

Analisis Harga Pokok Pesanan Pada Produksi UMKM Catering Dayduke Di Bekasi

Mika Ahmad Haikal¹, Anasha Salima Zahra², Abdika Ramanda Putra³

¹⁻³ Universitas Bina Sarana Informatika, Jakarta Pusat, Indonesia

Alamat: Jl. Salemba Tengah No.22, RT.1/RW.4, Paseban, Kec. Senen, Kota Jakarta Pusat,
Daerah Khusus Ibukota Jakarta

Korespondensi penulis: mikaahmadhaikal@gmail.com

Abstar; *Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) have a significant impact on the local economy, especially by providing employment and improving people's standard of living. This study aims to examine the calculation of COGS at the Dayduke Catering MSME using the order cost method. However, the accuracy in calculating COGS is a problem often faced by MSMEs, because COGS is an important basis for determining the selling price of a product. This method is considered appropriate for businesses that carry out routine and homogeneous production processes. Direct raw materials and factory overhead are three cost categories based on data collected through internal documentation and direct observation. Based on the analysis results, the COGS per serving at Dayduke Catering is IDR9,700. Based on the analysis results, the COGS per serving at Dayduke Catering is IDR9,700. This MSME earned a profit of IDR5,300 per unit of product by setting a selling price of IDR15,000 per serving. The use of the process cost method has been proven to support structured cost recording, more precise selling price determination, and increased efficiency in managing business operations.*

Keywords: *Cost of Goods Sold, UMKM, Catering, Order Pricing Method.*

Abstrak. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sangat berpengaruh terhadap perekonomian lokal, terutama dengan menyediakan lapangan kerja dan meningkatkan taraf hidup masyarakat. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji perhitungan HPP pada UMKM Catering Dayduke dengan menggunakan metode harga pokok pesanan. Namun demikian, ketepatan dalam menghitung HPP adalah masalah yang sering dihadapi oleh para pelaku UMKM, karena HPP adalah dasar penting untuk menentukan harga jual produk. Metode ini dinilai tepat bagi usaha yang menjalankan proses produksi secara rutin dan homogen. Bahan baku langsung, dan overhead pabrik adalah tiga kategori biaya berdasarkan data yang dikumpulkan melalui dokumentasi internal dan observasi langsung. Berdasarkan hasil analisis, HPP per porsi pada Catering Dayduke adalah sebesar Rp9.700. Berdasarkan hasil analisis, HPP per porsi pada Catering Dayduke adalah sebesar Rp9.700. UMKM ini memperoleh laba sebesar Rp5.300 per unit produk dengan menetapkan harga jual Rp15.000 per porsi nya. Penggunaan metode harga pokok proses terbukti mendukung pencatatan biaya yang terstruktur, penetapan harga jual yang lebih tepat, dan peningkatan efisiensi dalam mengelola operasional.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, UMKM, Catering, Metode Harga Pesanan

1. LATAR BELAKANG

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam mendukung pertumbuhan ekonomi nasional. Tidak hanya sebagai penggerak roda ekonomi, UMKM juga berkontribusi besar dalam menciptakan lapangan kerja, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, serta memperluas kesempatan usaha bagi kelompok ekonomi menengah ke bawah. Di Indonesia, keberadaan UMKM telah menjadi bagian dari upaya pemerintah dalam mengurangi tingkat pengangguran, menekan angka kemiskinan, dan menciptakan pemerataan pendapatan di berbagai lapisan masyarakat (Satriani & Kusuma, 2020). Dalam[1].

Di Indonesia, UMKM juga menjadi bagian dari strategi pemerintah dalam mengurangi pengangguran, mengatasi kemiskinan, dan mendorong pemerataan pendapat (Satriani & Kusuma, 2020). Meskipun dari tahun ke tahun jumlah UMKM terus mengalami peningkatan, tetapi masih ada beberapa tantangan yang menghalangi keberhasilan usaha ini. Kemampuan yang buruk dalam pengelolaan keuangan adalah faktor utama yang menyebabkan kegagalan UMKM. Ini terutama berlaku untuk menghitung dan menetapkan biaya produksi lebih tepat.

Bagian penting dari proses menentukan harga jual produk adalah terdapat pada perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Menentukan harga yang kompetitif dan menguntungkan seringkali terhambat oleh pemahaman yang salah tentang bagian biaya produksi. Perusahaan berskala besar dan usaha kecil dan menengah (UMKM), terutama di sektor produksi, menghadapi permasalahan ini. Oleh karena itu, penguasaan terhadap metode perhitungan HPP yang tepat menjadi sangat penting agar UMKM dapat bertahan dan bersaing di pasar.[2].

Dalam kegiatan produksi, penentuan harga pokok merupakan aspek penting yang berpengaruh langsung terhadap penetapan harga jual, margin keuntungan, serta daya saing suatu produk di pasar. Bagi pelaku usaha, khususnya UMKM, kemampuan dalam menghitung harga pokok produksi secara tepat sangat menentukan keberlanjutan usaha. Kesalahan dalam perhitungan dapat menyebabkan harga jual yang terlalu tinggi hingga tidak kompetitif, atau terlalu rendah sehingga merugikan usaha itu sendiri.

Metode yang tepat dan sesuai dengan karakteristik bisnis diperlukan untuk mendapatkan hasil perhitungan HPP (harga pokok produksi) yang lebih akurat. Full costing dan variable costing adalah dua metode utama yang sering digunakan untuk menghitung harga pokok produksi (HPP). Kedua pendekatan ini memiliki perbedaan mendasar dalam cara memperlakukan komponen biaya produksi, sehingga penggunaannya harus disesuaikan dengan tujuan analisis dan kebutuhan pelaporan keuangan usaha.[3].

2. LANDASAN TEORI

2.1. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)

Bisnis Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah bisnis yang dimiliki dan dijalankan oleh individu ataupun badan usaha, dan memenuhi kriteria tertentu pada skala

dan kapasitas usahanya. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) menetapkan definisi yang resmi dari usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Dalam undang-undang tersebut, UMKM diklasifikasikan menjadi tiga kelompok utama, yaitu usaha mikro, usaha kecil, dan usaha menengah. Klasifikasi ini berdasarkan pada beberapa indikator, seperti jumlah aset atau kekayaan bersih (tidak termasuk bangunan tempat usaha dan tanahnya), jumlah tenaga kerja, serta total omset atau pendapatan per tahun.[4]

Usaha mikro adalah jenis usaha dengan kekayaan bersih paling tinggi Rp 50 juta rupiah dan omset tahunan paling tinggi Rp 300 juta rupiah. Biasanya ini dijalankan secara informal oleh individu atau keluarga, dengan tenaga kerja yang sedikit dan pengelolaan yang masih sederhana. Usaha kecil dapat mempunyai kekayaan bersih antara Rp 50 juta rupiah hingga Rp 500 juta rupiah, dengan omset tahunan lebih dari Rp 300 juta rupiah hingga Rp 2,5 miliar rupiah bahkan mencapai Rp 50 miliar rupiah dan biasanya mempunyai sistem manajemen yang sudah profesional dan mampu bersaing di pasar nasional atau bahkan internasional. [5].

UMKM memiliki peranan sangat penting dalam mendukung perekonomian nasional, karena memiliki kemampuan untuk menerima banyak tenaga kerja dan mendorong pertumbuhan sektor informal maupun semi-formal. Selain itu, UMKM juga berperan dalam pengembangan kewirausahaan masyarakat dan pemerataan ekonomi di berbagai daerah. Sementara itu, usaha yang tidak termasuk dalam kriteria UMKM, baik karena skala usaha yang besar maupun omset yang melampaui batasan, dikategorikan sebagai usaha besar.

Berbeda dengan UMKM, usaha besar memiliki karakteristik yang jauh lebih kompleks. Usaha besar memiliki kekayaan bersih di atas Rp 10 miliar dan omset tahunan diatas Rp 50 miliar. Struktur organisasinya lebih rumit, terdiri dari berbagai divisi atau departemen, serta memiliki sistem manajemen yang profesional. Usaha besar juga memiliki akses yang luas terhadap sumber pendanaan, baik dari lembaga keuangan, pasar modal, maupun investor asing, serta memiliki cakupan pasar yang berskala nasional hingga internasional.

Dengan demikian, UMKM secara berkelanjutan sangat diperlukan agar sektor ini mampu tumbuh dan bersaing dalam era ekonomi global. [6].

2.2 Harga Pokok Produksi (HPP)

Harga Pokok Produksi (HPP) adalah total biaya yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan untuk membuat barang atau jasa dalam jangka waktu tertentu, mulai dari proses awal produksi hingga barang siap dipasarkan. Biaya-biaya ini meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Biaya bahan baku langsung mencakup semua biaya untuk bahan mentah utama yang dipergunakan dalam proses produksi. Biaya overhead pabrik mencakup gaji atau upah yang dibayarkan kepada pekerja yang terlibat secara langsung saat proses dibuat nya produk. Sementara itu, biaya overhead pabrik meliputi semua biaya produksi tidak langsung seperti listrik, sewa pabrik, kerusakan mesin, dan sebagainya.[7].

HPP memiliki peranan yang sangat besar dalam sistem informasi akuntansi biaya karena mencerminkan beban ekonomi nyata yang harus ditanggung perusahaan selama proses produksi berlangsung. Perhitungan HPP yang tepat menjadi kunci bagi keberhasilan operasional dan pengambilan keputusan strategis perusahaan. Salah satu aspek paling krusial yang dipengaruhi oleh ketepatan penghitungan HPP adalah penetapan harga jual produk. Jika HPP dihitung terlalu tinggi, harga jual produk menjadi mahal dan tidak kompetitif di pasar, sehingga mengurangi daya saing perusahaan. Oleh karena itu, ketepatan HPP juga berpengaruh terhadap margin laba, efisiensi operasional, serta menjadi alat bantu penting dalam menyusun strategi manajemen, termasuk dalam pengendalian biaya, evaluasi kinerja produksi, dan perencanaan pengembangan usaha jangka panjang.

Untuk bisnis usaha yang kecil dan menengah seperti UMKM, kemampuan menghitung dan memahami HPP secara tepat merupakan aspek vital yang menentukan kelangsungan dan keberlanjutan usaha. Dalam skala usaha dengan modal dan sumber daya terbatas, kapasitas produksi, UMKM lebih rentan terhadap kesalahan dalam menghitung HPP dapat berdampak signifikan terhadap arus kas, kelangsungan operasional, keuntungan usaha, dan kemampuan untuk bertahan dalam persaingan pasar. Oleh karena itu, penerapan sistem pencatatan biaya yang sederhana namun akurat, serta pemahaman terhadap struktur biaya produksi, menjadi faktor penting dalam mendukung efisiensi dan profitabilitas, UMKM di tengah persaingan pasar yang semakin kompetitif

serta menjadi dasar dalam pengambilan keputusan usaha yang lebih tepat dan berorientasi pada pertumbuhan jangka panjang.[8].

2.3 Metode Harga Pokok Proses (HPP)

Metode harga pokok proses adalah teknik untuk perhitungan biaya produksi yang digunakan dalam aktivitas manufaktur atau jasa yang berlangsung secara terus-menerus dan menghasilkan produk yang bersifat seragam. Pendekatan ini sangat tepat diterapkan pada usaha yang menghasilkan produk dalam jumlah besar dengan proses yang konsisten, seperti halnya bisnis catering, di mana menu makanan disiapkan secara rutin setiap hari dalam volume besar dan dengan variasi produk yang tidak terlalu berbeda. Dalam kondisi seperti ini, menghitung biaya produksi per unit secara individu akan sangat sulit dan tidak efisien, sehingga seluruh biaya produksi dikumpulkan terlebih dahulu dalam satu periode, kemudian dibagi secara merata ke seluruh produk yang dihasilkan.

Melalui metode ini, pengusaha dapat memperoleh nilai rata-rata biaya untuk setiap unit produk, yang membantu dalam menentukan harga pokok secara lebih mudah dan terstruktur. bagi pelaku UMKM yang sering kali menghadapi kendala dalam hal pencatatan keuangan dan sistem administrasi produksi ini sangat membantu.[9].

Tiga jenis biaya merupakan komponen utama metode harga pokok proses. Pertama, biaya bahan baku, yaitu pengeluaran yang digunakan untuk memperoleh bahan dasar dalam proses produksi makanan, seperti nasi, lauk-pauk, sayuran, serta bumbu masakan. Kedua, biaya tenaga kerja langsung, yakni kompensasi yang diberikan kepada para pekerja yang secara langsung terlibat dalam kegiatan produksi seperti memasak, menyiapkan, dan mengemas makanan. Ketiga, biaya overhead pabrik, mencakup pengeluaran yang tetap dibutuhkan untuk menunjang proses produksi, termasuk pemakaian gas, air, listrik, serta depresiasi peralatan masak dan perlengkapan lainnya seperti kemasan makanan, sendok plastik, dan alat-alat kebersihan.

Penerapan metode ini memberikan banyak manfaat bagi pelaku usaha, terutama dalam hal pengendalian dan efisiensi biaya. Dengan mengetahui berapa besar biaya yang dikeluarkan untuk setiap produk, pemilik usaha dapat menentukan harga jual yang sesuai, menghindari kerugian, serta mengevaluasi efisiensi operasional. Selain itu, informasi biaya yang akurat juga menjadi dasar untuk melakukan perbaikan dalam proses produksi, merancang strategi penghematan, serta meningkatkan kualitas pengelolaan usaha secara

keseluruhan. Bagi UMKM, hal ini sangat penting sebagai bekal dalam menghadapi persaingan usaha dan menjaga keberlanjutan bisnis di tengah tantangan pasar yang terus berkembang.

2.4 Fungsi dan Manfaat HPP

Penghitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menjadi aspek krusial dalam menjalankan usaha, terutama bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang dihadapkan pada keterbatasan modal usaha dan harus mampu memanfaatkan sumber daya secara optimal. HPP tidak hanya berfungsi sebagai acuan dalam menetapkan harga jual produk, tetapi juga sebagai alat strategis yang menyediakan informasi penting untuk mendukung keputusan operasional dan manajerial. Melalui perhitungan HPP yang secara tepat dan akurat, pelaku usaha dapat mengetahui secara pasti total biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan satu unit produk, sehingga dapat menentukan harga jual yang bersaing, mencakup seluruh biaya, dan tetap memberikan keuntungan yang memadai. Menetapkan harga jual yang sangatlah penting supaya produk tidak undervalued yang menyebabkan kerugian, ataupun overvalued yang menyebabkan kerugian, ataupun overvalued yang membuatnya sulit bersaing di pasar. Selain itu, HPP juga dapat digunakan untuk menilai efisiensi proses produksi melalui perbandingan biaya dari waktu ke waktu, sehingga memudahkan dalam mengidentifikasi pemborosan atau ketidakefisienan yang perlu segera diperbaiki. Informasi dari HPP juga membantu pelaku UMKM dalam mengelola dan mengontrol pengeluaran dengan lebih cermat melalui evaluasi biaya langsung dan tidak langsung secara rutin.

Data HPP memiliki peran penting dalam pengambilan keputusan strategis seperti ekspansi usaha, inovasi produk, promosi, maupun pengajuan modal, data HPP menjadi dasar penting untuk menilai kelayakan dan potensi risiko. HPP yang akurat juga berperan dalam penyusunan laporan keuangan, khususnya dalam menghitung laba kotor dan laba bersih secara tepat, yang bermanfaat untuk pelaporan pajak dan menarik investor. Di samping itu, HPP juga berguna dalam merancang rencana anggaran produksi serta proyeksi keuangan jangka panjang, seperti kebutuhan bahan baku, tenaga kerja, dan modal usaha di masa depan. Oleh karena itu, penghitungan HPP memberikan kontribusi besar terhadap ketahanan dan pertumbuhan usaha UMKM secara menyeluruh. Lebih lanjut, informasi dari perhitungan HPP sangat membantu dalam pengelolaan dan

pengendalian pengeluaran usaha. Dengan membedakan biaya langsung dan biaya tidak langsung secara rutin, pelaku UMKM dapat merancang strategi penghematan biaya yang lebih spesifik dan tepat sasaran. Dalam proses pengambilan keputusan strategis seperti perluasan usaha, inovasi produk, pelaksanaan promosi, hingga pengajuan pinjaman atau penambahan modal, data HPP berfungsi sebagai dasar analisis kelayakan dan estimasi potensi risiko. Penghitungan HPP yang terstruktur juga menjadi komponen penting dalam penyusunan laporan keuangan yang akurat, karena secara langsung berpengaruh terhadap perhitungan laba kotor dan laba bersih, yang sangat dibutuhkan dalam pelaporan pajak, penilaian kinerja usaha, serta menarik kepercayaan investor atau mitra usaha.[10].

Tidak hanya berperan dalam jangka pendek, HPP juga menjadi alat bantu penting dalam perencanaan anggaran produksi dan proyeksi keuangan jangka panjang. Misalnya dalam merancang kebutuhan material utama, memperkirakan kebutuhan jumlah pekerja yang diperlukan, serta memperkirakan kebutuhan modal untuk periode produksi mendatang. Dengan demikian, perhitungan HPP tidak hanya menjadi instrumen akuntansi semata, melainkan juga bagian integral dari strategi keberlangsungan dan pertumbuhan usaha UMKM secara menyeluruh. Ketepatan dan konsistensi dalam menghitung HPP menjadi fondasi bagi ketahanan finansial, peningkatan daya saing, dan pengambilan keputusan berbasis data yang relevan dalam menghadapi dinamika pasar yang semakin kompetitif.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan pendekatan deskriptif kuantitatif, yang bertujuan untuk menguraikan lebih mendalam dan terstruktur bagaimana proses perhitungan harga pokok produksi dilakukan pada UMKM Catering Dayduke yang berlokasi di Bekasi. Pendekatan ini bertujuan untuk mendapatkan pemahaman yang komprehensif tentang struktur biaya produksi melalui data numerik yang mencakup komponen seperti biaya bahan baku, upah tenaga kerja langsung, serta biaya overhead.

Pendekatan kuantitatif dipilih karena memberikan dasar analisis yang terukur dan objektif dalam perhitungan harga pokok produksi (HPP) per unit dilakukan dengan tingkat akurasi tinggi. Metode harga pokok proses digunakan karena sesuai dengan karakteristik produksi yang dilakukan secara berulang dan dalam volume besar, serta melibatkan tahapan-tahapan kerja yang berurutan dan seragam. Melalui pendekatan ini,

analisis tidak terbatas pada besaran nominal biaya, tetapi juga mengevaluasi efisiensi pemanfaatan sumber daya dan mengidentifikasi elemen biaya yang paling berpengaruh terhadap total pengeluaran. Selain itu, hasil penelitian diharapkan dapat membantu pelaku usaha dalam menyusun strategi penetapan harga yang kompetitif dan berdasarkan perhitungan biaya yang nyata.

Objek dari penelitian ini adalah seluruh kegiatan produksi makanan di UMKM Catering Dayduke, yang dimulai dari tahap pembelian bahan baku, proses memasak, pengemasan, hingga pengiriman kepada pelanggan. Sedangkan subjek penelitian mencakup pemilik usaha sebagai pengambil keputusan strategis, staf keuangan yang mengelola pencatatan biaya dan anggaran, serta tenaga kerja bagian produksi yang bertanggung jawab atas kegiatan teknis operasional. Ketiga kelompok ini dipilih karena keterlibatan langsung mereka dalam proses produksi dan keuangan, sehingga informasi yang diberikan dinilai valid dan relevan untuk mendukung analisis. Teknik analisis data yang diterapkan adalah metode perhitungan harga pokok proses, dengan cara mengklasifikasikan biaya produksi ke dalam tiga kategori utama, menghitung total biaya dalam periode tertentu, lalu membaginya dengan jumlah output untuk memperoleh HPP per unit. Analisis ini memberikan gambaran menyeluruh mengenai struktur biaya dan tingkat efisiensi produksi, serta dapat menjadi dasar pertimbangan dalam pengambilan keputusan manajerial yang lebih efektif.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan aspek fundamental dalam sistem manajemen keuangan suatu usaha, termasuk bagi UMKM seperti Catering Dayduke. HPP digunakan sebagai dasar utama dalam penentuan harga jual produk agar dapat menggambarkan secara nyata biaya yang sebenarnya dikeluarkan selama proses produksi. Ketepatan dalam perhitungan HPP akan menentukan apakah suatu usaha mampu meraih keuntungan atau justru mengalami kerugian. Dalam penelitian ini, metode yang dipakai adalah metode harga pokok proses, yakni metode penghitungan biaya produksi yang cocok untuk usaha dengan proses produksi yang berulang, berskala besar, dan menghasilkan produk yang relatif seragam dalam setiap unitnya. Hal ini sesuai dengan karakteristik produksi di Catering Dayduke, di mana setiap harinya mereka memproduksi menu makanan dalam jumlah dan komposisi yang sama.

4.1. Tabel Perhitungan HPP Catering Dayduke

Berikut perhitungan berdasarkan produksi Catering Dayduke adalah 30 porsi perhari selama 30 hari (900 porsi/bulan).

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

Bahan	Jumlah	Harga (Rp)
Daging slice	1.800 gram	Rp 180.000
Saus Kikkoman teriyaki	150 gram	Rp 10.000
Bawang putih	30 gram	Rp 1.000
Garlic powder	1 pack	Rp 1.000
Beras	3 liter	Rp 36.000
Saus tiram	30 gram	Rp 1.500
Cabe besar	125 gram	Rp 6.000
Bawang bombay	3 buah	Rp 10.000
Slada	500 gram	Rp 15.000
Minyak goreng	50	Rp 1.000
Total		Rp 261.500

Sumber : UMKM Dayduke [1]

Contoh pembuatan tabel dapat dilihat pada Tabel 1 dan Tabel 2. Apabila isi tabel tersebut berasal dari sumber tertentu, tulis referensinya dengan angka [1]. Pada pembuatan tabel hilangkan garis vertikalnya.

Tabel 2. Biaya Overhead Pabrik

Komponen	Harga (Rp)
Paper bowl (30 pcs)	Rp 30.000
Wajan wok	160.000
spatula	45.000
kompas	1.700.000
sendok	200.000
Piring dan mangkok	500.000
Microwave 3	600.000
Cooker hood	3.800.000
Wadah baskom dll	300.000
Listrik	Rp 700.000
Gas	Rp 105.000
Air	Rp 350.000
Biaya lain-lain	Rp 200.000
Total	Rp 8.690.000

Sumber : UMKM Dayduke [1]

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung

BTKL	Per Bulan	Per Hari
Gaji Karyawan (2)	Rp 1.000.000	Rp 33.333

Tabel 4. Biaya Penyusutan Alat dan Tempat

Kategori	Penyusutan per Bulan (Rp)
Penyusutan alat produksi	Rp 608.000
Penyusutan tempat	Rp 1.231.000
Total	Rp 1.839.000

4.2. Perhitungan HPP Per porsi

Total biaya produksi = Biaya bahan baku + Overhead + Tenaga Kerja + penyusutan
= Rp 261.500 + Rp 8.690.000 + Rp 1.000.000 + Rp 1.839.000
= **Rp 11.790.500**

Total Produksi = 900 porsi

HPP Per porsi = 11.790.500/900 = 13.100

4.3. Analisis Laba

Jika harga jual per porsi Rp 15.000 dan HPP Rp 13.100,
maka **laba per porsi = Rp 15.000 – Rp 13.100**

5. SIMPULAN DAN SARAN

Hasil penelitian ini membuktikan bahwa metode harga pokok proses dapat digunakan secara efektif oleh UMKM Catering Dayduke untuk menghitung HPP secara sistematis dan akurat. Dengan memahami struktur biaya produksi secara menyeluruh, pelaku usaha dapat menentukan harga jual yang bersaing dan meraih keuntungan secara maksimal. Disarankan agar pelaku UMKM melakukan evaluasi biaya secara berkala dan menggunakan sistem pencatatan biaya sederhana namun terstruktur guna meningkatkan efisiensi dan profitabilitas usaha.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada dosen pembimbing atas arahan dan dukungannya, serta kepada seluruh rekan satu kelompok yang telah ikut andil bagian bekerja sama dengan baik dalam penyusunan jurnal artikel ini. Semoga

hasil ini bermanfaat dan menjadi langkah awal untuk pengembangan ilmu ke depannya.

DAFTAR REFERENSI

- [1] I. Y. Prasetya, N. P. Dani, N. A. Fristika, and R. Lailani, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Metode Harga Pokok Proses pada UMKM Mie Ayam Wonogiri," vol. 01, no. 05, pp. 1553–1560, 2025.
- [2] E. Yustitia and A. Adriansah, "Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual pada UMKM di Desa Sawahkulon," *Jumat Ekon. J. Pengabd. Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 1–9, 2022, doi: 10.32764/abdimas_ekon.v3i1.2506.
- [3] V. Pasapan, R. J. Pusung, and D. ` Maradesa, "Analisis Metode Full Costing dan Variable Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Boba Biji Nangka Pada UMKM Subin Mood Boba," *J. EMBA J. Ris. Ekon. Manajemen, Bisnis dan Akunt.*, vol. 11, no. 02, pp. 453–463, 2023, doi: 10.35794/emba.v11i02.48806.
- [4] S. Al Farisi, M. Iqbal Fasa, and Suharto, "Peran Umkm (Usaha Mikro Kecil Menengah) Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat," *J. Din. Ekon. Syariah*, vol. 9, no. 1, pp. 73–84, 2022, doi: 10.53429/jdes.v9ino.1.307.
- [5] A. Hidayat, "Peran Umkm (Usaha, Mikro, Kecil, Menengah) Dalam Pembangunan Ekonomi Nasional," *J. Inov. Penelit.*, vol. 3, no. 6, pp. 6707–6714, 2022.
- [6] W. I. Aghitsni and N. Busyra, "JIMEA | Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen , Ekonomi , dan Akuntansi)," *J. Ilm. MEA (Manajemen, Ekon. dan Akuntansi)*, vol. 6, no. 3, pp. 38–51, 2022.
- [7] E. A. Saputra, I. M. Sari, I. B. Kurniansyah, and I. S. Nazar, "Analisis Perhitungan Biaya Harga Pokok Produksi pada UMKM Neira Bakery Bojonegoro," *Kompeten J. Ilm. Ekon. dan Bisnis*, vol. 2, no. 4, pp. 688–693, 2024, doi: 10.57141/kompeten.v2i4.109.
- [8] D. Satriani and V. V. Kusuma, "Perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba penjualan," *J. Ilm. MEA (Manajemen, Ekon. dan Akuntansi)*, vol. 4, no. 2, p. 438, 2020, [Online]. Available: <https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jtin/article/view/645>
- [9] M. K. Mukti and A. Rahayui, "Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Harga Pokok Proses Pada Usaha Mochi Padasuka," *J. Ekon. Manaj. Akunt.*, vol. 8, no. 2, pp. 87–93, 2022.
- [10] T. J. Lendombela, V. Ilat, and M. Y. B Kalalo, "Penerapan Full Costing Sebagai Alat Untuk Menghitung Harga Pokok Produksi Pada Ud. Mandiri Desa Pangu Kecamatan Ratahan Application of Full Costing As a Tool To Calculate the Cost of Production in Ud. Mandiri Desa Pangu Kecamatan Ratahan," *Emba*, vol. 9, no. 1, pp. 600–607, 2021.