

PENERAPAN PENCATATAN BIAYA DAN PERHITUNGAN HARGA POKOK MENU MAKANAN SEBAGAI DASAR PENETAPAN HARGA JUAL WARUNG PECEL LELE “MUJA MUJU” YOGYAKARTA

Wuri Endah Nur Afifah¹⁾, Hanifa Sheyca Putri²⁾, Ananda Eva Ferdianti³⁾,
Lisa Amelia Putri⁴⁾, Sumaryanto⁵⁾,

¹⁾⁻⁵⁾ Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan

E-Mail:

2300012056@webmail.uad.ac.id ¹⁾, 2300012061@webmail.uad.ac.id ²⁾,
2300012067@webmail.uad.ac.id ³⁾, 2300012075@webmail.uad.ac.id ⁴⁾,
sumaryanto@act.uad.ac.id ⁵⁾

Submitted:
26-05-2026
Accepted:
29-07-2026
Published:
30-07-2026

ABSTRAK

Pertumbuhan usaha kuliner kaki lima di Yogyakarta menimbulkan persaingan harga yang ketat, sementara banyak UMKM masih menetapkan harga jual secara intuitif tanpa perhitungan harga pokok produksi per menu. Kegiatan pengabdian ini bertujuan menerapkan pencatatan biaya dan perhitungan harga pokok menu dengan metode tradisional biaya penuh (full costing) pada Warung Pecel Lele “Muja Muju” sebagai dasar penetapan harga jual yang lebih rasional. Pelaksanaan meliputi pengumpulan data melalui wawancara, observasi, dan dokumen biaya, pengolahan biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead menjadi harga pokok per menu, serta sosialisasi dan pendampingan penggunaan informasi biaya bagi pemilik. Hasil menunjukkan bahwa sebelumnya pemilik belum mencatat penjualan dan belum mengidentifikasi komponen biaya secara sistematis sehingga harga jual lebih banyak mengikuti kebiasaan dan harga pesaing. Perhitungan ulang mengungkap undercosting pada beberapa menu sehingga margin laba riil lebih rendah dari yang diasumsikan, dan pendampingan meningkatkan pemahaman pemilik mengenai struktur biaya dan pentingnya perhitungan harga pokok produksi untuk keberlanjutan usaha.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi; *Full Costing*; Penetapan Harga Jual; UMKM

**Corresponding
Author:**
Hanifa Sheyca
Putri

ABSTRACT

The growth of street-food businesses in Yogyakarta has intensified price competition, while many micro culinary enterprises still set selling prices intuitively without menu-level cost information. This community service program aims to implement cost recording and menu cost calculation using the traditional full costing method at Warung Pecel Lele “Muja Muju” as a basis for more rational pricing. The activities include collecting data through interviews, observations, and cost documents, processing raw material, labor, and overhead costs into menu cost, and providing socialization and mentoring for the owner on using cost information in pricing. The results show that previously the owner did not record sales and had not systematically identified cost components, so selling prices mainly followed habits and competitors’ prices. The recalculation revealed undercosting on several menu items, reducing actual profit margins, and the mentoring improved the owner’s understanding of cost structure and the importance of cost of production calculations for business sustainability.

Keywords: Cost of Production; *Full Costing*; Pricing; MSME

PENDAHULUAN

Pertumbuhan usaha kuliner kaki lima di Yogyakarta, termasuk warung pecel lele, berlangsung dalam lingkungan persaingan harga yang semakin ketat sehingga kemampuan menetapkan harga jual yang tepat menjadi faktor penting bagi keberlangsungan usaha. Fenomena ini sejalan dengan temuan pada berbagai UMKM kuliner bahwa penentuan harga pokok produksi dan harga jual masih banyak dilakukan secara tradisional, dengan fokus pada biaya bahan baku dan tenaga kerja tanpa pemisahan biaya tetap dan variabel serta tanpa dukungan sistem akuntansi biaya yang terstruktur (Prastiwi et al., 2025; Rosidah & Sigalingging, 2024; Azizah & Cahyani, 2024).

Studi kualitatif pada Rumah Makan Ifandy menunjukkan bahwa pemilik hanya mengakumulasi bahan baku dan upah dalam perhitungan biaya, sementara overhead seperti gas, listrik, dan sewa tidak dialokasikan ke harga pokok produksi per produk sehingga informasi biaya dan keputusan harga jual menjadi tidak akurat dan lebih banyak didasarkan pada intuisi. (Prastiwi et al., 2025; Sirenden et al., 2025). Kondisi serupa ditemukan pada UMKM makanan ringan Desa Bugo di Jepara yang menggunakan metode taksiran tradisional tanpa perhitungan rinci per unit, sehingga sebagian komponen biaya produksi belum sepenuhnya teridentifikasi. (Rosidah & Sigalingging, 2024)

Metode tradisional dalam akuntansi biaya umumnya mengacu pada perhitungan harga pokok produksi berdasarkan fungsi atau departemen dengan tarif *overhead* tunggal, yang dapat menimbulkan distorsi biaya ketika perusahaan memproduksi lebih dari satu jenis produk karena pola konsumsi *overhead* tiap produk berbeda. (Tyasasih & Pramitasari, 2019) Penelitian komparatif pada UMKM catering menunjukkan bahwa perhitungan tradisional yang hanya memasukkan bahan baku dan jumlah produk menyebabkan adanya distorsi dan undercosting ketika dibandingkan dengan pendekatan *Activity Based Costing*. (Utami, 2025)

Penelitian-penelitian akuntansi biaya tradisional pada UMKM kuliner juga menyoroti implikasi langsung terhadap penetapan harga jual, yaitu ketidakakuratan informasi biaya membuat pemilik usaha lebih mengandalkan intuisi dan harga kompetitor daripada rujukan pada harga pokok produksi yang terukur sehingga berisiko menimbulkan “laba semu” dan memicu perang harga di tingkat lokal (Sihotang & Fathonah, 2025; Azizah & Cahyani, 2024). Studi pelatihan HPP untuk UMKM kuliner menemukan bahwa sebagian besar pelaku belum mampu mengidentifikasi seluruh komponen biaya produksi secara sistematis, namun setelah menggunakan template kalkulator HPP mereka mulai menyusun struktur biaya dan menetapkan harga jual secara lebih rasional. (Sihotang & Fathonah, 2025)

Di sisi lain, literatur akuntansi biaya yang menerapkan metode biaya penuh (*full costing*) menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang lebih lengkap dapat mengungkap adanya *undercosting* dalam metode konvensional yang hanya menghitung sebagian biaya. Penelitian pada usaha tahu Bapak Suwardi dan Warung Makan Parkiran memperlihatkan bahwa setelah HPP dihitung dengan metode *full costing*, harga pokok per unit meningkat dan harga jual yang wajar lebih tinggi dibandingkan harga yang selama ini dipakai pemilik, sehingga margin laba riil ternyata lebih kecil dari yang diasumsikan. (Fauzan & Irfan, 2024; Azizah & Cahyani, 2024) Penelitian lain pada UMKM kuliner menunjukkan bahwa penerapan *full costing* meningkatkan akurasi perhitungan biaya produksi dan konsistensi margin laba dalam penetapan harga jual. (Alyanti et al., 2025; Ihwan et al., 2024).

Meskipun demikian, sebagian besar kajian tersebut berfokus pada UMKM yang telah memiliki struktur organisasi dan pencatatan keuangan yang relatif lebih mapan, sementara praktik akuntansi biaya pada warung kaki lima seperti warung pecel lele masih jarang diungkap secara rinci. Warung Pecel Lele “Muja Muju” di Yogyakarta merupakan salah satu pelaku usaha kuliner kaki lima dengan menu utama pecel lele, ayam goreng, dan bebek goreng yang beroperasi setiap hari dan menjadi bagian dari ekosistem kuliner kota yang didominasi wisatawan dan masyarakat lokal. Dalam praktiknya, pemilik warung mengandalkan pencatatan biaya yang sederhana dan intuisi dalam menetapkan harga jual, dengan memperhatikan harga pesaing di sekitar lokasi usaha.

Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian “Penerapan Pencatatan Biaya dan Perhitungan Harga Pokok Menu untuk Mendukung Penetapan Harga Jual pada Warung Pecel Lele ‘Muja Muju’ di Yogyakarta” memposisikan metode tradisional sebagai pendekatan yang selama ini digunakan pemilik, namun kemudian diperjelas dan diperkuat melalui sistem pencatatan biaya per menu yang lebih rinci agar harga pokok menu yang dihasilkan tetap dapat dipertanggungjawabkan. Tujuan kegiatan ini adalah membantu pemilik warung mengidentifikasi seluruh komponen biaya produksi secara sistematis, menghitung harga pokok menu berdasarkan biaya penuh, serta menggunakan informasi tersebut untuk menyusun harga jual yang lebih rasional dan kompetitif tanpa mengorbankan keberlanjutan usaha.

METODE

Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan studi kasus dengan fokus pada penerapan pencatatan biaya dan perhitungan harga pokok menu pada Warung Pecel Lele “Muja Muju” di Yogyakarta. Subjek kegiatan adalah pemilik sekaligus pengelola warung beserta aktivitas operasional dapur yang terkait dengan penyediaan menu pecel lele, ayam goreng, dan bebek goreng. Pemilihan mitra didasarkan pada karakteristik usaha kuliner kaki lima dengan omzet harian yang relatif stabil namun belum memiliki sistem pencatatan biaya dan penetapan harga jual yang terstruktur.

Pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi tiga tahap utama, yaitu persiapan, pelaksanaan, serta sosialisasi dan pendampingan. Pada tahap persiapan, tim pelaksana melakukan wawancara mendalam dengan pemilik warung untuk menggali informasi mengenai komponen biaya produksi yang selama ini diperhatikan, praktik penentuan harga jual, dan persepsi pemilik terhadap keuntungan usaha. Wawancara ini dilengkapi dengan observasi langsung terhadap proses pembelian bahan baku, pengolahan menu, dan aktivitas penjualan pada jam operasional, serta pengumpulan dokumen pendukung berupa nota pembelian dan catatan biaya operasional harian. Data kualitatif dari wawancara dan observasi digunakan untuk memetakan pola pikir pemilik mengenai biaya dan harga, sedangkan data kuantitatif dari nota dan catatan biaya digunakan sebagai dasar perhitungan harga pokok menu.

Pada tahap pelaksanaan, data biaya diklasifikasikan ke dalam tiga kelompok, yakni biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* dapur. Seluruh komponen biaya kemudian diolah menggunakan pendekatan metode tradisional biaya penuh (*full costing*) untuk memperoleh harga pokok produksi per menu. Perhitungan dilakukan dengan menjumlahkan seluruh biaya bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* dalam satu periode tertentu, kemudian mengalokasikannya ke masing-masing menu berdasarkan volume produksi dan porsi penjualan. Hasil perhitungan harga pokok menu selanjutnya dibandingkan dengan harga jual yang selama ini ditetapkan pemilik untuk mengidentifikasi adanya *undercosting* atau *overcosting* serta mengestimasi margin laba aktual per menu.

Tahap sosialisasi dan pendampingan dilakukan melalui penyampaian hasil perhitungan harga pokok menu kepada pemilik warung, diskusi mengenai implikasi hasil tersebut terhadap penetapan harga jual, dan pelatihan penggunaan format pencatatan biaya yang disusun oleh tim. Pada tahap ini, pemilik diajak untuk secara langsung mengisi format biaya dan menghitung ulang harga pokok menu dengan bimbingan tim. Tingkat ketercapaian keberhasilan kegiatan diukur secara deskriptif dari beberapa indikator, yaitu kemampuan pemilik menjelaskan kembali komponen biaya produksi, kemampuan mengulang perhitungan harga pokok menu secara mandiri menggunakan format yang diberikan, dan adanya rencana konkret untuk menyesuaikan harga jual berdasarkan informasi harga pokok yang baru. Selain itu, perubahan sikap pemilik terhadap pentingnya pencatatan biaya dan perhitungan harga pokok menu diamati melalui respon selama diskusi dan pernyataan komitmen pada akhir kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil



Gambar 1. Dokumentasi Warung Pecel Lele "Muja Muju"

Warung Pecel Lele "Muja Muju" merupakan usaha kuliner yang bergerak di bidang penyediaan makanan dengan menu utama berupa pecel lele, ayam goreng, dan bebek goreng. Warung ini berlokasi di Kota Yogyakarta dan beroperasi setiap hari dengan jadwal libur satu kali setiap dua minggu. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, menu yang paling banyak diminati konsumen adalah lele dan ayam. Dalam satu hari, kebutuhan bahan baku lele dan ayam masing-masing berkisar antara 7–8 kg, sedangkan menu bebek rata-rata hanya terjual sekitar satu ekor per hari. Hal tersebut menunjukkan bahwa lele dan ayam merupakan menu utama yang memberikan kontribusi terbesar terhadap pendapatan usaha. Rata-rata omzet kotor yang diperoleh warung mencapai sekitar Rp1.700.000 per hari pada hari kerja, sedangkan pada akhir pekan meningkat menjadi sekitar Rp2.200.000 hingga Rp2.300.000 per hari. Peningkatan omzet tersebut dipengaruhi oleh meningkatnya jumlah pelanggan pada akhir pekan. Dalam menjalankan usahanya, Warung Pecel Lele "Muja Muju" memperoleh bahan baku dari pemasok yang berada di sekitar lokasi usaha sehingga proses pengadaan relatif mudah dan cepat. Biaya operasional usaha meliputi biaya pembelian bahan baku, tenaga kerja, gas LPG, listrik, air, serta penggunaan berbagai peralatan produksi.

a. Sistem Pencatatan Penjualan dan Penentuan Harga Jual

Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa usaha belum melakukan pencatatan penjualan secara rutin. Pemilik hanya mengetahui jumlah uang yang diterima setiap hari tanpa membuat rekapitulasi jumlah menu yang terjual maupun total pendapatan berdasarkan masing-masing produk. Selain itu, usaha juga belum menyusun laporan laba rugi sehingga keuntungan hanya diperkirakan dari selisih antara modal yang dikeluarkan dengan uang yang masih tersisa setelah operasional selesai. Dalam menentukan harga jual, pemilik tidak hanya mempertimbangkan biaya produksi, tetapi juga memperhatikan harga pesaing. Bahkan apabila harga pesaing lebih rendah, pemilik bersedia mengurangi persentase keuntungan agar tetap mampu bersaing.

b. Analisis Perhitungan Harga Pokok Menu

Tim pengabdian melakukan perhitungan kembali harga pokok menu menggunakan metode tradisional dengan memasukkan seluruh unsur biaya produksi, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Hasil perhitungan tersebut selanjutnya dibandingkan dengan harga menu yang selama ini digunakan oleh pemilik usaha untuk mengetahui perbedaan nilai harga pokok menu serta implikasinya terhadap penetapan harga jual.

Tabel 1. Kebutuhan Produksi dalam Satu Malam

Komponen	Jumlah
Lele	28 Porsi
Ayam	28 Porsi
Bebek	6 Porsi
Total Produksi	62 Porsi

Sumber: Data primer diolah (2026)

Tabel 2. Biaya Bahan Baku per Porsi

Komponen	Lele	Ayam	Bebek
Bahan Utama	Rp5.750	Rp7.500	Rp9.167
Beras	Rp910	Rp910	Rp910
Cabe	Rp750	Rp750	Rp750
Bawang	Rp438	Rp438	Rp438
Minyak	Rp320	Rp320	Rp320
Kemasan	Rp500	Rp500	Rp500
Total BBB	Rp8.668	Rp10.418	Rp12.084

Sumber: Data primer diolah (2026)

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Keterangan	Nilai
Jumlah karyawan	1 Orang
Gaji per hari	Rp112.000
Hari kerja per bulan	28 Hari
Total gaji perbulan	Rp3.136.000
Produksi per bulan	1.860 Porsi
BTKL per Porsi	Rp1.686

Sumber: Data primer diolah (2026)

Tabel 4. Biaya *Overhead* Pabrik

Komponen	Jumlah
Gas	Rp57.000
Listrik	Rp5.000
Air	Rp1.667
Total BOP	Rp63.667
BOP per Porsi	Rp1.027

Sumber: Data primer diolah (2026)

Tabel 5. HPP dan Harga Jual

Komponen	Lele	Ayam	Bebek
Biaya Bahan Baku	Rp8.667,50	Rp10.417,50	Rp12.084,17
BTKL	Rp1.686,02	Rp1.686,02	Rp1.686,02
BOP	Rp1.026,88	Rp1.026,88	Rp1.026,88
HPP	Rp11.380,40	Rp13.130,40	Rp14.797,07
Margin 25%	Rp2.845,10	Rp3.282,60	Rp3.699,27
Harga Jual	Rp14.225,50	Rp16.413,00	Rp18.496,34

Sumber: Data primer diolah (2026)

2. Pembahasan

Berdasarkan hasil di atas, Warung Pecel Lele "Muja Muju" telah melakukan pencatatan biaya secara sederhana melalui penyimpanan nota pembelian bahan baku. Namun, pencatatan tersebut belum memenuhi prinsip akuntansi biaya karena belum

mencatat seluruh biaya produksi secara sistematis. Biaya *overhead* seperti listrik, air, gas, dan penyusutan peralatan belum dialokasikan ke dalam harga pokok menu. Kondisi ini menyebabkan informasi biaya produksi yang diperoleh belum mencerminkan biaya sebenarnya sehingga dapat memengaruhi ketepatan dalam menentukan harga jual. Penetapan harga jual dilakukan berdasarkan penjumlahan biaya utama kemudian ditambah target keuntungan sebesar 25%. Selain itu, pemilik juga mempertimbangkan harga yang ditawarkan oleh pesaing sebagai strategi mempertahankan pelanggan. Pendekatan ini menunjukkan bahwa penetapan harga menggunakan metode tradisional. Namun, apabila biaya produksi belum dihitung secara lengkap, maka keuntungan yang diperoleh berpotensi lebih rendah dari yang diperkirakan.

Oleh karena itu, Tim Pengabdian melakukan perhitungan kembali harga pokok produksi menggunakan metode tradisional. Dalam metode ini, harga pokok produksi dihitung dengan menjumlahkan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Biaya *overhead* kemudian dialokasikan kepada setiap menu menggunakan satu dasar pembebanan yang sama sesuai dengan karakteristik produksi Warung Pecel Lele "Muja Muju". Hasil perhitungan tersebut selanjutnya dibandingkan dengan metode yang selama ini diterapkan oleh pemilik usaha untuk mengetahui perbedaan harga pokok produksi serta pengaruhnya terhadap penetapan harga jual.

KESIMPULAN

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode tradisional menghasilkan informasi biaya yang lebih komprehensif dibandingkan metode yang selama ini digunakan oleh pemilik usaha karena seluruh unsur biaya produksi telah diperhitungkan. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut, kelompok memberikan rekomendasi harga jual yang disusun dengan mempertimbangkan harga pokok produksi serta target margin keuntungan yang diharapkan. Rekomendasi ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan bagi Warung Pecel Lele "Muja Muju" dalam memperbaiki sistem pencatatan biaya, menyusun pencatatan penjualan dan laporan keuangan secara lebih sistematis, serta menetapkan harga jual yang lebih akurat sehingga perhitungan keuntungan dapat dilakukan secara lebih tepat dan keberlangsungan usaha dapat terus terjaga.

REFERENSI

- Alyanti, N. A., Septia, F. N., Irawan, F., & Putri, N. S. (2025). Studi Kualitatif: Penerapan Full Costing dalam Strategi Penetapan Harga Jual Umkm Kuliner (Kasus Grill Rusbeef Bekasi). *Neraca Manajemen, Ekonomi*, 21(4), 1–7. <https://doi.org/10.8734/mnmae.v1i2.359>
- 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. *Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, 2(5), 808–813. <https://doi.org/https://doi.org/10.57141/kompeten.v2i5.110>
- Fauzan, A., & Irfan, A. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Umkm Dengan Menerapkan Metode Full Costing dalam Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Pada Usaha Tahu Bapak Suwardi). *Journal of Islamic Economics, Management and Business*, 3(2016), 50–60. <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/sharing.v3i1.27483>
- Ihwan, K. S., Ilmi, A., Purnama, M. A., & Tartiani, T. Y. A. T. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada UMKM U & Mie Menggunakan Metode Full costing. *Lokawati: Jurnal Penelitian Manajemen dan Inovasi Riset*, 2(6), 254–265. <https://doi.org/https://doi.org/10.61132/lokawati.v2i6.1363>
- Prastiwi, A. Y., Putra, A. N. M., & Dewi, I. K. (2025). Eksplorasi Praktik Akuntansi Biaya Tradisional dan Implikasinya terhadap Penentuan Harga Pokok Produksi : Studi Kualitatif pada UMKM

- Sektor Kuliner Rumah Makan Ifandy. *Jurnal Ilmiah Multi Disiplin (JIMU)*, 4(1), 607–615. <https://ojs.smkmerahputih.com/index.php/jimu/article/view/1350>
- Rosidah, R. & Sigalingging, C. (2024). Analisis Harga Pokok Produksi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Ukm) Makanan Ringan Desa Bugo Jepara. *Jurnal Studi Akuntansi Pajak Keuangan (JUSAPAK)*, 2(3), 84–92. <https://doi.org/https://doi.org/10.61696/jusapak.v2i3.370>
- Sihotang, E., & Fathonah, H. L. (2025). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) untuk Menentukan Harga Jual yang Kompetitif bagi UMKM Kuliner. *JURNAL TRIPAMAS*, 7(2), 33–42. <https://ejurnal.stietribhakti.ac.id/index.php/TRIPAMAS/article/view/795/476>
- Sirenden, M., Jaya, A., & Mongan, C. J. (2025). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Usaha Bakso). *Jurnal Mirai Management*, 10(1), 21–27. <https://journal.stieamkop.ac.id/index.php/mirai/article/view/8263>
- Tyasasih, R., & Pramitasari, T. D. (2019). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Fungsi (Metode Tradisional). *The 5th Seminar Nasional dan Call for Paper-2019*, 213–220. <https://jurnal.unmuhjember.ac.id/index.php/sncp/article/view/2018/1679>
- Utami, K. A. W. (2025). Analisis Penggunaan Metode Activity Based Costing Dan Metode Tradisional Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Ukm (Studi Kasus Catering Bu Moli) [Universitas Pendidikan Ganesha]. <https://doi.org/http://repo.undiksha.ac.id/id/eprint/24995>