



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 5 Nomor 4 Tahun 2025 Page 5793-5800

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Harga Pokok Proses Pada usaha Dessert Jners Millecrepes & Cakes Medan

James Simon Situngkir^{1✉}, Gerifour C.A.W.H², Ratna Sari Dewi³

Universitas Pembangunan Panca Budi

Email: jssitungkir@gmail.com^{1✉}

Abstrak

Penelitian ini menganalisis penerapan metode harga pokok proses pada usaha dessert Jners Millecrepes & Cakes di Medan untuk menghitung dan mengevaluasi struktur biaya produksi. Data primer diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara dengan pemilik usaha, sedangkan data sekunder bersumber dari laporan produksi dan biaya bulan Maret 2025. Metode deskriptif kuantitatif digunakan, dengan pendekatan full costing dan perhitungan unit ekuivalen untuk komponen biaya bahan baku, bahan penolong, tenaga kerja, dan overhead pabrik. Tingkat penyelesaian persediaan dalam proses (Ending WIP) diasumsikan masing-masing 100%, 100%, 70%, dan 50%. Hasil menunjukkan total biaya produksi sebesar Rp 150.000.000, unit ekuivalen 969 (bahan baku & penolong), 808,5 (tenaga kerja), dan 701,5 (overhead), serta biaya pokok rata-rata per whole cake sebesar Rp 169.011. Komposisi biaya terdiri atas bahan baku 48,9%, tenaga kerja 36,6%, bahan penolong 6,1%, dan overhead pabrik 8,4%. Temuan menegaskan pentingnya pengendalian persediaan dalam proses dan efisiensi operasional untuk menekan biaya per unit. HPP yang akurat direkomendasikan sebagai dasar penetapan harga jual kompetitif, pengendalian biaya, dan pengambilan keputusan strategis bagi pengembangan usaha.

Kata Kunci: *Metode Harga Pokok Proses, Full Costing, Unit Ekuivalen, Biaya Produksi, Pengendalian Persediaan*

Abstract

This study analyzes the application of the process costing method at Jners Millecrepes & Cakes in Medan to calculate and evaluate its production cost structure. Primary data were obtained through direct observation and interviews with the business owner, while secondary data came from the company's production and cost reports for March 2025. A descriptive quantitative approach was employed, combining full costing with equivalent - unit calculations for direct materials, indirect materials, labor, and manufacturing overhead. Ending work - in - progress (WIP) completion rates were assumed at 100% for materials and indirect materials, 70% for labor, and 50% for overhead. Results indicate a total production cost of IDR 150,000,000, equivalent units of 969 (materials & indirect materials), 808.5 (labor), and 701.5 (overhead), and an average cost of IDR 169,011 per whole cake. Cost composition comprised direct materials (48.9%), labor (36.6%), indirect materials (6.1%), and overhead (8.4%). Findings underscore the importance of WIP control and operational efficiency to reduce unit costs. Accurate costing is recommended as the basis for competitive pricing, cost control, and strategic decision - making to support business growth.

Keywords: *Process Costing, Equivalent Units, Production Cost, Full Costing, Dessert Manufacturing, Cost Control*

PENDAHULUAN

Dalam era persaingan kuliner yang semakin ketat, inovasi dan kualitas menjadi kunci utama dalam menarik hati konsumen. *Jners Millecrepes and Cakes* hadir sebagai jawaban atas kebutuhan akan dessert yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga menyajikan pengalaman visual dan rasa yang istimewa. Usaha ini menggabungkan keanggunan teknik pembuatan kue modern dengan kreativitas dalam penyusunan mille crepes dan cakes yang unik, menunjang tren dessert kekinian sekaligus mempertahankan cita rasa manis yang autentik. Didirikan sejak tahun 2015 dengan semangat inovasi dan tekad untuk selalu memberikan produk berkualitas tinggi, *Jners Millecrepes and Cakes* merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner, khususnya pembuatan mille crepes yaitu kue berlapis tipis yang lembut dengan isian krim di setiap lapisannya dan juga beberapa aneka jenis kue lembut lainnya. Dengan mengutamakan kualitas, kebersihan, dan pelayanan yang ramah, *Jners Millecrepes and Cake* tidak hanya fokus pada penjualan produk, tetapi juga ingin membangun brand yang kuat dan terpercaya di mata konsumen.

Mengusung konsep homemade dengan bahan-bahan premium, *Jners* berkomitmen untuk memberikan pengalaman rasa yang istimewa bagi setiap pelanggan. Selain menawarkan variasi rasa yang beragam seperti original vanilla, matcha, cokelat, tiramisu dan seasonal flavor lainnya. Melalui usaha ini, *jners* berkomitmen untuk menjadi pionir dalam

industri dessert dengan menghadirkan kreasi-kreasi yang mampu menginspirasi dan merevolusi standar kuliner di Indonesia. *Jners Millecrepes and Cakes* berambisi tidak hanya menjadi destinasi favorit bagi para pencinta dessert, tetapi juga sebagai merek yang mewakili inovasi, kualitas, dan estetika dalam setiap gigitan. Dengan demikian, usaha ini diharapkan dapat memberikan kontribusi positif dalam mengembangkan industri kuliner lokal serta memenuhi keinginan konsumen akan sebuah pengalaman dessert yang unik dan juga autentik. Dengan meningkatnya minat publik terhadap produk yang berkualitas, penghitungan harga pokok produksi secara tepat menjadi alat strategis untuk menentukan harga jual, mengoptimalkan proses produksi, dan mengevaluasi efisiensi operasional. Penelitian ini berfokus pada penerapan metode harga pokok proses sebagai pendekatan yang sistematis dalam menghitung dan mengkaji struktur biaya produksi, sehingga diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata bagi perbaikan sistem manajemen biaya di perusahaan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan studi kasus dengan metode deskriptif kuantitatif, yang bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis perhitungan harga pokok produksi pada usaha dessert *Jners Millecrepes & Cakes Medan* menggunakan metode harga pokok proses. Populasi dalam penelitian ini adalah laporan produksi Usaha dessert *Jner's Millecrepes & Cakes*. sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti. Sampel penelitian ini adalah laporan produksi pada bulan Maret 2025. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini antara lain riset lapangan yaitu memperoleh data dengan cara observasi langsung ke perusahaan. Riset lapangan dilakukan dengan cara wawancara kepada pimpinan perusahaan dan bagian yang terlibat langsung dengan topik penelitian. Kajian pustaka yaitu memperoleh data dengan cara studi literatur yang diperoleh dari buku dan jurnal untuk memperoleh teori yang berhubungan dengan topik penelitian. Analisis data yaitu setelah memperoleh data maka dilakukan analisis data dengan cara menghitung unit ekivalensi dan laporan harga pokok produksi

Adapun metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan metode penentuan biaya produksi dengan pendekatan full costing yang akan dapat memberikan gambaran biaya produksi pada usaha dessert *Jners Millecrepes & Cakes Medan*, dan secara terperinci akan dijelaskan sebagai berikut:

1. Untuk dapat mengetahui biaya produksi dessert millecrepes dan cakes, maka akan diketahui dengan menjumlahkan keseluruhan biaya produksi yang dikeluarkan *Jners*

Millecrepes & Cakes oleh dengan pendekatan full costing.

Dengan rumus perhitungan adalah:

Metode Full Costing:

- Biaya bahan baku xxx
- Biaya bahan penolong xxx
- Biaya tenaga kerja xxx
- Biaya overheadpabrik xxx
- Total biaya produksi xxx

Sumber: (Mulyadi 2000: 19)

2. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi per satuan, maka akan diketahui dengan membagi jumlah biaya produksi kasar dengan hasil produksi yang diperoleh (unit ekuivalensi).

Rumus perhitungannya adalah:

Harga pokok produksi per satuan =

$$\frac{\text{Jumlah biaya produksi}}{\text{Unit ekuivalensi}}$$

3. Untuk mengetahui laba yang didapat maka, pendapatan usaha dessert Jners millecrepes & cake dikurangi dengan keseluruhan biaya produksi [10]. Rumus yang digunakan:

$\text{Keuntungan} = \text{Hasil Penjualan Total} - \text{Biaya Produksi Total}$
--

Sumber: (Sadono Sukirno 2004).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Jners Millecrepes and Cakes yang merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner, khususnya pembuatan mille crepes yaitu kue berlapis tipis yang lembut dengan isian krim di setiap lapisannya dan juga beberapa aneka jenis kue lembut lainnya. Mengelolah atau memproduksi bahan dasar telur, butter, gula, susu, cream dan tepung menjadi kulit lapisan millecrepes dan chiffon sebagai dasar cake japanese shortcake yang dilakukan secara terus-menerus. Produksi dessert ini masih dilakukan secara home industry atau dilakukan secara industri rumahan.

Hasil pengamatan dan wawancara dengan narasumber pada objek penelitian diperoleh informasi bahwa proses pembuatan melalui beberapa tahapan dengan penggunaan berbagai macam bahan baku, bahan penolong, serta peralatan yang terdiri dari:

1. Bahan Baku meliputi:
 - Telur
 - Gula
 - Butter
 - Susu
 - Cream
 - Tepung
2. Bahan penolong meliputi:
 - Kotak kue
 - Amplop berisi pisau kue dan lilin
 - Termal bag
 - Ice pack gel
3. Mesin dan peralatan meliputi:
 - Mesin kulit crepes
 - Mixer
 - Oven
 - Chiller
 - Frezeer

Data yang penulis peroleh adalah data produksi dan biaya produksi bulan Maret 2025. Adapun data produksi dan biaya produksi jners millecrepes and cakes sebagai berikut:

1. Pencatatan Harga Pokok Produk

Pencatatan harga pokok produk yang dikeluarkan oleh usaha dessert Jners millecrepes & cake dapat kita lihat pada tabel di bawah ini

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya bahan baku	Rp.80.000.000
Biaya bahan penolong	Rp.10.000.000
Biaya tenaga kerja	Rp.50.000.000
Biaya overhead pabrik	Rp.10.000.000
Total Biaya Produksi	Rp.150.000.000

Jumlah produk yang dihasilkan selama bulan Maret adalah:

Produk jadi 434 whole cake

Produk dalam proses 535 buah,

dengan tingkat penyelesaian sebagai berikut:

Biaya bahan baku; 100 % Biaya tenaga kerja 70 % biaya overhead pabrik 50 %

Ringkasan Data Produksi

- Produk jadi: 434 whole cakes
- Produk dalam proses akhir (Ending WIP): 535 buah
- Tingkat penyelesaian Ending WIP:
- Bahan baku: 100%
- Bahan penolong: 100%
- Tenaga kerja: 70%
- Overhead pabrik: 50%

2. Biaya Produksi Bulan Maret

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Bahan baku	80.000.000
Bahan penolong	10.000.000
Tenaga kerja	50.000.000
Overhead pabrik	10.000.000
Total Biaya Produksi	150.000.000

3. Perhitungan Unit Ekuivalen

Komponen	Produk Jadi	WIP (unit)	Penyelesaian WIP	Unit Ekuivalen
Bahan baku	434	535	100%	$434 + (535 \times 100\%) = 969$
Bahan penolong	434	535	100%	$434 + (535 \times 100\%) = 969$
Tenaga kerja	434	535	70%	$434 + (535 \times 70\%) = 808,5$
Overhead pabrik	434	535	50%	$434 + (535 \times 50\%) = 701,5$

4. Harga Pokok Produksi per Satuan

Komponen	Total Biaya (Rp)	Unit Ekuivalen	Biaya per Unit (Rp)
Bahan baku	80.000.000	969	82.583
Bahan penolong	10.000.000	969	10.319
Tenaga kerja	50.000.000	808,5	61.855
Overhead pabrik	10.000.000	701,5	14.254
Total	150.000.000	—	169.011

5. Interpretasi

Biaya pokok rata-rata satu whole cake pada Maret 2025 adalah Rp 169.011. Angka ini menjadi dasar penetapan harga jual dan analisis margin keuntungan.

SIMPULAN

Total biaya produksi Jners Millecrepes & Cakes pada Maret 2025 mencapai Rp 150.000.000 untuk menghasilkan 434 whole cake dan 535 unit WIP. Berdasarkan tingkat penyelesaian WIP (100% bahan baku & penolong, 70% tenaga kerja, 50% overhead), unit ekuivalen masing-masing adalah:

- o Bahan baku & penolong: 969 unit
- o Tenaga kerja: 808,5 unit
- o Overhead pabrik: 701,5 unit

Rata-rata biaya per whole cake adalah Rp 169.011, dengan komposisi:

- o Bahan baku: Rp 82.583 (48,9%)
- o Tenaga kerja: Rp 61.855 (36,6%)
- o Bahan penolong: Rp 10.319 (6,1%)
- o Overhead pabrik: Rp 14.254 (8,4%)

Tingginya proporsi WIP (535 unit vs 434 unit jadi) menandakan perlunya pengendalian alur produksi agar rasio penyelesaian naik dan biaya per unit bisa ditekan.

Biaya pokok sebesar Rp 169.011 per cake menjadi acuan penetapan harga jual dan target margin keuntungan. Untuk meningkatkan profitabilitas, pertimbangkan:

1. Optimalisasi penggunaan bahan dan efisiensi tenaga kerja.
2. Pengurangan waktu tunggu WIP melalui penjadwalan batch yang lebih ketat.
3. Evaluasi tarif overhead agar mencerminkan kapasitas produksi nyata.

DAFTAR PUSTAKA

Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2018). *Managerial Accounting*. McGraw-Hill Education.

Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2015). *Managerial Accounting*. Cengage Learning.

Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2012). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis*. Pearson.

Horngren, Charles T., Srikant M. (2015). Datar, dan Madhav V. Rajan. *Cost Accounting: A Managerial Emphasis*. 16th ed. Pearson.

JNERS Millecrepes & Cakes. (2025). "Laporan Biaya Produksi Periode Maret 2025."

Dokumen internal, Medan.

Mulyadi. (2016). Akuntansi Biaya. Edisi Kelima. Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.

Observasi Proses Produksi JNERS Millecrepes & Cakes, Maret 2025. Catatan lapangan peneliti.

Supriyono, R. (2018). Akuntansi Biaya. Edisi Keempat. BPFE UGM.

Wawancara dengan Pemilik JNERS Millecrepes & Cakes, Medan, 10 April 2025.

Weygandt, J. J., Kimmel, P. D., & Kieso, D. E. (2018). Financial Accounting: IFRS Edition. John Wiley & Sons.