PESHUM : Jurnal Pendidikan, Sosial dan Humaniora
Vol.4, No.2, Feburari 2025

Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Kuliner Lahap Kalap Di Makassar

Risky Ayu Yuliastuti [1], M. Ridwan Tikollah [2], Warka Syachbrani [3]
[1,2,3] Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Negeri Makassar
E-mail : riskyayuy@gmail.com [1], m.ridwan.tikollah@unm.ac.id [2] warka.syachbrani@unm.ac.id [3]

Article History:
Received: 02 Januari 2025
Revised: 19 Januari 2025
Accepted: 21 Januari 2025

Keywords: Cost of Goods Production

Abstract: *This research aims to analyze the Determination of Cost of Goods Production in Micro, Small and Medium Culinary Enterprises in Makassar. This research focuses on determining the cost of production at Lahap Kalap Culinary UMKM in Makassar City, whether the costs involved, both variable and fixed, are in accordance with the set selling price. The data collection techniques used were interviews and documentation. The data analysis technique uses qualitativedescriptive analysis. This technique begins with collecting the required data in the form of data and information on raw material costs, direct labor costs and factory overhead costs as well as other supporting evidence, conducting interviews with business owners, processing the results of interviews and administrative data obtained based on analysis of the data used and calculate it using the full costing method, describe the method for determining the cost of production for UMKM, and draw conclusions. Based on the research results that: (1) For the Kalap fried chicken rice product, the calculation of the basic production price for the Lahap Kalap UMKM is Rp42,285,087.00 with a price of Rp12,436.00 per portion. Meanwhile, the calculation of the cost of production based on full costing is Rp42,610,087.00 with a price of Rp12,532.00 per portion. The selling price for crazy fried chicken rice is Rp18,000.00. The profit obtained by the UMKM Lahap Kalap fried chicken rice product is Rp5,564.00 per portion. Meanwhile, the profit obtained by the fried chicken rice product based on full costing is Rp5,468.00 per portion. (2) For the Kalap grilled chicken rice product, the calculation of the basic production price for Lahap Kalap UMKM is Rp38,984,935.00 with a price of Rp11,466.00 per portion. Meanwhile, the calculation of the cost of production based on full costing is Rp39,309,935.00 with a price of Rp11,561.00 per portion. The selling price for fried chicken rice is Rp18,000.00. The profit*

PESHUM : Jurnal Pendidikan, Sosial dan Humaniora
Vol.4, No.2, Februari 2025

obtained by the UMKM Lahap Kalap grilled chicken rice product is Rp6,534.00 per portion. Meanwhile, the profit obtained from the grilled chicken rice product based on full costing is Rp6,439.00 per portion.

PENDAHULUAN

Perkembangan ekonomi Indonesia saat ini secara tidak langsung telah meningkatkan persaingan bisnis antara badan usaha yang bergerak pada sektor industri yang berbeda. Beberapa sektor bisnis telah berkembang, termasuk perdagangan, manufaktur, dan jasa. Dalam menghadapi persaingan yang ketat, setiap bisnis harus mencapai tingkat kinerja yang optimal untuk meningkatkan produksi dengan kualitas terbaik agar mendapatkan pangsa pasar yang lebih banyak. Secara umum tujuan utama sebagian besar perusahaan dalam menjalankan kegiatan usahanya adalah memaksimalkan keuntungan (Limbong, et al., 2021).

Informasi biaya mengenai seluruh biaya yang digunakan untuk menghasilkan suatu produk tercantum pada perhitungan harga pokok produksi. “Harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk membuat suatu barang atau jasa selama periode tertentu” (Mulyadi, 2015:16). Biaya produksi secara umum terbagi menjadi tiga unsur utama yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Ketiga unsur ini sangat mempengaruhi harga pokok produksi, perhitungan harga pokok produksi berguna dalam menetapkan harga jual yang diberikan kepada pelanggan, yang mana harga tersebut dapat disesuaikan dengan biaya-biaya yang terlibat dalam proses produksi.

Harga pokok produksi ini digunakan oleh pemilik usaha untuk menentukan harga jual produk yang akan dijual kepada para konsumen. Tingkat harga pokok produksi yang tinggi atau rendah akan mempengaruhi tingkat pendapatan yang dihasilkan. Oleh karena itu, ketepatan penentuan harga pokok produksi menjadi sangat penting, karena kesalahan dalam penentuan ini dapat mengakibatkan kesalahan dalam perhitungan pendapatan yang diperoleh. Beberapa metode dalam perhitungan harga pokok produksi berdasarkan prinsip akuntansi biaya yaitu metode full costing dan metode variable costing. Metode full costing adalah pendekatan yang menggabungkan semua aspek biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang dapat berupa variabel maupun tetap. Di sisi lain, variable costing adalah metode perhitungan biaya produksi yang hanya mempertimbangkan biaya produksi yang bersifat variabel, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang variabel (Mulyadi, 2018).

Setiap usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) harus bisa menentukan biaya-biaya yang digunakan untuk menghasilkan sebuah produk atau jasa dalam artian setiap unit harus mampu menghitung harga pokok produksinya. Hal ini dikarenakan perhitungan harga pokok produksi yang kurang tepat bisa berpengaruh terhadap harga jual suatu produk atau jasa dimana harga jual yang terlalu rendah akan mengakibatkan perolehan laba menjadi kurang optimal, sedangkan harga jual yang terlalu tinggi akan mengakibatkan kurangnya minat konsumen untuk membeli suatu produk serta UMKM tidak akan mampu bersaing dengan kompetitornya.

Dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) adalah:

1) Usaha Mikro adalah usaha ekonomi produktif yang dimiliki perorangan maupun badan usaha sesuai dengan kriteria usaha mikro. Usaha yang termasuk kriteria usaha mikro adalah usaha yang memiliki kekayaan bersih mencapai Rp50.000.000,00 dan tidak termasuk bangunan dan tanah tempat usaha. Hasil penjualan usaha mikro setiap

tahunnya paling banyak Rp300.000.000,00.

2) Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang independen atau berdiri sendiri baik yang dimiliki perorangan atau kelompok dan bukan sebagai badan usaha cabang dari perusahaan utama. Dikuasai dan dimiliki serta menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah. Usaha yang masuk kriteria usaha kecil adalah usaha yang memiliki kekayaan bersih Rp50.000.000,00 dengan maksimal yang dibutuhkannya mencapai Rp500.000.000,00. Hasil penjualan bisnis setiap tahunnya antara Rp300.000.000,00 sampai paling banyak Rp2.500.000.000,00.
3) Usaha Menengah adalah usaha dalam ekonomi produktif dan bukan merupakan cabang atau anak usaha dari perusahaan pusat serta menjadi bagian secara langsung maupun tak langsung terhadap usaha kecil atau usaha besar dengan total kekayaan bersihnya sesuai yang sudah diatur dengan peraturan perundang-undangan. Usaha menengah sering dikategorikan sebagai bisnis besar dengan kriteria kekayaan bersih yang dimiliki pemilik usaha mencapai lebih dari Rp500.000.000,00 hingga Rp10.000.000.000,00 dan tidak termasuk bangunan dan tanah tempat usaha. Hasil penjualan tahunannya mencapai Rp2.500.000.000,00 sampai Rp50.000.000.000,00.

UMKM sering menghadapi tantangan dalam menetapkan harga jual produk. Penetapan harga jual sangat penting karena berdampak signifikan pada pendapatan yang diperoleh oleh pelaku UMKM. Dalam menentukan harga jual produk, penting untuk mempertimbangkan perhitungan harga pokok produksi. Proses perhitungan harga pokok produksi melibatkan peran akuntansi biaya, yang berfungsi untuk menetapkan, menganalisis, dan melaporkan elemen-elemen biaya yang mendukung penyusunan laporan keuangan, sehingga mencerminkan data yang akurat. Menurut Deviesa (2019) harga pokok produksi atau yang dikenal dengan istilah costing memiliki peran penting dalam proses pengambilan keputusan strategi.

Strategi efisiensi biaya produksi dan penetapan harga jual perlu diintegrasikan dengan kualitas produk dan kepuasan pelanggan (customer satisfaction), sehingga menciptakan nilai kompetitif yang tinggi. Dalam proses produksi, terdapat berbagai jenis biaya yang diperlukan untuk menghasilkan produk, dan biaya-biaya ini menjadi dasar untuk menetapkan Harga Pokok Produksi (HPP). Harga pokok produksi adalah sekumpulan biaya yang dikeluarkan dan proses yang terjadi dalam proses manufaktur ataupun memproduksi suatu barang, yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Magfirah & Syam Bz,2016).

Lahap Kalap merupakan usaha nasi ayam kalap yang berada di Jl. Kesenangan 3 Tamalanrea Kota Makassar. Usaha ini memproduksi 3.400 porsi nasi ayam goreng kalap pada bulan Agustus 2024 dan memproduki 3.400 porsi nasi ayam bakar kalap pada bulan Agustus 2024. Dalam menentukan harga jual, pemilik dari Lahap Kalap terlebih dahulu menghitung harga pokok produksi dengan memperhitungkan semua biaya produksi dengan metode full costing. “Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua biaya produksi, termasuk biaya yang bersifat tetap maupun variabel” (Mulyadi, 2015:17).

Usaha Lahap Kalap adalah salah satu UMKM bidang kuliner yang memproduksi ayam dalam skala yang cukup besar dan dilakukan secara terus menerus. Usaha Kuliner Lahap Kalap terdapat nasi ayam goreng kalap dan nasi ayam bakar kalap sehingga harga jual yang diperoleh sebesar Rp18.000,00 perporsi. UMKM Kuliner Lahap Kalap memproduksi 3.400 porsi nasi ayam goreng kalap pada bulan Agustus 2024 dan memproduksi 3.400 porsi nasi ayam bakar kalap porsi pada bulan Agustus 2024 dimana Usaha Kuliner Lahap Kalap sudah menerapkan metode perhitungan biaya bahan baku, upah tenaga kerja, dan overhead pabrik baik berperilaku variabel maupun tetap yang dihitung, walaupun perhitungan biaya tersebut masih dilakukan secara

sederhana.

Berikut data awal biaya bahan baku nasi ayam goreng kalap dan nasi ayam bakar kalap yang digunakan pada bulan Agustus 2024 dengan jumlah produk yang dihasilkan sebanyak 3.400 porsi nasi ayam goreng kalap dan 3.400 porsi nasi ayam bakar kalap, biaya bahan baku nasi ayam goreng kalap dan nasi ayam bakar kalap UMKM Kuliner Lahap Kalap terdapat 17 item bahan baku, biaya bahan baku nasi ayam goreng kalap pada bulan Agustus 2024 sebesar Rp30.736.700,00. Sedangkan biaya bahan baku nasi ayam bakar kalap pada bulan Agustus 2024 sebesar Rp27.451.115,00

Dilihat dari data awal mengenai biaya harga pokok produksi dengan metode full costing yang diberikan oleh UMKM Lahap Kalap, penulis menentukan harga pokok produksi menggunakan full costing pada UMKM Lahap Kalap untuk membandingkan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan full costing dengan harga pokok produksi UMKM Lahap Kalap.

Penelitian penentuan harga pokok produksi pada UMKM telah banyak dilakukan. Hal ini membuktikan bahwa informasi mengenai perhitungan harga pokok produksi yang sesuai dengan metode akuntansi sangatlah penting bagi para pelaku UMKM. Dalam penelitian ini, penulis akan menganalisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dimana metode ini akan menghitung semua unsur biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Dalam penelitian ini, metode perhitungan harga pokok produksi menggunakan full costing yang diterapkan di Usaha Kuliner Lahap Kalap. Tujuan dari penerapan ini adalah agar keuntungan yang diperoleh dapat diketahui dengan lebih jelas.

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah diuraikan di atas maka penulis mengambil judul **"Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Kuliner Lahap Kalap di Makassar".**

LANDASAN TEORI

"Harga pokok produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berlangsung" (Dewi & Kristanto, 2014:21). "Harga pokok produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, biaya-biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik" (Komara & Sudarma, 2016:21). "Harga Pokok Produksi adalah segala pengorbanan yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi suatu produk" (Purwanto & Watini, 2020:249). "Harga pokok produksi merupakan biaya-biaya yang muncul sebagai hasil dari suatu proses produksi, mulai dari bahan baku kemudian diproses menjadi sebuah produk yang siap dipasarkan" (Alhadi et al., 2024:1857). Menurut Dunia et.al (2019) harga pokok produksi merupakan seluruh biaya produksi yang digunakan dalam proses produksi barang jadi yang dihasilkan. Sedangkan Hansen & Maryanne (2019) berpendapat bahwa harga pokok produksi yaitu memperhitungkan jumlah biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Menurut Sulistyowati et.al (2020) harga pokok produksi merupakan biaya produksi yang berasal dari penjumlahan tiga komponen biaya, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

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 dijual atau dipakai. Penentuan harga pokok produksi sangat penting dalam suatu perusahaan, karena merupakan salah satu elemen yang dapat digunakan sebagai pedoman dan sumber informasi bagi pimpinan dalam mengambil keputusan.

Elemen-elemen harga pokok produksi adalah komponen-komponen biaya yang diperlukan dalam proses produksi suatu produk, baik berupa barang atau jasa. Harga pokok produksi sangat penting dalam akuntansi manajerial karena membantu perusahaan menentukan

total biaya produksi yang diperlukan untuk menghasilkan produk, yang kemudian menjadi dasar dalam penetapan harga jual. Secara keseluruhan, elemen-elemen ini meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Metode full costing merupakan seluruh biaya produksi. Dalam penentuan harga pokok produksi menggunakan metode full costing, unsur-unsur biaya yang termasuk adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik tetap, dan biaya overhead pabrik variabel. Semua biaya ini ditambahkan secara keseluruhan untuk menghitung harga pokok produksi suatu produk. sebagai berikut :

Tabel 1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing

Biaya Bahan Baku	Xxx	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Xxx	
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Xxx	
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Xxx	
Harga Pokok Produksi		**Xxx**

Sumber: Mulyadi, 2018

METODE PENELITIAN

Penelitian ini bersifat komparatif yaitu penelitian yang membandingkan antara dua atau lebih Jenis Penelitian yang digunakan adalah penelitian yang bersifat deskriptif yaitu jenis penelitian yang bertujuan untuk mengetahui atau menggambarkan kenyataan dari kejadian yang diteliti. Penelitian ini akan dilakukan pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Lahap Kalap, data yang dibutuhkan adalah data yang berisi tentang informasi biaya yang akan digunakan sebagai alat ukur dalam menentukan harga pokok produksi. Data tersebut diperoleh dengan menggunakan teknik pengumpulan data yang terdiri dari wawancara dan dokumentasi. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan teknik deskriptif kualitatif. Terakhir, penulis akan menarik kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Penyajian Data

a. Biaya Produksi Nasi Ayam Goreng Kalap dan Nasi Ayam Bakar Kalap

Biaya Produksi adalah seluruh pengeluaran yang dikeluarkan oleh UMKM Lahap Kalap untuk menghasilkan barang dan jasa. Biaya ini mencakup berbagai komponen seperti bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* tetap maupun variabel.

1) Biaya bahan baku

Nasi ayam goreng dan ayam bakar kalap Lahap Kalap ada total 3 bahan baku yang digunakan untuk memproduksi 3.400 porsi nasi ayam goreng kalap Lahap Kalap pada bulan Agustus 2024, adapun bahan baku tersebut, sebagai berikut.

a) Bahan Utama

Berikut rincian bahan utama yang digunakan dalam produk nasi ayam goreng kalap dan nasi ayam bakar kalap pada UMKM Kuliner Lahap Kalap, sebagai berikut.

Tabel 2 Rincian Biaya Bahan Utama

No	Jenis Biaya	Volume	Satuan	Harga Satuan	Jumlah
1	Beras	180	Kg	Rp 37,000.00	Rp 6,660,000.00
2	Ayam Potong	280	Kg	Rp 45,000.00	Rp 12,600,000.00
Total				Rp 82,000.00	Rp 19,260,000.00

PESHUM : Jurnal Pendidikan, Sosial dan Humaniora
Vol.4, No.2, Februari 2025

b) Bumbu Marinasi

Berikut rincian bumbu marinasi yang digunakan dalam produk nasi ayam goreng kalap dan nasi ayam bakar kalap pada UMKM Kuliner Lahap Kalap, sebagai berikut.

Tabel 3 Rincian Bumbu Marinasi Nasi Ayam Goreng Kalap

No	Jenis Biaya	Volume	Satuan	Harga Satuan	Jumlah
1	Minyak Goreng	80	Kg	Rp 23,000.00	Rp 1,840,000.00
2	Tepung Terigu	180	Kg	Rp 12,500.00	Rp 2,250,000.00
3	Bawang Putih	18	Kg	Rp 28,000.00	Rp 504,000.00
4	Jeruk Nipis	18	Kg	Rp 22,000.00	Rp 396,000.00
5	Kunyit	18	Kg	Rp 24,000.00	Rp 432,000.00
6	Ketumbar	18	Kg	Rp 26,000.00	Rp 468,000.00
7	Jahe	18	Kg	Rp 35,000.00	Rp 630,000.00
8	Merica	15	Kg	Rp 21,500.00	Rp 322,500.00
9	Garam	12	Kg	Rp 10,600.00	Rp 127,200.00
10	Telur	28	Kg	Rp 33,000.00	Rp 924,000.00
11	Kaldu Bubuk	80	Bungkus	Rp 5,100.00	Rp 408,000.00
12	Maizena	28	Kg	Rp 16,500.00	Rp 462,000.00
Total				Rp 257,200.00	Rp 8,763,700.00

Tabel 4 Rincian Bumbu Marinasi Nasi Ayam Bakar Kalap

No	Jenis Biaya	Volume	Satuan	Harga Satuan	Jumlah
1	Gula Merah	18	Kg	Rp 12,000.00	Rp 216,000.00
2	Bawang Merah	18	Kg	Rp 28,000.00	Rp 504,000.00
3	Kunyit	18	Kg	Rp 22,000.00	Rp 396,000.00
4	Kemiri	15	Kg	Rp 53,341.00	Rp 800,115.00
5	Lengkuas	18	Kg	Rp 18,100.00	Rp 325,800.00
6	Jahe	18	Kg	Rp 35,000.00	Rp 630,000.00
7	Ketumbar	18	Kg	Rp 26,000.00	Rp 468,000.00
8	Sereh	16	Kg	Rp 15,000.00	Rp 240,000.00
9	Daun Salam	15	Kg	Rp 17,000.00	Rp 255,000.00
10	Garam	12	Kg	Rp 10,600.00	Rp 127,200.00
11	Kecap Manis	34	Kg	Rp 30,000.00	Rp 1,020,000.00
12	Margarin	20	Kg	Rp 24,800.00	Rp 496,000.00
Total				Rp 291,841.00	Rp 5,478,115.00

c) Bahan Tambahan

Berikut rincian bahan utama yang digunakan dalam produk nasi ayam goreng kalap dan ayam bakar kalap pada UMKM Kuliner Lahap Kalap, sebagai berikut.

Tabel 5 Rincian Bahan Tambahan

No	Jenis Biaya	Volume	Satuan	Harga Satuan	Jumlah
1	Cabe	28	Kg	Rp 66,500.00	Rp 1,862,000.00
2	Kemangi	15	Kg	Rp 20,000.00	Rp 300,000.00
3	Mentimun	38	Kg	Rp 14,500.00	Rp 551,000.00
Total				Rp 101,000.00	Rp 2,713,000.00

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Pada Usaha kuliner Lahap Kalap terdapat 3 karyawan tetap dalam pembuatan produk nasi ayam goreng kalap dan produk nasi ayam bakar kalap kalap pada Usaha Lahap Kalap yang terdiri dari satu orang untuk juru masak, satu orang untuk asisten juru masak serta satu orang untuk staf pegemas dan penyaji

Tabel 6 Rincian Biaya Tenaga Kerja Langsung

No	Jenis Biaya	Volume	Satuan	Harga	Jumlah
1	Tenaga Kerja Bagian Juru Masak	1	Orang	Rp 3,000,000.00	Rp 3,000,000.00
2	Tenaga Kerja Bagian Aisten Juru Masak	1	Orang	Rp 2,500,000.00	Rp 2,500,000.00
3	Tenaga Kerja Staf Pengemas dan Penyaji	1	Orang	Rp 2,000,000.00	Rp 2,000,000.00
	Total			Rp 7,500,000.00	Rp 7,500,000.00

c. Biaya *Overhead* Tetap

Berikut mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi nasi ayam goreng kalap dan nasi ayam bakar kalap pada UMKM Kuliner Lahap Kalap.

Tabel 7 Rincian Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan Nasi Ayam Goreng Kalap

No	Nama	Volume	Umur Ekonomis	Biaya Perolehan	Biaya Per Tahun	Biaya Per Bulan
1	*Freezer*	1	3 Tahun	Rp 3,058,000.00	Rp 1,019,333.00	Rp 84,944.00
2	Kulkas	1	5 Tahun	Rp 2,582,000.00	Rp 516,400.00	Rp 43,033.00
3	Kompor gas 2 mata	1	4 Tahun	Rp 305,000.00	Rp 76,250.00	Rp 6,354.00
4	Panci 5 liter	1	8 Tahun	Rp 223,300.00	Rp 27,912.00	Rp 2,326.00
5	Wajan Ukuran 20	1	5 Tahun	Rp 220,000.00	Rp 44,000.00	Rp 3,666.00
6	Wajan Ukuran 16	1	5 Tahun	Rp 44,000.00	Rp 8,800.00	Rp 733.00
7	Spatula	2	5 Tahun	Rp 121,111.00	Rp 24,222.00	Rp 2,018.00
8	Pisau	2	5 Tahun	Rp 35,000.00	Rp 7,000.00	Rp 583.00
9	Talenan	2	5 Tahun	Rp 54,000.00	Rp 10,800.00	Rp 900.00
10	*Chopper*	2	5 Tahun	Rp 293,500.00	Rp 58,700.00	Rp 4,891.00
11	Meja produksi	1	5 Tahun	Rp 1,481,850.00	Rp 296,370.00	Rp 24,697.00
12	*Showcase warmer*	1	5 Tahun	Rp 1,400,000.00	Rp 280,000.00	Rp 23,333.00
13	*Rice cooker*	1	4 Tahun	Rp 283,673.00	Rp 70,918.00	Rp 5,909.00
	Total			Rp 10,101,434.00	Rp 2,440,705.00	Rp 203,387.00

Tabel 8 Rincian Rincian Penyusutan Mesin dan Peralatan Nasi Ayam Bakar Kalap

No	Nama	Volume	Umur Ekonomis	Biaya Perolehan	Biaya Per Tahun	Biaya Per Bulan
1	*Freezer*	1	3 Tahun	Rp 3,058,000.00	Rp 1,019,333.00	Rp 84,944.00
2	Kulkas	1	5 Tahun	Rp 2,582,000.00	Rp 516,400.00	Rp 43,033.00
3	Kompor hock 1 tungku	1	4 Tahun	Rp 615,000.00	Rp 153,750.00	Rp 12,812.00
4	Panci 5 liter	1	8 Tahun	Rp 223,300.00	Rp 27,912.00	Rp 2,326.00
5	Wajan Ukuran 16	1	5 Tahun	Rp 44,000.00	Rp 8,800.00	Rp 733.00
6	Teeflon pembakar	1	5 Tahun	Rp 379,600.00	Rp 75,920.00	Rp 6,326.00
7	Spatula jepit	2	5 Tahun	Rp 100,000.00	Rp 20,000.00	Rp 1,666.00
8	Pisau	2	5 Tahun	Rp 35,000.00	Rp 7,000.00	Rp 583.00
9	Talenan	2	5 Tahun	Rp 54,000.00	Rp 10,800.00	Rp 900.00
10	*Chopper*	2	5 Tahun	Rp 293,500.00	Rp 58,700.00	Rp 4,891.00
11	Meja produksi	1	5 Tahun	Rp 1,481,850.00	Rp 296,370.00	Rp 24,697.00
12	*Rice cooker*	1	4 Tahun	Rp 283,673.00	Rp 70,918.00	Rp 5,909.00
	Total			Rp 9,149,923.00	Rp 2,265,903.00	Rp 188,820.00

PESHUM : Jurnal Pendidikan, Sosial dan Humaniora
Vol.4, No.2, Februari 2025

d. Biaya *Overhead* Variabel

Overhead variabel adalah biaya produksi tidak langsung yang berubah-ubah sesuai dengan volume atau tingkat produksi yang dihasilkan. Overhead ini mencakup biaya yang tidak secara langsung dapat ditelusuri pada produk tertentu, tetapi tetap diperlukan dalam proses produksi nasi ayam goreng kalap dan nasi ayam bakar kalap, dan jumlahnya meningkat atau menurun seiring dengan naik turunnya jumlah produksi, sebagai berikut.

Tabel 9 Rincian Biaya Overhead Pabrik Variabel

No	Bahan	Kuantitas Per Bulan	Harga Beli	Biaya *Overhead* Per Bulan
1	Kardus *Lunch Box*	34 Pack	Rp56.000,00	Rp1.904.000,00
2	Kantong Plastik	68 Pack	Rp35.000,00	Rp2.380.000,00
3	Kertas Makanan	34 Pack	Rp29.000,00	Rp986.000,00
4	Bahan Bakar Gas	110 Tabung Gas	Rp22.000,00	Rp2.420.000,00
Total Biaya *Overhead* Variabel				Rp7.690.000,00
Per Produk				Rp3.845.000,00

2. Analisis Data

Harga pokok produksi dihitung selama satu periode yaitu satu bulan yakni bulan Agustus 2024. Berikut ini hasil perhitungan harga pokok produksi nasi ayam goreng kalap dan nasi ayam bakar kalap berdasarkan *full costing* dengan membandingkan perhitungan harga pokok produksi nasi ayam goreng kalap dan nasi ayam bakar kalap Lahap Kalap pada bulan Agustus 2024.

a. Nasi Ayam Goreng Kalap

Tabel 10 Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Ayam Goreng Kalap

UMKM Lahap Kalap			
No	Keterangan		Total Biaya
1	Biaya Bahan Baku	Rp	30,736,700.00
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp	7,500,000.00
3	Biaya Overhead Tetap	Rp	203,387.00
4	Biaya Overhead Variabel	Rp	3,845,000.00
Harga Pokok Produksi		Rp	42,285,087.00
Jumlah Produksi Perbulan			3.400 Porsi
Harga Pokok Produksi Perporsi		Rp	12,436.00
Full Costing			
No	Keterangan		Total Biaya
1	Biaya Bahan Baku	Rp	30,736,700.00
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp	7,500,000.00
3	Biaya Overhead Tetap	Rp	203,387.00
4	Biaya Overhead Variabel	Rp	4,170,000.00
Harga Pokok Produksi		Rp	42,610,087.00
Jumlah Produksi Perbulan			3.400 Porsi
Harga Pokok Produksi Perporsi		Rp	12,532.00

Sumber: Lahap Kalap (data diolah)

b. Nasi Ayam Bakar Kalap

Tabel 11 Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Ayam Bakar Kalap

UMKM Lahap Kalap		
No	Keterangan	Total Biaya
1	Biaya Bahan Baku	Rp 27,451,115.00
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 7,500,000.00
3	Biaya Overhead Tetap	Rp 188,820.00
4	Biaya Overhead Variabel	Rp 3,845,000.00
Harga Pokok Produksi		Rp 38,984,935.00
Jumlah Produksi Perbulan		3.400 Porsi
Harga Pokok Produksi Perporsi		Rp 11,466.00
Full Costing		
No	Keterangan	Total Biaya
1	Biaya Bahan Baku	Rp 27,451,115.00
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 7,500,000.00
3	Biaya Overhead Tetap	Rp 188,820.00
4	Biaya Overhead Variabel	Rp 4,170,000.00
Harga Pokok Produksi		Rp 39,309,935.00
Jumlah Produksi Perbulan		3.400 Porsi
Harga Pokok Produksi Perporsi		Rp 11,561.00

Sumber: Lahap Kalap (data diolah)

B. PEMBAHASAN

1. Nasi Ayam Goreng Kalap

Perhitungan harga pokok produksi UMKM Lahap Kalap menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp42.285.087,00 dengan jumlah produk yang dihasilkan sebanyak 3.400 porsi nasi ayam goreng kalap. Maka harga pokok produksi perporsi sebesar Rp12.436,00. Sedangkan berdasarkan full costing menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp42.610.087,00 dengan jumlah produk yang dihasilkan sebanyak 3.400 porsi nasi ayam goreng kalap. Maka harga pokok produksi perporsi sebesar Rp12.532,00. Nasi ayam goreng kalap dijual dengan harga Rp18.000,00 perporsi. Dilihat dari perhitungan tersebut terdapat selisih perhitungan antara harga pokok produksi UMKM Lahap Kalap dan berdasarkan full costing sebesar Rp96,00.

2. Nasi Ayam Bakar Kalap

Perhitungan harga pokok produksi UMKM Lahap Kalap menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp38.984.935,00 dengan jumlah produk yang dihasilkan sebanyak 3.400 porsi nasi ayam bakar kalap. Maka harga pokok produksi perporsi sebesar Rp11.466,00. Sedangkan berdasarkan full costing menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp39.309.935,00 dengan jumlah produk yang dihasilkan sebanyak 3.400 porsi nasi ayam bakar kalap. Maka harga pokok produksi perporsi sebesar Rp11.561,00. Nasi ayam bakar kalap dijual dengan harga Rp18.000,00 perporsi. Dilihat dari perhitungan tersebut terdapat selisih perhitungan antara harga pokok produksi UMKM Lahap Kalap dan berdasarkan full costing sebesar Rp95,00.

Penyebab perbedaan selisih dalam perhitungan harga pokok produksi UMKM Lahap Kalap dan berdasarkan full costing yaitu faktor-faktor yang memengaruhi biaya produksi. Salah satu faktor utama adalah biaya overhead variabel pada UMKM Lahap Kalap dengan berdasarkan full costing. Biaya overhead variabel UMKM Lahap Kalap meliputi bahan-bahan seperti kardus

lunch box, kantong plastik, kertas makanan, dan bahan bakar gas yang secara langsung berubah sesuai dengan volume produksi. Pendekatan ini mencerminkan fokus pada elemen biaya yang berfluktuasi seiring dengan jumlah pesanan atau porsi yang diproduksi. Namun, jika menggunakan pendekatan full costing, mencakup biaya overhead variabel yang melimpah untuk mencakup semua elemen yang terlibat dalam operasional bisnis. Selain bahan kardus lunch box, kantong plastik, kertas makanan, dan bahan bakar gas, full costing juga memasukkan biaya-biaya listrik, air dan transportasi. Pendekatan ini memberikan gambaran yang lebih menyeluruh tentang total biaya yang dikeluarkan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis data pada pembahasan yang, mengenai Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Kuliner Lahap Kalap Di Makassar. Hal tersebut terbukti maka dapat disimpulkan bahwa.

1. Berdasarkan hasil perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan *full costing* menunjukkan bahwa harga pokok produksi pada produk nasi ayam goreng kalap sebesar Rp12.436,00 perporsi. Sedangkan harga jual yang ditetapkan oleh UMKM Lahap Kalap sebesar Rp12.532,00 perporsi. Sedangkan harga jual yang ditetapkan oleh UMKM Lahap Kalap sebesar Rp18.000,00 perporsi. Melihat perbandingan antara harga pokok produksi dengan harga jual produk terlalu tinggi karena dalam setiap penjualan produk per unit UMKM Lahap Kalap mengalami keuntungan sebesar Rp5.468,00 perporsi.
2. Berdasarkan hasil perhitungan Harga Pokok Produksi berdasarkan *full costing* menunjukkan bahwa harga pokok produksi pada produk nasi ayam bakar kalap sebesar Rp11.466,00 perporsi. Sedangkan harga jual yang ditetapkan oleh UMKM Lahap Kalap sebesar Rp11.561,00 perporsi. Sedangkan harga jual yang ditetapkan oleh UMKM Lahap Kalap sebesar Rp18.000,00 perporsi. Melihat perbandingan antara harga pokok produksi dengan harga jual produk terlalu tinggi karena dalam setiap penjualan produk per unit UMKM Lahap Kalap mengalami keuntungan sebesar Rp6.439,00 perporsi.
3. Pengelompokkan biaya *overhead* variabel yang dilakukan oleh pemilik UMKM Lahap Kalap dalam perhitungan harga pokok produksi belum sesuai teori. Perhitungan biaya *overhead* variabel UMKM Lahap Kalap hanya memasukkan biaya kardus *lunch box*, kantong plastik, kertas makanan dan bahan bakar gas. Sedangkan biaya listrik, air dan transportasi termasuk biaya *overhead* variabel metode *full costing*.

DAFTAR PUSTAKA

Aftahira, N. (2019). ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL PADA PT. KEMILAU BINTANG TIMUR KABUPATEN LUWU. Jurnal Universitas Muhammadiyah Makassar.

Akasyah, L., Haq, A., & Herlisnawati, D. (2018). Penerapan Activity Based Costing Terhadap Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada DnD Cafe Pakuan Periode Tahun 2017. Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Akuntansi. https://jom.unpak.ac.id/index.php/akuntansi/article/view/1534

Alhadi, A., Rumiasih, N. ., & Yudiana. (2024). Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual pada UMKM Kangen Roti. Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam, 5(3), 1856–1868. https://doi.org/https://doi.org/10.47467/elmal.v5i3.6129

Aprilianti, N., Jibrail, A., Studi Akuntansi, P., & Ekonomi Dan Bisnis, F. (2020). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PADA CV. SUMBER MAS

PAVING. In Copyright©2020, Fakultas Ekonomi dan Bisnis UTS Journal of Accounting (Vol. 2, Issue 2).

Awaluddin. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) Pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Trend Milk di Kota Makassar. Skripsi Program Sarjana. Makassar: Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Makassar.

Azis, M., Tahir, T., Ramli, A., Sahade, Hasyim, S. H., Idris, H., . . . Rikollah, M. (2018). Pedoman Skripsi dan Tugas Akhir. Makassar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.

Badriah, E., & Nurwanda, A. (2019). Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pembangunan Rumah. Jurnal Moderat, 411-421. http://dx.doi.org/10.25157/moderat.v5i4.3011

Bustami, Bastian, & Nurlela. (2018). Akuntansi Biaya, Teori dan Aplikasi (e, Ed.; Empat). Graha Ilmiah.

Dewi, S. P., & Kristanto, S. B. (2015). Akuntansi Biaya Edisi Kedua. In Media.

Don R.Hansen, & Maryanne M.Mowen. (2015). Akuntansi Manajerial Buku 1 (8th ed.). Salemba Empat.

Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2019). Akuntansi Biaya Edisi 5. Salemba Empat.

Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2019). Akuntansi Biaya Edisi 5. Jakarta: Salemba Empat.

Fadli, I., & Rizka ramayanti. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu). Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi (JAK), 7(2), 148–161.

Gede, I., Ari, Y., Nugraha, P., & Masdiantini, P. R. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dalam Penentuan Harga Jual Udang Vaname di Tambak Lautan Abadi Gerokgak. Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Humanika, 13(2).

Gede, I., Ari, Y., Nugraha, P., & Masdiantini, P. R. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dalam Penentuan Harga Jual Udang Vaname di Tambak Lautan Abadi Gerokgak. Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Humanika, 13(2).

Hansen, D., & Mowen, M. (2019). AAkuntansi Manajerial Edisi 8 Buku 1. Jakarta: Salemba Empat.

Hasnau, H., & Suwondo, S. (2023). Analisis Selisih Biaya Overhead Pabrik Dengan Metode Empat VariansPada PTPacific Prestress Indonesia. Indonesia Accounting Research Journal, 148-156. https://123dok.com/id/docs/analisis-selisih-overhead-pabrik-varianspacific-prestress-indonesia.9195034

Hijjah, U. K. (2018). Penerapan Perhitungan Harga Pokok Produksi Batik Jumput dengan Menggunakan Metode Full Costing Surabaya.

Husain, F. (2022). Akuntansi Biaya. CV. Cahaya Arsh Publisher & Printing: Gorontalo

Limbong, C. H., Prayoga, Y., Rafika, M., Rambe, B. H., Al Ihsan, M. A., Ritonga, M., & Nasution, N. L. (2021). Buku Ajar Pengantar Akuntansi. Jawa Tengah: CV.Pena Persada.

Magfirah, M., & Syam Bz, F. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Metode Full Costing pada UMKM Kota Banda Aceh. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA), 62. https://www.neliti.com/publications/188483/analisis-perhitungan-harga-pokok-produksi-dengan-penerapan-metode-full-costing-p

Mulyadi. (2015). Akuntansi Biaya (Edisi 5). Yogyakarta: UPP STIM KPN.

Mulyadi. (2018). Akuntansi Biaya Edisi 5. Yogyakarta: Unit Penerbitan dan Percetakan, Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Yayasan Keluarga Pahlawan Negara (UPP STIM YKPN).

Nainggolan, H., & Patimah, S. (2020). Pengaruh Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja dan Biaya Overhead Pabrik Terhadap Omset Penjualan Pabrik Roti Gembung Kota Raja KM 3 Balikpapan Kalimantan Timur. Jurnal Akuntansi dan Keuangan Methodist, 19-33. https://doi.org/10.46880/jsika.Vol4No1.pp19-33

Prof. Dr. Lexy J. Moleong, M. A. (2014). Metode Penelitian Kualitatif (Revisi). PT Remaja Rosdakarya.

Rudzali, A., Vivianti Palimbunga, A., Akuntansi, D., Negeri Samarinda, P., Akuntansi, M., & Negeri Samarinda, P. (n.d.). PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA UD AMPLANG UNTUNG SAMARINDA.

Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta.

Sujarweni, V. W. (2019). Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya. Pustaka Baru Press.

Sulistyowati, C., Farihah, E., & Hartadinata, O. S. (2020). Anggaran Perusahaan: Teori dan Praktika. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.

Tukino, & Harahap, B. (2020). Akuntansi Biaya. Batam: Batam Publisher.

Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM). Retrieved January 19, 2024, from https://peraturan.bpk.go.id/Details/39653/uu-no-20-tahun-2008