



ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DALAM PENETAPAN HARGA JUAL (STUDI KASUS PADA UMKM SARI KEDELAI SHINTA PARE-KEDIRI)

Ratih Listrika Wardani¹, Khusniyah²

^{1,2}Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian dan Peternakan
Universitas Kahuripan Kediri
*Email: ratihlw47@gmail.com

Abstrak

Biaya keseluruhan yang dikeluarkan untuk memproduksi barang selama proses produksi dengan tujuan mengubah bahan mentah menjadi produk yang siap dijual merupakan harga pokok produksi. Biaya ini meliputi bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead perusahaan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses penentuan harga pokok produksi sari kedelai Shinta berdasar perhitungan yang digunakan pengusaha serta penghitungan menggunakan cara full costing. Studi ini menerapkan pendekatan kualitatif bersifat deskriptif, dan data dikumpulkan dengan cara mewawancarai, mengamati, serta mengkaji dokumen yang relevan. Analisis data dalam penelitian ini memperlihatkan bahwa dengan menggunakan pendekatan full costing dapat diketahui lebih lengkap seluruh biaya yang digunakan oleh pelaku usaha selama kegiatan produksi selain itu juga dapat diketahui pendapatan yang diterima pelaku usaha secara lebih akurat.

Kata Kunci: biaya, harga jual, sari kedelai Shinta.

AN ANALYSIS OF PRODUCTION COSTS IN DETERMINING SELLING PRICES: A CASE STUDY OF THE UMKM SHINTA SOY MILK IN PARE-KEDIRI

Abstract

The entire incurred to produce goods during the production process with the aim of converting raw materials into products ready for sale is the cost of production. This cost includes raw materials, direct labor, and company overhead costs. The purpose of this study is to determine the process of determining the cost of production of Shinta soybean juice based on calculations used by entrepreneurs and calculations using the full costing method. This study applies a qualitative descriptive approach, and data is collected by interviewing, observing, and reviewing relevant documents. Data analysis in this study shows that by using the full costing approach, all costs used by business actors during production activities can be known more completely, in addition to the income received by business actors can also be known more accurately.

Key words: cost, selling price, Shinta soy milk.

PENDAHULUAN

Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM pada tahun 2024, jumlah UMKM di Indonesia mencapai 64,2 juta uni usaha dengan kontribusi terhadap PDB sebesar 61,07% atau senilai 8.573,89 triliun rupiah. Kehadiran UMKM di suatu daerah dapat meningkatkan ekonomi kerakyatan dan pemerataan pendapatan. Sektor UMKM merupakan basis ekonomi mandiri yang berpotensi dalam mengembangkan dan meningkatkan pendapatan suatu daerah.

Data perkembangan UMKM di Kabupaten Kediri menunjukkan adanya tren pertumbuhan jumlah pelaku usaha dari tahun ke tahun. Secara keseluruhan, sektor UMKM di Kabupaten Kediri terus mengalami peningkatan, mencerminkan dinamika ekonomi lokal yang semakin berkembang. Perkembangan UMKM di Kabupaten Kediri:

- Tahun 2017: 4931 UMKM.
- Tahun 2018: 5141 UMKM.
- Tahun 2019: 6093 UMKM.
- Tahun 2020: 6705 UMKM.

Oleh karena itu sangat penting untuk pemerintah daerah turut andil berperan aktif dalam meningkatkan UMKM suatu daerah dalam rangka meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Pemerintah harus mendorong

daya saing dan kualitas UMKM dengan infrastruktur yang memadai, regulasi yang baik, sehingga diharapkan mampu menghasilkan produksi yang berkualitas, baik barang maupun jasa. Upaya pemerintah mendukung UMKM juga bisa dalam bentuk memberikan akses pemasaran produk. Dukungan kongkret pemerintah kabupaten Kediri untuk UMKM melalui berbagai program dan kegiatan, seperti pembangunan Gerai Rumah Inkubasi (Garasi) UMKM di beberapa kecamatan, seperti Papar, Pare, dan Grogol, untuk memberikan fasilitas pelatihan dan pengembangan bagi UMKM, penyelenggaraan Pekan Belanja Produk UMKM (BelaBeli Produk Kabupaten Kediri), dan program Kredit Usaha Rakyat (KUR). Selain itu, KPPN Kediri juga menyediakan layanan "La Basar Si Kediri" untuk membantu pemasaran dan konsultasi kredit UMKM.

Menurut data Sistem Informasi Data Potensi Investasi Terintegrasi Kabupaten Kediri, UMKM di Kabupaten Kediri diperkirakan mencapai lebih dari 9.000 unit usaha, dari sekian banyak UMKM tersebut telah berdiri sejak lama dan tetap bertahan hingga kini. UMKM yang terkenal di Kediri adalah produksi tahu kuning dan berbagai macam olahan kedelai, termasuk diantaranya sari kedelai. Salah satu produsen sari kedelai yang terkenal yaitu sari kedelai Shinta yang terletak di Kecamatan Pare Kabupaten Kediri. UMKM Shinta atau yang saat ini terkenal dengan oleh-oleh Shinta. Sari kedelai Shinta menjadi ikon atau pusat oleh-oleh yang terkenal di Kecamatan Pare dan Kabupaten Kediri karena merupakan produsen sari kedelai pertama kali di Pare, berdiri tahun 1990, dimana produk minuman sari kedelainya mempunyai rasa yang enak dan begizi karena mempunyai komposisi bahan yang sehat. Sari kedelai Shinta juga varian makanan dan minuman kemasan sebagai oleh-oleh khas Kediri diantaranya kue basah, aneka keripik, getuk khas kediri, minuman sehat jamu, kue kering, makanan kemasan, aneka kerupuk, tahu kuning dan souvenir unik khas Kediri. Perkembangan usaha pusat oleh-oleh ini menjadikan motivasi penulis melakukan analisis yang berjudul Analisis Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Pada UMKM Sari Kedelai Shinta Pare – Kediri), disamping itu juga karena menarik bagi penulis bahwa pelaku usaha sari Kedelai masih menggunakan cara pengelolaan manajemen yang sederhana.

Sebagaimana dijelaskan dalam latar belakang, masalah dapat diidentifikasi yaitu seperti apa penentuan harga pokok produksi sari

kedelai Shinta berdasarkan perhitungan pemilik usaha, bagaimana penetapan biaya pokok pengolahan sari kedelai Shinta menurut pendekatan *full costing*, bagaimana perbandingan harga pokok produksi menurut perhitungan pemilik usaha dengan analisis harga pokok produksi menggunakan pendekatan *full costing*, apa saja faktor yang digunakan oleh pemilik usaha sari kedelai Shinta dalam penetapan nilai jual produknya.

METODE

Pendekatan analisis data yang diterapkan menggunakan metode deskriptif kualitatif yang bertujuan memahami serta menggambarkan ciri-ciri variabel yang dianalisis serta melakukan perhitungan terkait penyusunan biaya produksi yang dilakukan oleh pihak terkait UMKM dan membandingkan penghitungan biaya pokok produksi dengan cara menyertakan semua biaya atau *full costing*. Objek penelitian adalah UMKM Sari Kedelai Shinta, beralamat di Jl. Lawu No. 42 Kelurahan Pare Kecamatan Pare Kabupaten Kediri. Pemilihan lokasi dilakukan dengan pertimbangan bahwa Sari Kedelai Shinta merupakan pusat oleh-oleh terbesar di wilayah kecamatan Pare-Kediri serta mengalami pertumbuhan produksi dengan pesat. Penulis melakukan penelitian pada bulan Mei sampai dengan Juni 2024.

Metode dengan pengumpulan data yang dilakukan adalah wawancara, dan pengamatan untuk menggali informasi kepada pemilik UMKM. Dokumentasi, penulis mengumpulkan catatan baik tulisan pribadi maupun dokumen milik UMKM yang relevan dengan penelitian serta mengambil gambar terkait penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Beberapa penelitian sebelumnya telah membahas mengenai harga pokok produksi barang dimana berkaitan dengan penetapan nilai nominal penjualan, beberapa diantaranya yaitu studi kasus dengan judul analisis metode penentuan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual studi pada usaha tahu Kartono Kelurahan Pallantikang Kecamatan Banteng Kabupaten Bantaeng. Berdasarkan hasil penelitiannya yaitu, dalam penentuan biaya yang digunakan pada kegiatan produksi tahu Kartono masih terdapat sejumlah biaya yang belum diperhitungkan secara menyeluruh, diantaranya biaya penyusutan, transportasi dan lain-lain. Berdasar penghitungan laba rugi

didapatkan hasil kerugian karena biaya pokok produksi yang dikeluarkan lebih banyak daripada biaya yang dihasilkan (Al Mutawakkil, 2023).

Penelitian dengan judul Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu dan Susu Kedelai Studi Kasus Pada Perusahaan Tahu Dan Sulequ Di Kabupaten Jember. Berdasarkan hasil penelitian pada perusahaan yang diteliti ditemukan selesih dari hasil penghitungan penetapan biaya utama untuk memproduksi barang yang diterapkan produsen serta yang dilaksanakan peneliti menggunakan pendekatan *full costing*. Hasil perhitungan membuktikan bahwa perhitungan melalui pendekatan *full costing* didapatkan harga pokok produksi produk lebih tinggi daripada pelaksanaan penghitungan yang dilakukan oleh pelaku usaha (Desilia, 2018).

Penelitian dengan judul Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Berdasarkan Metode Full Costing Di Home Industri Tahu Mitra Jember. Berdasarkan hasil analisisnya yaitu, peneliti melakukan perhitungan ulang dengan metode *full costing* dengan hasil harga pokok produksi lebih tinggi jika dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan oleh pelaku usaha, hal ini dikarenakan produsen tidak menerapkan penghitungan biaya tidak langsung pabrik tetap dan pengeluaran overhead pabrik variabel (Sofya, 2019).

Penelitian dengan judul Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Dengan Metode *Full Costing* Untuk Penentuan Harga Jual Pada Usaha Tahu Gudang Ransum Di Sawahlunto. Berdasarkan hasil penelitian pada perusahaan yang diteliti yaitu perhitungan dengan penggunaan pendekatan *full costing* menunjukkan hasil secara rinci disebabkan sudah mengikutsertakan semua dana yang berkaitan dengan rangkaian kegiatan untuk memproduksi barang (Zakhia, 2022).

Penelitian dengan judul analisis penerapan *metode full costing* dalam perhitungan harga pokok produksi untuk penetapan harga jual tempe pada home industri Qolbu Salim. Hasil penelitian pada home industri yang diteliti menunjukkan adanya perbedaan hasil dalam penentuan biaya pokok produksi dari produsen dengan yang diimplementasikan peneliti dengan pendekatan analisis *full costing*. Data penghitungan memperlihatkan bahwa penerapan dengan cara *full costing* ditemukan biaya pokok produksi produk lebih besar dibandingkan dengan penghitungan yang dilakukan oleh pelaku usaha. Begitu pula pada penetapan harga jualnya (Huda, 2022).

Berdasarkan beberapa penelitian terdahulu yang telah dianalisis oleh peneliti ada kebaruan dari penelitian yang akan dilakukan yaitu dari objek yang diteliti dan analisis yang akan dilakukan oleh peneliti meliputi penentuan biaya utama untuk memproduksi barang dari proses kalkulasi yang digunakan oleh pemilik usaha, proses penghitungan yang digunakan oleh peneliti berdasarkan data yang didapat dari pemilik usaha dengan menggunakan metode *full costing* serta membandingkan kedua perhitungan yang dilakukan untuk menentukan perhitungan mana yang lebih efisien untuk diterapkan pengusaha dalam menetapkan nilai jual barang yang dihasilkan, selain itu juga menganalisa faktor-faktor yang digunakan oleh pengusaha dalam menetapkan besaran nominal produk di pasaran. Kebutuhan bahan dasar dalam produksi sari kedelai adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Penggunaan Bahan Dasar Produksi Sari Kedelai

No	Bahan	Harga (Rp.)	Per-Hari	Per-Bulan	Per-Tahun
1	Kedelai	14.500	13,2 Kg	330 Kg	3.960 Kg
2	Gula Pasir	15.000	13,2 Kg	330 Kg	3.960 Kg
3	Air	1.000	132 Lt	3300 Lt	39.600 Lt
4	Listrik	136.000	Rp. 5.440	Rp. 136.000	Rp. 1.632.000

Sumber : Data Diolah, 2024.

Analisis biaya pokok pengolahan sari kedelai Shinta menurut penghitungan pada tabel 2 diketahui total biaya produksi yang harus dikeluarkan oleh produsen per hari sejumlah Rp. 1.341.224 dengan jumlah produksi sari kedelai sebanyak 600 cup. Diketahui biaya produksi per satu cup sari kedelai kemasan 220 ml sebesar Rp. 2.235. Harga jual dari Shinta yaitu Rp. 4.000 per cup sari kedelai. Dalam satu bulan pengeluaran pelaku usaha untuk memproduksi sari kedelai sebesar Rp. 33.530.600 dengan menghasilkan sari kedelai kurang lebih 15.000 cup dalam satu bulan terus menerus produksi, dengan satu kali produksi dalam satu hari menghasilkan 600 cup sari kedelai.

Penentuan jumlah biaya yang digunakan untuk memproduksi barang yang dilakukan oleh perusahaan sari kedelai Shinta menerapkan pendekatan secara konvensional. Semua proses dari belanja bahan hingga distribusi pemasaran dilakukan dengan manual tanpa ada pembukuan, seperti ketika akan belanja kebutuhan dalam sehari bisa

langsung mengambil uang hasil penjualan yang ada tanpa ada pencatatan keuangan keluar. Begitupun dengan hasil penjualan, pendapatan dalam sehari tidak ada pencatatan produk terjual berapa. Semua masih sederhana yang dilakukan oleh pemiliknya langsung yaitu Bu Nanik. Tabel perhitungan diatas adalah hasil dari wawancara dengan pemilik usaha dan diolah oleh penulis sedemikian rupa agar dapat diketahui pendapatan yang diperoleh pelaku usaha dalam kurun waktu satu hari produksi, satu bulan dan satu tahun.

Tabel 2. Perhitungan HPP oleh Pelaku Usaha

No	Keterangan	Harga Per Kg/L/Pc (Rp)	Jumlah Per Hari (Rp)	Jumlah Per Bulan (Rp)
1	Kedelai	14.500	191.400	4.785.000
2	Gula Pasir	15.000	198.000	4.950.000
3	Air	462	60.984	1.524.600
4	Listrik		5.440	136.000
5	Tenaga Kerja	55.000	220.000	5.500.000
6	Kemasan	180	108.000	2.700.000
7	Plastik Roll Tutup	129	77.400	1.935.000
8	Gas LPG	120.000	480.000	12.000.000
Total Biaya			1.341.224	33.530.600
Jumlah Produksi (cup)			600	15.000
Biaya Produksi			2.235	2.235
Harga Jual (per cup 220 ml)			4.000	4.000

Sumber : Data Diolah, 2024

Dalam perhitungan penelitian, penulis menggunakan daftar harga tahun 2024 dan data yang didapat dari pemilik usaha. Berikut pada tabel 3 disajikan perhitungan biaya pokok produksi dengan menggunakan cara *full costing*.

Penetapan biaya pokok produksi sari kedelai Shinta menggunakan pendekatan full costing dilakukan melihat besaran nominal bahan baku, ongkos tenaga kerja dan besaran biaya overhead didapatkan hasil sesuai tabel diatas dapat diketahui perhitungan biaya dasar dalam kegiatan mengolah barang dengan pendekatan full costing (Safira,

2017) per bulan yaitu sebesar Rp. 37.698.951 dengan biaya pokok produksi per unit yaitu Rp. 2.513.

Tabel 3. Perhitungan HPP dengan metode *full costing*

No	Keterangan	Per Hari (Rp)	Per Bulan (Rp)
1	Biaya bahan baku	635.784	15.894.600
2	Biaya tenaga kerja	355.000	8.875.000
3	Biaya overhead	517.174	12.929.351
Harga pokok produksi		1.507.958	37.698.951
Jumlah Produksi (cup)		600	15.000
HPP Per-Unit		2.513	2.513

Sumber : Data Diolah, 2024

Analisis perbedaan biaya pokok pengolahan menurut perhitungan pemilik usaha dengan perhitungan biaya pokok produksi menggunakan metode *full costing*.

Tabel 4. Perbandingan Perhitungan HPP Pelaku usaha dengan metode *full costing*

Biaya Pokok Produksi	Perusahaan	Pendekatan <i>Full Costing</i>
Per Bulan	33.530.600	37.698.951
Jumlah Produksi	15.000	15.000
HPP Per-Unit	2.235	2.513
Harga Jual	4.000	4.000
Pendapatan Per-Unit	1.765	1.487

Sumber : Data Diolah, 2024

Membaca tabel di atas dapat diketahui jika jumlah biaya produksi dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* lebih besar dari perhitungan yang dilakukan oleh pelaku usaha, ada selisih sebesar Rp. 4.168.351 hal ini karena dalam penghitungan biaya yang dikeluarkan oleh pelaku usaha tidak memasukkan biaya overhead pabrik secara keseluruhan. Begitu pula pada biaya pokok produksi sari kedelai per cup, terdapat selisih sebesar Rp. 278. Penetapan harga jual oleh pelaku usaha sebesar Rp. 4.000 per cup sari kedelai dimana pemilik usaha belum mengikutsertakan semua biaya yang digunakan dalam proses produksi.

Perhitungan pengeluaran untuk kegiatan produksi dengan pendekatan *full costing* lebih tepat diterapkan oleh pemilik usaha dalam penentuan harga jual karena semua unsur biaya diikutsertakan proses analisis biaya. Dengan penetapan harga jual sebesar Rp. 4.000 per pelaku usaha sudah memberikan keuntungan usaha. Pendapatan per unit produk dengan menggunakan perhitungan oleh pelaku usaha sebesar Rp. 1.765 sedangkan pendekatan *full costing* diketahui pendapatan untuk setiap unit produksi senilai Rp. 1.487, ada selisih sebesar Rp. 278. Hal ini patut diperhatikan agar dalam melakukan pembukuan usaha lebih detail lagi dan jika ada biaya-biaya tak terduga lainnya masih bisa tercover oleh keuntungan dari hasil penjualan produk.

Penentuan harga jual produk pelaku usaha memperhitungkan dengan cara manual dengan menjumlah seluruh total pengeluaran dan hasil jadi produk, tidak ada perhitungan yang pasti dari pelaku usaha. Penetapan harga jual produk yaitu Rp. 4.000 per cup sari kedelai ukuran 220 ml. Berdasarkan hasil perhitungan biaya pokok produksi atau biaya yang dikeluarkan ketika menghasilkan produk sari kedelai oleh pelaku usaha yaitu sebesar Rp. 2.235 per unit atau per cup sari kedelai. Dalam perhitungan oleh pelaku usaha ini sudah memberikan pendapatan sebesar Rp. 1.765 per cup sari kedelai dan sudah menguntungkan pelaku usaha.

Dibandingkan penggunaan pendekatan *full costing* pendapatan yang dihasilkan sebesar Rp. 1.487 per cup sari kedelai. Pendapatan yang dihasilkan dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* lebih rendah karena didalam perhitungannya menyajikan keseluruhan biaya-biaya yang dikeluarkan oleh pelaku usaha termasuk didalamnya ada biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik yang didalam perhitungan oleh pelaku usaha tidak memasukkan biaya overhead pabrik dalam perhitungannya.

Pada kedua perhitungan tersebut sudah memberikan keuntungan pada pelaku usaha. Faktor lain dalam penentuan harga jual yang telah ditetapkan agar tidak merugikan pelaku usaha adalah kualitas bahan baku dan merk dagang yang sudah mendapatkan tempat di masyarakat sehingga dengan harga dan kualitas produk yang ditetapkan oleh pelaku usaha masyarakat tetap mencari produk tersebut berapapun harga pasarannya. Namun untuk lebih dalam penentuan harga jual oleh pelaku usaha lebih baik menggunakan metode *full costing* agar dapat

mengetahui pendapatan sebenarnya yang didapatkan oleh pelaku usaha (Afdalia, *et al*, 2020).

SIMPULAN

Harga pokok produksi (HPP) sari kedelai ukuran 220 ml berdasarkan perhitungan pelaku usaha adalah Rp2.235, sedangkan menurut pendekatan full costing sebesar Rp2.513, terdapat selisih Rp278. Pelaku usaha menghitung HPP secara sederhana dan manual, tanpa pencatatan keuangan yang terstruktur, hanya mencakup biaya bahan baku dan pengeluaran rutin seperti listrik, transportasi, dan tenaga kerja. Meskipun selisih HPP tidak besar, metode full costing memberikan gambaran lebih akurat karena mencakup seluruh biaya, termasuk biaya overhead dan penyusutan. Harga jual yang ditetapkan sebesar Rp4.000 per cup memberikan margin keuntungan Rp1.765 (versi pelaku usaha) dan Rp1.487 (*versi full costing*).

REKOMENDASI

Pelaku usaha disarankan menggunakan metode full costing untuk menghitung biaya produksi secara menyeluruh dan lebih akurat. Selain itu, perlu dibuat pencatatan keuangan yang terstruktur agar arus kas, laba bersih, dan pengeluaran usaha dapat dipantau dengan lebih baik dan mendukung pengambilan keputusan yang tepat.

DAFTAR PUSTAKA

- Afdalia, N., Totanan, C. dan Mile, Y. (2020). Analisis penentuan harga pokok produksi (HPP) pada usaha kecil menengah (UKM) Narasa Abadi Palu. *SIMAK*, 18(1), 47–57.
- Al Mutawakkil, M. S. (2023). *Analisis metode penentu harga pokok produksi dalam menentukan harga jual (studi pada usaha tahu Kartono Kelurahan Pallantikang Kecamatan Bantaeng Kabupaten Bantaeng)* (Skripsi). Institut Teknologi dan Bisnis Nobel Indonesia, Makassar.
- Asep, S. F. (2018). *Analisis perhitungan harga pokok produksi tahu dengan metode full costing dan variable costing sebagai dasar penentuan harga jual* (Skripsi). STIE Latifah Mubarokiyah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis.

- Dinas Koperasi dan Usaha Kecil Mikro Kabupaten Kediri. (2023). *Data perkembangan UMKM di Kabupaten Kediri tahun 2017–2020*. Kediri: Dinas Koperasi dan UKM Kabupaten Kediri.
- Fauzia, S. (2017). *Analisis penetapan harga pokok produksi produk rengginang berdasarkan metode full costing (studi kasus pada UMKM Firma)* (Skripsi). Universitas Jember.
- Huda, M. (2022). *Analisis penerapan metode full costing dalam perhitungan harga pokok produksi untuk penetapan harga jual tempa pada home industri Qolbun Salim* (Skripsi). Universitas Islam Negeri Walisongo, Semarang.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi biaya*. Yogyakarta: STIM YKPN.
- Nugroho, B. (2018). *Analisis penentuan harga pokok produksi jamu dengan menggunakan metode full costing (studi kasus di usaha mikro Jamu Bu Tini Yogyakarta)* (Skripsi). Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Sarifillah, N. (2019). *Analisis perhitungan harga pokok produksi pada usaha mikro kecil dan menengah Tahu Bapak Paiman* (Skripsi). Institut Agama Islam Negeri Surakarta.
- Sofya, T. (2019). *Analisis perhitungan harga pokok produksi tahu berdasarkan metode full costing di home industri Tahu Mitra Jember* (Skripsi). Institut Agama Islam Negeri Jember.
- Zakhia, A. (2022). *Perhitungan harga pokok produksi (HPP) dengan metode full costing untuk penentuan harga jual pada usaha Tahu Gudang Ransun di Sawahlunto* (Skripsi). Institut Agama Islam Negeri Batusangkar.

