

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE HARGA POKOK PROSES PADA UMKM BAKSO MAS AWAN

Niko Vernando Vransisko¹, Ris Rodearni Sigiro², Salsabila³, Elfina O.P Damanik⁴
nikofernando2208@gmail.com¹, sigiorisrodearni@gmail.com², salsabillaglb@gmail.com³,
elfinaopdse83@gmail.com⁴
Universitas Simalungun

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi (HPP) pada UMKM Bakso Mas Awan dengan menggunakan metode harga pokok proses. UMKM ini bergerak di bidang makanan olahan, khususnya produksi bakso dalam skala menengah. Metode harga pokok proses dipilih karena proses produksi berlangsung secara berkesinambungan dan menghasilkan produk yang homogen. Data dikumpulkan melalui observasi langsung, wawancara dengan pemilik usaha, serta dokumentasi laporan keuangan dan produksi. Hasil analisis menunjukkan bahwa metode harga pokok proses memberikan gambaran yang lebih sistematis dan akurat terhadap perhitungan biaya produksi, yang meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Dengan metode ini, UMKM dapat menentukan harga jual yang lebih tepat dan meningkatkan efisiensi biaya. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi pelaku UMKM sejenis dalam menyusun strategi penetapan harga yang lebih rasional dan berbasis data.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Metode Harga Pokok Proses, UMKM, Efisiensi Biaya.

ABSTRACT

This study aims to analyze the calculation of production cost (HPP) in the UMKM Bakso Mas Awan using the process cost method. This UMKM is engaged in processed food, especially meatball production on a medium scale. The process cost method was chosen because the production process takes place continuously and produces homogeneous products. Data were collected through direct observation, interviews with business owners, and documentation of financial and production reports. The results of the analysis show that the process cost method provides a more systematic and accurate picture of the calculation of production costs, which include raw material costs, direct labor, and factory overhead costs. With this method, UMKM can determine a more appropriate selling price and increase cost efficiency. This study is expected to be a reference for similar UMKM actors in developing more rational and data-based pricing strategies.

Keywords: Production Cost, Process Cost Method, UMKM, Cost Efficiency.

PENDAHULUAN

Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) sangat penting bagi perekonomian Indonesia, yaitu memberi kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia sebesar lebih dari 60% atau sekitar Rp8.573 Triliun setiap tahunnya. Selain itu, UMKM juga 97% total tenaga kerja Indonesia atau 116 juta orang. Namun, kegiatan usaha yang dilakukan UMKM ini bukan berarti tidak mengalami permasalahan. Salah satu permasalahannya yaitu pada akses terhadap informasi dalam mengembangkan dan meningkatkan kemampuan agar bisa bersaing dan mengoptimalkan suatu kegiatan produksi hingga keuntungan yang maksimal. Informasi yang dibutuhkan oleh para pelaku usaha dalam mengembangkan usahanya yaitu informasi mengenai harga pokok produksi (Nofiani 2019)

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di industri kuliner, khususnya bisnis bakso, menunjukkan tren yang patut diperhatikan di Indonesia. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya keinginan masyarakat akan makanan yang cepat saji dan bergizi, dengan

bakso sebagai pilihan utama. Dengan meningkatnya jumlah bisnis di sektor ini dan pasar yang semakin kompetitif, sangat penting bagi setiap bisnis untuk mengadopsi metodologi proses produksi yang tepat untuk memaksimalkan keuntungan dan umur panjang bisnis mereka.

Untuk UMKM, perhitungan harga pokok produksi (HPP) adalah alat yang sangat penting dalam pengelolaan mata uang. Dengan menggunakan metode full costing dan variabel costing, pemilik bisnis dapat memahami struktur biaya yang terlibat dalam produksi. Metode harga pokok penuh memperhitungkan semua biaya yang terkait dengan produksi, termasuk biaya tetap dan biaya variabel, sehingga memberikan gambaran yang komprehensif tentang keseluruhan biaya yang dikeluarkan. Sebaliknya, metode biaya variabel hanya menyesuaikan biaya variabel, yaitu biaya yang bervariasi sesuai dengan volume produksi.

Setiap metode dalam kelompok ini memiliki kelebihan dan kekurangannya masing-masing. Sementara variabel costing lebih cocok untuk menganalisis jangka pendek dan pengendalian biaya, full costing memberikan informasi yang lebih komprehensif untuk keputusan jangka panjang. Dengan pemahaman menyeluruh tentang kedua pendekatan ini, pemilik bisnis dapat menentukan harga jual yang kompetitif dan memastikan margin keuntungan yang positif.

Hal ini mempengaruhi harga produk yang akan dijual dan keuntungannya. Berdasarkan fenomena yang dibahas, penelitian ini mengkaji bagaimana harga pokok produksi dapat dihitung menurut teori akuntansi biaya, yaitu memakai ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN HARGA POKOK PROSES PADA UMKM BAKSO MAS AWAN

KAJIAN TEORI

Pengertian Akuntansi

Akuntansi didefinisikan oleh (Tanor, Sabijono, and Walandouw 2015) sebagai suatu tindakan seni dalam melakukan aktivitas menggolongkan, mencatat, serta juga meringkas secara lebih menarik dan memuat kandungan informasi dan ditakar melalui wujud dari transaksi, bentuk dari mata uang, maupun segala jenis fenomena keuangan yang ada dalam kehidupan perusahaan serta interpretasi akan hasil.

1. Pengertian Akuntansi Biaya

Sebagaimana dikemukakan (Siregar and Pambudi 2019) secara definisi, akuntansi biaya merupakan proses mengangkut, menganalisa, menghitung, serta diakhiri oleh tindakan melaporkan apa saja pembiayaan atas profitabilitas beserta hasil dari kinerja sehari-hari yang berguna dalam mencapai kestabilan internal perusahaan.

2. Konsep Akuntansi

Biaya Yang dibutuhkan pada suatu bahasan atas konsep akuntansi biaya yakni maksudnya agar bisa digunakan untuk beragam tuntunan/pedoman di dalam proses menyusun dokumen pelaporan biaya. Adapun sejumlah konsep dari biaya yakni : Harga pokok atau harga perolehan Biaya (Expense) Penghasilan (Revenues) Rugi dan Laba (Profit and Loss)

3. Manfaat Akuntansi

Biaya Manfaat dari pengadopsian konsep akuntansi biaya yakni untuk bisa menjadi sarana penyedia informasi biaya dan memenuhi berbagai kebutuhan internal manajemen suatu perusahaan maupun pihak lain seperti kreditur, investor atau yang lainnya dalam membantu mengelola perusahaan. Tingginya suatu kapasitas dalam melakukan tata kelola biaya, berimplikasi pada semakin baiknya sebuah produksi barang maupun juga jasa yang diberikan ke pelanggan sehingga mereka dapat dapat menimbang kualitas serta harganya. Acuan

dari kapasitas pengelolaan biaya bisa direfleksikan melalui adanya suatu jenis dari sistem yakni akuntansi biaya yang dapat mengukur biaya secara cukup baik dan sangat akurat juga diberikan dukungan atas kapasitas dari manajemen dalam menggunakan makna informasi sebagai luaran hasil sistem.

4. Tujuan Akuntansi Biaya

Objek yang disasar oleh akuntansi biaya yakni sesuai dengan namanya berupa biaya. Orientasi mendasar atas akuntansi biaya yakni membuat penyediaan atas sejumlah informasi biaya maupun jumlah dari pokok-pokok produksi yang dibutuhkan dari pihak dalam atau juga luar, adapun manajemen ialah suatu sisi internal yang memiliki fungsi untuk mengolah informasi atas biaya khusus yang dimanfaatkan dalam memberikan patokan atas harga pokok barang maupun jasa yang tengah dihasilkan, dalam proses merencanakan serta mengendalikan biaya juga melakukan tindakan mengambil sebuah keputusan.

5. Pengertian Biaya

Sebagaimana biaya merupakan suatu hal yang dikorbankan atas sumber-sumber ekonomi yang ukurannya adalah pada besaran uang yang keluar atau juga kemungkinan yang ada untuk meraih suatu tujuan yang khusus.

6. Pengertian Harga Pokok Produksi HPP

yaitu biaya untuk bahan baku ditambah dengan biaya untuk tenaga kerja langsung ditambah dengan biaya overhead ditambah dengan persediaan barang dalam proses awal dikurangi oleh persediaan barang pada pemrosesan akhir. Atas landasan arti yang dimaksudkan bisa dipahami jika harga pokok produksi merupakan suatu total dari sistem produksi yang dipakai, yang juga mencakup beragam biaya yang keluar lewat proses pengendalian dari bahan baku yang dimaksudkan hingga mencapai sebuah pemrosesan paling akhir dari produk yang sudah selesai untuk dijual.

7. Pengertian Harga Pokok Proses

Harga Pokok Proses (Process Costing) adalah metode penentuan biaya produksi yang digunakan untuk menghitung biaya per unit produk dalam proses produksi yang bersifat massal, berulang, dan homogen. Menurut Mulyadi (2016), harga pokok proses merupakan metode akuntansi biaya yang digunakan untuk mengakumulasi biaya produksi dalam setiap departemen atau proses produksi, kemudian menghitung biaya rata-rata per unit produk yang dihasilkan.

Harga pokok proses mencakup tiga komponen utama biaya, yaitu:

1. Biaya Bahan Baku Langsung

Biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan-bahan utama yang digunakan dalam proses produksi, seperti daging, tepung, dan bumbu untuk bakso.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya upah tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam proses produksi, seperti karyawan yang membuat adonan bakso, merebus, dan menyajikan.

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya tidak langsung yang berkaitan dengan proses produksi, seperti biaya gas atau listrik, sewa tempat, dan penyusutan peralatan.

METODE

Pada proses penelitian, jenis yang dipakai ialah penelitian field search (penelitian lapangan) dengan suatu pendekatan berwujud kualitatif deskriptif.

1. Lokasi dan waktu penelitian

Lokasi : Bakso Mas Awan yang berada di Batu 3 Nagahuta, Kecamatan Panombeian Panei, Kabupaten Simalungun, Sumatera Utara.

Waktu : Dalam hal ini penulis mengadakan objek penelitian ke lokasi. Waktu

penelitian Bulan April hingga dengan Mei

2. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1) Observasi

Teknik dalam menghimpun data yang tengah dibutuhkan yakni melalui tindakan mengamati langsung, terjun ke lokasi serta turut serta dalam kegiatan objek.

2) Wawancara

Merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui tatap muka dan tanya jawab secara langsung antara peneliti dengan narasumber dari objek penelitian. Dalam penelitian ini dilakukan wawancara dengan pemilik Bakso Mas Awan.

3) Dokumentasi

Teknik pengumpulan data ini diperoleh dari penjelasan yang langsung di sampaikan oleh pemilik usaha bakso. Dalam teknik ini digunakan untuk memperoleh data tentang setiap biaya untuk membeli atau memproduksi Bakso.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Metode harga pokok proses merupakan metode pengumpulan biaya produksi yang digunakan oleh UMKM yang mengolah produknya secara massa. Didalam metode ini, biaya produksi dikumpulkan untuk setiap proses selama jangka waktu tertentu, dan biaya produksi per satuan dihitung dengan cara membagi total biaya produksi dalam periode tertentu dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan dari proses tersebut selama jangka waktu yang bersangkutan.

Kegiatan utama proses produksi adalah untuk mengubah bahan yang belum diolah menjadi produk yang siap dijual . Didalam proses produksinya tentu menggunakan sumber yang telah tersediadengan sumber daya yang ada. Berikut data produksi Bakso Mas Awan:

Biaya Bahan Baku

Komponen	Biaya Harian (Rp)
Daging (3 kg)	120.000
Bumbu, sayur & Pelengkap lainnya	1.200.000
Total Biaya Bahan Baku	1.320.000

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Komponen	Perhitungan	Biaya Harian (Rp)
3 Karyawan @ Rp 1.200.000/bulan	$(3 \times 1.200.000) / 30$ hari	120.000

Biaya Overhead Pabrik

N0	Komponen	Perhitungan	Biaya Harian (Rp)
1	Biaya Sewa Ruko	$8.000.000 / 365$	22.000
2	Biaya Listrik	$100.000 / 5$	20.000
3	Biaya Air	$200.000 / 30$	7.000
4	Biaya Transportasi (Bensin)	Tetap per hari	24.000
5	Biaya Gas (5 tabung)	Tetap per hari	95.000
	Total Biaya Overhead Pabrik		168.000

Data Penjualan UMKM “Bakso Mas Awan”

Keterangan	Nilai (Rp)
Jumlah Porsi Terjual	100
Harga per Porsi	19.000
Pendapatan Harian	1.900.000
Pengeluaran Harian	1.608.000
Laba Harian	292.000

Analisis Harga Pokok Proses Bakso Mas Awan

Jumlah porsi bakso per hari :100

Total biaya produksi harian : Rp 1.608.000

Harga Pokok Produk per Porsi = $\text{Rp } 1.608.000 / 100 = \text{Rp } 16.080$

Laba Kotor Produk per Porsi = $\text{Harga Jual Produk} - \text{Harga Pokok Produk}$
= $\text{Rp } 19.000 - \text{Rp } 16.080 = \text{Rp } 2.920$

Dari hasil perhitungan, diketahui bahwa usaha “Bakso Mas Awan” memproduksi 100 porsi bakso per hari dengan total biaya produksi harian sebesar Rp 1.608.000. Dengan demikian, harga pokok produksi (HPP) per porsi bakso adalah Rp 16.080. Jika bakso dijual seharga Rp 19.999 per porsi, maka diperoleh laba kotor sebesar Rp 2.920 per porsi.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis biaya dan perhitungan harga pokok produksi bakso, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Penerapan metode harga pokok proses memberikan gambaran yang cukup jelas mengenai struktur biaya produksi bakso di UMKM "Bakso Mas Awan".
2. Biaya bahan baku merupakan komponen biaya terbesar, yaitu mencapai $\pm 82\%$ dari total biaya produksi harian. Hal ini mengindikasikan bahwa pengendalian dan efisiensi pada bahan baku dapat memberikan dampak signifikan terhadap keseluruhan biaya produksi.
3. Dengan harga jual sebesar Rp 19.000 dan harga pokok produksi Rp 16.080 per porsi, perusahaan memperoleh margin kotor sebesar Rp 2.920 atau sekitar 15,4% dari harga jual. Margin ini cukup sehat untuk skala UMKM, namun masih bisa ditingkatkan melalui efisiensi biaya, terutama di komponen overhead dan bahan baku.

Saran

Berdasarkan analisis biaya dan harga pokok produksi bakso, disarankan untuk melakukan analisis biaya dengan menilai biaya bahan dan tenaga kerja, serta berkolaborasi dengan karyawan untuk mendapatkan harga yang lebih kompetitif. Selain itu, sangat penting untuk menjaga kualitas produk dan melakukan inovasi dalam penelitian untuk menginspirasi pelanggan. Perlu juga menerapkan strategi pemasaran yang lebih agresif, seperti promosi di media sosial dan iklan diskon. Diversifikasi produk dengan menambah variasi produk bakso dan pelengkap dapat menarik pelanggan yang lebih luas. Pada akhirnya, investasi pada peralatan yang lebih efisien dan pelatihan karyawan akan meningkatkan efisiensi produksi, yang memungkinkan bisnis ini untuk meningkatkan profitabilitas dan pangsa pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Nofiani. 2019. “ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN METODE FULL COSTING PADA UMKM SEHI KRIPIK SINGKONG KOTA SUKABUMI.”
- Siregar, Indra Gunawan, and Januar Eky Pambudi. 2019. “Pengaruh Kepemilikan Manajerial, Kepemilikan Institusional Dan Return On Equity Terhadap Nilai Perusahaan Pada Perusahaan Manufaktur Sektor Tekstil Dan Garmen Yang Terdaftar Di Bei Periode 2010–2014.” *Competitive Jurnal Akuntansi Dan Keuangan* 3(1):75–87.

Tanor, Melissa Olivia, Harijanto Sabijono, and Stanley Kho Walandouw. 2015. "Analisis Laporan Keuangan Dalam Mengukur Kinerja Keuangan Pada Pt. Bank Artha Graha Internasional, Tbk." *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi* 3(3).

Internet:

Data UMKM, Jumlah dan Pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di Indonesia - UKMINDONESIA.ID.