

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan ekonomi Indonesia telah secara langsung meningkatkan persaingan bisnis diberbagai sector, salah satunya sector kuliner, yang melibatkan perusahaan skala kecil, menengah dan besar. Usaha Mikro,Kecil dan Menengah (UMKM) yakni perusahaan produktif yang mencakup individu atau pemilik tunggal yang memenuhi standar bisnis mikro yang diatur oleh hukum, sesuai dengan legal nomor 20 Tahun 2008. Untuk mendukung pertumbuhan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), pemerintah telah menetapkan berbagai kebijakan yang pertama dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Pada undang-undang tersebut ditegaskan bahwa pengembangan UMKM dapat dilakukan melalui berbagai cara seperti memberdayakan pelaku usaha, meningkatkan skala usaha, menyediakan dana pinjaman, serta membangun kemitraan.¹ Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu bagian penting dari perekonomian suatu Negara ataupun suatu daerah, tidak terkecuali di Indonesia.²

UMKM menjadi bagian penting dalam pergerakan ekonomi negara, karena perannya dalam menciptakan pekerjaan, mendorong pembangunan

¹ Mai Simahatie Azhari Azhari, Kamaruddin Kamaruddin, “Strategi Penciptaan Lapangan Kerja Pada Sektor Umkm Di Indonesia,” *Jurnal Ekonomika Universitas Almuslim Bireuen – Aceh* vol XVI (2024): 20.

² Muhamad Wildan Fawa'id, Optimasi Strategi Marketing Mix untuk Meningkatkan Omzet UMKM CV. Putra Tanjung Nganjuk, *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Desa*,vol 3,2022.8

ekonomi, serta membantu mewujudkan keadilan dalam perekonomian. Salah satu kendala yang sering dihadapi para pengusaha usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yakni kesalahan dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP).³

Provinsi Jawa Timur dikenal sebagai salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki jumlah UMKM sangat besar dan terus menunjukkan perkembangan. Di Jawa Timur, UMKM tersebar di berbagai wilayah, salah satunya yakni Kabupaten Kediri.

Tabel 1. 1

Daftar Jumlah UMKM Beberapa Bidang

No	Jenis	Jumlah
1	Kuliner	6.195
2	Kerajinan	1.759
3	Fashion	834
4	Agri Bisnis	224
5	Jasa	126
6	Perdagangan Besar	90
	Total	9.228

Sumber: Dinas Koperasi Kabupaten Kediri

Salah satu di Jawa Timur yang menjadi tempat berkembang sector UMKM berkembang pesat yakni Kediri salah satunya di Kabupaten Kediri⁴. Pada awalnya, Kediri menjadi salah satu pusat industri tembakau di Jawa Timur, kini sector UMKM yang lain berada di Kediri juga menunjukkan perkembangan yang cukup pesat.⁵ Terdapat banyak kategori usaha UMKM di

³ Erwin Febriansyah et al., "Pelatihan Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Strategi Penetapan Harga," *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Ijtima'* 2, no. 1 (2025): 25,

⁴ <https://manadopost.jawapos.com/mpedia/286119783/industri-mikro-dan-kecil-jadi-nadi-ekonomi-daerah-umkm-di-jawa-timur-catat-pendapatan-rp106-triliun-sepanjang-2023>

⁵ Krido Eko Cahyono, Okto Aditya Suryawirawan, "Pelatihan Pengelolaan Persediaan, Pemasaran Dan Pembukuan Sederhana Untuk UMKM Desa Pakis Kecamatan Kunjang Kabupaten Kediri,"

Kabupaten Kediri diantaranya adalah kuliner, fashion, agribisnis, kerajinan dan lain sebagainya.⁶ Menurut data Badan Pusat Statistik Kabupaten Kediri adalah bergerak dibidang industri pengolahan makaan dan minuman yakni sejumlah 6.195 jiwa.⁷ Sektor UMKM yang tumbuh pesat adalah bidang industri makanan dan minuman (kuliner). Buktinya yakni banyaknya pelaku usaha di bidang ini yang dapat ditemukan di seluruh kabupaten Kediri.

UMKM ini berada di Desa Kayunan, Kabupaten Kediri. Desa ini dikenal dengan desa pusat krupuk, namun banyak pelaku UMKM di desa ini yang belum paham mengenai cara perhitungan harga pokok produksi yang tepat. Maka dari itu penelitian ini tidak hanya membantu mengembangkan cara menghitung biaya secara akurat, tetapi juga mendukung penguatan perekonomian masyarakat setempat serta kelangsungan usaha di desa. Karena itu, di antara beberapa UMKM di Desa Kayunan, Rengginang Yumnaqu menjadi objek penelitian yang tepat. Meskipun memiliki kemampuan produksi yang besar, UMKM ini masih menggunakan cara yang sederhana dalam penentuan harga pokok produksinya.

Jurnal Abadimas Adi Buana 4, no. 2 (2021): 123.

⁶ Sri Anugrah Natalina, Arif Zunaidi, Risa Rahmah, "Quick Response Code Indonesia Standard (Qris) Sebagai Strategi Survive Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umk) Di Masa Pandemi Di Kota Kediri," *Istithmar : Jurnal Studi Ekonomi Syariah* 5, no. 2 (2021): 46.

⁷ Badan Pusat Statistik Kabupaten Kediri, Banyaknya Pengusaha Industri Pengolahan Menurut Kelompok Tenaga Kerja Dan Jenis Industri Di Kabupaten Kediri (Jiwa) 2020-2022, 2023, <https://kedirikab.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTk0IzI=/banyaknya-pengusaha-industri-pengolahan-menurut-kelompok-tenaga-kerja-dan-jenis-industri-di-kabupaten-kediri.html>, diakses pada 06 Oktober 2025 pukul 22.50 WIB

Tabel 1. 2**Data UMKM Rengginang di Desa Kayunan Kecamatan Plosoklaten**

No	Nama UMKM	Alamat	Jenis Produk	Jumlah Produksi Tiap Hari
1.	Donesa Rengginang	Rt 03, Rw 05. Ds. Kayunan Kec. Plosoklaten	Krupuk Rengginang	150 Kg
2.	Yumnaqu Rengginang	Rt 02, Rw 05. Ds. Kayunan Kec. Plosoklaten	Krupuk Rengginang	300 Kg
3.	Halimijaya Rengginang	Rt 01, Rw 06. Ds. Kayunan Kec. Plosoklaten	Krupuk Rengginang	200 Kg
4.	Rahayu Rengginang	Rt 02, Rw 05. Ds. Kayunan Kec. Plosoklaten	Kerupuk Rengginang	230 Kg

Sumber: Wawancara peneliti dengan pemilik Yumnaqu, 2025⁸

Menurut informasi tabel di atas, dapat dilihat bahwa UMKM Yumnaqu memproduksi rengginang lebih banyak di setiap harinya dibandingkan dengan Donesa rengginang, Halimijaya rengginang dan Rahayau rengginang, yakni UMKM Donesa memproduksi 150kg, UMKM Halimijaya yang memproduksi 200kg dan UMKM Rahayu rengginang memproduksi rengginang sebanyak 230Kg per harinya. Berdasarkan tabel tersebut sudah jelas bahwa UMKM Yumnaqu yang paling unggul dalam segi penghitungan biaya produksinya. Berikut data penjualan dari UMKM Yumnaqu pada tahun 2025.

⁸wawancara peneliti dengan pemilik Yumnaqu, 2025

Tabel 1. 3**Data penjualan Rengginang Yumnaqu Tahun 2025**

No.	Bulan	Bawang (Kg)	Gurih (Kg)	Manis (Kg)
1	Januari	3.150	2.760	1.230
2	Februari	3.450	1.400	1.120
3	Maret	3.865	2.590	2.210
4	April	3.500	2.700	2.300
5	Mei	3.220	2.350	1.200
6	Juni	3.445	2.200	1.180
7	Juli	3.000	1.150	1.150
8	Agustus	3.268	2.170	1.735
9	September	2.997	2.230	2.070
10	Oktober	2.987	1.345	1.236
11	November	3.200	1.255	1.300
12	Desember	3.475	2.400	2.567

Sumber: Berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM Yumnaqu 2026⁹

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan peneliti, diperoleh informasi bahwa UMKM Yumnaqu memproduksi dan memasarkan beberapa varian produk rengginang. Seluruh aktivitas penjualan telah dicatat secara sistematis berdasarkan masing-masing jenis produk pada setiap bulan. Dari data tersebut terlihat bahwa varian rengginang rasa bawang secara konsisten mencatat jumlah penjualan yang paling tinggi dibandingkan varian lainnya.

Tabel 1. 4**Varian Rengginang Yumnaqu**

No.	Varian	Harga Jual (Rp)
1.	Bawang	Rp 26.000
2.	Gurih	Rp 26.000
3.	Manis	Rp 26.000

Sumber: Berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM Yumnaqu

⁹ Berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM Yumnaqu, 2026

Berdasarkan tabel 1.4 varian rengginang dari Yumnaqu yakni varian bawang, gurih, dan manis yang harga jualnya sama yakni Rp 26.000 per Kg nya. Namun dari ke tiga varian tersebut menurut pemilik yumnaqu yang paling banyak peminatnya yakni varian rengginang bawang. Keunggulan dari rengginang varian bawang ditunjukkan oleh tingginya permintaan pasar serta adanya nilai tambah rasa yang membedakannya dari varian lain. Penggunaan bawang sebagai bahan utama memberikan cita rasa gurih bawang yang lebih diminati konsumen, sehingga berdampak positif terhadap peningkatan volume penjualan dan percepatan perputaran modal usaha. Selain itu, sebagai produk olahan pangan lokal, rengginang memiliki daya simpan yang relatif panjang, sehingga risiko kerugian akibat kerusakan produk dapat diminimalkan dan pelaku usaha memiliki fleksibilitas yang lebih baik dalam pengelolaan persediaan.¹⁰Oleh karena itu, rengginang varian bawang dinilai layak untuk diteliti secara ekonomi, khususnya dalam analisis harga pokok produksi dan upaya optimalisasi laba pada UMKM pangan tradisional.

Selain itu, apabila dibandingkan dengan tahun 2024, penjualan pada tahun 2025 menunjukkan peningkatan yang mencerminkan adanya perkembangan permintaan terhadap produk yang dipasarkan oleh UMKM Yumnaqu. Rincian data penjualan tersebut disajikan pada tabel berikut.

¹⁰ Hidayatur Rohman and Muhammad Nurlaili, "IPM : Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat IPM : Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat" 1, no. 2 (2024): 50.

Tabel 1. 5**Penjualan Rengginang Bawang tahun 2024 dan 2025**

No.	Bulan	Tahun 2024 (Kg)	Tahun 2025 (Kg)
1	Januari	2.500	3.150
2	Februari	2.300	3.450
3	Maret	2.700	3.865
4	April	3.000	3.500
5	Mei	2.900	3.220
6	Juni	2.337	3.445
7	Juli	2.900	3.000
8	Agustus	2.730	3.268
9	September	2.240	2.997
10	Oktober	1.375	2.987
11	November	2.259	3.200
12	Desember	3.200	3.475

Sumber Berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM Yumnaqu 2026¹¹

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, diperoleh informasi bahwa penjualan produk rengginang varian bawang di UMKM Yumnaqu pada tahun 2025 menunjukkan tren yang lebih baik dibandingkan dengan tahun 2024. Peningkatan tersebut terjadi meskipun pelaku usaha tetap mempertahankan komposisi resep serta harga jual produknya tanpa melakukan perubahan. Adapun data penjualan yang menjadi dasar pengamatan dapat dilihat pada tabel berikut.

¹¹ Sumber: Berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM Yumnaqu 2026

Tabel 1. 4**Jumlah Penjualan Rengginang Bawang Yumnaqu Pada Tahun 2025**

No.	Bulan	Penjualan (Kg)	Total Penjualan (Rp)	Harga Pokok Penjualan (Rp)
1	Januari	3.150	Rp 81.900.000	Rp 52.182.900
2	Februari	3.450	Rp 89.700.000	Rp 57.152.700
3	Maret	3.865	Rp 100.490.000	Rp 64.027.590
4	April	3.500	Rp 91.000.000	Rp 57.981.000
5	Mei	3.220	Rp 83.720.000	Rp 53.342.520
6	Juni	3.445	Rp 89.570.000	Rp 57.069.870
7	Juli	3.000	Rp 78.000.000	Rp 49.698.000
8	Agustus	3.268	Rp 84.968.000	Rp 54.137.688
9	September	2.997	Rp 77.992.000	Rp 49.648.302
10	Oktober	2.987	Rp 77.662.000	Rp 49.482.642
11	November	3.200	Rp 83.200.000	Rp 53.011.200
12	Desember	3.475	Rp 95.550.000	Rp 57.566.850

Sumber: Berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM Yumnaqu 2026¹²

Berdasarkan penjualan yang terjadi di UMKM Yumnaqu maka pengeluaran yang tercatat adalah sebagai berikut :

Tabel 1. 5**Laba Rengginang Bawang UMKM Yumnaqu Tahun 2025**

No.	Bulan	Total Penjualan (Rp)	Total HPP (Rp)	Laba (Rp)
1	Januari	Rp 81.900.000	Rp 52.182.900	Rp 29.517.100
2	Februari	Rp 89.700.000	Rp 57.152.700	Rp 32.547.300
3	Maret	Rp 100.490.000	Rp 64.027.590	Rp 36.462.410
4	April	Rp 91.000.000	Rp 57.981.000	Rp 33.019.000
5	Mei	Rp 83.720.000	Rp 53.342.520	Rp 30.377.480
6	Juni	Rp 89.570.000	Rp 57.069.870	Rp 32.500.130
7	Juli	Rp 78.000.000	Rp 49.698.000	Rp 18.868.000
8	Agustus	Rp 84.968.000	Rp 54.137.688	Rp 28.302.000
9	September	Rp 77.992.000	Rp 49.648.302	Rp 28.343.698

¹² Berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM Yumnaqu 2026

10	Oktober	Rp 77.662.000	Rp 49.482.642	Rp 28.179.358
11	November	Rp 83.200.000	Rp 53.011.200	Rp 30.188.800
12	Desember	Rp 95.550.000	Rp 57.566.850	Rp 37.983.150

Sumber: Berdasarkan wawancara dengan pemilik UMKM Yumnaqu 2026

Berdasarkan data yang diperoleh dari pemilik UMKM Yumnaqu, pemilik telah mengaku menghitung biaya produksi mengaku sudah menerapkan metode *full costing* dengan benar. namun menurut teori yang ada, penerapan tersebut belum sepenuhnya sesuai dengan konsep yang sesungguhnya. Terdapat beberapa komponen biaya, seperti biaya *overhead* tidak langsung dan penyusutan peralatan produksi, belum dimasukkan secara tepat, akhirnya hasil perhitungan biaya total masih belum mencerminkan biaya produksi yang sesungguhnya.

Jika perhitungannya tidak akurat, harga jual yang ditetapkan bisa jadi kurang tepat, yang pada akhirnya bisa berdampak buruk pada keuntungan dan bahkan kelangsungan bisnis mereka. Secara umum, tujuan perusahaan dalam melakukan kegiatan operasionalnya adalah mencari keuntungan secara maksimal. Hal ini dilakukan sebagai cara perusahaan untuk tetap berdiri dan memberikan manfaat bagi masyarakat. Karena perekonomian tumbuh di berbagai bidang, persaingan antar usaha semakin ketat. Untuk menghadapi persaingan yang ketat dan munculnya usaha baru, perusahaan harus menggunakan strategi operasional yang tepat agar dapat mempertahankan rencana keuntungan.¹³

¹³ Meily Y. B. Kalalo Jillsticia Rembet, Victorina Z. Tirayoh, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing Dalam Penetapan Harga Jual Sambal Roa Chef Kenneth (Studi Pada UD Cinta Kasih Manado)," *Jurnal Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat* vol.2 No.2 (2024): 140.

Perhitungan biaya produksi sangat penting dalam suatu bisnis, dengan perhitungan harga pokok produksi yang tepat maka perusahaan akan dapat menentukan harga jual dan laba yang diinginkan perusahaan. Harga jual sering digunakan sebagai acuan oleh konsumen, oleh karena itu ketika menentukan harga jual suatu produk, diperlukan pertimbangan yang menyeluruh mulai dari biaya produksi, biaya operasional, hingga target keuntungan yang diharapkan.¹⁴ Namun seringkali perusahaan hanya mempertimbangkan biaya yang dikeluarkan dalam menetapkan harga jual produknya.

Biaya produksi yakni keseluruhan pengeluaran yang harus dikeluarkan oleh sebuah perusahaan selama proses pembuatan barang atau produk, dengan tujuan akhir agar barang tersebut bisa langsung dijual ke pasar.¹⁵ Biaya produksi adalah biaya yang berkaitan langsung atau tidak langsung dengan proses mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Informasi mengenai biaya produksi sangat penting untuk perusahaan, karena dapat membantu dalam nentuin harga jual produk yang pas, agar dapat mencapai target keuntungan yang sudah direncanain. Dalam menghitung biaya produksi, diperlukan beberapa data seperti biaya bahan baku, biaya upah tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik.¹⁶

¹⁴ Narcisius Ardi Daur, Henrikus Herdi,Emilianus Eo Kutu Goo, “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Dalam Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Dan Tempe Sido Moro),” *Accounting UNIPA - Jurnal Akuntansi* 3, no. 2 (2024): 35.

¹⁵ Muhamad Al Faruq Abdullah,Indra Sani., Wenny Desty Febrian, *Manajemen Pemasaran*, hal 22, 2021.

¹⁶ Taufik Rahmat Maksud, Hendrik Manossoh, and Djeini Maradesa, “Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Roti Pada Toko Kartini,” *Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat* 2, no. 2 (2024): 84.

Biaya produksi yang dioperasikan oleh suatu usaha atau perusahaan untuk memproduksi suatu produk biasa disebut dengan harga pokok produksi. Harga pokok suatu produksi harus diperhitungkan dengan cermat. Sebelum harga pokok produksi ditentukan, perlu diuraikan biaya-biaya agar usaha atau perusahaan mudah dalam melakukan perhitungannya. Jika harga pokok produksi yang ditetapkan tidak sesuai dengan jumlah biaya yang dikeluarkan atau terlalu rendah maka akan mengalami kerugian pada perusahaan tersebut. Kekeliruan perhitungan harga pokok produksi akan mempengaruhi pada harga jual barang yang menjadi sumber pendapatan usaha.¹⁷ Untuk menghitung unsur biaya, terdapat dua pendekatan umum yang dapat digunakan yaitu *full costing* dan *variable costing*.

Full costing yakni salah satu cara menghitung harga pokok produksi yang mencakup semua jenis biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Artinya lain dari *Full costing* yaitu metode perhitungan harga pokok produksi yang mana semua biaya produksi termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, biaya tetap sekaligus biaya *variable* dibebankan dalam perhitungan harga pokok produksi.¹⁸

Variable costing yakni metode menghitung harga pokok produksi dengan hanya memperhitungkan biaya produksi yang berubah-ubah, seperti

¹⁷ Indra Cahya Kusuma Indah Nurul Gina, Nur Afif, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada Perusahaan Berkah Foldinggate," *Jurnal Cakrawala Ilmiah* vol.3 No.1 (2024): 3–4. 2021

¹⁸ Sri Indriani Sugawa, Ventje Ilat, and Meily Kalalo, "Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dan Metode *Activity Based Costing* Dalam Menetapkan Harga Jual Ruko Pada Pt. Megasurya Nusalestari," *Going Concern : Jurnal Riset Akuntansi* 14, no. 1 (2018): 166.

biaya bahan baku, upah tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel. Metode ini hanya menginput biaya-biaya variabel saja ke dalam harga pokok produk.¹⁹

Metode *full costing* dipilih pada penelitian ini karena dianggap lebih lengkap dalam menghitung harga pokok produksi dibandingkan metode lain, seperti *variable costing*. Metode ini mempertimbangkan semua jenis biaya produksi, baik yang tetap maupun yang berubah, seperti biaya bahan baku, upah tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik (baik tetap maupun *variabel*). Dengan demikian, metode ini memberikan gambaran yang lebih realistis dan tepat mengenai besarnya biaya produksi yang sebenarnya.²⁰

Berbanding dengan *variable costing* yang hanya menghitung biaya *variabel*, metode *full costing* mampu menunjukkan total biaya yang benar-benar dikeluarkan. Hal ini penting terutama untuk UMKM yang masih sering menggunakan cara tradisional dalam menentukan harga jual, karena jika hanya menghitung sebagian biaya maka harga jual berisiko *underpricing* (terlalu rendah) atau *overpricing* (terlalu tinggi), sehingga laba yang diperoleh tidak optimal.²¹

Maka dari itu, peneliti memilih judul ini karena UMKM Yumnaqu sudah

¹⁹ Aldi Susanto, Hendro Sasongko, and Asep Alipudin, “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode *Variable Costing* Pada Cv Taruna (Studi Kasus Produksi Mie Glosor),” *JATAMA: Jurnal Akuntansi Pratama*, 2022, 7.

²⁰ Jillsticia Rembet, Victorina Z. Tirayoh, Meily Y. B. Kalalo, “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing Dalam Penetapan Harga Jual Sambal Roa Chef Kenneth (Studi Pada UD Cinta Kasih Manado),” *Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat* 2, no. 2 (2024): 142.

²¹ Emilianus Eo Kutu Ardi Daur, Narcisius, Henrikus, “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Dalam Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Dan Tempe Sido Moro),” *Jurnal Accounting UNIPA* 3 No. (2024): 141–42.

berkembang menjadi usaha yang cukup besar, mampu memproduksi sekitar 300 kg rengginang per hari. Produksi yang tinggi ini mampu menunjukkan bahwa usaha tersebut memiliki aktivitas ekonomi yang besar dan bisa memberikan dampak positif bagi perekonomian setempat. Karena itu, penelitian ini fokus pada perhitungan harga pokok produksi serta mengecek harga jual yang ditetapkan oleh UMKM Yumnaqu, agar diketahui apakah harga jual tersebut memberi keuntungan yang cukup baik atau tidak.

Berdasarkan uraian latar belakang, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berfokus pada penentuan harga pokok produksi dan harga jual, sehingga peneliti tertarik untuk mengambil judul **“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Rengginang Bawang Menggunakan Metode *Full Costing* Untuk Meningkatkan Laba (Studi pada UMKM Yumnaqu)”**

B. Fokus Penelitian

Menurut latar belakang yang sudah diuraikan sebelumnya, maka fokus penelitian ini adalah:

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi oleh UMKM Yumnaqu dalam menetapkan harga jual pada produk rengginang Yumnaqu?
2. Bagaimana penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full Costing*?
3. Bagaimana Perbandingan penentuan harga pokok produksi, harga jual serta laba antara perhitungan yang dilakukan oleh UMKM Yumnaqu dengan perhitungan menggunakan metode *full costing*?

C. Tujuan Penelitian

Menurut fokus penelitian yang sudah diuraikan sebelumnya, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Menganalisis bagaimana penentuan harga pokok produksi oleh UMKM Yumnaqu dalam menetapkan harga jual pada produk rengginang Yumnaqu.
2. Menganalisis bagaimana penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*.
3. Menganalisis bagaimana perbandingan penentuan harga pokok produksi, harga jual serta laba antara perhitungan yang dilakukan oleh UMKM Yumnaqu dengan perhitungan menggunakan metode *full costing*.

D. Manfaat Penelitian

1. Secara Teoritis

Manfaat penelitian ini bagi peneliti adalah untuk memperkaya wawasan dan kompetensi peneliti dalam bidang akuntansi biaya mengenai penentuan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual produk dalam suatu perusahaan ataupun usaha dalam skala UMKM seperti objek yang diteliti. Adapun bagi akademik penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya.

2. Secara Praktis

Bagi perusahaan (UMKM) penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dalam menghitung harga pokok produksi yang tepat bagi perusahaan (UMKM) untuk mendapatkan hasil perhitungan harga pokok

produksi yang akurat sehingga dapat menetapkan harga jual yang wajar.

E. Penelitian Terdahulu

Penelitian ini mengemukakan hasil penelitian terdahulu dengan masalah yang diangkat dari penelitian lain guna memperoleh kesamaan maupun perbedaannya. Adapun penelitian terdahulu antara lain:

1. Jurnal berjudul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Mitra Markisa Toraja” oleh Visensa Chielmi Eka Pati, Mukhammad Idrus, Masnawaty Sangkala (2024). Hasil perhitungan hpp dengan metode *full costing* adalah Rp 29.000, sedangkan dengan metode perusahaan adalah Rp 23.000. Terdapat perbedaan hasil perhitungan HPP antara kedua metode tersebut sebesar Rp 6.000.²² Adapun persamaan dari jurnal ini yakni Persamaan metode perhitungan hpp yang sama yakni dengan metode *full costing*, dalam perhitungan hpp dengan metode *full costing* pada UMKM, biaya *overhead* belum dihitung sempurna. Adapula perbedaan dari penelitian ini yakni: metode penelitian, objek penelitian dan lokasi penelitian
2. Jurnal berjudul “Analisis perhitungan harga pokok produksi Pada UMKM Chicken Katsu Karawang dengan menggunakan metode *full Costing*” oleh Hani Itanova, Flora Oktayovie Nuzulul Ramadhina, Kholida Atiyatul Maula (2024). Hasil perhitungannya adalah HPP yang didapatkan dengan menerapkan metode *full costing* adalah Rp9.193 sedangkan pada metode

²² Visensa Chielmi Eka Pati, Mukhammad Idrus, and Masnawaty Sangkala, “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Mitra Markisa Toraja,” *Bongaya Journal of Research in Accounting (BJRA)* 7, no. 2 (2024): 79,

UMKM senilai Rp8.541, selisih diantaranya adalah Rp652.²³ Adapun persamaan dari jurnal ini yakni Persamaan Persamaan yakni metode perhitungan hpp yang sama yakni dengan metode *full costing*, dalam perhitungan hpp dengan metode *full costing* pada UMKM, biaya *overhead* belum dihitung sempurna. Perbedaan dari penelitian ini yakni lokasi penelitian. objek penelitian metode penelitian metode yang digunakan oleh UMKM dalam menghitung biaya pokok produksi lebih rendah Metode penelitian yang digunakan yakni metode kuantitatif deskriptif.

3. Jurnal berjudul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Pabrik Tahu BTP) oleh Gianina Ramdhani , Mukhammad Idrus , Samsinar. Hasil penelitiannya yakni harga pokok produksi pada produk Pabrik Tahu BTP yaitu harga per potong tahu per hari Rp346,67, harga per loyang tahu per hari Rp34.667 sedangkan Menurut Peneliti (*Full costing*) harga per potong tahu per hari Rp357,67, serta harga per loyang tahu per hari Rp35.767.²⁴ Adapun persamaan dari penelitian ini adalah, metode perhitungan hpp yang sama yakni dengan metode *full costing*, dalam perhitungan hpp dengan metode *full costing* pada UMKM, biaya *overhead* belum dihitung sempurna. Sementara itu terdapat perbedaannya yakni lokasi penelitian, objek penelitian, metode penelitian yang digunakan yakni metode kuantitatif deskriptif.

²³ Hani Itanova et al., “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Umkm Chicken Katsu Karawang Dengan Metode Full Costing,” *Jurnal Aktual Akuntansi Bisnis Terapan* 7, no. 1 (2024): 102–3.

²⁴ Gianina Ramdhani , Mukhammad Idrus , Samsinar , “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Pabrik Tahu BTP)”, : *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi* Vol.4, No.1, November 2024, hal 126

4. Skripsi berjudul “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode Full Costing untuk Menentukan Selling Price pada Produk Susu Kedelai (Studi pada UMKM Shosun Kabupaten Kediri)” oleh Risa Rahmah. Hasil penelitian ini yakni, Menurut perhitungan metode *full costing* harga pokok produksi 150.000 bungkus susu kedelai adalah sebesar Rp 100.728.666,665 atau Rp 671,524 per bungkus, sedangkan menurut metode perusahaan harga pokok produksi untuk 150.000 bungkus susu kedelai adalah Rp 75.300.000,- atau Rp 502,- per bungkus. Terdapat selisih perhitungan harga pokok produksi sebesar Rp 25.428.666,665 atau selisih Rp 169,524 dalam setiap bungkus susu kedelai. Adapun persamaan dari penelitian ini adalah, metode perhitungan hpp yang sama yakni dengan metode *full costing*, dalam perhitungan hpp dengan metode *full costing* pada UMKM, biaya *overhead* belum dihitung sempurna. Sementara itu terdapat perbedaannya yakni lokasi penelitian, objek penelitian dan metode penelitian yang digunakan yakni kuantitatif deskriptif.
5. Skripsi berjudul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Proses Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Pada Umkm Juna's Bakery)” oleh Rosalinda Wahyuni. Hasil perhitungan harga pokok produksi Juna’s Bakery dengan menggunakan metode *proses costing* sebesar Rp. 6.136.553 lebih tinggi daripada harga pokok dengan menggunakan metode perusahaan sebesar Rp. 5.231.992. Terdapat selisih antara metode perusahaan dengan metode *proses costing* sebesar Rp. 904.561. Adapun persamaan dari penelitian ini adalah, meneliti

UMKM yang bergerak dibidang pangan, Sementara itu terdapat perbedaanya yakni lokasi penelitian, objek penelitian dan juga proses perhitungan hpp yakni dengan *proses costing* untuk menentuka harga jual.

Berdasarkan hasil analisis terhadap beberapa penelitian sebelumnya, penelitian ini berbeda dari penelitian sebelumnya dalam hal objek yang diteliti, lokasi, dan tujuan analisisnya. Penelitian sebelumnya umumnya fokus pada penerapan metode *full costing* untuk menghitung biaya produksi di berbagai jenis usaha seperti tahu, roti, atau minuman dan makanan. Sementara itu, penelitian ini khusus meneliti UMKM Yumnaqu yang memproduksi rengginang di Kabupaten Kediri, dengan tujuan utama untuk menganalisa bagaimana penetapan harga jual di UMKM Yumnaqu yang selanjutnya mengevaluasi terkait penerapan metode *full costing* dalam menentukan harga jual yang optimal agar laba bisa meningkat. Selain itu, penelitian ini juga menyoroti ketidaksesuaian antara cara penerapan *metode full costing* oleh UMKM dengan teori akuntansi biaya. Diharapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat praktis dalam meningkatkan sistem perhitungan biaya produksi di sektor UMKM pangan tradisional.