



Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Mie Celor 26 Ilir H.M. Syafei Z Palembang

Fadhilah Maharani¹, Sukmini Hartati², Edy Firza³
Politeknik Negeri Sriwijaya, Indonesia^{1,2,3}

*Email Korespondensi: fadilahmhrni@gmail.com

Diterima: 05-07-2026 | Disetujui: 12-07-2026 | Diterbitkan: 14-07-2026

ABSTRACT

Mie Celor 26 Ilir H.M. Syafei Z Palembang MSME is a home-based business specializing in traditional foods. This study was conducted to analyze the calculation of the cost of goods. The data collection methods used were interviews, observation, and documentation. The subject of analysis was the calculation of the cost of goods sold for regular Mie Celor using the process cost method. Based on the data obtained, the author identified several issues, namely the inaccurate classification of raw material and labor costs, as well as the failure to include factory overhead costs in the cost of goods sold calculation. The results of the study show that the calculation using the process cost method yields a higher cost of goods sold than the company's calculation, with a difference of Rp3,184 per serving. This discrepancy is caused by the company's inaccurate classification of raw material and labor costs, as well as the incomplete allocation of factory overhead costs.

Keywords: Cost of Production, Process Cost Method, Cost Classification

ABSTRAK

UMKM Mie Celor 26 Ilir H.M. Syafei Z Palembang merupakan industri rumah tangga yang bergerak di bidang makanan khas. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan menganalisis perhitungan harga pokok produksi. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara, observasi, dan dokumentasi. Objek yang dianalisis adalah perhitungan harga pokok produksi mie celor biasa dengan metode harga pokok proses. Berdasarkan data yang diperoleh, penulis menemukan permasalahan yaitu belum tepatnya pengklasifikasian biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja serta belum membebankan biaya overhead pabrik ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Hasil penelitian menunjukkan perhitungan menggunakan metode harga pokok proses menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi daripada menurut perusahaan dengan selisih perhitungan sebesar Rp3.184 per porsi yang disebabkan oleh belum tepatnya pengklasifikasian biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan belum lengkapnya pembebanan biaya overhead pabrik oleh perusahaan.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Metode Harga Pokok Proses, Klasifikasi Biaya.

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Maharani, F. ., Hartati, S. ., & Firza, E. (2026). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Mie Celor 26 Ilir H.M. Syafei Z Palembang. Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen Indonesia, 2(2), 2152-2159. <https://doi.org/10.63822/smfrcq51>

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor usaha yang memiliki kontribusi penting terhadap pertumbuhan ekonomi di berbagai negara, termasuk Indonesia. UMKM sebagai dalam utama perekonomian nasional karena meningkatkan Produk Domestik Bruto (PDB), penciptaan lapangan pekerjaan, serta pemerataan pendapatan. Dari sisi inovasi dan daya saing, UMKM memiliki kemampuan UMKM pada dasarnya memerlukan dukungan pemerintah dalam meningkatkan kemampuan daya saingnya. Selain itu, pemerintah juga dapat berperan dalam membantu pelaku UMKM mengelola keuangan melalui berbagai pelatihan, sehingga mereka dapat memahami dan mengetahui laba yang diperoleh. Hal ini penting karena tujuan utama UMKM adalah memperoleh keuntungan yang optimal.

Setiap perusahaan harus menghitung biaya produksi karena tidak disertai perhitungan tepat dan akurat, produk yang dihasilkan perusahaan tidak dapat dijual dengan harga yang sesuai. Perusahaan akan mengalami kerugian jika biaya produksi ditetapkan sangat rendah, sedangkan jika biaya produksi ditetapkan sangat tinggi, akibatnya sulit untuk memasarkan produk tersebut dan keberlanjutan usaha akan terancam (Sundari dan Bustamam, 2022).

Penentuan biaya produk memainkan peran yang sangat berpengaruh dalam memberikan informasi kepada para pengguna untuk memenuhi kebutuhan pelaporan. Namun, apabila akuntansi biaya tidak akurat, hal itu memengaruhi penetapan harga jual. Pertama, pemilik usaha perlu mengetahui biaya produksi suatu produk serta berbagai komponen biaya produksi yang terlibat. Selanjutnya pemilik usaha harus melakukan penetapan harga jual yang tepat untuk produk mereka agar dapat meningkatkan daya saing dengan produk-produk lain di pasar serta untuk menghitung laba dan membantu pengambilan keputusan perusahaan. Oleh karena itu, seluruh biaya produksi harus dihitung dan diklasifikasikan secara tepat agar menghasilkan harga pokok produksi yang akurat (Dewi dan Wicaksono, 2023).

UMKM Mie Celor 26 Ilir H.M. Syafei Z merupakan industri rumah tangga yang bergerak di bidang makanan khas. Produk yang dihasilkan yaitu mie celor. Lokasinya terletak di Jalan Radial No.35, Kelurahan 24 Ilir, Kecamatan Bukit Kecil, Kota Palembang, Sumatera Selatan. Usaha ini masih menerapkan pendekatan yang sederhana dalam penentuan harga pokok produksi, yaitu hanya berdasarkan pengeluaran yang dibayarkan dan belum mengklasifikasikan seluruh biaya sesuai komponen harga pokok produksi. Selain itu, ditemukan biaya *overhead* pabrik yang belum dihitung dan dibebankan secara rinci. Kurangnya pemahaman mengenai unsur-unsur harga pokok produksi berdasarkan prinsip akuntansi mengakibatkan perhitungan yang diterapkan belum optimal, sehingga akan berdampak pada penentuan harga jual dan perolehan laba.

METODE PENELITIAN

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu wawancara, observasi, dan dokumentasi. Teknik wawancara dilakukan melalui tanya jawab kepada pemilik usaha guna memperoleh data mengenai kegiatan produksi, teknik observasi dilakukan dengan mengunjungi langsung toko UMKM Mie Celor 26 Ilir H.M. Syafei Z Palembang, sedangkan teknik dokumentasi dilakukan dengan menghimpun data-data tertulis yang telah dibuat perusahaan. Adapun sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer berupa hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi langsung yang dilakukan oleh penulis dengan pemilik usaha, dan data sekunder berupa data dari beberapa sumber informasi seperti buku, jurnal, dan artikel yang terkait dengan topik penulisan mengenai perhitungan harga pokok produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Klasifikasi Biaya Produksi

1. Analisis Biaya Bahan Baku Langsung

UMKM Mie Celor 26 Ilir H.M. Syafei Z Palembang belum mengklasifikasikan unsur-unsur biaya produksi yakni belum dipisahkannya biaya bahan baku langsung dengan biaya bahan baku tidak langsung. Berikut perbandingan mengenai perhitungan biaya bahan baku langsung menurut perusahaan dan menurut hasil analisis penulis untuk pembuatan 4.560 porsi mie celor biasa yang disajikan pada Tabel 1.

**Tabel 1. Perbandingan Biaya Bahan Baku Langsung
Untuk Pembuatan 4.560 Porsi Mie Celor Biasa**

No.	Bagian	Menurut Perusahaan (Rp)	Hasil Analisis (Rp)	
			Bahan Baku Langsung	Bahan Baku Tidak Langsung
1.	Mie	10.800.000	10.800.000	-
2.	Santan Kelapa	13.800.000	13.800.000	-
3.	Udang Satang	6.428.571	6.428.571	-
4.	Air	150.000	150.000	-
5.	Bumbu Rempah	600.000	600.000	-
6.	Tauge	3.300.000	3.300.000	-
7.	Bawang Goreng	4.260.000	4.260.000	-
8.	Daun Kucai	300.000	300.000	-
9.	Telur	3.900.000	3.900.000	-
10.	Container 650 ml	3.660.000	-	3.660.000
11.	Plastik Belida	439.200	-	439.200
12.	Plastik 19 Ampco	846.375	-	846.375
13.	Sendok Plastik	878.400	-	878.400
Total		49.362.546	43.538.571	5.823.975

Sumber: Data yang diolah penulis, 2026

Berdasarkan hasil analisis perhitungan biaya bahan baku tersebut, diketahui bahwa pembebanan biaya bahan baku langsung untuk pembuatan mie celor biasa belum sesuai jumlah bahan baku yang sebenarnya digunakan. Menurut perusahaan jumlah biaya bahan baku langsung untuk pembuatan 4.560 porsi mie celor biasa sebesar Rp49.362.546, sedangkan menurut hasil analisis yaitu sebesar Rp43.538.571. Sehingga terdapat perbedaan nilai perhitungan antara perusahaan dan penulis sebesar Rp5.823.975, selisih tersebut merupakan golongan biaya *overhead* pabrik. Hal ini menunjukkan bahwa UMKM Mie Celor 26 Ilir H.M. Syafei Z Palembang belum mengklasifikasikan biaya bahan baku langsung secara tepat, sehingga biaya yang dibayarkan perusahaan lebih besar daripada yang seharusnya keluar.

2. Analisis Biaya Tenaga Kerja Langsung

UMKM Mie Celor 26 Ilir H.M. Syafei Z Palembang belum tepat dalam membebankan biaya tenaga kerja langsung karena tidak membedakan biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak

langsung. Sehingga penulis melakukan analisis terhadap perhitungan biaya tenaga kerja langsung untuk pembuatan 4.560 porsi mie celor biasa yang disajikan pada Tabel 2.

**Tabel 2. Perbandingan Biaya Tenaga Kerja Langsung
Untuk Pembuatan 4.560 Porsi Mie Celor Biasa**

No.	Bagian	Menurut Perusahaan (Rp)	Hasil Analisis (Rp)	
			Tenaga Kerja Langsung	Tenaga Kerja Tidak Langsung
1.	Dapur	7.000.000	7.000.000	-
2.	Kasir	3.000.000	-	3.000.000
3.	Penyedia Mie Celor	2.300.000	2.300.000	-
4.	Pelayanan	6.000.000	-	6.000.000
Total		18.300.000	9.300.000	9.000.000

Sumber: Data yang diolah penulis, 2026

Berdasarkan hasil analisis perhitungan biaya tenaga kerja langsung diatas, dapat terlihat bahwa UMKM Mie Celor 26 Ilir H.M. Syafei Z Palembang belum tepat dalam mengklasifikasikan biaya tenaga kerja langsung yang digunakan untuk pembuatan mie celor. Perusahaan membebankan seluruh biaya tenaga kerja sebesar Rp18.300.000 ke dalam biaya tenaga kerja langsung, sedangkan menurut hasil analisis pembebanan biaya tenaga langsung yaitu sejumlah Rp9.300.000 karena tidak seluruh tenaga kerja tersebut dapat dikategorikan sebagai tenaga kerja langsung. Sehingga terdapat selisih sebesar Rp9.000.000 antara biaya tenaga kerja yang dihitung oleh penulis dan yang dihitung oleh perusahaan merupakan golongan biaya *overhead* pabrik.

3. Analisis Biaya Overhead Pabrik

UMKM Mie Celor 26 Ilir H.M. Syafei Z Palembang belum memasukkan biaya *overhead* pabrik pada perhitungan seperti biaya bahan baku tidak langsung atau bahan penolong dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Selain itu, biaya penyusutan aset tetap, biaya bahan bakar, biaya listrik dan air, serta biaya sewa bangunan juga belum dimasukkan sebagai bagian dari biaya *overhead* pabrik. Dengan demikian, penulis melakukan identifikasi dan perhitungan terhadap seluruh komponen biaya *overhead* pabrik yang ditampilkan dalam rekapitulasi pada Tabel 3.

**Tabel 3. Rekapitulasi Perhitungan Biaya Overhead Pabrik
Untuk Pembuatan 4.560 Porsi Mie Celor Biasa**

No.	Biaya Overhead Pabrik	Menurut Perusahaan	Hasil Analisis (Rp)	Selisih (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku Tidak Langsung	-	5.823.975	5.823.975
2.	Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	-	9.000.000	9.000.000
3.	Biaya Penyusutan Aset Tetap	-	833.177	833.177
4.	Biaya Bahan Bakar	-	2.880.000	2.880.000
5.	Biaya Listrik dan Air	-	2.470.000	2.470.000

*Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Mie Celor 26 Ilir H.M. Syafei Z Palembang
(Maharani, et al.)*

6.	Biaya Sewa Bangunan	-	8.333.333	8.333.333
	Total	-	29.340.485	29.340.485

Sumber: Data yang diolah penulis, 2026

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi untuk pembuatan 4.560 porsi mie celor biasa disajikan dalam tabel perbandingan menurut perusahaan dan menurut analisis penulis yang dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Perbandingan Laporan Harga Pokok Produksi 4.560 Porsi Mie Celor Biasa

Keterangan	Menurut Perusahaan (Rp)	Hasil Analisis (Rp)
Biaya Bahan Baku Langsung		
Mie	10.800.000	10.800.000
Santan Kelapa	13.800.000	13.800.000
Udang Satang	6.428.571	6.428.571
Air	150.000	150.000
Bumbu Rempah	600.000	600.000
Tauge	3.300.000	3.300.000
Bawang Goreng	4.260.000	4.260.000
Daun Kucai	300.000	300.000
Telur	3.900.000	3.900.000
Container 650 ml	3.660.000	-
Plastik Belida	439.200	-
Plastik 19 Ampco	846.375	-
Sendok Plastik	878.400	-
Total Biaya Bahan Baku Langsung	49.362.546	43.583.571
Biaya Tenaga Kerja Langsung		
Bagian Dapur	7.000.000	7.000.000
Bagian Kasir	3.000.000	-
Bagian Penyedia Mie Celor	2.300.000	2.300.000
Bagian Pelayanan	6.000.000	-
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	18.300.000	9.300.000
Biaya Overhead Pabrik		
Biaya Bahan Baku Tidak Langsung	-	5.823.975
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	-	9.000.000
Biaya Penyusutan Aset Tetap	-	833.177
Biaya Bahan Bakar	-	2.880.000
Biaya Listrik dan Air	-	2.470.000
Biaya Sewa Bangunan	-	8.333.333
Total Biaya Overhead Pabrik	-	29.340.485
Total Harga Pokok Produksi	67.662.546	82.179.057
Harga Pokok Per-Porsi Mie Celor Biasa	14.838	18.022

Sumber: Data yang diolah penulis, 2026

Berdasarkan hasil analisis perbandingan laporan harga pokok produksi pada Tabel 3.4 menunjukkan terdapat perbedaan pada perhitungan harga pokok produksi per porsi menurut perusahaan yaitu sebesar Rp14.838, sedangkan menurut hasil analisis penulis yaitu sebesar Rp18.022. Perbedaan ini terjadi karena perusahaan belum melakukan pengklasifikasian secara tepat serta belum membebankan biaya *overhead* pabrik dengan lengkap dalam perhitungan. Sebagaimana ditunjukkan pada tabel di atas, perusahaan sebenarnya telah membebankan biaya bahan baku tidak langsung sebesar Rp5.823.975 dan biaya tenaga kerja tidak langsung sejumlah Rp9.000.000, namun kedua biaya bersangkutan masih diklasifikasikan sebagai biaya langsung dan belum dikelompokkan ke dalam biaya *overhead* pabrik. Selain itu, ada beberapa biaya *overhead* pabrik lainnya yaitu biaya penyusutan aset tetap, biaya bahan bakar, biaya listrik dan air, serta biaya sewa bangunan dengan total Rp14.516.510 yang belum dimasukkan ke dalam perhitungan pokok produksi. Oleh karena itu, terdapat selisih perhitungan sebesar Rp3.184 membuktikan bahwa harga pokok produksi yang ditetapkan oleh perusahaan lebih rendah daripada harga pokok produksi yang sesungguhnya.

KESIMPULAN

Berdasarkan analisis yang telah penulis lakukan pada UMKM Mie Celor 26 Ilir H.M. Syafei Z Palembang, diperoleh kesimpulan penelitian sebagai berikut: (1) UMKM Mie Celor 26 Ilir H.M. Syafei Z Palembang belum mengklasifikasikan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Berdasarkan analisis yang dilakukan penulis dalam perhitungan harga pokok produksi menunjukkan adanya selisih pada total harga pokok produksi yang disebabkan kurang tepatnya perusahaan dalam mengklasifikasikan biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung, sehingga perhitungan yang dilakukan perusahaan belum menunjukkan nilai yang seharusnya; (2) UMKM Mie Celor 26 Ilir H.M. Syafei Z Palembang belum membebankan biaya *overhead* pabrik secara lengkap pada perhitungan harga pokok produksi. Perusahaan sebenarnya telah membebankan biaya bahan baku tidak langsung sebesar Rp5.823.975 dan biaya tenaga kerja tidak langsung sejumlah Rp9.000.000, namun masih diklasifikasikan sebagai biaya langsung dan belum dikelompokkan ke dalam biaya *overhead* pabrik. Selanjutnya, terdapat biaya *overhead* pabrik yang benar-benar belum dibebankan oleh perusahaan, yaitu biaya penyusutan aset tetap, biaya bahan bakar, biaya listrik dan air serta biaya sewa bangunan dengan total sebesar Rp14.516.510. Berdasarkan analisis perhitungan yang dilakukan penulis pada laporan harga pokok produksi menurut perusahaan untuk pembuatan 4.560 porsi mie celor biasa yaitu sebesar Rp14.838 per porsi, sedangkan menurut penulis sebesar Rp18.022 per porsi, sehingga terdapat selisih sebesar Rp3.184 per porsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, W. A., & Komala, A. R. (2021). *Akuntansi Biaya Teori & Implementasi*. Bandung: Informatika.
- Dewi, N. S., & Wicaksono, A. (2023). Analisis perhitungan harga pokok produksi coklat klasik di Goo 99 Lippo Plaza Sidoarjo. *Measurement Jurnal Akuntansi*, 17(2), 166–172. <https://doi.org/10.33373/mja.v17i2.5794>
- Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2025). *Akuntansi Biaya* (Edisi 6). Jakarta: Salemba Empat.
- Hery. (2020). *Mahir Accounting Principles*. Jakarta: PT Grasindo.
- Muliati, N. K., Zuhroh, D., Ningrum, W. W., Utami, E. S., Desmayani, N. M. M. R., Ghozali, Z., Savitrah,

- R. M., Sesa, P. V. S., & Astuti, T. D. (2024). Buku ajar akuntansi biaya 2. Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Mulyadi. (2018). Akuntansi Biaya (Edisi 5). Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Purwaji, A., Wibowo, & Muslim, S. (2023). Akuntansi Biaya (Edisi 3). Jakarta: Salemba Empat.
- Sugiyono. (2021). Metode Penulisan dan Pengembangan Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sujarweni, V. W. (2020). Akuntansi Biaya Teori & Penerapannya. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sundari, & Bustamam. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Udang Vaname (Studi Kasus Petambak Gampong Palong Kecamatan Glumpang Baro Kabupaten Pidie). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 7(2), 243-251. <https://doi.org/10.24815/jimeka.v7i2.20764>
- Terang, A. E., Anggraini, N., & Noermaning, P. (2023). Analisis Perlakuan Akuntansi Produk Rusak Dan Produk Cacat Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Mengoptimalkan Laba Produk (Studi Kasus Pada CV . Memory Nganjuk). *JCA (Jurnal Cendekia Akuntansi)*, 4(1), 25-39. <https://doi.org/10.32503/akuntansi.v4i1.3548>
- Warren, C. S., Reeve, J. M., Duchac, J. E., Wahyuni, E. T., & Jusuf, A. A. (2021). Pengantar Akuntansi 1 Adaptasi Indonesia (Edisi 4). Jakarta: Salemba Empat.