



Penentuan Harga Jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Melalui Pendekatan Full Costing Pada Umkm Mie Karomi, Kalibata

Stanty Aulia Rachmat¹, Hani Harlan²

^{1,2} Fakultas Ekonomi, Universitas Gunadarma, Depok, Indonesia

Email : haniharlan@staff.gunadarma.ac.id

Abstract

Selling price determination is a crucial decision that influences profitability and business sustainability, particularly for Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs), which often face limitations in cost management and accounting systems. Inaccurate calculation of production costs may result in selling prices that do not reflect the actual costs incurred, thereby reducing business profitability. This study aims to analyze the selling price determination of Mie Karomi MSME in Kalibata using a full costing-based cost-plus pricing method and to compare the calculated selling price with the price currently applied by the business. This research employs a case study approach using a quantitative descriptive method supported by qualitative data. Data were collected through observation, interviews, and documentation of production costs during April 2026. The analysis was conducted by identifying all cost components, including raw materials, direct labor, manufacturing overhead, non-production costs, and depreciation of fixed assets. The results indicate that the actual selling price of IDR 25,000 per bowl is lower than the selling price calculated using the full costing and cost-plus pricing method with a 20% profit margin, amounting to IDR 25,566 per bowl. This difference suggests the existence of underpricing due to the incomplete allocation of all relevant costs. The findings confirm that the application of the full costing method can improve the accuracy of selling price determination and support the long-term sustainability of MSMEs.

Keywords: Selling Price Determination; Full Costing; Cost Plus Pricing; Production Cost; MSMEs.

Abstrak

Penetapan harga jual merupakan keputusan penting yang menentukan tingkat keuntungan dan keberlanjutan usaha, terutama pada UMKM yang umumnya masih memiliki keterbatasan dalam pengelolaan dan pencatatan biaya. Kesalahan dalam menghitung harga pokok produksi dapat menyebabkan harga jual yang ditetapkan tidak mencerminkan biaya sebenarnya sehingga berpotensi mengurangi profitabilitas usaha. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penetapan harga jual pada UMKM Mie Karomi, Kalibata dengan menggunakan metode cost plus pricing berbasis full costing serta membandingkannya dengan harga jual yang diterapkan perusahaan. Penelitian menggunakan pendekatan studi kasus dengan metode deskriptif kuantitatif yang didukung data kualitatif. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi biaya produksi selama April 2026. Analisis dilakukan dengan mengidentifikasi seluruh komponen biaya, meliputi bahan baku, tenaga kerja langsung, overhead pabrik, biaya non produksi, dan penyusutan aset tetap. Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga jual aktual sebesar Rp25.000 per mangkok lebih rendah dibandingkan harga jual berdasarkan metode full costing dan cost plus pricing dengan margin laba 20%, yaitu Rp25.566 per mangkok. Perbedaan tersebut menunjukkan adanya underpricing akibat belum diperhitungkannya seluruh biaya secara optimal. Temuan ini menegaskan bahwa penerapan full costing dapat meningkatkan akurasi penetapan harga jual dan mendukung keberlanjutan usaha UMKM.

Kata Kunci: harga jual, cost plus pricing, full costing, harga pokok produksi, UMKM

PENDAHULUAN

Penetapan harga merupakan salah satu variabel pemasaran yang paling penting dalam strategi bisnis, terutama bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di sektor kuliner (Rolle, 2014). Keputusan ini tidak hanya mempengaruhi profitabilitas langsung tetapi juga persepsi merek, volume penjualan, dan daya saing di pasar yang semakin kompetitif (Wauran, 2016). Bagi UMKM seperti Mie Karomi di Kalibata, yang berjualan dalam lingkungan persaingan lokal yang dinamis, menentukan harga yang tepat adalah kunci untuk kelangsungan hidup. Salah satu pendekatan penetapan harga yang paling sering diterapkan oleh pemilik usaha mikro dan kecil adalah metode *cost plus pricing*, yang secara fundamental didasarkan pada konsep akuntansi biaya. (Bungalo et al., 2024; Yanto et al., 2024). Metode ini secara sederhana menghitung harga jual ditentukan dengan menjumlahkan total biaya produksi per unit dengan margin laba yang diinginkan. Rumus dasarnya dinyatakan sebagai berikut : $\text{Harga Jual} = \text{Harga Pokok} + (\text{Harga Pokok} \times \text{Margin Laba})$.

Inti dari efektivitas metode *cost plus pricing* terletak pada ketepatan dalam perhitungan "Harga Pokok Produksi". Di sinilah konsep *full costing* memainkan peran sentral. *Full costing* adalah metode akuntansi biaya yang mengakumulasi semua biaya yang terkait dengan produksi suatu produk, baik itu biaya variabel maupun biaya tetap, untuk menentukan harga pokok yang lengkap per unit (Afriani, S. A., & Mubarak, H, 2025 ; Esi, M., & Wahyudi, A, 2024). Fitriana et al., (2024) dalam penelitiannya, menyatakan bahwa komponen utama dalam *full costing* meliputi tiga elemen pokok: biaya bahan baku langsung (*direct material*), biaya tenaga kerja langsung (*direct labor*), dan biaya *overhead* manufaktur (*manufacturing overhead*).

Untuk UMKM kuliner seperti Mie Karomi, komponen-komponen ini dapat diartikan sebagai berikut: biaya bahan mentah untuk membuat Mie Ayam (ayam, mie, sayuran, bumbu); upah pekerja yang secara langsung terlibat dalam proses memasak; dan biaya operasional yang tidak dapat dialokasikan langsung ke setiap porsi namun diperlukan untuk operasional dapur, seperti sewa tempat, listrik, gaji pegawai non-pemasak, dan biaya promosi.

Penerapan *full costing* memberikan gambaran biaya yang lengkap karena ikut menghitung biaya tetap dan biaya variabel. Hal ini sangat penting karena biaya tetap, meskipun nilainya tidak berubah terlepas dari jumlah unit yang diproduksi, tetap menjadi beban yang harus ditanggung oleh bisnis. Mengabaikan alokasi biaya tetap dalam perhitungan harga pokok dapat menyebabkan kesalahan fatal dalam penetapan harga, di mana

bisnis mungkin berpikir mereka mendapatkan keuntungan padahal sebenarnya merugi setelah mempertimbangkan semua biaya tetapnya.

Sebuah studi menunjukkan bahwa banyak pemilik restoran hanya menghitung biaya bahan makanan, yang disebut *food cost percentage*, tanpa memperhitungkan *overhead cost*, sehingga mereka gagal memahami profitabilitas sebenarnya dari bisnis mereka. Oleh karena itu, aplikasi *full costing* memastikan bahwa setiap unit produk yang terjual secara adil memikul tanggung jawab atas biaya tetap yang telah dikeluarkan untuk menjalankan usaha tersebut.

Menurut Novia dan Cecep (2022) dalam menentukan biaya pokok produksi dengan pendekatan *full costing* harus memperhitungkan biaya material yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Dalam penelitian Widya Ais Sahla (2020) dijelaskan bahwa metode *full costing* adalah metode perhitungan total biaya produksi dari elemen-elemen biaya dalam proses pembuatan suatu produk, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan Biaya *Overhead* Pabrik (BOP), termasuk biaya variabel dan tetap.

Banyak penelitian akademik telah mengkonfirmasi relevansi dan penerapan kombinasi antara *full costing* dan *cost plus pricing* pada UMKM di Indonesia, khususnya di sektor kuliner. Sebuah studi kasus pada UMKM Es Teh Nusantara di Kota Jambi berhasil menganalisis harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk menetapkan harga jual (Haliza et al., 2023). Demikian pula, penelitian lain pada UMKM Mie Rica Top di Tomohon juga menggunakan metodologi yang sama untuk menentukan harganya (Nirwono et al., 2023).

Kehadiran berbagai studi yang mengadopsi pendekatan serupa memberikan landasan teoretis yang kuat dan sah secara akademis untuk penelitian ini. Namun, penting untuk dicatat bahwa meskipun metode ini populer karena kemudahannya, ia memiliki kelemahan. Metode *cost plus pricing* bersifat reaktif dan berpusat pada biaya internal, sehingga cenderung tidak mempertimbangkan faktor-faktor pasar eksternal seperti elastisitas permintaan, persepsi nilai pelanggan, atau strategi harga pesaing. Sebuah studi bahkan menunjukkan adanya perbedaan signifikan antara harga jual yang berlaku saat ini dengan harga jual yang dihitung menggunakan metode *cost plus pricing* (Wauran, 2016).

Ini menyoroti pentingnya melakukan analisis kritis terhadap praktik penetapan harga internal yang ada dan membandingkannya dengan model teoretis yang lebih akurat untuk memastikan optimalisasi profitabilitas.

Selain itu, konteks UMKM di sektor makanan dan minuman di Indonesia sering kali dihadapkan pada tantangan spesifik, seperti fluktuasi harga bahan baku, kekurangan literasi akuntansi di kalangan penjual, dan kurangnya sistem informasi akuntansi yang terstruktur (Rachman et al., 2024; Rustan et al., 2022). Kurangnya pemahaman tentang bagaimana mengklasifikasikan dan mengalokasikan biaya *overhead* dapat menjadi hambatan utama dalam implementasi *full costing* yang benar.

Oleh karena itu, analisis ini tidak hanya bertujuan untuk menghitung ulang harga jual Mie Karomi berdasarkan teori, tetapi juga untuk mengidentifikasi potensi kesenjangan antara praktik yang ada dan praktik terbaik yang didukung oleh literatur akademik. Dengan demikian, laporan ini akan menyajikan wawasan yang berharga bagi pemilik UMKM untuk meningkatkan akurasi perhitungan biaya mereka, memastikan profitabilitas jangka panjang, dan menambah literasi akuntansi mengenai perhitungan harga jual yang optimal dalam menghasilkan laba.

METODE PENELITIAN

Ojek penelitian ini adalah UMKM Mie Karomi di Kalibata yang merupakan usaha di bidang kuliner yang menjual mie ayam bakso dan pangsit yang berlokasi di Apartemen Kalibata City Tower Cendana. Usaha yang dimiliki oleh Ibu Yessi dan rekan mulai berjualan pada awal tahun 2026.

Untuk mencapai tujuan penelitian dalam menganalisis penentuan harga jual pada UMKM Mie Karomi di Kalibata, digunakan pendekatan metodologis yang mengintegrasikan aspek kualitatif dan kuantitatif melalui desain studi kasus (Afriani, S. A., & Mubarak, H, 2025). Studi kasus ini berfokus secara eksklusif pada praktik internal penetapan harga di Mie Karomi, dengan tujuan utamanya adalah untuk mendapatkan pemahaman mendalam dan kontekstual tentang bagaimana harga ditentukan dari usaha tersebut. Jenis data yang digunakan adalah data kualitatif dan kuantitatif, pada periode waktu April 2026.

Data primer dikumpulkan melalui wawancara dan observasi secara langsung dari lokasi UMKM Mie Karomi untuk memastikan validitas dan relevansinya. Proses pengumpulan data primer akan dilakukan melalui dua metode utama: observasi langsung dan wawancara mendalam dengan pemilik atau manajer UMKM Mie Karomi. Observasi akan difokuskan pada alur operasional harian, mulai dari pengadaan bahan baku, proses persiapan dan penyajian, hingga interaksi dengan pelanggan. Wawancara semi terstruktur akan bertujuan untuk memahami narasi di balik keputusan penetapan harga.

Informasi ini sangat penting untuk memberikan konteks kualitatif pada hasil perhitungan kuantitatif. Data sekunder akan dikumpulkan untuk memberikan latar belakang umum. Sumber-sumber ini mencakup literatur akademik terkini mengenai akuntansi manajemen dan penetapan harga untuk UMKM kuliner, yang akan menjadi landasan teoretis bagi analisis usaha (Fitriana et al., 2025). Selain itu, data mengenai profil UMKM Mie Karomi, termasuk harga yang berlaku saat ini, akan dikumpulkan melalui dokumentasi langsung di lokasi.

Analisis data akan difokuskan pada dua tahap utama. Tahap pertama adalah analisis kuantitatif, yaitu perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing. Proses ini akan melibatkan identifikasi dan agregasi semua komponen biaya yang relevan, yang dibagi menjadi tiga kategori: biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead operasional. Setiap komponen biaya diperoleh berdasarkan data aktual yang dikumpulkan dari wawancara. Biaya overhead, yang merupakan komponen yang kompleks, akan dihitung menggunakan basis alokasi yang logis. Tahap kedua adalah analisis kualitatif dan sintesis.

Setelah harga pokok per unit dihitung, tahap ini akan mengaplikasikan metode cost plus pricing dengan menambahkan margin laba 20 % yang dianggap wajar dan dari hasil perhitungan presentasi mark up di tingkat 55.47 %. Hasil akhir dari tahap ini adalah harga jual yang dihitung secara matematis. Kemudian, harga jual ini akan dibandingkan secara eksplisit dengan harga jual aktual yang berlaku di Mie Karomi. Perbedaan antara kedua angka ini akan dibahas dalam diskusi, untuk menganalisis apakah harga saat ini sudah optimal atau belum.

HASIL PENELITIAN

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing merupakan langkah fundamental dalam analisis penetapan harga. Metode ini menuntut akuntabilitas terhadap semua biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, baik yang dapat dilacak secara langsung ke produk (biaya variabel) maupun yang harus dialokasikan (biaya tetap).

Untuk UMKM Mie Karomi, perhitungan pengeluaran selama bulan April 2026 akan mencakup biaya produksi yang terdiri dari tiga komponen utama: biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead operasional juga biaya non produksi. Pengumpulan data untuk setiap komponen ini bersumber dari informasi internal UMKM, yang didapatkan melalui wawancara mendalam dengan pemilik. Tabel di bawah berikut

merinci perhitungan untuk biaya produksi dari tiga komponen biaya utama dan biaya non produksi.

Biaya Bahan Baku Langsung (BBL)

Komponen ini mencakup semua bahan mentah dari hidangan Mie ayam bakso pangsit Karomi yang dapat dilacak langsung ke setiap porsinya. Perhitungan BBL memerlukan identifikasi setiap item bahan baku, kuantitas yang digunakan per porsi, dan harga satuan per unit.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya Bahan Baku	Kebutuhan	Harga per Satuan	Jumlah
Tepung Terigu Protein Tinggi	6 kg	Rp10.000	Rp60.000
Tepung Maizena	300 gram	Rp25.000	Rp25.000
Minyak	1 kg	Rp28.000	Rp28.000
Daging Ayam	6 kg	Rp40.000	Rp240.000
Cabe	1 kg	Rp60.000	Rp60.000
Bakso	60 butir	Rp 1.666,67	Rp100.000
Keripik Pangsit	2 kg	Rp25.000	Rp50.000
Pangsit Rebus	50 pcs	Rp1.000	Rp50.000
Sawi Hijau	4 ikat	Rp4.000	Rp16.000
Daun Bawang & Seledri	1 ikat	Rp5.000	Rp5.000
Bawang Merah	0.5 kg	Rp50.000	Rp25.000
Bawang Putih	1 kg	Rp45.000	Rp45.000
Kecap Manis	1 Liter	Rp10.000	Rp10.000
Sambal Saos	1 pack	Rp8.500	Rp8.500
Royco	10 gram	Rp5.000	Rp5.000
Garam	10 gram	Rp1.000	Rp1.000
Vetsin	10 gram	Rp6.500	Rp6.500
Lada	10 gram	Rp5.000	Rp5.000
Total Biaya			Rp740.000

Sumber: Data Mie Karomi, 2026

Biaya Tenaga Kerja Langsung (TKL)

Biaya ini mencakup upah dan manfaat bagi pekerja yang secara fisik terlibat dalam proses memasak dan menyajikan hidangan. Untuk menghitung TKL per unit, kita perlu mengetahui total waktu yang dihabiskan untuk membuat satu porsi Mie ayam dan tarif upah per jam dari pekerja inti.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya Tenaga Kerja	Gaji (per hari)	Jumlah Karyawan	Total Gaji
Gaji koki utama	Rp 60.000	1 orang	Rp 60.000
Gaji koki pembantu	Rp 50.000	1 orang	Rp 50.000
Total Biaya			Rp 110.000

Sumber: Data Mie Karomi, 2026

Biaya Overhead Pabrik (BOP)

Biaya overhead adalah komponen yang paling kompleks dan seringkali paling sulit untuk diakui secara akurat oleh UMKM. Biaya overhead adalah semua biaya operasional lainnya yang diperlukan untuk menjalankan usaha tetapi tidak dapat dilacak langsung ke satu porsi produk. Mie Karomi berjualan setiap hari dari hari Senen sampai dengan Sabtu pada periode pengamatan bulan April 2026 (1 bulan = 25 hari).

Tabel 3. Biaya Overhead Variabel

Biaya	Jumlah	Harga	Per Bulan	Per Hari
Listrik dan Air			Rp 1.000.000	Rp 40,000
Gas	1 tabung	Rp 23.000		Rp 23.000
Plastik alas	1/2 pack	Rp 12.000		Rp 6.000
Plastik bungkus	60 pcs	Rp 12.000		Rp 15.000
Plastik bungkus	60 pcs	Rp 416.67		Rp 25.000
Total Biaya				Rp 109.000

Sumber: Data Mie Karomi, 2026

Biaya Non Produksi

Biaya non produksi terdiri atas biaya sewa, biaya promosi dan administrasi & umum.

Tabel 4. Biaya Non Produksi

Biaya	Per Bulan	Per Hari
--------------	------------------	-----------------

Biaya Sewa	Rp 4.000.000	Rp 160.000
Biaya Promosi	Rp 300.000	Rp 12.000
Biaya Gaji Pelayan	Rp 1.000.000	Rp 40.000
Biaya Admin & Umum	Rp 2.000.000	Rp 80.000
Total Biaya		Rp 292.000

Sumber: Data Mie Karomi, 2026

Perhitungan Harga Jual Menurut UMKM Mie Karomi

Penentuan harga jual pada UMKM Mie Karomi adalah berdasarkan jumlah biaya dalam proses produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead dan biaya non produksi, kemudian ditambah dengan jumlah laba yang diharapkan dan dibagi dengan volume produksi.

Biaya Produksi

Biaya Bahan baku	Rp 740.000	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 110.000	
Biaya Overhead	<u>Rp 109.000 +</u>	
Total Biaya Produksi		Rp 959.000
Biaya Non Produksi		<u>Rp 292.000 +</u>
Harga Pokok Produksi		Rp 1.251.000
Laba yang diharapkan (20% x Rp 1.251.000)		<u>Rp 250.200 +</u>
Jumlah		Rp 1.501.200

Harga Jual per mangkok = Jumlah HPP sesudah Laba yang diharapkan

Volume Produksi

Harga Jual per mangkok = Rp 1.501.200 = Rp 25.020

60 mangkok

Perhitungan Harga Jual UMKM Mie Karomi senilai Rp 25.020 yang ditetapkan oleh penjual kurang sempurna, karena perhitungan biaya depresiasi asset yang kurang lengkap dalam menghitung biaya overhead tetap.

Perhitungan Harga Jual Mie Karomi Menurut Cost Plus Pricing Melalui Pendekatan Full Costing

Penetapan harga jual merupakan salah satu keputusan strategis yang berorientasi pada masa depan, sehingga membutuhkan informasi akuntansi yang lengkap dan akurat. Informasi tersebut menjadi dasar dalam menentukan harga jual yang tepat. Salah satu metode yang memanfaatkan informasi biaya secara menyeluruh adalah metode *cost plus pricing*. Metode ini secara sederhana menambahkan mark up/ margin laba ke dalam harga pokok untuk memastikan keuntungan atas setiap unit yang terjual (Bungalo et al, 2024).

Dalam proses penentuan harga jual, biaya memiliki peran yang sangat penting karena menjadi dasar dalam menetapkan batas minimum harga suatu produk. Penetapan harga jual yang berada di bawah total biaya yang dikeluarkan berpotensi menimbulkan kerugian bagi perusahaan dalam jangka waktu tertentu. Oleh karena itu, informasi biaya yang akurat sangat diperlukan agar perusahaan dapat memperoleh keuntungan yang diharapkan.

UMKM Mie Karomi telah menetapkan harga jual produknya berdasarkan pertimbangan manajemen. Namun, penelitian ini berupaya memberikan alternatif perhitungan harga jual yang dapat dijadikan bahan evaluasi melalui penerapan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*. Pendekatan ini berbeda dengan metode yang selama ini digunakan perusahaan karena seluruh unsur biaya yang terkait dengan proses produksi harus diperhitungkan dalam penentuan harga jual. Selain itu, biaya penyusutan aset tetap dalam penelitian ini dihitung menggunakan metode garis lurus (*straight-line method*), dengan asumsi bahwa pada akhir masa manfaat ekonomis aset tidak memiliki nilai residu atau nilai sisa sebesar nol.

Tabel 5.1. Biaya Overhead Pabrik (Variabel)

Biaya	Jumlah	Harga	Per Bulan	Per Hari
Listrik dan Air			Rp 1.000.000	Rp 40.000
Gas	1 tabung	Rp 23.000		Rp 23.000
Plastik alas	1/2 pack	Rp 12.000		Rp 6.000
Plastik bungkus	60 pcs	Rp 250		Rp 15.000
Sterofoam	60 pcs	Rp 416.67		Rp 25.000
Total Biaya				Rp 109.000

Sumber: Data diolah peneliti, 2026

Tabel 5.1. Biaya Overhead Pabrik (Tetap)

Keterangan	Jumlah	Harga	Total	Masa	Bulan	Hari
Biaya	satuan	(Rp)	(Rp)	Pakai	(Rp)	(Rp)
				(Tahun		
)		
Etalase	1 pcs	9.000.00		4	187.500	7.500
Kompor	1 pcs	0	9.000.00	2	135.417	5.417
Meja	4 pcs		0	2	166.667	6.667
Bangku	8 pcs	3.250.00		2	150.000	6.000
Dandang	1 pcs	0	3.250.00	1	32.083	1.283
Mangkok	3 lusin		0	2	15.000	600
Sendok	3 lusin	1.000.00	4.000.00	2	3.750	150
Garpu	3 lusin	0	0	2	3.750	150
Gelas	3 lusin	450.000	3.600.00	2	5.000	200
Teko Air	2 pcs	385.000	0	2	18.750	750
		120.000	385.000			
		30.000	360.000			
		30.000	90.000			
		40.000	90.000			
		225.000	120.000			
			450.000			
Taplak Meja	4 pcs	35.000	140.000	2	5.833	233
Total Biaya					Rp	R28.950
						0

Sumber: Data diolah peneliti, 2026

Perhitungan Harga Jual Mie Karomi Menurut *Cost Plus Pricing* dan *Full Costing*

Biaya Produksi

Biaya Bahan baku	Rp 740.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 110.000
Biaya Overhead Pabrik (Variabel)	Rp 109.000
Biaya Overhead Pabrik (Tetap)	<u>Rp 28.950 +</u>
Total Biaya Produksi	Rp 987.950

Perhitungan Mark Up:

Biaya Non Produksi	Rp 292.000
Laba yang diharapkan (20% x Rp 1.279.950)	Rp 255.990
Jumlah	Rp 547.990
Biaya Produksi	<u>Rp 987.950 :</u>
Presentasi Mark Up	55.47 %

Perhitungan Harga Jual

Harga Pokok Produksi	Rp 987.950
Mark Up (55.47 % x Rp 987.950)	<u>Rp 548.016 +</u>
Harga Jual	Rp 1.535.966

Harga Jual per mangkok = $\frac{\text{Rp } 1.535.966}{60} = \text{Rp } 25.566$

Rangkuman Hasil Penelitian

Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* memberikan perhitungan harga jual yang lebih komprehensif dibandingkan metode penetapan harga yang digunakan oleh UMKM Mie Karomi. Berdasarkan hasil analisis, total biaya produksi yang dihitung dengan pendekatan *full costing* meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead variabel dan tetap, serta biaya non produksi yang dialokasikan secara sistematis, sehingga menghasilkan gambaran biaya yang lebih akurat dan representatif terhadap kondisi operasional usaha.

Dari hasil perhitungan, harga pokok produksi berdasarkan pendekatan konvensional UMKM tercatat sebesar Rp1.251.000 dengan laba 20% didapatkan harga jual sebesar Rp 25.020 per mangkok. Namun, ketika dilakukan rekonstruksi biaya menggunakan pendekatan *full costing*, total biaya produksi meningkat menjadi Rp 987.950 akibat adanya penambahan biaya overhead tetap dan komponen penyusutan aset yang sebelumnya tidak diperhitungkan secara optimal. Dengan penerapan margin laba 20 % metode *cost plus pricing*, diperoleh persentase *mark up* sebesar 55.47% yang menghasilkan harga jual sebesar Rp 25.566 per mangkok.

Perbedaan antara harga jual aktual dan harga jual hasil perhitungan *full costing* dengan *cost plus pricing* menunjukkan adanya *underpricing* sebesar ±Rp 546 per mangkok. Kondisi ini mengindikasikan bahwa struktur biaya yang digunakan oleh UMKM belum sepenuhnya mencerminkan prinsip akuntansi biaya yang ideal, khususnya dalam aspek alokasi biaya tidak langsung dan biaya penyusutan aset tetap. Akibatnya, tingkat profitabilitas usaha berpotensi tidak optimal meskipun secara kas terlihat stabil.

Secara empiris, temuan ini menegaskan bahwa pendekatan *full costing* memiliki peran penting dalam meningkatkan akurasi informasi biaya, memperkuat dasar pengambilan keputusan harga jual, serta mendukung keberlanjutan usaha UMKM dalam jangka panjang. Dengan demikian, penerapan metode ini tidak hanya bersifat teknis akuntansi, tetapi juga strategis dalam menjaga daya saing dan efisiensi profitabilitas usaha kecil dan menengah.

Tabel 6. Perbandingan Perhitungan Harga Jual menurut UMKM Bakmi KAROMI dengan Metode Cost Plus Pricing dengan pendekatan Full Costing

Keterangan	UMKM Mie KAROMI	Metode Cost Plus Pricing
Biaya Produksi		
Biaya Bahan Baku	Rp 740.000	Rp 740.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 110.000	Rp 110.000
Langsung	-	Rp 28.950
Biaya Overhead Tetap	Rp 109.000	Rp 109.000
Biaya Overhead Variabel	Rp 959.000	Rp 987.950
Total Biaya Produksi	Rp 292.000	Rp 292.000
Biaya Non Produksi	Rp 1.251.000	Rp 1.279.950
Harga Pokok Produksi	Rp 250.200	Rp 256.016
Laba 20% dari HPP	-	Rp 256.016
Mark up 55.47%	Rp 1.501.200	Rp 1.535.966
Harga Jual	60 mangkok	60 mangkok
Kuantitas	Rp 25.020	Rp 25.566
Harga Jual per unit		

Sumber: Data diolah peneliti, 2026

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penerapan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* memberikan hasil perhitungan harga jual yang lebih komprehensif, akurat, dan sesuai dengan prinsip akuntansi biaya dibandingkan metode penetapan harga yang selama ini digunakan oleh UMKM Mie Karomi. Hal ini menunjukkan bahwa struktur biaya yang digunakan dalam praktik usaha belum sepenuhnya mencerminkan keseluruhan komponen biaya produksi secara sistematis.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produksi yang dihitung berdasarkan metode konvensional UMKM adalah sebesar Rp1.251.000 dengan margin laba 20% maka diperoleh harga jual aktual sebesar Rp 25.020 per mangkok. Namun, setelah dilakukan rekonstruksi biaya menggunakan pendekatan *full costing*, total biaya produksi meningkat menjadi Rp 987.950 akibat adanya pengakuan biaya overhead tetap serta penyusutan aset tetap yang sebelumnya belum dialokasikan secara optimal. Kondisi ini menegaskan bahwa terdapat ketidaksempurnaan dalam pencatatan dan pengklasifikasian biaya produksi pada praktik UMKM.

Selanjutnya, dengan penerapan mark up 20 % metode *cost plus pricing* diperoleh persentasi *mark up* sebesar 55.47% menghasilkan harga jual sebesar Rp25.566 per mangkok. Perbedaan antara harga jual aktual dan harga jual teoritis tersebut mengindikasikan adanya fenomena *underpricing*, yang berpotensi menyebabkan tingkat keuntungan usaha tidak optimal dalam jangka panjang. Ketidaksiuaian ini terutama disebabkan oleh belum terintegrasinya biaya tidak langsung, khususnya biaya overhead tetap dan depresiasi aset, dalam perhitungan harga pokok produksi.

Secara keseluruhan, penelitian ini menegaskan bahwa pendekatan *full costing* tidak hanya memberikan keunggulan dalam ketepatan pengukuran biaya, tetapi juga berperan penting dalam mendukung pengambilan keputusan strategis terkait penetapan harga jual. Implementasi metode ini memberikan implikasi penting bagi peningkatan literasi akuntansi biaya pada UMKM, sekaligus memperkuat keberlanjutan usaha melalui penetapan harga yang lebih rasional, transparan, dan berbasis data biaya yang lengkap.

REKOMENDASI

Berdasarkan hasil analisis penentuan harga jual pada UMKM Mie Karomi melalui pendekatan *cost plus pricing* dengan berbasis *full costing*, terdapat beberapa rekomendasi strategis yang dapat diimplementasikan untuk meningkatkan akurasi penetapan harga, efisiensi biaya, serta keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

Pertama, UMKM perlu mengadopsi sistem pencatatan biaya berbasis akuntansi biaya yang lebih terstruktur dan komprehensif. Hal ini mencakup pemisahan yang jelas antara biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead variabel, dan biaya overhead tetap, termasuk depresiasi aset. Dengan adanya klasifikasi biaya yang lebih sistematis, proses penentuan harga jual dapat mencerminkan kondisi biaya riil secara lebih akurat.

Kedua, pelaku UMKM disarankan untuk secara konsisten menerapkan pendekatan *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksi. Implementasi metode ini penting untuk memastikan bahwa seluruh komponen biaya, baik yang bersifat langsung maupun tidak langsung, dapat dialokasikan secara proporsional ke setiap unit produk. Dengan demikian, keputusan penetapan harga tidak hanya berbasis biaya kas, tetapi juga mencerminkan total konsumsi sumber daya ekonomi yang digunakan dalam proses produksi.

Ketiga, dalam konteks pengambilan keputusan harga jual, UMKM perlu melakukan evaluasi berkala terhadap tingkat margin laba yang digunakan. Penetapan margin sebesar 20% dalam penelitian ini dapat dijadikan acuan awal, namun tetap perlu disesuaikan dengan dinamika pasar, elastisitas permintaan, serta struktur persaingan di sektor kuliner. Pendekatan yang adaptif akan membantu menjaga keseimbangan antara profitabilitas dan daya saing harga di pasar.

Keempat, diperlukan peningkatan literasi akuntansi biaya bagi pemilik dan pengelola UMKM melalui pelatihan atau pendampingan teknis dari pihak akademisi maupun lembaga terkait. Peningkatan kapasitas ini menjadi penting agar konsep-konsep seperti *cost allocation*, *overhead absorption*, dan *pricing strategy* dapat dipahami dan diimplementasikan secara tepat dalam operasional usaha sehari-hari.

Kelima, disarankan adanya digitalisasi sederhana dalam pencatatan keuangan UMKM, misalnya melalui penggunaan aplikasi akuntansi berbasis mobile. Digitalisasi ini akan membantu meningkatkan akurasi data, mempercepat proses perhitungan biaya, serta mempermudah monitoring kinerja keuangan secara periodik.

Secara keseluruhan, implementasi rekomendasi ini diharapkan mampu memperkuat daya saing UMKM, meningkatkan profitabilitas yang berkelanjutan, serta mendorong terciptanya pengambilan keputusan bisnis yang lebih rasional, berbasis data, dan selaras dengan prinsip-prinsip akuntansi manajerial modern.

REFERENSI

- Afriani, S. A., & Mubarak, H. (2025). Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dalam Menentukan Harga Jual Produk UMKM. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 4(12), 4231–4241. <https://doi.org/10.55681/sentri.v4i12.5116>
- Bungalo, N., Noholo, S., & Mahmud, M. (2024). Analisis Penetapan Harga Jual Produk dan Volume Penjualan: Studi Kasus pada Rumah Makan Raja Ayam Kota Gorontalo. *Economic Reviews Journal*, 3(3). <https://doi.org/10.56709/mrj.v3i3.248>
- Esi, M., & Wahyudi, A. (2024). Calculation of Production Prices Using the Full Costing Method and Cost of Sale Using the Cost Plus Pricing Method on D'atabajo Coffee. *The Es Accounting And Finance*, 2(02), 130–137. <https://doi.org/10.58812/esaf.v2i02.217>
- Fitriana, N., Murniati, E., Juwita, Z., & Azira, M. (2025). Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Pendekatan Full Costing Pada UMKM Seblak Prasmanan Teh Lianti Kota Pekanbaru. *Jurnal Akuntansi Keuangan Dan Perpajakan*, 1(3), 358–365. <https://doi.org/10.62379/jakp.v1i3.273>
- Haliza, T. N., Yani, E., Ningrum, F. S., & Kusumastuti, R. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus pada UMKM Es Teh Nusantara Cabang Kota Jambi). *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi*, 3(2), 128–137. <https://doi.org/10.55656/jebaku.v3i2.1880>
- Nirwono, V. P., Alexander, S. W., & Maradesa, D. (2023). Analysis of Selling Price Determination using the Cost Plus Pricing Method Based on Full Costing at Mie Rica Top Tomohon. *Journal of Finance and Business Digital (JFBD)*, 2(3), 397–414. <https://doi.org/10.55927/jfbd.v2i3.6216>
- Rachman, Y. T., Dianita, M., Hadian, N., & Prayitno, Y. H. (2024). Analysis of the Accuracy of Calculation of Production Costs and Cost of Products for Micro Businesses in the Food & Beverage Sector. *Asian Journal of Management Analytics*, 3(4), 1207–1216. <https://doi.org/10.55927/ajma.v3i4.11921>
- Rolle, R. S. (2014). Policy measures for micro, small and medium food processing enterprises in the Asian region (*RAP Publication No. 2014/27*). Food and Agriculture Organization of the United Nations, Regional Office for Asia and the Pacific. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/7c24d841-c82c-48ea-907e-3615af3fa135/content>
- Rustan, R., Aisyah, S., Adiningrat, A. A., & Anggoro, M. Y. A. R. (2022). Strengthening of Marketing Information Systems and Accounting Information Systems for Micro Small and Medium Enterprises (UMKM) Food Culinary Makassar. *Budapest International Research and Critics Institute (BIRCI) Journal*, 5(4). <https://doi.org/10.33258/birci.v5i4.7215>
- Wauran, D. (2016). Analisis penentuan harga pokok produk dan penerapan cost plus pricing method dalam rangka penetapan harga jual pada Rumah Makan Soto Rusuk Ko' Petrus Cabang Megamas. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 4(2), 652–661. <https://doi.org/10.35794/emba.v4i2.13145>

Yanto, E., Wulandari, P., Rasyid, M., & Mustaring, M. (2024). Cost Plus Pricing Method in Determining the Profit of Home Industry Sub Sector MSMEs in Tolitoli Regency. *International Journal of Economic Entrepreneurship and Business Management*, 4(1), 112–117. <https://doi.org/10.65212/7fm42p44>