

## ANALISIS PENDEKATAN FULL COSTING SEBAGAI DASAR STRATEGI PENETAPAN HARGA DI UMKM KANTIN QTA

Kurnia Indah Sumunar<sup>1</sup>, Syahdan Dwi Zakaria<sup>2</sup>, Gaitsa Zahira Sofa<sup>3</sup>, Kizzyta Yosanda Sihite<sup>4</sup>, Kaisah Hani'ah Masruroh<sup>5</sup>, Andre Haryanto<sup>6</sup>, Chesta Azzami Resmawan<sup>7</sup>.

<sup>1,2,3,4,5,6,7</sup>Program Studi Bisnis Digital, Universitas Telkom, Kampus Purwokerto, Jl.DI Panjaitan No.128, Purwokerto 53147, Jawa Tengah, Indonesia

email: [kurniaindahsumunar@telkomuniversity.ac.id](mailto:kurniaindahsumunar@telkomuniversity.ac.id)

---

### Article History

Received: 24-02-2026

Revision: 01-04-2026

Accepted: 03-04-2026

Published: 11-04-2026

**Abstract.** *Determining the Cost of Goods Manufactured (COGM) is a crucial aspect that deserves greater attention, especially for MSMEs facing intense competition in producing high-quality products at competitive prices. This study was conducted at QTA Cafe, an MSME, with the aim of comparing the calculation results of COGM using the Full costing method and the commonly used method by MSME practitioners. The research employed a qualitative approach, collecting data through interviews, observations, and literature review. The results show that the Full costing method produced a COGM of Rp800,278, with an estimated profit margin of 50%, leading to a final selling price of Rp24,000. In contrast, the traditional MSME method resulted in a COGM of Rp541,000, and with the same profit margin, the final product price was Rp16,000. The discrepancy is primarily due to the inability of MSMEs to properly distinguish between variable costs and fixed Overhead in their cost calculations. Therefore, the use of the Full costing method is recommended to provide more accurate cost information and to support more effective pricing strategies.*

**Keywords:** Full Costing, Cost of Goods Sold, MSMEs

**Abstrak.** Penetapan Harga Pokok Produksi (HPP) menjadi aspek penting yang perlu diperhatikan oleh pelaku UMKM, terutama dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat untuk menghasilkan produk berkualitas dengan harga bersaing. Penelitian ini dilakukan pada UMKM *QTA Cafe* dengan tujuan untuk membandingkan hasil perhitungan HPP menggunakan metode *Full costing* dengan metode yang umum diterapkan oleh pelaku UMKM. Penelitian ini mengaplikasikan pendekatan kualitatif melalui teknik wawancara, observasi, dan studi pustaka sebagai sumber data. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa metode *Full costing* menghasilkan HPP sebesar Rp800.278 dengan asumsi margin keuntungan 50%, sehingga harga jual produk ditetapkan sebesar Rp24.000. Sementara itu, metode yang biasa digunakan pelaku UMKM hanya menghasilkan HPP sebesar Rp541.000, dengan proyeksi margin keuntungan serupa yang menetapkan harga jual sebesar Rp16.000. Selisih hasil ini disebabkan oleh kurangnya pemisahan komponen biaya variabel dan *Overhead* tetap dalam metode perhitungan tradisional UMKM. Oleh karena itu, penggunaan metode *Full costing* direkomendasikan untuk memberikan gambaran biaya yang lebih akurat dan mendukung penetapan harga yang tepat.

**Kata Kunci:** Full Costing, Harga Pokok Penjualan, UMKM

---

**How to Cite:** Sumunar, K.I. et al. (2026). Analisis Pendekatan Full Costing Sebagai Dasar Strategi Penetapan Harga Di Umkm Kantin Qta. *Indo-Fintech Intellectuals: Journal of Economics and Business*, 6 (1), 8164-8177. [10.54373/ifiheb.v6i1.5202](https://doi.org/10.54373/ifiheb.v6i1.5202)

---

### PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor strategis yang

memiliki peran penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi nasional (Janah & Tampubolon, 2024). Data yang diolah oleh Kementerian Koperasi dan UKM menunjukkan bahwa sektor UMKM memberikan sumbangsih terhadap PDB di Indonesia yaitu lebih dari 60% serta menjadi salah satu penyerap tenaga kerja terbesar di berbagai bidang usaha (Limanseto, 2025). Di antara berbagai bidang usaha, sektor kuliner menjadi salah satu yang paling berkembang pesat karena tingginya permintaan masyarakat terhadap produk makanan siap saji dan olahan, termasuk olahan ayam yang memiliki cita rasa khas dan digemari berbagai kalangan (Abadi et al., 2024).

Salah satu UMKM kuliner yang aktif beroperasi dan memiliki karakteristik khas sebagai usaha kecil yang dikelola secara mandiri adalah kantin QTA yang berada di lingkungan salah satu kampus di Purwokerto. Kantin QTA berfokus pada penyajian produk olahan ayam asam manis yang menjadi konsumsi favorit mahasiswa. Meskipun menjadi tempat favorit mahasiswa untuk membeli makan siang, berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik kantin QTA, kantin QTA masih sering mengalami kerugian. Hal tersebut yang menjadikan kantin QTA menarik untuk diteliti.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Parahita et al. (2024), banyak pelaku UMKM kuliner yang masih menghadapi kendala dalam aspek pengelolaan keuangan, terutama dalam penentuan harga pokok produksi (HPP). HPP berfungsi sebagai dasar utama dalam menentukan harga jual produk, menghitung laba, serta melakukan pengendalian biaya produksi. Kesalahan dalam menghitung HPP dapat menimbulkan dampak serius, jika harga jual yang ditetapkan terlalu rendah, usaha dapat mengalami kerugian; sebaliknya, harga jual yang terlalu tinggi, produk menjadi sulit bersaing di pasar.

Pada UMKM makanan, khususnya olahan ayam, perhitungan HPP sering kali belum dilakukan secara sistematis dan masih sederhana. Banyak pelaku usaha masih menggunakan perkiraan kasar tanpa mempertimbangkan seluruh komponen biaya seperti bahan baku (ayam, saus, bumbu, minyak goreng, tepung), tenaga kerja langsung, serta biaya overhead (gas, listrik, kemasan, dan penyusutan peralatan). Akibatnya, harga jual yang ditetapkan menjadi kurang akurat dan berpotensi menimbulkan kerugian. Berdasarkan teori penentuan harga (*pricing theory*), harga yang ideal harus mampu menutupi seluruh biaya produksi dan memberikan keuntungan wajar (Horngren et al., 2010). Dalam konteks ini, metode *full costing* merupakan metode yang tepat untuk memperhitungkan seluruh elemen biaya, baik tetap maupun variabel bagi UMKM.

Selain itu, sebagian besar UMKM belum memiliki pencatatan keuangan yang terstruktur dan terstandar. Keterbatasan pengetahuan akuntansi menyebabkan pengusaha lebih fokus pada

produksi dan penjualan, sementara aspek perhitungan biaya produksi kurang diperhatikan. Padahal, dengan memahami metode perhitungan HPP yang tepat, pelaku usaha dapat menentukan harga jual yang kompetitif, meningkatkan efisiensi biaya, dan memperoleh keuntungan yang optimal.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan menghitung HPP pada UMKM Kantin QTA dengan pendekatan akuntansi biaya yaitu metode full costing. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai struktur biaya produksi dan membantu pelaku UMKM dalam menetapkan harga jual yang realistis dan berkelanjutan. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan turut berkontribusi dalam meningkatkan kinerja keuangan dan daya saing UMKM kuliner di tingkat lokal maupun nasional.

## **METODE**

Penelitian yang menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif ini akan memberikan gambaran suatu fenomena secara sistematis, berdasarkan fakta, dan akurat melalui pengumpulan serta analisis data berbentuk angka (Sugiono, 2014). Pendekatan ini digunakan untuk mengevaluasi perhitungan biaya produksi Kantin QTA menggunakan metode *Full costing* serta efeknya pada penetapan harga jual produk. Penelitian dilakukan di Kantin QTA, sebuah usaha mikro yang bergerak di bidang kuliner, berlokasi di sekitar area kampus Purwokerto. Subjek dalam penelitian ini adalah pemilik usaha yang secara langsung terlibat dalam aktivitas operasional, pengeluaran biaya, serta penentuan harga jual (Salwa et al., 2022). Penelitian ini memperoleh data langsung berupa data primer dari sumbernya dengan melakukan wawancara dan observasi terhadap kegiatan usaha. Teknik yang digunakan dalam pengumpulan data adalah: (1) observasi dengan mengamati proses produksi pembuatan menu olahan ayam serta aktivitas harian Kantin QTA yang berlokasi di sekitar area kampus Purwokerto, hal ini dilakukan sebagai bagian dari penelitian; (2) wawancara yang dilakukan dengan pemilik usaha atau karyawan untuk memperoleh informasi mendalam tentang struktur biaya dan strategi penetapan harga jual Kantin QTA yang berlokasi di sekitar area kampus Purwokerto.

Penelitian ini menggunakan pendekatan analisis deskriptif dalam pengolahan data. Metode deskriptif berfokus pada proses pengumpulan, pengorganisasian, serta pengolahan informasi yang berkaitan dengan perhitungan harga pokok produksi suatu produk. Teknik analisis ini memanfaatkan metode *full costing* guna menyajikan gambaran menyeluruh serta menarik kesimpulan dari data yang diperoleh. Adapun tahapan analisis yang dilakukan

meliputi:

- a. Peneliti mengumpulkan data melalui studi lapangan dan wawancara langsung dengan pemilik usaha, yang dalam hal ini adalah UMKM Kantin QTA sebagai subjek penelitian.
- b. Pengolahan data dilakukan dengan menerapkan metode absorpsi *costing* yang mencakup seluruh elemen biaya produksi, seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.
- c. Melakukan analisis terhadap metode penentuan harga jual produk yang digunakan oleh UMKM Kantin QTA.
- d. Klasifikasi biaya dilakukan untuk membedakan antara biaya produksi dan non-produksi, sebagai dasar perhitungan total biaya produksi.

## HASIL

Kantin QTA adalah sebuah usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang berlokasi tepat di salah satu kampus Purwokerto. Usaha ini bergerak di bidang makanan cepat saji, khususnya menyajikan olahan ayam filet dengan saus asam manis sebagai menu andalannya. Kantin QTA saat ini hanya memiliki satu cabang yang beroperasi di lokasi tersebut. Usaha ini dibangun sebagai bentuk upaya untuk menjawab kebutuhan makanan praktis bagi para pelajar dan masyarakat sekitar. Alasan utama yang mendorong pendirian bisnis ini, yaitu keinginan untuk mencoba usaha baru, serta membuka peluang kerja bagi warga sekitar yang belum memiliki pekerjaan tetap.

Dalam pengolahan produknya, ayam menjadi bahan baku utama yang digunakan secara konsisten. Namun, selama ini Kantin QTA belum melakukan perhitungan biaya produksi secara menyeluruh dan rinci. Hal ini menyebabkan ketidakakuratan dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jual produk yang ditawarkan ke pelanggan. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana proses perhitungan biaya produksi di Kantin QTA dilakukan, serta membandingkan praktik yang ada dengan teori perhitungan biaya produksi yang berlaku (Salwa et al., 2022).

## Pembahasan Perhitungan UMKM

### 1. Biaya Bahan Baku

Menurut (Supriyono, 2018), biaya produksi mencakup seluruh pengeluaran yang dibutuhkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang akan dijual ke konsumen. Kantin QTA memiliki bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan ayam asam manis

berupa ayam potong dan bumbu asam manis, yang kemudian ayam dipotong menjadi beberapa bagian untuk keperluan perhitungan biaya bahan baku. Pemilik usaha Kantin QTA hanya mencatat pengeluaran untuk bahan-bahan utama yang diperlukan dalam proses produksi. Estimasi biaya bahan baku untuk menghasilkan 50 porsi ayam saus asam manis per hari adalah sebesar Rp 190.000.

Tabel 1. Menghitung Biaya Bahan Baku Menurut Kantin QTA

Item	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
Ayam	175.000	175.000
Saus Asam Manis	15.000	15.000
Total	190.000	190.000
Total Produk Per Harinya		50
Total Bahan Baku		3.800

Sumber: UMKM QTA , 2025

Berdasarkan data pada Tabel 1, Kantin QTA menggunakan bahan baku utama yang terdiri dari ayam dan saus asam manis. Biaya pembelian ayam tercatat sebesar Rp175.000, sedangkan saus asam manis sebesar Rp15.000, sehingga total pengeluaran bahan baku per hari mencapai Rp190.000. Dengan jumlah produksi harian sebanyak 50 porsi, maka perhitungan biaya bahan baku per porsi adalah total biaya bahan baku harian dibagi dengan jumlah produk dari Kantin QTA yang dihasilkan. Hasil dari pembagian Rp190.000 dengan 50 porsi menunjukkan bahwa biaya bahan baku untuk per porsi adalah sebesar Rp3.800.

Informasi ini penting dalam menganalisis struktur biaya produksi, karena dapat menjadi acuan dalam penetapan harga jual. Dengan mengetahui biaya per unit secara rinci, pelaku usaha dapat menentukan strategi harga yang sesuai untuk mencapai keuntungan yang diharapkan.

## 2. Biaya Tenaga Kerja

Menurut (Handayani, 2019) upah tenaga kerja langsung merupakan komponen dari biaya produksi yang secara rutin dan spesifik dikeluarkan untuk menunjang proses pembuatan produk. Pada Kantin QTA, terdapat empat orang karyawan yang terlibat dalam kegiatan produksi setiap harinya secara langsung. Sistem pembayaran upah di Kantin QTA ditetapkan

sebesar Rp50.000 per orang per hari. Pengeluaran untuk tenaga kerja ini bersumber dari pendapatan harian yang diperoleh oleh usaha tersebut. Perhitungan biaya tenaga kerja secara rinci ditampilkan dalam tabel berikut:

Tabel 2. Menghitung Biaya Tenaga Kerja Langsung Menurut Kantin QTA

<b>Item</b>	<b>Total Tenaga Kerja</b>	<b>Gaji (Rp)</b>	<b>Jumlah (Rp)</b>
Tenaga Kerja	4 (Karyawan)	50.000	200.000
Total Keseluruhan		50.000	200.000
Total Produk Per Hari			50
Biaya Tenaga Kerja Per Potong			4.000

Sumber: UMKM QTA , 2025

Berdasarkan Tabel 2, proses produksi di kantin QTA melibatkan empat orang karyawan yang bekerja secara langsung dalam kegiatan produksi. Setiap karyawan menerima upah harian sebesar Rp50.000, sehingga total biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan dalam satu hari mencapai Rp200.000. Dengan kapasitas produksi harian sebanyak 50 porsi, maka untuk menghitung biaya tenaga kerja per porsi, total biaya tersebut dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan. Hasil pembagian Rp200.000 dengan 50 porsi menunjukkan bahwa biaya tenaga kerja per satuan produk adalah sebesar Rp4.000. Perhitungan ini memberikan gambaran mengenai beban biaya tenaga kerja untuk setiap porsi produk, sehingga dapat membantu Kantin QTA dalam menyusun harga pokok produksi dengan lebih akurat dan mengevaluasi efisiensi tenaga kerja dalam kegiatan operasional harian.

### 3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan jenis pengeluaran yang dibutuhkan dalam proses produksi, namun tidak secara langsung berkaitan dengan satu produk tertentu.

Tabel 3. Biaya *Overhead* Pabrik Menurut UMKM

<b>No</b>	<b>Item</b>	<b>Kebutuhan</b>	<b>Harga (Rp)</b>	<b>Jumlah(Rp)</b>
1.	<i>Styrofoam</i>	1000 Pcs	33.000	33.000

2.	Gas	1 Tabung (3kg)	20.000	20.000
3.	Kertas Nasi	1 Pack	8.000	8.000
4.	Air Galon	4 Galon	5.000	20.000
5.	Sendok Plastik	1 Pack	10.000	10.000
Listrik, Air, dan Sewa Tempat				60.000
<b>Total</b>				<b>151.000</b>

Sumber: UMKM QTA , 2025

Berdasarkan Tabel 3, QTA mengklasifikasikan berbagai elemen pendukung sebagai bagian dari biaya *overhead*, seperti penggunaan *styrofoam*, gas, kertas nasi, air galon, sendok plastik, serta beban biaya untuk listrik, air, dan sewa lokasi usaha. Dari data yang dikumpulkan, pembelian 1000 lembar *styrofoam* menghabiskan biaya sebesar Rp33.000. Satu tabung gas ukuran 3 kg dikenakan biaya sebesar Rp20.000. Untuk kebutuhan kertas nasi dan sendok plastik, masing-masing memerlukan biaya sebesar Rp8.000 dan Rp10.000 per *pack*. Sementara itu, penggunaan empat galon air minum dikenakan biaya sebesar Rp5.000 per galon, sehingga totalnya mencapai Rp20.000. Di samping itu, alokasi dana untuk pemakaian listrik, air, dan sewa tempat produksi ditetapkan sebesar Rp60.000 per hari.

Jika seluruh komponen tersebut dijumlahkan, maka total biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan dalam satu hari produksi mencapai Rp151.000. Perhitungan ini penting dilakukan untuk memperoleh gambaran lengkap terkait pengeluaran tidak langsung dalam proses operasional. Dengan mencatat biaya *overhead* secara sistematis, UMKM dapat memastikan bahwa seluruh elemen biaya tercakup dalam harga pokok produksi, sekaligus menghindari kesalahan dalam penetapan harga jual.

#### 4. Pendekatan *Full Costing*

Dalam pendekatan metode *full costing*, seluruh komponen biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi harus dihitung secara menyeluruh dan terperinci. Ini mencakup biaya bahan baku, upah tenaga kerja langsung, serta seluruh biaya *overhead* baik yang bersifat tetap maupun variabel yang terjadi selama proses produksi berlangsung (Elisabeth Dua Dian et al., 2023). Sementara itu, upah tenaga kerja langsung umumnya dihitung secara harian, dengan besaran tertentu yang konsisten yakni nilai upah yang diberikan kepada tenaga kerja Kantin QTA adalah sebesar Rp 50.000 per hari, sebagaimana ditunjukkan dalam tabel berikut:

Tabel 4. Perhitungan Pembayaran Bahan Baku yang Bersumber dari Prosedur *Full Costing*

No	Item	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1.	Ayam	175.000	175.000
2.	Tepung Terigu 1 kg	12.000	12.000
3.	Tepung Tapioka 1kg	12.000	12.000
4.	Tepung Maizena 150 gr	5.000	5.000
5.	Telur 1 pack (20 butir)	40.000	40.000
6.	Minyak 5 Lt	30.000	30.000
7.	Timun ½ kg	7.000	7.000
8.	Saus Tiram 23 ml	3.000	3.000
9.	Saus Sambal 1kg	13.000	13.000
10.	Saus Tomat 1kg	13.000	13.000
11.	Cuka 50 ml	5.000	5.000
12.	Selada 2 ikat	15.000	15.000
13.	Bumbu :		
	- Bawang	15.000	15.000
	- Garam	3.000	3.000
	- Lada Bubuk	5.000	5.000
	- Gula	10.000	10.000
	- Penyedap Rasa	10.000	10.000
Total		373.000	373.000
Jumlah Produk sepanjang Satu hari (potong)			50
Total Barang untuk Setiap Bagian			7.460

Sumber: Informasi diolah, 2025

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa dalam proses produksi di Kantin QTA terdapat sejumlah biaya tambahan, termasuk biaya *overhead* yang bersifat tetap maupun variabel. Komponen biaya tersebut sebelumnya belum diperhitungkan dalam metode

penghitungan biaya yang digunakan oleh UMKM secara konvensional. Rincian dari berbagai elemen biaya tambahan ini disajikan secara lengkap pada Tabel 5 berikut ini:

Tabel 5. BOP Variabel dengan Pendekatan *Full Costing*

No	Item	Harga (Rp)	Harga per hari (Rp)
1.	Nilai air serta Listrik	1.200.000	60.000
2.	BBM	300.000	15.000
3.	Minyak	600.000	30.000
4.	Beras	1.500.000	75.000
5.	Kertas Nasi	200.000	10.000
6.	Gas	400.000	20.000
7.	Air Galon	400.000	20.000
8.	Plastik	100.000	5.000
Total		4.700.000	235.000

Sumber: Informasi diolah, 2025

Tabel 6. BOP Tetap Pabrik dengan Pendekatan *Full Costing*

No	Item	Unit (Pcs)	Harga (Rp)	Jumlah(Rp)	Penyusutan Per bulan (Rp)	Penyusutan Per hari (Rp)
1.	Lap	2	3.000	6.000	500	17
2.	Kompore Gas	1	600.000	600.000	50.000	1.667
3.	<i>Freezer</i>	1	3.500.000	3.500.000	58.333	1.944
4.	Wajan	2	35.000	70.000	5.833	194
5.	Panci	1	100.000	100.000	8.333	278
6.	Sendok	30	1.000	30.000	2.500	83
7.	<i>Rice Cooker</i>	4	250.000	1.000.000	16.667	556
8.	Blender	1	200.000	200.000	3.333	111
9.	Rak	1	300.000	300.000	25.000	833
10.	Piring Rotan	30	500	15.000	1.250	42
11.	Pisau	2	5.000	10.000	833	28
12.	Saringan	1	10.000	10.000	833	28

13. Kipas Angin	1	170.000	170.000	2.833	94
14. Talenan	1	5.000	5.000	417	14
15. Galon	4	5.000	20.000	1.667	56
16. Etalase	1	400.000	400.000	33.333	1.111
17. Spatula	2	40.000	80.000	6.667	222
<b>Total</b>		<b>5.624.500</b>	<b>6.516.000</b>	<b>218.332</b>	<b>7.278</b>

Sumber: Informasi diolah, 2025

Dalam Tabel 4-6 dijelaskan secara rinci proses produksi ayam goreng menggunakan pendekatan *Full Costing*. Biaya tenaga kerja per hari tercatat sebesar Rp 200.000, sementara biaya bahan baku dihitung dari total keseluruhan komponen yang digunakan selama proses produksi dan mencapai Rp 358.000. Biaya *overhead* pabrik (BOP) variabel harian sebesar Rp 235.000, sedangkan BOP tetap per hari sebesar Rp 7.278.

Perbedaan hasil dalam penentuan harga pokok produksi muncul ketika digunakan dua pendekatan yang berbeda, yaitu metode perhitungan khas UMKM dan pendekatan *full costing*. Hal ini mencerminkan perbedaan akurasi dalam masing-masing metode, terutama dalam menghitung biaya secara menyeluruh. Penerapan metode *full costing* pada usaha mikro, kecil, dan menengah seperti “Kantin QTA” memungkinkan analisis biaya yang lebih detail, mencakup elemen penting seperti biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*. Berikut ini disajikan tabel perbandingan biaya produksi dasar berdasarkan pendekatan UMKM dan metode *full costing*.

Tabel 7. Perbandingan Jumlah Biaya Produk Menurut Perhitungan Kantin QTA dan *Full Costing*

<b>Keterangan</b>	<b>Perhitungan Kantin QTA</b>	<b>Metode <i>Full Costing</i></b>
Bayaran Bahan Baku	Rp. 190.000	Rp. 358.000
Bayaran Tenaga Kerja Langsung	Rp. 200.000	Rp. 200.000
Bayaran <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp. -	Rp. 7.278
Bayaran <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp. 151.000	Rp. 235.000
Total Bayaran Produksi	Rp. 541.000	Rp. 800.278

Berdasarkan Tabel 7, dapat dilihat bahwa penerapan pendekatan *full costing* menghasilkan total biaya produksi yang jauh lebih tinggi, yaitu sebesar Rp800.278, dibandingkan dengan metode yang biasa digunakan oleh UMKM, yang hanya mencapai Rp541.000. Selisih yang cukup besar ini menegaskan adanya perbedaan yang signifikan dalam pendekatan perhitungan biaya antara kedua metode.

Metode *full costing* mencakup seluruh elemen biaya produksi, baik langsung maupun tidak langsung, termasuk *overhead* tetap dan variabel. Sebaliknya, pendekatan metode UMKM seperti yang diterapkan di Kantin QTA, cenderung hanya mencakup biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung serta sebagian *overhead* variabel. Contohnya, biaya *overhead* tetap sebesar Rp7.278 yang dihitung dalam pendekatan *full costing* tidak dimasukkan dalam metode UMKM.

Mengacu pada pendapat (Parahita et al., 2024) perbedaan ini terjadi karena pelaku UMKM sering kali belum memahami pentingnya menghitung biaya tidak langsung dalam menentukan harga pokok produksi. Di Kantin QTA sendiri, pemilik usaha hanya memperhitungkan *overhead* utama, tanpa mempertimbangkan biaya lain seperti penyusutan, utilitas, atau biaya tetap lainnya.

Akibatnya, perhitungan biaya produksi menjadi tidak tepat dan berisiko menyebabkan penetapan harga jual yang tidak sesuai dengan biaya riil. Padahal, penerapan pendekatan *full costing* dapat memberikan gambaran yang lebih menyeluruh tentang total biaya produksi, sehingga membantu pelaku UMKM dalam menetapkan harga yang lebih realistis dan menghindari kerugian.

Dengan menggunakan pendekatan *full costing*, Kantin QTA dapat memperoleh informasi yang lebih akurat terkait biaya total produksi yang dikeluarkan. Hal ini penting dalam menentukan harga jual yang kompetitif dan mencegah kerugian akibat kesalahan dalam estimasi biaya. Jika dibandingkan dari strategi perhitungan biaya menurut pendekatan UMKM dan metode *full costing*, perbedaan komponen biaya yang dihitung sangat jelas, sebagaimana tergambar dalam tabel perbandingan berikut:

Tabel 8. Perbandingan Penjualan Produk Menurut Kantin QTA dan Pendekatan *Full Costing*

<b>Keterangan</b>	<b>Perhitungan Kantin QTA</b>	<b>Metode <i>Full Costing</i></b>
Biaya Produksi	Rp. 541.000	Rp. 800.278
Jumlah Produksi	50	50

Harga Jual	Rp. 10.820	Rp. 16.000
Keuntungan yang diharapkan 50%	Rp. 5.410	Rp. 8.000
Harga Jual Setelah Keuntungan	16.230	Rp. 24.000
Harga Jual UMKM	Rp. 12.000	Rp. 12.000

Pada metode UMKM yang tidak mempertimbangkan margin keuntungan yang ditargetkan sebesar 50% sehingga hanya menghitung elemen biaya bahan baku berupa ayam dan tenaga kerja serta sebagian *overhead* variabel, sehingga biaya produksi per porsi terhitung sebesar Rp 10.820 disisi lain pendekatan *full costing* meliputi seluruh biaya langsung, *overhead* variabel, dan *overhead* tetap, sehingga menghasilkan biaya pokok per porsi yang lebih tinggi, yaitu Rp 16.000.

Dengan margin 50 %, harga jual target seharusnya mencapai Rp 16.230 (UMKM) dan Rp 24.000 *full costing*. Namun, harga jual aktual yang diterapkan di lapangan tetap sama, yakni Rp 12.000 per porsi, menandakan bahwa UMKM belum sepenuhnya mengadopsi perhitungan *full costing*.

## KESIMPULAN

UMKM Kantin QTA masih menerapkan pendekatan yang mudah dan sederhana dalam menghitung biaya pokok produksi, yang umumnya hanya mempertimbangkan bahan baku utama dalam pembuatan ayam asam manis yaitu ayam dan bumbu, serta tenaga kerja langsung, tanpa memperhitungkan secara rinci biaya *overhead* tetap dan variabel. Hal ini menyebabkan perhitungan biaya produksi menjadi kurang akurat dan berpotensi menimbulkan kerugian, karena tidak mencerminkan biaya yang sesungguhnya terjadi selama proses produksi berlangsung. Melalui pendekatan *full costing*, seluruh elemen biaya, termasuk penyusutan aset tetap diperhitungkan secara menyeluruh. Berdasarkan hasil analisis, total biaya produksi harian mencapai Rp 800.278, jauh lebih tinggi dibandingkan dengan metode sederhana UMKM yang hanya mencatat Rp 541.000. Dengan asumsi keuntungan 50%, harga jual yang ideal seharusnya ditetapkan sebesar Rp 24.000 per porsi. Namun, harga jual aktual yang diterapkan di lapangan hanya Rp 12.000, yang mengindikasikan adanya selisih besar dan potensi kerugian bagi pelaku usaha. Dari temuan ini, Kantin QTA menggunakan metode *full costing* yang memberikan manfaat besar dalam memberikan gambaran menyeluruh terhadap struktur biaya produksi dan

dapat dijadikan sebagai dasar penetapan harga jual yang lebih realistis dan menguntungkan. Dengan penerapan metode ini, UMKM seperti Kantin QTA dapat menyusun strategi harga yang kompetitif, menyesuaikan kebutuhan biaya produksi, dan tetap memperoleh margin keuntungan yang sehat, sehingga mampu bersaing secara berkelanjutan di pasar.

## REKOMENDASI

Penelitian ini merekomendasikan agar pelaku UMKM menerapkan metode Full costing dalam menghitung Harga Pokok Produksi karena metode ini mampu mengidentifikasi seluruh komponen biaya secara menyeluruh, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta overhead variabel dan tetap, sehingga menghasilkan informasi biaya yang lebih akurat untuk dasar penetapan harga jual. Pelaku UMKM perlu melakukan pemisahan biaya tetap dan variabel secara sistematis serta menyusun pencatatan keuangan yang terstruktur agar proses perhitungan biaya menjadi lebih transparan dan akurat. Pemerintah dan stakeholder perlu memberikan pelatihan akuntansi dasar bagi UMKM serta pendampingan dalam penyusunan laporan keuangan sederhana agar pelaku usaha mampu meningkatkan literasi keuangan dan kualitas pengambilan keputusan. Lembaga terkait juga perlu mendorong penggunaan sistem pencatatan berbasis digital untuk mempermudah pengelolaan biaya dan monitoring usaha. Peneliti selanjutnya dapat mengembangkan model atau aplikasi sederhana yang sesuai dengan karakteristik UMKM serta memperluas penelitian pada sektor usaha lain untuk menguji konsistensi penerapan metode Full costing dalam meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha.

## REFERENSI

- Abadi, M. T., Qonita, F., & Dewi, D. S. T. (2024). Menggugah Selera Dunia di Kota Batik: Analisis Bisnis Ayam Geprek Sa'i Pekajangan, Pekalongan. *International Conference on Islamic Economic*, 3(2), 61–70.
- Elisabeth Dua Dian, Yosefina Andia Dekrita, & Maria Silvana Mariabel Carcia. (2023). Analisis Biaya Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Produk Pada Mebel Kayu Tiga Putera Sejahtera. *Nian Tana Sikka: Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 1(4), 1–11. <https://doi.org/10.59603/niantanasikka.v1i4.170>
- Handayani. (2019). *Akuntansi Biaya*. Poliban Press.
- Horngren, C. T., Foster, G., Datar, S. M., Rajan, M., Ittner, C., & Baldwin, A. A. (2010). Cost Accounting: A Managerial Emphasis,. *Issues in Accounting Education*, 25(4). <https://doi.org/10.2308/iace.2010.25.4.789>

- Janah, U. R. N., & Tampubolon, F. R. S. (2024). Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah dalam Pertumbuhan Ekonomi: Analisis Kontribusi Sektor UMKM terhadap Pendapatan Nasional di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 1(2), 739–746.
- Limanseto, H. (2025). *Pemerintah Dorong UMKM Naik Kelas, Tingkatkan Kontribusi terhadap Ekspor Indonesia*. <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/6152/pemerintah-dorong-umkm-naik-kelas-tingkatkan-kontribusi-terhadap-ekspor-indonesia>
- Parahita, A. S., Mubarak, M. S., & Fahrian, D. (2024). Analisis Biaya Produksi UMKM Ayam Geprek Bunda Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual. *Jurnal Online Insan Akuntan*, 9(1), 71–86.
- Salwa, A. P., Kurniari, F. E. K. A., & Munandar, A. (2022). Penetapan Harga Jual Berdasarkan Analisis Perhitungan Biaya Produksi di Restoran Ayam Geprek Sahabat. *Jurnal Akuntansi Kompetif*, 5(1), 1–6.
- Sugiono, P. D. (2014). Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif.pdf. In *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*.
- Supriyono. (2018). *Akuntansi biaya dan penentuan harga pokok (Edisi Kedua)*. Yogyakarta: BPEF.