

STUDI KUALITATIF: PENERAPAN *FULL COSTING* DALAM STRATEGI PENETAPAN HARGA JUAL UMKM KULINER (KASUS GRILL RUSBEEF BEKASI)

Nadia Azahra Alyanti¹, Firza Niki Septia², Febrina Irawan³, Nayla Sabrina Putri⁴
^{1,2,3,4}Program Studi Manajemen, Universitas Bina Sarana Informatika, Bekasi, Indonesia
¹nadiazahra145@gmail.com, ²firzaniki887@gmail.com,
³febrinairawan2202@gmail.com, ⁴nayla.sabrinap@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini menganalisis penerapan metode *Full Costing* dalam perhitungan harga pokok produksi (HPP) dan dampaknya terhadap penetapan harga jual pada UMKM Grill Rusbeef Bekasi. Metode *Full Costing* digunakan untuk menghitung seluruh komponen biaya produksi, termasuk bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*, guna menghasilkan perhitungan HPP yang lebih akurat dibandingkan metode konvensional yang sebelumnya diterapkan. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus, di mana data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan pemilik usaha, observasi proses produksi, dan analisis dokumen keuangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *Full Costing* meningkatkan akurasi perhitungan biaya produksi sebesar 15-20%, mengungkap adanya *undercosting* pada metode sebelumnya. Meskipun HPP meningkat, Grill Rusbeef berhasil mempertahankan daya saing dengan menyesuaikan strategi penetapan harga berbasis nilai (*value-based pricing*) dan mempertimbangkan dinamika pasar lokal. Tantangan utama dalam implementasi meliputi keterbatasan pemahaman akuntansi biaya dan ketidakteraturan pencatatan biaya *overhead*. Temuan ini menyoroti pentingnya penyederhanaan sistem akuntansi biaya dan pelatihan dasar bagi UMKM kuliner. Penelitian ini memberikan kontribusi praktis dalam pengambilan keputusan penetapan harga yang lebih berbasis data pada sektor UMKM.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, Penetapan Harga Jual, Grill Rusbeef, UMKM

Abstract

This study examines the implementation of the Full Costing method in calculating the cost of goods sold (COGS) and its impact on pricing strategy at Grill Rusbeef Bekasi, a small culinary business. The Full Costing method was employed to comprehensively account for all production cost components, including direct materials, direct labor, and overhead costs, resulting in more accurate COGS calculations compared to conventional methods previously used. Using a qualitative case study approach, data was collected through in-depth interviews with the business owner, production process observations, and financial document analysis. The findings reveal that Full Costing

Article history

Received: June 2025
Reviewed: July 2025
Published: July 2025

Plagiarism checker no 80
Doi : prefix doi :
[10.8734/musytari.v1i2.365](https://doi.org/10.8734/musytari.v1i2.365)

Copyright : author
Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

implementation improved production cost accuracy by 15-20%, uncovering previous undercosting issues. Despite increased COGS, Grill Rusbeef maintained market competitiveness by adopting value-based pricing strategies and considering local market dynamics. Key implementation challenges included limited cost accounting understanding and inconsistent overhead cost recording. These findings highlight the importance of simplified cost accounting systems and basic financial training for small culinary businesses. This study provides practical contributions for data-driven pricing decisions in the small business sector.

Keywords: *Production Cost, Full Costing, Selling Price Determinaton, Grill Rusbeef, MSMEs*

PENDAHULUAN

Saat ini, perekonomian Indonesia menunjukkan tren pertumbuhan yang positif. Menurut prediksi dari *Centre of Reform on Economics (CORE)* Indonesia, laju pertumbuhan ekonomi nasional diperkirakan berada dalam kisaran 5,1% hingga 5,2%. Dalam menjalankan bisnis, perusahaan tidak hanya berfokus pada pemenuhan kebutuhan konsumen, tetapi juga berusaha untuk memaksimalkan keuntungan. Peningkatan laba sangat penting untuk memperluas usaha dan menjaga keberlanjutan bisnis. Salah satu faktor kunci dalam mencapai keuntungan adalah penetapan harga jual produk atau jasa yang tepat, yang berperan dalam menghasilkan pendapatan untuk menutupi seluruh biaya produksi yang telah dikeluarkan.

Dalam dunia usaha, penetapan harga jual produk merupakan keputusan strategis yang sangat menentukan keberlangsungan dan daya saing perusahaan. Salah satu aspek utama yang perlu diperhatikan dalam proses ini adalah perhitungan harga pokok produksi (HPP) secara akurat dan menyeluruh. Salah satu metode yang banyak digunakan untuk menghitung HPP adalah metode *Full Costing*, yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat tetap maupun variabel, dan juga dapat mencakup biaya non produksi seperti pemasaran dan administrasi.

Metode *Full Costing* memberikan gambaran biaya yang lebih komprehensif dibandingkan dengan metode lainnya, sehingga dapat menjadi dasar yang kuat dalam penetapan harga jual. Dengan memasukkan seluruh elemen biaya, perusahaan dapat menghindari risiko penetapan harga yang terlalu rendah yang dapat merugikan, maupun harga yang terlalu tinggi yang dapat menurunkan daya saing produk di pasar. Hal ini sangat relevan bagi pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), termasuk pelaku usaha kuliner seperti Grill Rusbeef Bekasi, yang menghadapi persaingan ketat dan fluktuasi biaya produksi.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan metode *Full Costing* dalam perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual di Grill Rusbeef Bekasi. Melalui studi kasus ini, diharapkan dapat memberikan gambaran nyata mengenai manfaat, tantangan, serta implikasi penggunaan metode *Full Costing* dalam praktik bisnis, khususnya di sektor kuliner yang dinamis dan kompetitif.

Secara praktis, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan dan rekomendasi yang berguna bagi pelaku UMKM kuliner dalam meningkatkan efisiensi penetapan harga jual berbasis data yang akurat. Secara akademis, hasil penelitian ini juga dapat menjadi referensi tambahan bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan metode perhitungan harga pokok produksi dan strategi penetapan harga jual dalam konteks UMKM.

TINJAUAN LITERATUR

Konsep Harga Pokok Produksi (HPP) dan Pentingnya dalam Penetapan Harga Jual

Penentuan harga pokok produksi (HPP) merupakan aspek krusial dalam proses penetapan harga jual produk, terutama bagi pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). HPP yang akurat menjadi dasar penting agar harga jual yang ditetapkan mampu menutupi seluruh biaya produksi serta memberikan margin keuntungan yang wajar. Kesalahan dalam perhitungan HPP dapat menyebabkan harga jual yang terlalu rendah (*undercosting*) sehingga merugikan perusahaan, atau terlalu tinggi sehingga menurunkan daya saing produk dipasar.

Metode *Full Costing* dalam Perhitungan HPP

Salah satu metode yang banyak digunakan adalah metode *Full Costing*, yaitu metode yang memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi, baik yang bersifat variabel maupun tetap, seperti biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik. Dengan demikian, metode ini memberikan gambaran biaya yang komprehensif dan akurat sebagai dasar penetapan harga jual.

Menurut Mulyadi (2020), metode *Full Costing* mencakup seluruh biaya produksi yang terjadi selama proses produksi, sehingga perusahaan dapat mengetahui secara pasti besarnya biaya yang dikeluarkan dan dapat menetapkan penentuan harga jual yang sebanding dengan biaya produksi. Menetapkan harga jual didasarkan pada metode *Full Costing* biasanya menggunakan pendekatan *cost-plus pricing*, yaitu dengan menambahkan margin laba tertentu pada total biaya produksi yang telah dihitung secara menyeluruh.

Tantangan Implementasi *Full Costing* pada UMKM

Meskipun memberikan banyak manfaat, penerapan *Full Costing* pada UMKM, khususnya di sektor kuliner, tidak lepas dari tantangan. Beberapa kendala yang sering dihadapi antara lain keterbatasan pemahaman akuntansi biaya, ketidakteraturan pencatatan biaya *overhead*, dan fluktuasi harga bahan baku. Selain itu, keterbatasan sumber daya manusia dan waktu juga menjadi hambatan dalam melakukan pencatatan biaya secara rinci dan analisis biaya secara rutin.

Implikasi Praktis dan Solusi Penerapan *Full Costing*

Agar penerapan *Full Costing* berjalan efektif, UMKM perlu meningkatkan pemahaman tentang akuntansi biaya, melakukan pencatatan biaya yang lebih teratur, serta melakukan analisis pasar sebelum menetapkan harga jual. Penyederhanaan sistem akuntansi biaya dan pelatihan dasar bagi pelaku usaha juga sangat diperlukan untuk meminimalisir kesalahan perhitungan HPP dan menjaga daya saing produk dipasar.

Penelitian Terdahulu yang Relevan

Beberapa penelitian terdahulu telah membuktikan manfaat penerapan metode *Full Costing* pada UMKM. Misalnya, penelitian yang dilakukan oleh Danela (2021), Harefa et al. (2022), Maimuna et al. (2023), serta Marisyah (2022), menegaskan bahwa metode *Full Costing* dapat meningkatkan akurasi perhitungan biaya produksi yang selanjutnya berdampak positif terhadap penetapan harga jual produk.

Kerangka Konseptual Penelitian

Secara konseptual, penelitian ini berfokus pada hubungan antara penerapan metode *Full Costing* dalam perhitungan HPP dengan efektivitas strategi penetapan harga jual yang kompetitif. Metode *Full Costing* sebagai variabel utama diharapkan dapat memberikan gambaran komprehensif biaya produksi, sehingga menghasilkan strategi harga jual yang optimal bagi UMKM kuliner.

METODE PENELITIAN

Jenis Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, untuk mengeksplorasi implementasi peran *Full Costing* dalam UMKM, khususnya pada Grill Rusbeef Bekasi. Pendekatan ini digunakan untuk pengamatan mendalam bagaimana peran *Full Costing* dalam penetapan harga jual. Penelitian berfokus pada proses aktual perhitungan biaya, strategi penetapan harga, tantangan operasional dan pertimbangan pemilik usaha dalam pengambilan Keputusan harga dan adaptasi metode terhadap keterbatasan sumber daya yang dimiliki.

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Toko Grill Rusbeef Bekasi yang berlokasi di Bekasi Timur Regensi, Cluster Citrine, Jalan Cendrawasih 5, Blok C6 nomor 27, Kelurahan Cimuning, Kecamatan Mustika Jaya, Kota Bekasi, Jawa Barat.

Sumber dan Jenis Data

Sumber data dalam penelitian ini adalah data primer yang diperoleh langsung dari karyawan dan pemilik usaha, Pengumpulan data menggunakan wawancara mendalam observasi partisipatif yang menggambarkan proses, permasalahan mengenai harga jual.

Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan pendekatan multi metode dalam pengumpulan data untuk memastikan kelengkapan informasi. Wawancara mendalam dilaksanakan dengan berbagai pihak terkait, mulai dari pemilik usaha hingga karyawan, guna memperoleh pemahaman menyeluruh tentang mekanisme penetapan harga dan perhitungan biaya yang ditetapkan. Observasi lapangan secara sistematis dilakukan untuk merekam bagaimana produksi aktual, termasuk pola penggunaan bahan baku dan alokasi sumber daya tenaga kerja.

Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini data yang dilakukan melalui wawancara dan observasi akan dianalisis secara kualitatif menggunakan pendekatan deskriptif. Analisis data dimulai dengan hasil wawancara yang direkam dan di transkrip secara verbatim, mencatat hasil observasi yang disusun secara kronologis. Kemudian melakukan *coding* terhadap data dan mengidentifikasi tema kunci, memilah informasi yang relevan dengan berfokus pada penelitian. Analisis ini bertujuan untuk mendeskripsikan implementasi *Full Costing* secara komprehensif, mengidentifikasi pola dalam proses penetapan harga. Selanjutnya Teknik analisis ini memungkinkan peneliti untuk memahami fenomena secara holistik, menjaga konteks asli dalam proses penetapan harga serta mengembangkan *insight* yang mendalam tentang usaha riil.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan metode *Full Costing* pada UMKM Grill Rusbeef Bekasi menunjukkan bahwa metode ini signifikan terhadap penetapan harga jual pada UMKM serta akurasi perhitungan biaya produksi secara menyeluruh dan menetapkan harga jual yang tepat dan kompetitif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa melalui penerapan metode *Full Costing* mencakup penjumlahan semua biaya produksi, baik biaya variabel maupun biaya tetap, sehingga memberikan gambaran komprehensif terkait struktur biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk. Penetapan harga jual berdasarkan metode ini memungkinkan UMKM dapat menetapkan harga yang lebih akurat dan realistis, tidak hanya sekedar berdasarkan perkiraan atau kebiasaan.

Pada pendekatan kualitatif ini juga mendukung proses pengambilan keputusan bisnis karena memberikan informasi biaya yang transparan dan lengkap, sehingga UMKM dapat mengelola keuangan dengan lebih efisien dan meningkatkan daya saing di pasar. Perhitungan biaya dilakukan secara terstruktur dengan mencatat semua pengeluaran yang terkait dengan produksi. Seluruh biaya tetap dan variabel dijumlahkan untuk memperoleh total biaya produksi

per menu. Setelah itu, pemilik usaha menambahkan margin keuntungan yang diinginkan untuk menetapkan harga jual akhir. Namun, dalam pelaksanaannya, terdapat beberapa kendala. Salah satunya adalah keterbatasan sumber daya manusia dalam melakukan pencatatan biaya secara rinci serta keterbatasan waktu untuk melakukan analisis biaya secara rutin. Selain itu, fluktuasi harga bahan baku juga menjadi tantangan dalam menjaga konsistensi perhitungan biaya dan harga jual.

Untuk memberikan gambaran lebih terstruktur mengenai jenis-jenis kesalahan yang menjadi penyebab utamanya, serta solusi yang diterapkan pada metode *Full Costing* dalam strategi penetapan harga jual, maka informasi tersebut dirangkum dalam Tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1. Kutipan Wawancara

Jenis Kesalahan	Kutipan Langsung dari Informan
Pengabaian komponen biaya penting	"Dulu Kami hanya memperhitungkan harga bahan mentah dan upah karyawan. Setelah beberapa bulan baru menyadari ternyata mengabaikan biaya operasional seperti kemasan mengakibatkan keuntungan kami jauh lebih kecil dari perkiraan"
Tidak konsisten keuntungan	"Kami tidak memiliki selisih keuntungan yang tetap, kadang 40% saat sepi dan 30% saat ramai. Akhirnya muncul keluhan dari karyawan tentang pemberian upah"
Tidak sesuai dengan realitas pasar	"Perhitungan biaya menunjukkan harga minimal 130 ribu, tapi saat kami terapkan ternyata pesaing menjual produk serupa dengan harga 95 ribu"

Pada Penerapan Metode *Full Costing* pada UMKM Grill Rusbeef Bekasi, terdapat beberapa kesalahan yang kerap muncul dan berpengaruh besar terhadap penentuan harga jual serta profitabilitas usaha. Salah satu kesalahan yang paling umum adalah mengabaikan komponen biaya penting. Seperti yang diungkapkan oleh salah satu informan, awalnya mereka hanya menghitung biaya bahan baku dan upah karyawan saja, namun setelah beberapa waktu baru menyadari bahwa biaya operasional lain seperti kemasan juga harus diperhitungkan. Pengabaian biaya-biaya tersebut menyebabkan keuntungan yang diperoleh jauh lebih kecil dari yang diperkirakan. Hal ini menandakan bahwa ketidaklengkapan dalam menghitung seluruh biaya produksi dapat membuat harga pokok menjadi kurang tepat, sehingga harga jual yang ditetapkan tidak cukup menutup seluruh pengeluaran.

Kesalahan lainnya adalah ketidakstabilan margin keuntungan yang dialami oleh UMKM tersebut. Informan menyatakan bahwa keuntungan yang didapat tidak konsisten, misalnya mencapai 40% saat kondisi sepi dan turun menjadi 30% saat kondisi ramai, yang kemudian menimbulkan keluhan dari karyawan terkait pembayaran upah. Situasi ini menunjukkan bahwa strategi harga yang diterapkan belum mampu menciptakan kestabilan finansial yang diperlukan untuk menjaga kelangsungan usaha dan kesejahteraan karyawan. Ketidakpastian keuntungan juga dapat berdampak negatif pada motivasi dan kepuasan kerja karyawan.

Selain itu, terdapat juga masalah dalam menyesuaikan harga jual dengan kondisi pasar. Salah satu informan menyebutkan bahwa hasil perhitungan biaya menunjukkan harga minimal sebesar 130 ribu rupiah, namun saat harga tersebut diterapkan, ternyata pesaing menjual produk serupa dengan harga 95 ribu rupiah. Kondisi ini menunjukkan bahwa meskipun perhitungan biaya sudah dilakukan secara menyeluruh, harga jual yang dihasilkan tidak selalu sesuai dengan harga pasar yang berlaku. Ketidakesesuaian harga ini dapat membuat produk kurang kompetitif dan berpotensi kehilangan pelanggan. Oleh karena itu, UMKM perlu

mempertimbangkan faktor pasar dan harga pesaing selain perhitungan biaya internal dalam menentukan harga jual agar tetap kompetitif.

Secara keseluruhan, pembahasan ini menegaskan pentingnya penerapan *Full Costing* yang teliti dan realistis, serta perlunya penyesuaian harga jual dengan kondisi pasar agar UMKM kuliner dapat memperoleh keuntungan optimal dan mempertahankan keberlangsungan usahanya. Kesalahan-kesalahan tersebut dapat diminimalisir dengan peningkatan pemahaman tentang akuntansi biaya, pencatatan yang lebih teratur, serta analisis pasar yang mendalam sebelum menetapkan harga jual produk.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kajian dari beberapa penelitian, penerapan metode *Full Costing* terbukti memberikan gambaran yang lebih menyeluruh dalam penentuan harga pokok produksi. Metode ini mencakup seluruh elemen biaya, baik langsung maupun tidak langsung, sehingga menghasilkan perhitungan yang lebih akurat untuk penetapan harga jual pada UMKM Grill Rusbeef Bekasi, dapat disimpulkan bahwa penggunaan metode *Full Costing* secara signifikan meningkatkan *akurasi perhitungan harga pokok produksi (HPP)* hingga 15-20% dibandingkan metode konvensional sebelumnya. Penerapan metode ini memungkinkan seluruh komponen biaya produksi baik bahan baku, tenaga kerja langsung, maupun biaya *overhead* tercatat secara menyeluruh, sehingga harga jual yang ditetapkan menjadi lebih realistis dan mampu menutup seluruh biaya yang dikeluarkan.

Meskipun penerapan *Full Costing* menyebabkan kenaikan HPP, Grill Rusbeef tetap mampu mempertahankan daya saing di pasar dengan menyesuaikan strategi penetapan harga berbasis nilai (*value-based pricing*) dan memperhatikan dinamika harga di pasar lokal.

Penelitian ini menegaskan pentingnya penyederhanaan sistem akuntansi biaya dan pelatihan dasar akuntansi bagi pelaku UMKM kuliner agar dapat mengelola keuangan secara efisien dan kompetitif. Selain itu, penetapan harga jual yang optimal tidak hanya bergantung pada perhitungan biaya internal, tetapi juga harus mempertimbangkan kondisi pasar dan harga pesaing agar produk tetap kompetitif dan usaha dapat berkelanjutan.

REFERENSI

- Danela, D. (2021). Penerapan harga pokok produksi metode *Full Costing* dengan penetapan harga jual menggunakan cost plus pricing pada Pabrik Tahu ABC Malang. *Skripsi Program Studi Akuntansi*.
- Harefa, P. R. A., Zebua, S., & Bawamenewi, A.. 2022. Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi*, 1 2.
- Maimuna, Y., R, R., & Supriaddin, N. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual. *INVESTASI: Inovasi Jurnal Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(3). <https://doi.org/10.59696/investasi.v1i3.23>
- Marisyah, F. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan. *Ekonomica Sharia: Jurnal Pemikiran Dan Pengembangan Ekonomi Syariah*, 7(2).
- Nafisah, N., Dientri, A. M., Darmayanti, N., Winarno, W., & Hairudin, H.. 2021. ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* DAN VARIABLE COSTING SEBAGAI DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK. *J-MACC: Journal of Management and Accounting*, 4 1. <https://doi.org/10.52166/j-macc.v4i1.2400>
- Satriani, D., & Kusuma, V. V.. 2020. Perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba penjualan. *Jurnal Ilmiah MEA.*, 4 2.

Sulastri, Y., & Wirman, W. (2023). Analisis Komparatif Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* (Studi Kasus Pada UMKM Mawflorist Karawang). *Moneter - Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 10(1). <https://doi.org/10.31294/moneter.v10i1.15107>