JGIA
Jurnal Greenation Ilmu Akuntansi
+62 81210467572 https://greenationpublisher.org/JGIA greenation.info@gmail.com
GREENATION PUBLISHER

DOI: https://doi.org/10.38035/jgia.v4i2
https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/

Analisis Harga Pokok Produksi dan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing*: Studi Kasus pada UMKM Pancong Lumer Pontianak

Wulandari Wulandari[1], Syarbini Ikhsan[2], Rusliyawati Rusliyawati[3].
[1]Universitas Tanjungpura, Kalimantan Barat, Indonesia, wulan150605@gmail.com
[2]Universitas Tanjungpura, Kalimantan Barat, Indonesia, syarbini.ikhsan@ekonomi.untan.ac.id
[3]Universitas Tanjungpura, Kalimantan Barat, Indonesia, rusliyawati@ekonomi.untan.ac.id

Corresponding Author: wulan150605@gmail.com[1]

Abstract: *This study aims to analyze the Cost of Goods Produced (COGP) and selling price at UMKM Pancong Lumer Pontianak using the full costing and cost plus pricing methods. A descriptive quantitative approach was applied through observation, interviews, and documentation of 300 portions produced in March 2026. The findings show that the COGP per portion calculated using full costing was IDR 17,050, while the ideal selling price with a 20% profit target based on cost plus pricing reached IDR 20,500. This amount exceeded the actual average selling price of IDR 13,500, resulting in a difference of IDR 7,000. The results indicate that the current selling price has not fully covered production costs. These calculations may serve as an evaluation tool to improve cost efficiency and business sustainability.*

Keyword: *Full Costing, Cost Plus Pricing, COGP, MSMEs.*

Abstrak: Penelitian ini bertujuan menganalisis Harga Pokok Produksi (HPP) dan harga jual pada UMKM Pancong Lumer Pontianak menggunakan metode *full costing* dan *cost plus pricing*. Penelitian menggunakan metode kuantitatif deskriptif melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap 300 porsi produksi bulan Maret 2026. Hasil penelitian menunjukkan HPP per porsi sebesar Rp17.050 dengan metode *full costing*, sedangkan harga jual ideal berdasarkan target laba 20% melalui *cost plus pricing* sebesar Rp20.500. Nilai tersebut lebih tinggi dibandingkan harga jual aktual rata-rata Rp13.500 sehingga terdapat selisih Rp7.000. Hal ini menunjukkan bahwa harga jual yang diterapkan belum mampu menutupi seluruh biaya produksi. Perhitungan ini dapat menjadi bahan evaluasi bagi pelaku usaha dalam meningkatkan efisiensi biaya dan menjaga keberlangsungan usaha.

Kata Kunci: *Full Costing, Cost Plus Pricing*, HPP, UMKM.

PENDAHULUAN

UMKM memiliki peranan penting dalam mendukung pertumbuhan ekonomi nasional karena dapat membantu meningkatkan pendapatan masyarakat, membuka lapangan kerja, dan

menggerakkan aktivitas ekonomi daerah. Namun, banyak UMKM masih mengalami kendala dalam menghitung biaya produksi secara lengkap sehingga harga jual yang ditetapkan belum sepenuhnya mencerminkan biaya sebenarnya. Agar dapat bertahan dan berkembang, pelaku UMKM perlu mengelola usaha secara tepat, terutama aspek produksi dan keuangan. Pengelolaan produksi yang baik membantu pelaku usaha mengetahui jumlah biaya, sehingga laba dapat dihitung jelas dan keputusan harga dibuat rasional (Harjanti & Murwanti, 2021).

Tujuan utama usaha adalah memperoleh laba optimal dan berkelanjutan. Laba berasal dari selisih pendapatan penjualan dan biaya. Pendapatan dipengaruhi harga jual, sedangkan harga jual yang tepat harus didasarkan pada perhitungan biaya produksi yang akurat. Biaya untuk menghasilkan produk disebut harga pokok produksi, yaitu seluruh biaya untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Harga pokok produksi merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang terdiri atas biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Indraswari, P. S., & Siswanti, 2022). Ketidaktepatan perhitungan harga pokok produksi dapat menyebabkan harga jual menjadi kurang tepat sehingga laba yang diperoleh usaha tidak optimal bahkan berpotensi menimbulkan kerugian (Febriansyah et al., 2025).

Dalam praktiknya, UMKM tidak bebas menentukan harga jual. Pelaku usaha mikro dan kecil cenderung berada pada posisi sebagai *price taker* dibandingkan *price setter*. Oleh karena itu, harga jual harus menyesuaikan harga pasar, pesaing, dan daya beli konsumen. Rahmatika et al., (2022) menjelaskan bahwa harga terlalu tinggi dapat menurunkan daya beli, sedangkan harga terlalu rendah dapat memengaruhi laba perusahaan. Karena itu, UMKM tetap perlu mengetahui harga pokok produksi secara akurat sebagai batas minimum harga layak. Penetapan harga merupakan salah satu keputusan strategis yang berpengaruh terhadap keuntungan usaha. Strategi harga yang kurang tepat dapat mengurangi profitabilitas karena tidak mampu menyeimbangkan antara biaya, permintaan, dan perilaku konsumen. Oleh sebab itu, sebelum menetapkan strategi harga, pelaku usaha perlu mengetahui biaya produksi secara akurat agar harga yang ditetapkan tetap mampu menutup seluruh biaya dan menghasilkan laba yang diharapkan (Wu et al., 2022).

Metode *full costing* menghitung biaya produksi secara menyeluruh karena memasukkan bahan baku, tenaga kerja langsung, serta overhead tetap dan variabel (Harjanti & Murwanti, 2021). Faradela et al., (2022) menjelaskan bahwa metode *full costing* menghasilkan perhitungan biaya yang lebih akurat karena seluruh unsur biaya produksi diperhitungkan dalam penentuan harga pokok produksi. Metode *full costing* menghitung biaya produksi dengan memasukkan seluruh unsur biaya produksi, sehingga perhitungan harga pokok produksi menjadi lebih lengkap dan akurat (L. S. A. Melati, S. Guntur, F. Najiyah, 2022). Namun, bagi UMKM sebagai *price taker*, hasil perhitungan lebih tepat digunakan sebagai alat evaluasi harga. Berbagai penelitian terdahulu menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi pada UMKM masih belum dilakukan secara lengkap. Beberapa komponen biaya produksi sering kali belum diperhitungkan sehingga informasi biaya yang dihasilkan kurang akurat dan dapat memengaruhi penetapan harga jual (Israviana et al., 2025; Purwanto & Watini, 2020).

UMKM Pancong Lumer Pontianak yang berada di JL. Moh. Isja, Bansir Laut, Kec. Pontianak Tenggara, Kota Pontianak, Kalimantan Barat merupakan usaha kuliner yang memproduksi pancong berbagai varian rasa. Usaha ini menghadapi tantangan pengelolaan biaya bahan baku, tenaga kerja, kemasan, gas, listrik, air, dan operasional lain. Sementara harga jual harus mempertimbangkan pesaing dan kesediaan konsumen membeli. Berdasarkan kondisi tersebut, kajian ini menganalisis harga pokok produksi dan harga jual menggunakan metode *full costing* dan *cost plus pricing* agar pelaku usaha mengetahui biaya produksi secara akurat, menilai kelayakan harga jual, dan menentukan strategi harga yang kompetitif serta mendukung keberlangsungan usaha.

Harga pokok produksi adalah seluruh pengeluaran yang digunakan dalam proses mengubah bahan baku menjadi produk siap jual, yang mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik. Bagi pelaku usaha, harga pokok produksi menjadi dasar penting karena menunjukkan biaya yang melekat pada setiap produk yang dijual. Noviasari, Evi, Alamsyah, (2020) menjelaskan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan secara lengkap menjadi dasar dalam penetapan harga jual yang lebih tepat karena memperhitungkan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Dalam praktik UMKM, perhitungan HPP sering dilakukan secara sederhana. Pelaku usaha umumnya hanya menghitung biaya langsung, seperti bahan baku utama, sementara biaya lain seperti gas, listrik, air, kemasan, penyusutan peralatan, dan pemeliharaan tidak selalu dimasukkan. Akibatnya, HPP dapat lebih rendah dari biaya sebenarnya. Lestari, L., Awalia, E. N., & Sari, (2024) menyatakan bahwa perhitungan harga pokok produksi dapat menjadi kurang tepat apabila biaya overhead pabrik dan biaya penyusutan belum dimasukkan secara lengkap dalam proses perhitungan biaya produksi.

Metode *full costing* adalah metode perhitungan harga pokok produksi yang memperhitungkan seluruh komponen biaya produksi, baik biaya tetap maupun biaya variabel. Komponen tersebut meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, overhead pabrik variabel, serta overhead pabrik tetap. L. S. A. Melati, S. Guntur, F. Najiyah, (2022) menjelaskan bahwa metode *full costing* digunakan untuk menghitung harga pokok produksi dengan memasukkan seluruh komponen biaya produksi agar penetapan biaya dan harga jual dapat dilakukan secara lebih tepat. Putra & Fitriya, (2024) menunjukkan bahwa metode *full costing* menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan perhitungan sederhana karena seluruh biaya produksi, termasuk overhead tetap dan penyusutan peralatan, diperhitungkan dalam proses produksi. Sejalan dengan itu, Febriansyah et al., (2025) menjelaskan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang tepat perlu memperhatikan seluruh unsur biaya produksi, seperti bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik, agar harga jual yang ditetapkan dapat mencerminkan biaya sebenarnya serta mengurangi risiko penetapan harga yang terlalu rendah maupun terlalu tinggi. Dalam kajian ini, metode *full costing* digunakan untuk menghitung HPP UMKM Pancong Lumer Pontianak secara lebih lengkap, kemudian dibandingkan dengan perhitungan pelaku usaha. Untuk rumus perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* adalah sebagai berikut (Harjanti & Murwanti, 2021):

HPP *Full Costing* = Biaya Bahan Baku + Biaya Tenaga Kerja Langsung + Biaya *Overhead* Pabrik Variabel + Biaya *Overhead* Pabrik Tetap

Penetapan harga jual adalah proses menentukan besarnya nilai yang harus dibayar konsumen terhadap produk yang ditawarkan oleh perusahaan atau pelaku usaha. Harga jual perlu ditetapkan secara tepat karena berkaitan dengan pendapatan, laba, daya saing, dan keberlangsungan usaha. Febrianti, Riska, (2022) menyatakan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dapat digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual, karena metode ini memasukkan seluruh unsur biaya produksi, baik biaya tetap maupun biaya variabel, sehingga harga yang ditetapkan lebih mencerminkan biaya sebenarnya dan dapat mendukung pencapaian laba usaha. Pada UMKM, harga jual tidak dapat ditentukan bebas karena usaha mikro dan kecil cenderung harus mempertimbangkan harga pasar, pesaing, daya beli, dan kesediaan konsumen membayar. Rahmatika et al., (2022) menjelaskan bahwa harga terlalu tinggi dapat menurunkan daya beli, sedangkan harga terlalu rendah dapat memengaruhi laba.

Metode *cost plus pricing* merupakan metode penentuan harga jual dengan cara menambahkan *mark-up* atau persentase laba pada harga pokok produksi. Zurmansyah & Noviriani, (2025) menjelaskan bahwa harga jual dapat ditetapkan dengan menambahkan

mark-up pada HPP yang telah dihitung menggunakan metode *full costing*. Israviana et al., (2025) juga menjelaskan bahwa metode ini menambahkan margin keuntungan agar seluruh biaya tertutup dan laba tercapai. Rumus sederhananya menurut Israviana et al., (2025) adalah:

Harga Jual = Biaya Per Porsi + (Target Laba × Biaya Per Porsi)

Dalam konteks UMKM, hasil perhitungan *cost plus pricing* tidak langsung diterapkan sebagai harga jual akhir karena tetap harus mempertimbangkan daya beli dan harga pesaing. Oleh karena itu, dalam penelitian ini *cost plus pricing* digunakan sebagai alat evaluasi untuk menilai apakah harga jual Pancong Lumer Pontianak sudah mampu menutup seluruh biaya produksi dan menghasilkan laba yang wajar.

METODE

Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif karena berfokus pada pengolahan data berbentuk angka, seperti biaya bahan baku, biaya overhead pabrik, jumlah produksi, harga jual, harga pokok produksi, dan target laba. Penelitian kuantitatif digunakan untuk menganalisis data berbentuk angka melalui perhitungan terukur agar hasil penelitian dapat menjawab tujuan penelitian secara jelas (Rizka Zulfikar, Fifian Permata Sari *et al.*, 2024). Data penelitian diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi secara langsung pada UMKM Pancong Lumer Pontianak. Data yang digunakan berupa data primer yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik, jumlah produksi, harga jual, serta data pendukung lainnya yang berkaitan dengan penelitian. Perhitungan harga pokok produksi dilakukan menggunakan metode *full costing*, sedangkan penetapan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing*. Pendekatan dalam penelitian ini sejalan dengan penelitian Majid et al., (2023) yang menerapkan metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi dan metode *cost plus pricing* untuk menentukan harga jual pada UMKM.

Ruang Lingkup, Populasi, dan Sampel Penelitian

Penelitian dilakukan pada UMKM Pancong Lumer yang beralamat di Jl. Moh. Isja, Bansir Laut, Kecamatan Pontianak Tenggara, Kota Pontianak, Kalimantan Barat. Usaha ini dimiliki oleh Astuti, berdiri pada tahun 2024, memiliki satu karyawan, dan bergerak di bidang kuliner dengan produk utama pancong lumer berbagai varian rasa. Data yang digunakan adalah data produksi dan biaya bulan Maret 2026. Populasi penelitian mencakup seluruh data biaya produksi, harga jual, dan penjualan selama periode penelitian, sedangkan sampel ditentukan dari produksi bulan Maret 2026 sebanyak 300 porsi yang seluruhnya terjual. Produk yang dianalisis meliputi seluruh varian, sehingga penelitian menggunakan pendekatan rata-rata, yaitu total biaya produksi bulanan dibagi total porsi yang diproduksi.

Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi guna memperoleh data yang lebih lengkap serta sesuai dengan kebutuhan perhitungan penelitian. Pemi lihan teknik tersebut sejalan dengan Sugiyono (2023), yang menyatakan bahwa data penelitian dapat diperoleh melalui observasi, wawancara, dokumentasi, maupun penggabungan beberapa teknik atau triangulasi. Observasi dilakukan dengan mengamati proses produksi dan penjualan, termasuk penggunaan bahan baku, topping, listrik, gas, serta jumlah produk. Wawancara dilakukan kepada pemilik usaha untuk memperoleh profil UMKM, proses produksi, cara penetapan harga jual, jumlah produksi, harga jual aktual, dan target laba. Berdasarkan wawancara, target laba yang digunakan adalah 20% dari biaya yang dihitung. Dokumentasi dilakukan melalui pengumpulan daftar harga

produk, bahan baku, topping, biaya overhead, biaya administrasi, data penjualan, dan daftar peralatan produksi.

Teknik Analisis Data

Analisis data dilakukan menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan mengidentifikasi seluruh biaya pada bulan Maret 2026, kemudian mengelompokkannya ke dalam biaya produksi dan biaya nonproduksi. Biaya administrasi Rp25.500 dikategorikan sebagai biaya nonproduksi dan tidak termasuk biaya produksi utama, tetapi tetap dipertimbangkan dalam evaluasi biaya usaha dan penentuan harga jual. Perhitungan dilakukan dengan rumus berikut (Harjanti & Murwanti, 2021):

HPP *Full Costing* = Biaya Bahan Baku + Biaya Tenaga Kerja Langsung + Biaya *Overhead* Pabrik Variabel + Biaya *Overhead* Pabrik Tetap

HPP per porsi dihitung dari total HPP dibagi jumlah produksi. Harga jual aktual rata-rata dihitung dari total penjualan dibagi jumlah porsi terjual. Dengan total penjualan Rp4.000.000 dan 300 porsi terjual, harga jual rata-rata aktual sebesar Rp13.333 atau dibulatkan Rp13.500. Harga jual *cost plus pricing* dihitung dengan rumus berikut (Harjanti and Murwanti, 2021):

Harga Jual = Biaya Per Porsi + (Target Laba × Biaya Per Porsi)

Kemudian dibandingkan dengan harga jual aktual sebagai alat evaluasi harga.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilakukan pada UMKM Pancong Lumer Pontianak yang berlokasi di Jl. Moh. Isja, Bansir Laut, Kecamatan Pontianak Tenggara, Kota Pontianak, Kalimantan Barat. Usaha ini dimiliki oleh Astuti dan berdiri pada tahun 2024. Produk yang dijual berupa pancong lumer dengan beberapa varian rasa, seperti polos, *tiramisu*, *matcha*, coklat, keju, vanila, *taro*, *strawberry*, *choco crunchy*, meses susu, oreo susu, dan keju susu. Berdasarkan data bulan Maret 2026, jumlah produksi yang dianalisis sebanyak 300 porsi dan seluruhnya terjual.

Penetapan harga jual pada UMKM Pancong Lumer Pontianak masih mempertimbangkan harga pasar, harga pesaing, dan daya beli konsumen. Kondisi ini menunjukkan bahwa harga jual belum sepenuhnya didasarkan pada perhitungan biaya produksi yang terstruktur. Perhitungan harga pokok produksi penting dilakukan agar pelaku usaha dapat mengetahui besarnya biaya yang dikeluarkan dalam proses menghasilkan produk. Faradela, Anggriani and Noviantoro (2022) menjelaskan bahwa ketepatan perhitungan harga pokok produksi menjadi dasar penting dalam menentukan harga jual agar seluruh biaya produksi dapat tertutupi dan laba usaha dapat diperoleh secara optimal. Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* serta penentuan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing*.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Adonan Pancong Bulan Maret 2026

Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan	Total Harga Perbulan
Tepung terigu	1 kg	15.000	450.000
Telur	5 butir	11.000	330.000
Gula	1/2 kg	10.000	300.000
Margarin	200 gram	9.000	270.000
Susu	1.500 ml	26.000	780.000
Baking soda	1 sdt	220	6.600
Baking powder	2 sdt	600	18.000
Total	60 butir (10 porsi)	71.820	2.154.600

Sumber: data UMKM Pancong Lumer Pontianak, 2026

Berdasarkan Tabel 1, total biaya bahan baku adonan yang dikeluarkan dalam satu kali proses produksi sebesar Rp71.820. Satu kali produksi menghasilkan 60 butir pancong atau 10 porsi. Jika produksi dilakukan selama 30 hari, maka total biaya bahan baku adonan selama bulan Maret 2026 adalah Rp2.154.600. Biaya tersebut menjadi komponen utama dalam perhitungan harga pokok produksi karena digunakan secara langsung dalam proses pembuatan pancong.

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Topping Pancong Bulan Maret 2026

Keterangan	Kuantitas	Total Harga Perbulan
Tiramisu	300 gram	18.000
Susu	1 kg	29.200
Matcha	300 gram	18.000
Coklat	300 gram	18.000
Keju	300 gram	18.000
Vanila	300 gram	17.500
Taro	300 gram	18.000
Strawberry	300 gram	18.000
Choco Crunchy	350 gram	25.900
Meses	1 kg	30.000
Oreo	1 kg	26.500
Kacang tanah	500 gram	28.500
Choco chip	500 gram	36.800
Marshmellow	50 gram	25.500
Almond slice	100 gram	18.700
Blueberry	500 gram	12.800
Total		359.400

Sumber: data UMKM Pancong Lumer Pontianak, 2026

Tabel 2 menunjukkan bahwa biaya topping selama Maret 2026 sebesar Rp359.400. Topping digunakan untuk membedakan varian produk, sehingga tetap berkaitan langsung dengan produk yang dijual. Dengan demikian, total biaya bahan baku produksi Pancong Lumer Pontianak adalah Rp2.514.000, yang berasal dari biaya adonan Rp2.154.600 ditambah biaya topping Rp359.400.

Selain biaya bahan baku, UMKM juga mengeluarkan biaya tenaga kerja sebesar Rp1.500.000 per bulan untuk satu orang karyawan pada bagian penjualan. Dalam penelitian ini biaya tenaga kerja tetap dimasukkan karena pelaku usaha belum memisahkan biaya produksi dan operasional secara rinci. Meskipun karyawan bertugas pada bagian penjualan, biaya tersebut tetap memengaruhi kemampuan usaha dalam menutup pengeluaran operasional.

Biaya overhead pabrik variabel selama Maret 2026 terdiri dari listrik Rp450.000, kantong plastik Rp44.000, gas Rp48.000, sendok Rp36.300, dan kotak Rp75.000, dengan

total Rp653.300. Biaya ini mendukung kegiatan produksi dan penyajian produk. Harjanti and Murwanti (2021) menjelaskan bahwa biaya overhead pabrik merupakan biaya produksi selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung yang perlu dimasukkan agar perhitungan harga pokok produksi lebih akurat.

UMKM Pancong Lumer Pontianak juga memiliki biaya tetap berupa kompor Rp138.000, cetakan pancong Rp100.000, dan sewa tempat Rp350.000 per bulan. Penyusutan kompor dan cetakan dengan umur ekonomis 24 bulan adalah Rp9.917 per bulan. Penyusutan perlu dihitung karena alat produksi mengalami penurunan manfaat. Faradela, Anggriani and Noviantoro (2022) menyatakan bahwa pengabaian penyusutan aset tetap dapat membuat HPP kurang akurat. Biaya administrasi dan umum sebesar Rp25.500 tetap digunakan sebagai informasi pendukung dalam perhitungan harga jual berbasis *cost plus pricing*.

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Bulan Maret 2026

Keterangan	Kuantitas	Total harga Perbulan
Bagian Penjualan	1 orang	1.500.000
Total		1.500.000

Sumber: data UMKM Pancong Lumer Pontianak, 2026

Berdasarkan Tabel 3, biaya tenaga kerja yang dikeluarkan oleh UMKM Pancong Lumer Pontianak sebesar Rp1.500.000 per bulan. Tenaga kerja tersebut berjumlah satu orang dan bertugas pada bagian penjualan. Dalam penelitian ini, biaya tenaga kerja tetap ditampilkan karena menjadi bagian dari total biaya usaha yang perlu diperhatikan dalam penentuan harga jual. Meskipun tugas utama karyawan berada pada bagian penjualan, biaya tersebut tetap berpengaruh terhadap kemampuan usaha dalam menutup seluruh pengeluaran operasional.

Tabel 4. Biaya Overhead Pabrik Variabel Bulan Maret 2026

Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan	Total Harga Perbulan
Listrik	Perhari	15.000	450.000
Kantong plastik	4 pak	11.000	44.000
Gas	2 tabung	24.000	48.000
Sendok	300 buah	12.100	36.300
Kotak Kemasan	300 buah	25.000	75.000
Total BOP variabel			653.300

Sumber: data UMKM Pancong Lumer Pontianak, 2026

Tabel 4 menunjukkan bahwa biaya overhead pabrik variabel yang dikeluarkan selama bulan Maret 2026 mencapai Rp653.300. Biaya tersebut meliputi listrik, kantong plastik, gas, sendok, dan kotak. Seluruh komponen biaya tersebut digunakan untuk menunjang proses produksi serta penyajian produk kepada konsumen. Menurut Harjanti and Murwanti (2021), biaya overhead pabrik merupakan biaya produksi selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung yang tetap perlu dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi agar hasil perhitungan menjadi lebih akurat.

Tabel 5. Biaya Overhead Pabrik Tetap dan Penyusutan Peralatan

Keterangan	Kuantitas	Total Harga Perbulan
Kompor 1 tungku	1 buah	138.000
Cetakan pancong	1 buah	100.000
Sewa tempat/stand	Perbulan	350.000
Total		588.000

Sumber: data UMKM Pancong Lumer Pontianak, 2026

Selain biaya overhead variabel, UMKM Pancong Lumer Pontianak juga memiliki biaya tetap berupa kompor, cetakan pancong, dan sewa tempat. Untuk kompor dan cetakan pancong, penelitian ini menggunakan perhitungan penyusutan dengan umur ekonomis 24 bulan. Dengan demikian, rumus penyusutan peralatan dihitung sebagai berikut:

Penyusutan per bulan = (Rp138.000 + Rp100.000) ÷ 24 bulan = Rp9.917

Penyusutan peralatan perlu diperhitungkan karena peralatan produksi mengalami penurunan manfaat selama digunakan. Putra and Fitriya (2024) menyatakan bahwa pengabaian biaya penyusutan dapat membuat perhitungan harga pokok produksi menjadi lebih rendah dari biaya sebenarnya. Hal yang sama juga ditemukan oleh Ahdafauzi et al., (2023) dan Lestari, L., Awalia, E. N., & Sari, (2024), bahwa pelaku usaha yang belum memasukkan biaya penyusutan aset tetap dan biaya overhead secara lengkap cenderung menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang kurang akurat.

Tabel 6. Biaya Administrasi dan Umum Bulan Maret 2026

Keterangan	Kuantitas	Total Harga Perbulan
Buku paperline	1 buah	5.000
ATK	1 buah	4.000
Kalkulator	1 buah	16.500
Total		25.500

Sumber: data UMKM Pancong Lumer Pontianak, 2026

Tabel 6 menunjukkan bahwa biaya administrasi dan umum yang dikeluarkan sebesar Rp25.500. Biaya tersebut tidak termasuk ke dalam biaya produksi langsung, namun tetap menjadi bagian dari biaya operasional usaha. Dalam penetapan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing*, biaya administrasi dapat dijadikan sebagai informasi pendukung agar harga yang ditentukan mampu menutupi seluruh pengeluaran usaha secara lebih menyeluruh.

Tabel 7. Rekapitulasi Biaya Berdasarkan Data Penelitian Bulan Maret 2026

Keterangan	Total Harga
Biaya bahan baku adonan	2.154.600
Biaya bahan baku topping	359.400
Biaya tenaga kerja	1.500.000
Biaya overhead pabrik variable	653.300
Biaya penyusutan kompor dan cetakan	9.917
Biaya administrasi dan umum	25.500
Total	5.115.017
HPP Perporsi (300 porsi)	17.050

Sumber: data UMKM Pancong Lumer Pontianak, 2026

Berdasarkan Tabel 7, total biaya pada bulan Maret 2026 sebesar Rp5.115.017 dengan jumlah produksi sebanyak 300 porsi. Oleh karena itu, harga pokok produksi per porsi diperoleh dari perhitungan Rp5.115.017 dibagi 300 sehingga menghasilkan Rp17.050. Hasil ini menunjukkan bahwa biaya yang melekat pada setiap porsi pancong menjadi lebih tinggi ketika seluruh komponen biaya dihitung secara lengkap. Perhitungan ini sesuai dengan pendekatan *full costing* karena memasukkan unsur biaya variabel maupun tetap. Harjanti and Murwanti (2021) menjelaskan bahwa *full costing* memperhitungkan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta overhead pabrik variabel dan tetap, sehingga mampu memberikan gambaran biaya produksi yang lebih menyeluruh dibandingkan perhitungan sederhana.

Tabel 8. Perhitungan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Keterangan	Total Harga
Harga pokok produksi per porsi	Rp17.050
Target laba	20%
Nilai laba per porsi	Rp3.410
Harga jual berdasarkan *cost plus pricing*	Rp20.460
Total	Rp20.500

Sumber: data UMKM Pancong Lumer Pontianak, 2026

Tabel 8 menunjukkan bahwa harga jual berdasarkan metode *cost plus pricing* sebesar Rp20.460 per porsi dan dibulatkan menjadi Rp20.500. Nilai tersebut diperoleh dari hasil perhitungan Rp17.050 ditambah laba sebesar 20% dari Rp17.050. Menurut Dari and Trisnawati (2024), *cost plus pricing* dilakukan dengan menghitung biaya produksi sebagai dasar penentuan harga jual, kemudian menambahkan *mark-up* atau laba yang diharapkan.

Tabel 9. Perbandingan Harga Jual Aktual dan Harga Jual *Cost Plus Pricing*

Keterangan	Harga Perporsi (Rp)
Harga jual aktual rata-rata UMKM	13.500
Harga jual berdasarkan *cost plus pricing*	20.500
Selisih harga jual	7.000

Sumber: data UMKM Pancong Lumer Pontianak, 2026

Berdasarkan Tabel 9, harga jual aktual rata-rata UMKM sebesar Rp13.500 per porsi, sedangkan harga jual berdasarkan *cost plus pricing* sebesar Rp20.500 per porsi. Selisih Rp7.000 menunjukkan bahwa harga jual aktual masih berada di bawah harga ideal berdasarkan biaya penuh dan target laba 20%. Kondisi ini menunjukkan bahwa UMKM Pancong Lumer Pontianak masih menghadapi kendala dalam penetapan harga jual karena harga lebih banyak menyesuaikan kondisi pasar dan daya beli konsumen. Hal ini terjadi karena UMKM cenderung berada pada posisi sebagai *price taker* sehingga harga tidak dapat dinaikkan secara bebas tanpa mempertimbangkan pesaing dan konsumen. Koo and Munandar (2022) menyatakan bahwa harga terlalu tinggi dapat menurunkan daya beli, sedangkan harga terlalu rendah dapat mengurangi laba.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Arianingsih and Fauji (2022) yang menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih tinggi dibandingkan perhitungan usaha karena seluruh biaya produksi, termasuk biaya overhead dan penyusutan, dihitung secara lebih lengkap. Temuan serupa dikemukakan Israviana *et al.* (2025), bahwa UMKM yang tidak memasukkan listrik, depresiasi aset, administrasi, dan pemasaran akan menghasilkan HPP lebih rendah dari kondisi sebenarnya.

Secara keseluruhan, *full costing* memberikan informasi biaya produksi per porsi yang lebih jelas, sedangkan *cost plus pricing* menunjukkan harga jual ideal dengan target laba 20%. Namun, harga Rp20.500 lebih tepat digunakan sebagai alat evaluasi untuk menentukan strategi harga, efisiensi biaya, pengelolaan topping, penyesuaian porsi, pemilihan pemasok, atau variasi harga produk agar usaha tetap kompetitif dan berkelanjutan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian pada UMKM Pancong Lumer Pontianak, perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* menunjukkan bahwa total biaya produksi selama bulan Maret 2026 sebesar Rp5.115.017 untuk 300 porsi produk, sehingga diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp17.050 per porsi. Perhitungan tersebut telah mencakup seluruh komponen biaya produksi, seperti bahan baku, tenaga kerja, overhead pabrik

variabel, penyusutan peralatan, serta biaya operasional pendukung usaha, sehingga informasi biaya yang dihasilkan menjadi lebih lengkap dan sesuai dengan kondisi usaha. Perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan target laba sebesar 20% menghasilkan harga jual Rp20.500 per porsi. Nilai tersebut lebih tinggi dibandingkan harga jual aktual rata-rata UMKM sebesar Rp13.500 per porsi, sehingga terdapat selisih sebesar Rp7.000. Hal ini menunjukkan bahwa harga jual yang diterapkan saat ini masih belum sepenuhnya mampu menutupi seluruh biaya produksi serta target laba yang diharapkan.

Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa UMKM Pancong Lumer Pontianak berada pada kondisi *price taker*, yaitu pelaku usaha yang belum dapat menetapkan harga secara bebas karena masih harus menyesuaikan harga pasar, pesaing, dan kemampuan konsumen dalam membeli produk. Oleh sebab itu, hasil perhitungan *cost plus pricing* lebih tepat dimanfaatkan sebagai bahan evaluasi dalam menentukan strategi harga, pengendalian biaya, dan upaya menjaga keberlangsungan usaha dibandingkan dijadikan harga jual yang langsung diterapkan kepada konsumen.

REFERENSI

Ahdafauzi, W., Hafizah, D., & Analia, D. (2023). ANALISIS USAHA BUBUK KOPI MAK AMBIK DI KECAMATAN GUNUANG OMEH KABUPATEN LIMA PULUH KOTA PROVINSI SUMATERA BARAT (Analysis Of Mak Ambik Coffee Powder Business In Gunuang Omeh District Lima Puluh Kota West Sumatera). *J. Agribisnis. Komun. Pertan.*, *6*, 79–87. https://doi.org/10.35941/jakp.6.2.2023.11736.79-87

Dari, F. W., & Trisnawati, F. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual pada UKM Roqi SODAP. *JIIP (Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan)*, *7*. https://doi.org/10.54371/jiip.v7i12.6384

Faradela, N., Anggriani, I., & Noviantoro, R. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Usaha Tempe Makmur Yaya Tebeng Kota Bengkulu. *Jurnal Media Wahana Ekonomika*, *18*(4), 516–526. https://doi.org/10.31851/jmwe.v18i4.7445

Febriansyah, E., Dhayan, H., Martya, C., Azwani, A., Carla, R., Pascasia, L., Lestari, F. A., & Zultami, S. I. (2025). *Pelatihan penentuan harga pokok produksi dan strategi penetapan harga*. *2*(1), 21–30. https://doi.org/10.25299/ijtima.2024.21752

Febrianti, Riska, R. (2022). Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, *10*(1). https://doi.org/10.37641/jiakes.v10i1.1190

Harjanti, R. S., & Murwanti, S. (2021). *ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL DENGAN METODE COST PLUS PRICING (STUDI KASUS PADA UKM WEDANG UWUH 3GEN TEGAL)*. *6*. https://doi.org/10.23917/benefit.v6i1.14042

Indraswari, P. S., & Siswanti, T. (2022). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM RANGKA MENENTUKAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN METODE FULL COSTING DAN VARIABLE COSTING PADA PABRIK ROTI BALI BAKERY JAKARTA TIMUR. *JIMA Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi*, *2*(2), 114–126. https://doi.org/10.35968/336m1a27

Israviana, S., Rini, L., Wijaya, P., & Puspitasari, E. Y. (2025). Penerapan Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Pada Produk Umkm Rumah Produk Herbal Abstrak. *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi)*, *11*(6), 5480–5489. https://doi.org/10.35870/jemsi.v11i6.5113

Koo, D. M., & Munandar, A. (2022). Menentukanharga jualwarung makan Sunda Chickenberdasarkan metode full costpricing. *Entrepreneurship Bisnis Manajemen Akuntansi (E-BISMA)*, *3*(2), 59–67. https://doi.org/10.37631/ebisma.v3i2.534

L. S. A. Melati, S. Guntur, F. Najiyah, F. A. (2022). Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing untuk penetapan harga jual produk pada CV . Silvi MN Paradilla Parengan. *Owner: Riset & Jurnal Akuntansi*, *6*, 632–647. https://doi.org/10.33395/owner.v6i1.611

Lestari, L., Awalia, E. N., & Sari, N. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Telur Asin dengan Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Usaha Mikro Kecil dan Menengah CV. Keramat Telur Berkah di Bogor). *Progress: Jurnal Pendidikan, Akuntansi Dan Keuangan*, *7*, 89–95. https://doi.org/10.47080/progress.v7i2.3306

Majid, A., Zunifa, N. A., Zahir, F. N., Rahmawati, I., Syariah, M. B., Kudus, I., Ngembalrejo, J. C., Bae, K., & Kudus, K. (2023). Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing dengan Pendekatan Full Costing. *JURNAL ONLINE INSAN AKUNTAN*, *8*(1), 133–146. https://doi.org/10.51211/joia.v8i1.2085

Noviasari, Evi, Alamsyah, R. (2020). Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full CostingDalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus PricingStudi Kasus pada UMKM Sepatu Heriyanto. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, *8*(1), 17–26. https://doi.org/10.37641/jiakes.v8i1.287

Purwanto, E., & Watini, S. S. (2020). *ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DALAM PENETAPAN HARGA JUAL (STUDI KASUS UNIT USAHA REGAR FRUIT)*. *4*(2), 248–253. https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402

Putra, W. B., & Fitriya, E. (2024). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada UMKM San Roti*. *5*(5), 3424–3436. https://doi.org/10.47467/elmal.v5i5.1555

Rahmatika, D., Subekti, A. T., & Juliansyah, I. (2022). *ANALISIS PENENTUAN HARGA JUAL MESIN PENGADUK DODOL MENGGUNAKAN METODE COST PLUS PRICING*. *11*(01), 157–170. https://doi.org/10.22437/jmk.v11i01.17300

Rizka Zulfikar, Fifian Permata Sari, A. F., Kartika Wandini, Tati Haryati, Sri Jumini, N., Selvi Annisa, Oktavy Budi Kusumawardhani, R. M., & Alexander Indrakusuma Linggi, H. F. (2024). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF Teori, Metode dan Praktik* (E. Damayanti (ed.)). CV WIDINA MEDIA UTAMA.

Sugiyono, P. D. (2023). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF, KUALITATIF, dan R&D* (M. Dr. Ir. Sutopo S.Pd (ed.); Cetakan ke). ALFABETA BANDUNG.

Wu, M., Ran, Y., & Zhu, S. X. (2022). Optimal pricing strategy : How to sell to strategic consumers ? *International Journal of Production Economics*, *244*, 108367. https://doi.org/10.1016/j.ijpe.2021.108367

Zurmansyah, E., & Noviriani, E. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Penentuan Harga Jual Bakso. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, *5*(3), 325–335. https://doi.org/10.35313/ialj.v5i3.6592