



Penentuan Harga Jual Pada Seblak Ceu Yani dengan Menghitung Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing

Azzahra Zaliany^{1*}, Dwi Setyaningrum², Purwanti³

¹⁻³ Universitas Pelita Bangsa, Indonesia

Alamat: Jalan Inspeksi Kali Malang - Tegal Danas, Cikarang, Cibatu, Cikarang Sel., Bekasi, Jawa Barat 17530, Indonesia

Korespondensi penulis: azzahrazaliany3@gmail.com

Abstract. *UKM Seblak Ceu Yani research uses qualitative descriptive methodology. Specifically, by conducting interviews and observations of business actors and collecting financial information such as production costs, fixed costs, and sales figures. The purpose of this study is to use the whole costing approach to analyze production costs in order to determine selling prices. In order to determine selling prices at UKM Seblak Ceu Yani, this study will use the whole costing approach to analyze production costs. The Full Costing method, which accounts for all production costs, including direct labour, raw material costs, and fixed and variable factory overhead expenses, is the methodology employed in this study. The study's findings show that there is a difference in selling prices at UKM Seblak Ceu Yani when the Full Costing approach is used to determine the selling price. This distinction is.*

Keywords: 3- Full Costing, Cost of Production, SME

Abstrak. Penelitian UKM Seblak Ceu Yani menggunakan metodologi deskriptif kualitatif. Secara spesifik, dengan melakukan wawancara dan observasi terhadap pelaku usaha serta mengumpulkan informasi keuangan seperti biaya produksi, biaya tetap, dan angka penjualan. Tujuan dari penelitian ini adalah menggunakan metode full costing untuk menganalisis biaya produksi untuk menetapkan harga jual. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode full costing yang memperhitungkan semua biaya produksi, meliputi biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku, dan biaya overhead pabrik tetap dan variabel. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan harga jual pada UKM Seblak Ceu Yani ketika menggunakan metode full costing untuk menentukan harga jual. Perbedaan ini disebabkan oleh harga jual akhir serta margin keuntungan yang diperoleh oleh UKM tersebut.

Kata kunci: Full Costing, Harga Pokok Produksi, UKM

1. LATAR BELAKANG

Saat ini, perkembangan ekonomi di Indonesia turut mendorong meningkatnya agar produk yang mereka tawarkan mampu bersaing di pasar. Persaingan antara usaha kecil dan besar di berbagai bidang membuat para pelaku usaha harus menggunakan pendekatan dan strategi yang tepat untuk mengatasinya. Oleh karena itu, dalam menghadapi persaingan bisnis, dibutuhkan kreativitas dan pemikiran yang inovatif agar kegiatan usaha dapat bertahan dan bersaing dengan produk dari pengusaha lainnya.

Salah satu sektor industri yang memberikan kontribusi signifikan terhadap perluasan perekonomian nasional adalah usaha kecil dan menengah (UKM). Peran UKM di Indonesia sangat signifikan, karena semakin banyak masyarakat yang memulai usaha sendiri atau membangun UKM. Kondisi ini membantu mengurangi angka pengangguran serta menyediakan pekerjaan baru bagi lingkungan sekitar.

Mampu bersaing dengan pelaku usaha lain dan memperoleh keuntungan sebesar-besarnya tentu menjadi tujuan setiap pelaku usaha. Agar produk tetap memiliki daya saing dan memperoleh keuntungan yang maksimal, maka harga jual harus ditetapkan dengan tepat. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengelola biaya produksi seefisien mungkin. Pengelolaan ini mencakup perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), yang menjadi dasar dalam menentukan harga jual produk. HPP merupakan komponen penting yang harus diperhatikan oleh pelaku usaha agar penetapan harga jual dapat dilakukan secara akurat.

Harga pokok produksi mencakup tiga komponen utama, yaitu tenaga kerja langsung, input bahan baku langsung, dan biaya overhead untuk pabrik. Saat menentukan biaya produksi yang terkait dengan siklus akuntansi biaya, langkah pertama adalah mencatat biaya bahan baku, kemudian biaya tersebut dimasukkan ke dalam proses produksi. Setelah itu, dicatat biaya tenaga kerja langsung serta biaya overhead pabrik yang digunakan selama proses produksi, hingga akhirnya diperoleh perhitungan harga pokok produksi secara menyeluruh. Dalam menghitung elemen-elemen biaya pada harga pokok produksi, terdapat dua metode yang dapat digunakan, yaitu metode full costing dan variable costing.

UKM Seblak Ceu Yani merupakan usaha di bidang makanan yang masih menggunakan cara sederhana dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jualnya, yang sebagian besar berdasarkan pengalaman pribadi dalam menjalankan usaha. Perhitungan biaya produksi yang dilakukan belum memasukkan komponen biaya secara rinci dan belum menggunakan metode full costing, sehingga menyebabkan hasil perhitungannya kurang akurat. Oleh sebab itu, UKM Seblak Ceu Yani perlu menerapkan metode akuntansi biaya untuk membantu pelaku bisnis memahami apakah perusahaan mereka menguntungkan atau merugi, serta dapat menghitung harga pokok produksi secara tepat guna menentukan harga jual yang sesuai.

Penelitian ini difokuskan pada periode April 2025, karena pada bulan tersebut terjadi peningkatan penjualan dibandingkan periode sebelumnya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode full costing, yang mencakup perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung serta biaya overhead tetap dan variabel SY Nofiani, K Komariah, A Syamsudin (2022).

2. KAJIAN TEORITIS

Analisis Akuntansi Biaya

Analisis akuntansi biaya merupakan kajian yang penting dalam dunia bisnis, terutama dalam membantu manajemen dalam pengambilan keputusan. Menurut Carter dan Usry, akuntansi biaya adalah proses penghitungan biaya yang bertujuan untuk mendukung aktivitas perencanaan, pengendalian, perbaikan kualitas dan efisiensi, serta pembuatan keputusan yang bersifat rutin maupun strategis. Pendapat ini menekankan pentingnya akuntansi biaya dalam aspek operasional dan strategis perusahaan. Sementara itu, R.A. Supriyono menjelaskan bahwa akuntansi biaya adalah cabang dari akuntansi yang berfungsi sebagai alat manajemen dalam memantau dan menekan transaksi biaya secara sistematis, serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya. Hal ini menunjukkan bahwa akuntansi biaya juga berperan sebagai alat kontrol dalam pengelolaan keuangan perusahaan. Selanjutnya, Rayburn menambahkan bahwa akuntansi biaya bertujuan untuk mengidentifikasi, mengukur, melaporkan, dan menganalisis seluruh unsur biaya, baik yang bersifat langsung maupun tidak langsung, yang berkaitan dengan proses produksi dan pemasaran barang dan jasa. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya merupakan sistem yang terintegrasi untuk menghasilkan informasi biaya yang akurat sebagai dasar pengambilan keputusan dalam pengelolaan perusahaan.

Tujuan Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya memiliki beberapa tujuan utama yang sangat penting dalam pengelolaan keuangan dan operasional perusahaan. Salah satu tujuan utamanya adalah sebagai alat untuk pengendalian biaya, yaitu mengontrol pengeluaran melalui penentuan biaya yang diperlukan serta pelaksanaan proses produksi untuk setiap unit barang atau jasa yang dihasilkan. Dengan pengendalian ini, perusahaan dapat menghindari pemborosan dan meningkatkan efisiensi operasional. Selain itu, akuntansi biaya juga bertujuan untuk menentukan biaya suatu produk atau layanan, yakni mengetahui berapa besar biaya yang harus dibebankan pada barang atau jasa agar perusahaan dapat memenuhi permintaan pasar secara optimal. Penetapan biaya ini biasanya dilakukan melalui metode desain akuntansi biaya yang disesuaikan dengan standar akuntansi keuangan yang berlaku. Tujuan lainnya adalah untuk mendukung pengambilan keputusan, karena data yang dihasilkan dari akuntansi biaya sangat penting dalam menyusun strategi dan kebijakan perusahaan di masa depan. Dengan informasi biaya yang akurat, manajemen dapat membuat keputusan yang lebih tepat terkait produksi, harga jual, efisiensi, hingga investasi.

Penggolongan Biaya

Dalam akuntansi biaya, terdapat berbagai cara untuk mengklasifikasikan biaya, yang bertujuan untuk menyesuaikan informasi biaya dengan kebutuhan manajerial dan pengambilan keputusan. Prinsip yang mendasari klasifikasi ini dikenal sebagai "biaya yang berbeda untuk tujuan yang berbeda," yang menegaskan bahwa pengelompokan biaya dapat dimodifikasi sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai (SY Nofiani, K Komariah, & A Syamsudin, 2022). Salah satu cara klasifikasi adalah berdasarkan sifatnya. Pertama, klasifikasi biaya berdasarkan objek pengeluaran, di mana biaya dikelompokkan sesuai dengan item atau objek tertentu, misalnya seluruh biaya yang berkaitan dengan penggunaan bahan bakar dimasukkan ke dalam kategori biaya bahan bakar. Kedua, klasifikasi berdasarkan fungsi utama dalam perusahaan, khususnya pada perusahaan manufaktur yang meliputi biaya produksi, biaya pemasaran, dan biaya administrasi serta umum. Biaya produksi melibatkan pengeluaran yang dibutuhkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi, termasuk bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik seperti penyusutan mesin dan gaji karyawan. Biaya pemasaran mencakup pengeluaran untuk promosi, iklan, dan pengiriman produk. Sementara itu, biaya administrasi dan umum melibatkan gaji staf administrasi, keuangan, dan biaya operasional lainnya seperti audit dan fotokopi (Harun, Manosoh, & Latjandu, 2023).

Biaya juga dapat diklasifikasikan berdasarkan hubungannya dengan objek biaya, yaitu biaya langsung yang secara langsung berkaitan dengan objek tertentu seperti bahan baku, serta biaya tidak langsung yang manfaatnya digunakan oleh lebih dari satu objek atau departemen. Kemudian, klasifikasi berdasarkan perilaku terhadap perubahan volume aktivitas membagi biaya menjadi beberapa jenis: biaya variabel yang berubah proporsional terhadap volume, biaya semi-variabel yang berubah tidak sebanding, biaya semi-tetap yang tetap hingga titik aktivitas tertentu, dan biaya tetap yang tidak berubah dalam kisaran aktivitas tertentu, seperti gaji direktur. Terakhir, klasifikasi dilakukan berdasarkan jangka waktu manfaatnya, yakni pengeluaran modal (*capital expenditures*) yang manfaatnya dirasakan lebih dari satu periode dan dicatat sebagai aset, serta pengeluaran pendapatan (*revenue expenditures*) yang manfaatnya hanya untuk satu periode akuntansi dan langsung dicatat sebagai beban. Klasifikasi ini penting untuk memastikan akurasi dalam pencatatan, pelaporan, serta pengambilan keputusan yang berbasis informasi biaya.

3. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif, di mana peneliti berfokus pada pengumpulan data biaya-biaya produksi yang dikeluarkan oleh Seblak Ceu Yani untuk kemudian dianalisis guna menentukan harga pokok produksi secara menyeluruh. Metode full costing digunakan karena mencakup seluruh biaya produksi, baik biaya tetap maupun variabel, seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Data diperoleh melalui observasi langsung, wawancara dengan pemilik usaha, serta dokumentasi terkait proses produksi dan pengeluaran. Hasil dari perhitungan harga pokok produksi ini menjadi dasar untuk menetapkan harga jual yang tepat agar perusahaan dapat memperoleh keuntungan yang optimal serta bersaing di pasar.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Data Menurut Metode Perusahaan

Berikut ini adalah informasi estimasi produksi seblak UKM Seblak Ceu Yani pada bulan Maret 2025 untuk menentukan biaya produksi.

Tabel 1. Biaya Produksi oleh UKM Seblak Ceu Yani Periode Maret 2025

No	Keterangan	Kebutuhan /hari	Kebutuhan /bulan (30 Hari)	Harga /hari	Jumlah /bulan (30 Hari)
1.	Kerupuk Oren	2 Kg	60 Kg	44000	1320000
2.	Kerupuk Mawar	1 Kg	30 Kg	25000	750000
3.	Kerupuk Rafael	1 Kg	30 Kg	25000	750000
4.	Kerupuk Bawang	1 Kg	30 Kg	25000	750000
5.	Kerupuk Rante	1 Kg	30 Kg	25000	750000
6.	Kerupuk Bunga	1 Kg	30 Kg	25000	750000
7.	Kerupuk Kentang	½ Kg	15 Kg	11000	330000
8.	Kerupuk Keong	1 Kg	30 Kg	22000	660000
9.	Makaroni Bantat	½ Kg	15 Kg	10000	330000
10.	Makaroni Biasa	1 Kg	30 Kg	20000	600000
11.	Makaroni Spiral	½ Kg	15 Kg	10000	300000
12.	Makaroni Tebal	½ Kg	15 Kg	10000	300000
13.	Mie Kuning	2 Pack	60 Pack	20000	600000
14.	Indomie	8 Bungkus	240 Bungkus	24000	720000
15.	Kuetiaw	5 Bungkus	150 Bungkus	25000	750000
16.	Mie Gelosor	1 Kg	30 Kg	10000	300000
17.	Sawi Hijau	3 Kg	90 Kg	24000	720000
18.	Pakcoy	1 Kg	30 Kg	10000	300000
19.	Sawi Putih	2 Kg	60 Kg	12000	360000
20.	Kangkung	5 Ikat	150 Ikat	10000	300000
21.	Kol	2 Kg	60 Kg	16000	480000
22.	Jamur Enoki	½ Dus	15 Dus	90000	2700000

*Penentuan Harga Jual Pada Seblak Ceu Yani dengan Menghitung Harga Pokok Produksi
Menggunakan Metode Full Costing*

23.	Jamur Kuping	¼ Kg	7.5 Kg	15000	450000
24.	Telur Ayam	6 Kg	180 Kg	168000	5040000
25.	Telur Puyuh	¼ Kg	7.5 Kg	20000	600000
26.	Bakso Sapi	1 Bungkus	30 Bungkus	24000	720000
27.	Bakso Urat	1 Bungkus	30 Bungkus	30000	900000
28.	Sosis Biasa	1 Bungkus	30 Bungkus	35000	1050000
29.	Sosis Merah	2 Bungkus	60 Bungkus	80000	2400000
30.	Sosis Besar	1 Bungkus	30 Bungkus	29000	870000
31.	Fish Roll	1 Bungkus	30 Bungkus	66000	1980000
32.	Fish Ball	1 Bungkus	30 Bungkus	26000	780000
33.	Salmon Ball	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
34.	Tofu	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
35.	Chikua Mini	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
36.	Chikua Long	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
37.	Dumpling Keju	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
38.	Dumpling Ayam	2 Bungkus	60 Bungkus	56000	1680000
39.	Dumpling Pedas	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
40.	Crab Steak	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
41.	Udang	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
42.	Twister	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
43.	Mini Twister	1 Bungkus	30 Bungkus	26000	780000
44.	Rolade	1 Bungkus	30 Bungkus	22000	660000
45.	Odeng	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
46.	Fish Cake Bulat	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
47.	Fish Cake Panjang	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
48.	Tulang	6 Kg	180 Kg	120000	3600000
49.	Ceker	2 Kg	60 Kg	40000	1200000
50.	Gurilem	¼ Ball	7.5 Ball	30000	900000
51.	Cuangki Tahu	4 Bungkus	120 bungkus	30000	900000
52.	Pangsit Kering	1 Bungkus	30 Bungkus	20000	600000
53.	Cuangki Lidah	¼ Ball	7.5 Ball	50000	1500000
54.	Pilus Cikur	¼ Ball	7.5 Ball	18000	540000
55.	Cirawang	30 Buah	900	30000	900000
56.	Cirawit	30 Buah	900	30000	900000
57.	Cilok Ayam	30 Buah	900	30000	900000
58.	Wongton	30 Buah	900	60000	1800000
59.	Kikil	¼ kg	7.5 Kg	15000	450000
60.	Garam	1 Bungkus	30 Bungkus	7000	210000
61.	Gula	1 Kg	30 Kg	21000	630000
62.	Micin	1/4 Kg	7.5 Kg	15000	450000
63.	Penyedap Rasa	½ Kg	15 Kg	20000	600000
64.	Kencur	2 Kg	60 Kg	100000	3000000
65.	Bawang Putih	1/4	7.5 Kg	30000	900000
66.	Cabai	2 Kg	60 Kg	100000	3000000
67.	Jeruk Limau	1/4	7.5 Kg	20000	600000
68.	Saus Tomat	1 Bungkus	30 Bungkus	8000	240000
69.	Kecap	1 Bungkus	30 Bungkus	3000	90000
70.	Minyak	4 Liter	120 Liter	32000	960000

71.	Bawang Goreng	1 Bungkus	30 Bungkus	5000	150000
72.	Gas Elpiji	4.5 kg	135 Kg	11000	330000
73.	Stearofoam	1/2 Ball	15 Bal	14500	435000
74.	Pelastik Roman Kecil	1 Pack	30 Pack	12000	360000
75.	Pelastik Roman Sedang	1 Pack	30 Pack	12000	360000
76.	Sendok Pelastik	1 Pack	30 Pack	11000	330000
77.	Transportasi	1 Liter	30 Liter	15000	450000
78.	Tisyu	3 Pack	90 Pck	20000	600000
79.	Sewa Lapak	1 Lapak	1 Lapak	70000	2100000
80.	Sewa Tempat Produksi	1 Hari	30 Hari	43500	1305000
81.	Keamanan Gerobag	1 Hari	30 Hari	5000	150000
82.	Gaji Karyawan	3 Orang	3 Orang	240000	7200000
83.	Listrik	1 Hari	30 Hari	50000	1500000
84.	Air	5 Galon	150 Galon	20000	600000
TOTAL				2784000	83550000

Seblak yang dihasilkan berjumlah 116 potong maka biaya produksinya adalah sebesar Rp 24.000 per produk, seperti yang terlihat pada tabel 1 di atas untuk biaya produksi perhari sebesar Rp 2.784.000.

Data Menurut Metode Full Costing

Biaya Bahan Baku

Ini adalah biaya bahan baku untuk periode yang berakhir pada Maret 2025.:

Tabel 2. Biaya Bahan Baku

No	Keterangan	Kebutuhan /Hari	Kebutuhan /Bulan (30 Hari)	Harga /Hari (Rp)	Jumlah Bulan (Rp)
1.	Kerupuk Oren	2 Kg	60 Kg	44000	1320000
2.	Kerupuk Mawar	1 Kg	30 Kg	25000	750000
3.	Kerupuk Rafael	1 Kg	30 Kg	25000	750000
4.	Kerupuk Bawang	1 Kg	30 Kg	25000	750000
5.	Kerupuk Rante	1 Kg	30 Kg	25000	750000
6.	Kerupuk Bunga	1 Kg	30 Kg	25000	750000
7.	Kerupuk Kentang	½ Kg	15 Kg	11000	330000
8.	Kerupuk Keong	1 Kg	30 Kg	22000	660000
9.	Makaroni Bantat	½ Kg	15 Kg	10000	330000
10.	Makaroni Biasa	1 Kg	30 Kg	20000	600000
11.	Makaroni Spiral	½ Kg	15 Kg	10000	300000
12.	Makaroni Tebal	½ Kg	15 Kg	10000	300000
13.	Mie Kuning	2 Pack	60 Pack	20000	600000
14.	Indomie	8 Bungkus	240 Bungkus	24000	720000
15.	Kuetiaw	5 Bungkus	150 Bungkus	25000	750000
16.	Mie Gelosor	1 Kg	30 Kg	10000	300000
17.	Sawi Hijau	3 Kg	90 Kg	24000	720000

*Penentuan Harga Jual Pada Seblak Ceu Yani dengan Menghitung Harga Pokok Produksi
Menggunakan Metode Full Costing*

18.	Pakcoy	1 Kg	30 Kg	10000	300000
19.	Sawi Putih	2 Kg	60 Kg	12000	360000
20.	Kangkung	5 Ikat	150 Ikat	10000	300000
21.	Kol	2 Kg	60 Kg	16000	480000
22.	Jamur Enoki	½ Dus	15 Dus	90000	2700000
23.	Jamur Kuping	¼ Kg	7.5 Kg	15000	450000
24.	Telur Ayam	6 Kg	180 Kg	168000	5040000
25.	Telur Puyuh	¼ Kg	7.5 Kg	20000	600000
26.	Bakso Sapi	1 Bungkus	30 Bungkus	24000	720000
27.	Bakso Urat	1 Bungkus	30 Bungkus	30000	900000
28.	Sosis Biasa	1 Bungkus	30 Bungkus	35000	1050000
29.	Sosis Merah	2 Bungkus	60 Bungkus	80000	2400000
30.	Sosis Besar	1 Bungkus	30 Bungkus	29000	870000
31.	Fish Roll	1 Bungkus	30 Bungkus	66000	1980000
32.	Fish Ball	1 Bungkus	30 Bungkus	26000	780000
33.	Salmon Ball	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
34.	Tofu	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
35.	Chikua Mini	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
36.	Chikua Long	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
37.	Dumpling Keju	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
38.	Dumpling Ayam	2 Bungkus	60 Bungkus	56000	1680000
39.	Dumpling Pedas	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
40.	Crab Steak	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
41.	Udang	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
42.	Twister	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
44.	Rolade	1 Bungkus	30 Bungkus	22000	660000
45.	Odeng	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
46.	Fish Cake Bulat	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
47.	Fish Cake Panjang	1 Bungkus	30 Bungkus	28000	840000
48.	Tulang	6 Kg	180 Kg	120000	3600000
49.	Ceker	2 Kg	60 Kg	40000	1200000
50.	Gurilem	¼ Ball	7.5 Ball	30000	900000
51.	Cuangki Tahu	4 Bungkus	120 bungkus	30000	900000
52.	Pangsit Kering	1 Bungkus	30 Bungkus	20000	600000
53.	Cuangki Lidah	¼ Ball	7.5 Ball	50000	1500000
54.	Pilus Cikur	¼ Ball	7.5 Ball	18000	540000
55.	Cirawang	30 Buah	900	30000	900000
56.	Cirawit	30 Buah	900	30000	900000
57.	Cilok Ayam	30 Buah	900	30000	900000
58.	Wongton	30 Buah	900	60000	1800000
59.	Kikil	¼ kg	7.5 Kg	15000	450000
60.	Garam	1 Bungkus	30 Bungkus	7000	210000
61.	Gula	1 Kg	30 Kg	21000	630000
62.	Micin	1/4 Kg	7.5 Kg	15000	450000
63.	Penyedap Rasa	½ Kg	15 Kg	20000	600000
64.	Kencur	2 Kg	60 Kg	100000	3000000
65.	Bawang Putih	1/4	7.5 Kg	30000	900000
66.	Cabai	2 Kg	60 Kg	100000	3000000

67.	Jeruk Limau	1/4	7.5 Kg	20000	600000
68.	Saus Tomat	1 Bungkus	30 Bungkus	8000	240000
69.	Kecap	1 Bungkus	30 Bungkus	3000	90000
70.	Minyak	4 Liter	120 Liter	32000	960000
71.	Bawang Goreng	1 Bungkus	30 Bungkus	5000	150000
72.	Gas Elpiji	4.5 kg	135 Kg	11000	330000
Total				2271000	68130000

Sumber: UKM Seblak Ceu Yani (Maret 2025)

Dalam tabel diatas terdapat 72 jenis bahan baku yang berbeda dengan total biaya harian sebesar Rp 2.271.000 dan biaya bulanan sebesar Rp 68.130.000.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Ini adalah Biaya Tenaga Kerja periode Maret 2025:

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Keterangan	Kebutuhan /Hari	Kebutuhan /Bulan	Harga /Hari (Rp)	Jumlah /Bulan (Rp)
Gaji Karyawan	3 Orang	3 Orang	240.000	7.200.000

Sumber: UKM Ceu Yani (Maret 2025)

Tabel di atas, menunjukkan biaya tenaga kerja langsung UKM Seblak Ceu Yani terdiri dari 3 (tiga) orang karyawan yang masing-masing menerima gaji setiap bulan sebesar Rp. 2.400.000,00. Sehingga total biaya tenaga kerja langsung UKM Seblak Ceu Yani adalah sebesar Rp 7.200.000.

Biaya Overhead Pabrik

Jumlah biaya yang dikeluarkan oleh suatu bisnis untuk mendukung produksi dari bahan mentah hingga barang akhir berupa Styrofoam, Plastik Roman, Plastik Roman Sedang, Sendok Plastik, Transportasi, Tisu, dan Gas LPG 3kg. Biaya overhead pabrik untuk bulan Maret 2025 tercantum pada tabel 4 dibawah ini.

Tabel 4. Biaya Overhead Pabrik Variable

No	Keterangan	Kebutuhan /Hari	Kebutuhan /Bulan (30 Hari)	Harga /Hari (Rp)	Jumlah /Bulan (Rp)
1.	Stearofoam	1/2 Ball	15 Bal	14500	435000
2.	Pelastik Roman Kecil	1 Pack	30 Pack	11000	330000
3.	Pelastik Roman Sedang	1 Pack	30 Pack	11000	330000
4.	Sendok Plastik	1 Pack	30 Pack	10000	300000
5.	Transportasi	1 Liter	30 Liter	10000	300000
6.	Tisyu	3 Pack	90 Pck	20000	600000
Total				76500	2295000

Sumber: UKM Seblak Ceu Yani (Maret 2025)

Tabel 5. Biaya Overhead Pabrik Tetap

No	Keterangan	Harga /Hari (Rp)	Jumlah /Bulan (Rp)
1.	Sewa Lapak	70000	2100000
2.	Sewa Tempat Produksi	43500	1305000
3.	Keamanan Gerobag	5000	150000
Total		118500	3555000

Tabel 6. menunjukan biaya listrik dan air

No	Keterangan	Harga /Hari (Rp)	Jumlah /Bulan (Rp)
1.	Listrik	50000	1500000
2.	Air	20000	600000
Total		70000	2100000

Sumber: UKM Seblak Ceu Yani (Maret 2025)

Berdasarkan tabel diatas biaya listrik dan air pada UKM Seblak Ceu Yani bulan Maret 2025 sebesar Rp. 2.100.000 .

Biaya Penyusutan Peralatan

Tabel 7. Biaya Penyusutan Peralatan

No	Keterangan	Harga /unit (RP)	Jumlah Unit	Harga Perolehan (Rp)	Umur Ekonomis
1.	Mangkuk	8.000	35	280.000	5
2.	Kerinjang	10.000	30	300.000	3
3.	Box Pelastik	12.000	20	240.000	5
4.	Toples	10.000	18	180.000	5
5.	Nampan	10.000	2	20.000	5
6.	Pisau	10.000	3	30.000	2
7.	Wajan	50.000	7	350.000	5
8.	Panci	60.000	2	120.000	5
9.	Kipas	20.000	2	40.000	3
10.	Gerobag	4.000.0000	1	4.000.000	6
11.	Saung Tempat Makan	3.000.0000	1	30.000.000	2
12.	Capitan	6.000	6	36.000	3
13.	Centong	3.000	6	18.000	4
14.	Spatula	10.000	2	20.000	4
15.	Kompor	350.000	3	1.050.000	5
16.	Tabung gas	180.000	3	540.000	7
17.	Regulator + Selang	100.000	3	300.000	5
18.	Meja	50.000	15	750.000	4
19.	Motor	4.000.000	1	4.000.000	5

Sumber: UKM Seblak Ceu Yani (Maret 2025)

Beban penyusutan UKM Seblak Ceu Yani ditunjukkan pada tabel 7 di atas. Untuk mengatasi masalah perhitungan biaya produksi UKM Seblak Ceu Yani, penulis akan menggunakan metode garis lurus dalam kasus ini. Berikut ini adalah rumusnya:

$$(\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa/Residu} + \text{Umur Ekonomis} = \text{Penyusutan})$$

Perhitungan dengan Metode Garis Lurus pada tabel 8 berikut.

Tabel 8. Perhitungan Biaya Penyusutan

No	Keterangan	Harga Perolehan	Nilai Sisa/Residu	Umur Ekonomis	Biaya Penyusutan Tahunan	Biaya Penyusutan Perbulan
1.	Mangkuk	280.000	0	5	56.000	4.666,66
2.	Kerinjang	300.000	0	4	75.000	6.250
3.	Box Pelastik	240.000	0	5	48.000	4.000
4.	Toples	180.000	0	5	36.000	3.000
5.	Nampan	20.000	0	5	4.000	333,33
6.	Pisau	30.000	0	2	15.000	1.250
7.	Wajan	350.000	0	5	70.000	5.833,33
8.	Panci	120.000	0	5	24.000	2.000
9.	Kipas	40.000	0	3	13.500	1.125
10.	Gerobag	4.000.000	0	6	667.000	55.583,33
11.	Saung Tempat Makan	2.000.000	0	3	667.000	55.583,33
12.	Capitan	36.000	0	3	12.000	1.000
13.	Centong	18.000	0	4	4.500	375
14.	Spatula	20.000	0	4	5.000	416,66
15.	Kompor	1.050.000	0	5	210.000	17.500
16.	Tabung gas	540.000	0	7	77.000	6.416,66
17.	Regulator + Selang	300.000	0	5	60.000	5.000
18.	Meja	750.000	0	4	187.500	15.625
19.	Motor	4.000.000	0	6	667.000	55.583,33

Sumber: Data diambil oleh penulis (2025)

Penulis telah menghitung biaya penyusutan per tahun dan biaya penyusutan per bulan yang diketahui berdasarkan tabel 8 di atas. Kesimpulan yang diambil dari perhitungan pada tabel di atas ditunjukkan pada tabel 9 sebagai berikut.

Tabel 9. Hasil Perhitungan Biaya Penyusutan

No	Keterangan	Biaya Penyusutan /Tahun (Rp)	Biaya Penyusutan /Bulan (Rp)
1.	Mangkuk	56.000	4.666,66
2.	Kerinjang	75.000	6.250
3.	Box Pelastik	48.000	4.000
6.	Pisau	15.000	1.250
7.	Wajan	70.000	5.833,33

Penentuan Harga Jual Pada Seblak Ceu Yani dengan Menghitung Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing

8.	Panci	24.000	2.000
9.	Kipas	13.500	1.125
10.	Gerobag	667.000	55.583,33
11.	Saung Tempat Makan	667.000	55.583,33
12.	Capitan	12.000	1.000
13.	Centong	4.500	375
14.	Spatula	5.000	416,66
15.	Kompor	210.000	17.500
16.	Tabung gas	77.000	6.416,66
17.	Regulator + Selang	60.000	5.000
18.	Meja	187.500	15.625
19.	Motor	667.000	55.583,33

Sumber: Data diolah penulis (2025)

Tabel 9 di atas menunjukkan bahwa biaya penyusutan tahunan adalah sebesar Rp. 2.898.500, dan biaya penyusutan bulanan adalah sebesar Rp. 241.541,66. Berikut total Biaya Produksi dapat dilihat pada tabel 10 di bawah ini.

Tabel 10. Total Biaya Overhead Pabrik

No	Keterangan	Jumlah
1.	Biaya Bahan Penolong	58.500,00
2.	Biaya Listrik dan Air	21.000,00
3.	Biaya Penyusutan	28.985,00
Total BOP		10.848.500

Sumber: Data diolah penulis (2025)

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing

Hasil perhitungan biaya produksi menggunakan Metode *Full Costing* pada tabel 11

Tabel 11. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing

No	Keterangan	Total Biaya
1.	Biaya Bahan Baku	68.130.000
2.	Biaya Tenaga Kerja	7.200.000
3.	Biaya Overhead Pabrik	10.848.500
Total		86.178.500
Jumlah Produksi Seblak/Porsi		3.480

Sumber: UKM Seblak Ceu Yani (Maret 2025)

Tabel 12 membandingkan hasil perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) UKM Seblak Ceu Yani dengan menggunakan Metode Full Costing.

Tabel 12. Perbandingan Hasil Metode Full Costing dengan Perhitungan Harga Pokok Produksi Seblak Ceu Yani

Keterangan	Hasil HPP UKM Seblak Ceu Yani	Hasil HPP Metode Full Costing	Selisih
Seblak	24.000	24.763,79	763,79

Sumber: UKM Seblak Ceu Yani (Maret 2025)

Pembahasan

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode UKM Seblak Ceu Yani dan metode full costing periode Maret 2025. Berdasarkan metode UKM Seblak Ceu Yani, harga pokok produksi per hari adalah Rp. 2.784.500,- untuk 116 porsi seblak yang diproduksi per hari, dan per bulan adalah Rp. 83.535.000,- untuk 3.480 porsi seblak yang diproduksi per bulan. Dengan demikian, biaya produksi per produk dapat dihitung sebesar Rp. 24.000,- per porsi. Dalam perhitungan yang dilakukan UKM Seblak Ceu Yani tidak mengikutsertakan seluruh biaya produksi, tidak seperti metode full costing yang mengikutsertakan seluruh biaya produksi. 72 jenis bahan baku yang berbeda dihitung dengan menggunakan metode *full costing*, dengan biaya Rp. 2.71.000 per hari dan Rp. 68.130.000 setiap bulan. Dengan total biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 7.200.000, masing-masing dari tiga karyawan UKM Seblak Ceu Yani menerima remunerasi sebesar Rp 2.400.000 setiap bulan. Selain itu, terdapat biaya overhead industri harian sebesar Rp 67.000 dan biaya overhead industri bulanan sebesar Rp

2.010.000 yang terkait dengan bahan pembantu. Karena air hanya digunakan untuk mencuci peralatan penjualan dan energi hanya digunakan untuk teras rumah, pengeluaran listrik dan air bulanan sebesar Rp 121.000 kemudian dikalikan dengan 30% sehingga menjadi Rp 36.300. Terakhir, biaya penyusutan peralatan sebesar Rp 87.777,75 per bulan dan Rp 1.053.333,33 per tahun dimasukkan dalam biaya penyusutan peralatan.. Selain itu, seluruh biaya overhead pabrik menjadi Rp. 3.099.633,33 setelah dijumlahkan biaya penyusutan, dimulai dengan biaya bahan pembantu, listrik, dan air. Metode *full costing* digunakan untuk menghitung biaya produksi UKM Seblak Ceu Yani, dan hasilnya ditunjukkan pada tabel 13 di bawah ini.

Tabel 13. Pembahasan Perhitungan Harga Pokok Produksi UKM Seblak Ceu Yani dengan Metode Full Costing

No	Keterangan	Total Biaya
1	Biaya Bahan Baku	68.130.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	7.200.000
3	Biaya Overhead Pabrik	10.848.500
Jumlah		86.178.500
Jumlah Produksi Seblak/Porsi		3.480
Jumlah Harga Pokok Produksi/Porsi		24.763,79

Sumber: UKM Seblak Ceu Yani (Maret 2025)

Berdasarkan tabel 13, total biaya produksi seblak sebanyak 3.480 buah dalam satu bulan (Maret 2025) adalah sebesar Rp. 86.178.500. Jika jumlah tersebut dibagi dengan jumlah produksi, maka jumlah produksi/porsi untuk biaya pembuatan seblak adalah sebesar Rp. 24.763,94. Berikut ini adalah perbandingan biaya produksi pada tabel 14.

Tabel 14. Perbandingan Harga Pokok Produksi UKM Seblak Ceu Yani dengan Metode Full Costing

Keterangan	Hail HPP UKM Seblak Ceu Yani	Hasil HPP Metode Full Costing	Selisih
Seblak	24.000	24.763,79	763,79

Sumber: UKM Seblak Ceu Yani (Maret 2025)

Tabel 14 membandingkan biaya produksi dengan menggunakan perhitungan UKM Seblak Ceu Yani dan metode *full costing*. Dalam tabel 13 biaya produksi dengan Metode UKM Seblak Ceu Yani menghasilkan Rp. 24.000/porsi sedangkan dengan metode *full costing* biaya produksinya adalah Rp 24.763,79/porsi sehingga terjadi selisih Rp 763,79/porsi. Berdasarkan hasil perbandingan antara metode UKM Seblak Ceu Yani dengan metode full costing, metode UKM Seblak Ceu Yani hanya memperhitungkan biaya bahan baku dan sedikit biaya overhead pabrik dalam perhitungan biaya produksi. Karena mereka tidak sepenuhnya memperhitungkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, maka biaya produksi akhir tidak optimal. Jadi semua biaya produksi, termasuk biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku, dan biaya overhead pabrik, dibebankan dalam perhitungan biaya produksi dengan menggunakan *metode full costing*.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, penulis menyimpulkan bahwa perhitungan biaya produksi pada UKM Seblak Ceu Yani menghasilkan biaya produksi sebesar Rp24.000 per porsi apabila hanya memperhitungkan biaya bahan baku saja. Namun, karena tidak semua komponen biaya produksi dimasukkan, maka nilai tersebut cenderung lebih rendah dari yang seharusnya. Selanjutnya, saat menggunakan metode full costing yang mencakup seluruh elemen biaya seperti biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, diperoleh hasil biaya produksi sebesar Rp24.763,79 per porsi. Dengan demikian, metode full costing memberikan gambaran biaya produksi yang lebih lengkap dan akurat. Terdapat selisih sebesar Rp763,79 antara perhitungan biaya produksi versi UKM Seblak Ceu Yani dan metode full costing, yang menunjukkan pentingnya penggunaan metode yang menyeluruh dalam menentukan harga pokok produksi.

Penulis dapat memberikan rekomendasi kepada UKM Seblak Ceu Yani berdasarkan hasil penelitian terdahulu untuk menyempurnakan atau mengevaluasi kembali perhitungan biaya produksi. Dengan menggunakan metode *whole costing* yang sudah memperhitungkan semua biaya overhead pabrik, maka perhitungan biaya produksi dapat dilakukan secara

lebih teliti dan cermat. Karena dengan menggunakan pendekatan whole costing akan mengakibatkan biaya yang dikeluarkan menjadi lebih besar, yang pada akhirnya akan berdampak pada laba dan harga jual yang lebih tinggi. Dalam menentukan harga pokok produksi, sebaiknya peneliti selanjutnya memperhatikan perbedaan antara pendekatan UKM Seblak Ceu Yani dengan metode full costing. Artinya, harga pokok produksi sebaiknya diperbaiki, ditinjau ulang, dan dihitung ulang secara detail agar tidak terjadi kerugian dalam penentuan harga jual dan usaha memperoleh keuntungan atau manfaat yang maksimal.

DAFTAR REFERENSI

- Abdul Ghofur Dan Sutri Handayani (2019). Pemanfaatan Metode *Full Costing* Dengan *Cost Plus Pricing* Untuk Menetapkan Harga Jual Pada Ud. Lyly Bakery Lamongan. *Jurnal Akuntansi*, Volume 15, Edisi 1.
- Fadli, I. N., & Ramayanti, R. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi*, 7(2), 148-161.
- Harefa, P. R. A., Zebua, S., & Bawamenewi, A. (2022). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi*, 1(2), 218-223.
- Harun, M., Manosoh, H., & Latjandu, L. D. (2023). *Analysis Of Production Costs Using The Variable Costing Method In Determining The Cost Of Production Per Type Of Product At Ud Lyvia Nusa Boga*. *Going Concern : Jurnal Riset Akuntansi*, 18(2),
- I Gede Sudi Adnyana Dan Sintia Anggreani (2020). Di Ukm Tahu An Anugrah, Bogor, Biaya Produksi Dihitung Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Untuk Menentukan Harga Jual.
- Maghfirah, M., & BZ, F. S. (2016). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode full costing pada UMKM Kota Banda Aceh. *Jurnal ilmiah mahasiswa ekonomi akuntansi*, 1(2), 59-70.
- Nadia Astuti, Suherman, A., & Eriswanto, E. (2020). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi . *Jurnal Akuntansi Dan Ekonomika*, 10(2), 214-220. <https://doi.org/10.37859/Jae.V10i2.2058>
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of applied managerial accounting*, 4(2), 248-253.
- Rizka Ramayanti Dan Ilham Nurizki Fadli (2020). Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Ukm Prabu Digital Printing). *Jurnal Akuntansi*, Volume 7, Edisi 2.

- Sinta Sukma Watini Dan Eko Purwantoro (2020). Pemanfaatan Metode Full Costing Untuk Menganalisis Biaya Produksi Dan Penentuan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit). Vol. 4, No. 2
- Slat, A. H. (2013). Analisis harga pokok produk dengan metode full costing dan penentuan harga jual. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 1(3).
- Sukma, Eko, Dan Purwanto "Analisis Biaya Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Dalam Penentuan Harga Jual," Sinta Watini, 2020. *Applied Managerial Accounting Journal* 4(2):248–53.Doi:10.30871/Jama.V4i2.2402.
- Sulistiani, H., Yanti, E. E., & Gunawan, R. D. (2021). Penerapan Metode Full Costing pada Sistem Informasi Akuntansi Biaya Produksi (Studi Kasus: Konveksi Serasi Bandar Lampung). *J. Ilm. Sist. Inf. Akunt*, 1(1), 35-47.
- Syamsudin A, Komariah K, Dan Sy Nofiani (2022). Analisis Penetapan Biaya Produksi Umkm Sehi Kerpik Menggunakan Metode *Full Costing*. *Journal Of Manajemen And Bussines* (Jomb)
- Widya Ais Sahla, S.E., M.Sc., Ak (2020). Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produk.