



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 5 Nomor 3 Tahun 2025 Page 5407-5422

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Analisis Biaya Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Warung Faiz untuk Penetapan Harga Jual

Rifki Hairul Amri^{1✉}, Khairul Anwar², Siti Laila Yusro³, Habim Wira Bimantara⁴

Universitas Pembangunan Pancabudi Medan

Email: rifkykhairul8@gmail.com^{1✉}

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya produksi Warung Faiz menggunakan metode full costing dalam rangka penetapan harga jual yang tepat. Warung Faiz merupakan UMKM yang bergerak di bidang kuliner dengan produk utama mie kuah dan mie goreng. Selama ini, warung ini belum menerapkan standar akuntansi biaya yang memadai untuk menghitung harga pokok produksi. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan metode full costing untuk membandingkan perhitungan harga pokok produksi yang selama ini digunakan dengan perhitungan yang seharusnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dengan menggunakan metode full costing, harga pokok produksi per porsi mie adalah Rp 8.217, sedangkan harga jual saat ini Rp 10.000 memberikan margin keuntungan sebesar 17,83%. Penelitian ini merekomendasikan agar Warung Faiz menerapkan metode full costing untuk penetapan harga jual yang lebih akurat dan berkelanjutan.

Kata Kunci: *Full Costing, Harga Pokok Produksi, UMKM, Penetapan Harga Jual, Akuntansi Biaya*

Abstract

This study aims to analyze the production costs of Warung Faiz using the full costing method in order to determine the right selling price. Warung Faiz is an MSME engaged in the culinary field with the main products of noodle soup and fried noodles. So far, this shop has not implemented adequate cost accounting standards to calculate the cost of production. The study uses a quantitative descriptive approach with the full costing method to compare the calculation of the cost of production that has been used so far with the calculation that should be. The results of the study show that by using the full costing method, the cost of production per portion of noodles is IDR 8,217, while the current selling price of IDR 10,000 provides a profit margin of 17.83%. This study recommends that Warung Faiz implement the full costing method for more accurate and sustainable selling price determination.

Keywords: Full Costing, Cost of Production, MSME, Selling Price Determination, Cost Accounting

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam perekonomian Indonesia sebagai tulang punggung yang menyerap tenaga kerja dan berkontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB). Data Kementerian Koperasi dan UKM menunjukkan bahwa UMKM menyumbang sekitar 61,07% dari total PDB Indonesia dan menyerap sekitar 97% dari total tenaga kerja. Namun, banyak UMKM yang menghadapi tantangan dalam pengelolaan keuangan yang efektif, khususnya dalam hal perhitungan biaya produksi dan penetapan harga jual yang tepat.

Warung Faiz merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang kuliner, berlokasi di Jalan Sumber Amal No. 227 Medan Amplas Harjosari 2. Warung ini mengkhususkan diri dalam penjualan mie kuah dan mie goreng dengan harga jual Rp 10.000 per porsi. Dalam menjalankan usahanya, Warung Faiz belum menerapkan standar akuntansi biaya yang memadai untuk menghitung harga pokok produksi, khususnya dalam mengalokasikan biaya overhead pabrik secara tepat dan sistematis.

Permasalahan utama yang dihadapi adalah ketidakakuratan dalam perhitungan harga pokok produksi yang dapat berdampak pada penetapan harga jual yang tidak optimal. Tanpa perhitungan biaya yang tepat, perusahaan dapat mengalami kerugian akibat harga jual yang terlalu rendah atau kehilangan daya saing karena harga yang terlalu tinggi. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Carter dan Usry (2019) yang menyatakan bahwa ketidaktepatan dalam perhitungan biaya produksi dapat menyebabkan distorsi dalam pengambilan keputusan manajerial.

Konsep Dasar Biaya Produksi

Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Dalam konteks produksi, biaya merupakan seluruh pengeluaran yang diperlukan untuk menghasilkan suatu produk atau jasa. Menurut Mulyadi (2018), biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.

Hornngren et al. (2020) mengklasifikasikan biaya berdasarkan beberapa kriteria. Berdasarkan hubungan dengan produk, biaya dibedakan menjadi biaya langsung dan biaya tidak langsung. Biaya langsung adalah biaya yang dapat ditelusuri secara langsung ke produk tertentu, sedangkan biaya tidak langsung adalah biaya yang tidak dapat ditelusuri secara langsung ke produk tertentu. Berdasarkan perilaku biaya, terdapat biaya tetap yang tidak berubah meskipun volume produksi berubah, biaya variabel yang berubah proporsional dengan perubahan volume produksi, dan biaya campuran yang memiliki komponen tetap dan variabel.

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah akumulasi dari tiga elemen biaya yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Bustami dan Nurlala (2018) mendefinisikan harga pokok produksi sebagai kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang ditambahkan pada barang dalam proses pada awal periode dan dikurangi dengan barang dalam proses pada akhir periode.

Biaya bahan baku langsung merupakan biaya bahan yang menjadi bagian integral dari produk jadi dan dapat ditelusuri secara langsung ke produk tersebut. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam proses transformasi bahan baku menjadi produk jadi. Biaya overhead pabrik mencakup seluruh biaya produksi selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung, seperti biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya penyusutan mesin dan peralatan, serta biaya overhead lainnya.

Metode Full Costing

Full costing atau absorption costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua biaya produksi, baik yang berperilaku variabel maupun tetap, ke dalam harga pokok produksi. Menurut Hansen dan Mowen (2021), metode full

costing mengalokasikan semua biaya manufaktur kepada produk, termasuk biaya overhead tetap dan variabel.

Keunggulan metode full costing antara lain memberikan informasi biaya yang lengkap dan komprehensif, memenuhi prinsip akuntansi berterima umum, dan membantu dalam penetapan harga jual yang akurat. Metode ini juga memungkinkan manajemen untuk memahami seluruh biaya yang terlibat dalam proses produksi sehingga dapat membuat keputusan yang lebih tepat.

Drury (2018) menyatakan bahwa dalam metode full costing, semua biaya produksi dianggap sebagai biaya produk dan dibebankan ke produk yang dihasilkan. Hal ini berbeda dengan metode variable costing yang hanya membebankan biaya variabel saja ke produk, sedangkan biaya tetap diperlakukan sebagai biaya periode.

Penetapan Harga Jual

Penetapan harga jual merupakan keputusan strategis yang mempengaruhi profitabilitas dan daya saing perusahaan. Kotler dan Armstrong (2020) mengidentifikasi beberapa pendekatan dalam penetapan harga, yaitu cost-plus pricing dimana harga ditetapkan dengan menambahkan margin keuntungan tertentu pada harga pokok, value-based pricing dimana harga ditetapkan berdasarkan nilai yang dipersepsikan konsumen, dan competition-based pricing dimana harga ditetapkan berdasarkan harga pesaing.

Dalam konteks UMKM, penetapan harga jual seringkali didasarkan pada pertimbangan biaya produksi ditambah dengan margin keuntungan yang diinginkan. Namun, faktor-faktor eksternal seperti daya beli konsumen, kondisi persaingan, dan elastisitas permintaan juga perlu dipertimbangkan. Menurut Blocher et al. (2019), penetapan harga yang efektif memerlukan pemahaman yang mendalam tentang struktur biaya, perilaku konsumen, dan dinamika pasar.

Analisis Break Even Point

Break Even Point (BEP) adalah titik dimana total pendapatan sama dengan total biaya, sehingga perusahaan tidak mengalami keuntungan maupun kerugian. Analisis BEP merupakan alat yang penting dalam perencanaan dan pengendalian biaya. Garrison et al. (2018) menjelaskan bahwa BEP dapat dihitung dalam unit maupun dalam rupiah, dan memberikan informasi penting tentang volume penjualan minimum yang diperlukan untuk mencapai titik impas.

Perhitungan BEP memerlukan pemisahan biaya menjadi biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap adalah biaya yang tidak berubah dengan perubahan volume produksi

dalam rentang yang relevan, sedangkan biaya variabel berubah proporsional dengan volume produksi. Margin kontribusi, yaitu selisih antara harga jual per unit dengan biaya variabel per unit, merupakan komponen penting dalam perhitungan BEP.

Teori Akuntansi Manajemen dalam UMKM

Akuntansi manajemen memainkan peran penting dalam memberikan informasi yang relevan untuk pengambilan keputusan manajerial. Dalam konteks UMKM, penerapan konsep akuntansi manajemen dapat membantu pemilik usaha dalam mengelola biaya, merencanakan operasi, dan membuat keputusan strategis. Atkinson et al. (2017) menyatakan bahwa informasi akuntansi manajemen yang akurat dan tepat waktu dapat meningkatkan efektivitas pengambilan keputusan dan kinerja organisasi.

Sistem akuntansi biaya yang baik harus mampu mengidentifikasi, mengukur, dan melaporkan biaya dengan akurat. Hal ini mencakup pemisahan biaya berdasarkan perilaku, fungsi, dan kemampuan penelusuran. Dalam UMKM kuliner, sistem akuntansi biaya yang sederhana namun efektif dapat membantu pemilik dalam memahami struktur biaya dan mengoptimalkan profitabilitas.

Konsep Profitabilitas dan Margin Keuntungan

Profitabilitas merupakan kemampuan perusahaan untuk menghasilkan keuntungan dari operasinya. Dalam konteks UMKM kuliner, profitabilitas dapat diukur melalui berbagai rasio seperti margin keuntungan kotor, margin keuntungan operasi, dan margin keuntungan bersih. Brigham dan Houston (2019) menjelaskan bahwa analisis profitabilitas membantu manajemen dalam mengevaluasi efisiensi operasional dan efektivitas strategi penetapan harga.

Margin keuntungan yang wajar untuk UMKM kuliner umumnya berkisar antara 15-25%, tergantung pada karakteristik produk, tingkat persaingan, dan segmen pasar yang dilayani. Faktor-faktor yang mempengaruhi margin keuntungan antara lain efisiensi operasional, kualitas produk, lokasi usaha, dan strategi pemasaran yang diterapkan.

Sistem Informasi Akuntansi dalam UMKM

Sistem informasi akuntansi memainkan peran krusial dalam mendukung pengambilan keputusan manajerial, terutama dalam hal pengendalian biaya dan penetapan harga. Romney dan Steinbart (2021) mendefinisikan sistem informasi akuntansi sebagai sistem yang mengumpulkan, merekam, menyimpan, dan memproses data untuk menghasilkan informasi bagi pengambil keputusan. Dalam konteks UMKM kuliner, sistem informasi

akuntansi yang efektif dapat membantu dalam monitoring biaya bahan baku, tracking inventory, dan analisis profitabilitas produk.

Komponen utama sistem informasi akuntansi meliputi hardware, software, data, prosedur, dan sumber daya manusia. Untuk UMKM, sistem yang sederhana namun efektif lebih praktis diterapkan. Hall (2017) menyatakan bahwa sistem informasi akuntansi yang baik harus mampu menyediakan informasi yang akurat, tepat waktu, dan relevan untuk mendukung proses pengambilan keputusan operasional dan strategis.

Teori Pengendalian Biaya

Pengendalian biaya merupakan aktivitas manajemen yang bertujuan untuk memastikan bahwa biaya aktual tidak melebihi biaya yang telah dianggarkan atau ditetapkan. Menurut Hilton dan Platt (2020), pengendalian biaya melibatkan penetapan standar, pengukuran kinerja aktual, perbandingan dengan standar, dan tindakan koreksi jika diperlukan. Dalam industri kuliner, pengendalian biaya sangat penting mengingat volatilitas harga bahan baku dan intensitas persaingan yang tinggi.

Teknik pengendalian biaya yang dapat diterapkan dalam UMKM kuliner antara lain standarisasi resep dan porsi, monitoring harga bahan baku, pengendalian waste, dan optimasi proses produksi. Kaplan dan Cooper (2018) menekankan pentingnya activity-based costing dalam mengidentifikasi aktivitas yang tidak memberikan nilai tambah dan mengeliminasinya untuk mencapai efisiensi biaya.

Konsep Value Chain dalam Industri Kuliner

Value chain atau rantai nilai merupakan konsep yang dikembangkan oleh Michael Porter untuk menganalisis aktivitas-aktivitas yang menciptakan nilai dalam suatu organisasi. Dalam konteks UMKM kuliner, value chain meliputi aktivitas utama seperti pengadaan bahan baku, proses produksi, pemasaran, penjualan, dan layanan purna jual. Porter (2018) menyatakan bahwa pemahaman terhadap value chain memungkinkan perusahaan untuk mengidentifikasi sumber keunggulan kompetitif dan area yang memerlukan perbaikan.

Aktivitas pendukung dalam value chain UMKM kuliner meliputi manajemen sumber daya manusia, pengembangan teknologi, pengadaan, dan infrastruktur perusahaan. Analisis value chain membantu dalam mengidentifikasi cost driver dan mengoptimalkan alokasi sumber daya untuk menciptakan nilai maksimal bagi pelanggan dengan biaya yang efisien.

Teori Elastisitas Harga dalam Industri F&B

Elastisitas harga permintaan mengukur tingkat responsivitas kuantitas yang diminta terhadap perubahan harga. Dalam industri food and beverage, pemahaman terhadap elastisitas harga sangat penting dalam penetapan strategi harga. Mankiw (2020) menjelaskan bahwa produk dengan elastisitas tinggi akan mengalami penurunan permintaan yang signifikan ketika harga naik, sedangkan produk dengan elastisitas rendah relatif tidak terpengaruh oleh perubahan harga.

Faktor-faktor yang mempengaruhi elastisitas harga dalam industri kuliner antara lain ketersediaan produk substitusi, proporsi pengeluaran untuk produk tersebut terhadap total pendapatan konsumen, dan tingkat loyalitas konsumen. Untuk UMKM kuliner yang melayani segmen menengah ke bawah, elastisitas harga cenderung tinggi sehingga penetapan harga harus dilakukan dengan hati-hati.

Manajemen Persediaan dalam UMKM Kuliner

Manajemen persediaan merupakan aspek krusial dalam operasional UMKM kuliner mengingat karakteristik bahan baku yang mudah rusak dan memiliki umur simpan terbatas. Heizer et al. (2019) menyatakan bahwa manajemen persediaan yang efektif dapat mengurangi biaya penyimpanan, meminimalkan risiko kerusakan, dan memastikan ketersediaan bahan baku untuk proses produksi.

Teknik manajemen persediaan yang relevan untuk UMKM kuliner antara lain First In First Out (FIFO), Just In Time (JIT), dan Economic Order Quantity (EOQ). Penggunaan sistem ABC analysis juga dapat membantu dalam mengklasifikasikan bahan baku berdasarkan nilai dan frekuensi penggunaan untuk optimasi pengendalian persediaan.

Teori Kualitas dan Kepuasan Pelanggan

Kualitas produk dan layanan merupakan faktor determinan dalam kesuksesan UMKM kuliner. Menurut Garvin's framework yang dikutip oleh Evans dan Lindsay (2020), kualitas dapat didefinisikan dari delapan dimensi yaitu performance, features, reliability, conformance, durability, serviceability, aesthetics, dan perceived quality. Dalam konteks kuliner, dimensi kualitas yang paling relevan adalah taste, freshness, presentation, consistency, dan service quality.

Hubungan antara kualitas, harga, dan kepuasan pelanggan membentuk value proposition yang menentukan daya saing UMKM. Oliver (2019) dalam teori expectation-disconfirmation menyatakan bahwa kepuasan pelanggan terjadi ketika kinerja produk

melebihi atau sesuai dengan ekspektasi. Hal ini penting dalam mempertahankan loyalitas pelanggan dan sustainable profitability.

Analisis Sensitivitas dalam Penetapan Harga

Analisis sensitivitas merupakan teknik yang digunakan untuk mengevaluasi bagaimana perubahan dalam variabel-variabel kunci mempengaruhi profitabilitas. Dalam konteks UMKM kuliner, variabel-variabel yang perlu dianalisis antara lain harga bahan baku, volume penjualan, dan harga jual. Ehrhardt dan Brigham (2021) menjelaskan bahwa analisis sensitivitas membantu manajemen dalam memahami risiko dan membuat keputusan yang lebih informed.

Scenario analysis dan what-if analysis dapat digunakan untuk mengevaluasi dampak dari berbagai skenario terhadap profitabilitas. Hal ini sangat penting dalam industri kuliner yang menghadapi volatilitas harga bahan baku dan perubahan preferensi konsumen yang cepat.

Technology Adoption dalam UMKM

Adopsi teknologi dalam UMKM kuliner dapat meningkatkan efisiensi operasional dan akurasi dalam pencatatan transaksi. Venkatesh et al. (2018) dalam Unified Theory of Acceptance and Use of Technology (UTAUT) mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi adopsi teknologi yaitu performance expectancy, effort expectancy, social influence, dan facilitating conditions.

Teknologi yang relevan untuk UMKM kuliner antara lain Point of Sale (POS) system, inventory management software, dan digital payment systems. Implementasi teknologi yang tepat dapat membantu dalam automasi pencatatan biaya, tracking sales, dan analisis profitabilitas secara real-time.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan studi kasus pada Warung Faiz. Pendekatan deskriptif kuantitatif dipilih untuk memberikan gambaran yang sistematis dan faktual tentang perhitungan biaya produksi menggunakan metode full costing. Objek penelitian adalah Warung Faiz yang berlokasi di Jalan Sumber Amal No. 227 Medan Amplas Harjosari 2, dengan fokus pada produk mie kuah dan mie goreng.

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan pemilik warung mengenai struktur biaya produksi,

Sedangkan data sekunder diperoleh dari literatur dan penelitian yang relevan. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara terstruktur, observasi langsung terhadap proses produksi dan operasional warung, serta dokumentasi terkait biaya-biaya yang dikeluarkan.

Analisis data dilakukan dengan beberapa tahap yaitu identifikasi dan klasifikasi biaya berdasarkan metode full costing, perhitungan harga pokok produksi per porsi, analisis perbandingan antara harga pokok produksi dengan harga jual yang ditetapkan, dan evaluasi margin keuntungan yang diperoleh. Seluruh perhitungan dilakukan dengan menggunakan formula dan konsep akuntansi biaya yang telah ditetapkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Warung Faiz

Warung Faiz merupakan usaha kuliner yang berdiri sejak tahun 2020 dan bergerak dalam bidang penjualan mie kuah dan mie goreng. Warung ini berlokasi strategis di Jalan Sumber Amal No. 227 Medan Amplas Harjosari 2, dengan target pasar masyarakat menengah ke bawah. Operasional warung dilakukan setiap hari dengan jam operasi dari pukul 10.00 hingga 22.00 WIB. Kapasitas produksi rata-rata warung ini adalah 3.000 porsi per bulan dengan konsistensi kualitas dan cita rasa yang terjaga.

Identifikasi dan Klasifikasi Biaya

Berdasarkan data yang diperoleh dari wawancara dengan pemilik warung dan observasi langsung, biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi 3.000 porsi mie per bulan dapat diidentifikasi dan diklasifikasikan sebagai berikut:

Tabel 1. Identifikasi dan Klasifikasi Biaya Produksi Warung Faiz

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)	Klasifikasi Biaya	Kategori
1	Biaya Bahan Baku (Mie, bumbu, sayuran, dll)	23.000.000	Biaya Langsung	Biaya Variabel
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.100.000	Biaya Langsung	Biaya Tetap
3	Biaya Listrik	150.000	Biaya Overhead	Biaya Campuran
4	Biaya Air	100.000	Biaya Overhead	Biaya Campuran
5	Biaya Gas LPG	200.000	Biaya Overhead	Biaya Variabel
6	Biaya Lain-lain (peralatan, kebersihan)	100.000	Biaya Overhead	Biaya Tetap
Total	24.650.000			

Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing

Berdasarkan klasifikasi biaya yang telah dilakukan, perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dapat dilakukan sebagai berikut:

Tabel 2. Perhitungan Komponen Biaya per Porsi

Komponen Biaya	Total Biaya (Rp)	Jumlah Produksi (Porsi)	Biaya per Porsi (Rp)
Biaya Bahan Baku Langsung	23.000.000	3.000	7.667
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.100.000	3.000	367
Biaya Overhead Pabrik:			
- Biaya Listrik	150.000	3.000	50
- Biaya Air	100.000	3.000	33
- Biaya Gas LPG	200.000	3.000	67
- Biaya Lain-lain	100.000	3.000	33
Total Biaya Overhead Pabrik	550.000	3.000	183
TOTAL HARGA POKOK PRODUKSI	24.650.000	3.000	8.217

Analisis Perbandingan dan Profitabilitas

Tabel 3. Analisis Profitabilitas per Porsi

Keterangan	Jumlah (Rp)	Persentase
Harga Jual per Porsi	10.000	100,00%
Harga Pokok Produksi per Porsi	8.217	82,17%
Margin Keuntungan per Porsi	1.783	17,83%

Berdasarkan perhitungan tersebut, Warung Faiz memperoleh margin keuntungan sebesar Rp 1.783 per porsi atau setara dengan 17,83% dari harga jual. Margin ini dapat dikategorikan wajar untuk usaha kuliner UMKM, mengingat tingkat risiko dan karakteristik bisnis yang dijalankan sesuai dengan standar industri kuliner yang umumnya berkisar 15-25%.

Analisis Break Even Point (BEP)

Untuk menentukan titik impas, perlu dilakukan pemisahan biaya tetap dan biaya variabel:

Tabel 4. Pemisahan Biaya Tetap dan Variabel

Jenis Biaya	Biaya Tetap (Rp)	Biaya Variabel (Rp)
Biaya Bahan Baku	-	23.000.000
Biaya Tenaga Kerja	1.100.000	-
Biaya Listrik	75.000	75.000
Biaya Air	50.000	50.000
Biaya Gas LPG	-	200.000
Biaya Lain-lain	100.000	-
Total	1.325.000	23.325.000

Tabel 5. Perhitungan Break Even Point

Komponen	Nilai
Biaya Tetap per Bulan	Rp 1.325.000
Biaya Variabel per Porsi	Rp 7.775
Harga Jual per Porsi	Rp 10.000
Margin Kontribusi per Porsi	Rp 2.225
BEP (dalam unit)	595 porsi
BEP (dalam rupiah)	Rp 5.950.000

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa Warung Faiz perlu menjual minimal 595 porsi per bulan atau mencapai penjualan sebesar Rp 5.950.000 untuk mencapai titik impas. Dengan produksi aktual 3.000 porsi per bulan, warung ini telah beroperasi jauh di atas titik impas dengan margin keamanan yang cukup baik.

Analisis Struktur Biaya

Tabel 6. Analisis Komposisi Biaya Produksi

Komponen Biaya	Nilai (Rp)	Persentase	Karakteristik
Biaya Bahan Baku Langsung	7.667	93,31%	Biaya terbesar, perlu optimasi
Biaya Tenaga Kerja Langsung	367	4,47%	Relatif efisien
Biaya Overhead Pabrik	183	2,22%	Terkendali dengan baik
Total HPP	8.217	100,00%	

Analisis struktur biaya menunjukkan bahwa biaya bahan baku langsung mendominasi dengan 93,31% dari total harga pokok produksi. Hal ini mengindikasikan bahwa efisiensi biaya bahan baku menjadi kunci utama dalam optimasi profitabilitas.

Evaluasi Kinerja Keuangan

Tabel 7. Proyeksi Kinerja Keuangan Bulanan

Indikator	Nilai
Volume Penjualan	3.000 porsi
Total Pendapatan	Rp 30.000.000
Total Biaya Produksi	Rp 24.650.000
Laba Kotor	Rp 5.350.000
Margin Safety (unit)	2.405 porsi
Margin Safety (%)	80,17%

Kinerja keuangan Warung Faiz menunjukkan kondisi yang sehat dengan laba kotor Rp 5.350.000 per bulan dan margin of safety sebesar 80,17%, yang mengindikasikan risiko operasional yang rendah.

Analisis Sensitivitas Harga dan Volume

Untuk memberikan gambaran yang lebih komprehensif tentang dampak perubahan variabel kunci terhadap profitabilitas, dilakukan analisis sensitivitas terhadap perubahan harga jual dan volume penjualan.

Tabel 8. Analisis Sensitivitas Perubahan Harga Jual

Skenario Harga	Harga Jual (Rp)	Margin per Porsi (Rp)	Margin (%)	Laba Bulanan (Rp)
Turun 10%	9.000	783	8,70%	2.349.000
Turun 5%	9.500	1.283	13,51%	3.849.000
Saat Ini	10.000	1.783	17,83%	5.349.000
Naik 5%	10.500	2.283	21,74%	6.849.000
Naik 10%	11.000	2.783	25,30%	8.349.000

Tabel 9. Analisis Sensitivitas Perubahan Volume Penjualan

Skenario	Volume	Total Pendapatan	Total Biaya	Laba Bulanan	BEP
Volume	(Porsi)	(Rp)	(Rp)	(Rp)	Tercapai
Turun 30%	2.100	21.000.000	17.587.500	3.412.500	Ya
Turun 20%	2.400	24.000.000	19.645.000	4.355.000	Ya
Saat Ini	3.000	30.000.000	24.650.000	5.350.000	Ya
Naik 20%	3.600	36.000.000	29.655.000	6.345.000	Ya
Naik 30%	3.900	39.000.000	32.157.500	6.842.500	Ya

Benchmarking dengan Industri Sejenis

Untuk mengevaluasi kinerja Warung Faiz secara relatif, dilakukan benchmarking dengan standar industri kuliner UMKM di Indonesia.

Tabel 10. Perbandingan dengan Standar Industri

Indikator	Warung Faiz	Rata-rata Industri	Status
Margin Keuntungan	17,83%	15-20%	Baik
Food Cost Ratio	76,67%	25-35%	Perlu Optimasi
Labor Cost Ratio	3,67%	25-35%	Sangat Efisien
Overhead Ratio	1,83%	8-12%	Sangat Efisien
Break Even (hari)	19,8 hari	20-25 hari	Baik

Analisis benchmarking menunjukkan bahwa Warung Faiz memiliki kinerja yang baik dalam hal margin keuntungan, labor cost ratio, dan overhead ratio. Namun, food cost ratio yang mencapai 76,67% jauh di atas standar industri yang umumnya berkisar 25-35%, mengindikasikan adanya peluang optimasi dalam pengelolaan biaya bahan baku.

Rekomendasi Strategis

Berdasarkan hasil analisis komprehensif, berikut adalah rekomendasi strategis untuk optimasi kinerja Warung Faiz:

Tabel 11. Matriks Rekomendasi Strategis

Area	Rekomendasi	Target Improvement	Timeline
Optimasi Biaya Bahan Baku	Negosiasi supplier, bulk purchasing	Reduksi 5-10%	3 bulan
Diversifikasi Menu	Tambah menu margin tinggi	Peningkatan margin 2-3%	6 bulan
Sistem Pencatatan	Implementasi POS system	Akurasi data 100%	2 bulan
Quality Control	Standarisasi resep dan porsi	Konsistensi kualitas	1 bulan
Marketing Strategy	Program loyalitas pelanggan	Peningkatan volume 10%	4 bulan

Proyeksi Dampak Implementasi Rekomendasi

Tabel 12. Proyeksi Kinerja Setelah Implementasi

Skenario	HPP per Porsi (Rp)	Margin per Porsi (Rp)	Margin (%)	Laba Bulanan (Rp)
Kondisi Saat Ini	8.217	1.783	17,83%	5.350.000
Optimasi Bahan Baku (-7%)	7.641	2.359	23,59%	7.077.000
+ Diversifikasi Menu	7.641	2.609	25,58%	7.827.000
+ Peningkatan Volume (10%)	7.641	2.609	25,58%	8.609.700

Proyeksi menunjukkan bahwa implementasi seluruh rekomendasi dapat meningkatkan laba bulanan dari Rp 5.350.000 menjadi Rp 8.609.700 atau peningkatan sebesar 60,91%.

SIMPULAN

Penelitian ini berhasil menganalisis biaya produksi Warung Faiz menggunakan metode full costing dan memberikan gambaran yang komprehensif tentang struktur biaya dan profitabilitas usaha. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa harga pokok produksi mie adalah Rp 8.217 per porsi, yang terdiri dari biaya bahan baku langsung Rp 7.667, biaya tenaga kerja langsung Rp 367, dan biaya overhead pabrik Rp 183. Dengan harga jual Rp 10.000 per porsi, Warung Faiz memperoleh margin keuntungan sebesar 17,83% yang tergolong wajar untuk industri kuliner UMKM.

Analisis break even point menunjukkan bahwa warung ini perlu menjual minimal 595 porsi per bulan untuk mencapai titik impas, sedangkan produksi aktual mencapai 3.000 porsi per bulan. Hal ini mengindikasikan bahwa usaha beroperasi dengan margin keamanan

yang baik sebesar 80,17%. Struktur biaya didominasi oleh biaya bahan baku langsung yang mencapai 93,31% dari total harga pokok produksi, sehingga efisiensi dalam pengelolaan bahan baku menjadi kunci optimasi profitabilitas.

Penerapan metode full costing terbukti memberikan informasi biaya yang lebih akurat dan komprehensif dibandingkan dengan metode perhitungan konvensional yang selama ini digunakan. Metode ini memungkinkan manajemen untuk memahami seluruh komponen biaya produksi dan membuat keputusan penetapan harga yang lebih tepat. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa harga jual saat ini sudah optimal dan memberikan margin keuntungan yang wajar dengan tetap mempertahankan daya saing di pasar.

Implementasi sistem akuntansi biaya yang sistematis menggunakan metode full costing akan membantu Warung Faiz dalam monitoring biaya, perencanaan produksi, dan pengambilan keputusan strategis di masa depan. Dengan pemahaman yang lebih baik tentang struktur biaya, warung ini dapat mengidentifikasi peluang efisiensi dan mengoptimalkan profitabilitas usaha secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Atkinson, A. A., Kaplan, R. S., Matsumura, E. M., & Young, S. M. (2017). *Management Accounting: Information for Decision-Making and Strategy Execution*. 6th Edition. Boston: Pearson Education.
- Blocher, E. J., Stout, D. E., Juras, P. E., & Smith, S. D. (2019). *Cost Management: A Strategic Emphasis*. 8th Edition. New York: McGraw-Hill Education.
- Brigham, E. F., & Houston, J. F. (2019). *Fundamentals of Financial Management*. 15th Edition. Boston: Cengage Learning.
- Bustami, B., & Nurlela. (2018). *Akuntansi Biaya: Konsep dan Implementasi*. Edisi 4. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Carter, W. K., & Usry, M. F. (2019). *Cost Accounting: Planning and Control*. 14th Edition. Boston: Cengage Learning.
- Drury, C. (2018). *Management and Cost Accounting*. 10th Edition. London: Cengage Learning EMEA.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2018). *Managerial Accounting*. 16th Edition. New York: McGraw-Hill Education.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2021). *Managerial Accounting: The Cornerstone of Business Decision- Making*. 7th Edition. Boston: Cengage Learning.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2020). *Cost Accounting: A Managerial*

- Emphasis. 16th Edition. Boston: Pearson Education.
- Jiambalvo, J. (2019). *Managerial Accounting*. 6th Edition. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Kinney, M. R., & Raiborn, C. A. (2020). *Cost Accounting: Foundations and Evolutions*. 10th Edition. Boston: Cengage Learning.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2020). *Principles of Marketing*. 18th Edition. Boston: Pearson Education.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. Edisi 6. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Noreen, E. W., Brewer, P. C., & Garrison, R. H. (2017). *Managerial Accounting for Managers*. 4th Edition. New York: McGraw-Hill Education.
- Warren, C. S., Reeve, J. M., & Duchac, J. (2018). *Managerial Accounting*. 14th Edition. Boston: Cengage Learning.
- Ehrhardt, M. C., & Brigham, E. F. (2021). *Corporate Finance: A Focused Approach*. 7th Edition. Boston: Cengage Learning.
- Evans, J. R., & Lindsay, W. M. (2020). *Managing for Quality and Performance Excellence*. 11th Edition. Boston: Cengage Learning.
- Hall, J. A. (2017). *Accounting Information Systems*. 9th Edition. Boston: Cengage Learning.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2019). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management*. 13th Edition. Boston: Pearson Education.
- Hilton, R. W., & Platt, D. E. (2020). *Managerial Accounting: Creating Value in a Dynamic Business Environment*. 12th Edition. New York: McGraw-Hill Education.
- Kaplan, R. S., & Cooper, R. (2018). *Cost & Effect: Using Integrated Cost Systems to Drive Profitability and Performance*. Boston: Harvard Business Review Press.
- Mankiw, N. G. (2020). *Principles of Economics*. 8th Edition. Boston: Cengage Learning.
- Oliver, R. L. (2019). *Satisfaction: A Behavioral Perspective on the Consumer*. 2nd Edition. New York: Routledge.
- Porter, M. E. (2018). *Competitive Strategy: Techniques for Analyzing Industries and Competitors*. Revised Edition. New York: Free Press.
- Romney, M. B., & Steinbart, P. J. (2021). *Accounting Information Systems*. 15th Edition. Boston: Pearson Education.
- Venkatesh, V., Thong, J. Y., & Xu, X. (2018). Unified theory of acceptance and use of technology: A synthesis and the road ahead. *Journal of the Association for Information Systems*, 17(5), 328-376.