

Analisis Harga Pokok Produksi pada UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen

Aden Apandi¹, Lina Noersanti², Juniarti³

^{1,2,3} Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia Jakarta
e-mail: adenapandi@stei.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan perhitungan biaya produksi UMKM yang digunakan saat ini, menghitung serta menyediakan dasar perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing, serta membandingkan perhitungan metode UMKM saat ini dan metode full costing lalu menentukan metode yang tepat. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan berbagai manfaat. Manfaat praktis dari penelitian ini adalah dapat digunakan UMKM untuk mengevaluasi hasil perhitungan harga pokok produksi sekaligus sebagai dasar dalam menentukan harga jual, mengefisiensi biaya, dapat bersaing di pasar dan menyusun strategi pemasaran. Penelitian ini bersifat deskriptif kualitatif, data yang digunakan berupa data primer berupa wawancara. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen masih melakukan perhitungan yang sederhana tanpa mengelompokkan biaya-biaya terkait proses produksi.

Kata kunci: *Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing*

Abstract

This study aims to explain the calculation of production costs of MSMEs currently used, calculate and provide a basis for calculating the cost of production using the full costing method, and compare the calculation of the current MSME method and the full costing method and then determine the right method. This study is expected to provide various benefits. The practical benefits of this study are that it can be used by MSMEs to evaluate the results of the calculation of the cost of production as well as a basis for determining selling prices, making costs more efficient, being able to compete in the market and developing marketing strategies. This study is descriptive qualitative, the data used is primary data in the form of interviews. The results of this study indicate that MSME Ayam Geprek Hanania Kitchen still does simple calculations without grouping costs related to the production process.

Keywords: *Cost Of Goods Sold, Full Costing Method*

PENDAHULUAN

UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Merupakan salah satu bagian terpenting di dalam membangun perkeonomian suatu negara maupun daerah, tidak terkecuali di Indonesia. UMKM yaitu sebuah industri penggerak kesejahteraan bagi masyarakat daerah yang dapat membantu masyarakat kecil untuk memperoleh pekerjaan dan pendapatan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari (Dariana, 2020). Salah satu upaya pemerintah untuk mengurangi angka pengangguran ialah dengan cara melatih masyarakat untuk menjalankan UMKM. Oleh karena itu tidak heran jika kebijakan pengembangan UMKM di Indonesia secara tidak langsung sebagai kebijakan untuk menciptakan kesempatan kerja, kebijakan anti kemiskinan, dan kebijakan sebagai redistribusi pendapatan (Tambunan, 2012).

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran yang penting dalam perekonomian suatu negara (Rudjito, 2013). Karena UMKM adalah garda terdepan yang dapat menentukan pertumbuhan ekonomi. Salah satu UMKM yang cukup populer dan sangat mudah ditemui adalah usaha ayam geprek, makanan yang banyak diminati oleh

masyarakat, ayam geprek dianggap makanan pilihan ternyaman bagi para mahasiswa dilingkungan kampus STIE Indonesia Jakarta, selain itu dari segi harga, harga ayam geprek sangat terjangkau dikantong mahasiswa, dan untuk rasanya juga pas dilidah masyarakat Indonesia karena rasanya yang pedas dan di padupadankan dengan ayam goreng yang renyah.

Untuk menjaga bisnis dan mengoptimalkan keuntungan (Laba) dari penjualan ayam geprek. UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen mungkin perlu memahami dan mengelola harga pokok produksi dengan baik. Berdasarkan latar belakang tersebut permasalahan dari penelitian ini adalah bahwa UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen yang mengalami kesulitan dan belum melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan tepat. Oleh karena itu, pertanyaan penelitian ini adalah: Bagaimana perhitungan dan penentuan harga pokok produksi pada UMKM ayam geprek Hanania Kitchen? Bagaimana penentuan harga pokok penjualan UMKM ayam geprek Hanania Kitchen? Bagaimana menganalisis laba dan rugi yang dihasilkan oleh UMKM ayam geprek Hanania Kitchen?

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menjelaskan perhitungan biaya produksi UMKM selama ini. Menghitung serta menyediakan dasar perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*. Membandingkan perhitungan metode UMKM selama ini dan metode *full costing* lalu menentukan metode yang tepat. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan berbagai manfaat. Manfaat praktis dari penelitian ini adalah dapat digunakan UMKM untuk mengevaluasi hasil perhitungan harga pokok produksi sekaligus sebagai dasar dalam menentukan harga jual, mengefisiensi biaya, dapat bersaing di pasar dan menyusun strategi pemasaran.

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi sering juga disebut biaya produksi. Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Biaya produksi digolongkan menjadi tiga jenis yaitu: biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik. Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu, harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir (Bastian & Nurlela, 2010).

Penentuan harga pokok produksi bertujuan untuk mengetahui berapa besarnya biaya yang dikorbankan dalam hubungannya dengan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi atau jasa yang siap untuk dijual dan dipakai. Penentuan harga pokok sangat penting dalam suatu perusahaan, karena merupakan salah satu elemen yang dapat digunakan sebagai pedoman dan sumber informasi bagi pimpinan dalam mengambil keputusan.

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi adalah untuk mengetahui besarnya biaya produksi yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang. Pada umumnya biaya produksi tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan, yaitu *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap, dengan demikian harga pokok produksi menurut *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi (Mulyadi, 2018:17). Sedangkan metode *variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel (Mulyadi, 2018:18).

Kerangka Penentuan Harga Pokok Produksi dalam Full Costing



Gambar 1. Kerangka Penentuan Harga Pokok Produksi dalam Full Costing

Penelitian ini melakukan perhitungan HPP dengan metode full costing dikarenakan metode ini dapat mengidentifikasi secara menyeluruh biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi. Metode ini mencantumkan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya BOP juga masuk di dalamnya.

Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM)

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah satu dari banyak usaha yang berkembang di Indonesia dan berperan penting dalam memajukan perekonomian negara. UMKM juga berperan dalam memberikan peluang kerja atau mengurangi masalah pengangguran, karena UMKM dapat menciptakan lapangan pekerjaannya sendiri. Tujuan dari UMKM sendiri yaitu memperoleh keuntungan yang maksimal dan dapat bersaing di pasar (Wiralestari, 2018).

UMKM adalah usaha produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha yang telah memenuhi kriteria sebagai usaha mikro. UMKM memiliki kriteria keuntungan dari usahanya sebesar Rp 300 juta, dan memiliki aset atau kekayaan bersih minimal sebanyak Rp 50 juta (di luar aset tanah dan bangunan). Usaha yang masuk kriteria usaha kecil adalah usaha yang memiliki kekayaan bersih Rp 50 juta hingga Rp 500 juta. Lalu penjualan per tahun berkisar dari angka Rp 300 juta sampai dengan Rp 2,5 miliar. Kriteria kekayaan bersih dari usaha menengah sudah di atas Rp 500 juta hingga Rp 10 miliar (tidak termasuk bangunan dan tanah tempat usaha). Kemudian hasil penjualan per tahunnya mencapai Rp 2,5 miliar sampai Rp50miliar.

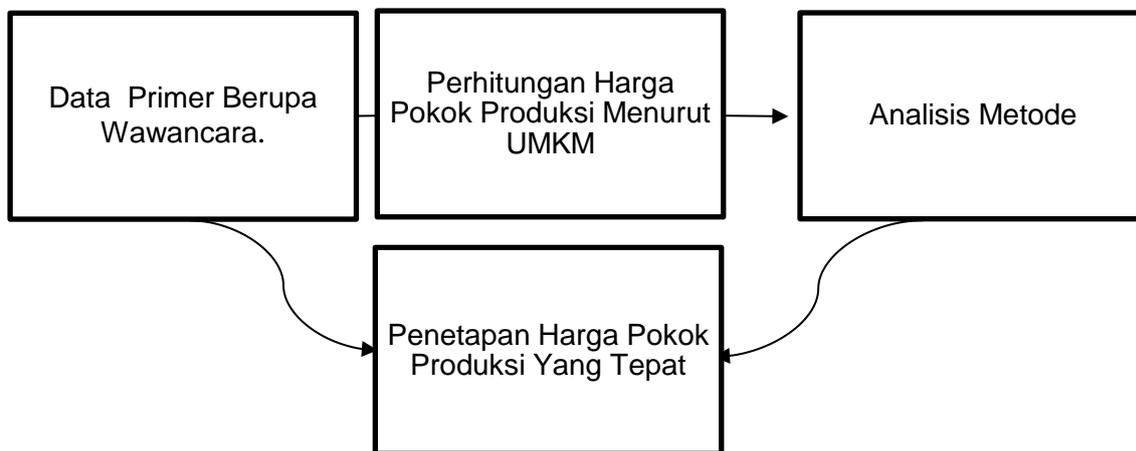
Penentuan Harga Pokok Produksi pada UMKM

Penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu metode full costing dan variable costing. Perbedaan pokok antara kedua metode tersebut terletak pada perlakuan biaya produksi yang bersifat tetap dan akan berakibat pada perhitungan harga pokok produk dan penyajian laba rugi. UMKM masih melakukan perhitungan yang sederhana tanpa mengelompokkan biaya-biaya terkait proses produksi (Lestari et al., 2019). Ketidaktepatan dalam perhitungan harga pokok produksi disebabkan oleh kurangnya pengetahuan pelaku bisnis dalam penentuan biaya produksi.

UMKM harus belajar mengelola keuangan secara sederhana, terutama harga pokok produksi. Pada umumnya UMKM menentukan harga pokok produksi dengan hanya menjumlahkan biaya bahan baku dan tenaga kerja tanpa mencantumkan biaya overhead pabrik ke dalamnya (Lestari et al., 2019). Hal ini menyebabkan perhitungan harga pokok produksi yang tidak akurat. Maka dari itu, UMKM harus menghitung harga pokok produksi secara tepat dan akurat agar mendapatkan laba yang maksimal (Apriliani, 2018).

Kerangka Pemikiran

Dalam data primer berupa wawancara dengan UMKM, kami meneliti perhitungan harga pokok produksi yang mereka lakukan. Wawancara ini memberikan insight yang sangat berharga dalam pemahaman tentang bagaimana UMKM menghitung harga pokok produksi mereka. Dalam data ini, terdapat dua metode perhitungan yang berbeda yang digunakan oleh UMKM, yang kami analisis untuk mengetahui perbedaan di antara keduanya. Melalui wawancara ini. Analisis yang kami lakukan terfokus pada perbandingan metode-metode yang digunakan oleh UMKM. Kami memperhatikan kelebihan dan kelemahan dari setiap pendekatan, serta dampaknya terhadap penetapan harga pokok produksi. Dari hasil analisis ini, terlihat bahwa setiap metode memiliki implikasi yang berbeda terhadap keuntungan, daya saing di pasar, dan pertimbangan biaya. Hasilnya, kami dapat menyarankan bahwa ada kebutuhan untuk menyesuaikan pendekatan perhitungan harga pokok produksi agar sesuai dengan karakteristik bisnis dan target pasar UMKM. Penetapan harga pokok produksi yang tepat sangat penting bagi UMKM untuk mempertahankan keberlanjutan bisnis mereka., kami menekankan pentingnya memilih metode yang sesuai untuk menentukan harga pokok produksi agar dapat meningkatkan keuntungan, memenuhi kebutuhan pasar, dan tetap berkompetisi dalam lingkungan bisnis yang dinamis.



Gambar 2. Kerangka Pemikiran

METODE

Desain Penelitian

Dalam era dinamika perekonomian dan perkembangan UKM industri kuliner saat ini, penelitian yang berfokus pada analisis biaya produksi sangat diperlukan untuk memahami secara mendalam struktur biaya operasional. Penelitian ini berfokus pada UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen dan bertujuan untuk mengetahui unsur-unsur penyusun biaya produksi serta mendapatkan pemahaman mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi profitabilitas pada UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen.

UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen telah mendapat perhatian besar di pasar kuliner karena inovasi rasa dan variasinya. Namun, pemahaman yang lebih mendalam mengenai struktur biaya setiap hidangan penting untuk meningkatkan daya saing dan keberlanjutan perusahaan. Oleh karena itu, penelitian ini memadukan landasan teori ekonomi dengan pendekatan praktis untuk menganalisis biaya produksi dari berbagai sudut pandang, antara lain bahan baku, tenaga kerja, biaya operasional, dan elemen terkait lainnya.

Dengan menggunakan metode penelitian yang komprehensif, peneliti menggunakan alat analisis yang tepat untuk mengetahui rincian biaya produksi. Hal ini mencakup wawancara dengan pemilik bisnis untuk mendapatkan pemahaman langsung tentang struktur keuangan dan biaya yang ada. Pengumpulan data juga mencakup analisis dokumen

keuangan dan terkait untuk memastikan pemahaman komprehensif tentang semua aspek biaya produksi. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman yang lebih baik mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi profitabilitas UMKM Dapur Ayam Geprek Hanania. Hasilnya harus menjadi masukan bagi rekomendasi strategis yang sedang berjalan, termasuk perbaikan dalam pengendalian biaya, efisiensi harga dan langkah-langkah untuk meningkatkan margin keuntungan. Kesimpulannya, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang signifikan bagi UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen dalam mengoptimalkan strategi biaya produksinya. Dengan pemahaman yang lebih mendalam mengenai faktor biaya, diharapkan UKM ini mampu beradaptasi lebih efektif terhadap dinamika pasar, meningkatkan kualitas layanan, dan mencapai pertumbuhan berkelanjutan dalam industri makanan yang kompetitif.

Metode Analisis

Metode analisis dalam penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif yaitu menganalisis berdasarkan keputusan pada penilaian objek dari data yang telah dikumpulkan, diolah, diklasifikasikan lalu dibandingkan untuk diambil kesimpulannya. Metode ini dilakukan dengan mendeskripsikan data-data yang diperoleh dari hasil wawancara dan observasi yang menekankan analisisnya pada data-data angka. Analisis ini digunakan untuk menjelaskan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing dan metode UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen yang sebenarnya. Metode pengumpulan data ini dilakukan dengan pengamatan untuk melihat proses pembuatan Ayam Geprek dan melakukan wawancara untuk mengumpulkan data-data UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen. Data tersebut diidentifikasi dan diklasifikasikan ke dalam proses produksi. Data yang sudah diolah digunakan untuk melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing dan metode UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen yang sebenarnya dengan memperhitungkan seluruh biaya sesuai penggolongan. Data wawancara, pengamatan, dan perhitungan harga pokok produksi akan disajikan serta dianalisis untuk menemukan permasalahan dalam perhitungan biaya produksi tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Objek Penelitian

Hanania kitchen adalah UMKM yang bergerak dibidang kuliner. Hanania Kitchen menjual berbagai macam menu makanan dan minuman. Dari berbagai macam menu makanan kita hanya mengambil menu utama nya yaitu Ayam Geprek. Hanania Kitchen berdiri di bulan juli pada tahun 2022. Hanania Kitchen merupakan bisnis keluarga dari Shri Shentanu, lokasi dari UMKM Hanania Kitchen ini berada di Pasar Kayu Jati sebelah kampus STEI Indonesia. Biasanya dalam sehari hanania kitchen kurang lebih dapat menjual 36 porsi dalam jangka waktu dari jam 09.00 – 17.00 (8 jam).

Kegiatan Usaha

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen mampu menjual 38 porsi setiap harinya. Proses produksinya membutuhkan beberapa alat dan bahan. Alatnya adalah wajan, kompor, cobek, blender, mangkok, pisau, baskom, talenan, piring rotan, sendok dan garpu. Untuk bahannya ada ayam, bawang merah, bawang putih, minyak, beras, cabe, dan tepung ayam. Tahapan proses pembuatan ayam geprek disini adalah sebagai berikut: ayam dipotong menjadi beberapa bagian, setelah itu dilumuri tepung lalu digoreng hingga matang, bawang merah, bawang putih dan cabai diulek. Dalam proses penyajian dilakukan dengan menaruh ayam yang digoreng tadi ke atas cobek lalu bawang merah, bawang putih dan cabai yang diulek ditaruh diatas ayam nya lalu di geprek Kemudian menaruh ayam di piring rotan. Proses penyajian biasanya membutuhkan satu setengah menit untuk tiap porsinya.

Kondisi Harga Pokok Produksi pada UMKM Hanania Kitchen

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) ayam Geprek Hannania Kitchen menghitung harga pokok produksi dengan menjumlahkan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Namun, dalam perhitungannya belum dilakukan secara lengkap dan mencakup semua biaya. Pihak Ayam Geprek Hannania Kitchen hanya memasukkan biaya overhead variabel dalam perhitungannya. Namun belum Pemilik UMKM Anggota Karyawan dipisahkan juga antara beban pabrik dan beban rumah tangga. Berikut merupakan rincian biaya produksi UMKM Ayam Geprek Hannania Kitchen.

Biaya Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan yang sebagian besar membentuk produk setengah jadi (barang jadi) atau menjadi bagian wujud dari suatu produk yang di telusuri ke produk tersebut. Biaya bahan baku adalah pengeluaran yang dimiliki perusahaan dalam rangka memenuhi semua kebutuhan bahan baku dalam proses produksi. Berikut adalah data biaya bahan baku tiap bulannya yang didapat dari wawancara dengan pemilik UMKM Hanania Kitchen.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga	Total per hari	Total per bulan
Ayam	6	Ekor	45.000	270.000	5.400.000
Cabai	0,5	Kg	88.000	44.000	880.000
Bawang Merah	0,5	Kg	40.000	20.000	400.000
Bawang Putih	0,5	Kg	40.000	20.000	400.000
Tepung Ayam	1	Kg	48.000	48.000	960.000
Total				402.000	8.040.000

Sumber: Data Primer Wawancara (2023)

Diketahui dari tabel 1. jika biaya bahan baku dalam 1 kali produksi yang ditentukan oleh Ayam Geprek Hanania Kitchen sebesar Rp. 402.000, untuk per 38 porsi, biaya ini pun menjadi biaya pokok produksi. Untuk biaya Per 1 bulan nya adalah Rp. 8. 040.000 (20 hari).

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya pengeluaran untuk upah karyawan yang menangani proses produksi secara langsung. UMKM Hanania Kitchen memiliki satu karyawan dengan pembagian jam kerja yaitu full time dan part time. Berikut adalah data biaya tenaga kerja langsung tiap bulannya yang dikeluarkan oleh UMKM Hanania Kitchen.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Bagian	Jumlah Tenaga Kerja	Upah per hari	Upah per bulan
Owner	1	150.000	3.000.000
Total			3.000.000

Sumber: Data Primer Wawancara (2023)

Diketahui dari tabel 2, jika biaya tenaga kerja langsung dalam 1 hari sebesar Rp. 150.000/Hari dan Rp. 3.000.000/1 bulan (20 hari).

Biaya Overhead Pabrik

Biaya Overhead Pabrik menurut Mulyadi (2018) merupakan suatu biaya yang keseluruhan biayanya berhubungan dengan proses produksi pada suatu perusahaan, akan tetapi tidak mempunyai hubungan langsung dengan hasil produksinya. Berikut adalah biaya Overhead Pabrik yang di dapat dari hasil wawancara dengan pemilik Ayam Geprek Hannania Kitchen.

1. Biaya Bahan Tidak Langsung

Mulyadi (2018) biaya tenaga kerja tidak langsung merupakan biaya tenaga kerja yang berhubungan dengan produksi, misalnya gaji Direktur produksi, pengawasan dan administrasi produksi. Berikut adalah biaya Overhead Pabrik yang di dapat dari hasil wawancara dengan pemilik Ayam Geprek Hannania Kitchen. Berikut ini merupakan data bahan tidak langsung:

Tabel 3. Biaya Bahan Tidak Langsung

Jenis Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Total per hari	Total per bulan
Minyak	1	Ltr	18.000	18.000	360.000
Beras	2	Ltr	14.000	28.000	560.000
Kertas Nasi	1	Pack	10.000	10.000	200.000
Gas	1	Tabung	23.000	23.000	460.000
Total				79.000	1.580.000

Sumber: Data Primer Wawancara (2023)

Dari tabel 3 diketahui jika biaya Bahan Baku Tidak Langsung dalam 1 hari sebesar Rp. 79.000. Dan untuk biaya bahan Baku Tidak Langsung selama 1 bulan dalah Rp. 1.580.000 (20 hari).

2. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Biaya tenaga kerja tidak langsung menurut Mulyadi (2018) merupakan biaya tenaga kerja yang berhubungan dengan produksi, misalnya gaji Direktur produksi, pengawasan dan administrasi produksi. Berikut adalah biaya Tenaga Kerja Tidak Langssung yang di dapat dari hasil wawancara dengan pemilik Ayam Geprek Hannania Kitchen.

Tabel 4. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Bagian	Jumlah Tenaga Kerja	Upah per hari	Upah per bulan
Karyawan	1	75.000	1.500.000
Total			1.500.000

Sumber: Data Primer Wawancara (2023)

Dari tabel 4 diketahui jika biaya tenaga kerja langsung dalam 1 hari sebesar Rp. 75.000/Hari dan Rp. 1.500.000/1 bulan (20 hari).

3. Biaya Penyusutan (Depresiasi) atau BOP Tetap

Biaya depresiasi adalah biaya yang timbul akibat adanya penggunaan aset tetap yang dimiliki sebuah perusahaan. Asumsi biaya depresiasi untuk usaha tanpa biaya perawatan adalah sebagai berikut.

Tabel 5. Biaya Depresiasi

Nama	Harga Perolehan Per Unit	Jumlah	Total Harga Perolehan	Umur Ekonomis Per Bulan	Beban Depresi Per Bulan	Biaya Depresiasi Per hari
Meja	150.000	3	450.000	60	7.500	375
Kompor	57.000	1	57.000	60	950	48
Cobek	40.000	3	120.000	36	3.333	167
Piring Rotan	3.000	50	150.000	60	2.500	125
Kursi Plastik	25.000	8	200.000	36	5.556	278
Wajan	125.000	1	125.000	36	3.472	174
Total			1.102.000		23.311	1.166

Sumber: Data Primer Wawancara (2023)

Berdasarkan data di atas, dapat diketahui jika total biaya perlengkapan produksi UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen sebesar Rp 23.311(20 hari), untuk biaya penyusutan per 1 hari Rp 1.166.

4. Biaya Overhead Variabel

Overhead variabel adalah biaya yang berubah dengan perubahan tingkat output. Artinya, biaya tersebut meningkat dengan meningkatnya produksi dan menurun dengan menurunnya produksi. Berikut ini merupakan biaya overhead variabel:

Tabel 6. Biaya Overhead Variabel

Jenis Bahan	Jumlah	Satuan	Harga	Total per bulan
Listrik		KWH	10.000	200.000
Air		Ltr	6.000	120.000
Sterofom	100	Pcs	40.000	160.000
Kantong Plastik	1	Pcs	7.000	140.000
Sendok Plastik	1	Pcs	10.000	200.000
Total				820.000

Sumber: Data Primer Wawancara (2023)

Pada tabel tersebut dapat diketahui biaya overhead dalam 1 Hari sebesar Rp. 16.000 biaya tidak langsung Rp. 320.000 (20 hari).

Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode UMKM yang Sebenarnya

Penentuan harga pokok produksi UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen masih belum lengkap dan rinci. Biaya yang dihitung untuk biaya produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Namun, dalam perhitungan overhead pabrik belum dilakukan secara rinci, contohnya belum memasukkan biaya penyusutan dan pemeliharaan peralatan. Berikut adalah penentuan harga pokok produksi menurut perhitungan UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen:

Tabel 7. Perhitungan HPP Menurut UMKM

No.	Keterangan	Biaya Produksi (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku	8.040.000
2.	Biaya Tenaga Kerja Langsung	3.000.000
	Biaya Overhead Pabrik	
3.	Biaya Bahan Tidak Langsung	1.580.000
	Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	1.500.000
	BOP Variabel	820.000
	Biaya Produksi	14.940.000
	Jumlah Produksi per bulan	960
	Harga Pokok Produksi	15.563

Sumber: Data Primer Wawancara (2023)

Pada tabel tersebut dapat diketahui biaya produksi menurut perhitungan UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen sebesar Rp 14.940.000. Hasil tersebut diperoleh dari penjumlahan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan overhead pabrik. Dalam tiap bulannya 960 porsi diproduksi oleh UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen. Sehingga harga pokok produksi ayam geprek tersebut diperoleh dari pembagian antara biaya produksi dengan jumlah produksi, diperoleh Rp15.563.

Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing

Tabel 7. Perhitungan HPP Metode Full Costing

No.	Keterangan	Biaya Produksi (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku	8.040.000
2.	Biaya Tenaga Kerja Langsung	3.000.000
	Biaya Overhead Pabrik:	
	Biaya Bahan Tidak Langsung	1.580.000
3.	Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	1.500.000
	Biaya Overhead Pabrik Variabel	820.000
	Biaya Overhead Pabrik Tetap	23.311
	Biaya Produksi	15.800.311
	Jumlah Produksi per bulan	960
	Harga Pokok Produksi	16.459

Sumber: Data Primer Wawancara (2023)

Pada tabel tersebut dapat diketahui biaya produksi menurut perhitungan metode full costing sebesar Rp 15.800.311. Hasil tersebut diperoleh dari penjumlahan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan overhead pabrik. Dalam tiap bulannya 960 porsi ayam geprek diproduksi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen. Jadi harga pokok produksi ayam geprek tersebut diperoleh dari pembagian antara biaya produksi dengan jumlah produksi, diperoleh Rp 16.459.

Pembahasan

UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen mengalami kesulitan dalam menghitung biaya produksi dan belum memasukkan semua unsur biaya yang dikeluarkan secara rinci. Ketidaktepatan dalam perhitungan harga pokok produksi disebabkan oleh kurangnya pengetahuan pelaku bisnis dalam penentuan biaya produksi. UMKM belum memasukkan biaya depresiasi atau penyusutan peralatan ke dalam perhitungannya dan belum memisahkan beban pabrik dan rumah tangga, dalam jangka panjang hal ini tentunya akan merugikan UMKM. Penelitian ini mengonfirmasi jurnal Lestari et al. (2019) bahwa UMKM masih melakukan perhitungan yang sederhana tanpa mengelompokkan biaya-biaya terkait proses produksi.

Dalam menilai biaya produksi UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen, analisisnya berfokus pada beberapa aspek penting. Pertama adalah biaya bahan baku, yang menutupi sebagian besar biaya proses produksi perusahaan. Berdasarkan data yang dihimpun, bahan baku seperti daging ayam, cabai, bawang merah, bawang putih, dan tepung ayam yang dibeli dengan harga Rp 8.040.000 per bulan merupakan penyumbang biaya produksi terbesar. Kemudian biaya tenaga kerja langsung juga memegang peranan penting dalam struktur biaya. UMKM Hanania Kitchen mempunyai satu orang karyawan dengan pengeluaran sebesar Rp 3.000.000 per bulan. Selain itu juga ditambahkan biaya overhead pabrik yang terdiri dari beberapa komponen yang berhubungan langsung dan tidak langsung dengan produksi. Biaya overhead tersebut meliputi biaya bahan baku tidak langsung, penyusutan peralatan, biaya tenaga kerja tidak langsung, dan biaya produksi variabel yang totalnya mencapai Rp 4.525.311 per bulan. Dari hasil perhitungan, biaya produksi per unit sebesar Rp 16.250. Dengan harga jual Rp 18.000 per unit, margin laba kotor sebesar Rp 1.750 per unit. Untuk meningkatkan profitabilitas dan efisiensi, misalnya, Anda dapat mengoptimalkan penggunaan bahan mentah dengan mengevaluasi jenis dan kualitasnya, meningkatkan manajemen tenaga kerja untuk meningkatkan produktivitas, dan mengevaluasi biaya overhead pabrik untuk mengidentifikasi area di mana penghematan dapat dilakukan, menyiapkan produk tanpa merusaknya kualitas dengan penyesuaian strategi biaya dan harga jual, UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen berpotensi meningkatkan profitabilitas dan tetap kompetitif di pasar yang ketat.

SIMPULAN

Rangkuman biaya yang dihimpun UMKM Dapur Ayam Geprek Hanania menunjukkan bahwa terdapat beberapa komponen biaya yang penting dalam menentukan biaya produksi. Melihat keseluruhan biaya, dapat disimpulkan bahwa ada beberapa aspek penting yang dapat diperhatikan untuk meningkatkan efisiensi dan profitabilitas. Dalam proses pembuatannya, biaya bahan baku merupakan bagian terbesar dari biaya produksi. Ayam Geprek Hanania Kitchen menghabiskan kurang lebih Rp 8.040.000 setiap bulannya untuk bahan-bahan seperti ayam, cabai, bawang merah, bawang putih dan tepung ayam. Selain itu, biaya tenaga kerja langsung memberikan kontribusi yang signifikan yaitu sebesar Rp3.000.000 per bulan. Selain itu, biaya overhead pabrik merupakan bagian penting dalam perhitungan biaya produksi. Bahan baku tidak langsung, penyusutan peralatan, biaya tenaga kerja tidak langsung dan biaya variabel pabrik memberikan kontribusi yang besar terhadap biaya bulanan yaitu sebesar Rp 4.525.311. Dari hasil perhitungan, biaya produksi per unit sebesar Rp 16.250. Dengan harga jual Rp 18.000 per unit, margin laba kotor sebesar Rp 1.750 per unit.

Guna meningkatkan efisiensi dan profitabilitas, UMKM Dapur Ayam Geprek Hanania dapat mempertimbangkan evaluasi lebih lanjut terhadap komponen biaya seperti optimalisasi penggunaan bahan baku, manajemen biaya tenaga kerja langsung dan pengendalian overhead pabrik. Selain itu, pemantauan produksi dan penjualan yang lebih baik juga dapat membantu mengatur strategi produksi yang lebih efisien. Dengan demikian, UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen mampu menjamin keberlangsungan usahanya dan meningkatkan keuntungannya dalam pasar yang kompetitif dengan mempertimbangkan dan menyesuaikan strategi biaya serta menyesuaikan harga jual dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriliani, D. (2018). *Perhitungan Harga Pokok Produksi yang Tepat dan Akurat untuk Memaksimalkan Laba pada UMKM*.
- Anggreini, S., & Adnyana, I. G. S. 2020. Penentuan Harga Pokok Produksi untuk dengan metode Full Costing sebagai dasar Penetapan Harga Jual pada UKM Tahu AN Anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi kesatuan*, 8(1), 9-16.
- Bastian, I., & Nurlela. (2010). *Harga Pokok Produksi dan Biaya Produksi: Teori dan Aplikasi*.
- Dariana. (2020). *UMKM: Sebuah industri penggerak kesejahteraan bagi masyarakat daerah*.
- Hetika dan Yeni Priatna Sari. 2019. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi untuk menentukan harga jual pada UMKM di Kota Tegal. *Jurnal MONEX Volume 8 Nomor 1 januari 2019 ISSN: 2549-5054 Politeknik Harapan Bersama*.
- Hongren, Charles T., Datar Srikant M., & Rajan, Madhav V. 2018. *Cost Accounting A Managerial Emphasis (Edisi ke-16)*. Pearson Education. Inc.
- Lestari, R., Santoso, B., & Wijaya, T. (2019). *Perhitungan Biaya Produksi pada UMKM: Studi Kasus dan Analisis*.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. UPP STIM YKPN.
- Ramadhany, Adhitya Duta. 2022. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi UMKM "Seblak Jeletot Salatiga". Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Kristen Satya Wacana.
- Rudjito. (2013). *Strategi pengembangan UMKM Berbasis Sinergi Bisnis, dalam makalah yang disampaikan pada seminar peran perbankan dalam memperkuat ketahanan nasional kerjasama Lemhanas RI dengan BRI*.
- Sujarweni, V. Wiratna. 2019. Analisis Laporan keuangan Teori, Aplikasi, dan hasil penelitian. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Tambunan, T. (2012). *Kebijakan Pengembangan UMKM di Indonesia sebagai Kebijakan untuk Menciptakan Kesempatan Kerja, Kebijakan Anti Kemiskinan, dan Kebijakan Redistribusi Pendapatan*.
- Wiralestari, et al. (2018). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan Full Costing sebagai dasar Penentuan Harga Jual Pempek pada UMKM Pempek Masayu 212. *Jurnal Karya Abadi Masyarakat*, 2(1).

