 - ((Rp14.190.000 \div 24.000) \div Rp1.125)}$$

$$BEP \text{ (Rupiah)} = \frac{Rp6.810.000}{1 - (Rp591 \div Rp1.125)} = Rp14.346.910$$

Berdasarkan hasil perhitungan diatas, dapat diketahui bahwa BEP unit baso goreng pada UMKM Baso Goreng Boga Rasa sebesar 12.753 unit dan BEP Rupiah Baso Goreng Boga Rasa sebesar Rp14.346.910.

Perhitungan Laporan Laba Rugi

Laba yaitu pendapatan dari hasil penjualan suatu bisnis atau usaha. Pencapaian laba secara optimal merupakan salah satu sasaran utama yang harus digapai dari usaha (Usman et al., 2022). Adapun perhitungan laba selama satu bulan yaitu sebagai berikut:

Tabel 6. Laporan Laba Rugi UMKM Baso Goreng Boga Rasa

Baso Goreng Boga Rasa	
Laporan Laba Rugi	
Per 22 November 20223	
Penjualan Bersih (Rp1.125x 24.000)	Rp 27.000.000
Harga Pokok Penjualan	<u>Rp 21.000.000</u>
Laba Usaha	<u>Rp 6.000.000</u>

Sumber: Data Olahan (2023)

Berdasarkan hasil perhitungan tabel 6, UMKM Baso Goreng Boga Rasa memperoleh laba usaha sebesar Rp6.000.000 pada bulan November 2023.

Pembahasan

Berdasarkan hasil perhitungan biaya produksi pada UMKM Baso Goreng Boga Rasa, diperoleh total biaya bahan baku sebesar Rp12.570.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp6.750.000, dan biaya overhead pabrik sebesar Rp1.680.000 per-bulan. Jika seluruh komponen ini dijumlahkan, total biaya produksi mencapai Rp21.000.000 untuk kapasitas produksi 24.000 pcs per-bulan. Dengan metode *full costing*, seluruh biaya produksi dialokasikan ke produk. Perhitungan HPP per unit diperoleh dari pembagian total biaya produksi dengan volume produksi, yaitu Rp21.000.000 dibagi 24.000 pcs, menghasilkan HPP Rp875 per unit. Selanjutnya, penetapan harga jual dilakukan dengan metode *cost-plus pricing*, menambahkan margin laba yang diinginkan sebesar Rp250 per unit sehingga harga jual menjadi Rp1.125 per unit. Dengan harga jual ini, total pendapatan bulanan sebesar Rp27.000.000 menghasilkan laba Rp6.000.000.

Dari perspektif teori akuntansi biaya, pengelompokan biaya dapat dilakukan berdasarkan fungsi maupun perilaku biaya. Secara fungsional, biaya dibagi menjadi bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Sementara itu, menurut perilakunya terhadap volume produksi, biaya dapat bersifat variabel atau tetap. Klasifikasi ini sangat penting dalam analisis *Cost Volume Profit* (CVP), khususnya untuk menghitung titik impas (Break-Even Point / BEP). Dalam kasus ini, gaji tenaga kerja dan depresiasi sebagai biaya tetap, sedangkan bahan baku dan bahan penolong sebagai biaya variabel. Dengan harga jual Rp1.125 per unit dan biaya variabel sebesar Rp591 per unit, *contribution margin* per unit menjadi Rp534. Pembagian total biaya tetap sebesar Rp6.810.000 dengan *contribution margin* per unit menghasilkan BEP sekitar 12.753 unit, atau setara dengan Rp14.346.910 dalam rupiah penjualan, yang berarti bahwa UMKM Baso Goreng Boga Rasa harus menjual minimal 12.753 pcs atau setara Rp14.346.910 untuk menutup biaya produksi.

Hasil analisis ini menunjukkan bahwa struktur biaya dan harga jual yang diterapkan mampu menghasilkan margin keuntungan yang positif. Kapasitas produksi dan tingkat penjualan saat ini tidak hanya mencukupi untuk menutup seluruh biaya produksi, tetapi juga memberikan laba bersih yang signifikan. Dengan demikian, penerapan metode *full costing* tidak hanya memberikan gambaran menyeluruh mengenai struktur biaya dan harga jual, tetapi juga menjadi acuan strategis yang kuat dalam penetapan harga, perencanaan kapasitas produksi, serta proyeksi keuntungan bagi keberlanjutan usaha UMKM Baso Goreng Boga Rasa.

PENUTUP

UMKM Baso Goreng Boga Rasa memiliki struktur biaya produksi yang jelas, mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Penerapan metode *full costing* memungkinkan seluruh komponen biaya dialokasikan secara tepat ke produk yang dihasilkan, sehingga memberikan perhitungan harga pokok produksi yang akurat. Dengan strategi penetapan harga berbasis *cost-plus pricing*, usaha ini mampu menetapkan harga jual yang kompetitif sekaligus memberikan margin keuntungan yang memadai. Analisis BEP menunjukkan bahwa kapasitas produksi dan penjualan saat ini sudah melampaui batas minimal untuk menutup biaya operasional, sehingga usaha dapat menghasilkan keuntungan secara konsisten. Metode *full costing* terbukti efektif sebagai dasar pengambilan keputusan dalam penentuan harga, perencanaan produksi, dan proyeksi kinerja keuangan usaha.

Terdapat saran yang dapat diberikan yakni sebaiknya UMKM Baso Goreng Boga Rasa lebih cermat dalam menentukan biaya-biaya overhead pabrik, karena ternyata masih ada biaya yang harusnya dibebankan namun tidak diperhitungkan, misalnya biaya pembelian stiker yang ditempel pada sisi gerobak, yang berfungsi sebagai media

Analisis Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing* UMKM Baso Goreng Boga Rasa (Arif Rakhman, Kholida Atiyatul Maula, Mercy Anastasia Mustamu, Murni Auliana, Mutiara, Rizka Novita Aryani, Loventina Josephine Prasetyo, dan Anisa Aulia)

pemasaran ke pembeli.

DAFTAR RUJUKAN

- Anggreani, S., & Adnyana, I. G. (2020). *Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu An Anugrah*.
- Batubara, H. (2013). Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada Pembuatan Etalase Kaca Dan Alumunium Di UD. Istana Alumunium Manado. *Jurnal EMBA*, 217(3), 217–224.
- Khaerunnisa, A., & Pardede, R. P. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Tahu. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 9(3), 631–640. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v9i3.1213>
- Kusumawardani, A., & Alamsyah, M. I. (2020). Analisis Perhitungan BEP (Break Even Point) dan Margin of Safety Dalam Penentuan Harga Jual Pada Usaha Kecil Menengah. In *Jurnal Ilmu Keuangan dan Perbankan (JIKA)* (Vol. 9, Issue 2).
- Lestari, K., Zulkarnain, I., & Syahputra, Y. H. (2022). Penerima Bantuan UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Menggunakan Metode Promethee. *JURNAL SISTEM INFORMASI TGD*, 1(1), 21–30.
- Maghfirah, M., & Syam, F. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Full Costing Pada UMKM Kota Banda Aceh. In *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)* (Vol. 1, Issue 2).
- Marisya, F. (2022). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan*.
- Muhammad, A., & Musaid, R. (2021). *Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Produk Buket Makanan Ringan (Studi Kasus: UMKM DBucket Karawang)*.
- Murti, E., Susanto, I. W., & Martono. (2022). Penyuluhan Peningkatan Kualitas Produk Pada Pengrajin Usaha Mikro Sukasari Desa Baderan Kecamatan Geneng Kabupaten Ngawi. *DAYA - MAS*, 7(2), 74–82.
- Pamungkas, I., & Irawan, H. T. (2021). Analisis Break-Even Point pada Usaha Produksi Minyak Nilam di Kabupaten Aceh Selatan. In *Journal Industrial Servicess* (Vol. 6, Issue 2). <http://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jiss>
- 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. *453 Jurnal EMBA*, 11(2), 453–463.
- Pelawi, A., & Arfah, M. (2023). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing Pada UMKM Ecomoda Ecoprint Di Deli Serdang*.
- Pomantow, L. P., Tinangon, J. J., & Runtu, T. (2021). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar. *EMBA*, 9(3), 843–852.
- Prasdana, Y. (2019). *Analisis Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing CV. Anugrah Tani Makmur Gresik*.
- Purwanto, E., & Watini, S. S. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit). *JOURNAL OF APPLIED MANAGERIAL ACCOUNTING*, 4(2), 248–253.
- Ramadhany, A. D. (2023). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi UMKM Seblak Jeletot Salatiga*. Safitry, S. E., & Muntiah, N. S. (2022). *Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Activity Based Costing*. <http://studentjournal.umpo.ac.id/index.php/isoquant>
- Satriani, D., & Kusuma, V. V. (2020). *Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan*. 4(2).
- Sitorus, J. P. (2023). Analisis Perhitungan Biaya Produksi Dengan Metode Variable Costing PT. Asrindo Citrasubur Makmur (ACM). In *Jurnal Inspirasi Ekonomi* (Vol. 5). Online.
- Supriono. (2011). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok* (2nd ed.). BPFE.
- Usman, A., Mediaty, Ilham, M. N., Syam, A. R. G., Supardi, T. S., & Lombi, F. D. (2022). *Penentuan Harga Pokok Produksi Pada UMKM*.