JURNAL EKONOMI EFEKTIF
Vol.8, No.3, April – Juni 2026 [441-451]
DOI : http://dx.doi.org/10.32493/JEE.v8i3.58924
P-ISSN: 2622-8882
E-ISSN: 2622-9935

Analisis Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual pada UMKM Ayam Geprek Sriwedari

Dita Novia Hidayat[1], Santi Pertiwi Hari Sandi[2*], Ery Rosmawati[3]
Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Buana Perjuangan Karawang [1,2,3]
mn22.ditahidayat@mhs.ubpkarawang.ac.id[1]*, santi.pertiwi@ubpkarawang.ac.id[2],
eryrosmawati@ubpkarawang.ac.id[3]

Manuskrip;
Diterima : 1 Maret 2026 ; Ditinjau: 8 maret 2026 ; Publish : 14 Mei 2026
Diterbitkan: Mei 2026

***Korespondensi Penulis**

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini yaitu bermaksud untuk memperoleh informasi mencakup biaya produksi sebagai penentuan harga jual pada UMKM Ayam Geprek Sriwedari. Permasalahan utama yang dihadapi UMKM adalah belum dilakukannya perhitungan harga pokok produksi secara rinci dan menyeluruh, khususnya dalam pencatatan biaya depresiasi peralatan, sehingga harga yang ditentukan belum benar-benar mencerminkan biaya sebenarnya dari produksi. Metode yang diterapkan dalam penelitian ini merupakan deskriptif kuantitatif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara, pengamatan, serta dokumentasi. Data yang dianalisis merupakan data biaya produksi selama periode Oktober 2024 hingga Oktober 2025. Analisis dilakukan dengan membandingkan perhitungan biaya produksi dengan pendekatan UMKM dengan perhitungan dengan pendekatan full costing. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa harga pokok produksi menurut pendataan UMKM sebesar Rp9.907 per porsi, sedangkan berdasarkan metode full costing sebesar Rp9.917 per porsi setelah memperhitungkan semua komponen biaya, termasuk biaya depresiasi. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut, harga jual yang seharusnya ditetapkan dengan margin laba 20% adalah sebesar Rp11.901 per porsi, lebih besar dibandingkan harga jual yang ditetapkan UMKM yaitu Rp10.000. Karena perhitungan menurut UMKM belum mengkalkulasikan komponen biaya secara keseluruhan yaitu biaya depresiasi. Penelitian ini memberikan kontribusi praktis bagi pelaku UMKM dalam meningkatkan ketepatan perhitungan biaya produksi serta sebagai dasar pengambilan keputusan dalam menghadapi persaingan harga.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi ; Harga Jual ; *Full Costing* ; UMKM ; Ayam Geprek.

Abstract

The objective of this study is to obtain information regarding production costs as a basis for determining selling prices at the Sriwedari Ayam Geprek MSME. The main problem faced by the MSME is the lack of detailed and comprehensive calculations of the cost of goods sold, particularly regarding the recording of equipment depreciation costs, resulting in prices that do not fully reflect the actual costs of production. The method applied in this study is quantitative descriptive, using data collection techniques such as interviews, observations, and documentation. The data analyzed consists of production cost data for the period from October 2024 to October 2025. The analysis was conducted by comparing production cost calculations using the MSME approach with those using the full costing approach. The study's findings revealed that the cost of goods sold according to MSME records was IDR9,907 per portion, whereas based on the full costing method, it was IDR9,917 per portion after accounting for all cost components, including depreciation costs. Based on these calculations, the selling price that should be set with a 20% profit margin is IDR11,901 per serving, which is higher than

 Copyright © pada Penulis

JURNAL EKONOMI EFEKTIF
Vol.8, No.3, April – Juni 2026 [441-451]
DOI : http://dx.doi.org/10.32493/JEE.v8i3.58924
P-ISSN: 2622-8882
E-ISSN: 2622-9935

the selling price set by the MSME at IDR10,000. This is because the MSME calculation did not account for the full range of cost components, specifically depreciation costs. This study offers practical insights for MSME operators to improve the accuracy of their cost calculations.

Keywords: *Cost Of Goods Manufactured ; Selling Price ; Full Costing ; MSMEs ; Smashed Chicken.*

PENDAHULUAN

Salah satu bisnis yang turut berkontribusi mendorong bergeraknya perekonomian serta membuat terciptanya ribuan lapangan pekerjaan adalah Bisnis kuliner ayam. Bisnis kuliner ayam memiliki peluang yang besar dikarenakan gaya hidup masyarakat saat ini yang mengutamakan kepraktisan lebih memilih makanan siap santap serta mudah dibeli kapan saja dengan harga yang relatif terjangkau. Berbagai macam rasa serta sajian olahan ayam sudah banyak dijual di pasaran, terutama ayam goreng yang dibalut tepung seperti fried chicken, ayam geprek, dan ayam celup. Perkembangan tren olahan ayam kian menjamur karena banyaknya tempat makan yang menyediakan ayam goreng tepung dengan pilihan topping saus bahkan sambal (CNBC Indonesia, 2024).

Gambar 1. Olahan Ayam Favorit

Sumber: Jajak Pendapat (Jakpat), (2022)

Berdasarkan hasil survei Jajak Pendapat (Jakpat) (2022), terhadap 1.498 responden, olahan ayam terfavorit adalah ayam goreng tepung (83,8%), ayam biasa (76,1%), dan ayam geprek tepung (60,7%), yang menunjukkan minat masyarakat terhadap makanan bercita rasa crispy dan gurih. Sebanyak 74,2% responden juga lebih memilih ayam geprek dengan balutan tepung dibandingkan tanpa tepung, karena teksturnya yang renyah dan sambal pedas yang khas. Tingginya minat ini menjadikan usaha ayam geprek sebagai salah satu UMKM yang berkontribusi terhadap perekonomian daerah, khususnya di Kabupaten Karawang.

Karawang menjadi salah satu kabupaten yang memiliki peluang besar dalam menjalankan usaha terutama bagi UMKM. Salah satu UMKM yang berkembang dengan pesat yaitu UMKM ayam geprek, terutama di daerah Jl. HS.Ronggo Waluyo, Puseurjaya, Telukjambe Timur. Wilayah tersebut terletak di lokasi yang menguntungkan berdekatan dengan perguruan tinggi serta terdapat banyak kos-kosan karyawan karena dekat kawasan industri, sehingga para mahasiswa dan karyawan industri dapat mencari

 Copyright © pada Penulis

JURNAL EKONOMI EFEKTIF
Vol.8, No.3, April – Juni 2026 [441-451]
DOI : http://dx.doi.org/10.32493/JEE.v8i3.58924
P-ISSN: 2622-8882
E-ISSN: 2622-9935

makanan praktis dan terjangkau. Berikut beberapa UMKM ayam geprek di daerah Jl. HS.Ronggo Waluyo dan harga yang ditawarkan:

Tabel 1. Daftar Harga Ayam Geprek

No	Nama Usaha	Harga
1.	Ayam Geprek Sriwedari	Rp.10.000
2.	Ayam Geprek Juara	Rp.13.000 – Rp.15.000
3.	Ayam Geprek Jogja Keraton	Rp.16.000
4.	Ayam Geprek D'Fresto	Rp.25.000
5.	Ayam Geprek Wajan Ngebul	Rp.10.000
6.	Ayam Geprek H & J	Rp.13.000 – Rp.16.000
7.	Ayam Nusantara	Rp.10.000
8.	Ayam Geprek Sehati	Rp.10.000
9.	Ayam Geprek Sabana	Rp.12.000 – Rp.15.000
10.	Ayam Geprek Lazatto	Rp.14.000 – Rp.17.000
11.	Ayam El Pollo	Rp.12.000
12.	Ayam Geprek Jajanan Garut	Rp.10.000
13.	Fire Chicken	Rp.12.000
14.	Ayam Geprek Lestari	Rp.10.000
15.	Ayam Gemes	Rp.10.000
16.	Geprekin	Rp.12.000

Sumber: UMKM Ayam Geprek di Jl. HS.Ronggo Waluyo, Puseurjaya, Telukjambe Timur, Karawang, Data diolah (2026)

Menurut Peraturan Mentri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 5, (2024) tentang Pelaksanaan Kegiatan Perdagangan menetapkan bahwa pemilik Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) wajib untuk mencatat biaya produksi dengan rinci, mencakup bahan utama, tenaga kerja, dan biaya overhead, berfungsi sebagai landasan alam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP). HPP sangat penting untuk menghadapi persaingan harga jual dan mendapatkan margin keuntungan yang wajar.

Salah satu Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) kuliner ayam geprek di daerah Jl. HS.Ronggo Waluyo, Puseurjaya, Telukjambe Timur yang telah berkembang cukup pesat yaitu Ayam Geprek Sriwedari. Usaha ini menjadi pilihan yang menarik karena harga yang ditawarkan sangat terjangkau, yaitu Rp.10.000 lengkap sudah termasuk ayam, nasi, dan sambal. Selain karena harganya yang terjangkau, Ayam Geprek Sriwedari sudah menjadi favorit karena sudah memiliki banyak cabang. Salah satu cabang Ayam Geprek Sriwedari dengan jumlah pengunjung yang tinggi yaitu di cabang Unsika karena dekat dengan lingkungan mahasiswa..

Harga jual yang ditawarkan UMKM Ayam Geprek Sriwedari jauh berada di bawah kisaran harga jual kompetitor lainnya, yaitu Rp.12.000 – Rp.30.000. Harga jual yang ditawarkan Ayam Geprek Sriwedari menjadi daya tarik tersendiri, kondisi tersebut juga mendorong penulis untuk mengetahui bagaimana dasar pertimbangan dalam proses penentuan harga jual tersebut dilakukan. Selain itu, hal ini juga menimbulkan pertanyaan apakah harga jual yang ditetapkan sudah menutupi biaya produksi yang sebenarnya. Penetapan harga jual yang kompetitif sangat penting bagi keberlanjutan dan pertumbuhan suatu usaha, selain sebagai cerminan dari nilai suatu produk, harga jual juga yang dapat menentukan

Copyright © pada Penulis

P-ISSN: 2622-8882
E-ISSN: 2622-9935

besar kecilnya pendapatan suatu usaha. Harga jual harus mampu menutupi seluruh pengeluaran produksi yang sudah dipakai serta dapat sejalan dengan profit yang diharapkan Penetapan harga jual yang kompetitif sangat penting bagi keberlanjutan dan pertumbuhan suatu usaha, selain sebagai cerminan dari nilai suatu produk, harga jual juga yang dapat menentukan besar kecilnya pendapatan suatu usaha. Harga jual harus mampu menutupi seluruh pengeluaran produksi yang sudah dipakai serta dapat sejalan dengan profit yang diharapkan (Santoso et al., 2023).

Terdapat beberapa elemen penting yang harus diperhatikan saat ditentukannya harga jual seperti memperhitungkan biaya bahan utama, biaya operasional, dan margin keuntungan. Dalam mengkalkulasikan harga pokok produksi ada dua pendekatan yang bisa diterapkan: full costing dan variable costing, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik. Menghitung pengeluaran produksi yang tepat membantu pemilik usaha dalam ditetapkannya harga yang kompetitif (Febrianti & Rahmadani, 2022).

Banyak penelitian sebelumnya menyatakan bahwa menghitung harga pokok produksi pada UMKM penting dilakukan. Penelitian Nurhanifah et al., (2025) membuktikan bahwa pendekatan full costing menaikkan HPP dan memengaruhi penetapan harga jual, sementara Rizki et al., (2024) menemukan perbedaan HPP akibat alokasi biaya sebelum dan sesudah full costing. Selain itu, Faradela et al., (2022) menunjukkan bahwa tidak memasukkan biaya overhead menyebabkan HPP lebih rendah, dan setelah menggunakan full costing HPP menjadi lebih tinggi. Hal tersebut menegaskan bahwa metode full costing penting untuk mendapatkan estimasi HPP yang tepat dan menentukan harga jual yang sesuai. Meskipun penelitian terkait perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing telah banyak dilakukan, sebagian besar penelitian masih berfokus pada UMKM manufaktur atau produk olahan tertentu dan belum banyak mengkaji sektor kuliner, khususnya usaha ayam geprek dengan data terbaru. Selain itu, penelitian sebelumnya umumnya belum menyoroti secara spesifik peran biaya depresiasi peralatan dalam menentukan HPP, yang pada praktiknya sering diabaikan oleh pelaku UMKM.

Berdasarkan latar belakang yang telah disampaikan, peneliti memilih judul "Analisis Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM Ayam Geprek Sriwedari" yang bertujuan untuk memperoleh informasi mengenai pengeluaran operasional sebagai dasar dalam penetapan harga jual pada UMKM Ayam Geprek Sriwedari, dengan memperhatikan perhitungan harga pokok produksi menggunakan pendekatan full costing. Kebaruan penelitian ini secara tegas terletak pada pengkajian UMKM kuliner ayam geprek dengan menggunakan data yang lebih aktual serta perhitungan biaya yang lebih komprehensif dengan memasukkan seluruh komponen biaya, termasuk depresiasi peralatan, yang belum banyak dibahas dalam penelitian sebelumnya. Selain itu, penelitian ini memberikan kontribusi praktis bagi pelaku UMKM dalam menghadapi persaingan harga yang ketat melalui penentuan harga jual yang lebih akurat, rasional, dan berkelanjutan.

Tinjauan Pustaka

Manajemen Keuangan

Menurut Irfani (2020) yang dikutip dari Jaya et al., (2023), manajemen keuangan yaitu aktivitas pengelolaan dana atau anggaran dengan efektif dan efisien untuk mencapai tujuan usaha.

 Copyright © pada Penulis

JURNAL EKONOMI EFEKTIF
Vol.8, No.3, April – Juni 2026 [441-451]
DOI : http://dx.doi.org/10.32493/JEE.v8i3.58924
P-ISSN: 2622-8882
E-ISSN: 2622-9935

Harga Pokok Produksi

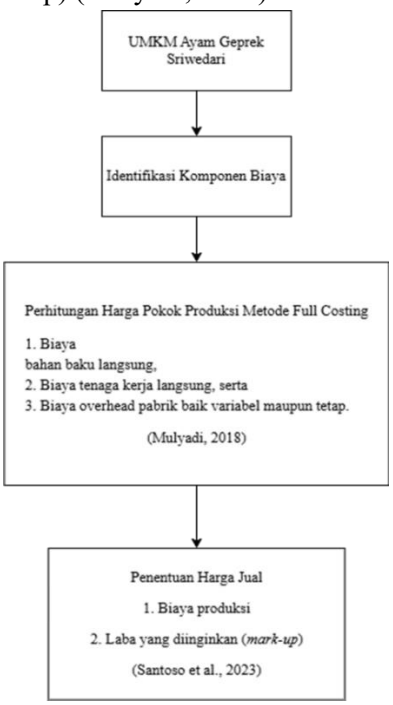
Menurut Mulyadi, (2018), harga pokok produksi merupakan pengeluaran yang dibelanjakan sebuah entitas ketika memproduksi barang atau jasa yang siap dipasarkan. Menurut Trisnawati & Maulana, (2024), harga pokok produksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh barang atau jasa.
Indikator dari harga pokok produksi menurut Mulyadi (2018), mencakup biaya bahan baku, biaya untuk tenaga kerja secara langsung, serta biaya overhead pabrik.

Harga Jual

Menurut Santoso et al., (2023), harga jual merupakan biaya dalam pembuatan produk atau jasa yang dikeluarkan perusahaan ditambah dengan persentase laba yang diharapkan. Menurut Izzati et al., (2025), Harga jual merupakan nilai yang ditetapkan dengan menjumlahkan seluruh biaya produksi dan biaya pemasaran dengan laba yang diharapkan.
Indikator dari harga jual menurut Santoso et al., (2023), yaitu total pengeluaran produksi dan laba yang diharapkan (mark up).

Kerangka Pemikiran

Harga pokok produksi adalah seluruh pengeluaran dalam menghasilkan barang atau jasa siap dipasarkan, memuat biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Perhitungannya sangat krusial dalam penetapan harga jual agar mampu menutupi pengeluaran produksi yang sudah digunakan dan menghasilkan laba (mark-up) (Mulyadi, 2018).



Gambar 2. Paradigma Penelitian
Sumber: (Mulyadi, 2018) & (Santoso et al., 2023)

Copyright © pada Penulis

JURNAL EKONOMI EFEKTIF
Vol.8, No.3, April – Juni 2026 [441-451]
DOI : http://dx.doi.org/10.32493/JEE.v8i3.58924
P-ISSN: 2622-8882
E-ISSN: 2622-9935

METODE

Metode yang diterapkan dalam penelitian ini yaitu pendekatan deskriptif kuantitatif, yang bertujuan untuk memberikan gambaran objek penelitian secara tepat, di mana data yang diperoleh berupa angka dan diolah menggunakan perhitungan matematika atau statistika. Penelitian ini dilakukan di UMKM Ayam Geprek Sriwedari cabang UNSIKA yang bertempat di Jl. HS. Ronggo Waluyo, Puseurjaya, Telukjambe Timur, dengan populasi seluruh data biaya produksi dan sampel berupa biaya produksi selama satu tahun, terhitung dari Oktober 2024 hingga Oktober 2025. Data yang digunakan data primer yang diperoleh melalui percakapan secara langsung, pengamatan, dan juga dokumentasi catatan yang bersumber dari pemilik serta karyawan UMKM Ayam Geprek Sriwedari, kemudian dianalisis secara kuantitatif dengan pendekatan full costing untuk menghitung pengeluaran produksi sebagai dasar ditentukannya harga yang sesuai.

Analisis data dilakukan dengan mengidentifikasi dan mengelompokkan seluruh komponen biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Selanjutnya, dilakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dengan memasukkan seluruh komponen biaya secara menyeluruh, termasuk biaya tetap seperti depresiasi peralatan. Hasil perhitungan tersebut kemudian dibandingkan dengan metode perhitungan yang selama ini diterapkan oleh UMKM. Perbedaan yang dihasilkan dari kedua metode tersebut dianalisis untuk mengetahui tingkat ketepatan dalam penentuan harga pokok produksi serta implikasinya terhadap penetapan harga jual.

HASIL dan PEMBAHASAN

Hasil

UMKM Ayam Geprek Sriwedari cabang UNSIKA di Jl. HS.Ronggo Waluyo, Karawang. UMKM Ayam Geprek Sriwedari cabang ini memiliki jumlah pengunjung yang tinggi karena dekat dengan lingkungan mahasiswa. Berikut rata-rata jumlah produksi per hari ayam geprek Sriwedari cabang UNSIKA:

Tabel 3. Rata-rata Produksi per hari

No	Jenis Bagian Ayam	Rata-rata Produksi (porsi)
1	Dada	220
2	Paha Atas	240
3	Paha Bawah	90
4	Sayap	260
	TOTAL	810

Sumber: UMKM Ayam Geprek Sriwedari, diolah penulis 2026

Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Ayam Geprek Sriwedari

Berdasarkan hasil wawancara berupa tanya jawab dengan owner UMKM Ayam Geprek Sriwedari, Ibu Suyatmi Sri Lestari, Ayam Geprek Sriwedari hanya memperhitungkan kuantitas biaya produksi yang dikeluarkan perharinya, sedangkan biaya lainnya seperti biaya depresiasi belum dirincikan dengan tepat.

Copyright © pada Penulis

JURNAL EKONOMI EFEKTIF
Vol.8, No.3, April – Juni 2026 [441-451]
DOI : http://dx.doi.org/10.32493/JEE.v8i3.58924
P-ISSN: 2622-8882
E-ISSN: 2622-9935

Tabel 4. Perhitungan Menurut UMKM Ayam Geprek Sriwedari

No	Keterangan	Biaya/unit
1	**Bahan Baku**	
	Ayam	Rp4.444
	Tepung	Rp741
	Minyak	Rp247
	Cabai	Rp405
	Nasi	Rp750
	Air Galon	Rp12
	Total Biaya Bahan Baku	**Rp6.599**
2	**Tenaga Kerja**	
	Gaji Pemilik	Rp820
	Gaji Karyawan	Rp492
	Kesehatan	Rp46
	THR	Rp34
	Bonus	Rp34
	Konsumsi	Rp98
	Total Biaya Tenaga Kerja	**Rp1.524**
3	**Overhead Pabrik**	
	Bahan Penolong	Rp447
	Biaya Gas	Rp109
	Biaya Kemasan	Rp956
	Biaya Listrik	Rp33
	Biaya Lingkungan	Rp8
	Biaya Sampah	Rp49
	Biaya Sewa Bangunan	Rp182
	Total Biaya Overhead Pabrik	**Rp1.784**
	Harga Pokok Produksi/porsi	**Rp9.907**

Sumber: UMKM Ayam Geprek Sriwedari, diolah penulis 2026

Berdasarkan tabel 4, rincian hasil rekapitulasi pengeluaran untuk satu porsi ayam memiliki total biaya sebesar Rp.9.907. Belum termasuk dengan biaya depresiasi.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing*

Menghitung harga pokok produksi pendekatan full costing berarti mengalkulasikan keseluruhan pengeluaran yang digunakan (Purwanti, 2023). UMKM Ayam Geprek Sriwedari memiliki penjualan dengan rata-rata perharinya yaitu 810 porsi ayam. Berikut rincian pengeluaran produksi Ayam Geprek Sriwedari.

Tabel 5. Perhitungan Dengan Metode *Full Costing*

No	Keterangan	Biaya/unit
1	**Bahan Baku**	

Copyright © pada Penulis

JURNAL EKONOMI EFEKTIF
Vol.8, No.3, April – Juni 2026 [441-451]
DOI : http://dx.doi.org/10.32493/JEE.v8i3.58924
P-ISSN: 2622-8882
E-ISSN: 2622-9935

	Ayam	Rp4.444
	Tepung	Rp741
	Minyak	Rp247
	Cabai	Rp405
	Nasi	Rp750
	Air Galon	Rp12
	Total Biaya Bahan Baku	**Rp6.599**
2	**Tenaga Kerja**	
	Gaji Pemilik	Rp820
	Gaji Karyawan	Rp492
	Kesehatan	Rp46
	THR	Rp34
	Bonus	Rp34
	Konsumsi	Rp98
	Total Biaya Tenaga Kerja	**Rp1.524**
3	**Overhead Pabrik**	
	Bahan Penolong	Rp447
	Biaya Gas	Rp109
	Biaya Kemasan	Rp956
	Biaya Listrik	Rp33
	Biaya Lingkungan	Rp8
	Biaya Sampah	Rp49
	Biaya Sewa Bangunan	Rp182
	Biaya Depresiasi	Rp10
	Total Biaya Overhead Pabrik	**Rp1.794**
Harga Pokok Produksi/porsi		**Rp9.917**

Sumber: UMKM Ayam Geprek Sriwedari, diolah penulis 2026

Berdasarkan tabel 5, diperoleh hasil perhitungan dengan pendekatan full costing untuk satu porsi ayam yaitu Rp.9.917. Biaya tersebut sudah termasuk dengan biaya depresiasi.

Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode UMKM dan *Full Costing*

Berikut perbandingan dari hasil perhitungan HPP per paket ayam menurut UMKM dan *full costing*:

Tabel 6. Perbandingan HPP menurut UMKM dan *full costing*

Keterangan	Harga Pokok Produksi	Selisih
Menurut UMKM	Rp9.907	Rp10
Menurut Metode *Full Costing*	Rp9.917	

Sumber: UMKM Ayam Geprek Sriwedari, diolah penulis 2026

Berdasarkan tabel 6, selisih dari perbandingan hasil HPP menurut UMKM dan full costing Rp.10.

Penentuan Harga Jual Pada UMKM Ayam Geprek Sriwedari

Copyright © pada Penulis

JURNAL EKONOMI EFEKTIF
Vol.8, No.3, April – Juni 2026 [441-451]
DOI : http://dx.doi.org/10.32493/JEE.v8i3.58924
P-ISSN: 2622-8882
E-ISSN: 2622-9935

Harga Jual UMKM Ayam Geprek Sriwedari

UMKM Ayam Geprek Sriwedari sudah memiliki harga jual senilai Rp.10.000 per porsi ayam. Satu porsi ayam geprek sriwedari terdiri dari ayam, sambal, dan nasi.

Penentuan Harga Jual Berdasarkan Hasil Perhitungan Metode Full Costing

Berdasarkan total yang diperoleh dengan metode full costing senilai Rp.9.917. Berikut perhitungan harga jual:

Harga jual = Biaya total + persentase laba yang diharapkan
= Rp.9.917 + (Rp.9.917 x 20%)
= Rp.9.917 + (Rp.1.983)
= Rp.11.901

Perbandingan Harga Jual Berdasarkan Hasil Perhitungan UMKM dan *Full Costing*

Berikut perbandingan dari hasil perhitungan HPP per paket ayam menurut UMKM dan *full costing*:

Tabel 7. Perbandingan Harga Jual menurut UMKM dan *Full Costing*

Keterangan	Harga Jual	Selisih
Menurut UMKM	Rp10.000	Rp1.901
Menurut Metode *Full Costing*	Rp11.901	

Sumber: UMKM Ayam Geprek Sriwedari, diolah penulis 2026

Berdasarkan tabel 7, selisih dari perbandingan harga jual menurut UMKM dan full costing Rp.1.901.

Pembahasan

Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Ayam Geprek Sriwedari

Sesuai dengan hasil perhitungan yang telah dilakukan, UMKM Ayam Geprek Sriwedari hanya memperhitungkan biaya yang mudah diidentifikasi seperti pengeluaran bahan utama yang digunakan dalam satu harinya, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik dengan total HPP per porsinya yaitu Rp.9.907. Sementara, biaya depresiasi belum dihitung perinciannya. Sedangkan, pehitungan dengan pendekatan full costing mencantumkan seluruh komponen pengeluaran produksi termasuk biaya depresiasi. hasil perhitungan tersebut memperoleh HPP sebesar Rp.9.917.

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari wawancara dengan pemilik usaha, Ibu Suyatmi Sri Lestari, diketahui bahwa harga murah yang ditawarkan dikarenakan biaya produksi yang relatif rendah, dengan adanya sistem kerjasama yang dimiliki dengan pihak peternak melalui skema deposito kandang. Sehingga, pasokan ayam diterima secara langsung dari peternak dengan harga yang lebih rendah dibandingkan harga pasar, karena menggunakan tarif dasar dari peternak langsung tanpa adanya perantara. Situasi tersebut memberikan keuntungan bagi usaha dalam mengurangi pengeluaran untuk bahan baku utama, sehingga total pengeluaran produksi yang dikeluarkan menjadi lebih rendah.

Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode UMKM dan Full Costing

Hasil menghitung dari pendekatan full costing menunjukkan bahwa pengeluaran produksi per porsi ayam geprek lebih tinggi dengan hasil Rp.9.917 berbeda dengan yang dilakukan UMKM memiliki hasil lebih rendah senilai Rp.9.907. Terdapat perbedaan hasil antara pendekatan UMKM dan full costing dengan selisih Rp.10. Selisih tersebut mengindikasi bahwa perbedaan perhitungan muncul karena komponen biaya belum dihitung secara keseluruhan pada metode UMKM terutama biaya depresiasi.

Hasil ini sesuai dengan penelitian (Faradela et al., 2022) yang menghitung harga pokok produksi dengan pendekatan *full costing* yang dihasilkan lebih besar karena memperhitungkan semua komponen biaya sehingga menghasilkan perhitungan lebih akurat dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan

 Copyright © pada Penulis

P-ISSN: 2622-8882
E-ISSN: 2622-9935

UMKM karena tidak memperhitungkan biaya overhead pabrik. Hasil ini juga sesuai dengan penelitian (Nurhanifah et al., 2025) terkait perhitungan yang dikerjakan oleh pelaku UMKM kurang sesuai serta nilai yang dihasilkan belum secara keseluruhan meliputi total biaya produksi yang sebenarnya, sehingga belum akurat dalam perhitungan harga jual dan laba.

Penentuan Harga Jual Pada UMKM Ayam Geprek Sriwedari

Terdapat perbandingan harga jual antara yang sudah ditetapkan UMKM Ayam Geprek Sriwedari dengan pendekatan *full costing*. Perhitungan pengeluaran produksi menurut UMKM lebih rendah karena belum memperhitungkan semua komponen biaya, seperti biaya depresiasi. Sedangkan, perhitungan pengeluaran produksi menggunakan pendekatan *full costing* sudah mengkalkulasikan seluruh pengeluaran produksi termasuk biaya depresiasi sehingga hasil yang diperoleh lebih besar kerena sudah mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya.

Penentuan harga jual yang telah ditetapkan sebelumnya oleh UMKM Ayam Geprek Sriwedari yaitu Rp.10.000 untuk satu paket ayam yang terdiri dari ayam, sambal, dan nasi. Sedangkan harga jual sesuai hasil pendekatan *full costing* relatif lebih tinggi dengan hasil penentuan harga jual sebesar Rp.11.901. Terdapat perbedaan hasil harga jual dengan selisih Rp.1.901.

Penentuan harga jual berdasarkan hasil menghitung HPP dengan pendekatan *full costing* membantu UMKM Ayam geprek Sriwedari dalam memilih harga jual dengan lebih akurat, karena semua komponen biaya produksi diperhitungkan lebih rinci dan biaya produksi dapat tertutupi, serta memudahkan dalam penentuan harga jual yang kompetitif tetapi tetap memperhatikan keberlangsungan usaha. Hasil ini sesuai dengan penelitian (Rizki et al., 2024) pada UMKM Bolu Harum Wangi dalam menghitung pengeluaran produksi sebelum menerapkan pendekatan *full costing* memperoleh hasil kurang tepat untuk menentukan harga jual, sedangkan setelah menerapkan pendekatan *full costing* menghasilkan perhitungan yang lebih sesuai maka mampu diterapkan sebagai dasar untuk ditentukanya harga jual sesuai kondisi usaha yang sebenarnya.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil perhitungan, metode UMKM menghasilkan HPP sebesar Rp9.907 per porsi karena belum memasukkan biaya depresiasi secara rinci. Sementara itu, metode *full costing* menghasilkan HPP sebesar Rp9.917 karena memperhitungkan seluruh komponen biaya produksi. Biaya produksi yang relatif lebih rendah juga karena adanya kerja sama dengan peternak melalui skema deposito kandang sehingga harga bahan baku ayam lebih murah.

Terdapat perbedaan hasil hitung antara UMKM dan *full costing* dengan selisih sebesar Rp.10. Perbedaan tersebut mengindikasi bahwa UMKM belum mempertimbangkan setiap elemen pengeluaran secara menyeluruh, terutama berkaitan dengan biaya depresiasi. Hasil *full costing* menghasilkan HPP yang lebih besar sehingga menghasilkan perhitungan lebih akurat dibandingkan dengan yang dihitung UMKM.

UMKM sudah menetapkan harga jual yaitu Rp.10.000, sedangkan atas dasar perhitungan metode *full costing* sebesar Rp.11.901. Diterapkannya pendekatan *full costing* mampu dipergunakan untuk ditentukannya harga jual yang lebih akurat serta berkelanjutan bagi usaha.

Berdasarkan hasil yang telah diuraikan, UMKM Ayam Geprek Sriwedari dapat menjadikan penelitian ini sebagai pertimbangan dalam memperhitungkan harga pokok produksi dan dalam ditentukannya

 Copyright © pada Penulis

P-ISSN: 2622-8882
E-ISSN: 2622-9935

harga jual. Berikut beberapa saran yang dapat peneliti berikan yaitu, UMKM Ayam Geprek Sriwedari dapat menggunakan pendekatan full costing dengan konsisten agar mampu memperhitungkan pengeluaran produksi yang menggambarkan pengeluaran yang sebenarnya, Pelaku UMKM perlu mencatat dan memperhitungkan biaa depresiasi peraratan sebagai bagian dari biaya produksi, Dalam ditentukannya harga jual sebaiknya bedasarkan hasil perhitungan biaya produksi yang rinci agar laba yang diharapkan dapat tercapai, serta Penelitian selanjutnya diharapkan dapat dikaji dengan metode perhitungan biaya lainnya atau diterapkan kepada jenis UMKM yang berbeda sebagai bahan perbandingan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Faradela, N., Anggriani, I., & Noviantoro, R. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Usaha Tempe Makmur Yaya Tebeng Kota Bengkulu. 516–526.
2. Febrianti, R., & Rahmadani, R. (2022). Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing. Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan, 10(1), 47–52. Https://Doi.Org/10.37641/Jiakes.V10i1.1190
3. Izzati, N., Fitriani, D., Suhendi, D., & Nurhabibah, A. (2025). Comparative Analysis Of Selling Price Determination With The Cost Plus Pricing Method In Mekarsari Umkm. 6(1), 68–80.
4. Jaya, A., Kuswandi, S., Widya Prasetyandari, C., Baidlowi, I., Mardiana, Sunandes, A., Nurlina, Panus, & Muchsidin, M. (2023). Manajemen Keuangan (Fachrurazi (Ed.)). Pt Global Eksekutif Teknologi. Https://Digilib.Iainptk.Ac.Id/Xmlui/Bitstream/Handle/123456789/2992/Manajemen Keuangan -743.Pdf?Sequence=1
5. Mae. (2024). Bisnis Ayam Dalam Putaran Roda Ekonomi Indonesia. Cnbc Indonesia. Https://Www.Cnbcindonesia.Com/Research/20240110091011-128-504360/Bisnis-Ayam-Dalam-Putaran-Roda-Ekonomi-Indonesia
6. Mulyadi. (2018). Akuntansi Biaya (5th Ed.). Yogyakarta : Upp Stimypkn, 2018.
7. Nurhanifah, N. P., Mulyadi, D., & Sandi, S. P. H. (2025). Analisis Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dan Laba Pada Umkm Sayapku. Jurnal Ekonomi Efektif, 7. Https://Doi.Org/Http://Dx.Doi.Org/10.32493/Jee.V7i3.48987
8. Peraturan Mentri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 5, Pub. L. No. 5 (2024).
9. Purwanti, A. (2023). Akuntansi Manajemen (G. Sartika (Ed.)). Salemba Humanika.
10. Rizki, C., Sihabudin, & Fauji, R. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Umkm Bolu Harum Wangi). Costing: Journal Of Economic, Business And Accounting, 7.
11. Santoso, A., Putri, A. K., Pratiwi, L., Purwanti, A., Ervina, N., Damayanti, Betriana, M., Putri, G. A., Wahyuningsih, P., Riyadi, R., Harni, R., Novyarni, N., Kurniasih, N., Siska, A., Susandini, A., & Indriany, Y. (2023). Akuntansi Manajemen (Fachrurazi (Ed.)). Eureka Media Aksara.
12. Trisnawati, E. A., & Maulana, W. (2024). Optimizing Selling Prices For Msme Products Through Analysis Of Determining The Cost Of Good Manufactured. 15(1), 9–16.

 Copyright © pada Penulis