

Studi Perhitungan Harga Pokok Penjualan Pada UMKM Es Teh Jumbo

Nurhayati^{1,*}, Monalisa Ronalija Tondang¹, Zahwa Azhira¹, Lisbet Desiana Simanjuntak¹, Silvina Diahlan
Syafitri Nasution¹, Syarifah Aulia Ramadhani²

¹ Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Sukma Medan, Medan, Indonesia

² Manajemen Perusahaan, Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Sukma Medan, Medan, Indonesia

Email: ¹nurhayati0889@gmail.com, ²Monatamba2005@gmail.com, ³zahwaazhira4@gmail.com, ⁴lisbetdesiana@gmail.com,

⁵silvinadihlanni@gmail.com, ⁶syarifahauliaramadhani3@gmail.com

Correspondence Author Email: nurhayati0889@gmail.com

Submitted: 29/05/2026; Accepted: 30/06/2026; Published: 30/06/2026

Abstrak—Penelitian ini dilatarbelakangi oleh rendahnya literasi akuntansi pada pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), khususnya dalam menentukan Harga Pokok Penjualan (HPP) yang akurat. Masalah utama yang ditemukan pada UMKM Es Teh Jumbo Manggo Tea di Medan adalah kecenderungan pemilik usaha menggunakan metode konvensional yang mengabaikan biaya overhead dan penyusutan aset. Hal ini berisiko menyebabkan kesalahan penetapan harga yang dapat mengancam keberlanjutan bisnis. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis penentuan HPP menggunakan metode full costing serta mengevaluasi dampaknya terhadap penetapan harga jual yang ideal. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan rancangan studi kasus. Data dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara mendalam dengan pemilik usaha, dan dokumentasi laporan keuangan sederhana. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan HPP per unit dengan metode full costing menghasilkan angka sebesar Rp3.530. Perhitungan ini telah mencakup seluruh elemen biaya, mulai dari biaya bahan baku, tenaga kerja, hingga biaya overhead pabrik tetap dan variabel. Dengan harga jual yang berlaku sebesar Rp5.000 per cup, usaha ini memperoleh laba bersih riil sebesar Rp1.470 per unit. Penelitian menyimpulkan bahwa metode full costing memberikan transparansi finansial yang lebih baik dan mampu mencegah kerugian tersembunyi dibandingkan metode konvensional. Rekomendasi yang diberikan adalah agar pemilik usaha mulai menerapkan pendokumentasian biaya yang sistematis melalui aplikasi digital atau spreadsheet sederhana, serta mulai menyisihkan cadangan biaya penyusutan untuk peremajaan aset tetap di masa depan guna menjaga stabilitas operasional jangka panjang.

Keywords: Akuntansi Biaya; Harga Pokok Penjualan; UMKM; Metode Full Costing; Penentuan Harga Jual.

1. PENDAHULUAN

Sebagai pilar ekonomi Indonesia, UMKM minuman kekinian seperti Es Teh Jumbo tumbuh pesat, namun sering kali terkendala pengelolaan keuangan yang lemah. Masalah utama terletak pada estimasi Harga Pokok Produksi (HPP) yang tidak kredibel, sehingga penetapan harga gagal mencerminkan pengorbanan ekonomi yang sebenarnya (Sari et al., 2022). Kondisi ini diperparah oleh rendahnya literasi akuntansi dalam pencatatan biaya operasional secara sistematis. Padahal, tata kelola keuangan yang baik adalah prasyarat keberlanjutan usaha. Sejalan dengan (Lubis & Nurhayati, 2024) pemahaman mendalam terhadap aspek finansial sangat menentukan akurasi keputusan strategis dan stabilitas kinerja di tengah fluktuasi pasar. Tanpa fondasi akuntansi yang kuat, UMKM berisiko menghadapi masalah likuiditas yang mengancam kelangsungan bisnis jangka panjang.

Penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP) adalah aspek krusial bagi operasional Es Teh Jumbo *Mango Tea*. HPP merupakan representasi seluruh pengorbanan ekonomi untuk menghasilkan satu unit produk, bukan sekadar kalkulasi bahan baku. Akurasi nilai persediaan dan margin laba sangat bergantung pada ketepatan pengukuran total biaya manufaktur, mulai dari pengolahan bahan mentah hingga produk siap jual (Febrianti & Rahmadani, 2022). Kendala utama di lapangan adalah kecenderungan pemilik usaha yang hanya menghitung biaya variabel (teh, gula, sirup), namun mengabaikan komponen overhead seperti kemasan, listrik, dan penyusutan peralatan. Di sinilah akuntansi biaya berperan menyediakan kerangka kerja untuk mengidentifikasi dan melaporkan seluruh komponen biaya tersebut secara sistematis. Pentingnya edukasi teknis ini selaras dengan pandangan (Meliza et al., 2022) yang menekankan bahwa pendampingan digitalisasi laporan keuangan sangat diperlukan untuk meningkatkan akurasi data produksi dan profesionalisme UMKM. Perhitungan HPP yang presisi akan menjamin penetapan harga jual yang kompetitif sekaligus menguntungkan. Metode *Full Costing* adalah pendekatan akuntansi biaya komprehensif yang mengalokasikan seluruh elemen produksi akan bahan baku, tenaga kerja, serta *overhead* tetap dan variabel ke setiap unit produk (Rohadi et al., 2025), (Musdalifah et al., 2025). Melalui kalkulasi total biaya aktual, metode ini menghasilkan HPP yang akurat sebagai dasar penetapan harga jual yang realistis dan berkelanjutan bagi UMKM dalam menghadapi fluktuasi biaya *input* (Sonita et al., 2025).

Dalam konteks UMKM Es Teh Jumbo, metode *full costing* unggul karena mampu mengintegrasikan biaya *overhead* seperti sewa gerobak, listrik, dan depresiasi peralatan—yang sering terabaikan pada metode biaya variabel dan memicu *underpricing* (Febrianti & Rahmadani, 2022). Metode ini dianggap lebih representatif karena secara sistematis menyerap seluruh pengorbanan ekonomi, baik yang bersifat variabel maupun tetap, ke dalam kalkulasi biaya manufaktur (Median et al., 2023). Penerapan metode ini secara langsung meningkatkan akurasi HPP per unit, sehingga pelaku usaha dapat mengambil keputusan strategis yang lebih tepat, seperti menetapkan harga jual kompetitif dengan target margin keuntungan 30–50%. Secara teknis, UMKM hanya perlu melakukan identifikasi biaya secara teliti, mengalokasikan overhead berdasarkan basis aktivitas seperti jumlah unit terjual, dan menentukan harga jual yang mencakup total biaya serta markup yang wajar. Meskipun tantangan utama pada skala mikro terletak pada ketelitian dokumentasi, transparansi finansial yang dihasilkan sangat efektif untuk mencegah kerugian tersembunyi. Sebagai solusi atas kendala pencatatan

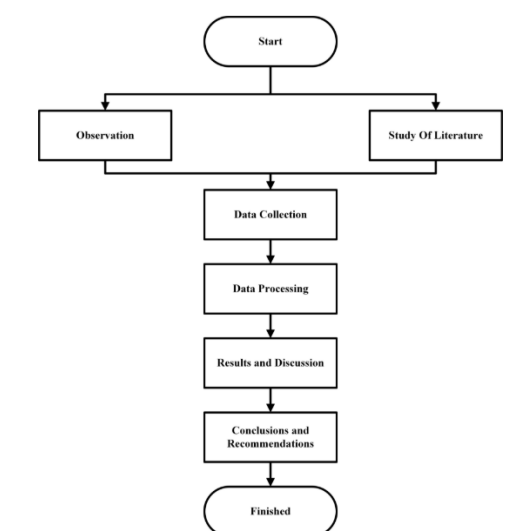
manual, penggunaan aplikasi sederhana atau spreadsheet untuk monitoring harian dapat menjadi instrumen pendukung dalam menjaga keberlanjutan bisnis di tengah ketatnya persaingan pasar minuman kekinian.

Tinjauan literatur lima tahun terakhir menunjukkan adanya *research gap* nyata yang melatarbelakangi urgensi studi ini. Pertama, (Ayuni & Nurhayati, 2024) mengkaji korelasi makro pendapatan, namun belum membedah struktur biaya pembentuk HPP pada produk minuman spesifik. Kedua, (Rahmadani et al., 2021) berfokus pada inovasi dan pemasaran digital, tetapi mengabaikan mekanisme efisiensi biaya produksi untuk menjaga margin laba. Ketiga, meskipun (Cahyani & Utomo, 2023) serta (Salsabila et al., 2023) telah mengevaluasi sistem informasi akuntansi berbasis aplikasi, keduanya kurang mengeksplorasi komparasi metode *Full Costing* terhadap pendekatan konvensional. Keempat, studi (Pratama, 2022) mengenai industri kuliner masih bersifat umum dan belum mendalami kompleksitas biaya *overhead* pada skala mikro. Terakhir, (Hidayat, 2020) menitikberatkan pada manajemen risiko namun melewatkan aspek teknis penyusutan aset tetap sebagai komponen HPP. Celah-celah tersebut menegaskan pentingnya penelitian ini dalam menyediakan model perhitungan biaya yang lebih komprehensif bagi UMKM minuman.

Penelitian ini berkontribusi dalam mendefinisikan kembali struktur biaya UMKM melalui aplikasi *Full Costing*. Metode ini memfasilitasi klasifikasi biaya secara presisi untuk menjamin ketepatan HPP dan efektivitas harga jual (Thenu et al., 2021). Berbeda dengan studi generalis lainnya, penelitian ini secara spesifik membedah elemen biaya Mango Tea guna menghasilkan model perhitungan yang aplikatif. Dengan mengintegrasikan biaya tetap dan variabel, studi ini menawarkan solusi praktis untuk memitigasi kerugian akibat galat penghitungan produksi. Tujuan utamanya adalah menganalisis penentuan HPP berbasis *Full Costing* pada UMKM Es Teh Jumbo serta mengevaluasi dampaknya terhadap harga jual ideal. Hasilnya diharapkan mampu meningkatkan daya saing dan akuntabilitas UMKM menuju entitas bisnis yang profesional serta berkelanjutan.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan pendekatan kualitatif deskriptif dengan rancangan studi kasus tunggal untuk mengevaluasi secara mendalam praktik penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP) pada unit usaha mikro. Penggunaan metode kualitatif dipilih karena peneliti ingin memahami fenomena akuntansi biaya dalam konteks alamiah, di mana peneliti bertindak sebagai instrumen kunci untuk menggali data yang tidak sekadar berupa angka, tetapi juga proses manajerial di baliknya. Desain studi kasus tunggal memungkinkan eksplorasi intensif terhadap UMKM Es Teh Jumbo, sehingga detail-detail operasional yang sering kali luput dari survei makro dapat teridentifikasi secara presisi. Lokasi penelitian ditentukan secara sengaja (*purposive*) pada gerai Es Teh Jumbo yang beroperasi di Jalan STM, Kecamatan Medan Amplas, tepat di area depan SMKN 7 Medan. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada karakteristik strategis usaha yang merepresentasikan fenomena "minuman kekinian" di lingkungan pendidikan dengan frekuensi transaksi tinggi. Lingkungan ini menawarkan dinamika persaingan yang ketat, sehingga akurasi HPP menjadi sangat krusial bagi kelangsungan usaha tersebut.



Gambar 1. Flowchart Penelitian

Proses pengumpulan data primer dan observasi lapangan dijadwalkan berlangsung selama dua pekan, mulai 14 November hingga 28 November 2025. Periode ini dianggap representatif untuk menangkap siklus pengadaan bahan baku hingga pola penjualan harian. Data dikumpulkan melalui teknik observasi partisipatif, di mana peneliti mengamati secara langsung seluruh rangkaian produksi, mulai dari penyiapan material mentah seperti teh, gula, dan sirup mangga, hingga proses pengemasan. Melalui observasi ini, peneliti dapat mengidentifikasi biaya implisit yang sering terabaikan oleh pemilik, seperti durasi penggunaan listrik untuk pendingin dan efisiensi penggunaan air bersih. Selain observasi, wawancara mendalam dilakukan dengan pemilik usaha untuk memahami logika di balik penetapan harga jual saat ini serta tingkat literasi akuntansi yang dimiliki. Untuk melengkapi data tersebut, dilakukan dokumentasi teknis terhadap aset fisik dan nota transaksi. Dokumentasi ini mencakup inventarisasi peralatan seperti mesin *cup sealer*, termos es, dan

gerobak, guna menangkap seluruh elemen pengorbanan ekonomi yang dilakukan oleh pemilik modal. Keabsahan data dalam penelitian ini dijamin melalui triangulasi sumber dan teknik, yaitu memverifikasi konsistensi data antara hasil wawancara, catatan transaksi harian, dan pengamatan fisik di lapangan.

Analisis data dilakukan menggunakan kerangka kerja metode *Full Costing*. Secara teknis, langkah pertama adalah mengidentifikasi seluruh biaya yang timbul, baik yang terlihat jelas (eksplisit) maupun yang tersembunyi (implisit). Selanjutnya, biaya-biaya tersebut diklasifikasikan menjadi tiga kategori utama: Biaya Bahan Baku (BBB), Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL), dan Biaya Overhead Pabrik (BOP). Komponen BOP akan dibedah lebih lanjut menjadi biaya variabel, seperti kemasan dan sedotan, serta biaya tetap yang mencakup sewa lahan dan biaya pemeliharaan. Salah satu aspek teknis paling krusial dalam analisis ini adalah penghitungan beban penyusutan aset tetap menggunakan metode garis lurus. Peneliti akan menghitung nilai depresiasi peralatan berdasarkan harga perolehan dikurangi taksiran nilai sisa, lalu dibagi dengan masa manfaat ekonomisnya. Perhitungan ini penting karena UMKM skala mikro umumnya tidak mencadangkan biaya penyusutan, yang secara jangka panjang dapat mengancam ketersediaan modal kerja saat peralatan rusak.

Hasil perhitungan *Full Costing* ini kemudian dikomparasikan dengan harga jual pasar saat ini dan metode konvensional yang diterapkan pemilik. Melalui komparasi ini, penelitian akan mengungkap margin laba riil yang diperoleh usaha dan mengidentifikasi apakah terjadi *underpricing* atau kehilangan keuntungan akibat salah hitung. Tahap akhir dari metode ini adalah merumuskan model perhitungan HPP yang aplikatif dan sederhana. Model ini dirancang untuk dapat diimplementasikan secara mandiri oleh pelaku UMKM melalui pencatatan harian yang akuntabel, sehingga mampu mendukung keberlanjutan usaha dan meningkatkan profesionalisme tata kelola keuangan mereka.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa praktik penentuan harga pokok penjualan pada UMKM Es Teh Jumbo dengan prospek perhitungan pada salah satu menu yaitu Manggo Tea selama ini masih menggunakan metode akuntansi yang sangat sederhana dan cenderung bersifat konvensional. Pemilik usaha pada awalnya hanya mengandalkan ingatan atau catatan ringkas mengenai pengeluaran kas tanpa mempertimbangkan biaya-biaya yang tidak terlihat secara fisik namun memiliki dampak ekonomis nyata. Berdasarkan analisis terhadap data primer yang dihimpun dari lapangan, peneliti melakukan klasifikasi biaya yang lebih terstruktur. Identifikasi biaya bahan baku untuk porsi produksi sebanyak 50 unit per hari menunjukkan total nilai sebesar Rp120.169. Angka ini mencakup komponen krusial seperti sirup mangga seharga Rp18.000, bubuk teh Rp900, gula pasir Rp18.000, dan kebutuhan air mineral galon sebesar Rp4.000. Komponen biaya bahan baku lainnya yang bersifat variabel mencakup kemasan cup senilai Rp50.000, tutup cup Rp2.500, sedotan Rp20.000, es batu Rp16.000, serta alokasi penggunaan gas harian sebesar Rp769. Struktur biaya ini menunjukkan bahwa pengeluaran terbesar dalam operasional harian terfokus pada pengadaan kemasan dan bahan utama minuman.



Gambar 2. Mahasiswa STIM Sukma Medan bersama Pelaku UMKM Es Teh Jumbo.

Langkah krusial dalam metode *Full Costing* adalah pembebanan Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) secara akurat. Berdasarkan catatan operasional yang terlihat pada Gambar 1, gaji karyawan ditetapkan sebesar Rp1.040.000 per bulan untuk 26 hari kerja. Jika dibedah lebih lanjut, beban BTKL harian adalah Rp40.000, yang mana jika dialokasikan ke dalam hitungan jam kerja (7 jam per hari), ditemukan angka Rp5.714 per jam. Namun, dalam perhitungan HPP per porsi, biaya tenaga kerja yang dibebankan adalah Rp5.714 sebagai representasi pengorbanan waktu kerja harian. Selain BTKL, komponen yang menjadi pembeda utama dalam penelitian ini adalah perhitungan Biaya Overhead Pabrik (BOP), khususnya mengenai beban penyusutan aset tetap yang sering kali diabaikan oleh pelaku UMKM. Peneliti melakukan inventarisasi terhadap aset tetap yang digunakan mulai dari kompor gas, panci, teko, dispenser air, hingga stan jualan. Dengan menggunakan metode penyusutan garis lurus berdasarkan umur ekonomis masing-masing alat (1 hingga 5 tahun) diperoleh total biaya penyusutan bulanan sebesar Rp50.943. Jika nilai ini ditarik ke dalam skala harian, maka beban penyusutan adalah sebesar Rp1.959. Angka ini mungkin terlihat kecil secara nominal harian, namun secara akumulatif, pengabaian biaya ini dapat menyebabkan kegagalan dalam pemulihan modal di masa depan.

Integrasi seluruh biaya produksi, termasuk biaya *overhead* lainnya sebesar Rp13.461, menghasilkan total Harga Pokok Produksi (HPP) sebesar Rp141.303 per hari untuk kapasitas 50 cup. Namun, analisis akuntansi tidak berhenti pada harga pokok produksi semata. Untuk mendapatkan Harga Pokok Penjualan yang komprehensif, peneliti memasukkan biaya operasional tambahan yang muncul di luar proses produksi inti. Hal ini terlihat pada Gambar 2, di mana terdapat

biaya transportasi sebesar Rp15.000 dan biaya plastik kresek sebesar Rp20.200 per hari. Penjumlahan dari seluruh pengorbanan ekonomi tersebut menghasilkan total biaya operasional sebesar Rp176.503. Jika total biaya ini dibagi dengan jumlah produksi (50 unit), maka ditemukan HPP per unit sebesar Rp3.530. Rincian perbandingan perhitungan ini disajikan secara sistematis dalam Tabel 1 Perhitungan Komponen Biaya. Tabel tersebut memberikan kejelasan visual mengenai bagaimana setiap rupiah dialokasikan untuk menghasilkan satu unit produk Manggo Tea yang siap jual.

Berikut Contoh perhitungan yang telah dilakukan oleh tim Mahasiswa STIM Sukma Medan

Menghitung Harga pokok Produksi Es teh Jumbo (50 CUP)

1. Biaya Bahan Baku

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

Keterangan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
Sirup Mangga	500 ml	Rp. 36	Rp. 18.000
Bubuk Teh	1 Bungkus	Rp. 1.500	Rp. 900
Gula	1 Kg	Rp. 18.000	Rp. 18.000
Air	19 Liter	Rp. 211	Rp. 4.000
Cup	50	Rp. 1.000	Rp. 50.000
Tutup Cup	50	Rp. 50	Rp. 2.500
Sedotan	100	Rp. 100	Rp. 10.000
Es Batu	1 balok / pack	Rp. 16.000	Rp. 16.000
Gas 3 Kg	1/3 tabung	Rp. 20.000	Rp. 769
Total Bahan Baku			Rp. 120.169

Biaya bahan baku merupakan komponen terbesar dalam struktur biaya Es Teh Jumbo. Untuk kapasitas produksi 50 cup per hari, total biaya bahan baku mencapai Rp120.169. Dominasi biaya terletak pada pengadaan kemasan (cup, tutup, dan sedotan) serta bahan baku utama seperti sirup mangga dan gula. Hal ini menunjukkan bahwa profitabilitas usaha ini sangat sensitif terhadap fluktuasi harga komoditas pasar dan bahan plastik.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja dihitung berdasarkan sistem upah harian, berapa jam bekerja dalam satu hari dikali upah per jam yang disesuaikan UMR

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Keterangan	
Gaji /Bulan	= Rp. 1.040.000
Jumlah Hari	= 26 Hari
Upah/Hari	= Rp. 40.000
Jam Kerja/Hari	= 7 Jam
Upah/Jam	= Rp. 5.714
Total BTKL	= Rp. 5.714

Sistem pengupahan yang diterapkan adalah gaji bulanan sebesar Rp1.040.000 untuk 26 hari kerja. Dalam perhitungan *full costing*, beban kerja ini harus dialokasikan secara proporsional. Dengan jam kerja 7 jam per hari, ditemukan nilai BTKL sebesar Rp5.714 per hari yang dibebankan ke dalam produksi 50 cup tersebut. Pembebanan ini krusial untuk memastikan bahwa setiap cup yang terjual telah memberikan kontribusi terhadap biaya upah karyawan.

3. Biaya Overhead Lainnya

a. Biaya Penyusutan

Tabel 3. Biaya Penyusutan

Aktiva Tetap	Harga Perolehan (Rp.)	Umur Ekonomis (Tahun)	Total Harga	
			Per Tahun (Rp.)	Per Bulan (Rp.)
Gas 3 Kg	Rp. 105.000	5 Tahun	Rp. 21.000	Rp. 1.750
Kompas Gas	Rp. 198.000	3 Tahun	Rp. 56.666	Rp. 4.722
Panci	Rp. 136.400	1 Tahun	Rp. 136.400	Rp. 11.366
Teko Liter	Rp. 35.000	1 Tahun	Rp. 35.000	Rp. 2.916
Stearofom	Rp. 175.000	2 Tahun	Rp. 87.740	Rp. 7.311
Gelas	Rp. 6.000	1 Tahun	Rp. 6.000	Rp. 500
Sendok	Rp. 6.000	1 Tahun	Rp. 6.000	Rp. 500
Gelas Ukur	Rp. 10.400	1 Tahun	Rp. 10.400	Rp. 866
Sekop Es	Rp. 14.614	2 Tahun	Rp. 7.307	Rp. 608

Dispenser Air	Rp.	138.600	3 Tahun	Rp.	46.200	Rp.	3.744
Stan	Rp.	1.000.000	5 Tahun	Rp.	200.000	Rp.	16.660
Total Biaya Penyusutan/Bulan						Rp.	50.943
Total Biaya Penyusutan/Hari						Rp.	1.959

b. Biaya Bahan Pembantu

Tabel 4. Biaya Bahan Baku

Keterangan	Jumlah	Harga Satuan	Total Harga
-	-	-	-
Total Biaya Bahan Pembantu	-	-	-

c. Biaya Lain-Lain

Tabel 5. Biaya Lain-Lain

Keterangan	Biaya / Bulan	Biaya / Hari
Sewa Tempat/Bulan	Rp. 200.000	Rp. 7.692
Sewa Penyimpanan/Bulan	Rp. 150.000	Rp. 5.769
Transportasi/Bulan	Rp. 0	Rp. 15.000
Kantong Plastik/Bulan	Rp. 0	Rp. 20.200
Total Biaya Lain-Lain		Rp. 48.661

Temuan paling signifikan dalam penelitian ini adalah adanya Biaya *Overhead* Pabrik yang selama ini hilang dari catatan pemilik. Peneliti melakukan inventarisasi aset tetap, mulai dari stan jualan (gerobak) seharga Rp1.000.000 hingga peralatan kecil seperti dispenser dan panci. Dengan metode garis lurus, ditemukan beban penyusutan total sebesar Rp50.943 per bulan atau Rp1.959 per hari. Meskipun nominal harian terlihat kecil, angka ini merupakan representasi dari cadangan modal yang harus dikumpulkan pemilik untuk mengganti peralatan yang rusak di masa depan.

4. Harga Pokok Produksi Es Teh Jumbo Manggo Tea

Tabel 6. Harga Pokok Produksi Es The Jumbo Manggo Tea

Keterangan	
Biaya Bahan Baku	Rp. 120.169
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 5.714
Biaya Overhead Lainnya	Rp. 15.420
1. Biaya Penyusutan	Rp. 1.959
2. Biaya Bahan Pembantu	Rp. 0
3. Biaya BTKTL	Rp. 0
4. Biaya Lainnya	Rp. 13.461
Total Harga Pokok Produksi	Rp. 141.303

5. Harga Pokok Penjualan

Tabel 7. Harga Pokok Penjualan

Keterangan	
Harga Pokok Produksi	Rp. 141.303
Biaya	Rp. 0
1. Transportasi	Rp. 15.000
2. Plastik Kresek	Rp. 20.200
Total Harga Pokok Penjualan	Rp. 176.503

Berdasarkan penggabungan seluruh elemen di atas, total Harga Pokok Produksi mencapai Rp141.303 per hari. Namun, penelitian melangkah lebih jauh dengan memasukkan biaya operasional non-produksi, yaitu biaya transportasi sebesar Rp15.000 dan biaya kantong plastik kresek sebesar Rp20.200 per hari. Penambahan ini menghasilkan total Harga Pokok Penjualan (HPP) sebesar Rp176.503.

Tabel 8. Total Keseluruhan

Keterangan	
Total Produk Es Teh Jumbo (<i>Manggo Tea</i>)	= 50 Cup
Total Harga Pokok Penjualan	= Rp. 176.503
HPP/Cup	= Rp. 3.530

Harga jual/Cup	= Rp.	5.000
Laba Bersih/Cup	= Rp.	1.470

Margin laba yang diperoleh adalah sekitar 29,4% dari harga jual. Angka ini masih berada dalam batas wajar untuk industri minuman, namun sangat tipis jika terjadi kenaikan harga bahan baku secara tiba-tiba. Tanpa perhitungan *full costing*, pemilik mungkin merasa untung besar karena hanya melihat selisih harga bahan baku dengan harga jual. Namun, setelah memasukkan unsur penyusutan dan biaya transportasi, margin keuntungan menyusut. Ini membuktikan bahwa metode konvensional sering kali menipu pelaku usaha melalui laba semu.

4. CONCLUSION

Penelitian ini menyimpulkan bahwa penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP) pada UMKM Es Teh Jumbo *Mango Tea* yang sebelumnya dilakukan secara konvensional belum mampu mencerminkan nilai pengorbanan ekonomi yang sesungguhnya karena sering mengabaikan biaya *implisit*. Melalui penerapan metode *full costing*, ditemukan bahwa struktur biaya produksi menjadi lebih komprehensif dengan mengintegrasikan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, hingga biaya overhead pabrik seperti penyusutan aset tetap yang selama ini tidak diperhitungkan oleh pemilik. Hasil analisis menunjukkan bahwa total HPP per unit produk *Mango Tea* adalah sebesar Rp3.530, yang mencakup seluruh biaya operasional mulai dari bahan utama hingga biaya transportasi dan kemasan plastik. Dengan harga jual sebesar Rp5.000 per cup, usaha ini memperoleh laba bersih riil sebesar Rp1.470 per unit, yang membuktikan bahwa metode *full costing* memberikan transparansi finansial yang lebih baik dalam memastikan margin keuntungan serta menghindari risiko kerugian tersembunyi akibat *underpricing*. Sebagai rekomendasi, pelaku UMKM Es Teh Jumbo disarankan untuk mulai beralih dari pencatatan manual berbasis ingatan ke sistem pendokumentasian biaya yang lebih sistematis, baik menggunakan aplikasi sederhana maupun *spreadsheet* harian, guna memantau fluktuasi biaya input secara akurat. Selain itu, pemilik usaha perlu secara konsisten menyisihkan sebagian pendapatan sebagai cadangan biaya penyusutan alat agar memiliki kesiapan modal untuk peremajaan aset tetap di masa depan. Pemerintah atau akademisi juga diharapkan memberikan pendampingan teknis berkelanjutan mengenai literasi akuntansi biaya agar pelaku usaha mikro dapat meningkatkan profesionalisme tata kelola keuangan dan daya saing bisnis mereka di pasar minuman kekinian yang semakin kompetitif.

REFERENCES

- Ayuni, P., & Nurhayati. (2024). Pengaruh Modal Usaha dan Harga Jual Terhadap Pendapatan UMKM Lingkungan II dan III Kecamatan Delitua. *Management Studies and Entrepreneurship Journal (MSEJ)*, 5(2), 8085–8093.
- Cahyani, S. S., & Utomo, R. B. (2023). Analisis HPP Menggunakan Metode Full Costing Untuk UMKM Eni Bubur dan Finarak ByAulianisak Untuk Menentukan Harga Jual HPP. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(4), 144–154. <https://doi.org/https://doi.org/10.55606/jpkm.v2i4.267>
- Febrianti, R., & Rahmadani. (2022). Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing. *JIAKES: Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 10(1), 47–52. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v10i1.1190>
- Hidayat, R. (2020). Analisis Manajemen Risiko Operasional dan Strategi Keberlangsungan Usaha pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, 12(2), 145–158.
- Lubis, E. F., & Nurhayati, N. (2024). Pengaruh Literasi Keuangan dan Financial Technology Terhadap Kinerja Keuangan UMKM. *Journal of Business and Economics Research (JBE)*, 5(2).
- Median, S., Sihabudin, & Fauji, R. (2023). Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM. *Journal of Trends Economics And Accounting Research*, 4(1), 73–83. <https://doi.org/10.47065/jtear.v4i1.878>
- Meliza, J., Nurhayati, Ramadani, & Akbar, A. (2022). Pendampingan Digitalisasi Keuangan Untuk Penyusunan Harga Pokok Produksi Pelaku Usaha (Mitra) Pengrajin Tapai Singkong. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademisi*, 1(1), 42–50.
- Musdalifah, Idrus, M., & Afiah, N. (2025). Pengaruh Good Corporate Governance Terhadap Profitabilitas Pada Perusahaan Manufaktur. *Multiplier*, 6(2), 1807–1821.
- Pratama, A. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penentuan Harga Jual pada UMKM Sektor Kuliner. *JIAK: Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Keuangan*, 5(1), 12–25.
- Rahmadani, R., Wardayani, W., Nurlinda, N., Nurhayati, N., Supriyanto, S., Elsera, C., Siemin, & Dewi, A. (2021). Pendampingan UMKM Hebat dengan Inovasi Produk, Pemasaran Digital, dan Pengelolaan Keuangan Pada Usaha Cekeremes di Kecamatan Medan Tuntungan. *JURPIKAT (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 2(2), 361–371.
- Rohadi, E. A., Pusung, R. J., & Latjandu, L. D. (2025). Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Tahu Langgeng Jaya. *Jurnal Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat*, 3(2), 660–669. <https://doi.org/10.58784/mbkk.417>
- Salsabila, Z., Darmayanti, E. F., & Fitriani. (2023). Pengaruh Persepsi Pengetahuan, Pemahaman, dan Implementasi Akuntansi Terhadap Penggunaan Sistem Informasi Akuntansi Pada UKM di Kecamatan Metro Timur. *AKUISISI: Jurnal Akuntansi*, 19(1), 141–153. <http://www.fe.ummetro.ac.id/ejournal/index.php/JA>

- Sari, M. N., Winarni, S., & Marisya, F. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman OKU Selatan. *JAKT: Journal of Accounting*, 2(1), 164–178. <https://ojs.politeknikdarussalam.ac.id/INDEX.PHP/JAKT> E-ISSN
- Sonita, S., Priciliandra, A., & Suryadi, D. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Metode Variabel Costing Pada UMKM Doyan Jagung Mozarella Padang. *Gudang Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 3(1), 236–242. <https://doi.org/https://doi.org/10.59435/gjmi.v3i1.1242>
- Thenu, G., Manossoh, H., & Runtu, T. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal EMBA*, 9(2), 306–313.