

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA POKOK PENJUALAN BERDASARKAN IDENTIFIKASI BIAYA *R/IIL* PADA TOKO DONAT & ROTI JAYNUDIN

David Andrian Hutahaean¹; Bethanya Maytwin Ley²; Steven Permana Pasaribu³; Bonita Maytwin Ley⁴; Hamonangan Siallagan⁵

Universitas HKBP Nommensen
Jln. Sutomo 4A Kota Medan Telp. 061-4522922
E-mail : david.hutahaean@student.uhn.ac.id (Koresponding)

Abstract: This study examines the calculation of Cost of Production (HPP) and Cost of Goods Sold (COGS) at Toko Donat & Roti Jaynudin, Medan, North Sumatra. Using a qualitative descriptive approach with a case study method, data were collected through observation and interviews with the business owner. The analysis compared the store's traditional recording system with the full costing method. The results show that with a production capacity of 20,000 donut units per day, total production costs reached Rp13,594,204, consisting of raw material costs of Rp5,446,500, direct labor costs of Rp3,200,000, and factory overhead costs of Rp4,947,704. The production cost per unit was Rp679.71, resulting in a COGS of Rp8,496,379 for 12,500 units sold. The study found that traditional bookkeeping overlooked important overhead costs, such as asset depreciation and utility expenses, leading to hidden costs and less accurate financial information. Implementing standard cost accounting improves inventory valuation, profit measurement, and managerial decision-making for business sustainability.

Keywords: *Production Cost, Cost of Goods Sold, Factory Overhead Costs, Full Costing, SME Bakery*

Industri kuliner, khususnya sektor toko roti atau *bakery*, merupakan salah satu sektor bisnis yang menunjukkan pertumbuhan konsisten dan menjanjikan di Indonesia. Roti dan varian turunannya, seperti donat dan bolu, telah bertransformasi dari sekadar makanan pelengkap menjadi bagian integral dari konsumsi harian masyarakat di berbagai tingkat sosial ekonomi (Pramawati et al., 2021). Dinamika permintaan pasar yang tinggi ini mendorong persaingan yang ketat, tidak hanya di antara perusahaan besar, tetapi juga di kalangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang mendominasi lanskap bisnis lokal.

Berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan UKM, jumlah UMKM di Indonesia sangat besar dan memberikan kontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional, menyumbang hingga 61% (Kementerian Koperasi dan UKM, 2024). Fokus pada konteks lokal, sektor industri mikro dan kecil di Provinsi Sumatera Utara juga sangat vital. Menurut data yang dirilis oleh Badan

Pusat Statistik Provinsi Sumatera Utara (BPS Sumut), jumlah perusahaan industri mikro dan kecil, khusus pada sektor makanan dan minuman di Sumatera Utara, pada tahun 2023 tercatat mencapai 43.123 unit usaha (BPS Provinsi Sumatera Utara, 2024). Angka yang signifikan ini menunjukkan ketahanan dan potensi bisnis lokal di ibu kota provinsi tersebut, Medan.

Inti dari manajemen keuangan yang efektif dalam bisnis produksi adalah penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) yang akurat. Perhitungan HPP menjadi landasan fundamental (Husain, 2022). Tanpa HPP yang valid, sebuah usaha akan kesulitan menetapkan harga jual yang optimal, yang tidak hanya mampu bersaing di pasar tetapi juga menjamin margin keuntungan yang sehat. Studi menunjukkan bahwa biaya produksi memberikan informasi batas bawah terhadap harga jual yang akan ditentukan, dan kerugian akan terjadi bila harga jual berada di bawah biaya produksi yang sebenarnya (Ramdhani et al., 2020).

Sayangnya, dalam realitas operasional UMKM di Medan, seringkali ditemukan adanya kesenjangan antara praktik akuntansi biaya yang ideal dengan implementasi di lapangan. Banyak pemilik usaha kecil, karena keterbatasan sumber daya manusia atau pemahaman akuntansi, masih mengandalkan metode pencatatan yang sederhana atau mengabaikan beberapa komponen biaya penting. Biaya *overhead* pabrik (BOP) yang bersifat tidak langsung dan tetap seperti biaya penyusutan atas aset tetap (oven, *mixer*, bangunan), biaya listrik, dan air untuk proses produksi sering kali tidak dialokasikan secara proporsional ke dalam unit produk yang dihasilkan (Kurniawati et al., 2021). Apabila perusahaan salah atau kurang teliti dalam menentukan harga pokok produksinya, dapat mengakibatkan kesalahan dalam penentuan biaya produk yang dijual.

Penelitian terdahulu yang secara eksplisit membahas analisis penetapan Harga Pokok Penjualan (HPPnj) di pabrik roti (Studi Kasus pada Pabrik Roti Z.B, 2021) menunjukkan bahwa penerapan akuntansi biaya yang tepat sangat krusial untuk memastikan keakuratan pelaporan biaya produk yang terjual pada UMKM sejenis.

Fenomena ini juga teridentifikasi terjadi pada Toko Donat & Roti Jaynudin, sebuah entitas UMKM lokal yang beroperasi di sekitar wilayah kampus HKBP Nommensen, Medan, Sumatera Utara. UMKM ini fokus utamanya adalah memproduksi berbagai varian donat. Berdasarkan pengamatan awal, UMKM Donat & Roti Jaynudin masih menerapkan metode perhitungan biaya produksi yang berbasis intuisi yang belum memasukkan semua unsur biaya produksi secara komprehensif, terutama elemen biaya *overhead* tetap. Pendekatan ini berisiko menyebabkan selisih yang signifikan antara HPP menurut perusahaan dengan metode akuntansi yang ideal, misalnya metode *full costing* (Annisya & Sari, 2021).

Menyadari urgensi tersebut dan adanya kesenjangan data empiris lokal, penelitian ini difokuskan pada "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan Berdasarkan Identifikasi Biaya Riil pada Toko Donat & Roti Jaynudin". Fokus penyusunan laporan Harga Pokok Penjualan (*Cost of Goods Sold* - COGS) yang komprehensif didukung oleh data aktual Toko Roti Donat & Roti Jaynudin. Hal ini diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata berupa model perhitungan yang akurat, berfungsi sebagai *benchmark* bagi Toko Donat & Roti Jaynudin untuk menentukan HPPnj yang lebih tepat, serta meningkatkan transparansi dan akuntabilitas keuangan usaha mereka di masa mendatang.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode studi kasus. Metode studi kasus dipilih karena memungkinkan penelitian mendalam terhadap fenomena spesifik dalam konteks nyata (Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Toko Donat & Roti Jaynudin) mengenai praktik akuntansi biaya mereka (Sulastri & Wirman, 2023, ejournal.sisfokomtek.org).

Objek Penelitian adalah perhitungan harga pokok produksi Donat yang dilakukan oleh Toko Donat & Roti Jaynudin, serta data biaya yang terkait selama satu periode tertentu. Subjek Penelitian adalah pemilik dari Toko Donat & Roti Jaynudin, yang menjadi narasumber utama data biaya dan proses penetapan harga.

Data dikumpulkan menggunakan beberapa teknik yang divalidasi oleh jurnal penelitian lain (Annisya & Sari, 2021, journal.unsika.ac.id) observasi adalah pengamatan langsung proses produksi dan pencatatan biaya harian di Toko Roti A untuk memahami alur biaya yang sebenarnya terjadi, dan wawancara adalah tanya jawab terstruktur dengan pemilik toko mengenai metode pencatatan biaya saat ini, harga jual, dan komponen biaya yang dikeluarkan secara lisan.

Data yang terkumpul akan dianalisis secara komparatif, membandingkan metode pencatatan biaya aktual toko dengan teori HPP dan HPPnj. Langkah analisisnya meliputi: Identifikasi Biaya: Menggolongkan biaya aktual menjadi BB, BTKL, dan BOP (variabel dan tetap) sesuai teori (Husain, 2022), Perhitungan HPP Versi Toko: Menghitung HPP per unit berdasarkan data aktual toko yang sering mengabaikan BOP tetap dan analisis Komparatif: Membandingkan kedua hasil perhitungan.

HASIL

Berdasarkan hasil wawancara dan pengamatan di Toko Roti & Donat Jaynudin, entitas usaha ini menjalankan operasional produksi donat dengan skala besar, mencapai 20.000 unit per hari. Uniknya, toko ini menjalankan sistem *Pre-Order* (PO) yang meminimalkan risiko produk gagal atau tidak laku. Meskipun manajemen produksi terlihat efisien, peneliti menghadapi batasan dalam kelengkapan data keuangan, di mana beberapa komponen biaya tidak tercatat secara terperinci oleh pemilik atau tidak sempat ditanyakan oleh peneliti. Selain itu, dari 20.000 donat yang di produksi oleh Jaynudin, hanya 12.500 donat yang terjual dalam sehari dan 7.500 donat yang tidak terjual.

Tabel Rincian Biaya Bahan Baku Harian

Penghitungan biaya bahan baku ini menjadi penting karena langsung mempengaruhi harga pokok produksi dan keuntungan toko. Dengan memperhitungkan bahan baku secara tepat, toko dapat mengontrol biaya produksi, mengelola stok dengan lebih efisien, dan menyesuaikan harga jual produk yang akurat berdasarkan biaya yang dikeluarkan.

Tabel 1. Rincian Biaya Bahan Baku Toko Donat & Roti Jaynudin

No	Jenis Bahan	Kebutuhan per 20.000 pcs	Satuan	Harga (Rp)	Total
Biaya Bahan Baku					
1	Tepung	250	Kg	15.000	3.750.000

Terigu					
2	Telur	500	Butir	2.000	1.000.000
3	Mentega	40	Kg	14.000	560.000
4	Ragi	300	Gram	455	136.500
Total Biaya Bahan Baku Per Hari					5.446.500

Sumber: Dari Toko Donat & Roti Jaynudin (Data Diolah, 2026)

Berdasarkan data operasional yang disajikan pada Tabel Rincian Biaya Bahan Baku, peneliti melakukan interpretasi mendalam terhadap komponen Biaya Bahan Baku (BBB) pada Toko Roti & Donat Jaynudin. Merujuk pada teori Husain (2022) dalam buku *Buku Ajar Akuntansi Biaya*, biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan utama yang secara fisik dapat diidentifikasi secara langsung ke dalam produk jadi. Komponen utama produksi donat didominasi oleh tepung terigu dengan total pengeluaran Rp3.750.000 per hari, menjadikannya komponen biaya terbesar yang sangat berpengaruh pada fluktuasi Harga Pokok Produksi. Penggunaan bahan lain seperti telur, mentega, dan ragi menunjukkan standar formulasi yang konsisten untuk menjaga kualitas produk yang optimal. Secara akumulatif, total Biaya Bahan Baku harian adalah Rp5.446.500. Angka ini mencerminkan fokus utama pemilik pada bahan inti adonan donat. Ketelitian dalam mencatat setiap komponen ini mencegah terjadinya pemborosan bahan (*material waste*) yang dapat menggerus margin laba perusahaan, sejalan dengan prinsip yang dibahas dalam jurnal Annisya & Sari (2021).

Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung ialah biaya yang terlibat langsung pada tahap transformasi bahan baku menjadi barang jadi. Tenaga kerja langsung diidentifikasi sebagai balas jasa pada karyawan produksi. Dalam operasionalnya, Toko Donat & Roti Jaynudin hanya mengklasifikasi tenaga kerja langsung yaitu gaji karyawan.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung Toko Donat & Roti Jaynudin

No	Keterangan	Kebutuhan per 20.000 pcs	Satuan	Harga (Rp)	Total
Biaya Tenaga Kerja Langsung					
Gaji					
1.	Karyawan	8	Orang	400.000	3.200.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung					3.200.000

Sumber: Dari Toko Donat & Roti Jaynudin (Data Diolah, 2026)

Berdasarkan data yang disajikan pada Tabel Biaya tenaga kerja langsung, peneliti melakukan interpretasi mendalam terhadap komponen Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTKL) pada Toko Roti & Donat Jaynudin. Perhitungan BTKL harian untuk Toko Jaynudin relatif sederhana dan stabil. Dengan jumlah 8 orang karyawan produksi dan upah harian tetap sebesar Rp400.000 per orang, total biaya tenaga kerja yang dialokasikan ke produksi harian adalah Rp3.200.000. Struktur biaya tenaga kerja yang bersifat tetap per hari ini memberikan kemudahan bagi pemilik dalam mengendalikan arus kas keluar dan memastikan biaya tenaga kerja tidak berfluktuasi secara tidak terduga, terlepas dari volume produksi harian yang mencapai 20.000 unit.

Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead toko Donat & Roti Jaynudin, khususnya terkait produk donat, dibebankan pada dua kategori utama: biaya overhead pabrik tetap dan variabel. Biaya overhead tetap meliputi elemen seperti biaya penyusutan gudang, mesin serta biaya sewa. Pengelompokan biaya overhead ini membantu perusahaan dalam mengidentifikasi dan mengelola berbagai faktor yang berkontribusi pada proses produksi. Selanjutnya identifikasi, biaya overhead pabrik disajikan pada tabel berikut:

Tabel 3. Rincian Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap Toko Donat & Roti Jaynudin

No	Keterangan	Kebutuhan	Sat	Har	Total
----	------------	-----------	-----	-----	-------

Biaya Overhead Pabrik Variabel					
No	Keterangan	Kebutuhan	Satuan	Harga (Rp)	Total
1.	Gas LPJ	25	Tabung	18.000	450.000
2.	Listrik & air	-	-	-	170.000
3.	Bensin	1	Liter	10.000	10.000
4.	Minyak	80	Liter	16.000	1.280.000
5.	Kemasan	10.000	Unit	153,3	1.533.000
6.	Topping	10	Varian	150.000	1.500.000
Total BOP Variabel					4.943.000

Biaya Overhead Pabrik Tetap

1.	Penyusutan Kompor	4	Unit	-	1.370
2.	Biaya sewa	-	-	-	3.334
Total BOP Tetap					4.704
Total BOP Per Hari					4.947.704

Sumber: Dari Toko Donat & Roti Jaynudin (Data Diolah, 2026)

Berdasarkan data yang disajikan pada tabel di atas, peneliti melakukan interpretasi teknis terhadap komponen Biaya Overhead Pabrik (BOP) pada Toko Roti & Donat Jaynudin. Menurut Pramawati et al. (2021) dalam buku *Akuntansi Biaya*, BOP mencakup seluruh biaya produksi tidak langsung yang diperlukan untuk menunjang proses manufaktur namun tidak dapat secara praktis ditelusuri langsung ke setiap unit produk.

Biaya Overhead Pabrik Variabel, Komponen BOP Variabel pada Toko Jaynudin didominasi oleh biaya utilitas dan pengemasan dengan total nilai Rp4.943.000 per hari. Penggunaan kemasan untuk donat (10.000 unit) dan dan topping (10 varian) menunjukkan intensitas operasional yang tinggi untuk menghasilkan 20.000 unit donat. Biaya kemasan sebesar Rp1.533.000 dan penggunaan 10 varian *topping* sebesar Rp1.500.000 dikategorikan sebagai BOP variabel karena nilai konsumsinya berfluktuasi secara linear mengikuti volume

output produksi. Akurasi pembebanan biaya ini, agar tidak terjadi "kerugian tersembunyi" (*hidden cost*), sebagaimana dijelaskan dalam penelitian Nurhaliza & Hadinata (2023).

Biaya Overhead Pabrik Tetap, BOP Tetap pada objek penelitian ini diwakili oleh biaya non-kas berupa penyusutan aset tetap: Penyusutan Kompor : Biaya sebesar Rp1.370 per hari dihitung berdasarkan alokasi harga perolehan 4 unit kompor dengan harga Rp250.000 per unit terhadap masa manfaat ekonomisnya yaitu 2 tahun atau 730 hari. $(4 \text{ unit} \times \text{Rp}250.000) / 730 \text{ hari} (2 \text{ tahun}) = \text{Rp}1.370$. Meskipun nilainya kecil, pengakuan biaya penyusutan untuk menjamin keberlanjutan pemeliharaan aset produksi di masa depan.

Secara akumulatif, total Biaya *Overhead* Pabrik harian yang dibebankan kepada produk adalah sebesar Rp4.947.704. Penggabungan BOP variabel dan tetap ini memastikan bahwa harga pokok yang dihitung telah menyerap seluruh sumber daya yang dikonsumsi selama proses produksi, sehingga memberikan dasar yang akurat bagi pemilik usaha dalam mengevaluasi laba kotor harian.

PEMBAHASAN

Proses penetapan HPP mencerminkan bagaimana biaya yang diinvestasikan pada waktu tertentu dibagi ke dalam kuantitas produk pada rentang waktu. Pentingnya metode perhitungan ini tak hanya terletak pada perencanaan dan pengambilan keputusan terkait harga jual, tapi juga dalam penentuan nilai persediaan produk jadi serta produk pada proses yang diungkapkan neraca. UMKM, seperti Toko Donat & Roti Jaynudin, membutuhkan metode perhitungan yang tepat serta konsisten dalam menentukan HPP. Sebuah sistem yang andal dalam menilai biaya-biaya yang terlibat dalam produksi sangatlah vital untuk memastikan HPP yang disajikan secara tepat. Informasi dari perhitungan HPP untuk membantu manajemen dalam perencanaan strategi harga yang kompetitif serta memahami efisiensi biaya produksi guna meningkatkan profitabilitas perusahaan. Perhitungan HPP

pada Toko Donat & Roti Jaynudin dapat dilihat berikut:

Tabel 4. Perhitungan Biaya Produksi Toko Donat & Roti Jaynudin

No.	Keterangan	Jumlah (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku	5.446.500
2.	Biaya Tenaga Kerja Langsung	3.200.000
3.	Biaya Overhead Pabrik	4.947.704
Total Biaya Produksi Per Hari		13.594.204

Ket: $\text{Biaya Produksi} = \text{Harga Pokok Produksi}$

Sumber: Data Diolah, 2026

Tabel Perhitungan Biaya Produksi menyajikan rekapitulasi perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) harian pada Toko Donat & Roti Jaynudin. Secara akumulatif, total HPP harian yang dikeluarkan untuk memproduksi 20.000 unit donat adalah sebesar Rp13.594.204. Komponen terbesar HPP didominasi oleh BBB dan BTKL, diikuti oleh BOP.

Penyusunan laporan Harga Pokok Penjualan (HPPnj) merupakan tahapan krusial dalam siklus akuntansi biaya Toko Donat & Roti Jaynudin. Jika Harga Pokok Produksi (HPP) fokus pada biaya yang diserap selama proses manufaktur di dapur, maka HPPnj berfokus pada biaya yang dilepaskan ketika produk berpindah tangan ke konsumen.

Sesuai dengan arahan akademis dalam akuntansi biaya, peneliti memisahkan secara tegas antara nilai biaya (*cost*) dan nilai jual (*price*). Hal ini dilakukan untuk menghindari distorsi informasi keuangan, di mana HPPnj harus mencerminkan nilai investasi biaya yang keluar, bukan potensi pendapatan yang diterima.

Sebelum menyusun laporan HPPnj, peneliti terlebih dahulu menetapkan nilai unit biaya untuk membagi total biaya produksi ke dalam setiap unit donat. Berdasarkan total biaya produksi yang telah diidentifikasi pada sub-bab sebelumnya sebesar Rp13.594.204 untuk output 20.000 unit, maka diperoleh hasil sebagai berikut:

$$\text{HPP per Unit} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Kuantitas Produksi}}$$

$$\text{HPP per Unit} = \frac{13.594.204}{20.000} = \text{Rp}679,71$$

Angka Rp679,71 inilah yang menjadi dasar penilaian seluruh persediaan, baik yang terjual maupun yang masih tersisa di etalase toko.

Berdasarkan hasil observasi pada hari penelitian, Toko Donat & Roti Jaynudin berhasil menjual sebanyak 12.500 unit dari total produksi 20.000 unit, sehingga terdapat persediaan akhir sebesar 7.500 unit. Laporan HPPnj disusun untuk memisahkan biaya yang sudah menjadi beban (*expense*) dan biaya yang masih menjadi aset (*inventory*).

Tabel Laporan Harga Pokok Penjualan Toko Donat & Roti Jaynudin

HARGA POKOK PENJUALAN		
Persediaan Awal Produk Jadi		0
Harga Pokok Produksi	(20.000 unit × Rp679,71)	13.594.204
Barang Tersedia untuk Dijual		13.594.204
Persediaan Akhir Barang Jadi	(7.500 unit × Rp679,71)	(5.097.825)
Harga Pokok Penjualan Per Hari		8.496.379

Sumber: Data Diolah, 2026

Berdasarkan Tabel di atas nilai HPPj sebesar Rp8.496.379 menunjukkan total pengorbanan ekonomi riil atas 12.500 unit donat yang laku terjual. Peneliti secara sengaja tidak melibatkan harga jual pasar (Rp2.500) dalam perhitungan ini agar nilai HPPj tetap murni mencerminkan "harga pokok". Hal ini sejalan dengan prinsip *matching cost against revenue*, di mana biaya yang diakui hanya biaya yang berkaitan langsung dengan pendapatan yang diperoleh pada hari tersebut.

Sebanyak 7.500 unit donat yang belum terjual diklasifikasikan sebagai Persediaan Barang Jadi Akhir dengan nilai Rp5.097.825. Dalam laporan keuangan, angka ini tidak boleh dimasukkan ke dalam HPPj karena produknya masih ada secara fisik di toko. Jika nilai ini tetap dimasukkan ke dalam beban penjualan, maka akan terjadi pengecilan laba secara tidak wajar (*understated profit*).

Dengan HPP per unit sebesar Rp679,71 dan harga jual yang ditetapkan pemilik sebesar Rp2.500, Toko Jaynudin memiliki margin kontribusi yang cukup besar, yakni sekitar Rp1.820 per unit. Hal ini membuktikan bahwa identifikasi biaya yang peneliti lakukan membantu pemilik usaha untuk melihat bahwa harga jual Rp2.500 sudah sangat aman untuk menutup biaya produksi harian, bahkan ketika terdapat sisa stok yang tidak terjual.

Implikasi Perhitungan HPP per Unit terhadap Harga Pokok Penjualan

Hasil analisis menunjukkan bahwa Harga Pokok Produksi (HPP) standar per unit donat adalah Rp679,71 (dibulatkan menjadi Rp680). Angka ini memberikan implikasi besar terhadap penyusunan laporan Harga Pokok Penjualan (HPPnj), terutama terkait pengelolaan stok sisa.

Data lapangan menunjukkan adanya sisa 7.500 unit donat yang tidak terjual pada hari pengamatan. Dalam metode tradisional, pemilik mungkin menganggap total biaya Rp13,5 juta sebagai beban hari itu juga. Namun, secara akuntansi, sisa donat tersebut merupakan aset (inventori) senilai Rp5.097.825.

Implikasi dari perhitungan standar ini menghasilkan HPPnj riil sebesar Rp8.496.379. Dengan harga jual pasar sebesar Rp2.500 per unit, toko sebenarnya memperoleh margin keuntungan yang sangat sehat (sekitar 260% dari modal per unit). Temuan ini memberikan keyakinan kepada pemilik bahwa meskipun terdapat sisa stok sebanyak 37,5%, operasional toko tetap berada dalam kondisi sangat menguntungkan karena rendahnya unit *cost* yang berhasil diidentifikasi.

Laporan HPP dan HPPnj sebagai Dasar Pengambilan Keputusan

Format laporan yang disusun peneliti diajukan sebagai solusi untuk menggantikan catatan tradisional yang tidak rapi. Pendekatan akuntansi biaya yang komprehensif ini memberikan dasar bagi pemilik untuk mengambil keputusan yang

lebih optimal yaitu tingginya jumlah sisa donat (7.500 unit) menjadi sinyal bagi manajemen untuk mengevaluasi volume produksi harian. Melalui laporan HPPnj yang transparan, pemilik dapat melihat nilai rupiah yang "tertahan" di etalase, sehingga dapat memutuskan untuk mengurangi kuantitas produksi agar lebih mendekati permintaan pasar *riil* guna meminimalkan risiko produk sisa.

Mengetahui bahwa modal riil hanya Rp680 per unit memungkinkan pemilik untuk lebih fleksibel dalam strategi pemasaran. Misalnya, memberikan diskon khusus untuk donat sisa hari sebelumnya tanpa perlu khawatir akan merugi, karena harga jual diskon sekalipun dipastikan masih berada di atas harga pokok produksi, dan sebagai solusi jangka panjang, peneliti menyarankan pemilik untuk mulai mendokumentasikan setiap biaya ke dalam format laporan yang telah disusun dalam penelitian ini.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan, metode identifikasi dan penggolongan biaya produksi yang diterapkan di Toko Donat & Roti Jaynudin saat ini masih bersifat tradisional dan belum sepenuhnya sesuai dengan praktik akuntansi biaya standar. Pemilik toko cenderung mengabaikan biaya overhead pabrik (BOP) yang bersifat non-kas, seperti biaya penyusutan aset (kompor dan mesin), serta beberapa biaya utilitas kecil. Kesenjangan ini menyebabkan adanya *hidden cost* yang tidak tercatat dalam penentuan modal produk versi toko. Hasil perhitungan HPP standar per unit donat menggunakan metode *full costing* adalah sebesar Rp679,71 (Rp680). Angka ini sangat rendah dibandingkan harga jual (Rp2.500). Implikasinya terhadap Harga Pokok Penjualan (HPPnj) adalah perhitungan laba menjadi lebih akurat. Nilai HPPnj *riil* yang diakui hanya sebesar Rp8.496.379 (untuk 12.500 unit terjual). Hal ini menunjukkan bahwa sisa 7.500 unit donat merupakan aset persediaan yang nilainya harus dikeluarkan dari beban penjualan hari tersebut, mencegah

terjadinya kesalahan dalam pengakuan beban dan laba.

Format laporan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan yang disusun berdasarkan pendekatan akuntansi biaya yang komprehensif (Tabel 3.4 dan 3.5) sangat membantu pemilik toko dalam pengambilan keputusan yang optimal. Laporan ini berperan sebagai alat bantu manajerial untuk mengevaluasi efisiensi produksi, menentukan strategi penetapan harga jual (diskon produk sisa), dan mengelola volume produksi agar tidak terjadi penumpukan persediaan yang berlebihan.

DAFTAR RUJUKAN

- Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Utara. (2024). *Profil Industri Mikro dan Kecil Provinsi Sumatera Utara 2023*. BPS Provinsi Sumatera Utara. sumut.bps.go.id
- Direktorat Jenderal Pajak. (2024, Januari 3). *Manfaatkan Fasilitas, UMKM Naik Kelas*. Kementerian Keuangan Republik Indonesia. pajak.go.id
- Annisa, A., & Sari, Y. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Ukm Songket Palembang. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan Kontemporer*, 4(1), 1–13. journal.unsika.ac.id
- Husain, F. (2022). *Buku ajar akuntansi biaya*. CV. Cahaya Arsh Publisher dan Printing.
- Kurniawati, Y., Aziz, A., & Herawati, H. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UMKM Sri Rejeki). *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Finansial Indonesia*, 4(2), 99–108. journal.ikopin.ac.id
- Nurhaliza, F., & Hadinata, A. R. (2023). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga

- Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada Umkm Keripik Tempe Cap Putra Daerah. *Journal on Education and Social Science*, 5(2), 526–533. jess.jurnal-id.com
- Permana Priyanza, D. A., & Wibowo, D. (2024). Analisis Perhitungan HPP Sebagai Penentu Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing. *Jurnal Riset Akuntansi (JIRA)*, 5757. jurnalmahasiswa.stiesia.ac.id
- Pramawati, D. A. A. T., Sidharta, J., Astuti, Simbolon, E., Mashud, D. S., Kartikasari, I., & Manurung, M. K. A. S. (2021). *Akuntansi biaya*. Media Sains Indonesia.
- Rahmat, H. A., & Wicaksono, H. G. (2025). Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produk (HPP) Pada PT. XYZ. *Jurnal Valtech*, 14(1). ejournal.itn.ac.id
- Ramdhani, D., Marida, Hendrani, A., & Suheri. (2020). *Akuntansi biaya (konsep dan implementasi di Industri Manufaktur)*. CV Markumi.
- Sulastri, & Wirman. (2023). Urgensi Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Harga Jual. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1). ejournal.sisfokomtek.org
- Annisya, A., & Sari, Y. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada UMKM Songket Palembang. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan Kontemporer*, 4(1), 1–13. journal.unsika.ac.id
- Husain, F. (2022). *Buku Ajar Akuntansi Biaya*. CV. Cahaya Arsh Publisher dan Printing. books.google.co.id
- Kurniawati, Y., Aziz, A., & Herawati, H. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UMKM Sri Rejeki). *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan*
- Finansial Indonesia*, 4(2), 99–108. journal.ikopin.ac.id
- Nasution, R., & Wahyuni, E. (2022). Analysis of the Calculation of Cost of Goods Produced at Raihan Bakery and Cake Shop Medan. *International Journal of Educational Development and Research (IJEDR)*, 1(1), 16–25. rayyanjournal.com
- Nurhaliza, F., & Hadinata, A. R. (2023). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Keripik Tempe Cap Putra Daerah. *Journal on Education and Social Science*, 5(2), 526–533. jess.jurnal-id.com
- Permana Priyanza, D. A., & Wibowo, D. (2024). Analisis Perhitungan HPP Sebagai Penentu Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing. *Jurnal Riset Akuntansi (JIRA)*, 13(2). jurnalmahasiswa.stiesia.ac.id
- Pramawati, D. A. A. T., Sidharta, J., Astuti, Simbolon, E., Mashud, D. S., Kartikasari, I., & Manurung, M. K. A. S. (2021). *Akuntansi Biaya*. Media Sains Indonesia. www.google.co.id
- Rahmat, H. A., & Wicaksono, H. G. (2025). Penerapan Metode Full Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produk (HPP) Pada PT. XYZ. *Jurnal Valtech*, 14(1). ejournal.itn.ac.id
- Ramdhani, D., Marida, Hendrani, A., & Suheri. (2020). *Akuntansi Biaya (Konsep dan Implementasi di Industri Manufaktur)*. CV Markumi. www.google.co.id
- Sulastri, & Wirman. (2023). Urgensi Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Harga Jual. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1). ejournal.sisfokomtek.org