

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada UMKM Ayam Geprek Nirmala (Studi Kasus)

**Rosiana Widia Putri¹, Siti Fauziyah², Salma Paridatul Aulia³,
Mellya Embun Baining⁴**

Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin, Indonesia
rosianawidiaput@gmail.com¹, sitifauziyah362@gmail.com²,
salmaulia510@gmail.com³, mellyaembunbaining@uinjambi.ac.id⁴

Submitted: 27th June 2026 | **Edited:** 19th September 2026 | **Issued:** 01st October 2026

Cited on: Putri, R. W., Fauziyah, S., Aulia, S. P., & Baining, M. E. (2026). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada UMKM Ayam Geprek Nirmala (Studi Kasus). *SCIENTIFIC JOURNAL OF REFLECTION: Economic, Accounting, Management and Business*, 9(4), 1901-1906.

ABSTRACT

This research investigates how the Cost of Goods Manufactured (COGM) determines the retail selling price at Ayam Geprek Nirmala MSME. Utilizing a descriptive quantitative approach within a case study framework, primary data were gathered through direct observations, owner interviews, and financial documentation. The findings reveal daily production costs comprising IDR 330,000 for raw materials, IDR 125,000 for direct labor, and IDR 35,000 for factory overhead. By implementing the Full Costing method, the overall daily production expense reaches IDR 490,000 for 100 servings, resulting in a unit COGM of IDR 4,900. Comparing this calculation to the established retail price of IDR 10,000 per portion yields a profit margin of IDR 5,100 per unit. This positive margin proves that the current pricing strategy effectively covers all manufacturing outlays while ensuring financial gain. In conclusion, accurate COGM calculation is vital for formulating competitive prices, maximizing profit, and maintaining MSME sustainability in a competitive market.

Keywords: Cost Accounting, Full Costing Application, Production Cost Analysis, Pricing Decision, MSME Sustainability

PENDAHULUAN

Struktur perekonomian di Indonesia sangat ditopang oleh keberadaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Selain menjadi motor penggerak pada skala makro, sektor ini berkontribusi nyata dalam menekan angka pengangguran melalui pembukaan lapangan kerja baru serta menjaga stabilitas sirkulasi keuangan di berbagai wilayah (Budi Teta, 2024).

Pada industri kuliner, pengelolaan pengeluaran operasional berdampak langsung terhadap daya tahan serta efisiensi usaha. Komponen pengeluaran ini mengombinasikan seluruh biaya manufaktur, mulai dari bahan baku, upah tenaga kerja langsung, hingga biaya overhead. Menurut Damayanti et al. (2020), kalkulasi anggaran yang akurat mempermudah pelaku usaha untuk memetakan pengeluaran riil, sehingga strategi efisiensi biaya dapat dieksekusi secara tepat.

Di samping itu, pemetaan struktur biaya produksi menjadi fondasi utama dalam merumuskan harga jual produk. Kebijakan menetapkan harga yang terlalu rendah (undercutting) berisiko menggerus margin laba, sedangkan mematok harga terlalu tinggi

(overpricing) dapat menurunkan minat beli konsumen di pasar yang kompetitif (Nadhar et al., 2024). Oleh karena itu, ketepatan pembebanan biaya sangat krusial guna menyeimbangkan pencapaian keuntungan dengan daya saing produk. Pada akhirnya, kemampuan menghasilkan laba operasional (profitabilitas) menjadi tolok ukur performa bisnis. Harmonisasi antara efisiensi biaya manufaktur dan rasionalitas penentuan harga akan memperkuat margin keuntungan sekaligus menjaga resiliensi UMKM dari dinamika persaingan pasar (Siswanto & Sari, 2023)

LANDASAN TEORI

Biaya Produksi

Dalam kegiatan produksi, perusahaan mengeluarkan sejumlah biaya untuk mengolah bahan baku hingga menjadi produk yang siap dijual kepada konsumen. Keseluruhan pengeluaran tersebut dikenal sebagai biaya produksi. Secara konseptual, struktur pengeluaran ini diklasifikasikan ke dalam tiga komponen inti, yaitu biaya bahan baku, upah tenaga kerja langsung, dan beban overhead pabrik (Rumambi et al., 2022; Fauzi et al., 2023). Berpijak pada literatur tersebut, dapat disimpulkan bahwa akurasi pembebanan seluruh pengorbanan ekonomi ini sangat krusial bagi sebuah entitas bisnis. Perhitungan yang presisi mutlak diperlukan sebagai instrumen strategis untuk menetapkan Harga Pokok Produksi (HPP) yang valid, merumuskan harga jual yang kompetitif, serta mengevaluasi margin profitabilitas. Guna menghasilkan informasi biaya yang relevan untuk pengambilan keputusan, akumulasi biaya produksi dapat dikalkulasikan melalui formulasi berikut:

Total Biaya Produksi :

Biaya Bahan Baku+ Biaya Tenaga Kerja Langsung+ Biaya Overhead Pabrik

Penetapan Harga Jual

Secara umum, harga jual dapat diartikan sebagai nominal uang yang harus dikeluarkan oleh pembeli untuk mendapatkan komoditas atau jasa dari pihak penjual (Hartatik, 2019; Riupassa et al., 2019). Kebijakan dalam menetapkan nominal ini tergolong keputusan strategis karena akan memengaruhi volume penjualan dan pendapatan bersih usaha. Oleh sebab itu, harga yang dirumuskan tidak hanya berfungsi untuk menarik loyalitas pasar, melainkan harus mampu memulihkan seluruh biaya operasional sekaligus merealisasikan target profitabilitas entitas.

Dalam memformulasikan nilai tersebut, Harga Pokok Produksi (HPP) memegang peranan sebagai basis kalkulasi fundamental (Wiralestari et al., 2018). HPP mencerminkan pengorbanan ekonomi total—baik mencakup seluruh komponen biaya maupun hanya unsur variabel—yang diserap dalam proses manufaktur selama periode tertentu (Albertini et al., 2024; Banamakani et al., 2023). Secara akuntansi, nilai perolehan ini awalnya diakui sebagai aset sebelum akhirnya bertransisi menjadi beban (expense) demi menciptakan pendapatan (Dariana, 2020).

Transparansi informasi HPP menjadi prasyarat utama untuk menentukan margin laba yang rasional. Salah satu strategi yang kerap diimplementasikan adalah metode cost-plus pricing, yakni penetapan harga dengan menambahkan tingkat keuntungan yang diharapkan (markup) di atas total biaya produksi (Rolos et al., 2021). Melalui pendekatan berbasis persentase ini, perusahaan dapat memastikan struktur harga jual yang ditetapkan

telah mengabsorpsi seluruh beban manufaktur sekaligus menjamin pencapaian laba yang optimal.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan desain studi kasus untuk menganalisis perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Ayam Geprek Nirmala. Kalkulasi ini dijadikan sebagai dasar penetapan harga jual produk sekaligus instrumen penentu harga retail. Pendekatan ini dipilih guna menguraikan realisasi biaya produksi dan dampaknya terhadap margin harga produk secara komprehensif. Pengumpulan data mengintegrasikan sumber primer melalui observasi aktivitas produksi dan wawancara mendalam dengan pemilik usaha terkait komponen biayaserata sumber sekunder yang berasal dari arsip dokumen keuangan operasional dan literatur pendukung.

Prosedur pemrosesan data dieksekusi melalui beberapa tahapan sistematis. Analisis diawali dengan mengklasifikasikan seluruh pengeluaran ke dalam unsur bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Selanjutnya, total belanja produksi dikonsolidasikan menggunakan metode Full Costing sebelum akhirnya dibagi dengan kuantitas porsi yang dihasilkan untuk menetapkan nilai HPP per unit. Pada tahap akhir, dilakukan pengujian komparatif antara harga jual yang berlaku di UMKM dengan hasil perhitungan HPP untuk menilai tingkat akurasi dan kesesuaian harga terhadap biaya yang telah dikorbankan.

HASIL PENELITIAN

Gambaran Umum UMKM Ayam Geprek Nirmala

UMKM Ayam Geprek Nirmala merupakan entitas bisnis di sektor kuliner dengan komoditas utama berupa ayam geprek. Operasional usaha ini berlangsung setiap hari mulai pukul 08.00 hingga 21.00 WIB, dengan siklus produksi yang dimulai dari fase marinasi daging ayam, pematangan melalui penggorengan, hingga penyajian akhir kepada pelanggan. Kapasitas produksi dan penjualan harian objek penelitian ini mencapai estimasi 100 porsi.

Penelitian ini diarahkan untuk mengevaluasi kalkulasi Harga Pokok Produksi (HPP) yang diimplementasikan sebagai fondasi dalam memformulasikan harga jual produk. Analisis perhitungan HPP diuji dengan mengadopsi metode *Full Costing*, sebuah pendekatan akuntansi yang secara komprehensif mengintegrasikan seluruh elemen biaya manufaktur, meliputi biaya bahan baku, upah tenaga kerja langsung, serta beban *overhead* produksi.

Analisis Biaya Produksi

Biaya produksi mencakup akumulasi seluruh pengeluaran yang dialokasikan selama proses manufaktur hingga produk siap didistribusikan kepada konsumen. Berdasarkan data yang dihimpun melalui teknik wawancara dan penelaahan dokumentasi, struktur biaya produksi pada UMKM Ayam Geprek Nirmala secara spesifik mengintegrasikan tiga elemen utama, yaitu biaya bahan baku, upah tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* produksi.

Table 1. Biaya Bahan Baku

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Ayam	210.000
2	Tepung	30.000
3	Cabai dan Bumbu	40.000
4	Minyak Goreng	50.000
Total Biaya Bahan Baku		330.000

Sumber: Data UMKM Ayam Geprek Nirmala, 2026

Berdasarkan Tabel 1, total biaya bahan baku yang digunakan dalam satu hari produksi sebesar Rp330.000. Biaya terbesar berasal dari pembelian ayam sebagai bahan baku utama dalam proses produksi.

Table 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Upah Pengolahan Produk	75.000
2	Upah Penyajian dan Pengemasan	50.000
	Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	125.000

Sumber: Data UMKM Ayam Geprek Nirmala, 2026

Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi hingga penyajian produk kepada konsumen.

Table 3. Biaya Overhead Produksi

No	Uraian	Jumlah (Rp)
1	Gas LPG	10.000
2	Listrik	10.000
3	Kemasan	5.000
4	Biaya Pendukung Lainnya	10.000
	Total Biaya Overhead Produksi	35.000

Sumber: Data UMKM Ayam Geprek Nirmala, 2026

Biaya overhead produksi merupakan biaya yang mendukung kegiatan produksi namun tidak dapat diidentifikasi secara langsung ke dalam produk yang dihasilkan.

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Metode Full Costing digunakan dengan memasukkan seluruh unsur biaya produksi ke dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP).

Tabel 4. Perhitungan Total Biaya Produksi

Komponen Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Bahan Baku	330.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	125.000
Biaya Overhead Produksi	35.000
Total Biaya Produksi	490.000

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2026

Berdasarkan Tabel 4, total biaya produksi yang dikeluarkan UMKM Ayam Geprek Nirmala dalam satu hari sebesar Rp490.000.

Tabel 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Keterangan	Nilai
Total Biaya Produksi	Rp490.000
Jumlah Produksi	100 Porsi
Harga Pokok Produksi per Porsi	Rp4.900

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2026

Perhitungan HPP dilakukan dengan membagi total biaya produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan. Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh Harga Pokok Produksi sebesar Rp4.900 per porsi.

Analisis Penetapan Harga Jual

Penetapan harga jual merupakan salah satu keputusan penting dalam kegiatan usaha karena berkaitan langsung dengan kemampuan usaha dalam memperoleh keuntungan.

Berdasarkan hasil wawancara, UMKM Ayam Geprek Nirmala menetapkan harga jual sebesar Rp10.000 per porsi.

Tabel 6. Perbandingan HPP dan Harga Jual

Keterangan	Nilai
Harga Pokok Produksi per Porsi	Rp 4.900
Harga Jual per Porsi	Rp 10.000
Selisih	Rp 5.100

Sumber: Data Olahan Peneliti, 2026

Berdasarkan Tabel 6, terdapat selisih sebesar Rp5.100 antara harga jual dan Harga Pokok Produksi. Selisih tersebut menunjukkan bahwa harga jual yang ditetapkan telah mampu menutupi biaya produksi serta memberikan keuntungan bagi usaha.

Pembahasan

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa penerapan teknik Full Costing dalam menghitung HPP menghasilkan angka Rp4.900 per porsi. Nominal ini sudah mengintegrasikan seluruh pos pengeluaran manufaktur, meliputi komponen bahan baku, upah tenaga kerja langsung, hingga biaya overhead produksi. Kebijakan manajemen UMKM Ayam Geprek Nirmala yang menetapkan harga retail senilai Rp10.000 per porsi membuktikan bahwa nilai jual produk berada di atas HPP riil. Skema penentuan harga ini sejalan dengan teori akuntansi manajemen yang menyatakan bahwa harga komoditas wajib mengabsorpsi total biaya operasional sekaligus memberikan surplus finansial bagi pelaku usaha.

Akurasi dalam menghitung HPP menjadi alat yang krusial bagi pelaku UMKM untuk menyusun strategi harga secara presisi. Ketersediaan informasi biaya yang transparan ini mampu menekan risiko kesalahan harga, baik berupa *underpricing* (terlalu rendah) maupun *overpricing* (terlalu tinggi). Di samping itu, kalkulasi HPP juga berfungsi sebagai parameter kendali anggaran demi mendorong efisiensi operasional internal. Secara menyeluruh, hasil analisis mengonfirmasi bahwa formula harga yang berjalan pada UMKM Ayam Geprek Nirmala sudah adekuat dalam menutup biaya produksi, serta membuktikan bahwa tata kelola biaya yang rapi menjadi kunci utama dalam mengamankan profitabilitas dan menjaga daya tahan usaha di pasar.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, diketahui bahwa total biaya produksi UMKM Ayam Geprek Nirmala mencapai Rp490.000 per hari. Jumlah tersebut terdiri atas biaya bahan baku sebesar Rp330.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp125.000, dan biaya overhead produksi sebesar Rp35.000. Dengan jumlah produksi sebanyak 100 porsi per hari, perhitungan menggunakan metode Full Costing menghasilkan Harga Pokok Produksi sebesar Rp4.900 per porsi. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa harga jual yang ditetapkan oleh UMKM Ayam Geprek Nirmala sebesar Rp10.000 per porsi masih berada di atas Harga Pokok Produksi. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa harga jual yang diterapkan telah mampu menutupi seluruh biaya produksi sekaligus memberikan keuntungan bagi usaha.

Oleh karena itu, perhitungan Harga Pokok Produksi dapat dijadikan sebagai dasar dalam menentukan harga jual produk. Perhitungan biaya yang dilakukan secara tepat akan membantu pelaku usaha dalam menetapkan harga yang sesuai, memperoleh keuntungan yang diharapkan, serta mendukung keberlangsungan usaha di tengah persaingan yang semakin berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Albertini Noveritas Putri Darabogar, Henrikus Herdi, & Siktania Maria Diliansa. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Variabel Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual pada Toko Imelda Bakery. *Inisiatif: Jurnal Ekonomi, Akuntansi dan Manajemen*, 3(2), 157–177. <https://doi.org/10.30640/inisiatif.v3i2.2282>
- Banamakani, B., Aristarkus Tang, S., Menase Sau Sabu, J., & Maro, Y. (2023). Analisis Pengaruh Biaya Bahan Baku Biaya Tenaga Kerja Terhadap Harga Pokok Prouksi Usaha Tenun Songket Di Desa Kiraman Kecamatan Alor Selatan Kabupaten Alor (Pt. 1040-1053). *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9 (23), 1053.
- Budi Teta. (2024). Pengaruh Kelalaian Karyawan terhadap Produktivitas di Tambak Udang Venambak. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 6(3), 613.
- Damayanti, I., Tatyana, & Bagas, F. (2020). Analisis Biaya Produksi PT. Tjiwi Kimia Tbk. *Jurnal Akuntansi Keuangan dan Perbankan*, 1(1), 31.
- Dariana. (2020). *Penetapan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Kain Tenun Songket Melayu*. *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*, 4(2), 258–270. <http://ejournal.stiesyariah bengkalis.ac.id/index.php/jas/article/view/247>
- Fauzi, A., Priambodo, A. N., Prastia, G. A., Kamal, L. Y., Maskat, M. A., & Intani, N. (2023). Pengaruh Penentuan Harga Jual Menggunakan Variable Costing dengan Memperhitungkan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 2(2), 86–97.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2004). *Management Accounting*. South-Western College Publishing.
- Hartatik, S. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada UD. Mutia Meubel. *Sosied*, 2(2), 9–16. <https://doi.org/10.32531/jsosied.v2i2.172>
- Nadhar, M., RK, H., Ernawati, E., dkk. (2024). Pengaruh Biaya Produksi dan Harga Jual terhadap Pendapatan Petani Jagung. *JPPI (Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia)*, 10(4), 206
- Riupassa, E., Kriekhoff, S., & Rutumalessy, S. (2019). *Jurnal Maneksi*, 8(1), 177–184.
- Rolos, C. T., Pangemanan, S., & Budiarmo, N. (2021). Analisis Penentuan Harga Jual Listrik pada PT PLN (Persero) Unit Induk Wilayah Sulawesi Utara, Sulawesi Tengah dan Gorontalo. *Jurnal EMBA*, 9(3), 1703–1710.
- Rumambi, H. D., Kaparang, R. M., Ropa, G., & Setiadie, H. E. (2022). Desain Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Pengrajin Rotan (Studi pada UMKM Aneka Rotan di Kota Manado). *Jurnal Akun Nabelo: Jurnal Akuntansi Netral, Akuntabel, Objektif*, 4(2), 731–746.
- Setiad. (2014). Konsep Harga Pokok Produksi dalam Akuntansi Biaya.
- Siswanto, S., & Sari, C. F. (2023). Analisis Profitabilitas UMKM melalui Pengelolaan Biaya Produksi dan Penetapan Harga Jual.
- Widyastuti, Indria, dkk. (2024). Analisis Perhitungan Biaya Produksi sebagai Dasar Penentuan Harga Pokok Produksi.
- Wiralestari, W., Firza, E., & Mansur, F. (2018). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual

Pempek pada UMKM Pempek Masayu 212. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 2(1), 46–52. <https://doi.org/10.22437/jkam.v2i1.5430>