

ANALISIS PENERAPAN METODE FULL COSTING PADA PRODUK UMKM SINGKONG THAILAND IBU MARNI

Raffa Aulia Rahma¹, Nur Syifa Aulia², Sativa Nayang Gusti³, Nilam Cahya⁴, Rifki Aryadifa⁵, Samuel Afrilianno Panggabean⁶, Tiar Lina Situngkir⁷

^{1,2,3,4,5,6,7}Universitas Singaperbangsa Karawang

Email: 2310631020059@student.unsika.ac.id¹, 2310631020202@student.unsika.ac.id², 2310631020156@student.unsika.ac.id³, 2310631020200@student.unsika.ac.id⁴, 2310631020150@student.unsika.ac.id⁵, 2310631020155@student.unsika.ac.id⁶, tiarlina.situngkir@fe.unsika.ac.id⁷

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis harga pokok produksi singkong Thailand Ibu Marni dengan menggunakan metode full costing. Hasil penelitian menunjukkan pentingnya perhitungan biaya yang akurat dalam menentukan strategi penetapan harga yang tepat dan memastikan profitabilitas yang berkelanjutan. Dengan menggunakan metode full costing, artikel ini memberikan rincian biaya yang lebih jelas dan menawarkan wawasan untuk pengambilan keputusan keuangan yang lebih baik, terutama untuk Usaha Mikro kecil Menengah (UMKM) singkong Thailand.

Kata Kunci: Metode Biaya Penuh, Harga Pokok Produksi

Abstract

This research aims to analyze the cost of goods manufactured for Thai cassava dessert by Mrs. Marni using the full costing method. The results show the importance of accurate cost calculations in determining the right pricing strategy and ensuring sustainable profitability. By using the full costing method, this article provides a clearer breakdown of costs and offers insights for better financial decision-making, particularly for small and medium enterprises (SMEs) Thai cassava dessert.

Keywords: Full Costing Method, Cost of Goods Manufactured

PENDAHULUAN

Dunia bisnis semakin berkembang dengan cepat dari waktu ke waktu, baik dalam skala mikro maupun skala makro. Banyaknya bisnis yang berkembang dengan cepat mengakibatkan tumbuhnya persaingan di antara para pelaku usaha tersebut, sehingga usaha maupun bisnis tersebut akan berkompetisi untuk menarik minat beli konsumen. Untuk menjalankan perekonomian suatu negara, diperlukan beberapa faktor krusial, dimana salah satunya merupakan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Bahkan pada kenyataannya,

UMKM menyumbang hingga 60% dari PBD Indonesia. Meski begitu, masih terdapat banyak UMKM yang mengalami penurunan produksi. (1)

Untuk itu, diperlukan adanya pemahaman akan penentuan harga yang tepat maka dilakukan tindakan menaksir harga pokok produksi secara akurat. Perhitungan yang juga akan menentukan Harga Pokok Produksi (HPP) sangat krusial bagi para pelaku UMKM, sebab informasi harga pokok produksi merupakan nilai utama untuk menentukan harga jual produk. Sehingga, pelaku usaha perlu memperhitungkan harga pokok produksi secara tepat dan akurat.

Sedangkan untuk penentuan harga jual produk bisa disesuaikan dan dapat bersaing di pasar, tetapi tetap menghasilkan laba yang ditargetkan. (2)

Menurut Mulyadi, harga pokok produksi (HPP) adalah keseluruhan pengeluaran yang terjadi selama proses produksi suatu produk akhir yang siap dipasarkan. (3) Dengan kata lain, harga pokok produksi merupakan jumlah total biaya yang dibutuhkan untuk mengubah bahan menjadi produk akhir, mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. (4)

Salah satu metode yang dapat dipratkan untuk menghitung harga pokok produksi (HPP) adalah metode *full costing*. Menurut Sujarweni, metode *full costing*, juga dikenal sebagai *absorption costing* karena menyerap semua elemen biaya produksi sebagai bagian komponen harga pokok produknya, seperti biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung maupun biaya overhead pabrik. (5). Dengan metode ini, pelaku UMKM dapat mengetahui gambaran yang lengkap mengenai total biaya, membantu dalam menentukan harga jual yang mencakup semua biaya produksi, dan juga dapat memenuhi syarat pelaporan keuangan yang mengharuskan semua biaya produksi dialokasikan ke produk. Metode ini dapat memperhitungkan semua biaya terkait harga pokok produksi, baik yang langsung maupun tidak langsung, dan akan diikutsertakan dalam perhitungan harga pokok penjualan agar dapat dijadikan tolak ukur yang lebih komprehensif mengenai total biaya yang dikeluarkan untuk barang yang terjual selama rentang waktu tertentu. (6)

Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian harga pokok produksi dan harga pokok penjualan menggunakan metode *full costing* pada salah satu produk pada UMKM “Home Made R&R” milik Ibu Marni, yaitu singkong Thailand. Ibu Marni telah menggeluti usaha ini sejak 14 Maret 2022 hingga saat ini. Lokasi UMKM tersebut

terletak di Perumahan Karaba Indah Blok RR No. 39, Wadas, Telukjambe Timur, Kab. Karawang, Jawa Barat. Penulis tertarik melakukan penelitian ini sebab Ibu Marni masih menentukan harga pokok penjualan dengan cara konvensional, yang mana Ibu Marni hanya menghitung sebagian biaya produksinya seperti biaya bahan baku, dan biaya overhead saja, tetapi tidak menghitung lain seperti biaya tenaga kerja. Ini karena Ibu Marni telah merasa bahwa keuntungan dari hasil penjualan tersebut sudah mencakup biaya tenaga kerja. Padahal jika diperhitungkan secara akurat, Ibu Marni perlu memperhitungkan biaya tenaga kerja walaupun ia tidak memiliki karyawan karena Ibu Marni sendirilah yang menjadi tenaga kerja tersebut. Dengan ditambahkannya perhitungan akan biaya tenaga kerja, Ibu Marni dapat lebih memahami profit aktual dari penjualan produknya.

Untuk memastikan harga jual yang kompetitif dan tetap menguntungkan, Ibu Marni perlu menghitung harga pokok produksi dan harga pokok penjualan (HPP) dengan tepat. Metode *full costing* ini memungkinkan Ibu Marni untuk memasukkan semua komponen biaya, termasuk bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, sehingga harga jual dapat ditetapkan agar sesuai dan mengoptimalkan keuntungan. Jadi, bisa dikatakan bahwa metode ini sangat cocok diterapkan oleh Ibu Marni yang merupakan salah satu pemilik UMKM produk Singkong Thailand, dalam menjaga keberlangsungan serta profitabilitas bisnisnya. (7)

Pada metode *full costing*, seluruh elemen biaya seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead (misalnya, listrik, sewa, dan peralatan) dihitung sebagai bagian dari harga pokok penjualan. Hal ini memberikan pandangan yang lebih menyeluruh terhadap total biaya produksi, sehingga harga jual dapat menutup semua pengeluaran dan tetap memberikan keuntungan yang layak. Bagi pelaku UMKM

seperti Ibu Marni, metode ini penting untuk memastikan harga produk tetap kompetitif tanpa mengorbankan kelangsungan bisnis. (6)

Dalam artikel ini, akan diuraikan secara terperinci langkah-langkah dalam menghitung harga pokok penjualan (HPP) dengan metode *full costing* untuk produk singkong Thailand milik Ibu Marni. Berikut adalah langkah-langkah perhitungannya.

Langkah pertama dalam metode *full costing* ialah menelaah biaya bahan baku. Untuk produk singkong Thailand, bahan baku utamanya adalah singkong berkualitas tinggi yang harus dipilih dengan cermat untuk memastikan rasa dan tekstur yang optimal. Selain itu, bahan tambahan seperti gula, santan, dan daun pandan juga harus diperhitungkan. Semua biaya ini kemudian dijumlahkan untuk mendapatkan total biaya bahan baku.

Langkah berikutnya adalah menghitung biaya tenaga kerja langsung. Ini mencakup upah yang dibayarkan kepada Ibu Marni sendiri sebab ia termasuk bagian langsung dalam proses produksi, mulai dari pengupasan dan pemotongan singkong hingga proses memasak dan pengemasan. Biaya tenaga kerja ini harus dihitung secara akurat untuk memastikan bahwa semua upah yang dibayarkan tercakup dalam HPP.

Selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung, metode *full costing* juga memperhitungkan biaya overhead pabrik. Biaya ini menghimpun semua biaya tidak langsung yang akan berhubungan dengan produksi, seperti biaya listrik, air, sewa pabrik, dan perawatan peralatan. Biaya overhead ini sering kali sulit untuk dihitung secara tepat, tetapi sangat penting untuk memastikan bahwa semua biaya produksi tercakup dalam HPP.

Dengan menggunakan metode *full costing*, Ibu Marni dan UMKM lainnya dapat memastikan bahwa semua komponen biaya produksi dihitung dan dialokasikan dengan tepat. Hal ini tidak hanya membantu dalam

menentukan harga jual yang kompetitif tetapi juga memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai profitabilitas produk. Selain itu, metode ini juga membantu Ibu Marni dan UMKM lainnya dalam mengidentifikasi area di mana mereka dapat mengurangi biaya atau meningkatkan efisiensi, sehingga dapat meningkatkan profitabilitas dan keberlanjutan bisnis mereka. (8)

Selain itu, artikel ini juga akan menyoroti pentingnya metode *full costing* dalam membantu Ibu Marni maupun UMKM lainnya untuk mencapai efisiensi biaya. Dengan menggunakan metode ini, Ibu Marni dan UMKM lainnya dapat mengidentifikasi area di mana mereka dapat mengurangi biaya atau meningkatkan efisiensi, sehingga dapat meningkatkan profitabilitas dan keberlanjutan bisnis Ibu Marni dan UMKM lainnya

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif. Menurut Anggito (2018) penelitian kualitatif adalah metode penelitian di mana penulis mengumpulkan data dan informasi yang dikumpulkan pada suatu latar alamiah dengan tujuan memahami suatu hal maupun kejadian yang terjadi untuk ditelaah lebih lanjut. Fokus utama dari metode ini terdapat pada penjabaran yang mendetail terhadap kejadian yang ditelaah. Dalam penelitian ini, metode kualitatif diterapkan untuk mendapat hasil interpretasi yang akurat mengenai harga pokok produksi pada produk singkong Thailand Ibu Marni melalui metode perhitungan *full costing*. (9)

Menurut Iryanie (2019) metode *full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi dengan menghitung keseluruhan biaya produksi, yang mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik, termasuk variabel atau tetap ditambah dengan biaya non proses

(biaya pemasaran, biaya administrasi, dan biaya terkait lainnya).(10)

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di kediaman Ibu Marni yang berlokasi di Perumahan Karaba Indah Blok RR No. 39, Wadas, Telukjambe Timur, Kab. Karawang, Jawa Barat. Usaha Ibu Marni dipilih karena sesuai dengan tema penelitian yang ingin kami telaah yaitu melakukan penelitian harga pokok produk menggunakan metode *full costing*. Dengan berada di lokasi, peneliti memiliki kesempatan untuk berkomunikasi langsung dengan Ibu Marni selaku pemilik usaha, menilik bagaimana proses produksi, dan memperoleh pengetahuan yang mendalam mengenai harga pokok dari produksi. Waktu penelitian pada studi kasus ini adalah 1 bulan, terhitung sejak bulan September 2024 sampai bulan Oktober 2024.

Jenis Data

Penelitian ini menggunakan dua jenis data yang meliputi data kuantitatif dan data kualitatif. Data kuantitatif yang termasuk pencatatan keseluruhan biaya yang digunakan dalam sekali produksi yang didapatkan secara langsung melalui Ibu Marni sendiri selaku pelaku usaha. Data kualitatif yang digunakan penulis untuk menelaah komponen kualitatif UMKM, seperti faktor-faktor yang dapat berdampak pada biaya produksi dan operasional pada UMKM Singkong Thailand ibu marni.

Sumber Data

Adapun sumber data yang digunakan pada penelitian ini, yaitu:

- a. Data Primer
Data primer didapatkan setelah melakukan wawancara langsung dengan Ibu Marni selaku pemilik usaha. Data ini mencakup data keuangan, data produksi, serta data-data lain yang diperlukan untuk menerapkan metode

perhitungan *full costing* pada bisnis singkong Thailand Ibu Marni.

- b. Data Sekunder
Data sekunder didapatkan melalui penelitian terdahulu yang dilakukan pihak lain, serta melalui beberapa studi pustaka atau literatur seperti buku, jurnal, dan beberapa sumber lainnya yang masih berkaitan dengan topik penelitian.

Teknik Pengumpulan Data.

Teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh penulis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

- a. Metode wawancara, penulis melakukan wawancara langsung dengan Ibu Marni selaku pemilik usaha singkong Thailand untuk memperoleh informasi dan menelaah data yang berkaitan dengan penelitian.
- b. Metode studi literatur, dilakukan agar dapat melengkapi data-data dan menyelesaikan permasalahan dengan menggunakan sumber terdahulu yang masih berkaitan sebagai acuan pembahasan. Sumber tersebut berasal dari buku, jurnal, dan sumber lainnya.

Metode dan Proses Analisis Data

Pada peneleahan ini, metode yang akan digunakan adalah analisis data deskriptif. Metode deskriptif sendiri yaitu suatu metode menganalisis data yang didapatkan dari metode *full costing* dengan cara dikumpulkan, ditelaah, diolah kemudian dianalisa pada saat menentukan harga pokok dari produksi suatu produk yang kemudian dapat dijadikan tolak ukur dari suatu kondisi untuk menarik kesimpulan.

Berikut ini adalah proses analisis data yang telah kami lakukan:

- 1) Mengumpulkan data melalui metode penelitian lapangan dan wawancara langsung dari pemilik usaha pada objek penelitian yaitu pada produk singkong Thailand Ibu Marni.

- 2) Menyelaraskan data yang sudah dikumpulkan baik harga pokok dari produksi yang isinya sudah berupa beban bahan baku, pegawai dan overhead pabrik dengan metode full costing.
- 3) Menelaah kembali metode penentuan harga jual pada produk singkong Thailand Ibu Marni.
- 4) Melakukan kategorisasi biaya, mulai dari biaya produksi dan biaya non produksi untuk penentuan harga pokok dari produksi.
- 5) Memberikan gambaran bagaimana metode full costing diterapkan pada saat menentukan harga pokok dari produksi pada produk singkong Thailand Ibu Marni.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam perhitungan biaya produksi pada produk singkong Thailand Ibu Marni, kami menggunakan metode *full costing*. Metode ini melibatkan jumlah keseluruhan dari biaya produksi yang akan memengaruhi proses pembuatan singkong Thailand. Hasil perhitungan biaya produksi ini digunakan sebagai tolak ukur bagi Ibu Marni dalam menentukan harga jual juga tingkat profitabilitas yang diinginkan. Data yang kami ambil ini merupakan data produksi singkong Thailand Ibu Marni selama satu bulan. Dalam perhitungan biaya produksi tersebut, terdapat beberapa unsur yang juga menjadi bagian biaya sebagai faktor perhitungan, di antaranya adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Berikut ini adalah data biaya untuk memproduksi 360 porsi singkong Thailand.

Pencatatan Jumlah Persediaan Awal

Tabel 1. Persediaan Barang Jadi

Persediaan Jadi	Barang
Unit Persediaan Awal	0 unit

Unit yang diproduksi	450 unit
Unit yang terjual (360 unit Harga jual/unit Rp12.000)	

Tabel di atas menunjukkan bahwa Ibu Marni memproduksi singkong Thailand tanpa persediaan awal. Dalam satu bulan, Ibu Marni memproduksi sebanyak 450 unit singkong Thailand. Namun, dari jumlah tersebut, hanya 360 unit yang berhasil terjual dengan harga Rp12.000 per unit. Data ini memberikan gambaran tentang permintaan pasar dan efisiensi produksi, serta menunjukkan adanya 90 unit yang masih tersisa sebagai persediaan akhir.

Pengelompokkan Biaya Tetap.

Tabel 2. Biaya Tetap

Biaya Tetap	
Biaya Overhead Pabrik Tetap	
Bensin	Rp 267
Air dan Gas	Rp 400
Total Overhead Pabrik Tetap	Rp 667
Biaya Perbaikan Kendaraan	Rp 200

Tabel di atas menguraikan biaya tetap yang diperlukan Ibu Marni untuk memproduksi satu unit singkong Thailand. Biaya tetap ini meliputi biaya overhead pabrik yang mencakup pengeluaran untuk biaya bensin sebesar Rp267, serta biaya air dan gas sebesar Rp400. Selain itu, terdapat pula biaya perbaikan kendaraan sebesar Rp200. Seluruh biaya produksi tersebut dijumlahkan dan didapatkan total biaya tetap yang dikeluarkan senilai Rp667. Biaya ini penting untuk diperhitungkan sebab meskipun tidak bervariasi dengan jumlah

produksi, tetapi biaya ini menjadi bagian dari total biaya produksi yang perlu dicakup dalam perhitungan harga pokok.

Pengelompokkan Biaya Produksi.

Tabel 3. Biaya Produksi

Biaya Produksi	
Biaya Variabel per unit	
Biaya Bahan Baku Langsung	
Singkong	Rp 1,600
Gula	Rp 267
Santan	Rp 1.067
Tepung Maizena	Rp 267
Susu Kental Manis	Rp 534
Keju	Rp 1,000
Garam	Rp 34
Air	Rp 21
Daun Pandan	Rp 34
Total Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 4,824
Biaya Tenaga Kerja Langsung	
Ibu Marni	Rp 100
Biaya Overhead Pabrik Variabel	
Kemasan	Rp 750
Kuota	Rp 100
Total Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 850

Biaya Pemeliharaan	Rp 6,000
--------------------	----------

Tabel di atas menunjukkan keseluruhan biaya produksi variabel yang dikeluarkan Ibu Marni untuk memproduksi satu unit singkong Thailand. Setelah dikelompokkan, maka didapatkan biaya produksi satu unit Singkong Thailand dengan perincian sebagai berikut.

- 1) Biaya bahan baku yang terdiri dari singkong sebagai bahan baku utama senilai Rp1.600, gula Rp267, santan Rp1.067, tepung maizena senilai Rp267, susu kental manis Rp534, keju Rp1.000, garam Rp34, air Rp21 dan yang terakhir adalah daun pandan senilai Rp34. Sehingga didapat total biaya bahan baku mencapai Rp4.824 per unit.
- 2) Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan Ibu Marni adalah sebesar Rp100.
- 3) Biaya overhead pabrik variabel berupa biaya kemasan Rp750 dan biaya kuota Rp100. Sehingga didapat total biaya overhead variabel sebesar Rp850.
- 4) Biaya pemeliharaan adalah sebesar Rp6.000, angka ini menunjukkan pentingnya mempertimbangkan semua elemen biaya untuk mendapatkan perhitungan harga pokok yang akurat.

Perhitungan Harga Pokok Produk.

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produk.

	Rp
Biaya bahan baku	4,824
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 100
BOP Variabel	Rp 850
BOP Tetap	Rp 667
Harga Pokok Produk	Rp 6.441

Untuk menghitung harga pokok produk singkong thailand, digunakan perhitungan dengan menjumlahkan keseluruhan biaya produksi, mulai dari biaya bahan baku senilai Rp4.824, biaya tenaga kerja senilai Rp 100, biaya overhead pabrik variabel senilai Rp850 dan biaya overhead pabrik tetap senilai Rp667. Tabel di atas menunjukkan harga pokok produk per unit dari biaya produksi singkong Thailand Ibu Marni, setelah dilakukan perhitungan diperoleh harga pokok per unit singkong thailand Ibu Marni adalah Rp6.441. Harga pokok per unit sangat penting untuk menentukan strategi penetapan harga yang akan memastikan keberlanjutan dan profitabilitas usaha.

Perhitungan Laba Rugi.

Tabel 5. Perhitungan Laba Rugi.

Persediaan (360 x Rp 12.000)	Rp	4.320.000
Harga Pokok Penjualan :		
Persediaan awal		
Harga Pokok Produksi (450 x Rp 6.441)	Rp	2.898.450
Harga Pokok Produksi (tag di jual)	Rp	2.595.430
Persediaan akhir (90 x Rp 6.441)	Rp	579.690
Harga Pokok Penjualan	Rp	2.898.760
Laba Bruto	Rp	1.421.240
Biaya-biaya Komersial		
Biaya Pemeliharaan	Rp	6.000
Biaya Perbaikan Kendaraan	Rp	200
Jumlah Biaya Komersial	Rp	6.200
Laba Bersih	Rp	1.995.040

Tabel di atas merupakan laporan laba rugi dengan menggunakan metode pendekatan *full costing* untuk produk singkong Thailand Ibu Marni. Berikut adalah deskripsi dari pada setiap bagian beserta langkah perhitungan yang dilakukan.

- 1) Menghitung Penjualan Singkong Thailand
Jumlah singkong yang terjual adalah 360 unit, lalu dikalikan dengan harga per unit Rp12.000. Maka didapat total penjualan senilai Rp4.320.000.
- 2) Menghitung Harga Pokok Penjualan (HPP)
 - a. Harga Pokok Produksi (HPP) dihitung berdasarkan biaya

produksi per unit dan jumlah unit yang diproduksi. Jumlah singkong thailand yang diproduksi Ibu Marni adalah sebanyak 450 unit, lalu dikalikan dengan biaya produksi per unit senilai Rp6.441. Maka Harga Pokok Produksi (HPP) yang diperoleh senilai Rp2.898.450.

- b. Dilanjutkan dengan menghitung persediaan akhir. Dimana jumlah persediaan akhir sebanyak 90 unit dikalikan dengan biaya per unit senilai Rp6.441. Maka diperoleh persediaan akhir senilai Rp579.690.
- c. Harga pokok penjualan didapatkan dari hasil Harga Pokok Produksi (HPP) dikurangi persediaan akhir, yaitu Rp2.898.450 - Rp579.690. Maka diperoleh harga pokok penjualan senilai Rp2.318.760.

- 3) Menghitung Laba Bruto
Laba bruto diperoleh dari hasil penjualan dikurangi harga pokok penjualan yaitu, Rp4.320.000 - Rp2.318.760. Maka diperoleh laba bruto senilai Rp2.001.240.
- 4) Memasukan Biaya-biaya Komersial
Biaya komersial yang didapat saat memproduksi singkong thailand terdiri dari, biaya pemeliharaan senilai Rp6.000, lalu dijumlahkan dengan biaya perbaikan kendaraan senilai Rp200. Maka diperoleh jumlah biaya komersial senilai Rp6.200.
- 5) Menghitung Laba Bersih
Laba bersih diperoleh dari laba bruto dikurangi jumlah biaya komersial, sehingga didapat, Rp2.001.240 - Rp6.200. Maka diperoleh laba bersih senilai Rp1.995.040.

Berdasarkan laporan ini, laba bersih yang dihasilkan adalah sebesar Rp1.995.040. Angka ini menunjukkan keuntungan yang cukup baik. Ibu Marni selaku pemilik usaha UMKM tersebut dapat mengambil keputusan

terkait efisiensi produksi dan biaya. Keputusan yang diambil harus dipertimbangkan dengan baik sesuai dengan kondisi pasar dan kebutuhan pelanggan

KESIMPULAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) mempunyai peran penting karena dapat menggerakkan perekonomian, membuka lapangan kerja baru, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan mempengaruhi pertumbuhan ekonomi. Bahkan, UMKM dikatakan sebagai hal fundamental bagi perekonomian di beberapa negara. Pengelolaan biaya produksi menjadi bagian penting dalam menjalankan UMKM, sebab efisiensi dan pengendalian biaya produksi adalah ukuran yang mempengaruhi potensi kompetitif dan kestabilan UMKM tersebut.

Metode *full costing* sendiri merupakan cara menghitung segala biaya produksi, baik yang bersifat variabel maupun tetap, pada saat menentukan harga pokok produksi (HPP). Langkah ini menyampaikan pandangan yang lengkap mengenai keseluruhan biaya yang masuk pada saat pembuatan produk atau penyediaan jasa. Contoh UMKM seperti Home Made R&R milik Ibu Marni, yang bergerak di bidang makanan yang menunjukkan pentingnya pemahaman yang merujuk pada biaya produksi dan HPP.

Penelitian terhadap UMKM seperti pada singkong Thailand Ibu Marni bertujuan untuk menambah ilmu baru juga tafsiran mengenai kinerja keuangan UMKM tersebut melalui terapan perhitungan biaya produksi dan HPP dengan metode *full costing*. Dengan adanya artikel ini, diharapkan dapat memberikan pandangan yang lebih mendalam mengenai proses bisnis UMKM, khususnya pada bidang kuliner, yang dapat membantu dalam pengambilan keputusan yang lebih akurat juga meningkatkan potensi kompetitif serta keberlangsungan bisnis di pasar. Untuk itu, dibutuhkan pemahaman mengenai biaya produksi dan HPP agar dapat membantu

pertumbuhan dan keberlanjutan UMKM dalam bidang kuliner maupun bidang lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Tambunan, C. R. (2023, 26 Juni). *Kontribusi UMKM dalam Perekonomian Indonesia*. Diakses pada 11 September 2024, dari <https://www.fajarharapan.id/kontribusi-umkm-dalam-perekonomian-indonesia/>
- Fadli, I. N., & Ramayanti, R. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi*, 7(2), 148-160.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN.
- Rahayu, R. J., Situngkir, T. L. (2023). Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variable Costing untuk Menghitung Harga Pokok Prodi (Studi Kasus: UKM CJH Catering Purwakarta). *INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research*, 3(3), 6509-6510.
- Sujarweni. (2019). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Pidada, I. A. T. P., Atmadja, A. T., & Herawati, N. T. (2018). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Acuan Dalam Menentukan Harga Jual Kain Sekordi/Sukawerdi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi*, 9(1), 178-189.
- Priantono, S., & Vidiyastutik, E. D. (2022). Analisis Penerapan Metode Full Costing Pada UD Ratna Jaya Probolinggo. *Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi dan Kewirausahaan*, 2(1), 1-10.
- Runtu, H. M. T., Thenu, G., Manossoh, H., Akuntansi, J., & Ekonomi, F. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha

-
- Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 9(2), 306–313.
- Anggito, Albi & Johan Setiawan. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Sukabumi: CV Jejak.
- Iryanie, Emy. Handayani, Monika. (2019). *Akuntansi Biaya*. POLIBAN PRESS, 2019. ISBN.6237694013, 9786237694014