



Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing dan HPP Penjualan Pada UMKM Mie Ayam Ronggo

Ike Wahyu Eka Safitri¹; Amelia Kartika Sari²;
Faikotul Hikmah³; Dayinta Puspa Nala⁴; Festi Syahputri Lutfiana⁵;
Achmad Rafly Cadafi⁶; Dian Fahrani⁷

¹⁻⁷ Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo Fakultas Ekonomi, Indonesia

E-mail: ikewahyuekasafitri112@gmail.com¹; ameliasari595@gmail.com²;
faikotulhikmah30@gmail.com³; dayintapuspa@gmail.com⁴; festisyahputrilutfiana@gmail.com⁵;
raflychadafi@gmail.com⁶; dianfahrani.akn@unusida.ac.id⁷

Address: Rangkah Kidul, Kec.Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur

Corresponding author: ikewahyuekasafitri112@gmail.com¹

Abstract. The goals of this study is to assess the expenses associated with the production of goods at Mr. Lamadi's ronggo chicken noodle umkm located on Jl. Manunggal Amd, Patoman, Pangkemi, Kec. Tulangan, Sidoarjo Regency. This study employs a descriptive qualitative approach, utilizing samples selected based on primary data. The outcome of this study reveal the production cost of goods on chicken noodles for chicken noodle toppings and pentol amounting to Rp. Rp. 9.500, for the retail price of Rp 14.500 then for chicken feet noodles of Rp. Rp. 8.000 for a retail price of Rp. 12.000 and for original chicken noodles Rp. 7,500 with a retail price of Rp. 11,500. In this analysis, there is a price distinction between the COGS calculation and the selling price of chicken noodles at the market price.

Keywords: Cost of Production, Full Costing, Selling Price

Abstrak. Penelitian berikut mempunyai tujuan dalam menghitung HPP pada umkm mie ayam ronggo milik Bapak Lamadi yang terletak Jl. Manunggal Amd, Patoman, Pangkemi, Kec. Tulangan, Kab.Sidoarjo. Studi ini menerapkan pendekatan deskriptif kualitatif, dengan sampel yang ditentukan dengan data primer. Temuan penelitian berikut mengindikasikan bahwasanya harga pokok produksi pada mie ayam untuk topping mie ayam ceker dan pentol senilai Rp. 9.500, untuk harga jualnya Rp 14.500 lalu untuk mie ayam ceker senilai Rp. 8.000 untuk harga jualnya Rp 12.000 dan untuk mie ayam original Rp 7.500 dengan harga jual Rp. 11.500. Pada analisis ini ada selisih harga antara perhitungan HPP dengan harga jual mie ayam dengan harga pasaran.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Full Costing, Harga Jual

1. LATAR BELAKANG

UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) ialah bidang industri yang memiliki peran signifikan didalam mendorong peningkatan kesejahteraan masyarakat di wilayah-wilayah lokal. Keberadaannya tidak hanya menjadi pendorong utama pertumbuhan ekonomi di tingkat daerah, tetapi juga memberi kontribusi nyata dalam menciptakan peluang kerja bagi masyarakat berpenghasilan rendah. Selain itu, UMKM menjadi sumber penghasilan yang signifikan bagi individu atau keluarga yang bergantung pada usaha kecil untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari. Banyak perusahaan besar dapat mengalami kegagalan akibat manajer keuangan yang kurang kompeten dalam mengelola atau merencanakan aset dan kewajiban perusahaan dengan baik, sehingga memperburuk kondisi keuangan. UMKM

memiliki karakteristik unik berdasarkan ukuran, sektor industri, dan dinamika pelaku usahanya, sehingga kebijakan dan layanan tidak dapat diterapkan secara seragam untuk semua. (Dewi, I. K., et. al., 2022)

Mie ayam ialah sektor yang berkembang pesat dalam industri kuliner Indonesia. Mie ayam ialah salah satu hidangan tradisional yang begitu terkenal di Indonesia. Hidangan ini biasanya terdiri dari mie rebus yang lembut, dilengkapi dengan potongan ayam berbumbu kecap yang gurih dan manis. Ciri khas mie ayam juga terletak pada tambahan seperti daun sawi, bawang goreng, dan irisan daun bawang yang memberi rasa segar. Tidak ketinggalan, mie ayam sering disajikan dengan kuah kaldu ayam yang hangat serta pelengkap lain seperti pangsit goreng, pangsit rebus, atau bakso. Hidangan dapat bisa dijumpai di berbagai lokasi, mulai dari warung pinggir jalan sampai restoran mewah, menjadikannya salah satu makanan favorit yang mudah dijangkau oleh berbagai kalangan masyarakat. (Setiawan, A. 2020). "Namun, industri mie ayam tradisional di Indonesia sebagian besar masih dikelola oleh pedagang kecil yang bergantung pada metode manual

dalam proses produksinya. Proses pembuatan adonan mie secara manual memerlukan waktu yang cukup lama dan menghambat kemampuan pelaku usaha untuk meningkatkan jumlah produksi secara signifikan dalam sehari. Akibatnya, terjadi ketidakseimbangan antara jumlah produsen mie ayam tradisional yang terbatas dengan tingginya permintaan pasar, menciptakan tantangan bagi industri ini untuk memenuhi kebutuhan konsumen dalam skala yang lebih tinggi.

Salah satu aspek krusial dalam menjalankan usaha ialah biaya produksi. Selain itu, menetapkan harga produk ini menjadi perihal yang sangat krusial, sebab harga produk berperan sebagai faktor kunci dalam menentukan neraca keuntungan. Saat memperhitungkan harga produk perlu mengetahui biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, serta biaya overhead. Jenis biaya berikut perlu dipertimbangkan dengan teliti baik didalam klasifikasi ataupun pencatatan. Data biaya yang diakumulasikan pada metode berikut bisa dimanfaatkan untuk menetapkan harga jual produk sekaligus menghitung laba dan rugi secara berkesinambungan.

Oleh sebab itu, masalah yang berkaitan dengan pencapaian laba dan pengembalian modal tidak dapat dihindari. Saat ini, Mie Ayam Ronggo menentukan harga jual produk semata-mata dengan mengacu pada harga pasar yang sedang berlaku tanpa mempertimbangkan faktor-faktor lain. Pendekatan ini dinilai kurang efektif sebab tidak menghasilkan harga jual yang seimbang dan dapat diterima pasar. Dalam praktiknya, penentuan harga jual mie ayam idealnya didasarkan pada perhitungan biaya produksi per porsi, bukan semata-mata mengikuti harga pasar. Meskipun pelaku usaha mie ayam masih

dapat memperoleh keuntungan yang besar dengan pendekatan yang ada saat ini, namun pendekatan ini memerlukan kajian yang lebih mendalam.

Studi ini bertujuan untuk menilai apakah pelaku usaha telah mengidentifikasi, mengkategorikan, dan menghitung seluruh biaya produksi secara sistematis dan menentukan harga jual produknya berlandaskan data tersebut. Diharapkan hasil evaluasi ini dapat menjadi landasan dalam membuat keputusan yang lebih akurat. Selain itu, memperhitungkan harga pokok produksi serta HPP penjualan yang selaras sangat krusial didalam menetapkan harga jualnya yang realistis sekaligus menghitung laba rugi secara komersial. Dengan pendekatan ini, keuntungan yang diperoleh dari penjualan mie ayam akan lebih mencerminkan kondisi bisnis yang sebenarnya. Dari penjelasan yang telah disampaikan, penulis termotivasi untuk melaksanakan penelitian diberi judul "**Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing dan HPP Penjualan Pada UMKM Mie Ayam Ronggo**".

2. KAJIAN TEORI

1) Akuntansi Biaya

Menurut (Effendy, S. E. S., et.al., 2024). Akuntansi biaya ialah sebuah bidang dalam ilmu akuntansi yang berfokus di penyediaan informasi mengenai biaya yang terkait dengan kegiatan produksi suatu perusahaan. Bidang ini khususnya menangani pengukuran, analisa, dan pelaporan informasi keuangan yang berkaitan dengan biaya dalam proses pembuatan barang atau penyediaan jasa di perusahaan. (Karini, R. S. R. A., et.al., 2024). (Suratminingsih, S., et.al., 2024) Menyatakan bahwasanya tujuan utama akuntansi biaya ialah memberi informasi yang penting dan bermanfaat bagi pengelolaan perusahaan untuk mendukung pengambilan keputusan yang tepat, seperti dalam hal alokasi sumber daya, penentuan harga pokok, dan penilaian kinerja perusahaan. Dengan demikian, biaya ialah pengeluaran atau pengorbanan yang dilaksanakan oleh perusahaan ataupun individu dengan tujuan untuk meraih keuntungan atau manfaat lebih dari aktivitas yang mereka lakukan. (Anzhari, A. M. 2024).

2) Harga Pokok Produksi

Dari jurnal dari Ratna Sari, dkk (2021), Harga Pokok Produksi yakni biaya yang dihabiskan sepanjang aktivitas produksi, yangmana mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja, juga biaya overhead pabrik. Hal-hal yang membentuk HPP ialah sebagaimana dibawah:

1. Bahan Baku

Biaya Bahan Baku tercantum keseluruhan pengeluaran dimulai pada bahan yang secara langsung hingga bagian dari produk akhir.

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya Tenaga Kerja merujuk pada biaya yang dihabiskan dalam membayarkan gaji pekerja yang ikut langsung didalam proses produksi. Hanya tenaga yang secara langsung berkontribusi didalam pembuatan produk perusahaan yang termasuk dalam kategori tenaga kerja.

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead didefinisikan sebagai biaya produksi tidak langsung yang tidak berkaitan pada bahan baku serta tenaga kerja. Ada beberapa penggolongannya, sebagaimana dibawah,

- a. Biaya bahan penolong
- b. Biaya reparasi dan pemeliharaan
- c. Biaya tenaga kerja tidak langsung
- d. Biaya yang timbul sebagai akibat penilaian terhadap aktiva tetap
- e. Biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu
- f. Biaya overhead lain yang secara langsung memerlukan pengeluaran uang.

3) Penggolongan Biaya

Dari Al Farizi, S. (2024), biaya dapat dikelompokkan menjadi lima kategori utama, yakni:

1. Penggolongan Biaya Berdasarkan Objek Pengeluarannya

Didalam kategori berikut, biaya dikelompokkan berdasarkan objek pengeluarannya. Misalnya, setiap biaya yang berkorelasi pada penggunaan bahan bakar dikenal sebagai "biaya bahan bakar."

2. Penggolongan Biaya Berdasarkan Fungsi Utama didalam Perusahaan

Didalam perusahaan manufaktur, biaya ini dikelaskan ketiga kategori:

- **Biaya Produksi:** Biaya yang dihabiskan didalam merubah bahan baku hingga produk akhir. Contohnya termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik.
- **Biaya Pemasaran:** Biaya yang dihabiskan didalam menawarkan produk, seperti biaya iklan, promosi, serta gaji staf pemasaran.
- **Biaya Administrasi dan Umum:** Biaya yang diterapkan didalam mengelola dan mengoordinasikan kegiatan produksi serta pemasaran, seperti gaji staf keuangan,

biaya akuntansi, dan biaya operasional lainnya. Biaya ini juga dikenal sebagai biaya komersial.

3. Penggolongan Biaya Berlandaskan Korelasinya pada Objek yang Dibiayai

Biaya didalam kategori berikut digolongkan sebagaimana dibawah:

- **Biaya Langsung:** Biaya yang secara langsung berkorelasi pada sebuah objek tertentu, seperti biaya bahan baku serta tenaga kerja langsung.
- **Biaya Tidak Langsung:** Biaya yang tidak hanya dipengaruhi dari sebuah objek tertentu, yakni biaya overhead pabrik.

4. Penggolongan Biaya Berdasarkan Perilakunya terhadap Perubahan Volume Aktivitas.

Berlandaskan perubahan volume kegiatan, biaya dikelompokkan sebagaimana dibawah:

- **Biaya Variabel** : Biaya yang berfluktuasi setara pada perubahan volume aktivitas, seperti bahan baku.
- **Biaya Semi-Variabel** : Biaya yang mengalami perubahan, namun tidak setara pada perubahan volume aktivitas, sebab terdiri dari elemen tetap serta variabel.
- **Biaya Semi-Fixed** : Biaya yang konstan pada level volume tertentu, namun akan berubah secara konsisten jika melewati tingkat tersebut.
- **Biaya Tetap** : Biaya yang jumlahnya tidak berubah didalam kisaran volume aktivitas tertentu, yakni seperti gaji direktur produksi.

5. Penggolongan Biaya Berdasarkan Jangka Waktu Manfaatnya

Biaya berikut dikelaskan sebagaimana dibawah:

- **Pengeluaran Modal (Capital Expenditures):** Biaya yang memberi keuntungan lebih daripada satu periode akuntansi, seperti membelinya aset tetap dan investasi dalam riset. Biaya ini biasanya diamortisasi atau disusutkan.
- **Pengeluaran Pendapatan (Revenue Expenditures):** Biaya yang kegunaannya hanya bisa dirasakan didalam satu periode akuntansi, diantaranya ialah biaya iklan dan telepon. Biaya ini langsung dibebankan pada pendapatan yang dihasilkan.

4) Metode Full Costing

Suzan et al. (2023) menyatakan bahwasanya metode **full costing** mempunyai beberapa keunggulan, antara lain: (1) memberi gambaran menyeluruh terkait total biaya overhead, sebab mencakup overhead tetap dan variabel, serta (2) memungkinkan

tertundanya pembebanan biaya overhead sampai produk berhasil terjual di pasar. Di sisi lain, keunggulan metode **variable costing** meliputi:

1. Cocok bagi perusahaan yang berfokus pada perencanaan keuntungan jangka pendek.
2. Mampu membantu manajemen biaya dengan pengendalian memisahkan biaya tetapnya menjadi **discretionary fixed cost** serta **committed fixed cost**.
3. Bisa diterapkan menjadi dasar didalam membuat keputusan mengenai pesanan khusus.

Adapun kekurangan **full costing** terletak di harga jualnya yang lebih tinggi diperbandingkan pada metode **variable costing**, sebab pendekatan berikut menganggap bahwasanya konsumen siap membayar harga berapa pun untuk barang yang diinginkan. Sebaliknya, kelemahan **variable costing** antara lain sulitnya memisahkan **discretionary fixed cost** serta **committed fixed cost**, serta fluktuasi laba yang terjadi akibat perubahan penjualan. Selain itu, metode ini kurang cocok untuk perusahaan musiman sebab dapat menyebabkan kerugian laba yang tidak wajar (Suzan et al., 2023).

5) Harga Pokok Penjualan

Perhitungan **Harga Pokok Penjualan (HPP)** mencakup berbagai elemen krusial, diantaranya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, kepada biaya overhead pabrik. Bagi sebuah bisnis, terlepas dari menjalankan produksi ataupun penjualan, sangatlah penting untuk memahami dan mencatat informasi terkait HPP. HPP sendiri ialah akumulasi dari berbagai biaya yang dihabiskan didalam mengubah bahan baku hingga produk jadi. Perhitungan yang tepat akan menghasilkan nilai HPP yang akurat, yang kemudian memungkinkan penetapan harga jual yang tepat. Perihal berikut berkontribusi pada pencapaian laba yang sesuai dengan target yang diharapkan. Dengan demikian, penentuan HPP yang efektif menjadi faktor kunci dalam strategi pemasaran yang mampu meningkatkan daya saing UMKM (Anastasia & Oktafia, 2021; Novie et al., 2021).

6) Penelitian Terdahulu

Sadidatul Ilmi et al., 2024 dalam penelitiannya yang diberi judul "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing" (Studi Kasus pada UMKM Rumilo Kota Mojokerto) membahas analisa perbandingan diantara perhitungan HPP yang dilaksanakan oleh UMKM Rumilo dengan metode full costing. Riset berikut mengangkat permasalahan bagaimana penerapan metode perhitungan HPP yang ditetapkan oleh UMKM tersebut dianalisa serta diperbandingkan pada hasil perhitungannya menerapkan metode full costing. Temuan analisa mengindikasikan bahwasanya metode full costing mendapatkan selisih yang lebih tinggi diperbandingkan

pada metode yang sebelumnya ditetapkan oleh perusahaan. Pada tahun 2021, harga pokok produksi per kemasan chikies mengindikasikan selisih senilai 34%, sedangkan brokies memiliki selisih yang lebih tinggi, yakni 57%. Selanjutnya, pada tahun 2022, selisih harga pokok produksi untuk chikies dan brokies sama-sama mencapai 57%. Kemudian, pada tahun 2023, selisih harga pokok produksi untuk chikies tercatat senilai 49%, sementara brokies memiliki selisih 52%. Penelitian berikut mengindikasikan bahwasanya penerapan metode full costing memberi wawasan yang lebih detail dan tepat mengenai biaya produksi jika diperbandingkan dengan metode yang sebelumnya diterapkan oleh UMKM.

(Szahro, Y., 2021). dalam penelitiannya yang berjudul Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Produk Pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo. Temuan penelitian mengungkapkan bahwasanya memperhitungkan HPPnya menggunakan metode "full costing" menghasilkan hasil yang lebih tinggi diperbandingkan pada metode "variable costing". Begitu juga pada harga jualnya, di mana metode "full costing" memberi nilainya yang lebih tinggi diperbandingkan metode "variable costing".

(Yuliyanti, Y., et.al., 2017) dalam penelitiannya diberi judul Analisis Harga Pokok Produksi Roti Berdasarkan Metode Full Costing Dan Variabel Costing mengindikasikan adanya perbedaan harga dalam perhitungan HPPnya antara metode full costing juga variable costing. Harga jual roti yang dihitung pada metode full costing terbukti lebih tinggi diperbandingkan pada harga jualnya yang diperoleh pada metode variable costing.

3. METODE PENELITIAN

1) Jenis Penelitian

Peneliti menerapkan analisa data deskriptif dengan menerapkan pendekatan kualitatif. Data diakumulasikan dengan wawancara dengan narasumber, kemudian dianalisa dan dijelaskan secara rinci. Hasil dari analisa ini disajikan dalam bentuk narasi yang memberi jawaban diatas pertanyaan-pertanyaan penelitian yang sudah ditetapkan sebelumnya.

2) Objek Penelitian

Penelitian berikut mengangkat objek analisa berupa HPP dengan menerapkan metode full costing di sebuah UMKM Mie Ayam Ronggo milik bapak Lamadi yang terletak Jl. Manunggal Amd, Patoman, Pangkemi, Kec. Tulangan, Kab.Sidoarjo.

3) Sumber Data dan Teknik Pengumpulan Data

Penelitian berikut mengandalkan data primer yang diperoleh dengan cara:

- Wawancara ini dilaksanakan dengan pihak-pihak yang berkaitan langsung pada analisa harga pokok produksi serta menetapkan HPP penjualan pada UMKM mie ayam ronggo

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

1) Gambaran Umum Penelitian

Usaha mie ayam ronggo ialah sebuah bisnis di bidang kuliner yang telah eksis di bidang makanan khas Indonesia yang di kelola oleh bapak Lamadi. Mie ayam ronggo terletak di Desa Pangkemiri, Kec. Tulangan Sidoarjo, Jawa Timur. Mie ayam ronggo ialah milik keluarga bapak lamadi yang telah di kelola sejak tahun 2006 sampai saat ini. Usaha mie ayam ronggo ini berawal dari keinginan untuk menyediakan hidangan mie ayam yang lezat dan berkualitas kepada masyarakat sekitar. Yang melatar belakangi berdirinya Mie Ayam Pak Ronggo ini sebab owner ialah pecintaan kuliner mie ayam. Mie ayam ronggo berdiri pada tahun 2006. Puncak keviralan dan keramaian mie ayam pak ronggo ini tahun 2013. Mie ayam pak ronggo memiliki 3 cabang. Cabang 1 terletak di depan teras rumah beralamat di Desa Pangkemiri Kec. Tulangan, sedangkan untuk cabang 2 terletak di sebrang jalan raya Desa Pangkemiri, lalu untuk cabang ke 3 terletak di Desa Kepuh Kemiri.

Keunggulan UMKM Mie ayam pak ronggo ini ialah dari minyak wijen. Biasanya mie ayam lainnya untuk minyak wijen cenderung beli dipasar. Namun untuk mie ayam ronggo sendiri membuat minyak wijen sendiri dengan bumbu rahasia. Sehingga cita rasa minyak wijen berbeda dengan yang lain. Di kedai yang pertama kali berdiri di teras rumah, sehingga tidak ada biaya sewa. Begitupun di kedai yang kedua, tempat tersebut dulunya gudang yang dibeli oleh sang pemilik mie ayam, jadi sudah hak milik pribadi dan tidak ada biaya sewa. Namun dari awal berdiri, para konsumen mie ayam ini didominasi oleh para pelajar sampai saat ini. Mie ayam ronggo ini memiliki beberapa varian topping ada mie ayam original, mie ayam topping cekec dan mie ayam topping cekec dan pentol.

UMKM tersebut memiliki jam operasional yang diawali dipukul 09.00 pagi sampai dipukul 17.00 sore, sampai memberi waktu yang cukup bagi langganan dalam mendapat produk ataupun layanan yang ditawarkan selama jam kerja tersebut. Pemilik usaha memilih untuk menjalankan bisnis mie ayam sebab sebelumnya telah mendapatkan pelatihan dan pengalaman dalam membuat mie ayam. Dengan pengetahuan dasar yang dimilikinya, pemilik merasa percaya diri dan memiliki kemampuan yang cukup untuk menghasilkan mie ayam yang berkualitas.

2) Analisis Data

Data yang terakumulasi akan dianalisa dengan deskripsi perhitungan biaya produksi dengan mengikuti langkah-langkah berikut.

a. Analisis perhitungan biaya bahan baku pada mie ayam dengan topping ceker dan pentol.

TABEL 1. BIAYA BAHAN BAKU

BAHAN BAKU	KUANTITAS	HARGA PEROLEH
Mie	10 Kg	Rp150.000
Sawi	5 Bandel	Rp50.000
Ceker	5 kg	Rp90.000
Pentol	300 pcs	Rp150.000
Ayam	4 kg	Rp160.000
Bumbu	1 hari	Rp75.000
TOTAL KESELURUHAN		Rp675.000

Pada table diatas mengindikasi data biaya bahan baku yang dikeluarkan setiap hari dari mie ayam ronggo ini. Untuk proses pembuatan mie ayam sendiri ini membeli mie dengan harga 1 kg mie Rp.15.000 dalam sehari mie ayam ronggo mampu menghabiskan mie sebanyak 10kg untuk 100 porsi mie ayam sehingga 10kg mie diperoleh harga Rp. 150.000. Kemudian untuk 1 bandel sawi memiliki harga Rp. 10.000, maka dalam 1 hari mie ayam ronggo membutuhkan 5 bandel sehingga jika dijumlahkan diperoleh Rp.50.000. lalu ada topping pentol dengan harga Rp.150.000 berisi 300 psc pentol. Dan dalam 1 hari membutuhkan ceker sebanyak 5kg dengan harga Rp.90.000. Untuk ayam ini membutuhkan 4kg ayam dengan harga Rp.160.000. Lalu untuk per bumbu 1 hari berkisar Rp 75.000. Jika ditotal secara keseluruhan biaya bahan bakunya menghabiskan Rp. 675.000 per hari

TABEL 2. BIAYA TENAGA KERJA

ELEMEN BIAYA	HARGA PEROLEH	JUMLAH
1 Tukang Masak	Rp.100.000 /1 hari	Rp100.000
1 Waiters/Pelayan	Rp.100.000 /1 hari	Rp100.000
TOTAL KESELURUHAN		Rp200.000

Pada table diatas Jumlah karyawan yang dipekerjakan oleh Bapak Lamadi ini berjumlah 2 orang. 1 orang sebagai tukang masak dan 1 orang sebagai waiters/pelayan.

Gaji per hari para karyawan ini Rp. 100.000. Jika ditotal secara keseluruhan biaya tenaga kerja didalam 1 hari Rp.200.000

TABEL 3. BIAYA OVERHEAD PABRIK

ELEMEN BIAYA	KUANTITAS	HARGA
Listrik	Per hari	Rp20.000
Gas Elpiji	Per hari	Rp 17.000
Air	Per hari	Rp10.000
Biaya Penyusutan peralatan	Per hari	Rp 20.000
TOTAL KESELURUHAN		Rp67.000

Pada table diatas untuk biaya overhead pabrik ada biaya listrik, mie ayam ronggo dalam 1 hari membayar biaya listrik senilai Rp. 20.000, kemudian ada biaya gas elpiji untuk satu hari biaya gas elpiji senilai Rp. 17.000 dan untuk biaya air sendiri setiap 1 hari senilai Rp. 10.000. Biaya penyusutan peralatan Rp 20.000 per hari . Jika ditotal secara keseluruhan maka diperoleh Rp. 67.000 untuk biaya overhead pabrik.

RUMUS HPP FULL COSTING MIE AYAM TOPING CEKER DAN PENTOL

HPP=Bahan Baku Langsung+Tenaga Kerja Langsung+Overhead Pabrik

$$= \text{Rp. } 675.000 + \text{Rp } 200.000 + \text{Rp. } 67.000 = \text{Rp. } 942.000$$

Penyesuain Per porsi mie ayam dalam 1 hari 100 porsi

HPP per porsi = Total HPP

Jumlah Produksi per porsi

HPP per porsi = $\frac{\text{Rp. } 942.000}{100} = \text{Rp. } 9.420 \sim \text{Rp. } 9.500$ harga produksi per porsi mie ayam pento&ceker 100

RUMUS HPP PENJUALAN

Harga jual = HPP + (HPP x 50%)

Harga jual = $\text{Rp. } 9.500 + (\text{Rp. } 9.500 \times 50\%) = \text{Rp. } 14.250 \sim \text{Rp. } 14.500$ Harga jual mie ayam topping pentol dan ceker

KEUNTUNGAN PER HARI MIE AYAM TOPPING PENTOL DAN CEKER

Keuntungan = HPP x Margin 50% x 100 porsi

$$\text{Keuntungan} = \text{Rp. } 14.500 \times 50\% \times 100 = \text{Rp. } 725.000$$

Jadi, untuk keuntungan dari mie ayam topping pentol dan ceker per hari ialah

Rp. 725.000

b. Analisis perhitungan biaya bahan baku pada mie ayam topping ceker

TABEL 4. BIAYA BAHAN BAKU

BAHAN BAKU	KUANTITAS	HARGA PEROLEH
Mie	10 Kg	Rp150.000
Sawi	5 Bandel	Rp50.000
Ceker	5 kg	Rp90.000
Ayam	4 kg	Rp160.000
Bumbu	1 hari	Rp75.000
TOTAL KESELURUHAN		Rp525.000

Pada table diatas mengindikasi data biaya bahan baku yang dikeluarkan setiap hari dari mie ayam ronggo ini. Untuk proses pembuatan mie ayam senidir ini membeli mie dengan harga 1 kg mie Rp.15.000 dalam sehari mie ayam ronggo mampu menghabiskan mie sebanyak 10kg untuk 100 porsi mie ayam sehingga 10kg mie diperoleh harga Rp. 150.000. Kemudian untuk 1 bandel sawi memiliki harga Rp. 10.000, maka dalam 1 hari mie ayam ronggo membutuhkan 5 bandel sehingga jika dijumlahkan diperoleh Rp.50.000. Lalu pada topping ceker ini dalam 1 hari membutuhkan ceker sebanyak 5kg dengan harga Rp.90.000. Untuk ayam ini membutuhkan 3kg ayam dengan harga Rp.160.000. Lalu untuk per bumbu 1 hari berkisar Rp 75.000. Jika ditotal secara keseluruhan biaya bahan bakunya menghabiskan Rp. 525.000 per hari

TABEL 5. BIAYA TENAGA KERJA

ELEMEN BIAYA	HARGA PEROLEH	JUMLAH
1 Tukang Masak	Rp.100.000 /1 hari	Rp100.000
1 Waiters/Pelayan	Rp.100.000 /1 hari	Rp100.000
TOTAL KESELURUHAN		Rp200.000

Pada table diatas Jumlah karyawan yang dipekerjakan oleh Bapak Lamadi ini berjumlah 2 orang. 1 orang sebagai tukang masak dan 1 orang sebagai waiters/pelayan. Gaji per hari para karyawan ini Rp. 100.000. Jika ditotal secara keseluruhan biaya tenaga kerja didalam 1 hari Rp.200.000

TABEL 6. BIAYA OVERHEAD PABRIK

ELEMEN BIAYA	KUANTITAS	HARGA
Listrik	Per hari	Rp20.000
Gas Elpiji	Per hari	Rp 17.000
Air	Per hari	Rp10.000
Biaya Penyusutan peralatan	Per hari	Rp 20.000
TOTAL KESELURUHAN		Rp67.000

Pada table diatas untuk biaya overhead pabrik ada biaya listrik, mie ayam ronggo dalam 1 hari membayar biaya listrik senilai Rp. 20.000, kemudian ada biaya gas elpiji untuk satu hari biaya gas elpiji senilai Rp. 17.000 dan untuk biaya air sendiri setiap 1 hari senilai Rp. 10.000. Biaya penyusutan peralatan Rp 20.000 per hari . Jika ditotal secara keseluruhan maka diperoleh Rp. 67.000 untuk biaya overhead pabrik.

RUMUS HPP FULL COSTING MIE AYAM TOPING CEKER

HPP=Bahan Baku Langsung+Tenaga Kerja Langsung+Overhead Pabrik

$$= \text{Rp. } 525.000 + \text{Rp } 200.000 + \text{Rp. } 67.000 = \text{Rp. } 792.000$$

Penyesuain Per porsi mie ayam dalam 1 hari 100 porsi

HPP per porsi = Total HPP

Jumlah Produksi per porsi

$$\text{HPP per porsi} = \frac{\text{Rp.792.000}}{100} = \text{Rp. } 7.920 \sim \text{Rp. } 8.000 \text{ per porsi mie ayam ceker}$$

RUMUS HPP PENJUALAN

Harga jual = HPP + (HPP x 50%)

$$\text{Harga jual} = \text{Rp. } 8.000 + (\text{Rp. } 8.000 \times 50\%) = \text{Rp. } 12.000 \text{ harga jual mie ayam topping ceker}$$

KEUNTUNGAN PER HARI MIE AYAM TOPPING CEKER

Keuntungan = HPP x Margin 20% x 100 porsi

$$\text{Keuntungan} = \text{Rp. } 12.000 \times 50\% \times 100 = \text{Rp. } 600.000$$

Jadi, untuk keuntungan dari mie ayam ceker per hari ialah

$$\text{Rp. } 600.000$$

c. Analisis perhitungan biaya bahan baku pada mie ayam original

TABEL 7. BIAYA BAHAN BAKU

BAHAN BAKU	KUANTITAS	HARGA PEROLEH
Mie	10 Kg	Rp150.000
Sawi	5 Bandel	Rp50.000
Ayam	4 kg	Rp160.000
Bumbu	1 hari	Rp75.000
TOTAL KESELURUHAN		Rp435.000

Pada table diatas mengindikasi data biaya bahan baku yang dikeluarkan setiap hari dari mie ayam ronggo ini. Untuk proses pembuatan mie ayam sendiri ini membeli mie dengan harga 1 kg mie Rp.15.000 dalam sehari mie ayam ronggo mampu menghabiskan mie sebanyak 10kg untuk 100 porsi mie ayam sehingga 10kg mie diperoleh harga Rp. 150.000. Kemudian untuk 1 bandel sawi memiliki harga Rp. 10.000, maka dalam 1 hari mie ayam ronggo membutuhkan 5 bandel sehingga jika dijumlahkan diperoleh Rp.50.000. Ayam 4kg diperoleh Rp. 160.000. Kemudian bumbu dalam 1 hari memiliki harga Rp. 75.000 Untuk mie ayam original tidak membutuhkan bahan baku ceker dan pentol sehingga, jika ditotal secara keseluruhan biaya bahan baku menghabiskan Rp. 435.000 per hari cenderung lebih murah.

TABEL 8. BIAYA TENAGA KERJA

ELEMEN BIAYA	HARGA PEROLEH	JUMLAH
1 Tukang Masak	Rp.100.000 /1 hari	Rp100.000
1 Waiters/Pelayan	Rp.100.000 /1 hari	Rp100.000
TOTAL KESELURUHAN		Rp200.000

Pada table diatas Jumlah karyawan yang dipekerjakan oleh Bapak Lamadi ini berjumlah 2 orang. 1 orang sebagai tukang masak dan 1 orang sebagai waiters/pelayan. Gaji per hari para karyawan ini Rp. 100.000. Jika ditotal secara keseluruhan biaya tenaga kerja didalam 1 hari Rp.200.000

TABEL 9. BIAYA OVERHEAD PABRIK

ELEMEN BIAYA	KUANTITAS	HARGA
Listrik	Per hari	Rp20.000
Gas Elpiji	Per hari	Rp 17.000
Air	Per hari	Rp10.000
Biaya Penyusutan peralatan	Per hari	Rp 20.000
TOTAL KESELURUHAN		Rp67.000

Pada table diatas untuk biaya overhead pabrik ada biaya listrik, mie ayam ronggo dalam 1 hari membayar biaya listrik senilai Rp. 20.000, kemudian ada biaya gas elpiji untuk satu hari biaya gas elpiji senilai Rp. 17.000 dan untuk biaya air sendiri setiap 1 hari senilai Rp. 10.000. Biaya penyusutan peralatan Rp 20.000 per hari . Jika ditotal secara keseluruhan maka diperoleh Rp. 67.000 untuk biaya overhead pabrik.

RUMUS HPP FULL COSTING MIE AYAM ORIGINAL

HPP=Bahan Baku Langsung+Tenaga Kerja Langsung+Overhead Pabrik

$$= \text{Rp. } 435.000 + \text{Rp } 200.000 + \text{Rp. } 67.000 = \text{Rp. } 702.000$$

Penyesuain Per porsi mie ayam dalam 1 hari 100 porsi

HPP per porsi = Total HPP

Jumlah Produksi per porsi

$$\text{HPP per porsi} = \frac{\text{Rp. } 702.000}{100} = \text{Rp. } 7.020 \sim \text{Rp. } 7.500 \text{ per porsi mie ayam original}$$

RUMUS HPP PENJUALAN

Harga jual = HPP + (HPP x 50%)

$$\text{Harga jual} = \text{Rp. } 7.500 + (\text{Rp. } 7.500 \times 50\%) = \text{Rp. } 11.250 \sim \text{Rp. } 11.500 \text{ Harga jual mie ayam original}$$

KEUNTUNGAN PER HARI MIE AYAM ORIGINAL

Keuntungan = HPP x Margin 50% x 100 porsi

$$\text{Keuntungan} = \text{Rp. } 11.500 \times 50\% \times 100 = \text{Rp. } 575.000$$

Jadi, untuk keuntungan dari mie ayam original per hari ialah

$$\text{Rp. } 575.000$$

5. KESIMPULAN DAN SARAN

1) Kesimpulan

Berdasarkan pada analisa yang sudah dilaksanakan berkaitan perhitungan harga pokok produksi, HPP penjualan juga keuntungan maka bisa ditarik kesimpulan:

- Penentuan Harga Pokok Penjualan Mie Ayam Pak Roggo menerapkan metode *full costing* ialah senilai :
Mie Ayam Original Senilai Rp 11.500
Mie Ayam Ceker Senilai Rp 12.000
Mie Ayam Pentol Dan Ceker Senilai Rp14.500
- Penentuan HPP Mie Ayam Pak Roggo menerapkan metode *full costing* ialah senilai:
Mie Ayam Original Senilai Rp 9.500
Mie Ayam Ceker Senilai Rp 8.000
Mie Ayam Pentol Dan Ceker Senilai Rp14.500
- Penentuan Margin Keuntungan Mie Ayam Pak Roggo menerapkan metode *full costing* ialah senilai :
Mie Ayam Original Senilai Rp. 575.000
Mie Ayam Ceker Senilai Rp. 600.000
Mie Ayam Pentol Dan Ceker Senilai Rp. 725.000

2) Saran

Setelah menganalisa harga pokok produksinya serta HPP penjualan pada mie ayam Ronggo, penulis merekomendasikan agar pemilik menghitung kembali harga pokok produksi serta harga pokok penjualan sehingga nantinya pemilik bisa menghitung laba keseluruhan per harinya. Dengan perhitungan HPP ini penjual bisa menjual mie ayam sesuai dengan HPP yang sudah dihitung agar tidak mengalami kerugian. Sebelumnya pemilik mie ayam pak ronggo menjual harga mie ayam tanpa memperhitungkan HPP tetapi hanya menerapkan harga pasaran sehingga pemilik tidak mengetahui keuntungan pasti per hari dari penjualan mie ayam.

REFERENSI

- Al Farizi, S. (2024). PENGARUH BIAYA BAHAN PENOLONG TERHADAP HARGA POKOK PRODUKSI (Studi Kasus pada PR. Makmur).
- Anzhari, A.M. (2024). ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM MENINGKATKAN PROFITABILITAS USAHA PRODUKSI PARU RICA. *Jurnal Ilmiah Neraca: Ekonomi Bisnis, Manajemen, Akuntansi*, 7(1), 1-5.
- Astri, E.M. (2021). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Sebagai Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121-128.
- Badriah, E., Nurwanda, A. (2019). Penerapan metode full costing dalam menentukan harga pokok produksi pembangunan rumah. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, 5(4), 411-421.
- Dewi, I.K., Yovita, M., Pandin, R. (2022). Peningkatan Kinerja UMKM Dengan Pengelolaan Keuangan. *Jurnal Ekonomi Akuntansi*, 7, 23-36.
- Effendy, S.E.S., Ramadhan, R.R., Pratama, L. (2024). Analisis Penentuan Biaya Produksi Dengan Menerapkan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada PT Sumber Rezeki Internasional. *Jurnal Ilmu Ekonomi, Manajemen dan Bisnis*, 2(1), 34-40.
- Fahriani, D., Zubaidah, T.R., Wardani, A.T.K., Fitriana, R.N., Mubarak, M.S., Adeliyah, N.D. (2024). Strategi Penentuan Harga Pokok Penjualan untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM. *Nusantara Entrepreneurship and Management Review*, 2(1), 25-31.
- Falah, A.S. (2018). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dengan Metode Full Costing Dan Variable Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga jual (Studi Kasus Tahu Mundu di Simpar Panjalu). *Jurnal Ekonomi Bisnis*, 3(1), 10-22.
- Ilmi, S., Dewianawati, D., Rahayu, S. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus pada UMKM Rumilo Kota Mojokerto). *JURNAL ECONOMINA*, 3(11), 1127-1134.
- Karini, R.S.R.A., et al. (2024). *Akuntansi Biaya*. Cendikia Mulia Mandiri.
- Kartika, E. (2019). Analisis Perilaku Biaya Dalam Membuat Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus Pada PT. Putra Sejati. *MAKSIMUM: Media Akuntansi Universitas Muhammadiyah Semarang*, 9(2), 64-72.
- Kristanto, S.P., Dewi, S.P. (2017). *Akuntansi Biaya*. Bogor: In Media.
- Maghfirah, M., et al. (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.
- Mulyati, S., Yunita, N.A., Satria, D.I., Indrayani, I., Yusra, M. (2017). *Akuntansi Biaya*.
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menerapkan Metode Full Costing

Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248-253.

Sari, R., Hamidy, F., Suaidah, S (2021). Sistem Informasi Akuntansi Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Konveksi Sjm Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi Dan Sistem Informasi*, 2(1), 65-73.

Setiawan, A. (2020). *Kuliner Nusantara: Ragam Hidangan Tradisional Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Suratminingsih, S., Kannapadang, D., Lisdawati, L., Evianti, D., Pangaribuan, L. (2024). *Akuntansi Biaya*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.

Szahro, Y., Purwanto, T. (2021). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Produk Pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo. *Journal of Sustainability Bussiness Research (JSBR)*, 2(2), 419-425.

Yuni, S., Sartika, D., Fionasari, D. (2021). Analisis Perilaku Biaya terhadap biaya tetap. *Research in Accounting Journal (RAJ)*, 1(2), 247-253.