

## Evaluasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Harga Pokok Proses Pada UMKM Ayam Geprek 88 Merah Ijo Di Kabupaten Muaro Jambi

Nawra Izzah Muthmainnah,<sup>1\*</sup> Rizki Anugrah,<sup>2</sup> Amelia Nii' Matul Azizah,<sup>3</sup>  
Mellya Embun Baining<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Program Studi Akuntansi Syariah, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam,  
Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, Indonesia  
[muthmainnah.nawra@gmail.com](mailto:muthmainnah.nawra@gmail.com)<sup>1</sup> [riskianugrah0106@gmail.com](mailto:riskianugrah0106@gmail.com)<sup>2</sup>  
[amelia66242@gmail.com](mailto:amelia66242@gmail.com)<sup>3</sup>, [mellyaembunbaining@uinjambi.ac.id](mailto:mellyaembunbaining@uinjambi.ac.id)<sup>4</sup>

Received 12 Juni 2026 | Revised 20 Juni 2026 | Published 24 Juni 2026

\* *Coresponden Author*

### Abstrak

Penelitian ini bertujuan mengevaluasi kesesuaian metode perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang diterapkan UMKM Ayam Geprek 88 Merah Ijo di Kabupaten Muaro Jambi dengan kaidah akuntansi biaya yang terstandar. Permasalahan utama yang diidentifikasi adalah ketidaklengkapan komponen biaya dalam kalkulasi HPP yang dilakukan secara informal oleh pemilik usaha, sehingga berpotensi menghasilkan harga jual yang tidak mencerminkan biaya sesungguhnya dan mengikis profitabilitas jangka panjang. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam, observasi langsung, dan dokumentasi. Temuan menunjukkan bahwa metode eksisting UMKM hanya memperhitungkan sebagian bahan baku dan biaya operasional tunggal (gas), mengabaikan biaya tenaga kerja implisit, penyusutan aset, sewa lokasi tersirat, dan seluruh komponen overhead tetap.

**Kata Kunci:** Harga Pokok Produksi, Metode Harga Pokok Proses, UMKM Kuliner, Akuntansi Biaya, Muaro Jambi

### Abstract

*This study aims to evaluate the suitability of the cost of goods manufactured (COGS) calculation method applied by the Ayam Geprek 88 Merah Ijo MSME in Muaro Jambi Regency with standardized cost accounting principles. The main problem identified is the incompleteness of cost components in the COGS calculation carried out informally by the business owner, potentially resulting in selling prices that do not reflect actual costs and erode long-term profitability. The study used a descriptive qualitative approach with data collection techniques through in-depth interviews, direct observation, and documentation. The findings indicate that the existing MSME method only partially accounts for raw materials and single operational costs (gas), ignoring implicit labor costs, asset depreciation, implied location rent, and all fixed overhead components.*

**Keywords:** Cost of Goods Production, Process Cost Method, Culinary MSMEs, Cost Accounting, Muaro Jambi

## PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peran strategis dalam perekonomian nasional Indonesia. Data Kementerian Koperasi dan UKM menunjukkan bahwa sektor UMKM menyerap lebih dari 97 persen tenaga kerja dan menyumbang sekitar 61 persen terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional. Peran besar tersebut menjadikan UMKM sebagai tulang punggung ekonomi rakyat sekaligus motor penggerak pertumbuhan ekonomi daerah. Di Provinsi Jambi sendiri, khususnya di wilayah Mendalo, Kabupaten Muaro Jambi, perkembangan UMKM kuliner semakin pesat seiring dengan meningkatnya populasi mahasiswa di Kawasan Mendalo. Kehadirannya Universitas Jambi (UNJA) dan Universitas Islam Negeri (UIN) Sulthan Thaha Saifuddin Jambi menciptakan pasar potensial bagi UMKM kuliner lokal. Persaingan usaha yang semakin ketat menuntut pelaku UMKM untuk memiliki strategi manajemen biaya yang efektif agar mampu bertahan dan berkembang (Handayani, 2024)

Salah satu instrument penting dalam manajemen biaya adalah Harga Pokok Produksi (HPP). HPP berfungsi sebagai dasar penetapan harga jual, pengendalian biaya operasional, serta evaluasi profitabilitas per unit produk (Maharani, 2021) Namun, fenomena umum di lapangan menunjukkan bahwa mayoritas UMKM kuliner masih mengandalkan intuisi dan pencatatan sederhana berbasis pengeluaran tunai dalam menentukan harga jual (Fitriani, 2022) Praktik ini berisiko menimbulkan ilusi profitabilitas, yaitu kondisi di mana laba tampak besar secara kas, tetapi sebenarnya lebih kecil jika seluruh komponen biaya diperhitungkan (Kurniawan, 2023)

Kasus UMKM Ayam Geprek 88 Merah Ijo di Mendalo, Kabupaten Muaro Jambi, menjadi contoh nyata. Berdasarkan hasil wawancara pemilik usaha menetapkan harga jual dengan cara menyesuaikan harga competitor dan menambahkan margin keuntungan secara kasar. Komponen biaya yang dicatat hanya meliputi ayam, beras, cabai, minyak, dan gas. Biaya tenaga kerja keluarga, penyusutan peralatan, sewa lokasi, listrik, serta kemasan tidak diperhitungkan. Lebih rendah daripada biaya sesungguhnya. Hal ini menyebabkan HPP yang dihitung lebih rendah daripada biaya sesungguhnya, sehingga margin laba riil lebih kecil dari yang diasumsikan (Nurjannah, 2024)

Dari perspektif akuntansi biaya, terdapat dua pendekatan utama dalam perhitungan HPP, yaitu Metode Harga Pokok Pesanan (*Job Order Costing*) dan metode pesanan digunakan ketika produk dihasilkan berdasarkan permintaan khusus pelanggan, sedangkan metode proses lebih sesuai untuk produksi massal yang berulang dan homogen. Mengingat UMKM Ayam Geprek 88 Merah Ijo memproduksi secara kontinu tanpa membedakan spesifikasi per pesanan, maka evaluasi penerapan metode harga pokok proses menjadi relevan untuk memastikan akurasi perhitungan HPP dan keberlanjutan usaha.

Dari perspektif akademis, terdapat dua pendekatan utama dalam perhitungan HPP yang relevan untuk dikaji: Metode Harga Pokok Pesanan (*Job Order Costing*) dan Metode Harga Pokok Proses (*Process Costing*). Metode pesanan digunakan ketika produk dihasilkan berdasarkan spesifikasi permintaan khusus pelanggan (Widiastuti, 2021) sementara metode proses lebih sesuai untuk produksi massal yang bersifat kontinu dan homogen (Pertiwi, 2022) Mempertimbangkan bahwa UMKM Ayam Geprek 88 Merah Ijo memproduksi secara berkelanjutan tanpa membedakan spesifikasi per pesanan, evaluasi atas kesesuaian metode HPP yang seharusnya diterapkan menjadi sangat relevan (Cahyani, 2023)

## TINJAUAN PUSTAKA

### Konsep Dasar Harga Pokok Produksi (HPP)

Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan salah satu instrumen finansial paling krusial bagi keberlanjutan operasional usaha, khususnya pada sektor kuliner skala mikro seperti Ayam Geprek 88 Merah Ijo. Secara konseptual, HPP mencerminkan akumulasi dari seluruh pengeluaran modal modal yang dikorbankan secara langsung untuk memproses bahan mentah hingga menjadi produk siap saji di tangan konsumen. Komponen mendasar pembentuk HPP idealnya mencakup akumulasi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja, serta biaya overhead pendukung produksi seperti utilitas dan kemasan produk (Maharani, 2021)

Akurasi dalam perhitungan HPP menjadi fondasi krusial bagi manajemen internal usaha agar pemilik tidak terjebak dalam ilusi omzet yang tampak besar namun sebenarnya mengalami defisit secara ekonomi (Kurniawan, 2023). Penentuan kalkulasi biaya yang cacat berisiko memicu terjadinya kesalahan dalam penetapan harga jual (*mispicing*) yang dapat mengikis margin laba bersih usaha secara jangka panjang (Handayani, 2024).

### Metode Harga Pokok Pesanan (*Job Order Costing*)

Metode Harga Pokok Pesanan merupakan sistem akumulasi biaya yang digunakan oleh entitas bisnis ketika proses produksi barang atau jasa dilakukan berdasarkan instruksi atau spesifikasi pesanan khusus dari pelanggan (Widiastuti, 2021). Karakteristik utama dari metode ini adalah adanya heterogenitas produk yang dihasilkan serta identitas pengeluaran biaya yang dapat ditelusuri secara individual ke masing-masing kartu biaya pesanan. Perhitungan biaya per unit dalam metode pesanan dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{HPP Pesanan} = \text{Biaya Bahan Baku} + \text{Biaya Tenaga Kerja Langsung} + \text{Biaya Overhead Pabrik per Pesanan}$$

Dalam implementasinya di sektor UMKM kuliner, pendekatan *Job Order Costing* dinilai kurang efisien untuk operasional harian yang bersifat massal, namun sangat relevan diaplikasikan ketika pemilik usaha menerima order katering dalam jumlah besar dengan spesifikasi menu atau kemasan khusus yang berbeda dari standar pasar (Widiastuti, 2021).

### Metode Harga Pokok Proses (*Process Costing*)

Metode Harga Pokok Proses diformulasikan untuk unit usaha yang memiliki karakteristik produksi massal, berulang (*repetitive*), kontinu, serta menghasilkan produk yang bersifat homogen (Pertiwi, 2022). Pada metode ini, seluruh komponen biaya dikumpulkan berdasarkan departemen produksi atau periode waktu tertentu, bukan berdasarkan pesanan individu. Alur pengolahan makanan pada UMKM ayam geprek—mulai dari pelumuran tepung, penggorengan massal, hingga penyajian dengan sambal—merupakan representasi nyata dari sistem operasi kontinu yang selaras dengan kaidah *Process Costing* (Pertiwi, 2022).

Dalam kondisi operasional di mana terdapat sebagian produk yang belum sepenuhnya selesai diproses pada akhir periode operasional, kalkulasi ditekankan pada konsep Unit Ekuivalen (UE) dengan pendekatan rata-rata tertimbang (*weighted average*) melalui formula (Cahyani, 2023):

$$\text{UE} = \text{Unit Selesai} + (\text{Unit Produk Dalam Proses Akhir} \times \text{Tingkat Penyelesaian})$$

$$\text{Biaya per UE} = \frac{\text{Total UE Biaya Persediaan PDP Awal} + \text{Biaya Periode Berjalan}}{\text{UE}}$$

Penerapan metode proses ini memberikan efisiensi yang tinggi bagi pelaku usaha kecil karena mengeliminasi kebutuhan administrasi kartu biaya individual yang rumit, sehingga laporan biaya produksi dapat disusun dengan format yang lebih sederhana dan aplikatif (Cahyani, 2023).

### **Manajemen Biaya dan Karakteristik Keuangan UMKM Kuliner**

Kondisi fundamental manajemen keuangan pada pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia umumnya ditandai dengan keterbatasan dokumentasi operasional dan pelaporan akuntansi yang masih informal (Handayani, 2024). Sebagian besar pelaku usaha mikro sektor kuliner cenderung mengandalkan intuisi serta fluktuasi kas harian dalam mengukur kinerja laba rugi bisnis mereka (Fitriani, 2022)

Kelemahan struktural yang paling sering ditemukan di lapangan adalah pengabaian komponen biaya non-kas atau biaya implisit, seperti upah untuk tenaga kerja keluarga (*imputed labor cost*), biaya penyusutan aset tetap peralatan, serta nilai sewa tempat yang dianggap tidak ada karena menggunakan aset pribadi (Nurjannah et al., 2024). Pengabaian elemen-elemen biaya overhead tetap ini memicu distorsi harga pokok yang berujung pada kerentanan finansial tinggi apabila usaha tersebut dihadapkan pada volatilitas harga bahan baku di pasar regional (Kurniawan, 2023).

## **METODE PENELITIAN**

### **Pendekatan Dan Jenis Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain deskriptif-komparatif. Pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini berupaya memahami secara mendalam fenomena pengelolaan biaya produksi pada UMKM kuliner, yang melibatkan konteks sosial, praktik informal, dan pola pengambilan keputusan yang tidak dapat diukur semata-mata melalui angka. Unsur komparatif hadir melalui simulasi kalkulasi HPP menggunakan tiga metode yang berbeda guna menghasilkan perbandingan yang terukur dan memiliki implikasi praktis (Cahyani, 2023)

Selain itu, pendekatan kualitatif memberikan keleluasaan bagi peneliti untuk menggali informasi yang lebih kaya dari pengalaman pemilik usaha. Hal ini penting karena UMKM kuliner sering kali mengandalkan intuisi dan kebiasaan dalam menentukan harga, bukan semata-mata perhitungan matematis. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya menghasilkan data numerik, tetapi juga interpretasi yang lebih mendalam mengenai dinamika usaha kecil.

Perbandingan ini memberikan gambaran nyata tentang metode mana yang lebih sesuai dengan kondisi UMKM, sehingga rekomendasi yang dihasilkan dapat langsung diterapkan oleh pelaku usaha untuk meningkatkan akurasi harga jual dan daya saing.

### **Lokasi Dan Objek Penelitian**

Penelitian dilaksanakan di UMKM Ayam Geprek 88 Merah Ijo yang berkedudukan di kawasan Mendalo, Kecamatan Jaluko, Kabupaten Muaro Jambi, Provinsi Jambi. Objek penelitian adalah seluruh komponen biaya yang terkait dengan proses produksi ayam geprek dan ayam goreng kipas, termasuk bahan baku, tenaga kerja, dan overhead, dalam rentang operasional satu hari produksi sebagai unit analisis dasar yang kemudian diekstrapolasi ke level bulanan.

Pemilihan lokasi ini dilakukan secara purposive karena usaha tersebut memiliki karakteristik khas UMKM kuliner lokal dengan pencatatan biaya yang sederhana. Kondisi

ini memberikan peluang bagi peneliti untuk menilai bagaimana metode formal perhitungan HPP dapat diterapkan dalam konteks usaha kecil yang minim dokumentasi.

Objek penelitian yang mencakup seluruh komponen biaya juga memberikan gambaran menyeluruh tentang struktur biaya produksi. Dengan cakupan ini, analisis dapat lebih akurat dalam menilai kontribusi masing-masing elemen terhadap total HPP dan margin laba usaha. Selain itu, fokus pada satu unit produksi harian yang kemudian diekstrapolasi ke level bulanan membantu peneliti memahami pola biaya secara lebih realistis sesuai dengan skala usaha. (Nurjannah, 2024)

### **Teknik Pengumpulan Data**

Data dikumpulkan melalui tiga instrumen yang saling melengkapi. Pertama, wawancara mendalam (*in-depth interview*) dengan pemilik UMKM menggunakan panduan pertanyaan semi-terstruktur yang mencakup aspek proses produksi, struktur biaya, volume produksi, dan strategi penetapan harga. Kedua, observasi langsung terhadap aktivitas produksi, peralatan yang digunakan, dan alur kerja untuk memvalidasi informasi yang diperoleh dari wawancara. Ketiga, dokumentasi atas bukti pembelian bahan baku, tarif utilitas, dan data operasional lainnya yang tersedia, meskipun diakui bahwa pencatatan formal oleh pemilik usaha sangat terbatas.

Triangulasi data dilakukan untuk memastikan validitas dan reliabilitas informasi yang diperoleh. Dengan menggabungkan wawancara, observasi, dan dokumentasi, peneliti dapat mengurangi bias serta memperoleh gambaran yang lebih objektif mengenai kondisi usaha (Pertwi, 2022)

Selain itu, penggunaan wawancara semi-terstruktur memungkinkan fleksibilitas dalam menggali informasi yang tidak tercatat secara formal. Hal ini sangat relevan bagi UMKM yang umumnya tidak memiliki sistem pencatatan biaya yang rapi dan terstandar. Observasi langsung juga membantu peneliti memahami detail proses produksi yang mungkin tidak disampaikan secara lengkap dalam wawancara.

### **Teknik Analisis Data**

Analisis data dilakukan melalui tiga tahapan. Tahap pertama adalah identifikasi dan klasifikasi biaya: seluruh pengeluaran yang diperoleh dari wawancara dan observasi diklasifikasikan ke dalam tiga elemen biaya produksi, yaitu Biaya Bahan Baku (BBB), Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL), dan Biaya Overhead Pabrik (BOP) yang dibedakan antara BOP variabel dan BOP tetap. (Adnan, 2023) Tahap kedua adalah kalkulasi komparatif HPP menggunakan dua metode formal yaitu Metode Harga Pokok Pesanan dan Metode Harga Pokok Proses. Tahap ketiga adalah analisis implikasi selisih HPP terhadap margin laba dan rekomendasi penerapan metode yang paling tepat.

Dalam proses analisis, peneliti juga menekankan pada konsistensi hasil antar metode. Perbandingan dilakukan tidak hanya pada angka HPP, tetapi juga pada kesesuaian metode dengan karakteristik produksi UMKM kuliner yang cenderung berulang dan massal.

Tahapan akhir analisis bertujuan memberikan rekomendasi praktis bagi pemilik usaha. Rekomendasi ini diharapkan dapat membantu UMKM dalam memilih metode perhitungan HPP yang paling sesuai, sehingga dapat meningkatkan akurasi harga jual dan memperkuat daya saing usaha. Selain itu, analisis implikasi selisih HPP terhadap margin laba memberikan gambaran nyata tentang dampak metode perhitungan terhadap keberlanjutan usaha.

### Kerangka Teoritis Perhitungan HPP

- Konsep dasar HPP

Bagi UMKM kuliner seperti Ayam Geprek Ijo Merah 88, Harga Pokok Penjualan (HPP) merupakan total biaya modal yang dikeluarkan secara langsung untuk menghasilkan satu porsi ayam geprek siap saji kepada konsumen. Komponen utama HPP ini mencakup biaya bahan baku langsung (seperti ayam potong, beras untuk nasi, tepung, minyak goreng, serta bahan sambal ijo dan merah), biaya kemasan (*packaging*), hingga biaya operasional pendukung seperti gas LPG (Maharani, 2021). Cara menghitungnya adalah dengan membagi seluruh total pengeluaran produksi harian dengan jumlah porsi ayam geprek yang berhasil dibuat hari itu. Memahami HPP dengan akurat sangat krusial agar pelaku usaha tidak terjebak dalam ilusi omzet yang ramai namun sebenarnya merugi, sekaligus menjadi fondasi utama dalam menentukan harga jual yang ideal demi mengamankan margin keuntungan bersih guna membiayai sewa tempat, operasional, dan pengembangan bisnis ke depan.

- Metode Harga Pokok Pesanan (*Job Order Costing*)

Dalam Metode Harga Pokok Pesanan, HPP dihitung per batch atau pesanan spesifik dengan formula:

$$\text{HPP Pesanan} = \text{BBB} + \text{BTKL} + \text{BOP yang dibebankan per pesanan}$$

Sementara itu, dalam Metode Harga Pokok Proses dengan pendekatan rata-rata tertimbang (*weighted average*), perhitungan mengacu pada konsep Unit Ekuivalen (UE), yaitu konversi unit produk yang belum selesai ke dalam satuan setara unit selesai, menggunakan formula:

$$\text{UE} = \text{Unit Selesai} + (\text{Unit PDP Akhir} \times \text{Tingkat Penyelesaian})$$

$$\text{Biaya per UE} = (\text{Biaya PDP Awal} + \text{Biaya Periode Berjalan}) \div \text{Total UE}$$

Dalam konteks penelitian ini, karena UMKM baru beroperasi selama tiga bulan dan tidak memiliki persediaan produk dalam proses awal yang tercatat, Biaya PDP Awal diasumsikan nol sehingga formula menyederhanakan diri menjadi total biaya periode dibagi unit ekuivalen.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Profil UMKM Ayam Geprek 88 Merah Ijo

UMKM Ayam Geprek 88 Merah Ijo merupakan usaha kuliner skala mikro yang dijalankan oleh sepasang suami istri dan baru beroperasi selama kurang lebih tiga bulan pada saat penelitian dilaksanakan. Usaha ini berlokasi di kawasan Mendalo yang berdekatan dengan kampus UIN Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, sehingga segmen pasar utamanya adalah komunitas mahasiswa. Pemilihan lokasi strategis ini merupakan keputusan bisnis yang disengaja mengingat pengalaman pemilik dalam menjalankan usaha sejenis di pusat kota Jambi sebelumnya.

Produk utama yang ditawarkan adalah ayam geprek dengan harga Rp10.000 per porsi, dilengkapi dengan menu baru berupa ayam goreng kipas yang dijual seharga Rp13.000 per porsi. Sistem produksi yang dijalankan bersifat kontinu, artinya produksi tidak menunggu pesanan masuk terlebih dahulu, melainkan menggoreng ayam secara bertahap sepanjang hari sesuai estimasi permintaan. Kapasitas produksi normal berkisar antara 5 hingga 10 kg ayam per hari, dengan standar konversi satu kilogram ayam menghasilkan 14 potong atau 14 porsi. Dengan demikian, kapasitas harian berkisar antara 70 hingga 140 porsi.

Sistem operasional usaha membagi peran kerja antara suami yang bertugas melayani pelanggan dan istri yang bertanggung jawab atas proses penggorengan. Selain penjualan langsung (*dine-in dan take away*), UMKM ini juga melayani pesanan dalam jumlah besar untuk acara-acara tertentu dan menerima pesanan antar di sekitar wilayah Mendalo. Sebagai

strategi pemasaran, pemilik menerapkan pendekatan *word-of-mouth* dan menyediakan es teh gratis isi ulang bagi setiap pelanggan.

**Identifikasi Biaya Komponen Produksi**

Berdasarkan wawancara mendalam dan observasi, peneliti berhasil mengidentifikasi seluruh komponen biaya produksi yang sesungguhnya terjadi. Dalam kelompok Biaya Bahan Baku, komponen yang digunakan meliputi: ayam broiler dengan harga pasar sekitar Rp35.000 per kilogram yang dibeli dalam jumlah 10 kilogram per hari (Rp350.000), beras sebanyak 10 kilogram dengan harga Rp15.400 per kilogram (Rp154.000), cabai setan 1 kilogram seharga Rp65.000, cabai hijau 1 kilogram seharga Rp45.000, bawang merah 1/2 kilogram (Rp20.000), bawang putih 1/2 kilogram (Rp18.000), tomat 1/4 kilogram (Rp8.000), minyak goreng 5 kilogram dengan harga Rp19.000 per kilogram (Rp95.000), tepung terigu 5 kilogram dengan harga Rp11.000 per kilogram (Rp55.000), serta penyedap rasa senilai Rp15.000 per hari.

Temuan kritis yang membedakan kalkulasi formal dari perhitungan informal pemilik usaha terletak pada komponen biaya yang selama ini diabaikan. Pertama, biaya kemasan berupa plastik pembungkus dan wadah makan yang diperkirakan senilai Rp15.000 per hari tidak pernah dihitung sebagai bagian dari HPP, melainkan diperlakukan sebagai pengeluaran tidak terstruktur. Kedua, komponen BTKL yang seharusnya diperhitungkan sebagai upah implisit pasangan pemilik usaha. Mengacu pada standar upah minimum regional Kabupaten Muaro Jambi dan mempertimbangkan intensitas kerja, nilai imputasi tenaga kerja keluarga ditetapkan sebesar Rp100.000 per hari untuk dua orang (setara dengan upah harian informal yang wajar di kawasan tersebut).

Dalam kelompok Biaya Overhead Pabrik, komponen yang teridentifikasi mencakup:

- BOP Variabel: gas LPG dengan konsumsi satu tabung per dua hari (harga Rp35.000/tabung, sehingga beban harian Rp17.500), biaya air bulanan Rp150.000 yang disetarakan dengan Rp5.000 per hari, serta biaya kemasan plastik sebesar Rp15.000 per hari.
- BOP Tetap: biaya listrik bulanan Rp200.000 atau Rp6.667 per hari, penyusutan peralatan (kuali, kompor, alat makan) yang diestimasi Rp5.000 per hari atas dasar nilai perolehan dan umur ekonomis, serta biaya sewa lokasi sebesar Rp29.000 per hari.

**Perhitungan HPP: Metode Eksisting Vs Metode Pesanan**

Tabel 1 berikut menyajikan perbandingan terstruktur antara perhitungan HPP versi eksisting UMKM dengan perhitungan yang mengikuti kaidah Metode Harga Pokok Pesanan (Job Order Costing). Perbedaan mendasar antara keduanya terletak pada kelengkapan cakupan biaya yang diperhitungkan.

**Tabel 1.** Perbandingan HPP Metode Eksisting UMKM Vs Metode Harga Pokok Pesanan (Per Hari Produksi)

Komponen Biaya	Metode Eksisting UMKM (Rp)	Metode Harga Pokok Pesanan (Rp)	Selisih (Rp)
<b>A. Biaya Bahan Baku (BBB)</b>			
Ayam broiler (10 kg × Rp35.000)	350.000	350.000	-
Beras (10 kg × Rp15.400)	154.000	154.000	-
Minyak goreng (5 kg × Rp19.000)	95.000	95.000	-
Tepung terigu (5 kg × Rp11.000)	55.000	55.000	-
Cabai setan (1 kg × Rp65.000)	65.000	65.000	-
Cabai hijau (1 kg × Rp45.000)	45.000	45.000	-

Komponen Biaya	Metode Eksisting UMKM (Rp)	Metode Harga Pokok Pesanan (Rp)	Selisih (Rp)
Bawang Merah (1/2 kg × Rp40.000)	20.000	20.000	-
Bawang Putih (1/2 kg × Rp36.000)	18.000	18.000	-
Tomat (1/4 kg × Rp32.000)	8.000	8.000	-
Penyedap Rasa	15.000	15.000	-
Kemasan plastik & wadah makan	-	15.000	15.000
<b>Total BBB</b>	<b>825.000</b>	<b>840.000</b>	<b>15.000</b>
<b>B. Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)</b>			
Upah pemilik (suami & istri – imputasi)	-	100.000	100.000
<b>Total BTKL</b>	<b>-</b>	<b>100.000</b>	<b>100.000</b>
<b>C. Biaya Overhead Pabrik (BOP)</b>			
Gas LPG (1 tabung/2 hari × Rp35.000/2)	17.500	17.500	-
Listrik (Rp200.000/bln ÷ 30 hari)	-	6.667	6.667
Air (Rp150.000/bln ÷ 30 hari)	5.000	5.000	-
Penyusutan peralatan (kuali, kompor, dll.)	-	5.000	5.000
Biaya sewa lokasi	-	29.000	29.000
<b>Total BOP</b>	<b>17.500</b>	<b>78.167</b>	<b>60.667</b>
<b>TOTAL HPP PER HARI</b>	<b>842.500</b>	<b>1.018.167</b>	<b>175.667</b>
Estimasi unit produksi/hari (porsi)	140 porsi	140 porsi	-
<b>HPP per Porsi</b>	<b>6.018</b>	<b>7.273</b>	<b>942</b>

Dari simulasi pada Tabel 1, tampak jelas bahwa metode eksisting UMKM menghasilkan HPP harian sebesar Rp842.500 atau Rp6.018 per porsi, sementara Metode Pesanan menghasilkan HPP Rp1.018.167 atau Rp7.273 per porsi. Selisih sebesar Rp175.667 per hari ini terutama berasal dari tiga sumber: BTKL yang tidak pernah dicatat (Rp100.000), biaya kemasan yang dikecualikan (Rp15.000), dan biaya overhead tetap yang tidak diatribusikan (listrik Rp6.667, penyusutan Rp5.000, sewa Rp29.000).

Perbedaan ini bukan sekadar angka semata. Dari perspektif akuntansi manajemen, ketidaklengkapan pencatatan biaya dalam metode eksisting mencerminkan ketidakmampuan pemilik usaha dalam memahami bahwa usaha rumahan pun melibatkan biaya implisit yang riil secara ekonomi meski tidak melibatkan pembayaran tunai langsung. Kondisi ini bersesuaian dengan temuan berbagai penelitian terdahulu yang mengungkap bahwa pengabaian biaya kesempatan dan biaya imputasi merupakan kelemahan struktural dalam manajemen biaya UMKM di Indonesia.

**Perhitungan HPP Dengan Metode Harga Pokok Proses (*Weighted Average*)**

Metode Harga Pokok Proses dengan pendekatan rata-rata tertimbang (*weighted average method*) dipilih sebagai metode utama yang direkomendasikan. Pemilihan ini didasarkan pada dua karakteristik operasional kunci: pertama, produksi yang berjalan secara kontinu sepanjang jam operasional tanpa pembedaan batch pesanan; kedua, produk yang dihasilkan (ayam geprek dan ayam goreng kipas) bersifat homogen dalam proses, artinya setiap porsi diproduksi melalui tahapan yang identik mulai dari pelumuran tepung, penggorengan, hingga penyajian dengan sambal geprek.

Dalam konteks UMKM ini, satu 'proses' produksi setara dengan satu sesi operasional harian. Karena tidak terdapat persediaan produk dalam proses awal (PDP Awal = 0 akibat usaha baru beroperasi), formula rata-rata tertimbang menyederhanakan dirinya menjadi

metode FIFO de facto. Namun, untuk menjaga relevansi akademis, penelitian tetap mengadopsi terminologi dan struktur laporan biaya produksi metode proses secara penuh.

Asumsi yang digunakan dalam simulasi ini adalah: total produksi harian 140 unit ekuivalen dengan 130 porsi dinyatakan selesai terjual dan 10 porsi masih dalam proses dengan tingkat penyelesaian 60 persen (mewakili ayam yang telah digoreng tetapi belum lengkap disajikan dengan nasi dan sambal pada akhir sesi). Unit ekuivalen total dihitung sebagai  $130 + (10 \times 60\%) = 136$  unit.

**Tabel 2.** Laporan Biaya Produksi Metode Harga Pokok Proses – Rata-Rata Tertimbang (Per Hari Produksi)

Keterangan	Jumlah (Rp)	Per Unit / Porsi (Rp)
<b>I. BIAYA PRODUKSI PERIODE BERJALAN</b>		
Biaya Bahan Baku (BBB)	825.000	6.066
Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)	100.000	735
Biaya Overhead Pabrik (BOP) Variabel		
Gas LPG	17.500	129
Air	5.000	37
Kemasan & bahan pembantu	15.000	110
BOP Tetap		
Listrik	6.667	49
Penyusutan Peralatan	5.000	37
Sewa Lokasi (Imputasi)	29.000	213
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>1.003.167</b>	<b>7.376</b>
<b>II. ALOKASI KE PRODUK JADI (130 Porsi Terjual)</b>		
Biaya Ditransfer ke Produk Jadi	958.880	7.376
<b>III. PERSEDIAAN PRODUK DALAM PROSES AKHIR (10 porsi sisa – tk. penyelesaian 60%)</b>		
Setara unit selesai ( $10 \times 60\%$ )	6 porsi	-
Biaya PDP Akhir	44.256	7.376
<b>Verifikasi (Produk Jadi + PDP = Total Biaya)</b>	<b>1.003.136</b>	<b>7.376</b>
<b>*Selisih Rp31 merupakan varians pembulatan unit ekuivalen (diakui sebagai biaya periode)</b>		

Tabel 2 menunjukkan bahwa total biaya produksi dalam satu sesi operasional harian mencapai Rp1.003.167, menghasilkan biaya per unit ekuivalen sebesar Rp7.376. Dari jumlah tersebut, Rp958.880 dialokasikan sebagai biaya yang ditransfer ke produk jadi (130 porsi terjual  $\times$  Rp7.376), sementara Rp44.256 merupakan nilai persediaan produk dalam proses akhir (6 unit ekuivalen  $\times$  Rp7.376).

Nilai HPP per porsi sebesar Rp7.376 ini menjadi angka kritis yang menentukan kelayakan penetapan harga jual. Jika harga jual ayam geprek ditetapkan Rp10.000, maka margin laba kotor per porsi yang riil adalah Rp2.624 atau sekitar 26,24 persen bukan 39,82 persen seperti yang tersirat dalam perhitungan eksisting pemilik usaha. Selisih persepsi laba sebesar 13,58 poin persentase ini memiliki konsekuensi signifikan terhadap keputusan bisnis jangka menengah dan Panjang.

**Analisis Komparatif dan Implikasi terhadap Margin Laba**

Tabel 3 merangkum perbandingan menyeluruh dari ketiga metode perhitungan HPP dan dampak masing-masing terhadap margin laba bersih usaha. Perbandingan ini menjadi inti dari kontribusi akademis penelitian ini.

**Tabel 3.** Komparasi HPP Tiga Metode dan Dampak terhadap Margin Laba Bersih UMKM

Indikator Perbandingan	Metode Eksisting (Rp)	Metode Pesanan (Rp)	Metode Proses (Rp)	Keterangan
HPP per Porsi	6.018	7.273	7.376	Metode eksisting terendah
Harga Jual Ayam Geprek per Porsi	29.000	29.000	29.000	Ditetapkan sama
Harga Jual Ayam Kipas per Porsi	13.000	13.000	13.000	Ditetapkan sama
Laba Kotor per Porsi (Geprek)	3.982	2.727	2.624	Metode eksisting terlalu optimis
Margin Laba Kotor Geprek (%)	39,82%	27,27%	26,24%	Selisih ±10% vs eksisting
Laba Kotor per Porsi (Kipas)	6.982	5.727	5.624	Selisih signifikan vs eksisting
Margin Laba Kotor Kipas (%)	53,71%	44,05%	43,26%	Selisih ±8% vs eksisting
Total Pendapatan/Hari (140 porsi rata-rata)	1.430.000*	1.430.000*	1.430.000*	*Estimasi 130 geprek + 10 kipas
<b>Total HPP Harian</b>	<b>842.500</b>	<b>1.018.167</b>	<b>1.003.167</b>	
<b>Total Laba Bersih Harian (estimasi)</b>	<b>587.500</b>	<b>411.833</b>	<b>426.833</b>	<b>Eksisting overestimate laba</b>
<b>Risiko Mispricing (Kurang catat biaya)</b>	<b>TINGGI</b>	<b>SEDANG</b>	<b>RENDAH</b>	<b>Proses = paling akurat</b>

Data pada Tabel 3 mengungkap pola yang konsisten: semakin komprehensif cakupan biaya yang diperhitungkan, semakin rendah nilai laba yang dilaporkan, namun semakin akurat gambaran profitabilitas riil usaha. Metode eksisting, dengan HPP terendah (Rp6.018/porsi), menghasilkan ilusi margin laba geprek sebesar 39,82 persen. Metode Pesanan mengoreksi angka ini ke 27,27 persen, sedangkan Metode Proses menghasilkan margin paling konservatif namun paling akurat di angka 26,24 persen.

Selisih HPP antara Metode Proses dan metode eksisting sebesar Rp1.358 per porsi mungkin tampak kecil secara nominal. Namun jika diekstrapolasi ke skala bulanan dengan asumsi 26 hari kerja, maka total biaya yang tidak tercatat per bulan mencapai sekitar Rp4.177.342. Ini merupakan nilai yang sangat material bagi usaha berskala mikro dan dapat

menjelaskan mengapa banyak UMKM kuliner mengalami kesulitan arus kas meski tampak 'ramai pembeli.

Dari aspek kesesuaian metode, pemilihan Metode Proses untuk UMKM Ayam Geprek 88 Merah Ijo didukung oleh setidaknya empat argumen. Pertama, karakteristik produksi massal kontinu: usaha ini memproduksi ayam geprek tanpa pembedaan per pesanan, menggoreng secara bergelombang sepanjang hari. Kedua, homogenitas produk: setiap porsi ayam geprek melewati proses identik (lumur tepung, goreng, geprek, siram sambal, sajikan dengan nasi). Ketiga, tidak adanya variasi biaya antar unit: tidak ada kustomisasi per porsi yang memerlukan penelusuran biaya individual. Keempat, efisiensi pencatatan: Metode Proses memungkinkan perhitungan rata-rata per periode tanpa kebutuhan kartu biaya pesanan individual yang kompleks dan tidak realistis untuk UMKM.

Sebaliknya, Metode Pesanan lebih tepat diterapkan pada saat UMKM menerima order katering dalam jumlah besar dengan spesifikasi berbeda, misalnya pesanan 300 porsi untuk acara kampus dengan menu khusus. Dalam kasus tersebut, penelusuran biaya per pesanan menjadi relevan karena terdapat perbedaan kuantitas, spesifikasi bahan, dan kemungkinan biaya pengiriman yang berbeda.

Temuan penelitian ini juga memiliki implikasi terhadap strategi penetapan harga. Pemilik usaha saat ini menetapkan harga Rp10.000 untuk geprek dengan alasan mengikuti harga pasar kompetitor. Jika HPP riil per porsi adalah Rp5.912 (Metode Proses), maka harga Rp10.000 masih memberikan ruang laba kotor 40,88 persen. Namun, mengingat harga bahan baku yang fluktuatif terutama ayam yang harganya naik turun mengikuti pasar maka batas aman minimal harga jual berdasarkan HPP tertinggi (Rp7.376) ditambah target margin 20 persen seharusnya berada di kisaran Rp8.851. Harga Rp10.000 masih berada di atas batas minimum ini, namun tanpa kesadaran atas HPP riil, pemilik tidak memiliki landasan rasional untuk mempertahankan harga ketika tekanan kompetitif muncul.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan analisis komprehensif yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa UMKM Ayam Geprek 88 Merah Ijo belum menerapkan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang sesuai dengan kaidah akuntansi biaya terstandar karena metode eksistingnya mengabaikan biaya implisit non-kas seperti upah tenaga kerja keluarga, penyusutan peralatan, dan overhead tetap lainnya sehingga memicu ilusi profitabilitas semu sebesar ±Rp4,2 juta per bulan. Sementara Metode Harga Pokok Pesanan menghasilkan HPP sebesar Rp7.273 per porsi, penerapan Metode Harga Pokok Proses dengan pendekatan rata-rata tertimbang terbukti menjadi pilihan yang paling akurat dan sesuai dengan karakteristik produksi massal kontinu yang homogen pada usaha ini, di mana diperoleh nilai HPP riil sebesar Rp7.376 per porsi yang sekaligus mengoreksi margin laba kotor menu ayam geprek dari estimasi optimis pemilik sebesar 39,82% menjadi angka yang lebih konservatif dan realistis yaitu sebesar 26,24% demi menjaga keberlanjutan usaha dari fluktuasi harga bahan baku di masa depan.

### Saran

Pemilik UMKM disarankan untuk segera mengadopsi sistem pencatatan biaya berbasis Metode Harga Pokok Proses harian. Pencatatan dapat dilakukan secara sederhana menggunakan buku kas atau aplikasi smartphone dengan format tiga kolom: tanggal, komponen biaya, dan jumlah. Rekap mingguan dan bulanan akan memberikan gambaran HPP aktual yang jauh lebih akurat. pemilik harus mulai memasukkan nilai ekonomi tenaga

kerjanya sendiri sebagai beban biaya. Konsep ini penting agar pemilik tidak memandang seluruh pendapatan sebagai laba, padahal sebagiannya merupakan 'gaji' yang dibayar implisit kepada diri sendiri. Tanpa ini, perbandingan profitabilitas antara menjalankan usaha versus bekerja pada pihak lain menjadi tidak valid.

Penetapan harga sebaiknya direviu secara berkala, setidaknya setiap bulan, dengan mengacu pada HPP terbaru yang dihitung menggunakan Metode Proses. Mengingat fluktuasi harga ayam yang signifikan, review harga menjadi instrumen penting untuk menjaga margin laba yang berkelanjutan dan ketika melayani pesanan catering atau acara, pemilik disarankan beralih menggunakan pendekatan Metode Pesanan untuk menentukan harga penawaran secara tepat, guna menghindari risiko kerugian akibat penghitungan biaya pesanan besar yang tidak cermat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M. A. (2023). The power of sharing the case of Sederhana (SA) restaurants in Indonesia. *Jurnal Akuntansi & Auditing Indonesia*, 11–20. <https://doi.org/10.20885/jaai.vol27.iss1.art2>
- Cahyani, P. D. , & P. A. W. (2023). Analisis Perbandingan Metode Job Order Costing dan Process Costing pada Usaha Mikro Sektor Makanan: Pendekatan Studi Kasus Multisitus. . *Jurnal Riset Akuntansi Dan Keuangan*, 187–204.
- Cahyani, P. D. , & W. P. A. (2023). Analisis perbandingan metode job order costing dan process costing pada usaha mikro sektor makanan: Pendekatan studi kasus multisitus. *Pendekatan Studi Kasus Multisitus. Jurnal Riset Akuntansi Dan Keuangan*, 187–204.
- Fitriani, N. , & M. R. S. (2022). Evaluasi penerapan akuntansi biaya pada usaha ayam goreng berskala mikro: Studi fenomenologi di Kota Malang. *Urnal Ekonomi Dan Keuangan*, 312–327.
- Handayani, W. , D. S. , & E. P. (2024). Cost management practices in Indonesian micro food businesses: Evidence from university-vicinity culinary clusters. *Asian Journal of Accounting Research*, 28–45.
- Handayani, W. , S. D. , & P. E. (2024). Cost Management Practices in Indonesian Micro Food Businesses: Evidence from University-Vicinity Culinary Clusters. *Asian Journal of Accounting Research*, 28–45.
- Kurniawan, B. , & S. E. (2023). Dampak Kesalahan Perhitungan Overhead terhadap keberlanjutan UMKM Kuliner: Perspektif Akuntansi Manajemen. . *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 77–95.
- Kurniawan, B. , & S. S. E. (2023). Dampak kesalahan perhitungan overhead terhadap keberlanjutan UMKM kuliner: Perspektif akuntansi manajemen. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis*, 77–95.
- Maharani, D. A. , & L. I. P. (2021). Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing pada UMKM Sektor Kuliner di Kawasan Perguruan Tinggi: Studi Kasus Kota Jambi. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Humanika*, 223–238.

- Nurjannah, S. , F. A. R. , & S. H. (2024). Pengaruh Literasi Akuntansi Biaya terhadap Profitabilitas UMKM Kuliner di Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Akuntansi Bisnis Dan Publik*.
- Pertiwi, R. A. , W. M. , & H. F. (2022). Analisis Implementasi Process Costing Method pada Industri Pengolahan Pangan Skala Kecil dan Implikasinya terhadap Penentuan Harga Jual. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*.
- Widiastuti, H. , M. S. , & H. A. T. (2021). Peran Metode Harga Pokok Pesanan dalam Mendukung Pengambilan Keputusan Bisnis pada UMKM Katering: Pendekatan Studi Lapangan. *Jurnal Ilmu Akuntansi*.