

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM PENENTUAN HARGA JUAL MAKANAN PADA UMKM RM NASI KAPAU PAK NIN

Zahara Fatimah¹⁾, Arina Luthfini Lubis²⁾, Supardi³⁾
^{1,2,3}Prodi Manajemen Divisi Kamar, Politeknik Pariwisata Batam

Correspondence author: Z. Fatimah, zaravirgo2579@gmail.com, Batam, Indonesia

Abstract

The cost of goods produced refers to the expenses incurred by a company, both directly and indirectly, during the production process to prepare goods and services for sale. This cost is calculated before determining the selling price. This study aims to understand the calculation of the cost of goods produced, its impact on the selling price, and how it influences the profit of RM Nasi Kapau Pak Nin. This research is descriptive and qualitative. Data is collected through interviews, documentation, observation, and literature study. The analysis technique involves a cost-based analysis to calculate all costs incurred from the processing of raw materials to the finished product ready for sale. The results revealed that RM Nasi Kapau Pak Nin's calculation of the Cost of Goods Manufactured (COGS) is based on estimates of raw materials, direct labor, and indirect labor only, without including factory overhead costs such as electricity and water. When determining the selling price, RM Nasi Kapau Pak Nin considers the desired profit to ensure the company's progress. The average impact of COGS on profits is relatively low, with the café-style building able to generate a net profit for the owner in the range of 22.25%–30%.

Keywords: cost of goods manufactured, selling price, SMEs

Abstrak

Harga pokok produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan baik langsung maupun tidak langsung untuk proses produksi sehingga barang dan jasa tersebut bisa dijual. Perhitungan harga pokok produksi dilakukan sebelum perusahaan menentukan harga jual. Tujuan penyusunan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga pokok produksi, harga jual dan dampak harga pokok produksi terhadap laba RM Nasi Kapau Pak Nin. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif deskriptif. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu wawancara, dokumentasi, observasi dan studi pustaka. Teknik analisis data menggunakan analisis berbasis biaya untuk menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan sejak bahan baku mulai diproses sampai produk jadi dan siap untuk dijual. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang dilakukan oleh RM Nasi Kapau Pak Nin masih berdasarkan perkiraan dengan menghitung bahan baku, tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung saja, sementara biaya overhead pabrik tidak diperhitungkan seperti biaya listrik, air dan lain-lain. RM Nasi Kapau Pak Nin dalam menentukan harga jual memperhitungkan keuntungan yang ingin dicapai dengan harapan

perusahaan semakin maju. Dampak rata-rata HPP terhadap laba yang diperoleh sudah sangat relatif murah dengan bentuk gedung ala-ala café tersebut sanggup menghasilkan laba bersih bagian pemilik berkisaran 22,25%-30%.

Kata Kunci : harga pokok produksi, harga jual, UMKM

A. PENDAHULUAN

Rumah Makan merupakan Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) dan peranannya sangat vital didalam pembangunan dan pertumbuhan ekonomi, tidak hanya di negara-negara berkembang seperti Indonesia tetapi juga di negara-negara maju, di Indonesia UMKM berperan dalam pertumbuhan pembangunan dan ekonomi juga memiliki peranan yang sangat penting dalam mengatasi masalah pengangguran karena dengan adanya usaha mikro menjadikannya sebagai sumber pertumbuhan kesempatan kerja dan pendapatan. Dengan banyaknya menyerap tenaga kerja berarti UMKM juga punya peran strategis dalam upaya pemerintah dalam memerangi pengangguran sehingga mengurangi kemiskinan. Hal ini sudah mulai berjalan sejak tahun 2014 dan terus mengalami perkembangan. Diperkirakan pelaku UMKM di Indonesia akan terus bertambah dan di tahun 2022 ini UMKM di Indonesia sudah mencapai 8,71 juta (Putri, 2023)

Dalam memperoleh laba tentunya UMKM harus memperhatikan harga pokok produksinya sehingga dapat menentukan harga pokok penjualan yang tepat untuk mendapatkan laba yang tepat (Fatimah et al., 2023). Informasi harga pokok produksi yang dihasilkan dapat diandalkan baik untuk penentuan harga jual produk maupun untuk perhitungan laba rugi. Perhitungan harga pokok produksi yang kurang cermat dapat mempengaruhi harga penjualan sehingga bisa menyebabkan konsumen kecewa dan akibatnya konsumen beralih ke UMKM lain yang memiliki harga penjualan yang lebih sewajarnya. Penentuan harga penjualan merupakan hal penting dalam suatu perusahaan karena merupakan dasar dalam penentuan

keuntungan yang diharapkan (Utami et al., 2017).

Penentuan harga jual mempengaruhi kehidupan perusahaan jika harga penjualan terlalu tinggi akan menyebabkan konsumen beralih pada perusahaan pesaing yang menawarkan harga yang lebih murah dengan kualitas barang atau jasa yang relatif sama (Andoko & Devina, 2015). Hal ini menyebabkan perusahaan memperoleh kerugian jangka panjang yaitu kehilangan konsumen yang secara otomatis akan mengurangi perolehan laba perusahaan. Sedangkan penentuan harga jual yang terlalu rendah menyebabkan kerugian perusahaan mengalami kerugian karena harga jual barang atau jasa tidak bisa menutupi biaya produksi (Hartini, 2019).

Dewasa ini, bisnis rumah makan semakin berkembang di Indonesia. Khususnya kota-kota besar seperti Jakarta, Bandung dan lainnya. Hal ini dapat dilihat dari beragam rumah makan yang dapat dijumpai, mulai dari makanan tradisional hingga makanan barat semua tersedia (Dwiputra, 2017). Belakangan ini masyarakat berubah selera. Mulai banyak masyarakat yang menggemari makanan barat, hal ini menyebabkan beberapa rumah makan yang menyediakan masakan Nusantara mulai kehilangan pelanggannya. Namun, bukan berarti bisnis ini tidak prospek untuk dijalankan. Karena itulah, dalam berbisnis kuliner dibutuhkan manajemen yang tepat. Rumah makan Padang saat ini sudah tersebar luas di daerah Kepulauan Riau seperti di Tanjung Pinang, Batam, Natuna, Bintan, Karimun, Kepulauan Anambas, Kabupaten Lingga (Virna, 2017).

Nasi Kapau Pak Nin terletak di Kompleks Vitka Point City, letaknya persis di belakang deretan café-café kekinian yang berada di pinggir jalan yang menghubungkan Sekupang

ke Nagoya, Batam. Alvidyan Virgarazman selaku pemilik Nasi Kapau Pak Nin, mengakui tidak sepenuhnya pakem Nasi Kapau diterapkan disana, seperti cara penyajian kepada konsumen yang diakuinya karena terbatasnya pegawai yang tersedia, kegiatan bekerja dilakukan dari hari Senin sampai minggu, dibagi menjadi dua bagian dimana bagian masak dilakukan pada pukul 06.30 sampai dengan pukul 12.00 WIB dan bagian pelayanan pukul 10.00 sampai dengan pukul 21.00 WIB. Sistem kerja karyawan masuk semua dengan jumlah karyawan sebanyak 21 orang dan libur karyawan persepuluh hari sekali sebanyak 2 orang.

Harga Pokok Produksi RM Nasi Kapau Pak Nin dimana informasi yang terkait dengan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, ketiga biaya tersebut harus ditentukan secara cermat, baik dalam pencatatan maupun penggolongannya. RM Nasi Kapau Pak Nin menghitung harga pokok produksi berdasarkan perkiraan bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Biasanya perhitungan bahan baku diantaranya yaitu perhitungan berapa bahan baku yang dibutuhkan, untuk tenaga kerja dihitung berdasarkan berapa banyak jumlah pekerja yang dibutuhkan untuk produk yang dibuat dalam satu hari, sementara biaya overhead pabrik akan dimasukkan diakhir penyelesaian atau diperkirakan saja karena belum memperhitungkan semua unsur biaya kedalam perhitungan harga pokok produksi di overhead pabrik terdapat beberapa biaya yang seharusnya dimasukkan kedalam biaya overhead, diantaranya biaya listrik, biaya air, dan biaya overhead lainnya. Padahal dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP), terdapat beberapa metode yang umum digunakan disebut juga metode *full costing* (Astri & Mulyantie, 2021).

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga pokok produksi dan harga jual pada RM Nasi Kapau Pak Nin.

B. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian kualitatif deskriptif. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang tujuannya menyajikan gambaran lengkap mengenai suatu fenomena yang ada dan menjelaskannya dengan mendeskripsikan sejumlah variabel yang berhubungan dengan masalah dari fenomena atau populasi tertentu yang diperoleh peneliti dari subyek. (Sujarweni, 2019).

Penelitian kualitatif deskriptif dipilih karena bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi. Artinya metode kualitatif deskriptif akan menggambarkan bagaimana metode *full costing* dalam mengidentifikasi biaya-biaya produksi (biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap) dan biaya non produksi (biaya penjualan, dan biaya administrasi dan umum) untuk menghitung total harga pokok produksi melalui perhitungan yang telah ditentukan secara teoritik. Selain itu metode *cost plus pricing* digunakan untuk menetapkan harga jual produk pada perusahaan yang diteliti (Gunawan, 2020).

Penelitian ini dilaksanakan pada RM Nasi Kapau Pak Nin yang berlokasi di Jl. Gajah Mada, Tiban Lama, Kec. Sekupang, Kota Batam. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu: wawancara, dokumentasi, observasi dan studi pustaka. Observasi artinya melakukan pengamatan langsung pada objek penelitian. Sumber data yang digunakan adalah data primer dimana data langsung diberikan oleh sumber data yaitu pihak manajemen usaha rumah makan tersebut, data diperoleh melalui keterangan-keterangan dari sumbernya langsung dan melalui pengamatan serta wawancara. Sedangkan data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini adalah data dari sumber lain yang melakukan penelitian dengan menggunakan metode yang sama, yang dipakai dalam penelitian ini. Teknik analisis data dalam penelitian ini adalah analisis berbasis biaya UMKM RM Nasi Kapau Pak Nin untuk menghitung seluruh

biaya yang dikeluarkan sejak bahan baku mulai diproses sampai produk jadi dan siap untuk dijual (Santoso, 2018).

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Cara Perhitungan Harga Pokok Produksi.

Cara perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) diantaranya menghitung Bahan Baku yang dipakai bahan baku yang digunakan = persediaan awal bahan baku + pembelian bahan baku – persediaan akhir bahan baku. Menghitung biaya produksi total biaya produksi = bahan baku yang digunakan + biaya tenaga kerja langsung + biaya overhead produksi. Menghitung HPP = total biaya produksi + Persediaan awal barang dalam proses produksi – persediaan akhir barang dalam proses produksi. Yang berbeda di RM Nasi Kapau Pak Nin adalah dalam hal pengambilan kebijakan persentase harga jual yang diambil, tetapi pengambilan harga jual tetap berdasarkan harga dasar bahan yang dibeli dengan kata lain harga bahan pasar untuk penjualan semua jenis masakan ditambah dengan harga nasi sebesar Rp. 8.000,- dan dengan catatan tambahan *Additional fee for Tour & Travel* biaya service 10% dan Hidang 10%.

Penetapan Harga Jual

Dalam menentukan harga jual RM Nasi kapau Pak Nin menggunakan metode berbasis biaya karena menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan sejak bahan baku mulai diproses sampai produk jadi dan siap untuk dijual. Keuntungan yang ingin diperoleh ditentukan oleh pemilik yaitu Bapak Alvidyan Virgarazman, keuntungan bersih yang ingin diperoleh sekitar 22,25% s/d 30% setelah pemotongan tenaga kerja dan overhead pabrik dari masing-masing produk berbeda seperti berikut ini (Setiadi et al., 2014) :

1. Nasi Putih

Dalam menetapkan harga jual nasi putih (Dewi & Isnawati, 2013) UMKM RM Nasi kapau Pak Nin memberikan harga Rp. 8.000 perpersinya, harga ini didapatkan

dari harga pokok produksi dari data tabel diatas dilihat untuk membuat 10 porsi nasi putih 200 gr dibutuhkan bahan baku 1,250 kg beras harga 8.000 = 12.000, air 5 liter harga 1.000 = 5.000 berjumlah 17.000 utk 10 porsi = 1.700 dengan tidak mengabaikan tenaga kerja serta overhead pabrik menjadi sekitar Rp. 2.000 ditambah dengan keuntungan yang ingin diperoleh sebesar Rp.6.000 dalam hal ini persentase yang didapat sebesar 300% untuk pembayaran tenaga kerja langsung, sewa gedung, apresiasi karyawan dan biaya tak terduga lainnya semua sekitar 270% sehingga laba bersih yang didapat pemilik berkisar 30%.

2. Rendang

Dalam menetapkan harga jual rendang yang berasal dari daging lembu (Yusoff & Mulok, 2000) UMKM RM Nasi kapau Pak Nin memberikan harga Rp. 17.000 perpotongnya, harga ini didapatkan dari harga pokok produksi yang telah dihitung sebesar Rp.5.766 ditambah dengan keuntungan yang ingin diperoleh sebesar Rp.11.234. dalam hal ini persentase yang didapat sebesar 295% belum dipotong tenaga kerja langsung, overhead pabrik, sewa gedung dan biaya tak terduga lainnya sekitar 265% sehingga laba bersih yang didapat oleh pemilik berkisar 30%. Dan jika digabung dengan nasi, maka hpp yang didapat menjadi Rp.5.766 + Rp.425=6.191 sehingga bisa menetapkan harga jual menjadi 25,000 perpersi tetap masih mengabaikan tenaga kerja langsung, overhead pabrik, sewa gedung dan biaya tak terduga lainnya laba kotor yang didapat sebesar 404%, sisa laba operasional sebesar Rp. 374% dan laba bersih yang didapat oleh pemilik hanya 30%

3. Nasi goreng nanas.

Dalam menetapkan harga jual nasi goreng nanasnya UMKM RM Nasi kapau Pak Nin memberikan harga Rp. 20.000 perpersinya, harga ini didapatkan dari harga pokok produksi yang telah dihitung sebesar Rp.1.525 ditambah dengan keuntungan

yang ingin diperoleh sebesar Rp.5.000. dalam hal ini persentase yang didapat sebesar 1.176% belum dipotong tenaga kerja langsung, overhead pabrik, sewa gedung dan biaya tak terduga lainnya sekitar 1.150% sehingga laba bersih yang didapat oleh pemilik berkisar 26%. Kita melihat persentasi nasi ini paling tinggi karena dinasilah untuk menutupi persentase mengurangi keuntungan dari lauk.

D. PENUTUP

Berdasarkan pembahasan yang telah dipaparkan, peneliti menarik kesimpulan bahwa harga pokok produksi masih ditentukan berdasarkan perkiraan harga bahan bakunya saja. Dalam menentukan harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual tidak memasukan semua komponen biaya seperti tenaga kerja langsung, overhead pabrik dan semua peralatan serta perlengkapan yang digunakan untuk proses produksi.

Dalam penetapan harga penjualan UMKM RM Nasi Kapau Pak Nin untuk nasi kosong masih terlalu tinggi dan digabungkan dengan lauk lain harga nasi tidak dilakukan pengurangan.

Harga jual dipasaran seimbang jika diposisi istimewa seperti di Bandara atau di mall-mall. Perhitungan keuntungan yang ingin diperoleh begitu tinggi walaupun belum memperhitungkan tenaga kerja langsung, overhead pabrik dan presentase kerugian jika terjadi kelebihan atau basi

Penentuan harga pokok produksi UMKM RM Nasi Kapau Pak Nin sebaiknya menggunakan metode *full costing* karena metode tersebut dirasa sangat sesuai untuk menentukan harga jual yang optimal dimana biaya produksi untuk pembuatan produk terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan overhead pabrik kemungkinan perhitungan harga jual masih masih bisa diturunkan lagi atau harus dinaikkan.

Dalam penetapan harga jual sebaiknya UMKM RM Nasi Kapau Pak Nin dihitung

secara rinci selain memasukan semua komponen juga dalam hitungan *gramature* bahan-bahan baku karena akan menyebabkan pembengkakkan HPP untuk menentukan keuntungan yang diperoleh.

DAFTAR PUSTAKA

- Andoko, J., & Devina, P. (2015). Analisis Pengaruh Marketing Mix (Produk, Harga, Promosi dan Lokasi) terhadap minat Beli Konsumen pada Guest House di Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3(2), 55–69.
- Astri, & Mulyantie, E. (2021). Analisis Penerapan Metode Full Costing dan Variabel Costing sebagai Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121–128.
- Dewi, A. P., & Isnawati, M. (2013). Pengaruh Nasi Putih Baru Matang dan Nasi Putih Kemarin (Teretrogradasi) Terhadap Kadar Glukosa Darah Postprandial Pada Subjek Wanita Pra Diabetes. *Journal of Nutrition College*, 2(3), 411–418. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i3.3443>
- Dwiputra, G. A. (2017). Analisis Kelayakan Pengembangan Usaha Rumah Makan Krebo Jantan. *JSMI: Jurnal Sistem Dan Manajemen Industri*, 1(2), 85–90. <https://doi.org/10.30656/jsmi.v1i2.478>
- Fatimah, Z., Rita, R., & Lubis, A. L. (2023). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Hotel (Studi Kasus Pasific Palace Hotel Batam Tahun 2017-2021). *Remittance: Jurnal Akuntansi Keuangan Dan Perbankan*, 4(1), 54–60. <https://doi.org/10.56486/remittance.vol4n01.319>
- Gunawan, C. (2020). *Mahir Menguasai SPSS Panduan Praktis Mengolah Data Penelitian*. Yogyakarta : Deepublish.
- Hartini, T. (2019). *Skripsi: Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Pada Home Industri Cap Warung*. IBI

Kesatuan Bogor.

- Putri, A. M. H. (2023). Jumlah UMKM Capai 8,71 Juta, Bisa Jadi “Tameng” Resesi? *CNBC Indonesia*.
<https://www.cnbcindonesia.com/research/20230207115843-128-411724/jumlah-umkm-capai-871-juta-bisa-jadi-tameng-resesi>
- Santoso, S. (2018). *Menguasai SPSS versi 25*. Jakarta : Elex Media Komputindo.
- Setiadi, P., Saerang, D. P. E., & Runtu, T. (2014). Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual pada CV. Minahasa Mantap Perkasa. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 14(2), 70–81.
- Sujarweni, V. W. (2019). *Metodologi Penelitian Bisnis & Ekonomi*. Yogyakarta : PT Pustaka Barupress.
- Utami, D., Santoso, E. B., & Pranaditya, A. (2017). Pengaruh Struktur Modal, Pertumbuhan Perusahaan, Profitabilitas, Ukuran Perusahaan, Kinerja Keuangan Perusahaan, Terhadap Nilai Perusahaan (Studi Kasus Perusahaan Manufaktur Sektor Aneka Industri Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia Tahun 2011-2015). *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 3(3), 1–20.
- Virna, E. (2017). Wisata Kuliner, Bukan Sekedar Wisata Pemuas Nafsu Perut. *Warta Pariwisata*, 1–4.
- Yusoff, R., & Mulok, D. (2000). Kajian Ekonometrik ke atas Penawaran dan Permintaan daging di Sabah. *Jurnal Kinabalu*, VI(2000), 72–97.