



## Analisis Biaya Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* pada UMKM Mie Ayam “MIYAM GPG” Gedangan Sidoarjo

Halimatus Sa'diyah<sup>1</sup>, Amrina Yulfajar<sup>2</sup>, Fitri Komariyah<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Mahardhika

<sup>2-3</sup>Dosen Program Studi Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Mahardhika

<sup>1</sup>[matusvrmc135@gmail.com](mailto:matusvrmc135@gmail.com), [amrinayu@stiemahardhika.ac.id](mailto:amrinayu@stiemahardhika.ac.id)<sup>2</sup>, [fitri.komariyah@stiemahardhika.ac.id](mailto:fitri.komariyah@stiemahardhika.ac.id)<sup>3</sup>

### Abstrak

Penelitian ilmiah ini dilatarbelakangi oleh simplifikasi pembukuan beban produksi pada sektor usaha mikro, kecil, dan menengah yang berimplikasi pada inakurasi penentuan harga pokok produksi (HPP) dalam merefleksikan agregat pengeluaran riil. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi mekanisme perhitungan biaya manufaktur pada entitas UMKM Mie Ayam “Miyam GPG” Gedangan Sidoarjo, merekonstruksi formulasi harga pokok produksi melalui pendekatan penyerapan penuh (*full costing*), serta menganalisis divergensi kalkulatif antara sistem internal entitas usaha dan metode standar tersebut. Pendekatan kualitatif berjenis studi kasus diimplementasikan dalam riset ini, dengan teknik pengumpulan data bersumber dari pengamatan empiris atas rantai pengolahan produk, wawancara mendalam bersama pemilik serta tenaga kerja operasional, dan eksaminasi dokumen pencatatan finansial. Analisis data diselenggarakan melalui kerangka interaktif Miles dan Huberman yang mengintegrasikan kondensasi data, penyajian data, serta penarikan simpulan dan verifikasi. Temuan empiris mengonfirmasi bahwa kalkulasi mandiri oleh pihak UMKM belum mengakumulasi seluruh unsur pembiayaan secara komprehensif, khususnya pos kompensasi tenaga kerja langsung dan beban overhead pabrikasi. Berdasarkan pengaplikasian metode *full costing*, total beban manufaktur selama satu periode bulanan tercatat sebesar Rp27.380.000 atas volume keluaran 2.540 porsi, menghasilkan HPP senilai Rp10.780 per porsi. Mengacu pada penetapan harga jual komersial sebesar Rp12.000 per porsi, teridentifikasi margin nominal sejumlah Rp1.220 per porsi. Secara konklusif, metodologi *full costing* menyajikan kalkulasi harga pokok yang lebih holistik dan representatif, sekaligus menjadi instrumen evaluatif yang fundamental bagi manajemen entitas dalam merumuskan kebijakan harga jual dan mengoptimalkan pengendalian biaya produksi.

Kata kunci: Biaya Produksi, *Full Costing*, Harga Pokok Produksi, Mie Ayam

### Abstract

This scientific study is motivated by the simplification of production cost accounting in the micro, small, and medium enterprise (MSME) sector, which leads to inaccuracies in determining the cost of goods manufactured (COGM) in reflecting actual aggregate expenses. This study aims to identify the manufacturing cost calculation mechanism at the “Miyam GPG” Chicken Noodle MSME in Gedangan, Sidoarjo; reconstruct the COGM formulation through the *full costing* approach; and analyze the calculative divergence between the entity's internal system and this standard method. A qualitative case study approach was implemented in this research, with data collection techniques drawn from empirical observation of the product processing chain, in-depth interviews with the owner and operational workers, and examination of financial records. Data analysis was conducted through Miles and Huberman's interactive framework, integrating data condensation, data display, and drawing conclusions and verification. Empirical findings confirm that independent calculations by the MSME have not comprehensively accumulated all cost elements, particularly direct labor compensation and manufacturing overhead expenses. Based on the application of the *full costing* method, total manufacturing costs for a one-month period were recorded at Rp27,380,000 for an output volume of 2,540 portions, resulting in a COGM of Rp10,780 per portion. Referring to the commercial selling price of Rp12,000 per portion, a nominal margin of Rp1,220 per portion was identified. Conclusively, the *full costing* methodology provides a more holistic and representative cost calculation, serving as a fundamental evaluative instrument for management in formulating selling price policies and optimizing production cost control.

Keywords: Production Cost, *Full Costing*, Cost of Goods Produced, MSME, Chicken Noodles.

### 1. Pendahuluan

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan entitas ekonomi yang memegang peranan vital dalam tatanan perekonomian nasional melalui kontribusinya terhadap penyerapan tenaga kerja, stimulasi pertumbuhan

ekonomi, serta pengokohan struktur ekonomi daerah (Mahardhika et al., 2024) dan (Larasati & Subagio, 2026). Dalam industri kuliner, siklus operasional berlangsung secara kontinu melalui transformasi material mentah menjadi komoditas siap konsumsi, sehingga tata kelola beban manufaktur menjadi determinan utama bagi ketahanan dan kontinuitas bisnis. Ketepatan kalkulasi biaya produksi mutlak diperlukan mengingat pos pembiayaan ini bertindak sebagai fondasi utama dalam perumusan harga pokok produksi (HPP), penetapan harga jual komersial, kalkulasi profitabilitas, hingga pengukuran efisiensi operasional entitas usaha (Saputra et al., 2024). Namun, karakteristik UMKM yang antara lain ditandai dengan pengelolaan yang sederhana dan masih terpusat pada pemilik serta pencatatan keuangan yang belum optimal dapat menyebabkan informasi biaya yang dihasilkan belum akurat (Syahputra, 2024). Kondisi tersebut menunjukkan pentingnya pencatatan dan pengelompokan biaya produksi secara lebih sistematis agar HPP dapat menggambarkan biaya yang sebenarnya.

Dalam akuntansi biaya, struktur beban manufaktur terbagi ke dalam tiga pilar fundamental: biaya material pokok, kompensasi tenaga kerja langsung, serta beban overhead pabrik. Ketiga elemen tersebut menuntut identifikasi dan kalkulasi yang akurat agar data pembiayaan yang dihasilkan memiliki validitas sebagai rujukan penetapan harga pokok produksi (HPP) maupun perumusan kebijakan manajerial (Asih et al., 2024; Haliza et al., 2023). Alokasi beban overhead pabrik secara khusus memerlukan kecermatan inventarisasi lantaran merangkum seluruh pengeluaran di luar pos bahan baku dan pekerja primer, mencakup utilitas energi (gas, listrik, air), sanitasi operasional, material pengemasan produk, hingga depresiasi aset peralatan. Dalam praktik UMKM, komponen biaya tersebut berpotensi tidak seluruhnya diperhitungkan sehingga dapat menimbulkan perbedaan antara perhitungan sederhana dan biaya produksi yang lebih lengkap. Klasifikasi biaya yang tepat dapat meningkatkan keakuratan informasi beban dan mendukung perhitungan HPP yang lebih tepat (Fitri et al., 2025).

Salah satu instrumen metodologis yang representatif guna mengalkulasi beban manufaktur secara komprehensif adalah pendekatan *full costing*. Model komputasi ini mengasimilasi seluruh konstituen pembiayaan produksi mencakup belanja material pokok langsung, kompensasi tenaga kerja langsung, hingga alokasi beban overhead pabrikasi baik yang bersifat tetap maupun variabel ke dalam penetapan harga pokok produksi (Khaerunnisa & Pardede, 2021). Penerapan sistem penyerapan penuh (*absorption costing*) pada entitas UMKM terbukti menghadirkan representasi pembiayaan yang lebih holistik, mengingat pos-pos pengeluaran yang sebelumnya terabaikan dapat teridentifikasi dan diintegrasikan secara sistematis (Mayuputra et al., 2024). Literatur empiris terdahulu turut mengonfirmasi signifikansi divergensi antara pembukuan mandiri UMKM dan standarisasi *full costing*. Temuan (Putra et al., 2024) mengindikasikan bahwa metode *full costing* menghasilkan nominalisasi HPP yang lebih tinggi sebagai konsekuensi dari agregasi seluruh elemen beban produksi. Sementara itu, penelitian (Saputri et al., 2024) menegaskan bahwa inakurasi pembebanan pos produksi berimplikasi langsung terhadap distorsi pengukuran profitabilitas usaha. Temuan tersebut memperlihatkan bahwa kelengkapan komponen biaya merupakan bagian penting dalam memperoleh informasi HPP yang dapat digunakan dalam pengelolaan usaha.

Meskipun penelitian terdahulu telah membahas pencatatan biaya produksi, pengelompokan biaya, perhitungan HPP, serta penerapan *full costing* pada UMKM, penelitian (Yustitia & Adriansah, 2022) menunjukkan bahwa sebagian pelaku UMKM masih belum memiliki pemahaman yang memadai mengenai pencatatan biaya produksi. (Munawaroh & Taufiq, 2022) juga menemukan adanya keterbatasan dalam pengelompokan biaya produksi, terutama dalam mendiferensiasi beban ketenagakerjaan dan beban overhead pabrik. Selain itu, (Hilmawan et al., 2024) menunjukkan bahwa perhitungan biaya produksi pada UMKM masih dilakukan secara sederhana dan belum mencakup seluruh biaya. Berdasarkan penelitian-penelitian tersebut, terdapat kebutuhan untuk melihat secara langsung kondisi perhitungan biaya produksi pada UMKM tertentu dan membandingkannya dengan perhitungan menggunakan *full costing*. Dalam konteks ini, UMKM Mie Ayam “Miyam GPG” Gedangan Sidoarjo menjadi objek penelitian karena menjalankan kegiatan produksi secara langsung dan membutuhkan perhitungan biaya yang dapat menggambarkan seluruh pengorbanan sumber daya dalam menghasilkan produk.

Kajian ini diarahkan guna membedah struktur beban manufaktur pada entitas UMKM Mie Ayam “Miyam GPG” Gedangan Sidoarjo melalui implementasi pendekatan *full costing*, sekaligus mengomparasikan hasilnya terhadap skema hitung konvensional milik pelaku usaha. Komparasi tersebut krusial untuk menyingkap disparitas nominal harga pokok produksi (HPP) serta melacak elemen pengeluaran pabrikasi yang terabaikan dalam kalkulasi mandiri UMKM. Konsekuensinya, telaah ini tidak sebatas mengukur besaran HPP akhir, melainkan memotret konfigurasi biaya produksi riil dalam perputaran operasional bisnis. Orisinalitas riset berakar pada investigasi empiris atas pembukuan ongkos produksi di gerai Mie Ayam “Miyam GPG” Gedangan Sidoarjo, berikut penyandingan komparatif antara metode terapan UMKM dan sistem penyerapan penuh (*full costing*) dalam penetapan HPP per takaran saji.

Berlandaskan latar belakang masalah yang telah diuraikan, penelitian ini diorientasikan untuk menjawab rumusan masalah mengenai mekanisme kalkulasi beban produksi yang diterapkan oleh entitas UMKM Mie Ayam “Miyam GPG” Gedangan Sidoarjo, nominalisasi penetapan beban pokok produksi melalui pendekatan *full costing*, serta signifikansi divergensi hasil kalkulasi antara metode entitas usaha dan metode *full costing*. Selaras dengan rumusan masalah tersebut, tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi struktur biaya produksi UMKM terkait, menganalisis besaran harga pokok produksi berbasis sistem serapan penuh (*full costing*), serta mengomparasikan hasil kalkulasi kedua pendekatan secara komprehensif. Implikasi hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi landasan empiris bagi pihak manajemen dalam memetakan elemen biaya pabrikasi, menetapkan harga pokok produksi secara presisi, menentukan kebijakan harga jual yang proporsional, serta mengoptimalkan pengendalian biaya operasional secara akurat.

## 2. Metode Penelitian

Riset ini mengadopsi rancangan kualitatif berjenis studi kasus. Pemilihan pendekatan kualitatif berakar pada tujuan penyelidikan, yakni menelusuri secara komprehensif tata cara penentuan beban pokok produksi pada entitas UMKM Mie Ayam “Miyam GPG” Gedangan Sidoarjo. Korpus data yang dihimpun tidak terbatas pada nominal pengeluaran semata, melainkan mengikutsertakan gambaran siklus manufaktur, pola pembukuan beban operasional, rasionalisasi pematokan tarif jual, hingga orientasi manajerial pemilik dalam pengendalian biaya.

Kajian ini menitikberatkan pada kalkulasi beban pokok produksi entitas UMKM Mie Ayam “Miyam GPG” berbasis pendekatan *full costing*. Ruang lingkup riset mencakup pemetaan pos pengeluaran dalam siklus manufaktur, yang merangkum belanja material pokok, upah pekerja, serta beban overhead pabrik. Selanjutnya, amatan difokuskan pada evaluasi skema kalkulasi terapan UMKM guna disandingkan terhadap hasil perhitungan formula *full costing*. Hasil kedua metode tersebut dibandingkan untuk mengetahui perbedaan perhitungan serta dampaknya terhadap penentuan harga jual dan laba usaha.

Penelitian dilaksanakan pada UMKM Mie Ayam “Miyam GPG” yang berlokasi di Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Lokasi penelitian dipilih karena UMKM tersebut secara aktif menjalankan kegiatan produksi dan penjualan mie ayam serta memiliki proses produksi yang melibatkan bahan baku, tenaga kerja langsung, serta berbagai beban overhead. Penelitian dilaksanakan pada Januari sampai Maret 2026. Periode tersebut digunakan untuk pengumpulan data, pengecekan ulang data, perhitungan biaya, penyusunan hasil analisis, dan penulisan laporan penelitian.

Rujukan data pada kajian ini mencakup data primer beserta data sekunder. Ragam primer dihimpun langsung melalui UMKM Mie Ayam “Miyam GPG” Gedangan Sidoarjo melalui interaksi dengan pihak yang terkait dalam kegiatan usaha. Data primer meliputi informasi mengenai proses produksi mie ayam, penggunaan bahan baku seperti mie, ayam, dan bumbu, jumlah dan peran tenaga kerja dalam proses produksi, serta beban overhead yang direalisasikan selama proses produksi, seperti listrik, gas, air, dan penggunaan peralatan. Data primer juga mencakup informasi mengenai metode pencatatan biaya serta mekanisme penentuan beban pokok produksi yang lazim diberlakukan oleh pihak UMKM.

Data sekunder difungsikan sebagai materi pelengkap guna memperkuat kajian riset. Data tersebut meliputi catatan pembukuan sederhana yang dimiliki oleh UMKM serta literatur berupa buku teks akuntansi biaya, jurnal ilmiah, dan referensi akademik yang membahas metode *full costing* dan analisis biaya produksi. Data sekunder digunakan sebagai landasan teori dan pembandingan dalam menganalisis hasil perhitungan biaya produksi yang dilakukan dalam penelitian.

Penghimpunan data dijalankan lewat observasi, wawancara, serta penelusuran dokumen. Pengamatan lapangan ditempuh langsung di tempat perakitan produk entitas UMKM guna mengamati tahapan proses produksi, pencatatan biaya, dan kegiatan operasional. Peneliti mencatat penggunaan bahan baku, waktu kerja karyawan, alokasi biaya, serta penggunaan peralatan. Observasi dilakukan selama beberapa hari dalam periode penelitian untuk memperoleh data yang berkaitan dengan kegiatan produksi dan struktur biaya UMKM.

Penggalan informasi secara lisan dilangsungkan bersama pihak pengelola serta staf UMKM guna memperoleh informasi mengenai prosedur pencatatan biaya, pengelolaan produksi, dan kebijakan harga jual. Pertanyaan wawancara disusun berdasarkan panduan penelitian dengan tetap memberikan ruang bagi pihak yang diwawancarai demi menguraikan impresi yang dialami dan praktik usaha secara lebih lengkap. Sesi tanya direkam

dengan izin responden untuk memastikan informasi yang diperoleh tidak hilang dan dapat digunakan dalam proses analisis.

Skema bedah data pada riset ini mengimplementasikan model kualitatif interaktif rancangan Miles dan Huberman. Penelaahan informasi ditempuh via tiga tingkatan berurutan, yaitu pemadatan data, penggelaran data, hingga perumusan inferensi dan verifikasi berpedoman pada (Qomaruddin & Sa'diyah, 2024). Tahap reduksi data diproses dengan menyaring serta memusatkan keterangan hasil observasi lapangan, percakapan mendalam, dan telaah arsip. Materi telaah dikhususkan pada pos-pos anggaran pabrik, yang mencakup pengeluaran material pokok, upah pekerja lini utama, serta alokasi overhead pabrik. Prosedur ini dijalankan demi menjamin substansi kajian tetap berpijak pada batasan masalah.

Pemaparan data ditempuh melalui pengorganisasian informasi secara runtut dalam format eksplanasi deskriptif dan tabel rincian biaya produksi. Penyajian tersebut digunakan untuk memperlihatkan komponen biaya yang ditemukan pada objek penelitian serta memfasilitasi penelaahan kalkulasi beban produksi berbasis pendekatan *full costing*.

Penarikan simpulan serta verifikasi ditempuh lewat interpretasi luaran analisis terhadap sajian data lapangan. Di fase ini, peneliti menguji derajat keselarasan kalkulasi beban produksi versi UMKM dengan pendekatan *full costing*, sekaligus memetakan diskrepansi yang timbul. Sintesis akhir lantas dirumuskan berpijak pada data yang telah teruji validitasnya.

Validitas temuan diuji melalui triangulasi sumber, triangulasi teknik, serta konfirmasi ulang dengan pemilik entitas usaha. Triangulasi sumber diterapkan lewat penyandingan keterangan antara pihak pemilik dan pekerja, terutama seputar aktivitas manufaktur dan rincian beban kerja. Sementara itu, triangulasi teknik dijalankan dengan mengomparasikan data hasil wawancara, pengamatan langsung di lapangan, serta bukti dokumentasi. Paparan mengenai penggunaan gas dibandingkan antara hasil wawancara, pengamatan terhadap proses produksi, dan kebutuhan operasional. Informasi mengenai jumlah produksi juga dibandingkan dengan pola penjualan harian dan pesanan bulanan.

Pengecekan ulang dilakukan kepada pemilik usaha setelah data biaya dihitung. Langkah tersebut dilakukan karena sebagian data biaya diperoleh berdasarkan estimasi dari keterangan pemilik. Pengecekan ulang digunakan untuk memastikan bahwa angka yang digunakan dalam perhitungan masih sesuai dengan kondisi usaha. Keabsahan data juga dijaga dengan menggunakan periode perhitungan yang jelas, yaitu satu bulan, sehingga biaya yang dianalisis tidak tercampur dengan periode lainnya.

Informasi mengenai biaya selanjutnya dibandingkan antara keterangan pemilik, karyawan, hasil observasi, dan dokumen yang tersedia. Apabila ditemukan perbedaan informasi, dilakukan pengecekan ulang agar data yang digunakan mendekati kondisi sebenarnya. Triangulasi juga dilakukan untuk memastikan bahwa biaya yang dimasukkan dalam perhitungan berkaitan dengan proses produksi, termasuk biaya gas, listrik, dan tenaga kerja.

### **3. Hasil dan Pembahasan**

#### **3.1. Analisis Biaya Produksi**

Hasil penelitian pada UMKM Mie Ayam “Miyam GPG” menunjukkan bahwa perhitungan biaya produksi masih dilakukan secara sederhana. Pemilik usaha selama ini lebih banyak memperhatikan pengeluaran bahan baku sebagai dasar untuk memperkirakan biaya produksi, sebaliknya komponen tenaga kerja langsung dan ongkos tak langsung pabrik masih belum terhitung secara komprehensif. Kondisi tersebut berkaitan dengan karakteristik usaha yang masih sederhana, dengan pemilik menangani sebagian besar kegiatan pengelolaan usaha, sedangkan dua karyawan membantu kegiatan penjualan dan penyajian produk.

Tahap berikutnya dari kajian ini berfokus pada pemetaan seluruh komponen pengeluaran yang menyertai siklus produksi, diikuti penentuan beban pokok produksi melalui pendekatan *full costing*. Kalkulasi tersebut mencakup akumulasi biaya material pokok, upah pekerja lini langsung, serta beban overhead pabrik. Temuan kalkulasi ini lantas disandingkan dengan teknik konvensional yang lazim diterapkan oleh entitas UMKM guna menakar disparitas harga pokok produksi, sekaligus mengkaji implikasinya terhadap penetapan tarif jual dan perolehan profitabilitas usaha.

Berdasarkan hasil wawancara, rata-rata penjualan reguler UMKM Mie Ayam “Miyam GPG” mencapai 80 porsi per hari. Selain penjualan reguler, terdapat pesanan bulanan sekitar 140 porsi dari kegiatan masjid. Dengan asumsi 30 hari kerja dalam satu bulan, produksi reguler mencapai 2.400 porsi. Setelah ditambah pesanan bulanan sebanyak 140 porsi, total produksi dan penjualan selama satu bulan mencapai 2.540 porsi. Banderol harga yang diberlakukan menyentuh angka Rp12.000 untuk tiap porsi, serta ditentukan dengan mempertimbangkan harga pasar di sekitar wilayah usaha.

Tabel 1. Data Produksi dan Penjualan UMKM Mie Ayam “Miyam GPG” Per Bulan

| No | Keterangan                   | Perhitungan                  | Jumlah       |
|----|------------------------------|------------------------------|--------------|
| 1  | Penjualan reguler            | 80 porsi x 30 hari           | 2.400 porsi  |
| 2  | Pesanan bulanan              | Pesanan kegiatan masjid      | 140 porsi    |
| 3  | Total produksi dan penjualan | 2.400 porsi + 140 porsi      | 2.540 porsi  |
| 4  | Harga jual per porsi         | Berdasarkan harga jual usaha | Rp12.000     |
| 5  | Penjualan reguler            | 2.400 porsi x Rp12.000       | Rp28.800.000 |
| 6  | Penjualan pesanan            | 140 porsi x Rp12.000         | Rp1.680.000  |
| 7  | Total penjualan              | 2.540 porsi x Rp12.000       | Rp30.480.000 |

Sumber: Data diolah peneliti berdasarkan hasil wawancara (2026)

Berdasarkan Tabel 1, total penjualan selama satu bulan mencapai Rp30.480.000. Data produksi tersebut menjadi dasar dalam menentukan biaya produksi per porsi karena seluruh biaya produksi dalam penelitian dihitung berdasarkan total produksi sebanyak 2.540 porsi.

Beban bahan baku merupakan pengeluaran konstituen terbesar dalam struktur beban produksi UMKM Mie Ayam “Miyam GPG”. Berdasarkan hasil penelitian, rata-rata kebutuhan bahan baku untuk sekitar 80 porsi mencapai Rp600.000 per hari. Bahan baku yang digunakan meliputi mie basah, ayam, sawi, bumbu dapur, kecap, saus, minyak, penyedap, pangsit, dan pelengkap lainnya.

Tabel 2. Rekapitulasi Biaya Bahan Baku Harian

| No                              | Jenis Bahan Baku                  | Keterangan                           | Jumlah Biaya |
|---------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|--------------|
| 1                               | Mie basah                         | Kebutuhan utama untuk 80 porsi       | Rp210.000    |
| 2                               | Ayam                              | Bahan utama topping mie ayam         | Rp175.000    |
| 3                               | Sawi                              | Pelengkap sayuran                    | Rp40.000     |
| 4                               | Bumbu dapur                       | Bawang, kunyit, jahe, dan bumbu lain | Rp60.000     |
| 5                               | Kecap, saus, minyak, dan penyedap | Pelengkap rasa dan kuah              | Rp65.000     |
| 6                               | Pangsit dan pelengkap lain        | Pelengkap penyajian                  | Rp50.000     |
| Total biaya bahan baku per hari |                                   |                                      | Rp600.000    |

Sumber: Data diolah peneliti berdasarkan hasil wawancara (2026).

Mengingat estimasi pengeluaran material pokok mencapai kisaran Rp600.000 setiap harinya, beban belanja bahan dasar untuk produksi reguler selama 30 hari adalah Rp18.000.000. Sementara itu, kebutuhan bahan baku untuk pesanan tambahan sebanyak 140 porsi dihitung secara proporsional sebesar Rp1.050.000. Dengan demikian, total biaya bahan baku selama satu bulan mencapai Rp19.050.000.

Tabel 3. Perhitungan Biaya Bahan Baku Per Bulan

| No | Keterangan               | Perhitungan                | Jumlah Biaya |
|----|--------------------------|----------------------------|--------------|
| 1  | Biaya bahan baku reguler | Rp600.000 x 30 hari        | Rp18.000.000 |
| 2  | Biaya bahan baku pesanan | 140/80 x Rp600.000         | Rp1.050.000  |
| 3  | Total biaya bahan baku   | Rp18.000.000 + Rp1.050.000 | Rp19.050.000 |

Sumber: Data diolah peneliti berdasarkan hasil wawancara (2026).

Besarnya biaya bahan baku menunjukkan bahwa komponen tersebut menjadi bagian dominan dalam biaya produksi. Oleh karena itu, perubahan harga bahan baku dapat memengaruhi harga pokok produksi per porsi.

Kegiatan produksi dan penjualan melibatkan dua orang karyawan. Karyawan UMKM Mie Ayam "Miyam GPG" bertugas melakukan penjualan keliling, melayani pelanggan, merebus mie dan sawi, menyajikan produk, menerima pembayaran, serta menjaga kebersihan gerobak. Setiap karyawan menerima upah sebesar Rp75.000 per hari. Tambahan tip atau bonus yang diberikan ketika penjualan ramai tidak dimasukkan dalam perhitungan karena jumlahnya tidak tetap dan tidak memiliki nominal bulanan yang pasti.

Tabel 4. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Per Bulan

| No | Keterangan                        | Perhitungan                  | Jumlah Biaya |
|----|-----------------------------------|------------------------------|--------------|
| 1  | Jumlah karyawan                   | 2 orang                      | 2 orang      |
| 2  | Upah per karyawan per hari        | Berdasarkan wawancara        | Rp75.000     |
| 3  | Jumlah hari kerja                 | Periode perhitungan          | 30 hari      |
| 4  | Total biaya tenaga kerja langsung | 2 orang x Rp75.000 x 30 hari | Rp4.500.000  |

Sumber: Data diolah peneliti berdasarkan hasil wawancara (2026).

Data Tabel 4, menunjukkan bahwa upah tenaga kerja langsung senilai Rp4.500.000 mencakup pengeluaran yang bersentuhan langsung dengan tahap penuntasan hingga penyuguhan sajian kepada konsumen. Atas dasar tersebut, pos anggaran ini diikutsertakan dalam kalkulasi harga pokok produksi berbasis pendekatan *full costing*.

Di samping biaya material pokok dan upah tenaga kerja langsung, aktivitas pembuatan produk turut memicu timbulnya beban overhead pabrik. Pada entitas usaha Mie Ayam "Miyam GPG", biaya tersebut meliputi gas, listrik produksi, kemasan dan plastik, air dan kebersihan, penyusutan gerobak, penyusutan kompor, penyusutan panci dan perlengkapan, serta perawatan peralatan.

Tabel 5. Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Per Bulan

| No | Jenis Biaya Overhead           | Perhitungan        | Jumlah Biaya |
|----|--------------------------------|--------------------|--------------|
| 1  | Gas                            | Rp60.000 x 30 hari | Rp1.800.000  |
| 2  | Listrik produksi               | Rp10.000 x 30 hari | Rp300.000    |
| 3  | Kemasan dan plastik bungkus    | Rp40.000 x 30 hari | Rp1.200.000  |
| 4  | Air dan kebersihan             | Rp5.000 x 30 hari  | Rp150.000    |
| 5  | Penyusutan gerobak             | Estimasi per bulan | Rp200.000    |
| 6  | Penyusutan kompor              | Estimasi per bulan | Rp50.000     |
| 7  | Penyusutan panci dan pelengkap | Estimasi per bulan | Rp30.000     |
| 8  | Perawatan peralatan            | Estimasi per bulan | Rp100.000    |
|    | Total biaya overhead pabrik    |                    | Rp3.830.000  |

Sumber: Data diolah peneliti berdasarkan hasil wawancara (2026).

Tabel 5, total beban overhead pabrik selama satu bulan mencapai Rp3.830.000. Komponen terbesar berasal dari gas sebesar Rp1.800.000 dan kemasan sebesar Rp1.200.000. Hasil tersebut menunjukkan bahwa biaya yang secara harian terlihat relatif kecil tetap mempengaruhi agregat biaya produksi ketika diakumulasikan dalam satu bulan.

### 3.2. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full costing*

Berdasarkan hasil identifikasi biaya, harga pokok produksi dihitung dengan memasukkan seluruh unsur biaya produksi. Penghitungan metode *full costing* dalam studi ini dirumuskan sebagai berikut:

**Harga Pokok Produksi = Biaya Bahan Baku + Biaya Tenaga Kerja Langsung + Biaya Overhead Pabrik**

Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

| No | Unsur Biaya Produksi               | Jumlah Biaya |
|----|------------------------------------|--------------|
| 1  | Bialyal balhain balkul             | Rp19.050.000 |
| 2  | Bialyal tenalgal kerjal lalngsulng | Rp4.500.000  |
| 3  | Bialyal <i>overheald</i> palbrik   | Rp3.830.000  |
|    | Totall halrgal pokok produksi      | Rp27.380.000 |

Sumber: Data diolah peneliti berdasarkan hasil wawancara (2026).

Tabel 6, akumulasi biaya produksi selama satu periode bulanan mencapai Rp27.380.000. Dari volume produksi sebanyak 2.540 porsi, diperoleh nilai HPP sebesar Rp10.780 untuk setiap porsi. Temuan tersebut memperlihatkan bahwa pembentukan biaya per porsi tidak semata-mata dipengaruhi oleh kebutuhan bahan baku, melainkan turut mencakup imbalan tenaga kerja langsung serta beban overhead pabrik.

Tabel 7. Perhitungan HPP Per Porsi dan Selisih dengan Harga Jual

| No | Keterangan                           | Jumlah       |
|----|--------------------------------------|--------------|
| 1  | Total harga pokok produksi           | Rp27.380.000 |
| 2  | Total produksi dan penjualan         | 2540 porsi   |
| 3  | Harga pokok produksi per porsi       | Rp10.780     |
| 4  | Harga jual per porsi                 | Rp12.000     |
| 5  | Selisih harga jual dan HPP per porsi | Rp1.220      |
| 6  | Total laba kotor produksi            | Rp3.100.000  |

Sumber: Data diolah peneliti berdasarkan hasil wawancara (2026).

Tabel 7, mengindikasikan bahwa nilai jual Rp12.000 untuk setiap porsi berada di atas HPP sebesar Rp10.780 per porsi, sehingga terdapat selisih Rp1.220 per porsi. Dengan total produksi 2.540 porsi, selisih tersebut menghasilkan laba kotor produksi sebesar Rp3.100.000. Nilai tersebut merupakan laba kotor produksi berdasarkan biaya produksi yang dihitung dalam penelitian dan belum memperhitungkan biaya nonproduksi seperti, biaya promosi, biaya transportasi pribadi, atau biaya administrasi lain, sehingga tidak dapat disamakan dengan laba bersih. Namun, perhitunagn ini sudah memberikan gambaran yang lebih akurat tentang kemampuan harga jual dalam menutup biaya produksi.

### 3.3. Perbandingan Perhitungan Sederhana dan Metode *Full Costing*

Perbedaan kedua pendekatan tersebut dapat dilihat dari cakupan komponen biaya yang menjadi dasar penetapan HPP. Sistem yang selama ini diterapkan UMKM hanya berpatokan pada pengeluaran bahan baku, sedangkan pendekatan *full costing* menghimpun seluruh unsur pembentuk biaya, meliputi bahan baku, imbalan tenaga kerja langsung, serta beban overhead pabrik.

Tabel 8. Perbandingan Perhitungan Sederhana dan Metode *Full Costing*

| No | Keterangan                         | Metode Sederhana       | Metode <i>Full Costing</i> |
|----|------------------------------------|------------------------|----------------------------|
| 1  | Biaya bahan baku                   | Rp19.050.000           | Rp19.050.000               |
| 2  | Biaya tenaga kerja langsung        | Tidak dihitung         | Rp4.500.000                |
| 3  | Biaya <i>overhead</i> pabrik       | Tidak dihitung lengkap | Rp3.830.000                |
| 4  | Total biaya produksi               | Rp19.050.000           | Rp27.380.000               |
| 5  | Total produksi                     | 2540 porsi             | 2540 porsi                 |
| 6  | HPP per porsi                      | Rp7.500                | Rp10.780                   |
| 7  | Harga jual per porsi               | Rp12.000               | Rp12.000                   |
| 8  | Laba kotor berdasarkan perhitungan | Rp11.430.000           | Rp3.100.000                |

Sumber: Data diolah peneliti berdasarkan hasil wawancara (2026).

Tabel 8, Penghitungan dengan cara konvensional memperoleh HPP senilai Rp7.500 untuk setiap porsi, sementara penerapan metode *full costing* menunjukkan angka Rp10.780 per porsi. Kondisi tersebut menimbulkan perbedaan sebesar Rp3.280 pada tiap porsi. Perbedaan nilai ini disebabkan oleh komponen upah tenaga kerja langsung dan beban overhead pabrik yang belum sepenuhnya diperhitungkan dalam penghitungan konvensional.

Perbedaan turut tampak dalam perolehan laba kotor dari kedua pendekatan penghitungan. Penghitungan secara sederhana menunjukkan laba sebesar Rp11.430.000, sedangkan penerapan metode *full costing* menghasilkan laba kotor produksi senilai Rp3.100.000. Selisih Rp8.330.000 tersebut memperlihatkan bahwa alokasi tenaga kerja langsung dan beban overhead yang sebelumnya belum dimasukkan turut memengaruhi besarnya biaya produksi serta laba yang diperoleh. Oleh karena itu, penghitungan yang hanya mempertimbangkan bahan baku cenderung menghasilkan biaya produksi yang lebih rendah dibandingkan penghitungan yang mencakup seluruh komponen biaya.

Susunan pengeluaran produksi menggambarkan porsi masing-masing komponen dalam membentuk keseluruhan harga pokok produksi. Dari hasil penghitungan, bahan baku menjadi unsur dengan nilai paling besar, kemudian disusul oleh upah tenaga kerja langsung dan beban overhead pabrik.

Tabel 9. Persentase Unsur Biaya Produksi

| No | Unsur Biaya Produksi         | Jumlah Biaya | Persentase |
|----|------------------------------|--------------|------------|
| 1  | Biaya bahan baku             | Rp19.050.000 | 69,58%     |
| 2  | Biaya tenaga kerja langsung  | Rp4.500.000  | 16,44%     |
| 3  | Biaya <i>overhead</i> pabrik | Rp3.830.000  | 13,99%     |
|    | Total                        | Rp27.380.000 | 100,00%    |

Sumber: Data diolah peneliti berdasarkan hasil wawancara (2026).

Merujuk pada Tabel 9, pengeluaran untuk bahan baku mencapai Rp19.050.000 atau sebesar 69,58%, sehingga menjadi unsur dengan porsi terbesar dalam keseluruhan biaya produksi. Sementara itu, alokasi tenaga kerja langsung tercatat Rp4.500.000 atau 16,44%, dan beban overhead pabrik berjumlah Rp3.830.000 atau 13,99%. Susunan tersebut mengindikasikan bahwa efisiensi penggunaan bahan baku menjadi salah satu aspek utama dalam mengendalikan pengeluaran produksi. Meskipun demikian, komponen tenaga kerja langsung dan overhead pabrik tetap tidak dapat diabaikan karena jika digabungkan, keduanya memberikan kontribusi sebesar Rp8.330.000 terhadap total biaya produksi.

Temuan penelitian memperlihatkan bahwa penggunaan metode *full costing* pada UMKM Mie Ayam “Miyam GPG” sejalan dengan konsep yang dijelaskan dalam landasan teori. Pendekatan ini memasukkan bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik sebagai bagian dalam penentuan harga pokok produksi. Dalam praktiknya, belum tercakupnya biaya tenaga kerja dan overhead secara menyeluruh menyebabkan HPP hanya mencapai Rp7.500 per porsi. Setelah seluruh komponen pengeluaran produksi diperhitungkan, nilai tersebut meningkat menjadi Rp10.780 per porsi. Dengan demikian, hasil penelitian memperlihatkan secara empiris bahwa kelengkapan unsur biaya memengaruhi nilai harga pokok produksi.

Hasil yang diperoleh menunjukkan keselarasan dengan temuan terdahulu yang digunakan dalam penelitian ini. Penelitian sebelumnya memperlihatkan bahwa implementasi *full costing* menghasilkan HPP yang melebihi hasil penghitungan sederhana karena terdapat komponen biaya produksi yang sebelumnya belum diperhitungkan. Penelitian lain juga menunjukkan bahwa perbedaan antara perhitungan UMKM dan *full costing* berkaitan dengan belum dirincinya seluruh komponen biaya dan overhead. Hasil pada UMKM Mie Ayam “Miyam GPG” menunjukkan pola yang sama, yaitu perbedaan HPP muncul karena metode sederhana belum memperhitungkan seluruh komponen biaya tenaga kerja langsung dan overhead pabrik.

Secara kritis, hasil penelitian tidak hanya memperlihatkan bahwa penerapan metode *full costing* menghasilkan angka HPP yang lebih besar, tetapi juga menjelaskan penyebab perbedaan tersebut. Pengeluaran untuk tenaga kerja langsung tercatat sebesar Rp4.500.000, sedangkan beban overhead produksi mencapai Rp3.830.000 merupakan biaya yang secara nyata berkaitan dengan kegiatan produksi dan penyajian produk. Jika kedua unsur tersebut tidak dimasukkan, biaya produksi yang digunakan sebagai dasar perhitungan HPP menjadi lebih rendah daripada biaya setelah seluruh unsur produksi diperhitungkan. Hal ini menunjukkan bahwa persoalan pada objek

penelitian tidak sekadar berkaitan dengan metode perhitungan, melainkan juga pencatatan dan pengelompokan biaya yang belum dilakukan secara terstruktur.

Hasil penelitian juga memberikan gambaran mengenai hubungan antara HPP dan harga jual. Harga jual sebesar Rp12.000 per porsi masih berada di atas HPP *full costing* sebesar Rp10.780, sehingga terdapat selisih Rp1.220 per porsi. Namun, selisih tersebut perlu dipahami sebagai selisih antara harga jual dan biaya produksi, bukan sebagai laba bersih, karena biaya nonproduksi tidak termasuk dalam perhitungan. Dengan demikian, informasi HPP yang dihasilkan melalui *full costing* dapat digunakan sebagai dasar evaluasi harga jual dengan mempertimbangkan keseluruhan biaya produksi, sedangkan keputusan mengenai harga jual tetap perlu mempertimbangkan kondisi pasar yang menjadi dasar penetapan harga usaha.

Berdasarkan temuan penelitian, penggunaan metode *full costing* pada UMKM Mie Ayam “Miyam GPG” mampu menyajikan gambaran pembebanan biaya produksi secara lebih utuh dibandingkan cara pencatatan yang sebelumnya diterapkan. Komponen bahan baku tercatat sebagai pengeluaran yang paling dominan, sedangkan biaya tenaga kerja langsung dan overhead turut memberikan kontribusi terhadap keseluruhan biaya yang dikeluarkan. Perhitungan tersebut dapat dijadikan acuan bagi UMKM dalam menetapkan HPP setiap porsi, mengontrol pengeluaran selama proses produksi, serta mempertimbangkan kesesuaian antara biaya yang timbul dan harga jual produk.

#### 4. Kesimpulan

Pencatatan pengeluaran pada UMKM “Miyam GPG” sebelumnya masih berpusat pada kebutuhan bahan baku, sementara imbalan tenaga kerja dan beban produksi lainnya belum sepenuhnya diperhitungkan. Melalui metode *full costing*, total pengeluaran untuk menghasilkan produk selama satu bulan mencapai Rp27.380.000, yang mencakup bahan baku Rp19.050.000, tenaga kerja langsung Rp4.500.000, serta biaya overhead pabrik Rp3.830.000. Dari 2.540 porsi yang dihasilkan, nilai HPP tercatat sebesar Rp10.780 per porsi. Temuan tersebut memperlihatkan bahwa bahan baku menyerap dana paling besar, tetapi komponen tenaga kerja dan beban overhead tetap harus diperhitungkan agar nilai HPP menggambarkan keseluruhan biaya yang dikeluarkan. Jika dibandingkan dengan cara penghitungan yang selama ini diterapkan UMKM, nilai HPP berdasarkan perhitungan awal hanya mencapai Rp7.500 per porsi. Sementara itu, penerapan metode *full costing* menunjukkan nilai sebesar Rp10.780 per porsi, sehingga terdapat perbedaan Rp3.280 untuk setiap porsi. Perbedaan tersebut disebabkan oleh belum dimasukkannya seluruh upah tenaga kerja langsung dan beban overhead dalam perhitungan sebelumnya. Pada harga jual Rp12.000 per porsi, diperoleh margin sebesar Rp1.220 per porsi dengan laba kotor produksi mencapai Rp3.100.000 setiap bulan. Hasil ini menunjukkan bahwa metode *full costing* dapat memberikan informasi mengenai keseluruhan biaya yang lebih menyeluruh, sehingga dapat dimanfaatkan untuk meninjau penetapan harga, mengawasi pengeluaran produksi, dan meningkatkan ketepatan pencatatan biaya pada UMKM. Studi ini terbatas pada satu objek, periode pengamatan yang singkat, serta pencatatan biaya yang masih sederhana. Karena keterbatasan tersebut, UMKM perlu memperbaiki pencatatan biaya dan melakukan evaluasi harga jual secara berkala. Untuk penelitian selanjutnya, cakupan kajian perlu diperluas dengan menambah objek, memperpanjang periode pengamatan, menggunakan data yang lebih rinci, serta membandingkan metode *full costing* dengan metode lainnya.

#### Reference

1. Asih, V. G., Renata, M. M. H., Azzahra, A. N., Halizah, E. N., Sufi, U., Dwi, A. N. R., & Asitah, N. (2024). Peran Akuntansi Biaya dalam Meningkatkan Efisiensi Operasional UMKM melalui Pendekatan *Full costing*. *Nusantara Entrepreneurship and Management Review*, 3(1), 53–61. <https://doi.org/10.55732/nemr.v3i1.1596>
2. Fitri, D. A., Puspitasari, E. Y., & Dzulhasni, S. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus Umkm Ayakh Ugan di Kota Baturaja). *Jurnal Ilmiah Edunomika*, 09(03), 1–14. <https://doi.org/https://doi.org/10.29040/jie.v9i3.17784>
3. Haliza, T. N., Yani, E., Ningrum, F. S., & Kusumastuti, R. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full costing* Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus Pada UMKM Es The Nusantara Cabang Kota Jambi). *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Akuntansi*, 3(2), 128–137. <https://doi.org/10.55606/jebaku.v3i2.1880>
4. Hilmawan, T., Nafis, A. A. M., & Waicaksono, A. (2024). Artikel Nusantara Entrepreneurship and Management Review Mengurai Kompleksitas Harga Pokok Produksi: Pendekatan *Full costing* untuk Efisiensi Harga Jual. In *NEMR* (Vol. 2, Number 1). <https://journal.unusida.ac.id/index.php/nemr/>
5. 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>
6. Larasati, L., & Subagio, A. (2026). Peran UMKM dalam Mendorong Pertumbuhan Ekonomi Berkelanjutan. *Journal of Community Development and Empowerment*, 2(1), 16–20. <https://doi.org/10.70716/jocdem.v2i1.380>

7. Mahardhika, I. N., Widanti, N. P. T., Widnyani, I. A. P. S., & Bidul, I. A. S. (2024). Evaluasi Kebijakan Pemerintah Terhadap Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Kabupaten Badung. *ECo-Buss*, 7(2), 1229–1239. <https://doi.org/10.32877/eb.v7i2.1720>
8. Mayuputra, A. T. I., Sahade, & S, M. (2024). Analisis Penerapan Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full costing* dan Variabel Costing Pada UMKM Rumah Jahit Akhwat Makassar. *Future Academia : The Journal of Multidisciplinary Research on Scientific and Advanced*, 2(3), 143–160. <https://doi.org/10.61579/future.v2i3.104>
9. Munawaroh, S., & Taufiq, M. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full costing* Pada Usaha Mikro (Studi Kasus UMKM Umbaring Berau). *Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Terapan (JESIT)*, 3(1), 129–144. <https://doi.org/10.47178/jesit.v3i1.1601>
10. Putra, W. B., Yulinartati, & Elok, F. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti dengan Menggunakan Metode *Full costing* pada UMKM San Roti. *El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam*, 5(5), 3424–3436. <https://doi.org/10.47467/elmal.v5i5.1555>
11. Qomaruddin, Q., & Sa'diyah, H. (2024). Kajian Teoritis tentang Teknik Analisis Data dalam Penelitian Kualitatif: Perspektif Spradley, Miles dan Huberman. *Journal of Management, Accounting, and Administration*, 1(2), 77–84. <https://doi.org/10.52620/jomaa.v1i2.93>
12. Saputra, E. A., Sari, I. M., Kurniansyah, I. B., & Nazar, I. S. (2024). Analisis Perhitungan Biaya Harga Pokok Produksi pada UMKM Neira Bakery Bojonegoro. *Kompeten: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 2(4), 688–693. <https://doi.org/10.57141/kompeten.v2i4.109>
13. Saputri, L., Sihabudin, & Fauji, R. (2024). Pengaruh Biaya Produksi dan Biaya Promosi Terhadap Laba Bersih pada UMKM Teh Tarik Armanda. *Al-Kharaj: Jurnal Ekonomi, Keuangan & Bisnis Syariah*, 6(9), 6297–6314. <https://doi.org/10.47467/alkharaj.v6i9.2626>
14. Syahputra, J. (2024). Penerapan Pencatatan Akuntansi, Penyusunan Laporan Keuangan Pada UMKM. *AKADEMIK: Jurnal Mahasiswa Ekonomi & Bisnis*, 4(1), 359–368. <https://doi.org/10.37481/jmeh.v4i1.713>
15. Yustitia, E., & Adriansah. (2022). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual pada UMKM di Desa Sawahkulon. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1–9. [https://doi.org/10.32764/abdimas\\_ekon.v3i1.2506](https://doi.org/10.32764/abdimas_ekon.v3i1.2506)