

## **Kos Produksi UMKM Doyan Ngemil: Analisis Pesanan Dan Proses Di Kecamatan Tebing Tinggi**

**Zahra Anggraini<sup>1</sup>, Heany Maydiana Rahma Putri<sup>2</sup>, Nurida Oktaviani<sup>3</sup>, Mellya Embun Baining<sup>4</sup>**

<sup>1,2,3,4</sup>Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, Jambi

Email: [zahraanggraini7537@gmail.com](mailto:zahraanggraini7537@gmail.com)<sup>1</sup>, [heanymaydiana74@gmail.com](mailto:heanymaydiana74@gmail.com)<sup>2</sup>, [nuridaoktaviani748@gmail.com](mailto:nuridaoktaviani748@gmail.com)<sup>3</sup>, [mellyaembunbaining@uinjambi.ac.id](mailto:mellyaembunbaining@uinjambi.ac.id)<sup>4</sup>

### **Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi (HPP) pada UMKM Doyan Ngemil di Kecamatan Tebing Tinggi dengan menggunakan metode harga pokok proses. UMKM ini memproduksi donat dan aneka es secara rutin setiap hari dengan melibatkan tenaga kerja keluarga dan masyarakat sekitar. Data penelitian mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik yang kemudian dihitung untuk memperoleh HPP per unit. Hasil analisis menunjukkan bahwa produk minuman memberikan kontribusi keuntungan lebih besar dibandingkan produk makanan, sehingga dapat menjadi penopang utama dalam meningkatkan profitabilitas usaha. Penelitian ini menyimpulkan bahwa ketepatan perhitungan HPP sangat penting sebagai dasar penetapan harga jual, pengendalian biaya, serta penyusunan laporan keuangan yang akurat. Dengan penerapan metode akuntansi biaya yang sistematis, UMKM dapat meningkatkan daya saing, menjaga keberlanjutan usaha, serta mendukung pengambilan keputusan manajerial yang lebih tepat.

**Kata Kunci:** UMKM, harga pokok produksi, biaya produksi, laba, metode harga pokok proses

### **PENDAHULUAN**

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan bentuk usaha produktif yang dimiliki oleh individu maupun badan usaha perorangan yang dikategorikan sebagai usaha mikro, kecil, dan menengah. Berdasarkan UU No.20 Tahun 2008, klasifikasi tersebut ditentukan oleh karakteristik usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, dijalankan oleh perorangan atau badan usaha, serta diukur melalui jumlah kekayaan bersih dan hasil penjualan tahunan. Selain itu, UMKM skala mikro memiliki ciri khas tertentu, antara lain sumber modal yang berasal dari dana pribadi tanpa dukungan investor eksternal, keterbatasan aset, cakupan penjualan dan pemasaran yang terbatas pada wilayah lokal, serta jumlah tenaga kerja yang relatif sedikit dan umumnya melibatkan anggota keluarga maupun masyarakat sekitar. Oleh karena itu, pengelolaan manajemen usaha mikro cenderung sederhana dan berorientasi pada kebutuhan operasional dasar, dengan demikian UMKM tidak hanya ditentukan oleh bentuk kepemilikan, tetapi juga oleh skala ekonomi, sumber daya, serta pola pengelolaan yang mencerminkan karakteristik usaha kecil yang mandiri.

Berdasarkan data Kementerian Koperasi, Usaha Kecil, dan Menengah (KUKM), sebanyak 99,99% pelaku usaha di Indonesia merupakan UMKM. Sektor ini menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar dan memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian nasional, yaitu sebesar 61,1%, dengan dominasi usaha mikro (<https://www.djkn.kemenkeu.go.id/artikel/baca/13317/>). Kondisi tersebut menimbulkan tingkat persaingan yang tinggi di antara pelaku UMKM sehingga mereka dituntut untuk menghasilkan produk yang berkualitas sekaligus memiliki harga yang kompetitif (Pricilia dkk., 2014). Selain itu, pertumbuhan ekonomi yang relatif cepat, intensitas persaingan, serta tuntutan kualitas produk dengan harga bersaing, memunculkan berbagai permasalahan yang kompleks, baik dalam aspek produksi termasuk keterbatasan bahan baku maupun dalam bidang pemasaran, promosi, dan pengelolaan keuangan.

Salah satu faktor penting dalam menentukan harga bersaing bagi pelaku usaha di bidang produksi atau manufaktur adalah penetapan harga pokok produksi. Harga pokok produksi berfungsi sebagai dasar dalam penentuan harga jual, sehingga perhitungan yang tepat menjadi aspek krusial bagi UMKM yang bergerak di sektor ini. Menurut Hansen dan Mowen (2012), harga pokok produksi mencerminkan keseluruhan biaya yang melekat pada produk yang diselesaikan selama periode tertentu. Kesalahan dalam perhitungan dapat berimplikasi langsung terhadap penetapan harga jual serta penyajian informasi dalam laporan keuangan. Lebih lanjut, Mulyadi (2015) menegaskan bahwa salah satu hasil akhir dari proses akuntansi adalah laporan harga pokok produksi, yang menjadi instrumen penting dalam penyajian informasi biaya dan pengambilan keputusan manajerial.

Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan secara nyata terhadap suatu produk memberikan dampak positif dalam penentuan harga jual, karena memastikan harga penjualan tidak lebih rendah daripada biaya produksinya. Komponen utama yang digunakan dalam perhitungan tersebut meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik (Mulyadi, 2018). Dengan demikian, akurasi dalam menghitung harga pokok produksi menjadi aspek penting bagi pelaku usaha, khususnya UMKM di bidang manufaktur, agar dapat menetapkan harga jual yang sesuai sekaligus menjaga keberlanjutan usaha.

UMKM Doyan Ngemil di Kecamatan Tebing Tinggi menjalankan kegiatan produksi dengan modal yang berasal dari pemilik usaha. Proses produksi dilakukan secara sederhana dengan melibatkan anggota keluarga serta masyarakat sekitar. Produk yang dihasilkan berupa makanan olahan, seperti donat dan es mangga, yang dipasarkan sesuai permintaan konsumen. Berdasarkan hasil pengamatan, diketahui bahwa UMKM ini belum melakukan perhitungan harga pokok produksi (HPP) secara tepat. Ketidaktepatan tersebut berdampak pada penentuan harga jual yang sering kali tidak mencerminkan biaya produksi sebenarnya, sehingga berimplikasi pada penyusunan laporan keuangan yang kurang akurat. Sebagian pelaku usaha bahkan tidak menyusun HPP secara mandiri dan hanya menetapkan harga jual mengikuti harga pasar. Kondisi ini terjadi karena keterbatasan pengetahuan dan pemahaman pemilik mengenai konsep HPP. Oleh karena itu, analisis kos produksi dengan pendekatan *job order costing* dan *process costing* menjadi penting untuk memberikan gambaran yang lebih akurat mengenai biaya produksi dan harga jual produk UMKM Doyan Ngemil di Kecamatan Tebing Tinggi.

UMKM Doyan Ngemil berdiri sejak Januari 2020. Pemilik UMKM adalah Lia Ramadhani. Berdiri di Kecamatan Tebing Tinggi dengan produk utama berupa donat dan es mangga. Usaha ini dijalankan oleh pemilik bersama dua asisten, dengan sistem produksi harian yang mampu menghasilkan rata-rata 90 donat dan 55 botol es mangga per sekali produksi. Awalnya usaha ini beroperasi secara sederhana, namun kemudian berkembang dengan membuka toko dan stand tambahan di desa sekitar. Modal usaha berasal dari pemilik, sementara tenaga kerja digaji secara mingguan. Produk dipasarkan melalui gerai yang dimiliki, dengan jangkauan konsumen di wilayah sekitar Kecamatan Tebing Tinggi.



**Gambar 1. Toko utama**



**Gambar 2. Toko kedua**

Produksi pada UMKM Doyan Ngemil dilakukan setiap hari sesuai permintaan konsumen, dengan pemasaran langsung melalui toko utama di Desa Sungai Keruh, Kecamatan Tebing Tinggi, Kabupaten Tanjung Jabung Barat, Provinsi Jambi serta stand tambahan di Desa Dataran Kempas, Kecamatan Tebing Tinggi, Kabupaten Tanjung Jabung Barat, Provinsi Jambi. Untuk menjaga kualitas dan menarik minat pembeli, produk yang dihasilkan berupa donat dan es mangga diproduksi secara rutin. Dalam satu kali produksi, usaha ini mampu menghasilkan sekitar 90 donat dan 55 botol es mangga. Tenaga kerja yang terlibat berjumlah tiga orang, terdiri atas pemilik usaha dan dua asisten, dengan sistem upah mingguan. Konsumen dapat membeli produk UMKM Doyan Ngemil secara langsung di toko maupun stand yang tersedia, serta melalui pemesanan online.

Promosi dilakukan tidak hanya secara sederhana melalui penjualan langsung dan jaringan konsumen sekitar, tetapi juga memanfaatkan media sosial seperti Facebook untuk memperluas jangkauan pasar. Dengan adanya promosi online, usaha ini mampu menarik perhatian konsumen di luar wilayah sekitar dan meningkatkan potensi penjualan. Sistem manajemen usaha masih bersifat tradisional, namun cukup mendukung keberlangsungan produksi dan penjualan secara konsisten. Dengan demikian, UMKM Doyan Ngemil di Kecamatan Tebing Tinggi dapat digambarkan sebagai usaha kecil yang berkembang dari skala rumahan menuju usaha dengan jangkauan pasar lokal yang stabil, serta mulai beradaptasi dengan strategi pemasaran digital untuk meningkatkan daya saing.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan tujuan memberikan gambaran yang lebih terstruktur mengenai proses perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Doyan Ngemil di Kecamatan Tebing Tinggi. Pendekatan ini dipilih untuk memperoleh pemahaman komprehensif tentang struktur biaya produksi melalui data numerik yang mencakup komponen biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead.

Metode harga pokok proses diterapkan karena sesuai dengan karakteristik produksi UMKM Doyan Ngemil yang dilakukan secara berulang setiap hari, dalam jumlah relatif besar, serta menghasilkan produk yang seragam, yaitu donat dan es mangga. Dengan metode ini, perhitungan HPP per unit dapat dilakukan secara lebih akurat dan objektif. Analisis tidak hanya berfokus pada besaran nominal biaya, tetapi juga mengevaluasi efisiensi pemanfaatan sumber daya serta mengidentifikasi komponen biaya yang paling berpengaruh terhadap total pengeluaran. Hasil penelitian diharapkan mampu memberikan gambaran menyeluruh mengenai struktur biaya produksi sekaligus menjadi dasar bagi pelaku usaha dalam menyusun strategi penetapan harga yang kompetitif dan sesuai dengan biaya nyata yang dikeluarkan.

Objek penelitian ini adalah seluruh aktivitas produksi makanan pada UMKM Doyan Ngemil di Kecamatan Tebing Tinggi, yang mencakup tahap pembelian bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga penjualan kepada konsumen. Subjek penelitian meliputi pemilik usaha sebagai pengambil keputusan utama, tenaga kerja yang terlibat langsung dalam kegiatan produksi, serta pihak yang mengelola pencatatan biaya secara sederhana. Ketiga kelompok ini dipilih karena memiliki keterlibatan langsung dalam proses operasional dan keuangan, sehingga informasi yang diperoleh dianggap valid dan relevan untuk mendukung analisis.

Teknik analisis data yang digunakan adalah metode harga pokok proses, dengan cara mengklasifikasikan biaya produksi ke dalam tiga komponen utama, menghitung total biaya dalam periode tertentu, kemudian membaginya dengan jumlah output untuk memperoleh HPP

per unit. Analisis ini memberikan gambaran menyeluruh mengenai struktur biaya dan tingkat efisiensi produksi, serta dapat dijadikan dasar pertimbangan dalam pengambilan keputusan manajerial, khususnya dalam penetapan harga jual yang lebih tepat dan kompetitif bagi UMKM Doyan Ngemil.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Pengenalan Tentang Konsep Harga Pokok Produksi Beserta Unsur-Unsurnya**

Biaya dalam arti luas dapat dipahami sebagai pengorbanan sumber daya ekonomi, baik yang telah terjadi maupun yang akan terjadi, untuk mencapai tujuan tertentu dengan ukuran dalam bentuk uang. Dalam arti sempit, biaya merujuk pada perolehan aktiva yang disebut harga pokok, yaitu pengeluaran sumber ekonomi untuk memperoleh aset. Selain itu, biaya juga dapat dipandang sebagai bagian dari harga pokok yang harus dikorbankan dalam rangka memperoleh penghasilan dari suatu usaha (Mulyadi, 2015). Dengan demikian, biaya merupakan pengeluaran sumber ekonomi yang dinyatakan dalam satuan uang untuk memperoleh barang atau jasa, yang diharapkan memberikan manfaat atau keuntungan pada masa kini maupun masa mendatang.

Agar biaya dapat dibebankan secara terukur, diperlukan langkah-langkah berupa identifikasi asal terjadinya atau objek biaya, penentuan nilai, serta pengelompokan ke dalam kategori tertentu. Penggolongan biaya biasanya didasarkan pada fungsi utama aktivitas perusahaan, yaitu produksi. Seluruh pengeluaran yang berkaitan dengan proses mengolah bahan mentah menjadi produk jadi maupun setengah jadi disebut biaya produksi. Menurut Mulyadi (2018), biaya produksi merupakan seluruh pengeluaran yang timbul dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang siap dipasarkan. Sementara itu, Agus Purwaji, Wibowo, dan Sabrudin Muslim (2023) mendefinisikan biaya produksi sebagai biaya yang berkaitan dengan fungsi produksi, yaitu pengeluaran yang terjadi dalam pengolahan bahan hingga menjadi produk akhir yang siap dijual. Secara umum, biaya produksi terdiri atas tiga elemen utama, yaitu biaya bahan, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Nur Noviana dkk., 2023).

- a. Biaya bahan baku merupakan pengeluaran atas komponen yang digunakan dalam proses produksi, di mana penggunaannya dapat ditelusuri atau diidentifikasi secara langsung sebagai bagian integral dari suatu produk tertentu. Sistem akuntansi bahan pada perusahaan manufaktur bervariasi sesuai dengan ukuran dan jenis industrinya, meskipun pada umumnya aktivitas tersebut dimulai dari tahap perolehan atau pembelian hingga penggunaan bahan. Setiap tahapan memerlukan dokumen pendukung untuk pencatatan serta penyampaian informasi mengenai tujuan dan pihak (departemen) yang menerima dokumen tersebut.
- b. Biaya tenaga kerja langsung merupakan seluruh pengeluaran atas tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi dan dapat ditelusuri pembebanannya pada suatu produk, batch, atau departemen tertentu. Upah atau gaji yang diberikan kepada tenaga kerja tersebut dicatat sebagai biaya tenaga kerja langsung dan dibebankan secara langsung sebagai bagian dari biaya produksi.
- c. Biaya Overhead Pabrik adalah biaya produksi yang tidak dapat ditelusuri atau diidentifikasi secara langsung pada suatu produk (Hansen & Mowen, 2012). Biaya tersebut antara lain:
  1. Biaya bahan penolong adalah pengeluaran atas komponen yang digunakan dalam proses produksi, namun nilainya relatif kecil dan tidak dapat ditelusuri secara langsung pada produk tertentu.

2. Biaya tenaga kerja tidak langsung merupakan pengorbanan sumber daya berupa upah bagi karyawan bagian produksi yang tidak dapat diidentifikasi jejak pembebanannya terhadap produk yang dihasilkan.
3. Biaya tidak langsung lainnya mencakup pengeluaran selain bahan penolong dan tenaga kerja tidak langsung yang terjadi di bagian produksi, yang juga tidak dapat ditelusuri secara langsung pada produk perusahaan.

Perusahaan perlu melakukan perhitungan biaya produksi secara sistematis untuk menetapkan nilai harga pokok. Proses ini meliputi beberapa tahap, yaitu pengumpulan biaya, pengklasifikasian biaya berdasarkan kategori seperti biaya karyawan, biaya overhead, dan biaya bahan, serta pengalokasian biaya pada objek yang relevan (Sihite & Sudarno, 2012). Penggolongan biaya dalam informasi akuntansi mencerminkan hakikat serta relevansi data akuntansi yang digunakan.

Seluruh pengeluaran yang digunakan untuk menghasilkan produk disebut sebagai harga pokok produksi (HPP). Penentuan HPP berfungsi sebagai dasar dalam menetapkan harga jual, mengelola persediaan, serta menentukan kapasitas produksi. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan aspek mendasar dalam sistem manajemen keuangan UMKM, termasuk pada UMKM Doyan Ngemil di Kecamatan Tebing Tinggi. HPP berfungsi sebagai dasar utama dalam penetapan harga jual produk agar mencerminkan biaya yang sesungguhnya dikeluarkan selama proses produksi. Ketepatan dalam perhitungan HPP sangat menentukan apakah usaha mampu memperoleh keuntungan atau justru berisiko mengalami kerugian.

Dalam penelitian ini digunakan metode harga pokok proses, yaitu metode penghitungan biaya produksi yang sesuai untuk usaha dengan karakteristik produksi berulang, berskala besar, dan menghasilkan produk yang relatif seragam pada setiap unitnya. Hal ini sejalan dengan kondisi produksi di UMKM Doyan Ngemil, di mana setiap hari dilakukan proses pembuatan donat dan es mangga dalam jumlah serta komposisi yang relatif sama.

Melalui penerapan metode ini, analisis tidak hanya menekankan pada besaran nominal biaya, tetapi juga mengevaluasi efisiensi penggunaan sumber daya serta mengidentifikasi komponen biaya yang paling berpengaruh terhadap total pengeluaran. Dengan demikian, hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran menyeluruh mengenai struktur biaya produksi sekaligus menjadi dasar pertimbangan dalam penetapan harga jual yang lebih tepat dan kompetitif bagi UMKM Doyan Ngemil.



## Tabel Perhitungan HPP Doyan Ngemil

### 1. Bahan Baku

UMKM Doyan Ngemil setiap harinya mampu memproduksi sekitar 90 donat dan 55 botol es mangga. Jika kegiatan ini dilakukan terus-menerus selama satu bulan (30 hari), maka jumlah produksi mencapai 2.700 donat dan 1.650 botol es mangga. Dengan demikian, total hasil produksi dalam sebulan adalah 4.350 unit produk.

**Tabel 1. Biaya Bahan Baku Donat**

| Bahan                       | Jumlah  | Harga (Rp)     |
|-----------------------------|---------|----------------|
| Tepung terigu               | 7 kg    | 87.000         |
| Gula pasir                  | 1 kg    | 22.000         |
| Telur                       | 1 kg    | 30.000         |
| Margarin                    | 1 kg    | 20.000         |
| Susu bubuk                  | 1 kg    | 25.000         |
| Ragi instan                 | 100 gr  | 12.000         |
| Garam                       | 500 gr  | 5.000          |
| Minyak goreng               | 2 liter | 40.000         |
| Topping (Glaze, meses, dll) |         | 50.000         |
| <b>Total Donat</b>          |         | <b>291.000</b> |

**Tabel 2. Biaya Bahan Baku Aneka Es**

| Bahan                | Jumlah   | Harga (Rp)     |
|----------------------|----------|----------------|
| Mangga segar         | 15 buah  | 70.000         |
| Bubuk greentea       | 500 gr   | 30.000         |
| Cincau hitam         | 1 kg     | 15.000         |
| Campuran buah Ximilu | 3 kg     | 60.000         |
| Susu kental manis    | 2 kaleng | 30.000         |
| Susu evaporasi       | 3 kaleng | 45.000         |
| Nata de coco         | 2 kg     | 22.000         |
| Jelly                | 1 kg     | 15.000         |
| <b>Total Minuman</b> |          | <b>287.000</b> |

### 2. Biaya Overhead Pabrik

Selain bahan baku, UMKM Doyan Ngemil juga punya pengeluaran tambahan setiap bulan. Pengeluaran ini disebut biaya overhead, yaitu biaya untuk listrik kulkas dan mixer, gas/LPG untuk memasak, air untuk produksi dan mencuci peralatan, serta kemasan dan es batu untuk minuman. Jumlahnya bisa mencapai sekitar Rp4 juta per bulan. Kalau dihitung rata-rata per hari (dengan asumsi produksi 30 hari), maka biaya overhead harian berada di kisaran Rp125.000.

**Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik**

| Komponen                                          | Rata-rata per hari (Rp) |
|---------------------------------------------------|-------------------------|
| Listrik (kulkas, mixer, blender untuk 2 tempat)   | 20.000                  |
| Gas/LPG (kompor, penggorengan)                    | 20.000                  |
| Air (produksi & cuci peralatan)                   | 10.000                  |
| Es batu (untuk minuman)                           | 15.000                  |
| Kemasan (plastik, kotak, cup, stiker)             | 50.000                  |
| Biaya lain-lain (token tambahan, peralatan kecil) | 10.000                  |
| <b>Total</b>                                      | <b>125.000</b>          |

### 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung

UMKM Doyan Ngemil membayar gaji tenaga kerja secara mingguan, yaitu Rp250.000 untuk setiap karyawan. Dengan jumlah 2 karyawan, total gaji per minggu adalah Rp500.000. Jika dihitung sebulan, biayanya menjadi Rp2.000.000, atau rata-rata sekitar Rp67.000 per hari.

**Tabel 4. Biaya Tenaga Kerja Langsung**

| BTKL                    | Per Minggu | Per Bulan   | Per Hari |
|-------------------------|------------|-------------|----------|
| Gaji Karyawan (2 orang) | Rp500.000  | Rp2.000.000 | Rp67.000 |

### 4. Perhitungan HPP Per porsi

#### a. Donat

Total biaya produksi = Biaya bahan baku + Overhead + Tenaga Kerja  
= Rp 291.000+ (50% × Rp 125.000)+ (50% × Rp 67.000) = Rp 387.000

Total Produksi = 90 porsi

HPP Per porsi = 387.000 /90 = **Rp 4.300**

Dari hasil perhitungan diperoleh total biaya produksi sebesar Rp387.000 untuk menghasilkan 90 donat. Dengan demikian, rata-rata biaya yang diperlukan untuk menghasilkan satu donat adalah Rp4.300. Nilai HPP ini mencerminkan seluruh komponen biaya yang terdiri atas bahan baku, alokasi overhead, dan tenaga kerja, sehingga dapat digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual yang sesuai serta mengukur efisiensi proses produksi.

#### b. Aneka Es

Total biaya produksi = Biaya bahan baku + Overhead + Tenaga Kerja  
= Rp 287.000+ (50% × Rp 125.000)+ (50% × Rp 67.000) = Rp 383.000

Total Produksi = 55 porsi

HPP Per porsi = 383.000 /55 = **Rp 6.963**

Perhitungan ini menunjukkan bahwa untuk menghasilkan 55 botol aneka es, diperlukan total biaya sebesar Rp383.000. Dengan demikian, rata-rata biaya produksi setiap botol adalah Rp6.963. Nilai HPP tersebut mencakup biaya bahan baku, alokasi overhead, serta tenaga kerja. Informasi ini penting sebagai dasar penentuan harga jual, pengendalian biaya, dan evaluasi efisiensi proses produksi.

### 5. Analisis Laba

#### a. Donat

Jika harga jual per porsi Rp 5.000 dan HPP Rp 4.300,  
maka laba per 1pcs donat = Rp 5.000 – Rp 4.300 = **Rp 700**

jika dalam 1 hari 90 pcs habis terjual, maka:

Laba bersih = Rp 700 × 90 = **Rp 63.000**

Laba kotor = Rp 5.000 × 90 = **Rp 450.000**

Berdasarkan perhitungan tersebut, UMKM Doyan Ngemil memperoleh keuntungan sebesar Rp700 untuk setiap donat yang dijual. Dengan penjualan harian sebanyak 90 pcs, total laba bersih yang diperoleh mencapai Rp63.000 dari total penjualan Rp450.000. Hasil ini menunjukkan bahwa usaha mampu menghasilkan margin keuntungan yang jelas, sehingga dapat dijadikan dasar evaluasi kinerja usaha serta perencanaan strategi harga dan produksi ke depan.

**b. Aneka Es**

Jika harga jual per porsi Rp 12.000 dan HPP Rp 6.963,  
 maka laba per porsi =  $\text{Rp } 12.000 - \text{Rp } 6.963 = \text{Rp } 5.037$   
 jika dalam 1 hari 55 pcs habis terjual, maka:

Laba bersih =  $\text{Rp } 5.037 \times 55 = \text{Rp } 227.035$

Laba kotor =  $\text{Rp } 12.000 \times 55 = \text{Rp } 660.000$

Berdasarkan perhitungan tersebut, UMKM Doyan Ngemil memperoleh keuntungan sebesar Rp5.037 untuk setiap porsi aneka es yang dijual. Dengan penjualan harian sebanyak 55 porsi, total laba bersih yang diperoleh mencapai Rp227.035 dari total penjualan Rp660.000. Hasil ini menunjukkan bahwa produk minuman memberikan kontribusi keuntungan yang cukup signifikan, sehingga dapat menjadi salah satu penopang utama dalam meningkatkan profitabilitas usaha.

**KESIMPULAN**

Penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi (HPP) dengan metode harga pokok proses memberikan gambaran yang lebih akurat mengenai struktur biaya pada UMKM Doyan Ngemil di Kecamatan Tebing Tinggi. Hasil analisis memperlihatkan bahwa biaya produksi donat per unit sebesar Rp4.300 dengan laba bersih harian Rp63.000, sedangkan biaya produksi aneka es per unit sebesar Rp6.963 dengan laba bersih harian Rp227.035. Temuan ini menegaskan bahwa produk minuman memberikan kontribusi keuntungan lebih besar dibandingkan produk makanan, sehingga dapat menjadi penopang utama dalam meningkatkan profitabilitas usaha.

Ketepatan perhitungan HPP tidak hanya berfungsi sebagai dasar penetapan harga jual yang kompetitif, tetapi juga sebagai instrumen penting dalam pengendalian biaya, evaluasi efisiensi produksi, serta penyusunan laporan keuangan yang lebih akurat. Dengan demikian, penerapan metode akuntansi biaya yang sistematis mampu membantu UMKM dalam menjaga keberlanjutan usaha, meningkatkan daya saing, serta mendukung pengambilan keputusan manajerial yang lebih tepat.

**SARAN**

Saran yang dapat diberikan bagi UMKM Doyan Ngemil adalah agar pencatatan biaya produksi dilakukan secara lebih sistematis dan rutin sehingga pemilik usaha dapat mengendalikan pengeluaran serta menetapkan harga jual yang lebih tepat. Diversifikasi produk dan inovasi rasa pada donat maupun minuman juga perlu dilakukan untuk memperluas segmen pasar dan meningkatkan daya tarik konsumen. Selain itu, strategi pemasaran digital melalui media sosial sebaiknya dioptimalkan dengan konten yang menarik agar jangkauan pasar semakin luas. Pengembangan kapasitas sumber daya manusia melalui pelatihan sederhana mengenai manajemen produksi dan pelayanan konsumen akan membantu menjaga kualitas produk dan layanan. Pemilik usaha juga disarankan menyusun laporan keuangan sederhana secara berkala serta mempertimbangkan investasi kecil dalam peralatan produksi yang lebih efisien untuk menekan biaya jangka panjang. Dengan langkah-langkah tersebut, UMKM Doyan Ngemil diharapkan mampu meningkatkan daya saing, menjaga keberlanjutan usaha, serta memperkuat posisi di pasar lokal maupun digital.



## REFERENSI

- Ardiana, T. E., & Ulfah, I. F. (2023). Pendampingan penyusunan harga pokok produksi bagi pelaku UMKM di Kabupaten Ponorogo. *Budimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2).
- Haikal, M. A., Zahra, A. S., & Putra, A. R. (2025). Analisis Harga Pokok Pesanan Pada Produksi UMKM Catering Dayduke Di Bekasi. *MUARA EKONOMI: Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi, Manajemen & Bisnis*, 1(3), 33-43.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2012). *Akuntansi Manajerial* (Edisi ke-8). Salemba Empat.
- Marlina, L., Nurfadilah, S., & Ulinuha, B. R. (2023). Implementasi Sistem Informasi Akuntansi Terhadap Proses Bisnis Umkm Makanan Tradisional Tiga Putra Tasikmalaya. *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Manajemen (Eko-Bisma)*, 2(2), 222-231.
- Monoarfa, V. (2023). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi Pesanan pada UMKM Sahabat Ummu Hafidz. *Mopolayio: Jurnal Pengabdian Ekonomi*, 2(2), 104-110.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (Edisi ke-5). UPP-STIM YKPN.
- Mulyadi. (2018). *Sistem Akuntansi* (Edisi ke-4). Salemba Empat.
- Nasution, M. K., Aulia, U., Lubis, M. D., Shadani, D., Harahap, R. P. H., & Sari, I. Y. (2026). Perancangan Proses Bisnis UMKM Toko Roti Amira Menggunakan Business Process Model and Notation. *Jurnal Sains Dan Teknologi* | E-ISSN: 3063-9980, 2(3), 176-181.
- Nur Noviana, T., Nurodin, I., & Martaseli, E. (2023). PENERAPAN SISTEM INFORMASI AKUNTANSI DALAM SIKLUS PRODUKSI SEBAGAI PENENTUAN BIAYA PRODUKSI PADA UMKM MELIA CAKES. *Jurnal Riset Akuntansi Politala*, 6(2), 300–309. <https://doi.org/10.34128/jra.v6i2.184>
- Nurzanah, E., Ulfah, A., & Soleha, U. M. (2023). Penerapan Pencatatan Keuangan pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)(Studi Pada Pengusaha Kecil Konveksi Pekon Podosari). *JURNALIS (Jurnal Akuntansi dan Ilmu Bisnis)*, 4(2), 9-15.
- Pricilia, Sondakh, J. J., & Poputra, A. T. (2014). PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENETAPKAN HARGA JUAL PADA UD. MARTABAK MAS NARTO DI MANADO. *Jurnal EMBA*, 2(2), 1077–1088.
- Pudjowati, J., Wahyuni, S. T., & Adah, M. (2025). Produk Olahan UMKM Kue Kering ‘Honey Pastry and Cookies’ di Pakis Tirtosari Surabaya. *ARSY: Jurnal Aplikasi Riset kepada Masyarakat*, 6(2), 373-379.
- Purwaji, A., & Sabarudin, M. (2023). *Akuntansi Biaya* (Edisi 3). Penerbit Salemba.
- Sari, A. J., Martian, A. R., Ardiansyah, E. A., Mutia, E. E., Utami, I. P., Khasanah, M., ... & Nurlita, N. (2025). ANALISIS PROSEDUR SIKLUS PENJUALAN PADA UMKM KEDAI TANDUK. *Jurnal Media Akademik (JMA)*, 3(12).
- Sihite, L. B. & Sudarno. (2012). Analisis penentuan harga pokok produksi pada perusahaan garam beryodium (Studi kasus pada UD. Empat Mutiara). *Diponegoro Journal of Accounting*, 1(1), 468–482.
- Surbakti, F. P. S., Tiandri, B. B., & Wahju, M. B. (2025). Perancangan Sistem Informasi Berbasis Web untuk Pengelolaan Pemesanan dan Produksi pada UMKM Konveksi CV. Florence Collection. *Metris: Jurnal Sains dan Teknologi*, 26(01), 11-22.
- Widiatmoko, J., Indarti, M. G. K., Puspitasari, E., & Hadi, S. S. (2020). Pendampingan penyusunan harga pokok produksi bagi pelaku UMKM di Kota Semarang. *Jurnal PkM (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 3(2), 206-215.