

## **IMPLEMENTASI PERHITUNGAN AKUNTANSI BIAYA DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI UMKM TANDI'S BAKERY**

**Dini Sri Rahmadhani<sup>1</sup>, Panji Ridho Rabbani<sup>2</sup>, Laura Octavia<sup>3</sup>, Nugia Saputra<sup>4</sup>, Siti Intan Kamilah<sup>5</sup>, Elvina Damayanti Kuswandi<sup>6</sup>, Antonya Rumondang Sinaga<sup>7</sup>**  
Sekolah Vokasi, IPB University<sup>1,2,3,4,5,6</sup>  
[dinisirahmadhani@apps.ipb.ac.id](mailto:dinisirahmadhani@apps.ipb.ac.id)<sup>1</sup>

Received: 05-04- 2025

Revised:20-04-2025

Approved: 27-04-2025

### **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis struktur biaya produksi dan menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) secara lebih akurat pada UMKM Tandi's Bakery di Kota Bogor. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus tunggal, melalui observasi, wawancara, serta pengumpulan dokumen keuangan dan produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa HPP versi internal perusahaan sebesar Rp2.692,31 per unit belum mencerminkan biaya riil karena tidak memperhitungkan komponen biaya overhead pabrik (BOP) dan kerugian akibat spoilage. Berdasarkan analisis lengkap, HPP aktual mencapai Rp3.141,02 per unit setelah memasukkan seluruh komponen biaya dan normal spoilage sebesar 130 unit roti cacat per bulan. Simpulan dari penelitian ini menegaskan pentingnya pencatatan biaya yang akurat dan menyeluruh agar UMKM dapat menetapkan harga jual yang realistis, mempertahankan margin keuntungan, dan menjaga keberlanjutan usaha.

**Kata Kunci :** Harga Pokok Produksi (HPP), UMKM, Biaya Overhead Pabrik, Spoilage

### **PENDAHULUAN**

Usaha Mikro Kecil dan Menengah merupakan usaha yang memiliki kontribusi besar dalam pertumbuhan ekonomi negara Indonesia, baik dari sisi jumlah usaha maupun sisi lapangan kerja yang tercipta (Mutrofin & Muhammad, 2021). Menurut informasi dari Kementerian Koperasi dan UKM, UMKM berkontribusi lebih dari 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional dan menyerap sekitar 97% tenaga kerja. Tidak hanya mendorong perekonomian lokal, tetapi UMKM juga berperan sebagai alat pemberdayaan masyarakat dan distribusi pembangunan di berbagai wilayah. Sejalan dengan pendapat (Az-Zahrah, 2022), bahwa UMKM sebagai pondasi utama perekonomian berfungsi untuk mendorong kemampuan kemandirian dalam berkembang khususnya pada masyarakat. Dengan kemampuan adaptasi dan implementasi yang tinggi, UMKM juga menjadi pilar perekonomian saat terjadi krisis, seperti yang terlihat selama pandemi. Meski berperan secara strategis, sebagian besar UMKM tetap menghadapi tantangan besar, terutama dalam pengolahan finansial dan efisiensi produksia. Isu mendasar yang sering terjadi adalah penerapan akuntansi biaya yang belum maksimal.

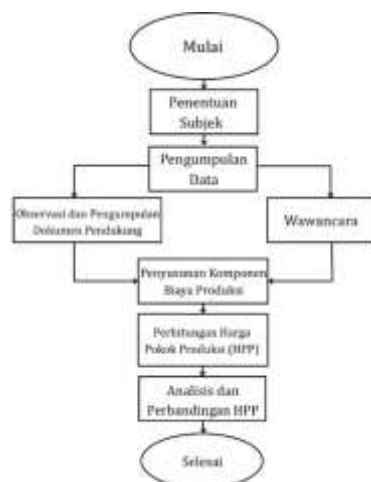
Akuntansi biaya sendiri merupakan sebuah sistem yang menyampaikan informasi mengenai biaya kepada pihak manajemen untuk membantu dalam menjalankan tugas-tugas manajerial (Agus Purwaji, 2016). Ini juga merupakan suatu bentuk tanggung jawab manajer terhadap industri khususnya manufaktur yang mengolah bahan baku menjadi barang jadi yang untuk dipasarkan (Dadan Ramdhani, 2020). Oleh karena itu, kurangnya pemahaman terkait praktik akuntansi akan memberikan dampak yang cukup besar terhadap suatu usaha termasuk UMKM. Hal ini juga menyebabkan banyak usaha (UMKM) yang kesulitan dalam mengambil sebuah

keputusan yang rasional sehingga berdampak pada efektivitas operasional, efisiensi biaya, serta kemampuan dalam menentukan harga jual produk (Kurnia Krisna Hari, 2023). Salah satu tantangan yang sering dihadapi dalam operasional UMKM adalah belum optimalnya pemahaman serta penerapan akuntansi biaya, khususnya dalam menentukan harga pokok produksi (HPP). Akuntansi biaya berfungsi sebagai sistem informasi yang menyediakan data biaya secara menyeluruh untuk mendukung proses manajerial, termasuk pengendalian dan penetapan biaya produksi (Pratama, 2021). Ketika akuntansi biaya tidak diterapkan secara sistematis, proses penentuan HPP cenderung tidak akurat, yang kemudian berisiko pada penetapan harga jual yang kurang tepat dan menurunnya efisiensi biaya operasional.

Beberapa studi menunjukkan bahwa penerapan metode perhitungan biaya secara menyeluruh, seperti *full costing*, mampu menghasilkan informasi HPP yang lebih komprehensif. Metode ini memperhitungkan seluruh elemen biaya, baik langsung maupun tidak langsung, sehingga memberikan gambaran nyata atas total biaya produksi yang dikeluarkan (Lestari et al., 2024). Selain itu, metode tersebut juga mendorong pelaku usaha untuk lebih cermat dalam mengambil keputusan berbasis data biaya aktual, yang berdampak positif terhadap stabilitas keuangan dan keberlanjutan UMKM (Saputra et al., 2024). Tandi's Bakery merupakan salah satu Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang bergerak di bidang produksi dan penjualan aneka roti. Usaha ini berlokasi di Kota Bogor yang telah beroperasi secara mandiri dengan sistem pemesanan dan penjualan secara langsung. Meskipun telah berjalan cukup lama, Tandi's Bakery belum menerapkan sistem perhitungan harga produksi secara sistematis dalam menentukan harga jual produknya. Berdasarkan hasil observasi, laporan biaya produksi yang dimiliki belum disusun secara rinci, sehingga penetapan harga jual produk masih dilakukan secara sederhana dan belum mempertimbangkan seluruh komponen biaya produksi yang dikeluarkan.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan studi kasus pada UMKM Tandi's Bakery. Menurut (Damayanti et al., 2023), penelitian kualitatif dilakukan pada objek secara alamiah, dengan pengumpulan data dilakukan menggunakan triangulasi dan analisis bersifat induktif dengan hasil yang ditekankan terhadap makna. Sehingga, penelitian ini dilakukan secara bertahap dengan kerangka sebagai berikut.



**Gambar 1.** Kerangka Berpikir

1. Penentuan Subjek  
Penelitian ini menggunakan pendekatan studi kasus pada satu subjek, yaitu Tandis's Bakery yang merupakan UMKM di bidang produksi dan penjualan roti di Kota Bogor. Penentuan subjek dilakukan berdasarkan relevansi usaha dengan topik akuntansi biaya dan kemudahan akses data melalui kerja sama dengan pemilik usaha.
2. Pengumpulan Data  
Proses pengumpulan data dilakukan melalui dua metode utama, yaitu observasi langsung terhadap kegiatan produksi dan wawancara mendalam dengan pemilik usaha. Data dikumpulkan untuk memperoleh informasi mengenai bahan baku, jumlah tenaga kerja, biaya operasional, volume produksi, dan proses penetapan harga jual.
  - a. Observasi dan Pengumpulan Dokumen Pendukung  
Pada tahap ini, peneliti melakukan observasi langsung ke lokasi usaha untuk memahami alur produksi serta mencatat detail operasional harian. Dokumen pendukung yang dikumpulkan meliputi nota pembelian bahan, catatan gaji karyawan, biaya utilitas (listrik, air, gas), serta estimasi produksi bulanan. Informasi ini digunakan untuk menyusun komponen biaya produksi secara riil.
  - b. Wawancara  
Wawancara dilakukan kepada pemilik Tandis's Bakery untuk memperoleh informasi naratif mengenai sistem pengelolaan keuangan, metode penghitungan biaya, proses produksi, serta kendala yang dihadapi dalam penetapan harga. Teknik wawancara bersifat semi-terstruktur, agar memungkinkan pengembangan pertanyaan berdasarkan respons pemilik.
3. Penyusunan Komponen Produksi  
Setelah data terkumpul, langkah selanjutnya adalah klasifikasi biaya berdasarkan pendekatan akuntansi biaya. Biaya dibagi menjadi tiga komponen utama:
  - a. Biaya Bahan Baku Langsung: seluruh bahan utama yang digunakan dalam pembuatan roti.
  - b. Tenaga Kerja Langsung: gaji atau upah pekerja yang secara langsung terlibat dalam produksi.
  - c. Biaya *Overhead* Pabrik (BOP): termasuk listrik, gas, sewa, alat produksi, dan biaya tidak langsung lainnya.Kerugian akibat produk cacat (*spoilage*) juga dihitung sebagai bagian dari overhead tidak terduga.
4. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP)  
Perhitungan HPP dilakukan dengan menggunakan metode *full costing*, yang mencakup semua komponen biaya langsung maupun tidak langsung. Proses ini menghasilkan HPP aktual per unit produk yang mencerminkan total biaya produksi sesungguhnya. Selain itu, perhitungan HPP versi perusahaan juga dianalisis untuk keperluan perbandingan.
5. Analisis dan Perbandingan HPP  
Setelah perhitungan selesai, dilakukan analisis terhadap perbedaan HPP yang dihitung peneliti dengan HPP yang sebelumnya digunakan oleh perusahaan. Perbedaan ini dianalisis untuk mengetahui faktor penyebab selisih, seperti pengabaian BOP atau *spoilage*. Tujuan akhirnya adalah memberikan

rekomendasi penetapan harga jual yang lebih realistis dan berkelanjutan berdasarkan HPP yang sebenarnya.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### Komponen Biaya Produksi

Dalam menyusun estimasi biaya produksi, penting untuk menguraikan dan mendeskripsikan komponen-komponen biaya produksi yang berlaku secara keseluruhan. Komponen-komponen tersebut adalah biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik (BOP). Setiap komponen berperan penting dalam menentukan prioritas yang diperolehnya dalam alokasi biaya produksi keseluruhan untuk suatu produk. Di UMKM Tandi's Bakery, ketiga komponen ini ditentukan berdasarkan kebutuhan dan kegiatan untuk memproduksi roti dalam kurun waktu satu bulan operasi. Analisis kontribusi setiap komponen terhadap biaya unit membantu menyoroti apakah efisiensi dan akurasi dalam pencatatan biaya oleh pemilik bisnis sesuai dengan klaim mereka. Rincian dan hasil perhitungan untuk setiap komponen akan diuraikan melalui tabel di bawah ini.

**Tabel 1.**  
**Bahan Baku Langsung**

No	Keterangan	Kuantitas	Satuan	Biaya per satuan	Jumlah Biaya
<b>Bahan Utama Adonan</b>					
1.	Tepung Terigu	95	Kg	Rp14.600,00	Rp1.387.000,00
2.	Tepung gandum	3	Kg	Rp8.650,00	Rp25.950,00
3.	Gula	25	Kg	Rp10.250,00	Rp256.250,00
4.	Susu skim	1	Kg	Rp55.000,00	Rp55.000,00
5.	Susu UHT	46	Liter	Rp20.900,00	Rp961.400,00
6.	Pengembang Roti	1000	gram	Rp490,90	Rp490.900,00
7.	Pelembut Roti	500	gram	Rp113,80	Rp56.900,00
8.	Bakers mix (mentega campuran)	21	Kg	Rp62.500,00	Rp1.312.500,00
9.	Telur	38	Kg	Rp27.000,00	Rp1.026.000,00
10.	Garam	2	Kg	Rp16.750,00	Rp33.500,00
<b>Bahan Isian (topping)</b>					
1.	Blueband	21	Kg	Rp29.230,00	Rp613.830,00
2.	Gold bullion flake	7	kg	Rp40.500,00	Rp283.500,00
3.	Mini chips	1	Kg	Rp61.800,00	Rp61.800,00
4.	Meses	2	Kg	Rp38.000,00	Rp76.000,00
5.	Keju slice	13	pack	Rp12.700,00	Rp165.100,00
6.	Saus sambal	3,5	Kg	Rp21.740,00	Rp76.090,00
7.	Mayonaise	8	Kg	Rp28.700,00	Rp229.600,00

8.	Susu cair	8	kaleng	Rp17.200,00	Rp137.600,00
9.	Minyak	6	Liter	Rp19.900,00	Rp119.400,00
10.	Kp zero bakar	100	gram	Rp322,00	Rp32.200,00
11.	Toffieco vanila	100	gram	Rp300,00	Rp30.000,00
12.	SKM	5	Pouch	Rp19.300,00	Rp96.500,00
13.	Saus tomat	2,5	Kg	Rp16.200,00	Rp40.500,00
14.	Tepung gula	5	Kg	Rp23.000,00	Rp115.000,00
15.	Rap instant	1,5	Kg	Rp78.000,00	Rp117.000,00
16.	Abon sapi	2,5	Kg	Rp80.000,00	Rp200.000,00
17.	Meizena	1	kg	Rp15.000,00	Rp15.000,00
18.	Tepung roti	2	Kg	Rp20.000,00	Rp40.000,00
19.	Whipe cream UHT	1	Liter	Rp17.234,00	Rp17.234,00
20.	Grienfield mozza	4	Kg	Rp122.600,00	Rp490.400,00
21.	Coklat	8	Kg	Rp50.500,00	Rp404.000,00
22.	Kacang almod	250	gram	Rp1.250,00	Rp312.500,00
23.	Smoke beef	2	pack	Rp101.410,00	Rp202.820,00
24.	Sosis sapi	6	pack	Rp33.800,00	Rp202.800,00
25.	Strawberry	1	pack	Rp20.000,00	Rp20.000,00
26.	Pisang	54	sisir	Rp17.000,00	Rp918.000,00
27.	Paprika merah	1	buah	Rp12.500,00	Rp12.500,00
28.	Paprika hijau	1	buah	Rp12.500,00	Rp12.500,00
	<b>Total Estimasi Biaya (Rp)</b>				<b>Rp5.605.400,00</b>

Tabel 1 menunjukkan rincian bahan baku langsung yang digunakan oleh UMKM Tandi's Bakery dalam proses produksi roti. Bahan baku tersebut dibagi menjadi dua kategori, yaitu bahan dasar adonan dan bahan pengisi atau topping. Bahan dasar adonan meliputi bahan-bahan pokok seperti tepung terigu, gula, susu skim, susu UHT, telur, dan garam, ditambah bahan pelengkap lainnya yang meliputi bahan pengembang dan pelembut roti serta campuran mentega (bakers mix). Semua komponen tersebut tidak dapat dipisahkan dalam pembentukan roti dasar. Sedangkan bahan pengisi atau topping berfungsi untuk menambah variasi baik rasa maupun tampilan pada produk akhir, yaitu keju, coklat, sosis, selai smoked beef, mayonaise, coklat taburan, dan aneka olahan susu seperti keju mozzarella, susu kental manis. Setiap bahan dirinci berdasarkan jumlah, satuan, harga per satuan, dan besaran biaya. Perhitungan total tersebut merealisasikan estimasi total biaya bahan baku langsung dalam satu bulan produksi mencapai Rp5.605.400,00..

**Tabel 2.**  
**Tenaga Kerja Langsung**

<b>Jumlah Tenaga Kerja Langsung</b>	<b>Gaji per hari</b>	<b>Jumlah Hari Kerja</b>	<b>Total Estimasi Biaya (Rp)</b>
4 orang	Rp100.000,00	30	Rp12.000.000,00

Tabel 2 menunjukkan bahwa komponen biaya untuk tenaga kerja langsung. Dalam hal ini, terdapat empat orang pekerja yang secara rutin terlibat dalam proses produksi setiap hari. Masing-masing pekerja menerima upah sebesar Rp100.000,00 per hari. Dengan jumlah hari kerja selama satu bulan penuh, yaitu 30 hari, maka total estimasi biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan perusahaan mencapai Rp12.000.000,00. Tenaga kerja langsung ini mencakup aktivitas mulai dari proses pengolahan bahan, pencampuran adonan, pembentukan roti, pemanggangan, hingga pengemasan produk jadi.

**Tabel 3.**  
**Biaya Overhead Pabrik**

<b>BOP Tetap</b>	
<b>Komponen</b>	<b>Jumlah Biaya</b>
Sewa tempat	Rp11.700.000,00
Listrik, gas dan air	Rp6.000.000,00
Penyusutan alat (mixer)	Rp250.000,00
Uang keamanan	Rp89.000,00
<b>Total Estimasi Biaya (Rp)</b>	<b>Rp18.039.000,00</b>

Pada tabel 3 tercantum biaya *overhead* pabrik, yaitu biaya-biaya tetap yang dikeluarkan dalam operasional produksi meskipun tidak berkaitan langsung dengan volume produksi. Komponen dalam biaya overhead tetap ini meliputi sewa tempat usaha sebesar Rp11.700.000,00 per bulan, kebutuhan utilitas seperti listrik, gas, dan air yang mencapai Rp6.000.000,00, biaya penyusutan alat produksi seperti mixer sebesar Rp250.000,00, serta biaya keamanan sebesar Rp89.000,00. Jika dijumlahkan, total estimasi biaya overhead tetap yang ditanggung oleh perusahaan dalam satu bulan produksi adalah sebesar Rp18.039.000,00.

**Tabel 4.**  
**Normal Spoilage**

<b>Uraian</b>	<b>Jumlah</b>
1% cacat dari jumlah produksi bulanan (13.000)	130 pcs roti
Jumlah akhir barang baik	12.870 pcs roti
Harga jual barang cacat	Rp2.000,00/ pcs

Tabel keempat menjelaskan mengenai normal spoilage atau penyusutan normal proses produksi. Dalam konteks produksi di Tandi's Bakery, spoilage merujuk pada produk roti yang tidak mengembang sempurna sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Roti-roti ini dianggap tidak layak untuk dijual dengan

harga normal karena bentuk dan teksturnya tidak memenuhi ekspektasi, meskipun secara rasa dan kandungan tetap aman dikonsumsi. Berdasarkan asumsi yang digunakan, jumlah *spoilage* ditetapkan sebesar 1% dari total produksi bulanan yang mencapai 13.000 pcs, sehingga terdapat sekitar 130 pcs roti yang cacat. Produk cacat ini masih dapat dijual dengan harga lebih rendah, yaitu Rp2.000,00 per buah, sebagai upaya meminimalkan kerugian. Dengan demikian, total produk yang dianggap layak jual (barang baik) dalam sebulan berjumlah 12.870 pcs. Pencatatan *spoilage* ini penting untuk menggambarkan efisiensi produksi dan sebagai pertimbangan dalam menentukan harga pokok produksi secara lebih akurat.

**Tabel 5.**  
**Laporan Harga Pokok Produksi (HPP) Tandi's Bakery**

<b>Deskripsi</b>	<b>Jumlah (Rp)</b>
Bahan baku langsung	
Persediaan awal bahan baku	0 (semua bahan baku digunakan)
Roti	Rp5.000.000,00
Total Bahan Baku Tersedia	Rp5.000.000,00
Persediaan akhir bahan baku	0 (tidak ada sisa bahan baku)
Bahan Baku yang digunakan	Rp5.000.000,00
Tenaga Kerja Langsung	
Tenaga Kerja Langsung (Roti)	Rp10.000.000,00
Total Tenaga Kerja Langsung	Rp10.000.000,00
Biaya Overhead Pabrik (BOP)	
Bahan Penolong	Rp4.000.000,00
BOP Tetap	Rp16.000.000,00
Total Biaya Overhead Pabrik (BOP)	Rp20.000.000,00
Biaya Produksi	
Roti	Rp35.000.000,00
Total Biaya Produksi	Rp35.000.000,00
Jumlah Unit yang Diproduksi	
Roti	13.000
Harga Pokok Produksi	
Roti	Rp2.692,31
Total Harga Pokok Produksi	Rp2.692,31

**Tabel 6.**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) berdasarkan data**

Deskripsi	Jumlah (Rp)
Bahan baku langsung	
Persediaan awal bahan baku	0 (semua bahan baku digunakan)
Roti	Rp5.605.400,00
Total Bahan Baku Tersedia	Rp5.605.400,00
Persediaan akhir bahan baku	0 (tidak ada sisa bahan baku)
Bahan Baku yang digunakan	Rp5.605.400,00
Tenaga Kerja Langsung	
Tenaga Kerja Langsung (Roti)	Rp12.000.000,00
Total Tenaga Kerja Langsung	Rp12.000.000,00
Biaya Overhead Pabrik (BOP)	
Bahan Penolong	Rp5.041.874,00
BOP Tetap	Rp18.039.000,00
Total Biaya Overhead Pabrik (BOP)	Rp23.080.874,00
Biaya Produksi	
Roti	Rp40.686.274,00
Total Biaya Produksi	Rp40.686.274,00
Jumlah Unit yang Diproduksi	
Roti	13.000
Harga Pokok Produksi	
Roti	Rp3.129,72
Total Harga Pokok Produksi	Rp3.129,72

**Tabel 7.**  
**Perhitungan HPP berdasarkan data wawancara dengan *normal spoilage***

Uraian	Perhitungan	Jumlah
Biaya Kerugian	$(3.129,72 - 2.000) \times 130$	146.863,6
Dana Kerugian tiap Produk	$146.863,6 / 13.000$	11,2972/ unit
Biaya Kerugian Barang Cacat	$11,2972 \times 12.870$	145.394,964
HP Produksi Roti Bulanan	$(12.870 \times 3.129,72) + 145.394,964$	40.424.891,4
HP Produksi Roti per unit	$40.424.891,4 / 12.870$	3.141,0172

### **Analisis Perbandingan Laporan Harga Pokok Produksi Tandi's Bakery Dengan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP)**

Pada tabel 5 dan 6, perhitungan harga pokok produksi (HPP) pada UMKM Tandi's Bakery menunjukkan adanya perbedaan signifikan antara versi internal perusahaan dan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan data yang disusun secara menyeluruh. HPP versi perusahaan tercatat sebesar Rp2.692,31 per unit, yang diduga hanya mencakup biaya-biaya utama yang terlihat secara kas, seperti pembelian bahan baku langsung dan sebagian gaji tenaga kerja. Sementara itu, perhitungan harga pokok produksi berdasarkan data menunjukkan HPP sebesar Rp3.129,72 per unit, berdasarkan total biaya produksi sebesar Rp40.686.274,00 untuk 13.000 unit roti. Perhitungan ini tidak hanya mencakup bahan baku dan tenaga kerja langsung, tetapi juga menambahkan seluruh biaya *overhead* pabrik (BOP), baik tetap maupun variabel. Komponen BOP tersebut meliputi penyusutan alat produksi, listrik, air, bahan penolong seperti plastik kemasan, serta biaya operasional lainnya yang meskipun tidak dibayarkan secara langsung setiap produksi, tetap berkontribusi terhadap beban usaha dan harus dialokasikan secara proporsional.

Selanjutnya, perhitungan harga pokok produksi berdasarkan data juga memasukkan aspek *spoilage* atau kerusakan produksi normal ke dalam analisis HPP, yang dalam praktiknya sering kali diabaikan oleh pelaku UMKM. Dalam satu siklus produksi, Tandi's Bakery mengalami *spoilage* berupa 130 unit roti yang tidak mengembang sempurna dan tidak layak dijual sebagai produk utama. Roti cacat ini tetap dijual dengan harga yang jauh lebih murah, yakni Rp2.000,00 per unit, namun tidak menutupi biaya produksinya. Akibatnya, kerugian dari *spoilage* sebesar Rp11,2972 per unit dikalikan dengan jumlah produk layak jual, yaitu 12.870 unit, menghasilkan penambahan beban biaya sebesar Rp145.394,96. Ketika nilai kerugian ini diperhitungkan, maka HPP aktual meningkat menjadi Rp3.141,02 per unit. Dengan demikian, total selisih antara HPP sebelum dan sesudah *spoilage* adalah Rp11,30 per unit. Meski selisih ini tampak kecil dalam skala satuan, dampaknya sangat besar bila dikalikan jumlah produksi keseluruhan, dan lebih penting lagi, terhadap strategi penetapan harga jual. Jika Tandi's Bakery tetap menggunakan HPP versi awal yang rendah, maka harga jual bisa ditetapkan terlalu murah dan tidak mencerminkan biaya riil, yang pada akhirnya mempersempit margin keuntungan atau bahkan berisiko merugi. Sebaliknya, dengan mempertimbangkan seluruh elemen biaya termasuk *spoilage*, perusahaan dapat menetapkan harga jual yang lebih akurat dan berkelanjutan. Oleh karena itu, pendekatan perhitungan HPP yang komprehensif seperti yang dilakukan melalui data wawancara sangat penting untuk diterapkan, agar perusahaan tidak hanya menutup seluruh biaya produksi tetapi juga memperoleh keuntungan yang layak untuk menjaga keberlangsungan usahanya.

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil perhitungan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa proses produksi pada UMKM Tandi's Bakery memiliki struktur biaya yang cukup jelas, meliputi bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik. Dari data yang dihimpun, diketahui bahwa total biaya produksi selama satu bulan sebesar Rp40.686.274,00 dengan hasil produksi sebanyak 13.000 unit roti. Maka, harga pokok produksi (HPP) per unit roti tanpa memperhitungkan kerusakan adalah Rp3.129,72. Namun, dalam proses produksi tersebut ditemukan adanya normal *spoilage* berupa roti yang tidak mengembang sempurna sebanyak 130 unit. Produk gagal ini tetap dijual

dengan harga lebih rendah. Ketika kerugian akibat *spoilage* dibebankan ke unit yang berhasil, maka HPP aktual mengalami kenaikan menjadi Rp3.141,02 per unit. Selisih sebesar Rp11,30 per unit ini menunjukkan bahwa kerusakan produksi meskipun kecil tetap berdampak terhadap total biaya produksi. Selain itu, terdapat perbedaan signifikan antara HPP versi Tandi's Bakery dengan HPP hasil perhitungan dari pengumpulan data, yakni Rp2.692,31 vs Rp3.141,02 per unit, selisih sebesar Rp448,71. Perbedaan ini disebabkan oleh tidak dihitungnya seluruh komponen biaya secara lengkap, terutama BOP dan kerugian produk cacat. Dengan demikian, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pencatatan biaya produksi yang akurat sangat penting bagi UMKM. Perhitungan HPP yang tepat dapat membantu perusahaan dalam menetapkan harga jual yang mencerminkan biaya sebenarnya, menjaga margin keuntungan, serta mendukung kelangsungan usaha yang lebih kompetitif dan berkelanjutan.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Agus Purwaji, W. S. (2016). *Akuntansi Biaya Edisi 3*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Adhiyatunnisa, N. L., Wisna, N., & Asniar, A. (2024). Perancangan Sistem Berbasis Web Untuk Optimalisasi Pembelian Bahan Baku Dan Bahan Penolong Pada Umkm. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi (MEA)*, 8(2), 2226–2248. <https://doi.org/10.31955/mea.v8i2.4311>
- Ajrin, M. L. (2022). *Perbandingan penerapan metode full costing dengan activity based costing dalam menentukan tarif kamar rawat inap rumah sakit islam assyifa kota sukabumi*. 1–88.
- Astri, E. M., & Sukabumi, U. M. (2021). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Sebagai Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Analysis of The Application of Full Costing Method and Variable Costing Method as Calculating Cost of Production In Stipulation The Selling Price Case Study on CV.NJ. Food Industries Sukabumi Branch. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121–128.
- Az-Zahrah, N. (2022). *Pengertian Koperasi, Koperasi Syariah, dan UMKM*. Makassar: Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Dadan Ramdhani, M. A. (2020). *Akuntansi Biaya: (Konsep dan Implementasi di Industri Manufaktur*. Yogyakarta: CV Markumi.
- Damayanti, A., Delima, I. D., & Suseno, A. (2023). Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Media Informasi dan Publikasi (Studi Deskriptif Kualitatif pada Akun Instagram @rumahkimkotatangerang). *Jurnal PIKMA : Publikasi Ilmu Komunikasi Media Dan Cinema*, 6(1), 173–190. <https://doi.org/10.24076/pikma.v6i1.1308>
- 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. <https://doi.org/10.30656/jak.v7i2.2211>
- Itanova, H., Oktayovie, F., Ramadhina, N., & Maula, K. A. (2024). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Umkm Chicken Katsu Karawang Dengan Metode Full Costing*. 7(1), 96–104.
- Kartika, & Terawati. (2021). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Pada Cv Cahaya Arwiti Karawang Mega*. 11(2), 1–13.
- Kurnia Krisna Hari, M. S. (2023). *Akuntansi Biaya*. Padang: CV Gita Lentera.
- Lestari, L., Awalia, E. N., & Sari, N. (2024). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi

- Telur Asin dengan Menggunakan Metode Full Costing. *Progress: Jurnal Pendidikan, Akuntansi Dan Keuangan*, 7(2), 89–95.  
<https://doi.org/10.47080/progress.v7i2.3306>
- Mutrofin, K., & Muhammad, A. N. (2021). *Peran Umkm Dalam Mempertahankan Ekonomi Jawa Timur Selama Pandemic Covid – 19*. 1(2), 1–10.
- Nafisah, N., Dientri, A. M., Darmayanti, N., Winarno, W., & Hairudin, H. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variable Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk. *J-MACC: Journal of Management and Accounting*, 4(1), 1–15. <https://doi.org/10.52166/j-macc.v4i1.2400>
- 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. *METHOSIKA: Jurnal Akuntansi Dan Keuangan Methodist*, 4(1), 19–33.  
<https://doi.org/10.46880/jsika.vol4no1.pp19-33>
- Pratama, S. A. (2021). *Akuntansi Biaya dan Pengertian Akuntansi Biaya*. Jambi: Universitas Jambi.
- Rumopa, Paath, & Sumakud. (2024). *Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Pt. Supervom Manado*. 21(April), 62–77.
- Saputra, E. A., Sari, I. M., Kurniansyah, I. B., & Nazar, I. S. (2024). Analisis Perhitungan Biaya Harga Pokok Produksi pada UMKM Neira Bakery Bojonegoro. *Kompeten: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 2(4), 688–693.  
<https://doi.org/10.57141/kompeten.v2i4.109>
- Sari, Winarni, & Marisya. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan. *Journal of Accounting*, 8(3), 1–11.  
<http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/accounting>
- Terang, A. E., Anggraini, N., & Noermaning, P. (2023). Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak Dan Produk Cacat Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Mengoptimalkan Laba Produk (Studi Kasus Pada CV. Memory Nganjuk). *JCA (Jurnal Cendekia Akuntansi)*, 4(1), 25.  
<https://doi.org/10.32503/akuntansi.v4i1.3548>