



ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGUNAKAN METODE PROCESS COSTING DAN JOB ORDER COSTING PADA UMKM BAKOEL MINUMAN DI MENDALO

Velisha Tri Andani¹, Juwita Rizka², Husnil Fajri³, Mellya Embun Baining⁴

Email :

velishatriandani@gmail.com¹, juwitaj897@gmail.com², husnilfajri020105@gmail.com³,
mellyaembunbaining@gmail.com⁴

Abstract. *Micro, Small, and Medium Enterprises (UMKM) play an important role in the development of Indonesia's economy. One crucial aspect in managing UMKM is the accurate calculation of the cost of goods manufactured (COGM). This study aims to analyze the application of Process Costing and Job Order Costing methods at UMKM Bakoel Minuman in Mendalo. The research method used is descriptive with a case study approach, conducted through direct interviews with the business owner. The results show that UMKM Bakoel Minuman applies the Process Costing method for daily beverage production and the Job Order Costing method for special bulk orders. The implementation of both methods helps the business owner determine more accurate selling prices and improve efficiency in managing production costs.*

Keywords *Cost of Goods Manufactured, Process Costing, Job Order Costing, UMKM, Beverage.*

Abstrak. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peran penting dalam perkembangan ekonomi Indonesia. Salah satu aspek yang harus diperhatikan dalam pengelolaan UMKM adalah perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang akurat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan metode Process Costing dan Job Order Costing pada UMKM Bakoel Minuman di Mendalo. Metode yang digunakan adalah deskriptif dengan pendekatan studi kasus melalui wawancara langsung dengan pemilik usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM Bakoel Minuman menerapkan metode Process Costing untuk produksi minuman harian dan Job Order Costing untuk pesanan khusus dalam jumlah besar. Penerapan kedua metode tersebut membantu pelaku usaha menentukan harga jual yang lebih tepat serta meningkatkan efisiensi pengelolaan biaya produksi.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Process Costing, Job Order Costing, UMKM, Minuman.

1. LATAR BELAKANG

UMKM adalah sektor ekonomi yang memberikan kontribusi signifikan bagi pembangunan ekonomi Indonesia. Keberadaan UMKM dapat membuka lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendukung pertumbuhan ekonomi di tingkat daerah. Menurut (Titania Nurul Haliza dkk., 2023), UMKM memiliki peran strategis dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat karena mampu menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar. Dalam menjalankan usahanya, pelaku UMKM harus memperhatikan pengelolaan biaya produksi. Biaya produksi mencakup semua biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan sebuah produk. Dengan perhitungan biaya produksi yang akurat, pelaku usaha dapat menetapkan harga jual yang tepat sehingga usaha bisa

meraih keuntungan optimal. Banyak UMKM masih menghadapi kesulitan dalam mencatat dan menghitung biaya produksi secara sistematis. Oleh karena itu, harga jual sering ditentukan hanya berdasarkan perkiraan atau mengikuti harga pasar tanpa mempertimbangkan seluruh biaya yang telah dikeluarkan. Situasi ini dapat menyebabkan keuntungan yang diperoleh tidak sesuai dengan harapan.

Harga pokok produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa. Menurut Mulyadi (2018), harga pokok produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Biaya bahan baku adalah pengeluaran yang diperlukan untuk memperoleh bahan utama dalam proses produksi. Pada usaha minuman, biaya ini meliputi buah-buahan, gula, teh, susu, sirup, dan bahan lainnya yang menjadi komponen utama produk. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya untuk membayar pekerja yang secara langsung terlibat dalam proses produksi. Sedangkan biaya overhead pabrik mencakup biaya-biaya selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang mendukung produksi, seperti listrik, air, sewa tempat, dan perlengkapan pendukung lainnya.

Process Costing adalah metode pengumpulan biaya produksi yang digunakan pada usaha dengan sistem produksi yang berlangsung terus-menerus. Dalam metode ini, biaya produksi dikumpulkan selama periode tertentu dan dibagi rata ke seluruh produk yang dihasilkan. Menurut Pranoto dan Amiluddin (2024), Process Costing sangat cocok untuk usaha yang memproduksi produk homogen secara berkelanjutan karena metode ini memberikan informasi biaya per unit dengan cara yang lebih sederhana. Sementara itu, penghitungan biaya produksi berdasarkan pesanan khusus pelanggan dikenal sebagai pekerjaan order costing. Metode ini menghasilkan perhitungan biaya yang unik untuk setiap pesanan berdasarkan bahan baku, tenaga kerja, dan overhead yang digunakan. Metode biaya pesanan kerja, menurut Awaluddin dan Idrus (2022), sangat cocok untuk bisnis yang menerima pesanan khusus karena dapat memberikan informasi biaya yang lebih rinci untuk setiap pesanan. Ketika UMKM Bakoel Minuman menerima pesanan minuman dalam jumlah besar untuk rapat, seminar, dan acara kampus lainnya, metode Job Order Costing diterapkan. Untuk memenuhi permintaan pelanggan, pemilik usaha dapat menggunakan metode ini untuk menentukan harga jual berdasarkan biaya yang benar-benar dikeluarkan.

Penelitian yang dilakukan oleh Haliza dkk. (2023) pada UMKM Es Teh Nusantara Cabang Kota Jambi menunjukkan bahwa penggunaan metode Full Costing dapat membantu pelaku usaha menentukan harga pokok produksi secara lebih akurat sehingga harga jual dapat ditetapkan secara tepat. Berdasarkan penelitian terdahulu tersebut, penelitian ini memiliki kesamaan dalam menganalisis biaya produksi pada UMKM. Namun, penelitian ini berbeda karena menggunakan dua metode sekaligus, yaitu Process Costing dan Job Order Costing pada UMKM Bakoel Minuman. UMKM Bakoel Minuman adalah usaha minuman yang berlokasi di Mendalo, menyediakan berbagai produk seperti es teh, jus buah, lemon tea, serta minuman berbahan dasar pop ice dan susu. Selain menjual langsung kepada konsumen setiap hari, usaha ini juga menerima pesanan khusus untuk kegiatan kampus, seminar, dan acara lainnya. Kondisi ini menunjukkan bahwa UMKM Bakoel Minuman memiliki karakteristik yang memungkinkan penggunaan dua metode biaya produksi sekaligus. Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji penerapan metode Process Costing dan Job Order Costing pada UMKM Bakoel Minuman serta bagaimana metode tersebut digunakan dalam menentukan harga pokok produksi.

2. KAJIAN TEORITIS

A. Akuntansi Biaya dan Harga Pokok Produksi (HPP) pada UMKM

Akuntansi biaya merupakan proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa dengan metode tertentu. Bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang akurat merupakan pilar krusial dalam menjaga keberlanjutan bisnis. HPP mencakup seluruh biaya langsung maupun tidak langsung yang dikeluarkan dalam proses konversi bahan baku menjadi produk jadi, yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (BOP). Ketidakakuratan dalam menghitung HPP—seperti mengabaikan biaya penyusutan aset atau biaya utilitas—dapat menyebabkan distorsi harga jual, yang pada akhirnya mengikis margin keuntungan aktual dan mengancam stabilitas finansial usaha.

B. Metode *Process Costing* (Harga Pokok Proses)

Metode *Process Costing* merupakan sistem akumulasi biaya yang digunakan oleh perusahaan atau unit usaha yang menghasilkan produk secara massal, homogen, dan bersifat kontinyu (terus-menerus). Dalam metode ini, biaya produksi dikumpulkan berdasarkan departemen atau pusat biaya selama periode waktu tertentu. Karakteristik utama dari *Process Costing* adalah fungsionalitasnya yang efisien untuk melacak biaya per unit melalui perhitungan unit ekuivalen. Pada sektor UMKM kuliner atau minuman, metode ini sangat relevan diterapkan pada lini produksi harian yang terstandarisasi, di mana variasi produk minimal dan proses pembuatan dilakukan secara berulang setiap harinya.

C. Metode *Job Order Costing* (Harga Pokok Pesanan)

Berbeda dengan produksi massal, metode *Job Order Costing* diterapkan ketika produk atau jasa diproduksi berdasarkan spesifikasi atau pesanan khusus dari pelanggan (*customized orders*). Dalam metode ini, biaya produksi diakumulasikan secara terpisah untuk setiap kontrak atau pesanan kerja (*job*). Identifikasi biaya yang mendalam sangat diperlukan karena setiap pesanan memiliki karakteristik, kuantitas, dan kebutuhan bahan baku serta tenaga kerja yang unik. Bagi UMKM, penerapan *Job Order Costing* pada pesanan khusus dalam skala besar (seperti kontrak katering atau acara tertentu) berfungsi sebagai instrumen strategis untuk memitigasi risiko kerugian akibat adanya biaya tak terduga yang tidak tercover oleh tarif produksi harian standar.

3. METODE PENELITIAN

Studi ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dan studi kasus. Fokus penelitian adalah UMKM Bakoel Minuman, yang terletak di Mendalo, tepat di depan apotek HI Farma. Usaha ini menggunakan dua metode perhitungan biaya produksi: *Costing Process* dan *Costing Job Order*. Pemilik usaha, Ibu Eka Safitri, diwawancarai secara langsung untuk mendapatkan data utama. Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead produksi, volume produksi, dan harga jual produk adalah semua data yang dikumpulkan. Selain melakukan wawancara, peneliti juga melakukan observasi tentang bagaimana minuman dibuat setiap hari. Metode analisis data digunakan untuk mengidentifikasi semua komponen biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead. Selanjutnya, dilakukan analisis

mengenai penerapan metode biaya proses dan pesanan pekerjaan pada perusahaan kecil dan menengah Bakoel Minuman.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil UMKM Bakoel Minuman

Salah satu usaha mikro yang beroperasi di bidang penjualan minuman kekinian adalah Bakoel Minuman, yang dimiliki oleh Ibu Eka Safitri dan berada di Mendalo, tepatnya di depan Apotek HI Farma. Usaha ini telah beroperasi selama kurang lebih tiga bulan. Meskipun tergolong bisnis baru, Bakoel Minuman mampu menarik perhatian pelanggan, terutama mahasiswa dan masyarakat sekitar, karena menawarkan berbagai minuman murah. Bakoel Minuman menjual berbagai macam minuman, termasuk es teh, jus buah segar, teh lemon, minuman berbasis sirup, dan berbagai macam pop ice. Salah satu cara perusahaan dapat memenuhi kebutuhan dan selera konsumen yang berbeda-beda adalah dengan menyediakan berbagai produk. Usaha ini menerima pesanan dalam jumlah besar untuk berbagai kegiatan, seperti rapat, seminar, dan acara kampus, selain membeli secara langsung. Hasil wawancara menunjukkan bahwa Bakoel Minuman dapat menjual sekitar 1.500 cup per bulan, menunjukkan bahwa bisnis ini memiliki aktivitas produksi yang cukup tinggi. Oleh karena itu, untuk mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh, perusahaan harus mengelola biaya produksi dengan baik.

Tabel 1. Profil UMKM Bakoel Minuman

Keterangan	Informasi
Nama Usaha	Bakoel Minuman
Pemilik	Eka Safitri
Alamat	Mendalo, Depan Apotek HI Farma
Lama Berdiri	3 Bulan

Jumlah Karyawan	1 Orang
Volume Produksi	1.500 Cup/Bulan
Sistem Produksi	Process Costing dan Job Order Costing

Sumber: Data Olahan Peneliti (2026)

B. Analisis Biaya Bahan Baku

Biaya terbesar dalam industri minuman adalah bahan baku. Hasil wawancara menunjukkan bahwa bahan baku yang digunakan berasal dari pasar lokal, sehingga mudah diperoleh dan memiliki kualitas yang baik.

Tabel 2. Analisis Biaya Bahan Baku

Bahan Baku	Harga
Jeruk	Rp7.500/kg
Mangga	Rp18.000/kg
Apel	Rp30.000/kg
Buah Naga	Rp25.000/kg
Alpukat	Rp30.000/kg
Lemon	Rp48.000/kg

Pop Ice	Rp11.500/renteng
Sirup Marjan	Rp20.000/botol
Gula	Rp18.375/kg
Susu Kaleng	Rp12.800/kaleng
Sprite	Rp10.000/liter
Teh Hijau	Rp200.000/kg
Teh Original	Rp150.000/kg
Bunga Telang	Rp300.000/kg

Sumber: Data Olahan Peneliti (2026)

C. Analisis Biaya Tenaga Kerja Langsung

Satu orang tenaga kerja di UMKM Bakoel Minuman bertanggung jawab untuk menyediakan bahan baku, mengolah minuman, dan melayani pelanggan. Pengupahan dilakukan setiap hari. Tenaga kerja langsung sangat penting untuk operasional Bakoel Minuman. Mereka bertanggung jawab untuk menyiapkan bahan baku, mengolah minuman, dan akhirnya melayani pelanggan. Karena skala bisnis yang masih kecil, perusahaan ini masih mampu memenuhi kebutuhan produksi harian.

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Keterangan	Nilai
------------	-------

Jumlah Karyawan	1 Orang
Upah Harian	Rp25.000
Jam Kerja	8 Jam
Sistem Upah	Harian
Lembur	Tidak Ada

Sumber: Data Olahan Peneliti (2026)

D. Analisis Biaya Overhead Produksi

Biaya overhead adalah biaya yang mendukung proses produksi tetapi tidak dapat ditentukan secara langsung pada produk tertentu. Biaya overhead produksi adalah biaya yang tidak dapat diidentifikasi secara langsung pada setiap produk yang dibuat, tetapi biaya ini harus diperhitungkan karena membantu proses produksi berjalan lancar. Biaya overhead terbesar Bakoel Drinks adalah sewa tempat, yang mencakup listrik, air, dan kebersihan.

Tabel 4. Analisis Biaya Overhead Produksi

Komponen	Biaya
Sewa Tempat	Rp800.000
Listrik	Termasuk Sewa
Air	Termasuk Sewa

Sampah	Termasuk Sewa
Kantong Plastik	Rp6.000/pak

Sumber: Data Olahan Peneliti (2026)

E. Penerapan Metode Process Costing

Process Costing diterapkan pada produksi minuman harian yang dilakukan secara terus menerus. Dalam satu bulan, Bakoel Minuman menghasilkan sekitar 1.500 cup minuman. Karena produk yang dihasilkan homogen dan diproduksi secara konsisten setiap hari, metode proses biaya digunakan. Minuman seperti es teh, jus buah, dan minuman pop ice dibuat dengan cara yang hampir sama, jadi biaya produksi dapat dihitung berdasarkan biaya total selama satu periode produksi. Metode biaya proses juga membantu pemilik usaha menentukan biaya rata-rata per cup. Selain itu, metode ini membantu mengevaluasi seberapa efisien penggunaan bahan baku dan tenaga kerja, sehingga biaya produksi dapat dikendalikan dengan lebih baik. Menurut (Pranoto, 2024), metode Process Costing efektif digunakan pada usaha yang menghasilkan produk homogen secara terus-menerus karena dapat memberikan informasi biaya rata-rata per unit produk.

Tabel 5. Produksi Harian

Keterangan	Jumlah
Produksi per Bulan	1.500 Cup
Produksi per Hari	50 Cup
Harga Jual Mulai Dari	Rp3.000

Sistem Produksi	Berkelanjutan
-----------------	---------------

Sumber: Data Olahan Peneliti (2026)

F. Penerapan Metode Job Order Costing

Selain menjual produk harian, Bakoel Minuman menerima banyak pesanan khusus untuk berbagai acara. Dalam kasus ini, biaya dihitung berdasarkan jumlah pesanan yang diterima. Selain menjual minuman setiap hari, Bakoel Minuman juga menerima banyak pesanan minuman untuk berbagai kegiatan. Pada kondisi ini, biaya produksi dihitung secara khusus dengan memperhitungkan jumlah pesanan yang diterima. Untuk menentukan harga jual yang lebih akurat, pemilik bisnis dapat mengetahui biaya yang dikeluarkan untuk setiap pesanan dengan metode ini.

Tabel 6. Komponen Biaya Pesanan

Komponen Biaya	Jumlah (Rp)
Teh	15.000
Gula	12.000
Cup dan Tutup	35.000
Es Batu	10.000
Tenaga Kerja	25.000
Overhead	20.000

Sumber: Data Olahan Peneliti (2026)

Berdasarkan data tersebut, harga pokok produksi per cup adalah:

HPP = Rp117.000 ÷ 100 Cup

HPP = Rp1.170/Cup

Apabila harga jual ditetapkan sebesar Rp2.500 per cup, maka keuntungan yang diperoleh sebesar Rp1.330 per cup. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa metode Job Order Costing memberikan informasi biaya yang lebih rinci dibandingkan metode Process Costing. Dengan mengetahui biaya produksi setiap pesanan, pemilik usaha dapat memperkirakan keuntungan yang akan diperoleh dan menghindari kesalahan dalam menentukan harga jual. Menurut (Titania Nurul Haliza dkk., 2023), penerapan metode Job Order Costing membantu pelaku UMKM menentukan harga jual yang lebih akurat karena seluruh biaya produksi dihitung berdasarkan pesanan yang diterima.

Tabel 7. Perhitungan HPP Pesanan 100 Cup

Uraian	Nilai
Total Biaya Produksi	Rp117.000
Jumlah Produksi	100 Cup
HPP per Cup	Rp1.170
Harga Jual per Cup	Rp2.500
Laba per Cup	Rp1.330
Total Laba	Rp133.000

Sumber: Data Olahan Peneliti (2026)

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM Bakoel Minuman menggunakan dua metode untuk menghitung biaya produksi: Process Costing dan Job Order Costing. Process Costing digunakan untuk produksi minuman harian yang dilakukan secara berkelanjutan, sedangkan Job Order Costing digunakan untuk pesanan khusus yang sangat besar. Dengan kedua metode ini, pemilik bisnis dapat menghitung biaya produksi secara lebih akurat untuk menentukan harga jual yang tepat dan memperoleh keuntungan yang optimal. Akibatnya, untuk meningkatkan efektivitas pengelolaan bisnis, pencatatan biaya produksi harus dilakukan secara lebih sistematis. Studi ini menunjukkan bahwa perhitungan biaya produksi yang tepat sangat penting untuk keberlangsungan bisnis. UMKM Bakoel Minuman dapat mengetahui biaya produksi secara lebih akurat dengan menggunakan costing proses dan job order costing. Ini memungkinkan mereka untuk menetapkan harga jual yang kompetitif dan meningkatkan efektivitas pengelolaan bisnis mereka.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan yang diperoleh, saran strategis yang dapat direkomendasikan bagi UMKM Bakoel Minuman adalah dengan secara konsisten menerapkan sistem akuntansi hibrida melalui pemisahan pencatatan keuangan yang tegas antara produksi harian (menggunakan formula *Process Costing*) dan pesanan khusus berskala besar (menggunakan lembar kerja *Job Order Costing*). Selain itu, pemilik usaha disarankan untuk segera melakukan digitalisasi pembukuan dengan beralih dari pencatatan manual berbasis kertas ke aplikasi akuntansi digital sederhana guna mempermudah pelacakan biaya bahan baku secara *real-time*, serta mulai mengalokasikan biaya implisit seperti penyusutan aset peralatan dan fraksi biaya utilitas secara proporsional ke dalam komponen biaya overhead pabrik agar penentuan harga pokok produksi menjadi jauh lebih akurat. Sementara itu, bagi peneliti selanjutnya, diharapkan dapat memperluas ruang lingkup kajian ini dengan menganalisis aspek *waste management* atau pengelolaan sisa bahan baku pada metode *Process Costing*, serta menguji secara empiris efektivitas adopsi teknologi akuntansi digital terhadap peningkatan margin laba bersih pada sektor usaha mikro sejenis dalam jangka panjang.

DAFTAR REFERENSI

- Awaluddin, M., & Idrus, M. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada UMKM Trend Milk. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*, 1(2), 73. <https://journal.unm.ac.id/index.php/JIAN/article/view/5829>
- Haliza, T. N., Yani, E., Ningrum, F. S., & Kusumastuti, R. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus Pada UMKM Es Teh Nusantara Cabang Kota Jambi). *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi*, 3(2), 128-137. <https://doi.org/10.55606/jebaku.v3i2.1880>
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Pranoto, F., & Amiluddin. (2024). Activity Based Costing System (ABC System) Untuk Penetapan Harga Pokok Produksi Secara Akurat Produk UMKM. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*, 1(2), 67-73 <https://journal.unm.ac.id/index.php/JIAN/article/view/5829>