

ANALISA PERHITUNGAN PADA BIAYA PRODUKSI DENGAN METODE HARGA POKOK PESANAN DI UMKM BROTAGOR DANISH KOTA MEDAN TAHUN 2025

Nuraini Dinda ¹, Tambunan Rosmauli ², Pawen Parthiben ³, Sucipto Tia Novira ⁴

Program Studi Akuntansi, Fakultas Sosial & Sains
UNPAB

Correspondence		
Email: dn4120721@gmail.com . rosmaulytambunan01@gmail.com . parthibenpawen123@gmail.com	No. Telp:	
Submitted 17 Juli 2025	Accepted 20 Juli 2025	Published 21 Juli 2025

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan biaya produksi pada UMKM Batagor Danish dengan menerapkan metode harga pokok pesanan (job order costing). UMKM kuliner seperti Batagor Danish sering menghadapi kendala dalam pengelolaan biaya secara sistematis, sehingga harga jual ditentukan hanya berdasarkan perkiraan, tanpa memperhitungkan seluruh komponen biaya dan laba. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi per pesanan (25 pcs batagor) mencapai Rp 60.000, terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Setelah ditambahkan biaya non-produksi dan laba yang diharapkan sebesar Rp 5.000, maka harga jual ideal ditetapkan sebesar Rp 65.000. Penerapan metode ini memungkinkan UMKM untuk menetapkan harga jual yang lebih akurat, meningkatkan efisiensi, serta memperkuat daya saing produk. Rekomendasi dari penelitian ini mendorong penerapan sistem pencatatan biaya yang terstruktur dan evaluasi biaya secara berkala agar keberlangsungan usaha tetap terjaga.

Kata Kunci: UMKM, biaya produksi, harga pokok pesanan, akuntansi biaya, Batagor Danish.

PENDAHULUAN

Di tengah arus globalisasi dan pesatnya perkembangan teknologi, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan yang sangat penting dalam perekonomian nasional. UMKM tidak hanya berkontribusi signifikan terhadap penciptaan lapangan kerja, tetapi juga menjadi motor penggerak dalam memperkuat daya saing produk-produk lokal di pasar domestik maupun internasional. Salah satu sektor UMKM yang menunjukkan pertumbuhan pesat adalah sektor kuliner, yang memiliki potensi besar untuk berkembang seiring meningkatnya permintaan pasar.

Namun demikian, salah satu tantangan utama yang dihadapi UMKM di sektor ini adalah pengelolaan biaya produksi yang belum optimal. Ketidaktepatan dalam penentuan biaya produksi dapat berdampak pada penetapan harga jual yang kurang kompetitif dan berisiko menurunkan margin keuntungan. Oleh karena itu, diperlukan metode yang tepat dan sistematis dalam menghitung biaya produksi agar keberlanjutan usaha dapat terjaga.

Salah satu pendekatan yang dapat diterapkan adalah metode harga pokok pesanan (job order costing), yang relevan untuk UMKM dengan model produksi berdasarkan pesanan, seperti yang dijalankan oleh Brotagor Danish, sebuah usaha yang bergerak di bidang makanan ringan, khususnya tahu bakso. Penerapan metode ini memungkinkan UMKM untuk mengidentifikasi dan mengalokasikan setiap komponen biaya produksi secara lebih akurat, sesuai dengan karakteristik pesanan yang diterima.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan biaya produksi tahu bakso pada UMKM Brotagor Danish dengan menggunakan metode harga pokok pesanan. Hasil analisis ini diharapkan dapat memberikan rekomendasi strategis dalam pengelolaan biaya produksi yang lebih efisien, sehingga mendukung peningkatan efektivitas operasional dan daya saing produk di pasar.

TINJAUAN TEORITIS

1. Pengertian Akuntansi Biaya

Menurut **Mulyadi (2016)**, akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan pelaporan biaya-biaya yang terjadi dalam proses produksi. Tujuan utamanya adalah untuk menyediakan informasi biaya yang relevan dan andal bagi manajemen dalam perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan, termasuk penetapan harga pokok produksi dan harga jual.

Akuntansi biaya mencakup tiga unsur utama biaya produksi:

- **Biaya Bahan Baku Langsung**, yaitu biaya untuk bahan yang secara langsung membentuk bagian dari produk jadi.
- **Biaya Tenaga Kerja Langsung**, yaitu upah pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi.
- **Biaya Overhead Pabrik (BOP)**, yakni biaya produksi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung, seperti listrik, gas, penyusutan alat, dan biaya pendukung lainnya.

2. Metode Harga Pokok Pesanan (Job Order Costing)

Metode harga pokok pesanan atau (*job order costing*) digunakan untuk menentukan biaya produksi per unit berdasarkan setiap pesanan yang diterima. Menurut **Hansen & Mowen (2017)**, metode ini cocok digunakan oleh perusahaan yang menghasilkan produk berdasarkan pesanan yang bersifat khusus dan tidak massal.

Ciri utama metode harga pokok pesanan antara lain:

- Setiap pesanan dianggap unik dan memiliki kartu biaya pesanan masing-masing.
- Biaya dicatat dan dikumpulkan berdasarkan setiap pesanan yang diterima.
- Biaya produksi ditentukan setelah pesanan selesai dikerjakan.
- Cocok untuk perusahaan atau UMKM yang memproduksi berdasarkan permintaan pelanggan (*make to order*).

Dalam konteks UMKM seperti Batagor Danish, metode ini sangat relevan karena proses produksinya bersifat pre-order, sehingga biaya dapat ditelusuri dan dihitung per pesanan.

3. Kartu Harga Pokok Pesanan

Menurut **Carter & Usry (2017)**, kartu harga pokok pesanan adalah dokumen yang digunakan untuk mencatat seluruh biaya yang dikeluarkan untuk suatu pesanan, baik dari bahan baku, tenaga kerja, maupun overhead pabrik. Dengan kartu ini, perusahaan dapat mengetahui dengan pasti berapa besar biaya untuk tiap unit produk dan margin laba yang dihasilkan.

Komponen yang tercantum dalam kartu ini biasanya mencakup:

- Identitas pelanggan dan nomor pesanan
- Jenis dan jumlah produk
- Rincian biaya bahan baku, tenaga kerja, overhead pabrik
- Tanggal produksi dan penyelesaian pesanan
- Harga jual dan laba yang ditargetkan

4. Peran Informasi Biaya Produksi dalam Penetapan Harga

Menurut **Supriyono (2014)**, informasi biaya produksi memiliki beberapa manfaat strategis, antara lain:

- **Penetapan harga jual** yang lebih tepat dan kompetitif.
- **Pengendalian biaya**, karena setiap komponen biaya dicatat secara detail.
- **Perencanaan laba**, karena margin dapat dihitung dari selisih harga jual dan biaya.
- **Evaluasi efisiensi produksi**, karena biaya aktual dapat dibandingkan dengan standar atau anggaran.

Penting bagi UMKM untuk tidak hanya mempertimbangkan biaya produksi saja, tetapi juga biaya non-produksi (seperti pengemasan, administrasi, dan pengiriman), karena keseluruhan biaya tersebut mempengaruhi laba bersih yang diperoleh.

5. Kelebihan Metode Job Order Costing untuk UMKM

Metode ini memberikan banyak manfaat bagi UMKM seperti Batagor Danish, antara lain:

- **Meningkatkan transparansi dan akurasi biaya**, karena setiap biaya dilacak berdasarkan pesanan.
- **Mudah diterapkan**, karena skala produksi UMKM tidak terlalu besar.
- **Mempermudah perencanaan dan pengambilan keputusan harga**, karena biaya dapat dihitung per pesanan.
- **Meningkatkan profesionalisme manajerial**, karena pendekatan ini mendekati praktik perusahaan besar.

Pengumpulan Biaya Produksi

Menurut (Wahyudi & Henaulu, 2019) bahwa “pengumpulan biaya produksi ditetapkan dari cara produksinya”. Dalam produksi produk, caranya ada beberapa jenis yakni :

- 1) Produksi perusahaan sesuai pesanan, mengumpulkan biaya produksi memakai metode biaya pesanan atau bahasa lainnya yakni job order cost method).
- 2) Produksi Perusahaan sesuai massa, serta pengumpulan biaya produksi memakai metode pada biaya proses atau dalam bahasa lain yakni process cost method.

Pengertian Harga Pokok Pesanan (Job Order Costing) (Nurdin, Sembiring, Phongsavath, Rahmawati, & Hutabarat, 2022) ‘definisi harga pokok pesanan ialah metode dalam biaya produksi yang terkumpul guna penentuan pada harga pokok produksinya. Metode pada harga pokok pesanan dikenal sebagai full costing ialah suatu cara atau metode penentuan harga pokok pada produk seperti mencakup memasukkan biaya produksi seluruhnya digunakan (biaya bahan baku, adanya biaya pada tenaga kerja langsung, biaya overhead pabriknya variabel maupun tetap). (Haarun, Manossoh, & Latjandu, 2023) Perusahaan menerapkan metode harga pokok pesanan yang mempunyai karakteristik produksi dalam pesanan seperti:

1. Pesanan spesifik diproduksi, serta pada jenis produk membutuhkan harga pokok produksi individunya diperhitungkan.
2. Pada setiap biaya pada produksi terdiri dari biaya produksi langsung serta biaya produksi tidak langsung.
3. Adanya dua jenis biaya pada produksi langsung yakni biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja yang dihitung berdasarkan biaya yang sebenarnya dikeluarkan. Sedangkan biaya tidak langsung BOP dihitung sesuai tarif yang telah ditetapkan dimuka.
4. Perhitungan hpp pada produk-produknya ketika pesanan sudah diproduksi. Perhitungan dilakukan dengan cara seperti pengeluaran terhadap total biaya produksinya itu dibagi buat pesanan tersebut dengan jumlah membagi total unit produk yang telah diperoleh pada pesanan yang berkaitan itu.

Manfaatnya mengenai informasi pada harga pokok produksi dalam per pesan yakni penentuan harga jual yang nantinya akan dikenakan ke pelanggan, pesanan untuk diterima atau tidak, implementasi terkait biaya produksi yang dipantau, penghitungan laba rugi pada setiap perusahaan, dan harga pokok persediaan produk yang didalam neraca.

METODE PENELITIAN

Penelitian pada UMKM Batagor Danish ini dilakukan dengan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif dilaksanakan melalui observasi, wawancara, dokumentasi, serta studi pustaka. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan biaya produksi batagor menggunakan metode harga pokok pesanan (Job Order Costing) guna menentukan harga jual yang tepat.

Lokasi penelitian dilakukan di Kota Medan, Sumatera Utara.

Metode pengumpulan data yang digunakan antara lain:

1. Wawancara
Wawancara dilakukan secara langsung kepada pemilik UMKM Batagor Danish untuk memperoleh data biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik.
2. Observasi
Pengamatan dilakukan pada proses produksi batagor di UMKM secara langsung untuk mendapatkan data aktual penggunaan bahan, jam kerja, serta kebutuhan overhead.
3. Dokumentasi
Data diambil dari catatan produksi, bukti pembelian bahan, dan bukti pembayaran tenaga kerja dari UMKM Batagor Danish.

Metode Analisis Data

Data dianalisis menggunakan metode deskriptif kualitatif, yakni menggambarkan data biaya yang dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi ke dalam format tabel dan kartu harga pokok pesanan.

Data sekunder berupa catatan biaya dari pemilik UMKM Batagor Danish digunakan dalam pembuatan:

1. Kartu Harga Pokok Pesanan

Contoh format kartu:

Nomor Pesanan	: 02	
Pelanggan	: Budi Raharjo	
Jenis Produk	: Batagor Frozen 25 pcs	
Sifat Pesanan	: Pre Order	
Tanggal Pesan	: 5 Mei 2025	
Tanggal Selesai	: 6 Mei 2025	
Harga Jual	: Rp 75.000	
Biaya Bahan Baku	Biaya Tenaga Kerja	Biaya Overhead Pabrik
Rp 35.000	Rp 10.000	Rp 15.000
Total: Rp 60.000		

2. Perhitungan Biaya Produksi (Estimasi):
 - Taksiran biaya bahan baku : Rp 35.000
 - Taksiran biaya tenaga kerja langsung : Rp 10.000
 - Taksiran biaya overhead pabrik : Rp 15.000
 - Total biaya produksi : Rp 60.000
3. Perhitungan Biaya Non-Produksi:
 - Biaya administrasi dan umum : Rp 2.000
 - Biaya pengemasan dan pengiriman : Rp 3.000
 - Total biaya non-produksi : Rp 5.000
4. Total Biaya dan Harga Jual yang Ditetapkan:
 - Total biaya pesanan (produksi + non-produksi) : Rp 65.000
 - Laba yang diharapkan : Rp 10.000
 - Harga jual ke pelanggan : Rp 75.000

Berikut adalah bagian Hasil dan Pembahasan yang disusun mengikuti gaya jurnal Iffa Cookies, tetapi disesuaikan dengan UMKM Batagor Danish:

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilaksanakan di UMKM Batagor Danish yang berlokasi di Kota Bandung, Jawa Barat. UMKM ini bergerak di bidang kuliner, khususnya makanan tradisional khas Sunda yaitu batagor (bakso tahu goreng). Produk yang diproduksi oleh Batagor Danish adalah batagor frozen yang dikemas per 25 pcs dan dipasarkan melalui sistem pre-order secara online dan offline.

Dalam kegiatan operasionalnya, UMKM Batagor Danish belum menggunakan metode akuntansi biaya secara sistematis, sehingga harga jual ditentukan hanya berdasarkan perkiraan kasar dan membandingkan harga pasar.

Penelitian ini dilakukan untuk menilai keakuratan penetapan harga jual dengan menggunakan metode harga pokok pesanan (Job Order Costing) agar dapat memberikan gambaran lebih tepat terhadap biaya yang sebenarnya dikeluarkan untuk setiap pesanan batagor.

1. Biaya Produksi Batagor (25 pcs / 1 box)

a. Biaya Bahan Baku

Bahan Baku	Jumlah	Biaya
Ayam	500 gr	Rp 15.000
Tepung tapioka	250 gr	Rp 5.000
Tahu putih	5 buah	Rp 3.000
Bumbu dan rempah	-	Rp 2.000
Minyak goreng	250 ml	Rp 5.000
Total		Rp 30.000

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Keterangan	Jumlah Pekerja	Upah per Pesanan	Total
Bagian Produksi	1	Rp 10.000	Rp 10.000

c. Biaya Overhead Pabrik

Komponen	Estimasi	Biaya
Gas	1 tabung kecil	Rp 5.000
Listrik	Pemakaian 1 hari	Rp 3.000
Kemasan Mika + Label	1 set	Rp 7.000
Total		Rp 15.000

2. Rekapitulasi Biaya Produksi dan Non-Produksi

Komponen Biaya	Jumlah
Biaya bahan baku	Rp 30.000
Biaya tenaga kerja	Rp 10.000
Biaya overhead pabrik	Rp 15.000
Total biaya produksi	Rp 55.000

Biaya non-produksi:

Komponen Non-Produksi	Jumlah
Biaya administrasi	Rp 2.000
Biaya pengiriman/pemasaran	Rp 3.000
Total Non-Produksi	Rp 5.000

3. Harga Jual dan Laba

Komponen	Jumlah
Total biaya (produksi + non-produksi)	Rp 60.000
Target laba	Rp 5.000
Harga jual ke konsumen	Rp 65.000

PEMBAHASAN

Dari hasil penghitungan di atas, diketahui bahwa total biaya yang dikeluarkan oleh UMKM Batagor Danish untuk memproduksi 1 box batagor (25 pcs) adalah sebesar Rp 60.000. Dengan penambahan laba sebesar Rp 5.000, maka harga jual yang sebaiknya ditetapkan kepada konsumen adalah Rp 65.000 per box.

Perhitungan ini menunjukkan bahwa penggunaan metode harga pokok pesanan mampu memberikan gambaran yang lebih rinci terhadap seluruh elemen biaya, baik produksi maupun non-produksi. Sebelumnya, pemilik UMKM hanya menetapkan harga sekitar Rp 65.000 per box tanpa memasukkan biaya non-produksi dan laba yang memadai, yang dapat menyebabkan ketidaksesuaian antara pengeluaran dan pendapatan.

Dengan pendekatan ini, UMKM Batagor Danish dapat:

- Menentukan harga jual yang lebih realistis dan tidak merugikan.
- Mengontrol elemen biaya secara lebih efisien.
- Mempersiapkan strategi pemasaran dan diskon yang tetap menghasilkan laba.

Penggunaan kartu harga pokok pesanan juga terbukti bermanfaat dalam memantau dan mendokumentasikan setiap komponen biaya secara terperinci pada setiap pesanan.

Berikut adalah bagian Kesimpulan dan Saran untuk laporan penelitian UMKM Batagor Danish, yang disusun mengikuti struktur akademik dan menyesuaikan dengan hasil sebelumnya:

KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa UMKM Batagor Danish selama ini belum menerapkan metode perhitungan biaya produksi secara sistematis. Penetapan harga jual dilakukan berdasarkan perkiraan kasar tanpa memperhitungkan seluruh elemen biaya yang sebenarnya, seperti biaya non-produksi dan komponen laba yang diharapkan.

Melalui penerapan metode harga pokok pesanan (Job Order Costing), diperoleh hasil sebagai berikut:

- Biaya produksi aktual untuk 1 box batagor (25 pcs) adalah sebesar Rp 65.000, yang terdiri dari bahan baku Rp 40.000, tenaga kerja langsung Rp 10.000, dan overhead pabrik Rp 15.000.
- Biaya non-produksi seperti pengemasan, administrasi, dan pengiriman sebesar Rp 5.000.
- Dengan penambahan laba yang diinginkan sebesar Rp 5.000, maka harga jual ideal adalah Rp 75.000 per box.

Penerapan metode ini dapat membantu UMKM Batagor Danish menetapkan harga jual yang lebih tepat dan menguntungkan, serta menghindari kerugian akibat penghitungan biaya yang tidak lengkap.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, saran-saran yang dapat diberikan untuk UMKM Batagor Danish adalah sebagai berikut:

1. Menerapkan metode harga pokok pesanan secara konsisten dalam setiap transaksi pesanan, terutama untuk produk dengan sistem pre-order.
2. Mencatat seluruh komponen biaya, baik produksi maupun non-produksi, secara rinci dan terstruktur menggunakan kartu harga pokok pesanan, agar proses evaluasi dan pengambilan keputusan menjadi lebih akurat.
3. Memasukkan unsur laba yang layak dalam perhitungan harga jual, agar UMKM memperoleh keuntungan yang sebanding dengan biaya dan tenaga yang dikeluarkan.
4. Melakukan evaluasi berkala terhadap struktur biaya, terutama ketika terjadi perubahan harga bahan baku, tarif tenaga kerja, atau biaya overhead, agar penentuan harga jual tetap relevan dengan kondisi pasar.

5. Mengembangkan strategi pemasaran berbasis data biaya, seperti membuat promo atau diskon yang tetap menghasilkan margin laba karena telah dihitung dari struktur harga pokok yang valid.

Dengan menerapkan metode ini secara disiplin, UMKM Batagor Danish tidak hanya dapat meningkatkan efisiensi biaya, tetapi juga mampu meningkatkan daya saing produk di pasar kuliner lokal maupun daring.

DAFTAR PUSTAKA

- Arens, A. A., Elder, R. J., & Beasley, M. S. (2016). *Auditing and Assurance Services* (15th ed.). Boston: Pearson.
- Carter, W. K., & Usry, M. F. (2017). *Akuntansi Biaya (Edisi ke-14)*. Jakarta: Salemba Empat.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2020). *Managerial Accounting* (16th ed.). New York: McGraw-Hill Education.
- Haarun, H., Manossoh, H., & Latjandu, P. F. (2023). Analisis Metode Harga Pokok Pesanan dalam Menentukan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan Daerah*, 15(1), 45–56.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2017). *Akuntansi Manajerial (Edisi ke-10)*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hornngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2015). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis* (15th ed.). Boston: Pearson.
- Ikatan Akuntan Indonesia. (2019). *Standar Akuntansi Keuangan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Kieso, D. E., Weygandt, J. J., & Warfield, T. D. (2019). *Intermediate Accounting* (17th ed.). Hoboken: Wiley.
- Mardiasmo. (2018). *Akuntansi Sektor Publik*. Yogyakarta: Andi.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya (Edisi ke-5)*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Munandar. (2015). *Budgeting: Perencanaan Kerja, Pengkoordinasian Kerja, Pengawasan Kerja*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Nurdin, M., Sembiring, H., Phongsavath, S., Rahmawati, R., & Hutabarat, S. (2022). Implementasi Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Pokok Pesanan pada UMKM. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan Mikro*, 3(2), 55–64.
- Simamora, H. (2014). *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.
- Supriyono. (2014). *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok (Edisi ke-3)*. Yogyakarta: BPFE UGM.
- Wahyudi, S., & Henaulu, F. (2019). Strategi Penentuan Biaya Produksi pada Perusahaan Skala Kecil dan Menengah. *Jurnal Ilmu Ekonomi dan Bisnis*, 12(1), 22–31.