

Analisis Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual dan Laba pada UMKM Sayapku

Natalya Puspawangi Nurhanifah¹, Dedi Mulyadi², Santi Pertiwi Hari Sandi^{3*}

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Buana Perjuangan Karawang
mn21.natalyanurhan@mhs.ubpkarawang.ac.id¹, dedi.mulyadi@ubpkarawang.ac.id²
santi.pertiwi@ubpkarawang.ac.id^{3*}

Manuskrip: 09 Mei 2025; Ditinjau: 12 Mei 2025; Diterima: 15 Mei 2025

Online: Mei 2025; Diterbitkan: Mei 2025

*Korespondensi Penulis

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan oleh UMKM Sayapku, perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing*, dan perhitungan harga pokok dalam menentukan harga jual pada UMKM Sayapku. Dengan menggunakan metode yang digunakan yaitu deskriptif kuantitatif dengan memperoleh data dari hasil observasi dan wawancara dengan pemilik UMKM. tantangan yang dihadapi UMKM Sayapku dalam menentukan harga jual yang tepat, di tengah persaingan pasar *fast food* yang kompetitif. *Fried chicken* sebagai produk unggulan memiliki potensi besar, namun perhitungan harga pokok produksi yang tidak mencakup semua komponen biaya menjadi kendala. Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* untuk combo 1 yang terdiri dari tiga potong sayap ayam dan satu bungkus nasi naik menjadi Rp. 11.241 dan harga jual perporshi Rp. 15.000 ataupun naik menjadi Rp. 16.000 dengan markup 35%. Metode *full costing* memberikan hasil yang lebih rinci dengan mencakup semua biaya, termasuk biaya saus BBQ dan depresiasi, yang sebelumnya tidak diperhitungkan. Pendekatan ini membantu UMKM Sayapku menetapkan harga jual yang lebih akurat dan kompetitif, sekaligus mendukung keberlanjutan usaha dan pencapaian laba yang diinginkan. Kesimpulan penelitian ini menegaskan bahwa penerapan metode *full costing* dan *cost-plus pricing* efektif untuk meningkatkan akurasi perhitungan harga jual dan laba. Hal ini penting bagi UMKM untuk bersaing di pasar, memastikan keberlanjutan usaha, dan mencapai tujuan bisnis yang lebih efektif.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi; Harga Jual; Laba.

Abstract

This study aims to determine the calculation of the cost of production that has been carried out by Sayapku MSMEs, the calculation of the cost of production according to the full costing method, and the calculation of the cost of production in determining the selling price at Sayapku MSMEs. By using the method used, namely quantitative descriptive by obtaining data from the results of observations and interviews with MSMEs owners. the challenges faced by Sayapku MSMEs in determining the right selling price, amidst the competitive fast food market competition. Fried chicken as a superior product has great potential, but the calculation of the cost of production that does not include all cost components is an obstacle. The results of the study showed that the cost of production using the full costing method for combo 1 consisting of three pieces of chicken wings and one pack of rice increased to IDR 11.241 and the selling price per portion was IDR 15.000 or increased to IDR 16.000 with a markup of 35%. The full costing method provides more detailed results by covering all costs, including the cost of BBQ sauce and depreciation, which were previously not calculated. This approach helps Sayapku MSMEs set more accurate and competitive selling prices, while supporting business sustainability and achieving desired profits. The conclusion of this study confirms that the application of full costing and cost-plus pricing methods is effective in increasing the accuracy of calculating selling prices and profits. This is important for MSMEs to compete in the market, ensure business sustainability, and achieve more effective business goals.

Keywords: Cost of Production; Selling Price; Profit.

PENDAHULUAN

Perkembangan *fast food* telah menjadi bagian dari kehidupan saat ini, kehadiran *fast food* juga memberikan kemudahan dalam penyajian dan kepraktisan. Makanan cepat saji telah menjadi solusi bagi masyarakat yang menginginkan makanan siap santap dalam waktu singkat. Seiring waktu, industri makanan cepat saji terus maju, hingga menyebar pada setiap wilayah yang memiliki potensi pertumbuhan ekonomi yang signifikan. Salah satu *fast food* yang banyak diminati yaitu ayam goreng. Dengan adanya peningkatan dalam makanan cepat saji pada masyarakat, berbagai merek restoran *fast food* besar hadir. Data konsumsi *fast food* di Indonesia lebih dari satu kali dalam seminggu, adapun masyarakat Jabodetabek, Surabaya dan Medan mengonsumsi 76% pada akhir pekan dan 24% mengonsumsi pada hari kerja. (AcuityHub, 2023)

Sektor industri di Jawa Barat, khususnya di Karawang, terutama sektor makanan dan minuman menjadi sektor yang paling potensial untuk dikembangkan dalam jangka panjang. Salah satu UMKM yang memanfaatkan peluang ini adalah Sayapku. Didirikan pada tahun 2017, Sayapku merupakan usaha di bidang makanan dan minuman yang mengkhususkan diri pada produk sayap ayam. Terdapat 2 cabang UMKM Sayapku yang berlokasi di Niaga dan Ronggo waluyo. (Sandra Oktaviana Pinaraswati, 2021)

Saat ini salah satu makanan cepat saji yang sedang banyak diminati adalah *Fried chicken*. Dalam industri makanan cepat saji, *fried chicken* mempunyai kombinasi antara rasa gurih dan teksturnya yang renyah sehingga menarik perhatian konsumen. Popularitasnya semakin meningkat dengan berbagai merek besar yang tentunya menghadirkan berbagai variasi menu. Namun, di tengah-tengah banyaknya merek tersebut, tentunya UMKM seperti Sayapku memiliki peluang untuk bersaing dengan menawarkan produk yang dijualnya. UMKM Sayapku seperti namanya fokus pada sayap ayam sebagai menu utama, serta harga yang terjangkau. Pemahaman terhadap kesempatan yang ada menjadi kunci keberhasilan bagi UMKM dalam mempertahankan daya saing di usaha *fried chicken* yang kompetitif.

Berikut ini merupakan data pendapatan dan penjualan yang diperoleh dari hasil wawancara kepada pemilik UMKM Sayapku tahun 2022 dan 2023

Tabel 1. Data Pendapatan dan Penjualan UMKM Sayapku

Tahun		Pendapatan	Penjualan
2022	Rp.	458.300.000	13.450 box
2023	Rp.	510.900.000	14.750 box

Sumber : UMKM Sayapku, 2024

Dilihat dari pendapatan dan penjualan tahun 2022 ke 2023 menandakan minat besar dari konsumen. Berikut ini merupakan 5 menu paling *best seller* dan porsi penjualan tahun 2023 di UMKM Sayapku.

Tabel 2. Harga Jual UMKM Sayapku

Nama menu	Harga	Keterangan	Penjualan
Combo 1	Rp. 15.000	3 Pcs sayap ayam + nasi	4.850
Combo 2	Rp. 22.000	4 Pcs sayap ayam + nasi + teh manis	1.700
8 Pcs Sayapku	Rp. 45.000	8 Pcs sayap ayam	3.800
10 Pcs Sayapku	Rp. 50.000	10 Pcs sayap ayam	4.250
Wingsbox	Rp. 115.000	20 Pcs sayap ayam + kentang	150

Sumber : UMKM Sayapku, 2024

Data dalam tabel 2 menunjukkan bahwa menu Combo 1 merupakan salah satu menu dengan harga jual terjangkau yang berkontribusi besar pada total penjualan harian. Tingginya minat konsumen terhadap Combo 1, menu ini menjadi representasi utama dari penawaran UMKM Sayapku yang mampu menarik pasar luas, baik dari segi harga maupun rasa. Maka, sangat penting bagi Sayapku UMKM untuk menjaga standar kualitasnya dan sering menilai seberapa baik penetapan harganya bekerja, guna memastikan tetap relevan dengan kebutuhan pasar dan menjaga profitabilitas usaha.

Menetapkan biaya produksi sangat penting untuk menetapkan harga jual produk. Estimasi biaya yang tepat dan akurat diperlukan untuk memastikan bahwa biaya sebenarnya termasuk dalam biaya yang dikeluarkan. Teknik penghitungan full costing, yang memperhitungkan semua biaya produksi.

Menentukan harga jual bukan suatu hal mudah untuk setiap UMKM karena sangat banyak usaha yang memiliki ayam dengan harga lebih rendah dari UMKM Sayapku. Namun, kita juga harus bisa menyesuaikan disetiap kondisi jika tidak ingin berdampak pada laba yang kita harapkan. Oleh karena

itu, UMKM Sayapku perlu mengoptimalkan perhitungan untuk menetapkan harga jual yang tepat agar bisa bersaing di pasaran. Penentuan harga jual produk perlu dilakukan secara hati-hati supaya tidak mengurangi minat konsumen dan tidak mengancam keberlangsungan usaha. Oleh karena itu peneliti dapat membantu pada penetapan harga jual dengan metode *Cost-Plus Pricing* untuk melihat perbandingannya dengan perhitungan pada UMKM Sayapku, dalam meminimalisir kenaikan harga jual produk mereka tanpa mengorbankan kualitas dan keuntungan. (Dina Satriani, 2020).

Berdasarkan penelitian terdahulu menganalisa suatu harga pokok produksi dalam penentuan harga jual dan juga laba, terdapat research gap yang telah diketahui. Menurut (Anis Khaerunnisa, 2021) Perhitungan memakai metode *full costing* akan memberikan hasil harga pokok lebih rendah. Karena selama ini 'Pabrik Lemari Syukur' memasukkan biaya yang tidak termasuk dalam komponen biaya overhead pabrik. Menurut (Abednego Priyatamaa, 2022) menunjukkan adanya perbedaan yang terjadi karena metode cost plus pricing memasukkan semua tanpa terkecuali pada komponen biaya ke dalam perhitungannya, sehingga menghasilkan estimasi laba yang lebih mencerminkan keuntungan riil yang diperoleh perusahaan. Menurut penelitian (Jasmadeti, 2023) penggunaan *cost-plus pricing* ini berpotensi meningkatkan omzet dan tetap bersaing dari sisi harga, karena mampu menghasilkan pendapatan yang lebih tinggi dibandingkan dengan harga jual terlebih dahulu, dengan tetap mempertahankan margin keuntungan sebesar 30%. Sedangkan, menurut (Bryan F. W. Taroreh, 2021) adanya suatu perbedaan diantaranya suatu harga yang ditetapkan bagi perusahaan serta harga hasil dari perhitungannya menggunakan metode cost plus pricing, suatu perusahaan cenderung lebih tinggi. Satu produk menunjukkan selisih lebih dari 10%, sementara dua produk lainnya memiliki selisih kurang dari 10%.

Berdasarkan permasalahan di atas, penelitian ini bertujuan untuk meng-Analisis Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual dan Laba pada UMKM Sayapku”.

Tinjauan Pustaka

Manajemen Keuangan

Menurut Anwar dalam bukunya Manajemen Keuangan Perusahaan (2019:5) Manajemen keuangan merupakan cabang ilmu yang memberitahukan bagaimana suatu perusahaan mengelola keuangannya, mencakup kegiatan perolehan sumber dana, pengalokasian dana secara efisien, serta pembagian laba yang diperoleh perusahaan. Terdapat tiga aspek kunci dalam manajemen keuangan, yakni usaha untuk memperoleh dana dengan biaya yang rendah, penggunaan data secara efisien dalam pengambilan keputusan, dan efisiensi dalam alokasi dana dalam kegiatan operasional perusahaan. Berbagai aspek dalam pengelolaan keuangan, termasuk, perencanaan, anggaran, kas, pinjaman kredit, analisis investasi, dalam memperoleh keuangan. (Samsurijal Hasan, 2022)

Harga Pokok Produksi

Menurut (Suwartini, 2021) harga pokok produksi adalah sebuah total biaya yang dikenal dengan persediaan barang jadi sebelum produk dijual, mencakup seluruh akumulasi biaya yang dibebankan perusahaan selama proses produksi serta kemudian dibebani kepada produk tersebut. Sedangkan, menurut (Anggraeni Yunita, 2020) Harga pokok dapat diartikan dari akuntansi, sebagai keseluruhan biaya yang dikeluarkan agar mendapat serta pengolahan bahan baku hingga menjadi barang siap pasar.

Harga Jual

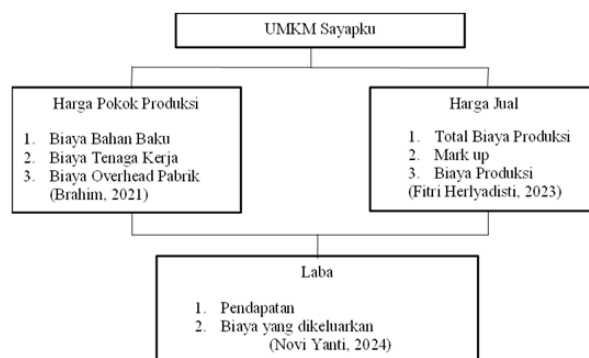
Menurut (Ulum & Rahmawati, 2020) dalam bukunya yang berjudul “Kewirausahaan Berbasis Teknologi 4.0” Harga jual merupakan sejumlah imbalan, baik dalam bentuk barang, yang diperlukan sebagai memperoleh suatu produk atau jasa. Perusahaan menetapkan harga jual bertujuan agar dapat diterima di pasar serta menghasilkan laba yang optimal. Indikator dari harga jual menurut (Fitri Herlyadisti, 2023) yaitu total biaya produksi, % *mark up*, biaya produksi.

Laba

Laba menurut (Mohamad Agus Salim Monoarfa, 2023) dalam bukunya yang berjudul Ekonomi Manajerial merupakan penghasilan bersih yang diperoleh perusahaan sebagai imbalan dari seluruh aktivitas, dari proses produksi sampai pemasaran, setelah dikurangi dengan biaya yang terikat pada kegiatan operasional perusahaan. indikator laba Menurut (Novi Yanti, 2024) yaitu pendapatan dan biaya atau beban yang dikeluarkan.

Kerangka Pemikiran

Berdasarkan judul penelitian ini yaitu Analisis Biaya Bahan Baku dalam Menentukan Laba pada UMKM Sayapku. Berikut ini kerangka pemikiran dalam penelitian ini:



Gambar 1. Paradigma Penelitian

Sumber : Penulis, 2024

METODE

Penelitian ini menggunakan suatu metode deskriptif kuantitatif. Memberi pemahaman yang baik mengenai analisis harga pokok produksi dalam menentukan harga jual dan laba. Data sekunder dan primer adalah pengumpulan data pada penelitian ini. Sementara itu populasi dalam penelitian ini adalah seluruh UMKM yang bergerak di bidang usaha serupa di wilayah Karawang. Untuk sampel penelitian sendiri menggunakan teknik *random sampling* yaitu peneliti memilih UMKM Sayapku sebagai fokus utama dalam penelitian yang menganalisis penentuan harga jual dalam menentukan laba. Sample yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan data 2 tahun kebelakang (2022-2023). Penelitian ini dilakukan di UMKM Sayapku yang berlokasi di Jl. R. A. Rahman Hakim No.43, RT.2/RW.3, Karawang Kulon, Karawang, Jawa Barat 41311. Penelitian dilakukan dari bulan Oktober hingga selesai. Untuk menentukan harga jual produk di UMKM Sayapku, Dalam metode *cost-plus pricing*, yang berfungsi untuk menaikkan persen keuntungan yang sangat diinginkan dalam harga pokok produksi. Menurut (Fitri Herlyadisti, 2023) rumus yang digunakan dalam perhitungan ini yaitu:

$$\text{Harga jual} = \text{Total Biaya Produksi} + (\% \text{ mark up} \times \text{biaya produksi})$$

HASIL dan PEMBAHASAN

Hasil

UMKM Sayapku memproduksi beberapa macam menu makanan namun ada satu menu yang paling banyak diminati oleh konsumen yaitu combo 1.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Yang Telah Dilakukan Oleh UMKM Sayapku

Perhitungan harga pokok produksi sudah dilakukan oleh UMKM Sayapku dengan kuantitas masing-masing biaya yang dikeluarkan perhari untuk menentukan harga jualnya, serta perhitungannya masih belum menghitung semua biaya yang telah dikeluarkan dengan tepat, seperti menghitung biaya depresiasi dan biaya saus.

Bahan Baku

Berikut merupakan rincian biaya bahan baku yang digunakan UMKM Sayapku dalam satu hari:

Tabel 3. Biaya Bahan Baku

No	Nama Bahan	Harga	Kuan- titas	Satuan	Total Harga	Rata- Rata Perhari	Harga 1 Pcs Sayap Ayam	Harga 1 Porsi Sayap Ayam
1	Sayap Ayam	Rp. 30.000	30	Kg	Rp. 900.000	600	Rp. 1.500	Rp. 4.500
2	Tepung Terigu	Rp. 12.000	4	Kg	Rp. 48.000	600	Rp. 80	Rp. 240
3	Minyak Goreng	Rp. 37.000	5	liter	Rp. 185.000	600	Rp. 308	Rp. 925
TOTAL					Rp. 1.133.000		Rp. 1.888	Rp. 5.665

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 3 total biaya bahan baku sebesar Rp. 1.133.000 menunjukkan bahwa biaya bahan baku, seperti sayap ayam, tepung terigu dan minyak goreng merupakan komponen penting dalam produk Sayapku. Untuk satu porsi yang berisi 3 pcs sayap yaitu Rp. 5.665.

Bahan Penolong

Berikut merupakan rincian biaya bahan penolong yang digunakan UMKM Sayapku dalam satu hari:

Tabel 4. Biaya Bahan Penolong

No	Nama Bahan	Harga	Kuantitas	Satuan	Total Harga	Rata-Rata Perhari	Harga 1 Pcs Sayap Ayam	Harga 1 Porsi Sayap Ayam
1	Penyedap Rasa	Rp. 60.000	1	Kg	Rp. 60.000	600	Rp. 100	Rp. 300
2	Bubuk Bawang Putih	Rp. 55.000	1	Kg	Rp. 55.000	600	Rp. 92	Rp. 276
TOTAL					Rp. 115.000		Rp. 192	Rp. 576

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 4 biaya bahan penolong yang dikeluarkan Rp. 115.000 yang mempengaruhi kualitas produk akhir. Untuk satu porsi yang berisi 3 pcs sayap yaitu Rp. 576.

Biaya Gas

Berikut rincian biaya gas yang digunakan dalam proses pembuatan sayap ayam dalam satu hari:

Tabel 5. Biaya Gas

No	Keterangan	Rata-Rata Pemakaian/Hari	Nilai Beli/Tabung	Jumlah tabung perhari	Rata-Rata Perhari (Pcs)	Biaya Gas 1 Pcs Sayap	Biaya Gas 1 Porsi Sayap
1	Gas	2	Rp. 25.000	Rp. 50.000	600	Rp. 83	Rp. 250
TOTAL						Rp. 83	Rp. 250

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 5 dalam penggunaan perhari gas yang digunakan adalah Rp. 50.000. Untuk satu porsi yang berisi 3 pcs sayap yaitu Rp. 250.

Biaya Bahan Nasi

Berikut merupakan tabel biaya bahan nasi per porsi, termasuk biaya beras dan air yang digunakan dalam satu hari:

Tabel 6. Biaya Bahan Nasi

No	Nama bahan	Harga	Kuantitas	Satuan	Total harga	Rata-Rata Bungkus/Hari	Harga 1 Bungkus Nasi
1	Beras	Rp. 12.500	14	Liter	Rp. 175.000	200	Rp. 875
2	Air Galon Aqua	Rp. 17.000	15	Liter	Rp. 13.420	200	Rp. 67
TOTAL							Rp. 942

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 6 total biaya nasi perhari didapatkan perhitungan nasi untuk perporsinya Rp. 942.

Biaya Kemasan

Berikut adalah rincian biaya kemasan yang digunakan untuk setiap porsi produk:

Tabel 7. Biaya Kemasan untuk Satu Porsi

No	Keterangan	Harga/Pcs	Total Biaya Kemasan	Jumlah Perporsi
1	Kertas Nasi	Rp. 100	Rp. 1.345	1
2	Sarung Tangan	Rp. 120		
3	Kantong Plastik	Rp. 300		
4	Box Kemasan	Rp. 825		
Modal Kemasan			Rp. 1.345/Porsi	

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 7 biaya kemasan yang dikeluarkan dalam perporsinya yaitu Rp. 1.345. Untuk melindungi produk tentunya perlu dikemas dengan baik untuk menjaga kebersihan.

Biaya Tenaga Kerja

Berikut rincian biaya tenaga kerja harian yang ada di UMKM Sayapku:

Tabel 8. Biaya Tenaga Kerja

No	Keterangan	Karyawan	Perhari	Total Biaya	Biaya Ekuivalen	Biaya Unit
1	Koki	3	Rp. 50.000	Rp. 150.000	Rp. 180	Rp. 1.389
2	Kasir	2	Rp. 50.000	Rp. 100.000		
Total				Rp. 250.000		

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 8 biaya tenaga kerja UMKM Sayapku harus membayar karyawan dalam perharinya sebesar Rp.250.000 untuk 5 orang karyawan. Dengan biaya unit nya Rp. 1.389.

Biaya Overhead Pabrik

Berikut adalah rincian biaya overhead pabrik yang dikeluarkan UMKM Sayapku dalam satu hari:

Tabel 9. Biaya Overhead Pabrik

Keterangan	Biaya/bulan	Biaya/hari	Biaya Ekuivalen	Biaya unit
Biaya Listrik	Rp. 750.000	Rp. 25.000	Rp. 327	Rp. 558
Biaya Perawatan	Rp. 2.100.000	Rp. 70.000		
Biaya Sewa Bangunan	Rp. 3.375.000	Rp. 112.500		
Total		Rp. 207.500		

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Mengacu pada tabel 9 didapatkan hasil perhitungan untuk listrik yang digunakan untuk lampu, air, dan peralatan lainnya yang membutuhkan listrik serta biaya perawatan untuk semua alat-alat yang digunakan dengan total sebesar Rp. 207.500, untuk mendukung operasional produksi. Dengan biaya unit Rp. 558.

Rekapitulasi Biaya

Tabel berikut merangkum seluruh komponen biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan Combo 1:

Tabel 10. Rekapitulasi Biaya

No	Keterangan	Nominal
1	Bahan Baku	Rp. 5.665
2	Bahan Penolong	Rp. 576
3	Gas	Rp. 250
4	Nasi	Rp. 942
5	Kemasan	Rp. 1.345
6	Biaya Tenaga Kerja	Rp. 1.389
7	Biaya Overhead Pabrik	Rp. 558
TOTAL		Rp. 10.725

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 10 hasil rekapitulasi biaya combo 1 didapatkan total sebesar Rp. 10.725. Karena tidak memasukan biaya saus BBQ dan juga depresiasi.

Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

UMKM Sayapku memiliki satu produk yang paling banyak rata-rata penjualannya yaitu 200 box combo 1. Berikut biaya-biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Sayapku dalam 1 hari untuk combo 1.

Bahan Baku

Berikut ini adalah rinci bahan baku dalam UMKM Sayapku gunakan dalam satu hari:

Tabel 11. Biaya Bahan Baku

No	Nama Bahan	Harga	Kuantitas	Satuan	Total Harga	Rata-Rata Perhari	Harga 1 Pcs Sayap Ayam	Harga 1 Porsi Sayap Ayam
1	Sayap Ayam	Rp. 30.000	30	Kg	Rp. 900.000	600	Rp. 1.500	Rp. 4.500
2	Tepung Terigu	Rp. 12.000	4	Kg	Rp. 48.000	600	Rp. 80	Rp. 240
3	Minyak Goreng	Rp. 37.000	5	liter	Rp.185.000	600	Rp. 308	Rp. 925
TOTAL					Rp.1.133.000		Rp. 1.888	Rp. 5.665

Berdasarkan tabel 11 total biaya sebesar Rp. 1.133.000 menunjukkan bahwa, seperti sayap ayam, tepung terigu dan minyak goreng merupakan komponen penting dalam produk Sayapku. Untuk satu porsi yang berisi 3 pcs sayap yaitu Rp. 5.665.

Bahan Penolong

Tabel berikut memuat biaya bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi menu:

Tabel 12. Biaya Bahan Penolong

No	Nama Bahan	Harga	Kuantitas	Satuan	Total Harga	Rata-Rata Perhari	Harga 1 Pcs Sayap Ayam	Harga 1 Porsi Sayap Ayam
1	Penyedap Rasa	Rp. 60.000	1	Kg	Rp. 60.000	600	Rp. 100	Rp. 300
2	Bubuk Bawang Putih	Rp. 55.000	1	Kg	Rp. 55.000	600	Rp. 92	Rp. 276
3	Saos BBQ	Rp. 50.000	2	Kg	Rp. 100.000	600	Rp. 167	Rp. 501
TOTAL					Rp. 215.000		Rp. 359	Rp. 1.077

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 12 biaya bahan penolong yang dikeluarkan Rp. 215.000 yang mempengaruhi kualitas produk akhir. Untuk satu porsi yang berisi 3 pcs sayap yaitu Rp. 1.077.

Biaya Gas

Berikut rincian biaya gas yang digunakan dalam proses pembuatan sayap ayam dalam satu hari:

Tabel 13. Biaya Gas

No	Keterangan	Rata-Rata Pemakaian/Hari	Nilai Beli/Tabung	Jumlah tabung perhari	Rata-Rata Perhari (Pcs)	Biaya Gas 1 Pcs Sayap	Biaya Gas 1 Porsi Sayap
1	Gas	2	Rp. 25.000	Rp. 50.000	600	Rp. 83	Rp. 250
TOTAL						Rp. 83	Rp. 250

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Pada tabel 13 biaya yang harus dikeluarkan untuk gas perhari adalah Rp. 50.000. Untuk satu porsi yang berisi 3 pcs sayap yaitu Rp. 250.

Biaya Bahan Nasi

Berikut merupakan tabel biaya bahan nasi per porsi, termasuk biaya beras dan air yang digunakan dalam satu hari:

Tabel 14. Biaya Bahan Nasi

No	Nama bahan	Harga	Kuantitas	Satuan	Total harga	Rata-Rata Bungkus/Hari	Harga 1 Bungkus Nasi
1	Beras	Rp. 12.500	14	Liter	Rp. 175.000	200	Rp. 875
2	Air Galon Aqua	Rp. 17.000	15	Liter	Rp. 13.420	200	Rp. 67
TOTAL							Rp. 942

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Berdasarkan Tabel 14 yang memuat rincian biaya bahan untuk nasi per hari, diperoleh bahwa biaya nasi per porsi adalah sebesar Rp. 942.

Biaya Kemasan

Berikut adalah rincian biaya kemasan yang digunakan untuk setiap porsi produk:

Tabel 15. Biaya Kemasan untuk Satu Porsi

No	Keterangan	Harga/Pcs	Total Biaya Kemasan	Jumlah Perporisi
1	Kertas Nasi	Rp. 100	Rp. 1.345	1
2	Sarung Tangan	Rp. 120		
3	Kantong Plastik	Rp. 300		
4	Box Kemasan	Rp. 825		
Modal Kemasan			Rp. 1.345/Porsi	

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 15 biaya kemasan yang dikeluarkan dalam perporisinya yaitu Rp. 1.345. Untuk melindungi produk tentunya perlu dikemas dengan baik untuk menjaga kebersihan.

Biaya Tenaga Kerja

Berikut rincian biaya tenaga kerja harian yang ada di UMKM Sayapku:

Tabel 16. Biaya Tenaga Kerja

No	Keterangan	Karyawan	Perhari	Total Biaya	Biaya Ekuivalen	Biaya Unit
1	Koki	3	Rp. 50.000	Rp. 150.000	Rp. 180	Rp. 1.389
2	Kasir	2	Rp. 50.000	Rp. 100.000		
Total				Rp. 250.000		

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Berdasarkan Tabel 16 mengenai biaya tenaga kerja, diketahui bahwa UMKM Sayapku mengeluarkan biaya tenaga kerja harian sebesar Rp250.000 untuk lima orang karyawan. Dengan demikian, biaya tenaga kerja per unit produk adalah sebesar Rp. 1.389.

Biaya Overhead Pabrik

Berikut adalah rincian biaya overhead pabrik yang dikeluarkan UMKM Sayapku dalam satu hari:

Tabel 17. Biaya Overhead Pabrik

Keterangan	Biaya/bulan	Biaya/hari	Biaya Ekuivalen	Biaya unit
Biaya Listrik	Rp. 750.000	Rp. 25.000	Rp. 327	Rp. 558
Biaya Perawatan	Rp. 2.100.000	Rp. 70.000		
Biaya Sewa Bangunan	Rp. 3.375.000	Rp. 112.500		
Total		Rp. 207.500		

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 17 didapatkan hasil perhitungan untuk listrik yang digunakan untuk lampu, air, dan peralatan lainnya yang membutuhkan listrik serta biaya perawatan untuk semua alat-alat yang digunakan dengan total sebesar Rp. 207.500, untuk mendukung operasional produksi. Dengan biaya unit Rp. 558.

Biaya Depresiasi

Berikut data biaya depresiasi yang dikeluarkan oleh UMKM Sayapku:

Tabel 18. Biaya Depresiasi

Nama Alat	Biaya Pembelian (Rp)	Kuantitas	Total Biaya Pembelian (Rp)	Umur Pemakaian	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan Tahunan (Rp)	Penyusutan Perhari (Rp)
Deep Fryer	Rp. 2.400.000	2	Rp. 4.800.000	5	Rp. 480.000	Rp. 864.000	Rp. 2.367
Kursi	Rp. 100.000	12	Rp. 1.200.000	5	Rp. 120.000	Rp. 216.000	Rp. 592
Meja	Rp. 250.000	6	Rp. 1.500.000	5	Rp. 150.000	Rp. 270.000	Rp. 740
Food Warmer	Rp. 2.000.000	2	Rp. 4.000.000	5	Rp. 400.000	Rp. 720.000	Rp. 1.973
Capitan	Rp. 15.000	4	Rp. 60.000	3	Rp. 6.000	Rp. 18.000	Rp. 49
Sendok Sayur	Rp. 15.000	8	Rp. 120.000	3	Rp. 12.000	Rp. 36.000	Rp. 99
Mesin Cetak Kasir	Rp. 250.000	2	Rp. 500.000	5	Rp. 50.000	Rp. 90.000	Rp. 247
Food Fan Stainless	Rp. 65.000	8	Rp. 520.000	5	Rp. 52.000	Rp. 93.600	Rp. 256
TOTAL						Rp. 2.307.600	Rp. 6.322

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Dari tabel 18 diatas, setiap tahun UMKM Sayapku mengeluarkan biaya depresiasi sebesar Rp. 2.307.600 dan untuk biaya depresiasi perharinya yaitu Rp. 6.322.

Berikut merupakan tabel jumlah porsi perhari dari 5 menu yang ada pada UMKM Sayapku:

Tabel 19. Perhitungan Jumlah Porsi Perhari

No	Menu	Porsi
1	Combo 1	200
2	Combo 2	50
3	8 Pcs Sayapku	70
4	10 Pcs Sayapku	80
5	Wingsbox	10
TOTAL		410

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Dari tabel 19 diatas merupakan jumlah porsi perhari sebanyak 410 dari total 5 menu seperti Combo 1, Combo 2, 8 Pcs Sayapku, 10 Pcs Sayapku, dan *Wingsbox*.

Berikut merupakan tabel biaya depresiasi porsi/hari pada UMKM Sayapku:

Tabel 20. Biaya Depresiasi Perporsi

Biaya Depresiasi	Porsi/hari	Total Depresiasi/porsi
Rp. 6.332	410	Rp. 15

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Setiap tahun, UMKM Sayapku mengeluarkan biaya depresiasi perhari sebesar Rp. 6.322 dengan rata-rata porsi perhari sebanyak 410 dari total 5 menu yang ada.

Rekapitulasi Biaya

Tabel berikut merangkum seluruh komponen biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan harga Combo 1:

Tabel 21. Rekapitulasi Biaya

No	Keterangan	Nominal
1	Bahan Baku	Rp. 5.665
2	Bahan Penolong	Rp. 1.077
3	Gas	Rp. 250
4	Nasi	Rp. 942
5	Kemasan	Rp. 1.345
6	Biaya Tenaga Kerja	Rp. 1.389
7	Biaya Overhead Pabrik	Rp. 558
9	Biaya Depresiasi	Rp. 15
TOTAL		Rp. 11.241

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 20 hasil rekapitulasi biaya combo 1 menggunakan metode *full costing* didapatkan total sebesar Rp. 11.241. Dengan memasukan biaya saus BBQ pada biaya bahan penolong dan juga biaya depresiasi.

Berikut merupakan rekapitulasi biaya menurut UMKM dan metode *full costing* untuk menghasilkan harga Combo 1:

Tabel 22. Rekapitulasi Biaya Menurut UMKM dan Metode Full Costing

Keterangan	Rekapitulasi menurut UMKM Sayapku		Rekapitulasi menurut <i>full costing</i>	
Bahan Baku	Rp.	5.665	Rp.	5.665
Bahan Penolong	Rp.	576	Rp.	1.077
Gas	Rp.	250	Rp.	250
Nasi	Rp.	942	Rp.	942
Kemasan	Rp.	1.345	Rp.	1.345
Biaya Tenaga Kerja	Rp.	1.389	Rp.	1.389
Biaya Overhead Pabrik	Rp.	558	Rp.	558
Biaya Depresiasi		-	Rp.	15
TOTAL	Rp.	10.725	Rp.	11.241

Sumber : UMKM Sayapku, diolah penulis 2024

Berdasarkan tabel 22 hasil rekapitulasi biaya combo 1 menurut UMKM adalah Rp. 10.725. Sedangkan Rp. 11.241 menurut metode *full costing* sebesar sebesar. Dengan memasukan biaya saus BBQ dan juga biaya depresiasi.

Perhitungan Harga Pokok Dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM Sayapku

Penentuan Harga Jual menurut UMKM

Penentuan harga UMKM yaitu melalui perhitungan jumlah rekapitulasi biaya sebagai harga pokok produksinya Rp. 10.725 dengan persenan laba sebesar 35%, berikut perhitungannya:

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual} &= \text{Total Biaya produksi} + (\% \text{ mark up} \times \text{biaya produksi}) \\
 &= \text{Rp. } 10.725 + (35\% \times \text{Rp. } 10.725) \\
 &= \text{Rp. } 10.725 + \text{Rp. } 3.753,75 \\
 &= \text{Rp. } 14.478,75 \text{ (Dibulatkan menjadi Rp. } 15.000)
 \end{aligned}$$

Menentukan Harga jual dengan Metode *Cost-Plus Pricing*

Penetapan harga jual berdasarkan harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode full costing menghasilkan nilai sebesar Rp11.241. Maka itu, penentuan per bungkus dilakukan dengan menambahkan persentase keuntungan diinginkan sebesar 35%, pada produk yang memiliki tingkat permintaan tertinggi, dengan rincian sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Harga jual} &= \text{Total Biaya Produksi} + (\% \text{ mark up} \times \text{biaya produksi}) \\ &= \text{Rp. 11.241} + (35\% \times \text{Rp. 11.241}) \\ &= \text{Rp. 11.241} + \text{Rp. 3.934,35} \\ &= \text{Rp. 15.175,35 (dibulatkan menjadi Rp. 15.000 atau Rp. 16.000)}\end{aligned}$$

Pembahasan

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM Sayapku

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi (HPP) pada Sayapku Perhitungan yang digunakan masih bersifat sederhana, yaitu hanya mencakup biaya bahan baku utama, bahan penolong, biaya tenaga kerja, serta biaya overhead pabrik. Namun demikian, perhitungan harga pokok produksi tersebut belum mencerminkan seluruh elemen biaya yang sebenarnya dikeluarkan dalam proses produksi.

Biaya penting seperti saus BBQ dan biaya depresiasi belum diperhitungkan. Oleh karena itu, harga pokok produksi yang dihasilkan oleh UMKM Sayapku cenderung lebih rendah. Hasil ini selaras dilakukan oleh (Anis Khaerunnisa, 2021) yang menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi lebih rendah karena beberapa tidak dimasukkan perhitungan sehingga membuat hasil yang kurang tepat. Hal ini menunjukkan pentingnya perhitungan yang lebih rinci untuk mendukung keputusan baik.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing

Hasil perhitungan menjelaskan penerapan metode full costing pada UMKM Sayapku menegaskan pentingnya memasukkan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Metode ini terbukti membantu dalam penetapan harga jual yang lebih tepat. Harga pokok produksi mengalami peningkatan menjadi Rp11.241 setelah menggunakan metode full costing, karena mencakup tambahan biaya seperti saus BBQ dan depresiasi, yang sebelumnya belum diperhitungkan oleh UMKM.

Oleh karena itu, metode full costing menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi. Temuan ini sejalan dengan (Abednego Priyatamaa, 2022) menyatakan metode full costing mampu memberikan hasil perhitungan yang lebih detail karena terikat semua biaya, sehingga menghasilkan estimasi harga jual yang lebih akurat. Dengan demikian, metode ini sangat membantu dalam penetapan harga jual yang tepat.

Perhitungan Harga Pokok Dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM Sayapku

Hasil dari perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM Sayapku dengan metode *full costing* memiliki perbandingan. Dapat dilihat pada tabel 22, Harga pokok produksi yang dihitung oleh UMKM Sayapku menunjukkan nilai yang lebih rendah dibandingkan dengan hasil perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode yang lebih komprehensif. Karena pada perhitungan UMKM Sayapku belum memasukan semua biaya yang dikeluarkan, maka dari itu metode *full costing* dapat meningkatkan UMKM Sayapku karena perhitungan nya lebih rinci.

Dalam penetapan harga jual menggunakan metode *cost-plus pricing*, yang dimana UMKM Sayapku menetapkan laba sebesar 35%. Hasil dari perhitungan menunjukan tidak terlalu jauh dengan harga jual menurut UMKM Sayapku. Dengan demikian, harga jual produk utama yang paling diminati konsumen yaitu combo 1 ditetapkan sebesar Rp. 15.000 hingga Rp.16.000.

Sehingga Penentuan harga jual dengan metode *cost-plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dapat membantu dalam penetapan harga jual yang rinci dan tepat. Dengan begitu dapat membantu UMKM dalam menetapkan strategi bisnis yang lebih efektif untuk menghadapi persaingan pasar dan keberlanjutan usaha. Hasil ini selaras dengan (Jasmadeti, 2023) yang menemukan bahwa penerapan cost plus pricing meningkatkan pendapatan dan menghasilkan margin keuntungan yang diinginkan. Penelitian tersebut juga mendukung efektivitas metode ini dalam merumuskan strategi harga untuk menghadapi persaingan di pasar.

SIMPULAN

1. Berdasarkan hasil analisis, UMKM Sayapku masih bersifat sederhana pada hitungan harga, karena tidak mencakup seluruh komponen biaya yang sebenarnya dibebankan pada proses produksi.
2. Berdasarkan perhitungan metode *full costing*, melalui perhitungan seluruh pembiayaan yang dikeluarkan. Hasilnya menunjukkan bahwa harga pokok produksi untuk produk Combo 1 menjadi Rp. 11.241 per porsi. Metode ini memberikan hasil perhitungan yang lebih rinci, yang dapat mendukung pengambilan keputusan dalam penentuan harga jual.
3. Perhitungan pendekatan *cost plus pricing*, UMKM Sayapku menetapkan harga jual dengan markup laba sebesar 35%. Metode *full costing*, harga jual produk Combo 1 berada di Rp. 15.000 maupun bisa menjadi Rp. 16.000 untuk satu pakatnya. Pendekatan ini membantu UMKM dalam menetapkan harga jual yang lebih akurat serta menjaga keberhasilan di pasar untuk mencapai laba yang diinginkan.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada UMKM Sayapku, terdapat beberapa implikasi yang dapat menjadi acuan untuk pengembangan usaha di masa mendatang. Pertama, UMKM Sayapku disarankan untuk mulai memperhitungkan seluruh biaya yang dikeluarkan secara menyeluruh, termasuk biaya saus dan depresiasi, guna mencegah kerugian akibat harga jual yang lebih rendah dari harga pokok produksi. Selanjutnya, penggunaan metode *full costing* menjadi pilihan yang lebih tepat agar seluruh biaya produksi dapat terakomodasi secara akurat, sehingga penetapan harga jual menjadi lebih realistis dan mencerminkan kondisi biaya yang sebenarnya. Selain itu, penerapan metode *cost plus pricing* dalam penentuan harga jual akan memberikan keuntungan strategis, karena memungkinkan penetapan harga yang kompetitif serta fleksibilitas dalam menentukan persentase laba yang diinginkan. Terakhir, untuk penelitian selanjutnya, diharapkan dapat mencakup lebih banyak elemen biaya seperti biaya pemasaran, agar perhitungan yang dilakukan menjadi lebih komprehensif dan mampu memberikan kontribusi nyata terhadap keberlanjutan dan pertumbuhan usaha secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Anwar, M. (2019). *Dasar-Dasar Manajemen Keuangan*. Prenamedia Group.
2. Deri Firmansyah, H. M. (2023). Penentuan Harga Jual: Harga Pokok Produksi dan Ekspektasi Laba. *Jkbm (Jurnal Konsep Bisnis Dan Manajemen)*.
3. Dina Satriani, V. V. (2020). Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan terhadap Laba Penjualan. *Jurnal Ilmiah Mea (Manajemen, Ekonomi, Dan Akuntansi)*.
4. Eko Purwanto, S. S. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit). *Journal Of Applied Managerial Accounting*.
5. Erika Yustitia, A. (2022). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (Hpp) dan Harga Jual pada UMKM Di Desa Sawahkulon . *Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
6. Hermin Nainggolan, S. P. (2020). Pengaruh Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja dan Biaya Overhead Pabrik terhadap Omset Penjualan Pabrik Roti Gembung Kota Raja Km. 3 Balikpapan Kalimantan Timur. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan Methodist*.
7. Iseu Anggraeni, H. P. (2020). Pengaruh Biaya Bahan Baku dan Biaya Tenaga Kerja terhadap Volume Produksi pada Cv Ismaya Citra Utama. *Jurnal Ilmiah Akutansi*.
8. Nelia Wulan Safitri, D. M. (2024). Analisis Petenapatan Harga Jual pada UMKM Ayam Bakar Taliwang Pak Lalu Karawang . *Journal Of Economic, Business and Accounting* .
9. Nur Hasanatul Faizah, M. S. (2019). UMKM dalam Persaingan Di Era Globalisasi Ekonomi (Studi Di UKM Hunay Probolinggo). *Upajiwa Dewantara*.
10. Raka Fahrizal Irwansyah, S. P. (2023). Analisis Penetapan Harga Jual Produk CV. Abah Ayi dengan Metode Cost Plus Pricing. *Journal Of Economic, Business and Accounting* .
11. Samsurijal Hasan, E. J. (2022). *Manajemen Keuangan*. CV. Pena Persada.
12. Sembiring, M. (2022). Pengaruh Perputaran Piutang dan Penjualan terhadap Laba Bersih pada Perusahaan Manufaktur. *Jurnal Riset Akuntansi dan Bisnis*.
13. Sephia Nurul Susanti, D. M. (2024). Analisis Upaya Mempertahankan Laba Di Masa Musiman pada Percetakan Cipta Grafika Karawang. *Journal Of Economic, Business and Accounting*.
14. Erna Atiwi Jaya Esti, Moch Arif Hernawan, Marlinda Saputri, Rahmat Mulyana Dali, H. Dedi Mulyadi, Ni Nyoman Juli Nuryani, Damajanti Lestari Sri, Helda Marlin Ala, Ujang

- Suherman, Ery Rosmawati, Shinta Abdul Rahman, Santi Pertiwi Hari Sandi, Munawarah, Setiawati, Heny Handayani, Muhamad Nur Rizqi, Susi Handayani, Yudith Febrianty Lerrick (2022). Manajemen Keuangan (Konsep dan Implementasi). Media Sains Indonesia
15. Fikri Alfisina Laduniyal Hasan, A. M. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing dan Menentukan Harga Jual Metode Cost Plus Pricing Pada Tahu JB. *Jurnal Penelitian Bidang Inovasi & Pengelolaan Industri*.