

Analisis Harga Pokok Produksi (HPP) Menggunakan Metode Full Costing Pada Jajanan Takoyaki

Dwi Anyelir Putri¹, Dyza Rahmawati²

Program Studi Akuntansi, Universitas Putra Indonesia YPTK Padang

Email: dwianyelir05@gmail.com, dyzarahmawati@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to analyze the calculation of the cost of goods manufactured (COGS) in a takoyaki snack business using the full costing method and compare it with the COGS calculation currently applied by other businesses. This study employed a qualitative descriptive method with a case study approach. Data were obtained through direct interviews with the business owner, observations of the production process, and documentation of production cost records. The collected data were analyzed by identifying and categorizing raw material costs, direct labor costs, and factory overhead costs, then calculated using the full costing method. The results showed that the total production cost based on the full costing method for the period of November 2025 was Rp 23,304,000.00 with a production volume of 31,000 units, resulting in a COGS per unit of Rp 751.75. Meanwhile, the COGS calculation used by the takoyaki snack business only included some cost components, resulting in a lower COGS of Rp 517.87 per unit. There was a difference in COGS of Rp 233.88 per unit due to the exclusion of several cost components, such as direct labor and some factory overhead. The conclusion of this study is that the application of the full costing method provides a more accurate and comprehensive COGS calculation, thus providing a more appropriate basis for determining selling prices. Therefore, it is recommended that takoyaki snack businesses consistently implement the full costing method to improve cost control accuracy and business sustainability.

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

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi (HPP) pada usaha jajanan takoyaki dengan menggunakan metode full costing serta membandingkannya dengan perhitungan HPP yang selama ini diterapkan oleh pelaku usaha. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Data diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha, observasi proses produksi, serta dokumentasi catatan biaya produksi. Data yang terkumpul dianalisis dengan mengidentifikasi dan mengelompokkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, kemudian dihitung menggunakan metode full costing. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi berdasarkan metode full costing pada periode November 2025 sebesar Rp 23.304.000,00 dengan jumlah produksi sebanyak 31.000 unit, sehingga diperoleh HPP per unit sebesar Rp 751,75. Sementara itu, perhitungan HPP yang dilakukan oleh usaha jajanan takoyaki hanya memasukkan sebagian komponen biaya, sehingga menghasilkan HPP yang lebih rendah yaitu sebesar Rp 517,87 per unit. Terdapat selisih HPP sebesar Rp 233,88 per unit yang disebabkan oleh tidak dimasukkannya beberapa komponen biaya, seperti biaya tenaga kerja langsung dan sebagian biaya overhead pabrik. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa penerapan metode full costing memberikan perhitungan HPP yang lebih akurat dan komprehensif, sehingga dapat menjadi dasar yang lebih tepat dalam penetapan harga jual. Oleh karena itu, disarankan agar pelaku usaha jajanan takoyaki menerapkan metode full costing secara konsisten guna meningkatkan ketepatan pengendalian biaya dan keberlanjutan usaha.

Kata kunci: *Harga Pokok Produksi, Full Costing, UMKM, Takoyaki.*

PENDAHULUAN

Perkembangan ekonomi di Indonesia saat ini telah mendorong persaingan bisnis yang ketat, menuntut setiap perusahaan untuk memiliki strategi yang tepat agar produknya mampu

bersaing, menghasilkan laba maksimal, dan memberikan manfaat luas, di mana untuk mencapai tujuan keuntungan ini, perhitungan harga pokok produksi (HPP) menjadi sangat krusial karena HPP tidak hanya berfungsi sebagai dasar penentuan

harga jual, tetapi juga memengaruhi penyajian laporan posisi keuangan (aset persediaan), dengan informasi utama yang dibutuhkan meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik (Mulyadi, 2018). Salah satu permasalahan yang dihadapi adalah pelaku usaha masih kesulitan dalam menentukan Harga Pokok Produksi dan harga jual produk (Yustita & Adriansyah, 2022). Harga pokok produksi atau *products cost* merupakan elemen penting untuk menilai keberhasilan (*performance*) dari Perusahaan dagang maupun manufaktur (ashary et.al, 3023).

Usaha jajanan takoyaki sebagai salah satu bentuk UMKM kuliner menghadapi tantangan dalam mengelola biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Banyak pelaku usaha yang masih menentukan harga jual berdasarkan perkiraan atau mengikuti harga pasar tanpa perhitungan biaya yang rinci dan sistematis. Hal ini berpotensi menyebabkan harga jual terlalu rendah sehingga menekan laba, atau terlalu tinggi sehingga menurunkan daya saing produk. Oleh karena itu, penerapan mode full costing dalam perhitungan HPP menjadi menyeluruh, baik biaya variabel maupun biaya tetap, sehingga dapat menghasilkan informasi biaya yang lebih akurat dan handal (Maghfirah & BZ, 2016).

Persaingan bisnis yang semakin sengit membuat para pelaku usaha termasuk pengusaha UMKM di bidang kuliner harus mampu mengelola biaya produksi secara tepat agar bisa menetapkan harga jual yang kompetitif dan mendapatkan keuntungan yang maksimal. Oleh karena itu, penelitian ini menggunakan metode full costing. Dengan penerapan metode full costing, diharapkan usaha jajanan takoyaki dapat mengetahui HPP yang sebenarnya sehingga dapat dijadikan dasar dalam penetapan harga jual yang lebih tepat dan mendukung pencapaian tujuan usaha.

Penelitian-penelitian terbaru menyatakan bahwa perhitungan HPP menggunakan metode full costing

memberikan gambaran biaya produksi yang lebih lengkap karena memasukkan seluruh komponen biaya, yang berdampak pada harga jual yang lebih akurat serta profitabilitas usaha (Nurhanifah et al., *Jurnal Ekonomi Efektif*, 2025).

Oleh karena itu, penerapan metode full costing dalam perhitungan harga pokok produksi menjadi penting. Metode ini memperhitungkan seluruh biaya produksi, baik yang bersifat variabel maupun tetap, sehingga menghasilkan nilai HPP yang lebih komprehensif. Dengan mengetahui HPP yang sebenarnya, usaha jajanan takoyaki diharapkan dapat menetapkan harga jual yang lebih tepat, meningkatkan efisiensi biaya, serta mendukung pencapaian tujuan usaha secara berkelanjutan (Hansen & Mowen, 2017).

KAJIAN TEORI

1. *Grand Theory* Penelitian

Grand theory merupakan landasan teoritis utama yang digunakan untuk menjelaskan hubungan antar variabel dalam suatu penelitian. Pada penelitian ini, *grand theory* yang digunakan adalah Teori Akuntansi Biaya (*Cost Accounting Theory*) dan Teori Penetapan Harga (*Pricing Theory*), karena keduanya relevan dalam menjelaskan perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual pada UMKM.

Teori Akuntansi Biaya (*Cost Accounting Theory*)

Teori akuntansi biaya menjelaskan bagaimana biaya diklasifikasikan, dicatat, dan dialokasikan untuk menghasilkan informasi yang berguna bagi manajemen dalam perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan. Akuntansi biaya berperan penting dalam menentukan harga pokok produksi melalui pengidentifikasian seluruh biaya yang terkait dengan proses produksi, baik biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead pabrik.

Penelitian terbaru menyebutkan bahwa penerapan konsep akuntansi biaya secara tepat, khususnya melalui metode full costing, mampu memberikan informasi

biaya yang lebih akurat dan mencerminkan kondisi biaya yang sebenarnya, sehingga sangat relevan diterapkan pada UMKM yang masih memiliki keterbatasan dalam sistem pencatatan biaya (Fitri et al., 2025). Metode full costing dianggap sesuai dengan teori akuntansi biaya karena membebankan seluruh biaya produksi ke dalam harga pokok produk, sehingga menghasilkan nilai HPP yang lebih komprehensif dan dapat diandalkan sebagai dasar penentuan harga jual.

Selain itu, Nurhanifah et al. (2025) menyatakan bahwa informasi HPP yang dihasilkan dari sistem akuntansi biaya yang baik akan membantu UMKM dalam mengevaluasi efisiensi produksi dan meningkatkan kemampuan perencanaan laba secara berkelanjutan.

Teori Penetapan Harga (*Pricing Theory*)

Teori penetapan harga menjelaskan bahwa harga jual suatu produk harus mampu menutup seluruh biaya produksi yang dikeluarkan serta memberikan laba yang wajar bagi perusahaan. Dalam konteks UMKM, penetapan harga yang tidak didasarkan pada perhitungan biaya yang akurat berpotensi menyebabkan kerugian atau menurunnya daya saing usaha.

Menurut teori ini, salah satu pendekatan penetapan harga yang paling umum digunakan adalah **cost-based pricing**, yaitu penetapan harga jual berdasarkan harga pokok produksi ditambah dengan margin laba yang diinginkan. Metode full costing sangat relevan dengan teori penetapan harga berbasis biaya karena menghitung seluruh biaya produksi secara menyeluruh sebelum menentukan harga jual (Azizah & Cahyani, 2024).

Penelitian terkini menunjukkan bahwa UMKM yang menetapkan harga jual berdasarkan perhitungan HPP menggunakan metode full costing cenderung memiliki struktur harga yang lebih stabil dan mampu menjaga keberlanjutan usaha dalam jangka panjang (Maulana et al., 2024).

Berdasarkan teori akuntansi biaya dan teori penetapan harga, dapat disimpulkan bahwa penerapan metode full costing dalam perhitungan harga pokok produksi merupakan pendekatan yang tepat untuk UMKM, termasuk usaha jajanan takoyaki. Metode ini tidak hanya sejalan dengan konsep akuntansi biaya, tetapi juga mendukung teori penetapan harga berbasis biaya dalam menentukan harga jual yang mampu menutup seluruh biaya dan menghasilkan laba yang optimal.

2. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi (HPP) merupakan total biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual. Menurut **Mulyadi (2018)**, harga pokok produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Informasi HPP digunakan sebagai dasar penentuan harga jual, pengendalian biaya, serta penyusunan laporan keuangan.

Penelitian terbaru menunjukkan bahwa penggunaan metode full costing menghasilkan perhitungan HPP yang lebih tinggi dan lebih akurat dibandingkan dengan perhitungan tanpa metode baku, karena komponen biaya overhead yang signifikan seperti penyusutan alat, sewa, dan biaya listrik turut diperhitungkan (Fitri et al., *Jurnal Ilmiah Edunomika*, 2025).

Selain itu, perbandingan antara perhitungan dengan dan tanpa full costing pada UMKM menunjukkan bahwa metode full costing memberikan nilai HPP yang lebih realistis, yang pada akhirnya mendukung penetapan harga jual yang lebih rasional dan mendukung keberlanjutan usaha (Azizah & Cahyani, 2024).

Dalam konteks UMKM, perhitungan HPP yang tepat membantu pemilik usaha mengetahui biaya produksi secara riil sehingga dapat menghindari kesalahan dalam pengambilan keputusan manajerial.

3. Harga Jual

Harga jual adalah sejumlah nilai yang ditetapkan oleh perusahaan atas

produk yang dijual kepada konsumen. Menurut **Kotler dan Keller (2019)**, harga jual merupakan satu-satunya unsur bauran pemasaran yang menghasilkan pendapatan, sedangkan unsur lainnya menimbulkan biaya. Penetapan harga jual yang tepat menguntungkan kontinuitas suatu usaha, karena harga jual merupakan salah satu faktor penting yang terkait dalam pemasaran yang memberikan pemasukan atau pendapatan bagi perusahaan (**Firmansyah et.al 2023**). Oleh karena itu, penetapan harga jual harus mempertimbangkan harga pokok produksi, kondisi pasar, dan tingkat laba yang diharapkan.

Harga jual yang ditetapkan berdasarkan perhitungan HPP yang akurat akan membantu usaha mempertahankan daya saing sekaligus memperoleh keuntungan yang optimal.

4. Metode Full Costing

Metode full costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi, baik yang bersifat tetap maupun variabel, ke dalam harga pokok produk. Menurut **Hansen dan Mowen (2017)**, metode full costing mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik variabel dan tetap.

Metode ini memberikan gambaran biaya produksi yang menyeluruh sehingga banyak digunakan dalam penyusunan laporan keuangan dan penentuan harga jual jangka panjang, khususnya pada usaha manufaktur dan UMKM.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan studi kasus. Data yang digunakan berupa data kualitatif dan data kuantitatif, di mana data kuantitatif digunakan untuk menghitung harga pokok produksi menggunakan metode full costing, sedangkan data kualitatif digunakan untuk menjelaskan proses produksi dan praktik perhitungan

biaya pada UMKM jajanan takoyaki.. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha serta observasi terhadap proses produksi, melalui dari penggunaan bahan baku, tenaga kerja, hingga biaya overhead pabrik. Sementara itu data sekunder diperoleh dari catatan keuangan usaha, dokumen biaya produksi, serta literatur ilmiah yang berkaitan dengan harga pokok produksi dan metode full costing. Teknik analisis data dilakukan melalui tahapan pengumpulan data, pengelompokan biaya produksi, perhitungan HPP menggunakan metode full costing, dan penarikan kesimpulan untuk mengetahui ketetapan penetapan harga pokok produksi pada usaha jajanan takoyaki.

1. Jenis dan Pendekatan Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan studi kasus. Data yang digunakan berupa data kualitatif dan data kuantitatif, di mana data kuantitatif digunakan untuk menghitung harga pokok produksi menggunakan metode full costing, sedangkan data kualitatif digunakan untuk menjelaskan proses produksi dan praktik perhitungan biaya pada UMKM Jajanan Takoyaki.. Pendekatan ini dipilih karena mampu menggambarkan secara jelas komponen biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik melalui wawancara dan observasi berdasarkan kondisi biaya yang nyata di lapangan.

Menurut **Sugiyono (2022)**, metode deskriptif kualitatif digunakan untuk memperoleh pemahaman yang komprehensif tentang perilaku, proses, dan sistem yang terjadi dalam suatu organisasi. Dengan demikian, penelitian ini berfokus pada interpretasi data dan fenomena yang muncul dari pelaku usaha UMKM secara langsung.

2. Lokasi dan Subjek Penelitian

Penelitian ini dilakukan di UMKM jajanan Takoyaki, yaitu usaha kuliner yang bergerak di bidang produksi dan penjualan makanan ringan. UMKM ini berlokasi di jalan cendrawasih 7, Kota Padang, Provinsi Sumatera Barat,

dengan produk utama berupa takoyaki yang dibuat dari bahan baku seperti tepung, telur, dengan isian dan berbagai topping.

Subjek penelitian meliputi :

1. Pemilik usaha jajanan takoyaki sebagai pihak yang menentukan kebijakan produksi dan penetapan harga jual.
2. Pekerja bagian produksi yang terlibat langsung dalam proses pengolahan takoyaki dan penggunaan bahan baku.
3. Pengelolaan keuangan atau pemilik usaha yang berperan dalam pencatatan biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead produksi.

3. Jenis dan Sumber data

Data pada penelitian ini dibagi menjadi dua jenis yaitu:

1. Data Primer
Data primer ini diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha jajanan takoyaki dan observasi proses produksi untuk memperoleh informasi tentang penggunaan bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik dalam perhitungan harga pokok produksi.
2. Data Sekunder
Data primer diperoleh melalui studi kepustakaan dari buku akuntansi, jurnal ilmiah nasional dan internasional (2020-2025) dan dokumen pendukung yang relevan dengan perhitungan harga pokok produksi dan metode *full costing* pada UMKM.

4. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui:

1. Wawancara
Wawancara dilakukan secara langsung dengan pemilik usaha jajanan takoyaki untuk memperoleh informasi mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik yang digunakan dalam proses produksi.

2. Observasi
Observasi dilakukan untuk melihat secara langsung proses produksi jajanan takoyaki untuk mengetahui alur produksi serta penggunaan sumber daya yang berkaitan dengan perhitungan harga pokok produksi.

3. Dokumentasi
Dokumentasi dilakukan untuk mengumpulkan data berupa catatan biaya produksi, nota pembelian bahan baku, dan catatan lain.

5. Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan empat tahap menurut **Mifta dan Fazli (2016)**, yaitu:

1. Melakukan identifikasi terhadap biaya-biaya produksi.
2. Melakukan pengidentifikasian terhadap biaya-biaya produksi dengan menggunakan metode perhitungan.
3. Melakukan perbandingan penerapan perhitungan harga pokok produksi.
4. Menyimpulkan bagaimana perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dan perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode *full costing*.

6. Keabsahan Data

Untuk memastikan validitas data, penelitian ini diuji melalui triangulasi sumber dan metode. Data biaya produksi yang diperoleh dari wawancara, observasi, dan catatan usaha kemudian dibandingkan untuk memastikan kesesuaian informasi. Selain itu, peneliti melakukan member checking kepada pemilik usaha agar data biaya dan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan kondisi sebenarnya.

7. Alasan Pemilihan Metode

Pemilihan pendekatan kualitatif deskriptif dianggap tepat karena dapat menggambarkan dan menganalisis secara mendalam proses perhitungan harga pokok produksi (HPP) pada usaha jajanan takoyaki berdasarkan

kondisi nyata dilapangan. Pendekatan ini memungkinkan peneliti memperoleh data rinci mengenai komponen biaya produksi melalui wawancara, observasi, dan pencatatan usaha, sehingga hasil analisis lebih sesuai dengan keadaan sebenarnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN
Hasil Metode Analisis Harga Pokok
Produksi yang Diterapkan Pada
Jajanan Takoyaki

Penentuan harga pokok produksi dilakukan dengan mengumpulkan biaya produksi langsung yang terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung serta biaya produksi tidak langsung yang berupa biaya overhead pabrik. Biaya produksi langsung dihitung sebagai harga pokok produksi yang didasarkan pada biaya yang sesungguhnya terjadi. Biaya overhead pabrik diperhitungkan sebagai harga pokok pesanan berdasarkan tarif yang ditentukan dimuka, yaitu dengan membagi antara anggaran biaya overhead pabrik pada periode tertentu dengan anggaran kapasitas pembebanan untuk periode yang bersangkutan.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik jajanan takoyaki diketahui bahwa usaha tersebut tidak memiliki bagian akuntansi sehingga seluruh pencatatan yang berhubungan dengan transaksi keuangan dicatat langsung oleh pemilik. Keterbatasan pemilik terhadap pemahaman mengenai standar akuntansi keuangan menyebabkan pemilik melakukan perhitungan harga pokok produksi hanya berdasarkan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi tanpa menghitung biaya-biaya lainnya yang seharusnya dihitung dengan aturan akuntansi. Perhitungan biaya produksi yang dilakukan jajanan takoyaki hanya memasukan biaya bahan baku, tenaga kerja, dan Listrik.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Langsung

Bahan	Jumlah	Total Harga
-------	--------	-------------

Tepung Terigu	12 Karung	Rp 2.100.000,00
Minyak Kita	8 Dus	Rp 1.680.000,00
Saus 999	8 Dus	Rp 480.000,00
Bon Cabe	8 Renceng	Rp 480.000,00
Royco	12 Bungkus	Rp 84.000,00
Ajinamoto	8 Bungkus	Rp 80.000,00
Ayam	220 Kg	Rp 6.600.000,00
Jumlah Bahan Baku Langsung		Rp 11.504.000,00

Sumber: data diolah, 2025

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Tambahan

Bahan Baku Tambahan		
Bahan	Jumlah	Total Harga
Mika Gs 5	48 Pack	Rp 480.000,00
Mika Gs 4	4 Pack	Rp 64.000,00
Mika Gs 3	2 Pack	Rp 22.000,00
Plastik Kelinci	32 Bungkus	Rp 108.000,00
Lidi	20 Bungkus	Rp 40.000,00
Mayones		Rp 1.840.000,00
Bawang Goreng	20 Kg	Rp 1.400.000,00
Bahan	Jumlah	Total Harga
Anak Klip	12 Bungkus	Rp 36.000,00
Jumlah Bahan Tambahan		Rp 3.990.000,00
Total Bahan Baku		Rp 15.494.000,00

Sumber : data diolah, 2025

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya Tenaga Kerja

Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 7.200.000,00
-----------------------------	--------------------

Sumber : data diolah, 2025

Tabel 4. Biaya Overhead

Biaya Overhead	
Gas	Rp 560.000,00
Listrik	Rp 50.000,00
Jumlah Biaya Overhead	Rp 610.000,00

Sumber : data diolah, 2025

Tabel 5. Analisis Biaya Produksi

Biaya Produksi	
Biaya Bahan Baku	Rp 15.494.000,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 7.200.000,00
Biaya Overhead	Rp 610.000,00
Jumlah Biaya	Rp 23.304.000,00

Sumber : data diolah, 2025

Setelah dilakukan analisis total biaya yang dikeluarkan dalam periode bulan November 2025 adalah Rp 23.304.000,00. Jika pembagian sesuai dengan jumlah olahan Takoyaki yang dihasilkan 31.000 unit, maka harga pokok per 1 unit adalah Rp 751,75. Adapun perhitungan biaya yang dilakukan oleh Jajanan Takoyaki berbeda, karena ada beberapa komponen yang tidak dimasukkan dalam perhitungan biaya. Komponen tersebut adalah Biaya Listrik, Biaya Tenaga Kerja Langsung, Biaya Penggunaan Air dan beberapa komponen bahan tambahan, sehingga perhitungan menurut Jajanan Takoyaki menghasilkan total biaya yang lebih rendah Rp2.450.000,00. Penjelasan dalam tabel 6 sebagai berikut:

Tabel 6. Perhitungan Biaya Jajanan Takoyaki

Biaya Bahan Baku	Rp 15.94.000,00
Biaya Overhead	Rp 560.000,00

Jumlah Biaya	Rp 16.054.000,00
--------------	---------------------

Sumber : Jajanan Takoyaki, data diolah, 2025

Perhitungan Jajanan Takoyaki pada tabel 6 diatas memperlihatkan jumlah biaya yang dihitung pada bulan November 2025 untuk 31.000 pcs Takoyaki adalah Rp 16.054.000,00 dengan harga pokok per 1 pcs adalah Rp 517,87. Jajanan Takoyaki mempertimbangkan harga sejenis produk pasaran dan tingkat keuntungan yang ingin diperoleh yaitu 50% dari harga pokok sehingga harga jual selama ini adalah Rp 1.000,00 per pcs.

Tabel 7. Perbandingan Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi		Selisih
Menurut Usaha	Metode Full Costing	
Rp 517,87	Rp 751,75	Rp 233,88

Sumber : data diolah, 2025

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa ada selisih antara penghitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan harga pokok produksi menurut metode Full Costing. Selisih penghitungan pokok produksi menurut usaha dan menurut metode Full Costing untuk jajanan takoyaki yaitu sebesar Rp 233,88.

KESIMPULAN

Perhitungan biaya dengan menggunakan metode Full Costing memiliki keunggulan yaitu penjumlahan seluruh biaya baik yang tetap maupun variabel dapat menjadi alat analisis yang tepat dalam penetapan harga jual. Dalam hal ini, Jajanan Takoyaki telah melakukan perhitungan dengan baik, namun terdapat beberapa komponen dimasukkan dalam yang tidak perhitungan. Komponen tersebut ternyata berpengaruh terhadap penetapan harga jual yang dilakukan. Saran bagi Jajanan Takoyaki adalah mempertimbangkan dan menganalisis kembali komponen biaya yang telah

dikeluarkan tiap periodenya agar tidak terdapat komponen yang belum di perhitungkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ashary, L., Ali, A. H., & Muslim, A. A. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Penentuan Harga Jual Es Balok di Pabrik Es Ma'un Baarid Sukorejo Situbondo. *Mazinda: Jurnal Akuntansi, Keuangan, dan Bisnis*, 1(1), 72-82.
- Azizah, S. U., & Cahyani, N. P. D. (2024). *Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing untuk Menentukan Harga Jual pada UMKM*.
- Firmansyah, D., Mulyadi, H., & Susetyo, D. P. (2023). Penentuan harga jual: Harga pokok produksi dan ekspektasi laba. *Jkbn (Jurnal Konsep Bisnis Dan Manajemen)*, 9(2), 202-215.
- Fitri, D. A., Puspitasari, E. Y., & Dzulhasni, S. (2025). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual*.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2017). *Cost Management: Accounting and Control*. Boston: Cengage Learning.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2019). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Education.
- Kurniawan, R., Hidayat, A., & Sari, D. (2022). Pengaruh Manajemen Keuangan dan Perencanaan Anggaran terhadap Kinerja UMKM. *Jurnal Ekonomi dan Keuangan*.
- 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.
- Maulana, A. D. A., et al. (2024). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Variable Costing pada UMKM*.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Nurhanifah, N. P., Mulyadi, D., & Hari Sandi, S. P. (2025). *Analisis Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual dan Laba pada UMKM*.
- Setiawan, H., Oktavianus, J., et al. (2025). *Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual dengan Menggunakan Metode Full Costing di UMKM Donat X*. *Jurnal Ilmiah Sains dan Teknologi Industri*.
- Siti Nurdilasari, et al. (2025). *Determining the Cost of Production in Setting the Selling Price with the Full Costing Method on MSME Sumpia Dua Udang*. *International Journal of Economics, Business and Accounting Research*. [Jurnal STIE AAS](#)
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Yustitia, E., & Adriansah, A. (2022). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual pada UMKM di Desa Sawahkulon. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1-9.