

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi “Mie Ayam Mas Bejo” Jl. Sawah Lebar, Kec. Ratu Agung, Kota Bengkulu, Bengkulu 38222

Nenden Restu Hidayah ¹⁾; Karona Cahya Susena ²⁾; Nurul Aini ³⁾

^{1,2,3)} Universitas Dehasen Bengkulu

Email: ¹ nenden@unived.ac.id, ² karona.cs@unived.ac.id, ³ nurulainibkl99@gmail.com

ARTICLE HISTORY

Received [10 Desember 2025]
Revised [15 Januari 2026]
Accepted [19 Januari 2026]

KEYWORDS

Cost of Goods Manufactured,
Chicken Noodles, Production
Costs, Culinary MSMEs.

This is an open access article
under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



ABSTRAK

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi (HPP) merupakan aspek penting dalam pengelolaan usaha mie ayam. Dari hasil perhitungan diperoleh total biaya produksi selama 1 tahun sebesar Rp 911.771.000 untuk Rp 92.600 porsi, sehingga HPP per porsi adalah Rp 13.000. Biaya bahan baku menjadi komponen terbesar dalam struktur biaya produksi, sehingga efisiensi pembelian bahan dan pengendalian penggunaan bahan dapat memberikan pengaruh terhadap penurunan HPP. Perhitungan HPP yang tepat memberikan manfaat bagi pelaku usaha dalam menetapkan harga jual yang kompetitif, merencanakan laba, serta mengevaluasi efisiensi proses produksi. Dengan demikian, pemahaman dan penerapan perhitungan HPP sangat diperlukan oleh UMKM kuliner, khususnya usaha mie ayam, agar dapat meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha.

ABSTRACT

Based on the results of research and analysis that has been conducted, it can be concluded that the calculation of the cost of goods manufactured (COGM) is an important aspect in the management of a chicken noodle business. From the calculation results, the total production cost for 1 year is Rp 911,771,000 for 92,600 portions, resulting in a COGS per portion of Rp 13,000. Raw material costs constitute the largest component in the production cost structure, so purchasing efficiency and control over material usage can influence a reduction in COGS. Accurate COGS calculations accurate COGS calculation provides benefits for business operators in setting competitive selling prices, planning profits, and evaluating production process efficiency. Therefore, understanding and applying COGS calculation is essential for culinary SMEs, particularly chicken noodle businesses, to enhance competitiveness and business sustainability.

PENDAHULUAN

Usaha, Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) makanan merupakan salah satu unit usaha yang saat ini banyak tumbuh dan berkembang, serta mulai merambah media OL. Dijelaskan dalam UU NO. 20 Tahun 2008 tentang UMKM Pasal (1), (2) dan (3), “UMKM adalah singkatan dari Usaha Mikro Kecil dan Menengah, yaitu usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, dilakukan oleh individu atau badan usaha yang bukan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian usaha besar”. Salah satu faktor yang memicu pertumbuhan UMKM adalah adanya berbagai media promosi OL, termasuk ojek OL (*Grabfood dan Gofood*).

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan hal yang penting untuk diperhatikandalam menentukan harga jual produk. Perhitungan HPP yang tepat dan akurat merupakan hal yang harus dilakukan oleh setiap perusahaan, karena tanpa adanya perhitungan HPP yang tepat dan akurat, perusahaan manufaktur yang bersangkutan akan mengalami masalah dalam penentuan harga jual suatu produk. Biaya produksi sendiri mencakup seluruh biaya yang dibutuhkan untuk menghasilkan sebuah produk, meliputi bahan baku, tenaga kerja, dan biaya *overhead*.

Pentingnya melakukan perhitungan harga pokok produksi oleh perusahaan agardiketahui besarnya biaya produksi yang akan dikeluarkan saat akan memproduksi barang atau jasa. Tidak hanya perusahaan besar, para pelaku UMKM juga harus benar-benar dapat menghitung biaya produksi yang dikeluarkan untuk menentukan harga jual, sehingga tidak terjadi kesalahan yang dapat berpengaruh terhadap harga jual produknya.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif yang bertujuan untuk menghitung dan menggambarkan secara rinci besarnya Harga Pokok Produksi (HPP) mie ayam berdasarkan data biaya produksi yang terjadi dalam satu periode dari data yang di dapat dari hasil wawancara pada usaha mie ayam pangsit maka, Proses penelitian dilakukan melalui beberapa tahapan sebagai berikut:

Jenis Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif karena berfokus pada pengumpulan, penyajian, dan analisis data biaya produksi untuk memperoleh perhitungan HPP yang akurat. Pendekatan kuantitatif digunakan karena data yang dianalisis berbentuk angka- angka biaya.

Lokasi dan Subjek Penelitian

Penelitian dilaksanakan pada salah satu usaha mie ayam skala UMKM (PANGSIT MAS BEJO). Subjek penelitian meliputi pemilik usaha dan tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi.

Teknik Pengumpulan Data

Data diperoleh melalui beberapa teknik, yaitu: Observasi langsung, yaitu mengamati proses produksi mie ayam untuk mengetahui alur kegiatan dan kebutuhan bahan. Wawancara, dilakukan dengan pemilik usaha untuk mengetahui biaya tenaga kerja, biaya operasional, dan informasi tambahan lainnya. Dokumentasi, berupa pencatatan biaya pembelian bahan baku, penggunaan gas, listrik, air, dan catatan produksi harian.

Jenis Data

Data Primer: berasal dari observasi, wawancara, dan catatan biaya aktual dari usaha.

Data Sekunder: diperoleh dari literatur seperti buku akuntansi biaya, jurnal, dan referensi terkait metode perhitungan harga pokok produksi.

Teknik Analisis Data

1. Biaya Bahan Baku
2. Biaya Tenaga Kerja Langsung
3. Biaya *Overhead* Pabrik (BOP)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Aktivitas

Perhitungan harga pokok produksi “mie ayam mas bejo” dilakukan mulai dari bulan Januari tahun 2025 sampai dengan bulan Desember tahun 2025. Pemaparan hasil merupakan akumulasi perhitungan selama satu tahun sehingga diperoleh hasil sebagai berikut. Catatan: Harga pokok produksi Mie ayam Tahun 2025

Tabel 1. Harga Bahan Pokok dalam 1 Tahun

No	Bahan Pokok	Total Harga Dalam 1 Tahun
1.	Tepung/Gandum	Rp 92.600.000
2.	Ayam	Rp 302.074.000
3.	Bawang Merah	Rp 5.736.000
4.	Bawang Putih	Rp 7.886.000
5.	Kemiri	Rp 12.031.000
6.	Cabe Rawit Hijau	Rp 38.665.000
7.	Kerupuk Pangsit	Rp 43.890.000
TOTAL BAHAN POKOK AWAL		Rp 502.882.000

Tabel 2. Tambahan Bumbu dan Pelengkap

No	Bahan Tambahan	Total Harga Dalam 1 Tahun
1.	Garam, Gula, Merica, Dll	Rp 21.755.000
2.	Kecap Manis & Saus Sambal	Rp 56.970.000
3.	Sawi, Daun Bawang, Seledri	Rp 93.210.000
4.	Kulit/Tulang Ayam tambahan untuk kaldu	Rp 55.530.000
5.	Minyak Goreng	Rp 26.264.000
TOTAL BAHAN TAMBAHAN		Rp 253.729.000



Tabel 3. Tenaga Kerja dan Overhead

No	Tenaga Kerja dan Overhead	Total Harga Dalam 1 Tahun
1.	Gaji Karyawan (4 Orang)	Rp 114.560.000
2.	Tabung Gas 4 Buah	Rp 35.800.000
3.	Listrik	Rp 4.800.000
TOTAL		Rp 155.160.000

Tahun 2025 menghasilkan 92.600 porsi Mie Ayam
358 hari/1 tahun menghasilkan 92.600 porsi

Hitung Harga Pokok Produksi/pertahun:

Total biaya = Total bahan pokok + Total bumbu dan pelengkap + Total tenaga kerja dan overhead
= Rp 502.882.000 + Rp 253.729.000 + Rp 155.160.000 = Rp 911.771.000

Hitung Harga pokok produksi/porsi:

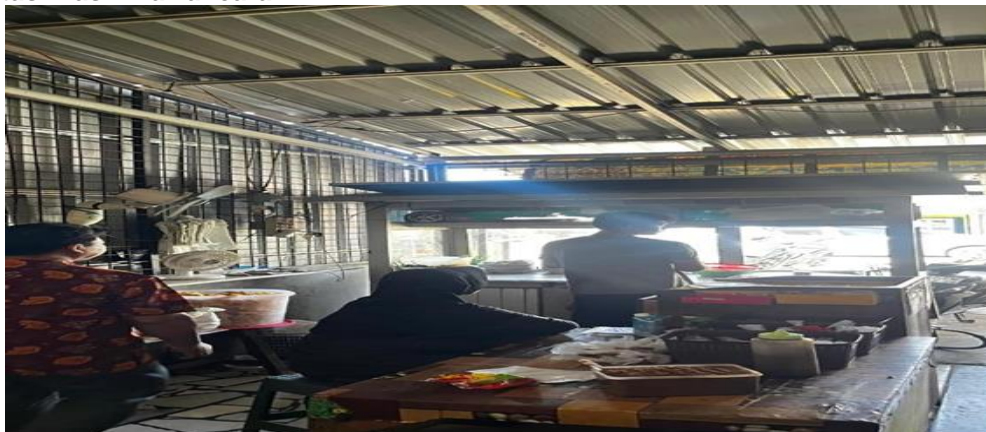
Hpp/porsi = $\frac{\text{Total hpp 1 tahun}}{\text{Jumlah porsi 1 tahun}}$
= $\frac{\text{Rp 911.771.000}}{92.600 \text{ porsi}}$
= Rp 9.846

Hitungan Keuntungan per Tahun 2025

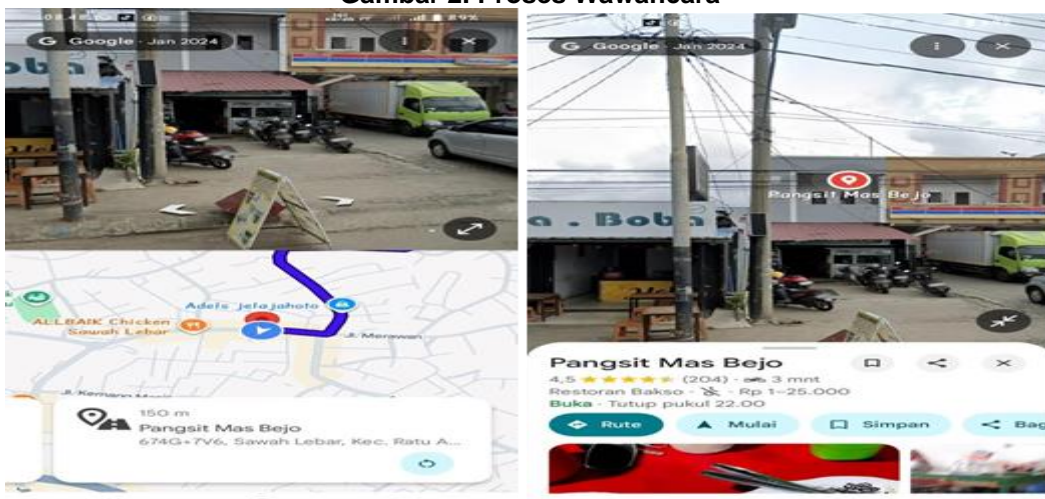
Harga Jual Per Porsi = Rp 13.000

Maka keuntungan yang di dapat per porsi (Rp 13.000 – Rp 9.846 = Rp 3.154) Jadi keuntungungan dalam 1 tahun (Rp 3.154 x 92.600 Porsi = Rp 292.060.400).

Dokumentasi Hasil Wawancara



Gambar 2. Proses Wawancara



Gambar 2. Lokasi Mie Ayam Mas Bejo

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi (HPP) dengan metode full costing pada usaha UMKM Mie Ayam Mas Bejo mampu memberikan informasi biaya produksi yang akurat dan menyeluruh. Perhitungan ini mencakup biaya bahan baku, bahan tambahan, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik.

Hasil analisis menunjukkan bahwa total biaya produksi tahun 2025 sebesar Rp 911.771.000 dengan total produksi 92.600 porsi, sehingga diperoleh HPP sebesar Rp 9.846 per porsi. Biaya bahan baku menjadi komponen biaya terbesar dalam struktur biaya produksi. Dengan harga jual Rp 13.000 per porsi, usaha memperoleh laba sebesar Rp 3.154 per porsi atau Rp 292.060.400 per tahun, yang menunjukkan bahwa usaha berada dalam kondisi menguntungkan dan berpotensi berkelanjutan.

Adapun saran Bagi Pemilik Usaha Mie Ayam Mas Bejo disarankan untuk melakukan pencatatan biaya produksi secara rutin dan terperinci agar perhitungan harga pokok produksi dapat dilakukan secara akurat setiap periode. Selain itu, pengendalian penggunaan bahan baku serta pemilihan pemasok dengan harga yang lebih kompetitif perlu dilakukan untuk menekan biaya produksi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas Dehasen atas segala dukungan yang telah diberikan dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Bantuan berupa fasilitas, dukungan finansial, dan pendampingan yang diberikan sangat berarti dalam kelancaran dan kesuksesan program ini. Tanpa dukungan dari pihak Universitas Dehasen, kegiatan ini tidak akan dapat terlaksana dengan baik. Kami juga ingin menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada pihak Mie Ayam Mas Bejo, yang telah menjalin kerja sama yang sangat baik dan memberikan partisipasi penuh dalam kegiatan ini. Semoga dengan adanya kegiatan ini dapat memberikan dampak baik bagi Mie Ayam Mas Bejo untuk terus berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Hidayah, N. R., Susena, K. C., & Tarigan, H. P. (2023). Akuntansi Berkelanjutan: Implementasi Standar Pelaporan Keberlanjutan dalam Praktik Bisnis CV. Utami. *EKOMBIS REVIEW: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, 11(2), 1859-1868
- Lestari, A., Rosita, S. I., & Marlina, T. (2019). *Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual*. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 7(1), 173–178. <https://doi.org/10.37641/jimkes.v7i1.210>
- Lintang, O. :, Mahaswari, D., Nugroho, S. W., & Ibrahim, R. (2025). *PT. Media Akademik Publisher Analisis Biaya Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Menentukan Laba Penjualan Pada Bum Desa Abadi Bodag. Jma*, 3(7), 3031–5220.
- Setiawan et al., (2018) Agustin, A., Putra, G. P. E., Pramesti, D. T., & Madiistriyatno, H. (2023). *Strategi UMKM Dalam Menghadapi Digitalisasi*. *Oikos-Nomos: Jurnal Kajian Ekonomi Dan Bisnis*, 16, 33.
- Setiawan, T. F., Suharjo, B., & Syamsun, M. (2018). *Strategi Pemasaran Online UMKM Makanan (Studi Kasus di Kecamatan Cibinong) Food Online Marketing Strategy for MSME (Case Study in Cibinong District)*. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 13(2), 11
- Tikasari, N., Sari, S., Kamela, H., & Widayanti, A. (2026). Pendampingan Penyusunan Laporan Keuangan Bagi Petani Kopi Desa Mekarsari Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Dehasen Untuk Negeri*, 5(1), 7-12. <https://doi.org/10.37676/jdun.v5i1.10108>