

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UMKM SEKTOR KULINER MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA SEMPOL AYAM BAROKAH DI GADING FAJAR

Nabilatun Najiyah¹, Angela Nayya Azzahra², Lidia Amelia³, Alyssa Nur Rahma Dwi⁴,
Armando Jihad Shabilal Mustaqim⁵, Dian Fahriani⁶

¹²³⁴⁵⁶Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo

¹132424004.student@unosida.ac.id, ²32424016.student@unosida.ac.id,

³32424015.student@unosida.ac.id, ⁴32424022.student@unosida.ac.id,

⁵32424030.student@unosida.ac.id, ⁶dianfahriani87@gmail.com

Abstract

The culinary industry in Indonesia plays an important role in the national economy, with chicken sempol SMEs serving as an example of a potential business that often faces challenges such as fluctuations in raw material prices. To assist business owners in determining appropriate selling prices and managing costs effectively, this study analyzes the Cost of Goods Manufactured (COGM) of Sempol Ayam Barokah, an SME located in Gading Fajar, which has not yet implemented adequate financial record-keeping. Primary data were collected from the owner through observation, documentation, and interviews using a qualitative descriptive approach with the full costing method. The results show that the total production cost amounted to IDR 1,822,000 for 3,000 sticks, consisting of raw material costs, auxiliary material costs, and factory overhead costs, resulting in a COGM of IDR 540.66 per stick. With a selling price of IDR 1,000 per stick, Sempol Ayam Barokah achieved a profit margin of 45.93%. This study emphasizes the importance of simple financial record-keeping and accurate COGM calculations to optimize cost efficiency and enhance the competitiveness of culinary SMEs, serving as a guideline for similar businesses in making strategic decisions.

Keywords: *Cost of Goods Manufactured, Full Costing, SMEs, Chicken Sempol, Production Cost*

Abstrak

Industri kuliner di Indonesia memainkan peran penting dalam perekonomian, dengan UMKM sempol ayam sebagai contoh usaha potensial yang sering menghadapi tantangan seperti fluktuasi harga bahan baku. Untuk membantu pemilik usaha dalam menentukan harga jual yang tepat dan mengelola biaya secara efektif, penelitian ini menganalisis Harga Pokok Produksi (HPP) UMKM Sempol Ayam Barokah di Gading Fajar, yang belum menerapkan pencatatan keuangan yang memadai. Data primer dikumpulkan dari pemilik melalui observasi, dokumentasi, dan wawancara dengan pendekatan deskriptif kualitatif

Article history

Received: Desember 2025

Reviewed: Desember 2025

Published: Desember 2025

Plagiarism checker no 80

Doi : prefix doi :

[10.8734/musytari.v1i2.365](https://doi.org/10.8734/musytari.v1i2.365)

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

yang menggunakan metode full costing. Hasil menunjukkan total biaya produksi Rp1.822.000 untuk 3000 tusuk, yang terdiri dari biaya bahan baku, bahan penolong, dan biaya overhead pabrik, sehingga diperoleh HPP sebesar Rp540,66 per tusuk. Dengan harga jual Rp1.000 per tusuk, UMKM Sempol Ayam Barokah memperoleh margin laba sebesar 45,93%. Penelitian ini menekankan pentingnya pencatatan keuangan sederhana dan perhitungan HPP untuk mengoptimalkan efisiensi biaya dan daya saing UMKM kuliner, sebagai panduan bagi pelaku usaha sejenis dalam pengambilan keputusan strategis. Kata Kunci: <i>Harga Pokok Produksi, Full Costing, UMKM ,Sempol Ayam, Biaya Produksi</i>	
---	--

1. Pendahuluan

Industri kuliner merupakan salah satu sektor yang memiliki peran penting dalam mendorong perkembangan ekonomi kreatif di Indonesia. Pada tahun 2023, sektor ini memberikan kontribusi terhadap peningkatan Produk Domestik Bruto (PDB) sekaligus membuka banyak lapangan pekerjaan. Sektor ini didominasi oleh lebih dari 3,9 juta UMKM yang tidak hanya berfungsi memenuhi kebutuhan pangan masyarakat, tetapi juga berperan dalam menjaga keberlangsungan kekayaan kuliner nusantara (Azaria et al. 2024). Salah satu UMKM yang menunjukkan potensi besar dalam industri kuliner nasional adalah usaha sempol ayam. Kemudahan memperoleh bahan baku serta harga jual yang terjangkau membuat produk ini digemari oleh berbagai kalangan. Sejumlah penelitian menunjukkan bahwa usaha sempol ayam mampu mendorong pertumbuhan ekonomi di tingkat lokal dan menciptakan peluang kerja baru. Meskipun demikian, pelaku usaha sempol ayam masih dihadapkan pada sejumlah tantangan, seperti fluktuasi harga bahan baku, sehingga iperlukan pengelolaan usaha yang tepat serta inovasi yang berkelanjutan agar usaha dapat bertahan dan tetap bersaing di pasar (Azaria et al. 2024).

Usaha sempol ayam juga merupakan salah satu jenis usaha kuliner yang cukup dikenal di masyarakat karena cita rasanya yang khas dan harganya yang terjangkau. Penelitian ini mengulas UMKM Sempol Ayam Barokah yang berlokasi di Gading Fajar, Sidoarjo. Usaha ini dipilih karena mencerminkan kondisi nyata UMKM sempol ayam yang masih menjalankan kegiatan usahanya secara sederhana. Pemilik usaha belum menerapkan pencatatan keuangan secara sistematis, terutama dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan pencatatan keuangan. Penulisan ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis Harga Pokok Produksi (HPP) pada usaha Sempol Ayam Barokah, sehingga pemilik usaha dapat memahami besarnya biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Dengan mengetahui HPP secara tepat, diharapkan pelaku usaha mampu menentukan harga jual yang lebih sesuai, mengelola biaya secara lebih efisien, serta meningkatkan keberlanjutan usaha di masa mendatang.

Namun, masih terbatasnya penelitian yang secara spesifik menganalisis HPP pada UMKM sempol ayam di wilayah lokal seperti Gading Fajar, khususnya yang menghubungkan pencatatan keuangan sederhana dengan efisiensi biaya produksi. Banyak penelitian sebelumnya hanya membahas potensi ekonomi atau strategi pemasaran UMKM kuliner secara umum tanpa memberikan rincian operasional biaya produksi yang bisa diterapkan langsung oleh pelaku usaha.penelitian ini menawarkan analisis HPP pada UMKM Sempol Ayam Barokah serta

menekankan pentingnya penerapan pencatatan keuangan sederhana sebagai alat untuk memantau biaya, mengoptimalkan harga jual, dan meningkatkan keberlanjutan usaha. Temuan ini diharapkan dapat menjadi referensi praktis bagi pelaku UMKM sejenis dalam pengelolaan keuangan dan pengambilan keputusan strategis.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan praktis bagi pelaku UMKM sejenis dalam mengelola keuangan dan mengambil keputusan usaha yang lebih tepat. Dengan demikian, pelaku UMKM sepol ayam perlu mulai menyadari pentingnya pencatatan keuangan, meskipun masih dilakukan secara sederhana, karena pencatatan yang tertata akan membantu mengontrol arus kas, mendukung pengambilan keputusan, dan menjaga keberlangsungan usaha dalam jangka panjang.

2. Tinjauan Pustaka

Biaya

Dalam akuntansi biaya, biaya dipahami sebagai pengorbanan sumber daya ekonomi yang dapat diukur dengan satuan uang dan dikeluarkan untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya timbul ketika perusahaan menggunakan aset atau jasa dalam kegiatan operasionalnya guna menghasilkan pendapatan, baik secara langsung maupun tidak langsung. Penggunaan bahan baku, pembayaran imbalan kepada tenaga kerja, pemakaian utilitas, hingga penyusutan aset tetap yang digunakan dalam kegiatan usaha merupakan contoh nyata dari terjadinya biaya (Fikri and Syaharman 2022; Mahardika and Lantang 2021).

Biaya juga dapat dilihat sebagai suatu rangkaian pemanfaatan sumber daya yang dimulai sejak bahan mentah diperoleh, kemudian diolah melalui proses produksi, hingga akhirnya menghasilkan produk yang mampu memberikan nilai ekonomi berupa pendapatan bagi perusahaan (Musfitria et al. 2023). Dengan demikian, biaya memiliki peranan yang sangat penting karena menjadi dasar dalam penentuan harga pokok produksi serta penilaian tingkat keuntungan perusahaan.

Dalam praktik operasional, hampir setiap aktivitas perusahaan tidak terlepas dari timbulnya biaya. Oleh karena itu, pemahaman yang baik mengenai konsep biaya sangat diperlukan agar manajemen mampu mengelola pengeluaran secara efisien. Pengendalian biaya yang tepat akan membantu perusahaan menghindari pemborosan dan meningkatkan kinerja keuangan secara keseluruhan.

Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan keseluruhan pengeluaran yang dikeluarkan perusahaan dalam rangka mengolah bahan mentah menjadi produk jadi yang siap dipasarkan kepada konsumen. Biaya ini muncul sepanjang proses manufaktur yang melibatkan penggunaan bahan baku, tenaga kerja, serta berbagai biaya pendukung lain yang berhubungan dengan aktivitas produksi (Mahardika and Lantang 2021; Musfitria et al. 2023).

Perhitungan biaya produksi tidak hanya bertujuan untuk mengetahui besarnya pengeluaran dalam menghasilkan suatu produk, tetapi juga berfungsi sebagai dasar dalam penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan harga jual (Fikri and Syaharman 2022). HPP yang

dihitung secara akurat akan membantu manajemen dalam mengambil keputusan, meningkatkan efisiensi operasional, serta menyusun strategi penetapan harga yang mampu bersaing di pasar.

Dalam kondisi persaingan usaha yang semakin ketat, efisiensi biaya produksi menjadi faktor yang sangat menentukan. Proses produksi yang dijalankan secara efisien memungkinkan perusahaan menekan biaya per unit produk, sehingga memberikan peluang yang lebih besar untuk mempertahankan daya saing.

Komponen Biaya Produksi

Secara umum, biaya produksi diklasifikasikan ke dalam tiga komponen utama, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Fikri and Syaharman 2022; Mahardika and Lantang 2021). Pengelompokan ini dilakukan untuk memudahkan proses pencatatan, pengawasan, serta evaluasi terhadap biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Dengan adanya klasifikasi tersebut, manajemen dapat mengetahui komponen biaya yang paling besar kontribusinya terhadap total biaya produksi. Informasi ini menjadi dasar bagi perusahaan untuk menentukan langkah-langkah pengendalian biaya secara lebih terarah dan efektif.

Biaya Bahan Baku Langsung (Direct Materials)

Biaya bahan baku langsung merupakan biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memperoleh bahan utama yang secara langsung membentuk produk akhir. Bahan baku ini dapat diidentifikasi secara jelas dalam produk, memiliki nilai yang relatif besar dalam struktur biaya produksi, serta digunakan secara langsung dalam proses pembuatan barang (Mahardika and Lantang 2021).

Sebagai contoh, kayu digunakan sebagai bahan baku utama dalam industri mebel, tepung dalam industri roti, dan kain dalam industri garmen. Dalam laporan keuangan perusahaan manufaktur, biaya bahan baku tidak hanya mencakup pembelian bahan baku, tetapi juga biaya pengangkutan pembelian, pemakaian bahan selama proses produksi, serta penyesuaian akibat retur dan potongan pembelian apabila terjadi (Fikri and Syaharman 2022).

Pengelolaan biaya bahan baku yang kurang baik dapat menyebabkan terganggunya proses produksi atau terjadinya pemborosan persediaan. Oleh karena itu, perusahaan perlu menerapkan sistem perencanaan dan pengendalian bahan baku yang baik agar biaya yang dikeluarkan tetap berada pada tingkat yang efisien.

Biaya Tenaga Kerja Langsung (Direct Labor Cost)

Biaya tenaga kerja langsung mencakup seluruh pembayaran yang diberikan kepada tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi, seperti upah, gaji, tunjangan, dan insentif (Mahardika and Lantang 2021). Biaya ini digolongkan sebagai biaya utama karena memiliki hubungan langsung dengan jumlah produk yang dihasilkan.

Tenaga kerja langsung memiliki karakteristik antara lain terlibat langsung dalam kegiatan produksi, kontribusinya dapat diukur terhadap setiap unit produk, serta besarnya upah dapat dipengaruhi oleh jam kerja atau sistem pengupahan yang diterapkan (Fikri and Syaharman 2022). Contoh tenaga kerja langsung meliputi operator mesin, penjahit, pengelas, dan perakitan produk.

Selain berpengaruh terhadap jumlah produksi, tenaga kerja langsung juga menentukan kualitas produk yang dihasilkan. Oleh sebab itu, perusahaan perlu memberikan perhatian pada aspek pelatihan, pengawasan, serta sistem pengupahan agar biaya tenaga kerja sebanding dengan output yang dihasilkan.

Biaya Overhead Pabrik (Factory Overhead)

Biaya overhead pabrik merupakan seluruh biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung (Mahardika and Lantang 2021). Biaya ini mencakup biaya tenaga kerja tidak langsung seperti mandor dan penjaga gudang, biaya bahan penolong seperti lem dan minyak pelumas, biaya utilitas (listrik, air, dan gas), biaya penyusutan mesin dan bangunan pabrik, biaya perawatan dan perbaikan, asuransi, serta biaya kebersihan dan keamanan pabrik (Fikri and Syaharman 2022).

Karena sifatnya yang tidak dapat ditelusuri secara langsung ke satu unit produk tertentu, biaya overhead pabrik perlu dialokasikan menggunakan dasar tertentu, seperti jam kerja langsung, jam mesin, atau pendekatan berbasis aktivitas (activity-based costing) (Musfitria et al. 2023). Penentuan dasar alokasi yang tepat sangat penting agar pembebanan biaya overhead mencerminkan penggunaan sumber daya yang sebenarnya.

Harga Pokok Produksi (HPP)

Harga Pokok Produksi (HPP) didefinisikan sebagai total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi barang atau menyediakan jasa hingga produk tersebut siap untuk dijual (NISP 2022). Biaya yang termasuk dalam HPP meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik yang timbul selama proses produksi. HPP berfungsi sebagai indikator efisiensi produksi dan menjadi dasar penting dalam penentuan harga jual serta perhitungan laba perusahaan.

HPP bersifat periodik karena dihitung untuk periode tertentu, seperti bulanan atau tahunan. Besarnya HPP dipengaruhi oleh persediaan awal dan persediaan akhir barang dalam proses maupun barang jadi. Perubahan nilai persediaan dapat menyebabkan perbedaan antara biaya produksi yang dikeluarkan dan biaya yang diakui sebagai HPP. Oleh karena itu, pengelolaan persediaan yang baik sangat diperlukan agar perhitungan HPP tidak menimbulkan kesalahan dalam laporan keuangan.

Komponen Harga Pokok Produksi

Komponen dalam perhitungan Harga Pokok Produksi meliputi persediaan awal, pembelian bahan baku, biaya produksi, serta persediaan akhir (NISP 2022). Biaya produksi mencakup biaya tenaga kerja langsung serta biaya overhead pabrik yang digunakan dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Persediaan awal mencerminkan nilai bahan atau produk yang belum selesai diproses pada awal periode, sedangkan persediaan akhir menunjukkan nilai bahan atau produk yang tersisa pada akhir periode. Keberadaan persediaan awal dan akhir berfungsi sebagai penyesuaian agar biaya yang diakui sesuai dengan produk yang benar-benar dihasilkan.

Terminologi Akuntansi yang Berkaitan dengan HPP

Dalam akuntansi biaya, terdapat beberapa istilah yang berkaitan dengan HPP, salah satunya adalah Harga Pokok Penjualan yang disajikan dalam laporan laba rugi perusahaan.

Harga Pokok Penjualan menunjukkan biaya barang yang telah terjual selama periode tertentu. Meskipun sering disingkat sama, HPP dan harga pokok penjualan memiliki perbedaan konsep, di mana HPP berfokus pada biaya produksi, sedangkan harga pokok penjualan menekankan pada biaya barang yang telah terjual (Fauziyah 2021). Pemahaman atas perbedaan ini penting agar tidak terjadi kesalahan dalam analisis laporan keuangan.

Full Costing dan Variable Costing

Metode full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi dengan memasukkan seluruh biaya produksi, baik yang bersifat tetap maupun variabel (Novelia, Novika, and Panjaitan 2024). Biaya yang diperhitungkan meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik (Tandi and Dambe 2022).

Sebaliknya, metode variable costing hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel (Novelia, Novika, and Panjaitan 2024). Biaya yang dimasukkan dalam metode ini terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel yang besarnya dipengaruhi oleh tingkat aktivitas produksi (Tandi and Dambe 2022).

Kelebihan dan Kekurangan Metode Full Costing dan Variable Costing

Metode full costing memiliki keunggulan karena mampu menyajikan informasi biaya produksi secara menyeluruh dan sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku. Metode ini juga bermanfaat dalam penetapan harga jual serta pengambilan keputusan jangka panjang. Namun, metode full costing kurang tepat digunakan untuk pengambilan keputusan jangka pendek dan relatif kompleks dalam pembebanan biaya overhead (Novelia, Novika, and Panjaitan 2024).

Sementara itu, metode variable costing memiliki kelebihan dalam hal kesederhanaan perhitungan sehingga lebih mudah diterapkan untuk pengambilan keputusan jangka pendek. Akan tetapi, metode ini memiliki keterbatasan karena tidak mencerminkan seluruh biaya produksi dan belum sepenuhnya sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum (Novelia, Novika, and Panjaitan 2024).

Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu yang relevan dengan penelitian ini dilakukan oleh Wicaksono dan Ditasari (2024) pada UD. Isna Garment yang bertujuan untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi (HPP) Pakaian Dinas Harian (PDH). Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara semi-terstruktur, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilik usaha telah menerapkan metode full costing dalam perhitungan HPP, namun masih terdapat kekeliruan dalam pembebanan biaya penyusutan.

3. Metodologi Penelitian

Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan full costing untuk menghitung biaya produksi. Pendekatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi seluruh komponen biaya produksi, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi secara langsung

dengan Bapak Ahmad Suwarno selaku pemilik UMKM Sempol Barokah. Pendekatan deskriptif kualitatif dipilih untuk memperoleh gambaran mendalam mengenai proses produksi, sistem penjualan, serta penerapan perhitungan HPP menggunakan metode full costing.

Data yang digunakan merupakan data kualitatif yang bersumber dari data primer. Data diperoleh melalui wawancara dan observasi langsung terhadap aktivitas produksi dan penjualan, serta dokumentasi berupa foto bahan baku, proses produksi, dan catatan pendukung lainnya. Data yang terkumpul dianalisis menggunakan teknik analisis data kualitatif yang meliputi tahap pengumpulan data, reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan.

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan pada UMKM Sempol Barokah yang memiliki dua lokasi usaha. Kegiatan produksi dilakukan di rumah pemilik usaha yang beralamat di Perumahan Sidokare Asri Blok A2 No. 01 RT.15 RW.03, sedangkan kegiatan penjualan dilakukan di Jl. Lingkar Barat atau dikenal sebagai kawasan Gading Fajar. Lokasi tersebut dipilih karena merupakan pusat kuliner dengan potensi pasar yang cukup besar.

4. Hasil dan Pembahasan

Profil Usaha

Usaha ini dimiliki oleh Bapak Ahmad Suwarno, beliau seorang warga asal Blitar, yang memiliki tiga orang anak bernama Eka Prameswari, Sephia, dan Alvin Vernanda. Usaha tersebut mulai dirintis pada tahun 2019, setelah sebelumnya pemilik menjalankan usaha keripik singkong. Modal awal yang digunakan dalam pendirian usaha ini sebesar Rp1.000.000. Kegiatan usaha ini beroperasi di kawasan Jl. Lingkar Barat (Gading Fajar) dengan sistem penjualan secara langsung di lokasi usaha. Penjualan dilakukan dengan menerima pesanan serta melayani pembelian langsung dari konsumen, tanpa memanfaatkan platform online seperti GoFood maupun ShopeeFood.

Dalam kegiatan operasional usaha, pemilik menyewa tempat dengan biaya Rp150.000 per bulan. Biaya listrik yang dikeluarkan rata-rata sebesar Rp8.000 per hari. Biaya transportasi yang dikeluarkan sebesar Rp5.000 setiap kali produksi. Proses produksi dilakukan dengan peralatan sederhana berupa panci dan kompor, serta menggunakan satu tabung LPG yang dapat digunakan selama dua hari. Setiap kali produksi dihasilkan sekitar 3.000 tusuk, dengan total biaya produksi sekitar Rp1.622.000 untuk sekali proses produksi. Harga jual produk ditetapkan sebesar Rp1.000 per tusuk, dan perkiraan produksi dalam satu minggu mencapai sekitar 8.250 tusuk.

Tenaga kerja yang digunakan berasal dari anggota keluarga sendiri, yaitu anak-anak pemilik usaha, dengan status tidak tetap dan menerima upah sebesar Rp50.000 per hari. Usaha ini beroperasi setiap hari, pada hari biasa seperti senin - Kamis memiliki kapasitas produksi harian berkisar antara 800-900 tusuk, sedangkan pada hari libur Jumat - Minggu memiliki kapasitas produksi meningkat hingga 2.000-2.500 tusuk. Apabila terjadi permasalahan seperti kenaikan harga bahan baku, solusi yang diterapkan oleh pemilik usaha adalah mengurangi ukuran adonan guna menyesuaikan biaya produksi tanpa menaikkan harga jual.

Selama menjalankan kegiatan usaha, pemilik menyatakan tidak terdapat kendala yang berarti dalam proses produksi. Kegiatan promosi masih dilakukan secara sederhana melalui pemasangan banner sempol di lokasi usaha, dan promosi di sosial media. Ke depannya, pemilik usaha berharap untuk memperluas jangkauan pasar agar usaha yang dijalankan dapat berkembang dan meningkatkan penjualan.

Proses Produksi

Proses produksi sempol ayam skala besar dilakukan di rumah pemilik usaha, atau biasa dipanggil Pak Mad. Seluruh bahan baku diperoleh dari Pasar Larangan, yang dipilih karena ketersediaan bahan yang lengkap dan lokasi yang begitu dekat.

Tahap awal produksi dimulai dengan persiapan bahan baku utama, yaitu dada ayam. Dada ayam terlebih dahulu difillet untuk memisahkan daging dari tulang dan bagian yang tidak digunakan. Setelah itu, daging ayam dipotong menjadi ukuran lebih kecil guna memudahkan proses penggilingan. Daging ayam yang telah difillet kemudian dicampurkan dengan bawang putih yang telah dihaluskan, lalu dimasukkan ke dalam mesin penggiling. Selanjutnya, ke dalam adonan ditambahkan tepung tapioka, tepung terigu, es batu, bawang merah, merica, garam, dan kaldu ayam bubuk. Seluruh bahan tersebut digiling hingga halus dan tercampur secara merata. Penambahan es batu bertujuan untuk menjaga suhu adonan tetap stabil sehingga tekstur adonan menjadi lebih lembut dan kenyal.

Setelah adonan tercampur rata, tepung tapioka tambahan dan putih telur dimasukkan ke dalam adonan. Adonan kemudian digiling kembali hingga homogen. Pada tahap berikutnya, irisan daun bawang ditambahkan agar menambah cita rasa dan aroma. Proses pembentukan sempol dilakukan secara manual. Sebelum membentuk adonan, tangan diolesi dengan minyak goreng agar adonan tidak menempel. Adonan kemudian dibentuk memanjang dan ditempelkan pada tusuk sate

hingga seluruh adonan habis dan menghasilkan sekitar 3.000 tusuk sempol. Tahap selanjutnya adalah perebusan. Sempol mentah direbus ke dalam air mendidih hingga mengembang dan mengapung di permukaan air, yang menandakan bahwa adonan telah matang. Setelah proses perebusan selesai, sempol diangkat dan ditiriskan. Sempol yang telah direbus tidak langsung digoreng, melainkan disimpan terlebih dahulu sebagai stok.

Proses penggorengan dilakukan sesuai dengan jumlah permintaan pelanggan. Sebelum digoreng, sempol dilumuri dengan kocokan telur agar menghasilkan tekstur luar yang renyah dan warna keemasan. Sempol kemudian digoreng dalam minyak panas hingga matang sempurna. Tahap akhir produksi adalah penyajian, sempol yang telah matang ditiriskan dari minyak, kemudian disajikan atau dikemas sesuai dengan kebutuhan dan permintaan konsumen.

Biaya Bahan Baku

Tabel 1. Penghitungan biaya bahan baku

No.	Nama Bahan Baku	Jumlah unit	Biaya/unit	Jumlah
1	Daging ayam	25 kg	Rp 35.000	Rp 875.000
2	Tepung tapioka	12 kg	Rp 15.000	Rp 180.000
3	Tepung terigu	6 kg	Rp 10.000	Rp 60.000

4	Telur ayam	4 kg	Rp 27.000	Rp 108.000
5	Bumbu (Bawang, merica, garam, kaldu)		Rp 40.000	Rp 40.000
6	Daun bawang			Rp 25.000
Total				Rp 1.288.000

Sumber: Data diolah oleh peneliti, 2025

$$\frac{\text{Rp}1.288.000}{3.000} = \text{Rp}429,33 \text{ per tusuk.}$$

Total biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk menghasilkan 3.000 tusuk sempol ayam adalah Rp1.288.000. Biaya bahan baku per tusuk diperoleh dengan membagi total biaya bahan baku dengan jumlah produksi, yaitu Rp429,33 per tusuk.

Biaya Bahan Penolong

Tabel 2. Penghitungan biaya bahan penolong

No.	Bahan penolong	Jumlah unit	Biaya/unit	Jumlah
1	Minyak	5 liter	Rp 20.000	Rp 100.000
2	Air	1 galon	Rp 5.000	Rp 5.000
3	Plastik+kresek			Rp 20.000
4	Saus	2 pcs	Rp 7.000	Rp 14.000
5	Cabai	1/2 kg	Rp 60.000	Rp 30.000
6	Tusuk sate	6 pack	Rp 15.000	Rp 90.000
7	lpg	1 gas	Rp 18.000	Rp 18.000
Total				Rp 277.000

Sumber: Data diolah oleh peneliti, 2025

$$\frac{\text{Rp}277.000}{3.000} = \text{Rp}92,33 \text{ per tusuk.}$$

Total biaya bahan penolong yang dikeluarkan untuk menghasilkan 3.000 tusuk sempol ayam adalah Rp277.000. Biaya bahan penolong per tusuk diperoleh dengan membagi total biaya bahan penolong dengan jumlah produksi, yaitu Rp92,33 per tusuk.

Biaya Overhead Pabrik

Tabel 3. Penghitungan biaya overhead pabrik

No	Biaya overhead pabrik	Jumlah unit	Biaya/unit	Jumlah
1	Transportasi			Rp 5.000
2	Biaya sewa	4 hari	Rp 5.000	Rp 20.000
3	Biaya listrik	4 hari	Rp 8.000	Rp 32.000
Total				Rp 57.000

Sumber: Data diolah oleh peneliti, 2025

$$\frac{\text{Rp}57.000}{3.000} = \text{Rp}19 \text{ per tusuk.}$$

Total biaya overhead pabrik yang dikeluarkan untuk menghasilkan 3.000 tusuk sempol ayam adalah Rp57.000. Biaya overhead pabrik per tusuk diperoleh dengan membagi total biaya overhead pabrik dengan jumlah produksi, yaitu Rp19 per tusuk.

Harga Pokok Produksi

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dalam akuntansi biaya dilakukan dengan menjumlahkan seluruh biaya yang timbul selama proses produksi. Dalam penelitian yang dilakukan Aulia (2023), HPP dihitung dengan mengakumulasi biaya bahan baku, biaya bahan penolong, dan biaya overhead pabrik yang dibebankan ke setiap unit produk. Metode perhitungan ini bertujuan untuk memperoleh biaya produksi per unit sebagai dasar penentuan harga jual dan evaluasi kinerja usaha.

Harga pokok produksi digunakan sebagai dasar dalam analisis laba dengan cara membandingkannya terhadap harga jual produk. Selisih antara harga jual dan HPP menunjukkan besarnya laba per unit yang diperoleh, sedangkan perbandingan laba terhadap harga jual mencerminkan tingkat profitabilitas usaha. Margin laba tersebut menunjukkan bahwa usaha masih berada dalam kondisi yang menguntungkan atau tidak. Perhitungan HPP yang tepat dapat membantu pelaku UMKM dalam menetapkan harga jual serta mengendalikan biaya produksi, meskipun menghadapi fluktuasi harga bahan baku.

Berdasarkan perhitungan biaya produksi usaha sempol ayam, biaya bahan baku yang digunakan adalah sebesar Rp429,33 per tusuk, biaya bahan penolong sebesar Rp92,33 per tusuk, dan biaya overhead pabrik sebesar Rp19,00 per tusuk. Jika ketiga komponen biaya tersebut dijumlahkan, maka diperoleh harga pokok produksi (HPP) sebesar Rp540,66 per tusuk, yang mencerminkan biaya produksi sebenarnya untuk setiap unit sempol ayam.

$$\text{Rp}429,33 + \text{Rp}92,33 + \text{Rp}19 = \text{Rp}540,66 \text{ per tusuk}$$

Nilai HPP tersebut dapat dibulatkan menjadi Rp541 per tusuk untuk memudahkan pencatatan keuangan. Dengan harga jual sebesar Rp1.000 per tusuk dan HPP Rp541, laba yang diperoleh adalah Rp459 per tusuk.

$$\text{Rp1.000} - \text{Rp541} = \text{Rp459}$$

$$\frac{\text{Rp459}}{\text{Rp1.000}} \times 100\% = \text{Rp19 per tusuk.}$$

Margin laba sebesar 45,9 persen menunjukkan bahwa usaha sempol ayam masih memberikan keuntungan yang cukup baik. Margin laba yang relatif tinggi ini juga memberi ruang bagi pelaku UMKM untuk menghadapi kenaikan harga bahan baku serta mendukung keberlangsungan usaha dalam jangka panjang.

5. Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Berdasarkan rangkaian proses penelitian yang telah dilakukan pada UMKM Sempol Ayam Barokah di wilayah Gading Fajar, dapat disimpulkan bahwa:

1. Pencatatan hasil penjualan dengan biaya produksi pada UMKM Sempol Ayam Barokah masih dilakukan secara sederhana dan belum disertai dengan perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang terstruktur, sehingga pemilik usaha belum sepenuhnya mengetahui besarnya biaya produksi yang sebenarnya.
2. Penerapan metode full costing memungkinkan seluruh biaya produksi dihimpun secara komprehensif, meliputi biaya bahan baku, biaya bahan penolong, dan biaya overhead pabrik.
3. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa harga pokok produksi (HPP) untuk satu tusuk sempol ayam adalah sebesar Rp540,66, yang kemudian dibulatkan menjadi Rp541 per tusuk untuk mempermudah pencatatan keuangan.
4. Dengan harga jual sebesar Rp1.000 per tusuk, UMKM Sempol Ayam Barokah memperoleh keuntungan sebesar Rp459,34 per tusuk atau sekitar 45,93% dari harga jual.
5. Besarnya margin laba tersebut menunjukkan bahwa usaha sempol ayam masih tergolong menguntungkan dan memiliki peluang untuk terus dipertahankan serta dikembangkan, meskipun menghadapi kendala berupa fluktuasi harga bahan baku.
6. Penelitian ini menegaskan bahwa pencatatan keuangan yang sederhana namun teratur, disertai perhitungan HPP yang tepat, sangat penting bagi keberlangsungan dan pengembangan usaha UMKM.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, terdapat beberapa saran yang dapat diberikan sebagai bahan pertimbangan bagi pihak-pihak terkait.

1. Bagi pemilik UMKM Sempol Ayam Barokah, disarankan untuk mulai menerapkan pencatatan keuangan sederhana secara rutin, khususnya dalam mencatat biaya produksi dan hasil penjualan, agar arus keuangan usaha dapat dipantau dengan lebih baik, dan mulai membuat list aset atau inventaris dan lain-lain.
2. Pemilik usaha juga disarankan untuk secara konsisten menghitung harga pokok produksi (HPP) dengan memasukkan seluruh komponen biaya, baik biaya bahan baku, biaya bahan penolong, maupun biaya overhead pabrik, sehingga penetapan harga jual dapat dilakukan secara lebih rasional.

3. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk mengembangkan penelitian ini dengan menambahkan variabel lain, seperti analisis efisiensi biaya, perbandingan metode perhitungan HPP, atau pemanfaatan teknologi digital dalam pencatatan keuangan UMKM, agar diperoleh hasil penelitian yang lebih komprehensif.

DAFTAR PUSTAKA

- Aulia, Syifa Azhar, Erinta Rahel Naibaho, and Kholida Atiyatul Maula. 2023. "Penerapan Biaya Standar Variabel Costing Pada UMKM Donat Paha Ayam Yoshan." *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan* 9(November): 281-89.
- Azaria, Naufal et al. 2024. "Analisis Perencanaan Laba Dengan Pendekatan Break Even Point Pada Sempol Ayam Jawara." : 59-65.
- Fauziyah, Rosyda Nur. 2021. "Cara Menghitung Harga Pokok Penjualan (HPP) & Rumus HPP." *Gramedia*. <https://www.gramedia.com/best-seller/harga-pokok-penjualan/> (December 25, 2025).
- Fikri, M Aldian, and Syaharman. 2022. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi." *JRAM (Jurnal Riset Akunatnsi Multiparadigma)* ISSN: 2599-1469 <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/JRAM> Analisis 9(2): 47-55.
- Mahardika, Fidya Puji, and Kisman Lantang. 2021. "ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI USAHA MIKRO DENGAN MENGGUNAKAN METODE ACTIVITY BASED COSTING (Studi Kasus Pada Usaha Tahu Dan Tempe Gunung Sari Di Kota Poso)." *Jurnal EKOMEN* 21(1): 13-28.
- Musfitria, Anessa et al. 2023. "Analysis of the Role of Standard Costs in Increasing Production Cost Efficiency : A Case Study of PT . XYZ." *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan* 11(2): 565-72.
- NISP, Redaksi OCBC. 2022. "HPP Adalah Harga Pokok Penjualan: Pengertian Dan Cara Hitung." *OCBC*. <https://www.ocbc.id/id/article/2022/03/21/hpp-adalah> (December 25, 2025).
- Novelia, Netti, Novika, and Ferry Panjaitan. 2024. "ANALISIS PENERAPAN METODE FULL COSTING DAN VARIABLE COSTING TERHADAP PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA HOME INDUSTRY KERICU CANTIQA." *JURNAL AKUNTANSI BISNIS DAN KEUANGAN (JABK)* 11(2).
- Tandi, Mariana, and Daniel Nemba Dambe. 2022. "ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DAN VARIABLE COSTING PADA USAHA PENJAHIT DEWANTA." *Jurnal Ulet* 6(1): 58-75.
- Wicaksono, Achmad, and Putri Sulung Ditasari. 2024. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pakaian Dinas Harian Berbasis Metode Full Costing Pada UD. Isna Garment." *Nusantara Entrepreneurship and Management*: 18-24.

Lampiran

