

Received: June 2026

Accepted: June 2026

Published: July 2026

Analisis Perhitungan Harga Pokok Pesanan Menggunakan Metode Full Costing pada UMKM Katering Rumahan

Helga Azzura Rachmafebta¹, Geovanny Zaskia Fadzillah¹, Nayla Putri Anggraini¹, Rahma Syifa Aulia¹, Endang Kartini Panggiarti²

^{1,2} Program Studi S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar, Indonesia

Email: helga.azzura.rachmafebta@students.untidar.ac.id¹,
geovanny.zaskia.fadzillah@students.untidar.ac.id¹, naylaputria@students.untidar.ac.id¹,
rahma.syifa.aulia@students.untidar.ac.id¹, endangkartini@untidar.ac.id²

Abstract

This study examines the problem of calculating the Cost of Goods Sold (COGS) in the Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) "NurySyifa Katering" in Magelang City. Currently, business actors still use simple traditional methods, so they are prone to producing inaccurate calculations. The method used in this study is Job Order Costing based on Full Costing, considering that NurSyifa Katering carries out food production processes based on special orders from customers. This study uses comparative method to compare in detail the results of the COGS calculation according to the actual owner with calculations based on full costing theory. After knowing the difference between calculation and calculation according to NurSyifa Catering, an in-depth analysis is carried out on the differences between the two methods to detect whether there is an undercosting or overcosting of costs. The results of this study are expected to provide recommendations for a more accurate, structured, and comprehensive COGS calculation system as the main basis for determining the right, competitive, and optimal selling price for the sustainability of NurSyifa Katering's business.

Keywords: Cost of Production, Full Costing, Job Order Costing, MSME Katering

Abstrak

Penelitian ini mengkaji masalah perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) "NurSyifa Katering" di Kota Magelang. Saat ini, pelaku usaha masih menggunakan metode tradisional yang sederhana, sehingga hal ini rentan menghasilkan perhitungan yang kurang akurat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah Job Order Costing berbasis Full Costing, mengingat NurSyifa Katering melakukan proses produksi makanan berdasarkan pesanan khusus dari pelanggan. Studi ini menggunakan metode komparatif untuk membandingkan secara detail hasil perhitungan HPP menurut pemilik aktual dengan perhitungan berbasis teori full costing. Setelah mengetahui perbedaan dari penghitungan dengan rumus dan penghitungan menurut NurSyifa Katering, dilakukan analisis mendalam terhadap selisih dari kedua metode tersebut untuk mendeteksi apakah terjadi alokasi biaya yang terlalu rendah (undercosting) atau terlalu tinggi (overcosting). Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi sistem perhitungan HPP yang lebih akurat, terstruktur, dan komprehensif sebagai dasar utama penentuan harga jual yang tepat, kompetitif, serta optimal bagi keberlanjutan usaha NurSyifa Katering.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Full Costing, Job Order Costing, UMKM Katering

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perekonomian Indonesia, terutama dalam menciptakan lapangan kerja dan memenuhi kebutuhan masyarakat (Pane et al., 2025). Salah satu bidang UMKM yang berkembang adalah usaha katering rumahan yang melayani berbagai kebutuhan konsumsi seperti acara keluarga, sekolah, hingga instansi. Meskipun memiliki peluang yang besar, usaha katering rumahan menghadapi persaingan yang cukup ketat. Banyaknya pelaku usaha dengan produk sejenis membuat persaingan tidak hanya ditentukan oleh rasa, tetapi juga harga, kualitas pelayanan, kemasan, dan kemudahan pemesanan (Azam et al., 2025). Kondisi ini menuntut pelaku usaha untuk mampu menyusun strategi yang tepat agar tetap bertahan dan bersaing.

Dalam menjalankan usaha, laba menjadi indikator penting keberhasilan. Laba dipengaruhi oleh kemampuan meningkatkan penjualan serta mengendalikan biaya produksi (Rahmayanti et al., 2026). Penjualan dapat ditingkatkan melalui inovasi produk dan pemasaran, sedangkan biaya perlu dikelola dengan baik agar tidak melebihi pendapatan. Salah satu tantangan yang dihadapi adalah fluktuasi harga bahan baku yang dapat memengaruhi biaya produksi dan harga jual. Kondisi ini diperparah oleh adanya fenomena kebijakan berskala nasional seperti program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang memicu lonjakan permintaan bahan baku pangan, seperti ayam, beras, dan sayuran di pasar. Peningkatan demand yang melonjak drastis tanpa diimbangi kestabilan supply memicu kelangkaan serta kenaikan harga bahan baku di tingkat grosir maupun eceran (Aldareta et al., 2025).

Selain itu, perubahan pola konsumsi masyarakat yang semakin selektif diiringi dengan adanya perkembangan teknologi turut mempengaruhi usaha katering. Konsumen saat ini lebih suka untuk memilih berbagai menu secara online tanpa harus pergi untuk melakukan survei secara langsung (Putri et al., 2021). Dengan adanya kemudahan untuk memilih menu secara online, konsumen bisa membandingkan mana harga dan kualitas yang lebih sesuai dengan keinginan mereka. Maka dari itu, pelaku usaha dituntut untuk mampu menyesuaikan produk dan strategi pemasaran, termasuk pemanfaatan media digital, meskipun masih terdapat kendala dalam penerapannya.

Tidak hanya terkendala masalah pemasaran di media digital saja, UMKM juga sering terkendala dalam masalah perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual yang nantinya akan mempengaruhi jumlah laba yang didapat. UMKM lebih sering menghitung dengan metode tradisional yang tidak memperhitungkan biaya lain diluar biaya produksi langsung. Permasalahan ini juga dialami oleh UMKM Katering Rumahan Ibu Nur yang memproduksi nasi ayam bakar. Dalam praktiknya, perhitungan biaya produksi masih dilakukan secara sederhana dan belum mencakup seluruh komponen biaya seperti alokasi biaya peralatan. Akibatnya, perhitungan harga pokok produksi belum sepenuhnya akurat sehingga dapat memengaruhi penetapan harga jual dan keuntungan usaha. Oleh karena itu, diperlukan perhitungan biaya produksi yang lebih tepat agar usaha dapat menentukan harga secara akurat dan meningkatkan daya saing.

Dalam akuntansi biaya, pengelolaan tersebut diwujudkan melalui penentuan harga pokok produksi (HPP) yang dibentuk oleh tiga elemen utama, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Jasmadeti & Nadidah, 2024). Menurut (Siregar, 2024), biaya bahan baku merupakan pengeluaran untuk membeli bahan utama yang digunakan dalam menghasilkan produk jadi atau setengah jadi. Biaya tenaga kerja langsung mencakup seluruh kompensasi yang dikeluarkan untuk karyawan yang memproses langsung

bahan baku menjadi bahan jadi. Sementara, biaya overhead pabrik adalah keseluruhan biaya yang muncul dalam proses produksi, selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung. Ketiga komponen tersebut bersifat fundamental karena berkaitan langsung dengan seluruh pengorbanan sumber daya ekonomi untuk menghasilkan suatu produk secara utuh. Ketepatan dalam mengakumulasi elemen-elemen biaya ini menjadi faktor penentu yang sangat memengaruhi ketepatan nilai laba kotor maupun laba bersih yang dilaporkan dari aktivitas penjualan (Sayuti et al., 2022).

Mengingat karakteristik operasional pada usaha Ibu Nur berbasis pada permintaan pelanggan, maka penelitian ini menerapkan metode harga pokok pesanan (*job order costing method*) untuk mengumpulkan seluruh biaya produksi bagi setiap pesanan secara spesifik. Selain itu, proses penentuan biaya produksi ini diintegrasikan dengan pendekatan *full costing* yang memperhitungkan seluruh elemen biaya produksi tanpa membedakan perilaku biaya tetap maupun variabel. Menurut Assegaf (2019), biaya overhead pabrik variabel didefinisikan sebagai biaya variabel yang bersifat tidak langsung dan berubah secara proporsional mengikuti volume produksi. Sementara biaya overhead pabrik tetap menurut (Nasution et al., 2025), didefinisikan sebagai biaya overhead pabrik yang cenderung konstan atau tidak berubah meskipun terjadi perubahan dalam jumlah atau volume produksi. Melalui penerapan pendekatan tersebut, hasil kalkulasi harga pokok produksi pada usaha katering ini diharapkan menjadi lebih lengkap, transparan, dan akurat (Jasmadeti & Nadidah, 2024).

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk membantu menghitung biaya produksi secara lebih tepat dengan mengintegrasikan seluruh komponen biaya yang selama ini belum diperhitungkan. Hal ini memiliki urgensi tinggi karena ketidakakuratan HPP bukan sekadar masalah teknis, tetapi lebih ke arah *sustainability* (keberlanjutan) UMKM. Sehingga, studi ini dapat menjadi bahan evaluasi manajemen dalam menentukan harga jual yang tepat serta meningkatkan daya saing usaha (Fadli & Ramayanti, 2020).

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam studi ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian ini berfokus pada analisis dan penyusunan harga pokok pesanan pada “Nursyifa Katering”. Data yang diperoleh merupakan data primer yang bersumber dari Ibu Nur selaku pemilik usaha sekaligus pengelola usaha yang berlokasi di Pongangan, Wates, Kecamatan Magelang Utara, Kota Magelang. Prosesi Wawancara dilakukan secara terbuka dan bertahap pada waktu yang berbeda untuk mendapatkan gambaran operasional yang akurat.

Studi ini memiliki kerangka berpikir dan alur penyusunan yang diadopsi dari model penelitian yang dikembangkan oleh (Situngkir et al., 2024) yang menerapkan jenis penelitian komparatif. Menurut (Sugiyono, 2020), metode penelitian komparatif digunakan untuk membandingkan nilai variabel atau lebih sampel yang berbeda. Dalam konteks ini, komparasi dilakukan dengan membandingkan hasil perhitungan yang berbeda, antara metode perhitungan pemilik usaha dengan metode harga pokok pesanan dengan pendekatan *full costing*. Analisis perhitungan dengan metode *full costing* ini dilakukan dengan memperhitungkan seluruh biaya produksi, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik, baik yang bersifat tetap maupun variabel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

NurSyifa Katering adalah usaha dibidang kuliner dan masakan rumahan. Usaha ini dikelola oleh Ibu Siti Nur sebagai pelaku usaha. NurSyifa Katering baru berdiri ditahun 2021. Hal ini

dikarenakan adanya inisiasi dari Ibu Nur yang mencari alternatif lain untuk mendapatkan penghasilan. Ibu Nur merasa di tahun 2021 penjualan pakaian secara *offline* sudah tidak terlalu ramai di kalangan konsumen. Hal ini dikarenakan banyaknya toko baju secara *online* yang dijual melalui *e-commerce* seperti Shopee, Tokopedia, dan lain-lain. Dengan keahlian yang dimiliki, Ibu Nur mencoba untuk membuat masakan rumahan atau snack yang dijual dalam jumlah banyak dan diproduksi dalam satu waktu. Lokasi untuk melakukan produksi dalam usaha kateringnya adalah rumah Ibu Nur sendiri yang berlokasi di Pongangan, Wates, Kecamatan Magelang Utara, Kota Magelang.

Tujuan NurSyifa Katering dalam menjalankan usaha ini adalah untuk menghasilkan produk yang dipercaya oleh konsumen, dikenal dengan cita rasa yang enak, serta mengandung gizi yang tinggi. NurSyifa Katering juga mengutamakan pelayanan yang cepat dan selalu menjaga kualitas dan kebersihan dalam proses pembuatan hingga sampai di tangan konsumen.

Usaha katering ini menyediakan berbagai jenis makanan untuk berbagai acara seperti nasi box, nasi tumpeng, dan snack. Seperti yang dilakukan oleh pihak SDIT Pelita Jaya yang memesan nasi box sebanyak 200 box untuk acara malam keakraban. Dengan rincian pesanan berupa nasi, ayam bakar, lalapan, dan sambal.

Dalam menetapkan harga pokok produksi, NurSyifa Katering tidak menerapkan metode khusus, tetapi perhitungannya seperti metode tradisional yang tidak memperhitungkan keseluruhan biaya yang tidak terlihat. Mereka hanya melakukan perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan beberapa biaya overhead pabrik. Kemudian, total biaya tersebut dijumlah dan dibagi dengan total unit pesanan. Akan tetapi, kekurangan dari metode ini adalah tidak diperhitungkannya alokasi biaya peralatan. Berikut ini adalah detail dari pengeluaran yang dilakukan oleh NurSyifa Katering.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Langsung

Keterangan	Jumlah	Total
Ayam	25 kg	Rp950.000
Bawang Merah	625 gr	Rp30.000
Bawang Putih	625 gr	Rp30.000
Ketumbar	100 gr	Rp5.000
Kemiri	250 gr	Rp12.000
Gula Pasir	525 gr	Rp11.500
Gula Jawa	1025 gr	Rp22.500
Kecap	1 Liter	Rp25.000
Bumbu Aromatik	250 gr	Rp10.000
Margarin	250 gr	Rp10.000
Cabe Rawit Merah	500 gr	Rp40.000
Cabe Merah	500 gr	Rp20.000
Tomat	500 gr	Rp4.000
Terasi	8 gr	Rp2.000
Minyak	250 ml	Rp6.000
Beras	12 kg	Rp180.000
Timun	3 kg	Rp24.000
Kemangi	150 gr	Rp5.000
TOTAL		Rp1.387.000

Sumber: Data diolah, 2026

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Penolong

Keterangan	Jumlah	Total
Kardus	200 pcs	Rp200.000
Kertas Nasi	200 pcs	Rp24.000
Mika Sekat	200 pcs	Rp40.000
Sendok	200 pcs	Rp30.000
Tisu	200 pcs	Rp10.000
TOTAL		Rp304.000

Sumber: Data diolah, 2026

Berdasarkan data yang tercantum dalam tabel 1 dan 2, Pengeluaran untuk biaya bahan baku langsung sebesar Rp1.387.000 dan biaya bahan penolong sebesar Rp304.000. Untuk memproduksi 200 kotak nasi box ayam bakar untuk SDIT Pelita Jaya. Sehingga, total pengeluaran NurSyifa Katering untuk membeli bahan baku sebesar Rp1.691.000.

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja

Keterangan	Jumlah	Upah/Orang	Total
Pekerja	1	Rp100.000	Rp100.000
TOTAL			Rp100.000

Sumber: Data diolah, 2026

Dalam memproduksi pesanan 200 nasi box SDIT Pelita Jaya, NurSyifa Katering mempekerjakan 1 pegawai harian yang merupakan tetangga Ibu Nur. Besarnya upah untuk pegawai harian tersebut sebesar Rp100.000 dalam 1 hari. Untuk memproduksi 200 nasi box, NurSyifa Katering membutuhkan waktu 1 hari saja, sehingga biaya tenaga kerja yang dikeluarkan sebesar Rp100.000.

Tabel 4. Biaya Overhead Pabrik

Keterangan	Total
Gas 2 Tabung (3 Kg)	Rp40.000
Listrik dan Air	Rp25.000
Transportasi	Rp30.000
TOTAL	Rp95.000

Sumber: Data diolah, 2026

NurSyifa Katering juga membebankan gas, listrik, air, dan biaya transportasi sebagai biaya overhead pabrik. Dalam memproduksi 200 nasi box ayam bakar, NurSyifa Katering memerlukan biaya overhead pabrik sebesar Rp95.000.

Tabel 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Keterangan	Total
Biaya Bahan Baku	Rp1.691.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp100.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp95.000
Harga Pokok Produksi	Rp1.886.000
Jumlah Pesanan	200 unit
Harga Perunit	Rp9.430

Sumber: Data diolah, 2026

Berdasarkan tabel tersebut, perhitungan harga pokok produksi untuk 200 nasi box SDIT Pelita Jaya menurut perhitungan NurSyifa Katering adalah sebesar Rp1.886.000 dengan perhitungan biaya bahan baku sebesar Rp1.691.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp100.000, dan biaya overhead pabrik sebesar Rp95.000,

Dari total biaya yang terkumpul, dapat dihitung harga per unitnya dari hasil pembagian harga pokok produksi dengan jumlah unit pesanan. Hasilnya menunjukkan harga per unit untuk 200 pesanan nasi box SD adalah Rp9.430 per unit.

Penghitungan yang dilakukan secara teori metode pesanan memiliki perhitungan yang lebih spesifik dan akurat daripada penghitungan dengan cara tradisional atau manual yang dilakukan oleh NurSyifa Katering. Karena metode pesanan (*Job Order Costing*) menerapkan prinsip akuntansi biaya yang sistematis dengan mengumpulkan biaya secara langsung untuk setiap pesanan individual melalui tiga komponen utama, yaitu Biaya Bahan Baku (BBB), Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL), dan Biaya Overhead Pabrik (BOP) (Mulyadi, 2018).

Tabel 6. Biaya Bahan Baku Langsung

Keterangan	Jumlah	Total
Ayam	25 kg	Rp950.000
Bawang Merah	625 gr	Rp30.000
Bawang Putih	625 gr	Rp30.000
Ketumbar	100 gr	Rp5.000
Kemiri	250 gr	Rp12.000
Gula Pasir	525 gr	Rp11.500
Gula Jawa	1025 gr	Rp22.500
Kecap	1 Liter	Rp25.000
Bumbu Aromatik	250 gr	Rp10.000
Margarin	250 gr	Rp10.000
Cabe Rawit Merah	500 gr	Rp40.000
Cabe Merah	500 gr	Rp20.000
Tomat	500 gr	Rp4.000
Terasi	8 gr	Rp2.000
Minyak	250 ml	Rp6.000
Beras	12 kg	Rp180.000
Timun	3 kg	Rp24.000
Kemangi	150 gr	Rp5.000
TOTAL		Rp1.387.000

Sumber: Data diolah, 2026

Tabel 7. Biaya Bahan Baku Penolong

Keterangan	Jumlah	Total
Kardus	200 pcs	Rp200.000
Kertas Nasi	200 pcs	Rp24.000
Mika Sekat	200 pcs	Rp40.000
Sendok	200 pcs	Rp30.000
Tisu	200 pcs	Rp10.000
TOTAL		Rp304.000

Sumber: Data diolah, 2026

Berdasarkan data dalam tabel 5 dan 6, total untuk biaya bahan baku adalah Rp1.387.000 dan untuk bahan baku penolong terdapat total biaya sebesar Rp304.000. Kedua biaya tersebut

adalah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi 200 box ayam bakar. Dapat diperhitungkan total dari kedua biaya bahan baku ini adalah Rp1.691.000.

Tabel 8. Biaya Tenaga Kerja

Keterangan	Jumlah	Upah/Orang	Total
Pekerja	1	Rp100.000	Rp100.000
TOTAL			Rp100.000

Sumber: Data diolah, 2026

NurSyifa Katering mempekerjakan 1 orang untuk membuat 200 pesanan nasi box ayam bakar. 1 orang tersebut membantu dalam proses memasak hingga penyelesaian pesanan seperti mencuci piring, menyapu, dan mengepel. Upah yang dikeluarkan untuk pekerja tersebut sebesar Rp100.000.

Tabel 9. Tabel Biaya Overhead Pabrik Variabel

Keterangan	Total
Gas 2 Tabung (3 Kg)	Rp40.000
Listrik dan Air	Rp25.000
Transportasi	Rp30.000
TOTAL	Rp95.000

Sumber: Data diolah, 2026

Biaya overhead pabrik variabel yang tercatat dalam usaha Katering milik Ibu Nur terdiri dari gas 3 kg, listrik dan air, dan transportasi. Berdasarkan penghitungannya yang ada, total dari BOP variabel adalah Rp95.000. Artinya dalam pesanan ayam bakar sejumlah 200 pcs untuk SDIT Pelita Jaya, BOP variabel yang diperlukan adalah sebesar Rp95.000.

Tabel 10. Tabel Data Historis Pesanan NurSyifa Katering (2022–2024)

Tahun	Jumlah Pesanan
2022	35
2023	39
2024	46
TOTAL	120
Rata-rata per tahun	40

Sumber: Data diolah, 2026

Tabel 11. Tabel Biaya Overhead Pabrik Tetap

Keterangan	Jumlah	Harga	Total
Pisau	4	Rp12.000	Rp48.000
Kompor	2	Rp350.000	Rp700.000
Dandang Kukus Nasi	1	Rp150.000	Rp150.000
Nampan Plastik	2	Rp20.000	Rp40.000
Baskom Plastik	2	Rp10.000	Rp20.000
Blender	1	Rp200.000	Rp200.000
Wajan 48 cm	2	Rp159.000	Rp318.000
Teflon Grill	3	Rp90.000	Rp270.000
Spatula	2	Rp15.000	Rp30.000
TOTAL			Rp1.776.000

Rata-rata produksi dalam 1 tahun	40
Alokasi Biaya Peralatan	Rp44.400
Sumber: Data diolah, 2026	

Biaya peralatan untuk memproduksi 200 box ayam bakar pada NurSyifa Katering dialokasikan sebagai biaya overhead tetap. Hal ini dikarenakan jumlahnya tidak berubah sebarangpun banyaknya pesanan yang ada pada periode tertentu. Selain itu, karena Katering ini tidak hanya menggunakan peralatan untuk satu kali produksi, maka penghitungannya dilakukan dengan cara membagi jumlah pesanan ayam bakar dalam setahun. Berdasarkan data historis pada tabel 10, NurSyifa Katering mencatat rata-rata 40 pesanan sejenis per tahun selama periode 2022-2024. Penggunaan rata-rata ini diterapkan untuk menghindari bias data tahunan sekaligus memastikan perhitungan biaya produksi lebih stabil dan objektif. Oleh karena itu, BOP tetap dihitung dengan cara membagi total biaya peralatan dengan 40 kali pemakaian. Maka perhitungannya adalah Rp1.776.000 dibagi 40, yang menghasilkan Rp44.400 sebagai alokasi biaya peralatan. Jadi untuk satu kali produksi, alokasi biaya peralatan yang digunakan adalah Rp44.400. Sehingga, total biaya overhead dari biaya tetap sebesar Rp44.400 dan biaya variabel sebesar Rp95.000 menghasilkan biaya overhead pabrik sebesar Rp139.400.

Tabel 12. Tabel perhitungan harga pokok produksi untuk pesanan nasi box Ayam Bakar Nursyifa Katering

Keterangan	Total
Biaya Bahan Baku	Rp1.691.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp100.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp139.400
Harga Pokok Produksi	Rp1.930.400
Jumlah Pesanan	200
Harga per Unit	Rp9.652

Sumber: Data diolah, 2026

Tabel diatas menunjukkan perhitungan harga pokok produksi pada pesanan nasi box ayam bakar sebanyak 200 pcs. Perhitungan ini dilakukan oleh Nursyifa Katering dimana total harga pokok produksi (HPP) dari produk ini adalah Rp1.930.400. Dengan rincian biaya bahan baku sebesar Rp1.691.000,- biaya tenaga langsung sebesar Rp100.000,- dan biaya overhead pabrik sebesar Rp139.400.

Dari total biaya yang ada, dapat diperhitungkan biaya atau harga per unit dengan membagi harga pokok produksi dengan jumlah pesanan yang dibuat oleh Nursyifa Katering. Hasil dari penghitungan ini menunjukkan bahwa harga per unit dari produk nasi box ayam bakar adalah sebesar Rp9.652.

Tabel 13. Tabel perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi berdasarkan perhitungan Nursyifa Katering dengan metode *Full Costing*

Keterangan	Menurut Perusahaan	Menurut Metode <i>Full Costing</i>	Selisih
Biaya Bahan Baku	Rp1.691.000	Rp1.691.000	-

Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp100.000	Rp100.000	-
Biaya Overhead Pabrik	Rp95.000	Rp139.400	Rp44.400
Harga Pokok Produksi	Rp1.886.00	Rp1.930.400	Rp44.400
Jumlah Pesanan	200 unit	200 unit	-
Harga Perunit	Rp9.430	Rp9.652	Rp222

Sumber: Data diolah, 2026

Tabel perbandingan tersebut menunjukkan adanya selisih harga pokok produksi sebesar Rp222 per box. Dimana nilai harga pokok produksi pada metode *full costing* cenderung lebih tinggi karena memperhitungkan seluruh biaya produksi, termasuk alokasi biaya peralatan. Sementara itu, NurSyifa Katering belum memasukkan komponen alokasi biaya peralatan tersebut ke dalam perhitungannya.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah penulis lakukan pada usaha Nursyifa Katering, diketahui bahwa terdapat selisih sebesar Rp222 pada penghitungan harga pokok produksi (HPP). Perbedaan ini disebabkan oleh penggunaan metode tradisonal oleh NurSyifa Katering dalam menghitung biaya produksi, sedangkan peneliti menggunakan metode *full costing*. Akibatnya, terjadi alokasi biaya yang lebih rendah dari yang seharusnya (*undercosting*) oleh Nursyifa Katering. Hal ini dikarenakan NurSyifa Katering tidak menghitung alokasi biaya peralatan dalam biaya *overhead* pabriknya. Laba yang didapatkan oleh NurSyifa Katering akan terlihat lebih tinggi daripada laba perhitungan penulis (Badriah & Nurwanda, 2019).

Hasil penelitian tersebut menunjukkan perlunya melakukan pencatatan secara lebih teliti pada aset berupa peralatan yang dimiliki. Selain itu, NurSyifa Katering diharapkan untuk selalu mencatat pembelian peralatan baru, sehingga lebih mudah untuk memperhitungkan alokasi biaya peralatannya. Hal ini penting dilakukan untuk mengetahui biaya yang sesungguhnya terpakai sehingga NurSyifa Katering dapat lebih akurat dalam menentukan presentase laba dan harga jual

REFERENSI

- Aldareta, P. N., Ridwan, T. R., Ramadhan, M. A., Khadijah, N., & Sumual, A. K. (2025). Analisis Pengaruh Permintaan Dan Penawaran Terhadap Perekonomian. *SIGARUDA Journal*, 1(2), 284–291. <https://ejournal.sociovisionary.com/index.php/garudajournal>
- Assegaf, A. R. (2019). Pengaruh Biaya Tetap Dan Biaya Variabel Terhadap Profitabilitas Pt. Pecel Lele Lela Internasional, Cabang 17, Tanjung Barat, Jakarta Selatan. *Jurnal Ekonomi Dan Industri*, 20(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.35137/jei.v20i1.627>
- Azam, A. M., Mauluddiyah, L. Z., Rukin, & Aisafitri, A. (2025). *Kualitas Pelayanan dalam Menjamin Kepuasan Pelanggan*. Widina Media Utama. www.freepik.com
- Badriah, E., & Nurwanda, A. (2019). Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pembangunan Rumah. *Jurnal MODERAT*, 5(4), 2442–3777. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25157/moderat.v5i4.3011>

- Fadli, I. N., & Ramayanti, R. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi (JAK)*, 7(2), 148–161. <https://doi.org/10.30656/jak.v7i2.2211>
- Jasmadeti, & Nadidah. (2024). Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Penentuan Harga Jual Produk Umkm Nisda Cemilan Pangan Lokal. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 5(1), 43–56. <https://doi.org/10.37641/jadkes.v5i1.2443>
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). UPP STIM YKPN. <https://perpustakaan.binadarma.ac.id/opac/detail-opac?id=5360>
- Nasution, N. L., Tarigan, I. M., & Zhaharah, N. A. (2025). Analisis dan Perancangan Anggaran Biaya Overhead Pabrik Untuk Meningkatkan Efisiensi Operasional. *Jurnal Akademik Ekonomi Dan Manajemen*, 2(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.61722/jaem.v2i1.4204>
- Pane, A. S. A. S., Purba, A. T., Putri, H. R., & Harahap, L. M. (2025). Peran Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) terhadap Perekonomian Indonesia. *Jurnal Penelitian Ilmiah Multidisipliner*, 02(01), 122–129. <https://doi.org/https://ojs.ruangpublikasi.com/index.php/jpim/article/view/259>
- Putri, L. A., Syarweni, N., & Firdaus, R. A. (2021). Perubahan Pola Konsumsi Masyarakat Indonesia Pada Masa Pandemi Covid-19. *Media Ekonomi*, 21(2), 51–58. <https://doi.org/https://doi.org/10.30595/medek.v21i2.10980>
- Rahmayanti, N. P., Putra Rakhmadani, N., Yousida, I., & Rusmini, L. (2026). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Laba Perusahaan. *Sosial Dan Humaniora*, 5(2), 2936–2943. <https://doi.org/https://doi.org/10.56799/peshum.v5i2.15278>
- Sayuti, A., Aryani, A. I., & Septian, D. (2022). Perhitungan Harga Pokok Pesanan dengan Pendekatan Metode Full Costing. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 1(2), 75–81. <https://doi.org/https://doi.org/10.57141/kompeten.v1i2.9>
- Siregar, A. W. (2024). Pengaruh Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja, Biaya Overhead Pabrik Terhadap Penjualan Keripik Pada Usaha Kecil Dan Menengah (Studi Kasus Fikri Snack Di Desa Pematang Seleng Kab. Labuhan Batu). <http://etd.uinsyahada.ac.id/id/eprint/10693>
- Situngkir, T. L., Jundullah, M. M., Ramadhan, M. R., Khoerunnisa, N., Novelina, R. R., & Sasmita, P. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Pesanan pada Rains Catering. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(1). <https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/12443/9574>
- Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Alfabeta.