



Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Harga Pokok Proses pada UMKM Mie Ayam Wonogiri Pak Yanto

Riski Amelia¹, Novina Nur Wahyu Aisyah², Reva Puspita Dewi³, Endang Kartini Panggiarti⁴, Erni Puji Astutik⁵

Universitas Tidar, riski.amelia@students.untidar.ac.id¹,
novina.nur.wahyu.aisyah@students.untidar.ac.id², revapuspitadewi@students.untidar.ac.id³,
endangkartini@untidar.ac.id⁴, ernipujiaastutik@untidar.ac.id⁵

Abstract

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di sektor kuliner kerap belum memiliki pencatatan biaya yang sistematis, sehingga menyulitkan pengambilan keputusan harga jual secara akurat. Penelitian ini bertujuan menganalisis harga pokok produksi (HPP) per porsi pada usaha Mie Ayam Wonogiri Pak Yanto, sebuah usaha kuliner berskala mikro di Kota Magelang, Jawa Tengah. Metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan teknik pengumpulan data melalui wawancara mendalam kepada pemilik usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi harian sebesar Rp2.252.354 untuk menghasilkan 300 mangkok mie ayam, yang terdiri atas biaya bahan baku Rp1.170.000, biaya tenaga kerja langsung Rp400.000, dan biaya overhead pabrik Rp682.354. HPP per unit yang diperoleh adalah Rp7.508 per mangkok. Dengan laba yang dikehendaki sebesar 75%, harga jual yang direkomendasikan adalah Rp13.000 per mangkok dengan keuntungan Rp5.492 per porsi. Metode harga pokok proses terbukti sangat sesuai diterapkan pada proses produksi yang kontinu dan homogen seperti usaha kuliner ini. Penelitian ini membuktikan bahwa penerapan akuntansi biaya secara sistematis mampu meningkatkan akurasi penetapan harga dan kualitas pengambilan keputusan manajerial pada usaha mikro kuliner.

Keywords

Harga Pokok Produksi, Mie Ayam, Usaha Mikro, Process Costing, Akuntansi Biaya.

Corresponding Author

First name Last name

Affiliation, Country; e-mail@e-mail.com

1. INTRODUCTION

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian nasional yang mampu menyerap tenaga kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan mendorong pemerataan ekonomi di berbagai daerah (Satriani & Kusuma, 2020). Keberadaan UMKM di Indonesia memiliki peran strategis yang tidak dapat diabaikan, terutama dalam menjaga stabilitas ekonomi nasional di tengah berbagai tantangan global.

Salah satu sektor UMKM yang berkembang pesat adalah usaha kuliner, termasuk usaha mie ayam yang tersebar luas di berbagai wilayah Indonesia, salah satunya di Kabupaten Wonogiri, Jawa



Tengah. Usaha mie ayam merupakan salah satu jenis usaha makanan tradisional yang memiliki pangsa pasar luas karena diminati oleh berbagai kalangan masyarakat. Harga yang terjangkau dan cita rasa yang khas menjadikan mie ayam sebagai pilihan kuliner yang populer di kalangan masyarakat Indonesia. Namun demikian, meskipun permintaan pasar tergolong tinggi, banyak pelaku usaha mie ayam skala mikro yang belum mampu mengelola keuangan usahanya secara profesional dan terstruktur.

Dalam menjalankan usaha produksi, pelaku UMKM perlu memperhatikan pengelolaan biaya agar usaha berjalan efektif dan menghasilkan keuntungan yang optimal. Masalah utama yang dihadapi banyak UMKM kuliner adalah belum adanya pencatatan biaya produksi yang sistematis. Ketidakpastian dalam pembebanan unsur biaya sering kali dipicu oleh lemahnya pengawasan terhadap bahan penolong dan pengabaian biaya penyusutan aset tetap, yang menjadi pemicu utama distorsi informasi laba usaha (Mulyadi, 2015). Tanpa pemisahan biaya yang jelas antara komponen langsung dan tidak langsung, manajemen berisiko mengalami bias informasi yang berdampak buruk pada pengambilan keputusan jangka pendek (Siregar, 2020).

Kondisi ini diperparah oleh kenyataan bahwa sebagian besar pelaku UMKM memiliki latar belakang pendidikan yang bukan dari bidang akuntansi atau manajemen keuangan. Akibatnya, pencatatan yang dilakukan seringkali hanya bersifat sederhana dan tidak mencerminkan kondisi keuangan yang sebenarnya. Ketidakakuratan dalam penentuan harga pokok produksi (HPP) dapat berakibat pada penetapan harga jual yang terlalu rendah sehingga usaha mengalami kerugian, atau sebaliknya terlalu tinggi sehingga kalah bersaing di pasar. Kedua kondisi ini sangat merugikan keberlangsungan usaha dalam jangka panjang.

Sejumlah penelitian terdahulu telah mengkaji penerapan metode harga pokok proses pada UMKM. Wahyu et al. (2025) menganalisis HPP dengan metode *full costing* dan HPP penjualan pada UMKM Mie Ayam Ronggo, menemukan bahwa penerapan metode biaya yang tepat dapat meningkatkan keakuratan penetapan harga jual. Prasetya et al. (2025) menunjukkan bahwa metode harga pokok proses menghasilkan informasi biaya yang lebih transparan pada UMKM Mie Ayam Wonogiri. Cahyani et al. (2025) membuktikan bahwa *process costing* efektif diterapkan pada UMKM Tempe Juarmanik Ngawi dengan karakteristik produksi yang kontinu dan homogen. Sipatuhar dan Sitepu (2024) mendemonstrasikan keberhasilan penerapan *process costing* pada industri tekstil UD. Hotma. Rahmawati (2019) menegaskan bahwa biaya bahan baku secara signifikan memengaruhi besaran HPP pada perusahaan manufaktur.

Metode harga pokok proses (*process costing*) dipandang sebagai pendekatan yang relevan untuk diterapkan pada usaha dengan karakteristik produksi massal yang homogen, seperti usaha mie ayam.

Metode ini memungkinkan pelaku usaha untuk mengalokasikan biaya produksi secara proporsional dan sistematis ke setiap unit produk yang dihasilkan, sehingga diperoleh informasi HPP yang lebih akurat dan dapat diandalkan sebagai dasar penetapan harga jual yang kompetitif.

Meskipun penelitian tentang HPP pada UMKM kuliner telah banyak dilakukan, kesenjangan pengetahuan masih ditemukan pada UMKM skala mikro yang belum menerapkan pencatatan biaya secara sistematis dan belum memperhitungkan seluruh komponen overhead, termasuk biaya penyusutan peralatan. Penelitian ini bertujuan menganalisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode harga pokok proses secara menyeluruh pada UMKM Mie Ayam Wonogiri Pak Yanto di Kota Magelang, sebagai acuan penetapan harga jual yang kompetitif dan menguntungkan.

2. METHODS

Metode penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode harga pokok proses pada UMKM Mie Ayam. Kehadiran peneliti dalam penelitian ini bertindak sebagai instrumen utama untuk mengamati, mewawancarai, dan mengumpulkan data keuangan langsung dari sumbernya di lapangan. Lokasi penelitian dilakukan pada warung usaha Mie Ayam Wonogiri Pak Yanto yang bertempat di Kelurahan Potrobangsari, Kecamatan Magelang Utara, Kota Magelang, Jawa Tengah. Subjek penelitian sekaligus informan utama dalam penelitian ini adalah Pak Yanto selaku pemilik usaha yang memegang otoritas penuh terhadap pencatatan operasional, pembelian bahan, dan data keuangan usaha. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara langsung secara mendalam dengan pemilik usaha untuk mengumpulkan data riil mengenai seluruh aktivitas transaksi operasional warung kuliner harian.

Perhitungan akumulasi biaya pada penelitian ini menggunakan batasan waktu operasional per hari guna menyesuaikan dengan siklus warung kuliner harian. Oleh karena seluruh adonan dan bahan baku langsung habis diproses menjadi produk jadi setiap harinya tanpa menyisakan persediaan produk setengah jadi di akhir hari, maka tingkat penyelesaian dalam proses tersebut dianggap telah mencapai 100%. Atas dasar karakteristik operasional tersebut, persediaan produk dalam proses awal maupun akhir bernilai nol, sehingga jumlah unit ekuivalen dalam perhitungan ini dinilai sama dengan total porsi mie ayam produk jadi yang selesai diproduksi dalam satu hari. Teknik analisis data kuantitatif akuntansi dilakukan dengan memetakan elemen biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik harian, yang kemudian diakumulasikan dan dibagi dengan unit ekuivalen output selesai untuk menghasilkan informasi harga pokok produksi per porsi mangkok secara akurat.

3. FINDINGS AND DISCUSSION

Hasil penelitian ini menyajikan perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Mie Ayam Wonogiri menggunakan metode harga pokok proses, mencakup pengertian HPP, rincian komponen biaya, dan penetapan harga jual.

3.1. Pengertian Harga Pokok Produksi (HPP)

Harga Pokok Produksi (HPP) atau *Cost of Goods Manufactured* merupakan total biaya yang diperlukan untuk menghasilkan satu unit barang jadi dalam suatu periode tertentu (Prasetya et al., 2025). Biaya ini mencakup biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang secara langsung berkaitan dengan proses produksi. HPP hanya memperhitungkan biaya-biaya yang berhubungan langsung dengan produksi; biaya tidak langsung yang tidak terkait dengan proses produksi tidak dimasukkan dalam perhitungan ini.

Tujuan utama perhitungan HPP adalah agar perusahaan dapat menentukan harga jual dengan lebih tepat. Rahmawati (2019) menegaskan bahwa biaya bahan baku secara signifikan memengaruhi HPP pada UMKM, sementara Mulyana (2018) menambahkan bahwa biaya tenaga kerja langsung juga memegang peranan penting, meskipun efektivitas tenaga kerja perlu turut dipertimbangkan. Garrison et al. (2018) menekankan bahwa akurasi penentuan biaya per unit menjadi fondasi strategis dalam akuntansi manajemen untuk mengevaluasi profitabilitas produk secara objektif.

3.2. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Mie Ayam Wonogiri

Berikut adalah rincian biaya produksi harian Mie Ayam Wonogiri untuk 300 mangkok/hari:

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Langsung

Keterangan	Qty	Satuan	Harga Per Satuan	Total Harga
Mie	30	kg	Rp 16.500	Rp 495.000
Daging Ayam	15	kg	Rp 45.000	Rp 675.000
Jumlah Biaya Bahan Baku Langsung				Rp 1.170.000

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Keterangan	Jumlah Orang	Gaji Per Orang	Total
Gaji Karyawan	4	Rp 100.000	Rp 400.000

Jumlah Biaya Tenaga Kerja

Rp 400.000

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik

BIAYA BAHAN BAKU TIDAK LANGSUNG				
Keterangan	Qty	Satuan	Harga per Satuan	Total Harga
Bawang Putih	1,15	kg	Rp 24.000	Rp 27.600
Bawang Merah	1,15	kg	Rp 60.000	Rp 69.000
Kecap Manis	10	botol	Rp 8.000	Rp 80.000
Lada	250	gram	Rp 23.000	Rp 23.000
Air Galon	3	galon	Rp 12.000	Rp 36.000
Garam	1,15	kg	Rp 8.000	Rp 9.200
Penyedap	1,5	kg	Rp 24.000	Rp 36.000
Sawi	30	kg	Rp 5.000	Rp 150.000
Daun Bawang	1,5	kg	Rp 12.000	Rp 18.000
Minyak Mie Ayam	2	liter	Rp 18.000	Rp 36.000
Saus	4	botol	Rp 8.000	Rp 32.000
Gula Pasir	5	kg	Rp 6.000	Rp 80.000
Tabung gas 3 kg	4	tabung	Rp 18.500	Rp 74.000
Jumlah Biaya Bahan Baku Tidak Langsung				Rp 670.800

BIAYA TENAGA KERJA TIDAK LANGSUNG

Keterangan	Harga per Hari
Biaya Kebersihan	Rp 2.000
Jumlah	Rp 2.000

BIAYA LAIN-LAIN

Keterangan	Harga per Hari
Biaya Listrik	Rp 4.000
Jumlah	Rp 4.000

BIAYA DEPRESIASI PERALATAN

Ket	Qty	Harga Satuan	Total Harga	Umur Manfaat (Tahun)	Depresiasi per Hari
Gerobak	1	Rp9.000.000	Rp 9.000.000	10	Rp 2.500
Kompor	1	Rp 350.000	Rp 350.000	8	Rp 122
Meja	9	Rp 600.000	Rp 5.400.000	10	Rp 1.500
Dandang	1	Rp1.300.000	Rp 1.300.000	8	Rp 451
Panci	10	Rp 42.000	Rp 420.000	3	Rp 389
Pisau	10	Rp 8.000	Rp 80.000	1	Rp 222
Mangkok	50	Rp 8.000	Rp 400.000	3	Rp 370
Jumlah			Rp 16.950.000		Rp 5.554
Jumlah Biaya Overhead Pabrik					Rp 682.354

Tabel 4. Rekapitulasi Biaya Produksi Harian

NO	UNSUR BIAYA PRODUKSI	JUMLAH BIAYA
1	Biaya Bahan Baku	Rp 1.170.000
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp 400.000
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 682.354
TOTAL		Rp 2.252.354

Berdasarkan Tabel 4, total pengeluaran operasional harian adalah Rp2.252.354 untuk memproduksi 300 mangkok mie ayam. Perhitungan HPP per unit adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 HPP \text{ per Satuan} &= \frac{\text{Total HPP}}{\text{Jumlah Produksi (Mangkok)}} \\
 &= \frac{2.252.354}{300} \\
 &= \text{Rp}7.508
 \end{aligned}$$

Hasil ini menunjukkan bahwa dengan metode harga pokok proses, setiap mangkok mie ayam memerlukan biaya produksi sebesar Rp7.508. Komponen terbesar adalah biaya bahan baku langsung (51,95%), diikuti biaya *overhead* pabrik (30,30%), dan biaya tenaga kerja

langsung (17,75%). Proporsi ini konsisten dengan temuan Rahmawati (2019) yang menegaskan dominasi biaya bahan baku dalam struktur HPP usaha kuliner berskala mikro.

3.3. Penetapan Harga Jual

Penetapan harga jual yang tepat merupakan keputusan strategis yang menentukan daya saing dan keberlangsungan usaha. Berdasarkan HPP yang telah dihitung, harga jual ditetapkan dengan rumus :

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \text{HPP} + (\text{Laba} \times \text{HPP}) \\ &= \text{Rp}7.508 + (75\% \times \text{Rp}7.508) \\ &= \text{Rp}13.139 \\ &= \text{Rp}13.000 \text{ (dibulatkan)}\end{aligned}$$

Dengan harga jual Rp13.000/mangkok, keuntungan per porsi adalah Rp13.000 – Rp7.508 = Rp5.492 (75% dari HPP). Penetapan margin 75% dinilai kompetitif mengingat harga rata-rata mie ayam di pasar lokal Magelang berkisar antara Rp12.000–Rp15.000 per porsi. Temuan ini sejalan dengan Prasetya et al. (2025) yang menyimpulkan bahwa penerapan *process costing* memungkinkan UMKM menetapkan harga jual yang lebih realistis dan berdaya saing. Selain itu, transparansi struktur biaya yang dihasilkan mendukung evaluasi efisiensi operasional secara berkala, sebagaimana direkomendasikan oleh Garrison et al. (2018) dalam kerangka akuntansi manajemen.

4. CONCLUSION

Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa penerapan metode harga pokok proses pada UMKM Mie Ayam Wonogiri mampu menghasilkan informasi biaya yang sistematis dan terperinci. Total biaya produksi harian sebesar Rp2.252.354 untuk 300 mangkok menghasilkan HPP per satuan sebesar Rp7.508, yang kemudian menjadi dasar penetapan harga jual Rp13.000 per mangkok dengan margin keuntungan 75% atau Rp5.492 per porsi. Pengelompokan biaya ke dalam tiga komponen utama, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik termasuk depresiasi peralatan, terbukti memudahkan pelaku usaha memahami struktur biaya secara menyeluruh dan menjadi landasan pengambilan keputusan manajerial yang lebih baik.

Penelitian ini merekomendasikan agar UMKM Mie Ayam Wonogiri menerapkan pencatatan biaya produksi secara rutin dan disiplin guna menjaga akurasi HPP dan daya saing harga jual. Penelitian mendatang dapat mengeksplorasi perbandingan antara metode harga pokok proses dengan metode *full costing* atau *activity-based costing* untuk memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai struktur biaya pada usaha kuliner berskala mikro.

REFERENCES

- Cahyani, A., Handayani, P., Priwargianti, S., Nandani, S., & Hartono, H. (2025). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Process Costing pada UMKM Tempe Juarmanik Kabupaten Ngawi*. 1(2), 3144–3168.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2018). *Managerial Accounting* (16th ed.). McGraw-Hill Education.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). UUP AMP YKPN.
- 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/https://doi.org/10.34010/jra.v10i1.962>
- Prasetya, I. Y., Dani, N. P., Fristika, N. A., & Lailani, R. (2025). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Metode Harga Pokok Proses pada UMKM Mie Ayam Wonogiri*. 01(05), 1553–1560.
- Rahmawati, L. (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.
- Satriani, D., & Kusuma, V. (2020). Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan terhadap Laba Penjualan. *Ilmiah MEA*, 4(2), 438–453.
- Sipatuhar, H., & Sitepu, R. (2024). *Penerapan Metode Process Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Industri Tekstil UD*. *Hotma*. 1192, 349–358.
- Siregar, B. (2020). Analisis Perbandingan Metode Perhiyungan Harga Pokok Produksi pada Industri Kecil Menengah. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 3(1), 45–46.
- Wahyu, I., Safitri, E., & Sari, A. K. (2025). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing dan HPP Penjualan Pada UMKM Mie Ayam Ronggo*. 2, 86–102.