

Education and Mentoring in Determining Production Costs Using the Full Costing Method for Manih Iced Tea Beverage MSMEs in Pekanbaru City

Edukasi dan Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing pada UMKM Minuman Es Teh Manih di Kota Pekanbaru

Ari Nur Wahidah^{*1}, Ikhwani Ratna²

¹Program Studi D3 Administrasi Perpajakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

²Program Studi Administrasi Negara, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau

*Corresponding author's e-mail: arinurwahidah254@gmail.com

Abstract

This community service activity aims to improve the understanding and skills of MSMEs producing Es Teh Manih beverages in Pekanbaru City in determining the cost of production using the full costing method as the basis for determining product selling prices. The activity implementation method uses a participatory-educational approach that includes the stages of initial identification, conceptual education, assistance in calculating the cost of production, determining the selling price, and activity evaluation. The results of the activity show an increase in partners' understanding of the classification of production costs and the ability to identify all cost components, including raw material costs, labor, and production overhead costs. Assistance in calculating the cost of production using the full costing method results in more comprehensive and accurate cost estimates compared to previous practices. In addition, MSME partners demonstrated changes in business management practices by starting to record simple costs and setting selling prices based on measurable cost calculations. This community service activity can be concluded as successful in increasing the managerial capacity of MSMEs in managing production costs and determining selling prices more rationally and sustainably.

Keywords: Cost of Goods Sold, Full Costing, MSMEs, Determination of Selling Price.

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan pelaku UMKM minuman Es Teh Manih di Kota Pekanbaru dalam menentukan harga pokok produksi menggunakan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual produk. Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan partisipatif-edukatif yang meliputi tahapan identifikasi awal, edukasi konseptual, pendampingan praktik perhitungan harga pokok produksi, penentuan harga jual, serta evaluasi kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mitra terhadap klasifikasi biaya produksi serta kemampuan dalam mengidentifikasi seluruh komponen biaya, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead produksi. Pendampingan perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing menghasilkan estimasi biaya yang lebih komprehensif dan akurat dibandingkan praktik sebelumnya. Selain itu, mitra UMKM menunjukkan perubahan praktik pengelolaan usaha dengan mulai melakukan pencatatan biaya sederhana dan menetapkan harga jual berdasarkan perhitungan biaya yang terukur. Kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan berhasil meningkatkan kapasitas manajerial pelaku UMKM dalam pengelolaan biaya produksi dan penetapan harga jual yang lebih rasional dan berkelanjutan.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Full Costing, UMKM, Penetapan Harga Jual.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam mendukung perekonomian nasional, terutama dalam menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Keberadaan UMKM sangat penting untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat (Wahidah et al., 2025). Namun, keberlanjutan UMKM tidak hanya ditentukan oleh kemampuan produksi, tetapi juga oleh ketepatan pengelolaan biaya dan penetapan harga produk. Sejumlah kegiatan menunjukkan bahwa kelemahan utama UMKM terletak pada ketidakmampuan pelaku usaha dalam menghitung harga pokok produksi (HPP) secara akurat, yang berdampak pada rendahnya profitabilitas dan daya saing usaha (Azizah & Cahyani, 2024; Rizki et al., 2024).

Dalam praktiknya, banyak pelaku UMKM sektor makanan dan minuman masih menetapkan harga jual berdasarkan perkiraan, intuisi, atau mengikuti harga pasar tanpa didukung perhitungan biaya yang sistematis. Kondisi ini menyebabkan komponen biaya tertentu, seperti biaya tenaga kerja tidak langsung dan biaya overhead, sering kali tidak diperhitungkan secara menyeluruh. Akibatnya, harga jual yang ditetapkan tidak mencerminkan biaya riil produksi dan berpotensi menimbulkan kesalahan dalam pengambilan keputusan usaha (Isnaini et al., 2022; Nofiani et al., 2022).

Minuman merupakan kebutuhan pokok dalam kehidupan sehari-hari yang tidak hanya berfungsi untuk menghilangkan dahaga, tetapi juga memberikan kesegaran dan kenikmatan tersendiri bagi penikmatnya. Dalam masyarakat Indonesia yang beriklim tropis, minuman dingin sangat populer dan menjadi pilihan utama untuk menyegarkan tubuh, terutama di tengah cuaca panas. Beberapa jenis minuman yang sangat digemari dan mudah ditemui adalah teh es, es jeruk, dan sirup squash. Ketiga jenis minuman ini tidak hanya populer di rumah tangga, tetapi juga banyak diujakan di warung makan, restoran, bahkan menjadi peluang bisnis dalam bentuk franchise atau usaha kecil menengah. Oleh karena itu, pemahaman mengenai karakteristik, cara penyajian, hingga nilai gizi dan prospek usaha dari minuman-minuman ini penting untuk dikaji lebih lanjut.

Hasil observasi langsung di lapangan menunjukkan bahwa pemilik Usaha Minuman Es Teh Manih belum menerapkan penetapan harga pokok produksi. Oleh karena itu tim pengabdian tertarik untuk memberikan edukasi dan pendampingan dalam menghitung penetapan harga pokok produksi menurut rumus ekonomi dan mengetahui tingkatan pendapatan usaha Minuman Es Teh Manih dengan menganalisis proses produksi, biaya produksi sehingga dapat diketahui tingkat pendapatan dan dapat mengetahui harga pokok produksinya.

Metode *full costing* merupakan salah satu pendekatan akuntansi biaya yang mengalokasikan seluruh biaya produksi, baik biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead tetap dan variabel, ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Beberapa studi empiris menunjukkan bahwa penerapan metode *full costing* mampu menghasilkan perhitungan HPP yang lebih komprehensif dan akurat dibandingkan metode konvensional yang umum digunakan UMKM (Widhajati et al., 2024; Zurmansyah et al., 2025). Dengan perhitungan HPP yang tepat, pelaku UMKM

dapat menetapkan harga jual yang rasional dan berorientasi pada keberlanjutan usaha.

Meskipun demikian, tingkat adopsi metode *full costing* di kalangan UMKM masih relatif rendah. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan literasi akuntansi, minimnya pencatatan keuangan, serta rendahnya akses pelaku usaha terhadap pendampingan teknis yang aplikatif. Kegiatan sebelumnya mengungkapkan bahwa sebagian besar UMKM belum mampu mengidentifikasi dan mengelompokkan biaya produksi secara benar, sehingga memerlukan intervensi edukatif yang bersifat praktis dan kontekstual (Afifah & Rumefi, 2023; Fitri et al., 2025).

Pendekatan pengabdian kepada masyarakat melalui edukasi dan pendampingan langsung dinilai efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan pelaku UMKM dalam menerapkan metode *full costing*. Kegiatan pendampingan tidak hanya membantu pelaku usaha memahami konsep biaya, tetapi juga mendorong perubahan perilaku dalam pencatatan dan pengambilan keputusan usaha secara berkelanjutan (Sunarwati et al., 2024; Susilawati et al., 2025). Oleh karena itu, pendampingan yang berfokus pada praktik nyata sangat relevan untuk menjawab permasalahan pengelolaan biaya produksi di tingkat UMKM.

UMKM minuman Es Teh Manih di Kota Pekanbaru merupakan salah satu jenis usaha mikro yang berkembang pesat, namun umumnya masih dikelola secara sederhana dan belum menerapkan perhitungan HPP secara sistematis. Tanpa perhitungan biaya yang akurat, pelaku usaha berisiko menetapkan harga jual yang tidak optimal dan sulit mempertahankan keberlangsungan usaha dalam jangka panjang. Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini difokuskan pada edukasi dan pendampingan penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, sebagai upaya meningkatkan kemampuan manajerial UMKM serta mendukung penguatan ekonomi lokal secara berkelanjutan.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif-edukatif, yang menempatkan pelaku UMKM sebagai subjek aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan. Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada UMKM minuman Es Teh Manih yang beroperasi di Kota Pekanbaru. Mitra pengabdian merupakan pelaku usaha mikro yang menjalankan kegiatan produksi dan penjualan secara mandiri dengan sistem pengelolaan keuangan sederhana serta belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi secara sistematis. Pemilihan mitra didasarkan pada kesesuaian karakteristik usaha dengan tujuan kegiatan, yaitu peningkatan kapasitas pengelolaan biaya produksi dan penetapan harga jual.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan melalui beberapa tahapan yang saling berkesinambungan yaitu tahap Identifikasi dan analisis awal, tahap edukasi konseptual, tahap pendampingan praktik perhitungan HPP, tahap penentuan harga jual, tahap evaluasi dan refleksi. Indikator keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini disusun untuk mengukur tingkat ketercapaian tujuan edukasi dan pendampingan penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada UMKM minuman Es Teh Manih di Kota

Pekanbaru. Indikator difokuskan pada aspek pemahaman, keterampilan aplikatif, dan implementasi berkelanjutan oleh mitra UMKM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil identifikasi awal menunjukkan bahwa mitra UMKM minuman Es Teh Manih di Kota Pekanbaru belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi secara sistematis. Penetapan harga jual produk masih didasarkan pada perkiraan biaya bahan baku utama dan mengikuti harga pasar, tanpa memperhitungkan biaya tenaga kerja dan biaya overhead produksi secara menyeluruh. Kondisi ini menyebabkan pelaku usaha belum memiliki gambaran yang jelas mengenai struktur biaya produksi dan tingkat keuntungan riil yang diperoleh dari setiap unit produk yang dijual.

Selain itu, pencatatan biaya produksi belum dilakukan secara rutin dan terstruktur. Sebagian besar transaksi usaha tidak didokumentasikan secara tertulis, sehingga pelaku UMKM mengalami kesulitan dalam mengevaluasi kinerja usaha dan menyesuaikan harga jual ketika terjadi perubahan harga bahan baku. Temuan ini menguatkan perlunya intervensi edukatif dan pendampingan yang bersifat praktis untuk meningkatkan literasi akuntansi biaya pada tingkat usaha mikro.

Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* pada UMKM Minuman Es Teh Manih di Kota Pekanbaru

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Kota Pekanbaru, pada tanggal 27 April 2025. Pelaksanaan edukasi mengenai konsep harga pokok produksi dan metode *full costing* menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mitra terhadap klasifikasi biaya produksi atau biaya bahan baku. Pada UMKM ini bahan baku utama yang digunakan dan diperhitungkan adalah es the, es jeruk, es squash. Berikut rincian biaya bahan baku, seperti pada Tabel 1. dibawah ini .

Tabel 1. Perhitungan Biaya Bahan Baku Biaya Bahan Baku Per Hari

No	Keterangan	Jumlah	Harga Satuan (Rp.)	Jumlah (Rp.)
1.	Teh Bubuk	2 Bungkus	5.000,00	10.000,00
2.	Jeruk	1 Kg	15.000,00	15.000,00
3.	Es Kristal	30 Kg	1.400,00	42.000,00
4.	Air Galon	1,5 Galon	4.000,00	6.000,00
5.	Gula Pasir	2,5 Kg	18.000,00	45.000,00
6.	Sprite	2 Liter	12.000,00	24.000,00
Total Biaya				142.000,00

Sumber: UMKM Minuman Es Teh Manih Perhari Tahun 2025

Berdasarkan Tabel 1 menyatakan bahwa perhitungan biaya bahan baku berdasarkan metode UMKM sebesar Rp.142.000.00. Perhitungan harga pokok produk Minuman Es Teh Manih berdasarkan metode UMKM. Dalam kegiatan ini, UMKM Es Teh Manih sebanyak 75 porsi perhari ditunjukkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Perhitungan Biaya Bahan Baku Minuman Es Teh Biaya Bahan Baku Untuk Es Teh Per Hari

No	Keterangan	Jumlah	Harga Satuan (Rp.)	Jumlah (Rp.)
1.	Teh Bubuk	2 Bungkus	5.000,00	10.000,00
2.	Es Kristal	20 Kg	1.400,00	28.000,00
3.	Air Galon	1 Galon	4.000,00	4.000,00
4.	Gula Pasir	2 Kg	18.000,00	36.000,00
Total Biaya				78.000,00
Total Cup Per Hari				75
Biaya Bahan Baku Per Cup				1.040,00

Sumber: UMKM Minuman Es Teh Manih Perhari Tahun 2025

Berdasarkan Tabel 2 menjelaskan bahwa perhitungan harga pokok produksi es teh berdasarkan metode UMKM yaitu total harga Rp.78.000,00 dengan jumlah porsi 75 cup perhari dan total biaya bahan baku per cup Rp.1.040,00. Perhitungan harga pokok produksi Minuman Es Jeruk berdasarkan metode UMKM. Dalam kegiatan ini UMKM es jeruk sebanyak 15 cup perhari. Ditunjukkan pada Tabel 3.

Tabel 3. Perhitungan Biaya Bahan Baku Minuman Es Jeruk Biaya Bahan Baku Untuk Es Jeruk Per Hari

No	Keterangan	Jumlah	Harga Satuan (Rp.)	Jumlah (Rp.)
1.	Jeruk	1 Kg	15.000,00	15.000,00
2.	Es Kristal	5 Kg	1.400,00	7.000,00
3.	Air Galon	9,5 Liter	211,00	2.004,50
4.	Gula Pasir	250 Gram	18,00	4.500,00
Total Biaya				28.504,00
Total Cup Per Hari				15
Biaya Bahan Baku Per Cup				1.900,00

Sumber: UMKM Minuman Es Teh Manih Perhari Tahun 2025

Berdasarkan Tabel 3 menjelaskan bahwa perhitungan harga pokok produksi Minuman Es Jeruk berdasarkan metode umkm yaitu total harga Rp. 28.504,50 dengan jumlah produksi 15 cup es jeruk perhari dan total biaya bahan baku percup Rp. 1.900,30. Perhitungan harga pokok produksi Minuman Es Squash berdasarkan metode UMKM. Dalam kegiatan ini, untuk minuman es squash sebanyak 10 cup perhari, ditunjukkan pada Tabel 4.

Tabel 4. Perhitungan Biaya Bahan Baku Minuman Es Squash Biaya Bahan Baku Untuk Squash

No	Keterangan	Jumlah	Harga Satuan (Rp.)	Jumlah (Rp.)
1.	Es Kristal	5 Kg	1.000,00	7.000,00
2.	Gula Pasir	250 Gram	180,00	4.500,00
3.	Sprite	2 Liter	12.000,00	24.000,00
Total Biaya				35.000,00
Total Cup Per Hari				10
Biaya Bahan Baku Per Cup				3.550,00

Sumber: UMKM Minuman Es Teh Manih Perhari Tahun 2025

Berdasarkan Tabel 4. menjelaskan bahwa perhitungan harga pokok produksi Minuman Es Squash berdasarkan metode UMKM yaitu total harga Rp. 35.500,00 dengan jumlah produksi 10 Cup Es Squash perhari dan total biaya bahan baku percup Rp. 3.550,00. Pada usaha UMKM Minuman Es Teh Manih tenaga kerja/karyawan yang bekerja berjumlah 1 orang dengan upah sebesar Rp.35.000,00 untuk 1 karyawan tersebut perharinya. Bisa dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Berdasarkan UMKM

Keterangan	Jumlah Tenaga Kerja	Biaya Gaji	Jumlah (Rp.)
Tenaga Kerja	1 Orang	35.000,00	35.000,00
	Total Biaya Kerja	35.000,00	35.000,00
	Jumlah Produksi Per Hari		100,00
	Total Biaya Tenaga Kerja Per Cup		350,00

Sumber: UMKM Minuman Es Teh Manih Perhari Tahun 2025

Karyawan yang bekerja di usaha Minuman Es Teh Manih berjumlah 1 orang. Usaha minuman es teh manih harus mengeluarkan biaya tenaga kerja untuk 1 orang sebesar Rp.35.000,00 untuk setiap harinya. Jumlah total biaya yang akan dikeluarkan sebanyak Rp.35.000,00 perhari, tenaga kerja tersebut mendapatkan Rp.350.00 untuk 1 cup.

Dalam produksi usaha Minuman Es Teh Manih dengan perhitungan strategi UMKM biaya tenaga kerja yang berjumlah 1 orang dengan biaya yang dibebankan sebesar Rp. 35.000,00 perhari, sedangkan untuk total biaya bahan baku Rp.142.000, BOP Variabel sebesar Rp. 132.000 dan BOP Tetap sebesar Rp. 150.000 perbulan. Bisa dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Berdasarkan UMKM Biaya Overhead Pabrik Variabel

No	Keterangan	Jumlah	Harga Satuan (Rp.)	Jumlah (Rp.)
1.	Gas	1 unit	18.000,00	18.000,00
2.	Kantong plastik (10x30cm)	3 bungkus	8.000,00	24.000,00
3.	Pipet (500 pcs)	1 bungkus	8.000,00	8.000,00
4.	Cup (650 ml)	2 bungkus	15.000,00	30.000,00
5.	Kertas segel cup sealer	1 bungkus	20.000,00	20.000,00
6.	Gelas takar dan sendok	1 set	32.000,00	32.000,00
Total Biaya				132.000,00

Sumber: UMKM Minuman Es Teh Manih Perhari Tahun 2025

Tabel 7. Biaya Overhead Pabrik Tetap

No	Keterangan	Jumlah	Harga Satuan (Rp.)	Jumlah (Rp.)
1.	Cup sealer (mesin cup)	1 unit	500.000,00	500.000,00
2.	Biaya listrik	1 unit	150.000,00	150.000,00
Total Biaya Overhead Pabrik Tetap				650.000,00
1 Bulan				30
Total Biaya				21.666,67

Sumber: UMKM Minuman Es Teh Manih Perhari Tahun 2025

Tabel 8. Total Biaya Non Produksi

No	Keterangan	Biaya (Rp.)
1.	Parkir	8.000,00
2.	Minyak Motor	80.000,00
Total Biaya Non Produksi		88.000,00

Sumber: UMKM Minuman Es Teh Manih Perhari Tahun 2025

Berdasarkan Tabel 7. biaya adminitrasi terdiri dari biaya parkir sebesar Rp. 2.000 sekali parkir dan untuk 4 kali parkir sebesar Rp. 8.000 perbulannya. Sedangkan biaya transportasi pada kendaraan roda dua sebesar Rp. 20.000 untuk sekali ke pasar dan untuk 4 kali ke pasar sebesar Rp. 80.000 perbulan.

HPP Berdasarkan Metode UMKM

$$\text{HPP Minuman} = \frac{\text{Total Harga Pokok Produksi}}{\text{Jumlah Diproduksi}} = \frac{142.000,00}{100 \text{ cup}} = 1.420,00$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{biaya penuh} + \text{laba yang diinginkan} \\ &= 142.000,00 + (30\% \times 142.000,00) \\ &= 184.600,00 / 100 \text{ cup} \\ &= 1.846,00 \end{aligned}$$

$$\text{HPP Es Teh} = \frac{\text{Total Harga Produksi}}{\text{Jumlah Diproduksi}} = \frac{78.000,00}{75 \text{ cup}} = 1.040,00$$

$$\begin{aligned} \text{harga jual} &= \text{biaya penuh} + \text{laba yang diinginkan} \\ &= 78.000,00 + (30\% \times 78.000,00) \\ &= 101.000,00 / 75 \text{ cup} \\ &= 1.352,00 \end{aligned}$$

$$\text{HPP Es Jeruk} = \frac{\text{Total Harga Pokok Produksi}}{\text{Jumlah Diproduksi}} = \frac{28.504,50}{15 \text{ cup}} = 1.900,3$$

$$\begin{aligned} \text{harga jual} &= \text{biaya penuh} + \text{laba yang diinginkan} \\ &= 28.504,50 + (30\% \times 28.504,50) \\ &= 37.055,85 / 15 \text{ cup} \\ &= 2.470,39 \end{aligned}$$

$$\text{HPP Es Squash} = \frac{\text{Total Harga Pokok Produksi}}{\text{Jumlah Diproduksi}} = \frac{35.500,00}{10 \text{ cup}} = 3.550,00$$

$$\begin{aligned} \text{harga jual} &= \text{biaya penuh} + \text{laba yang diinginkan} \\ &= 35.500,00 + (30\% \times 35.500,00) \\ &= 46.150,00 / 10 \text{ cup} \\ &= 4.615,00 \end{aligned}$$

Pada harga jual yang sudah dihitung, hasilnya adalah Rp. 4.615,00/ per cup dibulatkan menjadi 5.000 didapatkan dengan cara menghitung Rp. 46.150,00 / 10 cup.

Tabel 9. Total Harga Jual dan HPP

No	Keterangan	Harga Jual (Rp.)	Pembulatan (Rp.)	HPP (Rp.)
1.	Es Teh	1.352,00	1.000,00	1.040,00
2.	Es Jeruk	2.470,39	2.000,00	1.900,00
3.	Es Squash	4.615,00	5.000,00	3.550,00

Sumber: UMKM Minuman Es Teh Manih Perhari Tahun 2025

Pada tabel di bawah ini adalah perhitungan biaya *overhead* pabrik tetap berdasarkan *full costing* yang mana pada peralatan dan perlengkapan biaya, total dari biaya yang didapatkan dari jumlahnya adalah sebesar Rp. 1.845.000,00 / 30 hari.

Tabel 10. Overhead Tetap Berdasarkan Metode Full Costing

Keterangan	Unit (Pcs)	Harga (Rp.)	Jumlah (Rp.)	Penyusutan (Rp.)		HPP (Rp.)
				Perbulan (Rp.)	Perhari (Rp.)	
Kompas Gas	1 Tungku	200.000,00	200.000,00	16.666,67	6.666,67	66,67
Panci	1 Pcs	30.000,00	30.000,00	2.500,00	1.000,00	10,00
Pisau	1 Pcs	5.000,00	5.000,00	416,67	166,67	1,67
Gelas Takar dan Sendok Satu Set	1 Set	32.000,00	32.000,00	2.666,67	1.066,67	10,67
Cup Seler (Mesin Cup)	1 Set	500.000,00	500.000,00	41.666,67	16.666,67	166,67
Meja	1 Pcs	38.000,00	38.000,00	3.166,67	1.266,67	12,67
Kursi	2 Pcs	20.000,00	40.000,00	3.333,33	1.333,33	13,33
Kios	1 Unit	1.000.000,00	1.000.000,00	83.333,33	33.333,33	333,33
Jumlah			1.845.000,00	153.750,00	61.500,00	615,00

Sumber: UMKM Minuman Es Teh Manih Perhari Tahun 2025

Pada Tabel 11. terlihat untuk perbandingan harga pokok produksi berdasarkan antara minuman es teh, es jeruk, dan juga es squash berbeda harga. Bisa dilihat pada Tabel 11. untuk harga jual minuman es teh pada *full costing* sebesar Rp 3.000 dan untuk harga pada metode UMKM sebesar Rp 1.000. selanjutnya pada es jeruk untuk harga jual *full costing* sebesar Rp 10.000 dan untuk UMKM Rp 2.000. Untuk es squash pada metode *full costing* sebesar Rp.16.000 dan untuk harga jual UMKM hanya sebesar Rp 5.000. Untuk selisih yang dihasilkan bisa dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 11. Perbandingan Harga Jual Antara Metode UMKM dan Metode Full Costing

No	Keterangan	Harga Jual (Rp.)		Selisih (Rp.)
		UMKM (Rp.)	Full Costing (Rp.)	
1.	Es Teh	1.000,00	3.000,00	2.000,00
2.	Es Jeruk	2.000,39	10.000,00	8.000,00
3.	Es Squash	5.000,00	16.000,00	11.000,00

Sumber: UMKM Minuman Es Teh Manih Perhari Tahun 2025

Perbandingan harga jual antara metode UMKM dan *full costing*, pada tabel di bawah ini bisa kita lihat untuk perbandingan pada harga jual berdasarkan pada minuman es teh, es jeruk dan juga es squash, berbeda pada tiap harganya. Bisa dibedakan pada metode *full costing* minuman es teh harga sebesar Rp 3.000,00 sedangkan di metode UMKM sebesar Rp 1.000,00. Selanjutnya es jeruk pada *full costing* sebesar Rp 10.000,00 dan pada UMKM sebesar Rp 2.000,00. Selanjutnya yaitu es squash versi *full costing* sebesar Rp 16.000,00 dan UMKM Rp. 5.000,00. Dibawah ini bisa dilihat pada tabel selisih antara keduanya.

HPP Berdasarkan Metode Full Costing

biaya bahan penuh minuman = biaya penuh + biaya non produksi

$$= 142.000,00 + 88.000,00$$

$$= 230.000,00$$

$$\begin{aligned}
 \text{HPP minuman} &= \text{total harga produksi} / \text{jumlah di produksi} \\
 &= 230.000,00 / 100 \text{ cup} \\
 &= 2.300,00
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual} &= \text{biaya penuh} + \text{laba yang diinginkan} \\
 &= 230.000,00 + (30\% \times 230.000,00) \\
 &= 299.000,00 / 100 \text{ cup} \\
 &= 2.990,00
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya penuh es teh} &= \text{biaya penuh} + \text{biaya non produksi} \\
 &= 78.000,00 + 88.000,00 \\
 &= 166.000,00
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{HPP es teh} &= \text{total harga produksi} / \text{jumlah di produksi} \\
 &= 166.000,00 / 75 \text{ cup} \\
 &= 2.213
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual} &= \text{biaya penuh} + \text{laba yang diinginkan} \\
 &= 166.000,00 + (30\% \times 166.000,00) \\
 &= 215.800,00 / 75 \text{ cup} \\
 &= 2.877
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya penuh es jeruk} &= \text{biaya penuh} + \text{biaya non produksi} \\
 &= 28.504,50 + 88.000,00 \\
 &= 116.504,5
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{HPP minuman} &= \text{total harga produksi} / \text{jumlah di produksi} \\
 &= 116.504,5 / 15 \text{ cup} \\
 &= 7,766
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual} &= \text{biaya penuh} + \text{laba yang diinginkan} \\
 &= 116.504,5 + (30\% \times 116.504,5) \\
 &= 151.455,85 / 15 \text{ cup} \\
 &= 10.097
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya penuh es squash} &= \text{biaya penuh} + \text{biaya non produksi} \\
 &= 35.500 + 88.000,00 \\
 &= 123.500
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{HPP minuman} &= \text{total harga produksi} / \text{jumlah di produksi} \\
 &= 123.500 / 10 \text{ cup} \\
 &= 12,350
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual} &= \text{biaya penuh} + \text{laba yang diinginkan} \\
 &= 123.500 + (30\% \times 123.500) \\
 &= 160.550 / 10 \text{ cup} \\
 &= 16.055
 \end{aligned}$$

Berdasarkan dari rincian tabel sebelumnya selanjutnya, dibawah ini disajikan total harga jual dan HPP, biaya bahan baku, biaya pendukung, dan total keseluruhannya bisa dilihat pada tabel yang tertera dibawah ini dengan metode *full costing*.

Tabel 12. Total Harga Jual dan HPP

No	Keterangan	Harga Jual (Rp.)	Pembulatan (Rp.)	HPP (Rp.)
1.	Es Teh	2.877,00	3.000,00	2.300,00
2.	Es Jeruk	10.097,00	10.000,00	7.766,00
3.	Es Squash	16.055,00	16.000,00	12.350,00

Sumber: UMKM Minuman Es Teh Manih Perhari Tahun 2025

Pada tabel dibawah ini adalah Perbandingan penjualan produksi berdasarkan UMKM dan *Full Costing*. Pada tabel ini bisa kita lihat untuk perbandingan pada penjualan produksi berdasarkan metode UMKM dan *full costing*. Berdasarkan pada tingkat presentasi keuntungan yang diharapkan ialah sebesar 30% maka total penjualan perhari berdasarakan metode *full costing* sebesar Rp.481.655,20 dan berdasarkan metode UMKM sebesar Rp.429.871,87. Berikut perbandingan penjualan berdasarkan motede UMKM dan *full costing*

Tabel 13. Perbandingan Penjualan Berdasarkan Motede UMKM dan Full Costing

Keterangan	Metode UMKM (Rp.)	Metode Full Costing (Rp.)
Biaya Produksi	330.670,00	370.504,00
Keuntungan yang Diharapkan	30%	30%
	99.201,20	111.151,20
Total Penjualan Perhari	429.871,87	481.655,20

Sumber: UMKM Minuman Es Teh Manih Perhari Tahun 2025

Pelaksanaan edukasi mengenai konsep harga pokok produksi dan metode *full costing* menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mitra terhadap klasifikasi biaya produksi. Mitra mulai memahami bahwa biaya produksi tidak hanya terbatas pada bahan baku utama, tetapi juga mencakup biaya tenaga kerja serta biaya overhead seperti listrik, air, gas, dan peralatan produksi. Pemahaman ini menjadi dasar penting dalam mengubah cara pandang mitra terhadap proses penetapan harga jual.

Hasil diskusi selama kegiatan edukasi menunjukkan bahwa pendekatan penyampaian materi yang kontekstual dan disesuaikan dengan aktivitas produksi es teh manis memudahkan mitra dalam memahami konsep akuntansi biaya. Temuan ini sejalan dengan prinsip pengabdian masyarakat yang menekankan pentingnya kesesuaian materi dengan kebutuhan dan karakteristik mitra.

Pendampingan praktis dalam penghitungan HPP telah terbukti efektif meningkatkan ketepatan penetapan harga jual produk UMKM, seperti yang diungkapkan dalam berbagai studi pengabdian masyarakat. Misalnya, intervensi yang diberikan pada UMKM kaos sablon menunjukkan bahwa perhitungan HPP menggunakan metode *full costing* menghasilkan harga jual yang lebih realistis dibandingkan praktik internal UMKM (Aisyah & Nurjanah, 2024). Demikian pula, pendampingan kepada pelaku UMKM pangan lokal membantu pelaku usaha memahami seluruh komponen biaya produksi sebelum menetapkan harga jual (Aisyah & Nurjanah, 2024). Selain itu, studi komparatif menunjukkan bahwa *full costing* memberikan gambaran biaya yang lebih komprehensif dibanding metode tradisional atau *variable costing*, yang selama ini banyak digunakan UMKM (Hilmawan et al., 2024; Noor & Ningtias, 2023). Temuan serupa juga diperoleh pada

sektor kuliner lain, yakni UMKM U&Mie, yang menunjukkan pentingnya akuntansi biaya yang sistematis dalam menjaga profitabilitas usaha (Ihwan et al., 2024).

Secara keseluruhan, hasil kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa edukasi dan pendampingan penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterampilan pelaku UMKM. Pendekatan partisipatif yang digunakan memungkinkan mitra terlibat aktif dalam proses pembelajaran, sehingga hasil yang dicapai lebih aplikatif dan relevan dengan kebutuhan usaha.



Gambar 1. Peserta Pendampingan

PENUTUP

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa edukasi dan pendampingan penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada UMKM minuman Es Teh Manih di Kota Pekanbaru telah dilaksanakan secara sistematis dan partisipatif. Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan, dapat disimpulkan bahwa pelaku UMKM sebelumnya belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi secara komprehensif dan cenderung menetapkan harga jual berdasarkan perkiraan serta mengikuti harga pasar tanpa mempertimbangkan seluruh komponen biaya produksi.

Melalui kegiatan edukasi, mitra UMKM memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai konsep harga pokok produksi dan klasifikasi biaya, termasuk pentingnya memperhitungkan biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* produksi. Pendampingan praktik perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* memungkinkan mitra mengidentifikasi seluruh biaya yang terlibat dalam proses produksi secara lebih akurat dan sistematis. Hasil pendampingan menunjukkan bahwa metode *full costing* mampu memberikan gambaran biaya produksi yang lebih realistis dibandingkan praktik sebelumnya.

REFERENSI

- Afifah, S., & Rumefi, U. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Produk (Studi Kasus Pada UMKM Potacorn Pasuruan). *Transparan Jurnal*, 15(2), 1–9. <https://doi.org/10.53567/jtsyb.v16i1.50>
- Aisyah, A., & Nurjanah, Y. (2024). Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

- Terhadap Harga Jual Pada UMKM Kaos Baba Sablon. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 5(1), 91–106. <https://doi.org/10.37641/jadkes.v5i1.2448>
- Azizah, S. U., & Cahyani, N. P. D. (2024). Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing untuk Menentukan Harga Jual pada UMKM Warung Makan Parkiran. *Kompeten: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 2(5), 808–813.
- Fitri, D. A., Puspitasari, E. Y., & Dzulhasni, S. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus Umkm Ayakh Ugan di Kota Baturaja). *Jurnal Ilmiah Edunomika*, 09(03), 1–14.
- Hilmawan, T., Nafis, M. A. A., & Waicaksono, A. (2024). Mengurai Kompleksitas Harga Pokok Produksi: Pendekatan Full Costing untuk Efisiensi Harga Jual. *Nusantara Ntrepreneurship and Management Review*, 2(1), 7–17. <https://journal.unusida.ac.id/index.php/nemr/>
- Ihwan, K. S., Ilmi, A., Purnama, M. A., & Tartiani, Y. A. T. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Telur Asin dengan Menggunakan Metode Full Costing. *Lokawati: Jurnal Penelitian Manajemen Dan Inovasi Riset*, 2(6), 89–95. <https://doi.org/10.47080/progress.v7i2.3306>
- Isnaini, C. N., Susbiyani, A., & Nuha, ardina A. (2022). PENETAPAN HARGA POKOK DAN PENERAPAN FULL COSTING METHOD DALAM RANGKA PENETAPAN HARGA JUAL. *BUDGETING : Journal of Business, Management and Accounting*, 3(2), 167–186.
- Nofiani, S. Y., Komariah, K., & Syamsudin, A. (2022). ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN METODE FULL COSTING PADA UMKM SEHI KERPIK. *Journal of Management and Bussines (JOMB)*, 4(1), 115–127. <https://lib.unnes.ac.id/20002/>
- Noor, S. R., & Ningtias, F. (2023). ANALISIS PERBANDINGAN PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING & VARIABLE COSTING SEBAGAI DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PADA UMKM CENDOL RADJA. *Jurnal Akuntansi*, XVIII(2).
- Rizki, C., Sihabudin, S., & Fauji, R. (2024). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Terhadap Penetapan Harga Jual Pada Pabrik Kerupuk Malarat Di Kabupaten Karawang. *Journal of Economic, Bussines and Accounting (COSTING)*, 7(4), 7448–7455. <https://doi.org/10.31539/costing.v7i4.10192>
- Sunarwati, N., Sa'diyah, H., Roosmawarni, A., & Virana, T. A. (2024). PENDAMPINGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING PADA UMKM CAMILAN ANUGERAH. *Humanism : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 15–25. <https://doi.org/10.30651/hm.v5i1.20595>
- Susilawati, R., Salsabila, S., Safitri, & Pebrianto, D. (2025). Implementasi Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan Metode Full Costing dan Pengoptimalan Pemasaran Digital pada Penjualan Snack Guparove Studi Kasus pada Pelaku UMKM Ibu Suwarsi Kelurahan Margomulyo. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Ekonomi*, 3(1), 110–125. <https://doi.org/10.54066/jmbe-itb.v3i1.2707>
- Wahidah, A. N., Setiawan, A. B., & Fadillah, M. A. (2025). Edukasi dan Pendampingan Penyusunan Laporan Keuangan Berdasarkan SAK EMKM Menggunakan Cash dan Accrual Basis pada UMKM Pisang Coklat di Kota Pekanbaru. *Jurnal*

- Abdimas Menara, 1(1), 37–45. <https://journal.al-manarpublisher.com/index.php/JAM/article/view/77%0Ahttps://journal.al-manarpublisher.com/index.php/JAM/article/download/77/102>
- Widhajati, E., Rakhmawati, H., & Nika Audina, Y. (2024). Optimizing Pricing Strategies: the Role of Full Costing in Accurate Production Cost Analysis. *JAT : Journal Of Accounting and Tax*, 3(2), 102–111. <https://doi.org/10.36563/jat.v3i2.1345>
- Zurmansyah, E., Noviriani, E., & Azmiranti, A. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Penentuan Harga Jual Bakso. *Indonesian Accounting Literacy Journal*, 5(3), 325–335. <https://doi.org/10.35313/ialj.v5i3.6592>