

SOSIALISASI PENENTUAN FULL COSTING DENGAN PENDEKATAN COST-PLUS UNTUK USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH OMAH PAKIS KEDAI KOPI

Gerlan Haha Nusa¹, David Sulistiyantoro², Arif Himawan³

^{1,2}Program Studi Akuntansi,³ Fakultas Ekonomi dan Sosia, Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

³Program Studi Sistem Informasi, Fakultas Teknik dan Teknologi Informasi,

Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta

email: gerlanamanda@gmail.com¹, david.unjaya@gmail.com², Reef1881@gmail.com³

Abstrak

Saat kondisi ekonomi mengalami penurunan maka laba sulit diperoleh. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) masih belum memahami pentingnya menentukan laba pada perhitungan biaya pada proses produksinya (cost plus). Manfaat yang didapatkan UMKM apabila dapat menghitung biaya produksi yakni dapat memperpanjang umur keberlangsungan UMKM saat kondisi ekonomi menurun. Pemilik UMKM dapat memisahkan keuangan pribadi dan usahanya agar menghindari kesalahan input transaksi. Upaya tersebut dapat dilakukan UMKM apabila dapat mengelola laporan keuangan secara baik. Pengelolaan laporan keuangan dapat dilakukan dengan cara menentukan harga jual berdasarkan harga pokok produksi. Penentuan harga jual yang tidak tepat akan berakibat fatal pada perusahaan. Metode full costing menjadi metode untuk menentukan harga pokok produksi dengan memperhitungkan seluruh unsur biaya. Selain itu, UMKM menghitung harga jual dengan pendekatan cost-plus pricing untuk mendapatkan laba yang diinginkan. Solusi yang ditawarkan untuk penentuan cost-plus dengan pendekatan full cost pada Omah Pakis Kedai Kopi dengan mensosialisasikan unsur-unsur biaya (baik biaya tetap dan biaya variabel) yang muncul dalam proses produksi, volume penjualan, serta laba yang diinginkan. Target yang diinginkan Omah Pakis Kedai Kopi dapat menentukan cost plus saat terdapat perubahan biaya dan volume, karena perubahan tersebut dapat mempengaruhi harga pokok produksi yang akan mempengaruhi pula pada laba. Rencana kegiatan dilaksanakan dengan metode ceramah, diskusi, dan pendampingan dalam penentuan cost-plus dengan pendekatan full costing pada Omah Pakis Kedai Kopi.

Kata kunci: Omah Pakis Kedai Kopi; Harga Pokok Produksi; Full Costing; Cost-Plus.

Abstract

When the economy is in decline, it is difficult to obtain profit. Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) still do not understand the importance of determining profit in calculating costs in their production process (cost plus). MSME owners can separate their personal and business finances to avoid errors in inputting transactions. These efforts can be made by MSMEs if they can manage financial reports properly. Financial report management can be done by determining the selling price based on the cost of production. The full costing method is a method for determining the cost of production by taking into account all cost elements. In addition, MSMEs calculate the selling price using the cost-plus pricing approach to obtain the desired profit. The solution offered for determining cost-plus with the full cost approach at Omah Pakis Kedai Kopi is to socialize the cost elements (both fixed costs and variable costs) that arise in the production process, sales volume, and desired profit. The desired target of Omah Pakis Kedai Kopi can determine cost plus when there are changes in costs and volume, because these changes can affect the cost of production which will also affect profit. The activity plan is implemented using the lecture method, discussion, and assistance in determining cost-plus with the full costing approach at Omah Pakis Kedai Kopi.

Keywords: Omah Pakis Kedai Kopi; Cost of goods sold; Full Costing; Cost-Plus.

PENDAHULUAN

Tujuan utama dalam suatu perusahaan atau usaha adalah mendapatkan laba. Saat ekonomi dalam keadaan lesu, maka sulit memperoleh laba. Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Omah Pakis Kedai Kopi masih belum memahami pentingnya menentukan laba dengan menghitung harga pokok produksi pada proses produksinya. Manfaat yang didapatkan UMKM Omah Pakis Kedai Kopi apabila dapat menghitung harga pokok produksi dengan memahami biayanya agar mendapatkan laba dapat memperpanjang umur keberlangsungan UMKM Omah Pakis Kedai Kopi saat kondisi ekonomi

menurun. Pemilik UMKM Omah Pakis Kedai Kopi dapat memisahkan keuangan pribadi dan usahanya agar menghindari kesalahan input transaksi (Thenu et al., 2021). Upaya tersebut dapat dilakukan UMKM Omah Pakis Kedai Kopi apabila dapat mengelola laporan keuangan secara baik. Pengelolaan laporan keuangan dapat dilakukan dengan cara menentukan harga jual berdasarkan harga pokok produksi (Mvundura et al., 2019). Penentuan harga jual yang tidak tepat akan berakibat fatal pada perusahaan.

Metode full costing menjadi metode untuk menentukan harga pokok produksi dengan memperhitungkan seluruh unsur biaya. Selain itu, UMKM menghitung harga jual dengan pendekatan cost-plus pricing untuk mendapatkan laba yang diinginkan (Amalia et al., 2020). UMKM Omah Pakis Kedai Kopi yang ada di Kabupaten Bantul Yogyakarta dalam menentukan harga pokok produksi tidak membebankan seluruh biaya ke produk. Biaya dibebankan hanya pada biaya langsung yang terlibat proses produksi, akibatnya penentuan harga pada produknya tidak mencerminkan harga sesungguhnya. Hal ini terlihat pada harga jual produk makanan dan minuman yang perhitungan harga pokok produksinya yakni sama. Akibat dari perhitungan yang salah dapat mengakibatkan UMKM Omah Pakis Kedai Kopi mengalami kerugian karena ketidaksesuaian penentuan harga jual. Ditambah lagi, UMKM tidak mengetahui berapa unit produksi yang menjadi profit produksinya. Tujuan dari sosialisasi ini adalah memberikan pemahaman dengan mensosialisasikan penentuan harga pokok produksi dengan melihat cost-plus melalui pendekatan full costing. Apabila UMKM Omah Pakis Kedai Kopi dapat menentukan harga pokok produksi, maka UMKM Omah Pakis Kedai Kopi dapat menentukan target penjualan.

Komponen biaya yang ada saat proses produksi memiliki pengaruh terhadap penetapan harga jual (Herrera Diaz et al., 2022). Perbedaan nilai harga pokok produksi dapat menyebabkan biaya produksi yang lebih rendah. Hal ini dikarenakan perhitungan yang dihasilkan menggunakan unsur perilaku biaya yang tidak lengkap dibandingkan dengan metode full costing (Fadli & Ramayanti, 2020). Metode full costing dapat menghasilkan biaya produksi lebih rendah (undercosting) dan lebih tinggi (overcosting) pada produk tertentu bila dibandingkan dengan activity based costing (ABC). Hal ini disebabkan apabila produk memerlukan proses produksi yang rinci, metode ABC cocok digunakan dibandingkan full costing yang cocok digunakan pada produk yang memerlukan proses produksi yang sederhana (Cinthya et al., 2019).

Penentuan harga jual produk yang dibebankan dengan cost-plus pricing kepada konsumen dibuat berdasarkan biaya produksi per unit ditambah dengan persentase markup. Perusahaan dapat mengelompokkan biaya produksi dengan penentuan markup (Marone et al., 2017). Fokus pengabdian ini adalah mendemonstrasikan sistem penentuan cost-plus dengan pendekatan full costing pada UMKM Omah Pakis Kedai Kopi.

METODE

UMKM Omah Pakis Kedai Kopi belum menentukan perhitungan harga pokok produksi dengan cost-plus untuk menetapkan laba yang diinginkan. Sehingga UMKM tidak mengetahui berapa jumlah unit produksi atau berapa penjualan yang dapat menutupi seluruh biaya-biaya dalam proses produksi barangnya. Tahapan yang diperlukan oleh UMKM Omah Pakis Kedai Kopi adalah:

1. Menentukan harga jual produk
2. Menentukan biaya variabel yang terjadi selama proses produksi
3. Menentukan biaya tetap apa saja yang terjadi dan digunakan selama proses produksi
4. Menentukan biaya produk baik dari biaya bahan, tenaga kerja, dan overhead
5. UMKM dapat menentukan laba yang diinginkan dengan cost-plus pada pendekatan harga pokok produk full costing.

UMKM Omah Pakis Kedai Kopi dapat mengendalikan biaya-biaya tersebut apabila ada perubahan faktor-faktor yang mempengaruhi laba seperti:

1. perubahan harga jual per unit
2. perubahan volume penjualan
3. perubahan biaya variabel per unit
4. perubahan total biaya tetap

UMKM Omah Pakis dalam menghitung harga jual produk belum menggunakan metode full costing dan cost plus baik minuman dan makanan yang membebankan semua unsur biaya. Penentuan harga pokok produksi ditentukan atas dasar harga pasar dan biaya yang dikeluarkan yakni biaya bahan baku dan tenaga kerja dalam proses produksinya. Pembebanan biaya hanya pada unsur biaya bahan baku dan tenaga kerja sehingga informasi penentuan harga jual tidak lengkap. Akibat data informasi biaya

yang tidak tersedia secara lengkap, pengambilan keputusan yang diambil oleh pemilik Omah Pakis hanya berfokus pada jangka pendek. Hal ini akan berdampak buruk untuk keberlangsungan usaha Omah Pakis pada jangka panjang. Perbedaan lainnya yakni perhitungan harga pokok produksi terjadi pada produk makanan karena Omah Pakis tidak membebankan unsur biaya overhead pada proses produksinya. Omah Pakis tidak memahami cara untuk menghitung depresiasi dan penentuan umur ekonomi suatu aset tetap. Full costing dapat menghasilkan perhitungan produksi lebih rendah (undercosting) atau lebih tinggi (overcosting), hal ini dikarenakan metode full costing cocok digunakan dalam perhitungan harga yang proses produksinya lebih sederhana seperti Omah Pakis. Penentuan ini akan bermanfaat bagi Omah Pakis dalam menetapkan harga jual produk dan akan mempengaruhi besarnya laba. Penentuan harga jual produk yang dibebankan dengan cost-plus pricing kepada konsumen dibuat berdasarkan biaya produksi per unit ditambah dengan persentase markup. Omah Pakis dapat mengelompokkan biaya produksi (baik biaya yang bersifat tetap dan variabel) dengan penentuan markup. Tugas dari masing-masing anggota adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Tugas Anggota Pengabdian

Ketua	Anggota 1	Anggota 2
Melakukan pengidentifikasian keterkaitan masalah antara proposal dan laporan akhir pengabdian dengan UMKM Omah Pakis Kedai Kopi	Menyiapkan referensi-referensi terkait yang berhubungan dengan permasalahan mitra	Penyiapan media penjelasan ketua berupa <i>power point</i> yang lengkap dan komprehensif
Menyusun rancangan proposal untuk penyelesaian masalah yang ada (termasuk rancangan anggaran biaya, iptek, dan identitas tiap anggota pengabdian)	Melengkapi teori dan jurnal pendukung untuk teknik perhitungan harga pokok produksi full costing dengan pendekatan cost-plus sebagai penentuan laba yang diinginkan	Merancang perhitungan analisis harga pokok produksi full costing pendekatan cost-plus dengan perbantuan komputer
Menyusun laporan akhir kegiatan pengabdian kepada masyarakat sesuai <i>time line</i> yang ditentukan oleh universitas	Penyusunan langkah-langkah dalam menghitung harga pokok produksi full costing dengan pendekatan cost-plus serta proses pengendalian manajemen UMKM Omah Pakis Kedai Kopi dari adanya perhitungan tersebut	Merancang sistem prosedur perhitungan secara database sistem untuk merekaputasi unsur-unsur yang dibutuhkan untuk menghitung harga pokok produksi full costing dengan analisis cost-plus.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian telah dilakukan dengan studi pendahuluan terhadap UMKM untuk mendapatkan keadaan yang sebenarnya sesuai dengan tema pengabdian. Persiapan berikutnya yakni menyusun pertanyaan wawancara dilakukan kepada pemilik UMKM, tenaga kerja langsung, dan tenaga kerja tidak langsung. Tehnik wawancara dilakukan secara terstruktur dan tidak terstruktur (Sugiyono, 2019). Wawancara diikuti dengan penelurusan dokumen-dokumen pendukung seperti pedoman/sistem operasional prosedur, sturktur organisasi, dan lain sebagainya. Observasi dilakukan untuk mendapatkan kecocokan antara hasil jawaban dengan dokumen serta bukti fisik barang yang ada di UMKM sebagai pendukung proses produksi. Berikut adalah pertanyaan wawancara penelitian ini:

Tabel 2. Pertanyaan Wawancara

Karyawan Keuangan (Tenaga Kerja Tidak Langsung)		Karyawan (Tenaga Kerja Langsung)		Pimpinan Perusahaan (UMKM)	
No.	Pertanyaan	No.	Pertanyaan	No.	Pertanyaan
1	Posisi anda sebagai apa dan tugas apa saja yang anda kerjakan di perusahaan ini?	1	Tugas apakah yang dilakukan?	1	Perusahaan anda bergerak dibidang apa dan sudah berapa lama (sejak kapan berdiri)?
2	Berapa jumlah karyawan yang ada di unit anda?	2	Berapa gaji yang diterima dalam pembuatan produksi barang/jasa?	2	Bagaimana sejarah didirikannya perusahaan anda?
3	Berapa lama anda bekerja dalam 1 hari?	3	Berapa jumlah karyawan perusahaan?	3	Apakah ada struktur organisasi dalam usaha anda? Jika ada bagaimana struktur organisasinya?
4	Bagaimana pendapatan yang anda terima, apakah dihitung per hari/per jam atau per bulan?	4	Berapa jam kerja karyawan dalam sehari? Hari apa saja?	4	Permasalahan apa yang ada dalam perusahaan ini?
5	Pendapatan yang anda terima berupa apa saja? Pokok? Tunjangan?	5	Bagaimana proses produksi yang dilakukan dalam pembuatan barang/jasa di perusahaan ini?	5	Mengapa permasalahan tersebut muncul?
6	Alat apa saja yang ada gunakan untuk membantu proses produksi dalam perusahaan ini?	6	Apa saja bahan baku yang digunakan untuk membuat 1 (satu) barang/jasanya?	6	Berapa jumlah karyawan perusahaan?
7	Bahan baku apa saja dan berapa harganya untuk mendukung pekerjaan anda? (jika ada)	7	Berapa jumlah produksi yang dihasilkan untuk 1 bulannya?	7	Berapa jam kerja karyawan dalam sehari? Hari apa saja?
8	Apabila pada bulan tertentu tidak ada pesanan, apakah perusahaan tidak beroperasi?	8	Peralatan apa saja yang digunakan dalam produksi dan berapa unitnya?	8	Bagaimana proses produksi barang/jasa yang ada?
9	Bagaimana perusahaan untuk menghitung harga pokok penjualan (HPP) dan berapa keuntungan yang diharapkan perusahaan? (bila yang ditanyakan karyawan keuangan)	9	Berapa harga bahan baku yang anda beli untuk memproduksi barang/jasa?	9	Peralatan apa saja yang digunakan dalam produksi dan berapa unitnya?
10	Apakah anda mengetahui permasalahan yang ada di perusahaan ini? Dan mengapa masalah tersebut muncul?	10	Apabila pada bulan tertentu tidak ada pesanan, apakah perusahaan tidak beroperasi?	10	Berapakah jumlah kendaraan perusahaan (jika ada)?
11	Setelah melihat beberapa perbandingan harga jual dari para pesaing, menurut anda berapa harga yang kompetitif yang mampu dijangkau oleh perusahaan?	11	Alat apa saja yang digunakan untuk memproduksi barang/jasanya?	11	Bahan baku apa saja yang digunakan untuk menghasilkan produk perusahaan anda?
12	Biaya apa saja yang dikeluarkan dalam bulan Januari hingga Agustus?	12	Dalam sebulan, berapa kali mesin digunakan (dinyalakan)?	12	Berapa harga bahan baku yang anda beli untuk memproduksi barang/jasa?
13	Berapa banyak jumlah penjualan pada bulan Januari hingga Agustus?	13	Dalam operasional perusahaan, kendaraan digunakan untuk apa saja?	13	Berapa kuantitas/banyak produksi dalam sebulan?
		14	Apakah anda mengetahui permasalahan yang ada di perusahaan ini? Dan mengapa masalah tersebut muncul?	14	Apabila pada bulan tertentu tidak ada pesanan, apakah perusahaan tidak beroperasi?
		15	Setelah melihat beberapa perbandingan harga jual dari para pesaing, menurut anda berapa harga yang kompetitif yang mampu dijangkau oleh perusahaan?	15	Dalam sebulan, perusahaan memproduksi barang/jasa berapa unit?
				16	Bagaimana perhitungan harga pokok produksi perusahaan? Setelah melihat beberapa perbandingan harga jual dari para pesaing, menurut anda berapa harga yang kompetitif yang mampu dijangkau oleh perusahaan?
				17	Berapa tingkat laba yang diinginkan oleh perusahaan?
				18	Biaya apa saja yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam proses produksi?
				19	Biaya apa saja yang dikeluarkan dalam bulan Januari hingga Agustus?
				20	Berapa banyak jumlah penjualan pada bulan Januari hingga Agustus?
				21	Dalam sebulan, berapa kali mesin digunakan (dinyalakan)?
				22	Dalam operasional perusahaan, kendaraan digunakan untuk apa saja?
				23	

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi didapatkan 1) penentuan harga pokok produksi UMKM; 2) penentuan harga jual produksi; 3) proses produksi; dan 4) biaya yang dibutuhkan produksi. Harga pokok penjualan sebagai pengurang pendapatan/penjualan pada laporan laba rugi. Harga pokok produksi dengan metode full costing terhadap penentuan harga pokok produksi sebelumnya memiliki hasil lebih tinggi. Hal ini dikarenakan perhitungan dengan full costing memasukkan semua unsur biaya baik tetap dan variabel (Horgren et al., 2006). Berikut ini rangkaian pengabdian yang telah dilakukan:

Tabel 3. Rangkaian Kegiatan Pengabdian

No.	Nama Kegiatan
1	Pelaksanaan studi pendahuluan terhadap UMKM di Kabupaten Sleman dengan mendapatkan penelitian sebelumnya dan buku literatur terkait <i>full costing</i> dan <i>cost plus</i> yang mendukung penelitian ini
2	Persiapan instrument penelitian dengan menyusun pertanyaan wawancara sesuai dengan teori penentuan harga pokok produksi <i>full costing</i> dan mengobservasi kegiatan produksi UMKM.
3	Pengumpulan data karakteristik, proses bisnis dan operasional, serta informasi keuangan dan proses penentuan harga jual dan <i>cost plus</i>
4	Studi literatur dalam penentuan harga pokok produksi <i>full costing</i> dan <i>cost plus</i>
5	Pengolahan dan uji keabsahan data yang diperoleh
6	Mengevaluasi perhitungan harga pokok produksi pada UMKM
7	Perbedaan penentuan harga pokok produksi <i>full costing</i> dengan sebelumnya
8	Penentuan harga jual setelah menggunakan <i>cost plus</i>

Harga Produk Omah Pakis

Penentuan harga jual produk Omah Pakis berdasarkan harga pasar. Data diperoleh dari hasil wawancara dengan pemilik Omah Pakis dan pengecekan dokumen sekunder berupa menu katalog. Berikut adalah daftar harga produk Omah Pakis pada bulan September 2023:

Tabel 4. Harga Produk Omah Pakis (minuman dan makanan)

Nama Produk	Harga Produk
Kopi Tubruk	Rp 8.000
Kopi Kekinian	15.000
Soto Ayam	8.000
Soto Sapi	10.000
Sumber Tabel Data Sekunder yang Diolah	

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku menjadi bahan utama yang diolah dalam memproduksi barang produk. Produk UMKM Omah Pakis memiliki beberapa jenis yakni minuman dan makanan. Produk minuman terdiri dari Kopi Hitam Tubruk dan Kopi Campuran (Kopi Kekinian), sedangkan untuk makanan terdiri dari Soto Ayam dan Soto Daging. Jumlah Kopi Tubruk yang diproduksi selama satu bulan oleh UMKM Omah Pakis yakni 390 buah kopi dan Kopi Kekinian berjumlah 130 buah. Produksi Soto Ayam dan Soto Daging dalam satu bulan memiliki data sejumlah 195 porsi baik Soto Ayam dan Soto Daging. Berikut informasi bahan baku UMKM Omah Pakis dalam memproduksi kedua minuman dan makanan tersebut.

Tabel 5. Bahan Baku Kopi Tubruk dan Kopi Kekinian

Bahan Baku	Satuan		Harga	Jumlah
Kopi	400	Gram	Rp 250,-	Rp 100.000
Gula	13	Kilogram	4.333	56..333
Krimer	1	Kilogram	40.000	40.000
Sirup	1	Botol	120.000	120.000
Gas (3kg)	9	Botol	43.333	43.333
Susu UHT	5	Liter	16.000	80.000
Cup Gelas	30	Botol	500	15.000
Total Biaya Bahan Baku				Rp 454.667

Sumber Tabel Data Primer yang Diolah

Tabel 6. Bahan Baku Soto Ayam dan Soto Daging

Bahan Baku	Satuan		Harga	Jumlah
Beras	78	Kilogram	Rp 40.000,-	Rp 3.120.000
Daging Sapi	13	Kilogram	60.000	780.000
Bawang Putih	260	Buah	2.000	520.000
Soon	26	Pack	6.000	156.000
Kubis	13	Buah	5.000	65.000
Tauge	6.50	Kilogram	3.000	19.500
Brambang	7	Kilogram	18.000	117.000
Seledri	130	Tangkai	1.000	130.000
Garam	1	Pack	7.000	7.000
Penyedap Rasa	130	Sachet	2.500	325.000
Daging Ayam	7	Kilogram	10.000	65.000
Lada	26	Ons	15.000	390.000
Rempah-rempah	26	Paket	3.000	78.000
Total Biaya Bahan Baku				Rp 5.772.500

Sumber Tabel Data Primer yang Diolah

Biaya Tenaga Kerja

Tenaga kerja UMKM Omah Pakis terdiri dari tiga tenaga kerja langsung. Tugas pokok dari tenaga kerja langsung tersebut terdiri dari persiapan, pelaksanaan, dan penutupan termasuk dengan pembersihan baik saat akan dibuka dan saat akan ditutup. Pembayaran tenaga tersebut diberikan oleh UMKM Omah Pakis setiap bulan. Biaya tenaga kerja dikeluarkan oleh UMKM Omah Pakis setiap bulan adalah Rp 1.000.000,- baik untuk produksi minuman dan makanan.

Biaya overhead variabel

Biaya overhead merupakan biaya yang tidak dapat dihubungkan secara langsung dengan produksi suatu produk atau jasa. Biaya overhead dikeluarkan oleh UMKM Omah Pakis diluar bahan dan tenaga kerja, namun apabila biaya ini tidak dikeluarkan keberlangsungan hidup bisnis akan terhambat. Berikut biaya overhead variabel UMKM Omah Pakis dalam memproduksi minuman dan makanan dalam satu bulan.

Tabel 7. Biaya Overhead Pabrik Minuman Kopi

Biaya Overhead Pabrik	Satuan		Harga	Jumlah
Listrik	1	Bulan	Rp 200.000,-	Rp 200.000
Lampu 5w	11	Buah	15.700	172.700
Kompore	1	Buah	9.722	9.722
Panci	1	Buah	528	528
Sendok	24	Buah	333	8.000
Gelas	24	Buah	139	3.333
Kulkas	1	Buah	8.333	8.333
Gelas Takar	1	Buah	139	139
Cup Sealer	1	Buah	25.000	25.000
Total Biaya Biaya Overhead Pabrik				Rp 855.511

Sumber Tabel Data primer yang diolah

Tabel 8. Biaya Overhead Pabrik Makanan

Biaya Overhead Pabrik	Satuan		Harga	Jumlah
Listrik	1	Bulan	Rp 200.000,-	Rp 200.000
Lampu 5 W	11	Buah	15.700	172.700
Kompore	1	Buah	9.722	9.722
Panci	1	Buah	528	528
Panci Kuah	1	Buah	4.167	4.167
Sendok	24	Buah	333	8.000
Kulkas	1	Buah	8.333	8.333
Rice Cooker	1	Buah	8.333	8.333
Muntu	1	Buah	833	833
Spatula	4	Buah	333	1.333
Mangkok	24	Buah	208	5.000
Wajan	3	Buah	833	2.500
Sendok kuah	5	Buah	264	1.319
Garpu	24	Bauh	333	8.000
Nampan	2	Bauh	833	1.667
Bender	1	Buah	8.333	8.333
Cabe Rawit	26	Paket	2.000	52.000
Kecap	1	Buah	66.000	66.000
Minyak Goreng	1	Buah	14.500	14.500
Jeruk Nipis	7	Kilogram	6.000	39.000
Total Biaya Overhead Pabrik				Rp 612.269

Sumber Tabel Data Primer yang Diolah

Berdasarkan jumlah biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing sebagai berikut:

Tabel 9. Perhitungan Harga Pokok Produksi Minuman Kopi

Biaya	Produk	
	Tubruk	Kopi Campuran (Kekinian)
Biaya Bahan Baku	Rp 108.500	Rp 346.167
Biaya Tenaga Kerja Langusng	700.000	300.000
Biaya Overhead Pabrik	3.838,83	1.645,21
Harga Pokok Produksi	812.339	647.812
Harga Pokok Produksi per Produk	Rp 2.083	Rp 4.983

Sumber Tabel Data Primer yang Diolah

Tabel 10. Perhitungan Harga Pokok Produksi Makanan

Biaya	Produk	
	Soto Ayam	Daging
Biaya Bahan Baku	Rp 1.748.750	Rp 2.463.750
Biaya Tenaga Kerja Langusng	500.000	500.000
Biaya Overhead Pabrik	5.887,21	5.887,21
Harga Pokok Produksi	2.254.637	2.969.637
Harga Pokok Produksi per Produk	Rp 11.562	Rp 15.229

Sumber Tabel Data Primer yang Diolah

Metode Harga Cost-Plus

Penetapan harga yang diinginkan atas produk dan jasa, pemilik perusahaan akan menambahkan beberapa ukuran biaya. Istilah biaya plus (cost-plus) muncul karena biaya dan laba operasi yang diinginkan. Harga jual produk dihitung berdasarkan biaya produksi dan biaya penjualan serta tambahan mark-up yang pantas (Purnama et al, 2019). Perhitungan harga cost-plus pada UMKM Omah Pakis ditentukan atas laba yang dikehendaki dari jumlah aktiva. Berikut aktiva yang dimiliki oleh UMKM Omah Pakis:

Tabel 11. Perolehan Aktiva Tetap Omah Pakis

Aktiva Tetap Omah Pakis	Perolehan
Tanah	Rp 80.000.000
Gedung	40.000.000
Wifi	320.000
CCTV	1.700.000
Meja Kursi	4.000.000
Lampu Tembak	300.000
Lambu 10W	100.000
Tanaman Pakis	620.000
Asbak	180.000
Speaker Musik	500.000
Total	Rp 127.720.000
Rencana Persantse	20%

Sumber Tabel Data Primer yang Diolah

Tabel 11. Harga Cost-Plus Minuman

		Tubruk	Kekinian
Biaya total cost			
	Biaya Bahan Baku	Rp 108.500	Rp 346.167
	Biaya tenaga kerja	700.000	300.000
	Biaya overhead pabrik	3.839	1.645
Biaya Produksi		812.339	647.812

Biaya administrasi dan umum (pemasaran)			-	-
Biaya total			812.339	647.812
Biaya per unit			2.083	4.983
Jumlah mark-up		25.544.000		
Persentase mark-up			3%	3%
Harga jual			Rp 2.149	Rp 5.109

Sumber Tabel Data Primer yang Diolah

Tabel 12. Harga Cost-Plus Makanan

			Tubruk	Kekinian
Biaya total cost				
	Biaya Bahan Baku		Rp 1.748.750	Rp 2.463.750
	Biaya tenaga kerja		500.000	500.000
	Biaya overhead pabrik		5.887	5.887
Biaya Produksi			2.254.637	2.969.637
Biaya administrasi dan umum (pemasaran)			-	-
Biaya total			2.254.637	2.969.637
Biaya per unit			11.562	15.229
Jumlah mark-up		70.246.000		
Persentase mark-up			3%	4%
Harga jual			Rp 11.933	Rp 15.873

Sumber Tabel Data Primer yang Diolah

Perhitungan diatas menunjukkan harga pokok produksi dengan metode full costing pada menu minuman (Kopi Tubruk dan Kopi Kekinian) di tabel 9. Sedangkan hasil harga pokok produksi untuk menu makanan (Soto Ayam dan Soto Daging) dapat dilihat pada tabel 9. Penentuan harga jual metode cost-plus dengan pendekatan biaya penuh diawali perhitungan perolehan aktiva tetap dan rencana persentase dari aktiva tetap (tabel 10). Harga jual produk minuman pada tabel 11 menunjukkan harga full costing dan cost-plus yang lebih rendah dari harga yang ditentukan oleh UMKM Omah Pakis. Sedangkan pada tabel 12 lebih tinggi perhitungan full costing dan cost-plus dibandingkan dengan harga yang ditentukan oleh UMKM Omah Pakis. Harga pokok produksi Omah Pakis muncul akibat adanya eksternalitas proses aktivitas atau transaksi proses produksi minuman dan makanan. Hal ini dikarenakan adanya kompensasi dengan pihak yang tidak berhubungan langsung dengan Omah Pakis dan menimbulkan biaya (Case dan Fair, 2006). Harga jual produk minuman Omah Pakis dihitung berdasarkan harga pasar tanpa mengetahui informasi keuangan proses produksi. Data dan informasi yang akurat dapat mendukung UMKM Omah Pakis untuk mengambil keputusan yang baik sehingga dapat beradaptasi dan tumbuh (Diptyana, 2022; Zayed & Sinha, 2019). Sedangkan harga jual pada produk makanan, harga jual pada perhitungan full costing dan cost-plus didapatkan lebih tinggi daripada harga yang ditetapkan oleh Omah Pakis. Hal ini disebabkan karena Omah Pakis belum membebaskan unsur biaya overhead pabrik ke produksi makanan (Soto Ayam dan Soto Daging). Perhitungan full costing menghitung secara lengkap mulai dari bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik (SARI, 2022). Penetapan harga jual dipengaruhi oleh komponen biaya saat proses produksi. Biaya produksi yang lebih rendah disebabkan adanya perbedaan nilai harga pokok produksi. Hal ini dikarenakan perhitungan yang dihasilkan menggunakan unsur perilaku biaya yang tidak lengkap dibandingkan dengan metode full costing (Fadli & Ramayanti, 2020); (Herrera Diaz et al., 2022).

SIMPULAN

UMKM Omah Pakis dalam menghitung harga jual produk belum menggunakan metode full costing dan cost-plus baik minuman (Kopi Tubruk dan Kekinian) dan makanan (Soto Ayam dan Soto Sapi) yang membebankan semua unsur biaya. Penentuan harga pokok produksi full costing dan cost plus pada produk minuman menghasilkan hitungan yang lebih rendah dibandingkan harga yang ditetapkan oleh Omah Pakis. Penentuan harga tersebut ditentukan atas dasar harga pasar dan biaya yang dikeluarkan yakni biaya bahan baku dan tenaga kerja dalam proses produksinya. Pembebanan biaya hanya pada unsur biaya bahan baku dan tenaga kerja sehingga informasi penentuan harga jual tidak lengkap. Akibat data informasi biaya yang tidak tersedia secara lengkap, pengambilan keputusan yang diambil oleh pemilik Omah Pakis hanya berfokus pada jangka pendek. Hal ini akan berdampak buruk untuk keberlangsungan usaha Omah Pakis pada jangka panjang (Aulya et al., 2022). Perbedaan lainnya yakni perhitungan harga pokok produksi terjadi pada produk makanan karena Omah Pakis tidak membebankan unsur biaya overhead pada proses produksinya. Penyebabnya dikarenakan Omah Pakis tidak memahami cara untuk menghitung depresiasi dan penentuan umur ekonomi suatu aset tetap. Harga pokok produksi metode full costing pada produksi makanan lebih tinggi dari pada harga yang ditentukan oleh Omah Pakis. Akibatnya, penentuan harga produk makanan Omah Pakis terlalu rendah. Full costing dapat menghasilkan perhitungan produksi lebih rendah (undercosting) atau lebih tinggi (overcosting), hal ini dikarenakan metode full costing cocok digunakan dalam perhitungan harga yang proses produksinya lebih sederhana seperti Omah Pakis (Herrera Diaz et al., 2022)(Fadli & Ramayanti, 2020). Penentuan ini akan bermanfaat bagi Omah Pakis dalam menetapkan harga jual produk dan akan mempengaruhi besarnya laba. Penentuan harga jual produk yang dibebankan dengan cost-plus pricing kepada konsumen dibuat berdasarkan biaya produksi per unit ditambah dengan persentase markup. Omah Pakis dapat mengelompokkan biaya produksi (baik biaya yang bersifat tetap dan variabel) dengan penentuan markup (Deprez et al., 2023; Nugraha & Masdiantini, 2023; Oliva H. & Garcia G., 2023).

SARAN

Pentingnya upaya UMKM Omah Pakis Kedai Kopi untuk memahami sumber daya dikonsumsi yang dikelola oleh pemiliknya. Perhitungan biaya ini dapat membantu UMKM Omah Pakis mendesain ulang struktur perhitungan biayanya atau setidaknya memahami perekonomian. Penelitian selanjutnya dapat menggunakan metode perhitungan biaya produksi yang berbeda seperti activity-based costing. Bila perlu menambahkan salah satu variabel ketidakpastian akibat pergerakan harga sesuai tingkat ekonomi suatu negara yang dapat mempengaruhi biaya produksi UMKM Omah Pakis.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ketua pelaksana pengabdian mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Jenderal Achmad Yani Yogyakarta (LPPM Unjaya) yang telah mendanai dan mengakomodir segala keperluan administrasi pengabdian kepada masyarakat ini. Pengabdian juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada UMKM Omah Pakis Kedai Kopi yang telah berkenan memberikan kesempatan kepada tim pengabdian untuk menjadi objek pengabdian dan mendukung proses pengabdian dari awal sampai akhir.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, M. M., Marviana, R. D., & Sumekar, A. (2020). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DAN PENENTUAN HARGA JUAL DENGAN PENDEKATAN COST-PLUS PRICING(STUDI KASUS PADA RUMAH PRODUKSI WAN TEMPEH). *Jurnal Mutiara Akuntansi*, 5(1), 33–45.
- Aulya, S., Ananda, S., Miftahani, W., & Suriyanti, L. H. (2022). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN PENERAPAN METODE AKUNTANSI BIAYA PENUH PADA UMKM FANISA. *Research In Accounting Journal*, 2(5), 615–620. <http://journal.yrpiiku.com/index.php/raj>
- Case, K. E., & Fair, R. C. (2006). *PRINSIP-PRINSIP EKONOMI*, edisi 8, jilid 1. Erlangga.
- Cinthya, L. N., Larasanty, L., Animah, A., & Isnawati, I. (2019). ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA KECIL MENENGAH SENTRA PENGRAJIN BAMBU PADA UKM WAHANA BAMBU WILLIS GUNUNG SARI LOMBOK BARAT. *JIAI (Jurnal Ilmiah Akuntansi Indonesia)*, 4(2), 89–106. <https://doi.org/10.32528/jiai.v4i2.2657>
- Deprez, L., Antonio, K., & Boute, R. (2023). Empirical risk assessment of maintenance costs under

- full-service contracts. *European Journal of Operational Research*, 304(2), 476–493. <https://doi.org/10.1016/j.ejor.2022.03.055>
- Diptyana, P. (2022). PENDAMPINGAN PENERAPAN SISTEM AKUNTANSI BIAYA. *Jurnal Kemitraan Dan Pemberdayaan Masyarakat*, II(2), 22–29. <https://doi.org/10.14414/kedaymas.v2i2.2983>
- Fadli, I. N., & Ramayanti, R. (2020). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN METODE FULL COSTING (STUDI KASUS PADA UKM DIGITAL PRINTING PRABU). *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi*, 7(2), 148–161. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30656/jak.v7i2.2211> p-ISSN
- Herrera Diaz, M. A., Scouse, A., & Kelley, S. S. (2022). Environmental full cost accounting of alternative materials used for railroad ties: Treated-wood and concrete case study. *Journal of Cleaner Production*, 364(November 2021), 132536. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2022.132536>
- Horgren, C. T., Datar, S. M., Foster, G. (2006). *Akuntansi Biaya Pendekatan Manajerial*. Jilid 1. Jakarta: Erlangga.
- Marone, E., Bertocci, M., Boncinelli, F., & Marinelli, N. (2017). The Cost of Making Wine: A Tuscan Case Study Based on a Full Cost Approach. *Wine Economics and Policy*, 6(2), 88–97. <https://doi.org/10.1016/j.wep.2017.06.002>
- Mvundura, M., Hsu, J. S., Frivold, C., Kristensen, D., Boyle, S., Zehrun, D., & Jarrahan, C. (2019). Evaluating The Cost per Child Vaccinated With Full Versus Fractional-Dose Inactivated Poliovirus Vaccine. *Vaccine: X*, 2. <https://doi.org/10.1016/j.jvacx.2019.100032>
- Noviasari, E., & Alamsyah, R. (2020). Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 17–26. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v8i1.287>
- Nugraha, I. G. Y. A. P., & Masdiantini, P. R. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dalam Penentuan Harga Jual Udang Vaname di Tambak Lautan Abadi Gerokgak. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Humanika*, 13(2), 264–273.
- Oliva H., S., & Garcia G., M. (2023). Investigating the impact of variable energy prices and renewable generation on the annualized cost of hydrogen. *International Journal of Hydrogen Energy*, 48(37), 13756–13766. <https://doi.org/10.1016/J.IJHYDENE.2022.12.304>
- Purnama, D., Muchlis, S., & Wawo, A. (2019). Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing. *JRAK: Jurnal Riset Akuntansi dan Komputerisasi Akuntansi*, 10(1), 119–132.
- SARI, D. K. (2022). Kebermanfaatan Informasi Akuntansi Dalam Penentuan Biaya Produksi Pada Kilang Padi Pak Wawan Di Lansat Kandap Kabupaten Pasaman. In *FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SUMATERA BARAT*.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- 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*, 9(2), 305–314.
- Zayed, L. M. M., & Sinha, D. R. (2019). EFFECTIVENESS OF ACCOUNTING INFORMATION SYSTEM IN MANUFACTURING SMEs IN JORDAN - A REVIEW OF LITERATURE. *International Journal of Social Science and Economic Research*, 04(02), 819–825.