



ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM) MAKANAN RINGAN DESA BUGO JEPARA

Rosidah¹, Candra Sigalingging²

Mahasiswa Program Studi Akuntansi, Universitas Terbuka¹

Tutor Program Akuntansi, Universitas Terbuka²

rosidah211199@gmail.com¹

Abstract

In Bugo Village, Jepara, an UMKM snack company makes a variety of loaves and cakes, such as moho bread and peanuts cakes. At present, small and medium-sized micro-food snack business (UMKM) in Bugo Village, Jepara has set the selling price of products based on market prices. However, further analysis of the production price of raw materials from the cost structure of production has not been carried out by UMKM snacks Village Bugo, Jepara. As a result, they do not have the ability to evaluate the financial performance of the business that they have been doing all this time. The purpose of this research is to analyze the cost structure of production at UMKM that produces snacks in Bugo Village, Jepara. In addition, this research will evaluate the financial performance of the enterprise, i.e. the profits earned by that enterprise. The research uses information from UMKM snack owners in Bugo Village, Jepara and their observations. The total production cost of Rs.1,173,000 consists of raw material costs, direct labour costs, overhead factory costs using the full costing method. If they use the selling price of the current market product, they still get a profit.

Keywords: Production Tree Prices, UMKM, Light Food, Fixed Costs, Cost Accounting

Abstrak

Di Desa Bugo, Jepara, sebuah perusahaan UMKM makanan ringan membuat berbagai macam roti dan kue, seperti roti moho dan kue kacang. Selaku UMKM yang bergerak dalam industri pembuatan roti dan kue, menentukan harga pokok produksi dan harga jual produk adalah tugas mereka. Saat ini usaha makanan ringan mikro kecil dan menengah (UMKM) di Desa Bugo, Jepara sudah menetapkan harga jual produk berdasarkan harga pasaran. Namun, Analisis lebih lanjut tentang harga pokok produksi dari struktur biaya produksi belum dilakukan oleh UMKM makanan ringan Desa Bugo, Jepara. Akibatnya, mereka tidak memiliki kemampuan untuk mengevaluasi kinerja keuangan usaha yang telah mereka lakukan selama ini. Tujuan Riset ini untuk menganalisis struktur biaya produksi pada UMKM yang memproduksi makanan ringan di Desa Bugo, Jepara. Selain itu, riset ini akan mengevaluasi kinerja keuangan usaha, yaitu laba yang diperoleh usaha tersebut. Riset ini menggunakan informasi dari pemilik UMKM makanan ringan di Desa Bugo, Jepara dan observasi mereka. Biaya total produksi Rp1.173.000 terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik menggunakan metode full costing. Jika mereka menggunakan harga jual produk pasaran saat ini, masih dapat keuntungan.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, UMKM, Makanan Ringan, Biaya Tetap, Akuntansi Biaya

PENDAHULUAN

Saat ini, peningkatan ekonomi adalah satu diantara banyak bagian yang mengalami kemajuan. Karena peningkatan ekonomi yang lebih cepat, ekonomi harus mengikuti kemajuan ini. Setiap industri berkompetisi mengikuti kebutuhan konsumen yang mensyaratkan kualitas produk terbaik, bervariasi, dan pelayanan



memuaskan bagi pelanggan. Industri harus mempertimbangkan biaya yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang beragam.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) dinilai sebagai metode yang berhasil untuk memerangi kesulitan. Menurut data analitik dan penelitian yang dikumpulkan, UMKM memiliki jumlah populasi terbesar. UU No. 20 Tahun 2008 mengatur berkaitan dengan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). UMKM menunjukkan bukti bahwa mereka melindungi perekonomian negara selama masa kesulitan dan juga sebagai katalisator peningkatan ekonomi pasca krisis. UMKM menghasilkan kontribusi yang signifikan terhadap pembangunan nasional karena mereka menciptakan pekerja lokal. Akibatnya, UMKM bermanfaat dalam menurunkan jumlah pengangguran (Kementrian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah, 2018).

Untuk menciptakan tatanan kehidupan yang seimbang, setiap orang dan organisasi dapat menciptakan lapangan pekerjaan. Karena itu, kami generasi muda harus berfikir kreatif dan mencoba membuka peluang usaha untuk menciptakan sumber pendapatan yang dapat memperbaiki kualitas hidup negara (Rosmiati dkk., 2015).

Dalam persaingan bisnis modern, setiap industri dan perusahaan berusaha untuk memperbaiki kualitas produksinya untuk mendapatkan informasi yang menunjukkan peningkatan total penjualan perusahaan. Semua bisnis menghadapi persaingan dan penambahan pasar baru. Mendapatkan laba sebesar mungkin adalah tujuan utama perusahaan. Pengusaha menghadapi masalah harga jual produk. Biaya produksi sangat memengaruhi harga jual, sehingga harga pokok untuk produksi digunakan sebagai referensi harga jual produk yang ditawarkan oleh perusahaan yang memiliki kemampuan untuk mengontrol biaya produksi sekecil mungkin.

Penting untuk pengusaha yang akan memulai usaha mereka sendiri untuk menentukan laporan biaya pokok produksi secara tepat dan benar. Jika laporan menunjukkan biaya pokok produksi terlalu rendah, kerugian akan ditanggung oleh pengusaha dan jika laporan tentang biaya pokok produksi berlebihan, pemasaran produk akan menghadapi tantangan dan hambatan. Akan berdampak jika laporan harga pokok produksi yang dilakukan kurang

akurat, maka akan berpengaruh. Selanjutnya, perlu ditentukan harga jual secara tepat untuk produksi yang akan dihasilkan (Rachmawati dkk., 2021).

Salah satu aspek terpenting bagi para pengusaha adalah harga jual bagi produk. Konsumen biasanya lebih memperhatikan harga jual, tetapi kadang-kadang kualitas lebih diutamakan. Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, jumlah produksi dan biaya overhead pabrik adalah faktor produksi yang ada, yang harus digunakan secara efektif sesuai dengan kebutuhan usaha (Purwanto, 2020).

Dengan demikian, riset ini bertujuan menyelidiki prospek bisnis kecil menengah, khususnya bisnis roti moho dan kue kacang di Desa Bugo, Jepara. Selanjutnya, analisis biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, jumlah produksi dan biaya overhead pabrik dari usaha UMKM makanan ringan roti moho dan kue kacang (Lestari dkk., 2019).

Maka dari itu, penulis tertarik menyelesaikan karya ilmiah berjudul “Analisis Harga Pokok Produksi Pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Makanan Ringan Desa Bugo, Jepara” dimaksudkan untuk digunakan sebagai dasar untuk menghitung harga pokok produksi dan harga jual untuk barang yang dibuat UMKM serta pengusaha UMKM dalam mengukur capaian kinerja keuangan mereka.

RUMUSAN MASALAH

Berikut pertanyaan riset yang dapat dikaji yaitu :

- Bagaimana harga pokok produksi UMKM roti moho dan kue kacang di Desa Bugo, Jepara, dihitung ?
- Bagaimana prospek bisnis kecil menengah, khususnya bisnis roti moho dan kue kacang di Desa Bugo, Jepara?

TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan pertanyaan di atas, tujuan riset dilakukan untuk :

- Menentukan harga pokok produksi UMKM makanan ringan Desa Bugo, Jepara.
- Menentukan peluang usaha kecil menengah untuk roti moho dan kue kacang di Desa Bugo, Jepara.



METODE PENELITIAN

Pendekatan di penelitian yaitu kualitatif disusun berdasarkan informasi yang didapat dari wawancara pada gejala alami, natural serta mendasar. Analisis data menggunakan data dalam bentuk kata, kalimat, dan skema. Riset ini menggunakan data dari UMKM makanan ringan di Desa Bugo, Jepara yang mengelola persediaan barang di gudang, proses produksi dan pencatatan transaksi keuangan dan akuntansi. Catatan tentang penggunaan persediaan, transaksi perusahaan, dan kartu produksi adalah contoh data sekunder. Informasi tambahan berasal dari studi pustaka yang merupakan referensi penelitian ini (Lestari dkk., 2019).

Peneliti mengumpulkan informasi dengan menggunakan teknik observasi. Riset ini bertujuan melihat langsung implementasi sistem akuntansi yang digunakan oleh usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) makanan ringan Desa Bugo di Jepara (Noviasari & Alamsyah, 2020).

Kedua melakukan wawancara. Peneliti melakukan wawancara dengan pemilik dan karyawan UMKM makanan ringan Desa Bugo di Jepara. Penelitian ini berkonsentrasi pada pengendalian proses produksi. Untuk menghitung harga pokok produksi dan harga jual produk, wawancara digunakan dalam proses pengelolaan data primer (Noviasari & Alamsyah, 2020).

Analisis data dilakukan dengan teknik triangulasi, yang mencakup langkah-langkah seperti pengumpulan, pengurangan, penyampaian dan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Di sebuah Desa Bugo, Jepara usaha kecil mikro dan menengah (UMKM) makanan ringan memiliki sejarah singkat. Pada tahun 60-an, dua orang penduduk asli desa, bapak Kaswi dan bapak Sunar bekerja di perusahaan roti Kudus milik orang Cina. Akhirnya, mereka menguasai metode dan teknik pembuatan roti setelah bekerja di perusahaan roti tersebut. Setelah merasa mampu membuat roti dengan benar, mereka memutuskan untuk beroperasi secara mandiri di Desa Bugo pada tahun 1970-an. Mereka pada awalnya membuat roti bolang baling,

roti moho, roti pia dan untir-untir. Karena masyarakat masih asing dengan roti dan kue pada saat itu, bisnis pengelolaan roti dan kue tidak dapat berkembang. Produk tersebut masih dianggap sebagai makanan mewah yang hanya tersedia untuk orang kaya. Namun lambat laun, masyarakat mulai tertarik pada produk ini berkat kesabaran, ketekunan, dan keuletannya. Semakin banyak orang bugo yang mengetahui bagaimana membuat roti dan kue, dan mendirikan usaha roti dan kue dalam UMKM. Dengan waktu, Usaha roti dan kue meningkat setiap tahunnya. Warga Bugo berinisiatif untuk membentuk koperasi berbadan hukum yang Anggota Koperasi Industri Karya Boga (KOPINKRA KARYA BOGA) adalah pengrajin kue dan roti dari desa Bugo. Selanjutnya, perusahaan tepung terigu yaitu “Sri Boga Ratu Raya” dari Semarang juga bekerjasama dengan KOPINKRA KARYA BOGA. Bapak Bupati Jepara menetapkan Desa Bugo, Jepara sebagai pusat perdagangan aneka roti dan kue. Dengan demikian produsen roti dan kue tidak perlu memasarkan produk mereka sendiri ke konsumen. Pedagang dapat mengambil langsung dari pusat produk di desa bugo ini untuk di jual ke kota Jepara dan sekitarnya.

Langkah pertama yang dilakukan adalah melakukan analisis terhadap harga pokok produksi yang dimiliki oleh usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) makanan ringan. Pengusaha saat ini menggunakan metode penentuan harga pokok produksi *full costing* atau penentuan harga pokok penuh. Metode ini mencakup jumlah produksi, bahan baku yang digunakan per unit, harga jual dan kuantitas produksi, biaya total bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik per unit.

Usaha makanan ringan di Desa Bugo, Jepara dapat memproduksi 72 bungkus kue kacang dan 1000 bungkus roti moho dalam satu hari. Harga jual kue kacang saat ini adalah Rp30.000 per pack dan roti moho adalah Rp1.500 per bungkus.

Berikut ini adalah rincian bahan baku yang digunakan untuk produksi satu hari.

Tabel 1. Bahan Baku Untuk Produksi perhari

Kue Kacang		
Tepung	14kg	Rp173.600
Kacang Tanah	8kg	Rp224.000
Gula Pasir	8kg	Rp152.000



Total Bahan Baku	Rp549.600
Bahan Baku Per Unit	Rp7.633

Roti Moho		
Tepung	22kg	Rp272.800
Gula Pasir	5kg	Rp95.000
Tape Singkong	1 kg	Rp15.000
Total Bahan Baku		Rp382.800
Bahan Baku Per Unit		Rp383

Sumber : Usaha Roti dan Kue (data diolah peneliti)

Bahan Baku Per Unit = Total Bahan Baku / produksi sehari

Kue Kacang = $\text{Rp}549.600 / 72 = \text{Rp}7.633$

Roti Moho = $\text{Rp}382.800 / 1000 = \text{Rp}383$

Pada tabel 2 menganalisis rincian biaya tenaga kerja usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) makanan ringan yang upah harian pekerja dibayar sebesar Rp 30.000.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Perhari

Kue Kacang	
3 Orang pekerja	Rp90.000
Biaya Tenaga Kerja Per Unit	1.250

Roti Moho	
4 Orang pekerja	Rp120.000
Biaya Tenaga kerja Per Unit	120

Sumber : Usaha Roti dan Kue (data diolah peneliti)

Biaya Tenaga Kerja Per Unit = Biaya pekerja / produksi sehari

Kue Kacang = $\text{Rp } 90.000 / 72 = 1.250$

Roti Moho = $\text{Rp } 120.000 / 1000 = 120$

Tabel 3 berikut menunjukkan perhitungan biaya overhead pabrik.

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik Perhari

Kue Kacang	
Plastik	Rp3.600
BOP/Unit	50



Roti Moho	
Plastik	Rp27.000
BOP/Unit	50

Sumber : Usaha Roti dan Kue (data diolah peneliti)

Tabel 4 menunjukkan analisis harga pokok produksi metode full costing. Dari data yang diperoleh, dapat dibuat laporan harga pokok produksi untuk setiap hari.

Tabel 4. Laporan Harga Pokok Produksi sistem periodik

Bahan Baku	
Persediaan Awal	-
Pembelian	Rp932.400
Bahan yang tersedia	Rp932.400
Persediaan Akhir	-
Bahan yang dipakai	Rp932.400
Biaya Overhead Pabrik	Rp30.600
Biaya Tenaga Kerja	Rp210.000
Total Biaya Produksi	Rp1.173.000
Barang dalam Proses Awal	-
Barang dalam Proses Akhir	-
Harga Pokok Produksi	Rp1.173.000

Sumber : Diolah Oleh Peneliti

Tabel 5 menunjukkan laba rugi UMKM makanan ringan Desa Bugo, Jepara pada setiap kali produksi.

Tabel 5. Laporan Laba Rugi

Penjualan	
Kue Kacang	Rp2.160.000
Roti Moho	Rp1.500.000
Total Penjualan	Rp3.660.000
Beban Pokok Penjualan	
Persediaan Awal Barang Jadi	-
Harga Pokok Produksi	Rp1.173.000
Barang Tersedia untuk di Jual	Rp1.173.000
Persediaan Akhir Barang Jadi	-
Beban Pokok Penjualan	Rp1.173.000
Biaya Penjualan	Rp100.000
Laba/Rugi	Rp2.387.000

Sumber : Diolah Oleh Peneliti

Pendapatan : Total keseluruhan penghasilan yang didapat dari hasil penjualan

$$\begin{aligned}\text{Kue Kacang} &= \text{harga per pak kue kacang} \times \text{produk yang dihasilkan} \\ &= 30.000 \times 72 = \text{Rp}2.160.000\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Roti Moho} &= \text{harga per pcs roti moho} \times \text{produk yang dihasilkan} \\ &= \text{Rp}1.500 \times \text{Rp}1.000 = \text{Rp}1.500.000\end{aligned}$$

$$\text{Laba} = \text{Pendapatan} - \text{Biaya Tetap}$$



$$= \text{Rp}3.660.000 - \text{Rp}1.273.000$$

$$= \text{Rp } 2.387.000$$

Dengan menggunakan metode full costing, usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) makanan ringan di Desa Bugo, Jepara memperoleh laba sebesar Rp 2.387.000 per produksi. Kelebihan full costing adalah konsep baku yang diterima umum, yang membuatnya lebih mudah dipahami oleh pihak eksternal.

KESIMPULAN

Di Desa Bugo, Jepara ada usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) makanan ringan yang cukup menjanjikan. Ini ditunjukkan oleh laba per produksi sebesar Rp2.387.000. Selain itu, usaha ini mengeluarkan total Rp1.173.000 untuk produksi, terdiri atas Rp932.400 biaya bahan baku, Rp210.000 biaya tenaga kerja, dan Rp30.600 biaya overhead pabrik.

Meskipun demikian, ada kelemahan dalam menghitung biaya produksi yang dilakukan. UMKM makanan ringan Desa Bugo, Jepara menggunakan metode taksiran untuk menentukan harga pokok produksi. Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) belum menghitung semua biaya yang digunakan untuk beroperasi yaitu biaya overhead pabrik, biaya penyusutan dan biaya pemeliharaan peralatan.

SARAN

Untuk usaha UMKM makanan ringan di Desa Bugo, Jepara harus terus mengawasi dan mengontrol semua biaya yang terjadi agar harga pokok produksi tetap stabil. Mereka juga harus mencoba menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode taksiran. Sehingga pengusaha UMKM makanan ringan di Desa Bugo, Jepara dapat membuat perbandingan

DAFTAR PUSTAKA

- Feblin, A., & Ariska, F. (2019). Analisis harga pokok produksi kopi pada UMKM the coffee legend di desa sipatuhu kecamatan banding agung kabupaten oku selatan. *Kolegial*, 7(1), 49-61.
- Kementrian Koperasi dan Usaha Kecil dan menengah, (2018). <https://lokadata.beritagar.id/>. <https://lokadata.beritagar.id/chart/preview/kontribusi-umkm-terhadap-pdb-2010-2018-1562917830>
- Lestari, A., Rosita, S. I., & Marlina, T. (2019). Analisis Penggunaan Metode Full Costing untuk menghitung Harga Pokok Produksi Untuk menentukan Harga Jual. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 7(1), 173-178.



- Noviasari, E., & Alamsyah, R. (2020). Peranan perhitungan harga pokok produksi pendekatan full costing dalam menentukan harga jual dengan metode cost plus pricing. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 17-26.
- Purwanto, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Jual. *Journal Of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248-253.
- Rachmawati, E., Karim, A., & Wisayang, V. R. W. (2021). Penentuan Harga Pokok Penjualan pada UMKM Jamu Jawa Asli Mbak Sum di Kelurahan Pedurungan Kidul Kecamatan Kedurungan Kota Semarang. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 5(1), 887-890.
- Rosmiati, R., & Junias, D. T. S. & Munawar, M. (2015). Sikap, Motivasi, dan Minat Berwirausaha Mahasiswa . *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan* (Journal of Management and Entrepreneurship. 17(1), Art. 1. <https://doi.org/10.9744/jmk.17.1.21-30>