

Analisis Akuntansi Biaya Bahan Baku Dalam Menentukan HPP UMKM Ayam Geprek "Budhe"

Gregorius Ari Surya^{1*}, Muhammad Deny Kurniawan², Areta Ita Aradana³, Silfan Al
Mukhasibi⁴, Endang Kartini Panggiarti⁵, Tiara Rani Santoso⁶

¹ Program Studi S1 Akuntansi Universitas Tidar.

Email: arisurya@students.untidar.ac.id

² Program Studi S1 Akuntansi Universitas Tidar.

Email: muhammaddenkurniawan@students.untidar.ac.id

³ Program Studi S1 Akuntansi Universitas Tidar.

Email: aretaitaaradana@students.untidar.ac.id

⁴ Program Studi S1 Akuntansi Universitas Tidar.

Email: silfan.al.mukhasibi@studenst.untidar.ac.id

⁵ Program Studi S1 Akuntansi Universitas Tidar.

Email: endangkartini@untidar.ac.id

⁶ Program Studi S1 Akuntansi Universitas Tidar.

Email: tiararanisantoso@untidar.ac.id

History Artikel:

Diterima 1 Mei 2026

Direvisi 10 Mei 2026

Diterima 30 Mei 2026

Tersedia online 14 Juni 2026

Abstrak

Selama ini, Warung Ayam Geprek "Budhe" di Kranggan, Temanggung, masih menentukan harga jual dan modal dagangnya lewat perkiraan sekadar "angan-angan". Cara ini cukup berisiko karena pemilik bisa saja tidak sadar sebenarnya rugi akibat kepastian untung yang tidak jelas. Berawal dari masalah tersebut, penelitian ini mencoba membedah apa saja komponen biaya bahan bakunya, menghitung modal asli per porsi (Harga Pokok Produksi) dengan metode Full Costing, dan melihat berapa keuntungan bersih. Penelitian ini dirancang lewat pendekatan studi kasus kualitatif, di mana datanya dikumpulkan dari hasil wawancara langsung dengan pemilik. Dari hasil perhitungan, ditemukan bahwa untuk membuat 60 porsi ayam geprek dalam sehari, modal yang dihabiskan Rp427.320,00. Modal ini terbagi untuk bahan utama (ayam, beras, cabai, tepung) sebesar Rp320.000,00; bahan pelengkap (minyak dan bumbu dapur) sebesar Rp82.000,00; serta biaya pendukung (gas, air, dan kemasan) sebesar Rp25.320,00. Jika dihitung per porsi, modal asli untuk satu Paket Ayam Geprek + Nasi ternyata adalah Rp7.122,00. Jadi, dengan harga jual Rp10.000,00, keuntungan bersih yang didapatkan adalah Rp2.878,00 per porsi. Angka ini menunjukkan adanya selisih Rp622,00 dari keuntungan yang diharapkan (Rp3.500,00). Hal ini terjadi karena adanya biaya tidak terduga dari bumbu dapur dan minyak goreng yang ternyata memakan modal hingga 19,19%, ditambah harga cabai yang sering naik-turun.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Full Costing, Ayam Geprek, Analisis Biaya, Studi Kasus

Abstract

Until now, the "Budhe" Fried Chicken Stall in Kranggan, Temanggung, has been determining its selling price and trading capital through mere "dream" estimates. This method is quite risky because the owner may not realize the actual loss due to unclear profit certainty. Starting from this problem, this study attempts to dissect the components of raw material costs, calculate the original capital per portion (Cost of Production) using the Full Costing method, and determine the net profit. This research was designed using a qualitative case study approach, where data was collected from direct interviews with the owner. From the calculation results, it was found that to make 60 portions of fried chicken in a day, the capital spent is IDR 427,320.00. This capital is divided into main ingredients (chicken, rice, chili, flour) amounting to IDR 320,000.00; complementary ingredients (oil and spices) amounting to IDR 82,000.00; and supporting costs (gas, water, and packaging) amounting to IDR 25,320.00. When calculated per portion, the original capital for one Fried Chicken + Rice Package turns out to be Rp7,122.00. So, with a selling price of Rp10,000.00, the net profit obtained is Rp2,878.00 per portion. This figure shows a difference of Rp622.00 from the expected profit (Rp3,500.00). This

occurs due to unexpected costs for kitchen spices and cooking oil which apparently eat up to 19.19% of the capital, plus the frequent fluctuations in chili prices.

Keywords: *Cost of Goods Sold, Full Costing, Ayam Geprek, Cost Analysis, Case Study*

PENDAHULUAN

Perkembangan sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran yang sangat strategis dalam menopang stabilitas perekonomian nasional, terutama pada industri kuliner siap saji yang memiliki tingkat perputaran arus kas harian yang sangat tinggi. Namun, di tengah pesatnya persaingan pasar, mayoritas pelaku UMKM masih menghadapi kendala klasik di bidang manajemen keuangan, khususnya dalam hal akuntansi biaya produksi. Fenomena di lapangan menunjukkan bahwa banyak pelaku usaha mikro, termasuk Warung Ayam Geprek "Budhe" di Kranggan, Temanggung, menetapkan harga jual produk hanya berdasarkan metode estimasi konvensional atau melakukan komparasi langsung (*benchmarking*) dengan harga pasar di lingkungan sekitar. Penentuan modal awal dan kalkulasi pengeluaran harian pun didasarkan pada ingatan atau asumsi kasat mata ("angan-angan") tanpa disertai adanya pencatatan biaya yang terperinci dan sistematis. Implikasinya, margin keuntungan bersih yang terbentuk menjadi tidak jelas, sulit diprediksi, dan rentan memicu terjadinya kerugian tersembunyi (*hidden loss*) yang dapat mengancam keberlanjutan usaha.

Secara teoritis, akuntansi biaya berfungsi sebagai proses sistematis untuk melacak, mencatat, mengklasifikasikan, hingga melaporkan seluruh informasi pengeluaran selama proses transformasi operasional berlangsung. Kholmi dan Yuningsih (2009) menekankan bahwa pembebanan biaya memerlukan alokasi yang disertai analisis kritis terhadap setiap aktivitas kerja di lapangan. Salah satu elemen mendasar yang ikut menentukan kelancaran operasional sekaligus tingkat harga pokok komoditas adalah biaya bahan baku. Menurut Sujarweni (2015), bahan baku merupakan komponen utama yang membentuk keseluruhan wujud produk jadi. Dalam kerangka akuntansi, pengadaan ini wajib diklasifikasikan secara tegas menjadi bahan baku langsung (*direct material*) yang jejak fisiknya melekat dominan pada produk akhir seperti ayam, beras, dan cabai, serta bahan baku tidak langsung atau bahan penolong (*indirect material*) seperti garam dan minyak goreng. Pemisahan ini krusial karena biaya bahan baku langsung akan dicatat sebagai beban produksi utama (*prime cost*), sedangkan bahan penolong dialokasikan ke dalam pos Biaya Overhead Pabrik (BOP). Pengabaian terhadap kalkulasi kumulatif bahan penolong dan komponen utilitas inilah yang sering menjadi pemicu utama munculnya biaya tersembunyi (*hidden cost*).

Urgensi dari penelitian ini terletak pada pentingnya rekonstruksi perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode *Full Costing*, yaitu metode yang memperhitungkan seluruh elemen biaya produksi secara komprehensif mulai dari biaya bahan baku utama, bahan penolong, hingga alokasi biaya overhead pabrik seperti gas, air, dan kemasan pembungkus. Penentuan HPP yang akurat menjadi landasan objektif bagi pelaku usaha dalam menerapkan strategi *Mark-up Pricing*, yaitu menentukan harga jual dengan cara menambahkan persentase keuntungan tertentu di atas nilai harga pokok produksi riil demi mempertahankan keberlanjutan bisnis di jangka panjang. Berdasarkan rasionalisasi tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengklasifikasikan pengeluaran operasional harian secara *real-time* berdasarkan harga pasar saat ini. Lebih lanjut, hasil kalkulasi ini digunakan untuk menghitung Harga Pokok Produksi per porsi paket ayam geprek serta menentukan margin keuntungan yang sebenarnya diperoleh pemilik usaha. Melalui pemecahan masalah ini, diharapkan pemilik UMKM memiliki basis data finansial yang kuat dan terukur, sehingga tidak lagi terjebak pada ketidakpastian metode estimasi konvensional.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan metode studi kasus untuk membedah secara mendalam fenomena finansial pada skala usaha mikro. Ruang lingkup sekaligus objek dalam penelitian ini adalah Warung Ayam Geprek "Budhe" yang berlokasi secara spesifik di kawasan Kranggan, Kabupaten Temanggung. Fokus utama penelitian diarahkan pada identifikasi, klasifikasi, serta rekonstruksi kalkulasi biaya bahan baku harian guna menentukan Harga Pokok Produksi (HPP) dan margin keuntungan riil usaha. Penentuan subjek atau informan penelitian dilakukan secara sengaja (*purposive*) dengan menetapkan pemilik sekaligus pengelola utama warung sebagai informan kunci (*key informant*) yang menguasai data operasional, mekanisme belanja harian, serta kebijakan penetapan harga jual produk. Aktivitas pencarian data lapangan, wawancara, dan observasi langsung dilaksanakan secara berkala dalam rentang waktu bulan Mei hingga Juni 2026.

Bahan utama yang diamati dalam penelitian ini meliputi seluruh persediaan yang dikonsumsi dalam satu siklus produksi harian yang berbasis pada kapasitas output sebanyak 60 porsi paket ayam geprek. Instrumen pengumpulan data dilakukan melalui kombinasi dua teknik utama, yaitu wawancara mendalam (*in-depth interview*) dan observasi partisipatif langsung. Wawancara digunakan untuk menggali data harga beli bahan baku di pasar, mekanisme pengadaan barang, serta ekspektasi profit pemilik usaha. Sementara itu, teknik observasi diterapkan untuk mengamati secara riil proses penakaran bumbu dapur, mekanisme konversi satuan bahan dari ukuran pasar ke ukuran porsi sajian, hingga penggunaan komponen utilitas pendukung operasional.

Teknik analisis data dalam penelitian ini dijalankan secara sistematis melalui empat tahapan utama akuntansi biaya. Tahap pertama adalah klasifikasi biaya, yaitu memilah seluruh pengeluaran belanja harian ke dalam kelompok biaya bahan baku utama, biaya bahan penolong, dan biaya overhead pabrik (BOP). Tahap kedua adalah perhitungan konversi satuan bahan untuk menemukan harga perolehan riil material berdasarkan takaran pemakaian per porsi. Tahap ketiga adalah perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode *Full Costing*, di mana seluruh elemen pengeluaran baik biaya langsung maupun tidak langsung diakumulasikan untuk menemukan modal asli per porsi produk. Tahap terakhir adalah analisis margin keuntungan, yang dilakukan dengan cara membandingkan nilai HPP riil hasil kalkulasi ilmiah terhadap harga jual aktual yang diterapkan pemilik untuk mengevaluasi persentase laba bersih yang sebenarnya terbentuk di lapangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Gambaran Umum Objek Penelitian

Warung Ayam Geprek "Budhe" merupakan salah satu usaha kuliner mikro yang bergerak di sektor makanan siap saji. Usaha ini berlokasi secara spesifik di kawasan Kranggan, Kabupaten Temanggung. Dalam menjalankan aktivitas operasional hariannya, Warung Ayam Geprek "Budhe" melayani pelanggan dengan jam operasional yang relatif singkat namun produktif, yaitu dimulai pada pukul 15.00 WIB hingga pukul 20.00 WIB.

Fokus utama dari unit usaha kuliner ini adalah menyediakan menu olahan ayam goreng tepung khas nusantara yang disajikan dengan ulekan sambal korek segar. Menu andalan sekaligus menu utama yang ditawarkan adalah Paket Ayam Geprek + Nasi. Menu paket lengkap inilah yang menjadi produk paling diminati oleh konsumen sekitar sekaligus menjadi objek analisis utama bagi kelompok

kami dalam membedah struktur akuntansi biaya, penentuan Harga Pokok Produksi (HPP), dan evaluasi margin keuntungan riil usaha.

Hasil Identifikasi Biaya Bahan Baku

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi langsung pada hari penelitian, kelompok kami berhasil mengidentifikasi seluruh pengeluaran belanja operasional harian di Warung Ayam Geprek "Budhe". Dalam akuntansi biaya, pengeluaran tersebut wajib diklasifikasikan secara jelas guna menghindari kesalahan dalam pembebanan modal.

Berikut adalah tabel klasifikasi biaya yang memisahkan antara Kelompok Bahan Baku Utama dan Kelompok Bahan Baku Penolong (termasuk alokasi kemasan serta utilitas):

Tabel 1 Biaya Bahan Baku Utama

Nama Barang	Harga Satuan Pasar	Jumlah Konsumsi Harian	Harga Total	Keterangan Kelompok Biaya
Ayam	Rp35.000,00 / kg	5 kg	Rp175.000,00	Bahan Baku Utama
Cabai	Rp80.000,00 / kg	5 ons	Rp40.000,00	Bahan Baku Utama
Beras	Rp16.000,00 / kg	5 kg	Rp80.000,00	Bahan Baku Utama
Tepung Terigu	Rp10.000,00 / kg	2,5 kg	Rp25.000,00	Bahan Baku Utama

Tabel 2 Biaya Bahan Baku Penolong

No	Nama Barang	Harga Satuan Pasar	Jumlah Konsumsi Harian	Harga Total	Keterangan Kelompok Biaya
1	Garam	Rp2.500,00 / 250 gr	250 gram	Rp2.500,00	Bahan Penolong / Bumbu
2	Minyak Goreng	Rp21.000,00 / liter	2 liter	Rp42.000,00	Bahan Penolong / Bumbu
3	Kantong Plastik	Rp9.000,00 / isi 100	60 pcs	Rp5.400,00	Bop (Kemasan)
4	Gas	Rp19.600,00 / 1 tabung	1/7 tabung	Rp2.800,00	Bop (Utilitas)
5	Kertas Minyak	Rp38.000,00 / isi 250	60 pcs	Rp9.120,00	Bop (Kemasan)
6	Telur	Rp2.500,00 / butir	5 butir	Rp12.500,00	Bahan Penolong / Bumbu
7	Bawang Putih	Rp9.000,00 / 250 gr	250 gram	Rp9.000,00	Bahan Penolong / Bumbu
8	Soda Kue	Rp1.000,00 / ons	1 ons	Rp1.000,00	Bahan Penolong / Bumbu
9	Merica	Rp5.000,00 / sachet	5 sachet	Rp5.000,00	Bahan Penolong / Bumbu
10	Micin (Miwon)	Rp5.000,00 / sachet	10 sachet	Rp5.000,00	Bahan Penolong / Bumbu
11	Galon Air	Rp8.000,00 / galon	1 galon	Rp8.000,00	Bop (Utilitas)

12	Bumbu Marinasi	Rp5.000,00 / sachet	5 sachet	Rp5.000,00	Bahan Penolong / Bumbu
----	----------------	---------------------	----------	------------	------------------------

Melalui tabel 1 dan 2 di atas, dapat dilihat secara detail bahwa total pengeluaran modal belanja yang dialokasikan oleh pemilik untuk satu kali siklus produksi (menghasilkan 60 porsi produk) adalah sebesar Rp427.320,00.

Pengelompokan ini menjadi pijakan utama bagi kelompok kami untuk melakukan analisis pada tahap berikutnya. Bahan-bahan pada poin A (Ayam, Cabai, Beras, Tepung) akan langsung dihitung ke dalam Biaya Bahan Baku Utama (BBB) per porsi. Sementara itu, bahan-bahan pada poin B akan dipisahkan kembali; elemen bumbu dapur masuk sebagai Biaya Bahan Penolong, sedangkan kantong plastik, kertas minyak, gas, dan galon air akan dialokasikan ke dalam Biaya Overhead Pabrik (BOP) karena perannya sebagai kemasan pembungkus dan penunjang utilitas warung.

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Sebenarnya

Setelah mengelompokkan seluruh pengeluaran harian, kelompok kami melakukan rekonstruksi perhitungan modal riil per porsi menggunakan metode *Full Costing*. Perhitungan ini didasarkan pada total output produksi harian sebanyak 60 porsi paket ayam geprek.

Berikut adalah rincian pembagian biaya per komponen untuk menemukan nilai HPP yang sebenarnya:

1. Perhitungan Biaya Bahan Baku (BBB) per Porsi

Merupakan pembebanan biaya untuk komponen utama yang langsung melekat pada satu porsi hidangan menu.

Tabel 3 Perhitungan Biaya Bahan Baku (BBB) per Porsi

No	Bahan Baku	Total Biaya	Jumlah Porsi	Biaya per Porsi
1	Ayam (Daging Utama)	Rp175.000,00	60	Rp2.916,66
2	Beras (Nasi)	Rp80.000,00	60	Rp1.333,33
3	Cabai (Sambal)	Rp40.000,00	60	Rp666,66
4	Tepung Terigu (Baluran Ayam)	Rp25.000,00	60	Rp416,66
Total Biaya Bahan Baku (BBB) per Porsi				Rp5.333,31

2. Perhitungan Bahan Penolong & Bumbu per Porsi

Merupakan pembebanan biaya untuk komponen utama yang langsung melekat pada satu porsi hidangan menu.

Tabel 4 Perhitungan Bahan Penolong & Bumbu per Porsi

No	Bahan Baku	Total Biaya	Jumlah Porsi	Biaya per Porsi
1	Minyak Goreng	Rp42.000,00	60	Rp700
2	Bawang Putih	Rp9.000,00	60	Rp150
3	Telur (Perekat Tepung)	Rp12.500,00	60	Rp208,33
4	Garam	Rp2.500,00	60	Rp41,66

5	Soda Kue	Rp1.000,00	60	Rp16,66
6	Merica	Rp5.000,00	60	Rp83,33
7	Micin (Miwon)	Rp5.000,00	60	Rp83,33
8	Bumbu Marinasi	Rp5.000,00	60	Rp83,33
Total Bahan Penolong per Porsi				Rp1.366,64

3. Alokasi Biaya Overhead Pabrik (BOP) & Kemasan per Porsi

Merupakan pembebanan untuk komponen utilitas pendukung warung serta wadah pembungkus luar produk:

Tabel 5 Alokasi Biaya Overhead Pabrik (BOP) & Kemasan per Porsi

No	Bahan Baku	Total Biaya	Jumlah Porsi	Biaya per Porsi
1	Kantong plastic	Rp5.400,00	60	Rp90
2	Kertas minyak	Rp9.120,00	60	Rp152
3	Gas	Rp2.800,00	60	Rp46,66
4	Galon Air (Utilitas cuci/minum)	Rp8.000,00	60	Rp133,33
Total Biaya Overhead Pabrik (BOP) per Porsi				Rp421,99

4. Perhitungan Total HPP Riil per Porsi

Untuk mendapatkan modal asli per porsi paket ayam geprek Budhe, kita tinggal jumlahkan total per komponen di atas:

$$\begin{aligned}
 \text{HPP per Porsi} &= \text{Total BBB} + \text{Total Bahan Penolong} + \text{Total BOP} \\
 &= \text{Rp5.333,31} + \text{Rp1.366,64} + \text{Rp7.121,94} \\
 &= 7.121,94
 \end{aligned}$$

Angka ini mencerminkan pengorbanan sumber daya ekonomi yang sebenarnya dikeluarkan oleh pemilik untuk menyajikan satu porsi menu lengkap siap konsumsi. Penemuan nominal modal asli senilai Rp7.121,94 ini menjadi dasar yang valid bagi kelompok kami untuk menganalisis akurasi penetapan harga jual serta mendeteksi margin keuntungan bersih usaha pada sub-bab berikutnya.

Analisis Margin Keuntungan

Pada bagian ini, kelompok kami membandingkan hasil perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) riil metode *Full Costing* yang telah direkonstruksi dengan harga jual yang selama ini ditetapkan oleh pemilik Warung Ayam Geprek "Budhe" menggunakan "metode angan-angan".

1. Perbandingan Harga Jual dan HPP Riil

Berdasarkan hasil wawancara, pemilik selama ini menetapkan harga jual sebesar Rp10.000,00 per porsi paket ayam geprek dengan asumsi kasar bahwa nominal tersebut sudah mampu menutup modal harian dan memberikan keuntungan. Namun, melalui perhitungan akuntansi biaya yang telah dilakukan pada sub-bab sebelumnya, ditemukan bahwa HPP atau modal asli

yang sebenarnya dikeluarkan untuk menghasilkan satu porsi produk adalah sebesar Rp7.121,94 (yang dibulatkan menjadi Rp7.122,00 untuk pelaporan keuangan).

2. Perhitungan Margin Keuntungan Sebenarnya

$$\begin{aligned}\text{Laba Bersih per Porsi} &= \text{Harga Jual} - \text{HPP Riil} \\ &= \text{Rp10.000,00} - \text{Rp7.122,00} \\ &= \text{Rp2.878,00}\end{aligned}$$

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil perhitungan finansial yang telah dilakukan, ditemukan adanya kesenjangan (*gap*) yang cukup signifikan antara target profitabilitas yang diharapkan pemilik usaha dengan realisasi keuntungan bersih di lapangan. Melalui estimasi kasarnya, pemilik usaha mengharapkan keuntungan bersih sebesar Rp3.500,00 dari setiap porsi paket ayam geprek yang terjual. Namun, berdasarkan rekonstruksi akuntansi biaya, realisasi keuntungan bersih yang sebenarnya diperoleh hanyalah sebesar Rp2.878,00 per porsi.

Kondisi ini menunjukkan adanya selisih keuntungan sebesar Rp622,00 per porsi yang tidak terealisasi. Jika diakumulasikan dengan volume produksi harian sebanyak 60 porsi, maka total potensi keuntungan pemilik usaha yang tergerus mencapai Rp37.320,00 per hari.

Kesenjangan ini terjadi karena pemilik Warung Ayam Geprek "Budhe" masih menetapkan harga jual menggunakan metode estimasi konvensional atau "angan-angan" yang cenderung mengabaikan kalkulasi biaya bahan baku penolong. Pemilik awalnya berasumsi bahwa fluktuasi harga bumbu dapur, minyak goreng, maupun telur di pasar tidak akan memberikan dampak yang signifikan terhadap perolehan laba harian. Melalui asumsi tersebut, pemilik mengira modal produksi per porsi hanyalah berkisar di angka Rp6.500,00 sehingga berani mematok target keuntungan sebesar Rp3.500,00 pada harga jual Rp10.000,00.

Namun, setelah seluruh komponen biaya dibedah secara mendalam, kalkulasi subjektif tersebut terbukti kurang tepat. Akumulasi biaya bahan penolong dan bumbu secara riil menyerap porsi anggaran yang cukup besar, yaitu mencapai Rp1.366,64 per porsi atau setara dengan 19,19% dari total HPP keseluruhan. Tidak tersedianya pencatatan yang sistematis terhadap biaya-biaya pendukung berskala kecil ini memicu munculnya biaya tersembunyi (*hidden cost*) senilai Rp622,00 per porsi yang secara bertahap mengikis margin keuntungan yang diharapkan.

Di samping beban bahan penolong, margin keuntungan riil usaha ini juga sangat rentan mengalami penurunan akibat fluktuasi harga komoditas utama yang tidak stabil, khususnya cabai. Mengingat cita rasa pedas merupakan karakteristik dan daya tarik utama dari produk ayam geprek, pemilik usaha tidak mungkin mengurangi takaran cabai saat harganya melonjak demi menjaga kualitas produk serta loyalitas pelanggan. Dampaknya, ketika terjadi inflasi pada harga cabai atau bahan penolong lainnya di pasar, pemilik usaha cenderung mempertahankan harga jual lama (Rp10.000,00) tanpa menyadari bahwa margin keuntungan bersih mereka telah menyusut demi menutupi pembengkakan biaya produksi di awal.

SIMPULAN

Biaya produksi harian Warung Ayam Geprek "Budhe", yang menghasilkan 60 porsi produk, adalah sebesar Rp427.320,00, berdasarkan hasil identifikasi dan perhitungan biaya produksi menggunakan metode Full Costing. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa Harga Pokok Produksi

(HPP) riil per porsi adalah sebesar Rp7.121,94, yang terdiri dari biaya bahan baku utama, bahan penolong, dan overhead pabrik.

Menurut analisis tambahan, meskipun harga jual yang diinginkan pemilik sebesar Rp10.000,00 per porsi masih memberikan keuntungan, margin keuntungan riil yang diperoleh hanya sebesar Rp2.878,00 per porsi, yang lebih rendah dari target keuntungan pemilik sebesar Rp3.500,00 per porsi. Selisih sebesar Rp622,00 per porsi terjadi karena biaya pendukung yang belum diperhitungkan secara menyeluruh dalam penentuan harga jual.

Oleh karena itu, penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan perhitungan biaya secara sistematis sangat penting bagi usaha mikro karena memungkinkan mereka untuk mengetahui biaya produksi yang sebenarnya, menentukan harga jual yang lebih akurat, dan mempertahankan tingkat keuntungan yang diharapkan.

SARAN

Menurut hasil penelitian, pemilik Warung Ayam Geprek "Budhe" disarankan untuk mulai mencatat biaya produksi secara teratur dan menyeluruh, termasuk biaya bahan penolong dan overhead, yang seringkali dianggap kecil tetapi berdampak pada keuntungan bisnis.

Pemilik usaha juga harus melakukan evaluasi harga jual secara teratur untuk melihat bagaimana harga bahan baku dan bahan penolong berubah di pasar. Menghitung harga jual menggunakan metode akuntansi biaya yang tepat dapat membantu bisnis mendapatkan margin keuntungan yang lebih baik dan mengurangi risiko kerugian karena biaya tersembunyi.

Untuk mendapatkan hasil yang lebih komprehensif, penelitian selanjutnya harus memasukkan analisis biaya tenaga kerja dan membandingkannya dengan metode lain untuk menentukan harga pokok produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Akuntansi, J., Ekonomi, F., Ratulangi, U. S., & Bahu, K. U. (2023). *Penentuan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Dan Mark Up Pricing pada Cv . Tumou Pratama*. 6(2), 1347–1352.
- Dan, K., Umkm, M., Ekonomi, F., Semarang, U., Ekonomi, F., & Semarang, U. (2022). *MAKNA LABA DALAM SUDUT PANDANG PELAKU USAHA MIKRO*. 20(1), 20–26.
- Pradyasari, A. Y., & Widajanti, E. (2024). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode Material Requirement Planning pada Sosis Solo Gajahan di Surakarta sebesar Rp 5 . 783 . 560 dibandingkan dengan perhitungan metode MRP yaitu sebesar Rp. 2(5)*.
- Purwanto, E., & Watini, S. S. (2020). *ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DALAM PENETAPAN HARGA JUAL (STUDI KASUS UNIT USAHA REGAR FRUIT)*.
- Sutrisna, A., Ginanjar, R., & Lestari, S. P. (2021). *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Menerapkan Metode EOQ (Economic Order Quantity) pada PT . Jatisari Furniture Work*. 5(1), 215–225. <https://doi.org/10.33087/ekonomis.v5i1.304>
- Utami, N. (2026). Cost Accounting: Understanding, Function and Classification. Retrieved from <https://www.jurnal.id/id/blog/2017-pengertian-akuntansi-biaya-fungsi-dan-klasifikasinya/#pengertian-akuntansi-biaya>

Aurel Yulita Pradyasari, & Erni Widajanti. (2024). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode Material Requirement Planning pada Sosis Solo Gajahan di Surakarta.

Lokawati : Jurnal Penelitian Manajemen Dan Inovasi Riset, 2(5), 32–61.
<https://doi.org/10.61132/lokawati.v2i5.1165> *EKONOMI MANAJERIAL*. (n.d.).