



Implementasi Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dalam Meningkatkan Profitabilitas pada UMKM Rasa Dewa

Sheva Nashwa Kamila ^{1*}, Callysta Athifa Pribadi ², Aditya Mahardika Hidayat ³,
Siti Fadhilah Nurfaizah ⁴, Muhammad Abiyyu Dzakwan Tirta ⁵, Farida Ratna Dewi ⁶,
Sari Heviawati ⁷

¹⁻⁷ Program Studi Manajemen Industri, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor, Indonesia

Alamat: Jalan Kumbang No. 14 Bogor, Indonesia

Korespondensi penulis: shevakamila@apps.ipb.ac.id

Abstract: This study aims to analyse and implement the calculation of Cost of Goods Sold (COGS) using the full costing method at UMKM Rasa Dewa to increase profitability and help set more realistic and competitive selling prices. This study uses a mixed approach, namely qualitative and quantitative methods. The results of the study indicate that the calculation of COGS using the full costing method provides higher results than the simple method previously used by UMKM. The difference in production costs found was IDR 1,402,371 for starfruit juice products and IDR 2,881,150 for starfruit syrup products. This is due to the use of the full costing method which includes all cost elements, both direct and indirect costs such as depreciation of equipment, transportation, and other overhead costs that were not previously calculated. Meanwhile, the initial calculation of UMKM Rasa Dewa only included basic costs such as raw materials, direct labor, and packaging materials. By implementing the full costing method, UMKM can obtain a more accurate and comprehensive picture of production costs. This provides a more appropriate basis for consideration in setting product selling prices to increase profitability sustainably.

Keywords: HPP, Full Costing, UMKM, Profitability, Pricing

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mengimplementasikan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode *full costing* pada UMKM Rasa Dewa guna meningkatkan profitabilitas serta membantu menetapkan harga jual yang lebih realistis dan kompetitif. Penelitian ini menggunakan pendekatan campuran, yaitu metode kualitatif dan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan HPP dengan metode *full costing* memberikan hasil yang lebih tinggi dibandingkan metode sederhana yang sebelumnya digunakan oleh UMKM. Selisih harga pokok produksi yang ditemukan yaitu Rp1.402,371 untuk produk jus belimbing dan Rp2.881,150 untuk produk sirup belimbing. Hal ini disebabkan oleh penggunaan metode *full costing* yang mencakup seluruh elemen biaya, baik biaya langsung maupun tidak langsung seperti penyusutan alat, transportasi, serta biaya *overhead* lainnya yang sebelumnya tidak diperhitungkan. Sementara itu, perhitungan awal dari UMKM Rasa Dewa hanya mencakup biaya-biaya dasar seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan bahan kemasan. Dengan diterapkannya metode *full costing*, UMKM dapat memperoleh gambaran biaya produksi yang lebih akurat dan menyeluruh. Hal ini memberikan dasar pertimbangan yang lebih tepat dalam menetapkan harga jual produk sehingga mampu meningkatkan profitabilitas secara berkelanjutan.

Kata kunci: HPP, Full Costing, UMKM, Profitabilitas, Penetapan Harga

1. LATAR BELAKANG

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) memegang peranan penting dalam bisnis, khususnya bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) karena digunakan untuk menghitung biaya produksi barang atau jasa. UMKM adalah kegiatan usaha yang dapat memperluas lapangan kerja dan juga memberikan pelayanan ekonomi yang luas untuk masyarakat. UMKM juga dapat berperan dalam proses pemerataan dan meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendorong pertumbuhan ekonomi dan berperan dalam mewujudkan stabilitas nasional (Hastuti et al. 2020).

Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan pengorbanan sumber daya ekonomi yang diukur dalam satuan uang, baik yang telah dikeluarkan maupun yang kemungkinan akan dikeluarkan untuk memperoleh penghasilan (Mulyadi dalam Purwanto 2020). Harga Pokok Produksi terbentuk dari tiga elemen utama, yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Pomantow et al. 2021).

Perhitungan HPP bertujuan untuk menentukan harga jual kompetitif dan laba sekaligus alat untuk mengukur efisiensi pembuatan produk guna meningkatkan profitabilitas (Rahmaji 2013). Salah satu manfaat perhitungan HPP bagi UMKM yaitu untuk menentukan harga jual suatu produk pada kewirausahaan digital (Purnomo et al. 2020). Dengan mengetahui HPP, pelaku usaha dapat menghitung secara rinci seluruh elemen biaya produksi. Hal ini membantu menjaga stabilitas keuntungan dan mendukung strategi efisiensi, seperti evaluasi penggunaan bahan dan waktu kerja yang kurang optimal. Selain itu, HPP juga berperan dalam pengambilan keputusan strategis seperti perencanaan anggaran, pengaturan stok, dan penetapan target penjualan. Dengan demikian, HPP bukan hanya aspek administratif, tetapi bagian penting dari sistem usaha yang efisien, kompetitif, dan berkelanjutan.

Penerapan perhitungan HPP ini juga perlu dilakukan oleh pelaku usaha seperti UMKM Rasa Dewa yang terus berupaya meningkatkan profitabilitas dan kualitas produksinya melalui pengelolaan biaya yang tepat. Rasa Dewa memproduksi barang secara terus menerus dengan tujuan untuk mengisi persediaan (*make to stock*) atau biasa disebut *process costing*. Metode *process costing* adalah cara untuk menghitung biaya produksi dengan mengumpulkan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam suatu periode tertentu, kemudian membaginya dengan jumlah unit yang dihasilkan pada periode tersebut (Mulyadi 2014). Menurut Kurniawan, dkk. (2017), "*Process costing* adalah metode untuk alokasi biaya produksi pada barang jadi yang digunakan oleh perusahaan manufaktur dengan proses produksi yang berkelanjutan, berfokus pada produksi massal dan menghasilkan produk yang serupa".

Dalam proses perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), terdapat beberapa metode yang umum digunakan oleh pelaku usaha, tergantung pada karakteristik bisnis dan kebutuhan informasi biaya. Dua metode yang sering menjadi acuan adalah *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* adalah suatu teknik perhitungan yang digunakan untuk menetapkan harga pokok produk dengan membebankan seluruh biaya produksi, baik yang bersifat tetap maupun variabel ke dalam produk yang dihasilkan. Metode ini juga sering

disebut sebagai *absorption costing* atau *conventional costing* karena seluruh unsur biaya produksi diserap ke dalam harga pokok barang (Sujawerni 2019).

Sedangkan, metode *variable costing* merupakan suatu pendekatan perhitungan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya-biaya yang bersifat variabel ke dalam harga pokok produk, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Sementara itu, biaya produksi tetap dan biaya tetap non-produksi dikelompokkan sebagai biaya periodik yang dibebankan langsung pada periode akuntansi berjalan (Santioso et al. 2019).

Namun, dalam praktiknya, UMKM sering kali mengalami kendala dalam menghitung HPP secara akurat, terutama karena kurangnya pemahaman terhadap metode perhitungan yang sesuai. Ketidaktepatan perhitungan HPP tidak hanya berdampak pada harga jual yang terlalu tinggi atau terlalu rendah, tetapi juga dapat menurunkan efisiensi biaya secara keseluruhan dan berpotensi menyebabkan kerugian bahkan kebangkrutan bagi pelaku usaha kecil (Bahri et al. 2019).

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mengimplementasikan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode *full costing* pada UMKM Rasa Dewa guna meningkatkan keuntungan dan membantu UMKM Rasa Dewa dalam menetapkan harga jual yang kompetitif serta realistis. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman yang lebih sistematis kepada pelaku UMKM mengenai pengelolaan struktur biaya produksi yang akurat sebagai strategi dalam menjaga keberlanjutan dan daya saing usaha di pasar.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan ethnography dan metode kuantitatif dengan menggunakan teknik pengumpulan data wawancara. Objek penelitian ini adalah implementasi perhitungan harga pokok produksi (HPP) dengan menggunakan metode *full costing* sebagai perhitungan untuk mengetahui harga pokok produksi di UMKM Rasa Dewa Belimbing. Metode *full costing* dipilih karena lebih mampu menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan, baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, termasuk biaya tetap dan biaya overhead pabrik. Sumber data pada penelitian ini adalah peneliti mendapatkan data secara langsung melalui wawancara dari pemilik UMKM Rasa Dewa.

Penelitian ini dilakukan di UMKM Olahan Belimbing Rasa Dewa Kota Depok yang memproduksi olahan buah belimbing dewa. UMKM ini terletak di Perumahan Pesona Gaharu Blok A No.3, Bedahan, Kec. Sawangan, Kota Depok, Jawa Barat.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Rasa Dewa adalah sebuah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Depok yang fokus pada produksi berbagai macam oleh-oleh khas Kota Depok. Ibu Lejar Tri Ayunita telah mengembangkan dan menjalankan UMKM ini sejak tahun 2009, dengan produk unggulan berupa jus dan sirup belimbing. Awalnya, usaha ini dirintis bersama 10 anggota Kelompok Usaha Bersama (KUB) Harapan Sejahtera Abadi, namun kolaborasi tersebut tidak berjalan sesuai harapan. Pada tahun 2011, Ibu Lejar memilih untuk mandiri dan mendirikan usaha perseorangan dengan nama Rasa Dewa Indonesia, serta merek produk "Rasa Dewa". Pemilihan nama ini didasari oleh kata "rasa" yang berhubungan dengan bisnis kuliner, dan "dewa" yang mengacu pada buah belimbing dewa, ikon Kota Depok. Produk Rasa Dewa mampu bersaing dengan produk sejenis di pasaran. Namun, perusahaan masih menghadapi kendala karena belum memiliki perhitungan biaya produksi yang akurat.

Dalam menentukan biaya, Rasa Dewa telah menghitung menggunakan perhitungan sederhana. Perhitungan sederhana ini menghasilkan angka untuk HPP jus belimbing sebesar Rp3.872,171 dan HPP sirup belimbing sebesar Rp9.459,300. Pada penelitian ini, perhitungan HPP dibagi menjadi tiga kategori, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya tidak langsung.

Biaya Bahan Baku (BBB) adalah seluruh biaya untuk mendapatkan bahan alami yang secara langsung menjadi bagian penting dari barang jadi (Firdaus dalam Oktariansyah 2022), Biaya tenaga kerja langsung (BTKL) adalah biaya yang digunakan untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi. Biaya ini dapat diidentifikasi secara langsung pada produk setelah selesai diproduksi. BTKL bersama dengan bahan baku langsung (BBB) disebut sebagai biaya utama atau *prime cost* (Kastara et al. 2024), Biaya Overhead Pabrik (BOP) merupakan bagian dari biaya produksi, selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang terdiri atas berbagai macam biaya yang tidak bisa dihubungkan secara langsung dengan produk atau aktivitas lain dalam upaya perusahaan memperoleh pendapatan (Harnanto dalam Oktariansyah 2022). Di bawah ini merupakan rincian biaya dari proses produksi jus dan sirup belimbing:

Jus belimbing**Tabel 1.** Biaya Produksi Jus Belimbing

Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan	Total
Biaya Bahan Baku:			
Belimbing	15kg	Rp20.000	Rp300.000
Gula	4.5kg	Rp19.000	Rp85.500
CMC	70gr	Rp110	Rp7.700
Benzoat	22gr	Rp213	Rp4.686
Asam Sitrun	35	Rp31	Rp1.085
Essence	3	Rp6.000	Rp18.000
Total Biaya Bahan Baku			Rp416.971
Biaya Tenaga Kerja			
Langsung:			
Upah	2 orang	Rp75.000	Rp150.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp150.000
Biaya Overhead Pabrik:			
Botol	100pcs	Rp2.880	Rp288.000
Label	100pcs	Rp500	Rp50.000
Gas	1 tabung	Rp22,000	Rp22,000
Biaya Penyusutan	100pcs	Rp39	Rp3.900
Plastik	100pcs	Rp143	Rp14.300
Listrik		Rp20,000	Rp20,000
Alokasi Spoilage	21pcs	Rp5.095	Rp123.000
Total Biaya Overhead Pabrik			Rp514.310
Total Biaya Produksi			Rp1.081.281
HPP/unit			Rp5.274,541

Berdasarkan data pada tabel di atas, total biaya produksi jus belimbing Rasa Dewa yang dihitung menggunakan metode *full costing* mencapai selisih sebesar Rp1.081.281 dengan HPP per unit sebesar Rp5.274,54. Dengan demikian, HPP secara keseluruhan menunjukkan bahwa proses produksi jus belimbing Rasa Dewa telah dikelola secara efisien dan mencerminkan kinerja biaya yang cukup baik.

Sirup belimbing**Tabel 2.** Biaya Produksi Sirup Belimbing

Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan	Total
Biaya Bahan Baku:			
Belimbing	10kg	Rp20.000	Rp200.000
Gula	18kg	Rp19.000	Rp342.000
CMC	90gr	Rp110	Rp9.900
Benzoat	25gr	Rp213	Rp4.686
Asam Sitrun	45gr	Rp36	Rp5.325
Essence	4gr	Rp6.000	Rp24.000

Total Biaya Bahan Baku			Rp582.845
Biaya Tenaga Kerja Langsung:			
Upah	2 orang	Rp65.000	Rp130.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp130.000
Biaya Overhead Pabrik:			
Botol	100pcs	Rp1,100	Rp225,500
Label	100pcs	Rp500	Rp102,500
Gas	1 Tabung	Rp22,000	Rp22,000
Biaya Penyusutan	100pcs	Rp39	Rp7.995
Plastik	100pcs	Rp143	Rp29.315
Listrik	1	Rp20,000	Rp20,000
Alokasi Spoilage	21pcs	Rp5.095	Rp107.000
Total Biaya Overhead Pabrik			Rp521.000
Total Biaya Produksi			Rp1.234.045
HPP/unit			Rp12.340,45

4. KESIMPULAN

Dalam penelitian ini, metode yang digunakan yaitu metode *full costing* yang bertujuan untuk menganalisis dan mengimplementasikan perhitungan HPP pada UMKM Rasa Dewa. Melalui penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa perhitungan dengan metode *full costing* menunjukkan angka selisih yang cukup tinggi, yaitu selisih jus belimbing sebesar Rp1.402,371 dan selisih sirup belimbing sebesar Rp2.881,150. Menggunakan metode *full costing*, harga pokok produksi lebih tinggi karena mencakup seluruh elemen-elemen yang tidak terhitung sebelumnya.

Perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan oleh Rasa Dewa masih sangat sederhana karena hanya menghitung biaya-biaya yang terlihat, seperti bahan baku, upah kerja, listrik, dan bahan-bahan untuk pengemasan. Namun, Rasa Dewa tidak memperhitungkan biaya yang tidak terlihat, seperti biaya penyusutan alat-alat, biaya transportasi, dan biaya *overhead* lainnya. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa penggunaan metode *full costing* memberikan hasil perhitungan yang lebih komprehensif dan dapat menjadi dasar pertimbangan yang lebih tepat dalam menentukan harga jual produk secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada pemilik dan seluruh tim UMKM Rasa Dewa yang telah bersedia menjadi objek penelitian serta memberikan data dan informasi yang sangat berharga. Terima kasih juga kepada dosen pembimbing dan rekan-rekan akademisi yang telah memberikan

masukannya konstruktif dalam proses penulisan. Semoga jurnal ini dapat memberikan manfaat nyata, khususnya dalam penerapan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) sebagai upaya strategis dalam meningkatkan profitabilitas UMKM.

DAFTAR REFERENSI

- Bahri, R., & Rahmawaty. (2019). Analisis penentuan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual produk (Studi empiris pada UMKM dendeng sapi di Banda Aceh). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)*, 4(2), 344–358.
- Christian, R. W., Hendrik, M., & Sherly, P. (2016). Penerapan metode process costing system dalam penentuan harga pokok produksi pada PT. Conbloc Indonesia Surya. *Going Concern: Jurnal Riset Akuntansi*, 11(3).
- 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.
- Kastara, O. M. R., Nurhaliza, S., & Syafiq, M. (2024). Analisis biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung terhadap penjualan kain tenun Ibu Hardi Laia di Jalan Pendeta Justin Sihombing Kota Pematang Siantar. *Stratēgo: Jurnal Manajemen Modern*, 6(3).
- Oktariansyah, O., Emilda, E., & Saputra, D. (2022). Pengaruh biaya bahan baku, biaya overhead pabrik dan biaya tenaga kerja langsung terhadap penjualan pada subsektor rokok yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia. *Jurnal Media Akuntansi (Mediasi)*, 5(1), 89–100.
- Pomantow, L. P., Tinangon, J. J., & Runtu, T. T. (2021). Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 9(3), 843–852.
- Purnomo, A., et al. (2020). Mengurai harga pokok produksi: Pendekatan full costing untuk efisiensi harga jual. *Journal Unsida*, 2(1), 7–17.
- Purwanto, E. (2020). Analisis harga pokok produksi menggunakan metode full costing dalam penetapan harga jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>
- Rahmaji, D. (2013). Penerapan activity-based costing system untuk menentukan harga pokok produksi PT. Celebes Mina Pratama. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 1(3).
- Santioso, L., Salim, S., Daryatno, A. B., & Bangun, N. (2020). Variable costing sebagai alternatif costing untuk meningkatkan kualitas keputusan penentuan harga produk. *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 2(2), 315–322.