DOI: https://doi.org/10.37817/ikraith-ekonomika.v9i3
P-ISSN :2597-5064
E-ISSN :2654-8062

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI TAHU PADA PABRIK TAHU CANGKIANG FOOD

Riana Wiliza[1], Harfandi[2]
1 Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Sjech M. Djamil Djambek Bukittinggi, wiliriana09@gmail.com
2 Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, UIN Sjech M. Djamil Djambek Bukittinggi, harfandiazzuhdi@yahoo.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji perhitungan biaya produksi tahu di Pabrik Tahu Cangkiang Food dan menjelaskan signifikansi akuntansi biaya dalam menetapkan harga jual. Studi ini menggunakan metodologi penelitian lapangan dengan kerangka deskriptif kuantitatif. Observasi, wawancara, dan dokumentasi merupakan cara untuk memperoleh data. Menurut temuan studi, perusahaan Cangkiang Food Tofu terus menggunakan pendekatan yang ketinggalan zaman dan tidak efisien dalam menghitung biaya produksi. Biaya operasional perusahaan tidak termasuk; hanya biaya bahan baku dan tenaga kerja yang dipertimbangkan. Estimasi biaya produksi yang benar adalah jumlah dari semua pengeluaran manufaktur, termasuk biaya overhead tetap dan variabel. Berdasarkan angka untuk Desember 2025, biaya bahan baku adalah Rp15.810.000, biaya tenaga kerja langsung adalah Rp23.000.000, dan biaya overhead manufaktur adalah Rp 6.099.850. Harga tahu adalah Rp 1.000 per buah, dan bisnis tersebut memperoleh Rp67 dari setiap penjualan. Memproduksi 62.000 buah tahu setiap bulan menghasilkan laba bersih sebesar Rp 12.936.150/ Desember 2025.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Akuntansi Biaya, Pabrik Tahu Cangkiang Food

Abstract

This research is to examine the computation of tofu production expenses at the Cangkiang Food Tofu Factory and elucidate the significance of cost accounting in establishing selling prices. This study employs a field research methodology utilizing a quantitative descriptive framework. Observation, interviews, and documentation are all ways to acquire data. According to the study's findings, the Cangkiang Food Tofu company continues to use an outdated and inefficient approach for calculating production costs. The cost of operating the firm is not included; only the cost of raw materials and labor are considered. A correct estimate of production costs is the sum of all manufacturing expenditures, including both fixed and variable overhead. Based on the numbers for December 2025, the raw material cost is Rp15,810,000, the direct labor cost is Rp23,000,000, and the manufacturing overhead cost is Rp 6.099.850. The tofu costs Rp 1. 000 a piece, and the business earns Rp67 from each sale. Producing 62,000 pieces of tofu monthly results in a net profit of Rp12.936.150/Desember 2025.

Keywords: Cost of Production, Cost Accounting, Tofu Industry Cangkiang Food

I. Pendahuluan

Pertumbuhan ekonomi di indonesia mendorong meningkatnya persaingan usaha, sehingga perusahaan berupaya meningkatkan kualitas produk dan layanan untuk menarik konsumen. Tujuan utama perusahaan adalah memperoleh keuntungan optimal guna menjaga keberlanjutan usaha serta memberikan manfaat bagi masyarakat. (Dr Jerry Hikal, 2023).Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) merupakan usaha yang didirikan atas inisiatif individu dan memiliki peran penting dalam perekonomian indonesia. UMKM berkontribusi besar dalam mengurangi pengangguran melalui penyerapan tenaga kerja, meningkatkan pendapatan daerah dan negara, serta memanfaatkan potensi sumber daya alam lokal yang belum dikelola secara optimal.

P-ISSN :2597-5064
E-ISSN :2654-8062
DOI: https://doi.org/10.37817/ikraith-ekonomika.v9i3

Selain itu, umkm menjadi pilihan masyarakat karena berperan dalam meningkatkan kesejahteraan ekonomi (Encep Saefullah and Rohaeni, 2020).

(Dwi Suryadi Purba, 2021) menyatakan UMKM berperan efektif dalam menekan pengangguran dengan menyediakan lapangan kerja bagi masyarakat kecil. Sektor ini mencakup berbagai bidang usaha seperti jasa, perdagangan, dan manufaktur, serta mudah didirikan. Oleh karena itu, pemerintah menjadikan umkm sebagai strategi penting dalam pembangunan ekonomi nasional melalui keterlibatan luas pelaku usaha.

Menaikkan harga atau memangkas biaya dalam produksi melalui manajemen yang cermat dapat menghasilkan keuntungan. Profitabilitas produk, daya saing produk, dan biaya barang yang diproduksi semuanya dipengaruhi oleh biaya produksi yang tidak terkontrol. Karena alasan ini, sangat penting untuk mencatat dan menghitung biaya produksi secara tepat guna memastikan biaya barang yang dibuat.(M., 2024).

Harga pokok produksi sangat penting bagi bisnis karena menentukan laba atau kerugian. Tanpa perhitungan yang tepat, perusahaan tidak dapat mengetahui kondisi keuangannya secara akurat. (Marisya, 2022). Oleh karena itu, perusahaan harus menerapkan sistem akuntansi biaya untuk mengetahui biaya produksi untuk setiap pesanan. Ini akan menjadi dasar untuk menghitung biaya yang dikeluarkan.

(Pradana Setiadi, 2023) Akuntansi biaya berperan penting dalam penetapan, analisis, dan pelaporan biaya untuk mendukung perhitungan harga pokok produksi. Pada umumnya, perusahaan bertujuan memperoleh laba optimal, yang dapat dicapai melalui peningkatan harga jual atau pengendalian biaya produksi. Biaya produksi yang tidak terkelola dengan baik akan meningkatkan harga pokok produk, menurunkan daya saing, dan berdampak pada penurunan laba. Oleh karena itu, pencatatan dan perhitungan biaya produksi harus dilakukan secara tepat agar menghasilkan harga pokok produk yang akurat.

Faktor penting bagi setiap bisnis, biaya produksi menentukan laba atau rugi bersih. Untuk mendapatkan informasi biaya yang tepat untuk setiap produk, organisasi harus menggunakan akuntansi biaya untuk menghitung biaya produksi yang tepat. Perhitungan biaya produksi yang tepat bergantung pada kategorisasi dan pencatatan biaya yang akurat, di sinilah akuntansi biaya berperan. Tugasnya adalah untuk menentukan, menganalisis, dan melaporkan komponen biaya secara adil. Pada tahun 2025, Suyanto melakukan penelitian, Pabrik Tahu Cangkiang Food adalah perusahaan keluarga yang belum menerapkan pelacakan biaya yang ketat, menurut pemilik pabrik, Bapak Anto, yang juga merupakan anggota keluarga Suyanto.. Sebagai usaha yang berorientasi pada laba, pabrik ini tetap menghadapi permasalahan perhitungan laba rugi sebagai dasar evaluasi kinerja usahanya.

Pabrik Tahu Cangkiang Food sangat bergantung pada ketepatan dan ketelitian dalam perhitungan harga pokok produksi. Untuk menghindari kesalahan perhitungan, perusahaan harus mampu menemukan dan mengelompokkan seluruh biaya secara tepat. Selain itu, karena persaingan industri yang semakin ketat, bisnis harus meningkatkan daya saing mereka terhadap produk sejenis dan substitusi. Berdasarkan penelitian awal, peneliti memperoleh data pendahuluan dari pemilik pabrik Tahu Cangkiang Food sebagai dasar analisis lebih lanjut.

II. Kajian Pustaka

1. Akuntansi Biaya

a. Konsep Akuntansi Biaya

(Muhammad Hendriawan, 2022) Akuntansi akrual adalah praktik pencatatan, pengklasifikasian, analisis, dan penyajian data keuangan yang berkaitan dengan

DOI: https://doi.org/10.37817/ikraith-ekonomika.v9i3
P-ISSN :2597-5064
E-ISSN :2654-8062

perolehan, produksi, dan distribusi suatu barang atau jasa. Konsep akuntansi biaya menyatakan bahwa "biaya yang berbeda memiliki tujuan yang berbeda." Pada kenyataannya, ini berarti bahwa pengeluaran dikategorikan berdasarkan tujuan penggunaannya.

b. Tujuan Akuntansi Biaya

Melalui pencatatan, pengelompokan, dan peringkasan biaya yang dikeluarkan, akuntansi biaya memainkan peran penting dalam menentukan harga pokok produksi. Informasi biaya membantu pengambilan keputusan dan menilai efisiensi operasional. Akuntansi biaya juga digunakan untuk menghitung keuntungan bisnis dengan menggunakan informasi biaya yang akurat. Fungsi lainnya adalah menganalisis ketidakefisienan dan ketidakefektifan, mengevaluasi batas maksimal biaya, serta menentukan solusi ketika terjadi perbedaan antara anggaran dan realisasi biaya.(Mia Kusumawaty, (2023).

c. Fungsi Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya berfungsi untuk menghitung dan melaporkan harga pokok produk serta merinci seluruh unsur biayanya. Informasi yang dihasilkan digunakan sebagai dasar perencanaan biaya, penyusunan anggaran, dan pengendalian manajemen. Dengan demikian, akuntansi biaya menyediakan data penting bagi manajemen untuk pengambilan keputusan dan pengawasan operasional.

d. Manfaat Akuntansi Biaya

Manfaat akuntansi biaya meliputi perencanaan aktivitas di masa depan, pengawasan melalui evaluasi pelaksanaan untuk menilai pencapaian manajemen, serta pengukuran pendapatan dengan mengakumulasi dan mengalokasikan data biaya guna menyusun laporan keuangan seperti harga pokok produksi dan penjualan. Selain itu, akuntansi biaya mendukung pengambilan keputusan bisnis strategis, termasuk penetapan harga pokok dan keputusan investasi (Emy Iryane MonikA, (2019)

e. Pengelolaan Biaya

1. Salah satu cara pengklasifikasian biaya adalah berdasarkan item yang ingin dibayarkan. Mirip dengan bagaimana perusahaan kertas mengklasifikasikan tenaga kerja, penyusutan mesin, asuransi, bunga, dan warna sesuai dengan tujuannya, pengeluaran bahan bakar diklasifikasikan sebagai bahan bakar..
2. Biaya produksi meliputi hal-hal seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik; biaya pemasaran meliputi hal-hal seperti iklan, promosi, distribusi, pengambilan sampel produk, dan gaji tenaga penjualan; dan biaya umum dan administrasi meliputi hal-hal seperti biaya operasional untuk keuangan, akuntansi, personalia, hubungan masyarakat, dan kegiatan pendukung lainnya, serta upah untuk para pekerja ini.
3. Bergantung pada bagaimana biaya tersebut dikaitkan dengan item biayaAda dua jenis biaya manufaktur: langsung dan tidak langsung. Hal-hal seperti penggunaan bahan baku dan tenaga kerja langsung adalah contoh biaya langsung yang melekat pada suatu produk atau item. Biaya yang penting untuk operasional bisnis tetapi tidak dapat dikaitkan dengan produk tertentu dikenal sebagai biaya tidak langsung..
4. Mempertimbangkan tindakan mereka sesuai dengan jumlah aktivitas Pengeluaran dapat diklasifikasikan menjadi empat jenis: biaya variabel, yang jumlahnya berfluktuasi sesuai dengan jumlah aktivitas (misalnya, bahan baku dan tenaga kerja langsung); biaya semi-variabel, yang mencakup komponen

P-ISSN :2597-5064
E-ISSN :2654-8062 DOI: https://doi.org/10.37817/ikraith-ekonomika.v9i3

tetap dan variabel; biaya semi-tetap, yang awalnya konstan tetapi akan meningkat secara bertahap setelah aktivitas mencapai tingkat tertentu; dan biaya tetap, seperti gaji direktur produksi, yang relatif konstan terlepas dari perubahan volume aktivitas.

5. Mempertimbangkan berapa lama keuntungan tersebut bertahan Perusahaan dapat membagi pengeluaran mereka menjadi dua jenis: pengeluaran modal, yang digunakan selama beberapa periode akuntansi (seringkali lebih dari satu tahun) dan memberikan manfaat ekonomi jangka panjang, dan pengeluaran pendapatan, seperti iklan atau gaji karyawan, yang digunakan untuk satu periode akuntansi tetapi berdampak pada laba bersih.(Santi Rahma Dewi., n.d.).

2. Biaya Pokok Produks

Harga pokok produksi adalah total biaya yang timbul selama proses produksi, yang mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik, dengan mempertimbangkan jumlah barang yang ada dalam proses pada awal dan akhir periode. Jika tidak ada barang dalam proses, biaya barang yang dihasilkan sama dengan total biaya produksi yang dikeluarkan. (Sukma et al., 2022)

(Vandel Ryan, 2024) Vandel Ryan, 2024) Bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead manufaktur adalah komponen yang membentuk biaya barang yang diproduksi. Baik bahan yang penggunaannya tidak dapat dikenali secara tepat maupun bahan yang penggunaannya dapat langsung dihubungkan dengan hasil akhir dianggap sebagai bahan baku. Tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam mengubah bahan baku menjadi produk jadi dikenal sebagai tenaga kerja langsung. Dalam lingkungan manufaktur, istilah "biaya overhead" mengacu pada setiap pengeluaran yang dikeluarkan selama produksi yang tidak berhubungan langsung dengan bahan baku atau tenaga kerja langsung.

a. Perhitungan Harga Pokok Produksi

(Tisna et al., 2020) memberikan ringkasan tentang keuntungan COGS dan mengelompokkan perhitungan biaya barang yang diproduksi ke dalam beberapa kelompok:

1. Biaya Bahan Baku Langsung

   Harga pokok mencakup semua pengeluaran yang terkait dengan pembelian bahan baku langsung, seperti harga pembelian, diskon, pengiriman, asuransi, biaya pembelian, penerimaan, penyimpanan, dan biaya akuntansi. Untuk mendapatkan total biaya bahan baku langsung, Anda terlebih dahulu memisahkan biaya langsung dan tidak langsung, lalu menjumlahkannya. Total biaya bahan baku dibagi dengan jumlah bahan yang dibeli akan memberikan biaya per unit.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

   Biaya tenaga kerja langsung mencakup kompensasi dasar pekerja serta tunjangan apa pun yang bergantung pada upah atau jumlah jam kerja, seperti tunjangan makan, transportasi, pajak, atau tunjangan lainnya. Ini karena biaya ini mungkin terkait langsung dengan produk.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

   Segala hal mulai dari listrik dan asuransi hingga bahan bakar, bahan baku tidak langsung, tenaga kerja tidak langsung, dan pajak tanah dan bangunan, semuanya merupakan bagian dari biaya operasional pabrik.

DOI: https://doi.org/10.37817/ikraith-ekonomika.v9i3
P-ISSN :2597-5064
E-ISSN :2654-8062

b. Manfaat Harga Pokok Produksi

1) Menentukan harga jual produk

Perusahaan dapat menentukan harga jual yang tepat dengan melihat biaya produk yang terjual, yang memperhitungkan biaya pembuatan setiap unit. Menurut hukum Syariah, harga harus adil, transparan, dan berdasarkan kesepakatan sukarela antara pembeli dan penjual.

2) Memantau realisasi biaya produksi

Untuk memantau apakah proses manufaktur berjalan sesuai dengan rencana dan anggaran awal, manajemen harus mengetahui biaya produksi yang sebenarnya. Hal ini memungkinkan mereka untuk melihat seberapa baik mereka menggunakan uang mereka.

3) Menghitung laba atau rugi bruto periode tertentu

Suatu perusahaan dapat menghitung laba kotor atau ruginya untuk periode waktu tertentu, seberapa besar produk tersebut membantu menutupi pengeluaran non-produksi, dan seberapa baik kinerja keuangan perusahaan dengan mengetahui berapa biaya pembuatan produk tersebut..

4) Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses

Sangat penting juga untuk menghitung biaya produk yang terjual untuk mengetahui berapa nilai barang jadi dan persediaan barang dalam proses, yang merupakan bagian dari laporan keuangan perusahaan..

c. Pabrik Tahu

Gambaran peluang usaha tahu. Tahu adalah makanan berbahan dasar kedelai yang difermentasi, berasal dari tiongkok (doufu). Di indonesia, tahu sangat populer di berbagai kalangan masyarakat dan menjadi bagian dari konsumsi sehari-hari. Dengan kandungan protein yang tinggi, tahu termasuk makanan sehat dan dapat diolah menjadi berbagai hidangan atau camilan. Tingginya permintaan membuat usaha tahu memiliki peluang besar untuk bertahan dan berkembang meski persaingan cukup ketat (Namira Zayyan Adristi., 2023).

f. Faktor Pendukung Usaha Tahu

1. Pengalaman pengrajin 5–11 tahun, memberikan keahlian khusus dalam pengolahan tahu.
2. Kualitas tahu baik, tahan 3–4 hari tanpa pengawet, sehingga bisa bersaing di pasar.
3. Distribusi relatif pendek dan fleksibel, bisa langsung ke konsumen atau melalui agen.
4. Hubungan harmonis antar pengrajin, berbagi bahan, informasi, dan pengetahuan, membangun rasa kekeluargaan dalam komunitas usaha.

g. Komponen Pembentukan Harga Pokok Produksi Tahu

1) Bahan baku langsung: harga beli, diskon, pengangkutan, asuransi, penyimpanan, dan biaya akuntansi.
2) Tenaga kerja langsung: uang makan, transportasi, pajak, dan tunjangan lainnya.
3) *Overhead* pabrik: biaya listrik, penyusutan mesin, asuransi pabrik, bahan baku tidak langsung, tenaga kerja tidak langsung, dan pajak bumi dan bangunan.

P-ISSN :2597-5064
E-ISSN :2654-8062
DOI: https://doi.org/10.37817/ikraith-ekonomika.v9i3

H. Faktor Penghambat Usaha Tahu

1. Modal terbatas (50–60% kebutuhan total), masih mengandalkan modal pribadi.
2. Tingkat pendidikan rendah.
3. Peralatan produksi sederhana, sebagian dibuat manual, seperti papan pengempaan dan kain belacu untuk penyaringan kedelai.

6. Strategi Pemasaran Dan Penentuan Harga Jual

(Hamidah et al., 2022) Pemasaran berperan penting untuk menyampaikan informasi produk kepada konsumen dan mempengaruhi keberhasilan usaha. Strategi yang diterapkan:

1. Promosi: memperkenalkan produk kepada konsumen agar dikenal luas.
2. Kreativitas: menemukan cara baru agar kegiatan pemasaran lebih efektif dan menarik.

Dalam penentuan harga jual, pemilik pabrik mempertimbangkan:
1. biaya produksi terkait skala usaha (biaya tetap dan modal kerja).
2. biaya promosi, yang berbeda tergantung metode.
3. segmentasi pasar (pedagang grosir, pengecer, atau konsumen langsung).
4. Dfluktuasi harga pasar agar harga jual tidak terlalu tinggi atau rendah.

3). Landasan Syariah

Dalam pemasaran, harga adalah faktor strategis utama. Penetapan harga yang adil, tidak memaksa, dan tidak melanggar prinsip syariah, serta terjadi ketika kedua belah pihak setuju tanpa paksaan, umumnya dianggap sah dari sudut pandang Islam. Hal ini sejalan dengan ajaran dalam Surah An-Nisa, ayat 29 Al-Quran, yang menyatakan bahwa dilarang memperoleh harta orang lain dengan cara yang tidak adil, kecuali jika harta tersebut diperoleh melalui pertukaran yang disepakati bersama. Rasa hormat antara pembeli dan penjual, larangan penipuan, dan pemahaman bahwa harta benda bersifat sementara dan harus dimanfaatkan dengan benar, semuanya merupakan prinsip yang terkandung dalam ayat ini, yang berkaitan dengan keadilan dan etika komersial. Mengingat sulitnya menentukan nilai suatu barang secara benar-benar objektif, Islam mendorong adanya sikap toleransi dan saling menghargai dalam transaksi. Sejalan dengan hal tersebut, Ibnu Taimiyah menekankan bahwa penjual tidak dibenarkan mengambil keuntungan dengan cara memanfaatkan ketidaktahuan pembeli melalui penetapan harga yang berlebihan, sementara campur tangan pemerintah dalam penentuan harga sebaiknya dihindari selama mekanisme pasar berlangsung secara wajar dan adil (Fatimah et al., 2023).

III. Metode Penelitian

Jenis Penelitian

Penelitian ini bersifat kuantitatif deskriptif, artinya akan memberikan fakta dalam bentuk angka, seperti biaya dan informasi tentang subjek yang dibicarakan. Informasi ini berasal dari penelitian lapangan, seperti wawancara, yang dilakukan sendiri oleh peneliti untuk mengetahui cara menghitung biaya produksi di pabrik tahu Cangkiang Food.

DOI: https://doi.org/10.37817/ikraith-ekonomika.v9i3
P-ISSN :2597-5064
E-ISSN :2654-8062

Lokasi dan Waktu Penelitian

Pabrik tahu Cangkiang Food terletak di Jl. Cangkiang, Kecamatan Ampek Angkek, Kabupaten Agam, Provinsi Sumatera Barat. Studi dimulai pada 30 Januari dan akan berlangsung hingga selesai.

Jenis dan Sumber Data

Kami memperoleh data primer dengan mengamati dan berbicara dengan orang-orang. Dalam penelitian kuantitatif ini, sumber data diidentifikasi sebagai originator atau pemilik informasi, sehingga disebut informan. Dengan kata lain, subjek penelitian adalah sumber dan orang yang memutuskan apakah penelitian berhasil atau tidak tergantung pada informasi yang diberikan. Dalam penelitian ini, informan adalah individu yang terkait erat dengan pabrik tahu Cangkiang Food. Metode Analisis Data

Penelitian ini menggunakan teknik analisis deskriptif kuantitatif, khususnya menggunakan data numerik untuk menghitung biaya produksi barang jadi (COGS) melalui rumus.

Teknik Analisis Data

Harga pokok produksi (HPP) dihitung melalui pengolahan data numerik; penelitian ini menggunakan rumus ini:

HPP =biaya bahan baku langsung+biaya tenaga kerja langsung+biaya overhead pabrik

HPP=biaya bahan baku langsung+biaya tenaga kerja langsung+biaya overhead pabrik

Langkah-langkah perhitungan HPP:

1. Kumpulkan informasi tentang bahan baku: Buat daftar semua bahan baku yang digunakan dan total biaya pengadaannya, termasuk transportasi.
2. Kedua, hitung biaya tenaga kerja langsung: jumlahkan semua gaji orang-orang yang secara langsung terlibat dalam pembuatan produk.
3. Setelah Anda menghitung semua biaya produksi tidak langsung, bagi biaya overhead pabrik dengan jumlah output.
4. Langkah 4: Jumlahkan biaya perlengkapan, tenaga kerja langsung, dan overhead untuk mendapatkan biaya produksi keseluruhan. Jika perlu, hitung biaya per item.
5. Kelima, hitung berapa harga jualnya. Tetapkan harga berdasarkan seluruh biaya produksi.
6. Prinsip-prinsip Islam menekankan perlunya keterbukaan dan keadilan dalam proses penetapan harga.

IV. Hasil Dan Pembahasan

A. Profil pabrik tahu cangkiang food

1. Gambaran umum: Usaha industri rumah tangga yang dikelola oleh keluarga bapak Suyanto, berfokus pada produksi tahu berkualitas baik tanpa zat pengawet
2. Proses produksi: Meliputi tahap persiapan bahan baku, penggilingan kedelai, penyaringan, pembekuan, hingga pemotongan dan pengemasan
3. Tenaga kerja: Berjumlah 13 orang karyawan dengan sistem pembayaran bulanan

B. Perhitungan pada pabrik tahu cangkiang food

Pada awalnya, perusahaan hanya menghitung biaya bahan baku (kedelai Rp 15.500.000 dan cuka Rp 300.000) dan gaji karyawan, sehingga harga pokok produksi per potong adalah Rp 410. Tetapi biaya overhead pabrik tidak termasuk dalam perhitungan ini.

C. Analisis peneliti

P-ISSN :2597-5064
E-ISSN :2654-8062
DOI: https://doi.org/10.37817/ikraith-ekonomika.v9i3

Perhitungan harga pokok produksi untuk bulan desember 2025, menggunakan metode yang benar, adalah sebagai berikut:

Biaya Bahan Baku: Rp 15.810.000 (termasuk semua bahan baku dan bahan penolong yang diperlukan.

Tabel 1 Perhitungan bahan baku pada Pabrik Tahu Cangkiang Food

Nama Bahan	Kualitas	Harga (Rp)	Biaya (Rp)	Sumber
Kedelai	1.550 kg	Rp 10.000	Rp 15.500.000	Pasar
Air	15.500 liter	-	-	Sumur
Cuka	310 kg	Rp 1.000	Rp 310.000	Pasar
Total Biaya Bahan Baku			RP 15.810.000	

Sumber: Wawancara Penelitian, 2025

Biaya Tenaga Kerja Langsung: Rp 23.000.000 (termasuk tunjangan dan biaya tambahan bagi pekerja langsung)

Tabel 2 Perhitungan biaya tenaga kerja langsung pada Pabrik Tahu Cangkiang Food.

Bagian	Jumlah Karyawan	Upayah (Rp) /hari	Jumlah Hari	Jaumlah (Rp)
Produksi	5	Rp 62.068,	29	Rp 9.000.000.
Pengemasan	5	Rp 62.068,	29	Rp 9.000.000.
Pemasaran	2	Rp 51.724,	29	Rp 3.000.000.
Pemilik	1	Rp 68.965,	29	Rp 2.000.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung				Rp 23.000.000

Sumber:Wawancara Penelitian, 2025

Biaya *Overhead*: *Overhead* Pabrik Tahu Cangkiang Food membayar overhead pabrik sebesar Rp 6.099.850 karena dua variabel: bahan bakar dan listrik; variabel kedua adalah penyusutan peralatan dan tenaga kerja tidak langsung.

Tabel 3 Perhitungan biaya overhead pabrik pada Pabrik Tahu Cangkiang Food.

Uraian	**Jenis BOP**	
	Variabel	**Tetap**
Biaya Bahan Bakar	Rp 1.650.000	
Biaya Listrik	Rp 350.000	
Biaya Peralatan Penolong	Rp 900.000	
Tenaga Kerja Tak Langsung		Rp 2.300.000
Biaya Penyusutan		Rp 899.850
Jumlah	**Rp 2.900.000**	**Rp 3.199.850**
Total Biaya *Overhead* Pabrik	**Rp 6.099.850**	

Sumber:Wawancara Penelitian, 2025

Total harga pokok produksi : Rp 15.810.000 + Rp 23.000.000 + Rp 6.099.850 = Rp 44.909.850

Harga pokok produksi per potong: Rp 44.909.850/ 62..000 potong selama satu bulan = Rp 724

Harga jual : Rp 933 per potong

DOI: https://doi.org/10.37817/ikraith-ekonomika.v9i3
P-ISSN :2597-5064
E-ISSN :2654-8062

Keuntungan per potong : Rp 1.000 – Rp 933 = Rp 67
Keuntungan bersih bulanan : Rp 933 x 62.000 = Rp 57.846.000
di kurang biaya yang di bebankan sebesar Rp 44.909.850 = Rp 12.936.150/ Desember 2025.

Pembahasan menunjukkan bahwa perhitungan yang dilakukan Pabrik Tahu Cangkiang Food sebelumnya tidak ada dengan adanya perhitungan ini akan membantu Pabrik Tahu Cangkiang Food dalam menghitung harga pokok produksi pada produk tahu.

V. Kesimpulan

Pabrik Tahu Cangkiang Food sebelumnya hanya menggunakan penjumlahan biaya bahan baku dan tenaga kerja untuk menghitung harga produk yang terjual; mereka tidak menambah overhead pabrik atau memecah biaya. Semua biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead manufaktur harus dijumlahkan. Perusahaan memperoleh keuntungan sebesar Rp 67 per potong tahu pada Desember 2025, atau total laba bersih Rp Rp 12.936.150, dengan biaya riil Rp 933 per potong tahu dan harga jualnya Rp 1.000. Prinsip Syariah menekankan keadilan dan keterbukaan dalam semua transaksi dalam cara perusahaan menetapkan harga dan biaya.

Studi di masa mendatang harus meneliti biaya produk yang terjual dengan lebih teliti menggunakan metode yang berbeda dan lebih banyak data daripada hanya satu bulan. Ini akan memungkinkan pemilik UMKM yang tidak begitu mahir dalam keuangan untuk memperoleh temuan yang lebih akurat, lengkap, dan mudah dipahami.

DAFTAR PUSTAKA

Alda Prasetya Am., (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode, & Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada Umkm Pabrik Tahu Kecamatan Soreang Kota Parepare. Hal 2-7.

Agus, Wawancara., (2025) Perhitungan Harga Pokok produksi Tahu.

Dr Jerry Hikal., 2023. Manajemen Persaingan Usaha. Halaman 17-18.

Fatimah, S., Soumena, M. Y., Nurhayati, S., Gasali, I., & Rio, A. (2023). Penetapan Harga Menurut Ibnu Taimiyah. 1(2), 45–59. Https://Doi.Org/10.35905/Rikaz.V2i1.6698

Hamidah, A., Monoarfa, R., Taruh, V., Gorontalo, U. N., & Gorontalo, K. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Process Costing Pada Pabrik Tahu Dan Tempe Sumber Sari Kota Gorontalo. 1(2), 1–13.

Hendriawan, M. (2022). Analisis Biaya Produksi Berdasarkan Job Order Dan Process Cost. 843–848.

M., A. R. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produk Meubel Menggunakan Metode Variabel Costing Dalam Menentukan Harga Jual Pada Ud. Jati Flores. 5(1), 36–45.

Marisya, F. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada Umkm Tempe Pak Rasman Oku Selatan. 7, 141–152.

Monika, Emy Iryane ., (2019). Akuntansi Biaya. Hal 23-33.

Namira Zayyan Adristi., (2023) Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu Dengan Metode Full Costing Di Pabrik Tahu Kabupaten Sidoarjo (Studi Kasus Di Pabrik Tahu Sumber Makmur). Hal 1-2. (2023).

Ryan, V. (2024). Worksheet : Jurnal Akuntansi. 1(November), 52–57.

Saefullah, E., & Rohaeni, Nani., (2020) Manajemen Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Pada Umkm. Hal 24-26.

Santi Rahma Dewi., (2020). Ajaran Akuntansi Biaya. Hal 33-46. (N.D.). Buku Ajar.

P-ISSN :2597-5064
E-ISSN :2654-8062
DOI: https://doi.org/10.37817/ikraith-ekonomika.v9i3

Setiadi, P. (2014). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan. 14(2), 70–81.

Sukma, L., Melati, A., Saputra, G., Najiyah, F., & Asas, F. (2022). Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Untuk Penetapan Harag Jual Produk Pada Cv . Silvi Mn Paradilla Parengan. 6, 632–647.

Tisna, R. D. A., Diana, N., & Afifudin, A. (2020). Pengaruh Penerapan Green Accounting Terhadap Profitabilitas Perusahaan Manufaktur Yang Terdaftar Di Bei Tahun 2015-2018. E_Jurnal Ilmiah Riset Akuntansi. Https://Jim.Unisma.Ac.Id/Index.Php/Jra/Article/View/7435

Welly., (2023). Akuntansi Biaya. Hal 22-25.