

## ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI COKLAT KLASIK DI GOO 99 LIPPO PLAZA SIDOARJO

Novita Sintia Dewi<sup>1)</sup>, Achmad Wicaksono<sup>2)</sup>

<sup>1,2</sup>Program Studi Akuntansi, Universitas Nadhlatul Ulama Sidoarjo

email: <sup>1)</sup> [32420005.mhs@unusida.ac.id](mailto:32420005.mhs@unusida.ac.id), <sup>2)</sup> [wicaksono405.akn@unusida.ac.id](mailto:wicaksono405.akn@unusida.ac.id)

diterima 13/11/23, direvisi 01/12/23, dipublish 31/12/23

### Abstrak

*Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi coklat klasik dan penentuan harga jual coklat klasik di Goo 99 Lippo Plaza Sidoarjo. Studi ini dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Wawancara, dokumentasi, dan observasi adalah metode yang digunakan peneliti guna mengumpulkan informasi. Pemilik bisnis adalah informan utama yang diwawancarai. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaku UMKM selama ini telah melakukan perhitungan harga pokok produksi secara manual namun tidak membebaskan biaya penyusutan kedalam perhitungan harga pokok produksi. Perhitungan harga pokok produksi dilakukan oleh pemilik dengan cara menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya lainnya yang terkait dengan proses produksi coklat klasik. Penentuan harga jual produk dilakukan pemilik dengan cara menambahkan laba sebesar 35% dari biaya produksi.*

*Kata kunci : Harga pokok produksi, UMKM, Kualitatif, observasi, harga jual produk*

### Abstract

*This research aims to determine the calculation of the cost of production of classic chocolate and determine the selling price of classic chocolate at Goo 99 Lippo Plaza Sidoarjo. This research was carried out using a qualitative approach. Interviews, documentation, and observation are the methods used by researchers to collect information. Business owners were the main informants interviewed. The research results show that MSMEs have been calculating the cost of production manually but have not charged depreciation costs in the calculation of the cost of production. The calculation of the cost of production is carried out by the owner by adding up the costs of raw materials, direct labor costs and other costs related to the classic chocolate production process. The owner determines the selling price of the product by adding a profit of 35% of production costs.*

*Keywords : Cost of production, MSMEs, Qualitative, observation, product selling price*

## PENDAHULUAN

Bisnis adalah suatu usaha di mana orang-orang berkolaborasi dalam pembuatan dan penjualan barang dan jasa dengan tujuan menghasilkan keuntungan finansial dengan memenuhi kebutuhan orang lain. Mendapatkan laba sebesar mungkin adalah tujuan utama perusahaan ini dilakukan untuk memastikan bahwa perusahaan akan bertahan (Basuni and Iskandar 2021). Saat ini, bisnis mengalami kemajuan yang sangat cepat. Kemajuan ini pasti akan mengikuti kemajuan di sektor lain, yang akan meningkatkan ekonomi. Untuk beroperasi dengan baik, bisnis harus memiliki strategi yang dapat direncanakan dapat membantu perusahaan bersaing lebih baik di pasar yang semakin kompetitif. Untuk UMKM minuman strategi yang terencana dengan baik dapat menjadi kunci keberhasilan. Strategi pemasaran, strategi harga, dan strategi distribusi yang dapat disesuaikan dengan keinginan pembeli mengarah pada peningkatan penjualan dan pertumbuhan bisnis (Zahrah, Mandey, and Mangantar 2021).

Menurut Pratama & Utama (2019) perekonomian merupakan suatu bidang yang memiliki peranan sangat penting bagi suatu negara. Kondisi perekonomian suatu negara dapat mempengaruhi tingkat kesejahteraan masyarakat. Hal tersebut dikarenakan adanya pertumbuhan ekonomi nasional dapat meningkatkan pendapatan masyarakat (Gonibala 2019; Rahayu, Diatmika, and Haryadi 2022; Wika Undari, Anggia Sari Lubis 2021). Terjadinya peningkatan pendapatan tersebut, akan membuat kemampuan masyarakat dalam memenuhi kebutuhan hidupnya menjadi lebih optimal. Akibatnya, setiap negara selalu berupaya untuk membuat roda perekonomian dapat terus berjalan dan tumbuh dengan stabil.

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) adalah kelompok bisnis yang paling besar terbukti dapat bertahan dalam menghadapi krisis ekonomi. Standar operasi

perusahaan mikro diatur oleh aturan yang berlaku. Menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), ada beberapa kriteria yang digunakan untuk menentukan apa itu UMKM (Hidayat, Lesmana, and Latifah 2022). UMKM memiliki peranan dalam mencegah peningkatan angka kemiskinan di suatu negara dimana keberadaan UMKM mampu menyediakan lapangan kerja bagi masyarakat (Abdul Halim 2020).

Menurut Sundari & Bustamam (2022) setiap bisnis harus menghitung biaya produksi secara tepat dan akurat karena jika mereka tidak melakukannya, perusahaan tidak akan dapat menjual produk dengan harga yang sesuai. Perusahaan akan mengalami kerugian jika harga pokok produksi yang ditetapkan terlalu rendah, sedangkan jika biaya produksi terlalu tinggi, pemasaran produk akan menjadi sulit dan kelangsungan bisnis akan menjadi sulit.

Penetapan biaya produk memegang peranan yang sangat penting dalam hal menyampaikan informasi kepada pengguna untuk tujuan pelaporan. Jika akuntansi biaya tidak tepat akan berdampak pada penentuan harga jual, pertama pelaku usaha harus mengetahui biaya pembuatan produk dan bagian biaya produksi yang timbul. Setelah itu, tetapkan harga penjualan yang tepat untuk produk yang dibuat agar dapat bersaing di pasar dengan produk lain.

Menghitung harga pokok produksi sangat penting bagi perusahaan untuk mengetahui berapa banyak biaya yang akan dikeluarkan saat memproduksi barang atau jasa. Begitupun untuk menetapkan harga jual, perusahaan harus menghitung harga pokok produksi (Afif and Rismawati 2019; Anggreani and Adnyana 2020; Lumowa, Tinangon, and Wangkar 2020). Untuk menentukan harga jual, usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) harus memiliki kemampuan untuk menghitung biaya produksi, sehingga tidak ada kesalahan yang dapat mempengaruhi harga jual produk

mereka. Sebagian besar pemilik UMKM masih menggunakan metode perhitungannya sendiri sebagai bahan untuk mengidentifikasi harga pokok produksinya, karena itu hasil perhitungan tidak akurat. Maka bisa disimpulkan karena persaingan antar UMKM untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi dengan harga yang kompetitif semakin meningkat, perhitungan harga pokok produksi harus diperhatikan (Hidayat 2022; PURWANTO 2020; Togas, Gamaliel, and Mintalangi 2021).

Riset yang dilaksanakan oleh Awaludin (2022) menemukan bahwa UMKM Trend Milk tidak menghitung harga pokok produksi setiap produknya, tetapi hanya menjualnya seharga Rp. 10.000. Akibatnya, tidak ada kepastian tentang keuntungan dari setiap produk yang diproduksi. Disisi lain penelitian yang dilakukan oleh Wicaksono (2023) menunjukkan bahwa UD. Karya Usaha ternyata telah menghitung HPP kerupuk manggar secara bulanan. Begitupun pemilik telah bertanggung jawab atas proses perhitungan langsung. Pemilik melakukan pencatatan berdasarkan bukti nota atau kuitansi yang masuk ke dalam UD. Pemilik menghitung HPP berdasarkan pemahaman yang mereka miliki, yaitu dengan menjumlahkan biaya bahan baku, gaji karyawan, dan biaya produksi lainnya.

Menghitung harga pokok produksi sangat penting bagi perusahaan untuk mengetahui berapa banyak biaya yang akan dikeluarkan saat memproduksi barang atau jasa. Begitupun untuk menetapkan harga jual, perusahaan harus menghitung harga pokok produksi (Afif and Rismawati 2019; Anggreani and Adnyana 2020; Lumowa et al. 2020). Untuk menentukan harga jual, usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) harus memiliki kemampuan untuk menghitung biaya produksi, sehingga tidak ada kesalahan yang dapat mempengaruhi harga jual produk mereka. Sebagian besar pemilik usaha UMKM masih menggunakan metode perhitungannya sendiri untuk

mengidentifikasi harga pokok produksinya, karena itu hasil perhitungan menjadi tidak akurat (Hidayat 2022; PURWANTO 2020; Togas et al. 2021).

Tenant Goo 99 merupakan salah satu UMKM yang berada di kota Sidoarjo. UMKM ini menjual produk minuman coklat klasik. UMKM ini berdiri sejak tahun 2016. Seiring dengan berkembangnya bisnis ini maka diperlukan perhitungan harga pokok produk secara akurat agar UMKM dapat bersaing dengan pesaing yang menjual produk sejenis. Hal ini menyebabkan peneliti tertarik untuk meneliti lebih dalam mengenai bagaimana perhitungan harga pokok produksi pada produk coklat klasik serta penentuan harga jual produk di UMKM ini.

#### METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di UMKM Goo 99 yang berlokasi di Lippo Plaza Sidoarjo. Penelitian ini dilaksanakan selama satu bulan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif. Metode kualitatif adalah metode untuk mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang fenomena yang dibahas dalam wawancara (Adlini et al. 2022). Untuk meningkatkan pemahaman tentang subjek, penelitian ini menggunakan metode deskriptif untuk mengumpulkan, menyusun, menyajikan, dan menganalisis data.

Data yang digunakan pada penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Data primer diperoleh peneliti melalui proses wawancara kepada pemilik tenant Goo 99 dan karyawan. Data sekunder diperoleh peneliti dari laporan keuangan ataupun dokumentasi yang ditemukan peneliti selama melaksanakan observasi di lokasi yang diteliti. Data yang diperoleh dari wawancara kemudian dianalisa oleh peneliti dengan tahapan: (1) Pengumpulan Data; (2) Reduksi Data; (3) Penyajian Data; (4) Kesimpulan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Nama Barang	Harga Satuan (Rp)	Kebutuhan Bahan	Total (Rp)
<b>Biaya Bahan Baku (x)</b>			
Bubuk Coklat	50.000	8	400.000
Gula	14.000	2	28.000
Susu Cremer	25.000	2	50.000
Susu Kental Manis	13.000	13	169.000
UHT Full Cream	15.000	8	120.000
Air Galon	15.000	2	30.000
Es Batu	5.000	20	100.000
<b>Tenaga Kerja Langsung (y)</b>			
Biaya Gaji Karyawan			2.000.000
<b>Biaya Overhead (z)</b>			
Biaya Listrik			500.000
Gelas Cup			120.000
Plastik Cup (Sealer)			30.000
Sedotan			10.000
Plastik Klip			6.000
Kantong Plastik			5.000
<b>Total x + y + z</b>			<b>3.568.000</b>
<b>Harga Pokok Produksi</b>			<b>8.920</b>

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Goo 99, diketahui bahwa selama ini tenant Goo 99 telah menghitung HPP coklat klasik secara menyeluruh setiap bulan. Pemilik yang bertanggung jawab atas proses perhitungan langsung, biasanya melakukan pencatatan yang didasarkan pada bukti bahwa barang masuk dan keluar dihitung tiap hari pada waktu *closing*. Pemilik menghitung HPP dengan menggabungkan biaya bahan baku bersama dengan gaji karyawan dan biaya produksi lainnya. Berdasarkan data sekunder yang dikumpulkan peneliti selama berada di lapangan diketahui proses perhitungan HPP coklat klasik adalah sebagai berikut :

**Tabel 1. Perhitungan HPP coklat klasik bulan september.**

Merujuk pada tabel 1, diperoleh informasi untuk membuat minuman coklat klasik diperlukan beberapa bahan baku seperti bubuk coklat klasik 8 kilogram (per cup sebanyak 30 gram), Gula 2 kilogram (per cup sebanyak 10 gram), bubuk cremer 2 kilogram (per cup sebanyak 10 gram), Susu kental manis 6.370 mililiter (per cup sebanyak 30 mililiter), UHT full cream 8000 mililiter (per cup sebanyak 40 mililiter), air galon, dan es batu. Adapun peralatan yang digunakan dalam membuat produk yaitu sebagai berikut: sendok, teko air, sendok, gelas takaran, toples, box es, mesin cup, gelas air, saringan, galon. Untuk bulan September 2023 produk yang terjual sebanyak 400 gelas.

Dapat disimpulkan pengeluaran pemilik Goo 99 menghabiskan total Rp 3.568.000,- dalam satu bulan untuk menjual coklat klasik. Jumlah ini diperoleh dengan menggabungkan biaya proses produksi, seperti biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung. Kapasitas produksi bulanan adalah 400 per cup, berdasarkan sumber daya yang tersedia. Dari hasil tersebut bisa disimpulkan bahwa total harga produksi diperoleh dari penjualan coklat klasik sebesar Rp. 3.568.000,- dibagi dengan berapa banyak penjualan yang diperoleh dalam satu bulan yakni 400, jadi biaya produksi coklat klasik per gelas dengan ukuran 18 oz sama dengan tingginya 13 cm diperoleh dengan harga jual Rp 8.920,-.

Kondisi ini mencerminkan jika pelaku bisnis sesungguhnya telah melakukan perhitungan harga pokok produksi. Hanya saja kekurangan dari pemilik usaha Goo 99

adalah pemilik tidak membebankan biaya penyusutan ke dalam perhitungan HPP coklat klasik. Hal ini terjadi karena pemilik tidak terbiasa dengan metode perhitungan akuntansi sehingga sangat wajar jika usaha Goo 99 masih belum mampu membebankan biaya secara lebih detail ke dalam produk yang dijual. Perhitungan yang dilakukan selama ini hanya sebatas dari pemahaman yang dimiliki oleh pemilik dari pengalaman bisnis yang dilakukan sehingga tidak sesuai dengan teori akuntansi yang ada.

Melalui perhitungan HPP, pemilik dapat menentukan harga jual coklat klasik. Hasil wawancara, diketahui Goo 99 dalam menggabungkan proyeksi laba yang diinginkan untuk menentukan harga jual produk pemilik dari setiap produk yang di jual. Untuk produk coklat klasik, pemilik mengambil laba sekitar 35% dari harga pokok produksi yang dikeluarkan setiap kali dilakukan produksi. Adapun perhitungan harga jual coklat klasik ialah:

Biaya Produksi	Rp 3.568.000
Laba yang diinginkan 35%	Rp 1.248.800
Jumlah	Rp 4.825.720
Kapasitas produksi	Rp 400 cup
Harga Jual per cup	Rp 12.064

Hasil riset ini sesuai dengan penelitian Anggreani & Adnyana (2020) yang menemukan UKM Tahu AN Anugrah telah menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi dengan sangat sederhana. Harjanti et al (2021) disisi lain juga menemukan hasil yang sama dimana pelaku UMKM selama ini telah menghitung HPP. Perhitungan harga pokok produksi tersebut hanya memasukkan biaya yang terlihat seperti biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung, tetapi tidak menghitung overhead. Adapun penelitian Anwar & Widayati (2023) pada CV. Vio menemukan bahwa pelaku usaha telah melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing sehingga dapat menghasilkan perhitungan yang nyata.

## **KESIMPULAN**

Didasarkan pada analisis data sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa UMKM Goo 99 sudah menggunakan perhitungan HPP namun tidak membebankan biaya penyusutan. Sebelumnya perhitungan dilakukan dengan menjumlahkan biaya bahan baku dengan penjualan setiap bulanan coklat klasik. Pemilik bisnis melakukan perhitungan ini secara manual setiap bulan dengan mengumpulkan nota setiap kali proses produksi. Pemilik dapat mengetahui harga jual coklat klasik dengan menggunakan perhitungan ini. Mereka melakukan ini dengan menambahkan proyeksi laba sebesar 35% ke dalam harga pokok produksi kerupuk manggar. Hasil penelitian ini memiliki dampak pada UMKM Goo 99 karena pemilik bisnis telah memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang cara menghitung HPP dengan tepat dan akurat untuk memaksimalkan laba.

## **SARAN**

Menurut temuan penelitian, peneliti menyarankan beberapa hal untuk dipertimbangkan oleh beberapa pihak agar penelitian selanjutnya dapat lebih baik, termasuk peneliti ini:

1. Bagi perusahaan : Pemilik Goo 99 harus membebankan biaya penyusutan kedalam perhitungan HPP agar tidak mengalami kerugian dalam jangka waktu panjang karena beban penyusutan di setiap tahun pasti akan selalu ada.
2. Saran untuk Peneliti Lain: Studi yang sebanding harus dilakukan dengan cakupan objek yang lebih luas lagi seperti mengambil objek lebih dari satu perusahaan atau menambahkan variable yang lain dengan mempelajari harga pokok produksi.



## DAFTAR PUSTAKA

- Adlini, Miza Nina, Anisya Hanifa Dinda, Sarah Yulinda, Octavia Chotimah, and Sauda Julia Merliyana. 2022. "Metode Penelitian Kualitatif Studi Pustaka." *Edumaspul: Jurnal Pendidikan* 6(1):974–80. doi: 10.33487/edumaspul.v6i1.3394.
- Afif, Muhamad Nur, and Rismawati Rismawati. 2019. "Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Garment." *Jurnal Akunida* 5(1):10. doi: 10.30997/jakd.v5i1.1825.
- Anggreani, Sintia, and I. Gde Sudi Adnyana. 2020. "Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu AN Anugrah." *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan* 8(1):9–16. doi: 10.37641/jiakes.v8i1.290.
- Anwar, Chairil, and Ayu Widayati. 2023. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Untukmenentukan Harga Jual Cv. Vio Indonesia Dalam Meningkatkan Profitabilitas Usaha." *JISOS:Jurnal Ilmu Sosial* 2(1):1409–18.
- Awaluddin, Idrus Mukhammad. 2022. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi." *Jurnal Ekonomi STIE Haji Agus Salim Bukittinggi* 1(1):869–80.
- Basuni, Mohamad, and Khalid Iskandar. 2021. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada Rajaswa Coffee." *Journal of Economic and Management (JECMA)* 1(02):60–74. doi: 10.46772/jecma.v1i02.357.
- Gonibala, Nirfandi dkk. 2019. "Analisis Pengaruh Modal Dan Biaya Produksi Terhadap Pendapatan UMKM Di Kota Kitamobagu." *Berkala Ilmiah Efisiensi* 19(01):56–67.
- Harjanti, Ririh Sri, Hetika, and Sri Murwanti. 2021. "Analisis Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus Pada UKM Wedang Umuh 3Gen Tegal)." *Benefit: Jurnal Manajemen Dan Bisnis* 6(1):84–97.
- Hidayat, Asep, Surya Lesmana, and Zahra Latifah. 2022. "Peran Umkm (Usaha, Mikro, Kecil, Menengah) Dalam Pembangunan Ekonomi Nasional." *Jurnal Inovasi Penelitian* 3(6):6707–14.
- Hidayat, Taufik. 2022. "Analisis Biaya Produksi Sebagai Penetapan Harga Jual Makanan Resto Ikan Bakar Taria Minang Di Bogor." *Diversity: Jurnal Ilmiah Pascasarjana* 2(1). doi: 10.32832/djip-uika.v2i1.5012.
- Lumowa, Cindy Shelly, Jantje J. Tinangon, and Anneke Wangkar. 2020. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Pada Holland Bakery Boulevard Manado." *Going Concern: Jurnal Riset Akuntansi* 15(1):28. doi: 10.32400/gc.15.1.27835.2020.
- Pratama, Nengah Rai Narka Suda, and Made Suyana Utama. 2019. "Pengaruh Pengeluaran Pemerintah Dan Investasi Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Dan Tingkat Kemiskinan Di Kabupaten/Kota Provinsi Bali." *E-Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Universitas Udayana* 8 [7](2337–3067):651–80.
- PURWANTO, EKO. 2020. "Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual." *Journal of Applied Managerial Accounting* 4(2):248–53. doi: 10.30871/jama.v4i2.2402.
- Rahayu, Sri, I. Putu Gede Diatmika, and Wahyu Haryadi. 2022. "Analisis Potensi Wisata Kuliner Dalam Mendukung Perekonomian Umkm Pesisir Saliper Ate Di Kabupaten Sumbawa." *Jurnal Riset Kajian Teknologi Dan Lingkungan* 5(1):01–08. doi: 10.58406/jrktl.v5i1.954.
- Sundari, Sundari, and Bustamam

- Bustamam. 2022. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Udang Vaname (Studi Kasus Petambak Gampong Palong Kecamatan Glumpang Baro Kabupaten Pidie)." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi* 7(2):243–51. doi: 10.24815/jimeka.v7i2.20764.
- Togas, R. F., H. Gamaliel, and S. S. E. Mintalangi. 2021. "Analisis Penerapan Metode Full Costing Sebagai Alat Untuk Menghitung Harga Pokok Produksi Pada Trendy Fried Chicken Analysis of the Application of Full Coting As a Tool To Calculate the Cost of Production in Manado'S Trendy Fried Chicken." *184 Jurnal EMBA* 9(3):184–92.
- Wicaksono, Achmad, Kerupuk Manggar, Pada Ud, and Karya Usaha. 2023. "IMPLEMENTATION CALCULATION COST OF PRODUCTION MANGGAR CRACKERS AT UD . KARYA USAHA." 4(2):117–22.
- Wika Undari, Anggia Sari Lubis. 2021. "Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umk) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat." *Jurnal Penelitian Pendidikan Sosial Humaniora* 6(1):32–38. doi: 10.32696/jp2sh.v6i1.702.
- Zahrah, Atikah, Silvy L. Mandey, and Marjam Mangantar. 2021. "Analisis Marketing Mix Terhadap Volume Penjualan Pada UMKM RM. Solideo Kawasan Bahu Mall Manado." *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi* 9(4):216–26.