

Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada UMKM *Trend Milk*

Awaluddin¹ dan Mukhammad Idrus²✉

¹ Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar

² Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar

ABSTRACT

This study aims to determine and analyze the cost of production (HPP) at one of Micro Small and Medium Enterprises (UMKM) in Makassar. The sample used in this study is data and information on the production costs of Trend Milk in 2021. Data collection techniques use are interviews and documentation. The data analysis technique used descriptive qualitative analysis. Results of the study that: (1) The Cost of Production that has been carried out by the researcher shows that the cost of production of the Trend Milk beverage business is Rp6.400 while the selling price set by company is Rp10.000 so that the business owner earns a profit of Rp3.800 per cup. (2) The comparison between the cost of production and earn a profit because in each product sale per unit the company earns a profit of Rp3.600.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis Harga Pokok Produksi (HPP) pada salah satu Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Makassar. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah data dan informasi biaya produksi Susu Trend tahun 2021. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan analisis kualitatif deskriptif. Hasil penelitian adalah: (1) Harga Pokok Produksi yang telah dilakukan menunjukkan bahwa harga pokok produksi usaha Minuman Susu Trend sebesar Rp 6.400 sedangkan harga jual yang ditetapkan perusahaan sebesar Rp10.000 sehingga pemilik usaha mendapat untung Rp3.800 per cangkir. (2) Perbandingan antara biaya produksi dengan keuntungan yang diperoleh karena pada setiap penjualan produk per unit perusahaan memperoleh keuntungan sebesar Rp3.600.

Keywords:

Cost of Production; UMKM

* Corresponding Author at Jurusan Ilmu Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar, Jl. Raya Pendidikan No. 1 Gunung Sari, Makassar 90221 South Sulawesi, Indonesia. E-mail address: mukhammad.idrus@unm.ac.id (author#2)



1. Pendahuluan

Setiap usaha mikro kecil dan menengah harus mampu menentukan biaya-biaya yang digunakan dalam menghasilkan sebuah produk atau jasa dalam artian setiap unit usaha harus mampu menghitung harga pokok produksinya. Sebab perhitungan harga pokok produksi yang kurang tepat akan berpengaruh terhadap harga jual suatu produk atau jasa dimana harga jual yang terlalu rendah akan mengakibatkan perolehan laba kurang optimal, sedangkan harga jual yang terlalu tinggi akan mengakibatkan kurangnya minat konsumen dalam membeli suatu produk dan UMKM tidak akan dapat bersaing dengan para kompetitornya. Menurut Mulyadi (2015) Harga pokok produksi yaitu semua biaya yang dipakai didalam pembuatan barang dan jasa pada waktu tertentu.

UMKM *Trend Milk* merupakan sebuah jenis usaha yang bergerak dalam bidang kuliner berupa minuman, yang dimana usaha ini memiliki varian rasa dalam setiap produk minumannya. Berdasarkan hasil pra penelitian dalam menentukan perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Mikro Kecil Menengah *Trend Milk* hanya berfokus pada bahan baku, sedangkan dalam perhitungan harga pokok produksi biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik tidak kalah penting untuk menentukan harga jual yang tepat. Yang terjadi di lapangan adalah adanya penggabungan biaya overhead untuk usaha dan pemakaian pribadi, hal ini menyebabkan meningkatnya biaya produksi. Keadaan seperti ini juga yang seringkali membuat usaha mikro kecil menengah (UMKM) seperti *Trend Milk* sulit untuk mengembangkan usahanya ke ranah yang lebih luas lagi.

Menurut Kristanto (2015) Harga pokok produksi adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi biaya. Semua biaya ini adalah biaya persediaan. Biaya produksi dapat digolongkan menjadi tiga, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Tujuan penentuan harga pokok produksi menurut Mulyadi (2012) adalah:

1. Biaya produksi merupakan salah satu data yang dipertimbangkan selain data non produksi dalam penentuan harga jual produk yang dipasarkan.
2. Untuk memantau realisasi biaya produksi. Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dibandingkan dengan rencana produksi yang telah ditetapkan.



3. Menghitung laba rugi bruto perusahaan pada periode tertentu. Guna mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto.
4. Menentukan harga produk dalam proses dan produk selesai yang disajikan dalam neraca.

Elemen-elemen dari harga pokok produksi Siregar, (2018), yaitu:

1. Biaya Bahan Baku; Biaya bahan baku adalah besarnya nilai bahan baku yang dimasukkan ke dalam proses produksi untuk diubah menjadi barang jadi.
2. Biaya Tenaga Kerja langsung; Biaya tenaga kerja langsung adalah besarnya biaya yang terjadi untuk menggunakan tenaga karyawan dalam mengerjakan proses produksi.
3. Biaya Overhead Pabrik; Biaya overhead pabrik adalah biaya-biaya yang terjadi di pabrik selain biaya bahan baku maupun biaya tenaga kerja langsung.

Metode full costing adalah suatu metode dalam penentuan harga pokok suatu produk dengan memperhitungkan semua biaya produksi, seperti biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik dan biaya overhead pabrik tetap. produksi menurut metode full costing terdiri dari unsur biaya produksi yaitu:

Biaya bahan baku	Rp. Xxx
Biaya overhead pabrik variabel	Rp. Xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. Xxx
Biaya overhead pabrik tetap	<u>Rp. Xxx</u>
Harga Pokok Produksi	= ±
	Rp. Xxx

Berdasarkan latar belakang maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) *Trend Milk* di Kota Makassar ”?

2. Metode, Data, dan Analisis

Variabel dalam penelitian ini adalah Penentuan Harga Pokok Produksi pada *Trend Milk*. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian yang bersifat deskriptif yaitu untuk mengetahui atau menggambarkan kenyataan dari kejadian yang diteliti. Penelitian ini akan dilakukan pada UMKM *Trend Milk*, data yang dibutuhkan adalah data yang berisi tentang informasi biaya yang akan digunakan sebagai alat ukur dalam menentukan harga pokok produksi. Data yang diperoleh dengan menggunakan teknik pengumpulan data yang terdiri dari wawancara dan



dokumentasi. Data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan teknik deskriptif kualitatif. Terakhir, peneliti akan menarik kesimpulan.

Untuk menghindari terjadinya kekeliruan terhadap judul dan permasalahan yang diajukan dalam penelitian ini, serta memudahkan dalam pengumpulan data dilapangan maka selanjutnya dijelaskan rumusan variabel secara operasional sebagai berikut:

1. Harga Pokok Produksi; Harga pokok produksi adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan. Semua biaya ini adalah biaya persediaan. Biaya persediaan yaitu semua biaya produk yang dianggap sebagai aktiva dalam neraca ketika terjadi dan selanjutnya menjadi harga pokok penjualan ketika produk itu dijual Setiawan (2014).
2. Full costing; Menurut Mulyadi & Wicaksono, (2021) metode Full Costing merupakan metode yang menghitung semua unsur biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead baik yang berperilaku variable maupun tetap.

Populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah data dan informasi biaya produksi UMKM *Trend Milk*. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah data dan informasi biaya produksi UMKM *Trend Milk* bulan Juli tahun 2021.

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini ialah:

1. Dokumentasi; Dalam penelitian ini, dokumen merupakan instrument pengumpulan data guna mendukung informasi tentang Harga Pokok Produksi pada UMKM *TrendMilk*. Maka dari itu, dalam penelitian ini dibutuhkan dokumen laporan biaya produksi.
2. Wawancara; Data yang diperoleh dari teknik wawancara adalah keterangan langsung yang diperoleh dari respon dan berdasarkan apa yang diketahui dan apa yang menjadi fakta, suatu standar, suatu alasan dan lainnya sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki oleh responden. Wawancara yang dilakukan adalah wawancara yang sifatnya tidak terstruktur dan dilakukan kepada owner *Trend Milk*.

Teknik analisis data digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kualitatif.

Penelitian ini berbentuk kualitatif sehingga data yang diambil adalah:

1. Mengumpulkan data data yang dibutuhkan berupa data dan informasi biaya produksi dan bukti pendukung lainnya.
2. Melakukan wawancara dengan owner atau pemilik usaha.
3. Mencatat unsur-unsur pokok yang dilakukan pada saat wawancara terkait metode penentuan harga pokok produksi.



4. Mengolah hasil wawancara dan data administrasi yang diperoleh berdasarkan analisis data yang digunakan.
5. Mendeskripsikan metode penentuan harga pokok produksi pada UMKM.
6. Menarik kesimpulan.

3. Hasil dan Diskusi

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

4.1 Sejarah Singkat *TREND MILK*

TREND MILK merupakan sebuah usaha mikro kecil menengah yang bergerak dalam bidang kuliner berupa minuman. Dimana minuman yang di pasarkan terdiri dari berbagai varian rasa diantaranya sebagai berikut: Green Tea, Thai Tea, Red Velvet, Coklat, Taro, Capucino, Vanila, Mangga, Tiramizu, Oreo. *TREND MILK* mulai didirikan pada awal tahun 2019 hingga sekarang. Namun usaha ini pernah berhenti beroperasi pada akhir tahun 2019 sampai akhir tahun 2020 di akibatkan adanya pandemic covid-19. Usaha ini terletak di dalam kampus Universitas Negeri Makassar Gunung Sari Baru. UMKM *Trend Milk* dijalankan oleh 3 orang yang dimana ketiga orang ini memiliki tanggungjawab serta tugas yang berbeda beda. Dalam menjalankan operasionalnya UMKM *Trend Milk* mengeluarkan biaya yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Rumah produksi yang digunakan berupa stand box yang memiliki ukuran 2mx3m.

4.2 Peralatan Membuat Minuman *Trend Milk*

Minuman yang berkualitas dipengaruhi oleh cara pembuatan. Disamping itu, kualitas minuman juga di pengaruhi dari peralatan yang digunakan agar semua komponen bahan bisa Bersatu sehingga menghasilkan rasa yang berkualitas. Peralatan yang digunakan dalam membuat minuman tahu dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Peralatan dalam Membuat Minuman *Trend Milk*

No	Nama	Harga	Total
1	Kompore 2 mata	1@Rp290.000	Rp290.000
2	Panci	2@Rp17.000	Rp34.000
3	Cerek	2@Rp15.000	Rp30.000
4	Gelas Takaran	2@5.000	Rp10.000
5	Toples	10@Rp35.000	Rp350.000
6	Tabung gas	1@Rp220.000	Rp220.000
7	Box es	1@Rp85.000	Rp85.000
8	Mesin cup	1@Rp800.000	Rp800.000
9	Gelas air	2@Rp8.000	Rp16.000



10	Saringan	2@Rp6.000	Rp12.000
11	Galon	1@Rp60.000	Rp60.000
Total			Rp1.907.000

Sumber: Hasil Wawancara, 2022

Berdasarkan tabel 1 total biaya peralatan dalam membuat minuman *Trend Milk* adalah Rp.1.907.000.

4.3 Proses Pembuatan Minuman *Trend Milk*

- 1) Panaskan air hingga mendidih mendidih sebanyak 20ml selama 2 menit. (Lampiran 1)
- 2) Siapkan gelas minuman *Trend Milk*.
- 3) Masukkan bubuk minuman sebanyak 35gr ke dalam gelas kemudian masukkan susu kental manis sebanyak 20ml lalu tambahkan gula cair sebanyak 15ml. (Lampiran 2)
- 4) Setelah semua bubuk, susu, serta gula cair berada dalam gelas masukkan air panas sebanyak 20ml kemudian aduk hingga semua bahan tercampur rata. (Lampiran 3)
- 5) Selanjutnya, setelah semua bahan tercampur rata masukkan susu krimmer sebanyak 40ml, lalu masukkan es batu secukupnya. (Lampiran 4)
- 6) Terakhir masukkan gelas minuman dalam mesin pres cup selama 5 detik, setelah itu minuman *Trend Milk* siap untuk di minum. (Lampiran 5)

B. Penyajian Data

UMKM *Trend Milk* adalah usaha yang bergerak dalam sektor minuman dimana dalam pengadaan bahan bakunya pemilik pergi membeli dalam setiap bulannya sebanyak 2 kali atau 2 minggu di setiap bulannya. Pada bulan Juli UMKM *Trend Milk* membeli bahan baku berupa: Susu krimmer kental manis 500Gr, Evaporated 405Gr, Bubuk thai tea 12x200Gr, Bubuk green tea 12x200Gr, Bubuk Mango, Bubuk Vanilla, Bubuk Taro, Bubuk coklat & krim, Bubuk Capucinno, Bubuk Tiramisu, Uht full cream plain 950m, Oreo chocolate crême 133gr, Gula cair fructose 2,5ltr, Air mineral, Es batu. Semua bahan baku yang di beli pada bulan Juli pun habis untuk membuat produk minuman *Trend Milk*. Adapun peralatan yang digunakan dalam membuat produk yaitu sebagai berikut: kompor 2 mata, panci, cerek, gelas takaran, toples, tabung gas, box es, mesin cup, gelas air, saringan, galon. Untuk bulan juli 2021 produk yang terjual sebanyak 400 gelas. Umkm *Trend Milk* sendiri itu kemudian tidak menghitung berapa harga pokok produksi di setiap produknya, dan Umkm *Trend Milk* langsung menentukan harga jual di setiap produknya sebesar Rp. 10.000. Sehingga tidak adanya kepastian mengenai keuntungan dalam setiap produk yang di produksi disebabkan karena UMKM *Trend Milk* tidak melakukan perhitungan terkait dengan harga pokok produksi.



C. Analisis Data

Berikut adalah analisis data yang dilakukan oleh penulis untuk menghitung berapa harga pokok produksi UMKM *Trend Milk* dalam membuat produk dengan menggunakan metode Full Costing:

4.1 Biaya Bahan Baku Langsung

Dalam kurun waktu satu bulan, jumlah pemakaian bahan baku tidak sama dengan bulan lainnya. Hal ini disebabkan karena jumlah produksi yang di buat di sesuaikan dengan jumlah pemesanan yang ada di setiap harinya. Biaya bahan baku langsung dapat diperoleh dengan rumus baku (pemakaian/bulan X harga). Pembelian bahan baku sekali dalam 2 minggu, dengan jumlah pembelian bahan baku langsung antara lain:

Tabel 2. Bahan yang digunakan dalam Membuat Produk *Trend Milk*

No	Bahan	Unit	Harga	Total
1	Susu krimer kental manis 500Gr	6 kaleng	Rp. 13.000	Rp. 78.000
2	<i>Evaporated</i> 405Gr	1 kaleng	Rp. 16.000	Rp. 16.000
3	Bubuk thai tea 12x200Gr	1 <i>sachet bag</i>	Rp. 58.000	Rp. 58.000
4	Bubuk green tea 12x200Gr	1 <i>sachet bag</i>	Rp. 56.000	Rp. 56.000
5	Bubuk Mango	1 <i>sachet bag</i>	Rp. 54.000	RP. 54.000
6	Bubuk Vanilla	1 <i>sachet bag</i>	Rp. 54.000	RP. 54.000
7	Bubuk Taro	1 <i>sachet bag</i>	Rp. 54.000	RP. 54.000
8	Bubuk coklat&krim	1 <i>sachet bag</i>	Rp. 54.000	RP. 54.000
9	Bubuk Capucinno	1 <i>sachet bag</i>	Rp. 54.000	RP. 54.000
10	Bubuk Tiramisu	1 <i>sachet bag</i>	Rp. 54.000	RP. 54.000
11	Uht full cream plain 950m	5 botol	Rp. 16.500	Rp. 82.500
12	Oreo chocolate cr�me 133gr	2 bungkus	Rp. 9.000	Rp. 18.000
13	Gula cair fructose 2,5ltr	1 jerigen	Rp. 34.000	Rp. 34.000
14	Air mineral	2 galon	Rp. 5.000	Rp. 10.000
15	Es batu	7 kemasan	Rp. 7.000	Rp. 49.000
Total				Rp. 725.500

Sumber: Hasil Wawancara, 2022.

Berdasarkan tabel 2 total biaya bahan baku langsung per 2 minggu adalah Rp 725.500 sehingga biaya bahan baku yang di keluarkan dalam 1 bulannya adalah $Rp\ 725.500 \times 2 = Rp.\ 1.451.000$.

4.2 Biaya Penyusutan Peralatan

Berikut penyusutan peralatan UMKM *Trend Milk*:

No	Peralatan	Harga Perolehan	Umur Ekonomis	Penyusutan / Tahun	Penyusutan / Bulan
1	Kompor 2 mata	Rp. 290.000	3	Rp. 97.000	Rp. 8.100
2	Panci	Rp. 34.000	1	Rp. 34.000	Rp. 2.800



3	Cerek	Rp. 30.000	1	Rp. 30.000	Rp. 2.500
4	Gelas takaran	Rp. 10.000	1	Rp. 10.000	Rp. 900
5	Toples	Rp. 350.000	3	Rp. 117.600	Rp. 9.800
6	Tabung gas	Rp. 220.000	2	Rp. 110.000	Rp. 9.200
7	Box es	Rp. 85.000	2	Rp. 42.500	Rp. 3.600
8	Mesin Cup	Rp. 800.000	3		Rp. 22.300
9	Gelas Air	Rp. 16.000	1	Rp. 16.000	Rp. 1.400
10	Saringan	Rp. 12.000	1	Rp. 12.000	Rp. 1.000
11	Galon	Rp. 60.000	2	Rp. 30.000	Rp. 2.500
Total		Rp.1.907.000		Rp. 499.100	Rp. 64.100

Peralatan yang digunakan adalah sebagai berikut:

- a. Kompor 2 mata digunakan untuk memasak air dengan harga beli Rp.290.000 dengan umur ekonomis 3 tahun. Sehingga biaya penyusutan kompor perbulan adalah $Rp. 290.000/3/12 = Rp.8.100$ pembulatan dari Rp.8.055
- b. Panci untuk masak sebanyak 2 buah dengan harga beli Rp.34.000 dengan umur ekonomis 1 tahun. Sehingga biaya penyusutan panci perbulan adalah $Rp.34.000/12 = Rp.2.800$ pembulatan dari Rp2.833
- c. Cerek untuk wadah penyimpanan air sebanyak 2 buah dengan harga beli Rp.30.000 dengan umur ekonomis 1 tahun. Sehingga biaya penyusutan cerek perbulan adalah $Rp.30.000/12 = Rp.2.500$
- d. Gelas takaran sebanyak 2 buah dengan harga beli Rp.10.000 dengan umur ekonomis 1 tahun. Sehingga biaya penyusutan gelas takar perbulan adalah $Rp.10.000/12 = Rp. 900$ pembulatan dari Rp.833
- e. Toples sebanyak 10 buah dengan harga beli Rp. 350.000 dengan umur ekonomis selama 3 tahun. Sehingga biaya penyusutan toples perbulan adalah $Rp.350.000/3/12 = Rp.9.800$ pembulatan dari Rp.9722
- f. Tabung gas dengan harga beli Rp.220.000 dengan umur ekonomis 2 tahun. Sehingga biaya penyusutan tabung gas perbulan adalah $Rp.220.000/2/12 = Rp.9.200$ pembulatan dari Rp.9166
- g. Box es dengan harga beli Rp.85.000 dengan umur ekonomis 2 tahun. Sehingga biaya penyusutan box es perbulan adalah $Rp.85.000/2/12 = Rp.3.600$ pembulatan dari Rp.3.541
- h. Mesin cup dengan harga beli Rp.800.000 dengan umur ekonomis 3 tahun. Sehingga biaya penyusutan mesin perbulan adalah $Rp.800.000/3/12 = Rp22.300$ pembulatan dari Rp.22.222

ISSN 2830-4438



- i. Gelas air sebanyak 2 buah dengan harga beli Rp.16.000 dengan umur ekonomis 1 tahun. Sehingga biaya penyusutan gelas air perbulan adalah $Rp.16.000/12 = Rp.1.400$ pembulatan 1.333
- j. Saringan sebanyak 2 buah dengan harga beli 12.000 dengan umur ekonomis 1 tahun. Sehingga biaya penyusutan saringan perbulan adalah $Rp.12.000/12 = Rp.1.000$
- k. Galon dengan harga beli Rp.60.000 dengan umur ekonomis 2 tahun. Sehingga biaya penyusutan galon perbulan $Rp.60.000/2/12 = Rp.2.500$

D. Pembahasan

Harga pokok produksi dihitung per bulan selama 1 periode yaitu 1 tahun yakni tahun 2021. Harga pokok produksi yang dihasilkan oleh perusahaan memiliki hasil yang sama tiap bulannya. Hal ini disebabkan Karena harga bahan baku berupa: Susu krimer kental manis cap tiga sapi 500Gr, Carnation Evaporated 405Gr, Number one thai tea 12x200Gr, Number one green tea 12x200Gr, Best bubble mango 1Kg, Best bubble vanilla 1Kg, Best bubble taro 1Kg, Best bubble coklat&krim 1Kg, Best bubble capucinno 1Kg, Best bubble tiramisu 1Kg, Indomilk uht full cream plain 950ml, Oreo chocolate crème 133gr, dan Rose brand gula cair fructose 2,5ltr, tetap selama 1 periode pada tahun 2021. Berikut ini hasil perhitungan Harga Pokok Produksi/bulan untuk minuman *Trend Milk* dengan menggunakan metode Full Costing.

Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM *Trend Milk* per unit:

Persediaan Bahan Baku Awal	Rp. 0
Biaya produksi:	
Biaya Bahan Baku	Rp. 1.451.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 650.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp. 457.000
Tersedia untuk dijual	Rp. 2.558.000
Persediaan Bahan Baku Akhir	(Rp. 0)
HPP	= Rp. 2.558.000

Harga pokok produksi untuk 400 gelas minuman *Trend Milk* per bulan adalah Rp 2.558.000. Harga pokok produksi untuk 1 gelas produk minuman *Trend Milk* adalah $Rp. 2.558.000/400$ gelas = Rp 6.400 (pembulatan dari 6.395).

Berdasarkan perhitungan diatas, maka dapat disimpulkan bahwa HPP pada usaha minuman *Trend Milk* sebesar Rp 6.400. Dalam setiap produk per unitnya di jual dengan harga Rp. 10.000. berikut disajikan tabel perhitungan HPP dan harga jual minuman *Trend Milk*.



Tabel 4. Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM *Trend Milk*

No	Bulan	HPP (Harga Pokok Produksi)	Harga Jual
1	Januari	Rp. 6.400	Rp. 10.000
2	Februari	Rp. 6.400	Rp. 10.000
3	Maret	Rp. 6.400	Rp. 10.000
4	April	Rp. 6.400	Rp. 10.000
5	Mei	Rp. 6.400	Rp. 10.000
6	Juni	Rp. 6.400	Rp. 10.000
7	Juli	Rp. 6.400	Rp. 10.000
8	Agustus	Rp. 6.400	Rp. 10.000
9	September	Rp. 6.400	Rp. 10.000
10	Oktober	Rp. 6.400	Rp. 10.000
11	November	Rp. 6.400	Rp. 10.000
12	Desember	Rp. 6.400	Rp. 10.000

Sumber: Wawancara tahun 2022

Berdasarkan tabel diatas menunjukkan bahwa harga minuman *Trend Milk* yang diterapkan oleh perusahaan sebesar Rp 10.000/cup adalah harga jual yang tepat dan membuat perusahaan mengalami keuntungan. Penulis menganggap HPP sebesar Rp 6.400 serta harga jual yang sebesar Rp 10.000 sudah mampu memberikan keuntungan yang baik bagi perusahaan sehingga usaha ini mampu untuk bersaing di pasaran dengan jenis usaha yang sejenis.

4. Kesimpulan dan Saran

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data pada pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya mengenai Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) *Trend Milk*, maka dapat disimpulkan bahwa.

1. Berdasarkan hasil perhitungan Harga Pokok Produksi yang telah dilakukan peneliti menunjukkan bahwa harga pokok produksi usaha minuman *Trend Milk* sebesar Rp 6.400 sedangkan harga jual yang di tetapkan oleh perusahaan sebesar Rp 10.000 sehingga perusahaan mendapatkan keuntungan sebesar Rp 3.600.
2. Melihat perbandingan antara harga pokok produksi dengan harga jual produk sudah tepat untuk membuat usaha ini mengalami keuntungan karena dalam setiap penjualan produk per unit perusahaan mengalami keuntungan sebesar Rp3.600.

B. Saran



Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti, maka terdapat beberapa saran yang perlu dipertimbangkan bagi beberapa pihak untuk perbaikan bagi penelitian selanjutnya sekaligus bagi peneliti ini. Berikut saran dari peneliti:

1. Bagi perusahaan.

Untuk kedepannya perusahaan harus mulai melakukan perhitungan harga pokok produksi (HPP), lebih memperhatikan dalam melakukan perhitungan biaya produksi agar tidak mengalami kerugian dikarenakan penentuan harga jual produk yang tidak tepat, lebih berhati-hati serta teliti dalam memasukkan biaya-biaya pada perhitungan harga pokok produksi. Karena kesalahan dalam menentukan harga pokok produksi akan berpengaruh terhadap harga jual, karena jika harga jual yang terlalu rendah akan mengakibatkan perusahaan sulit berkembang sedangkan jika harga jual yang terlalu tinggi akan mengakibatkan perusahaan tidak mampu bersaing dengan para kompetitornya.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Sebaiknya dilakukan penelitian yang serupa dengan cakupan objek yang lebih luas lagi seperti mengambil objek lebih dari satu perusahaan atau menambahkan variable yang lain dengan mempelajari harga pokok produksi.

Reference

- Aftahira, Nur. (2019). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Pada PT. Kemilau Bintang Timur Kabupaten Luwu*. Skripsi.
- Aisyah, Siti. (2020). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variabel Costing. (Studi Kasus Pada Perusahaan Tenun Gedogan Putri Rinjani Kembang Kerang Aikmel Lombok Timur Tahun 2020)*. Skripsi.
- Hartini. (2022). *Akuntansi Manajemen (pendekatan konseptual)*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Intania Sari Pitahloka, Aris Eddy Sarwono, Dewi Saptatinah Puji Astuti.(2021). Penentuan Harga Pokok Produksi pada UKM Tenun Lurik dengan Pendekatan Metode Full Costing. *Seminar Nasional & Call For Paper Hubisintek*.
- Luh Nyoman Cinthya, Larasanty, Animah, Isnawati. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Usaha Kecil Menengah Sentra Pengrajin Bambu pada UKM Wahana Bambu Willis Gunung Sari Lombok Barat. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Indonesia*.
- Mahmud, Windu & Bashori, Wakhid. (2019). *Otomatisasi dan Tata Kelola Perkantoran*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Pertiwi, B. N., Yahya, M., & Syachbrani, W. (2020). Tinjauan Penyajian Laporan Keuangan Berdasarkan SAK-EMKM pada Koperasi Pegawai Dinas Koperasi Provinsi Sulawesi Selatan. *Bata Ilyas Journal of Accounting*, 1(1).

