MUSYTARI
ISSN : 3025-9495
Neraca Akuntansi Manajemen, Ekonomi
Vol 25 No 7 Tahun 2026

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE PROCESS COSTING PADA USAHA PABRIK TAHU POJOK

Indah Aulia Sulistianingrum[1*], Leyna Vasthi Pradeepta Nandin[1], Rizka Adelia Rahma Saputri[1], Ahmad Fahrurroji Alfa Reza[1], Endang Kartini Panggiarti[2]
[1]Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar, Magelang, Indonesia
[2]Program Studi, Fakultas, Universitas Tidar, Magelang, Indonesia

Email: [1*]indah.aulia.s@students.untidar.ac.id, [1]leynavasthinandin@students.untidar.ac.id, [1]adeliarizka333@students.untidar.ac.id, [1]alfarezaa28@students.untidar.ac.id, [2]endangkartini@untidar.ac.id.

Abstract

This study aims to analyze the Cost of Goods Manufactured (COGM) at the Pabrik Tahu Pojok MSME in Magelang using the process costing method, as the owner previously set selling prices intuitively without structured cost recording. Through a descriptive quantitative approach and an analysis of two production departments, the study found that the total daily production cost reached IDR 290.833 to produce 500 pieces of tofu (from 17 kg of soybeans), resulting in a COGM of IDR 600/piece, IDR 30,000/board, and IDR 90.000/bucket. These findings reveal that the previous selling price was below the COGM, potentially causing losses; therefore, the study recommends a new selling price with a 20% profit margin, amounting to IDR 750/piece, IDR 37,500/board, and IDR 112,500/bucket.

Keywords: *cost of production, process costing, SME, tofu factory, cost accounting*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan menganalisis Harga Pokok Produksi (HPP) pada UMKM Pabrik Tahu Pojok di Magelang menggunakan metode *process costing*, karena sebelumnya pemilik menetapkan harga jual hanya berdasarkan intuisi tanpa pencatatan biaya yang terstruktur. Melalui pendekatan kuantitatif deskriptif dan analisis dua departemen produksi, ditemukan bahwa total biaya produksi harian mencapai Rp290.833 untuk menghasilkan 500 biji tahu (dari 17 kg kedelai), dengan nilai HPP sebesar Rp600/biji, Rp30.000/papan, dan Rp90.000/ember. Hasil ini mengungkap bahwa harga jual lama berada di bawah HPP sehingga berpotensi rugi; oleh karena itu, penelitian merekomendasikan harga jual baru dengan margin keuntungan 20%, yaitu Rp750/biji, Rp37.500/papan, dan Rp112.500/ember.

Kata kunci: harga pokok produksi, harga pokok proses, UMKM, pabrik tahu, akuntansi biaya

Article history
Received: Juni 2026
Reviewed: Juni 2026
Published: Juni 2026

Plagirism checker no 80
Copyright : author
Publish by : musytari

This work is licensed under a creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license

PENDAHULUAN

Tahu merupakan salah satu produk olahan kedelai yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Selain harganya yang terjangkau, tahu mengandung protein nabati yang tinggi sehingga menjadi sumber gizi penting bagi berbagai kalangan masyarakat. Industri pembuatan tahu skala UMKM tersebar luas di berbagai daerah di Indonesia, termasuk di wilayah Magelang, dan memegang peran penting dalam penyerapan tenaga kerja lokal serta ketahanan pangan masyarakat.

Namun demikian, sebagian besar pelaku UMKM di bidang produksi tahu belum menerapkan sistem pencatatan dan perhitungan biaya produksi yang terstruktur. Penentuan harga jual produk sering kali dilakukan secara intuitif berdasarkan kebiasaan pasar atau sekadar perkiraan, tanpa adanya dukungan perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang sistematis dan tepat (Pradiptya et al., 2025). Kondisi ini diperburuk oleh perubahan harga bahan baku utama, yakni kedelai, yang sering kali mengikis margin keuntungan tanpa disadari oleh pemilik usaha. Akibatnya, banyak pelaku UMKM pangan yang secara angka terlihat mendapatkan pendapatan, tetapi sebenarnya beroperasi mendekati titik impas atau bahkan mengalami kerugian ketika semua unsur biaya diperhitungkan secara akurat.

Permasalahan ini sejalan dengan hasil dari berbagai penelitian sebelumnya. Dalam penelitian Anggreani & Gede (2020) pada UKM tahu menemukan bahwa metode perhitungan HPP yang diterapkan oleh pelaku UMKM selama ini menghasilkan nilai yang lebih rendah dibandingkan perhitungan dengan metode akuntansi yang terstruktur, karena tidak memperhitungkan seluruh komponen biaya *overhead*. Dan di mana ketidaklengkapan pencatatan biaya berdampak pada penetapan harga jual yang tidak optimal (Mulyadi, 2015). Oleh karena itu, penerapan metode akuntansi biaya yang tepat menjadi sangat penting bagi kelangsungan UMKM di sektor ini. Metode *process costing* (harga pokok proses) merupakan salah satu metode akuntansi biaya yang paling tepat diterapkan pada industri yang memproduksi barang secara massal dan melalui serangkaian tahap proses yang berurutan, seperti industri tahu. Berbeda dengan metode *job order costing* yang digunakan untuk produksi pesanan, process costing mengakumulasikan biaya produksi per departemen atau per proses, kemudian membaginya dengan jumlah unit ekuivalen yang dihasilkan. Pendekatan ini memungkinkan pelaku usaha mengetahui biaya produksi yang sesungguhnya secara lebih akurat di setiap tahap proses. (Komaruzaman et al., 2025)

Pabrik Tahu yang diteliti ini adalah salah satu UMKM di Magelang, Jawa Tengah, yang telah beroperasi sejak tahun 2013 dan dikelola oleh dua pemilik yang juga bertindak sebagai operator. Kapasitas produksi pernah mencapai 60 kg kedelai setiap hari sebelum pandemi COVID-19, namun kini stabil di 17 kg kedelai per hari dengan hasil 500 biji tahu atau 10 papan per hari. Sama seperti banyak UMKM lainnya di Magelang, bisnis ini juga belum menggunakan sistem pencatatan dan perhitungan HPP yang standar. Sehingga, studi ini bertujuan untuk menganalisis dan menghitung HPP Pabrik Tahu secara terstruktur dengan menggunakan metode *process costing*, agar dapat menjadi landasan dalam penetapan harga jual yang lebih akurat, jelas, dan kompetitif (Hamidah et al., 2022).

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi komponen biaya produksi yang mempengaruhi harga pada UMKM Pabrik Tahu di Magelang, Jawa Tengah. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk menghitung harga pokok proses pada UMKM Pabrik Tahu Pojok menggunakan metode *process costing*, serta menghitung harga pokok produk tahu per biji, per papan (loyang), dan per ember.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif untuk menganalisis penerapan metode *process costing* (metode harga pokok proses) dalam penentuan harga pokok

produksi (HPP) pada UMKM Pabrik Tahu berdasarkan data angka biaya produksi (Cindy et al., 2025). Populasi dapat dipahami sebagai keseluruhan objek atau subjek penelitian yang memiliki karakteristik tertentu dan dijadikan dasar untuk penarikan kesimpulan (Suryani & Jailani, 2023). Populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah UMKM pabrik tahu di Magelang dengan karakteristik belum menerapkan perhitungan biaya yang sesuai dengan metode *proces costing*, memproduksi produknya sendiri, dan masih tergolong dalam skala UMKM. Sampel yaitu sejumlah individu yang dipilih dari populasi dan merupakan bagian yang mewakili keseluruhan anggota populasi (Suryani & Jailani, 2023). Diambil satu sampel dari keseluruhan populasi tersebut adalah satu unit usaha, yaitu UMKM Pabrik Tahu Pojok.

Pengumpulan data dilakukan melalui metode survei tatap muka (*face-to-face survey*) dengan teknik wawancara terstruktur (*structured interview*) langsung di lokasi kelayakan usaha serta menggunakan data sekunder yang diperoleh referensi jurnal ilmiyah buku teks Akuntansi Biaya Mulyadi 2015 dan literatur terkait metode *proces costing*. Peneliti berinteraksi langsung dengan pemilik UMKM sebagai narasumber utama menggunakan instrumen kuesioner yang telah disusun secara terstruktur berdasarkan indikator akuntansi biaya (Maulina, 2021). Pendekatan ini dipilih guna memaksimalkan informasi dan memastikan seluruh estimasi biaya operasional tercatat secara akurat dan valid.

Penggalian data dalam wawancara ini diarahkan untuk mendeskripsikan dan menganalisis data biaya produksi secara numerik untuk menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang terstruktur berdasarkan kondisi nyata di lapangan. Data yang terkumpul dari kuesioner kemudian ditabulasikan dan dianalisis menggunakan rumus ekuivalen produksi guna menghasilkan kalkulasi HPP yang presisi dan relevan bagi pelaku usaha. Adapun beberapa komponen yang akan dihitung dalam penelitian ini diantaranya Biaya Bahan Baku (BBB), Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL), Biaya Overhead Pabrik (BOP), Unit Ekuivalen, dan Harga Pokok Produksi (HPP)

Biaya Bahan Baku adalah bahan utama yang merupakan bagian menyeluruh produk jadi, sehingga dapat diidentifikasi langsung kepada produk jadi dan nilainya cukup besar. Dalam memperoleh bahan baku biasanya perusahaan tidak hanya mengeluarkan biaya seharga beli bahan baku saja, melainkan ada biaya tambahan agar bahan baku tersebut sampai pada gudang perusahaan. Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) adalah upah yang dibayarkan kepada para tenaga kerja langsung selama periode yang akan datang (Amelya et al., 2021). Biaya *Overhead* Pabrik merupakan elemen biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung yang terdiri dari berbagai macam biaya dan semuanya tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk atau aktivitas lain dalam upaya perusahaan untuk merealisasikan pendapatan (Oktariansyah et al., 2022). Unit produksi ekuivalen merupakan ekspresi jumlah pekerjaan yang dilakukan oleh produsen terhadap unit output yang diselesaikan sebagian pada akhir periode akuntansi. Pada dasarnya unit yang telah selesai seluruhnya dan unit yang telah selesai sebagian dinyatakan dalam unit yang telah selesai seluruhnya. Harga pokok produksi adalah biaya manufaktur yang berkaitan dengan barang-barang yang diselesaikan dalam periode tertentu (Satriani & Vijaya Kusuma, 2020). Harga pokok produksi suatu kegiatan pencatatan, penggolongan serta peringkasan biaya yang dikeluarkan dalam pembuatan produk. Penentuan HPP berfungsi sebagai suatu cara untuk mengetahui segala pengeluaran dalam membuat suatu produk. Penentuan HPP juga berfungsi sebagai dasar dalam menentukan harga jual produk dengan perhitungan laba yang diinginkan. Harga pokok produksi juga dapat menjadi acuan bagian manajemen dalam mengambil keputusan perusahaan

Tahapan analisis data dilakukan secara berurutan dimulai dari pengumpulan data melalui wawancara terstruktur dengan pemilik UMKM Pabrik Tahu Pojok menggunakan kuesioner berbasis indikator akuntansi biaya, sehingga diperoleh total biaya produksi Rp290.833/hari yang terdiri dari biaya bahan baku Rp222.000, biaya tenaga kerja langsung Rp50.000, dan biaya

overhead pabrik Rp18.833. Data tersebut kemudian masuk ke tahap alokasi biaya per departemen, di mana seluruh bahan baku (100%) dialokasikan ke Departemen I, sementara biaya konversi dibagi 75% untuk Departemen I (penggilingan dan perebusan) dan 25% untuk Departemen II (pencetakan dan penyelesaian) sesuai proporsi waktu kerja total 8 jam setiap harinya. Selanjutnya pada tahap perhitungan unit ekuivalen, karena seluruh produksi diselesaikan dalam satu hari tanpa sisa produk dalam proses, unit ekuivalen kedua departemen masing-masing adalah 500 unit. Terakhir pada tahap perhitungan HPP, total biaya dibagi unit ekuivalen menghasilkan HPP sebesar Rp600 per biji, Rp30.000/papan, dan Rp90.000/ember, yang kemudian menjadi dasar rekomendasi harga jual baru dengan margin keuntungan 20% yaitu Rp750/biji, Rp37.500/papan, dan Rp112.500/ember (Afif & Rahmawati, 2018).

Untuk memastikan keabsahan data yang dikumpulkan, penelitian ini menerapkan teknik triangulasi sebagai upaya validasi data. Triangulasi merupakan teknik pemeriksaan keabsahan data yang memanfaatkan sesuatu di luar data itu sendiri sebagai pembanding terhadap data yang ada (Moleong, 2017). Dalam penelitian ini, triangulasi dilakukan melalui dua pendekatan. Pertama, *triangulasi sumber,* yaitu dengan melakukan wawancara kepada kedua pemilik sekaligus operator Pabrik Tahu Pojok secara terpisah guna membandingkan konsistensi informasi yang diperoleh dari masing-masing narasumber. Kedua, *triangulasi teknik*, yaitu dengan mencocokkan data hasil wawancara terstruktur dengan hasil observasi langsung di lokasi produksi. Observasi dilakukan untuk memverifikasi secara faktual komponen biaya produksi yang disebutkan dalam wawancara, seperti jumlah bahan baku yang digunakan, durasi proses produksi, serta kondisi peralatan dan infrastruktur pabrik. Apabila terdapat ketidaksesuaian antara data wawancara dan observasi, peneliti melakukan konfirmasi ulang kepada narasumber hingga diperoleh data yang konsisten dan dapat dipercaya (Sugiyono, 2019).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian UMKM Pabrik Tahu Pojok telah berdiri sejak 2013, setiap hari selama kurang lebih 8 jam, dimulai dari pengolahan bahan baku hingga produk siap di edarkan kepada para distributor.

Urutan proses produksi tahu berdasarkan hasil observasi adalah sebagai berikut:

1. Kedelai direndam selama 4 jam hingga 5 jam.
2. Kedelai dicuci dan digiling menggunakan mesin giling khusus.
3. Kedelai kemudian dimasak menggunakan tungku khusus berbahan bakar grajen (serbuk kayu)
4. Setelah itu, kedelai kemudian dipanaskan hingga mendidih sebanyak 3 kali (mendidih lalu di siram air, diulangi 3 kli, setiap periode sekitar 5 menit) untuk menghasilkan tahu lebih awet dan putih.
5. Selanjutnya disaring, kemudian diberi biang tahu cair (manyon) sebanyak 2 ember dan biang tahu padat (joko) sebanyak ½ kg.
6. Kemudian didiamkan selama 15 menit hingga menggumpal dan mengendap ke bawah.
7. Setelah itu buang air sisa endapan tadi.
8. Selanjutnya ditindih menggunakan kramik atau batu bata agar sisa air keluar dan menyisakan endapan.
9. Kemudian di cetak di papan, dan dipotong, lalu disaring menggunakan kain mori, lalu dikemas. Tahap ini berlangsung kurang lebih 2 jam terakhir dari total waktu produksi dan menghasilkan 10 papan tahu.

Untuk memperkuat keandalan dan keabsahan temuan penelitian ini, tabulasi daya biaya yang disajikan telah melalui proses triangulasi teknik dengan mencocokan data hasil wawancara terstruktur dan hasil observasi langsung dilapangan. Observasi faktual ini dilakukan untuk

memverifikasi kesesuaian antara pernyataan pemilik usaha dengan kondisi operasional di lokasi produksi.

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan langsung pada Pabrik Tahu Pojok, peneliti berhasil memverifikasi secara faktual komponen durasi proses produksi memakan waktu total sekitar 8 jam per hari, termasuk perendaman kedelai selama 4 hingga 5 jam serta proses pencetakan dan penyelesaian di Departemen II yang memakan waktu 2 jam terakhir. Durasi operasional yang teramati ini memvalidasi keabsahan data Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) yng di dasarkan pada jam kerja efektif 2 orang pemilik selaku operator.

Selain itu, observasi langsung terhadap infrastruktur dan penggunaan material pabrik mengonfirmasi ketepatan jumlah bahan baku (Kedelai) dan elemen Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) seperti penggunaan mesin giling, tungku berbahan bakar bubuk kayu, pemanfaatan air sumur, dan penggunaan kain mori. Melalui pencocokan ini, peneliti juga memastikan bahwa tidak ada produk dalam proses yang tersisa di akhir hari karena seluruh bahan baku diselesaikan menjadi 500 biji tahu (10 papan) dalam satu siklus produksi.

Tabel 1 Tabel Biaya Bahan Baku

Bahan Baku	Jumlah Perhari	Harga	Total perHari
Kedelai	17 kg	Rp12.000	Rp187.000
Biang Tahu Cair	30 ℓ	Rp1.000	Rp30.000
Biang Tahu Padat	½ kg	Rp10.000	Rp5.000
Total			Rp222.000

Sumber: Perhitungan Penulis, 2026

*harga 1kg biang tahu padat adalah Rp10.000, sedangkan dalam 1 periode hanya membutuhkan ½ kg sehingga harga dalam satu periode adalah Rp5.000.

Tabel 2 Tabel Biaya Tenaga Kerja

Keterangan	Jumlah	Upah Perhari	Total perHari
Operator dan Pemilik	2 orang	Rp25.000	Rp50.000
Total			Rp50.000

Sumber: Perhitungan Penulis, 2026

*Pabrik Tahu ini dijalankan oleh 2 orang pemilik yang sekaligus merangkap sebagai tenaga kerja produksi dengan jam kerja efektif kurang lebih 8 jam per hari.

Tabel 3 Tabel Biaya Overhead Pabrik

Elemen Biaya	**Biaya/Bulan**	**Biaya/Hari**
Listrik	Rp160.000.000 - Rp 200.000.000 (rata-rata Rp 180.000)	Rp6.000
Air (Sumur)	Rp60.000.000 - Rp 70.000(rata-rata 65.000)	Rp2.167
Penyusutan mesin (nilai Rp. 2.400.00, umur 10 tahun)	Rp20.000	Rp666
Kain Mori	Rp300.000	Rp10.000
Total		**Rp18.833**

Sumber: Perhitungan Penulis, 2026

ISSN : 3025-9495

Tabel : 4 Rekapitulasi Biaya Produksi Per Hari

Elemen Biaya	Total Perhari
Biaya Bahan Baku (BBB)	Rp222.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL)	Rp50.000
Biaya Overhead Pabrik (BOP)	Rp18.833
Total Biaya Produksi	**Rp290.833**

Sumber: Perhitungan Penulis, 2026

Perhitungan Harga Pokok Proses

Proses produksi tahu terbagi menjadi 2 departemen yang dilalui. Berdasarkan wawancara bersama pemiliki, Departemen II (percetakan dan penyelesaian) proses ini memakan waktu sekitar 2 jam dari total 8 jam produksi, sehingga distribusi biaya konversi (BTK + BOP) adalah Departemen I sebesar 75% dan Departemen II sebesar 25%.

Tabel Departemen I – Penggilingan dan Perebusan

Keterangan	Jumlah
Bahan Masuk (kedelai)	17 Kg
Output (unit ekuivalen)	500 unit
Produk Selesai Ditransfer ke Dept II	500 unit
Produk Dalam Proses Akhir	0 unit (selesai dalam 1 hari)

Sumber: Perhitungan Penulis, 2026

Unit Ekuivalen Dept I :

Keterangan	Jumlah Unit
Unit Selesai Ditransfer	500 unit
Unit dalam Proses Akhir	0 unit
Total Unit Ekuivalen	500 unit

Sumber: Perhitungan Penulis, 2026

Biaya Departemen I:

Elemen Biaya	Alokasi	Total
Biaya Bahan Baku (BBB)	100% x Rp222.000 (semua BBB masuk Dept I)	Rp222.000
Biaya Tenaga Kerja (BTK)	75% x Rp50.000	Rp37.500
Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)	75% x Rp18.833	Rp14.124,75
Total Biaya Dept I		**Rp273.624,75**

Sumber: Perhitungan Penulis, 2026

Departemen II – Percetakan dan penyelesaian

Keterangan Elemen	Jumlah
Unit Diterima dari Dept. 1	500 unit
Produk Selesai (tahu jual)	500 unit
Produk Dalam Proses Akhir	0 unit

Sumber: Perhitungan Penulis, 2026

Biaya Departemen II :

Elemen Biaya	Alokasi	Total
Biaya diterima dari Dept. 1	-	Rp273.624,75
Biaya Tenaga Kerja Langsung	25%x Rp50.000	Rp12.500
Biaya *Overhead* Pabrik	25%x Rp18.833	Rp4.708,25
Total		**RP290.833**

Sumber: Perhitungan Penulis, 2026

*Biaya Per Unit = Rp290.833 : 500 unit = Rp581,66 dibulatkan menjadi Rp600

Perhitungan HPP per Biji, per papan, dan per ember

Berdasarkan data lapangan 1 papan = Rp25.000 (50 biji) dan 1 ember = Rp75.000 (150 biji). Perbandingan dengan

Keterangan Elemen	Perhitungan	Harga Per Biji
HPP per biji		Rp500
HPP per papan	Rp25.000 : 50 biji	Rp500
HPP per ember	Rp75.000 : 150 biji	Rp500

Sumber: Perhitungan Penulis, 2026

Rekomendasi Harga Jual

Harga jual yang saat ini diterapkan 1 papan = Rp25.000 (50 biji) dan 1 ember = Rp90.000 (150 biji). Perbandingan dengan HPP:

Satuan	HPP	Harga Jual Aktual	Selisih	Margin
Per biji	Rp600	Rp 500	-Rp 100	-20%
Per papan	Rp30.000	Rp25.000	-Rp5.000	-20%
Per ember	Rp90.000	Rp75.000	-Rp15.000	-20%

Sumber: Perhitungan Penulis, 2026

*Harga jual yang diterapkan saat ini lebih rendah dari HPP yang dihitung secara sistematis. Artinya, usaha ini berpotensi mengalami kerugian per unit produksi apabila biaya TKL pemilik diperhitungkan penuh.

Rekomendasi harga jual dengan margin keuntungan 20%

Satuan	HPP	Harga Jual Rekomendasi
Per biji	Rp600	Rp750
Per papan (50 biji)	Rp30.000	Rp37.500
Per ember (150 biji)	Rp90.000	Rp112.500

Sumber: Perhitungan Penulis, 2026

Rekomendasi kenaikan harga jual dari Rp500 menjadi Rp750 per biji dengan margin keuntungan sebesar 20% merupakan langkah yang baik dan krusial bagi Pabrik Tahu Pojok. Langkah ini perlu dilakukan mengingat harga jual lama berada dibawah HPP (Rp00), sehingga UMKM berada pada posisi merugi secara perhitungan akuntansi. Namun, dari perspektif pasar dan kondisi ekonomi konsumen, kenaikan yang cukup signifikan ini menyimpan beberapa resiko pasar, kenaikan harga secara drastis menyebabkan adanya potensi resistensi yang dapat mengancam volume penjualan harian Pabrik Tahu Pojok.

ISSN : 3025-9495

Risiko utama yang akan muncul adalah ketergantungan tinggi pada tingkat daya beli konsumen lokal. Tahu merupakan produk olahan kedelai yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat karena harganya yang teerjangkau dan menjadi sumber protein nabati. Ketika harga tahu dinaikkan menjadi Rp750 per biji, maka harga perpapan dan perember juga akan melonjak. Lonjakan harga ini berpotensi menimbulkan guncangan harga (*price shock*) bagi para distributor yang menjadi rantai edar produk ini. Apabila distributor merasa harga baru ini membebani konsumen akhir, volume pemesanan harian bisa menurun secara drastis dari kapasitas stabil yang biasa diproduksi perhari.

Selain permasalahan daya beli, Pabrik Tahu Pojok akan dihadapkan dengan risiko persaingan dan migrasi pelanggan ke kompetitor. Industri tahu skala UMKM tersebar luaas di wilayah Magelang, di mana mayoritas pelaku usaha belum menerapkan sistem pencatatan terstruktur dan masih menetapkan harga secara intuitif berdasaarkan harga dan kebiasaan pasar. Apabila kompetitor memilih untuk tetap menggunakan harga pada tingkat harga lama yang lebih rendah, maka kenaikan harga di Pabrik Tahu Pojok akan memicu pelanggan sensitif terhadap harga dan beralih pada penjual lain atau kompetitor. Oleh karena itu, agar kebijakan baru ini dapat berkelanjutan (*sustainable*), pemilik usaha tidak hanya bisa mengandalkan kenaikan harga jual semata, naun harus meengimbangi dengan strategi mitigasi risiko pasar, pemantauan fluktuasi harga bahan pokok, dan efisiensi biaya operasional.

Ringkasan Laporan Harga Pokok Produksi

Keterangan	Jumlah
Total Biaya Bahan Baku	Rp222.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp50.000
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp18.833
Total Biaya Produk/Hari	Rp290.833
Produk Selesai	500 biji / 10 papan / 3,5 ember
Hpp per Biji	Rp750
Hpp per papan (50 Biji)	Rp37.500
Hpp per ember (150 Biji)	Rp112.500

Sumber: Perhitungan Penulis, 2026

KESIMPULAN & SARAN

Struktur biaya produksi pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Pabrik Tahu Pojok di Magelang ini dibentuk oleh tiga elemen biaya utama. Elemen pertama adalah biaya bahan baku sebesar Rp222.000 per hari, Elemen kedua terdiri dari biaya tenaga kerja langsung (BTKL) sebesar Rp50.000 per hari yang diperuntukkan bagi dua orang pemilik usaha selaku pekerja aktif dan ditambah dengan Biaya *Overhead* Pabrik (BOP) sebesar Rp18.833 per hari, maka total akumulasi biaya produksi yang dihabiskan oleh pabrik tahu ini mencapai Rp290.833 per hari. Dalam menentukan harga pokok produksi, usaha ini menerapkan metode harga pokok proses (*process costing*) yang alurnya dibagi ke dalam dua tahapan departemen. Pada Departemen I berfokus pada proses penggilingan dan perebusan dan Departemen II berfokus pada pencetakan dan penyelesaian. Jika dikonversikan ke dalam satuan kemasan penjualan, nilai HPP tersebut setara dengan Rp600/biji, Rp30.000/papan (berisi 50 biji tahu) dan Rp90.000/ember (berisi 150 biji tahu).

Pemilik pabrik tahu disarankan untuk menaikkan harga jual Rp750/biji, Rp37.500/papan, dan Rp112.500/ember serta tidak lupa juga tetap mempertimbangkan daya beli warga sekitar. Kebijakan ini harus didukung oleh pembuatan pembukuan pengeluaran harian sederhana agar fluktuasi harga kedelai di pasar dapat terus dipantau sebagai dasar pengambilan keputusan. Di lini operasional, efisiensi biaya dapat dicapai dengan beralih ke tungku tertutup hemat panas

untuk memangkas konsumsi bahan bakar serbuk gergaji. Selain itu, pemilik usaha dapat menerapkan konsep *zero-waste* dengan mengomersialkan sisa limbah padat dari proses pembuatan tahu menjadi makanan yang dapat dimakan manusia seperti keripik gembus dan oncom serta bisa juga dijadikan sebagai pakan ternak. Terakhir, bagi akademisi atau peneliti selanjutnya, studi ini dapat dikembangkan lebih jauh dengan memperluas variabel pada biaya pemasaran dan logistik pengiriman. Alternatif riset lain yang disarankan adalah melakukan studi perbandingan mengenai tingkat profitabilitas dan efisiensi usaha antara periode sebelum dan sesudah penerapan sistem pencatatan HPP yang terstruktur.

Secara strategis, penelitian ini juga menyimpulkan bahwa usulan kenaikan harga jual dari Rp 500 menjadi Rp 750 per biji memicu dilema antara pemulihan finansial internal dan stabilitas pangsa pasar. Meskipun dari sudut pandang akuntansi biaya kenaikan tersebut mutlak diperlukan untuk mengatasi kerugian akibat harga jual lama yang berada di bawah HPP (Rp600), lonjakan harga sebesar 40% ini dinilai tidak berkelanjutan (*unsustainable*) jika diimplementasikan secara mendadak. Hal ini dikarenakan karakteristik daya beli masyarakat lokal Magelang yang sangat sensitif terhadap perubahan harga tahu sebagai pangan pokok sumber protein nabati yang terjangkau. Risiko pasar yang paling nyata adalah terjadinya guncangan harga (*price shock*) di tingkat distributor yang dapat menurunkan volume serapan pasar, serta tingginya potensi migrasi pelanggan ke para kompetitor di Magelang yang masih menetapkan harga murah berbasis intuisi pasar. Dengan demikian, keberlanjutan usaha ini dalam jangka panjang tidak dapat dijamin hanya melalui kenaikan harga di sisi konsumen, melainkan harus diimbangi dengan kesiapan UMKM dalam mengelola risiko pasar dan melakukan efisiensi operasional internal.

REFERENSI

Buku:

Mulyadi. (2015). *AKUNTANSI BIAYA PENERBIT CV.EUREKA MEDIA AKSARA*.

Lu, & lu. (2025). AKUNTANSI BIAYA: TEORI DAN PENERAPAN TERKINI PENERBIT CV.EUREKA MEDIA AKSARA. In *Cut Sri Firman Hastuti*.

Prof. Dr. Sugiyono. (2018). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF*.

Satriani, D., & Vijaya Kusuma, V. (2020). *PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA POKOK PENJUALAN TERHADAP LABA PENJUALAN*. *4*(2).

Artikel di Jurnal:

Afif, M. N., & Rahmawati, D. R. (2017). *THE PRODUCTION COST ANALYSIS OF SEDAP WANGI TEA USING COST OF PROCESS METHOD AT PT. SARIWANGI A.E.A* (Vol. 3, Number 1).

Amelya, D., Sutrisna, A., & Agdhi Rahwana, K. (2021). ANALISIS BIAYA PRODUKSI BERDASARKAN BIAYA BAHAN BAKU DAN BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG (Studi Kasus Produksi Kotak Lipat CV. Jamal Handycraft Rajapolah Tasikmalaya). *Jurnal Ekonomi Perjuangan (JUMPER)*, *3*(1), 11–17.

Anggreani, S., & Gede, I. (2020). *Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu An Anugrah*.

Artika Riska, Stanly W. Alexander, & Lady Diana Latjandu. (2025). Penerapan metode cost plus pricing berbasis full costing dalam penentuan harga jual jual pada Pabrik Tahu Triple S. *Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat*, *3*(1), 196–206. https://doi.org/10.58784/mbkk.296

badriah, E., Faridah, E., Nurwanda, A., & Fakultas Ekonomi, D. (2022). ANALISIS PENGENDALIAN BIAYA PRODUKSI DALAM UPAYA MENINGKATKAN LABA PRODUCTION COST CONTROL ANALYSIS IN AN EFFORT TO INCREASE PROFIT. *Jurnal Ekonomi Syariah Dan Binsin*, *5*. http://ejournal.unma.ac.id/index.php/Mr/indexh

Cindy Dwi Fatikasari, Mae Herna Satianingrum, Nabila Rezh Tanti, Zahro Nuraini, & Halleina Rejeki Putri Hartono. (2025). PENERAPAN METODE PROCESS COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI GORONG GORONG PADA UD INDRA JAYA. *JMA)*, *3*, 3031–5220. https://doi.org/10.62281

Devi Manurung, S., Khamal Rokan, M., & Wahyuni Lubis, A. (2023). Balance: Jurnal Akuntansi dan Manajemen Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dan Keuntungannya. In *Balance: Jurnal Akuntansi dan Manajemen* (Vol. 2, Number 2).

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, Number 2).

Hani Subakti, Roberta Uron Hurit, Genoveva Dua Eni, & Ade Putra Ode Amane Putra. (2023). *Metodologi Penelitian Kualitatif*.

Heri Kuncoro Putro, & Mukhammad Roni. (2022). Penentuan Harga Jual Khusus dengan Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus pada Pabrik Tahu Sumberejo) 1*. *MUSYARAKAH: Journal of Sharia Economics (MJSE)*, *2*(1), 54–61. http://journal.umpo.ac.id/index.php/musyarakah.

Jhon David Haloho, & Tietyk Kartinaty. (2020). PERBANDINGAN BAHAN BAKU KEDELAI LOKAL DENGAN KEDELAI IMPORT TERHADAP MUTU TAHU. *Journal TABARO*, *4*(1).

Komaruzaman, R., Apriani Sujaya, F., Studi Akuntansi, P., & Ekonomi dan Bisnis, F. (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Process Costing Pada Pabrik Tahu Rosyanah. *FINANCIAL AND TAX*, *5*(2).

Maulina, N. D. (2021). *ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA HOME INDUSTRI TAHU DI DESA DUKUHWARU*.

Narcisius Ardi Daur, Henrikus Herdi, & Emilianus Eo Kutu Goo. (2024). *ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Dan Tempe Sido Moro)*.

Nuri Andarwulan, Lilis Nuraida, Dede R. Adawiyah, Denny Agustin, Ria Noviar Triana, & Desty Gitapratiwi. (2018). *Pengaruh Perbedaan Jenis Kedelai terhadap Kualitas Mutu Tahu*.

Oktariansyah, Emilda, & Deni Saputra. (2022). *Pengaruh Biaya Bahan Baku, Biaya Overhead Pabrik Dan Biaya Tenaga Kerja Langsung Terhadap Penjualan Pada Subsektor Rokok Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia*.

Pradiptya, A., Rahim, P. A., & Melinia, N. H. (2025). Analisis Penentuan Gross Margin Dengan Metode Process Costing Pada PT Sukun Niaga Utama. In *Manajemen & Bisnis (MUANOMI)* (Vol. 1). http://jurnal.muaraedukasi.id/index.php/muanomI

Suriani, N., Risnira, & Jailani, M. S. (2023). *Konsep Populasi dan Sampling Serta Pemilihan Partisipan Ditinjau Dari Penelitian Ilmiah Pendidikan*. http://ejournal.yayasanpendidikandzurriyatulquran.id/index.php/ihsan

Yustitia, E., EZ Muttaqien Purwakarta, S. K., & Syariah, E. (2022). *Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual pada UMKM di Desa Sawahkulon* (Vol. 3, Number 1).