

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA USAHA BAKSO CITATA KEDIRI

Widya Handayani^{1*}, Subagyo², Moch. Wahyu Widodo³

^{1),2),3)} Universitas Nusantara PGRI Kediri, Jl. KH. Ahmad Dahlan No.76, Kec. Mojoroto, Kota Kediri, Jawa Timur
Widyayani253@gmail.com

Informasi Artikel

Tanggal Masuk : 26/06/2026

Tanggal Revisi : 04/07/2026

Tanggal Diterima : 14/07/2026

Abstract

This study aims to analyze the calculation of production costs using the Full Costing method at Bakso Citata Kediri. The research employed a descriptive quantitative approach using primary data obtained through interviews, observations, and documentation of production cost records. The analysis was conducted by identifying and classifying all production cost components, including direct material costs, direct labor costs, and factory overhead costs, both variable and fixed. The results indicate that the production cost calculated using the Full Costing method is higher than the calculation previously applied by the business because the Full Costing method includes all production cost components comprehensively. The novelty of this research lies in the application of the Full Costing method to a local culinary business in Kediri, providing a more accurate basis for determining production costs and supporting managerial decision-making in pricing strategies.

Keywords: Full Costing, Production Cost, Cost of Production, UMKM, Bakso Citata

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode Full Costing pada usaha Bakso Citata Kediri. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan data primer yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi biaya produksi. Analisis dilakukan dengan mengidentifikasi dan mengklasifikasikan seluruh komponen biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik baik variabel maupun tetap. Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode Full Costing lebih tinggi dibandingkan perhitungan yang selama ini diterapkan oleh usaha karena metode ini memasukkan seluruh komponen biaya produksi secara menyeluruh. Kebaruan penelitian ini terletak pada penerapan metode Full Costing pada usaha kuliner lokal di Kediri sebagai dasar perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat serta mendukung pengambilan keputusan manajerial dalam penetapan harga jual.

Kata Kunci: Full Costing, Harga Pokok Produksi, Biaya Produksi, UMKM, Bakso Citata.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berperan krusial dalam memacu pertumbuhan ekonomi lokal, menyediakan kesempatan kerja, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Walaupun begitu, pelaku UMKM tetap menghadapi beragam tantangan untuk menjaga keberlangsungan usaha, seperti kurangnya sumber daya, manajemen keuangan, dan pengambilan keputusan bisnis yang akurat. Studi yang dilakukan oleh Purnomo, Ernestivita, dan Subagyo menunjukkan bahwa UMKM di Kota Kediri perlu strategi pengelolaan yang lebih baik untuk bisa bertahan dan berkembang di tengah lingkungan bisnis yang semakin kompetitif [1]. Selain itu, ketahanan UMKM juga dipengaruhi oleh keterampilan pelaku usaha dalam mengelola sumber daya manusia, akses terhadap pembiayaan, orientasi pasar, serta kepatuhan terhadap peraturan usaha [2].

Di Kota Kediri, perkembangan UMKM menunjukkan tren yang positif. Pada tahun 2024 tercatat penambahan sebanyak 725 unit usaha baru sehingga jumlah UMKM mencapai 10.676 unit [3]. Peningkatan tersebut mencerminkan berkembangnya aktivitas kewirausahaan masyarakat sekaligus memperkuat kontribusi UMKM terhadap perekonomian daerah. Kota Kediri tidak hanya dikenal sebagai kota tahu, tetapi juga memiliki berbagai usaha kuliner yang berkembang pesat dan menjadi bagian penting dari ekonomi kreatif daerah [4]. Selain itu, sektor makanan dan minuman merupakan salah satu sektor UMKM yang dominan dan berkontribusi besar terhadap penyerapan tenaga kerja di Kota Kediri [5].

Pertumbuhan UMKM kuliner yang cepat mengakibatkan tingkat persaingan bisnis semakin meningkat. Keadaan tersebut mengharuskan pelaku usaha untuk mengelola biaya produksi dengan cara yang efektif dan efisien demi mempertahankan keuntungan serta daya saing usaha. Salah satu elemen penting dalam

manajemen biaya adalah kalkulasi Harga Pokok Produksi (HPP). HPP berfungsi sebagai landasan dalam menetapkan harga jual, menghitung keuntungan, mengatur biaya produksi, serta menilai kinerja bisnis [6].

Perhitungan HPP yang benar akan menghasilkan informasi biaya yang tepat sehingga dapat dijadikan landasan untuk pengambilan keputusan manajerial. Sebaliknya, ketidakakuratan dalam menghitung HPP dapat mengakibatkan harga jual ditentukan terlalu rendah atau terlalu tinggi, yang pada akhirnya mempengaruhi profitabilitas dan daya saing bisnis [7]. Karena itu, pelaku UMKM harus memahami semua elemen biaya yang terlibat dalam proses produksi untuk dapat menghasilkan informasi biaya yang tepat.

Biaya produksi adalah total pengeluaran yang dilakukan untuk mengubah bahan baku menjadi produk akhir yang siap untuk dijual. Biaya produksi mencakup biaya bahan mentah, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik [8]. Data biaya produksi yang tepat sangat diperlukan dalam proses penentuan harga jual, manajemen biaya, serta penilaian efisiensi operasional perusahaan. Apabila ada biaya produksi yang terlewat, nilai HPP yang diperoleh menjadi kurang tepat dan dapat memengaruhi kualitas keputusan bisnis yang dibuat.

Salah satu cara yang bisa diterapkan untuk menghitung biaya produksi secara menyeluruh adalah metode Full Costing. Selain digunakan untuk menghitung harga pokok produksi secara komprehensif, metode Full Costing juga banyak dibandingkan dengan metode Variable Costing untuk mengetahui metode yang paling tepat sebagai dasar penetapan harga jual pada UMKM [7]. Melalui metode ini, semua biaya yang terkait dengan proses produksi dialokasikan pada produk, sehingga menghasilkan informasi biaya yang lebih detail dan tepat.

Penelitian Terdahulu mengindikasikan bahwa penggunaan metode Full Costing dapat menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih tepat dibandingkan dengan metode sederhana yang umumnya diterapkan oleh UMKM. Hidayat mengungkapkan bahwa penerapan metode Full Costing memberikan nilai harga pokok produksi yang lebih besar karena semua elemen biaya produksi dihitung secara keseluruhan [9]. Studi lain juga mengindikasikan bahwa metode Full Costing dapat menjadi fondasi yang lebih akurat dalam penentuan harga jual produk karena memberikan informasi biaya yang lebih komprehensif [10]. Di samping itu, metode Full Costing membantu pengusaha menemukan biaya-biaya yang sebelumnya tidak dihitung dalam proses produksi, sehingga mendukung pengendalian biaya yang lebih efisien [11].

Penelitian ini berfokus pada UMKM Bakso Citata Kediri yang beroperasi dalam sektor produksi serta penjualan bakso. Hasil observasi awal menunjukkan bahwa penetapan harga jual produk masih didasarkan pada perkiraan pemilik usaha dengan mempertimbangkan harga pasar dan harga pesaing, tanpa menganalisis semua elemen biaya produksi secara mendetail. Beberapa pengeluaran seperti biaya listrik, biaya penyusutan alat, dan biaya tidak langsung lainnya masih belum dihitung dalam perhitungan harga pokok produksi. Situasi ini berpotensi membuat nilai HPP yang dihitung menjadi lebih rendah dibandingkan dengan biaya produksi yang sesungguhnya, sehingga bisa memengaruhi akurasi penetapan harga jual dan laba usaha.

Walaupun banyak penelitian telah membahas penerapan metode Full Costing di UMKM, sebagian besar hanya berfokus pada perbandingan hasil perhitungan harga pokok produksi tanpa memberikan penjelasan rinci mengenai unsur-unsur biaya yang digunakan oleh pelaku usaha sebelum perhitungan ulang menggunakan metode Full Costing. Di samping itu, studi tentang implementasi metode Full Costing pada UMKM kuliner, terutama bisnis bakso di Kota Kediri, masih tergolong minim. Situasi ini mengindikasikan adanya kekosongan riset yang mencakup keterbatasan studi yang menggabungkan identifikasi elemen biaya produksi, analisis metode penghitungan yang diterapkan oleh pelaku usaha, serta perbandingan hasil penghitungan melalui metode Full Costing.

Berdasarkan research gap tersebut, kebaruan (novelty) penelitian ini terletak pada analisis menyeluruh terhadap seluruh komponen biaya produksi pada UMKM Bakso Citata Kediri, kemudian menghitung kembali harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing dan membandingkannya dengan metode yang selama ini diterapkan oleh pemilik usaha. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi yang lebih akurat mengenai harga pokok produksi serta menjadi dasar dalam penetapan harga jual, pengendalian biaya, dan pengambilan keputusan usaha yang lebih efektif.

METODE

Penelitian ini menerapkan pendekatan kuantitatif melalui metode deskriptif dan rancangan studi kasus. Pendekatan kuantitatif dipilih karena studi ini menitikberatkan pada pengukuran serta perhitungan biaya produksi dalam angka untuk menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) dengan metode *Full Costing*. Metode deskriptif diterapkan untuk menjelaskan kondisi aktual sistem penghitungan biaya produksi yang diterapkan pada UMKM

Bakso Citata Kediri tanpa memodifikasi variabel penelitian. Desain studi kasus dipilih agar peneliti dapat melakukan analisis mendalam terhadap praktik penentuan biaya produksi pada satu objek kajian.

Objek penelitian mencakup semua elemen biaya produksi di UMKM Bakso Citata Kediri yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap. Analisis semua elemen biaya dilakukan untuk mendapatkan nilai HPP yang lebih tepat sebagai dasar penetapan harga jual.

Data yang digunakan terdiri dari data primer dan data sekunder. Data utama diperoleh melalui pengamatan langsung pada proses produksi dan wawancara dengan pemilik usaha mengenai pemakaian bahan baku, tenaga kerja, jumlah produksi, serta metode penghitungan HPP yang diterapkan selama ini. Sementara itu, data sekunder diambil dari dokumen bisnis seperti catatan pembelian bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya operasional produksi, laporan produksi, dan dokumen pendukung lainnya.

Metode pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, serta dokumentasi. Pengamatan bertujuan untuk mendapatkan informasi tentang kegiatan produksi dan pemanfaatan sumber daya selama proses produksi. Wawancara dilaksanakan secara tatap muka dengan pemilik usaha menggunakan panduan wawancara untuk mendapatkan informasi tentang struktur biaya dan kebijakan penetapan harga pokok produksi. Dokumentasi dimanfaatkan untuk melengkapi dan mengonfirmasi data hasil pengamatan serta wawancara melalui berbagai berkas yang berhubungan dengan kegiatan produksi.

Analisis data dilakukan melalui serangkaian tahap. Langkah pertama adalah mengenali semua pengeluaran yang muncul selama proses produksi. Tahap kedua mengkategorikan biaya menjadi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, serta biaya overhead pabrik tetap. Tahap ketiga menghitung Harga Pokok Produksi dengan metode Full Costing, yaitu dengan mengakumulasi semua biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, serta biaya overhead pabrik tetap.

Analisis data dilaksanakan melalui beberapa langkah. Langkah pertama ialah mengidentifikasi semua biaya yang timbul selama proses produksi. Tahap kedua mengelompokkan biaya menjadi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap. Tahap ketiga menghitung Harga Pokok Produksi menggunakan metode Full Costing, yang mencakup pengumpulan semua biaya produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum UMKM Bakso Citata Kediri

UMKM Bakso Citata Kediri adalah usaha di sektor kuliner yang fokus pada produksi dan penjualan bakso. Produksi dilaksanakan secara teratur setiap hari dengan rata-rata kapasitas 3.000 porsi bakso setiap bulan. Dalam melaksanakan aktivitas produksinya, usaha ini menggaji tiga orang pekerja yang terlibat langsung dalam proses pengolahan bahan baku, pembentukan bakso, sampai pengemasan produk.

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, ditemukan bahwa penentuan harga pokok produksi yang diterapkan oleh pemilik usaha masih dilakukan dengan cara yang sederhana. Penghitungan biaya hanya menghitung biaya bahan baku dan tenaga kerja utama, sementara beberapa biaya overhead seperti biaya listrik, penyusutan peralatan produksi, dan biaya operasional lainnya belum dicatat secara terperinci sebagai elemen biaya produksi. Situasi ini dapat mengakibatkan nilai harga pokok produksi yang dihitung menjadi lebih rendah daripada biaya produksi yang sesungguhnya.

Identifikasi Komponen Biaya Produksi

Hasil identifikasi menunjukkan bahwa biaya produksi pada UMKM Bakso Citata terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik tetap, dan biaya overhead pabrik variabel.

Tabel 1. Rekapitulasi Biaya Produksi UMKM Bakso Citata Kediri

Komponen Biaya	Jumlah(Rp)
Biaya Bahan Baku	Rp 7.900.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 2.700.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp 150.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 490.000

Total Biaya Produksi**Rp 11.240.000**

Sumber: diolah peneliti, 2026

Dari Tabel 1 diperoleh informasi bahwa biaya bahan baku adalah komponen biaya terpenting, yaitu sebesar Rp7.900.000 atau sekitar 70,28% dari keseluruhan biaya produksi. Komponen ini meliputi daging sapi, daging ayam, tepung tapioka, bumbu-bumbu, mie, kemasan, serta biaya untuk penggilingan. Selanjutnya, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp2.700.000 berkontribusi 24,02% terhadap total biaya produksi. Sementara itu, kontribusi biaya overhead pabrik tetap dan variabel masing-masing adalah 1,34% dan 4,36%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya produksi UMKM Bakso Citata masih didominasi oleh penggunaan bahan baku. Oleh karena itu, pengelolaan biaya bahan baku menjadi faktor yang paling krusial dalam meningkatkan efisiensi biaya produksi.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut usaha Bakso Citata Kediri

Hasil observasi dan wawancara dengan pemilik usaha menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi di Usaha Bakso Citata Kediri masih dilaksanakan dengan cara yang sederhana. Perhitungan tersebut menerapkan metode biaya per porsi dan hanya memperhatikan pengeluaran utama yang terjadi selama proses produksi, yaitu biaya bahan utama, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya tambahan. Dalam pelaksanaannya, biaya overhead pabrik belum dicatat dan dikelompokkan secara rinci menjadi biaya overhead tetap maupun biaya overhead variabel.

Perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh usaha Bakso Citata Kediri adalah sebagai berikut.

Biaya bahan baku per porsi = Rp2.633

Biaya tenaga kerja langsung per porsi = Rp900

Biaya lain-lain per porsi = Rp100

Sehingga harga pokok produksi menurut usaha dihitung sebagai berikut.

$$\text{HPP} = \text{Rp } 2.633 + \text{Rp } 900 + \text{Rp } 100 = \text{Rp } 3.633 \text{ per Porsi}$$

Perhitungan itu menunjukkan bahwa harga pokok produksi yang dipakai oleh Usaha Bakso Citata Kediri untuk menetapkan harga jual adalah Rp3.633 per porsi. Angka tersebut dihasilkan dari akumulasi biaya utama yang dikeluarkan selama proses produksi tanpa mempertimbangkan semua elemen biaya overhead pabrik secara menyeluruh.

Dalam metode yang digunakan oleh perusahaan, biaya tambahan dicatat sebagai biaya lain-lain sebesar Rp100 per porsi, tanpa pengelompokan berdasarkan ciri-ciri biaya. Sebagai hasilnya, beberapa biaya produksi seperti depresiasi peralatan, biaya listrik, biaya gas, dan biaya air belum diterapkan secara proporsional ke dalam harga pokok produksi. Kondisi ini mengakibatkan nilai harga pokok produksi yang dihitung oleh perusahaan menjadi lebih rendah daripada perhitungan yang menggunakan metode Full Costing, yang mendistribusikan semua komponen biaya produksi ke dalam setiap unit produk.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing

Metode *Full Costing* adalah cara penentuan harga pokok produksi yang menyertakan semua biaya produksi ke dalam produk yang dihasilkan, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik tetap, dan biaya overhead pabrik variabel. Dengan pendekatan ini, seluruh pengeluaran ekonomi yang muncul selama proses produksi dihitung sehingga menghasilkan data biaya yang lebih tepat.

Tabel 2. Komponen Biaya Produksi UMKM Bakso Citata Kediri

Komponen Biaya	Jumlah(Rp)
Biaya Bahan Baku	Rp 7.900.000

Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 2.700.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp 150.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 490.000
Total Biaya Produksi	Rp 11.240.000

Sumber: diolah peneliti ,2026

Dengan demikian, total biaya produksi menggunakan metode Full Costing dihitung sebagai berikut:

Total Biaya Produksi = Biaya Bahan Baku + Biaya Tenaga Kerja Langsung + Biaya Overhead Pabrik Tetap + Biaya Overhead Pabrik Variabel

= Rp7.900.000 + Rp2.700.000 + Rp150.000 + Rp490.000

= Rp11.240.000

Selama satu periode produksi, Usaha Bakso Citata Kediri menghasilkan **3.000 porsi** bakso. Oleh karena itu, harga pokok produksi per porsi dihitung dengan rumus berikut.

Harga Pokok Produksi = Jumlah Produksi / Total Biaya Produksi

Harga pokok produksi = Total biaya Produksi : Jumlah Produksi

= Rp 11.240.000 : Rp 3.000 = **Rp 3.746, 67**

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut, harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* adalah sebesar **Rp3.746,67 per porsi** atau dibulatkan menjadi **Rp3.747 per porsi**.

Temuan tersebut mengindikasikan bahwa pendekatan *Full Costing* menghasilkan biaya produksi yang lebih tinggi daripada metode yang digunakan oleh Usaha Bakso Citata Kediri, yaitu sebesar Rp3.633 per porsi. Selisih sebesar Rp113,67 per porsi muncul karena metode Full Costing memasukkan semua biaya overhead pabrik, baik tetap maupun variabel, ke dalam harga pokok produksi. Dengan begitu, metode *Full Costing* dapat memberikan data biaya yang lebih komprehensif sehingga bisa dijadikan dasar yang lebih tepat dalam penentuan harga jual, pengendalian biaya, dan perencanaan profit.

Perbandingan Harga Pokok Produksi

Setelah menghitung harga pokok produksi dengan metode yang digunakan oleh Usaha Bakso Citata Kediri serta metode *Full Costing*, diperoleh hasil yang tidak sama. Mengacu pada metode yang diterapkan oleh usaha, biaya pokok produksi tercatat sebesar Rp3.633 per porsi, sedangkan menurut metode *Full Costing*, harga pokok produksinya adalah Rp3.746 per porsi.

Selisih harga pokok produksi dihitung sebagai berikut.

Selisih HPP

= HPP Metode Full Costing – HPP Metode Usaha

= Rp3.747 – Rp3.633

= Rp114 per porsi

Berdasarkan hasil penghitungan itu, metode *Full Costing* menghasilkan biaya produksi yang lebih tinggi sebesar Rp114 per porsi atau sekitar 4,11% dibandingkan metode yang digunakan oleh Usaha Bakso Citata Kediri. Selisih ini menandakan bahwa perhitungan yang dilakukan oleh usaha belum mempertimbangkan semua elemen biaya produksi dalam harga pokok produksi.

Apabila selisih tersebut dikalikan dengan jumlah produksi sebanyak **3.000 porsi** dalam satu periode produksi, maka diperoleh selisih total biaya produksi sebagai berikut.

Selisih Total Biaya Produksi

= $Rp114 \times 3.000$ porsi

= **Rp342.000**

Hasil tersebut mengindikasikan bahwa pendekatan yang digunakan oleh usaha dapat menyebabkan biaya produksi yang belum terdistribusi sekitar Rp342.000 dalam satu periode produksi. Kondisi ini timbul karena sejumlah unsur biaya overhead pabrik, baik yang tetap maupun yang variabel, belum sepenuhnya diperhitungkan dalam penentuan harga pokok produksi. Oleh karena itu, penerapan metode *Full Costing* menyediakan informasi biaya yang lebih lengkap dan bisa digunakan sebagai dasar yang lebih tepat dalam penentuan harga jual, pengendalian biaya, serta perencanaan laba perusahaan.

PEMBAHASAN

Penelitian ini mengindikasikan bahwa biaya produksi yang dihitung dengan metode *Full Costing* mencapai Rp3.747 per porsi, sementara metode yang digunakan oleh Usaha Bakso Citata Kediri menghasilkan biaya produksi sebesar Rp3.633 per porsi. Dengan kata lain, terdapat perbedaan sebesar Rp114 per porsi atau sekitar 4,11%. Hasil ini menunjukkan bahwa pendekatan yang selama ini digunakan oleh perusahaan belum bisa mencerminkan semua biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi karena belum mengaitkan semua biaya overhead pabrik ke dalam harga pokok produksi.

Perbedaan ini muncul karena Hasil penelitian ini sejalan dengan studi di UMKM Barokah Bakery yang menunjukkan bahwa penerapan metode *Full Costing* menghasilkan informasi biaya yang lebih komprehensif, sehingga menjadi dasar yang lebih tepat dalam menentukan harga jual [11]. Cara yang diterapkan oleh usaha hanya mempertimbangkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya tambahan lainnya sebagai dasar untuk menghitung harga pokok produksi. Sementara itu, metode *Full Costing* mengharuskan semua biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, overhead tetap, serta overhead variabel, ditanggung oleh produk yang dihasilkan. Sehingga, nilai harga pokok produksi yang diperoleh dari metode *Full Costing* lebih menggambarkan biaya produksi yang sesungguhnya.

Selain menciptakan nilai harga pokok produksi yang lebih besar, penelitian ini juga mengungkapkan bahwa biaya bahan baku adalah komponen biaya yang paling dominan dalam struktur biaya produksi. Keadaan ini menunjukkan bahwa efisiensi dalam penggunaan bahan baku akan berdampak lebih signifikan pada penurunan biaya produksi dibandingkan dengan penghematan pada biaya overhead. Dengan demikian, strategi pengendalian biaya di Usaha Bakso Citata perlu lebih diarahkan pada pengelolaan pembelian bahan baku, pengendalian limbah produksi, dan peningkatan efisiensi penggunaan bahan baku tanpa menurunkan kualitas produk. Penafsiran ini krusial karena menunjukkan bahwa pengurangan biaya tidak selalu dilakukan secara seimbang pada semua elemen biaya, melainkan perlu diarahkan pada elemen biaya yang memberikan kontribusi paling signifikan terhadap total biaya produksi.

Apabila ditinjau dari sisi ekonomi, selisih harga pokok produksi sebesar **Rp114 per porsi** terlihat relatif kecil. Namun, dengan kapasitas produksi sekitar **3.000 porsi** setiap bulan, selisih tersebut menyebabkan perbedaan biaya produksi sekitar **Rp342.000** dalam satu periode produksi. Apabila kondisi tersebut terjadi secara terus-menerus, maka akumulasi biaya yang tidak diperhitungkan dapat memengaruhi ketepatan penetapan harga jual dan besarnya laba yang dilaporkan oleh usaha. Oleh karena itu, penerapan metode *Full Costing* tidak hanya meningkatkan ketelitian dalam menghitung biaya produksi, tetapi juga mendukung

keberlanjutan usaha melalui penyediaan informasi biaya yang lebih andal untuk proses perencanaan dan pengendalian.

Hasil tersebut konsisten dengan studi yang dilakukan oleh Purwanto dalam *Journal of Applied Managerial Accounting* yang menunjukkan bahwa penggunaan metode Full Costing menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan metode yang diadopsi oleh UMKM karena semua elemen biaya produksi, termasuk biaya overhead tetap dan variabel, dihitung dalam penentuan harga pokok produksi [12]. Temuan ini juga didukung oleh penelitian Musdalifah, Idrus, dan Afiah UMKM Mie Jaya Makmur yang menunjukkan bahwa metode Full Costing menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi karena seluruh biaya overhead pabrik tetap dan variabel dibebankan ke produk secara menyeluruh [13]. Kesamaan hasil ini menunjukkan bahwa perbedaan nilai harga pokok produksi umumnya disebabkan oleh belum optimalnya pengalokasian biaya overhead dalam pencatatan yang dilakukan oleh pelaku UMKM.

Temuan penelitian ini juga diperkuat oleh studi yang dilakukan oleh Fitri, Puspitasari, dan Dzulhasni dalam *Jurnal Ilmiah Edunomika*, yang menyatakan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode Full Costing memberikan nilai lebih tinggi dibandingkan metode yang digunakan oleh UMKM karena semua biaya produksi ditanggung oleh produk [8]. Penelitian pada UMKM El Fatta menunjukkan bahwa penggunaan metode Full Costing dapat mengidentifikasi semua elemen biaya produksi, sehingga memberikan informasi harga pokok produksi yang lebih tepat untuk menentukan harga jual [14]. Studi itu menekankan bahwa penerapan metode Full Costing dapat menghasilkan informasi biaya yang lebih tepat, sehingga dapat menjadi acuan dalam menentukan harga jual.

Hasil serupa juga disampaikan dalam penelitian Setiawan dan rekan-rekan, di UMKM Donat X yang menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang tidak mencakup semua elemen biaya mengakibatkan nilai harga pokok produksi menjadi lebih rendah dibandingkan dengan kondisi biaya yang sesungguhnya [15]. Setelah semua elemen biaya diinput dengan metode Full Costing, didapatkan harga pokok produksi yang lebih akurat sehingga penentuan harga jual menjadi lebih sesuai.

Dibandingkan dengan ketiga penelitian tersebut, penelitian pada Usaha Bakso Citata Kediri menunjukkan pola serupa, yaitu metode Full Costing menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan metode yang digunakan oleh pelaku usaha. Namun, penelitian ini memiliki ciri khas yang berbeda karena objek yang diteliti adalah usaha bakso dengan komposisi biaya yang didominasi oleh biaya bahan baku. Keadaan ini menunjukkan bahwa di samping alokasi biaya overhead yang penting, pengendalian biaya bahan baku juga merupakan faktor kunci dalam meningkatkan efisiensi pengeluaran produksi pada industri kuliner.

Dari segi praktis, temuan penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan metode Full Costing dapat membantu pelaku UMKM mendapatkan informasi biaya yang lebih tepat, Temuan serupa diperoleh dalam penelitian Warung Faiz yang menyatakan bahwa penerapan metode Full Costing dapat meningkatkan akurasi perhitungan biaya produksi serta mendukung penetapan harga jual yang lebih berkelanjutan untuk UMKM di sektor kuliner [16]. sehingga penetapan harga jual tidak hanya berdasarkan perkiraan biaya, tetapi juga memperhitungkan semua pengorbanan ekonomi yang terjadi selama proses produksi. Data tersebut bisa digunakan sebagai landasan untuk pengendalian biaya, penyusunan anggaran produksi, dan perencanaan laba sehingga dapat meningkatkan keberlangsungan usaha.

KESIMPULAN

Penelitian ini berhasil memenuhi tujuan yang ditetapkan, yaitu mengidentifikasi elemen biaya produksi, menganalisis cara perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh Usaha Bakso Citata Kediri, menghitung harga pokok produksi dengan metode Full Costing, serta membandingkan hasilnya dengan metode yang selama ini dipakai oleh usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh Usaha Bakso Citata belum mencakup semua komponen biaya produksi, khususnya biaya overhead pabrik tetap dan beberapa biaya overhead variabel, sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih rendah dibandingkan metode Full Costing. Berdasarkan penghitungan dengan metode Full Costing, harga pokok produksi diperoleh sebesar Rp3.746 per porsi, sementara metode yang diterapkan usaha menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp3.633 per porsi, sehingga terdapat selisih Rp113 per porsi atau sekitar 3,11%. Perbedaan tersebut mengindikasikan bahwa metode Full Costing dapat memberikan informasi biaya yang lebih komprehensif dan tepat karena mempertimbangkan semua elemen biaya produksi sesuai dengan prinsip akuntansi biaya.

Kebaruan penelitian ini terletak pada analisis yang tidak sekadar membandingkan hasil perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing dengan metode yang digunakan oleh UMKM, tetapi juga mengidentifikasi secara mendetail komponen biaya produksi yang belum diperhitungkan dalam proses penentuan harga pokok produksi pada Usaha Bakso Citata Kediri. Dengan cara ini, riset ini menyajikan pemahaman yang lebih mendalam tentang signifikansi pengalokasian semua biaya produksi dalam penetapan harga pokok produksi pada UMKM di sektor kuliner.

Secara keseluruhan, temuan penelitian mengindikasikan bahwa penggunaan metode Full Costing menawarkan gambaran biaya produksi yang lebih lengkap dibandingkan dengan metode yang selama ini diterapkan oleh Usaha Bakso Citata Kediri. Metode ini dapat mengenali biaya-biaya yang sebelumnya tidak terhitung sehingga menghasilkan data harga pokok produksi yang lebih tepat. Data ini sangat krusial bagi para pengusaha karena dapat dijadikan acuan dalam menetapkan harga jual yang adil, mempertahankan margin keuntungan, serta meningkatkan efisiensi pengendalian biaya produksi.

Hasil penelitian ini secara praktis dapat menjadi pertimbangan bagi pemilik Usaha Bakso Citata Kediri dan pelaku UMKM lainnya dalam menggunakan metode Full Costing untuk menentukan harga jual, mengontrol biaya produksi, dan mengevaluasi profitabilitas usaha sehingga keputusan bisnis yang diambil menjadi lebih akurat. Secara teoritis, studi ini mendukung konsep akuntansi biaya yang menegaskan bahwa semua elemen biaya produksi, termasuk biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik yang tetap dan variabel, perlu dipertimbangkan dalam penentuan harga pokok produksi untuk menghasilkan informasi biaya yang tepat. Riset selanjutnya dianjurkan untuk memperluas objek studi pada berbagai jenis UMKM atau membandingkan metode Full Costing dengan metode alternatif, seperti Variable Costing atau Activity Based Costing (ABC), agar diperoleh pemahaman yang lebih menyeluruh tentang metode penentuan harga pokok produksi yang paling tepat dengan karakteristik masing-masing usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] S, Purnomo H, Ernestivita G. Portrait and Expectations of Kediri City MSMEs at the Time and Post of Pandemic COVID-19. *Int J Res Rev* 2023;10:101–14. <https://doi.org/10.52403/ijrr.20230414>.
- [2] Purnomo H, Subagyo S, Faisol F, Hadi Soejoko DK, Leksono PY. Access to Credit, Human Resource Development, Market Orientation, and Regulatory Compliance: Determinants of MSME Sustainability in Indonesia. *West Sci Soc Humanit Stud* 2024;2:190–9. <https://doi.org/10.58812/wsshs.v2i01.606>.
- [3] Emilia Susanti. UMKM Kota Kediri Terus Bertambah, Sinyal Baik untuk Mendorong Pertumbuhan Perekonomian Daerah 2024. <https://radarkediri.jawapos.com/ekonomi/785132892/umkm-kota-kediri-terus-bertambah-sinyal-baik-untuk-mendorong-pertumbuhan-perekonomian-daerah?utm.com>.
- [4] pemerintah kota tahu. kota kediri sebagai kota tahu dan kuliner 2022. <https://kedirikota.go.id/p/profil/77/kuliner-khas-kota-kediri?utm.com>.
- [5] Dinkop UMTK Kota Kediri. Data Kinerja UMKM Kota Kediri. 2023. <https://satudata.kedirikota.go.id/>.
- [6] Yayan Djafar. Pentingnya Memahami Harga Pokok Penjualan bagi Pelaku UMKM 2025. https://rri.co.id/lain-lain/1283902/pentingnya-memahami-harga-pokok-penjualan-bagi-pelaku-umkm?utm_source=chatgpt.com.
- [7] Christine Riani Elisabeth VP. Jurnal Akuntansi Jurnal Akuntansi. Badruzaman JAJANG 2025;12:29–57.
- [8] Hidayat MS. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus Umkm Ayakh Ugan di Kota Baturaja). *Fak Ekon Univ Semarang* 2021;09:1–14.
- [9] Ernestivita G, Subagyo. Media Promosi Produk UMKM dengan Menggunakan EPIC Model. *Efektor* 2020;7:1–14. <https://doi.org/10.29407/e.v7i1.14336>.
- [10] Jual H, Umkm P, Istimewa R. Laporan akhir penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada umkm rengginang istimewa. 2023.
- [11] Alfiroh RR, Kurniadi MHR, Aulia AA, ... Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Umkm Barokah Bakery Kota Bogor. *Prospek* 2024;Vol. 5 No.:103–9.
- [12] Purwanto E, Watini SS. Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit) 2020.
- [13] Idrus M, Afiah N. Pengaruh Good Corporate Governance Terhadap Profitabilitas Pada Perusahaan Manufaktur 2025;5942:1807–21.
- [14] Keuangan A, Perusahaan K, Putra D, Rahmadani R, Asitah N. Nusantara Entrepreneurship and

- Management Review Indonesia 2025:10–8.
- [15] Setiawan H, Oktavianus J, Abel C, Hutajulu C, Anggara WT, Ghibrandhi A, et al. No Title 2024;8:7–15.
- [16] Amri RH, Anwar K, Yusro SL, ... Analisis Biaya Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Warung Faiz untuk Penetapan Harga Jual. Innov J ... 2025;5:5407–22.