

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Harga Pokok Pesanan *Full Costing* pada UMKM Elcesto

Syariefah Wardah Hayati^{1*}, Nabila Latifatul Muniroh^{2*}, Heni Nur Faida^{3*}, Siti Soimah^{4*},
Endang Kartini Panggiarti^{5*}, Tiara Rani Santoso^{6*}

^{1,2,3,4,5,6*}Program Studi S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar, Kota Magelang, Indonesia

^{1*}syariefah.wardah.hayati@students.untidar.ac.id, ^{2*}nabilatifa@students.untidar.ac.id, ^{3*}heninurfaida42@students.untidar.ac.id,
^{4*}siti.soimah@students.untidar.ac.id, ^{5*}endangkartini@untidar.ac.id, ^{6*}tiararanisantoso@untidar.ac.id

Abstract

Currently, MSMEs are required to be able to adapt to the advances of modernization. This is evident from the intense business competition today, where MSMEs must be able to keep up with existing operations, both in the production process, marketing, and financial recording in these processes. In financial recording, MSMEs often overlook important expenses incurred and only focus on sales revenue and expenditures. This is one of the reasons why MSMEs fail to develop long-term businesses due to errors in determining the cost of goods sold and selling prices. Therefore, this study aims to identify common mistakes and recalculate the production cost per order using the Full Costing method in a more detailed and structured manner. The research object used in this study is the SME Elcesto located in Magelang Regency, Central Java. This research employed a quantitative descriptive approach through a case study method specifically on the production cost calculation cycle. The results of this study show a comparison between the simple method currently used by SME Elcesto and the Full Costing method calculated in this study. In this research, SME Elcesto made an error by charging the total monthly salary expenditure of Rp4,500,000 directly to a single order of 9 baking trays. By using the Full Costing method, this error is corrected using the principle of Job order costing by calculating the proportional daily wage rate, which is Rp187,500 per day, obtained from the total monthly salary divided by 24 working days. From this study, it was found that cost accounting calculations are very crucial in the fair allocation of costs, so that SMEs can know the actual profit and the selling price that must be set

Keywords: Cost of Production; Cost of Orders; Full Costing; Cost Accounting; MSMEs.

Abstrak

UMKM saat ini dituntut untuk dapat beradaptasi dengan kemajuan modernisasi, terlihat dari banyaknya persaingan usaha saat ini UMKM harus mampu mengimbangi operasional yang ada baik dalam proses produksi, marketing maupun pencatatan keuangan pada proses tersebut. Dalam pencatatan keuangan, UMKM seringkali mengabaikan biaya-biaya penting yang dikeluarkan dan hanya mematok pada pengeluaran dan pemasukan penjualan. Hal ini merupakan salah satu penyebab UMKM gagal untuk mengembangkan usaha jangka panjang karena kesalahan dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jual. Maka dari itu, penelitian ini ditujukan untuk mengetahui kesalahan yang sering terjadi dan menghitung ulang harga pokok produksi per pesanan melalui metode *Full Costing* lebih detail dan tersusun. Objek penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu UMKM Elcesto yang ada pada kabupaten Magelang, Jawa Tengah. Penelitian yang dijalani ini memakai sistem pendekatan deskriptif kuantitatif melalui metode studi kasus yang khusus pada siklus perhitungan biaya produksi. Hasil dari penelitian ini memperlihatkan perbandingan metode sederhana yang digunakan UMKM Elcesto saat ini dan metode *Full Costing* yang dihitung dari penelitian ini. Pada penelitian ini UMKM Elcesto melakukan kekeliruan dengan membebankan seluruh pengeluaran gaji bulanan total sebesar Rp4.500.000 secara langsung ke dalam satu pesanan 9 loyang ini. Dengan menggunakan metode *Full Costing* kesalahan ini dikoreksi menggunakan prinsip *Job order costing* dengan menghitung tarif upah proporsional harian, yakni sebesar Rp187.500 per hari yang diperoleh dari total gaji bulanan dibagi 24 hari kerja. Dari penelitian ini didapatkan bahwa perhitungan akuntansi biaya sangat krusial dalam pengalokasian biaya secara merata, sehingga UMKM dapat mengetahui keuntungan sesungguhnya dan harga jual yang harus ditetapkan.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi; Harga Pokok Pesanan; *Full Costing*; Akuntansi Biaya; UMKM.

Info Artikel

Diterima 18 Mei 2026

Direvisi 23 Mei 2026

Diterima 28 Mei 2026

syariefah.wardah.hayati@students.untidar.ac.id

Copyright©2026. Published by Jurnal Ekonomi dan Sosial (JES) – Lentera Hidup Mulia

I. PENDAHULUAN

Persaingan usaha di bidang kuliner saat ini semakin meningkat, terutama pada usaha *bakery* dan *dessert* yang menawarkan berbagai produk seperti roti ulang tahun, mille crepes, cookies, dan aneka kue lainnya. Banyaknya pelaku usaha yang bergerak di bidang serupa menuntut setiap usaha untuk mampu menciptakan produk yang berkualitas, menarik, dan sesuai dengan selera konsumen. Salah satu usaha yang bergerak di bidang ini adalah Elcesto yang menyediakan berbagai produk *dessert* dan *bakery* dengan tampilan serta cita rasa yang menarik bagi konsumen. Menurut data yang dibagikan oleh Kementerian Perindustrian, pada triwulan kedua pada tahun 2024, industri makanan dan minuman memberikan kontribusi sebesar 38,4% pada struktur PDB industri pengolahan non-migas.

Selain menjaga kualitas produk dan melakukan inovasi, pelaku usaha juga harus mampu untuk menentukan harga jual yang tepat agar tetap dapat bersaing di pasaran. Penentuan harga jual tidak boleh dilakukan secara asal-asalan karena akan berpengaruh pada tingkat keuntungan yang diperoleh oleh pelaku usaha. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi yang akurat sangat diperlukan agar harga jual yang ditetapkan dapat menutupi seluruh biaya produksi sekaligus memberikan laba bagi pelaku usaha (Mulyadi, 2015).

Salah satu metode yang dapat digunakan adalah metode harga pokok pesanan (*job order costing*) dengan pendekatan *Full Costing*. Metode harga pokok pesanan merupakan metode pengumpulan biaya produksi yang dilakukan berdasarkan pesanan tertentu (Mulyadi, 2015). Metode *Full Costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi, baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel dan tetap ke dalam proses produksi (Mulyadi, 2015). Dengan menggunakan metode tersebut, pelaku usaha dapat mengetahui total biaya produksi secara lebih akurat sehingga penetapan harga jual dapat dilakukan secara tepat dan mampu membantu usaha dalam memperoleh laba secara lebih optimal.

Penelitian mengenai perhitungan harga pokok produksi pada usaha sejenis sudah banyak dilakukan. Sebagai contoh, penelitian yang dilakukan pada Anisa Catering Jepara. Pada penelitian tersebut membahas perbandingan perhitungan yang dilakukan oleh Annisa Catering Jepara dengan perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan metode *Full Costing* (Ainiah & Primastiwi, 2024). Letak perbedaan penelitian ini dengan penelitian

sebelumnya ada pada skala bisnisnya. Annisa Catering merupakan bisnis yang berskala cukup besar, sedangkan Elcesto merupakan bisnis yang berskala kecil. Sehingga terdapat perbedaan pada kuantitas pesanan dan fleksibilitas variasi pesanan.

Dalam usaha *bakery* seperti Elcesto, setiap pesanan seringkali memiliki variasi ukuran, rasa, desain, maupun jumlah yang berbeda sesuai permintaan pelanggan. Kondisi tersebut menyebabkan biaya produksi yang dikeluarkan untuk setiap pesanan juga berbeda. Oleh karena itu, diperlukan metode perhitungan biaya yang sesuai dengan karakteristik usaha agar biaya produksi dapat dihitung secara lebih rinci dan tepat.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini difokuskan untuk menganalisis penerapan metode harga pokok pesanan dengan pendekatan *Full Costing* dalam menentukan harga pokok produksi pada UMKM Elcesto. Melalui analisis ini diharapkan dapat ditemukan perhitungan yang akurat dan rinci yang menjadi dasar bagi pemilik usaha dalam menetapkan harga jual yang kompetitif sekaligus optimal guna meningkatkan profitabilitas usaha.

II. KAJIAN TEORI

2.1 Usaha Mikro Kecil, dan Menengah (UMKM)

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) usaha ekonomi yang produktif, dimiliki oleh individu atau entitas bisnis yang telah memenuhi syarat-syarat yang ditetapkan dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 mengenai UMKM. Sesuai dengan undang-undang ini, UMKM dikelompokkan berdasarkan total kekayaan bersih dan pendapatan tahunan, di mana usaha mikro memiliki aset maksimum Rp50 juta dengan pendapatan hingga Rp300 juta dalam setahun, usaha kecil dengan aset antara Rp50–500 juta dan pendapatan Rp300 juta–Rp2,5 miliar, serta usaha menengah yang memiliki aset Rp500 juta–Rp10 miliar dengan pendapatan maksimum Rp50 miliar (Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun, 2008). UMKM memiliki peran penting dalam perekonomian negara karena dapat menyerap sekitar 97% dari keseluruhan angkatan kerja di tanah air, tetapi mereka masih menghadapi tantangan signifikan dalam pengelolaan biaya produksi dan penetapan harga yang tepat karena belum diterapkannya sistem pencatatan keuangan yang memadai (Afriani & Mubarak, 2025)

2.2 Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan salah satu aspek dalam akuntansi yang berperan sebagai alat manajerial



untuk mengevaluasi dan mencatat transaksi biaya dengan cara yang sistematis serta menyajikan data biaya dalam bentuk laporan biaya (Supriyono, 2013). (Mulyadi, 2012) menyatakan bahwa biaya dapat dikelompokkan menurut jenis pengeluaran, kaitannya dengan produk, respons biaya terhadap perubahan volume aktivitas, dan durasi manfaatnya. Dalam analisis biaya pokok produksi, elemen biaya yang paling penting adalah biaya produksi yang mencakup biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Ketiga komponen ini perlu diidentifikasi dan dihitung dengan teliti agar manajemen dapat mendapatkan informasi biaya yang tepat untuk mengambil keputusan bisnis.

2.3 Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi merujuk kepada sekumpulan biaya yang berkaitan dengan proses produksi, yang mencakup bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik, yang dihitung dengan menambahkan persediaan barang dalam proses di awal dan mengurangnya dengan persediaan barang dalam proses di akhir (Bustami & Nurlela, 2013). Menentukan harga pokok produksi sangat penting untuk kelangsungan bisnis, karena jika perusahaan menetapkan harga yang terlalu rendah, mereka berisiko mengalami kerugian, sementara jika harga terlalu tinggi, konsumen cenderung enggan untuk membeli produk tersebut (Harun *et al.*, 2023). Oleh sebab itu, perhitungan HPP yang akurat menjadi elemen penting dalam menetapkan harga jual yang bersaing dan di saat yang sama dapat memberikan keuntungan maksimal bagi para usaha mikro, kecil, dan menengah.

2.4 Metode Harga Pokok Pesanan

Metode harga pokok pesanan (*job order costing*) adalah metode penentuan harga pokok produksi di mana biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk pesanan tertentu dan harga pokok produksi per satuan dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk pesanan tersebut dengan jumlah satuan produk dalam pesanan yang bersangkutan (Hermanto, 2016). Pendekatan ini sangat sesuai untuk diterapkan pada bisnis dengan karakteristik produksi yang berbasis pesanan atau produk yang tidak baku, seperti industri konveksi, percetakan, pembuatan furniture, dan usaha kuliner berbasis pemesanan, sebab setiap pesanan dicatat terpisah sehingga menghasilkan data biaya yang lebih detail dan akurat (Mela Zahrani *et al.*, 2025). Dengan penerapan metode ini, pelaku usaha dapat memahami dengan jelas total pengeluaran untuk setiap pesanan, sehingga memungkinkan penetapan

harga jual yang optimal dan pengukuran margin keuntungan yang lebih tepat (Mawarda *et al.*, 2024).

2.5 Metode Full Costing

Penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan *Full Costing* adalah suatu metode yang mempertimbangkan semua elemen biaya dalam produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap ke dalam harga pokok produksi (Mulyadi, 2015). Berbeda dengan *variable costing* yang hanya mencakup biaya *overhead* variabel, *Full Costing* mencakup seluruh biaya *overhead*, termasuk yang bersifat tetap. Ini menyebabkan nilai HPP yang dihasilkan lebih tinggi sekaligus lebih menyeluruh, mencerminkan total biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Metode ini sangat dianjurkan untuk pelaku UMKM karena memberikan pandangan lengkap tentang struktur biaya produksi, yang akan memudahkan penetapan harga jual yang lebih tepat, mendukung proses pengambilan keputusan bisnis yang lebih baik, serta selaras dengan standar akuntansi yang ada (Mubarakah Ari Yanti *et al.*, 2025).

2.6 Biaya Penyusutan Aset

Biaya penyusutan dari aset tetap adalah proses pengalokasian secara sistematis dari nilai perolehan aset tetap sepanjang periode manfaat atau umur ekonomisnya yang timbul akibat penggunaan dalam aktivitas produksi. Dalam akuntansi biaya, penyusutan menjadi salah satu komponen biaya tetap pabrik yang harus diperhitungkan dalam harga pokok produksi, sehingga nilai HPP dapat merefleksikan total biaya yang sebenarnya terjadi. Metode yang sering dipakai adalah metode garis lurus, di mana nilai perolehan aset dibagi dengan umur ekonomisnya untuk menghasilkan jumlah penyusutan yang serupa setiap periode, yang kemudian dibagikan secara proporsional pada setiap pesanan berdasarkan jumlah hari kerja.

III. METODE PENELITIAN

Penelitian yang dijalani ini memakai sistem pendekatan deskriptif kuantitatif melalui metode studi kasus yang khusus pada siklus perhitungan biaya produksi. Mengingat perhitungan yang digunakan UMKM ini masih bersifat tradisional dan belum mencakup seluruh elemen biaya yang digunakan secara rinci, data primer ini didapat dari teknik wawancara serta observasi langsung ke lapangan untuk mengetahui dan memperhitungkan komponen biaya yang kerap terlewat, seperti biaya *overhead* dan penyusutan.



Data mentah tersebut kemudian diolah kembali melalui tahap standarisasi menggunakan metode *Full Costing*, di mana semua unsur biaya produksi diperhitungkan secara komprehensif dengan tujuan mendapat nilai Harga Pokok Produksi (HPP) yang lebih pasti. Melalui proses analisis ini, dilakukan perbandingan antara perhitungan tradisional versi pelaku usaha dengan hasil perhitungan berbasis akuntansi biaya guna memberikan gambaran mengenai margin keuntungan yang sebenarnya serta menentukan penetapan harga jual untuk mendapat keuntungan yang telah diperhitungkan dengan lebih tepat.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil UMKM Elcesto

UMKM Elcesto adalah usaha mikro kecil dan menengah di bidang kuliner yang terfokus di dunia *bakery* atau patiseri. Yang beroperasi pada sistem produksi per pesanan (*job order*). Melalui sistem ini, UMKM memproduksi berbagai macam kue sesuai dengan minat jumlah, spesifikasi dan jumlah yang diminta konsumen.

Elcesto menjual berbagai macam kue. Mereka menerima pesanan kue ulang tahun, kue pernikahan, Mille Crepes dengan 7 varian rasa, Cheesecake, Cupcake, dan Cookies. Dalam Bulan April, Elcesto membuat roti sebanyak 260 loyang secara keseluruhan.

Walaupun UMKM Elcesto ini membuat berbagai macam kue, fokus utama yang menjadi topik analisis perhitungan harga pokok produksi pesanan dalam penelitian ini adalah “Mille Crepes Red Velvet”. Kuantitas pesanan yang dianalisis merupakan pesanan pada Bulan April. Pada Bulan April 2026 terdapat pesanan 9 loyang Mille Crepes Red Velvet, yang dalam 1 loyangnya terdapat 8 *slice* sehingga ketika Elcesto memproduksi 9 loyang maka terdapat 72 *slice* Mille Crepes Red Velvet yang terjual pada Bulan April 2025.

Adapun tahap produksi Mille Crepes Red Velvet di UMKM Elcesto banyak menggunakan tahapan secara manual. Tahapan tersebut dimulai dari penyiapan dan penimbangan bahan baku, pembuatan adonan cair, proses pemasakan lapisan crepes satu per satu menggunakan teflon, proses pendinginan, pelapisan setiap lembar crepes dengan fresh cream, hingga tahap akhir berupa pemotongan dan pengemasan ke dalam *box*.

Tabel 1. Bahan Baku Pembuatan Mille Crepes Red Velvet

Bahan Baku	Satuan	Jumlah
Tepung	Kg	1
Susu	Liter	1
Butter	Gr	70
Gula	Kg	1
Fresh Cream	Liter	1
Telur	Butir	4

Sumber: (UMKM Elcesto, 2026)

Tabel 2. Tenaga Kerja Langsung Pembuatan Mille Crepes Red Velvet

Posisi	Jumlah Karyawan	Hari Kerja	Upah/Bulan (Rp)
Pembuatan (hias)	2	24	3.000.000
Finishing Produksi	1	24	1.500.000

Sumber: (UMKM Elcesto, 2026)

Tabel 3. Elemen Biaya *Overhead* Pabrik

No	Elemen Biaya <i>Overhead</i> Pabrik
1	Biaya Bahan Penolong
2	Biaya Listrik
3	Biaya Gas
4	Biaya Sewa Bangunan
4	Biaya Penyusutan

Sumber: (UMKM Elcesto, 2026)

Selain itu terdapat bahan penolong untuk melengkapi produk agar terlihat lebih menarik, rapih dan memudahkan konsumen. Bahan penolong yang digunakan yaitu Box dan Stiker.

4.2 Perhitungan HPP Pesanan Mille Crepes Red Velvet dengan Pendekatan *Full Costing*

4.2.1 Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang digunakan untuk membeli bahan-bahan dari produk yang dibuat. Bahan baku yang digunakan dan diperhitungkan sudah dapat membuat Mille Crepes 3 loyang sehingga jika produksi pada bulan April adalah



9 loyang maka harga setiap komponen bahan bakunya harus dikali 3.

Tabel 4. Perhitungan Biaya Bahan Baku

Bahan Baku	Jumlah	Harga Per Satuan (3 Loyang)	Jumlah Biaya (9 Loyang)
Tepung	1 Kg	15.000	45.000
Susu	1 Liter	20.000	60.000
Butter	70 Gram	25.000	75.000
Gula	1 Kg	20.000	60.000
Fresh Cream	1 Kg	52.000	156.000
Telur	4 Butir	8.000	24.000
Total			420.000

Sumber: (UMKM Elcesto, 2026)

4.2.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dikeluarkan untuk pembayaran gaji dan upah seluruh pekerja yang ikut serta selama kegiatan produksi berjalan hingga produk selesai dan siap dijual ke konsumen. UMKM Elcesto memiliki 4 orang karyawan, yang terdiri 2 orang bagian pembuatan dan 1 orang bagian finishing produksi. Upah karyawan pada UMKM Elcesto diberikan setiap akhir bulan dengan 24 hari kerja dalam sebulan (24 hari) yaitu Rp.1.500.000 setiap orang.

Tabel 5. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung

Posisi	Jumlah Pekerja	Upah/Hari (Rp)	Hari Kerja	Jumlah Upah (Rp)
Pembuatan (hias)	2	187.500	24	3.000.000
Finishing Produksi	1	187.500	24	1.500.000
Total				4.500.000

Sumber: (UMKM Elcesto, 2026)

Berdasarkan data pada tabel 5, penggunaan metode Harga Pokok Pesanan, biaya tenaga kerja harus dibebankan berdasarkan waktu pengerjaan pesanan. Total gaji bagian produksi adalah Rp4.500.000 per bulan. Terdapat 24 hari kerja dalam satu bulan, maka tarif upah per hari adalah Rp. 187.500 per hari yang didapat dari Rp. 4.500.000 dibagi dengan 24 hari kerja dalam 1 bulan.



4.2.3 Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah BOP dibagi menjadi variabel (bahan penolong) dan tetap (listrik, gas, penyusutan, dan sewa). Biaya tetap juga harus dialokasikan secara proporsional (dibagi 24 hari kerja).

4.2.4 Biaya Bahan Penolong

Bahan Penolong diidentifikasi untuk meningkatkan kualitas produk dan keamanan produk dari produsen kepada konsumen untuk memastikan produk tersebut sampai ke tangan konsumen dengan aman. Bahan penolong yang digunakan UMKM Elcesto meliputi box dan stiker.

Tabel 6. Pemakaian Bahan Penolong

Bahan Penolong	Satuan	Jumlah	Harga	Harga Total
Box	Satuan	72	2.000	144.000
Stiker	Lembar	72	1.000	72.000
Total				216.000

Sumber: (UMKM Elcesto, 2026)

4.2.5 Biaya Listrik

Biaya listrik ini dibayar secara rutin dan terus menerus selama produksi berjalan untuk kebutuhan listrik yang digunakan. Biaya listrik yang dikeluarkan UMKM Elcesto setiap bulan terutama pada bulan April 2026 adalah Rp 500.000,00.

4.2.6 Biaya Gas

Biaya gas merupakan biaya yang dikeluarkan secara rutin setiap bulan untuk pembelian gas. Biaya gas yang dikeluarkan UMKM Elecesto dalam sebulan terutama di bulan April 2026 ini sebesar Rp 110.000,00.

4.2.7 Biaya Sewa Bangunan

Biaya sewa bangunan, biaya ini digunakan untuk memenuhi pembayaran sewa bangunan setiap tahunnya sebesar Rp 20.000.000,00, atau biaya sewa per bulannya sebesar Rp 1.666.667.

4.2.8 Biaya Penyusutan

Biaya penyusutan ada pada peralatan tetap yang menggunakan umur ekonomis seperti peralatan. Biaya ini dihitung menggunakan metode garis lurus.

Tabel 7. Daftar Penyusutan Aset Tetap

Aset Tetap	Total Harga Perolehan (Rp)	Jumlah	Umur Ekonomis	Biaya Depresiasi /Bulan (Rp)
Mangkok	20.000	1	2 tahun	833
Mixer	3.000.000	1	5 tahun	50.000
Kompore	400.000	1	5 tahun	6.667
Teflon	200.000	2	3 tahun	5.556
Turning Table	400.000	1	5 tahun	6.667
Timbangan	200.000	1	4 tahun	4.167
Total				73.890

Sumber: (UMKM Elcesto, 2026)

4.3 Perhitungan Rekapitulasi Harga Pokok Produksi

4.3.1 Perhitungan Biaya *Overhead* Pabrik Sesungguhnya

Dari data yang telah tersedia, kita dapat menghitung biaya *overhead* pabrik sesungguhnya yang digunakan pada Bulan April 2026, yaitu:

Tabel 8. Rekapitulasi Biaya *Overhead* Pabrik

Jenis Biaya	Tetap (Rp)	Variable (Rp)
Biaya Bahan Penolong		216.000
Biaya Listrik	500.000	
Biaya Gas	110.000	
Biaya Sewa Gedung	1.666.667	
Penyusutan	73.890	
Total BOP Tetap sebulan	2.350.557	
Kapasitas Normal	260 loyang	
Tarif BOP Tetap per loyang	9.040	
Tarif BOP Tetap untuk 9 loyang	81.360	
Total BOP dibebankan untuk 9 loyang	297.360	

Sumber: (UMKM Elcesto, 2026)

4.3.2 Rekapitulasi Perhitungan Harga Pokok Pesanan - *Full Costing*

Berdasarkan data yang diperoleh pada tabel 9, kita dapat menghitung harga pokok pesanan dengan menggunakan metode *Full Costing*.

Tabel 9. Rekapitulasi Perhitungan HPP Pesanan - *Full Costing*

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Bahan Baku	420.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	187.500
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	297.360
Total Harga Pokok Produksi (HPP)	904.860
Kuantitas Produksi	72 slice (9 loyang)
HPP per Loyang	100.540
HPP per Slice	12.568

Sumber: (UMKM Elcesto, 2026)

4.3.3 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Dari hasil penelitian ini ditemukan beberapa perbandingan yang ada antara harga pokok produksi sederhana yang digunakan UMKM Elcesto saat ini dengan harga pokok produksi yang didapat dari hasil perhitungan dengan metode *Full Costing*.

Tabel 10. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Kategori	Elcesto (Rp)	HPP-Full Costing (Rp)	Selisih (Rp)
BBB	420.000	420.000	0
BTKL	4.500.000	187.500	(4.312.500)
Biaya Penolong	216.000	216.000	0
BOP Tetap	610.000	81.360	(528.640)
Total HPP	5.746.000	904.860	(4.841.140)
Kuantitas Produk	72 slice		
HPP per Slice	7.980	12.568	4.588

Sumber: (UMKM Elcesto, 2026)

Pada komponen Biaya Bahan Baku (BBB), tidak ditemukan adanya perbedaan antara kedua perhitungan. Pihak UMKM Elcesto telah mencatat



seperti dengan perhitungan menggunakan metode *Full Costing* secara akurat total biaya sebesar Rp420.000 untuk kebutuhan bahan utama, seperti tepung, susu, *butter*, gula, *fresh cream*, dan telur yang digunakan untuk memproduksi pesanan 9 loyang *Mille Crepes Red Velvet* pada bulan April 2026.

Perbedaan besar terlihat pada komponen Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL). UMKM Elcesto melakukan kekeliruan dengan membebankan seluruh pengeluaran gaji bulanan total karyawan bagian produksi sebesar Rp4.500.000 secara langsung ke dalam satu pesanan 9 loyang ini. Dengan menggunakan metode *Full Costing* kesalahan ini dikoreksi menggunakan prinsip *Job order costing* dengan menghitung tarif upah proporsional harian, yakni sebesar Rp187.500 per hari yang diperoleh dari total gaji bulanan dibagi 24 hari kerja.

Untuk komponen Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Variabel yang dialokasikan untuk bahan penolong, kedua belah pihak memiliki kesamaan data. Baik dari pihak elcesto maupun yang dihitung menggunakan metode *Full Costing* sama-sama mencatat biaya kemasan secara tepat sebesar Rp216.000, yang terdiri dari pembelian 72 buah *box* senilai Rp144.000 dan 72 buah stiker senilai Rp72.000 untuk memenuhi kebutuhan kemasan per *slice* dari total produk yang terjual.

Perbedaan kembali terlihat pada perhitungan BOP Tetap yang meliputi biaya utilitas (listrik, gas, dan sewa bangunan) serta biaya penyusutan aset tetap. Elcesto cenderung langsung memasukkan total tagihan listrik bulanan sebesar Rp500.000, pembelian gas bulanan sebesar Rp110.000, dan sewa bangunan sebulan Rp1.700.000 ke dalam biaya pesanan ini, serta mengabaikan beban penyusutan alat-alat produksinya. Perhitungan ini dikoreksi dengan metode *Full Costing* dengan merekonstruksi biaya penyusutan aset tetap menggunakan metode garis lurus, sehingga ditemukan total biaya penyusutan sebesar Rp73.890 per bulan. Setelah mengakumulasi seluruh BOP Tetap bulanan sebesar Rp2.350.557 kemudian dibagi dengan kapasitas normal bulanan usaha (260 loyang) untuk mendapatkan tarif BOP Tetap per loyang sebesar Rp9.040. Dengan demikian, alokasi biaya BOP Tetap yang adil dan proporsional untuk pesanan 9 loyang ini adalah sebesar Rp81.360.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis dan pembahasan terkait perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) untuk pesanan produk *Mille Crepes Red Velvet* di UMKM Elcesto bulan April 2026, dapat disimpulkan bahwa

karakteristik usaha kuliner ini berorientasi pada pesanan (*job order*) dengan variasi ukuran, rasa, desain, dan jumlah yang berbeda sesuai permintaan pelanggan. Keadaan ini memerlukan penggunaan Metode Harga Pokok Pesanan (*job order costing*) agar biaya produksi dapat dihitung dengan lebih teliti dan akurat. Akan tetapi, hasil studi menunjukkan bahwa metode penghitungan konvensional yang saat ini digunakan oleh pihak Elcesto masih memiliki kesalahan yang cukup besar jika dibandingkan dengan metode akuntansi biaya *Full Costing*. Elcesto membuat kesalahan dengan membebankan seluruh pengeluaran gaji bulanan karyawan produksi yang mencapai Rp 4.500.000 serta total tagihan listrik dan gas bulanan sepenuhnya ke dalam pesanan 9 loyang ini, dengan mengabaikan beban penyusutan peralatan produksinya.

Dengan metode *Full Costing*, kesalahan dalam pengalokasian tersebut dapat diperbaiki secara adil dan proporsional mengikuti prinsip akuntansi biaya. Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) diubah dengan tarif harian proporsional sebesar Rp187.500. Di sisi lain, Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) Tetap mencakup listrik, gas, sewa gedung, dan penyusutan aset tetap (senilai Rp73.890) dialokasikan berdasarkan kapasitas normal bulanan usaha yang mencapai 260 loyang. Dari sini, diperoleh beban BOP Tetap yang valid untuk 9 loyang sebesar Rp82.521. Rekonstruksi biaya ini secara signifikan mengubah nilai HPP. Perhitungan tradisional versi Elcesto menghasilkan total HPP sebesar Rp5.746.000 dan HPP per *slice* sebesar Rp7.980. Sebaliknya, pendekatan *Full Costing* menghasilkan total HPP yang lebih efisien dan nyata untuk pesanan tersebut, yaitu Rp906.021 dengan HPP per *slice* sebesar Rp12.625.

5.2 Saran

Untuk meningkatkan kualitas pengelolaan keuangan dan memastikan kelangsungan usaha UMKM Elcesto di masa depan, pemilik usaha disarankan segera beralih dari sistem pencatatan konvensional ke metode *Job order costing* dengan pendekatan *Full Costing*. Penerapan metode standar ini penting agar semua komponen biaya produksi, termasuk biaya non-fisik yang sering diabaikan, dapat diidentifikasi secara menyeluruh. Manajemen Elcesto perlu konsisten dalam mengalokasikan Biaya Tenaga Kerja Langsung dan BOP Tetap secara proporsional sesuai dengan waktu pengerjaan atau kapasitas produksi aktual bulanan, bukan hanya mengalihkan semua pengeluaran operasional bulanan secara keseluruhan ke satu pesanan tertentu.



Selain itu, diharapkan pemilik usaha mulai melakukan pencatatan aset tetap pabrik (seperti mixer, kompor, timbangan, dan teflon). serta menghitung biaya depresiasinya secara teratur setiap periode dengan metode garis lurus. Biaya penyusutan ini harus dicatat sebagai salah satu elemen BOP Tetap supaya nilai HPP mencerminkan total biaya yang sebenarnya terjadi dan memastikan bahwa modal untuk alat yang rusak dapat tercover oleh harga jual.

Terakhir, dengan diperolehnya nilai HPP per *slice* yang akurat sebesar Rp12.625, pemilik usaha dianjurkan untuk mengevaluasi kembali strategi penetapan harga jual produknya. Upaya optimalisasi ini akan sangat mendukung UMKM Elcesto dalam menentukan margin keuntungan dengan akurat, menghindari risiko kerugian karena harga yang terlalu rendah, dan tetap menjaga daya saing produk di industri *bakery*.

VI. DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, S. A., & Mubarak, H. (2025). Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* dalam Menentukan Harga Jual Produk UMKM. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 4(12), 4231–4241.
<https://doi.org/10.55681/sentri.v4i12.5116>
- Ainiah, S. M., & Primastiwi, A. (2024). Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Harga Pokok Pesanan-*Full Costing* pada Anisa Catering Jepara. *EQUILIBRIUM: Jurnal Bisnis & Akuntansi (EJBA)*, XVIII(1), 74–85.
<http://journal.ukrim.ac.id/index.php/jem/article/view/554>
- Bustami, B., & Nurlela. (2013). *Akuntansi Biaya*. Mitra Wacana Media.
- Harun, M. Z., Manossoh, H., & Latjandu, L. D. (2023). ANALISIS BIAYA PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE VARIABLE COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI PER JENIS PRODUK PADA UD LYVIA NUSA BOGA. *Going Concern: Jurnal Riset Akuntansi*, 18, 78–87.
- Hermanto, B. (2016). Perhitungan Harga Pokok Pesanan (*Job order costing*) PRroduk “ Brkt Number Plate K56 ” Perhitungan (*Job Order Adhimental*). *Jurnal Penelitian Ilmi Ekonomi Wiga*, 6(1), 53–62.
- Mawarda, A., Riza Salman, K., Shonhadji, N., & Sa, H. (2024). Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Job order costing* Untuk Penetapan Harga Pesanan Pada GRC Vino Al-
- Ghaniyyu. *Jurnal Kemitraan Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 22–35.
- Mela Zahrani, Amanda Enggelia Purba, Farhan Hilal, Mariana Mariana, & Diana Diana. (2025). Concept and Methodology of *Job order costing* Theory and Practice. *HEI EMA : Jurnal Riset Hukum, Ekonomi Islam, Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 4(1), 79–90.
<https://doi.org/10.61393/heiema.v4i1.253>
- Mubarakah Ari Yanti, Intan Novitasari Sah, Nurul Fadilah, Naurah Syifa, Ananda Silvi Nur Indriyanti, Alvin Ni'am Mahmud, Akhmad Khoirul Umam, & Dian Fahriani. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* untuk Perkembangan UMKM Es Dawet Idola. *Jurnal Nuansa : Publikasi Ilmu Manajemen Dan Ekonomi Syariah*, 3(1), 44–55.
<https://doi.org/10.61132/nuansa.v3i1.1508>
- Mulyadi. (2012). *Akuntansi Biaya*. UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2015). *AKUNTANSI BIAYA* (Edisi Keli). UPP STIM YKPN.
- Supriyono, R. A. (2013). *Akuntansi Biaya* (Edisi Pert). Salemba Empat.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun. (2008). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008*. (1).

