

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN
HARGA JUAL PRODUK (STUDI KASUS PADA UMKM TELUR GULUNG UMI
CABANG HERCULES BANJARBARU)**

Ahmad Rifani¹, Aida Vitria², Amalia Wahyuni³

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi¹²³

Universitas Islam Kalimantan Muhammad Arsyad Al Banjari Banjarmasin¹²³

ahmadfani123422@gmail.com¹, vitriaaida@gmail.com²,

amaliawahyuni150678@gmail.com³

Abstract

This study aims to determine the calculation of Cost of Goods Manufactured (COGM/HPP) and selling price at UMKM Telur Gulung Umi Hercules Branch Banjarbaru, calculate COGM using the Full Costing method and selling price using the Cost Plus Pricing method, and analyze the comparison between the two calculation methods. The research method used is qualitative with a case study approach. Data collection was conducted through interviews, documentation, and direct field observations. The results indicate that the MSME's independent calculation experiences an under-costing phenomenon due to the omission of non-cash factory overhead costs (FOH) and utilities, such as equipment depreciation, PDAM water, and electricity. Based on the Full Costing method, the real COGM was found to be IDR 12,865.59 per portion, with an annual accumulated variance reaching IDR 1,799.000 higher than the owner's calculation. The implication of this biased COGM triggers phantom profit, which threatens long-term business liquidity. The currently implemented uniform pricing (flat pricing) policy of IDR 15,000 per portion causes profitability distortion due to cross-subsidization between product variants, resulting in a real profit margin of only 15.46%, well below the owner's expectations. Through the Cost Plus Pricing approach with a 40% profit markup target, an ideal selling price that is secure against raw material fluctuations was determined to be IDR 18,000 per portion.

Keywords: Cost of Goods Manufactured, Selling Price, Full Costing, Cost Plus Pricing.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan harga jual pada UMKM Telur Gulung Umi Cabang Hercules Banjarbaru, menghitung HPP menggunakan metode *Full Costing* dan harga jual dengan metode *Cost Plus Pricing*, serta menganalisis perbandingan di antara kedua metode perhitungan tersebut. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, dokumentasi, dan observasi lapangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan mandiri oleh UMKM mengalami fenomena *under costing* karena mengabaikan biaya overhead pabrik (BOP) non-kas dan utilitas, seperti biaya penyusutan peralatan, air PDAM, dan listrik. Berdasarkan metode *Full Costing*, ditemukan HPP riil sebesar Rp 12.865,59 per porsi dengan selisih akumulasi tahunan mencapai Rp 1.799.000 lebih tinggi

daripada hitungan pemilik usaha. Implikasi dari biasanya HPP ini memicu terjadinya laba semu (*phantom profit*) yang mengancam likuiditas jangka panjang usaha. Kebijakan harga seragam (*flat pricing*) sebesar Rp 15.000 per porsi yang diterapkan saat ini menimbulkan distorsi profitabilitas akibat subsidi silang antar varian produk, sehingga margin laba riil hanya menyentuh 15,46%, jauh di bawah ekspektasi pemilik. Melalui pendekatan *Cost Plus Pricing* dengan target *markup* laba 40%, ditemukan harga jual yang ideal dan aman dari fluktuasi bahan baku sebesar Rp 18.000 per porsi.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Harga Jual, *Full Costing*, *Cost Plus Pricing*.

PENDAHULUAN

Dalam konstelasi perekonomian makro di Indonesia, sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan vital yang sangat strategis sebagai katup pengaman sosial sekaligus tulang punggung stabilitas ekonomi nasional (Tambunan, 2019).¹ Berdasarkan data historis nasional, sektor ini terbukti memiliki tingkat resiliensi yang luar biasa tinggi dalam menghadapi berbagai macam guncangan krisis ekonomi global maupun domestik, sekaligus menjadi motor penggerak utama dalam pemulihan daya beli masyarakat luas. Kehadiran pelaku usaha mikro seperti sektor kuliner jalanan (*street food*) memberikan kontribusi nyata terhadap penyerapan tenaga kerja informal serta perputaran modal yang cepat di tingkat akar rumput. Namun, di tengah dinamisnya persaingan industri makanan yang semakin ketat, keberlangsungan hidup dan pertumbuhan jangka panjang dari usaha mikro ini sangat bergantung pada bagaimana manajemen operasional dan keuangan dikelola secara profesional dan terukur (Fahrudin, 2023).²

Dalam konteks pelaku usaha kuliner mikro, area keputusan operasional sering kali dijalankan secara intuitif dan sederhana tanpa adanya landasan teoretis yang terstruktur (Yunus, Wirakusuma, & Susanti, 2022).³ Hal ini memicu timbulnya berbagai inefisiensi di lapangan, terutama dalam hal pengendalian mutu produk dan pembebanan biaya operasional secara akurat (Widyastuti dkk., 2024).⁴

Salah satu kelemahan paling krusial yang sering dihadapi oleh pelaku usaha mikro di sektor kuliner adalah ketidakmampuan dalam mengidentifikasi struktur biaya produksi secara ilmiah sebagai basis utama dalam penetapan harga jual produk (Mulyadi, 2016).⁵ Kebanyakan pelaku

¹ Tambunan, T. (2019). *UMKM di Indonesia: Perkembangan dan Tantangan*. Ghalia Indonesia.

² Fahrudin. (2023). *Manajemen Operasional: Teori dan Praktik*. Wawasan Ilmu.

³ Yunus, A. I., Kadex, W. W., & Susanti, I. (2022). *MANAJEMEN OPERASIONAL*. Andi Ibrahim Yunus.

⁴ Widyastuti, Witjaksono, A. D., Rakhmawati, D. Y., Indarwati, T. A., Nihaya, I. U., & Jacobis, R. P. (2024). *Pengendalian Kerja dan Mutu*. Edumediasolution.

⁵ Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya* (Edisi 5). UPP STIM YKPN.

usaha kuliner mikro cenderung mengadopsi metode penetapan harga yang berbasis pasar (*market-based pricing*), di mana harga jual produk hanya ditentukan dengan cara meniru atau mengikuti harga rata-rata yang ditawarkan oleh para pesaing di sekitar wilayah operasional mereka.

Penetapan harga yang didasarkan semata-mata pada harga pasar ini umumnya dipicu oleh ketakutan psikologis pelaku usaha akan kehilangan pelanggan akibat tingginya sensitivitas harga (*price elasticity*) di kalangan konsumen kelas menengah ke bawah. Padahal, penentuan harga jual yang rasional dan berkelanjutan harus didasarkan pada perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang mencerminkan seluruh pengorbanan sumber daya ekonomi yang senyatanya terjadi dalam proses pembuatan produk.

Menurut Horngren, Datar, dan Rajan (2018) kegagalan sistem pencatatan biaya dalam mengidentifikasi, mengukur, dan mengalokasikan pengeluaran secara akurat akan menimbulkan distorsi biaya produk yang serius, yang diklasifikasikan ke dalam dua fenomena, yaitu *overcosting* dan *undercosting*.⁶ *Overcosting* terjadi ketika suatu produk dibebani biaya produksi secara berlebihan dari yang sebenarnya dikonsumsi, sehingga menghasilkan harga jual yang terlalu tinggi dan menurunkan daya saing produk di pasar. Sebaliknya, *undercosting* terjadi ketika produk dinilai memiliki biaya produksi yang lebih rendah dari nilai pengorbanan sumber daya ekonomi riil di lapangan.

Bagi kelangsungan bisnis UMKM, kondisi *undercosting* jauh lebih berbahaya karena menciptakan ilusi keuntungan palsu. Pelaku usaha merasa memperoleh keuntungan yang besar berdasarkan omzet penjualan harian yang tinggi, namun tanpa disadari modal kerja mereka terus mengalami stagnasi atau bahkan pengikisan secara perlahan demi menutupi biaya-biaya *overhead* tersembunyi yang tidak pernah dicatat (McMahon & Holmes, 1991).⁷ Fluktuasi harga komoditas pangan di Indonesia yang memiliki volatilitas tinggi seperti telur ayam, minyak goreng, dan bahan baku olahan lainnya semakin memperumit tantangan manajerial bagi pelaku usaha kuliner mikro. Tanpa adanya kalkulasi biaya yang terstruktur, pelaku usaha mikro akan kesulitan untuk mendeteksi kapan margin keuntungan mereka mulai tergerus di bawah titik impas (*break-even point*), terutama saat terjadi lonjakan harga bahan baku di pasar.

⁶ Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2018). *Akuntansi Biaya* (Edisi Indonesia). Erlangga.

⁷ McMahon, R. G. P., & Holmes, S. (1991). Small business financial management practices in North America: A literature review. *Journal of Small Business Management*, 29(2), 19-29.

Garrison, Noreen, dan Brewer (2021) menjelaskan bahwa penetapan harga jual yang dilakukan secara serampangan tanpa dukungan data biaya produksi yang kuat akan mengakibatkan ketidakmampuan bisnis dalam menghasilkan arus kas yang cukup untuk menutupi biaya operasional harian (*operating expenses*) dan kebutuhan pemeliharaan atau peremajaan aset modal fisik (*capital expenses*) di masa depan.⁸

Sebagai solusi teoretis dan praktis atas permasalahan tersebut, penerapan metode *Full Costing* dalam akuntansi biaya menjadi sangat penting untuk diintegrasikan ke dalam manajemen keuangan UMKM. Mulyadi (2016) mendefinisikan *Full Costing* sebagai metode penentuan kas produksi yang memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produk, yang meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap.⁹

Ramdhani, Marida, Hendrani, dan Suheri (2020) menegaskan bahwa pelacakan seluruh komponen biaya secara mendalam merupakan instrumen manajerial yang sangat krusial bagi manajemen untuk mengontrol efisiensi operasional dan memastikan terjadinya pemulihan biaya secara penuh (*full cost recovery*).¹⁰ Seluruh biaya produksi riil berhasil diidentifikasi secara akurat melalui pendekatan *Full Costing*, pelaku usaha dapat menerapkan metode *Cost Plus Pricing* untuk menentukan harga jual yang ideal, yaitu dengan menambahkan persentase *markup* atau margin keuntungan tertentu di atas total biaya per unit produk (Purwanti, 2023).¹¹

Sejumlah studi empiris terdahulu secara konsisten menunjukkan adanya kesenjangan yang sangat lebar antara perhitungan biaya tradisional versi pelaku usaha mikro dengan perhitungan berbasis metode akuntansi ilmiah. Kartika dan Akbar (2023) dalam penelitiannya mengenai penentuan harga pokok produksi pada UMKM Java Bakery mengungkapkan bahwa perhitungan versi pelaku usaha cenderung mengesampingkan komponen biaya overhead pabrik yang bersifat tetap, sehingga menghasilkan informasi HPP yang bias dan kurang akurat.¹²

⁸ Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2021). *Managerial Accounting* (17th ed.). McGraw-Hill.

⁹ Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya* (Edisi 5). UPP STIM YKPN.

¹⁰ Ramdhani, D., Marida, Hendrani, A., & Suheri. (2020). *Akuntansi Biaya (Konsep dan Implementasi di Industri Manufaktur)*. CV Markumi.

¹¹ Purwanti, A. (2023). *Akuntansi Manajemen*. Salemba Empat.

¹² Kartika, N., & Akbar, A. (2023). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing dan variable costing untuk menentukan harga jual pada UMKM Java Bakery. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*, 5(8), 3447-3448.

Kondisi serupa juga ditunjukkan oleh Rembet, Tirayoh, dan Kalalo (2024) pada produk Sambal Roa Chef Kenneth, di mana pengklasifikasian biaya yang tidak terstruktur memicu penetapan harga jual yang kurang kompetitif atau justru mendatangkan kerugian tersembunyi bagi pemilik usaha.¹³ Saputra dan Apsari (2024) dalam analisis komparatifnya menemukan adanya perbedaan nilai HPP yang signifikan akibat kelalaian UMKM dalam memasukkan biaya sewa bangunan dan penyusutan peralatan.¹⁴ Rizki, Sihabudin, dan Fauji (2024) pada UMKM Bolu Harum Wangi menyimpulkan bahwa metode *Full Costing* mampu menyajikan visualisasi profitabilitas yang jauh lebih transparan dan presisi bagi manajemen dibandingkan metode pencatatan sederhana bawaan UMKM.¹⁵ Penelitian sejenis oleh Noor dan Ningtias (2023) pada UMKM Cendol Radja mempertegas kesimpulan bahwa integrasi akuntansi biaya standar sangat krusial untuk meminimalkan risiko kerentanan finansial dan mengamankan akumulasi modal usaha mikro demi pertumbuhan bisnis yang berkelanjutan.¹⁶

Berdasarkan paparan teoritis dan empiris di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi perhitungan biaya versi UMKM, melakukan rekonstruksi perhitungan biaya menggunakan metode *Full Costing* dan menetapkan rekomendasi harga jual melalui metode *Cost Plus Pricing*, serta menganalisis implikasi finansial yang timbul dari perbedaan kedua pendekatan tersebut guna memberikan solusi manajerial yang kokoh.

METODE PENELITIAN

Riset ini dilaksanakan dengan memakai tata cara penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus yang mendalam (*case study*). Sugiyono (2019) berpendapat bahwa penelitian kualitatif ialah tata cara riset yang digunakan untuk mempelajari pada keadaan objek yang alamiah, di mana peneliti berlaku sebagai instrumen kunci, serta hasil riset lebih menekankan arti daripada generalisasi.¹⁷ Sujarweni (2020) menambahkan bahwa pendekatan studi kasus

¹³ Rembet, J., Tirayoh, V. Z., & Kalalo, M. Y. B. (2024). Analisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan variable costing dalam penetapan harga jual Sambal Roa Chef Kenneth. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*, 6(1).

¹⁴ Saputra, L. D. E., & Apsari, A. E. (2024). Analisis penentuan Harga Pokok Produksi dengan metode Full Costing dan penentuan Harga Jual dengan pendekatan Cost Plus Pricing. *Jurnal Multidisplin Ilmu Akademik*, 1(4), 173-184.

¹⁵ Rizki, C., Sihabudin, & Fauji, R. (2024). Analisis perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan metode Full Costing dalam menentukan Harga Jual (Studi Kasus UMKM Bolu Harum Wangi). *Journal of Economic, Business and Accounting*, 7(4).

¹⁶ Noor, S. R., & Ningtias, F. (2023). Analisis perbandingan penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Variable Costing sebagai dasar penetapan Harga Jual pada UMKM Cendol Radja. *Jurnal Akuntansi*, 18(2).

¹⁷ Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

sangat tepat diaplikasikan untuk menggali pemahaman yang komprehensif mengenai fenomena operasional dan keuangan yang terjadi di dalam satu unit usaha tertentu secara intensif dan terperinci.¹⁸

Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini mencakup data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari sumber pertama melalui wawancara mendalam (*in-depth interview*) dengan supervisor operasional yang bertugas mengendalikan aktivitas harian di lapangan. Pedoman wawancara disusun secara terstruktur dengan memfokuskan pertanyaan pada beberapa indikator kunci, meliputi rincian bahan baku utama dan penolong yang digunakan, hari kerja karyawan, nominal pengupahan staf, daftar alat produksi beserta harga beli, volume penjualan harian, serta tata cara penentuan harga jual produk.

Observasi langsung dilakukan oleh peneliti dengan mengamati secara detail jalannya aktivitas kerja harian karyawan, mulai dari tahap persiapan bahan baku hingga proses penggorengan dan pelayanan transaksi penjualan kepada konsumen. Teknik dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data pendukung berupa, foto proses pembuatan adonan telur gulung dan dokumentasi inventaris alat.

Prosedur analisis data kualitatif dalam penelitian ini menerapkan model interaktif dari Sugiyono (2019) yang diuraikan ke dalam langkah-langkah kerja sebagai berikut:¹⁹

1. Reduksi Data: Peneliti mengumpulkan seluruh catatan hasil wawancara, observasi lapangan, serta foto dokumentasi. Data biaya operasional kemudian dipisahkan secara tegas ke dalam kelompok biaya bahan baku langsung (BBB), biaya tenaga kerja langsung (BTKL), dan biaya overhead pabrik (BOP). Biaya overhead selanjutnya diidentifikasi ke dalam perilaku biaya tetap dan variabel sesuai kaidah akuntansi biaya.
2. Penyajian Data: Data keuangan hasil reduksi disajikan dalam bentuk narasi logis dan tabel terstruktur menggunakan format *markdown* guna menyajikan perbandingan rincian HPP versi UMKM dengan HPP versi *Full Costing* secara transparan dan mudah dipahami.
3. Penarikan Kesimpulan: Peneliti menganalisis kesenjangan biaya yang timbul, melakukan komparasi harga jual aktual dengan harga jual hasil perhitungan metode *Cost Plus Pricing*, mengidentifikasi potensi risiko keuangan seperti *undercosting* dan menarik kesimpulan akhir sebagai rekomendasi strategis bagi pemilik UMKM.

¹⁸ Sujarweni, V. W. (2020). *Metodologi Penelitian Bisnis dan Ekonomi*. Pustaka Baru Press.

¹⁹ Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

Formula perhitungan biaya produksi yang diaplikasikan dalam penelitian ini didasarkan pada rumus standar metode *Full Costing* (Mulyadi, 2016) sebagai berikut:²⁰

$$\text{HPP Full Costing} = \text{BBB} + \text{BTKL} + \text{BOP Tetap} + \text{BOP Variabel}$$

Di mana:

1. BBB (Biaya Bahan Baku) mencakup semua pengeluaran kas riil untuk pembelian bahan utama yang membentuk fisik produk jadi.
2. BTKL (Biaya Tenaga Kerja Langsung) mencakup akumulasi pengeluaran upah maupun gaji yang dibayarkan kepada tenaga kerja.
3. BOP Tetap (Biaya Overhead Pabrik Tetap) meliputi pengeluaran biaya tidak langsung yang jumlah totalnya tetap konisten dan tidak dipengaruhi oleh perubahan volume produksi bulanan.
4. BOP Variabel (Biaya Overhead Pabrik Variabel) mencakup pengeluaran biaya tidak langsung yang nilainya berubah secara proporsional mengikuti volume output penjualan.

Formulasi penentuan harga jual ideal per porsi dihitung menggunakan metode *Cost Plus Pricing* (Purwanti, 2023) dengan rumus:²¹

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Total} + \text{Markup \%}$$

Persentase *markup* keuntungan yang ditetapkan adalah sebesar 40%, yang disesuaikan secara rasional dengan target margin keuntungan kotor ideal yang diharapkan oleh pemilik UMKM Telur Gulung Umi demi menjamin pengembalian modal kerja yang memadai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Menurut UMKM

Berdasarkan hasil wawancara mendalam pada UMKM Telur Gulung Umi, ditemukan fakta lapangan bahwa pemilik usaha masih mengandalkan sistem pencatatan arus kas keluar-masuk (tunggal) sederhana yang bersifat sangat konvensional. Pelaku usaha belum menerapkan sistem pemisahan biaya yang sistematis, terstruktur, dan sesuai dengan kaidah akuntansi biaya maupun standar keuangan yang berlaku. Selama menjalankan aktivitas bisnis kuliner sehari-hari, orientasi pengelolaan keuangan pelaku usaha hanya berfokus pada pengeluaran kas riil yang memiliki nominal besar dan berwujud secara langsung (*visible*) dalam proses produksi. Hal ini menyebabkan terjadinya pengabaian secara tidak

²⁰ Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya* (Edisi 5). UPP STIM YKPN.

²¹ Purwanti, A. (2023). *Akuntansi Manajemen*. Salemba Empat.

sadar terhadap alokasi beberapa elemen biaya penting, khususnya biaya *overhead* pabrik (BOP) tersembunyi seperti biaya depresiasi aset tetap, biaya utilitas, dan biaya bahan pendukung kecil lainnya yang pada akhirnya memicu potensi terjadinya salah hitung (*under costing*) pada kalkulasi HPP usaha.

Identifikasi terhadap biaya bahan baku langsung merupakan tahapan awal yang fundamental dalam menganalisis laporan laba rugi maupun harga pokok produksi suatu usaha. Pada UMKM Telur Gulung Umi, pencatatan internal dilakukan secara periodik untuk memantau fluktuasi konsumsi bahan baku yang bersifat dinamis. Melalui pengumpulan data sekunder yang bersumber dari catatan internal mitra pada tahun 2025, diperoleh klasifikasi biaya bahan baku langsung yang disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Rincian Biaya Bahan Baku Langsung Menurut Pencatatan UMKM

Nama Bahan Baku	Harga Satuan (Rp)	Kuantitas	Satuan Ukuran	Total Pengeluaran Tahunan (Rp)
Telur Ayam	60.000	276	Rak	16.500.000,00
Minyak Goreng	27.000	84	Liter	2.268.000,00
Otak-otak	35.000	120	Pack	4.200.000,00
Sosis	35.000	120	Pack	4.200.000,00
Pentol	35.000	120	Pack	4.200.000,00
Garam	8.000	12	Kg	96.000,00
Royco	45.000	24	Kg	1.080.000,00
Air Galon	22.000	24	Galon	480.000,00
TOTAL				33.084.000,00

Sumber: Catatan Internal UMKM Telur Gulung Umi, 2025

Selain komponen bahan baku, alokasi pengeluaran untuk upah tenaga kerja juga menjadi bagian penting dalam operasional usaha dan dibayar secara konstan setiap bulannya. Rincian mengenai divisi kerja, jumlah hari aktif, dan nominal gaji bulanan karyawan pada unit usaha ini disajikan dalam Tabel 2.

Tabel 2. Rincian Upah Bulanan Karyawan Operasional UMKM

Divisi Kerja	Hari Kerja	Nominal Gaji (Rp)
Supervisor 1	1 Bulan	1.200.000,00
Supervisor 2	1 Bulan	1.050.000,00

Pekerja Lapangan 1	1 Bulan	900.000,00
Pekerja Lapangan 2	1 Bulan	900.000,00
Pekerja Lapangan 3	1 Bulan	900.000,00
Logistik	1 Bulan	700.000,00
TOTAL		5.650.000,00

Sumber: Catatan Internal UMKM Telur Gulung Umi

Di samping pemenuhan bahan baku utama, kelancaran proses produksi dan penyajian produk juga didukung oleh ketersediaan bahan-bahan komplementer dengan rata-rata biaya setiap bulannya mencapai Rp1.011.000,00. Rincian mengenai harga satuan, kuantitas, dan total pengeluaran bulanan untuk bahan pendukung usaha disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Rincian Pengeluaran Biaya Bahan Pendukung Versi UMKM

Nama Bahan	Harga Satuan (Rp)	Kuantitas	Total Pengeluaran Bulanan (Rp)
Saus Sambal	35.000	1 Dus	35.000,00
Saus Tomat	35.000	1 Dus	35.000,00
Mayones	35.000	1 Dus	35.000,00
Tusuk Sate	12.000	18 Pack	216.000,00
Cup Plastik	200.000	3 Pack	600.000,00
Plastik Kresek	10.000	9 Pack	90.000,00
TOTAL			1.011.000,00

Sumber: Catatan Internal UMKM Telur Gulung Umi, 2025

Selain biaya variabel berupa bahan pendukung, komponen Biaya Overhead Pabrik (BOP) lain yang diidentifikasi pada UMKM ini adalah biaya sewa tempat operasional. Pelaku usaha mengeluarkan biaya sewa *stand* sebesar Rp850.000,00 per bulan, yang jika diakumulasikan secara tahunan mencapai Rp10.200.000,00. Dikarenakan tidak adanya tabel rincian khusus dari pihak pengelola, komponen ini langsung dimasukkan ke dalam perhitungan beban overhead tetap (*fixed overhead cost*) tahunan yang memengaruhi harga pokok produksi.

Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) yang akurat memerlukan pengintegrasian seluruh elemen biaya, baik yang bersifat langsung maupun tidak langsung. Struktur perhitungan biaya manufaktur total beserta nilai nominal HPP per porsi yang diterapkan berdasarkan pencatatan internal pelaku usaha disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Struktur Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Versi UMKM

Komponen Pengeluaran Biaya	Metode UMKM
Biaya Bahan Baku (Rp)	33.084.000,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)	67.800.000,00
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik (Rp)	22.332.000,00
Total Biaya Produksi (Rp)	123.216.000,00
Volume Produksi	9.717
HPP Per Porsi (Rp)	12.680,45

Sumber: Catatan Internal UMKM Telur Gulung Umi (Data Diolah, 2026)

Merujuk pada Tabel 4, total biaya produksi yang dialokasikan oleh UMKM Telur Gulung Umi mencapai Rp123.216.000,00. Beban tertinggi bersumber dari biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp67.800.000,00, disusul oleh biaya bahan baku langsung senilai Rp33.084.000,00, dan biaya bahan baku tidak langsung sebesar Rp22.332.000,00. Melalui pembagian total biaya dengan output volume produksi sebanyak 9.717 porsi, diperoleh nilai nominal HPP riil sebesar Rp12.680,45 per unit. Komposisi ini menunjukkan bahwa sektor ketenagakerjaan menjadi penggerak biaya utama (*cost driver*) yang paling mendominasi operasional usaha.

Dalam penentuan harga jual produk harian, pemilik UMKM Telur Gulung Umi tidak memanfaatkan rincian kalkulasi biaya produksi di atas. Pemilik menetapkan harga jual tunggal seragam (*flat price*) sebesar Rp 15.000,00 per porsi untuk seluruh varian produk murni berdasarkan kebiasaan harga rata-rata pedagang sejenis di wilayah Banjarbaru. Melalui kebijakan harga flat tersebut, pemilik diestimasikan mendapatkan margin keuntungan kotor bulanan sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Laba Bersih per Porsi} &= \text{Rp}15.000 - \text{Rp}12.680,45 \\
 &= \text{Rp}2.319,55 \\
 &\quad \text{Rp}2.319,55 \\
 \text{Persentase Keuntungan} &= \frac{\quad}{\text{Rp}15.000} \times 100\% \\
 &= 15,46\%
 \end{aligned}$$

Dengan tingkat margin keuntungan yang diestimasikan berada pada rentang 15,46%, pelaku usaha merasa bahwa operasional bisnis mereka berjalan dalam kondisi keuangan yang sehat dan menguntungkan.

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Kalkulasi biaya produksi sederhana yang dirumuskan oleh pemilik UMKM Telur Gulung Umi di atas belum menggambarkan nilai pengorbanan ekonomis riil yang sesungguhnya terjadi di lapangan. Melalui penerapan metode akuntansi biaya ilmiah dengan pendekatan *Full Costing*, audit mendalam dilakukan ke aktivitas operasional harian dan berhasil membongkar adanya sejumlah pengeluaran kas riil yang luput dari pencatatan internal UMKM.

1) Biaya Bahan Baku Langsung

Di bawah metode *Full Costing*, pengeluaran kas keluar masuk wajib dimasukkan ke dalam perhitungan. Rincian total biaya bahan baku langsung dicantumkan pada Tabel 5.

Tabel 5. Rincian Biaya Bahan Baku Langsung Menurut Metode *Full Costing*

Nama Bahan Baku	Harga (Rp)	Satuan Kuantitas	Satuan Ukuran	Total Biaya Tahunan (Rp)
Telur Ayam	60.000	276	Rak	16.500.000,00
Minyak Goreng	27.000	84	Liter	2.268.000,00
Otak-otak	35.000	120	Pack	4.200.000,00
Sosis	35.000	120	Pack	4.200.000,00
Pentol Bakso	35.000	120	Pack	4.200.000,00
Garam	8.000	12	Kg	96.000,00
Penyedap Rasa	45.000	24	Kg	1.080.000,00
Air Galon	20.000	24	Galon	480.000,00
TOTAL				33.084.000,00

Sumber: Hasil Olahan Data Peneliti (2026)

Berdasarkan Tabel 5, dapat diketahui bahwa total biaya bahan baku langsung yang dikeluarkan selama satu tahun dengan metode *full costing* adalah sebesar Rp33.084.000,00. Komponen biaya terbesar dialokasikan untuk pembelian telur ayam, yaitu mencapai Rp16.500.000,00 per tahun. Sebaliknya, alokasi biaya terendah terdapat pada pembelian garam, yakni sebesar Rp96.000,00 per tahun. Angka-angka ini menunjukkan bahwa bahan baku utama seperti telur ayam memiliki pengaruh yang sangat signifikan terhadap struktur biaya produksi total, sehingga efisiensi

pengadaannya perlu diperhatikan agar tidak memicu pembengkakan harga pokok produksi.

2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Komponen kedua dalam struktur biaya produksi adalah biaya tenaga kerja langsung, yang mencakup kompensasi atas jasa para karyawan yang terlibat langsung dalam proses operasional. Rincian mengenai hari kerja, nominal gaji bulanan, serta akumulasi nominal gaji tahunan untuk setiap divisi kerja operasional pada UMKM ini disajikan secara mendalam pada Tabel 6.

Tabel 6. Rincian Upah Tahunan Karyawan Operasional UMKM

Divisi Kerja	Hari Kerja	Nominal Gaji (Rp)	Gaji Tahunan (Rp)
Supervisor 1	26 Hari	1.200.000,00	14.400.000,00
Supervisor 2	26 Hari	1.050.000,00	12.600.000,00
Pekerja Lapangan 1	26 Hari	900.000,00	10.800.000,00
Pekerja Lapangan 2	26 Hari	900.000,00	10.800.000,00
Pekerja Lapangan 3	26 Hari	900.000,00	10.800.000,00
Logistik	26 Hari	700.000,00	8.400.000,00
TOTAL			67.800.000,00

Sumber: Hasil Olahan Data Peneliti (2026)

Berdasarkan data pada Tabel 6, dapat diketahui bahwa total alokasi anggaran yang dikeluarkan UMKM untuk mengompensasi tenaga kerja langsung mencapai Rp67.800.000,00 per tahun dengan basis waktu kerja yang seragam, yaitu 26 hari per bulan. Distribusi pengeluaran terbesar dialokasikan untuk posisi Supervisor 1 dengan nominal gaji tahunan sebesar Rp14.400.000,00, disusul oleh Supervisor 2 sebesar Rp12.600.000,00. Sementara itu, kelompok pekerja lapangan (Pekerja Lapangan 1, 2, dan 3) memiliki standarisasi upah yang setara, masing-masing sebesar Rp10.800.000,00 per tahun, dan staf logistik menjadi komponen upah tahunan terendah dengan nilai Rp8.400.000,00. Tingginya porsi kumulatif upah pekerja lapangan menunjukkan bahwa aktivitas operasional UMKM ini masih sangat bergantung pada padat karya (*labor-intensive*), sehingga struktur biaya ini memiliki pengaruh yang signifikan terhadap perhitungan harga pokok produksi secara keseluruhan.

3) Biaya *Overhead* Pabrik

Komponen ketiga dalam penentuan harga pokok produksi adalah Biaya *Overhead* Pabrik (BOP). Elemen-elemen dari BOP yang diidentifikasi dalam penelitian ini adalah biaya bahan pendukung, sewa *stand*, air PDAM dan listrik, dan depresiasi peralatan.

Elemen pertama pada total pengeluaran tahunan yang dialokasikan oleh UMKM untuk pemenuhan kebutuhan bahan pendukung adalah sebesar Rp12.132.000,00. Dari keseluruhan komponen yang ada, biaya pengadaan *cup* plastik menjadi pos pengeluaran terbesar dengan kontribusi mencapai Rp7.200.000,00 per tahun. Tingginya porsi anggaran pada sektor pengemasan (*cup* plastik dan plastik kresek) mengindikasikan bahwa biaya kemasan pelindung produk merupakan salah satu pemicu utama tingginya beban overhead pada UMKM ini, yang secara langsung akan memengaruhi margin keuntungan operasional jika tidak dikendalikan dengan optimal.

Elemen kedua pada identifikasi Biaya *Overhead* Pabrik (BOP), pemilik UMKM mengabaikan pengeluaran kas riil untuk pemakaian utilitas energi berupa daya listrik jualan dan air bersih PDAM. Dalam aktivitas harian di gerai, daya listrik secara rutin dikonsumsi untuk penerangan lampu stand jualan saat malam hari serta pemakaian kipas angin, sedangkan air bersih PDAM dialokasikan konstan setiap hari untuk mencuci baskom dan wajan penggorengan yang kotor. Melalui audit lapangan, biaya pemakaian air PDAM diidentifikasi riil sebesar Rp50.000,00 per bulan dan pemakaian daya listrik jualan sebesar Rp30.000,00 per bulan, sehingga menghasilkan beban pengeluaran utilitas bulanan baru sebesar Rp80.000,00 dan angka kumulatif biaya utilitas tahunan mencapai Rp960.000,00.

Elemen ketiga pada biaya yang berkaitan dengan proses produksi, baik bersifat variabel maupun tetap harus diperhitungkan secara penuh, termasuk biaya sewa tempat usaha. UMKM ini mengeluarkan biaya sewa *stand* sebesar Rp850.000,00 per bulan atau setara dengan Rp10.200.000,00 per tahun. Pengeluaran ini diintegrasikan ke dalam komponen Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) tetap tahunan guna menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang akurat dan komprehensif.

Elemen keempat dalam menjalankan operasional usaha, kalkulasi terhadap penyusutan aset tetap menjadi poin krusial untuk melihat beban realistik dari peralatan yang digunakan. Akumulasi biaya penyusutan peralatan tercatat sebesar Rp839.000,00 per tahun. Biaya ini didistribusikan dari total 16 jenis peralatan pendukung seperti, alat

masak, gas, alat untuk mengolah adonan, dll. Masa penyusutan peralatan bergerak di angka 1 hingga 5 tahun dengan tabulasi biaya penyusutan tertinggi pada alat utama untuk memasak.

Pengelompokan biaya *overhead* pabrik ke dalam perilaku biaya tetap dan variabel sangat diperlukan untuk mempermudah analisis profitabilitas dan penentuan harga pokok produksi yang lebih akurat. Berdasarkan hasil identifikasi terhadap aktivitas operasional, dilakukan reklasifikasi struktur biaya untuk memisahkan komponen *overhead* yang bersifat fluktuatif (Variabel) terhadap volume produksi dengan komponen yang bersifat konstan (Tetap). Adapun rincian hasil reklasifikasi struktur BOP tersebut disajikan secara komprehensif pada tabel 7 berikut.

Tabel 7. Reklasifikasi Struktur Biaya Overhead Pabrik (BOP) Tetap dan Variabel

Jenis Biaya Overhead	Komponen Biaya	Nilai Tahunan (Rp)	Total Pengeluaran (Rp)
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Biaya Bahan Pendukung	12.132.000,00	
	Biaya Utilitas (Air PDAM & Listrik)	960.000,00	13.092.000,00
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Biaya Sewa <i>Stand</i>	10.200.000,00	
	Biaya Depresiasi Peralatan Riil	839.000,00	11.039.000,00
TOTAL OVERHEAD (BOP) RIIL			24.131.000,00

Sumber: Hasil Olahan Data Peneliti (2026)

Berdasarkan tabel 7, dapat diketahui bahwa total biaya *overhead* pabrik riil yang dikeluarkan adalah sebesar Rp24.131.000,00 per tahun. Angka tersebut didominasi oleh kelompok biaya *overhead* pabrik variabel yang mencapai Rp13.092.000,00, di mana alokasi terbesar diserap oleh biaya bahan pendukung yaitu sebesar Rp12.132.000,00, diikuti oleh biaya utilitas berupa air PDAM dan listrik sebesar Rp960.000,00.

Tahap krusial dalam menentukan efisiensi operasional usaha adalah menghitung total biaya yang terserap ke dalam proses manufaktur secara komprehensif. Melalui metode *full*

costing, seluruh elemen biaya produksi yang meliputi bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel, diakumulasikan secara penuh ke lini produksi. Adapun hasil kalkulasi struktur biaya produksi serta estimasi nilai HPP berdasarkan metode *full costing* disajikan pada tabel 8 berikut.

Tabel 8. Rekonstruksi Perhitungan Harga Pokok Produksi HPP Menurut Full Costing

Komponen Pengeluaran Biaya Riil	Metode Full Costing
Biaya Bahan Baku (Rp)	33.084.000,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)	67.800.000,00
Biaya Overhead Pabrik Tetap (Rp)	11.039.000,00
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel (Rp)	13.092.000,00
Total Biaya Produksi (Rp)	125.015.000,00
Volume Produksi	9.717
HPP Per Porsi (Rp)	12.865,59

Sumber: Hasil Olahan Data Peneliti (2026)

Berdasarkan data yang disajikan pada tabel 8, hasil rekonstruksi menunjukkan bahwa total biaya total biaya produksi yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk adalah sebesar Rp125.015.000,00. Komponen biaya terbesar dalam struktur produksi ini disumbang oleh biaya tenaga kerja langsung dengan nilai mencapai Rp 67.800.000,00, disusul oleh pengeluaran untuk biaya bahan baku sebesar Rp 33.084.000,00. Sektor *overhead* memberikan kontribusi masing-masing sebesar Rp 13.092.000,00 untuk biaya *overhead* pabrik variabel dan Rp 11.039.000,00 untuk biaya *overhead* pabrik tetap.

Dengan total output produksi yang dihasilkan sebanyak 9.717 porsi, maka diperoleh nilai Harga Pokok Produksi (HPP) riil sebesar Rp 12.865,59 per porsi. Angka HPP per porsi hasil rekonstruksi inilah yang selanjutnya menjadi landasan rasional dan objektif bagi pihak manajemen dalam menerapkan strategi penetapan harga jual menggunakan pendekatan *cost plus pricing*, guna memastikan margin keuntungan yang optimal bagi keberlanjutan kas usaha.

3. Penentuan Harga Jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing

Penentuan harga jual yang rasional dan sangat sehat bagi kondisi kas usaha dilakukan dengan mengaplikasikan metode akuntansi biaya *Cost Plus Pricing*. Penentuan harga jual baru ini diselaraskan dengan target persentase *markup* keuntungan yang diharapkan oleh

pemilik UMKM Telur Gulung Umi demi menjamin pengembalian modal jualan yang memadai.

Aplikasi kalkulasi matematis *Cost Plus Pricing* jualan bulanan berdasarkan volume hasil produksi masing-masing varian menu adalah sebagai berikut:

Total Pendapatan Target = Rp125.015.000,00 + (40% x Rp125.015.000,00)

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Per Cup} &= \frac{\text{Rp175.021.000,00}}{9.717} \\ &= \text{Rp18.014,82 (Rp18.000,00)} \end{aligned}$$

Melalui simulasi ini, ditemukan struktur harga jual baru yang terbukti jauh lebih rasional bagi keamanan finansial bisnis jangka panjang.

4. Analisis Perbandingan dan Implikasi Finansial

Tahap evaluasi kritis dalam penelitian ini dilakukan dengan membandingkan kalkulasi biaya yang diterapkan oleh pelaku usaha secara eksisting dengan hasil rekonstruksi menggunakan kaidah akuntansi biaya. Analisis komparatif ini bertujuan untuk mendeteksi adanya celah perbedaan (*gap*) perhitungan yang berpotensi memicu terjadinya bias informasi keuangan pada bisnis kuliner skala mikro. Dengan menyandingkan kedua metode ini, akumulasi biaya operasional yang sesungguhnya diserap oleh lini manufaktur dapat diidentifikasi secara transparan. Rincian struktur perbandingan komponen biaya produksi beserta nilai akhir Harga Pokok Produksi (HPP) per porsi dari kedua pendekatan tersebut disajikan secara sistematis pada Tabel 9 berikut.

Tabel 9: Analisis Komparatif HPP menurut metode UMKM dengan metode Full Costing

Keterangan	UMKM	Full Costing
Biaya Bahan Baku (Rp)	33.084.000,00	33.084.000,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)	67.800.000,00	67.800.000,00
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik (Rp)	22.332.000,00	24.131.000,00
Harga Pokok Produksi (Rp)	123.216.000,00	125.015.000,00
Volume Produksi	9.717	9.717
HPP Per Porsi (Rp)	12.680,45	12.865,59

Sumber: Hasil Olahan Data Peneliti (2026)

Merujuk pada data yang dipaparkan dalam Tabel 9, terlihat adanya perbedaan yang cukup signifikan pada komponen Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) serta akumulasi akhir Harga Pokok Produksi (HPP) antara metode konvensional UMKM dengan metode *full*

costing. Pada rumpun biaya utama, nilai biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung tercatat identik karena kedua komponen ini bersifat langsung (*direct*) dan mudah diidentifikasi oleh pelaku usaha. Namun, deviasi mulai terjadi pada pelaporan BOP, di mana pencatatan internal UMKM hanya mengakui biaya sebesar Rp 22.332.000,00, sedangkan pengisian ilmiah menggunakan metode *full costing* mencatat nilai riil sebesar Rp 24.131.000,00. Selisih BOP sebesar Rp 1.799.000,00 ini muncul akibat belum dimasukkannya beberapa beban biaya tetap non kas dan utilitas tersembunyi secara akurat oleh pihak manajemen usaha.

Akibat adanya distorsi pada pembebanan overhead tersebut, total biaya produksi menurut UMKM hanya sebesar Rp 123.216.000,00, lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing* yang mencapai Rp 125.015.000,00. Ketika dikonversikan dengan volume output produksi yang sama, yaitu sebanyak 9.717 porsi, perhitungan internal UMKM menghasilkan HPP sebesar Rp 12.680,45 per porsi. Sementara itu, kalkulasi berbasis *full costing* menunjukkan angka yang lebih tinggi, yakni Rp 12.865,59 per porsi, sehingga terdapat selisih *under costing* sebesar Rp 185,14 per porsi. Kondisi ini membuktikan secara empiris bahwa penentuan harga pokok yang dilakukan oleh pelaku usaha selama ini cenderung terlalu rendah (*undervalued*), yang secara tidak langsung dapat mengikis margin laba bersih riil yang seharusnya diterima oleh perusahaan dan mengaburkan proyeksi titik impas (*break even point*) operasional usaha.

Dampak finansial yang jauh lebih berbahaya terdeteksi saat peneliti mengaudit tata cara penentuan harga jual produk. Kebijakan harga jual seragam (*flat price*) yang selama ini diterapkan oleh pemilik karena dianggap sukses menarik pelanggan, ternyata hal tersebut telah mengorbankan potensi profitabilitas bersih secara sangat besar. Perbandingan antara kebijakan harga flat saat ini dengan harga jual baru berbasis metode *Cost Plus Pricing* disajikan secara gamblang pada Tabel 10 berikut.

Tabel 10. Analisis Komparatif Harga Jual UMKM dan Cost Plus Pricing

Keterangan	Harga Jual (Rp)	Margin Laba
UMKM	15.000,00	15,46%
<i>Cost Plus Pricing</i>	18.000,00	40%

Sumber: Hasil Olahan Data Peneliti (2026)

Melalui visualisasi data komparatif pada tabel 10, terbukti secara nyata bahwa penentuan harga flat mendatangkan potensi kerugian peluang keuntungan (*opportunity loss*) yang sangat tinggi. Realisasi margin laba bersih riil yang dinikmati oleh pemilik di lapangan sebenarnya hanya berkisar antara 15,46% saja dari modal aslinya. Tingkat margin laba bersih riil tersebut berada sangat jauh di bawah harapan target tingkat keuntungan ideal pemilik yang awalnya diasumsikan sanggup menyentuh rentang 40%.

Analisis yang dilakukan secara mendalam terhadap portofolio penjualan mendeteksi adanya fenomena berbahaya berupa subsidi silang produk (*product cross-subsidization*) di dalam operasional bisnis UMKM. Di bawah kebijakan harga flat, biaya bahan baku langsung untuk membuat satu porsi menu varian isian frozen food jauh lebih mahal dibandingkan dengan biaya pembuatan varian Original yang murni berbahan telur adonan dasar. Dengan harga jual yang disamaratakan, margin keuntungan kotor yang diperoleh dari tingginya penjualan varian Original terpaksa digunakan secara terselubung untuk menyubsidi beban pengadaan bahan baku varian frozen food yang bermargin sempit.

Kondisi subsidi silang produk ini melahirkan tingkat kerentanan arus kas operasional yang sangat tinggi terhadap pergeseran tren selera konsumen (Putri dkk., 2023).²² Apabila di masa mendatang terjadi pergeseran selera konsumen secara masif, di mana konsumen lebih dominan membeli varian isian frozen food daripada varian original, maka profitabilitas bersih bulanan akan merosot tajam menuju titik kritis kerugian, walaupun volume penjualan harian terlihat ramai dan habis terjual. Tanpa didukung kejelasan laporan biaya berbasis metode *Full Costing*, pemilik usaha tidak akan mampu mengendus pembusukan profitabilitas dari dalam sejak dini, yang berujung pada ancaman kebangkrutan tanpa disadari akibat salah urus keuangan operasional (Garrison, Noreen, dan Brewer, 2021).²³

Guna mengantisipasi elastisitas permintaan dari konsumen yang sensitif terhadap harga, disarankan untuk tidak melakukan penetapan harga baru secara menyeluruh pada seluruh lini produk. Varian original yang memiliki biaya bahan baku lebih rendah yaitu Rp2.107,4, dapat dipertahankan pada harga Rp15.000,00 per porsi guna menjaga volume

²² Putri, R. F., Soebijino, T., Erstiawan, M. S., & Arifin, M. (2023). Standard cost of production calculation and selling price determination using cost plus pricing method. *National Economic Management Research (NEMR)*, 1178-1185.

²³ Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2021). *Managerial Accounting* (17th ed.). McGraw-Hill.

pembelian produk. Harga penyesuaian Rp18.000,00 diaplikasikan khusus pada varian isian frozen food yang berbiaya lebih tinggi. Dengan cara ini, konsumen tetap memiliki pilihan harga yang fleksibel sesuai dengan daya beli mereka.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis mendalam serta pembahasan teoretis mengenai perhitungan biaya produksi dan penetapan harga jual pada UMKM Telur Gulung Umi Cabang Herkules Banjarbaru, maka bisa ditarik beberapa poin kesimpulan sebagai berikut:

1. Sistem pengelolaan keuangan internal yang diandalkan oleh pemilik UMKM Telur Gulung Umi Cabang Hercules Banjarbaru masih berjalan dalam format kas keluar-masuk konvensional yang sangat sederhana. Dalam merumuskan HPP, pelaku usaha melupakan beberapa komponen pengeluaran tidak langsung yang tidak kalah penting, seperti utilitas listrik, pemakaian air PDAM, serta perhitungan penyusutan peralatan.
2. Perhitungan biaya operasional menggunakan pendekatan metode *Full Costing* terbukti sukses melacak seluruh pengorbanan modal riil produk secara lengkap, detail, dan komprehensif. Integrasi HPP baru tersebut ke dalam metode *Cost Plus Pricing* dengan *markup* profit 40% merumuskan rekomendasi harga jual baru yang jauh lebih aman bagi kesehatan kas usaha.
3. Analisis komparatif membongkar bahwa sistem pencatatan tradisional UMKM melahirkan kondisi *undercosting* yang mendistorsi margin laba bersih riil pelaku usaha di lapangan. Kebijakan harga flat mereduksi realisasi laba bersih riil, penetapan harga jual ini memunculkan risiko keuangan berupa fenomena subsidi silang produk yang berbahaya bagi ketahanan likuiditas arus kas jangka panjang.

DAFTAR PUSTAKA

- Fahrudin. (2023). *Manajemen Operasional: Teori dan Praktik*. Wawasan Ilmu.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2021). *Managerial Accounting* (17th ed.). McGraw-Hill.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2018). *Akuntansi Biaya* (Edisi Indonesia). Erlangga.
- Kartika, N., & Akbar, A. (2023). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing dan variable costing untuk menentukan harga jual pada UMKM Java Bakery. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*, 5(8), 3447-3448.

- McMahon, R. G. P., & Holmes, S. (1991). Small business financial management practices in North America: A literature review. *Journal of Small Business Management*, 29(2), 19-29.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya* (Edisi 5). UPP STIM YKPN.
- Noor, S. R., & Ningtias, F. (2023). Analisis perbandingan penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Variable Costing sebagai dasar penetapan Harga Jual pada UMKM Cendol Radja. *Jurnal Akuntansi*, 18(2).
- Purwanti, A. (2023). *Akuntansi Manajemen*. Salemba Empat.
- Putri, R. F., Soebijino, T., Erstiawan, M. S., & Arifin, M. (2023). Standard cost of production calculation and selling price determination using cost plus pricing method. *National Economic Management Research (NEMR)*, 1178-1185.
- Ramdhani, D., Marida, Hendrani, A., & Suheri. (2020). *Akuntansi Biaya (Konsep dan Implementasi di Industri Manufaktur)*. CV Markumi.
- Rembet, J., Tirayoh, V. Z., & Kalalo, M. Y. B. (2024). Analisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan variable costing dalam penetapan harga jual Sambal Roa Chef Kenneth. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*, 6(1).
- Rizki, C., Sihabudin, & Fauji, R. (2024). Analisis perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan metode Full Costing dalam menentukan Harga Jual (Studi Kasus UMKM Bolu Harum Wangi). *Journal of Economic, Business and Accounting*, 7(4).
- Saputra, L. D. E., & Apsari, A. E. (2024). Analisis penentuan Harga Pokok Produksi dengan metode Full Costing dan penentuan Harga Jual dengan pendekatan Cost Plus Pricing. *Jurnal Multidisplin Ilmu Akademik*, 1(4), 173-184.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sujarweni, V. W. (2020). *Metodologi Penelitian Bisnis dan Ekonomi*. Pustaka Baru Press.
- Tambunan, T. (2019). *UMKM di Indonesia: Perkembangan dan Tantangan*. Ghalia Indonesia.
- Widyastuti, Witjaksono, A. D., Rakhmawati, D. Y., Indarwati, T. A., Nihaya, I. U., & Jacobis, R. P. (2024). *Pengendalian Kerja dan Mutu*. Edumediasolution.
- Yunus, A. I., Kadex, W. W., & Susanti, I. (2022). *MANAJEMEN OPERASIONAL*. Andi Ibrahim Yunus.