

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE
JOB ORDER COSTING DAN PENYUSUNAN LAPORAN KEUANGAN
SEDERHANA PADA UMKM PUTU BAMBU MINANG DELI MEDAN****Aisyah Auliyah Shalsabila¹, Waway Ratu Liyeu², Aleef Rafi Rambee³, Iskandar Muda⁴**¹²³⁴Ilmu Administrasi Bisnis, Universitas Sumatera Utara, IndonesiaEmail : aisyahauliyah24@gmail.com, wawayratu@gmail.com, aleeframbe66@gmail.com,
iskandarl@usu.ac.id**Abstract**

This study analyzes production costs using the Job Order Costing concept and prepares a simplified financial summary for Putu Bambu Minang Deli, an MSME in Medan. The study uses a descriptive case-study design with quantitative analysis of available monthly cost records, supported by interviews and observations. Production costs are classified into direct materials, direct labor, and manufacturing overhead. Based on the available data, monthly production costs total IDR 34,378,000, consisting of IDR 24,913,000 in direct materials, IDR 7,950,000 in direct labor, and IDR 1,515,000 in overhead. Under the stated full-capacity production and allocation assumptions, the estimated unit production cost is IDR 7,265 per package of putu bambu and IDR 6,853 per martabak. At a selling price of IDR 10,000 per unit, the estimated gross margins are 27.35% and 31.47%, respectively. These figures remain preliminary because shared labor and overhead are allocated using assumptions and the available monthly data do not yet establish full cost traceability for each individual order. Managerially, the owner should record material use by product or order, work time, operating days, and changes in the price of rice flour to improve cost control and pricing decisions.

Keywords : Production Cost, Job Order Costing, MSMEs**Abstrak**

Penelitian ini menganalisis biaya produksi dengan menggunakan konsep Job Order Costing serta menyusun ringkasan keuangan sederhana pada UMKM Putu Bambu Minang Deli Medan. Penelitian menggunakan desain studi kasus deskriptif dengan analisis kuantitatif terhadap data biaya bulanan yang tersedia, didukung wawancara dan observasi. Biaya produksi dikelompokkan menjadi biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Berdasarkan data yang tersedia, total biaya produksi bulanan sebesar

Article history

Received: Oktober 2026

Reviewed: Oktober 2026

Published: Oktober 2026

Copyright : author**Publish by : musytari**

This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Rp34.378.000, terdiri atas biaya bahan baku Rp24.913.000, tenaga kerja langsung Rp7.950.000, dan overhead pabrik Rp1.515.000. Dengan asumsi kapasitas produksi penuh dan dasar alokasi yang digunakan, HPP per unit diperkirakan sebesar Rp7.265 per bungkus kue putu bambu dan Rp6.853 per buah martabak. Pada harga jual Rp10.000 per unit, margin kotor estimasian masing-masing sebesar 27,35% dan 31,47%. Angka tersebut masih bersifat sementara karena biaya tenaga kerja dan overhead bersama dialokasikan menggunakan asumsi, sedangkan data bulanan yang tersedia belum membuktikan keterlacakan biaya untuk setiap pesanan individual. Secara manajerial, pemilik disarankan mencatat pemakaian bahan per produk atau pesanan, waktu kerja, hari operasi, dan perubahan harga tepung beras agar pengendalian biaya dan keputusan harga lebih dapat diandalkan.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Job Order Costing, UMKM

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peranan penting dalam perekonomian Indonesia. Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia (2025) menyebutkan bahwa UMKM berkontribusi lebih dari 60% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB), menyerap hampir 97% tenaga kerja, dan mencakup sekitar 99% unit usaha di Indonesia. Sementara itu, Badan Pusat Statistik (2025) menjelaskan bahwa industri mikro dan kecil berperan dalam penciptaan lapangan kerja dan penyerapan tenaga kerja lokal, tetapi masih menghadapi tantangan terkait keterbatasan modal, kualitas sumber daya manusia, pengelolaan, dan legalitas usaha. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengelolaan operasional dan keuangan yang teratur merupakan salah satu aspek penting dalam menjaga keberlangsungan UMKM.

Salah satu aspek pengelolaan keuangan yang perlu diperhatikan adalah pencatatan biaya produksi. Informasi biaya yang memadai membantu pelaku usaha mengetahui sumber daya yang digunakan untuk menghasilkan produk, mengevaluasi efisiensi, serta menilai hasil usaha. Dalam akuntansi biaya, Harga Pokok Produksi (HPP produksi) mencakup biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Ketiga komponen tersebut perlu diidentifikasi secara tepat agar biaya produksi yang dihitung mencerminkan penggunaan sumber daya selama proses produksi. Perhitungan yang tidak memasukkan biaya produksi yang relevan berpotensi menghasilkan informasi biaya yang kurang akurat dan memengaruhi evaluasi laba maupun keputusan harga jual.

Salah satu metode pengumpulan biaya produksi adalah *Job Order Costing* atau metode harga pokok pesanan. Metode ini mengumpulkan biaya untuk setiap pesanan yang dapat diidentifikasi secara terpisah. Biaya bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung ditelusuri pada pesanan terkait, sedangkan overhead produksi dibebankan dengan dasar alokasi yang dapat dijelaskan. Penelitian pada sejumlah objek usaha menunjukkan bahwa kelengkapan

pengakuan biaya, khususnya overhead, dapat menimbulkan perbedaan antara perhitungan internal usaha dan perhitungan berdasarkan metode akuntansi biaya. Aqil et al. (2024), misalnya, membahas penerapan *Job Order Costing* pada Cahaya Offset Printing dan melaporkan bahwa perhitungan usaha yang belum memasukkan biaya overhead menghasilkan HPP yang lebih rendah dibandingkan hasil perhitungan dengan metode tersebut. Ainiah dan Primastiwi (2024) juga menemukan perbedaan antara perhitungan biaya pada Anisa Catering Jepara dan perhitungan berdasarkan metode harga pokok pesanan dengan pendekatan *full costing*.

Walaupun metode *Job Order Costing* telah digunakan pada berbagai jenis usaha, metode ini tidak otomatis sesuai untuk seluruh UMKM makanan. Produksi kue putu bambu dan martabak dapat berlangsung secara rutin setiap hari, tetapi suatu usaha juga mungkin menerima pesanan khusus dengan kuantitas dan komposisi yang berbeda. Perbedaan tersebut menentukan cara biaya seharusnya dikumpulkan: biaya untuk pesanan yang teridentifikasi secara terpisah dapat ditelusuri melalui *Job Order Costing*, sedangkan biaya produksi berulang yang relatif homogen lebih tepat dianalisis menurut proses atau periode produksi. Oleh karena itu, pemilihan metode dalam penelitian ini tidak diasumsikan benar sejak awal, melainkan perlu diuji dari pola penerimaan pesanan, cara produksi, dan ketersediaan data biaya

UMKM Putu Bambu Minang Deli Medan menjadi objek kajian karena bergerak di bidang makanan dengan produk berupa kue putu bambu dan martabak. Berdasarkan informasi awal dalam naskah, usaha ini telah beroperasi selama kurang lebih 26 tahun dan didukung oleh lima orang karyawan. Informasi mengenai lama usaha, jumlah tenaga kerja, alur produksi, dan pencatatan biaya perlu dikonfirmasi kembali melalui wawancara atau dokumen yang tersedia. Penelitian ini tidak mengasumsikan sejak awal bahwa perhitungan biaya yang berjalan sudah keliru. Sebaliknya, kondisi pencatatan dan penghitungan biaya perlu ditelaah terlebih dahulu untuk mengetahui komponen biaya yang telah diperhitungkan, ketersediaan informasi penjualan, dan kesesuaian metode pengumpulan biaya dengan pola produksi usaha.

Penelitian terdahulu membahas penghitungan biaya berdasarkan pesanan pada usaha makanan dan jenis usaha lain. Handayani et al. (2023) membahas HPP pada Rumoh Kue Aceh, Dinda et al. (2025) mengkaji biaya produksi berdasarkan metode harga pokok pesanan pada UMKM Brotagor Danish di Medan, sedangkan Ainiah dan Primastiwi (2024) membahas penerapan metode pesanan pada usaha catering. Studi tersebut memberi rujukan mengenai unsur biaya dan pengumpulan biaya per pesanan. Namun, perbedaan pola produksi dan praktik pencatatan membuat hasil penelitian terdahulu tidak dapat langsung diterapkan pada Putu Bambu Minang Deli Medan. Gap yang ditelaah dalam penelitian ini adalah belum adanya penjelasan yang memadai tentang apakah pola produksi dan pencatatan biaya usaha mendukung pemisahan biaya per pesanan, atau apakah data yang tersedia baru memungkinkan penghitungan biaya bulanan per produk. Penelitian ini juga mengevaluasi implikasi perubahan harga bahan baku utama dan jumlah hari operasi terhadap estimasi HPP.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk (1) mengidentifikasi biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead produksi; (2) menghitung HPP per produk berdasarkan data yang tersedia; (3) menilai kesesuaian konsep *Job Order Costing* dengan karakteristik pesanan dan keterlacakan biaya pada usaha; serta (4) mengevaluasi secara

ilustratif dampak perubahan harga tepung beras dan jumlah hari operasi terhadap estimasi HPP. Informasi pendapatan dan pengeluaran juga ditelaah untuk menyusun ringkasan keuangan sederhana, dengan membedakan selisih awal omzet dan biaya produksi dari laba bersih yang memerlukan data HPP penjualan dan beban usaha lengkap.

2. TINJAUAN PUSTAKA

Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan total biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk sebelum dijual, yang terdiri atas tiga unsur utama, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Akbar et al., 2024). Biaya bahan baku langsung merupakan biaya bahan yang dapat ditelusuri secara langsung pada produk yang dihasilkan, sedangkan biaya tenaga kerja langsung mencakup biaya tenaga kerja yang berkaitan secara langsung dengan proses produksi. Adapun biaya overhead pabrik meliputi seluruh biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung, seperti bahan penolong, energi yang digunakan dalam proses produksi, serta penyusutan peralatan produksi apabila relevan dan dapat diukur. Dalam perhitungannya, harga pokok produksi dapat ditentukan melalui dua pendekatan utama, yaitu *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* memperhitungkan seluruh biaya produksi, baik yang bersifat tetap maupun variabel, termasuk biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Sementara itu, metode *variable costing* hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel ke dalam harga pokok produksi, sedangkan biaya overhead pabrik tetap diperlakukan sebagai biaya periode. Metode *full costing* umumnya digunakan dalam pelaporan keuangan eksternal karena mencakup seluruh biaya produksi sehingga memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai biaya yang melekat pada produk (Trianawati & Sarwono, 2025).

Secara umum, total biaya produksi dapat dirumuskan sebagai berikut:

$$\text{Total Biaya Produksi} = \text{Biaya Bahan Baku Langsung} + \text{Biaya Tenaga Kerja Langsung} + \text{Biaya Overhead Pabrik.}$$

Untuk kelompok produksi yang sama, biaya per unit dapat dihitung dengan membagi total biaya produksi produk selesai dengan jumlah unit selesai. Penghitungan harus menggunakan data dan satuan yang konsisten. Apabila terdapat barang dalam proses pada awal atau akhir periode, nilai tersebut juga perlu diperhitungkan ketika menentukan harga pokok produksi barang selesai. Biaya nonproduksi, seperti biaya pemasaran dan administrasi, perlu diidentifikasi secara terpisah karena tidak termasuk dalam tiga unsur utama biaya produksi.

Job Order Costing

Metode Job Order Costing adalah metode akuntansi biaya ketika biaya produk atau jasa dapat diidentifikasi berdasarkan pesanan tertentu. Biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead dikumulasikan pada setiap pesanan sehingga HPP dari setiap pesanan tertentu dapat dihitung. Pendekatan ini memungkinkan perusahaan untuk

mendapatkan informasi lebih lanjut tentang biaya setiap pesanan dan menggunakannya sebagai dasar untuk menentukan harga jual (Suryani & Putiharjo, 2023).

Pengumpulan biaya dapat didukung oleh kartu harga pokok pesanan yang mencatat biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead untuk masing-masing pesanan. Setelah seluruh biaya yang relevan dikumpulkan, total biaya pesanan dapat dihitung dan dibagi dengan jumlah unit selesai untuk memperoleh biaya per unit. Suryani dan Putiharjo (2023) mengkaji penerapan metode harga pokok pesanan pada CV. Rumah Sablon Pekanbaru, sedangkan Aqil et al. (2024) membahas penggunaan metode tersebut pada Cahaya Offset Printing. Kedua studi tersebut relevan untuk menjelaskan pentingnya pengumpulan biaya berdasarkan pesanan serta perlunya memperhitungkan overhead produksi.

Kesesuaian Job Order Costing dengan Karakteristik Produksi

Pemilihan metode pengumpulan biaya harus disesuaikan dengan cara produk dihasilkan dan dijual. Job Order Costing tepat digunakan apabila setiap pesanan dapat dibedakan, memiliki kuantitas atau spesifikasi yang teridentifikasi, dan biaya bahan baku serta tenaga kerja dapat ditelusuri pada pesanan tersebut. Process Costing umumnya lebih sesuai ketika produk relatif homogen dihasilkan secara berulang melalui proses yang berkesinambungan, sehingga biaya dikumpulkan menurut proses atau periode dan dirata-ratakan atas unit yang dihasilkan. Usaha kuliner harian dapat memiliki kedua pola tersebut: produksi untuk persediaan atau penjualan langsung dapat bersifat rutin, sedangkan pesanan khusus untuk jumlah tertentu mungkin dapat diidentifikasi secara terpisah.

Pada penelitian ini, kesesuaian Job Order Costing dinilai melalui empat hal: (1) adanya identitas pesanan yang dapat dibedakan; (2) kemampuan menelusuri bahan baku ke pesanan atau produk; (3) tersedianya dasar pengukuran tenaga kerja langsung; dan (4) adanya dasar alokasi overhead yang rasional. Kartu harga pokok pesanan dapat digunakan untuk mendokumentasikan komponen biaya per pesanan. Akan tetapi, jika catatan yang tersedia hanya berupa agregat bulanan per produk tanpa pemisahan pesanan, perhitungan tersebut harus dijelaskan sebagai estimasi biaya bulanan per produk dan tidak boleh dinyatakan sebagai penerapan Job Order Costing penuh tanpa bukti tambahan.

Penetapan Harga Jual

Harga jual adalah nilai yang ditetapkan untuk suatu produk dengan mempertimbangkan biaya yang telah terjadi dalam proses produksinya dan keuntungan yang diharapkan. Salah satu pendekatan yang dapat digunakan adalah penetapan harga berdasarkan biaya ditambah keuntungan dan melibatkan penetapan harga jual berdasarkan HPP ditambah margin keuntungan. Oleh karena itu akurasi dari HPP sangat penting untuk menutupi biaya produksi dan mendapatkan keuntungan (Basyir dkk, 2025).

Salah satu pendekatan penetapan harga ialah *cost-plus pricing*, yaitu menetapkan harga berdasarkan basis biaya tertentu ditambah *mark-up* atau margin yang ditetapkan. Apabila margin dinyatakan sebagai persentase dari biaya per unit, rumus sederhananya adalah:

$$\text{Harga Jual per Unit} = \text{Biaya per Unit} \times (1 + \text{Persentase Mark-up}).$$

Penggunaan rumus tersebut memerlukan penjelasan tentang basis biaya dan persentase *mark-up* yang digunakan. Jika biaya yang dijadikan dasar hanya mencakup biaya produksi, penelitian perlu menjelaskan apakah biaya nonproduksi turut dipertimbangkan dalam keputusan harga. Basyir et al. (2025) mengkaji penetapan harga jual menggunakan pendekatan *mark-up pricing* berbasis *full costing* dan menunjukkan bahwa perbedaan pengakuan biaya dapat menghasilkan perbedaan antara harga yang ditetapkan perusahaan dan harga hasil perhitungan.

Dalam penelitian ini, perhitungan atau evaluasi harga jual dilakukan apabila data harga aktual dan informasi biaya yang relevan tersedia. Hasil perhitungan digunakan untuk membantu menilai dasar penetapan harga, bukan untuk menyatakan bahwa harga aktual pasti salah atau harus diganti.

Penyusunan Laporan Keuangan Sederhana

Laporan keuangan menyajikan informasi mengenai posisi keuangan dan kinerja usaha dalam suatu periode. Untuk studi kasus UMKM, bentuk laporan yang dapat disusun bergantung pada kelengkapan catatan dan dokumen yang tersedia. Laporan laba rugi dapat disusun apabila data pendapatan, harga pokok penjualan, dan beban usaha dapat diidentifikasi. Secara sederhana, laba atau rugi usaha dihitung dari pendapatan dikurangi harga pokok penjualan dan beban usaha yang relevan.

Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan merupakan dua istilah yang perlu dibedakan. Harga Pokok Produksi berkaitan dengan biaya produk yang selesai diproduksi, sedangkan Harga Pokok Penjualan berkaitan dengan biaya produk yang benar-benar terjual selama periode tertentu. Jika terdapat persediaan barang jadi, harga pokok penjualan secara umum dihitung dari persediaan awal barang jadi ditambah harga pokok produksi barang selesai, kemudian dikurangi persediaan akhir barang jadi.

Laporan posisi keuangan memerlukan informasi aset, kewajiban, dan modal pada tanggal tertentu. Oleh sebab itu, laporan tersebut hanya dapat disusun apabila informasi mengenai kas, persediaan, peralatan, utang, modal, dan akun lain yang relevan tersedia dan dapat ditelusuri. Penelitian tidak boleh mengisi nilai yang tidak diketahui hanya agar laporan terlihat lengkap. Setiap estimasi harus mempunyai dasar yang jelas dan dijelaskan dalam pembahasan.

Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penerapan Job Order Costing dapat menghasilkan HPP yang berbeda dibandingkan perhitungan perusahaan karena adanya perbedaan dalam pengakuan biaya, khususnya biaya overhead (Suryani & Putiharjo, 2023). Penelitian Ainiah dan Primastiwi (2024) serta Dinda et al. (2025) menunjukkan bahwa metode harga pokok pesanan juga dapat diterapkan pada usaha makanan dan membantu menentukan dasar harga jual. Namun, Andani et al. (2026) menunjukkan bahwa pemilihan metode harus disesuaikan dengan karakteristik produksi, karena produksi rutin lebih sesuai dengan Process Costing sedangkan pesanan khusus dapat menggunakan Job Order Costing. Dengan demikian, penelitian ini berfokus pada analisis HPP dan harga jual pada UMKM Putu Bambu Minang

Deli Medan dengan terlebih dahulu mempertimbangkan kesesuaian karakteristik pesanan terhadap penerapan Job Order Costing.

3. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode deskriptif. Pendekatan kuantitatif difokuskan pada pengolahan data numerik terkait komponen biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, sedangkan metode deskriptif digunakan untuk memberikan gambaran mengenai perhitungan harga pokok produksi dan penerapan metode Job Order Costing pada UMKM Putu Bambu Minang Deli Medan. Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara dengan pemilik usaha serta pengamatan terhadap proses produksi, sedangkan data sekunder diperoleh dari catatan pembelian bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik, dan catatan keuangan yang tersedia. Objek penelitian adalah UMKM Putu Bambu Minang Deli yang berlokasi di Jl. M.T. Haryono, Medan, Sumatera Utara. Pengolahan data dilakukan dengan mengidentifikasi dan mengelompokkan biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Selanjutnya, seluruh komponen biaya produksi dijumlahkan untuk memperoleh total biaya produksi, kemudian dibagi dengan jumlah unit yang dihasilkan untuk menentukan harga pokok produksi per unit. Hasil perhitungan tersebut dibandingkan dengan pencatatan biaya yang dilakukan oleh UMKM untuk mengetahui perbedaan perhitungan harga pokok produksi. Selain itu, data pendapatan dan pengeluaran yang tersedia digunakan untuk menyusun laporan laba rugi sederhana.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya perolehan seluruh bahan yang secara langsung membentuk produk jadi. Pada usaha ini, bahan baku kue putu terdiri atas tepung beras, kelapa, gula pasir, gula merah, dan garam, sedangkan bahan baku martabak terdiri atas tepung terigu, baking powder, vanili, cokelat, dan kacang. Garam, gula pasir, dan baking soda yang digunakan dalam pembuatan martabak telah termasuk dalam pembelian bahan baku kue putu sehingga tidak dihitung ulang. Rincian biaya bahan baku disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Kue Putu Bambu dan Martabak

No.	Keterangan	Biaya per Bulan (Rp)
<i>Kue Putu Bambu</i>		
1	Tepung beras	12.000.000
2	Kelapa	3.600.000
3	Gula pasir	3.200.000
4	Gula merah	1.980.000
5	Garam	128.000
Subtotal Kue Putu		20.908.000

No.	Keterangan	Biaya per Bulan (Rp)
Martabak		
1	Tepung terigu	2.880.000
2	Baking powder	200.000
3	Vanili	100.000
4	Cokelat	600.000
5	Kacang	225.000
Subtotal Martabak		4.005.000
Total Biaya Bahan Baku		24.913.000

Sumber: Data diolah (2026)

Berdasarkan Tabel 1, total biaya bahan baku mencapai Rp24.913.000 per bulan. Kue putu menyerap Rp20.908.000 (83,92%) dan martabak Rp4.005.000 (16,08%). Tepung beras menjadi komponen biaya terbesar, yaitu Rp12.000.000 atau 48,17% dari seluruh biaya bahan baku. Dominasi satu jenis bahan ini menunjukkan bahwa struktur biaya kue putu sangat bergantung pada harga tepung beras.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah upah yang dibayarkan kepada pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi. Usaha ini memiliki 5 karyawan dengan sistem upah harian yang dihitung selama 30 hari kerja per bulan. Seluruh karyawan terlibat dalam proses produksi sehingga upahnya diklasifikasikan sebagai biaya tenaga kerja langsung. Rincian upah disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

No.	Karyawan	Upah per Hari (Rp)	Hari	Total (Rp)
1	Karyawan 1	45.000	30	1.350.000
2	Karyawan 2	45.000	30	1.350.000
3	Karyawan 3	50.000	30	1.500.000
4	Karyawan 4	50.000	30	1.500.000
5	Karyawan 5	75.000	30	2.250.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				7.950.000

Sumber: Data diolah (2026)

Total biaya tenaga kerja langsung tercatat sebesar Rp7.950.000 per bulan atau 23,13% dari total biaya produksi. Dalam perhitungan yang tersedia, biaya tersebut dibebankan sama besar kepada kue putu dan martabak, masing-masing Rp3.975.000. Pembagian 50:50 ini merupakan asumsi karena naskah belum menyajikan data jam kerja atau waktu produksi per

produk. Oleh sebab itu, hasil HPP perlu diperlakukan sebagai estimasi. Pengukuran jam kerja atau waktu aktivitas per produk/pesanan akan memberikan dasar pembebanan yang lebih dapat ditelusuri.

Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah seluruh biaya produksi selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung (Bustami & Nurlela, 2019). Dalam penelitian ini, uang kebersihan dan listrik dicatat sebagai overhead tetap, sedangkan kemasan dan transportasi dicatat sebagai overhead variabel. Klasifikasi tersebut perlu didasarkan pada perilaku biaya dan fungsi pengeluarannya, bukan hanya pada kesamaan nilai harian. Khusus transportasi, perlu dipastikan apakah biaya berhubungan dengan proses produksi atau distribusi produk kepada pelanggan; biaya distribusi pada umumnya perlu dipisahkan dari overhead produksi. Overhead dikelompokkan menjadi overhead tetap, yaitu biaya yang nilainya relatif sama setiap hari, dan overhead variabel, yaitu biaya yang berubah mengikuti volume produksi dan penjualan. Rincian overhead pabrik disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik

No.	Keterangan	Biaya per Bulan (Rp)
Biaya Overhead Tetap		
1	Uang kebersihan (Rp3.000 x 30 hari)	90.000
2	Listrik (Rp5.000 x 30 hari)	150.000
Total Overhead Tetap		240.000
Biaya Overhead Variabel		
1	Kemasan	825.000
2	Transportasi	450.000
Total Overhead Variabel		1.275.000
Total Biaya Overhead Pabrik		1.515.000

Sumber: Data diolah (2026)

Total overhead yang dicatat sebesar Rp1.515.000 per bulan, terdiri atas Rp240.000 yang diklasifikasikan sebagai overhead tetap dan Rp1.275.000 sebagai overhead variabel. Pemilik belum memiliki catatan aset atau peralatan yang memadai sehingga penyusutan belum dimasukkan. Di samping itu, karena sebagian biaya dicatat sebagai jumlah per hari dikalikan 30 hari, klasifikasi tetap/variabel perlu dikonfirmasi berdasarkan perilaku biaya aktual.

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Biaya bahan baku dalam data yang tersedia dipisahkan menurut produk, sedangkan biaya tenaga kerja dan overhead dialokasikan bersama. Tenaga kerja dibagi sama besar (50%:50%) karena kebutuhan kedua produk diasumsikan sama, yaitu Rp3.975.000 untuk masing-masing produk. Asumsi ini belum didukung data jam kerja atau waktu produksi per produk. Overhead dialokasikan berdasarkan proporsi biaya bahan baku, yaitu 83,92% untuk

kue putu dan 16,08% untuk martabak. Dasar ini mudah dihitung, tetapi belum membuktikan bahwa setiap produk mengonsumsi overhead sebanding dengan biaya bahan bakunya. Karena belum tersedia kartu biaya pesanan individual dalam data naskah, Tabel 4 mencerminkan estimasi biaya bulanan per produk; tabel ini sendiri belum cukup untuk membuktikan penerapan Job Order Costing penuh.

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi

No.	Keterangan	Kue Putu (Rp)	Martabak (Rp)	Total (Rp)
1	Biaya bahan baku	20.908.000	4.005.000	24.913.000
2	Biaya tenaga kerja langsung	3.975.000	3.975.000	7.950.000
3	Biaya overhead tetap	201.000	39.000	240.000
4	Biaya overhead variabel	1.070.000	205.000	1.275.000
HPP Bulanan		26.154.000	8.224.000	34.378.000
Jumlah produksi		3.600 bungkus	1.200 buah	-
HPP per Unit		7.265	6.853	-

Sumber: Data diolah (2026)

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa biaya produksi bulanan kue putu sebesar Rp26.154.000 dan martabak sebesar Rp8.224.000, dengan total Rp34.378.000. Perhitungan menggunakan kapasitas penuh, yaitu 120 bungkus kue putu dan 40 buah martabak per hari selama 30 hari. Dengan demikian, HPP estimasian kue putu sebesar Rp7.265 per bungkus dan martabak sekitar Rp6.853 per buah. Hasil ini bergantung pada asumsi alokasi tenaga kerja dan overhead, belum memasukkan penyusutan peralatan, dan menggunakan volume produksi kapasitas penuh. Oleh karena itu, angka tersebut merupakan estimasi biaya per unit pada asumsi yang digunakan, bukan hasil yang telah diverifikasi melalui kartu harga pokok untuk setiap pesanan.

Analisis Harga Jual dan Laba

HPP per unit selanjutnya dibandingkan dengan harga jual untuk mengetahui laba kotor dan margin masing-masing produk, sebagaimana disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Analisis Harga Jual dan Margin per Unit

No.	Keterangan	Kue Putu	Martabak
1	Harga jual per unit	Rp10.000	Rp10.000
2	HPP per unit	Rp7.265	Rp6.853
3	Laba kotor per unit	Rp2.735	Rp3.147
4	Margin terhadap harga jual	27,35%	31,47%

Sumber: Data diolah (2026)

Berdasarkan HPP estimasian, selisih harga jual dengan biaya per unit adalah Rp2.735 untuk kue putu dan sekitar Rp3.147 untuk martabak. Margin terhadap harga jual masing-masing sebesar 27,35% dan 31,47%. Hasil ini menunjukkan bahwa kenaikan biaya bahan baku utama dapat menekan margin kue putu jika harga jual dan komponen biaya lain tidak berubah. Namun, perbandingan margin antarproduk tetap perlu dibaca hati-hati karena biaya tenaga kerja dibagi sama besar meskipun volume produksi berbeda, dan dasar alokasi overhead belum divalidasi melalui pengukuran aktivitas.

Ringkasan awal omzet dan total biaya produksi pada dua skenario penjualan disajikan pada Tabel 6. Selisih yang diperoleh belum dapat disebut laba bersih karena perhitungan belum memperhitungkan HPP penjualan berdasarkan produk yang benar-benar terjual, perubahan persediaan, beban usaha, dan penyusutan

Tabel 6. Laba Bersih Usaha per Bulan

No.	Keterangan	Penjualan Maksimal (Rp)	Penjualan Minimal (Rp)
1	Omzet per bulan	48.000.000	39.000.000
2	Total biaya produksi	34.378.000	34.378.000
3	Selisih awal omzet dan biaya produksi (bukan laba bersih)	13.622.000	4.622.000

Sumber: Data diolah (2026)

Pada skenario penjualan minimal, naskah mencatat omzet Rp39.000.000. Selisih Rp4.622.000 yang diperoleh dari omzet dikurangi seluruh biaya produksi bulanan hanya merupakan selisih awal sebelum penyesuaian, bukan laba bersih. Pemilik menyampaikan bahwa sebagian bahan baku masih dapat digunakan pada bulan berikutnya; karena itu, pembelian bahan dan pemakaian bahan harus dibedakan, dan HPP penjualan perlu didasarkan pada produk yang benar-benar terjual serta persediaan awal dan akhir. Utang usaha sekitar Rp4.000.000 juga tidak otomatis merupakan beban laba rugi; perlakuannya harus ditentukan dari transaksi yang mendasarinya.

Analisis Sensitivitas Biaya Tepung Beras

Tepung beras dicatat sebesar Rp12.000.000 per bulan dan merupakan komponen bahan baku utama kue putu. Untuk mengukur risiko perubahan biaya, dilakukan simulasi jika harga/biaya tepung beras naik 5% dan 10%, sementara kuantitas pemakaian, volume produksi, harga jual, serta biaya lain dianggap tetap. Ini adalah skenario ilustratif, bukan perubahan harga yang telah diamati.

Tabel 7. Sensitivitas HPP Kue Putu terhadap Kenaikan Biaya Tepung Beras

Skenario	Biaya tepung beras (Rp)	Total biaya putu (Rp)	HPP per bungkus (Rp)	Margin pada harga Rp10.000
Dasar	12.000.000	26.154.000	7.265	27,35%

Skenario	Biaya tepung beras (Rp)	Total biaya putu (Rp)	HPP per bungkus (Rp)	Margin pada harga Rp10.000
Naik 5%	12.600.000	26.754.000	7.432	25,68%
Naik 10%	13.200.000	27.354.000	7.598	24,02%

Simulasi menunjukkan bahwa kenaikan 5% pada biaya tepung beras menambah biaya bahan sebesar Rp600.000 dan meningkatkan HPP kue putu menjadi sekitar Rp7.432 per bungkus; margin turun dari 27,35% menjadi 25,68%. Jika biaya tepung beras naik 10%, tambahan biaya menjadi Rp1.200.000, HPP naik menjadi sekitar Rp7.598, dan margin turun menjadi 24,02%. Implikasi manajerialnya adalah pemilik perlu memantau harga pemasok dan kuantitas pemakaian tepung, meninjau efisiensi bahan, serta mengevaluasi harga jual jika kenaikan biaya berlangsung.

Analisis Sensitivitas Hari Operasi

Penelitian ini awal menggunakan asumsi 30 hari operasi dengan produksi 120 bungkus kue putu dan 40 buah martabak per hari. Sebagai simulasi sederhana, skenario 26 hari dihitung dengan asumsi volume produksi dan seluruh biaya yang tercatat berubah proporsional terhadap jumlah hari operasi. Dengan asumsi ini, HPP per unit tidak berubah, tetapi total produksi dan biaya bulanan turun. Hasil tersebut tidak mengisolasi biaya tetap bulanan atau perubahan produktivitas, sehingga harus dibaca sebagai simulasi matematis dan bukan prediksi aktual.

Tabel 8. Sensitivitas Hari Operasi dengan Asumsi Skala Proporsional

Skenario	Hari operasi	Produksi putu (bungkus)	Produksi martabak (bungkus)	Total biaya produksi (Rp)	HPP putu/unit (Rp)	HPP martabak/unit (Rp)
Dasar	30	3.600	1.200	34.378.000	7.265	6.853
Simulasi	26	3.120	1.040	29.794.267	7.265	6.853

Tabel 8 memperlihatkan bahwa jika produksi dan semua komponen biaya mengikuti perubahan hari operasi secara proporsional, biaya dan volume sama-sama turun 13,33% sehingga HPP per unit tetap. Dalam praktik, hasil dapat berbeda jika terdapat biaya tetap bulanan, stok bahan yang tersisa, pesanan yang tidak terjual, lembur, atau produktivitas harian yang berubah. Oleh sebab itu, analisis aktual perlu memisahkan biaya tetap bulanan dan biaya yang benar-benar mengikuti jumlah hari atau volume produksi.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan data bulanan yang tersedia dan asumsi alokasi yang digunakan, HPP estimasian kue putu bambu sebesar Rp7.265 per bungkus dan martabak sekitar Rp6.853 per buah. Pada harga jual Rp10.000 per unit, margin kotor estimasian masing-masing sebesar 27,35% dan 31,47%. Analisis sensitivitas menunjukkan bahwa kenaikan biaya tepung beras, dengan volume dan biaya lain tetap, menekan margin kue putu. Namun, data yang tersedia belum menunjukkan kartu biaya pesanan individual dan pembebanan tenaga kerja serta overhead masih menggunakan asumsi; karenanya, penelitian ini belum membuktikan penerapan Job Order Costing secara penuh. Penelitian menunjukkan perlunya pencatatan

pesanan, pemakaian bahan, jam kerja, overhead, persediaan, aset, dan beban usaha yang lebih terstruktur sebelum HPP dan hasil usaha digunakan sebagai dasar keputusan final.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Ainiah, S. M., & Primastiwi, A. (2024). Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode harga pokok pesanan-full costing pada Anisa Catering Jepara. *EQUILIBRIUM: Jurnal Bisnis dan Akuntansi*, 18(1), 74–85. <https://doi.org/10.61179/ejba.v18i1.554>.
- Akbar, A. A., Akramann, D., Daniyal, E. A., & Tartiani, Y. A. T. (2024). Analisis harga pokok produksi dan penjualan pada UMKM Boembu Rumah Catering. *CEMERLANG: Jurnal Manajemen dan Ekonomi Bisnis*, 4(4), 348–358. <https://doi.org/10.55606/cemerlang.v4i4.3313>
- Andani, V., Rizka, J., Fajri, H., & Baining, M. (2026). Analisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *process costing* dan *Job Order Costing* pada UMKM Bakoel Minuman di Mendalo. *Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Manajemen*, 4(7), 1–13. <https://doi.org/10.61722/jiem.v4i7.11685>.
- Aqil, M., Hetika, & Amaliyah, F. (2024). Implementasi *Job Order Costing* (JOC) dalam penentuan harga pokok produksi pada Cahaya Offset Printing. *Monex: Journal of Accounting Research*, 13(2), 307–320. <https://doi.org/10.30591/monex.v13i02.6857>.
- Basyir, A., Pratiwi, E., Palupi, D., & Ermawati, D. D. (2025). Penerapan metode *mark up pricing* berbasis *full costing* dalam menentukan harga jual produk. *Jurnal Aplikasi Perpajakan*, 6(1), 246–256. <https://doi.org/10.29303/jap.v6i1.125>.
- Badan Pusat Statistik. (2025). *Profil industri mikro dan kecil 2024*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Utara. (2024). *Profil industri mikro dan kecil Provinsi Sumatera Utara 2023*. Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Utara.
- Bustami, B., & Nurlela. (2019). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Dinda, N., Tambunan, R., Parthiben, P., & Novira, S. T. (2025). Analisa perhitungan pada biaya produksi dengan metode harga pokok pesanan di UMKM Brotagor Danish Kota Medan tahun 2025. *Neraca: Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*, 3(7), 32–38.
- Handayani, M., Rudianto, T., Kadriyani, E., & Khairiana, K. (2023). Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode harga pokok pesanan pada Rumoh Kue Aceh. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 10(2), 82–94.
- Hapsari, N. (2026). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *job order costing* pada UMKM Langganan Sablon. *COSTING: Journal of Economic, Business and Accounting*, 9(3).
- Hasan, M., Nurwani, & Syafina, L. (2026). Job Order Costing for production cost and selling price decisions at Chariyah Catering. *Advances in Taxation Research*, 4(3), 255–273. <https://doi.org/10.60079/atv.v4i3.1169>.
- Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. (2025). *Pelaku usaha ritel optimis perekonomian nasional dapat capai target pertumbuhan 8%*.

- Khoirina, dkk. (2024). Analisis Penentuan Harga Jual pada Usaha Sablon. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan UMKM*.
- Suryani, & Marleni. (2023). Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Sablon dan Percetakan. *Jurnal Manajemen dan Akuntansi*.
- Syarif, A. A., Simanjuntak, E. J. F., Harahap, U. N., & Zaharuddin. (2026). Analisis perbandingan harga pokok produksi menggunakan metode *Job Order Costing* dan metode *Activity Based Costing* di UD. Cirasa. *Jurnal Surya Teknik*, 13(1), 175–180. <https://doi.org/10.37859/jst.v13i1.11340>.
- Trianawati, S. M., & Sarwono, A. E. (2025). Perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Surakarta. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan Kontemporer (JAKK)*, 8(1), 30–40. <https://doi.org/10.30596/jakk.v8i1.22941>