

Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Roti Pada UMKM Dapur Levi

Firza Bermanto¹ *, Latif Maesaroh²
STIE Bisnis Internasional Indonesia, Bekasi,
Indonesia E-mail: firzabermanto@stiebbi.ac.id

* Corresponding Author

<https://doi.org/>

ARTICLE INFO

Article history

Received:02-10-2023

Revised:15-10-2023

Accepted:31-10-2023

Keywords

Perhitungan Harga Pokok;
Akuntansi; UMKM; Dapur
Levi

ABSTRACT

Kegiatan ini bertujuan untuk mengkaji perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan perhitungan harga jual pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Kegiatan ini dilakukan pada UMKM Dapur Levi di Kecamatan Setu, Jawa Barat. Metode yang digunakan yaitu dengan melakukan peninjauan lapangan dan koordinasi dengan UMKM, memberikan sosialisasi yang baik, menjelaskan tentang harga pokok produksi, dengan tujuannya memberikan edukasi dan informasi pada UMKM terkait. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa dalam menghitung harga pokok produksi dari produk-produk yang dihasilkan dan dijual oleh UMKM Dapur Levi, sewaktu-waktu dapat mengalami perubahan karena adanya fluktuasi harga sehingga harga bahan baku menjadi berbeda-beda. Perhitungan pokok produksi dari UMKM Dapur Levi menggunakan metode perhitungan untuk sekali produksi, metode *full costing* dan *cost plus pricing*.

PENDAHULUAN

Kegiatan UMKM pastinya tidak terlepas dari aktivitas akuntansi yang sangat berguna untuk menunjukkan perkembangan pada UMKM untuk kelangsungan hidup UMKM dan menjadi bahan untuk mengevaluasi kegiatan UMKM. Salah satunya yaitu dalam penentuan harga pokok produksi guna untuk menetapkan harga jual. Seringkali para pelaku UMKM dalam memproduksi barang dan penentuan harga jual hanya dilakukan dengan cara kira-kira saja. Padahal dalam ilmu akuntansi penentuan harga jual bisa ditentukan dengan menghitung berapa biaya yang dikeluarkan selama proses produksi sampai menjadi produk yang siap dijual dipasaran. Biaya-biaya yang terjadi dalam hubungannya dengan proses pengolahan bahan baku sampai produk jadi adalah biaya produksi.

Ada 3 komponen dari biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Biaya bahan baku merupakan harga bahan baku yang dipakai dalam pengelolaan produk. Biaya tenaga kerja langsung adalah semua balas jasa yang diberikan perusahaan kepada karyawan. Biaya produksi sangat berperan bagi perusahaan untuk menetapkan harga pokok produksi suatu perusahaan. Penentuan harga pokok produksi mempunyai peran penting dalam keberlangsungan hidup suatu perusahaan karena harga pokok produksi berdampak secara langsung terhadap laba rugi dan suatu perusahaan. Oleh sebab itu dibutuhkanlah perhitungan harga pokok produksi dan perhitungan harga jual. Dengan melakukan perhitungan harga pokok produksi dan perhitungan harga jual, pelaku UMKM akan dapat mengendalikan biaya-biaya dalam proses

produksi serta mampu menentukan harga jual yang tepat dalam kaitannya dengan keuntungan yang diinginkan oleh pemilik UMKM.

Dapur Levi adalah salah satu UMKM yang berlokasi di Kecamatan Setu, merupakan UMKM yang beroperasi dibidang manufaktur khususnya pada produksi roti. Dalam kesehariannya Dapur Levi mempunyai aktivitas utama, yaitu memproduksi roti dan memasarkan roti. Dalam proses produksi dari Dapur Levi sendiri menghasilkan variasi produk yaitu aneka roti, cake, kue dan pastry. Dari variasi produk tersebut diketahui bahwa roti manis, roti pizza, sosis dan roti gulung yang paling sering diproduksi tiap harinya. Roti manis yang diproduksi oleh Dapur Levi sendiri memiliki beberapa jenis varian rasa dan bentuk yaitu seperti roti isi coklat, roti isi srikaya, roti isi stawberry, roti keju, roti durian dan masih banyak lagi. Sedangkan produk best seller dari Dapur Levi adalah roti pizza.

Berdasarkan hasil dari observasi Dapur Levi belum menggolongkan biaya-biaya produksi sesuai penggolongan akuntansi biaya yang seharusnya. Dalam penentuan harga jual Dapur Levi hanya berdasarkan biaya bahan dan intuisi dari pemilik. Permasalahan lain yang sekarang sedang dihadapi oleh UMKM Dapur Levi adalah adanya kenaikan harga hampir disemua bahan baku. Kenaikan bahan baku ini sangat berpengaruh pada harga pokok produksi, karena bahan baku merupakan satu dari ketiga komponen biaya yang membentuk suatu HPP (biaya bahan, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik). Dampak dari kenaikan ini membuat pemilik UMKM dihadapkan dengan masalah apakah perlu menaikkan harga jual dari produk-produknya. Sehingga penentuan harga pokok produksi sangat diperlukan, dimana harga pokok produksi ini menjadi informasi penting bagi pelaku UMKM dalam menentukan langkah selanjutnya dalam menanggapi kenaikan harga atas biaya bahan sudah efektif atau tidak efektif.

METODE

Metode pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan melakukan peninjauan lapangan dan koordinasi dengan mitra. Data diambil dengan melakukan observasi dan survey. Metode kegiatan yang digunakan adalah dengan cara melakukan pendekatan kepada masyarakat setempat, dan memberikan sosialisasi yang baik, menjelaskan tentang harga pokok produksi, dengan tujuannya memberikan edukasi dan informasi untuk masyarakat setempat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Pada UMKM Dapur Levi

UMKM Dapur Levi termasuk UMKM yang bergerak dibidang manufaktur karena memproses bahan baku menjadi produk jadi. UMKM Dapur Levi selama menjalankan usahanya sampai saat ini belum menerapkan perhitungan pencatatan harga pokok produksi. Kegiatannya hanya sebatas membeli bahan baku, mengolah bahan baku menjadi produk jadi untuk kemudian dijual kepada konsumen. Dalam menentukan harga jual produk UMKM Dapur Levi hanya menghitungnya berdasarkan biaya bahan dan perkiraan saja. Padahal harga pokok produksi sangat penting karena merupakan alat dalam menilai kinerja UMKM apakah usahanya mengalami untung atau rugi. Berikut perhitungan harga pokok produksi per unit roti yang dibuat oleh penulis untuk menentukan harga pokok produksi roti pizza, roti sosis, roti manis dan roti gulung dalam satu kali produksi:

Tabel 1.1 Harga Pokok Produksi Roti Pizza Dan Roti Sosis

Biaya Bahan Baku:					
Bahan baku:	Satuan	Harga Satuan	Kebutuhan	Biaya Item	Jumlah
Tepung Terigu	Kilogram	Rp 11.000	1,5 kg	Rp 16.500	
Gula pasir	gram	Rp 16	225 gr	Rp 3.600	
Telur	butir	Rp 2.000	2 butir	Rp 4.000	
Mentega	gram	Rp 26	150 gr	Rp 3.900	
Susu Bubuk	gram	Rp 110	75 gr	Rp 8.250	
Garam	gram	Rp 18	12 gr	Rp 216	
Pengembang	gram	Rp 60	5 gr	Rp 300	
Pelembut	gram	Rp 60	10 gr	Rp 600	
Total Biaya Bahan Baku					Rp 37.366
Biaya tenaga kerja langsung				BTKL	Jumlah
Tenaga kerja langsung				Rp -	Rp -
Total BTKL					Rp -
Biaya Overhead Pabrik	Satuan	Harga satuan	Kebutuhan	Biaya per item	Jumlah
Sosis	Bungkus	Rp 14.000	2 bks	Rp 28.000	
Saus tomat	gram	Rp 14	500 gr	Rp 7.000	
Saus BBQ	gram	Rp 34	250 gr	Rp 8.500	
Keju	gram	Rp 100	120 gr	Rp 12.000	
Mayones	gram	Rp 30	250 gr	Rp 7.500	
Plastik Pembungkus	lembar	Rp 60	44 lbr	Rp 2.640	
Total BOP					Rp 65.640
Biaya Bersama:					
Biaya Listrik				Rp 1.667	
Gas				Rp 5.500	
Total Biaya Bersama					Rp 7.167
Total HPP					Rp 110.173
Biaya Bahan Baku:					
Bahan baku:	Satuan	Harga Satuan	Kebutuhan	Biaya per Item	Jumlah
Tepung Terigu	Kilogram	Rp 11.000	1,5 kg	Rp 16.500	
Gula pasir	gram	Rp 16	225 gr	Rp 3.600	
Telur	butir	Rp 2.000	2 butir	Rp 4.000	

Mentega	gram	Rp 26	150 gr	Rp 3.900	
Susu Bubuk	gram	Rp 110	75 gr	Rp 8.250	
Garam	gram	Rp 18	12 gr	Rp 216	
Pengembang	gram	Rp 60	5 gr	Rp 300	
Pelembut	gram	Rp 60	10 gr	Rp 600	
Total Biaya Bahan Baku					Rp 37.366
Biaya tenaga kerja langsung				BTKL	Jumlah
Tenaga kerja langsung				Rp -	Rp -
Total BTKL					Rp -
Biaya Overhead Pabrik	Satuan	Harga satuan	Kebutuhan	Biaya per item	Jumlah
Selai Coklat	gram	Rp 60	500 gr	Rp 30.000	
Vla keju	gram	Rp 60	250 gr	Rp 15.000	
Srikaya	gram	Rp 64	250 gr	Rp 16.000	

Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Menurut Akuntansi Biaya

Perhitungan harga pokok produksi menurut akuntansi biaya menggunakan metode full costing adalah sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku

Tabel 1.3 BBB Roti Manis Bulan Juli 2022

Jenis Bahan Baku	Jumlah	Harga	Total Biaya
Tepung Terigu	25 kg	Rp 11.000	Rp 275.000
Gula pasir	6,75 kg	Rp 16.000	Rp 108.000
Telur	4 kg	Rp 29.000	Rp 116.000
Mentega	4,5 kg	Rp 26.000	Rp 117.000
Susu Bubuk	2,25 kg	Rp 110.000	Rp 247.500
Garam	360 gr	Rp 18.000	Rp 6.480

Pengembang	150 gr	Rp 60.000	Rp 9.000
Pelembut	300 gr	Rp 60.000	Rp 18.000
Selai coklat	15 kg	Rp 60.000	Rp 900.000
Vla Keju	7,5 kg	Rp 60.000	Rp 450.000
Selai srikaya	7,5 kg	Rp 64.000	Rp 480.000
Total Biaya Bahan Baku			Rp 2.726.980

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 1.4 BTKL Roti Manis Bulan Juli 2022

Biaya Tenaga Kerja Langsung			
Bagian	Jumlah Pekerja	Upah/bulan	Jumlah
Produksi	1	Rp 800.000	Rp 800.000
Total BTKL			Rp 800.000

1. Biaya Overhead Pabrik

Tabel 1.5 BOP Roti Manis Bulan Juli 2022

Keterangan	Biaya
Overhead Pabrik Tetap:	
Dep. Mixer	Rp 33.333
Dep. Oven	Rp 66.667
Dep. Loyang	Rp 15.000
Dep. Rak Proofing	Rp 25.000
Total BOP Tetap	Rp 140.000
Overhead Pabrik Variabel:	
Biaya Listrik	Rp 200.000
Biaya Gas	Rp 660.000
Plastik Pembungkus	Rp 72.000
Total BOP Variabel	Rp 932.000
Total BOP	Rp 1.072.000

Harga Pokok Produksi Roti Juli 2022 Metode Full Costing:

Harga pokok produksi roti manis :

Biaya bahan baku	Rp 2.726.980
Biaya Tenaga Kerja	Rp 800.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 932.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp 140.000 +
Total Hpp	Rp 4.598.980

Biaya produksi per unit: $Rp\ 4.598.980 : 1.200\ unit = Rp\ 3.832$ per unit.

Penentuan Harga Jual Roti

UMKM Dapur Levi dalam menentukan harga jual roti hanya berdasarkan perkiraan saja. Untuk mengetahui harga jual roti yang sesuai dengan akuntansi biaya, maka penulis akan menghitung harga jual per unit roti menggunakan metode penetapan harga biaya plus (*Cost- Plus Pricing*) untuk mengetahui apakah harga jual yang ditentukan oleh pemilik UMKM Dapur Levi sudah sesuai atau belum sesuai menurut akuntansi biaya. UMKM Dapur Levi sendiri menjual rotinya dengan harga reseller dan eceran. Harga reseller atau harga untuk dijual kembali, berbeda dengan harga roti eceran.

Harga reseller untuk roti manis Rp 4.500,00 per bungkus. Sedangkan untuk harga eceran untuk roti manis, roti sosis dan roti gulung sebesar Rp 5.000,00 per bungkus.. Berikut

pehitungan harga jual roti menggunakan metode penetapan harga biaya plus (*Cost- Plus Pricing*).

Perhitungan Harga Jual per unit roti manis:

ROTI MANIS

Biaya Produksi:

Biaya bahan baku	Rp 2.726.980
Biaya Tenaga kerja langsung	Rp 800.000
Biaya Overhead pabrik	Rp 1.072.000 +
Total biaya produksi	Rp 4.598.980
Biaya non produksi:	
Biaya pemasaran	Rp 300.000 +
Biaya Total	Rp 4.898.980

Biaya total per unit roti = $Rp\ 4.898.980 : 1.200\ unit = Rp\ 4.082$ per unit.

Pemilik UMKM Dapur Levi menginginkan laba sebesar 20% dari biaya total maka, untuk menentukan harga jual roti dihitung sebagai berikut:

Biaya total per unit roti = Rp 4.956.180 : 1.320 unit = Rp 3.755 per unit.

Pemilik UMKM Dapur Levi menginginkan laba sebesar 20% dari biaya total maka, untuk menentukan harga jual roti dihitung sebagai berikut:

Harga Jual = Total Biaya + Margin

= Rp 4.956.180 + (20% x Rp 4.956.180)

= Rp 4.956.180 + Rp 991.236

= **Rp 5.947.416** >> Harga jual total

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual roti yang telah dilakukan pada UMKM Dapur Levi, maka penulis dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Dalam menghitung harga pokok produksi sewaktu-waktu dapat mengalami perubahan karena adanya fluktuasi harga sehingga harga bahan baku menjadi berbeda-beda. Dari perhitungan penulis bahwa harga pokok produksi yang diperlukan untuk membuat roti pada UMKM Dapur Levi adalah sebagai berikut.

Harga pokok produksi untuk sekali produksi adalah sebesar:

a. Harga pokok produksi roti manis Rp 2.698 per unit.

b. Harga pokok produksi roti pizza dan roti sosis Rp 2.504 per unit.

c. Harga pokok produksi roti gulung Rp 2.938 per unit.

Sedangkan untuk harga pokok produksi yang menggunakan metode full costing adalah sebesar :

a. Harga pokok produksi roti manis Rp 3.832 per unit.

b. Harga pokok produksi roti pizza dan sosis Rp 3.527 per unit.

Harga pokok produksi roti gulung Rp 3.797 per unit.

Berdasarkan perhitungan penulis dalam penentuan harga jual roti menggunakan metode *Cost-Plus Pricing* pada UMKM Dapur Levi maka diperoleh harga jual roti sebagai berikut:

a. Harga jual roti manis Rp 4.899 per unit.

b. Harga jual roti gulung Rp 4.80 per unit.

c. Harga jual roti pizza Rp 4.506 per unit.

d. Harga jual roti sosis Rp 4.506 per unit.

Kendala yang dihadapi oleh UMKM Dapur Levi adalah adanya kenaikan bahan baku sehingga akan mempengaruhi besaran harga pokok produksi roti dan kurangnya tenaga kerja sehingga pemilik UMKM membatasi orderan karena keterbatasan tenaga kerjanya. Solusi yang penulistikemukakan pada UMKM Dapur Levi dalam menghadapi kendalakenaikan harga bahan baku adalah dengan membeli bahan baku secara grosir dengantujuan dapat harga bahan baku yang lebih murah dan dengan mengurangi ukuran adonan rotinya dengan tujuan dapat menekan biaya produksinya. Solusi untuk kendala tenaga kerja adalah dengan menambah tenaga kerja untuk membantu produksi roti pada UMKMDapur Levi

Biaya bahan baku	Rp 2.726.980
Biaya Tenaga Kerja	Rp 800.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 932.000

Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp 140.000 +
Total Hpp	<u>Rp 4.598.980</u>

Biaya produksi per unit: $\text{Rp } 4.598.980 : 1.200 \text{ unit} = \text{Rp } 3.832$ per unit.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, Nur. 2013. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada Pabrik Roti Dee-Dee Bakery Dengan Menggunakan Metode Full Costing*. Penulisan Ilmiah Universitas Gunadarma.
- Bahri, Syaiful, Wayan Eni Mariani & Muslichah. 2021. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Dewi, Sofia Prima, dan Septian Bayu Kristanto. 2017. *Akuntansi Biaya Edisi 2*. Bogor: In Media.
- Hanim, Lathifah, dan MS Noorman. 2018. *UMKM & Bentuk-Bentuk Usaha*. Semarang: Unisulla Press.
- Hariyani, Diah S. 2018. *Akuntansi Manajemen Teori dan Aplikasi*. Malang: Aditya Media Publishing.
- Harnanto. 2018. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Ikatan Akuntansi Indonesia. 2015. *Modul Level Dasar (CAFB) Akuntansi Biaya Dan Manajemen*. Jakarta: IAI.