



JRAK

Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis (e-journal)

p-ISSN: 2407-828X e-ISSN: 2407-8298

Vol. 11, No. 1, Januari 2025

<https://jurnal.plb.ac.id/index.php/JRAK/index>

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* UMKM BAKSO SIDO MANDIRI

Hanifah Silih Maulida¹, Indri Fitria Sari², Khalisa Radhia Tedjawati³, Muhammad Ridho Rahman⁴, Fransiska Xaveriana Sagitario Boko⁵, Intan Maulidhia⁶, Tiar Lina Situngkir⁷

Universitas Singaperbangsa Karawang^{1,2,3,4,5,6,7}

Email: 2310631020113@student.unsika.ac.id¹, 2310631020027@student.unsika.ac.id²,
2310631020120@student.unsika.ac.id³, 2310631020124@student.unsika.ac.id⁴,
2310631020022@student.unsika.ac.id⁵, 2310631020028@student.unsika.ac.id⁶,
tiarlina.situngkir@fe.unsika.ac.id⁷.

ABSTRACT

Analysis for Micro, Small and Medium Enterprises or MSME meatballs using the Full Costing method aims to provide a comprehensive picture of efficiency and cost effectiveness in meatball production. This study was conducted by identifying the cost components involved, ranging from raw materials, labor, to overhead costs such as rent and utilities. This data was collected through interviews with MSME meatballs that were the objects of the study. The results of the analysis show that the application of the Full Costing method can help MSME in determining the right selling price and optimizing cost efficiency.

Keywords: *full costing; cost accounting; MSME; meatballs.*

Pendahuluan

Ekspansi ekonomi Indonesia saat ini secara tidak langsung telah mendorong daya saing antar pelaku usaha di berbagai sektor. Perusahaan harus mengidentifikasi taktik dan teknik yang tepat untuk mempertahankan daya saing produk mereka terhadap para pesaing dan mempertahankan profitabilitas. Setiap perusahaan dan sektor pasti memiliki tujuan yang ingin dicapai, termasuk memaksimalkan laba, mempertahankan daya saing pasar, dan memberikan keuntungan bagi masyarakat luas. Akuntansi biaya

memiliki beberapa tujuan, termasuk penentuan harga pokok, perencanaan biaya, pengendalian biaya, dan menyediakan landasan bagi pengambilan keputusan khusus (Dunia et al., 2019). Manajemen keuangan yang efektif sangat penting dalam menjalankan bisnis, khususnya bagi usaha kecil dan menengah (UMKM). Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berkontribusi secara signifikan terhadap perekonomian nasional dengan menciptakan lapangan kerja dan mendorong pembangunan ekonomi lokal. Usaha Mikro, Kecil, dan

Menengah (UMKM) berdampak signifikan terhadap perekonomian dengan mendorong pertumbuhan ekonomi, menciptakan lapangan kerja, dan meningkatkan inklusi sosial (Vinatra, 2023) dalam (Rahmawati et al., 2024) kendati demikian, berbagai kendala yang dihadapi oleh UMKM sering kali terkait dengan keterbatasan sumber daya, baik yang bersifat finansial maupun manajemen. Salah satu instrumen penting yang dapat membantu UMKM mengatasi kendala tersebut adalah akuntansi biaya. Akuntansi biaya, sebagaimana didefinisikan oleh (Sujarweni, 2020) melibatkan pengelolaan biaya yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan untuk menghasilkan informasi biaya yang membantu manajemen dalam pengambilan keputusan. Data ini mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, serta biaya penyimpanan dan penjualan barang jadi. V. Wiratna Sujarweni (2019) dalam (M. R. Permana et al., 2024) menjelaskan bahwa akuntansi biaya sangat penting bagi kebutuhan bisnis, karena memudahkan identifikasi biaya yang dikeluarkan dalam produksi suatu produk. Selanjutnya, biaya akan dikategorikan ke dalam kelompok-kelompok yang berbeda, dan penyajian pengeluaran ini akan mengikuti format yang telah ditentukan sebelumnya. Mulyadi (2015:8) dalam (Pomantow et al., 2021) menegaskan bahwa secara umum biaya adalah hilangnya sumber daya ekonomi yang dikuantifikasi dalam bentuk uang, yang telah terjadi atau yang diharapkan untuk tujuan tertentu. Biaya dapat didefinisikan sebagai hilangnya sumber daya ekonomi untuk memperoleh aset. Dalam konteks umum, istilah biaya menunjukkan pengorbanan sumber daya ekonomi untuk memperoleh aset. Istilah biaya menunjukkan pengorbanan sumber daya

ekonomi dalam transformasi bahan baku menjadi barang. Biaya dapat dikuantifikasi sebagai jumlah uang yang diperlukan untuk memperoleh produk atau layanan.

Nuersanty et al. (2022), sebagaimana dikutip dalam (Harun et al., 2023) mendefinisikan biaya manufaktur sebagai biaya yang dikeluarkan untuk mengubah sumber daya mentah menjadi produk jadi yang siap dijual. Contohnya termasuk biaya bahan baku, biaya bahan pembantu, biaya tenaga kerja, dan biaya penyusutan untuk mesin dan peralatan. Wardoyo (2016) dalam (Hermalia & Humaidi, 2024) menyatakan bahwa harga pokok produksi (HPP) mencakup semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang (jasa) selama periode yang bersangkutan. Menurut Mulyadi (2016:14) sebagaimana dikutip dalam (Safitry & Muntiah, 2022), Harga Pokok Penjualan (HPP) mencakup biaya-biaya yang terkait dengan transformasi sumber daya mentah menjadi barang jadi yang siap dijual. Untuk memastikan biaya produksi, perusahaan harus mengidentifikasi pendekatan yang tepat untuk kemudian menghasilkan laba yang sesuai dengan harapannya dan memungkinkan persaingan dengan perusahaan lain (B. K. Permana, 2020) dalam biaya produksi produk manufaktur, terdapat dua kategori biaya: biaya produksi dan biaya non-produksi (Mulyadi, 2015:14) sebagaimana dikutip dalam (Fadli & Ramayanti, 2020). Biaya produksi mengacu pada biaya-biaya yang terkait dengan transformasi bahan baku menjadi produk jadi, sedangkan biaya non-produksi berkaitan dengan pengeluaran-pengeluaran yang terkait dengan kegiatan-kegiatan di luar produksi, termasuk pemasaran dan administrasi umum. Tata cara penetapan biaya produksi. Mulyadi (2015:35) dalam (Manein et al., 2020) menyatakan bahwa

pelaku UMKM dapat menentukan biaya produksi secara akurat dengan menggunakan metode *whole costing*. Teknik *whole costing* memperhitungkan semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi (Badriah & Nurwanda, 2019) sebagaimana dikutip dalam (Median & Fauji, 2023)

Penetapan harga yang tepat menjadi tantangan utama bagi sejumlah Usaha Kecil Menengah (UKM) dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Fluktuasi harga yang kecil atau besar akan sangat memengaruhi volume penjualan; dengan demikian, kesalahan dalam menetapkan harga jual dapat mengakibatkan kehilangan pelanggan jika harga ditetapkan terlalu rendah atau tinggi (Seger & Vidiyastutik, 2022). Tanpa analisis biaya produksi yang menyeluruh, harga yang ditetapkan sering kali gagal mewakili biaya sebenarnya, sehingga mengurangi profitabilitas dan membahayakan keberlanjutan perusahaan. Pengusaha UMKM sering menghadapi masalah dalam menetapkan harga jual produk mereka secara tidak benar (Rudiatin & Ramadhan, 2018; Mandasari et al., 2019; Lesmana Putra et al., 2024)). Kesalahan ini muncul akibat pemahaman yang tidak memadai tentang penilaian biaya produksi, yang kemudian menyebabkan kerugian finansial bagi bisnis. Pemahaman yang kurang memadai tentang prosedur akuntansi biaya sering kali menjadi penyebab utama masalah ini (Lesmana Putra et al., 2024). Di Kabupaten Bantul, Yogyakarta, banyak UMKM yang kurang memiliki pengetahuan tentang penyusunan laporan keuangan karena keterbatasan sumber daya dan pelatihan yang kurang. Contohnya, Bakso Sido Mandiri, sebuah UMKM yang berlokasi di Jalan Pleret, Priyan, Potorono, RT.08, Kec. Banguntapan, Kabupaten Bantul, Yogyakarta. Mereka mengolah daging

sapi menjadi produk makanan yang sangat digemari, khususnya bakso, yang merupakan salah satu contoh kekayaan kuliner Indonesia. Di Yogyakarta, bakso telah menjadi komponen penting dari budaya gastronomi kota tersebut, yang memadukan cita rasa tradisional dengan inovasi lokal.

UMKM Bakso Sido Mandiri masih menggunakan pendekatan perhitungan manual dan sederhana. Perhitungan harga produksi hanya mencakup biaya bahan baku produksi, dengan hanya sedikit biaya *overhead* pabrik yang diperhitungkan. Ada potensi kesalahan dalam menetapkan harga jual, yang menyebabkan ketidakakuratan, yang dapat mengakibatkan harga menjadi terlalu tinggi atau murah. Untuk menghindari kesalahan dalam penghitungan biaya produksi, diperlukan metodologi yang tepat, khususnya dengan menggunakan perhitungan *Full Costing* yang dapat digunakan oleh UMKM Bakso Sido Mandiri. Mulyadi (2018:17) sebagaimana dikutip (Harun et al., 2023) mendefinisikan teknik perhitungan biaya lengkap sebagai teknik yang memasukkan semua komponen biaya produksi ke dalam biaya produksi keseluruhan, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel maupun tetap. Penerapan pendekatan *Full Costing* memerlukan pemahaman yang komprehensif tentang struktur biaya dan sistem akuntansi yang efektif. UMKM Bakso Sido Mandiri harus mempersiapkan diri untuk memodifikasi proses perhitungan dan pelaporan biaya, mungkin memerlukan pelatihan atau saran untuk penerapan yang optimal. Prosedur ini bertujuan untuk meningkatkan ketepatan perhitungan biaya, mengoptimalkan harga, dan pada akhirnya mendorong pertumbuhan dan keberlanjutan UMKM Bakso Sido Mandiri. Dengan demikian,

UMKM Bakso Sido Mandiri dapat memperoleh pemahaman yang lebih tepat tentang pengelolaan pendapatan dan laba dari produksi Bakso, sehingga memungkinkan mereka untuk menetapkan harga jual yang lebih sesuai. Hal ini memudahkan pengambilan keputusan strategis, sehingga UMKM Bakso Sido Mandiri dapat meningkatkan efisiensi operasional dan merumuskan rencana bisnis yang unggul untuk memastikan keberlanjutan dan pertumbuhan di tengah persaingan pasar. Penerapan teknik penghitungan biaya secara menyeluruh dan manajemen biaya yang baik akan membekali UMKM Bakso Sido Mandiri dengan instrumen yang diperlukan untuk mengatasi kesulitan perusahaan, mengoptimalkan profitabilitas, dan mengamankan pertumbuhan yang berkelanjutan.

Berbagai metode digunakan untuk menghitung biaya produksi, salah satunya adalah metode *full costing*, yang mengalokasikan semua biaya produksi, baik tetap maupun variabel, ke dalam biaya produk. Namun, terdapat perbedaan dalam pembebanan biaya antara metode *full costing* dan metode lainnya, yang dapat memengaruhi hasil perhitungan biaya. Penelitian (Hasmi, 2020) tentang penentuan biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada pembuatan abon ikan menunjukkan bahwa *full costing* menghasilkan biaya yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode lainnya, hal ini disebabkan oleh perbedaan dalam cara pembebanan biaya tetap dan variabel.

Metode Penelitian

Jenis Dan Sumber Penelitian

Penelitian ini dilakukan di UMKM Bakso Sido Mandiri yang terletak di Jl. Pleret, Mertosan Kulon, Potorono, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa

Yogyakarta. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan analisis kasus untuk mengkaji dan memahami permasalahan yang dihadapi oleh UMKM Bakso. Analisis ini menggabungkan penilaian kualitatif dan kuantitatif dari produsen atau badan usaha. Analisis kasus merupakan metodologi yang banyak digunakan untuk mengkaji fenomena nyata dalam kerangka kehidupan sehari-hari, termasuk kegiatan atau operasi bisnis usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Analisis kasus sangat relevan bagi UMKM Bakso karena memungkinkan peneliti untuk secara langsung menghubungkan teori dengan aplikasi praktis. Metode analisis kasus berfungsi sebagai instrumen pembelajaran bagi pemangku kepentingan lain dalam sektor yang sama, menjadikan penelitian ini bermanfaat tidak hanya bagi UMKM Bakso tetapi juga untuk kemajuan kebijakan dan praktik bisnis yang lebih baik di sektor UMKM secara keseluruhan. Mulyadi (2014:17), sebagaimana dikutip dalam (Yuspyani & Prihanisetyo, 2021) mendefinisikan pendekatan *whole costing* sebagai teknik penghitungan biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel maupun tetap. Strategi ini sangat penting bagi UMKM seperti Bakso Sido Mandiri untuk menetapkan harga jual yang dapat diterima, memastikan tercakupnya biaya produksi, dan tercapainya margin keuntungan yang berkelanjutan. Integrasi metode *Full Costing* dengan teknik pengumpulan data digital, seperti observasi dan wawancara daring, menawarkan strategi yang efisien dan berhasil untuk meneliti UMKM Bakso Sido Mandiri. Metode ini tidak hanya menawarkan penilaian yang tepat terhadap status keuangan dan

operasional UMKM, tetapi juga memfasilitasi pengambilan keputusan yang lebih baik terkait penetapan harga dan strategi bisnis.

Teknik Pengumpulan Data

1. Observasi Daring

Observasi Pengumpulan Data Secara *Online* adalah proses dalam mengumpulkan informasi atau data melalui platform digital dan internet. Observasi daring ini semakin populer, terutama di era saat ini. Pengumpulan data secara online lebih cepat dan murah dibandingkan metode tradisional. Ini memungkinkan kita untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan tanpa mengeluarkan banyak sumber daya. Biasanya observasi daring mencakup berbagai teknik dan alat yang digunakan untuk memperoleh, menyimpan, dan menganalisis data dari berbagai sumber *online* seperti survei, formulir, media sosial, dan aplikasi web. Tujuan utamanya adalah untuk memperoleh data yang akurat, relevan, dan terkini dari populasi target dengan memanfaatkan teknologi digital. Dalam konteks UMKM, observasi daring dapat mencakup pemantauan aktivitas produksi, pencatatan penggunaan bahan baku, atau pemantauan penjualan melalui sistem online. Data ini bisa didapatkan dari platform yang digunakan UMKM, seperti aplikasi penjualan online, media sosial, atau bahkan survei daring yang dirancang khusus untuk mendapatkan masukan dari konsumen.

2. Wawancara Daring

Metode pengumpulan informasi yang dilakukan melalui platform digital atau internet, seperti video call, chat, atau aplikasi konferensi.,

Wawancara daring memungkinkan interaksi antara pewawancara dan responden dari lokasi yang berbeda, memanfaatkan teknologi untuk melakukan tanya jawab secara real-time atau terekam. Teknik ini sering digunakan untuk mengatasi kendala jarak, waktu, atau situasi khusus seperti pandemi, dan mempermudah akses ke berbagai sumber informasi. Dimana Responden dapat dihubungi dari lokasi mana pun tanpa perlu bertemu secara fisik, yang membuat proses wawancara lebih fleksibel. Teknologi digital menawarkan banyak keunggulan dalam proses pengumpulan data. Selain mempermudah akses ke informasi, metode daring juga memperluas cakupan penelitian, memberikan kesempatan peneliti agar mengumpulkan data dari sejumlah sumber tanpa batasan geografis. Dalam konteks UMKM Bakso Sido Mandiri, metode ini memungkinkan peneliti untuk mengumpulkan data dari pemilik UMKM, karyawan, serta konsumen, tanpa perlu berada di tempat yang sama.

Hasil dan Pembahasan

Perhitungan Metode UMKM

Biaya bahan baku mengacu pada biaya yang dikeluarkan oleh suatu produk untuk berbagai bahan baku selama proses produksi. Bahan baku utama yang digunakan dalam penelitian UMKM ini adalah daging sapi. Biaya bahan baku ini ditentukan oleh jumlah daging sapi yang digunakan dalam produksi, khususnya untuk bakso ini. UMKM hanya memperhitungkan biaya bahan baku utama, yaitu daging sapi, yang membutuhkan 5 kg setiap pembuatan. Biaya bahan baku utama menurut metodologi yang digunakan oleh

UMKM. Bakso Sido Mandiri secara spesifik dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perhitungan Biaya Bahan Baku Berdasarkan Metode UMKM

Keterangan	Harga	Quantit y	Jumlah
Daging Sapi	Rp100,000	5	Rp500,000
Total	Rp100,000	5	Rp500,000
Jumlah Produksi per hari (Porsi)			60
Total Bahan Baku per porsi			Rp8,333

Sumber: UMKM Bakso Sido Mandiri (2024)

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang berhubungan dengan tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam proses produksi suatu perusahaan. Ketika karyawan terlibat dalam proses produksi, organisasi berkewajiban untuk memberikan imbalan melalui pembayaran gaji. UMKM Bakso Sido Mandiri mempekerjakan dua orang. Dalam struktur imbalannya, UMKM Bakso Sido Mandiri menetapkan gaji sebesar Rp. 66.666 per produksi untuk setiap karyawan. Jumlah karyawannya adalah dua orang, maka gaji per produksi adalah Rp. 133.332. Biasanya, mereka dapat memproduksi 60 porsi dalam satu hari, maka kompensasi staf dihitung berdasarkan tarif Rp. 2.222 setiap porsi bakso yang disiapkan. Jika produksi meningkat atau personel menunjukkan peningkatan produktivitas, biaya tenaga kerja per porsi dapat menurun, sehingga menambah margin keuntungan. Jika output menurun atau gagal mencapai 60 porsi per hari, biaya tenaga kerja per porsi akan meningkat, sehingga membahayakan profitabilitas. UMKM harus memberikan stabilitas produksi untuk menjaga biaya tenaga kerja tetap terkendali dan efisien. Biaya tenaga kerja langsung yang dihitung menurut metodologi yang digunakan oleh UMKM Bakso Sido Mandiri secara spesifik disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Berdasarkan Metode UMKM

Keterangan	Tenaga Kerja	Gaji	Jumlah
Tenaga kerja	2	Rp66,666	Rp133,332
Jumlah Produksi per hari (porsi)			60
Biaya Tenaga Kerja/(porsi)			Rp2,222

Sumber: UMKM Bakso Sido Mandiri (2024)

Biaya *overhead* produksi variabel mencakup agregat semua biaya yang diperlukan untuk memfasilitasi proses produksi selama satu hari. Ini mencakup biaya untuk energi dan air, bahan pengemas, gas, transportasi, dan penggilingan. Menghitung biaya-biaya ini penting, karena memahami seluruh biaya *overhead* produksi memungkinkan UMKM untuk mengelola anggaran mereka secara efektif dan memastikan bahwa harga jual produk mencakup semua biaya yang dikeluarkan. UMKM Bakso Sido Mandiri memerlukan pengeluaran *overhead* pabrik variabel sebesar Rp. 101.000, seperti yang disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik Variabel Berdasarkan Metode UMKM

BOP VARIABEL				
No	Ketera ngan	Kebutu han	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Biaya Listrik/ Air	1 hari	Rp20,000	Rp20,000
2	Plastik Uk. (12x25) cm	1 Pack	Rp10,000	Rp10,000
3	Gas 3kg	1 Tabung	Rp22,000	Rp22,000
4	Transpo rtasi	1 hari	Rp10,000	Rp10,000
5	Plastik Uk. (15x33) cm	1 Pack	Rp9,000	Rp9,000
6	Biaya Giling	1 kali	Rp30,000	Rp30,000
Total BOP Variabel			Rp101,000	

Sumber: UMKM Bakso Sido Mandiri (2024)

Biaya *overhead* produksi tetap adalah biaya yang harus dikeluarkan secara

terus-menerus selama durasi tertentu, terlepas dari aktivitas produksi. Akibatnya, biaya *overhead* tetap merupakan komponen harga pokok produksi (HPP), yang harus dialokasikan untuk setiap unit produk yang diproduksi. Perhitungan biaya overhead manufaktur tetap, yang menunjukkan bahwa UMKM Bakso Sido Mandiri mengeluarkan biaya sewa harian sebesar Rp. 34.722, seperti yang disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya Overhead Pabrik Tetap Berdasarkan Metode UMKM

BOP TETAP			
Keterangan	Kebutuhan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp/hari)
Sewa Tempat	1 tahun	Rp12,500,000	Rp34,722
Total BOP Tetap			Rp34,722

Biaya overhead tetap yang besar, seperti sewa, dapat menimbulkan kesulitan yang signifikan bagi UMKM Bakso Sido Mandiri, terutama jika terjadi penurunan output atau penjualan. Oleh karena itu, UMKM Bakso Sido Mandiri harus memastikan tingkat produksi dan penjualan tetap stabil atau meningkat untuk mengoptimalkan penggunaan aset tetap yang disewa.

Perhitungan Metode *Full Costing*

Menentukan total biaya bahan baku yang dibutuhkan untuk produksi melalui pendekatan *full costing*. Biaya bahan baku diperoleh dari total bahan yang digunakan dalam pembuatan bakso selama satu siklus produksi. Data di bawah ini memberikan perhitungan rinci bahan baku utama, termasuk daging, rempah-rempah, dan sayuran, beserta harga per item, sehingga menghasilkan total biaya bahan baku sebesar Rp639.000, seperti terlihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Perhitungan Biaya Bahan Baku Berdasarkan Metode *Full Costing*

No.	Keterangan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1	Daging Sapi	Rp500,000	Rp500,000
2	Bumbu:		
	Bawang Putih	Rp10,000	Rp10,000
	Tepung Sagu/Tapioka	Rp16,000	Rp16,000
	Garam Balok	Rp1,000	Rp1,000
	Bawang Goreng	Rp7,000	Rp7,000
	Cabai	Rp76,000	Rp76,000
3	Sayur:		
	Sawi Hijau	Rp15,000	Rp15,000
	Seledri	Rp10,000	Rp10,000
	Toge	Rp4,000	Rp4,000
Total Harga		Rp639,000	Rp639,000
Jumlah Produksi/ (Porsi)			60
Total Bahan Baku per porsi			Rp10,650

Sumber: UMKM Bakso Sido Mandiri (2024)

Berdasarkan Tabel 5, disediakan informasi tambahan, termasuk jumlah produksi 60 porsi. Total biaya bahan baku per porsi adalah Rp10.650, yang menjadi dasar untuk menghitung biaya produksi atau harga jual bakso, dengan memperhitungkan biaya tambahan. Total biaya bahan baku untuk memproduksi 60 porsi berjumlah Rp639.000, sehingga menghasilkan biaya bahan baku sebesar Rp10.650 per porsi.

Biaya tenaga kerja langsung adalah remunerasi yang diberikan perusahaan kepada seluruh personel yang terlibat dalam proses produksi. Bakso Sido Mandiri mempekerjakan dua orang di lokasinya. Dengan upah harian sebesar Rp66.666, Bakso Sido Mandiri memberikan upah sebesar Rp133.332 per hari untuk 2 orang karyawan, sehingga menghasilkan rata-rata output harian sebesar 60 porsi, sehingga menetapkan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp2.222 per porsi. Bakso Sido dapat menetapkan harga jual yang rasional dan menguntungkan. Sangat penting bagi Bakso Sido untuk

memastikan stabilitas produksi, meningkatkan efisiensi tenaga kerja, dan mengantisipasi fluktuasi biaya, termasuk kenaikan upah, untuk mempertahankan daya saing dan profitabilitas pasar. Perhitungan biaya tenaga kerja langsung dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Berdasarkan Metode Full Costing

Keterangan	Tenaga Kerja	Gaji (Rp)	Jumlah (Rp)
Tenaga Kerja	2	Rp66,666	Rp133,332
Jumlah Produksi/hari (Porsi)			60
Biaya Tenaga Kerja /(Porsi)			Rp2,222

Sumber: UMKM Bakso Sido Mandiri (2024)

Biaya *overhead* industri variabel menurut pendekatan biaya penuh. Biaya *overhead* pabrik variabel berfluktuasi sesuai dengan volume produksi, disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Biaya Overhead Pabrik Variabel Berdasarkan Metode Full Costing

No.	Keterangan	Harga (Rp)	Kebutuhan	Harga per hari (Rp)
1	Biaya Listrik dan Air	Rp600,000	1 bulan	Rp20,000
2	Bumbu Daging Giling:			
	Bawang Putih	Rp10,000	1/4 kg	Rp10,000
	Bawang Goreng	Rp7,000	1/4 kg	Rp7,000
	Tepung Sagu/Tapioka	Rp4,000	4 pcs	Rp16,000
	Garam Balok	Rp500	2 balok	Rp1,000
3	Bumbu Sambal:			
	Cabai	Rp38,000	2 kg	Rp76,000
	Bawang	Rp10,000	500 gram	Rp10,000
	Garam	Rp500	2 pcs	Rp1,000
4	Sayur:			
	Sawi Hijau	Rp15,000	1 kg	Rp15,000
	Seledri	Rp10,000	1/2 kg	Rp10,000
	Toge	Rp4,000	1/4 kg	Rp4,000
5	Mie Bihun	Rp12,000	1 pcs	Rp12,000
6	Mie Kuning	Rp14,000	1 pcs	Rp14,000
7	Saos	Rp6,000	4 pcs	Rp24,000
8	Kecap	Rp18,000	1 liter	Rp18,000
9	Gas 3kg	Rp22,000	1 tabung	Rp22,000
10	Plastik Uk.	Rp10,000	1 pcs	Rp10,000

11	Plastik Uk.	Rp9,000	1 pcs	Rp9,000
12	Kuah:			
	Tulang Sengkel	Rp30,000	2 kg	Rp60,000
	Lada	Rp1,000	3 pcs	Rp3,000
	Biji pala	Rp1,500	3 pcs	Rp4,500
	Penyeda p	Rp500	5 pcs	Rp2,500
	Garam	Rp500	6 balok	Rp3,000
Total				Rp352,000

Sumber: UMKM Bakso Sido Mandiri (2024)

Berdasarkan Tabel 7, total pengeluaran sebesar Rp352.000, mencakup semua biaya yang terkait dengan proses produksi atau pengiriman produk, termasuk bahan baku, rempah-rempah, dan bahan pelengkap. Dengan memanfaatkan metode *full costing* untuk memastikan harga jual yang tepat, perhitungan biaya *overhead* pabrik variabel sebesar Rp352.000 per hari menggarisbawahi pentingnya manajemen biaya yang efisien pada UMKM Bakso Sido Mandiri.

Biaya *overhead* pabrik tetap menurut metode *full costing* disajikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Biaya Overhead Pabrik Tetap Berdasarkan Metode Full Costing

Keterangan	Unit	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)	Penyusutan	
				Per bulan (Rp)	Per hari (Rp)
Kompor gas	1	Rp425,000	Rp425,000	Rp35,416	Rp1,181
Panci	1	Rp135,000	Rp135,000	Rp11,250	Rp375
Pisau	2	Rp10,000	Rp20,000	Rp1,667	Rp56
Saringan	1	Rp35,000	Rp35,000	Rp2,917	Rp97
Lap	2	Rp15,000	Rp30,000	Rp2,500	Rp83
Mangkok	3 lusin	Rp84,000	Rp252,000	Rp21,000	Rp700
Meja	10	Rp280,000	Rp2,800,000	Rp233,333	Rp7,778
Kursi	12	Rp100,000	Rp1,200,000	Rp100,000	Rp3,333
Freezer	1	Rp1,800,000	Rp1,800,000	Rp150,000	Rp5,000
Kipas Angin	2	Rp210,000	Rp420,000	Rp35,000	Rp1,167
Gerobak	1	Rp10,000,000	Rp10,000,000	Rp833,333	Rp27,778
Sendok	3 lusin	Rp12,000	Rp36,000	Rp3,000	Rp100
Garpu	3 lusin	Rp10,000	Rp30,000	Rp2,500	Rp83
Sewa Tempat	1	Rp25,000,000	Rp1,041,000	Rp1,041,000	Rp34,700
Total			Rp17,799,000	Rp2,472,916	Rp82,431

Sumber: UMKM Bakso Sido Mandiri (2024)

Tabel 8 menampilkan secara spesifik biaya tetap yang terkait dengan berbagai jenis peralatan dan biaya sewa. Pada Tabel 8, digunakan dalam pendekatan

Full Costing, yang menunjukkan bahwa semua biaya, termasuk biaya tetap, dimasukkan dalam perhitungan biaya produksi untuk memastikan harga jual produk dengan lebih konsisten. Biaya *Overhead* Pabrik Tetap, menurut Metode *Full Costing* di UMKM Bakso Sido Mandiri, totalnya adalah Rp17.799.000, dengan penyusutan bulanan sebesar Rp2.472.916 dan penyusutan harian sebesar Rp82.431

Perbandingan Metode UMKM dan *Full Costing*

Hasil perhitungan biaya menunjukkan adanya perbedaan nilai antara pendekatan *Full Costing* dan metode UMKM, dengan yang pertama menghasilkan biaya produk yang lebih besar daripada yang kedua. Teknik UMKM hanya memperhitungkan biaya bahan baku utama, daging sapi, tetapi metode *whole costing* secara cermat mengevaluasi semua bahan baku yang dibutuhkan selama proses produksi bakso. Dalam biaya *overhead* pabrik tetap, teknik UMKM hanya memperhitungkan harga sewa, sedangkan metode perhitungan biaya lengkap secara cermat merinci semua pengeluaran yang diperlukan untuk proses produksi. Dalam perhitungan biaya *overhead* pabrik variabel, teknik UMKM tidak memiliki analisis terperinci yang ada dalam metode perhitungan biaya lengkap. Perbandingan total biaya produksi metode UMKM dan metode *full costing* dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Perbandingan Total Biaya Produksi Metode UMKM dan Metode *Full Costing*

Keterangan	Metode UMKM
Biaya Bahan Baku	Rp500,000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp133,332
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp101,000
Biaya Overhead Tetap	Rp34,722
Total Biaya Produksi	Rp769,054

Sumber : hasil pengolahan data.

Dalam perhitungan harga jual produk terdapat perbedaan yang cukup signifikan antara perhitungan metode UMKM dan metode *full costing*, di mana keuntungan yang diharapkan adalah sebesar 9% dengan jumlah produksi per harinya 60 porsi, menghasilkan harga jual menurut metode UMKM sebesar Rp7.690.540. Sedangkan dari perhitungan metode *full costing* menghasilkan harga jual per porsinya sebesar Rp11.427.625. Terdapat perbedaan harga jual per porsinya yaitu sebesar Rp3.737.085. Metode UMKM cocok digunakan oleh usaha kecil yang ingin menekan biaya dan bersaing dalam harga, namun harus berhati – hati dalam memastikan bahwa semua biaya telah dipertimbangkan agar bisnis tetap berkelanjutan. Sedangkan, metode *Full Costing* memberikan hasil yang lebih akurat dalam perhitungan biaya, meskipun biaya per porsinya lebih tinggi. Ini penting untuk bisnis yang ingin menjaga stabilitas dan memastikan semua aspek biaya tertutupi, terutama dalam jangka panjang. Perbandingan harga jual produk berdasarkan metode UMKM dan metode *full costing* dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Perbandingan Harga Jual Produk Berdasarkan Metode UMKM dan Metode *Full Costing*

Keterangan	Metode UMKM	Metode <i>Full Costing</i>
Biaya Produksi	Rp769,054	Rp1,142,763
Keuntungan diharapkan	10%	10%
	Rp7.690.540	Rp11.427.625
Total Penjualan Selama Sehari	Rp461.432.400	Rp685.657.518
Jumlah Produksi Sehari (porsi)	60	60
Biaya per porsi	Rp7.690.540	Rp11.427.625

Sumber : hasil pengolahan data.

Kesimpulan

Analisis menunjukkan bahwa pendekatan *Full Costing* menimbulkan biaya produksi yang lebih besar daripada metode UMKM. Teknik *Full Costing* mempertimbangkan semua biaya *overhead* pabrik, termasuk biaya *overhead* variabel dan tetap, sedangkan metode UMKM hanya memperhitungkan biaya *overhead* variabel. Akibatnya, pendekatan *Full Costing* akan menghasilkan harga jual produk yang lebih tinggi daripada metode UMKM. Meskipun metode *Full Costing* menghasilkan biaya produksi yang tinggi, metode ini memberikan representasi yang lebih tepat dari biaya sebenarnya suatu produk. Akibatnya, metode *Full Costing* lebih dapat diterima oleh organisasi yang ingin memastikan biaya sebenarnya suatu produk dan menetapkan harga jual yang lebih wajar. Pendekatan UMKM lebih tepat bagi perusahaan yang ingin menetapkan harga jual produk yang lebih rendah dan bersaing di pasar, khususnya bagi perusahaan rintisan yang membutuhkan biaya produksi yang lebih rendah. Pemilihan metode yang tepat bergantung pada tuntutan dan tujuan khusus setiap organisasi. Studi ini menawarkan wawasan penting bagi para pemangku kepentingan perusahaan untuk memilih pendekatan biaya yang tepat sesuai dengan kebutuhan dan target pasar mereka. Untuk mencapai keuntungan yang substansial, badan usaha dapat menggunakan teknik biaya penuh. Namun, jika badan usaha ingin memberikan harga yang lebih kompetitif, mereka dapat menggunakan pendekatan UMKM.

Ucapan Terimakasih

Kami menyampaikan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada semua individu dan badan usaha yang berkontribusi dalam penyelesaian studi ini. Kami, para

penulis, menyampaikan rasa terima kasih kepada UMKM Bakso Sido Mandiri atas partisipasi mereka dalam studi ini dan atas wawasan yang sangat berharga tentang proses produksi dan manajemen biaya mereka. Kami menyampaikan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada Universitas Singaperbangsa Karawang karena telah menyediakan tempat dan sumber daya yang diperlukan untuk melakukan studi ini. Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Dr. Tiar Lina Situngkir, S.E., M.M. atas bimbingannya selama penyusunan karya ini. Masukan dan dorongan secara signifikan memengaruhi lintasan penelitian kami. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada responden yang telah mendedikasikan waktu mereka untuk berpartisipasi dalam wawancara dan memberikan informasi yang berharga. Kami ingin menyampaikan rasa terima kasih atas bantuan akademis yang diberikan oleh Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Singaperbangsa Karawang, yang tanpa bantuan tersebut penelitian ini tidak akan dapat terlaksana. Kami sampaikan rasa terima kasih kepada keluarga dan teman-teman atas motivasi dan dukungan moral selama proses penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Dunia, F. . A., Abdullah W, & Sasongko C. (2019). *Akuntansi Biaya* (5th ed.).
- 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.

- Harun, M., Manosoh, H., & Latjandu, L. D. (2023). *Analisis Biaya Produksi dengan Menggunakan Metode Variable Costing dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Per Jenis Produk Pada UD Lyvia Nusa Boga*.
- Hasmi, N. (2020). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing Pada Pembuatan Abon Ikan. *AkMen Jurnal Ilmiah*, 17(2), 254–269.
- Hermalia, K., & Humaidi, F. (2024). Analisis Hpp Bakso Udang Dengan Metode Full Costing (Kasus UD. Tani Bina Sejahtera Kab. Gresik). *AGRINUS: Jurnal Agro Marin Nusantara*, 1(2), 123–132.
- Lesmana Putra, I. M. E., Indraswarawati, S. A. P., Yuniasih, N. W., & Kusumawati, N. P. A. (2024). Analisis Biaya Produksi: Metode Full Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi ...-2337 Analisis Biaya Produksi: Metode Full Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Article Info. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 5(3). <https://doi.org/10.55681/jige.v5i3.3337>
- Manein, J. O., Saerang, D. P. E., & Runtu, T. (2020). Penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing pada Pembuatan Rumah Kayu (Studi kasus pada CV. Rajawali Tunggal Perkasa-Woloan 1 Utara). *Indonesia Accounting Journal*, 2(1), 37–43.
- Median, S., & Fauji, R. (2023). Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM. *Journal of Trends Economics and Accounting Research*, 4(1), 73–83.
- Permana, B. K. (2020). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Cv Salwa Meubel. *Jurnal Akuntansi UMMI*, 1(1), 57–72.
- Permana, M. R., Barus, J., & Priyatama, A. (2024). ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM “MIE AYAM PAKDE” DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING. *Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, 3(2), 110–125.
- Pomantow, L. P., Tinangon, J. J., & Runtu, T. T. (2021). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Rm. AYAM GORENG KRISPY DAHAR. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 9(3), 843–852.
- Rahmawati, A., Adeliyah, N. D., & Anwar, C. (2024). Analisa Perhitungan Pada Biaya Produksi dengan Metode Harga Pokok Pesanan di UMKM Iffa Cookies Sidoarjo. *Anggaran: Jurnal Publikasi Ekonomi Dan Akuntansi*, 2(2), 405–416.

Safitry, S. E., & Muntiah, N. S. (2022). Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Activity Based Costing. *ISOQUANT : Jurnal Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 6(2), 227–237.
<https://doi.org/10.24269/iso.v6i2.1319>

Seger, S. P., & Vidiyastutik, E. D. (2022). ANALISIS PENERAPAN METODE FULL COSTING PADA UD RATNA JAYA PROBOLINGGO. *Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi Dan Kewirausahaan*, 2(2), 204–213.

Sujarweni, V. . W. (2020). *AKUNTANSI BIAYA Teori dan Aplikasinya*. Pustaka Baru Press.

Yuspyani, F., & Prihanisetyo, A. (2021). Analisis Perhitungan Hpp Berdasarkan Metode Full Costing Dan Variable Costing Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual Pada Ukm. Ud. Mutiara Furnitur Balikpapan. *Madani Accounting and Management Journal*, 7(1), 81–98.

Copyright holder:

Hanifah Silih Maulida, Indri Fitria Sari, Khalisa Radhia Tedjawati, Muhammad Ridho Rahman, Fransiska Xaveriana Sagitario Boko, Intan Maulidhia, Tiar Lina Situngkir (2025)

First publication right:

JRAK: Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis (e-journal)

This article is licensed under:

