

Optimalisasi Harga Pokok Produksi *Dark Chocolate Italian* sebagai Dasar Penentuan Harga Jual pada UMKM Chocotalie's

Achmad Wicaksono^{1*}, Widia Eka Hariyanto¹, Yuvi Arinta Praciana¹

¹Program Studi Akuntansi, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, Indonesia.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi dan menentukan harga jual es coklat varian *Dark Chocolate Italian* pada UMKM Chocotalie's Sidoarjo. Penelitian ini dilakukan dengan memakai metode kualitatif. Untuk mengumpulkan informasi peneliti menggunakan dokumentasi, observasi dan wawancara sebagai metode pengambilan data. Narasumber yang diwawancarai ialah pemilik usaha dan karyawan yang bekerja pada usaha yang diteliti. Hasil riset menunjukkan bahwa pemilik usaha selama ini menghitung biaya produksi secara manual dan tidak memperhitungkan penyusutan dalam menghitung biaya produksi. Pemilik melakukan penambahan biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku, dan biaya-biaya lain yang berhubungan pada pembuatan es coklat. Perhitungan tersebut menjadi acuan pemilik dalam menentukan harga jual produk.

Kata kunci

Dark Chocolate Italian; Harga Pokok Produksi; UMKM

Abstract

This study aims to analyze the calculation of production costs and determine the selling price of the Dark Chocolate Italian variant of chocolate ice at the Chocotalie's Sidoarjo UMKM. This study was conducted using a qualitative method. Researchers used documentation, observation, and interviews as data collection methods to collect information. The interviewees were business owners and employees who worked at the business being studied. The research results show that business owners have calculated production costs manually and have not taken depreciation into account in calculating production costs. The owner adds direct labor costs, raw material costs, and other costs related to making chocolate ice. These calculations are used as a reference by the owner to determine the selling price of the product.

Korespondensi
Achmad Wicaksono
wicaksono405.akn@unusida.ac.id

Keywords

Italian Dark Chocolate; Cost of Goods Sold; Micro, Small and Medium Enterprises

Pendahuluan

UMKM merupakan singkatan dari Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, yang merupakan sektor yang menghasilkan pendapatan bagi masyarakat sekitar. Untuk memenuhi kebutuhan dasar mereka, masyarakat kecil dapat memperoleh manfaat dari kemampuan sektor ini untuk menghasilkan uang dan pekerjaan. Di banyak negara, seperti Indonesia, usaha kecil dan menengah (UKM) merupakan mesin penggerak perekonomian lokal yang terus berputar. Hal ini dikarenakan sebagian besar pelaku usaha kecil menengah berasal dari industri keluarga atau rumahan. Penting bagi setiap usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) untuk memiliki kemampuan menentukan total biaya produksi. Harga jual suatu layanan atau produk dipengaruhi oleh penilaian biaya produksi yang tidak akurat. Penjualan dengan harga murah akan mengakibatkan kerugian, bukan keuntungan. Sebaliknya, jika harga jual UMKM terlalu tinggi, hal itu dapat membuat konsumen enggan membeli barang tersebut yang pada gilirannya akan menurunkan profitabilitas dan membuat mereka kalah bersaing (Fahriani et al., 2023; Wicaksono & Ditasari, 2024).

UMKM seringkali kurang cermat dalam menentukan harga jual serta dalam menetapkan taksiran dasar produksi dari barang yang dihasilkan. Biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead manufaktur semuanya merupakan faktor dalam estimasi biaya produksi (Sujarweni, 2020). Ketiga macam biaya ini harus disesuaikan dan dicatat sesuai jenis dan tipe biaya tersebut. Tujuan utama yang dicari oleh pelaku usaha adalah profit atau keuntungan. Mengingat persaingan yang ketat di dunia usaha, usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) dituntut untuk lebih meningkatkan efisiensi dalam menghitung biaya produksi. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa biaya produksi merupakan salah satu faktor paling berpengaruh dalam menentukan harga produk (Dewi & Wicaksono, 2023; Wicaksono & Anwar, 2023). Riset yang dilakukan (Safar & Idrus, 2022) UMKM Trend Milk tidak menghitung harga pokok produksi (HPP) pada setiap produknya, tetapi UMKM Trend Milk langsung menetapkan harga jual untuk setiap produknya dengan harga Rp.10.000. Oleh karena itu, belum ada kepastian keuntungan dari setiap produk yang dihasilkan dikarenakan UMKM tidak melaksanakan perhitungan mengenai harga pokok produksinya (Latif, 2021; Septin et al., 2022).

UMKM Chocotalie's merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner berupa jenis minuman berbahan baku utama coklat yang berada di kota Sidoarjo dengan beberapa pilihan rasa pada masing-masing produk minumannya. UMKM Chocotalies belum memasukkan semua komponen biaya rinci dalam proses produksi saat menghitung harga pokok dan harga jual produknya. Akibatnya, perhitungan harga pokok produksi dan harga jual selama ini kurang akurat. Berdasarkan penjelasan diatas, rumusan masalah pada penelitian ini ialah bagaimana perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual produk es coklat varian Dark Chocolate Italian pada UMKM Chocotalie's selama ini?.

Tinjauan Teori

A. Harga Pokok Produksi

Pencatatan, pengkategorian, penyajian biaya-biaya dan peringkasan yang diperlukan untuk memproduksi dan menjual barang atau jasa, serta penyediaan interpretasi atas biaya-biaya tersebut, semuanya merupakan komponen dari proses yang dikenal sebagai akuntansi biaya (Mulyadi, 2018). Pada akuntansi manajemen, yang merupakan subbidang akuntansi yang berfokus pada penilaian dan pengendalian biaya, akuntansi biaya merupakan komponen yang bekerja di dalam akuntansi manajemen. Ketika menjalankan operasi bisnis, pelaku bisnis perlu menghitung biaya produk yang dijual. Harga pokok produksi adalah jumlah semua biaya produksi, yang meliputi bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, persediaan produk awal proses dan akhir proses, dan biaya produksi (Sujarweni, 2020). Biaya barang yang diproduksi dapat didefinisikan sebagai biaya barang yang dibeli dengan tujuan memproses barang tersebut hingga selesai, baik sebelum periode akuntansi biaya ataupun dalam periode akuntansi biaya (Mulyadi, 2018).

B. Harga Jual

Jika sebuah bisnis ingin mendapat laba, menetapkan harga yang tepat untuk produknya merupakan langkah penting dalam menarik pelanggan (Suzan & Nabilah, 2020). Untuk menentukan harga jual, suatu bisnis menjumlahkan semua biaya terkait produk atau layanannya, ditambah margin keuntungan yang diantisipasi (Wicaksono & Oktavia, 2023). Istilah "harga jual" mengacu pada sejumlah uang yang diberikan perusahaan kepada pembeli atau pelanggan sebagai imbalan atas pengalihan produk atau layanan yang telah dijual atau dikirimkan (Fitriani, 2022). Harga jual harus mampu menutupi semua biaya sekaligus memperoleh laba yang wajar. Markup yang ditambahkan pada biaya produksi sama dengan harga jual (Mulyadi, 2018).

Metode Penelitian

Sejak awal tahun, penelitian ini telah dilakukan di UMKM Chocotalies Sidoarjo yang beralamat di Perum Sidokare, Sepande, Kec. Candi, Kab Sidoarjo, Jawa Timur 61271, Indonesia. Untuk keperluan penelitian, peneliti menggunakan metode deskriptif kualitatif (Sugiyono, 2013). Sementara itu, data utama dan data sekunder merupakan sumber informasi yang dimanfaatkan. Temuan penelitian ini terutama didasarkan pada hasil wawancara langsung yang dilakukan dengan karyawan dan pemilik usaha Chocotalies Sidoarjo. Data yang dikumpulkan dari sumber sekunder berasal dari laporan keuangan atau dokumen yang ditemukan peneliti selama melakukan pengamatan di lokasi yang diteliti.

Analisis deskriptif dan analisis pendekatan biaya keseluruhan digunakan dalam penelitian ini untuk menghitung biaya produksi dan menentukan harga jual. Secara lebih spesifik, akan dibahas mengenai proses perhitungan biaya produksi dalam rangka penetapan harga jual pada UMKM Chocotalies Sidoarjo.

1. Pengambilan data dilakukan berupa wawancara kepada pemilik Chocotalies Sidoarjo dan menggunakan data terdokumentasi dari biaya produksi di Chocotalies Sidoarjo.
2. Menganalisis perhitungan yang digunakan perusahaan dan membandingkannya dengan metode total biaya.
3. Menarik kesimpulan dan memberikan saran kepada Chocotalies Sidoarjo.

Hasil dan Pembahasan

Saat menghitung harga pokok penjualan, perlu untuk menggabungkan semua komponen yang membentuk biaya produksi terkait. Sebaliknya, harga pokok penjualan dapat dihitung dengan membagi keseluruhan biaya produksi dengan total volume keluaran. Harga jual suatu produk atau layanan mencakup tidak hanya proporsi keuntungan yang diperoleh dari penjualannya, tetapi juga jumlah biaya pemrosesan yang dikeluarkan oleh perusahaan. Bisnis dapat menggunakan harga yang tepat sebagai alat pemasaran untuk menarik pelanggan (Al-refiay et al., 2022; Wicaksono, 2024).

Berikut hasil analisis data yang telah dilakukan penulis dalam menghitung harga item yang diproduksi pada UMKM Chocotalies selama proses pembuatan produk:

Tabel 1. Rincian Penghitungan Harga Pokok Produksi

Bahan	Harga bahan	Pemakaian	Biaya
Coklat Bubuk	49.000	4	196.000
Susu SKM	15.000	6	90.000
Air galon	4.000	1	4.000
UHT	17.000	4	68.000
Es Batu	5.000	10	50.000
Biaya Gaji Karyawan @ 2 org	700.000		1.400.000
Biaya Listrik			150.000
Uang Sampah			15.000

Kas Desa			20.000
Gelas cup			150.000
Sedotan			10.000
Kantong plastik			8.000
TOTAL			2.161.000
Harga Pokok Produksi			8.644

Dilihat pada Tabel 1 diperoleh informasi untuk membuat minuman es coklat varian Dark Chocolate Italian, beberapa bahan baku yang dibutuhkan seperti coklat bubuk 4 kg (15 gram per gelas), 2.940 ml susu kental manis (15 ml per cup), susu UHT 4.000 ml (20 ml per cup), air galon dan es batu. Peralatan yang digunakan untuk membuat produk adalah: sedotan, gelas cup, cup sealer, cool box. Selama bulan November 2023, terjual produk sebanyak 250 cup. Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa Harga Pokok Produksi sebesar Rp. 8.644 diperoleh dari total keseluruhan biaya produksi dibagi dengan banyaknya produk terjual selama sebulan.

Untuk produk coklat varian dark chocolate italian, pemilik mengambil keuntungan sekitar 35% dari harga dasar produksi yang dikeluarkan setiap kali produksi. Cara menghitung harga jual coklat klasik adalah

Laba yang diharapkan

$$\text{Mark up } 35\% \times \text{Rp. } 2.161.000 = 756.350$$

$$\text{Biaya Produksi} = 2.161.000$$

$$\text{Total harga jual} = 2.917.350$$

Harga jual per porsi:

$$\frac{2.917.350}{250 \text{ porsi}} = 11.669 \text{ (dibulatkan Rp. } 12.000)$$

Berdasarkan perhitungan diatas didapatkan harga jual per cup produk senilai Rp.12.000 yang diperoleh dari total harga jual (diperoleh dari mark up 35% × total keseluruhan biaya produksi + biaya produksi) dibagi dengan banyaknya produk terjual selama sebulan (Hilmawan et al., 2024). Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pembaca guna lebih mengetahui harga pokok produksi (HPP).

Kesimpulan

Berdasarkan analisa data sebelumnya dapat disimpulkan bahwa UMKM Chocotalies tidak menghitung biaya penyusutan, namun menggunakan perhitungan harga pokok produksi (HPP). Sebelumnya dilakukan perhitungan dengan menambahkan harga pokok bahan baku ke dalam pendapatan bulanan coklat. Pemilik usaha melakukan perhitungan ini secara manual setiap bulannya dengan mengumpulkan kuitansi pada setiap proses produksi. Melalui perhitungan tersebut, pemilik dapat menentukan harga jual produk varian Dark Chocolate Italian. Mereka melakukannya dengan menambahkan keuntungan yang diharapkan sebesar 35% ke harga pokok produksi coklat. Hasil penelitian ini berdampak pada UMKM karena pemilik usaha lebih memahami cara menghitung harga pokok penjualan secara akurat untuk memaksimalkan keuntungan.

Konflik Kepentingan

Tidak ada potensi konflik kepentingan yang relevan dengan artikel ilmiah penelitian ini.

Ucapan Terima Kasih

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada Program Studi Akuntansi Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo dan pemilik UMKM Chocotalie's yang telah memberikan izin riset mengenai perhitungan HPP.

Daftar Pustaka

- Al-refiay, H. A. N., Azher Subhi Abdulhusein, Al-, S. S. K., Analysis, C., & Flow, C. (2022). The Impact of Financial Accounting in Decision Making Processes in Business Article history : Information ; *International Journal Of Professional Business Review*, 7(4), 1–13.
- 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>
- Fahriani, D., Rohmah, F. Y., & Hariyanto, W. E. (2023). Analisis Harga Pokok Produk Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual Udang Vaname Metode Cost Plus Pricing. *Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 2(4), 693–702.
- Fitriani, H. (2022). Pengaruh Biaya Operasional dan Harga Pokok Penjualan (HPP) Terhadap Profitabilitas PT. Golden Grand Mills. *Jurnal Mirai Management*, 7(3), 608–621. <https://doi.org/10.37531/mirai.v7i3.2499>
- Hilmawan, T., Nafis, M. A. A., & Wicaksono, A. (2024). Nusantara Entrepreneurship and Management Review Mengurai Kompleksitas Harga Pokok Produksi: Pendekatan Full Costing untuk. *Nusantara Entrepreneurship and Management Review*, 2(1), 70–80.
- Latif, B. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penentuan Harga Jual Produk (Studi Usaha Kerupuk Ikan Bunda Oca Sungai Lekop, Kecamatan Bintang Timur, Kabupaten Bintang). *Akuntansi Dewantara*, 5(2). <https://doi.org/10.26460/ad.v5i2.9645>
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Safar, A., & Idrus, M. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada UMKM Trend Milk. *JIAN Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Keuangan*, 1(2).
- Septin, A. K., Muzakki, K., & Putrihadiningrum, D. C. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Recycle Pet Flakes dengan Metode Full Costing (Studi Kasus PT Abadi Sinar Baru Indah). *GREENOMIKA*, 4(1), 23–30. <https://doi.org/10.55732/unu.gnk.2022.04.1.3>
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Alfabeta.
- Sujarweni, V. W. (2020). *Akuntansi Manajemen Teori dan Aplikasi*. Pustaka Baru Press.
- Suzan, L., & Nabilah, S. (2020). Effect of production Costs and Sales on the Company's Net Profit. *Jurnal Akuntansi*, 24(2), 169–186. <https://doi.org/10.24912/ja.v24i2.689>
- Wicaksono, A. (2024). Zentrum Economic , Business , Management and Accounting Research. *Zentrum Economic, Business, Management and Accounting Research*, 2(1), 1–6.
- Wicaksono, A., & Anwar, C. (2023). Analysis of Cost of Goods Sold Calculation in MSMEs Pahala Geprek & Chicken. *International Journal of Global Accounting, Management, Education, and Entrepreneurship (IJGAME2)*, 4(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.48024/ijgame2.v4i1.102>
- Wicaksono, A., & Ditasari, P. S. (2024). Artikel Nusantara Entrepreneurship and Management Review Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pakaian Dinas Harian Berbasis Metode Full Costing Pada UD. Isna Garment. *Nusantara Entrepreneurship and Management Review*, 2(1), 18–24.

Wicaksono, A., & Oktavia, A. N. (2023). Implementation Calculation Cost of Production Manggar Crackers at UD . Karya Usaha. *Klabat Accounting Review*, 4(2), 117–122.