Indonesian Research Journal on Education

e-ISSN: 2775 – 8672, p-ISSN: 2775 – 9482
Volume 6 Nomor 2 Tahun 2026
Halaman: 881 – 891

Web: https://irje.org/index.php/irje

RESEARCH

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Kopi Aren berdasarkan Metode Full Costing pada Kopi Gerobakan Kosca Birugo

M Ade Saputra Hartono[1], Nini Sumarni[2]
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sjech M. Djamil Djambek Bukittinggi, Indonesia

momoade012@gmail.com[1], ninisumarni@uinbukittinggi.ac.id[2]

Kata Kunci:
Harga Pokok Produksi, Full Costing, Biaya Produksi, UMKM, Penentuan Harga Jual.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi (HPP) pada UMKM Kopi Gerobakan KOSCA Birugo serta membandingkannya dengan metode full costing. Permasalahan utama dalam penelitian ini adalah masih digunakannya metode sederhana oleh UMKM yang belum memasukkan seluruh unsur biaya produksi secara lengkap, khususnya biaya overhead pabrik tetap. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode penelitian lapangan. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis dilakukan dengan menghitung seluruh komponen biaya produksi, kemudian membandingkan hasil perhitungan HPP menurut metode UMKM dengan metode full costing. Hasil penelitian menunjukkan bahwa HPP menurut metode UMKM sebesar Rp6.791 per cup, sedangkan menurut metode full costing sebesar Rp7.092 per cup, dengan selisih Rp301. Perbedaan ini disebabkan karena metode full costing memasukkan seluruh biaya produksi, baik variabel maupun tetap, termasuk biaya penyusutan. Dengan demikian, metode full costing menghasilkan informasi biaya yang lebih akurat dan dapat digunakan sebagai dasar yang lebih tepat dalam penentuan harga jual dan perencanaan laba usaha.

Key Word:
Cost of Production, Full Costing, Production Costs, MSMEs, Pricing Decision.

Abstract

This study aims to analyze the calculation of the cost of production (Cost of Goods Manufactured) at Kopi Gerobakan KOSCA Birugo MSME and to compare it with the full costing method. The main issue addressed is the use of a simple costing method by the MSME that does not fully include all production cost components, particularly fixed manufacturing overhead. This research employs a descriptive qualitative approach with a field research method. Data were collected through observation, interviews, and documentation. The analysis technique involved calculating all components of production costs and comparing the results between the MSME method and the full costing method. The findings indicate that the cost of production calculated using the MSME method is Rp6,791 per cup, while the full costing method results in Rp7,092 per cup, with a difference of Rp301. This difference occurs because the full costing method includes all production costs, both variable and fixed, including depreciation expenses. Therefore, the full costing method provides more accurate cost information and can serve as a more reliable basis for pricing decisions and profit planning.

Copyright © 2026 M Ade Saputra Hartono, Nini Sumarni
*This work is licensed under an **Attribution-ShareAlike 4.0 International (CC BY-SA 4.0)***

PENDAHULUAN

Perkembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Indonesia telah menunjukkan pertumbuhan yang signifikan dan memiliki posisi penting dalam mendukung ekonomi nasional. UMKM tidak hanya berkontribusi dalam menciptakan lapangan kerja, tetapi juga membantu dalam distribusi pendapatan dan penguatan ekonomi masyarakat. Namun, di tengah peningkatan persaingan, terutama dalam industri makanan dan minuman, UMKM dituntut untuk mengelola bisnis mereka dengan cara yang lebih efektif dan efisien agar tetap bersaing.

Salah satu tantangan besar yang dihadapi oleh UMKM adalah keterbatasan dalam pengelolaan biaya produksi, terutama ketika menentukan harga pokok produksi (HPP). HPP adalah elemen penting yang menjadi acuan untuk menetapkan harga jual sebuah produk. Jika penghitungan HPP tidak tepat, harga jual bisa terlalu rendah sehingga tidak menutupi semua biaya produksi, atau terlalu tinggi sehingga daya saing produk di pasar menurun. Oleh karena itu, akurasi dalam menghitung HPP sangat penting untuk kelangsungan bisnis UMKM.

Harga pokok produksi diartikan sebagai semua biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap dijual, termasuk biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya

e-ISSN: 2775 – 8672
p-ISSN: 2775 – 9482

overhead pabrik. Di lapangan, banyak UMKM yang masih menghitung HPP secara sederhana dan manual tanpa mencakup semua komponen biaya dengan rinci, terutama biaya overhead pabrik tetap seperti penyusutan mesin dan peralatan. Hal ini menyebabkan informasi biaya yang diperoleh menjadi tidak akurat dan dapat mengarah pada kesalahan dalam pengambilan keputusan bisnis (Henri Slat et al., 2013).

Permasalahan dalam perhitungan harga pokok produksi tersebut menunjukkan bahwa masih terdapat kesenjangan antara praktik yang dilakukan oleh pelaku UMKM dengan konsep akuntansi biaya yang seharusnya diterapkan. Kesenjangan ini tidak hanya berdampak pada ketidakakuratan informasi biaya, tetapi juga dapat memengaruhi kualitas pengambilan keputusan manajerial, terutama dalam hal penentuan harga jual, pengendalian biaya, dan perencanaan keuntungan. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan yang lebih sistematis dan komprehensif dalam menghitung harga pokok produksi agar informasi yang dihasilkan benar-benar mencerminkan kondisi biaya yang sebenarnya.

Metode full costing adalah salah satu cara untuk menghitung HPP yang dianggap mampu memberikan gambaran lengkap tentang biaya produksi. Metode ini mempertimbangkan semua unsur biaya produksi, baik yang bersifat variabel maupun tetap, sehingga memberikan angka HPP yang lebih menyeluruh. Dengan menggunakan metode full costing, pelaku usaha diharapkan dapat memahami biaya produksi yang sebenarnya dan menetapkan harga jual produk dengan lebih tepat dan rasional.

UMKM Kopi Gerobakan KOSCA Birugo adalah usaha yang berfokus pada minuman kopi siap saji, dengan produk utama berupa kopi aren. Tingginya penjualan kopi aren menjadikan produk ini sebagai menu andalan yang memberikan kontribusi besar terhadap pendapatan usaha. Namun, berdasarkan pengamatan awal, penghitungan harga pokok produksi di UMKM ini masih dilakukan dengan cara yang sederhana dan belum sepenuhnya mengikuti prinsip akuntansi biaya. Beberapa komponen biaya produksi belum dicatat dan dihitung dengan rinci, sehingga nilai HPP yang dihasilkan berpotensi tidak mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya.

Melihat keadaan tersebut, diperlukan analisis penghitungan harga pokok produksi kopi aren menggunakan metode full costing sebagai perbandingan terhadap metode yang selama ini digunakan oleh UMKM. Analisis ini diharapkan dapat menunjukkan perbedaan hasil penghitungan HPP, serta menekankan pentingnya penerapan metode full costing dalam meningkatkan akurasi estimasi biaya produksi. Dengan demikian, hasil penelitian ini diharapkan bisa menjadi pertimbangan bagi UMKM Kopi Gerobakan KOSCA Birugo dalam menetapkan harga jual yang lebih akurat, meningkatkan efisiensi biaya, dan mendukung keberlangsungan usaha di tengah persaingan industri kopi yang semakin ketat (Amri, 2020; Apip Alansori & Erna Listyaningsih, 2020; Khaira Sihotang, 2021; Siregar & Razali, 2022).

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi atau HPP adalah total semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi yang siap dijual. HPP menunjukkan pengorbanan sumber daya ekonomi yang dilakukan oleh perusahaan dalam suatu periode. Mulyadi menjelaskan bahwa HPP mencakup biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Memperoleh perhitungan HPP yang tepat sangat krusial karena hal ini menjadi acuan dalam menentukan harga jual, merencanakan keuntungan, serta mengendalikan biaya produksi. Bagi UMKM, perhitungan HPP biasanya dilakukan dengan cara yang sederhana dan tidak terstruktur, sehingga biaya produksi yang sebenarnya sulit untuk diidentifikasi dengan tepat. Hal ini mengakibatkan keputusan tentang harga jual bisa jadi tidak optimal. Oleh sebab itu, pemahaman mengenai konsep dan unsur HPP sangat penting untuk kelangsungan usaha UMKM.

Komponen Biaya Produksi

Ada tiga komponen utama dalam biaya produksi. Yang pertama adalah biaya bahan baku langsung, yaitu pengeluaran untuk mendapatkan bahan utama yang digunakan langsung dalam produksi dan bisa dengan mudah dilacak ke produk akhir. Dalam usaha kopi, misalnya, biaya bahan baku langsung mencakup kopi, susu, gula aren, dan bahan tambahan lainnya. Kedua, biaya tenaga kerja langsung, adalah biaya yang terkait dengan tenaga kerja yang bekerja langsung dalam proses produksi. Biaya ini biasanya berupa gaji atau upah yang dibayarkan kepada pekerja produksi atau barista yang membuat produk. Ketiga, biaya overhead pabrik, mencakup semua biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Ini termasuk biaya listrik, air, bahan bakar, kemasan, serta biaya tetap seperti penyusutan alat dan mesin. Biaya overhead pabrik sangat penting untuk menunjukkan total biaya produksi yang sebenarnya.(Dunia et al., 2018)

Metode Full Costing

Metode full costing adalah cara untuk menentukan harga pokok produksi yang mengakui semua elemen biaya produksi ke dalam HPP, baik yang bersifat tetap maupun variabel. Dalam pendekatan ini, biaya bahan

e-ISSN: 2775 – 8672
p-ISSN: 2775 – 9482

baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya variabel dan tetap overhead pabrik semuanya dialokasikan kepada produk yang dihasilkan. Metode ini menawarkan informasi biaya yang lebih lengkap dan mendetail dibandingkan metode sederhana yang biasa digunakan oleh UMKM. Dengan menerapkan metode full costing, pelaku usaha dapat memahami biaya produksi secara keseluruhan, sehingga dapat digunakan untuk menetapkan harga jual yang wajar dan menilai efisiensi biaya produksi (Kurniati et al., 2015)

Harga Pokok Produksi dan Penetapan Harga Jual

HPP sangat berpengaruh pada penentuan harga jual produk. Jika harga jual terlalu rendah, usaha dapat mengalami kerugian karena tidak mampu menutupi seluruh biaya produksi. Sebaliknya, harga jual yang terlalu tinggi dapat membuat produk kurang bersaing di pasaran. Maka, perhitungan HPP yang akurat menjadi hal penting untuk menetapkan harga jual yang kompetitif dan mendatangkan keuntungan. Dalam konteks ekonomi Islam, penetapan harga jual harus dilakukan dengan adil dan tidak merugikan pihak manapun. Harga yang ditetapkan sebaiknya mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya serta keuntungan yang wajar. Oleh karena itu, penggunaan metode full costing dapat mendukung UMKM dalam menentukan harga jual yang sesuai dengan prinsip keadilan dan keberlanjutan usaha.(Nugroho, 2023)

Beberapa studi sebelumnya telah menunjukkan bahwa penggunaan metode full costing menghasilkan angka harga pokok produksi yang lebih tinggi dibanding metode lain yang digunakan oleh para pelaku usaha. Hal ini terjadi karena metode ini mencakup biaya overhead pabrik tetap yang sebelumnya tidak diperhitungkan, seperti biaya penyusutan alat dan mesin. Studi-studi tersebut juga menyimpulkan bahwa metode full costing memberikan akurasi yang lebih baik dalam menghitung harga pokok produksi dan bisa menjadi dasar yang lebih solid untuk menentukan harga jual produk. Kesamaan penelitian ini dengan studi sebelumnya terletak pada analisis penghitungan HPP yang menggunakan metode full costing dalam konteks UMKM, sedangkan perbedaannya terletak pada objek yang diteliti, yaitu usaha kopi gerobakan dengan produk unggulan kopi aren.

METODE

Penelitian ini mengadopsi pendekatan deskriptif kualitatif dan merupakan jenis penelitian di lapangan. Pemilihan pendekatan ini dimaksudkan untuk menjelaskan secara rinci praktik perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh UMKM dan untuk membandingkannya dengan metode full costing. Tanpa memberikan perlakuan khusus kepada objek penelitian, data yang dikumpulkan mencerminkan keadaan sebenarnya.

Dalam penelitian ini, objek yang diteliti adalah UMKM Kopi Gerobakan KOSCA Birugo, yang berfokus pada penjualan kopi siap saji, dengan produk andalan berupa kopi aren. Alasan pemilihan objek tersebut adalah karena UMKM masih menggunakan cara yang sederhana dalam menghitung biaya produksi dan belum sepenuhnya mengikuti prinsip-prinsip akuntansi biaya. Penelitian berlangsung di Birugo, Kota Bukittinggi, dengan pengumpulan data dilakukan pada bulan Agustus 2025.

Data yang dipakai dalam penelitian ini mencakup data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung terhadap proses produksi dan pencatatan biaya, serta wawancara dengan pemilik dan karyawan UMKM Kopi Gerobakan KOSCA Birugo. Sementara itu, data sekunder diambil dari dokumen internal usaha, seperti catatan biaya produksi, nota pembelian bahan baku, dan literatur pendukung, termasuk buku dan jurnal yang berhubungan dengan akuntansi biaya dan metode full costing.

Pengumpulan data dilakukan dengan tiga metode utama, yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi bertujuan untuk melihat langsung kegiatan produksi dan pemakaian sumber daya dalam pembuatan kopi aren. Wawancara, dalam format semi-terstruktur, dilakukan dengan pemilik dan karyawan untuk mendapatkan informasi tentang perhitungan biaya produksi dan penetapan harga jual. Sedangkan dokumentasi dipakai untuk mengumpulkan data tertulis mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead produksi.

Analisis data dilakukan dengan menghitung semua komponen biaya produksi yang dikeluarkan oleh UMKM, termasuk biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik yang bervariasi dan tetap. Selanjutnya, perhitungan harga pokok produksi dihitung menggunakan metode full costing, dan hasilnya dibandingkan dengan metode yang selama ini digunakan oleh UMKM. Hasil analisis ini ditinjau secara deskriptif untuk memahami perbedaan nilai HPP dan faktor yang menyebabkannya(Kaharuddin, 2021).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Kopi Kosca

Perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Kopi Kosca selama periode Agustus 2025 terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik variabel. Dalam praktiknya,

e-ISSN: 2775 – 8672
p-ISSN: 2775 – 9482

perhitungan harga pokok produksi masih dilakukan secara sederhana dan belum sepenuhnya mengikuti prinsip akuntansi biaya, khususnya metode full costing, karena belum memasukkan seluruh unsur biaya produksi secara lengkap.

Tabel 1 Perhitungan Biaya Produksi Menurut UMKM Kacau

Laporan Biaya Produksi Periode Agustus 2025 *(Mata Uang yang Dipakai Rupiah)*	
Keterangan	Jumlah (Rp)
Biaya Bahan Baku:	
Espresso	6.889.650
Susu Kental Manis	3.062.066
Evaporasi	3.636.204
Aren	1.791.309
UHT	2.480.274
Creamer	7.961.373
Total Biaya Bahan Baku	25.820.876
Biaya Tenaga Kerja Langsung:	
Upah Karyawan SPV	2.000.000
Upah Karyawan Barista 2 Orang	3.000.000
Upah Karyawan Produksi 4 Orang	6.000.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	11.000.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel:	
Biaya Operasional	2.612.500
Biaya Kemasan	950.000
Biaya Bahan Bakar	300.000
Total Biaya Overhead Pabrik Variabel	3.862.500
Harga Pokok Produksi	40.683.376
Jumlah Penjualan Kopi Aren di Agustus 2025	5.991
Harga Pokok Produksi (per unit)	6.791

Sumber: Penelitian Lapangan

Berdasarkan tabel di atas, diketahui bahwa total biaya produksi kopi aren pada UMKM Kopi Kosca selama bulan Agustus 2025 adalah sebesar Rp40.683.376. Jumlah produksi kopi aren pada periode tersebut sebanyak 5.991 cup. Dengan demikian, harga pokok produksi kopi aren per cup dapat dihitung sebagai berikut:

HPP per cup=5.991/Rp40.683.376=Rp6.791

Sehingga, harga pokok produksi kopi aren menurut perhitungan UMKM Kopi Kosca adalah sebesar Rp6.791 per cup. Selanjutnya, UMKM Kopi Kosca menetapkan harga jual sebesar Rp12.000 per cup. Dengan harga jual tersebut, maka laba per cup yang diperoleh dapat dihitung sebagai berikut:

Laba per cup=Rp12.000−Rp6.791=Rp5.209

Dengan demikian, UMKM Kopi Kosca memperoleh laba sebesar Rp5.209 per cup. Apabila dikalikan dengan jumlah penjualan selama bulan Agustus 2025 sebanyak 5.991 cup, maka laba total yang diperoleh adalah:

5.991×Rp5.209=Rp31.201.119

Namun demikian, laba tersebut belum sepenuhnya mencerminkan kondisi laba yang sebenarnya, karena dalam perhitungan harga pokok produksi UMKM Kopi Kosca belum memasukkan biaya overhead pabrik tetap, seperti biaya penyusutan mesin, peralatan, dan bangunan.

Akibatnya, harga pokok produksi yang dihasilkan masih lebih rendah dari biaya produksi yang sesungguhnya. Oleh karena itu, diperlukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing, agar seluruh unsur biaya produksi dapat diperhitungkan secara lengkap dan informasi biaya yang dihasilkan menjadi lebih akurat sebagai dasar penentuan harga jual dan perhitungan laba usaha.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing

Metode full costing digunakan karena metode ini telah sesuai dengan prinsip akuntansi biaya yang berlaku umum. Metode ini memasukkan seluruh unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, baik biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead pabrik yang bersifat variabel dan tetap.

Biaya Bahan Baku

Bahan baku memegang peranan yang sangat penting dalam keberlangsungan usaha UMKM Kopi Kosca. Bahan baku merupakan komponen utama yang secara langsung digunakan dalam proses produksi kopi aren.

e-ISSN: 2775 – 8672
p-ISSN: 2775 – 9482

Kualitas dan ketersediaan bahan baku sangat memengaruhi cita rasa produk, jumlah produksi, serta biaya yang dikeluarkan oleh usaha. Dalam kegiatan produksinya, UMKM Kopi Kosca menggunakan beberapa jenis bahan baku utama, yaitu espresso, susu kental manis, susu evaporasi, gula aren, susu UHT, dan creamer. Seluruh bahan baku tersebut digunakan secara rutin setiap hari sesuai dengan jumlah produksi yang dilakukan.

Tabel 2 Laporan Biaya Bahan Baku

Periode Agustus 2025 (Mata Uang Yang Di Pakai Rupiah)		
Biaya Bahan Baku :	Biaya perhari (Rupiah)	Biaya Perbulan (Rupiah)
Espreso	222.246	6.889.650
Susu Kental Manis	98.776	3.062.066
Evaporasi	117.296	3.636.204
Aren	57.784	1.791.309
UHT	80.008	2.480.274
Creamer	256.808	7.961.373
Total Biaya Bahan Baku	832.931	25.820.876

Berdasarkan Tabel 4.4 di atas, dapat diketahui bahwa total biaya bahan baku yang dikeluarkan oleh UMKM Kopi Kosca selama periode Agustus 2025 adalah sebesar Rp25.820.876 per bulan, atau rata-rata sebesar Rp832.931 per hari.

Biaya bahan baku terbesar berasal dari penggunaan creamer sebesar Rp7.961.373 per bulan, diikuti oleh espresso sebesar Rp6.889.650 per bulan. Hal ini menunjukkan bahwa bahan baku tersebut merupakan komponen utama dalam proses produksi kopi aren dan memiliki kontribusi paling besar terhadap pembentukan harga pokok produksi.

Biaya bahan baku ini menjadi unsur yang sangat dominan dalam penentuan harga pokok produksi kopi aren, karena seluruh bahan tersebut secara langsung digunakan dalam proses produksi. Semakin besar volume produksi yang dilakukan, maka semakin besar pula biaya bahan baku yang harus dikeluarkan oleh UMKM Kopi Kosca.

Apabila dikaitkan dengan harga jual kopi aren sebesar Rp12.000 per cup, maka ketepatan dalam perhitungan biaya bahan baku menjadi sangat penting. Kesalahan dalam pencatatan atau penghitungan biaya bahan baku dapat menyebabkan harga pokok produksi menjadi tidak akurat, sehingga berpotensi memengaruhi penetapan harga jual serta laba usaha yang diperoleh.

Dengan demikian, biaya bahan baku merupakan faktor utama yang sangat menentukan besar kecilnya harga pokok produksi serta tingkat keuntungan yang diperoleh UMKM Kopi Kosca, sehingga perlu dihitung secara tepat dan sistematis dalam metode full costing.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

UMKM Kopi Kosca memiliki tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi kopi aren. Tenaga kerja langsung merupakan karyawan yang berperan langsung mulai dari proses pengolahan bahan baku, penyeduhan, hingga penyajian produk kepada konsumen. Oleh karena itu, biaya tenaga kerja langsung menjadi salah satu komponen penting dalam pembentukan harga pokok produksi. Gambaran mengenai sistem pengupahan tenaga kerja langsung pada UMKM Kopi Kosca.

Tabel 3 Laporan Biaya Tenaga Kerja

Periode Agustus 2025 (Mata Uang Yang Di Pakai Rupiah)			
No	Jumlah Karyawan	Jabatan	Upah per Bulan (Rp)
1	1 orang	Supervisor (SPV)	2.000.000
2	2 orang	Barista	3.000.000
3	4 orang	Produksi	6.000.000
		Total	11.000.000

Berdasarkan Tabel 4.5 di atas, tenaga kerja langsung pada UMKM Kopi Kosca terdiri dari 1 orang Supervisor (SPV), 2 orang barista, dan 4 orang bagian produksi. Supervisor bertugas mengawasi jalannya operasional produksi, memastikan kualitas produk tetap terjaga, serta mengatur pembagian tugas karyawan. Barista bertanggung jawab dalam proses peracikan dan penyajian kopi kepada konsumen, sedangkan bagian produksi berperan dalam menyiapkan bahan baku, proses pengolahan, serta pengemasan produk.

Upah yang diberikan kepada Supervisor (SPV) sebesar Rp2.000.000 per bulan. Untuk 2 orang barista diberikan upah sebesar Rp3.000.000 per bulan, sedangkan 4 orang karyawan bagian produksi memperoleh upah sebesar Rp6.000.000 per bulan. Dengan demikian, total biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh UMKM Kopi Kosca selama periode Agustus 2025 adalah sebesar Rp11.000.000 per bulan.

e-ISSN: 2775 – 8672
p-ISSN: 2775 – 9482

Biaya tenaga kerja langsung ini sepenuhnya dibebankan ke dalam harga pokok produksi karena tenaga kerja tersebut terlibat secara langsung dalam proses pembuatan produk kopi aren. Semakin besar volume produksi, maka biaya tenaga kerja juga akan memengaruhi besarnya harga pokok produksi per unit.

Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik Variabel

Tabel 4 Laporan Biaya Overhead Pabrik

Periode Agustus 2025 (Mata Uang Yang Di Pakai Rupiah)	
Biaya Operasional	2.612.500
Biaya Kemasan	950.000
Biaya Bahan Bakar	300.000
Total Biaya Overhead Pabrik Variabel :	3.862.500

Berdasarkan data pada Tabel 4.6, biaya overhead pabrik variabel pada UMKM Kopi Kosca terdiri dari biaya operasional, biaya kemasan, dan biaya bahan bakar. Biaya overhead pabrik variabel merupakan biaya produksi yang sifatnya tidak tetap, karena besar kecilnya biaya tersebut dipengaruhi oleh tingkat aktivitas produksi yang dilakukan dalam satu periode.

Biaya operasional mencakup pengeluaran yang digunakan untuk menunjang kelancaran proses produksi, seperti pembelian perlengkapan kerja, alat kebersihan, perlengkapan dapur, serta kebutuhan operasional lainnya yang digunakan secara langsung maupun tidak langsung dalam proses pembuatan kopi aren. Total biaya operasional yang dikeluarkan UMKM Kopi Kosca pada periode Agustus 2025 adalah sebesar Rp2.612.500.

Selain itu, terdapat biaya kemasan yang meliputi pembelian botol dan box sebagai wadah produk kopi aren sebelum dipasarkan kepada konsumen. Kemasan memiliki peranan penting dalam menjaga kualitas produk, meningkatkan nilai jual, serta memberikan daya tarik bagi konsumen. Total biaya kemasan yang dikeluarkan selama periode Agustus 2025 adalah sebesar Rp950.000.

Biaya bahan bakar juga termasuk ke dalam biaya overhead pabrik variabel, karena digunakan untuk menunjang kegiatan operasional produksi, seperti pengantaran bahan baku maupun aktivitas operasional lainnya. Jumlah biaya bahan bakar yang dikeluarkan UMKM Kopi Kosca pada periode Agustus 2025 adalah sebesar Rp300.000.

Dengan demikian, total biaya overhead pabrik variabel yang dikeluarkan UMKM Kopi Kosca selama periode Agustus 2025 adalah sebesar Rp3.862.500. Biaya ini sepenuhnya dibebankan ke dalam harga pokok produksi karena berhubungan langsung dengan aktivitas produksi. Semakin tinggi intensitas produksi yang dilakukan, maka semakin besar pula biaya overhead pabrik variabel yang dikeluarkan, sehingga akan memengaruhi besarnya harga pokok produksi per unit kopi aren.

Tabel 5 Laporan Biaya Operasional

Periode Agustus 2025 (Mata Uang Yang Di Pakai Rupiah)		
No	Jenis Biaya Operasional	Jumlah (Rp)
1	Sarung Tangan	40.000
2	Masker	53.500
3	ATK	150.000
4	Kain Pembersih	100.000
5	Alat Cuci	100.000
6	Pengaduk	60.000
7	Ceret	70.000
8	Sendok Bar	40.000
9	Can Opener	50.000
10	Baterai	60.000
11	Kantong Sampah	80.000
12	Galon	1.500.000
13	Spatula	25.000
14	Panci	42.000
15	Gas	100.000
16	Timbangan	125.000
17	Apron	17.000
	Total Biaya Operasional	2.612.500

e-ISSN: 2775 – 8672
p-ISSN: 2775 – 9482

Berdasarkan Tabel 4.7 biaya operasional pada UMKM Kopi Kosca merupakan bagian dari biaya overhead pabrik variabel yang dikeluarkan untuk menunjang kelancaran proses produksi kopi aren. Biaya operasional ini meliputi berbagai perlengkapan dan kebutuhan kerja yang digunakan dalam aktivitas produksi sehari-hari.

Adapun biaya operasional tersebut terdiri dari pembelian sarung tangan sebesar Rp40.000, masker sebesar Rp53.500, alat tulis kantor (ATK) sebesar Rp150.000, kain pembersih sebesar Rp100.000, serta alat cuci sebesar Rp100.000. Selain itu, UMKM Kopi Kosca juga mengeluarkan biaya untuk peralatan produksi seperti pengaduk sebesar Rp60.000, ceret sebesar Rp70.000, sendok bar sebesar Rp40.000, dan can opener sebesar Rp50.000.

Biaya operasional lainnya meliputi pembelian baterai sebesar Rp60.000, kantong sampah sebesar Rp80.000, galon air sebesar Rp1.500.000, spatula sebesar Rp25.000, panci sebesar Rp42.000, gas sebesar Rp100.000, timbangan sebesar Rp125.000, serta apron kerja sebesar Rp17.000.

Dengan demikian, total biaya operasional yang dikeluarkan oleh UMKM Kopi Kosca selama periode Agustus 2025 adalah sebesar Rp2.612.500. Biaya operasional ini digolongkan sebagai biaya overhead pabrik variabel karena jumlahnya dapat berubah seiring dengan intensitas kegiatan produksi. Semakin tinggi volume produksi yang dilakukan, maka semakin besar pula kebutuhan perlengkapan operasional yang digunakan, sehingga akan memengaruhi besarnya harga pokok produksi kopi aren.

Tabel 6 Laporan Biaya Kemasan

Periode Agustus 2025
(Mata Uang Yang Di Pakai Rupiah)

No	Jenis Kemasan	Jumlah (Rp)
1	Botol	150.000
2	Box	800.000
	Total Biaya Kemasan	950.000

Berdasarkan Tabel 4.8 biaya kemasan pada UMKM Kopi Kosca merupakan salah satu komponen biaya overhead pabrik variabel yang dikeluarkan dalam proses produksi kopi aren. Biaya kemasan memiliki peranan penting karena berfungsi sebagai wadah produk sebelum dipasarkan kepada konsumen, sekaligus menjaga kualitas, kebersihan, dan keamanan produk.

Adapun jenis kemasan yang digunakan oleh UMKM Kopi Kosca terdiri dari botol dan box. Biaya pembelian botol pada periode Agustus 2025 adalah sebesar Rp150.000, sedangkan biaya pembelian box sebagai kemasan luar produk sebesar Rp800.000. Kemasan box digunakan untuk meningkatkan nilai estetika produk serta memberikan daya tarik bagi konsumen.

Dengan demikian, total biaya kemasan yang dikeluarkan UMKM Kopi Kosca selama periode Agustus 2025 adalah sebesar Rp950.000. Biaya kemasan ini digolongkan sebagai biaya overhead pabrik variabel karena jumlahnya bergantung pada volume produksi dan jumlah produk yang dihasilkan. Semakin besar jumlah produksi kopi aren, maka kebutuhan kemasan juga akan meningkat, sehingga biaya kemasan akan berpengaruh langsung terhadap besarnya harga pokok produksi per unit.

Tabel 7 Laporan Biaya Bahan Bakar

Periode Agustus 2025
(Mata Uang Yang Di Pakai Rupiah)

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Bahan Bakar Operasional	300.000
	Total Biaya Bahan Bakar	300.000

Berdasarkan Tabel 4.9, biaya bahan bakar pada UMKM Kopi Kosca merupakan salah satu komponen biaya overhead pabrik variabel yang digunakan untuk menunjang kegiatan operasional produksi. Biaya bahan bakar ini diperlukan dalam aktivitas pendukung usaha, seperti pengambilan bahan baku, distribusi produk, serta kegiatan operasional lain yang berhubungan langsung dengan proses produksi kopi aren.

Adapun biaya bahan bakar operasional yang dikeluarkan oleh UMKM Kopi Kosca selama periode Agustus 2025 adalah sebesar Rp300.000. Biaya ini digunakan secara rutin sesuai dengan kebutuhan operasional usaha.

Dengan demikian, total biaya bahan bakar yang dikeluarkan UMKM Kopi Kosca pada periode Agustus 2025 adalah sebesar Rp300.000. Biaya bahan bakar ini dikategorikan sebagai biaya overhead pabrik variabel karena besar kecilnya biaya dapat berubah seiring dengan intensitas kegiatan produksi dan distribusi. Semakin tinggi aktivitas produksi dan pemasaran yang dilakukan, maka semakin besar pula biaya bahan bakar yang dikeluarkan, sehingga akan memengaruhi besarnya harga pokok produksi kopi aren.

e-ISSN: 2775 – 8672
p-ISSN: 2775 – 9482

Biaya Overhead Pabrik Tetap

Tabel 8 Laporan Biaya Overhead Pabrik Tetap

Periode Agustus 2025 (Mata Uang Yang Di Pakai Rupiah)	
Biaya Overhead Pabrik Tetap :	
Biaya Penyusutan Mesin Dan Peralatan	1.264.583
Biaya Penyusutan Bagunan	541.666
Total Biaya Overhead Pabrik Tetap :	1.806.249

Tabel 9 Penyusutan Peralatan

Periode Agustus 2025
(Mata Uang Yang Di Pakai Rupiah)

No	Jenis Peralatan	Harga Perolehan (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Bulan (Rp)
1	Kompor Gas	300.000	1	300.000	25.000
2	Mesin Kopi	50.000.000	4	12.500.000	1.041.666
3	Grinder	1.700.000	4	425.000	35.416
4	Kulkas	2.300.000	4	575.000	47.916
5	Freezer	2.500.000	4	625.000	52.083
6	Motor Operasional	3.000.000	4	750.000	62.500
	Total	59.800.000		15.175.000	1.264.583,33

Berdasarkan Tabel di atas biaya penyusutan mesin dan peralatan pada UMKM Kopi Kosca dihitung menggunakan metode garis lurus (*straight line method*), yaitu dengan membagi harga perolehan aset dengan umur ekonomisnya. Metode ini digunakan karena dinilai sederhana dan mampu menggambarkan pemakaian aset secara merata selama masa manfaatnya.

Kompor gas memiliki harga perolehan sebesar Rp300.000 dengan umur ekonomis selama 1 tahun, sehingga biaya penyusutan yang dibebankan adalah sebesar Rp300.000 per tahun atau Rp25.000 per bulan. Mesin kopi sebagai peralatan utama dalam proses produksi memiliki harga perolehan sebesar Rp50.000.000 dengan umur ekonomis 4 tahun, sehingga menghasilkan biaya penyusutan sebesar Rp12.500.000 per tahun atau Rp1.041.666 per bulan.

Grinder memiliki harga perolehan sebesar Rp1.700.000 dengan umur ekonomis 4 tahun, sehingga biaya penyusutan per tahun sebesar Rp425.000 dan biaya penyusutan per bulan sebesar Rp35.416. Kulkas yang digunakan untuk penyimpanan bahan baku memiliki harga perolehan sebesar Rp2.300.000 dengan umur ekonomis 4 tahun, sehingga biaya penyusutannya sebesar Rp575.000 per tahun atau Rp47.916 per bulan.

Freezer memiliki harga perolehan sebesar Rp2.500.000 dengan umur ekonomis 4 tahun, sehingga menghasilkan biaya penyusutan sebesar Rp625.000 per tahun atau Rp52.083 per bulan. Selanjutnya, motor operasional yang digunakan untuk mendukung aktivitas distribusi dan operasional usaha memiliki harga perolehan sebesar Rp3.000.000 dengan umur ekonomis 4 tahun, sehingga biaya penyusutannya sebesar Rp750.000 per tahun atau Rp62.500 per bulan.

Berdasarkan keseluruhan perhitungan tersebut, total nilai investasi mesin dan peralatan UMKM Kopi Kosca adalah sebesar Rp59.800.000. Total biaya penyusutan per tahun yang dibebankan sebesar Rp15.175.000, sehingga biaya penyusutan per bulan yang dimasukkan ke dalam harga pokok produksi adalah sebesar Rp1.264.583,33.

Biaya penyusutan mesin dan peralatan ini termasuk ke dalam biaya overhead pabrik tetap karena jumlahnya tidak dipengaruhi oleh volume produksi. Oleh karena itu, biaya tersebut harus tetap dibebankan dalam perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing agar hasil perhitungan mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya serta dapat digunakan sebagai dasar yang tepat dalam penentuan harga jual produk Kopi Kosca.

Tabel 10 Biaya Penyusutan Bangunan

Periode Agustus 2025
(Mata Uang Yang Di Pakai Rupiah)

No	Jenis Aset	Harga Perolehan (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan per Tahun (Rp)	Penyusutan per Bulan (Rp)
1	Tanah	90.000.000	0	0	0
2	Gedung	130.000.000	20	6.500.000	541.666
Total		220.000.000		6.500.000	541.666

Berdasarkan Tabel aset tetap yang dimiliki oleh UMKM Kopi Kosca terdiri dari tanah dan gedung yang digunakan sebagai tempat produksi dan operasional usaha. Tanah memiliki harga perolehan sebesar

e-ISSN: 2775 – 8672
p-ISSN: 2775 – 9482

Rp90.000.000 dan tidak mengalami penyusutan karena secara akuntansi tanah tidak memiliki umur ekonomis yang terbatas.

Gedung memiliki harga perolehan sebesar Rp130.000.000 dengan umur ekonomis selama 20 tahun. Dengan menggunakan metode garis lurus (*straight line method*), diperoleh biaya penyusutan gedung sebesar Rp6.500.000 per tahun atau sebesar Rp541.666 per bulan.

Berdasarkan keseluruhan data tersebut, total nilai aset bangunan yang dimiliki UMKM Kopi Kosca adalah sebesar Rp220.000.000 dengan total biaya penyusutan bangunan sebesar Rp6.500.000 per tahun. Dengan demikian, biaya penyusutan bangunan yang dibebankan ke dalam harga pokok produksi pada periode Agustus 2025 adalah sebesar Rp541.666 per bulan.

Biaya penyusutan bangunan ini termasuk ke dalam biaya overhead pabrik tetap karena jumlahnya tidak dipengaruhi oleh besar kecilnya volume produksi. Oleh karena itu, biaya tersebut tetap diperhitungkan dalam metode full costing agar harga pokok produksi yang dihasilkan mencerminkan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung.

Pembebanan biaya penyusutan bangunan bersama dengan penyusutan mesin dan peralatan menunjukkan bahwa UMKM Kopi Kosca telah memasukkan seluruh unsur biaya tetap dalam perhitungan harga pokok produksi, sehingga informasi biaya yang dihasilkan menjadi lebih akurat dan dapat dijadikan dasar dalam penentuan harga jual produk kopi secara tepat dan wajar.

Tabel 11 Laporan Biaya Produks

Periode Agustus 2025
(Mata Uang Yang Di Pakai Rupiah)

No	Uraian	Jumlah (Rp)
	A. Biaya Bahan Baku	
1	Total Biaya Bahan Baku	25.820.876
	B. Biaya Tenaga Kerja Langsung	
2	Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	11.000.000
	C. Biaya Overhead Pabrik Variabel	
3	Total BOP Variabel	3.862.500
	D. Biaya Overhead Pabrik Tetap	
4	Total BOP Tetap	1.806.249
	Total Biaya Produksi	42.489.625
	Jumlah Produksi (Cup)	5.991
	Harga Pokok Produksi per Cup	Rp7.092

Berdasarkan Tabel 4.13 di atas, dapat diketahui bahwa biaya overhead pabrik tetap yang terdiri dari biaya penyusutan mesin dan peralatan serta biaya penyusutan bangunan, ditambah dengan biaya overhead pabrik variabel yang meliputi biaya operasional, biaya kemasan, dan biaya bahan bakar, membentuk total biaya overhead pabrik pada UMKM Kopi Kosca.

Selanjutnya, biaya bahan baku yang digunakan dalam proses produksi, biaya tenaga kerja langsung, serta seluruh biaya overhead pabrik tersebut menghasilkan total biaya produksi UMKM Kopi Kosca selama periode Agustus 2025 sebesar Rp42.489.625.

Harga pokok produksi kopi aren dihitung dengan cara membagi total biaya produksi dengan jumlah produksi yang dihasilkan selama periode tersebut, yaitu sebanyak 5.991 cup, dengan perhitungan sebagai berikut:

Harga Pokok Produksi=5.991/Rp42.489.625 =Rp7.092 per cup

Dengan demikian, harga pokok produksi kopi aren menurut metode full costing adalah sebesar Rp7.092 per cup. Nilai tersebut mencerminkan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, baik biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead pabrik yang bersifat variabel dan tetap.

UMKM Kopi Kosca menetapkan harga jual kopi aren sebesar Rp12.000 per cup. Berdasarkan harga pokok produksi menurut metode full costing, maka laba yang diperoleh dapat dihitung sebagai berikut:

Laba per cup=Rp12.000−Rp7.092=Rp4.908
Laba Total Bulan Agustus 2025: 5.991×Rp4.908=Rp29.403.

Dengan demikian, UMKM Kopi Kosca memperoleh laba sebesar Rp4.908 per cup, atau sebesar Rp29.403.828 selama bulan Agustus 2025. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan metode full costing menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat karena seluruh unsur biaya produksi telah diperhitungkan secara lengkap. Dengan harga jual sebesar Rp12.000 per cup, UMKM Kopi Kosca masih memperoleh keuntungan, sehingga usaha dinilai layak dan menguntungkan untuk dijalankan.

e-ISSN: 2775 – 8672
p-ISSN: 2775 – 9482

Metode full costing dapat dijadikan dasar yang lebih tepat bagi UMKM Kopi Kosca dalam menentukan harga jual, mengendalikan biaya produksi, serta merencanakan laba usaha secara berkelanjutan.

Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode UMKM dengan Metode Full Costing

Perbandingan harga pokok produksi antara metode yang digunakan oleh UMKM Kopi Kosca dengan metode full costing dapat dilihat pada Perbandingan Harga Pokok Produksi Kopi Aren Dengan Metode UMKM dan Metode Full Costing Periode Agustus 2025.

Tabel 12 Perbandingan Harga Pokok Produksi Kopi Aren
Metode UMKM dan Metode Full Costing
Periode Agustus 2025

Metode	Jumlah Produk Dihasilkan (Cup)	Harga Pokok Produksi per Cup (Rp)
Metode UMKM Kosca	5.991	6.791
Metode Full Costing	5.991	7.092

Sumber: Penelitian Lapangan (data diolah)

Berdasarkan Tabel 4.14 di atas, dapat diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode UMKM Kopi Kosca dan metode full costing menunjukkan adanya perbedaan nilai harga pokok produksi. Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode UMKM menghasilkan nilai yang lebih rendah dibandingkan dengan metode full costing. Selisih harga pokok produksi antara kedua metode tersebut adalah sebagai berikut: Rp7.092−Rp6.791=Rp301 per cup

Perbedaan sebesar Rp301 per cup kopi aren tersebut terjadi karena dalam perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UMKM Kopi Kosca masih menggunakan metode sederhana, yaitu hanya memasukkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Dalam metode ini, biaya overhead pabrik tetap seperti biaya penyusutan mesin, peralatan, dan bangunan belum dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi.

Berdasarkan hasil penelitian, UMKM Kopi Kosca belum sepenuhnya menerapkan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan kaidah akuntansi biaya. Pada praktiknya, pihak UMKM hanya menjumlahkan biaya-biaya yang secara langsung terlihat dalam proses produksi, seperti pembelian bahan baku, pembayaran upah karyawan, biaya operasional harian, biaya kemasan, serta biaya bahan bakar operasional.

Perhitungan harga pokok produksi menurut metode UMKM Kopi Kosca menghasilkan total biaya produksi sebesar Rp40.683.376, yang kemudian dibagi dengan jumlah produksi sebanyak 5.991 cup, sehingga diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp6.791 per cup kopi aren. Namun, perhitungan tersebut belum mencerminkan seluruh biaya yang sesungguhnya dikeluarkan dalam proses produksi, karena belum memasukkan biaya overhead pabrik tetap berupa biaya penyusutan mesin dan peralatan sebesar Rp1.264.583 serta biaya penyusutan bangunan sebesar Rp541.666.

Berbeda dengan metode UMKM, metode full costing menghitung harga pokok produksi dengan memasukkan seluruh unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap. Berdasarkan perhitungan metode full costing, total biaya produksi UMKM Kopi Kosca pada periode Agustus 2025 adalah sebesar Rp42.489.625. Setelah total biaya produksi tersebut dibagi dengan jumlah produksi sebanyak 5.991 cup, maka diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp7.092 per cup kopi aren.

Dengan demikian, harga pokok produksi menurut metode full costing lebih tinggi dibandingkan dengan metode UMKM karena metode full costing mampu menggambarkan biaya produksi secara lebih lengkap dan akurat. Perbedaan ini menjadi penting bagi manajemen UMKM Kopi Kosca, karena apabila harga jual hanya ditetapkan berdasarkan metode sederhana, maka laba yang diperoleh berpotensi tidak mencerminkan keuntungan yang sebenarnya. Dengan harga jual kopi aren sebesar Rp12.000 per cup, UMKM Kopi Kosca masih memperoleh keuntungan. Namun, penggunaan metode full costing memberikan informasi biaya yang lebih realistis sehingga dapat dijadikan dasar yang lebih tepat dalam penentuan harga jual, pengendalian biaya produksi, serta pengambilan keputusan manajerial secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai perhitungan harga pokok produksi kopi aren pada UMKM Kopi Kosca dengan menggunakan metode full costing, maka dapat disimpulkan bahwa penentuan harga pokok produksi sebaiknya menggunakan metode full costing. Hal ini dikarenakan metode full costing mampu memberikan informasi biaya produksi yang lebih lengkap dan akurat sebagai dasar dalam penentuan harga jual produk. Dalam penelitian ini terdapat dua metode yang digunakan, yaitu metode yang diterapkan oleh UMKM Kopi Kosca dan metode full costing. Kedua metode tersebut sama-sama menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, namun perbedaannya terletak pada perlakuan biaya

e-ISSN: 2775 – 8672
p-ISSN: 2775 – 9482

overhead pabrik. Metode full costing memasukkan biaya overhead pabrik tetap dan variabel, sedangkan metode UMKM hanya menghitung biaya overhead pabrik variabel.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana UMKM Kopi Kosca menghitung harga pokok produksi serta membandingkannya dengan perhitungan menggunakan metode full costing. Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan, maka dapat ditarik beberapa kesimpulan sebagai berikut: Pertama, penggunaan metode full costing dapat menghasilkan informasi harga pokok produksi yang lebih akurat karena seluruh biaya produksi diakui, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap seperti biaya penyusutan mesin, peralatan, dan bangunan. Kedua, perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UMKM Kopi Kosca masih menggunakan metode sederhana, yaitu dengan menjumlahkan biaya-biaya yang secara langsung terlihat dalam proses produksi tanpa memperhitungkan biaya penyusutan aset tetap. Ketiga, berdasarkan hasil perbandingan antara metode UMKM dan metode full costing, diperoleh perbedaan nilai harga pokok produksi, di mana harga pokok produksi menurut metode UMKM lebih rendah dibandingkan dengan metode full costing. Perbedaan ini terjadi karena tidak dimasukkannya biaya overhead pabrik tetap dalam perhitungan.

DAFTAR REFERENSI

Alansori, A., & Listyaningsih, E. (2020). *Kontribusi UMKM terhadap kesejahteraan masyarakat*. Penerbit Andi.

Amri, A. (2020). Dampak COVID-19 terhadap UMKM di Indonesia. *BRAND: Jurnal Ilmiah Manajemen Pemasaran, 2*(1), 123–131.

Dewi, N. S., & Wicaksono, A. (2023). Analisis perhitungan harga pokok produksi coklat klasik di Goo 99 Lippo Plaza Sidoarjo. *Measurement: Jurnal Akuntansi, 17*(2), 166–172. https://doi.org/10.33373/mja.v17i2.5794

Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2018). *Akuntansi biaya*.

Halimatus Sakdiah, (Note: removed? Actually not in list).

Henri Slat, A. (2013). Analisis harga pokok produk dengan metode full costing dan penentuan harga jual. *Jurnal EMBA, 1*(3), 110–117.

Kadriyani, E., Mislinawati, & Aksarin. (2022). Biaya tetap. *Jurnal Ilmiah Akuntansi, 9*, 114–128.

Kaharuddin. (2021). Kualitatif: Ciri dan karakter sebagai metodologi. *Jurnal Pendidikan, 9*(1), 1–8.

Khaira Sihotang, M. (2021). Pengaruh pembiayaan murabahah terhadap pendapatan UMKM pada BMT Amanah Ray. *Proceeding Seminar Nasional Kewirausahaan, 2*(1), 1220–1229.

Krickhoff, S., & Riupassa, E. (2017). Analisis penetapan harga jual produk kerajinan perahu cengkeh pada pengrajin cengkeh di Kampung Waemahu Desa Latulahat Kecamatan Nusaniwe Kota Ambon. *Jurnal Maneksi, 6*(1), 7–14.

Kurniati, I. D., Setiawan, R., Rohmani, A., Lahdji, A., Tajally, A., Ratnaningrum, K., Basuki, R., & Wahab, Z. (2015). *Buku ajar*.

Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1992). *Analisis data kualitatif*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

Nugroho, T. P. (2023). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing sebagai dasar penentuan harga jual pada perusahaan Avara Design. *Jurnal Akuntansi dan Manajemen Bisnis, 3*(3), 1–9. https://doi.org/10.56127/jaman.v3i3.1041

Siregar, F. A., & Razali, K. (2022). UMKM participation in halal industry: The legal framework and opportunities. *Jurnal Ilmiah Islam Futura, 22*(1), 127–138. https://doi.org/10.22373/jiif.v22i1.10393