



Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Metode Harga Pokok Proses pada UMKM Mie Ayam Wonogiri

Iksan Yuda Prasetya¹, Nisa Permata Dani², Nitis Alya Fristika³, Rani Lailani⁴, Noni Maharani⁵

^{1,2,3,4,5} Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bina Sarana Informatika

Email : iksanayuda012@gmail.com¹, nisapermatada@gmail.com², nitisalya25@gmail.com³
ranilailani3001@gmail.com⁴, nonimaharani1826@gmail.com⁵

Article Info

Article history:

Received Oktober 02, 2025

Revised Oktober 18, 2025

Accepted Oktober 25, 2025

Keywords:

Cost of Production, Proses Costing, MSMEs, Production Costs, Efficiency

ABSTRACT

UMKM plays an important role in local economics, but it also faces challenges in keuangan management, particularly in the reduction of production costs. The purpose of this study is to analyze the effectiveness of the harga pokok process method in determining the Harga Pokok Produksi (HPP) at UMKM Mie Ayam Wonogiri. Using a kualitatif deskriptif approach, data is collected through semi-structured interviews, documentation, and observation. The study's findings indicate that classification of biaya as a bahan baku, silent work, and overhead pabrik yield more accurate biaya information. Perhitungan indicates that the HPP is Rp7.305 per mangkuk, with a jual price of Rp15,000 and a profit margin of Rp105.32%. This method is relevant to businesses that produce bulk and continuous goods and helps to develop more effective pricing strategies. The goal is for UMKM to continuously improve efficiency and biaya pengelolaan in order to increase panjang profitability.

This is an open access article under the [CC BY-SA](#) license.



Article Info

Article history:

Received Oktober 02, 2025

Revised Oktober 18, 2025

Accepted Oktober 25, 2025

Kata Kunci:

Harga Pokok Produksi, Harga Pokok Proses, UMKM, Biaya Produksi, Efisiensi

ABSTRAK

UMKM memainkan peran penting dalam perekonomian lokal, namun juga menghadapi tantangan dalam manajemen keuangan, khususnya dalam menekan biaya produksi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis efektivitas metode harga pokok proses dalam menentukan Harga Pokok Produksi (HPP) pada UMKM Mie Ayam Wonogiri. Dengan menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, data dikumpulkan melalui wawancara semi-terstruktur, dokumentasi, dan observasi. Temuan penelitian menunjukkan bahwa klasifikasi biaya ke dalam bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik menghasilkan informasi biaya yang lebih akurat. Perhitungan menunjukkan bahwa HPP sebesar Rp7.305 per mangkuk, dengan harga jual sebesar Rp15.000 dan margin keuntungan sebesar 105,32%. Metode ini relevan untuk usaha yang memproduksi barang secara massal dan berkelanjutan, serta membantu dalam merumuskan strategi penetapan harga yang lebih efektif. Diharapkan UMKM terus meningkatkan efisiensi dan pengelolaan biaya guna meningkatkan profitabilitas jangka panjang.

This is an open access article under the [CC BY-SA](#) license.



Corresponding Author:

Iksan Yuda Prasetya

Universitas Bina Sarana Informatika

E-mail: iksanayuda012@gmail.com



PENDAHULUAN

UMKM (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah) berperan penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta menyediakan lapangan kerja bagi kelompok berpenghasilan rendah. Di Indonesia, UMKM juga menjadi bagian dari strategi pemerintah dalam mengurangi pengangguran, mengatasi kemiskinan, dan mendorong pemerataan pendapatan (Satriani & Kusuma, 2020). Meski jumlahnya terus bertambah, angka kegagalan UMKM juga meningkat, yang sebagian besar disebabkan oleh lemahnya pengelolaan keuangan, terutama dalam hal perhitungan biaya produksi.

Salah satu komponen biaya yang krusial dalam menentukan harga jual adalah Harga Pokok Produksi (HPP). Tantangan dalam menghitung HPP tidak hanya dihadapi oleh perusahaan besar, tetapi juga UMKM yang bergerak di bidang produksi. Seluruh biaya produksi, seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik, harus dihitung secara akurat agar diperoleh total biaya per unit yang tepat (Andriyani, 2018). Penerapan metode ini pada UMKM berbasis produksi dapat mengurangi potensi kesalahan dalam perhitungan HPP, sehingga mendukung penetapan harga jual yang lebih realistik. Hal ini menunjukkan bahwa pemilihan metode perhitungan biaya yang tepat sangat diperlukan untuk mendukung efisiensi dan strategi harga yang lebih akurat (Rika Widianita, 2023).

Metode harga pokok proses merupakan salah satu pendekatan yang sesuai untuk usaha dengan produksi massal dan kontinu. Melalui metode ini, semua biaya produksi dalam satu periode dibagi rata ke seluruh unit yang dihasilkan. UMKM seperti Mie Ayam Wonogiri, yang memiliki proses produksi berulang dan seragam, sangat cocok menggunakan metode ini agar dapat mengetahui struktur biaya secara lebih akurat (Tarek, 2018). Dengan demikian, metode ini dapat membantu dalam peningkatan efisiensi, penetapan harga yang tepat, dan profitabilitas usaha.

METODE PENELITIAN

Metode ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, ini adalah penelitian yang bertujuan untuk mempelajari secara mendalam bagaimana UMKM Mie Ayam Wonogiri menentukan harga produk yang dihasilkan (HPP) dengan menggunakan metode biaya proses. Pendekatan thisi dipilih karena dapat menunjukkan dinamik internal secara naturalistik dan kontekstual, khususnya berkaitan dengan proses akuntansi biaya dalam proses pengambilan keputusan manajemen di industri kecil (Sugiyono, 2007). Peneliti menggunakan data sekunder dari wawancara dengan pemilik bisnis, karyawan produksi, dan staf manajemen. Mereka juga menggunakan dokumen internal seperti laporan biaya bahan baku, upah tenaga kerja langsung, dan biaya catatan overhead. Selain itu, observasi langsung dilakukan untuk memahami tingkat output dan menemukan semua biaya elemen (Dewi & Wicaksono, 2023). Untuk meningkatkan validitas hasil studi, metode pengumpulan data termasuk dokumentasi, observasi partisipatif, dan wawancara semi-terstruktur (Umamik, 2014).

Penelitian ini menggunakan pada tahap analisis, yang terdiri atas tiga langkah utama: reduksi data, analisis data, elaborasi data, dan verifikasi data (Ridder, 2014). Proses ini menghasilkan interpretasi yang sistematis terhadap data yang diperoleh, khususnya yang berkaitan dengan identifikasi dan analisis biaya pada setiap batch produksi. Selanjutnya, metode tradisional yang digunakan oleh UMKM dibandingkan untuk mengevaluasi tingkat



efisiensi dan akurasi perhitungan HPP (Lestari, 2019). subjek penelitian dievaluasi menggunakan kriteria tertentu, seperti kualitas produk dan keberadaan sistem pembayaran yang sederhana. UMKM yang tersedia dan terpilih menunjukkan stabilitas volume produksi dan memberikan akses yang lebih baik ke financial data, Hasil studi ini diharapkan untuk berfungsi sebagai referensi untuk HPP untuk UMKM dengan karakteristik tambahan, seperti konsistensi dan kemanjuran dalam menentukan harga berdasarkan metode harga proses (Rumambi, 2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi (HPP) atau *Cost of Goods Manufactured* merupakan total biaya yang diperlukan oleh perusahaan untuk menghasilkan satu unit barang jadi dalam suatu periode tertentu (Rosalin, 2017). Biaya ini mencakup biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang secara langsung berkaitan dengan proses produksi. Dengan kata lain, HPP mencerminkan seluruh pengeluaran perusahaan dalam hal tenaga kerja, bahan, dan biaya tidak langsung yang terkait dengan pembuatan produk atau jasa yang akan dijual kepada konsumen.

HPP hanya memperhitungkan biaya-biaya yang secara langsung berhubungan dengan produksi barang atau jasa yang akan dijual. Biaya tidak langsung atau yang tidak terkait dengan proses produksi tidak termasuk dalam perhitungan HPP. Tujuan utama dari perhitungan HPP adalah untuk mengetahui jumlah biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi barang dagangan, sehingga perusahaan dapat menentukan harga jual dengan lebih tepat. biaya bahan baku secara signifikan mempengaruhi HPP pada UMKM (Rahmawati, 2019). biaya tenaga kerja langsung memiliki peranan penting dalam menentukan besaran HPP, meskipun efektivitas tenaga kerja juga menjadi faktor yang perlu dipertimbangkan (Mulyana, 2018).

Penting untuk diketahui bahwa hanya biaya-biaya yang berhubungan langsung dengan produk yang dijual yang dimasukkan ke dalam perhitungan HPP. Biaya tidak langsung tidak diperhitungkan dalam HPP ini. Tujuan utama dari menghitung HPP adalah untuk mengetahui berapa besar biaya produksi barang dagangan yang akan dijual kepada pelanggan dalam periode tertentu.

B. Perhitungan Hpp Mie Ayam

Berikut adalah perhitungan harga pokok penjualan untuk produk mie ayam wonogiri Perhitungan bahan baku ini untuk jumlah pembuatan sebesar 65 Mangkuk/Hari :

1	Biaya Bahan baku	Kg	Harga	Jumlah
	A.Mie	5	20.000	Rp. 100.000
	B.Ayam	1	50.000	Rp. 50.000
Jumlah Biaya Perhari			Rp. 150.000	



2.Biaya Overhead			
A	Biaya Bahan Tidak Langsung	Harga	
	1.Bawang Putih	1/4 Kg	Rp 11.250,00
	2.Bawang Merah	1/4 Kg	Rp 6.250,00
	3.Kecap Manis	1/2 Botol	Rp 9.000,00
	4.Lada	50 gram	Rp 7.500,00
	5.Air	20 Liter	Rp 5.000,00
	6.Garam	1/4 Kg	Rp 10.000,00
	7.Micin	1/2 Kg	Rp 12.000,00
	8.Sawi	1 Kg	Rp 20.000,00
	9.Daun Bawang	1/2 Kg	Rp 5.000,00
	10.Kecap Asin	1 botol	Rp 8.000,00
	11.Minyak Mie ayam	1 Botol	Rp 25.400,00
	12.saus	2 botol	Rp 16.000,00
	13.Sambal	1kg	Rp 19.000,00
	14.Gula Pasir	1\2	Rp 9.250,00
	15.Bakso	2 1/2 Bungkus	Rp 85.000,00
	16.Kecap Asin	1 Botol	Rp 6.000,00
	17.Prodela	2 Bungkus	Rp 20.000,00
	Jumlah Biaya Bahan Penolong		Rp 274.650,00

B	Biaya reparasi & Pemeliharaan	Per bulan	Per Hari
	1. Biaya Pemeliharaan aktiva tetap	Rp 500.000,00	Rp 16.700,00
	2.Biaya reparasi aktiva tetap	Rp 300.000,00	Rp 10.000,00

C	Biaya tenaga kerja tidak langsung		
	1.Biaya bagian kebersihan	Rp 50.000,00	Rp 1.666,67
	2.Biaya bagian keamanan	Rp 50.000,00	Rp 1.666,67
	Jumlah BKTL	Rp 100.000,00	Rp 3.333,33



D	Biaya depresiasi peralatan	unit	harga	jumlah	Umur Ekonomis (Tahun)	Depresiasi Per Hari
	1.Gerobak	1	Rp 1.500.00,00	Rp 1.500.00,00	3,5	Rp 1.174
	2.Kompor	1	Rp 45.000,00	Rp 45.000,00	2	Rp 62
	3.Tabung Gas	1	Rp 90.000,00	Rp 90.000,00	4	Rp 62
	4.Pisau	2	Rp 8.000,00	Rp 16.000,00	1	Rp 22
	5.Panci	1	Rp 42.000,00	Rp 42.000,00	3	Rp 38
	6.Garpu dan Sendok	12	Rp 12.000,00	Rp 12.000,00	0,5	Rp 66
	7.Meja	1	Rp 50.000,00	Rp 50.000,00	3	Rp 46
	8.Kursi	6	Rp 20.000,00	Rp 120.000,00	3	Rp 18
	9.Dandang	1	Rp 220.000,00	Rp 220.000,00	3	Rp 201
	10.Kain Pembersih	3	Rp 3.000,00	Rp 9.000,00	0,5	Rp 16
	11.Mangkok	12	Rp 50.000,00	Rp 50.000,00	2	Rp 68
	12.Tempat sendok dan garpu	1	Rp 7.000,00	Rp 7.000,00	3	Rp 6



	13.Sumpit Bungkus	3	Rp 5.000,00	Rp 15.000,00	1	Rp 14
	Jumlah biaya depresiasi peralatan			Rp 2.176.00,00		Rp 1.793

		Per Bulan	Per Hari
E	Biaya air	Rp 350.000,00	Rp 11.666,67
F	Biaya lain-lain	Rp 200.000,00	Rp 6.666,67

Maka total biaya yang dikeluarkan dalam sehari yaitu sebagai berikut:

NO	Keterangan	Per Hari
1	Biaya Bahan Baku	Rp 150.000,00
2	Biaya Overhead	
	Biaya bahan penolong	Rp 274.650,00
	Biaya reparasi & pemeliharaan	Rp 26.700,00
	Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp 3.333,33
	Biaya depresiasi peralatan	Rp 1.793
	Biaya air	Rp 11.666,67
	Biaya lain-lain	Rp 6.666,67
	Jumlah	Rp 474.810,01

Dari perhitungan diatas menunjukan bahwa total biaya yang dikeluarkan per harinya yaitu sebesar Rp. 474.810,01 untuk menghasilkan 65 mangkok mie ayam. Hpp per satuan = $HPP\ TOTAL / (\text{Jumlah yang dihasilkan mie ayam dalam mangkok}) = Rp. 474.810,01 / 65 \text{ mangkok} = Rp. 7.305$. Dari Perhitungan di atas maka dapat diketahui bahwa hpp persatuan adalah sebesar Rp. 7.305.

C. Menentukan harga jual

Menetapkan harga jual merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan karena harga jual harus disesuaikan dengan keinginan target pasar agar produk dapat terjual lebih cepat.Berdasarkan hasil perhitungan sebelumnya, setelah mengetahui HPP yang dikeluarkan, kita dapat menentukan berapa dasar keuntungan yang ingin diraih.

Rumus untuk menghitung harga jual persatuan adalah:

$$\begin{aligned} \text{harga jual} &: \text{HPP persatuan} + \text{Laba yang dikehendaki} \\ &: 7.305 + 105\% \\ &: 15.000 \end{aligned}$$



Sebagai contoh, jika kita ingin menjual produk seharga Rp 15.000/mangkuk, maka keuntungan yang diperoleh adalah Harga Jual – HPP = Rp 15.000 – Rp 7.305 = Rp 7.695/mangkok. Dari perhitungan tersebut, keuntungan yang didapat adalah sebesar Rp 7.695 untuk setiap mangkuk, atau sekitar 105,32% dari HPP yang telah dikeluarkan.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan metode harga pokok proses pada UMKM Mie Ayam Wonogiri, dapat disimpulkan bahwa metode ini efektif dalam menyusun informasi biaya produksi secara terstruktur dan akurat. Melalui pengelompokan biaya menjadi bahan baku, tenaga kerja langsung, serta overhead pabrik, pelaku UMKM dapat memahami komponen HPP secara lebih terperinci. Informasi ini sangat bermanfaat dalam menetapkan harga jual yang realistik, meningkatkan efisiensi proses produksi, serta menjadi dasar pengambilan keputusan strategis dalam manajemen usaha. Dengan karakteristik produksi yang berulang dan seragam, metode harga pokok proses terbukti relevan dan mampu mendukung keberlanjutan usaha UMKM Mie Ayam Wonogiri.

Saran

UMKM Mie Ayam Wonogiri dapat mempertahankan dan meningkatkan profitabilitas, disarankan untuk secara konsisten mencatat dan mengelola biaya produksi dengan cermat, terutama yang berkaitan dengan bahan baku, tenaga kerja, dan overhead. Pengelolaan biaya yang tepat akan mendukung akurasi perhitungan HPP dan mempermudah penetapan harga jual yang kompetitif. Selain itu, upaya peningkatan efisiensi produksi perlu terus dilakukan melalui inovasi dan pengelolaan sumber daya yang lebih optimal. Dengan mempertahankan penggunaan metode harga pokok proses yang sesuai dengan karakteristik produksi kontinu dan seragam, UMKM dapat mencapai efisiensi yang lebih baik dan memperkuat daya saing di pasar.

DAFTAR RUJUKAN

- Andriyani, L. E., Maharani, P., & Mardiana A., L. (2018). Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Harga Pokok Proses Pada Pabrik Roti Morisa Tahun 2016. *Jurnal Aktual Akuntansi Keuangan Bisnis Terapan (AKUNBISNIS)*, 1(1), 54–72. <https://doi.org/10.32497/akunbisnis.v1i1.1231>
- Dewi, N. S., & Wicaksono, A. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Coklat Klasik di Goo 99 Lippo Plaza Sidoarjo. *Measurement Jurnal Akuntansi*, 17(2), 166–172. <https://doi.org/10.33373/mja.v17i2.5794>
- Lestari, A., Rosita, S. I., & Marlina, T. (2019). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 7(1), 173–178. <https://doi.org/10.37641/jimkes.v7i1.210>



- Mulyana, A. (2018). Pengaruh Biaya Bahan Baku, dan Biaya Tenaga Kerja Langsung Terhadap Harga Pokok Produksi di PT. Saranacentral Bajatama Tbk. *Jurnal Riset Akuntansi*, 10(1). <https://doi.org/10.34010/jra.v10i1.962>
- Rahmawati, L. D. (2019). Pengaruh Biaya Terhadap Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Manufaktur Sub Sektor Makanan dan Minuman Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia (BEI). *Assets*, 9(2), 112–124.
- Ridder, H.-G. (2014). *Qualitative Data Analysis. A Methods Sourcebook 3 rd Edition*. JSTOR.
- Rika Widianita, D. (2023). ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI METODE HARGA POKOK PESANAN PADA UMKM ALUMINIUM IIS MAIRO TANJUNG ATAP. *AT-TAWASSUTH: Jurnal Ekonomi Islam*, VIII(I), 1–19.
- Rosalin, E. (2017). *Harga Pokok Produksi Mie Ayam*. 2021. https://usm.ac.id/blog/detail/Dalam_Kuliah_Umumnya_Prof_Muladi_Ajak_Mahasiswa_Baru_USM_Menjadi_Generasi_Unggul
- Rumambi. (2022). *DESAIN PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM PENGRAJIN ROTAN (STUDI PADA UMKM ANEKA ROTAN DI KOTA MANADO)*. 4, 731–746.
- Satriani, D., & Kusuma, V. V. (2020). Perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba penjualan. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, Dan Akuntansi)*, 4(2), 438. <https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jtin/article/view/645>
- Sugiyono, S. (2007). Metode penelitian kualitatif, kuantitatif, dan R&D. *Bandung Alf*.
- Tarek, G., L, D., & Keles, T. D. (2018). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Produksi Rumah Panggung Pada CV Manguni Perkasa Kakaskasen Dua Tomohon. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 7(1), 42–49.
- Umamik, S. M. (2014). *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing Ud. Barokah*. 1–16.