

Analisis Harga Pokok Produksi pada Usaha Tempe dengan Metode Harga Pokok Proses

Karunia Riges Nastiti¹, Yusof Anggoro², Valen Arnelia Agatha³, Regita Hayyu Anisa Fatma⁴,
Endang Kartini Panggiarti⁵, Tiara Rani Santoso⁶

¹⁻⁶Akuntansi Universitas Tidar

Email: rhayyu360@gmail.com, rigeskarunia@gmail.com,
yusofa4742@gmail.com, gathavalen@gmail.com, endangkartini@untidar.ac.id,
tiararanisantoso@untidar.ac.id

Abstrak

Usaha tempe skala kecil seperti UMKM umumnya belum memiliki sistem pencatatan biaya yang memadai. Banyak pengrajin tempe hanya menghitung biaya bahan baku dan tenaga kerja, tanpa memperhitungkan biaya overhead seperti penyusutan peralatan produksi. Akibatnya, harga jual yang ditetapkan sering kali tidak mencerminkan biaya produksi yang sesungguhnya. Penelitian ini dilakukan pada UMKM Pak Tamsuri dengan tujuan menghitung HPP menggunakan metode harga pokok proses. Data dikumpulkan melalui observasi dan wawancara langsung dengan pemilik usaha pada periode Mei 2026. Biaya produksi diklasifikasikan menjadi tiga komponen yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Dari hasil perhitungan, total biaya produksi bulan Mei 2026 adalah Rp132.793.500 untuk 144.000 unit produk, sehingga HPP per unit adalah Rp922,18. Angka ini terdiri dari biaya bahan baku Rp843,17, tenaga kerja Rp56,25, dan overhead pabrik Rp22,76 per unit. Dengan menerapkan metode harga pokok proses, UMKM Pak Tamsuri dapat mengetahui struktur biayanya secara lebih rinci dan menetapkan harga jual yang lebih tepat agar tidak merugi.

Kata Kunci: maksimal 5 kata, katakunci satu, kata kunci dua. dst

Abstract

Small scale tempeh businesses like micro enterprises typically lack a proper cost recording system. Most tempeh producers only account for raw material and labor costs, often ignoring overhead components such as equipment depreciation. As a result, the selling prices they set do not always reflect actual production costs. This study was conducted at UMKM Pak Tamsuri with the aim of calculating the Cost of Goods Manufactured (COGM) using the process costing method. Data were gathered through direct observation and interviews with the business owner covering the period of May 2026. Production costs were classified into three components: raw material costs, direct labor costs, and factory overhead costs. The findings show that total production costs in May 2026 reached Rp132,793,500 for 144,000 units, resulting in a COGM per unit of Rp922.18, broken down into raw material costs of Rp843.17, labor costs of Rp56.25, and overhead costs of Rp22.76. By applying the process costing method, UMKM Pak Tamsuri can better understand its cost structure and set more accurate selling prices to avoid potential losses.

Keywords: Cost of Goods Manufactured, Process Costing Method, Tempeh Industry, MSMEs.

PENDAHULUAN

Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang sudah dikenal sudah ratusan tahun lalu, terutama dalam budaya makan masyarakat, khususnya di Yogyakarta dan Surakarta. Teknik pembuatan tempe menyebar keseluruh Indonesia sejalan dengan penyebaran masyarakat Jawa yang bermigrasi keseluruh penjuru Nusantara (Aryanta, 2020). Selain sebagai makanan sehari-hari, tempe juga berperan dalam mendukung ketahanan pangan nasional karena mudah diperoleh dan dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan. Industri tempe juga termasuk sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang berkontribusi dalam menciptakan lapangan kerja serta meningkatkan pendapatan masyarakat.

Penelitian serupa dilakukan oleh Hamidah, Monoarfa, Taruh, & Artikel (2022) pada pabrik tahu dan tempe di Kota Gorontalo menggunakan metode process costing, yang menunjukkan bahwa pencatatan biaya produksi secara terstruktur dapat membantu UMKM menentukan harga pokok yang lebih akurat.

Meskipun memiliki potensi yang besar, UMKM tempe masih menghadapi berbagai kendala dalam pengelolaan usaha. Sebagian besar proses produksi masih dilakukan secara tradisional dengan peralatan sederhana sehingga produktivitas dan efisiensi kerja belum optimal. Selain itu, penerapan sanitasi dan keamanan pangan juga masih perlu ditingkatkan untuk menjaga kualitas produk dan keamanan konsumen.

Permasalahan lainnya adalah keterbatasan jangkauan pemasaran. Banyak pelaku usaha tempe masih mengandalkan pemasaran konvensional sehingga produk hanya dikenal di lingkungan sekitar. Padahal, perkembangan teknologi digital dapat dimanfaatkan sebagai sarana promosi untuk memperluas pasar dan meningkatkan daya saing produk. Di sisi lain, perubahan perilaku konsumen yang semakin memperhatikan kualitas, kebersihan, dan kemasan produk menuntut pelaku usaha untuk terus melakukan inovasi.

Oleh karena itu, diperlukan pengelolaan manajemen operasional yang baik, penerapan standar keamanan pangan seperti Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), yang menurut Ulfa, Wahyuningtyas, Marvie, & Pangastuti (2022) merupakan suatu standar dan sistem keamanan pangan dengan tujuan untuk penilaian bahaya dan penetapan sistem pengendalian yang berfokus terhadap pencegahan bahaya, serta pemanfaatan pemasaran digital guna meningkatkan kualitas produk dan memperluas jangkauan pemasaran. Dengan demikian, UMKM tempe diharapkan mampu meningkatkan daya saing dan berkembang secara berkelanjutan di tengah persaingan pasar yang semakin ketat.

KAJIAN TEORI

1. Harga Pokok Produksi (HPP)

1.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Bustami & Nurlela (2013), harga pokok produksi mencakup total biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Bagi UMKM tempe, mengetahui HPP secara akurat sangat penting karena menjadi dasar dalam menentukan harga jual, memantau realisasi biaya produksi, serta menghitung laba atau rugi usaha secara periodik.

1.2 Unsur – Unsur Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (2015), biaya produksi diklasifikasikan menjadi tiga komponen utama.

Pertama, biaya bahan baku langsung, yaitu bahan utama yang membentuk produk jadi dan dapat ditelusuri secara langsung ke produk yang dihasilkan. Pada usaha tempe, komponen ini meliputi kedelai dan ragi (*Rhizopus oligosporus*).

Kedua, biaya tenaga kerja langsung, yaitu upah yang dibayarkan kepada pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi. Pada usaha tempe, ini mencakup pekerja bagian perebusan, pengupasan, pencetakan, dan pembungkusan.

Ketiga, biaya overhead pabrik (BOP), yaitu seluruh biaya produksi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung. Pada usaha tempe, BOP meliputi bahan penolong seperti plastik pembungkus, daun pisang, dan gas LPG; biaya penyusutan alat cetak, mesin pengupas kulit ari, dan drum perebusan; serta biaya utilitas seperti air bersih dan listrik.

2. Metode Harga Pokok Proses (*Procces Costing Method*)

2.1 Pengertian Harga Pokok Proses

Menurut Mulyadi (2015), mendefinisikan metode harga pokok proses sebagai metode

pengumpulan biaya produksi yang didasarkan pada proses atau departemen selama periode tertentu. Periode yang digunakan umumnya adalah satu bulan, sesuai dengan siklus pelaporan keuangan usaha.

2.2 Karakteristik Metode Harga Pokok Proses

Metode harga pokok proses digunakan oleh perusahaan yang memproduksi barang secara massal, homogen, dan berlangsung secara terus-menerus. Berbeda dengan metode harga pokok pesanan, metode ini tidak menghitung biaya per pesanan melainkan mengakumulasi biaya per departemen produksi dalam satu periode akuntansi tertentu, misalnya bulanan atau mingguan. Metode ini sangat sesuai dengan karakteristik usaha tempe. Setiap harinya, pengrajin tempe melakukan tahapan produksi yang sama, perebusan, perendaman, pengupasan, peragian, hingga pengemasan, untuk menghasilkan produk yang seragam dalam jumlah besar. Tidak ada pesanan khusus yang berbeda satu sama lain, semua tempe diproduksi dengan cara dan standar yang sama.

2.3. Konsep Unit Ekuivalen (*Equivalent Units*)

Dalam metode harga pokok proses, sering kali terdapat produk yang belum selesai diproses pada akhir periode akuntansi yang disebut sebagai Persediaan Produk Dalam Proses (PDP). Untuk menghitung biaya per unit secara akurat, jumlah fisik PDP perlu dikonversikan menjadi unit ekuivalen dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Unit Ekuivalen} = \text{Produk Selesai} + (\text{PDP Akhir} \times \text{Tingkat Penyelesaian}) + \text{Produk Cacat}$$

Keterangan: Tingkat penyelesaian ditentukan berdasarkan seberapa besar penyerapan Biaya Bahan Baku (BBB) dan Biaya Konversi yang terdiri atas Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Biaya Overhead Pabrik (BOP) pada produk yang belum selesai diproses. Perhitungan unit ekuivalen digunakan untuk menentukan biaya produksi per unit secara lebih akurat pada akhir periode.

2.4 Metode Harga Pokok Proses Tanpa Memperhitungkan Produk Dalam Proses (PDP) Akhir

Secara teori, perhitungan unit ekuivalen melibatkan komponen Produk Dalam Proses (PDP) akhir dan produk cacat. Namun pada praktiknya, kondisi ini tidak selalu terjadi di setiap jenis usaha. Mulyadi (2015) menyatakan bahwa apabila seluruh bahan baku yang dimasukkan ke dalam proses produksi sudah 100% selesai diolah pada akhir periode, maka perusahaan tidak memiliki persediaan PDP akhir. Kondisi ini umum terjadi pada usaha tempe skala UMKM. Ada dua alasan utamanya. Pertama, siklus produksi tempe tergolong singkat, mulai dari perebusan kedelai, perendaman, pengupasan, peragian, hingga fermentasi hanya memerlukan waktu sekitar 2–3 hari. Kedua, pengrajin tempe umumnya sudah menyelesaikan seluruh siklus fermentasi pada akhir periode pelaporan, sehingga tidak ada bahan setengah jadi yang tersisa. Karena nilai PDP akhir = 0 dan tidak terdapat produk cacat yang signifikan, maka perhitungan unit ekuivalen pada usaha tempe menjadi lebih sederhana:

$$\text{Unit Ekuivalen} = \text{Produk Selesai}$$

Dengan kondisi ini, HPP per unit bisa langsung dihitung dengan membagi total biaya produksi dengan jumlah tempe yang berhasil diselesaikan dalam satu periode.

3. Kerangka Pemikiran Analisis Usaha Tempe

Kerangka pemikiran dalam penelitian ini berangkat dari masalah yang umum dijumpai pada UMKM tempe, yaitu perhitungan HPP yang masih dilakukan secara sederhana. Kebanyakan pengrajin

tempe hanya mencatat pengeluaran yang terlihat seperti pembelian kedelai, tanpa memperhitungkan biaya-biaya lain seperti penyusutan alat produksi maupun biaya utilitas yang tercampur dengan kebutuhan rumah tangga. Akibatnya, harga jual yang ditetapkan sering kali tidak mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya dan berpotensi membuat usaha mengalami kerugian tanpa disadari. Untuk mengatasi masalah tersebut, penelitian ini menerapkan metode harga pokok proses dalam menghitung HPP usaha tempe Pak Tamsuri. Metode ini dipilih karena sesuai dengan karakteristik produksi tempe yang bersifat massal, homogen, dan berlangsung secara kontinu setiap harinya.

Secara garis besar, analisis dalam penelitian ini dilakukan melalui tiga tahap. Pertama, mengidentifikasi dan mengklasifikasikan seluruh biaya produksi ke dalam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Kedua, mengakumulasikan seluruh biaya dalam satu periode bulanan untuk kemudian dihitung unit ekuivalennya. Karena siklus fermentasi tempe berlangsung cepat dan tidak menyisakan produk setengah jadi di akhir bulan, maka unit ekuivalen sama dengan jumlah produk yang selesai diproduksi. Ketiga, menghasilkan nilai HPP per unit yang akurat sebagai dasar penetapan harga jual yang tepat. Dengan alur pemikiran ini, diharapkan UMKM Pak Tamsuri dapat menetapkan harga jual yang lebih realistis, menghindari kerugian akibat biaya yang selama ini tidak terhitung, dan memiliki gambaran keuangan usaha yang lebih jelas.

4. Manajemen Operasional UMKM Pangan

Manajemen operasional mencakup seluruh aktivitas yang mengubah input menjadi barang atau jasa yang bernilai bagi konsumen (Heizer & Render, 2015). Pada UMKM tempe, manajemen operasional memiliki tantangan tersendiri yang berbeda dari industri besar.

Salah satu tantangan utamanya adalah keterbatasan ruang dan fasilitas produksi. Pengrajin tempe umumnya melakukan seluruh proses produksi di rumah, mulai dari penyimpanan kedelai, perebusan, hingga fermentasi, semua dilakukan dalam satu tempat yang terbatas. Selain itu, proses produksi tempe lebih mengandalkan tenaga manusia daripada mesin, sehingga kapasitas produksi harian sangat bergantung pada jumlah tenaga kerja yang tersedia dan seberapa efisien waktu kerja digunakan.

5. Standar Sanitasi Pangan dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)

5.1 Pentingnya Sanitasi dalam Industri Tempe

Sanitasi pangan adalah upaya pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuhnya mikroorganisme pembusuk dan patogen dalam makanan yang dapat membahayakan kesehatan manusia. Dalam pembuatan tempe, higienis sangat krusial karena proses fermentasi ragi *Rhizopus oligosporus* memerlukan kondisi lingkungan yang steril agar tidak terkontaminasi oleh bakteri merugikan (seperti *Salmonella* atau *E. coli*) yang bisa menggagalkan proses pembentukan miselium (jamur putih tempe).

5.2 Prinsip Dasar HACCP pada Produk Tempe

HACCP adalah sistem jaminan mutu yang mendasarkan kepada kesadaran bahwa bahaya (*hazard*) dapat timbul pada berbagai titik atau tahap produksi. Pada usaha tempe, implementasi HACCP difokuskan pada beberapa Titik Kendali Kritis (*Critical Control Points/CCP*).

Pertama, tahap pemilihan dan pencucian kedelai, yaitu mengeliminasi kerikil, kotoran, atau biji kedelai yang busuk. Kedua, tahap perebusan untuk memastikan suhu dan waktu yang cukup guna membunuh bakteri patogen pada kedelai. Ketiga, tahap pendinginan dan inokulasi, di mana suhu kedelai harus turun hingga sekitar 30°C sebelum diberi ragi, jika terlalu panas ragi akan mati, jika terlalu dingin bakteri pembusuk yang tumbuh. Keempat, tahap pengemasan dan fermentasi yang memerlukan wadah bersih serta sirkulasi udara ruang fermentasi yang terjaga.

6. Pemasaran Digital (*Digital Marketing*)

Pemasaran digital adalah kegiatan pemasaran yang memanfaatkan internet dan platform digital sebagai media utamanya (Chaffey, 2016). Bagi UMKM tempe, pemasaran digital menjadi solusi praktis untuk menjangkau lebih banyak konsumen tanpa harus mengeluarkan biaya promosi yang besar.

Ada dua strategi yang paling relevan untuk usaha tempe skala UMKM. Pertama, memanfaatkan media sosial seperti Instagram, TikTok, atau WhatsApp Business untuk menampilkan proses produksi yang bersih, testimoni pembeli, dan edukasi seputar kandungan gizi tempe. Konten seperti ini terbukti efektif membangun kepercayaan konsumen terhadap produk pangan lokal. Kedua, mendaftarkan usaha di Google Maps melalui fitur Google My Business agar konsumen di sekitar lokasi usaha dapat dengan mudah menemukan dan menghubungi produsen tempe secara langsung.

7. Perilaku Konsumen terhadap Produk Pangan Lokal

Perilaku konsumen adalah studi yang mempelajari individu, kelompok, maupun organisasi dalam memilih, membeli, menggunakan, dan mengevaluasi produk untuk memuaskan kebutuhan dan keinginan mereka. Menurut Kotler & Keller (2008) memahami perilaku konsumen penting bagi pelaku UMKM tempe agar bisa menyesuaikan produk dan strategi pemasarannya dengan apa yang benar-benar dibutuhkan pasar. Dalam konteks produk pangan lokal seperti tempe, ada beberapa faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian konsumen. Pertama, kesadaran konsumen terhadap kesehatan semakin meningkat. Banyak konsumen kini lebih selektif dalam memilih tempe yang diproduksi secara higienis sebagai sumber protein nabati sehari-hari. Kedua, ada kecenderungan konsumen untuk lebih memilih produk dari UMKM lokal dibandingkan produk pabrikan besar, karena dianggap lebih segar dan turut mendukung perekonomian sekitar. Ketiga, faktor rasa, kesegaran, dan harga tetap menjadi pertimbangan karena tempe adalah produk pangan harian yang dikonsumsi rutin sehingga konsumen cukup sensitif terhadap perubahan harga maupun kualitas.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif untuk memperoleh gambaran mengenai pengelolaan usaha tempe pada UMKM. Penelitian deskriptif adalah suatu teknik untuk menyelidiki keadaan terkini suatu kelompok manusia, suatu benda, suatu situasi, suatu sistem gagasan, atau serangkaian kejadian (Suciati, Pravitasari, Sayyid, & Tulungagung, 2024). Pendekatan ini digunakan karena mampu menjelaskan kondisi dan permasalahan yang terjadi secara langsung di lapangan.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung ke tempat produksi tempe untuk melihat proses produksi, kondisi sanitasi, dan aktivitas operasional usaha. Selain itu, data juga diperoleh melalui wawancara dengan pemilik usaha untuk mendapatkan informasi mengenai proses produksi, pemasaran, serta kendala yang dihadapi dalam menjalankan usaha. Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan foto dan data aktivitas produksi maupun penjualan sebagai pendukung penelitian.

Data yang diperoleh kemudian dianalisis secara deskriptif untuk mengetahui kondisi operasional UMKM tempe, penerapan sanitasi pangan, serta strategi pemasaran yang digunakan dalam menjalankan usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM Pak Tamsuri adalah usaha yang bergerak di bidang produksi tempe. UMKM ini hanya memproduksi satu jenis tempe dengan ukuran standar, dan jumlah produksi setiap bulan relatif sama. Data yang digunakan dalam penelitian adalah data produksi dan biaya produksi pada bulan Mei 2026.

Adapun data produksi dan biaya produksi pada UMKM Pak Tamsuri adalah sebagai berikut :

Tabel 1 Data Produksi UMKM Bulan Mei 2026

UMKM Pak Tamsuri	
Data Produksi	
Bulan Mei 2026	
Keterangan	Departemen Produksi
Produk yang dimasukkan ke dalam proses	144000
Produk selesai dan ditransfer ke departemen berikutnya	144000
Produk selesai dan ditransfer ke gudang	144000
Produk dalam proses akhir	0
Produk cacat	0

Sumber: Pak Tamsuri, data diolah, 2026

Pada bulan Mei 2026, UMKM Pak Tamsuri memasukkan sebanyak 144.000 unit produk ke dalam proses produksi. Seluruh produk yang diproses, diselesaikan, dan ditransfer ke gudang sebanyak 144.000 unit, tidak ada produk yang tersisa dalam proses akhir maupun produk yang mengalami kerusakan atau kecacatan. Hal ini menunjukkan bahwa proses produksi tempe pada bulan Mei 2026 berjalan dengan sangat efisien dan terkendali, dengan tingkat efisiensi produksi mencapai 100%.

Tabel 2 Biaya Produksi UMKM Bulan Mei 2026

UMKM Pak Tamsuri	
Biaya Produksi	
Bulan Mei 2026	
Jenis Biaya	Departemen Produksi
Biaya Bahan	121,416,000
Biaya Tenaga Kerja	8,100,000
Biaya Overhead Pabrik	3,277,500
Jumlah Biaya Produksi	132,793,500

Sumber: Pak Tamsuri, data diolah, 2026

Struktur biaya produksi UMKM Pak Tamsuri pada bulan Mei 2026 terdiri dari tiga komponen utama yaitu, Biaya Bahan Baku (BBB) sebesar Rp121.416.000 yang menjadi komponen terbesar. Besarnya biaya bahan baku ini wajar terjadi karena melihat produksi tempe sangat membutuhkan kedelai sebagai bahan utama. Biaya Tenaga Kerja (BTK) sebesar Rp8.100.000, menunjukkan penggunaan tenaga kerja yang relatif efisien dalam skala UMKM. Biaya Overhead Pabrik (BOP) sebesar

Rp3.277.500, yang mencakup biaya-biaya penunjang produksi seperti listrik, penyusutan alat, dan lain-lain. Total biaya produksi adalah Rp132.793.500, yang menjadi dasar perhitungan harga pokok produksi.

Tabel 3 Unit Ekuivalensi UMKM Bulan Mei 2026

UMKM Pak Tamsuri	
Unit Ekuivalensi	
Bulan Mei 2026	
Jenis Biaya	Perhitungan - Departemen Produksi
Bahan Baku	$843.17 + (100\% \times 0)$
Tenaga Kerja	$56.25 + (100\% \times 0)$
Overhead Pabrik	$22.76 + (100\% \times 0)$

Sumber: Pak Tamsuri, data diolah, 2026

Pada data Unit ekuivalensi UMKM Pak Tamsuri bulan Mei 2026 tidak terdapat biaya tambahan ini bisa dilihat dari angka $100\% \times 0$ yang berarti bahwa seluruh bahan digunakan 100% tanpa adanya bahan sisa. Biaya bahan baku sebesar Rp 843,17 per unit. Biaya tenaga kerja sebagai biaya upah atau gaji tenaga kerja langsung sebesar Rp 56,25 per unit, ini menunjukkan bahwa biaya tenaga kerja relatif kecil dibandingkan dengan bahan baku. Biaya overhead pabrik sebagai biaya yang tidak langsung untuk operasional pabrik sebesar Rp 22,76 per unit, ini mencakup biaya listrik, pengemasan dan kayu bakar.

Tabel 4 Biaya Yang Dibebankan UMKM Bulan Mei 2026

UMKM Pak Tamsuri			
Biaya Yang Dibebankan			
Bulan Mei 2026			
Jenis Biaya	Harga	Unit Ekuivalensi	Biaya Per Unit
Biaya Bahan Baku	Rp121,416,000	144000	Rp843.17
Biaya Tenaga Kerja	Rp8,100,000	144000	Rp56.25
Biaya Overhead Pabrik	Rp3,277,500	144000	Rp22.76
Total Biaya Yang Dibebankan	Rp132,793,500		Rp922.18

Sumber: Pak Tamsuri, data diolah, 2026

Pada biaya yang dibebankan pada UMKM Pak Tamsuri bulan mei 2026, dari data tersebut biaya yang paling besar adalah biaya bahan baku sebesar Rp. 121.416.000 atau sebesar 91,4% dari total semua biaya yang dibebankan, membuat biaya ini harus dikelola secara efisien. Selanjutnya biaya tenaga kerja

sebesar Rp 8.100.000 atau sebesar 6,1%, dan yang terakhir biaya overhead pabrik sebesar Rp. 3.277.500 atau sebesar 2,5%. Berdasarkan 144.000 unit ekuivalensi, diperoleh Harga Pokok Produksi sebesar Rp 922,18 per unit menggunakan metode harga pokok proses yang dapat dijadikan acuan dalam menentukan harga jual untuk memastikan usaha tetap menguntungkan.

Tabel 5 Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Bulan Mei 2026

UMKM Pak Tamsuri	
Perhitungan Harga Pokok Produksi	
Bulan Mei 2026	
HP Selesai produk baik : 144000 unit x Rp 922.18	132,793,500
HP Selesai ditransfer ke Gudang barang jadi : 144000 unit	132,793,500
HP Produk dalam Proses Akhir:	
Biaya Bahan : 0 unit x 100% x Rp843,17	0
Biaya Tenaga Kerja : 0 unit x 100% x Rp56,25	0
Biaya Overhead : 0 unit x 100% x Rp22,76	0
Total HP Produk dalam Proses Akhir	0
JUMLAH BIAYA PRODUKSI DEPARTEMEN PERAKITAN	132,793,500

Sumber: Pak Tamsuri, data diolah, 2026

Berdasarkan perhitungan metode harga pokok proses, diperoleh hasil yaitu, HP Produk Selesai sebesar Rp132.793.500, HP Produk ditransfer ke Gudang sebesar Rp132.793.500, HP Produk dalam Proses Akhir sebesar Rp0 karena tidak ada produk yang belum selesai, dan yang terakhir jumlah Biaya Produksi Departemen sebesar Rp132.793.500. Dengan tidak adanya produk dalam proses akhir menyebabkan seluruh biaya produksi terserap penuh ke dalam produk jadi. Ini mempermudah perhitungan HPP dan memperlihatkan proses produksi yang bersih dan tuntas dalam satu periode. Akurasi perhitungan HPP sangat penting agar harga jual yang ditetapkan tidak terlalu tinggi maupun terlalu rendah, karena keduanya dapat merugikan usaha (Riwayadi, 2016).

UMKM Pak Tamsuri

Laporan Biaya Produksi

Departemen Penyelesaian - Bulan Mei 2026

Tabel 6 Laporan Biaya Produksi Departemen Penyelesaian UMKM Bulan Mei 2026

1. DATA PRODUKSI		
Produk yang dimasukkan ke dalam proses		144000
Produk selesai dan ditransfer ke departemen berikutnya	144000	

Produk selesai dan ditransfer ke gudang	144000	
Produk dalam proses akhir	0	
Produk cacat	0	
		144000
2. BIAYA DIBEBANKAN		
	Total (Rp)	Unit Ekuivalen / Biaya Per Unit (Rp)
Biaya Bahan Baku	Rp121,416,000	843.17
Biaya Tenaga Kerja	Rp8,100,000	56.25
Biaya Overhead Pabrik	Rp3,277,500	22.76
Jumlah biaya produksi departemen	Rp132,793,500	922.18
3. PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI		
HP Selesai produk baik : 144000 unit x Rp 922.18		132,793,500
HP Selesai ditransfer ke Gudang barang jadi : 144000 unit		132,793,500
HP Produk dalam Proses Akhir:		
Biaya Bahan : 0 unit x 100% x Rp843,17	0	
Biaya Tenaga Kerja : 0 unit x 100% x Rp56,25	0	
Biaya Overhead : 0 unit x 100% x Rp22,76	0	
Total HP Produk dalam Proses Akhir		0
JUMLAH BIAYA PRODUKSI DEPARTEMEN PERAKITAN		132,793,500

Sumber: Pak Tamsuri, data diolah, 2026

Laporan Biaya Produksi Departemen Penyelesaian bulan Mei 2026 menunjukkan bahwa UMKM Pak Tamsuri berhasil mengelola proses produksinya dengan sangat baik. Seluruh biaya sebesar Rp132.793.500 terserap penuh ke dalam 144.000 unit produk jadi dengan HPP per unit Rp922,18, tanpa ada sisa produksi yang tidak terselesaikan. Laporan ini juga menjadi dasar pencatatan jurnal akuntansi.

UMKM Pak Tamsuri
Jurnal Pencatatan Biaya Produksi
Bulan Mei 2026

Tabel 7 Jurnal Pencatatan Biaya Produksi UMKM Bulan Mei 2026

No	Keterangan - Departemen Produksi	Debet (Rp)	Kredit (Rp)
1	Produk Dalam Proses - Biaya Bahan	Rp121,416,000	
	Produk Dalam Proses - Biaya Tenaga Kerja	Rp8,100,000	
	Produk Dalam Proses - BOP	Rp3,277,500	
	Persediaan Bahan		Rp121,416,000
	Biaya Gaji dan Upah		Rp8,100,000
	Biaya BOP		Rp3,277,500
	(Mencatat pembebanan biaya)		
2	Persediaan Produk Dalam Proses	0	
	Produk Dalam Proses - Biaya Bahan		0
	Produk Dalam Proses - Biaya Tenaga Kerja		0
	Produk Dalam Proses - BOP		0
	(Mencatat produk dalam proses akhir)		
3	Produk Dalam Proses - HP Dept Penyelesaian	Rp132,793,500	
	Produk Dalam Proses - Biaya Bahan		Rp121,416,000
	Produk Dalam Proses - Biaya Tenaga Kerja		Rp8,100,000
	Produk Dalam Proses - BOP		Rp3,277,500
	(Mencatat produk selesai ditransfer)		

Keterangan:

Biaya Bahan = $12.000 \times 10.100 = 121.416.000$

Biaya Tenaga Kerja = $3 \times 90.000 \times 30 = 8.100.000$

BOP = $1.800.000 + 879.750 + 600.000 = 3.277.500$

Sumber: Pak Tamsuri, data diolah, 2026

SIMPULAN

Berdasarkan hasil perhitungan biaya pada UMKM Tempe Pak Tamsuri periode Mei 2026, proses produksi berjalan dengan efisien karena seluruh 144.000 unit berhasil diselesaikan tanpa ada produk cacat maupun sisa produk dalam proses di akhir periode. Total biaya produksi yang dikeluarkan

adalah Rp132.793.500, dengan biaya bahan baku mendominasi sebesar 91,4% dari total biaya. Sisanya merupakan biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik yang proporsinya relatif kecil. Dengan menerapkan metode harga pokok proses, seluruh biaya terserap penuh ke dalam produk jadi sehingga menghasilkan HPP per unit sebesar Rp922,18. Angka ini penting bagi pemilik usaha sebagai dasar penetapan harga jual yang tepat, agar usaha tidak merugi akibat biaya-biaya yang selama ini tidak ikut diperhitungkan.

SARAN

Sebagai tindak lanjut dari penelitian ini, mengingat biaya bahan baku kedelai menyerap lebih dari 90% total biaya produksi, disarankan agar pemilik usaha menjalin hubungan jangka panjang dengan pemasok kedelai yang terpercaya. Hal ini penting untuk menjaga kestabilan harga bahan baku dari fluktuasi pasar yang tidak menentu. Dengan kondisi keuangan yang kini sudah lebih tertata, Pak Tamsuri disarankan mulai memperhatikan standar kebersihan ruang produksi dan fermentasi sesuai prinsip HACCP. Langkah kecil seperti menjaga kebersihan peralatan dan sirkulasi udara ruang fermentasi sudah cukup menjadi awal yang baik. Selain itu, pemanfaatan media sosial dan platform digital seperti WhatsApp Business atau Google Maps dapat menjadi cara yang efektif dan murah untuk memperluas jangkauan pasar, terutama mengingat konsumen saat ini semakin peduli terhadap kualitas dan kebersihan produk pangan yang mereka konsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Rusdiantoro, A. (2020). Efektifitas Pembelajaran Jigsaw Terhadap Peningkatan Kemampuan Literasi Matematika Siswa Kelas XII SMA Negeri 6 Semarang. *Jurnal Pendidikan Sultan Agung*. 1(1),hal.1-9.
- Aryanta, I. W. R. (2020). Manfaat Tempe untuk Kesehatan. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 2(1), 44–50.
- Bustami, B., & Nurlela. (2013). *Akuntansi Biaya* (Edisi 4). Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Chaffey, D. (2016). *Digital Marketing: Strategy, Implementation and Practice* (6th ed.). Harlow: Pearson.
- Hamidah, A., Monoarfa, R., Taruh, V., & Artikel, R. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan Metode Process Costing pada Pabrik Tahu dan Tempe Sumber Sari Kota Gorontalo. In *Jurnal Mahasiswa Akuntansi* (Vol. 1).
- Heizer, J., & Render, B. (2015). *Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan* (11th ed.). Jakarta: Salemba Empat.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2008). *Manajemen Pemasaran* (13th ed.). Jakarta: Erlangga.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen.
- Riwayadi. (2016). *Akuntansi Biaya: Pendekatan Tradisional dan Kontemporer* (Edisi 2). Jakarta: Salemba Empat.
- Suciati, D., Pravitasari, D., Sayyid, U., & Tulungagung, A. R. (2024). *ANALISIS BIAYA BAHAN BAKU, BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG, BIAYA OVERHEAD PABRIK SEBAGAI ALAT PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI PADA USAHA JENANG TRADISIONAL BAROKAH DI*

DESA BONO KECAMATAN BOYOLANGU. Retrieved from <http://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/jap>

Ulfa, M. N., Wahyuningtyas, A., Marvie, I., & Pangastuti, H. A. (2022). Evaluasi CPPB IRT dan Penyusunan Rekomendasi HACCP pada UMKM Tempe a-Zaki di Bandar Lampung. *Communication in Food Science and Technology*, 1(1), 9. <https://doi.org/10.35472/cfst.v1i1.971>