

Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* (Studi Kasus Usaha Bakso)

Monika Sirenden¹, Amir Jaya², Claudio Julio Mongan³ ✉

^{1,2,3} Manajemen, Universitas Kristen Indonesia Paulus

Abstrak

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peran penting dalam perekonomian Indonesia, khususnya dalam sektor kuliner seperti bisnis bakso yang semakin berkembang pesat di Makassar, Sulawesi Selatan. Tingginya persaingan di industri ini menuntut pelaku usaha untuk memahami pentingnya menentukan harga pokok produksi (HPP) secara tepat. Penelitian ini bertujuan menganalisis HPP pada usaha bakso dengan menerapkan metode *full costing*, yang mencakup seluruh biaya produksi, baik biaya tetap maupun variabel. Metode ini dianggap mampu memberikan gambaran yang lebih lengkap dan akurat mengenai struktur biaya produksi dibandingkan dengan metode estimasi internal, yang sering kali mengabaikan komponen biaya seperti biaya overhead pabrik. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa perhitungan HPP menggunakan metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih tinggi daripada estimasi internal, sehingga memengaruhi penetapan harga jual yang lebih tepat dan meningkatkan margin keuntungan. Selain itu, penerapan metode *full costing* dapat membantu pelaku usaha dalam menyusun strategi harga yang lebih kompetitif dan efisien, serta memastikan keberlanjutan usaha di tengah persaingan yang semakin ketat. Penelitian ini merekomendasikan agar pelaku usaha bakso di Makassar dan daerah lain mengadopsi metode *full costing* untuk mencapai perhitungan biaya yang lebih akurat dan strategi penetapan harga yang optimal.

Kata kunci : UMKM, *Full Costing*, Strategi Harga.

Copyright (c) 2025 Monika Sirenden

✉Corresponding author :

Email Address : monikasirenden08@gmail.com

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memainkan peran penting dalam perekonomian Indonesia, termasuk di daerah Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan. Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008, UMKM didefinisikan sebagai usaha produktif yang dimiliki oleh perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria tertentu. UMKM tidak hanya berkontribusi dalam penciptaan lapangan kerja, tetapi juga menjadi tulang punggung perekonomian nasional, terutama selama masa krisis ekonomi (Ruthia & Sholihin, 2021). Salah satu sektor bisnis yang mengalami pertumbuhan signifikan adalah usaha kuliner, khususnya industri bakso. Bakso merupakan salah satu kuliner favorit masyarakat karena cita rasanya yang khas, harga yang terjangkau, serta ketersediaannya yang luas di berbagai daerah (Setiadi et al., 2014). Dengan pasar yang luas dan permintaan yang terus meningkat, banyak pelaku usaha yang terjun ke dalam industri ini, sehingga menciptakan persaingan yang semakin ketat.

Dalam mengelola usaha bakso, pelaku usaha harus memahami berbagai aspek manajerial, terutama dalam hal penentuan harga pokok produksi (HPP). Penentuan HPP yang akurat merupakan faktor kunci untuk menjamin keberlanjutan usaha dan memaksimalkan keuntungan (Mulyadi, 2015). Metode *full costing* adalah salah satu pendekatan dalam menghitung HPP yang mempertimbangkan semua biaya yang dikeluarkan, termasuk biaya tetap dan biaya variabel. Menurut Mulyadi (2014), metode ini memungkinkan pelaku usaha untuk menetapkan harga jual yang tepat dan memastikan margin keuntungan yang optimal. Selain itu, penerapan metode *full costing* juga membantu dalam mengidentifikasi komponen biaya yang dapat dioptimalkan, sehingga meningkatkan efisiensi produksi.

Namun, masih banyak pelaku usaha bakso di Makassar yang belum memiliki pemahaman yang memadai terkait dengan perhitungan HPP secara akurat. Banyak di antara mereka yang mengabaikan analisis biaya tetap dan biaya variabel yang berkontribusi terhadap total biaya produksi. Akibatnya, harga jual sering kali ditentukan secara intuitif tanpa mempertimbangkan aspek biaya secara menyeluruh. Hal ini dapat berdampak pada penetapan harga jual yang terlalu rendah, sehingga keuntungan yang diperoleh tidak optimal. Sebaliknya, harga jual yang terlalu tinggi dapat mengurangi daya saing usaha di pasar (Prawiro, 2018). Oleh karena itu, pemahaman yang mendalam mengenai metode *full costing* sangat diperlukan agar usaha bakso dapat berdaya saing dan berkelanjutan.

Komponen biaya produksi dalam usaha bakso meliputi berbagai aspek, seperti bahan baku, tenaga kerja, serta biaya operasional lainnya. Biaya bahan baku mencakup daging, tepung, bumbu, dan bahan tambahan lainnya yang digunakan dalam proses produksi. Biaya tenaga kerja meliputi gaji karyawan yang terlibat dalam proses produksi maupun distribusi produk. Selain itu, terdapat biaya operasional seperti sewa tempat, listrik, air, dan pemeliharaan peralatan yang turut mempengaruhi total biaya produksi (Hansen & Mowen, 2018). Dengan memahami seluruh komponen biaya ini, pelaku usaha dapat melakukan analisis yang lebih komprehensif dalam menentukan HPP.

Dalam metode *full costing*, biaya tetap dan biaya variabel perlu diperhitungkan secara detail. Biaya tetap adalah biaya yang tidak mengalami perubahan meskipun volume produksi bertambah atau berkurang, contohnya biaya sewa tempat dan gaji karyawan tetap. Di sisi lain, biaya variabel berubah sebanding dengan volume produksi, seperti biaya bahan baku dan penggunaan listrik (Horngren et al., 2015). Pemahaman yang baik mengenai perbedaan antara biaya tetap dan variabel memungkinkan pelaku usaha untuk merancang strategi penetapan harga yang lebih efisien, sehingga dapat mengoptimalkan keuntungan usaha.

Harga pokok produksi merupakan komponen utama dari total biaya yang harus ditanggung oleh perusahaan. Apabila informasi mengenai biaya untuk setiap aktivitas produksi tersedia secara cepat dan akurat, maka manajemen akan memiliki dasar yang kuat dalam perencanaan serta pengambilan keputusan strategis (Kinney & Raiborn, 2011). Oleh karena itu, perusahaan harus teliti dalam menyusun laporan keuangan, terutama yang berkaitan dengan biaya produksi, guna menghindari inefisiensi dan pemborosan dalam proses produksi. Informasi mengenai HPP juga dapat dijadikan acuan dalam penetapan

harga jual yang kompetitif bagi konsumen, sehingga mendukung keberlanjutan operasional usaha.

Mempertimbangkan pentingnya penentuan harga pokok produksi (HPP) yang akurat, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kontribusi biaya tetap dan biaya variabel terhadap total biaya produksi pada usaha bakso di Makassar. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai pengelolaan biaya dalam usaha bakso, serta memberikan rekomendasi yang bermanfaat bagi pelaku usaha dalam menentukan HPP dan merumuskan strategi penetapan harga jual yang tepat. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* (Studi Kasus Usaha Bakso).”

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada usaha bakso milik Anton Sirenden yang berlokasi di Jalan Biring Romang, Kelurahan Biring Romang, Kecamatan Tamalanrea, Kota Makassar, Provinsi Sulawesi Selatan. Penelitian ini dilaksanakan selama satu bulan, yaitu pada bulan Januari 2025, dengan tujuan utama menganalisis harga pokok produksi (HPP) dan harga jual yang diterapkan dalam usaha tersebut. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif dengan desain deskriptif, yang berfokus pada perhitungan biaya produksi untuk menentukan HPP dan harga jual yang tepat.

Sumber data penelitian ini meliputi informasi yang diperoleh dari pelanggan, pemasok, serta data transaksi internal yang terkait dengan operasional usaha. Data dikumpulkan melalui dua metode utama, yaitu survei dan wawancara mendalam. Survei dilakukan untuk mengumpulkan data kuantitatif terkait modal yang digunakan, pendapatan yang dihasilkan, serta berbagai pengeluaran lain yang mendukung perhitungan biaya. Sementara itu, wawancara mendalam dilakukan dengan Anton Sirenden, pemilik usaha bakso, untuk memperoleh pemahaman lebih mendalam tentang tantangan yang dihadapi dalam merintis usaha, proses produksi, serta pengelolaan biaya yang diterapkan.

Untuk menganalisis data yang terkumpul, digunakan teknik analisis biaya dengan metode *full costing*. Metode ini mencakup perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat variabel maupun tetap. Tujuan dari penerapan metode ini adalah untuk menghasilkan HPP yang akurat, yang selanjutnya dapat membantu pemilik usaha dalam menetapkan harga jual yang kompetitif dan memastikan keberlanjutan usaha di tengah persaingan pasar.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Gambaran Umum Penelitian

Usaha bakso yang didirikan oleh Anton Sirenden dimulai dari ketertarikannya yang mendalam pada kuliner, khususnya bakso. Dengan modal yang terbatas, Anton memulai usaha ini secara mandiri dengan menjual bakso buatannya kepada teman-teman, tetangga, dan warga sekitar. Seiring berjalannya waktu, berkat kualitas bakso yang terjaga dan cita rasa unik yang ditawarkan, usaha ini berkembang pesat. Keunggulan dalam tekstur bakso yang kenyal serta kuah yang gurih

membuat pelanggan semakin setia. Selain itu, Anton juga menerapkan strategi pemasaran sederhana, seperti promosi dari mulut ke mulut dan memanfaatkan media sosial untuk menjangkau lebih banyak pelanggan.

Walaupun tantangan terbesar pada awal usaha adalah terbatasnya modal dan belum terkenalnya merek yang dimiliki, Anton berhasil mengatasi hal tersebut dengan konsistensi dalam menjaga kualitas produk dan pelayanan. Visi usaha ini adalah menjadi usaha bakso yang dikenal dengan cita rasa khas dan berkualitas, serta memberikan pengalaman kuliner yang memuaskan bagi pelanggan. Misi usaha ini meliputi penyajian bakso yang berkualitas, menjaga kebersihan dan cita rasa, serta mengembangkan usaha melalui inovasi produk dan pemasaran menggunakan media sosial dan teknologi digital.

Sebagai usaha milik pribadi, Anton mengelola seluruh proses dari produksi hingga penjualan tanpa mempekerjakan karyawan. Tanggung jawab utamanya mencakup pengelolaan produksi, penjualan, pemasaran, dan keuangan. Sistem kepemilikan tunggal ini memberikan fleksibilitas dalam pengambilan keputusan serta kontrol penuh terhadap kualitas produk. Namun, tantangannya adalah beban kerja yang cukup besar karena Anton harus mengelola seluruh aspek usaha sendiri.

Bahan baku bakso yang digunakan diperoleh dari pemasok yang terpercaya, dan produksi dilakukan setiap hari untuk memastikan bakso yang dijual selalu segar. Proses produksinya mencakup pemilihan dan penggilingan daging, pencampuran bahan baku dengan bumbu, pembentukan adonan, perebusan bakso, dan penyajian dengan kuah kaldu serta pelengkap lainnya.

2. Hasil Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan menghitung harga pokok produksi (HPP) pada usaha Bakso Biring Romang dengan mengidentifikasi seluruh komponen biaya yang terlibat dalam proses produksi. Dalam menjalankan usahanya, Bakso Biring Romang mengandalkan bahan baku utama seperti daging babi, tepung kanji, dan bawang putih. Setiap bulan, kebutuhan daging babi yang digunakan untuk pembuatan bakso mencapai 248 kg, dengan harga per kilogram sebesar Rp125.000, sehingga total biaya yang dikeluarkan untuk daging setiap bulannya adalah Rp31.100.000. Selain daging, bahan baku lain yang digunakan, yaitu tepung kanji dan bawang putih, masing-masing memerlukan biaya sebesar Rp620.000 dan Rp297.000 per bulan, sehingga total pengeluaran untuk bahan baku mencapai Rp32.017.000 setiap bulannya.

Dalam hal biaya tenaga kerja, usaha ini dijalankan oleh Anton Sirenden, pemilik sekaligus pengelola produksi, yang tidak mempekerjakan karyawan. Berdasarkan Upah Minimum Kota (UMK) Makassar tahun 2025 yang sebesar Rp3.880.136, estimasi biaya tenaga kerja untuk pemilik usaha adalah sekitar Rp1.940.000 per bulan. Dengan asumsi bahwa produksi berlangsung selama 5 jam per hari dan dilakukan selama 25 hari kerja setiap bulannya, biaya tenaga kerja per porsi bakso dihitung sebesar Rp970. Selain biaya tenaga kerja, usaha ini juga menanggung biaya overhead yang mencakup biaya sewa tempat usaha, pengeluaran untuk gas, listrik, air, serta depresiasi pada peralatan produksi seperti freezer dan mesin penggiling daging, yang totalnya mencapai Rp6.815.000 per bulan.

Untuk mendapatkan harga pokok produksi (HPP), seluruh biaya yang telah dihitung kemudian dijumlahkan. Total biaya produksi per bulan Bakso Biring Romang mencapai Rp37.979.149, yang menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp1.225,13 per porsi bakso yang dihasilkan. Dengan menggunakan metode cost-plus pricing, harga jual per porsi bakso dihitung dengan menambahkan mark-up sebesar 5% pada total biaya produksi. Oleh karena itu, harga jual per porsi bakso ditetapkan sebesar Rp1.300. Dengan asumsi penjualan

sebanyak 90 porsi bakso per hari, keuntungan yang diperoleh usaha ini setiap harinya mencapai Rp990.000. Hal ini menunjukkan bahwa usaha Bakso Biring Romang berhasil memperoleh keuntungan yang signifikan dari aktivitas produksinya.

3. Pembahasan

Dalam menentukan harga pokok produksi, perusahaan umumnya menggunakan dua metode yang sering dipakai dalam dunia usaha, yaitu metode estimasi dan metode *full costing*. Masing-masing metode memiliki kelebihan dan kekurangan tersendiri. Metode estimasi, meskipun praktis dan cepat, seringkali mengabaikan rincian biaya yang lebih mendalam, sementara metode *full costing* menawarkan pendekatan yang lebih komprehensif dengan menghitung semua biaya produksi, baik yang bersifat variabel maupun tetap. Dalam penelitian ini, penulis memilih metode *full costing* sebagai acuan, karena metode ini lebih akurat dalam menghitung harga pokok produksi yang sesungguhnya. Salah satu alasan penting di balik penggunaan metode *full costing* adalah untuk mencegah potensi kerugian yang bisa terjadi apabila perusahaan tidak dapat menyesuaikan harga jual dengan biaya yang dikeluarkan. Jika biaya yang dikeluarkan tidak dihitung dengan teliti, perusahaan berisiko menghadapi kondisi di mana pendapatan yang diperoleh tidak dapat menutupi biaya produksi, yang akhirnya akan merugikan perusahaan itu sendiri.

Dalam penelitian ini, dilakukan analisis perbandingan antara perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Bakso Biring Romang dengan menggunakan metode estimasi internal dan hasil perhitungan menggunakan metode *full costing*. Hasilnya menunjukkan adanya perbedaan yang cukup signifikan. Harga pokok produksi yang dihitung oleh pemilik Bakso Biring Romang berdasarkan estimasi internal tercatat sebesar Rp1.032,81 per unit. Angka ini didasarkan pada perkiraan biaya yang biasanya dikeluarkan dalam proses produksi bakso, tanpa menghitung secara rinci seluruh komponen biaya, terutama biaya overhead pabrik yang tidak tercakup dalam estimasi tersebut. Sebaliknya, apabila dihitung dengan metode *full costing*, harga pokok produksi yang lebih akurat adalah sebesar Rp1.225,13 per unit. Perbedaan sebesar Rp192,32 per unit ini mengindikasikan bahwa beberapa biaya, seperti biaya sewa tempat usaha, biaya utilitas, dan biaya depresiasi alat produksi, tidak dihitung dalam estimasi internal, sehingga harga pokok produksi yang sebenarnya lebih tinggi daripada yang diperkirakan sebelumnya.

Selain itu, ada juga perbedaan dalam hal penetapan harga jual produk. Pemilik Bakso Biring Romang selama ini menentukan harga jual berdasarkan estimasi internal tanpa menggunakan pendekatan yang lebih sistematis seperti *full costing*. Harga jual yang berlaku saat ini adalah Rp24.000 per unit, yang dihitung berdasarkan biaya produksi yang diperhitungkan secara kasar. Namun, jika perusahaan ingin memastikan bahwa seluruh biaya produksi dapat tertutupi dan memberikan margin keuntungan yang layak, maka harga jual yang tepat harus lebih tinggi. Berdasarkan perhitungan menggunakan metode *full costing*, harga jual yang disarankan adalah minimal Rp25.000 per unit. Dengan harga jual sebesar Rp24.000, perusahaan berisiko tidak dapat menutupi seluruh biaya yang timbul dalam produksi, yang pada akhirnya dapat menyebabkan penurunan margin keuntungan atau bahkan kerugian.

Dari hasil perbandingan ini, dapat disimpulkan bahwa metode *full costing* lebih efektif dalam perhitungan harga pokok produksi karena mencakup semua komponen biaya yang relevan, baik biaya langsung maupun biaya tidak langsung. Perusahaan yang hanya menggunakan estimasi internal tanpa memperhitungkan biaya secara menyeluruh berisiko

tidak mendapatkan gambaran yang akurat mengenai biaya sebenarnya, yang pada gilirannya bisa mengganggu kestabilan keuangan perusahaan. Oleh karena itu, disarankan bagi perusahaan untuk beralih menggunakan metode full costing agar dapat menentukan harga pokok produksi yang lebih akurat dan harga jual yang lebih sesuai dengan biaya produksi yang sesungguhnya. Dengan demikian, perusahaan akan mampu menetapkan harga jual yang optimal, yang tidak hanya kompetitif tetapi juga mampu memberikan keuntungan yang cukup untuk memastikan kelangsungan dan pertumbuhan usaha.

SIMPULAN

Penelitian ini menekankan pentingnya perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang tepat dalam usaha bakso di Makassar, dengan fokus pada penerapan metode full costing. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa metode *full costing* lebih efektif dan tepat dalam menghitung HPP dibandingkan dengan metode estimasi internal yang lebih sederhana. Metode *full costing*, yang mencakup semua komponen biaya, baik tetap maupun variabel, memberikan gambaran biaya yang lebih lengkap bagi pemilik usaha. Perhitungan HPP yang akurat ini juga berdampak pada penentuan harga jual yang tepat, sehingga memastikan seluruh biaya produksi dapat tertutupi dan perusahaan memperoleh keuntungan yang sesuai.

Pada usaha Bakso Biring Romang, ditemukan perbedaan yang cukup signifikan antara harga pokok produksi yang dihitung dengan metode estimasi internal dan *full costing*. Estimasi internal menghasilkan HPP sebesar Rp1.032,81 per unit, sedangkan perhitungan dengan metode full costing menunjukkan HPP sebesar Rp1.225,13 per unit, yang mengindikasikan bahwa beberapa biaya, seperti biaya overhead pabrik, belum tercakup dalam estimasi internal. Selain itu, perbedaan harga jual yang ditetapkan berdasarkan estimasi internal (Rp24.000 per unit) dan harga jual yang dihitung dengan metode *full costing* (minimal Rp25.000 per unit) menunjukkan potensi risiko ketidaksesuaian harga yang dapat mengurangi margin keuntungan atau menyebabkan kerugian. Oleh karena itu, disarankan bagi pelaku usaha bakso di Makassar dan wilayah lainnya untuk menggunakan metode *full costing* guna memperoleh perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat serta harga jual yang lebih kompetitif. Penggunaan metode ini dapat membantu dalam merancang strategi harga yang tepat, meningkatkan keuntungan, dan menjaga keberlanjutan usaha di tengah persaingan industri kuliner yang semakin ketat.

Referensi :

- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2018). *Management Accounting*. Boston: Cengage Learning.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2015). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis*. Boston: Pearson.
- Kinney, M. R., & Raiborn, C. A. (2011). *Cost Accounting: Foundations and Evolutions*. Mason: Cengage Learning.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: STIE YKPN.
- Prawiro, M. (2018). *Manajemen Biaya Produksi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Ruthia, R., & Sholihin, M. (2021). *Peran UMKM dalam Perekonomian Indonesia*. Jurnal Ekonomi dan Bisnis, 15(3), 123-135.
- Setiadi, et al. (2014). *Analisis Biaya Produksi pada Usaha Kecil dan Menengah*. Jurnal Manajemen dan Bisnis, 12(2), 45-60.