

Analisis Perhitungan Biaya Produksi untuk Menentukan Harga Jual pada UMKM Bakso Mas Pras di Kota Makassar

Nurul Hikmah^{1*}, Masnawaty Sangkala², Nurafni Oktaviyah³

^{1,2,3} Universitas Negeri Makassar, Indonesia

* E-mail: nurlhikmahhh@gmail.com

Information Article

History Article

Submission: 26-08-2026

Revision: 30-09-2026

Published: 05-10-2026

DOI Article:

10.62421/jibema.v4i2.766

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan biaya produksi dalam menentukan harga jual pada UMKM Bakso Mas Pras di Kota Makassar. Penelitian menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Data dikumpulkan melalui observasi dan dokumentasi. Analisis data menggunakan metode *full costing* untuk menghitung biaya produksi dan *cost based pricing* untuk menentukan harga jual produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan biaya produksi dengan metode *full costing* menghasilkan biaya produksi dasar sebesar Rp544 per biji. Biaya tersebut menjadi dasar perhitungan biaya produksi jenis produk dengan mempertimbangkan penggunaan adonan dasar dan bahan tambahan. Perbedaan biaya produksi dipengaruhi oleh penggunaan bahan baku, seperti tambahan tahu, bahan isian, serta jumlah adonan dasar pada setiap produk. Penentuan harga jual menggunakan metode *cost based pricing* dengan markup sebesar 10%. Hasil perhitungan menunjukkan adanya perbedaan antara harga jual berdasarkan perhitungan dan harga jual yang diterapkan UMKM. Harga jual hasil perhitungan lebih tinggi pada bakso kecil, tahu bakso, bakso ori, dan bakso goreng, sedangkan lebih rendah pada bakso mercon, bakso telur, bakso keju, dan kerupuk. Metode *full costing* memberikan informasi biaya produksi yang lebih rinci karena seluruh komponen biaya diperhitungkan. Informasi tersebut dapat menjadi dasar bagi UMKM dalam mengevaluasi dan menetapkan harga jual yang mampu menutup biaya produksi serta menghasilkan keuntungan.

Kata Kunci: Biaya Produksi, *Full Costing*, *Cost Based Pricing*, Harga Jual, UMKM

ABSTRACT

This study aims to analyze production cost calculations in determining the selling price at Bakso Mas Pras MSME in Makassar City. The study uses a descriptive method with a quantitative approach. Data were collected through observation and documentation. Data analysis uses the full costing method to calculate production costs and cost-based pricing to determine product selling prices. The results show that production cost calculation using the full costing method resulted in a basic production cost of IDR 544 per piece. This cost serves as the basis for calculating the production cost of each product by considering the use of basic dough and additional ingredients. Differences in production costs are influenced by the use of raw materials, such as additional tofu, fillings, and the amount of basic dough used for each product. Selling prices are determined using cost-

Acknowledgment

based pricing with a 10% markup. The results indicate differences between the calculated selling prices and those applied by the MSME. The calculated selling prices are higher for small meatballs, tofu meatballs, original meatballs, and fried meatballs, while they are lower for mercon meatballs, egg meatballs, cheese meatballs, and crackers. The full costing method provides more detailed production cost information because all cost components are considered. This information can serve as a basis for evaluating and determining selling prices that cover production costs and generate profits.

Key word: Production Costs, Full Costing, Cost-Based Pricing, Selling Price, MSME

©2026 Published by JIBEMA. Selection and/or peer-review under responsibility of JIBEMA

PENDAHULUAN

Usaha, Mikro, kecil dan Menengah (UMKM) telah menjadi tulang punggung perekonomian negara karena telah memberikan kontribusi Produk Domestik Bruto (PDB) dan menambah lapangan kerja untuk masyarakat. Salah satu informasi biaya yang sangat krusial bagi UMKM, khususnya yang bergerak di bidang produksi makanan, adalah informasi mengenai biaya produksi. Penetapan biaya produksi yang akurat dan tepat menjadi salah satu faktor penting dalam menentukan harga jual produk (Wahdah, Nuraisyiah & Syamsinar, 2025)

Widjajanta & Widyaningsih (2007) menjelaskan bahwa biaya produksi merupakan sebagian keseluruhan faktor produksi yang dikorbankan dalam proses produksi untuk menghasilkan produk. Harahap & Tukino (2020) menyatakan bahwa biaya produksi adalah seluruh biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam rangka mengelola bahan baku langsung sampai menjadi barang jadi yang siap untuk dijual. Definisi tersebut menunjukkan bahwa biaya produksi mencerminkan keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk hingga produk itu sampai dipasar, atau sampai ke tangan konsumen.

Perhitungan biaya produksi menggunakan dua pendekatan yang digunakan ialah pendekatan *full costing* serta *variable costing*. Pendekatan *full costing* itu sendiri ialah penentuan biaya produk dengan memperhitungkan seluruh biaya- biaya yang terlibat dalam proses produksi dan pendekatan *variable costing* ialah penentuan biaya produk dengan memperhitungkan biaya- biaya produksi variabel semacam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik variabel (Dewi & Kristanto, 2013).

Ketepatan perhitungan biaya produksi sangat menentukan besarnya harga jual produk, kesalahan atau ketidakcermatan dalam menghitung biaya produksi dapat mengakibatkan kekeliruan dalam penentuan laba rugi yang diperoleh. Ketidaktepatan dalam penetapan harga jual selanjutnya memengaruhi

tingkat daya beli konsumen, karena harga yang terlalu tinggi berpotensi menurunkan daya beli sehingga produk menjadi kalah bersaing di pasar. Harga yang terlalu rendah memang dapat meningkatkan daya beli konsumen dan membuat produk lebih mudah bersaing, namun kondisi tersebut menyebabkan laba yang dicapai tidak optimal (Nugraha & Masdiantini, 2023).

Biaya produksi berfungsi sebagai dasar utama dalam penetapan harga jual karena mencerminkan total biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang terjadi selama proses produksi (Bustami & Nurlela, 2013). Penentuan harga jual seharusnya dilakukan dengan mempertimbangkan biaya tersebut agar mampu menutup seluruh biaya dan memberikan laba yang wajar bagi pemilik usaha. Penentuan harga jual yang hanya berorientasi pada harga pasar tanpa memperhitungkan struktur biaya internal berpotensi menimbulkan ketidaksesuaian antara pendapatan dan biaya yang sesungguhnya terjadi (Indraswari & Siswanti, 2022).

Fenomena mengenai penentuan harga jual yang hanya berorientasi pada harga pasar tanpa memperhitungkan struktur biaya internal relevan dengan kondisi UMKM Bakso Mas Pras yang berlokasi di Jalan Sukamaju 3, Kelurahan Tamamaung, Kecamatan Panakkukang, Kota Makassar. Usaha ini melayani konsumen dari kalangan mahasiswa, dosen, dan masyarakat sekitar, dengan omzet sekitar Rp6.500.000 per hari. Hasil wawancara awal menunjukkan bahwa penetapan harga jual produk masih didasarkan pada harga pesaing dan kondisi pasar di sekitar lokasi usaha.

Tabel 1 Data Biaya Bahan baku Januari-Februari 2026

Jenis Biaya	Januari (Rp)	Februari (Rp)
Bahan Baku Langsung		
Daging ayam fillet	14.400.000	8.800.000
Tepung tapioka	8.100.000	4.500.000
Penggilingan daging	3.800.000	1.000.000
Bawang putih	4.560.000	3.200.000
Lada bubuk	120.000	10.000
Masako	360.000	20.000
Piksin	625.000	25.000
Subtotal	31.965.000	17.555.000
Bahan Baku Langsung Tambahan		
Lombok Biji	2.240.000	1.200.000
Keju	2.160.000	1.200.000
Telur	1.170.000	900.000
Tahu	10.800.000	6.000.000
Kulit pangsit	4.752.000	2.640.000
Subtotal	21.122.000	11.940.000
Total Biaya Bahan Baku	53.078.000	29.495.000

Sumber: UMKM Bakso Mas Pras Di Kota Makassar

Pada tabel menunjukkan biaya bahan baku utama dan bahan baku tambahan yang digunakan UMKM Bakso Mas Pras pada bulan Januari-Februari 2026. Pada bulan Januari 2026, total biaya bahan baku pada UMKM Bakso Mas Pras tercatat sebesar Rp53.078.000, yang terdiri dari biaya bahan baku langsung sebesar Rp31.965.000 dan bahan baku langsung tambahan sebesar Rp21.122.000. Pada bulan Februari 2026, total biaya menurun menjadi Rp29.495.000, dengan rincian biaya bahan baku langsung sebesar Rp17.555.000 dan bahan baku tambahan sebesar Rp11.940.000. Penurunan tersebut disebabkan oleh aktivitas produksi yang tidak berlangsung selama satu bulan penuh karena adanya bulan puasa, sehingga jumlah produksi serta penggunaan bahan baku ikut berkurang.

Kenaikan harga bahan baku tidak diikuti dengan perubahan harga jual produk pada UMKM Bakso Mas Pras, sehingga harga tetap mengacu pada ketentuan sebelumnya. Kondisi tersebut menunjukkan adanya ketidaksesuaian antara perubahan biaya produksi dengan penetapan harga jual, yang berpotensi memengaruhi tingkat keuntungan usaha. Perhitungan biaya produksi yang lebih akurat diperlukan agar harga jual yang ditetapkan mampu mencerminkan biaya yang sebenarnya. Oleh karena itu, diperlukan kajian lebih mendalam mengenai analisis perhitungan biaya produksi sebagai dasar penentuan harga jual pada UMKM Bakso Mas Pras.

Hasil penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa permasalahan serupa banyak ditemukan pada pelaku UMKM. Penelitian Julita & Rahmazaniati, (2023) menunjukkan bahwa pelaku UMKM masih mengalami kesulitan dalam menghitung biaya produksi secara tepat karena belum memasukkan seluruh komponen biaya, khususnya biaya *overhead* pabrik. Kondisi ini menyebabkan biaya produksi yang dihitung lebih rendah dari kondisi sebenarnya, sehingga penentuan harga jual cenderung hanya mengikuti harga pasar tanpa mempertimbangkan biaya yang dikeluarkan secara menyeluruh. Penelitian Saputra *et al.*, (2024) juga menunjukkan bahwa perhitungan biaya produksi yang tepat melalui metode harga pokok produksi sangat penting bagi UMKM dalam menentukan harga jual yang kompetitif. Hal ini menunjukkan bahwa analisis biaya produksi menjadi aspek penting yang perlu diperhatikan oleh pelaku UMKM agar penentuan harga jual tidak hanya berdasarkan perkiraan atau kondisi pasar, tetapi juga berdasarkan perhitungan biaya yang sebenarnya.

Fenomena yang terjadi pada UMKM Bakso Mas Pras menunjukkan kesesuaian dengan hasil penelitian sebelumnya, di mana penentuan harga jual masih berorientasi pada harga pasar dan pesaing tanpa didukung perhitungan biaya produksi secara menyeluruh. Kondisi tersebut menimbulkan ketidaksesuaian antara biaya yang dikeluarkan dan laba yang diperoleh.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Penelitian dilakukan pada UMKM Bakso Mas Pras yang berlokasi di Jalan Sukamaju 3, Kelurahan Tamamaung, Keca-

matan Panakkukang, Kota Makassar. Penelitian dilaksanakan pada 26 April sampai 26 Mei 2026. Fokus penelitian adalah menganalisis biaya produksi sebagai dasar dalam menentukan harga jual produk. Data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, jumlah produksi, dan harga jual produk. Data diperoleh melalui observasi dan dokumentasi terhadap kegiatan produksi serta pencatatan biaya yang berkaitan dengan proses produksi.

Teknik analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif. Perhitungan biaya produksi menggunakan metode *full costing*, yaitu dengan memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap. Hasil perhitungan tersebut digunakan untuk memperoleh biaya produksi setiap produk. Selanjutnya, harga jual ditentukan menggunakan metode *cost based pricing* dengan *markup* sebesar 10%. Harga jual hasil perhitungan kemudian dibandingkan dengan harga jual yang diterapkan oleh UMKM Bakso Mas Pras untuk mengetahui perbedaan dan kesesuaiannya berdasarkan biaya produksi yang dikeluarkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Jumlah Produksi

UMKM Bakso Mas Pras telah beroperasi sejak 2011 dan memiliki tiga lokasi penjualan. Kegiatan produksi dilakukan pada hari Senin sampai Jumat, sedangkan pada akhir pekan dan tanggal merah tidak dilakukan produksi. Produk yang dihasilkan meliputi bakso kecil, tahu bakso, bakso ori, bakso mercon, bakso telur, bakso keju, bakso goreng, dan kerupuk. Pada April 2026 terdapat 19 hari produksi.

Tabel 2 Jumlah Produksi

No.	Jenis Produk	Produksi/Hari	Produksi/Bulan	Satuan
1	Bakso kecil	1.050	19.950	Biji
2	Tahu bakso	950	18.050	Biji
3	Bakso ori	870	16.530	Biji
4	Bakso mercon	870	16.530	Biji
5	Bakso telur	870	16.530	Biji
6	Bakso keju	870	16.530	Biji
7	Bakso goreng	870	16.530	Biji
8	Kerupuk	1.000	19.000	Biji
Total Produksi		7.350	139.650	Biji

Sumber: data sekunder diolah (2026)

Perhitungan Biaya Produksi

Biaya produksi diklasifikasikan menjadi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap. Pemisahan biaya bahan baku langsung dan bahan baku tambahan dilakukan karena seluruh produk menggunakan adonan dasar yang sama, sedangkan beberapa produk menggunakan bahan tambahan tertentu.

Tabel 3 Rekapitulasi Biaya Produksi Dasar

Biaya Produksi Dasar		
No.	Komponen Biaya	Total
1	Bahan baku langsung	Rp 31.790.000
2	Tenaga kerja langsung	Rp 16.000.000
3	BOP variabel	Rp 26.479.000
4	BOP tetap	Rp 1.752.005
Total		Rp 76.021.005

Sumber: data sekunder diolah (2026)

Biaya tenaga kerja langsung terdiri atas gaji empat karyawan sebesar Rp12.000.000 dan imbalan tenaga pemilik sebesar Rp4.000.000. BOP variabel mencakup kebutuhan produksi seperti saus dan kecap, bahan penolong, gas LPG, listrik, air, dan kebutuhan operasional lainnya. BOP tetap terdiri atas sewa rumah, pemeliharaan alat, serta penyusutan mesin dan peralatan. Penyusutan dihitung dengan metode garis lurus.

Jumlah produksi seluruh produk sebanyak 139.650 biji

Perhitungan biaya produksi dasar per biji dilakukan menggunakan rumus:

$$\text{Biaya Dasar Per biji} = \frac{\text{Total biaya produksi dasar}}{\text{Jumlah produksi}}$$

$$\text{Biaya Dasar Per biji} = \frac{\text{Rp75.911.005}}{139.650 \text{ biji}}$$

$$= \text{Rp544/biji}$$

Biaya bahan baku langsung tambahan dihitung dengan membagi total biaya bahan langsung tambahan dengan jumlah produksi produk yang menggunakan bahan tersebut. Perhitungan ini dilakukan agar biaya tambahan hanya dibebankan pada produk yang menggunakan bahan tambahan tertentu sehingga hasil perhitungan biaya produksi menjadi lebih tepat dan tidak disamakan pada seluruh produk. Perhitungan biaya bahan baku langsung tambahan dilakukan menggunakan rumus berikut:

$$\text{Biaya bahan baku langsung tambahan per biji} = \frac{\text{total biaya bahan baku langsung tambahan}}{\text{Jumlah produk yang menggunakan bahan tambahan}}$$

Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan metode *full costing*, diperoleh biaya produksi dasar sebesar Rp544 per biji. Biaya dasar tersebut merupakan biaya untuk satu takaran adonan dasar. Berdasarkan hasil konfirmasi dengan pemilik UMKM Bakso Mas Pras, bakso kecil serta produk yang menggunakan bahan tambahan, yaitu tahu bakso, bakso mercon, bakso keju, bakso telur, dan kerupuk menggunakan satu takaran adonan dasar, sehingga biaya dasar yang dibebankan sebesar Rp544 per biji. Sementara itu, bakso ori dan bakso goreng menggunakan dua kali takaran adonan dasar dibandingkan bakso kecil. Oleh karena itu, biaya dasar yang dibebankan pada kedua produk tersebut dihitung sebesar dua kali biaya produksi dasar per biji sebelum ditambahkan ke dalam perhitungan biaya produksi masing-masing produk.

Tabel 4 Total Biaya Produksi Per Jenis Produk

Biaya Produksi Per jenis Produk				
Jenis Produk	Biaya Dasar		Biaya Tambahan	Total Biaya Produksi
Bakso kecil	Rp	544	Rp -	Rp 544
Tahu bakso	Rp	544	Rp 126	Rp 671
Bakso ori	Rp	544	Rp -	Rp 1.089
Bakso mercon	Rp	544	Rp 138	Rp 682
Bakso telur	Rp	544	Rp 80	Rp 625
Bakso keju	Rp	544	Rp 138	Rp 682
Bakso goreng	Rp	544	Rp -	Rp 1.089
Kerupuk	Rp	544	Rp 264	Rp 808

Sumber: data sekunder diolah (2026)

Tabel 4 menunjukkan total biaya produksi setiap jenis produk yang diperoleh dari penjumlahan biaya produksi dasar dengan biaya bahan baku tambahan sesuai karakteristik masing-masing produk. Biaya produksi dasar sebesar Rp544 per biji digunakan untuk produk yang menggunakan satu takaran adonan dasar, yaitu bakso kecil, tahu bakso, bakso mercon, bakso keju, bakso telur, dan kerupuk bakso. Bakso ori dan bakso goreng memiliki biaya produksi dasar yang lebih besar karena menggunakan dua kali takaran adonan dasar berdasarkan hasil konfirmasi dengan pemilik UMKM Bakso Mas Pras, sehingga total biaya produksi kedua produk tersebut lebih tinggi dibandingkan produk lainnya.

Penentuan Harga Jual

Penentuan harga jual dalam penelitian ini dilakukan menggunakan metode *cost based pricing*. Metode ini dilakukan dengan menambahkan *persentase* keuntungan (*markup*) sebesar 10% pada biaya produksi masing-masing produk. Persentase tersebut digunakan sebagai asumsi dalam perhitungan harga jual untuk mengetahui harga yang dapat menutup biaya produksi sekaligus menghasilkan keuntungan bagi UMKM.

Tabel 5 Rekapitulasi Harga Jual Metode *Cost Based Pricing*

Harga Jual Metode Cost Based Pricing				
Jenis Produk	Biaya Produksi	mark up	Nilai keuntungan	Harga Jual
Bakso kecil	Rp 544	10%	Rp 54	599
Tahu bakso	Rp 671	10%	Rp 67	738
Bakso ori	Rp 1.089	10%	Rp 109	1.198
Bakso mercon	Rp 682	10%	Rp 68	751
Bakso telur	Rp 625	10%	Rp 62	687
Bakso keju	Rp 682	10%	Rp 68	751
Bakso goreng	Rp 1.089	10%	Rp 109	1.198
Kerupuk	Rp 808	10%	Rp 81	889

Sumber: data sekunder diolah (2026)

Tabel 5 menunjukkan harga jual setiap jenis produk yang diperoleh dari penambahan keuntungan sebesar 10% terhadap total biaya produksi. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa harga jual setiap produk berbeda sesuai dengan total biaya produksi yang dikeluarkan. Produk dengan total biaya produksi yang lebih tinggi, seperti bakso ori dan bakso goreng, menghasilkan harga jual yang lebih tinggi dibandingkan produk lainnya. Perbedaan harga jual pada produk yang menggunakan bahan baku tambahan juga dipengaruhi oleh besarnya biaya tambahan yang digunakan pada masing-masing produk.

Perbandingan Harga Jual

Perbandingan dilakukan antara harga jual hasil perhitungan metode *cost based pricing* dengan harga jual yang diterapkan oleh UMKM Bakso Mas Pras. Hasil perbandingan tersebut dapat digunakan untuk menilai apakah harga jual yang diterapkan telah sesuai dengan biaya produksi yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Tabel 6 Perbandingan Harga Jual

Perbandingan Harga Jual		
Jenis Produk	Harga Jual UMKM	Harga Jual <i>Cost Based Pricing</i>
Bakso kecil	Rp 500	Rp 599
Tahu bakso	Rp 500	Rp 738
Bakso ori	Rp 1.000	Rp 1.198
Bakso mercon	Rp 1.000	Rp 751
Bakso telur	Rp 1.000	Rp 687
Bakso keju	Rp 1.000	Rp 751
Bakso goreng	Rp 1.000	Rp 1.198
Kerupuk	Rp 1.000	Rp 889

Sumber: data sekunder diolah (2026)

Berdasarkan Tabel 6, hasil perbandingan menunjukkan bahwa harga jual yang dihitung menggunakan metode *cost based pricing* berbeda dengan harga jual yang diterapkan oleh UMKM

Bakso Mas Pras. Perbedaan tersebut dipengaruhi oleh besarnya biaya produksi per biji pada masing-masing produk. Harga jual bakso kecil, tahu bakso, bakso ori, dan bakso goreng lebih tinggi dibandingkan harga jual UMKM karena memiliki biaya produksi per biji yang relatif lebih besar. Pada bakso kecil, biaya produksi per biji sebesar Rp544 telah menghasilkan harga jual di atas harga jual UMKM. Tahu bakso memiliki biaya produksi yang lebih tinggi karena adanya tambahan biaya tahu, sedangkan bakso ori dan bakso goreng memiliki biaya produksi tertinggi karena menggunakan biaya dasar sebanyak dua kali lipat dibandingkan bakso kecil. Sebaliknya, harga jual bakso mercon, bakso telur, bakso keju, dan kerupuk lebih rendah dibandingkan harga jual UMKM karena biaya tambahan pada produk tersebut tidak meningkatkan biaya produksi per unit setinggi bakso ori dan bakso goreng. Akibatnya, harga jual yang diperoleh dari hasil perhitungan tetap berada di bawah harga jual yang diterapkan oleh UMKM.

PEMBAHASAN

Pembahasan Berdasarkan hasil penelitian, total biaya produksi yang diperoleh kemudian dihitung menjadi biaya produksi dasar sebesar Rp544 per biji. Biaya produksi dasar tersebut menjadi dasar dalam menghitung biaya produksi setiap jenis bakso. Perbedaan biaya produksi setiap produk dipengaruhi oleh perbedaan penggunaan adonan dasar maupun bahan tambahan. Bakso kecil hanya menggunakan biaya produksi dasar tanpa tambahan bahan lainnya. Tahu bakso menggunakan biaya produksi dasar ditambah biaya tahu. Bakso mercon, bakso telur, dan bakso keju menggunakan biaya produksi dasar ditambah biaya isian sesuai dengan karakteristik masing-masing produk. Sementara itu, bakso ori dan bakso goreng menggunakan biaya produksi dasar sebanyak dua kali dibandingkan bakso kecil karena membutuhkan adonan dasar yang lebih banyak. Perbedaan penggunaan bahan tersebut menyebabkan biaya produksi setiap produk menjadi berbeda.

Berdasarkan biaya produksi yang telah dihitung, harga jual kemudian ditentukan menggunakan metode *cost based pricing* dengan markup sebesar 10%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga jual yang diperoleh berbeda dengan harga jual yang diterapkan oleh UMKM Bakso Mas Pras.

Pada bakso kecil, harga jual hasil perhitungan lebih tinggi dibandingkan harga jual UMKM. Kondisi tersebut disebabkan karena biaya produksi dasar sebesar Rp544 per biji telah lebih tinggi daripada harga jual UMKM sebesar Rp500 per biji. Biaya produksi dasar tersebut merupakan akumulasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang dialokasikan pada setiap biji bakso kecil. Besarnya biaya produksi dasar menyebabkan harga jual hasil perhitungan menjadi lebih tinggi dibandingkan harga jual yang diterapkan oleh UMKM.

Harga jual tahu bakso juga lebih tinggi dibandingkan harga jual UMKM. Perbedaan tersebut dipengaruhi oleh adanya tambahan biaya tahu yang meningkatkan biaya produksi dibandingkan bakso

kecil. Dengan bertambahnya biaya produksi, harga jual hasil perhitungan juga menjadi lebih tinggi daripada harga jual yang diterapkan oleh UMKM.

Bakso ori dan bakso goreng memiliki harga jual hasil perhitungan yang lebih tinggi dibandingkan harga jual UMKM. Hal ini disebabkan karena kedua produk tersebut menggunakan biaya produksi dasar sebanyak dua kali dibandingkan bakso kecil. Penggunaan adonan dasar yang lebih banyak menyebabkan biaya produksi meningkat sehingga harga jual hasil perhitungan juga lebih tinggi. Pada bakso goreng, biaya proses penggorengan telah dialokasikan ke dalam biaya overhead pabrik variabel sehingga biaya tersebut turut membentuk biaya produksi produk.

Berbeda dengan produk sebelumnya, harga jual bakso mercon, bakso telur, bakso keju, dan kerupuk lebih rendah dibandingkan harga jual UMKM. Hasil tersebut menunjukkan bahwa tambahan biaya isian pada bakso mercon, bakso telur, dan bakso keju serta tambahan biaya pada kerupuk belum menghasilkan biaya produksi yang melebihi biaya produksi bakso ori dan bakso goreng. Oleh karena itu, harga jual yang diperoleh berdasarkan perhitungan masih berada di bawah harga jual yang diterapkan oleh UMKM.

Perbedaan harga jual tersebut menunjukkan bahwa biaya produksi menjadi faktor utama yang memengaruhi besarnya harga jual setiap produk. Semakin besar biaya produksi yang digunakan dalam menghasilkan suatu produk, semakin tinggi pula harga jual yang diperoleh melalui metode *cost based pricing*. Sebaliknya, apabila biaya produksi lebih rendah, harga jual yang dihasilkan juga lebih rendah. Dengan demikian, perbedaan harga jual dalam penelitian ini dipengaruhi oleh perbedaan biaya produksi setiap produk yang berasal dari penggunaan adonan dasar dan bahan tambahan.

Berdasarkan hasil perbandingan tersebut, harga jual yang diterapkan oleh UMKM lebih menguntungkan pada produk bakso mercon, bakso telur, bakso keju, dan kerupuk karena harga jual UMKM lebih tinggi dibandingkan harga jual hasil perhitungan. Kondisi tersebut memberikan margin keuntungan yang lebih besar pada produk-produk tersebut. Sebaliknya, pada bakso kecil, tahu bakso, bakso ori, dan bakso goreng, harga jual hasil perhitungan lebih tinggi dibandingkan harga jual UMKM. Hal ini menunjukkan bahwa harga jual yang diterapkan UMKM pada produk-produk tersebut masih berada di bawah harga yang diperoleh berdasarkan perhitungan biaya produksi. Apabila UMKM menggunakan harga jual hasil perhitungan, potensi keuntungan pada keempat produk tersebut akan meningkat karena harga jual telah disesuaikan dengan biaya produksi yang dikeluarkan.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan metode *full costing* dapat memberikan informasi biaya produksi yang lebih rinci sehingga membantu UMKM dalam mengevaluasi harga jual setiap produk. Melalui informasi tersebut, pemilik usaha dapat mengetahui produk yang memberikan margin keuntungan lebih rendah maupun lebih tinggi. Dengan demikian, metode *full costing* dapat

dijadikan sebagai dasar dalam menetapkan harga jual yang mampu menutup seluruh biaya produksi sekaligus menghasilkan keuntungan tanpa mengabaikan kondisi pasar dan daya beli konsumen.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Saputra et al. (2024) yang menunjukkan bahwa perhitungan biaya produksi menjadi dasar dalam penentuan harga jual. Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian Julita dan Rahmazaniati (2023) yang menyatakan bahwa perhitungan biaya produksi yang belum memasukkan seluruh komponen biaya overhead pabrik menyebabkan biaya produksi menjadi lebih rendah, sehingga harga jual lebih banyak ditentukan berdasarkan kondisi pasar. Pada penelitian ini, seluruh komponen biaya produksi telah diperhitungkan menggunakan metode *full costing*, sehingga biaya produksi setiap produk dapat diketahui secara lebih rinci sesuai dengan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Selain itu, hasil penelitian ini juga mendukung penelitian Yusnita dan Rahman (2024) yang menyimpulkan bahwa metode *full costing* menghitung seluruh biaya produksi, baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead pabrik, sehingga dapat digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual. Dengan demikian, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan metode *full costing* dapat membantu UMKM mengetahui besarnya biaya produksi setiap produk sebagai dasar dalam menetapkan harga jual.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, perhitungan biaya produksi pada UMKM Bakso Mas Pras menggunakan metode *full costing* menghasilkan biaya produksi dasar sebesar Rp544 per biji. Perbedaan biaya produksi setiap produk dipengaruhi oleh penggunaan adonan dasar dan bahan tambahan. Penentuan harga jual menggunakan metode *cost based pricing* dengan markup 10% menghasilkan harga jual yang berbeda dengan harga jual yang diterapkan UMKM. Harga jual hasil perhitungan lebih tinggi pada produk bakso kecil, tahu bakso, bakso ori, dan bakso goreng, sedangkan lebih rendah pada bakso mercon, bakso telur, bakso keju, dan kerupuk. Hasil tersebut menunjukkan bahwa metode *full costing* dapat memberikan informasi biaya produksi yang lebih rinci sebagai dasar evaluasi harga jual.

UMKM Bakso Mas Pras disarankan melakukan pencatatan dan perhitungan biaya produksi secara rutin dengan memperhitungkan seluruh komponen biaya produksi. Pemilik usaha juga perlu mengevaluasi harga jual secara berkala, khususnya pada produk yang harga jualnya masih berada di bawah hasil perhitungan, agar harga yang ditetapkan mampu menutup biaya produksi dan memberikan keuntungan yang sesuai. Penelitian selanjutnya disarankan membandingkan metode *full costing* dengan metode lainnya serta mempertimbangkan faktor pasar, persaingan, dan daya beli konsumen dalam menentukan harga jual.

DAFTAR PUSTAKA

- Afni, F., & Ginting, G. L. . (2026). Perencanaan Stok Produk Melalui Implementasi Metode Single Moving Average. *JIBEMA: Jurnal Ilmu Bisnis, Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi*, 4(1), 643–649. <https://doi.org/10.62421/jibema.v4i1.453>
- Agustina, P., Husen, H., & Cahya, N. (2026). Analisis Produksi Produk Praktik Bazar Ramadhan. *JIBEMA: Jurnal Ilmu Bisnis, Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi*, 4(1), 2333–2341. <https://doi.org/10.62421/jibema.v4i1.674>
- Ardeta, U. ., & Kaniawati, K. . (2026). Strategi Pengembangan Bisnis Roda Berkah Dimsum & Sushi di Lembang. *JIBEMA: Jurnal Ilmu Bisnis, Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi*, 4(1), 3017–3037. <https://doi.org/10.62421/jibema.v4i1.748>
- Bustami, B., & Nurlela. (2013). *Akuntansi Biaya, Teori & Aplikasi* (4 ed.). Mitra Wacana Media.
- Dewi, S. P., & Kristanto, S. B. (2013). *Akuntansi Biaya*. In Media.
- Harahap, B., & Tukino. (2020). *Akuntansi Biaya*. Batam Publisher.
- 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. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi*, 2(2), 114–126. <https://doi.org/https://doi.org/10.35968/336m1a27>
- Julita, & Rahmazaniati, L. (2023). Jurnal Ilmiah Ekonomi Terpadu (Jimetera) Analisis Biaya Produksi dalam Menentukan Harga Jual pada UMKM di Aceh Barat. *Jurnal Ilmu Ekonomi Terpadu*, 3(2), 188–193. <https://doi.org/https://doi.org/10.35308/jimetera.v3i2.7657>
- Nugraha, I. G. Y. A. P., & Masdiantini, P. R. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penentuan Harga Jual Udang Vaname Di Tambak Lautan Abadi Gerokgak. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Humanika*, 13(2), 264–273. <https://doi.org/10.23887/jiah.v13i2.60963>
- Saputra, E. A., Sari, I. M., Kurniansyah, I. B., & Nazar, I. S. (2024). Analisis Perhitungan Biaya Harga Pokok Produksi pada UMKM Neira Bakery Bojonegoro. *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis*, 2(4), 688–693. <https://doi.org/https://doi.org/10.57141/kompeten.v2i4.109>
- Wahdah, N. H., Nuraisyiah, & Samsinar. (2025). Analisis Biaya Produksi dalam Penetapan Harga Jual Sarung Sutra Mandar. *Multiplier*, 6, 152–168. <https://doi.org/10.24905/mlt.v6i1.100>
- Widjajanta, B., & Widyaningsih, A. (2007). *Mengasah Kemampuan Ekonomi*. Citra Praya.