

DOI: <https://doi.org/10.24127/ajpm>

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM PENGOLAHAN MIE BASAH DI BANJARMASIN

Isa Parrahullah¹, Monry Fraick Nicky Gillian Ratumbusang²

^{1,2} Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin, Indonesia

Monry Fraick Nicky Gillian Ratumbusang. Antasan Besar, 70114, Banjarmasin, Indonesia.

E-mail: 7isa7parrahullah7@gmail.com¹⁾

monryfngnr@ulm.ac.id²⁾

Received 30 January 24; Received in revised form 16 October 24; Accepted 16 October 24

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk 1) Mempelajari metode yang digunakan oleh UD. Mie Putra Solo, Mie Basah Aceng, dan Mie Cap Burung Elang dalam menentukan harga pokok produksi; 2) Memahami metode *Full Costing* untuk menentukan harga pokok produksi pada UD. Mie Putra Solo, Mie Basah Aceng, dan Mie Cap Burung Elang. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan sumber data primer dan sekunder dikumpulkan melalui wawancara dan dokumentasi, kemudian dianalisis menggunakan model Miles dan Huberman. Narasumber penelitian ini adalah UD. Mie Putra Solo, Mie Basah Aceng, dan Mie Cap Burung Elang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) Metode penentuan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UD. Mie Putra Solo, Mie Basah Aceng, dan Mie Cap Burung Elang masih sangat sederhana dengan menggunakan cara tradisional. Perhitungannya tidak menggunakan metode penentuan harga pokok produksi yang sesuai dengan prinsip akuntansi biaya, terdapat unsur biaya *overhead* pabrik seperti penyusutan aktiva tetap yang tidak diperhitungkan, dan tidak terdapat klasifikasi biaya produksi; 2) Peneliti melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* dengan mengelompokkan biaya menurut jenisnya dan mempertimbangkan seluruh komponen biaya produksi. Akibatnya biaya produksi menjadi lebih tinggi dibandingkan perhitungan UMKM, hal ini disebabkan adanya penambahan biaya *overhead* pabrik seperti penyusutan aktiva tetap yang sebelumnya tidak diperhitungkan oleh UMKM.

Kata kunci: Akuntansi Biaya; Harga Pokok Produksi; Metode *Full Costing*; UMKM; Mie Basah.

Abstract

This research aims to 1) Learn about the methods used by UD. Mie Putra Solo, Mie Basah Aceng, and Mie Cap Burung Elang to ascertain the cost of production; 2) Comprehending the full costing method to ascertain the cost of production at UD. Mie Putra Solo, Mie Basah Aceng, and Mie Cap Burung Elang. This type of research is quantitative descriptive with primary and secondary data sources collected through interviews and documentation, then analyzed using the Miles and Huberman model. The resource person for this research was UD. Mie Putra Solo, Mie Basah Aceng, and Mie Cap Burung Elang. The research results show that 1) The method of determining the cost of production carried out by UD. Mie Putra Solo, Mie Basah Aceng, and Mie Cap Burung Elang are still very simple using traditional methods. The calculation does not use a method for determining the cost of production in accordance with cost accounting principles, there are elements of factory overhead costs such as depreciation of fixed assets that are not taken into account, and there is no classification of production costs; 2) The researcher carried out the calculation of the cost of production using the full costing method by classifying costs according to type and taking considering all components of production expenses. The result is that the cost of production is higher than the MSME calculation, due to the addition of factory overhead costs such as depreciation of fixed assets which were previously not taken into account by the MSME. (10pt)

Keywords: Cost Accounting; Cost of Goods Production; Full Costing Method; MSMEs; Wet Noodle.



This is an open access article under the [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

DOI: <https://doi.org/10.24127/ajpm>

PENDAHULUAN

Saat ini, sektor komersial dan industri telah mengalami pertumbuhan yang luar biasa. Banyak pengusaha bermunculan, baik usaha yang memiliki skala besar maupun yang hanya berskala kecil. Perkembangan pesat yang terjadi di dunia usaha menggambarkan tentang kesejahteraan masyarakat yang semakin meningkat, jika kesejahteraan masyarakat meningkat, maka akan meningkatkan pula daya beli masyarakat atau konsumen (Ekasari, 2014, pp. 81–82). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Indonesia (BPS) pada tahun 2020 jumlah UMKM setiap tahunnya selalu mengalami pertumbuhan sejak tahun 2010. Munculnya pelaku usaha dalam jumlah besar secara terus-menerus akan menimbulkan persaingan antar pelaku usaha, baik usaha yang sejenis maupun yang tidak sejenis. Kompetitor perusahaan saat ini tidak hanya datang dari perusahaan lokal saja, namun perusahaan internasional juga turut hadir untuk saling merebut pangsa pasar (Amelia et al., 2022, p. 23)

Pelaku usaha maupun pemerintah sering kali menggunakan istilah UKM dan UMKM. Usaha kecil dan menengah atau UKM merupakan kategori usaha yang mengutamakan pengembangan usaha kecil, sedangkan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) seringkali terkonsentrasi pada lingkup usaha mikro. Walaupun demikian, pada akhirnya istilah “UMKM” lebih sering digunakan karena cakupannya yang luas terhadap ketiga kategori usaha tersebut, yaitu usaha mikro, kecil, dan menengah (Taufikurrahman et al., 2022, p. 9).

UMKM memegang peranan penting dalam perkembangan perekonomian Indonesia. Jumlah UMKM jauh lebih banyak dibandingkan dengan jumlah usaha yang skalanya besar, sehingga UMKM tentunya dapat menyerap tenaga kerja dalam jumlah yang lebih besar (Darmansyah et al., 2021, p. 41).

Sebagai suatu kelompok usaha yang tergolong kecil dengan sumber daya yang juga minim dengan berbagai keterbatasan informasi maupun memahami kelemahan dalam pengembangan usahanya, maka usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) idealnya membutuhkan keterlibatan pemerintah dalam upaya mengembangkan usahanya dalam menghadapi persaingan. Tingkat pendidikan, pelatihan bisnis, dan pengalaman manajerial yang pernah dilakukan oleh pengusaha sebelumnya dapat mempengaruhi informasi akuntansi yang diterapkan pada usahanya. Hal tersebut dapat tercermin dalam catatan-catatan akuntansi usahanya. Pemerintah perlu memperhatikan lagi tentang kemampuan pada bagian apa saja yang perlu ditingkatkan dan dikembangkan dari pihak pelaku usaha kecil, dengan dilakukannya hal tersebut diharapkan usaha kecil kinerjanya dapat lebih optimal lagi karena UMKM dinilai mampu menjadi salah satu bagian pembangunan ekonomi nasional.

Dilain sisi peran serta pemerintah juga diperlukan untuk membantu UMKM dalam mengelola keuangannya, baik pemasukan ataupun pengeluaran UMKM tersebut. Hal tersebut perlu dilakukan karena banyaknya UMKM yang tidak mengetahui dan memahami bagaimana mengelola keuangan yang benar. Jika hal tersebut dapat terealisasi maka dengan begitu UMKM dapat mengetahui secara lebih terperinci terutama pada keuntungan atau laba usahanya, karena profit yang maksimal juga merupakan tujuan dari UMKM.

Memproduksi produk yang dapat dipasarkan memerlukan pengorbanan sumber daya ekonomi berupa berbagai biaya yang digunakan dalam kegiatan produksi. Biaya inilah yang nantinya harus diperhitungkan pada saat penentuan harga pokok produksi. Unsur-unsur penyusun harga pokok produksi terdiri dari tiga kelompok, yaitu biaya bahan baku,

DOI: <https://doi.org/10.24127/ajpm>

biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Ketiga unsur ini harus dicatat dan diklasifikasi dengan cermat serta terperinci guna mempermudah UMKM untuk mengetahui berapa besarnya biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi suatu produk.

Menurut Mulyadi dalam (Januarsah et al., 2019, p. 3) biaya dalam arti luas adalah pengeluaran sumber ekonomi yang telah terjadi atau mungkin terjadi untuk tujuan tertentu, namun dalam definisi yang lebih sempit, biaya dapat dianggap sebagai pengorbanan sumber daya keuangan untuk memperoleh aktiva. Untuk menentukan besarnya harga pokok produksi tersebut haruslah tepat dan akurat dalam perhitungannya, sehingga harga pokok produksi akan menunjukkan nilai yang sesungguhnya.

Perkembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Indonesia berkembang begitu pesat. Hal tersebut karena untuk membangun sebuah UMKM tidak diperlukan modal yang besar seperti membangun sebuah perusahaan besar. Jenis usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) sangatlah beragam salah satu yang paling banyak diminati adalah usaha di bidang kuliner. Masakan, seperti lauk pauk, makanan atau panganan, dan minuman disebut kuliner (Tresnawati & Prasetyo, 2022, p. 47). Salah satu faktor yang menyebabkan masyarakat memilih usaha di bidang kuliner adalah karena permintaan konsumen yang relatif stabil mengingat makanan merupakan kebutuhan utama manusia untuk hidup.

Saat ini banyak sekali produsen mie yang ada di Indonesia baik produsen yang memproduksi mie mentah/segar maupun yang memproduksi jenis mie instan/mie cepat saji. Berdasarkan data pada tahun 2021 dari website katadata.co.id Indonesia merupakan negara dengan konsumsi mie instan terbesar kedua di dunia yaitu 13,27 miliar bungkus, setelah negara Tiongkok yang berada diposisi pertama dengan konsumsi mie 43,99 miliar bungkus. Banyak orang yang menyukai mie karena rasanya enak, harganya terjangkau, dan mudah diolah. Di dalam ebook seri Teknologi Pangan Populer mie dibedakan menjadi lima macam berdasarkan tahapan pengolahan dan jumlah kandungan airnya, yaitu mie cepat saji, mie basah, mie kering, mie goreng, dan mie mentah/segar. Mie basah adalah mie mentah yang direbus dengan kadar air berkisar antara 52 sampai 60% (Yulianti & Safira, 2020, p. 8). Mie basah banyak dijual di pedagang sayur keliling, pasar, maupun dibeli langsung di tempat pengolahan (pabriknya).

Berbeda dengan mie kering yang kandungan airnya sedikit, mie basah tidak dapat bertahan lama karena kandungan airnya tinggi. Menurut Koswara dalam (Yulianti & Safira, 2020, p. 8) Mie basah bisa bertahan selama 36 jam pada musim panas jika dibuat dan disimpan dengan benar, sedangkan pada musim penghujan hanya bisa bertahan selama 22–24 jam. Penyimpanan mie basah yang terlalu lama dapat menyebabkan lendir dan bau busuk serta pertumbuhan jamur atau kapang.

Kota Banjarmasin merupakan salah satu kota yang banyak memproduksi mie basah, hal itu dibuktikan dengan banyaknya UMKM yang memilih mie basah sebagai produk usahanya. Beberapa diantaranya adalah UD. Mie Putra Solo yang berada di Banjarmasin Timur, Mie Basah Aceng dan Mie Cap Burung Elang yang berada di Banjarmasin Selatan. Berdasarkan hasil observasi awal peneliti melalui wawancara singkat kepada pemilik UD. Mie Putra Solo, Mie Basah Aceng, dan Mie Cap Burung Elang ternyata dalam melakukan perhitungan harga pokok produksinya, ketiga UMKM tersebut masih menggunakan cara tradisional yang sangat sederhana serta belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi sesuai kaidah akuntansi biaya. Produsen masih belum mengklasifikasikan biaya yang dikeluarkan sesuai jenisnya dan belum memasukkan semua unsur biaya yang dikeluarkan secara terperinci, mereka hanya berkonsentrasi pada

DOI: <https://doi.org/10.24127/ajpm>

biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja, sedangkan biaya *overhead* pabrik tidak dihitung secara detail. Dari cara perhitungan yang seperti itulah maka kemungkinan harga pokok produksi yang saat ini mereka tentukan kurang tepat. Suatu metode yang baik diperlukan guna menghindari kesalahan dalam menentukan harga pokok produksi dan untuk memperoleh biaya yang lebih efisien.

Dalam memasukkan unsur biaya dalam perhitungan harga pokok produksi, ada dua metodologi yang bisa digunakan, yaitu *full costing* dan *variable costing*. *Full costing* merupakan suatu metode yang menghitung seluruh bagian biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat variabel maupun tetap (Sujarweni, 2015a, p. 149), sedangkan pada metode *variable costing* perhitungan harga pokok produksinya terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* variabel pabrik saja.

Pada penelitian ini metode yang akan digunakan peneliti dalam menentukan harga pokok produksi adalah metode *full costing*, alasan peneliti menggunakan metode ini dikarenakan sesuai dengan pendapat Sujarweni (2015a, p. 148) bahwa perhitungannya yang lebih rinci dibandingkan metode lainnya, karena pada metode *full costing* membebaskan seluruh biaya tetap maupun variabel pada produk yang dihasilkan.

Mengingat ketiga UMKM tersebut sudah berdiri selama puluhan tahun tetapi belum melakukan perhitungan harga pokok produksi yang sesuai kaidah akuntansi biaya, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian ini.

Penelitian ini bertujuan untuk 1) Mengetahui cara UD. Mie Putra Solo, Mie Basah Aceng, dan Mie Cap Burung Elang dalam menentukan harga pokok produksi; 2) Mengetahui penentuan harga pokok produksi pada UD. Mie Putra Solo, Mie Basah Aceng, dan Mie Cap Burung Elang dengan menggunakan metode *full costing*.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Menurut Sugiyono dalam (Sutisna, 2020, p. 5) data kuantitatif adalah data-data berupa angka, atau data kualitatif yang diangkakan.

Lokasi penelitian bertempat di Kecamatan Banjarmasin Timur dan Banjarmasin Selatan, Kota Banjarmasin, Kalimantan Selatan dengan subjek penelitian yaitu UD. Mie Putra Solo, Mie Basah Aceng, dan Mie Cap Burung Elang.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh dari responden dengan menggunakan kuesioner, focus group, panel, dan wawancara dengan narasumber. Sementara itu, data sekunder adalah data yang dikumpulkan dari catatan, buku, majalah, laporan keuangan, laporan pemerintah, artikel, teori, dll (Sujarweni, 2015b, p. 93).

Teknik pengumpulan data merupakan prosedur yang digunakan peneliti untuk mengungkap dan mengumpulkan informasi dari responden sesuai dengan ruang lingkup penelitian (Sujarweni, 2015b, p. 93). Penelitian ini mengumpulkan data melalui wawancara dan dokumentasi.

Model Miles dan Huberman merupakan metode analisis data yang diterapkan dalam penelitian ini. Menurut Miles dan Huberman dalam (Mardawani, 2020, pp. 65–70) analisis data terdiri dari tiga proses yang terjadi secara bersamaan, yaitu reduksi data, penyampaian data, dan penarikan kesimpulan/verifikasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

DOI: <https://doi.org/10.24127/ajpm>

Berikut adalah hasil penelitian cara penentuan harga pokok produksi pada UD. Mie Putra Solo, Mie Basah Aceng, dan Mie Cap Burung Elang yang kemudian dibandingkan dengan hasil perhitungan peneliti dengan menggunakan metode *full costing*.

1. UD. Mie Putra Solo

UD. Mie Putra Solo dalam memperhitungkan harga pokok produksi masih sangat sederhana tidak melakukan klasifikasi biaya terlebih dahulu mereka menghitung hanya menggunakan metode tradisional dengan menjumlahkan pengeluaran apa saja yang terjadi ketika proses produksi.

Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan peneliti adalah dengan membagi seluruh pengeluaran menjadi empat unsur penggolongan biaya. Penggolongan biaya yang dilakukan peneliti berdasarkan pengeluaran umkm, yaitu biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Peneliti memakai metode *full costing* untuk menghitung harga pokok produksi.

Biaya bahan baku yang disarankan peneliti hanya memasukkan bahan-bahan utama dalam pembuatan mie. Bahan utama yang digunakan untuk membuat mie adalah tepung terigu, garam, dan air. Biaya bahan baku merupakan biaya yang benar-benar dikeluarkan pada proses pembuatan mie yang jika tidak ada bahan tersebut maka produk akhir tidak ada.

Biaya bahan penolong yang ada pada UD. Mie Putra Solo adalah tepung terigu yang digunakan untuk menaburi adonan mie agar tidak lengket.

Biaya tenaga kerja langsung adalah gaji tetap yang diberikan umkm kepada pekerjanya yang dihitung dalam satuan bulan pada UD. Mie Putra Solo.

Laporan biaya *overhead* pabrik terdiri dari dua komponen yang diolah oleh peneliti, yaitu penyusutan aktiva tetap dan rekapitulasi biaya *overhead* pabrik.

UD. Mie Putra Solo selama ini belum membuat laporan penyusutan aktiva tetap, padahal laporan ini sangatlah penting karena setiap peralatan yang digunakan mempunyai masa manfaat yang semakin hari semakin berkurang nilainya. Rekapitulasi biaya *overhead* pabrik berisi pengeluaran-pengeluaran yang tidak termasuk dalam pengeluaran biaya bahan baku, biaya bahan penolong, dan biaya tenaga kerja langsung.

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh umkm dan peneliti menunjukkan hasil bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh peneliti lebih besar dibandingkan hasil perhitungan umkm. Hal yang menyebabkan harga pokok produksi lebih besar nilainya karena peneliti menghitung berdasarkan metode *full costing* dimana seluruh biaya produksi dimasukkan ke dalam perhitungan, misalnya seperti biaya penyusutan aktiva tetap. Pada perhitungan yang dilakukan umkm jumlah harga pokok produksi Rp. 160.054.500 dengan harga pokok produksi per kilogramnya Rp. 7.114. Sedangkan menurut perhitungan peneliti jumlah harga pokok produksi sebesar Rp. 160.695.881 dengan harga pokok produksi per kilogramnya Rp. 7.142. Selisih perhitungan harga pokok produksi antara umkm dan peneliti sebesar Rp. 28 per kilogram mie.

2. Mie Basah Aceng

Mie Basah Aceng melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan cara tradisional yang sangat sederhana. Pada perhitungannya tidak ada pengklasifikasian biaya produksi terlebih dahulu, langsung dijumlahkan biaya-biaya yang menurut mereka termasuk biaya produksi.

DOI: <https://doi.org/10.24127/ajpm>

Penentuan harga pokok produksi yang dilakukan peneliti adalah dengan membagi seluruh biaya produksi menjadi empat bagian, yaitu biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Peneliti memakai metode *full costing* untuk menghitung harga pokok produksi.

Biaya bahan baku yang disarankan peneliti hanya memasukkan bahan utama dalam pembuatan mie, yaitu tepung terigu, garam, garam q, dan air. Biaya bahan baku merupakan biaya yang benar-benar dikeluarkan pada proses pembuatan mie yang jika tidak ada bahan tersebut maka produk jadi tidak ada.

Biaya bahan penolong yang ada pada Mie Basah Aceng adalah tepung tapioka, pewarna makanan, dan minyak goreng. Tepung tapioka dan minyak goreng digunakan untuk membuat mie tidak lengket satu sama lain. Pewarna makanan untuk memberikan warna yang menarik pada mie.

Laporan biaya *overhead* pabrik yang diolah peneliti pada Mie Basah Aceng terdiri dari dua komponen, yaitu penyusutan aktiva tetap dan rekapitulasi biaya *overhead* pabrik. Mie Basah Aceng selama ini belum pernah menghitung penyusutan aktiva tetap, padahal hal ini sangat penting mengingat bahwa masa manfaat suatu peralatan nialainya akan semakin turun dari waktu ke waktu. Rekapitulasi biaya *overhead* pabrik berisikan pengeluaran-pengeluaran yang tidak termasuk dalam biaya bahan baku, biaya bahan penolong, dan biaya tenaga kerja langsung.

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Mie Basah Aceng hasilnya menunjukkan harga pokok produksi yang lebih rendah dibandingkan perhitungan peneliti hal tersebut dikarenakan umkm belum memasukkan biaya yang dikeluarkan secara keseluruhan, ada biaya-biaya yang tidak dihitung dalam penentuan harga pokok produksi, misalnya seperti penyusutan aktiva tetap dan biaya perawatan bangunan. Perhitungan Mie Basah Aceng mendapatkan total biaya harga pokok produksi sebesar Rp. 48.780.000 dan harga pokok produksi per kilogram mie sebesar Rp. 10.840. Sedangkan hasil perhitungan harga pokok produksi menurut peneliti menunjukkan hasil yang lebih besar, yaitu dengan total biaya harga pokok produksi Rp. 48.835.838 dan harga pokok produksi per kilogramnya Rp. 10.852. Selisih perhitungan antara umkm dan peneliti sebesar Rp. 12 per kilogram mie.

3. Mie Cap Burung Elang

Perhitungan harga pokok produksi yang ada pada Mie Cap Burung Elang sangatlah sederhana, mereka menghitung menggunakan metode tradisional. Pada perhitungannya tidak ada pengklasifikasian biaya seperti yang dilakukan peneliti. Mereka menjumlahkan secara langsung semua pengeluaran yang mereka anggap biaya produksi.

Perhitungan yang digunakan peneliti pada penelitian ini menggunakan metode *full costing*, dengan memperhitungkan semua biaya produksi yang terlebih dahulu telah diklasifikasikan sesuai jenisnya masing-masing, yaitu biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membeli atau memproduksi bahan baku yang akan digunakan dalam proses produksi. pada Mie Cap Burung Elang yang merupakan bahan baku adalah tepung terigu, garam, garam q, dan air.

Biaya bahan penolong adalah biaya yang terkait dengan bahan atau material tambahan yang digunakan dalam proses produksi untuk membantu atau mendukung proses produksi utama. Pada Mie Cap Burung Elang yang termasuk bahan penolong adalah tepung tapioka, pewarna makanan, dan minyak goreng. Tepung tapioka dan

DOI: <https://doi.org/10.24127/ajpm>

minyak goreng digunakan untuk membuat mie tidak saling menempel, sedangkan pewarna makanan digunakan untuk mewarnai mie agar lebih menarik.

Laporan biaya *overhead* pabrik yang dibuat peneliti terdiri dari dua komponen, yaitu penyusutan aktiva tetap dan rekapitulasi biaya *overhead* pabrik. Mie Cap Burung Elang selama ini tidak pernah memperhitungkan penyusutan aktiva tetap, padahal hal ini sangatlah penting mengingat semua peralatan memiliki masa manfaat yang semakin hari semakin berkurang nilainya. Rekapitulasi biaya *overhead* pabrik berisi pengeluaran-pengeluaran yang tidak termasuk dalam biaya bahan baku, biaya bahan penolong, dan biaya tenaga kerja langsung.

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi dari Mie Cap Burung Elang dan peneliti menunjukkan bahwa harga pokok produksi yang ditetapkan oleh umkm lebih kecil dibandingkan hasil perhitungan peneliti. Hal tersebut dikarenakan umkm belum memasukkan biaya secara keseluruhan, ada biaya-biaya yang seharusnya juga diperhitungkan tetapi tidak dimasukkan ke perhitungan. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Mie Cap Burung Elang mendapatkan total biaya harga pokok produksi sebesar Rp. 89.487.626 dengan harga pokok produksi per kilogram mie sebesar Rp. 8.605. Sedangkan hasil perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan peneliti menunjukkan angka yang lebih besar, yaitu total biaya harga pokok produksi sebesar Rp. 89.583.215 dengan harga pokok produksi per kilogram mie Rp. 8.614. Selisih perhitungan antara umkm dan peneliti sebesar Rp. 9 per kilogram mie.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian diatas, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut: 1) Cara penentuan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UD. Mie Putra Solo, Mie Basah Aceng, dan Mie Cap Burung Elang masih sangat sederhana dengan menggunakan cara tradisional. Perhitungannya tidak menggunakan metode penentuan harga pokok produksi yang sesuai dengan kaidah akuntansi biaya, ada unsur biaya *overhead* pabrik seperti penyusutan aktiva tetap yang tidak diperhitungkan, dan tidak adanya pengklasifikasian biaya produksi; 2) Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan peneliti menggunakan metode *full costing* dengan cara mengklasifikasikan biaya sesuai jenisnya dan memperhitungkan semua unsur biaya produksi. Hasilnya harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan perhitungan umkm, karena adanya penambahan biaya *overhead* pabrik seperti penyusutan aktiva tetap yang sebelumnya tidak diperhitungkan umkm.

Berdasarkan hasil dari penelitian ini, maka dapat disimpulkan beberapa saran yaitu 1) Bagi UD. Mie Putra Solo, Mie Basah Aceng, dan Mie Cap Burung Elang, sebaiknya umkm memakai metode *full costing* untuk menentukan harga pokok produksi, karena pada metode ini perhitungannya bisa lebih akurat dengan mengklasifikasikan biaya sesuai jenisnya dan memasukkan semua unsur biaya produksi dalam perhitungan; 2) Bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini dapat dikembangkan lagi dengan objek lain dan metode berbeda, sehingga dapat dibandingkan dengan penelitian saat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, K., Reza, R., & Ellyawati, N. (2022). Pengaruh Biaya Promosi Dan Biaya Distribusi Terhadap Volume Penjualan PT. Martina Berto Periode 2011-2020. *Jurnal Promosi Program Studi Pendidikan Ekonomi*, 10(2).
- Darmansyah, A., Sutardi, A., Afgani, K. F., Susanto, E., Syaputri, A. R., & Khaerani, F.

DOI: <https://doi.org/10.24127/ajpm>

- R. (2021). Strategi Peningkatan Kinerja UMKM Wisata Pantai Berbasis Digital (Kasus Wisata Pantai Desa Sawarna, Kec. Bayah, Lebak, Banten). *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat Universitas Ma Chung, 1*, 40–54.
- Ekasari, N. (2014). *Pengaruh promosi berbasis sosial media terhadap keputusan pembelian produk jasa pembiayaan kendaraan pada PT. BFI Finance Jambi*. Jambi University.
- Januarsah, I., Jubi, J., Inrawan, A., & Putri, D. E. (2019). Pengaruh Biaya Produksi Dan Biaya Pemasaran Terhadap Laba Perusahaan Pada PT. PP London Sumatera Indonesia, Tbk Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia. *Financial: Jurnal Akuntansi, 5*(1), 32–39. <https://doi.org/10.37403/financial.v5i1.90>
- Mardawani. (2020). *Praktis Penelitian Kualitatif Teori Dasar Dan Analisis Data Dalam Perspektif Kualitatif*. Deepublish.
<https://books.google.co.id/books?id=nn0GEAAQBAJ>
- Sujarweni, V. W. (2015a). *Akuntansi Biaya; Teori dan Penerapannya*.
- Sujarweni, V. W. (2015b). *Metodologi penelitian bisnis dan ekonomi*.
- Sutisna, I. (2020). Statistika penelitian. *Universitas Negeri Gorontalo, 1*(1), 1–15.
- Taufikurrahman, T., Putri, E. K., Ayu, A. R. P., Farikha, A., Sari, N. P. K. P., Putera, M. C., & Hakim, M. A. (2022). Implementasi Aplikasi E-Commerce Sebagai Upaya Peningkatan Promosi Pemasaran UMKM Desa Muneng. *Karya: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2*(2), 8–14.
- Tresnawati, Y., & Prasetyo, K. (2022). Pemanfaatan digital marketing bagi usaha mikro kecil dan menengah bisnis kuliner. *Journal of New Media and Communication, 1*(1), 43–57.
- Yulianti, C. H., & Safira, A. N. (2020). Analisis Kandungan Formalin pada Mie Basah Menggunakan Nash dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Journal of Pharmacy and Science, 5*(1), 7–14.
<http://www.ejournal.akfarsurabaya.ac.id/index.php/jps/article/download/156/132>