

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM CHICKEN KATSU KARAWANG DENGAN METODE FULL COSTING

Hani Itanova, Flora Oktayovie Nuzulul Ramadhina, Kholida Atiyatul Maula
Fakultas Ekonomi, Universitas Singaperbangsa
Karawang

Email: 2210631030100@student.unsika.ac.id, 2210631030095@student.unsika.ac.id,
kholida.maula@fe.unsika.ac.id

ABSTRAK: Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting bagi seluruh usaha. Namun, masih banyak usahawan yang tidak menghitung secara rinci mengenai harga pokok penjualan. Hal ini bisa menyebabkan salah tafsir terhadap anggapan untung atau rugi suatu usaha. Penelitian ini berfokus untuk menghitung harga pokok produksi di salah satu UMKM Chicken Katsu Karawang. Dengan adanya perhitungan dan perbandingan dari perhitungan HPP metode full costing dan HPP perkiraan usaha, maka diharapkan bisa membantu menetapkan harga jual produk yang sesuai. Penelitian ini menggunakan metode wawancara, observasi, dan kepustakaan. Dengan metode full costing, hasil perhitungan HPP yaitu Rp652,- lebih tinggi per produk. Sehingga terjadi perbedaan asumsi keuntungan. Maka dari itu, UMKM Chicken Katsu disarankan untuk menghitung semua biaya bahan baku, biaya overhead variabel dan biaya tetap secara rinci serta menerapkan metode full costing sebagai metode perhitungan usaha demi mengetahui harga pokok penjualan yang sebenarnya.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, UMKM, Full Costing, Harga Jual

ABSTRACT: *The calculation of the cost of goods produced is very important for all businesses. However, there are still many entrepreneurs who do not calculate in detail the cost of goods sold. This can cause misinterpretation of the assumption of profit or loss of a business. This research focuses on calculating the cost of goods produced in one of the Chicken Katsu Karawang MSMEs. With the calculation and comparison of the calculation of COGS of the full costing method and the estimated COGS of the business, it is hoped that it can help determine the appropriate product selling price. This research uses interviews, observations, and literature. With the full costing method, the result of the COGS calculation is Rp652, - higher per product. So that there are differences in profit assumptions. Therefore, Chicken Katsu MSMEs are advised to calculate all raw material costs, variable overhead costs and fixed costs in detail and apply the full costing method as a business calculation method in order to determine the actual cost of goods sold.*

Keywords: *Cost of Goods Manufactured, MSME, Full Costing, Selling Price*

PENDAHULUAN

UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) merupakan tulang punggung ekonomi di banyak negara. Hal itu dikarenakan UMKM berkontribusi secara signifikan terhadap penciptaan lapangan kerja, pertumbuhan ekonomi, dan pendapatan nasional. Dikutip dari situs resmi Kementerian Keuangan RI Direktorat Jenderal Perbendaharaan, "Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, kontribusi UMKM terhadap PDB Nasional sebesar 60,5%." Hal ini menunjukkan bahwa UMKM yang ada di Indonesia sangat potensial untuk dikembangkan sehingga dapat berkontribusi lebih besar lagi bagi perekonomian.

Saat ini, UMKM seringkali tidak tepat dalam menentukan harga jual. Hal ini disebabkan kurangnya pengetahuan akan pasar, perhitungan harga pokok produk yang tidak akurat, kurangnya strategi penentuan harga, dan persaingan yang cukup sulit. Mengingat persaingan yang intensif dalam dunia bisnis, UMKM dituntut untuk meminimalisir biaya produksi agar dapat menetapkan harga jual yang sesuai.

Biaya produksi merupakan total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam proses menghasilkan barang atau jasa. Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik (Siswanto, 2023). Ketiga komponen ini merupakan faktor utama yang harus dipertimbangkan dalam perhitungan harga pokok produksi. Menghitung biaya produksi memerlukan akuntansi biaya, tujuannya adalah untuk mengetahui biaya apa saja yang sudah dikeluarkan sehingga bisa diperhitungkan dalam penentuan biaya produksi.

UMKM Chicken Katsu Karawang adalah sebuah usaha kecil menengah yang bergerak pada bidang industri makanan. Usaha ini tidak sepenuhnya memperhatikan biaya produksi dan

biaya bahan baku secara menyeluruh, sehingga banyak biaya overhead dalam produksi yang tidak diperhitungkan dalam perhitungan biaya produksi chicken katsu. Agar UMKM dapat menghitung biaya produksi dengan tepat, UMKM dapat menggunakan akuntansi biaya total (metode full costing) yang memperhitungkan semua biaya, baik biaya tetap maupun biaya variabel. Berdasarkan dasar pemikiran di atas, penelitian ini bertujuan menganalisis perhitungan harga pokok produksi pada umkm chicken katsu karawang dengan metode full costing.

METODE

Dalam penelitian ini, metode yang diterapkan yaitu analisis kuantitatif yang bermaksud untuk mengkalkulasikan seluruh harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Fokus objek penelitian yaitu pada salah satu UMKM Chicken Katsu yang terletak di Sukaluyu, Telukjambe Timur, Karawang, Jawa Barat.

Sumber data yang digunakan adalah data primer, yaitu data yang diperoleh dari hasil survei lapangan secara original (Slat, 2013, 114). Tahapan pengumpulan data primer memiliki peran yang sangat krusial dalam penelitian, mengingat tujuan utamanya adalah untuk memperoleh data secara langsung. Dalam konteks ini, cara yang dipilih untuk mengumpulkan data primer yaitu melalui wawancara langsung dengan pemilik UMKM dan melakukan observasi ke tempat usaha tersebut. Pertanyaan dalam wawancara berfokus pada informasi umum UMKM, biaya yang dikeluarkan, jumlah produk yang didapat diproduksi, dan harga jual pada produk yang ditetapkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penetapan pada harga pokok produksi secara tepat adalah suatu hal yang cukup penting bagi setiap UMKM. Tujuannya adalah agar pemilik usaha dapat mengetahui dengan jelas biaya apa saja yang terlibat pada saat memproduksi sebuah produk dan menetapkan harga jual yang sesuai untuk memperoleh keuntungan yang memadai. Dalam sesi wawancara penelitian, pemilik UMKM Chicken Katsu mengungkapkan bahwa mereka belum melakukan perhitungan secara rinci terkait biaya yang

dikeluarkan setiap harinya. Alasannya adalah karena usaha tersebut baru saja pindah ke lokasi yang baru dan masih harus menyesuaikan diri dengan kondisi pasar yang berbeda. Harga penjualan produk yang ditetapkan oleh pemilik usaha yaitu sebesar 10.000 rupiah per produk. Biaya-biaya produksi yang terdapat pada UMKM Chicken Katsu meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Berikut tabel dari perhitungan biaya produksi menurut UMKM Chicken Katsu:

Tabel 1 Perhitungan Omzet dari UMKM Chicken Katsu

Harga Pokok Produksi satuan produk	Rp10.000
Jumlah produksi produk harian	350
Omzet yang didapatkan dalam satu hari	Rp3.500.000

Tabel 2 Perhitungan Perkiraan Biaya dari UMKM Chicken Katsu

Keterangan	Unit / hari	Harga/Unit	Total/hari
Biaya Bahan Baku			
Ayam	30	Rp47.000	Rp1.410.000
Beras	1	Rp350.000	Rp350.000
Tepung Terigu	5	Rp13.000	Rp65.000
Tepung Roti	8	Rp15.000	Rp120.000
Telur	87	Rp2.000	Rp174.000
Cabe hijau	4	Rp35.000	Rp140.000
Minyak	5	Rp20.000	Rp100.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung			
	2	Rp80.000	Rp160.000
Biaya Overhead Pabrik:			
- Biaya tenaga kerja tidak langsung	3	Rp80.000	Rp240.000
- Biaya gas	0,5	Rp20.000	Rp10.000
- Biaya pengemasan (Styrofoam)	350	Rp230	Rp80.500
- Biaya bahan penolong			
1. Saos			Rp70.000

2. Salad	Rp70.000
Total Biaya Produksi per hari	Rp2.989.500
Total produk yang dihasilkan	350
Harga Pokok Produk	Rp8.541

Berdasarkan tabel 2, dapat dihitung bahwa keuntungan per produk adalah sebesar Rp1.459, yang berarti dalam sehari dapat menghasilkan keuntungan sebesar Rp510.650. Namun setelah dilakukan analisis, teridentifikasi bahwa keseluruhan biaya produksi belum diikutsertakan pada perhitungan tersebut. Hal ini menyebabkan adanya perbedaan pemahaman mengenai keuntungan yang diperoleh. Biaya-biaya yang belum terhitung yaitu biaya bahan baku secara keseluruhan dan seluruh biaya overhead. Oleh karena itu, sangat penting untuk menghitung juga HPP berdasarkan metode full costing agar bisa mengetahui HPP yang sebenarnya.

Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut Metode *Full Costing*

Mulyadi (2005:17) menjelaskan bahwa “*full costing* merupakan metode penentuan kos produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap”. Dengan pengertian lain, metode ini ialah sebuah pendekatan dengan mengakomodasi seluruh elemen biaya-

biaya produksi untuk menghitung harga pokok produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik baik tetap maupun variabel.

Pendekatan ini memungkinkan manajemen perusahaan untuk memiliki gambaran yang lebih komprehensif mengenai biaya produksi dan memastikan bahwa seluruh biaya yang terkait dengan proses produksi diakomodasi secara akurat. Dengan demikian, metode full costing membantu perusahaan agar dapat mengambil keputusan yang lebih baik dalam perencanaan dan pengendalian biaya, serta menetapkan harga jual yang lebih tepat.

Perhitungan Biaya Bahan Baku

Dalam rangka menghitung biaya produksi dengan akurat, kami telah melakukan analisis mendalam terhadap semua faktor yang mempengaruhi pengeluaran bahan baku. Hasil dari analisis tersebut menunjukkan bahwa biaya-biaya bahan baku keseluruhan yang diestimasi untuk UMKM Chicken Katsu yaitu:

Tabel 3 Perincian Biaya Bahan Baku Usaha

Keterangan	Unit / hari	Harga/Unit	Total/hari
Ayam	30	Rp47.000	Rp1.410.000
Beras	1	Rp350.000	Rp350.000
Tepung Terigu	5	Rp13.000	Rp65.000
Tepung Roti	8	Rp15.000	Rp120.000
Telur	87	Rp2.000	Rp174.000

Cabe hijau	4	Rp35.000	Rp140.000
Minyak	5	Rp20.000	Rp100.000
Air	1	Rp16.000	Rp16.000
Merica Bubuk	2	Rp10.000	Rp20.000
Garam	3	Rp3.500	Rp10.500
Kaldu ayam bubuk	70	Rp500	Rp35.000
Total Biaya Bahan Baku		Rp6.973	Rp2.440.500

Dengan menerapkan Metode Full Costing, teridentifikasi beberapa tambahan rincian bahan baku yang belum dimasukkan di Metode Perkiraan Usaha, seperti air, merica bubuk, garam, dan kaldu ayam bubuk.

Berdasarkan data yang tercantum pada Tabel 3, perhitungan biaya bahan baku dalam satu hari senilai Rp2.440.500. Oleh karena itu, biaya bahan baku per unit produk kalkulatifnya adalah sebesar Rp6.973,

yang secara proporsional setara dengan 69,73% dari nilai harga penjualan per satuan produk.

Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung

Dalam usaha UMKM Chicken Katsu, terdapat dua orang tenaga kerja yang menjadi bagian dalam produksi produk yang bekerja langsung di bagian dapur.

Tabel 4 Kalkulasi Biaya Tenaga Kerja Langsung Usaha

Keterangan	Orang / hari	Gaji / Orang	Total / hari
Karyawan produksi	2	Rp80.000	Rp160.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp160.000

Perhitungan biaya pada tabel 4 menunjukkan terdapat pengeluaran biaya untuk gaji per hari sebesar Rp160.000. Dalam sebulan, pengeluaran gaji yang diberikan yaitu Rp4.800.000. Pengeluaran gaji tersebut mencakup upah yang diberikan kepada para pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi.

Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik

Dalam perincian perhitungan BOP, UMKM Chicken Katsu dapat membedakan biaya overhead pabrik menjadi dua kategori, yakni biaya

overhead pabrik variabel serta biaya overhead pabrik tetap. Biaya overhead pabrik variabel meliputi biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya listrik, biaya gas, biaya pengemasan, dan biaya bahan penolong. Sementara itu, biaya overhead pabrik yang tetap mencakup biaya sewa ruko serta biaya peralatan. Berikut adalah perhitungan biaya overhead pabrik variabel pada UMKM Chicken Katsu Karawang:

Tabel 5 Kalkulasi Biaya Overhead Pabrik Variabel Usaha

Keterangan	Unit / hari	Harga/Unit	Total/hari
Biaya tenaga kerja tidak langsung	3	Rp80.000	Rp240.000
Biaya listrik			Rp5.000
Biaya gas	0,5	Rp20.000	Rp10.000
Biaya pengemasan (Styrofoam)	350	Rp230	Rp80.500
Biaya pengemasan (plastik)	350	Rp150	Rp52.500
Biaya bahan penolong:			
1. Saos			Rp70.000
2. Salad			Rp70.000
Total Biaya Overhead Pabrik Variabel		Rp1.509	Rp528.000

Selain biaya overhead pabrik variabel, UMKM Chicken Katsu juga

memiliki biaya overhead pabrik tetap yang diuraikan dalam Tabel 6.

Tabel 6 Kalkulasi Biaya Overhead Pabrik Tetap Usaha

Keterangan	Total/hari
Biaya sewa ruko	Rp75.000
Biaya peralatan	Rp13.889
Total Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp88.889

Metode kalkulasi tersebut dilakukan dengan cara menambahkan keseluruhan biaya yang terkait. Untuk biaya sewa ruko, total biaya selama satu tahun adalah sebesar Rp27.000.000, yang kemudian dibagi dengan jumlah hari dalam setahun. Sedangkan biaya peralatan yang meliputi gerobak, penggorengan, ulekan, dan lain-lain, diestimasikan sebesar Rp5.000.000 untuk periode satu tahun. Oleh karena itu, dalam perhitungan harian, biaya tersebut sekitar Rp13.889.

Setelah memperoleh nilai untuk setiap komponen biaya yang tercakup

pada metode *full costing*, langkah berikutnya yaitu menjumlahkan biaya-biaya yang tertera dan membagi dengan total unit produk yang diproduksi untuk mendapatkan HPP yang sesuai dengan perhitungan sesuai metode *full costing*. Berikut ialah tabel rincian kalkulasi HPP Metode *full costing* pada UMKM Chicken Katsu Karawang.

Tabel 7 Kalkulasi HPP Metode Full Costing Produk Chicken Katsu

Keterangan	Harga / Hari	Harga / Bulan
Biaya Bahan Baku	Rp2.440.500	Rp73.215.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp160.000	Rp4.800.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp528.000	Rp15.840.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp88.889	Rp2.666.670
Total Biaya	Rp3.217.389	Rp96.521.670
Jumlah produk yang diproduksi	Rp350	Rp10.500
Harga Pokok Produksi per produk	Rp9.193	Rp9.193

Berdasarkan tabel yang disajikan, perhitungan dilakukan dengan menerapkan metode *full costing* yaitu menghitung semua komponen biaya produksi agar mendapatkan total biaya keseluruhan yang dikeluarkan, setelah itu dibagi dengan total produk dalam periode tertentu.

Dari seluruh perhitungan hasil harga pokok produksi baik menurut perusahaan maupun metode *full costing*, dapat dilakukan komparasi

terhadap biaya HPP akhir untuk mengetahui perbedaan yang relevan. Informasi ini membantu pemilik dalam menetapkan harga jual yang sesuai untuk produk Chicken Katsu. Berikut komparasi biaya antara penerapan metode perusahaan dan metode *full costing* pada UMKM Chicken Katsu Karawang:

Tabel 8 Komparasi HPP dan Keuntungan

	Metode Perkiraan UMKM	Metode <i>Full Costing</i>
Omzet dalam satu hari	Rp3.500.000	Rp3.500.000
Jumlah produk dalam satu hari	350	350
Harga Jual Produk	Rp10.000	Rp 10.000
Harga pokok produksi	Rp8.541	Rp 9.193
Keuntungan per produk	Rp1.459	Rp807

Dengan mengacu pada tabel 8, harga pokok produksi yang didapatkan dengan perhitungan metode *full costing* yaitu Rp9.193 sedangkan harga pokok produksi yang dihasilkan menurut metode perusahaan yaitu Rp8.541. Dalam hal ini tertera selisih atas perbedaan perhitungan harga pokok produksi sebesar $Rp9.193 - Rp8.541 = Rp652$.

Perbedaan harga antara hasil dari perhitungan dari harga pokok

produksi yang diterapkan berdasarkan metode perusahaan dan metode *full costing* dikarenakan metode *full costing* menghitung secara rinci keseluruhan unsur biaya termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik yang bersifat tetap maupun variabel. Sementara itu, metode perusahaan dalam UMKM belum memasukkan seluruh biaya bahan baku dan biaya overhead pabrik

sehingga menghasilkan nilai harga pokok produksi yang lebih rendah. Maka dari itu, perhitungan dalam harga pokok produksi berdasarkan metode perusahaan terlihat lebih kecil jika dibandingkan bersama metode *full costing*.

Permasalahan ini juga memberikan dampak signifikan terhadap asumsi mengenai keuntungan. Dalam Metode Perkiraan Usaha, keuntungan diestimasi sebesar Rp1.459, sedangkan dalam Metode Full Costing, keuntungan diestimasi sebesar Rp807. Oleh karena itu, selisihnya dapat dihitung sebagai $Rp1.459 - Rp807 = Rp652$. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa pada Metode Perkiraan Usaha, angka Rp652 yang sebelumnya dianggap sebagai keuntungan, ternyata tidak dapat diklasifikasikan sebagai keuntungan yang sesungguhnya.

SIMPULAN

Melalui analisis pembahasan yang telah diuraikan, terdapat beberapa poin kesimpulan dari penelitian ini: Melalui perhitungan yang sudah dilakukan, ditemukan bahwa HPP yang didapatkan dengan menerapkan metode *full costing* adalah Rp9.193 sedangkan pada metode UMKM senilai Rp8.541, selisih diantaranya adalah Rp652. Hasil perhitungan tersebut menunjukkan bahwa perhitungan hasil biaya pokok produksi yang digunakan oleh UMKM lebih kecil. Metode *full costing* menghasilkan estimasi harga pokok produksi lebih tinggi jika dibandingkan dengan metode perusahaan dikarenakan pendekatan tersebut mempertimbangkan seluruh aspek biaya sesuai dengan teori yang sebenarnya. Apabila pengusaha merasa mengalami keuntungan yang kurang memadai, maka opsi yang dapat dipertimbangkan adalah menaikkan harga jual produk menjadi Rp12.000, dengan demikian

keuntungan per produk akan meningkat sebesar Rp2.807. Dalam hal ini, diharapkan bahwa dengan peningkatan harga tersebut, pengusaha dapat memperoleh keuntungan sebesar 982.450 rupiah per hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Kontribusi Umkm Dalam Perekonomian Indonesia*. (2023). <https://Djpb.Kemenkeu.Go.Id/Kp pn/Lubuksikaping/Id/Data-Publikasi/Artikel/3134-Kontribusi-Umkm-Dalam-Perekonomian-Indonesia.Html> .
- Marisyah, F. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada Umkm Tempe Pak Rasman Oku Selatan. *Ekonomica Sharia: Jurnal Pemikiran Dan Pengembangan Ekonomi Syariah*, 7(2), 141–152. <https://doi.org/https://doi.org/10.36908/Esha.V7i2.385>
- Maslikah, S., Saskara, I., & Jember, I. (2018). Analisis Ekonomis Kelapa Dalam Di Kecamatan Mendoyo Kabupaten Jember. *E-Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana*, 7(11), 2401–2429. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/Eep/article/view/41785>
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya*. Upp-Stim Ykpn.
- Sarfiah, S., Atmaja, H., & Verawati, D. (2019). Umkm Sebagai Pilar Membangun Ekonomi Bangsa. *Jurnal Rep (Riset Ekonomi Pembangunan)*, 4(2), 1–189. <https://doi.org/10.31002/Rep.V4i2.1952>
- Siswanto, B. (2021). *Manajemen Tenaga Kerja Indonesia: Pendekatan Administrasi Dan Operasional*. Bumi Aksara.
- Slat, A. H. (2013). Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan

Harga Jual. *Jurnal EMBA*, 1,
110–117.

<https://doi.org/https://doi.org/10.35794/emba.1.3.2013.1638>

Vinatra, S. (2023). Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam Kesejahteraan Perekonomian Negara dan Masyarakat. *Jurnal Akuntan Publik*, 1(3), 1–08.
<https://doi.org/https://doi.org/10.59581/jap-widyakarya.v1i3.832>