

## Penentuan Harga Pokok Produksi Produk Ayam Geprek dengan Metode *Full Costing*

Angelica Permata Kurniawan\*, Wianda Gracia Sugiono, Diyana, Siti 'Ainun Galbini,  
Atanasius Hagai Pratama, Ade Elza Surachman

Universitas Catur Insan Cendekia

\*Email: [angelica280905@gmail.com](mailto:angelica280905@gmail.com)

---

### ABSTRACT

*This service aims to improve the understanding and skills of MSME entrepreneurs in calculating production costs using the full costing method at the geprek chicken business located on Jl. Dr. Sudarsono No.34, Cirebon. Full costing was chosen because it provides a complete picture of production costs, including overhead costs that are often ignored by MSME entrepreneurs. This service was carried out using a qualitative method through direct interviews with MSME entrepreneurs to identify costs and to determine production costs. The results of this service with the application of full costing show that the total production cost in a period of 1 month is Rp. 11,700,000 with a Cost of Goods Manufactured (COGS) per portion of Rp. 7,446.67 and produces a profit percentage of 243.03%. In conclusion, this service can make a real contribution in improving the management skills of small and medium enterprises in the culinary field, especially by optimizing the calculation of production costs with the full costing method for geprek chicken.*

**Keywords:** MSMEs, Cost of goods produced, Full costing method, Geprek chicken, Community service.

### ABSTRAK

*Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan pengusaha UMKM dalam menghitung biaya produksi dengan metode full costing pada usaha ayam geprek yang berada di Jl. Dr. Sudarsono No.34, Cirebon. Full costing dipilih karena memberikan gambaran lengkap mengenai biaya produksi, termasuk biaya overhead yang sering diabaikan oleh pengusaha UMKM. Pengabdian ini dilakukan dengan menggunakan metode kualitatif melalui wawancara langsung dengan pengusaha UMKM untuk mengidentifikasi biaya dan untuk mengetahui biaya produksi. Hasil pengabdian ini dengan penerapan full costing menunjukkan total biaya produksi dalam jangka waktu 1 bulan adalah Rp. 11.700.000 dengan Harga Pokok Produksi (HPP) per porsi Rp. 7.446,67 dan menghasilkan persentase keuntungan sebesar 243,03%. Kesimpulannya, pengabdian ini dapat memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan keterampilan manajemen usaha kecil dan menengah di bidang kuliner, khususnya dengan mengoptimalkan perhitungan biaya produksi dengan metode full costing untuk ayam geprek.*

**Kata kunci:** UMKM, harga pokok produksi, metode full costing, ayam geprek, pengabdian kepada masyarakat

---

### PENDAHULUAN

Program pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sebagai salah satu instrument untuk menaikkan daya beli masyarakat, pada akhirnya akan menjadi katup pengaman dari situasi krisis moneter. Pengembangan UMKM menjadi sangat strategis dalam menggerakkan perekonomian nasional, mengingat kegiatan usahanya mencakup hampir semua lapangan usaha sehingga kontribusi

---

UMKM menjadi sangat besar bagi peningkatan pendapatan bagi kelompok masyarakat berpendapatan rendah (Feni Dwi Anggraeni, 2013). Perkembangan sektor UMKM di Indonesia mempunyai potensi yang besar jika hal ini dapat dikelola dan dikembangkan dengan baik tentu akan dapat mewujudkan usaha mikro kecil dan menengah yang tangguh serta dapat menyerap tenaga kerja guna mengurangi banyaknya pengangguran yang ada (Gilbert Thenu, 2021).

Dunia bisnis berkembang pesat baik pada tingkat makro maupun mikro. Di zaman *modern* ini, banyak perusahaan yang terus berkembang pesat sehingga mengakibatkan persaingan yang ketat untuk mendapatkan keuntungan dan menguasai pasar. Oleh karena itu, usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berusaha menghasilkan produk yang berkualitas agar mampu bersaing dengan UMKM lain yang lebih maju. Dalam dunia bisnis, UMKM memerlukan pengelolaan yang efektif dan operasional yang efisien. Oleh karena itu, diperlukan informasi yang relevan untuk membantu pengambilan keputusan dalam pengelolaan UMKM.

Informasi yang dibutuhkan UMKM dalam menentukan biaya produksi adalah biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Ketiga jenis kegiatan tersebut harus ditentukan secara akurat, cermat, dan tepat, baik dalam pengklasifikasian maupun pencatatannya. Dua metode digunakan untuk menentukan biaya produksi, yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*. Metode penghitungan biaya produksi secara akurat dan rinci menjadi sangat penting. Salah satu metode yang dapat digunakan adalah metode *full costing*. Semua biaya produksi, termasuk *overhead*, dibagi secara proporsional ke setiap unit produk dalam metode ini. Hal ini bertujuan untuk memberikan gambaran biaya produksi yang lebih lengkap kepada pengusaha untuk membantu mereka membuat keputusan penetapan harga yang lebih akurat dan strategis.

Perkembangan UMKM di bidang kuliner, khususnya usaha ayam geprek, mempunyai potensi besar dalam mendukung perekonomian daerah Cirebon. Ayam Geprek, sebuah inovasi masakan Indonesia, banyak digemari konsumen karena rasanya enak dan harganya yang terjangkau. Namun pengelolaan biaya produksi yang efektif menjadi kunci keberhasilan dalam mempertahankan dan meningkatkan profitabilitas bisnis UMKM ini. Selain mencakup rincian teknis akuntansi biaya, pengabdian ini juga memberikan dukungan langsung bagi pengusaha UMKM. Oleh karena itu, hasil pengabdian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata terhadap pengembangan kemampuan manajerial dan finansial para pelaku UMKM sektor kuliner serta penguatan ekosistem UMKM secara keseluruhan.

Harga pokok produksi meliputi semua biaya dan pengorbanan yang perlu dikeluarkan dan dilakukan untuk menghasilkan produk jadi (Panca Restu Anugerah Harefa, 2022). Harga Pokok Produksi memiliki peranan dalam pengambilan keputusan perusahaan untuk beberapa hal seperti menerima atau menolak pesanan, membuat atau membeli bahan baku, dan lain-lain (Triharyati, 2019). Pentingnya melakukan perhitungan harga pokok produksi oleh perusahaan agar diketahui besarnya biaya produksi yang akan dikeluarkan saat akan memproduksi barang atau jasa. Tidak hanya perusahaan besar, para pelaku UMKM juga harus benar-benar dapat menghitung biaya produksi yang dikeluarkan untuk menentukan harga jual, sehingga tidak terjadi kesalahan yang dapat berpengaruh terhadap harga jual produknya (Alviani Lestari, 2019).

## **METODE**

Pada kegiatan Pengabdian Masyarakat ini, kami melakukan sebuah pengabdian terhadap usaha Ayam Geprek Chenda yang beralamat di Jl. Dr. Sudarsono No.34, Cirebon untuk mengetahui harga pokok produksi pada ayam geprek. Metode yang kami gunakan untuk melakukan pengabdian ini adalah menggunakan metode kualitatif melalui wawancara langsung dengan pengusaha UMKM untuk mengidentifikasi biaya dan untuk mengetahui biaya produksi.



**Gambar 1. Proses pada saat wawancara langsung**

Menurut Mulyadi (2018:17) adalah metode yang memperhitungkan semua unsur biaya-biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang berperilaku variabel dan tetap. Dengan itu perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yaitu:

Biaya bahan baku  
 Biaya tenaga kerja langsung  
Biaya overhead pabrik +  
 Harga pokok produksi

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian yang telah kami lakukan dengan cara wawancara langsung dengan pegawai ayam geprek menunjukkan bahwa penentuan biaya produksi masih berdasarkan metode dasar, dan biaya produksi belum cukup tepat untuk dihitung. Berikut biaya yang dihitung dalam menentukan harga pokok produksi ayam geprek sebagai berikut:

**Tabel 1. Klasifikasi Biaya Bahan Baku Langsung**

Bahan Baku Langsung	Satuan	Harga persatuan	Jumlah biaya
Nasi	Kg	Rp 16.000	Rp 2.250.000
Ayam	Kg	Rp 30.000	Rp 4.500.000
Timun	Kg	Rp 15.000	Rp 15.000
Cabe	Kg	Rp 45.000	Rp 360.000
Tepung	Kg	Rp 20.000	Rp 200.000
Minyak	Liter	Rp 16.000	Rp 240.000
Bawang	Kg	Rp 30.000	Rp 120.000
Bumbu	gr	Rp 10.000	Rp 70.000
<b>TOTAL</b>			<b>Rp 7.755.000</b>

Berdasarkan tabel tersebut untuk memproduksi ayam geprek membutuhkan bahan baku langsung seperti nasi, ayam, timun, cabe, tepung, minyak, bawang, dan bumbu.

**Tabel 2. Klasifikasi Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Keterangan	Jumlah Tenaga Kerja	upah per hari	Total Gaji
Karyawan	1 orang	Rp 60.000	Rp 1.800.000

Berdasarkan tabel tersebut untuk memproduksi ayam geprek membutuhkan biaya tenaga kerja langsung berupa pembayaran gaji kepada karyawan sebesar Rp. 60.000 per harinya, atau Rp. 1.800.000 sebulannya.

**Alokasi Biaya Overhead**

**Tabel 3. Klasifikasi Biaya Overhead**

Jenis Biaya	Biaya per bulan
Sewa tempat	Rp 500,000
Token Listrik	Rp 250,000
Gas	Rp 220,000
Styrofoam	Rp 420,000
plastik	Rp 60,000
sendok	Rp 60,000
kresek	Rp 60,000
plastik zip	Rp 45,000
<b>TOTAL</b>	<b>Rp 1,615,000</b>

**Menentukan Harga Pokok Produksi**

**Tabel 4. Menentukan total biaya produksi**

Keterangan	Jumlah Biaya
Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 7.755.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.800.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 1.615.000
<b>TOTAL</b>	<b>Rp 11.170.000</b>

Berdasarkan tabel yang telah di sebutkan diatas, untuk menentukan total biaya produksi memerlukan biaya bahan baku langsung, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Dengan menentukan harga pokok produksi per satuan produksi, penjualan perharinya menjual sekitar 50 porsi yang berarti dalam sebulan terjual 1500 porsi.

Diketahui: Total biaya produksi : Rp. 11.170.000'

Jumlah produksi: 1500

$$\text{HPP: } \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi}}$$

$$\text{HPP: } \frac{11.170.000}{1500}$$

$$\text{HPP: Rp. 7.446,67 / porsi}$$

Dalam penentuan harga jual, UMKM ayam geprek menggunakan penetapan harga biaya dimana dengan menghitung jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutup laba yang ingin dikehendaki.

Dengan rumus:

$$\text{Harga Jual : } \frac{\text{Total Biaya Produksi} + (\text{Total Biaya Produksi} \times \text{Markup keuntungan})}{\text{Total Produksi}}$$

$$\text{Harga Jual: } \frac{11.170.000 + (11.170.000 \times 20\%)}{1500}$$

$$\text{Harga Jual: Rp. 8.936 / porsi}$$

$$\begin{aligned} \text{Persentase keuntungan} &= (\text{keuntungan} / \text{HPP Per porsi}) \times 100\% \\ &= (\text{Rp. 3.064} / \text{Rp. 7.446,67}) \times 100\% \\ &= 243,03\% \end{aligned}$$

Sehingga harga jual yang ditetapkan oleh ayam geprek chenda adalah sebesar 243,03% atau Rp. 3.064.

## SIMPULAN

Pengabdian ini menyoroti pentingnya perhitungan harga pokok produksi dalam usaha ayam geprek, terutama dengan menggunakan metode *full costing*. Metode ini membebaskan biaya produksi yang berupa biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik ke dalam harga pokok produksi. Dari hasil pengabdian kepada pengusaha ayam geprek chenda diperoleh data bahwa hasil total biaya produksi selama 30 hari adalah Rp. 11.170.000 dengan harga pokok produksi per porsi adalah Rp. 7.446,67. Dengan menetapkan harga jual per porsi sebesar Rp. 12.000, sehingga persentase keuntungan yang diperoleh adalah 243,03%.

## DAFTAR RUJUKAN

- Anggraeni, F. D. (2013). *Pengembangan usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) melalui fasilitasi pihak eksternal dan potensi internal (Studi kasus pada kelompok usaha "Emping Jagung" di Kelurahan Pandanwangi Kecamatan Blimbing Kota Malang)* (Doctoral dissertation, Brawijaya University).
- Riningsih, D., Rukmini, M., Yunanto, F., Denakrisnada, S., & Prihardini, O. W. (2022). Pelatihan Dan Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi Usaha Batako "Bangun Berkah" Dengan Metode Full Costing Di Desa Duwet Kecamatan Wates Kabupaten Kediri. *Jurnal Pengabdian UntukMu Negeri*, 6(1), 117-123.
- Yustitia, E., & Adriansah, A. (2022). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual pada UMKM di Desa Sawahkulon. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1-9.
- 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), 218-223.
- Triharyati, E. (2019). Implementasi Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Dan Laba Di Kerupuk Jangek Khas Malalo Kota Lubuklinggau. *Jurnal AkunStie (JAS)*, 5(2), 1-10.
- Lestari, A., Rosita, S. I., & Marlina, T. (2019). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 7(1), 173-178.
- Anggreani, S., & Adnyana, IGS (2020). Penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada ukm tahu anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8 (1), 9-16.
- Koo, D. M., & Munandar, A. (2022). Menentukan harga jual warung makan Sunda Chicken berdasarkan metode full cost pricing. *Entrepreneurship Bisnis Manajemen Akuntansi (E-BISMA)*, 59-67.
- Astri, E. M. (2021). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Sebagai Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121-128.
- Thenu, G., Manossoh, H., & Runtu, T. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 9(2).