

Penghitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Warung Penyet Pak Indra

¹ Ahmad Faizal Rifai,
² Alvian Dwi Ary Permana,
³ Baros Rimbawando,
⁴ Firstyan Deviena Citra Rahayu

^{1, 2, 3, 4} Universitas Bojonegoro, Jawa Timur, Indonesia

¹ zallminimalis01@gmail.com

² vianputra445@gmail.com

³ baros.rmbwn@gmail.com

⁴ leeeee.rae12@gmail.com

Abstract

MSMEs (Micro, Small and Medium Enterprises) are the government's main focus to encourage economic growth, especially in the context of dealing with the impact of the COVID-19 pandemic. The latest data shows that the total number of MSMEs in Indonesia has now reached 64 million, which indirectly affects Gross Domestic Product (GDP) reaching 61 percent or around IDR 8,573 trillion. The important role of MSMEs became increasingly clear when the COVID-19 pandemic hit. Even though economic challenges are increasing, the growth in the number of MSMEs is actually saving the economy in Indonesia. Behind this surge, production activities play a crucial role, and managing production costs, or the cost of production, is key. Calculating the cost of production is the basis for measuring profits, losses and setting the right selling price. The importance of numerical and non-numerical data in calculating the cost of production makes interviews with stakeholders a relevant method. By involving related parties, the information obtained is not only quantitative but also qualitative, enriching understanding of the dynamics of MSMEs in the Indonesian economic ecosystem. Through this approach, the government can continue to take steps that support the growth and sustainability of MSMEs, maintaining a positive contribution to GDP.

Keywords: *Production Costs; Cost of goods sold; MSMEs.*

Abstrak

UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) menjadi fokus utama pemerintah untuk mendorong pertumbuhan ekonomi, terutama dalam konteks penanggulangan dampak pandemi COVID-19. Data terbaru menunjukkan bahwa total UMKM di Indonesia kini menyentuh angka 64 juta, yang secara tidak langsung berpengaruh pada Produk Domestik Bruto (PDB) mencapai 61 persen atau sekitar Rp8.573 triliun. Pentingnya peran UMKM menjadi semakin jelas saat pandemi COVID-19 melanda. Meskipun tantangan ekonomi melonjak, pertumbuhan jumlah UMKM justru menjadi penyelamat ekonomi di Indonesia. Di balik lonjakan ini, kegiatan produksi memegang peranan krusial, dan pengelolaan biaya produksi, atau harga pokok produksi, menjadi kunci. Penghitungan harga pokok produksi menjadi landasan untuk mengukur keuntungan, kerugian, dan menetapkan harga jual yang tepat. Pentingnya data numerik dan non-numerik dalam penghitungan harga pokok produksi membuat wawancara dengan para pemangku kepentingan menjadi metode yang relevan. Dengan melibatkan pihak terkait, informasi yang diperoleh tidak hanya bersifat kuantitatif tetapi juga kualitatif, memperkaya pemahaman tentang dinamika UMKM dalam ekosistem ekonomi Indonesia. Melalui pendekatan ini, pemerintah dapat terus mengambil langkah-langkah yang mendukung pertumbuhan dan keberlanjutan UMKM, menjaga kontribusi positif terhadap PDB.

Kata Kunci: Biaya Produksi; Harga Pokok Produksi; UMKM.

PENDAHULUAN

UMKM dalam ranah kuliner memegang peranan yang cukup penting dalam kegiatan ekonomi global. Secara historis, bisnis kuliner selalu memiliki daya tarik yang kuat bagi konsumen, dan ini tercermin dalam pertumbuhan dan ketahanannya dalam berbagai periode ekonomi. Di samping itu, sektor ini terus beradaptasi dengan perubahan tren dan kebutuhan pasar, menjadikannya salah satu bagian paling dinamis dalam dunia UMKM. Selain memegang peran penting dari ranah perekonomian global, bisnis kuliner juga berkontribusi terhadap PDB dan tenaga kerja, di mana UMKM sendiri merupakan sektor yang telah lama menjadi kontributor utama Produk Domestik Bruto (PDB) di banyak negara. Mereka mencakup berbagai usaha, mulai dari restoran, kafe, food truck, hingga warung makan. Bisnis kuliner ini bukan hanya memasok makanan dan minuman kepada masyarakat, tetapi juga menciptakan lapangan kerja yang signifikan. Mereka menyerap sejumlah besar tenaga kerja, baik dalam proses produksi makanan, pelayanan pelanggan, manajemen, dan administrasi.

Selain berkontribusi terhadap PDB dan tenaga kerja bisnis kuliner juga tahan terhadap krisis keuangan. Salah satu karakteristik utama yang membuat UMKM kuliner begitu vital adalah ketahanannya terhadap krisis keuangan. Ini terbukti selama krisis ekonomi yang memukul berbagai negara, seperti krisis keuangan tahun 2008 dan dampak pandemi COVID-19. Banyak perusahaan besar mungkin mengalami kesulitan dan bahkan kebangkrutan, tetapi bisnis kuliner yang lebih kecil seringkali lebih mampu beradaptasi dengan perubahan pasar dan menjaga keberlanjutan mereka. Ini tidak hanya karena permintaan konstan akan makanan, tetapi juga karena kemampuan UMKM dalam merespons dengan cepat terhadap perubahan kebutuhan konsumen.

Peran Selama Krisis Pandemi COVID-19 memberikan contoh nyata tentang bagaimana UMKM kuliner memainkan peran penting dalam menyokong masyarakat dan perekonomian selama masa krisis. Meskipun pembatasan mobilitas dan penutupan restoran secara periodik diberlakukan, pemilik UMKM kuliner menunjukkan adaptabilitas mereka dengan beralih ke model layanan pengiriman, layanan pesan-antar, dan inovasi lainnya. Ini bukan hanya membantu bisnis-bisnis ini untuk bertahan, tetapi juga memenuhi kebutuhan dasar masyarakat yang harus menjalani karantina atau isolasi (Oktari, 2020)

Peran Bisnis Selama Krisis pandemi covid-19 juga tak lepas dari strategi pemasaran. Dalam dunia yang semakin digital, pemasaran adalah ujung tombak kesuksesan UMKM kuliner. Diperlukan pendekatan pemasaran yang baik dan kreatif untuk mempertahankan dan menarik pelanggan. Selain metode tradisional seperti penjualan langsung dan tempat pembelian yang strategis, pemasaran internet menjadi semakin penting. Sosial media, situs web, dan platform pesan menjadi alat yang efisien guna promosi produk serta menyebarkan brand awareness.

Sektor UMKM kuliner memegang peranan yang sangat vital dalam perekonomian negara. Mereka berkontribusi signifikan terhadap PDB, menyediakan lapangan kerja, dan memiliki ketahanan yang teruji selama krisis ekonomi. Dengan pemasaran yang kreatif dan adaptabilitas yang kuat, UMKM kuliner akan terus menjadi salah satu pilar perekonomian yang tak tergantikan (Datu, 2019).

Penelitian ini dilaksanakan di salah satu UMKM di Kota Bojonegoro yakni di Warung Penyet Pak Indra dengan menu *best seller* yakni ayam geprek, yang cukup tenar di daerahnya. Diketahui bahwa UMKM ini melalui perjalanan sulit dan kegagalan diakibatkan kurangnya pemahaman pemilik tentang sirkulasi biaya produksi. Penelitian ini berfokus untuk memahami proses dan perhitungan yang dilakukan oleh pemilik untuk mengoptimalkan sirkulasi biaya produksi, menjadikan tempat tersebut sebagai studi kasus yang relevan dan berpotensi memberikan kontribusi penting pada pemahaman manajemen usaha.

METODOLOGI PENELITIAN

Adapun metode yang dilakukan untuk memperoleh data dengan cara riset observasi dan studi literatur. Penelitian ini menggunakan dua jenis data pada analisis pembahasannya, yakni: 1) data

kuantitatif, merupakan informasi yang tersaji dalam bentuk angka seperti data biaya; 2) data kualitatif, merupakan informasi yang didapat secara langsung dari objek fokus penelitian.

Peneliti menggunakan dua sumber data: 1) data primer, yaitu informasi yangmana bersumber pada wawancara,observasi, serta konsultasi dengan narasumber yang bersangkutan; 2) data sekunder, merupakan kumpulan data yang dihimpun dari sumber lain yang sudah terdokumentasi atau terpublikasi.

Biaya

Biaya adalah pengeluaran modal yang digunakan untuk menghasilkan produk berupa barang atau jasa. Diartikan bahwa biaya merupakan pengeluaran yang dikeluarkan sebagai pengorbanan untuk memperoleh sesuatu yang memiliki nilai guna, dengan tujuan mencapai suatu target tertentu.

Klasifikasi Biaya

1. berdasarkan objek pengeluaran
 - *Raw Material Cost*
 - *Prime Cost*
 - *Fixed Overhead Cost*
2. berdasarkan fungsi
 - *Productions Cost*
 - *Marketing Cost*
 - *Administration Cost*
3. berdasarkan hubungan biaya dengan yang dibiayai
 - *Direct Cost*
 - *Indirect Cost*
4. berdasarkan perilakunya dengan perubahan kuantitas aktivitas
 - *Variable Cost*
 - *Semivariable Cost*
 - *Semifixed Cost*
 - Biaya Tetap
5. berdasarkan jangka waktu
 - Pengeluaran Modal
 - Pengeluaran Pendapatan

Akuntansi Biaya

Akuntansi Biaya yakni cara yang digunakan suatu perusahaan bertujuan guna memastikan pengambilan keputusan yang optimal dalam operasional perusahaan. Metode ini mencakup langkah-langkah seperti menguraikan, pencatatan, merangkum, pengevaluasian, dan melaporkan biaya pokok produk, semuanya dilakukan dengan efektif dan efisien.

Harga Pokok Produksi

Jumlah seluruh biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik, sedangkan metode penentuan biaya produksi adalah cara memperhitungkan unsur- unsur biaya ke dalam biaya produksi. Sementara itu, metode penentuan biaya produksi merupakan pendekatan untuk menghitung elemen-elemen biaya yang tercakup dalam beban produksi. Proses pengakumulasian harga pokok produksi (HPP) dilakukan dengan tujuan menetapkan harga jual yang sesuai dan merencanakan sumber daya modal serta faktor produksi yang dibutuhkan untuk semua kegiatan produksi (Sujarweni, 2019: 148).

Keuntungan Adanya Informasi HPP

1. Penetapan Harga pada Konsumen

Pada penetapan harga pada konsumen data yang dipertimbangkan yakni biaya produksi per unit setelahnya data biaya lain serta data lainnya yang tidak memuat mengenai biaya.

2. Pemantauan Praktik Rincian Biaya

Manajemen membutuhkan informasi mengenai biaya keseluruhan produksi yang terjadi selama rencana produksi dilaksanakan pada periode waktu yang telah ditetapkan.

3. Penghitungan Untung Rugi

Informasi yang dibutuhkan oleh pihak manajemen mengenai uraian biaya produksi yang dilakukan pada jangka waktu yang ditetapkan. Informasi ini sangat bermanfaat bagi pihak manajemen untuk menentukan harga jual serta penghitungan laba atau rugi pada setiap kegiatan produksi

4. Biaya persediaan produk yang dicatat dalam laporan neraca.

Neraca merupakan salah satu bentuk laporan dalam akuntansi. Dalam neraca saldo memuat harga pokok serta tersedianya sebuah produk yang akan diolah ataupun produk yang siap dipasarkan kegiatan ini tentunya dilakukan oleh pihak manajemen. Kesimpulan yang diambil pihak manajemen mampu menentukan harga jual kepada konsumen yang sebanding dengan besarnya biaya proses produksi.

Hal-hal yang mencakup Harga Biaya Pokok Produksi

- Raw Material Cost (Harga Bahan Baku)

Jumlah biaya guna pembelian material utama sebuah produk yang mana digunakan di seluruh proses kegiatan produksi untuk menghasilkan suatu barang jadi. Bahan baku sendiri juga dikenal dengan bahan mentah di mana bahan mentah sendiri mencakup bahan yang digunakan pada pemaksimalan kegiatan produksi.

- Prime Cost (Upah, Gaji)

Biaya tenaga kerja langsung mencakup kompensasi atau upah yang diberikan secara intensif kepada pekerja yang ikut andil dalam kegiatan produksi suatu produk. Perhitungan biaya tenaga kerja langsung didasarkan pada standar gaji dan jumlah jam waktu bekerja yang dilakukan.

- Overhead Cost

Overhead Cost pabrik dalam akuntansi merujuk kepada biaya kegiatan produksi yang tidak diatribusikan langsung ke satu unit produk tertentu. Ini mencakup biaya-biaya seperti penyusutan peralatan pabrik, biaya listrik, gaji pegawai nonproduksi, serta jumlah biaya lainnya yang terikat dengan operasional pabrik secara menyeluruh. Biaya overhead pabrik diperlukan untuk menjalankan fasilitas produksi dan mendukung proses produksi secara keseluruhan, meskipun tidak dapat diuraikan secara langsung dengan satu hasil produksi yang spesifik. Dalam akuntansi, biaya overhead pabrik diatribusikan ke produk-produk melalui metode alokasi, seperti tarif overhead atau berdasarkan jam kerja mesin.

Metode Penghitungan Harga Pokok Produksi

1. *Job Order Cost*

Cara penggolongan harga pokok pesanan merupakan suatu strategi perhitungan biaya produk yang melibatkan akumulasi biaya secara individual untuk setiap pesanan, kontrak, atau pelayanan yang bersifat unik. Pendekatan ini memfasilitasi setiap pesanan atau kontrak untuk memiliki identifikasi yang terpisah dan dapat dibedakan. Setiap pesanan atau kontrak memiliki identitas terpisah yang memungkinkan pemisahan yang jelas. Inisiasi proses produksi dapat dilakukan setelah menerima pesanan dari rekap pesanan penjualan (*sales order*). Rekap ini berisi detail mengenai klasifikasi serta kuantitas yang dipesan, detail pesanan, bersama dengan waktu penerimaan dan batas waktu penyerahan.

Menurut Mulyadi (2007: 41) Terdapat ciri khusus ketika sebuah perusahaan menerapkan metode *job order cost*

- a. Perusahaan terlibat dalam produksi beragam jenis produk.
- b. Biaya produksi diklasifikasikan berdasarkan hubungan, yakni biaya langsung produk serta biaya tidak langsung produk.
- c. Komponen biaya langsung mencakup biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

- d. Biaya produksi langsung merupakan bagian dari harga pokok produksi pesanan, dihitung berdasarkan biaya aktual selama tahap produksi. Sementara biaya overhead pabrik diestimasi dengan tarif tetap, dan harga pokok produksi setiap unit dihitung setelah pesanan selesai dengan membagi total biaya produksi yang dialokasikan dengan jumlah unit yang dihasilkan.
2. Proses Costing (Produk atas Dasar Pemrosesan)
 Mulyadi (2007: 69) menyatakan yakni, terdapat ciri sebuah manajemen yang menerapkan metode harga pokok berdasarkan proses adalah:
- Menghasilkan hasil produksi Standar
 - Dalam jangka waktu satu bulan memproduksi produk yang sama
 - Dalam jangka waktu tertentu kegiatan produksi dapat dimulai Ketika dterbitkannya perintah produksi

Perhitungan Harga Pokok Produksi

1. *Full Costing*

Full Costing ialah prosedur pendekatan dalam penerapan harga jual pokok produk yang di mana mempertimbangkan semua elemen biaya kegiatan produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik, baik yang dapat berfluktuasi (*variable cost*) ataupun bersifat konstan (*fixed cost*).

Tabel 1. Uraian Metode *Full Costing*

Biaya Bahan Baku	Rp xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp xxx
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp xxx
Biaya Overhead Pabrik Variable	Rp xxx
Harga Pokok Produksi	Rp xxx

2. Metode *Variable Costing*

Variable Costing adalah metode penetapan harga pokok produk yang memperhitungkan unsur biaya pada suatu produksi yang di mana memiliki sifat variabel. Dalam Variable Costing, biaya produksi memiliki sifat tetap dianggap sebagai biaya periode, yaitu sepenuhnya dikeluarkan untuk biaya pada periode akuntansi di mana biaya tersebut muncul.

Tabel 2. Uraian Metode *Variable Costing*

Biaya Bahan Baku	Rp xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp xxx
Biaya Overhead Pabrik Variable	Rp xxx
Harga Pokok Produksi	Rp xxx

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini, fokus peneliti tertuju pada Warung Penyet Pak Indra, adapun penghitungan harga pokok produksi melibatkan evaluasi *raw material cost*, *prime cost*, dan *overhead cost* pabrik. Untuk menjelaskannya lebih detail, komponen biaya dapat diuraikan sebagai berikut.

Biaya Bahan Baku meliputi dari ayam potong dengan harga Rp30.000 per ekor nya. Dalam satu bulan warung Pak Indra mampu menjual 600 ekor ayam. dengan rata rata satu hari menghabiskan 20 ekor.

Tabel 3. Uraian *Raw Material Cost* (Perbulan)

Jenis	Kuanitas	Satuan	Harga	Total
Ayam Potong	600	ekor	Rp. 30.000	Rp18.000.000

Direct Labor Cost

Pada proses kegiatan jual beli di warung penyset pak indra terdapat pembagian divisi yang terdapat beberapa pekerja setiap divisinya.

- Bagian Masak

Terdapat 3 orang pada divisi masak dengan pendapatan Rp. 2.000.000/bulan

- Bagian Packing

Terdapat 2 orang pada divisi packing dengan pendapatan Rp.2.000.000/bulan

- Bagian Pramusaji

Terdapat 2 orang pada divisi pramusaji dengan pendapatan Rp.2.000.000 /bulan

- Bagian Pematongan Ayam

- Terdapat 2 orang pada divisi pematongan ayam pendapatan Rp.2.000.000/ bulan

Tabel 4. Uraian *Direct Labor Cost* (Perbulan)

Divisi	Jumlah Pekerja	Gaji
Masak	3	Rp 2.000.000
Packing	2	Rp 2.000.000
Pramusaji	2	Rp 2.000.000
Pematongan Ayam	3	Rp 2.000.000
TOTAL		Rp. 20.000.000

Tabel 5. Uraian *Overhead Cost* (Perbulan)

JENIS	BIAYA
Biaya Listrik	Rp 450.000
Gas Elpiji	Rp 1.000.000
Air	Rp 350.000
Perawatan Kompor	Rp 150.000
TOTAL	Rp 1.950.000

Tabel 6. Uraian *Supplementary Raw Material* (Perbulan)

JENIS	KUANTITAS	SATUAN	HARGA SATUAN	TOTAL
Cabai Merah	42	kg	Rp 35.000	Rp 1.470.000
Bawang Putih	87	kg	Rp 17.000	Rp 1.479.000
Minyak Goreng	250	liter	Rp 13.000	Rp 3.250.000
Tepung Terigu	285	kg	Rp 7.000	Rp 1.995.000
Timun	80	kg	Rp 8.000	Rp 640.000
Kol	85	kg	Rp 12.000	Rp 1.020.000
Tempe	600	pcs	Rp 4.500	Rp 2.700.000
Beras	500	kg	Rp 11.000	Rp 5.500.000
Karet	10	pack	Rp 6.500	Rp 65.000
Kertas Minyak	25	pack	Rp 12.000	Rp 300.000
Kantong plastik	85	pack	Rp 4.000	Rp 340.000
TOTAL				Rp 18,759,000

Tabel 7. Uraian Tabel Harga Pokok Produksi

NO.	ITEM	BIAYA
1.	<i>Raw Material Cost</i>	Rp 18.000.000
2.	<i>Supplementary Raw Material</i>	Rp 18.759.000
3.	<i>Direct Labor Cost</i>	Rp 20.000.000
4.	<i>Overhead Cost</i>	Rp 1.930.000
TOTAL		Rp 58.689.000

Dalam 1 hari Warung Penyet Pak Indra mampu menjual sebanyak 200 porsi geprek. Dalam 1 bulan mampu menjual 6.000 porsi ayam geprek. Dengan biaya produksi Rp 58.839.000 dibagi 6.000 sesuai dengan jumlah porsi yang terjual selama satu bulan, maka biaya produksi per porsi sebanyak Rp 9.806

SIMPULAN

Penggunaan cara penghitungan full costing serta variabel costing pada penghitungan harga pokok produksi (HPP) pada proses produksi di Warung Penyet Pak Indra menunjukkan perbedaan hasil. Penerapan metode full costing mengikutsertakan seluruh beban produksi. Usaha UMKM sejenis sebaiknya mempertimbangkan metode variabel costing guna mendapat gambaran biaya produksi yang lebih akurat dan mempermudah manajemen dalam pengambilan keputusan harga pokok produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Datu, C. V. (2019). Analisis Biaya Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Roti Happy Bakery Manado. *Jurnal EMBA*, 7(4), 6147–6154. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/viewFile/27145/26742>
- Mulyadi. 2007. *Akuntansi Biaya*. Edisi Ke-5. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Oktari, Rosi. (2020). *UMKM Penting Bagi Perekonomian Indonesia*. <https://indonesiabaik.id/infografis/umkm-penting-bagi-perekonomian-indonesia>
- Sujarweni, V. Wiratna. (2019). *Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.