

Analisis *Total Cost* terhadap Penentuan Harga Pokok Penjualan UMKM Bakso Lek Nur

Zuni Niswatul Muflikah^{1*}

¹ *Manajemen Bisnis Syariah, Universitas Islam Negeri Syekh Wasil Kediri*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis total biaya produksi (*total cost*) dan pengaruhnya terhadap penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP) pada UMKM Bakso Lek Nur. Metode yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan pengumpulan data melalui wawancara dan observasi langsung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi sebesar Rp 400.000 untuk 100 porsi menghasilkan HPP per porsi sebesar Rp 4.000. UMKM menetapkan harga jual Rp 5.000 per porsi dengan margin keuntungan tetap Rp 1.000, menggunakan metode *cost-plus pricing*. Struktur biaya produksi didominasi oleh bahan baku utama, sehingga fluktuasi harga bahan mentah sangat mempengaruhi HPP dan profitabilitas usaha. Penelitian ini menegaskan pentingnya pengelolaan total biaya secara efektif sebagai dasar penentuan harga jual yang kompetitif dan berkelanjutan pada UMKM Bakso Lek Nur.

Kata kunci: *Total Cost*, Harga Pokok Penjualan, UMKM, *Cost-Plus Pricing*, Bakso Lek Nur

Abstract

This study aims to analyze the total production cost and its influence on determining the Cost of Goods Sold (COGS) at UMKM Bakso Lek Nur. A qualitative approach was employed, with data collected through interviews and direct observations. The results show that the total production cost of IDR 400,000 for 100 portions yields a COGS of IDR 4,000 per portion. The UMKM sets the selling price at IDR 5,000 per portion with a fixed profit margin of IDR 1,000, applying a cost-plus pricing method. The production cost structure is dominated by main raw materials, making the business highly sensitive to fluctuations in raw material prices, which impacts both COGS and profitability. This study highlights the importance of effective total cost management as a basis for setting competitive and sustainable selling prices at UMKM Bakso Lek Nur.

Keywords: *Total Cost*, *Cost of Goods Sold*, UMKM, *Cost-Plus Pricing*, Bakso Lek Nur

1. Pendahuluan

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian nasional, terutama dalam menciptakan lapangan kerja dan mendukung pertumbuhan ekonomi berbasis kerakyatan (Munthe et al., 2023). Bonus demografi yang terjadi di Indonesia menjadi salah satu alasan dimana banyak masyarakat yang beralih pada bisnis UMKM. Sehingga, dalam beberapa tahun terakhir, semakin banyak pelaku usaha yang mulai merintis UMKM di berbagai sektor, salah satunya di industri makanan. Salah satu UMKM yang sudah lama ada adalah Bakso Lek Nur, yang berlokasi di Dusun Kanigoro, Desa Mojoduwur, Kecamatan Ngetos, Kabupaten Nganjuk. Berdiri sekitar

tahun 2003, usaha ini muncul sebagai upaya pemilik untuk mendapatkan penghasilan dari usaha yang dia bangun sendiri, khususnya dalam menciptakan sumber penghasilan mandiri di tengah kondisi ekonomi yang dinamis.

Sebagai UMKM yang masih berkembang, penetapan harga pokok penjualan (HPP) merupakan salah satu faktor penting yang memengaruhi keberlangsungan produk dalam memasuki pasar (Wawolangi & Permatasari, 2021). Harga produk penjualan tidak hanya mencerminkan biaya produksi, tetapi juga menjadi acuan dasar untuk menentukan harga jual yang kompetitif dan menguntungkan. Oleh karena itu, analisis terhadap komponen biaya dan permintaan pasar menjadi hal penting untuk dilakukan secara cermat.

Melalui penelitian ini, akan dianalisis secara mendalam bagaimana struktur biaya produksi serta fluktuasi permintaan berperan dalam proses penetapan

^{*)} Penulis Korespondensi
E-mail: leejuniem@gmail.com

harga pokok penjualan Bakso Lek Nur. Diharapkan hasil analisis ini dapat memberikan rekomendasi yang tepat bagi pelaku usaha untuk menetapkan harga yang efisien, kompetitif, dan sesuai dengan kondisi pasar.

2. Metode Penelitian

a. Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang bertujuan untuk memahami analisis biaya yang memengaruhi penetapan harga pokok penjualan pada UMKM Bakso Lek Nur.

b. Objek Penelitian

UMKM Bakso Lek Nur yang berlokasi di Dusun Kanigoro, Desa Mojoduwur, Kecamatan Ngetos, Kabupaten Nganjuk.

c. Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui dua teknik utama, yaitu:

1) Wawancara

Wawancara dilakukan kepada pemilik UMKM Bakso Lek Nur untuk memperoleh informasi terkait bahan baku, biaya bahan baku, dan porsi yang dihasilkan dalam satu kali produksi.

2) Studi pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan menelaah berbagai sumber literatur seperti buku, jurnal ilmiah, dan dokumen terkait untuk memperkuat kerangka teori mengenai biaya, permintaan dan harga pokok penjualan (HPP).

3. Hasil dan Pembahasan

a. Pengertian UMKM

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu pilar utama dalam perekonomian Indonesia. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 (OJK, 2008), UMKM didefinisikan sebagai usaha yang memiliki kriteria tertentu berdasarkan jumlah aset dan omzet, yang membedakannya dari usaha besar. UMKM mencakup usaha mikro dengan aset hingga Rp50 juta dan omzet hingga Rp300 juta, usaha kecil dengan aset antara Rp50 juta sampai Rp500 juta, serta usaha menengah dengan aset antara Rp500 juta sampai Rp10 miliar.

Karakteristik UMKM antara lain skala usaha yang relatif kecil, fleksibilitas dalam pengambilan keputusan, kepemilikan yang biasanya bersifat keluarga, serta penggunaan teknologi dan modal yang sederhana (Sarjana et al., 2021).

Peran UMKM sangat strategis dalam pembangunan ekonomi nasional, terutama dalam menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan membantu pemerataan ekonomi.

UMKM juga berkontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia dan berfungsi sebagai penopang utama perekonomian daerah (Hidayat, 2022).

Karena skala usahanya yang relatif kecil dan modal yang terbatas, pengelolaan biaya dan penetapan harga menjadi faktor penting yang menentukan keberlangsungan UMKM (OJK, 2008). Oleh sebab itu, penelitian terhadap aspek biaya produksi dan harga pokok penjualan pada UMKM seperti Bakso Lek Nur sangat penting untuk memberikan gambaran bagaimana usaha kecil dapat mengelola sumber daya secara efektif agar tetap kompetitif dan berkelanjutan.

b. Pengertian *Total Cost*

Ada beberapa pengertian total cost, diantaranya:

- 1) *Total cost* merupakan seluruh biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan sejumlah output tertentu, baik yang bersifat tetap maupun berubah tergantung pada volume produksi (Maemunah, 2023).
- 2) *Total cost* adalah jumlah keseluruhan biaya yang digunakan perusahaan selama proses produksi, terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel (Rosmasari & Jatiningrum, 2021).

Dari berbagai pendapat di atas, dapat disimpulkan bahwa *total cost* merupakan indikator penting dalam proses produksi, karena mencerminkan seluruh biaya yang harus ditanggung oleh pelaku usaha. Pemahaman terhadap *total cost* tidak hanya membantu dalam menentukan harga pokok penjualan, tetapi juga berperan dalam pengambilan keputusan strategis, efisiensi biaya, dan kelangsungan usaha, terutama bagi pelaku UMKM seperti Bakso Lek Nur.

Total cost merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi dan terdiri dari beberapa komponen utama, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*.

Selanjutnya, *total cost* juga sangat memengaruhi penetapan harga jual. Jika *total cost* tidak dikendalikan dan terus meningkat tanpa diimbangi dengan penyesuaian harga jual, maka usaha berisiko mengalami kerugian. Sebaliknya, dengan memahami *total cost* secara menyeluruh, pelaku usaha dapat menetapkan harga jual yang mampu menutup biaya produksi, menghasilkan keuntungan, serta tetap bersaing di pasar. Oleh karena itu, pengelolaan *total cost* yang tepat sangat penting untuk menjaga keberlanjutan dan profitabilitas usaha, terutama dalam konteks UMKM seperti Bakso Lek Nur.

c. Harga Pokok Penjualan (HPP)

- 1) Harga Pokok Penjualan adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan barang atau jasa yang telah terjual dalam periode tertentu (Fauziah Yuspyani & Adi Prihanisetyo, 2021).

- 2) HPP merupakan akumulasi semua biaya langsung yang terkait dengan produksi barang yang telah dijual, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik (A'isy Fiklil Nafisah, et al., 2024).

Dari definisi tersebut, dapat disimpulkan bahwa HPP adalah salah satu elemen penting dalam akuntansi biaya dan manajemen keuangan yang mencerminkan seluruh biaya produksi barang atau jasa yang telah terjual dalam suatu periode.

Harga Pokok Penjualan (HPP) memiliki peran penting dalam UMKM karena menjadi dasar untuk menentukan harga jual produk. Dengan mengetahui HPP, pelaku usaha bisa memastikan bahwa harga jual tidak lebih rendah dari biaya produksi. Selain itu, HPP membantu menghitung keuntungan dan mengevaluasi apakah usaha berjalan efisien atau justru boros. Bagi UMKM seperti Bakso Lek Nur, HPP sangat berguna agar usaha tetap untung dan bisa bersaing di pasaran.

d. Analisis Data Produksi Bakso Lek Nur

Untuk mengetahui seberapa besar biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, dilakukan analisis terhadap *total cost* UMKM Bakso Lek Nur. Data biaya ini digunakan untuk menghitung Harga Pokok Penjualan (HPP) per unit bakso, yang nantinya menjadi dasar dalam menentukan harga jual. Dengan menghitung *total cost* dan HPP, dapat dilihat apakah biaya produksi sudah efisien atau masih bisa ditekan agar usaha tetap untung dan bersaing.

1) Biaya Keseluruhan

Tabel 1 menunjukkan rincian biaya keseluruhan yang digunakan dalam proses produksi.

Tabel 1. Biaya Keseluruhan

Komponen biaya	Jumlah	Harga (Rp)
Bahan Baku		
Daging	2 kg	120.000
Daging ayam	3 kg	105.000
Tepung kanji	0,5 kg	5.000
Tepung aren	2 kg	20.000
Total		250.000
Bahan pelengkap		
Mie kuning	-	12.000
Mie bihun	-	15.000
Kubis	-	10.000
Seledri		7.000
Bawang merah goreng	-	6.000
Kecap	-	10.000
Sambal	-	7.000
Saos	3 bks	9.000
Total		76.000

Komponen biaya	Jumlah	Harga (Rp)
Kuah		
Bumbu kuah	-	13.000
Garam enton	1	3.000
Penyedap rasa	-	5.000
Tulangan	-	20.000
Total		41.000
Operasional		
Listrik	1 hari	1.000
Gas	1 kali produksi	18.000
Kemasan	-	10.000
Total		33.000
Total akhir		400.000

Berdasarkan hasil tabel data total biaya produksi, diperoleh *total cost* sebesar Rp 400.000 dalam satu siklus produksi. Komposisi biaya menunjukkan bahwa:

- Bahan baku utama memberikan kontribusi sebesar 62,5% terhadap total biaya produksi.
- Bahan pelengkap menyumbang 19%.
- Bahan kuah menyumbang 10,25%.
- Biaya operasional sebesar 8,25%.

Persentase ini menunjukkan bahwa komponen biaya terbesar terletak pada bahan baku utama, yang terdiri dari daging sapi, ayam, dan tepung.

2) Analisis HPP

Berdasarkan hasil wawancara langsung dengan pelaku usaha, diketahui bahwa satu kali produksi menghasilkan:

- 100 pentol besar
- 500 pentol kecil

Dengan demikian, total hasil produksi dibagi menjadi 100 porsi, yang masing-masing berisi kombinasi dari pentol besar dan kecil (1 pentol besar dan 5 pentol kecil per porsi). Maka, perhitungan HPP dilakukan berdasarkan jumlah porsi, bukan jumlah pentol. Adapun rumus yang digunakan adalah (Fauziah Yuspyani & Adi Prihanisetyo, 2021):

$$\text{HPP per porsi} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah Porsi}}$$

$$\text{HPP per porsi} = \frac{400.000}{100} = 4.000$$

Dari perhitungan tersebut, HPP per porsi sebesar Rp4.000, dapat disimpulkan bahwa nilai tersebut merupakan batas minimal biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi satu porsi produk. Artinya, selama biaya aktual per porsi tidak melebihi angka ini, proses produksi masih berada dalam tingkat efisiensi yang dapat diterima.

Berdasarkan hasil wawancara lanjutan, diketahui bahwa pelaku usaha menetapkan margin keuntungan sebesar Rp 1.000 per porsi. Sehingga, harga jual ditentukan sebesar Rp 5.000 per porsi, yang mencerminkan strategi penetapan harga berbasis *cost-plus pricing*, yaitu dengan menambahkan sejumlah keuntungan tetap di atas biaya pokok (Mentari, 2016).

Harga jual sebesar Rp 5.000 per porsi dinilai masih terjangkau oleh konsumen lokal, terutama jika dibandingkan dengan harga bakso serupa di pasaran, sehingga penentuan harga ini juga mencerminkan pertimbangan terhadap daya beli masyarakat sekitar. Dengan total biaya produksi sebesar Rp 400.000 untuk 100 porsi, biaya per porsi yang dihasilkan masih relatif efisien. Namun, jika jumlah produksi dapat ditingkatkan tanpa kenaikan signifikan pada biaya tetap seperti listrik, gas, dan kemasan, maka Harga Pokok Penjualan (HPP) per porsi berpotensi menurun akibat adanya *economies of scale*.

Meskipun metode penetapan keuntungan ini sederhana, pendekatan ini sesuai untuk UMKM yang belum menerapkan sistem akuntansi manajerial yang kompleks. Di sisi lain, karena lebih dari 60% biaya berasal dari bahan baku utama seperti daging dan tepung, usaha ini cukup rentan terhadap fluktuasi harga pasar. Jika harga bahan baku naik tanpa penyesuaian pada HPP dan harga jual, margin keuntungan dapat menurun atau bahkan hilang. Oleh karena itu, penting bagi UMKM untuk melakukan monitoring rutin terhadap harga bahan dan evaluasi berkala terhadap HPP. Sebagai rekomendasi, UMKM disarankan untuk melakukan pencatatan biaya secara terstruktur dan mempertimbangkan variasi harga jual berdasarkan jenis porsi, misalnya porsi jumbo atau tambahan topping atau isian bakso yang lebih variatif, agar profitabilitas dapat meningkat serta lebih responsif terhadap dinamika permintaan pasar.

4. Kesimpulan

Berdasarkan analisis *total cost*, UMKM Bakso Lek Nur berhasil menentukan Harga Pokok Penjualan (HPP) per porsi sebesar Rp 4.000 dengan menggunakan data biaya produksi yang mencakup bahan baku utama, bahan pelengkap, kuah, dan operasional. HPP ini dihitung berdasarkan total biaya produksi sebesar Rp 400.000 untuk 100 porsi, sehingga mencerminkan biaya produksi aktual yang harus ditanggung oleh UMKM. Penetapan harga jual sebesar Rp 5.000 per porsi, yang memasukkan margin keuntungan tetap Rp 1.000, menunjukkan penerapan strategi *cost-plus pricing* yang sederhana namun efektif untuk menjamin keberlanjutan usaha. Struktur biaya yang didominasi oleh bahan baku utama menunjukkan bahwa fluktuasi harga bahan mentah dapat berpengaruh signifikan terhadap HPP, sehingga penting

bagi UMKM untuk melakukan pengawasan biaya secara berkala.

Secara keseluruhan, strategi penetapan harga UMKM Bakso Lek Nur dinilai rasional dan berbasis pada perhitungan biaya yang jelas. Namun, tantangan tetap ada dalam hal efisiensi biaya dan adaptasi terhadap fluktuasi pasar. Oleh karena itu, penguatan sistem pencatatan biaya dan fleksibilitas strategi harga dapat menjadi langkah lanjutan yang mendukung keberlanjutan usaha. Kesimpulannya, analisis *total cost* menjadi alat penting dalam penentuan HPP yang tepat dan menjadi dasar dalam menetapkan harga jual agar usaha dapat tetap menguntungkan dan kompetitif.

Daftar Pustaka

- A'isy Fiklil Nafisah, Oktavianti, Landreas Utama, Gleydis Harwida, Evita Novilia, Mirza Esvanti, F., Endayani, Dyah Arini Rudingtyas, Budi Wahono, Muhammad Tody Arsyianto, Uki Yonda Aseptia, W. E., Prasetyawan, Abdulloh, Eko Alamsyah, Siti Markhamah, Adi Hermawansyah; Agus Kurniadi; Agus Fitriadi, Irfan Taufik, Hotmarulitua Manalu, Rakei Yunardhani, N. W., & Adinata, Sinollah, Cindy Pramita, I. W. (2024). *Manajemen umkm dan kewirausahaan* (Issue December).
- Fauziah Yuspyani, & Adi Prihanisetyo. (2021). Analisis Perhitungan Hpp Berdasarkan Metode Full Costing Dan Variable Costing Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual Pada Ukm. *Ud. Mutiara Furnitur Balikpapan. Madani Accounting and Management Journal*, 7(1), 81–98. <https://doi.org/10.51882/jamm.v7i1.23>
- Hidayat, A. (2022). Peran Umkm (Usaha, Mikro, Kecil, Menengah) Dalam Pembangunan Ekonomi Nasional. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(6), 6707–6714.
- Maemunah. (2023). AKUNTANSI MANAJEMEN (SISTEM DAN ANALISIS). *CV. MEDIA SAINS INDONESIA*, July, 26–54. [http://repo.uinsatu.ac.id/18754/6/BAB III.pdf](http://repo.uinsatu.ac.id/18754/6/BAB%III.pdf)
- Mentari, L. (2016). Analisis Penentuan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Pada Umkm Kacang Sembunyi Pak Mulyatno. *Jurnal Akuntansi Biaya\harga Jual*, 1–23.
- Munthe, A., Yarham, M., & Siregar, R. (2023). Peranan UMKM terhadap perekonomian Indonesia. *Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen Dan Akuntansi*, 2(3), 593–614.
- OJK. (2008). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008. 1*.
- Rosmasari, A., & Jatiningrum, W. S. (2021). Optimasi Produksi untuk Meminimasi Total Biaya pada Usaha Mikro Kecil Menengah. *Jurnal Rekayasa Sistem Industri*, 10(1), 15–26.

<https://doi.org/10.26593/jrsi.v10i1.4491.15-26>
Sarjana, S., Susandini, A., & Azmi, Z. (2021).
Manajemen UMKM. In *Angewandte Chemie
International Edition*, 6(11), 951–952.
[http://repository.usahid.ac.id/2296/1/22-11-77-
EBOOK-Manajemen-UMKM.pdf](http://repository.usahid.ac.id/2296/1/22-11-77-EBOOK-Manajemen-UMKM.pdf)

Wawolangi, J. A., & Permatasari, A. (2021). Pentingnya
Perhitungan Biaya Produksi Untuk Penentuan
Harga Jual Produk Aneka Kripik. *BIP's JURNAL
BISNIS PERSPEKTIF*, 13(1), 62–70.
<https://doi.org/10.37477/bip.v13i1.206>