



Penerapan *recipe cost calculator* untuk perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Ben Coffee

Heni Sulastrri

Politeknik Keuangan Negara STAN

heni.sulastrri@pknstan.ac.id

Info Artikel

Sejarah artikel:

Diterima 18 Desember 2024

Disetujui 23 Januari 2025

Diterbitkan 17 Februari 2025

Kata kunci:

UMKM; *Recipe cost calculator*; Harga pokok produksi; Perhitungan biaya.

Keywords :

MSMEs; *Recipe cost calculator*; *Cost of goods sold*; *Cost calculation*.

ABSTRAK

Perhitungan harga pokok produksi memiliki peran krusial dalam menjaga keberlangsungan suatu usaha, terutama dalam menghadapi persaingan bisnis yang semakin ketat dan meningkatnya biaya produksi. Penetapan harga jual yang tepat menjadi tantangan bagi pemilik usaha, khususnya dalam proses tender kepada calon klien, karena kesalahan dalam menentukan harga dapat berisiko menyebabkan kerugian. Penelitian ini bertujuan untuk menghitung harga pokok produksi pada Ben Coffee dengan menerapkan *Recipe Cost Calculator*. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif dengan pendekatan kualitatif, serta mengadopsi teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi dalam pengumpulan data. Analisis data dilakukan melalui tiga tahapan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *Recipe Cost Calculator* memungkinkan Ben Coffee untuk melakukan perhitungan harga pokok produksi secara lebih akurat, efisien, dan sistematis. Selain itu, metode ini membantu pemilik usaha dalam menetapkan harga jual yang lebih tepat serta dalam mengetahui besaran laba maupun potensi kerugian yang dapat terjadi.

ABSTRACT

The calculation of cost of goods manufactured plays a crucial role in maintaining the sustainability of a business, especially in the face of increasing business competition and rising production costs. Setting the right selling price is a challenge for business owners, especially in the tender process to prospective clients, because mistakes in determining prices can risk causing losses. This study aims to calculate the cost of goods produced at Ben Coffee by applying the Recipe Cost Calculator. The research method used is descriptive with a qualitative approach, and adopts observation, interview, and documentation techniques in data collection. Data analysis was carried out through three stages, namely data reduction, data presentation, and conclusion drawing. The results showed that the application of Recipe Cost Calculator allows Ben Coffee to calculate the cost of goods produced more accurately, efficiently, and systematically. In addition, this method helps business owners in setting a more appropriate selling price and in knowing the amount of profit and potential losses that can occur.



©2022 Penulis. Diterbitkan oleh Program Studi Akuntansi, Institut Koperasi Indonesia.

Ini adalah artikel akses terbuka di bawah lisensi CC BY NC

(<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memainkan peran penting dalam perekonomian Indonesia karena kemampuannya dalam menyerap tenaga kerja yang cukup besar. Penyerapan tenaga kerja ini mengarah pada penurunan tingkat pengangguran di Indonesia. Menurut data dari Kementerian Koperasi dan UKM, Indonesia memiliki 65,5 juta UMKM, yang merupakan sekitar 99% dari total unit bisnis di negara ini. Statistik ini menggambarkan pentingnya peran UMKM dalam kerangka ekonomi nasional (Yolanda, 2024).

UMKM di Indonesia memiliki peran yang signifikan dalam mendorong perekonomian negara (Mulyani et al., 2021). Meskipun jumlah UMKM terus berkembang pesat, hal ini tidak selalu diimbangi dengan peningkatan angka penjualan yang sebanding (Sariwaty et al., 2019). Pemilik usaha UMKM sering menghadapi berbagai tantangan, yang menunjukkan bahwa sektor ini dilanda berbagai permasalahan (Maghfirah & BZ, 2016). Salah satu masalah utama yang dihadapi oleh beberapa pelaku UMKM adalah ketidakmampuan untuk menentukan Harga Pokok Produksi (HPP) secara tepat. Akibatnya, banyak pelaku UMKM yang belum dapat mengoptimalkan keuntungan mereka, karena kesulitan dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan akurat (Yuliyanti & Saputra, 2017).

Harga pokok produksi menunjukkan biaya agregat yang terkait dengan proses produksi, yang meliputi bahan baku, tenaga kerja, dan pengeluaran overhead (Hansen & Mowen, 2009). Menghitung harga pokok produksi sangat penting bagi UMKM, karena hal ini memengaruhi keputusan terkait penetapan harga produk, margin tujuan, sasaran laba, dan efisiensi operasional (Santioso et al., 2023). Untuk memastikan harga pokok produksi yang akurat, pemilik usaha membutuhkan referensi yang pasti untuk menetapkan harga jual yang sesuai dan menguntungkan. Menurut konsep ini, biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead (Herawaty & Mansur, 2019).

Standar akuntansi di Indonesia menetapkan bahwa harga pokok produksi mencakup semua biaya yang terlibat dalam produksi barang atau jasa, baik biaya langsung maupun tidak langsung, yang memfasilitasi penjualan atau pemanfaatan komoditas. Menurut (Lestari & Permana, 2017), "*laporan laba keuntungan dan rugi menjadi bagian penting dalam laporan keuangan, laporan keuangan digunakan menjadi pembanding angka penjualan yang dilaporkan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi barang jadi, yang sering disebut dengan Harga Pokok Produksi (Cost of good Sold)*". Menurut Fitriani (2021), laporan keuangan dan pembukuan usaha berfungsi untuk memantau kinerja operasional serta aset perusahaan. Dengan adanya pembukuan yang baik, UMKM dapat mengetahui apakah usaha yang dijalankan menguntungkan atau merugi, sejauh mana efisiensi pengeluaran, apakah pendapatan cukup untuk menutupi biaya operasional, kemampuan untuk melunasi utang, serta memperoleh informasi lainnya yang relevan. Kesadaran akan biaya yang terkait dengan setiap produk yang dihasilkan menawarkan beberapa keuntungan bagi perusahaan, antara lain: (1) menetapkan harga jual (Macpal et al., 2014), (2) mengawasi realisasi biaya, (3) menghitung laba rugi, dan (4) menilai harga pokok persediaan barang jadi dan barang dalam proses (Daldjono dikutip dari Pandini & Nurchayati, 2018).

Dalam proses penjualan, laporan keuangan sangat penting untuk menghitung biaya yang dikeluarkan dalam penentuan harga pokok produksi. Setiap komponen biaya, seperti bahan baku dan tenaga kerja, akan dijumlahkan, mengingat bahwa semakin banyak bahan yang digunakan, semakin besar biaya produksi yang ditimbulkan. Biaya-biaya tersebut kemudian dihitung untuk menentukan harga pokok produksi barang yang akan dijual (Mulyadi, 2014). Mengetahui bagian-bagian harga pokok sangat penting untuk menganalisis biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi (Sujarweni, 2016). Perhitungan harga pokok produksi sangat penting bagi pelaku UMKM karena langsung mempengaruhi kelangsungan usaha mereka. Meskipun menghitung harga pokok barang tidak mudah, hal ini penting agar produsen memahami total biaya yang dikeluarkan dan dapat menetapkan harga jual yang sesuai. Dengan mengetahui harga pokok produksi, pelaku usaha dapat menentukan apakah penjualan menghasilkan keuntungan atau tidak.

Pada setiap tingkatan manajemen, kebutuhan informasi berbeda. Manajer pembelian membutuhkan informasi harga pokok persediaan, manajer produksi membutuhkan informasi harga pokok produksi, sementara manajemen tingkat atas membutuhkan informasi keseluruhan untuk pengambilan keputusan. Menghitung harga pokok produksi yang akurat, termasuk persediaan awal dan pembelian bersih, sangat penting untuk kelancaran transaksi dan kelangsungan perusahaan. Informasi ini membantu perusahaan mencapai keuntungan dan memastikan investasi berkembang dengan baik. Namun, sering kali pelaku UMKM melakukan kesalahan dalam perhitungan biaya, terutama biaya tenaga kerja karena mereka memproduksi barang sendiri. Akibatnya, biaya ini sering tidak diperhitungkan dalam harga jual, yang dapat mengarah pada penentuan harga yang salah dan potensi kerugian (Handayani, 2020).

Tujuan menghitung harga pokok produksi adalah untuk mencari tahu berapa banyak yang dikorbankan dalam proses pembuatan bahan yang mentah menjadi barang jadi atau jasa yang siap untuk dijual dan dikonsumsi. Penetapan harga dasar merupakan langkah yang krusial bagi sebuah usaha, karena hal ini menjadi referensi utama dan sumber informasi bagi pemilik dalam membuat keputusan bisnis. Perhitungan Harga Pokok Produksi bertujuan untuk menentukan harga jual barang secara tepat, serta memastikan bahwa penjualan yang dilakukan dapat menghasilkan laba bagi perusahaan.

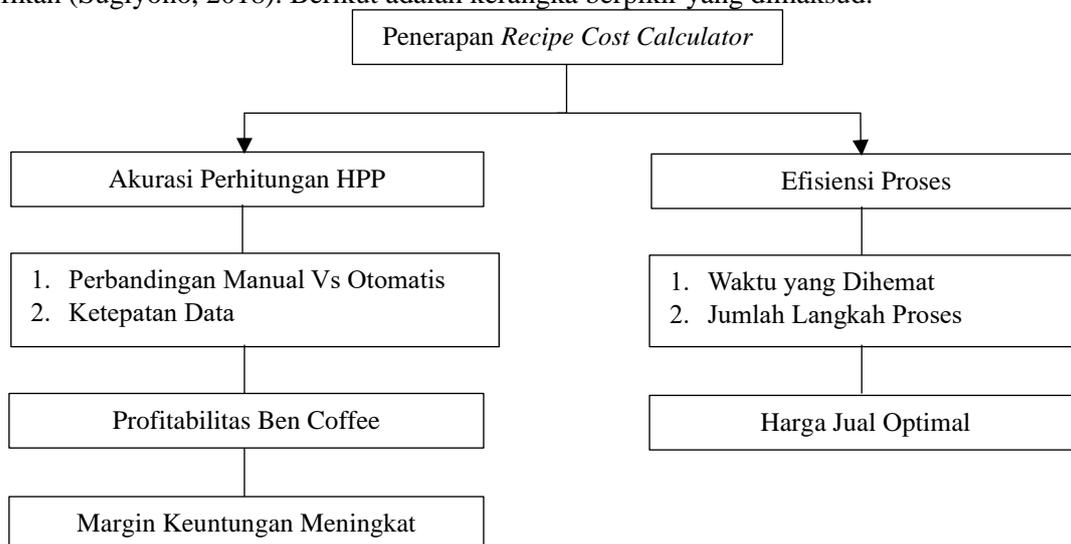
Ben Coffee merupakan salah satu UMKM yang belum menentukan harga penjualan dengan tepat. Ben Coffee bergerak di bidang produksi yang berlokasi di Tangerang Selatan. Ben Coffee membuat minuman kopi susu gula aren dan kopi latte. Karena itu, Ben Coffee perlu untuk menghitung harga pokok produksi untuk barangnya, agar usahanya dapat berlangsung secara lama. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui efisiensi penerapan *Recipe Cost Calculator* dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) untuk Ben Coffee.

Penelitian sebelumnya oleh Virgilia et al. (2023) menunjukkan bahwa penggunaan aplikasi perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) membantu perusahaan menganalisis komponen biaya secara lebih efisien. Selain itu, aplikasi ini mendukung pengambilan keputusan yang lebih terinformasi dalam menentukan harga jual yang tepat. Sementara itu, penelitian Pitrawati & Sanjaya (2021) mengungkapkan bahwa penggunaan aplikasi penghitungan harga pokok produksi meningkatkan pengelolaan proses pencatatan produksi. Aplikasi ini menghasilkan laporan harga pokok produksi yang lebih tepat, sehingga mengurangi risiko kesalahan perhitungan dan menghindari kerugian produksi di masa depan. Penelitian ini menggunakan kalkulator biaya resep untuk menentukan Harga Pokok Produksi (HPP), berbeda dengan penelitian-penelitian sebelumnya. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan biaya produksi komoditas Kopi Ben dengan menggunakan kalkulator biaya resep.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metodologi deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Penelitian kualitatif berusaha untuk meneliti subjek dalam lingkungan alamiahnya, dengan peneliti sebagai alat utama untuk mengumpulkan data. Prosedur triangulasi digunakan dengan menggunakan beberapa metode untuk memastikan kebenaran data. Data yang digunakan dalam aplikasi Kalkulator Biaya Resep dikumpulkan melalui tiga metode utama: observasi, wawancara, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan dengan tanya jawab langsung dengan narasumber (Fadilla & Wulandari, 2023). Sementara itu, observasi dilakukan dengan mencatat atau mengamati secara langsung penerapan Aplikasi Akuntansi UKM pada pembukuan Ben Coffee (Kristanto, 2018). Teknik dokumentasi digunakan untuk menganalisis data yang diperoleh dari dokumen-dokumen yang ada di perusahaan (Masyita & Harahap, 2018).

Analisis data dilakukan melalui proses reduksi data, yang mencakup verifikasi informasi, triangulasi data, visualisasi data, dan penarikan kesimpulan berdasarkan validitas data yang diperoleh. Tujuan dari langkah-langkah ini adalah untuk menghasilkan temuan yang lebih akurat (Sugiyono, 2018). Kerangka berpikir berfungsi sebagai model konseptual yang digunakan untuk menghubungkan teori dengan berbagai aspek kajian atau permasalahan yang telah diidentifikasi sebagai isu yang signifikan (Sugiyono, 2018). Berikut adalah kerangka berpikir yang dimaksud:



Gambar 1. Kerangka Berpikir

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan *Recipe Cost Calculator*

Recipe Cost Calculator merupakan *tools microsoft excel* yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi yang dapat digunakan untuk sebuah perusahaan. *Recipe Cost Calculator* di dalamnya terdapat sheet rumus yang sudah dirancang untuk menghitung harga pokok produksi, dengan tiga bagian biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya lain-lain (*overhead*). Hal ini yang membantu untuk memudahkan Ben Coffee dalam menentukan harga pokok produksi untuk

produknya yaitu kopi susu gula aren dan kopi latte. Adapun tampilan pada sheet tersebut sebagai berikut:

1. Perhitungan Bahan Baku

- a. Tahap pertama dalam menghitung menggunakan *Recipe Cost Calculator* yaitu masukan total porsi/produk yang akan di produksi dalam satu produksi.



Gambar 2. *Recipe Cost Calculator*

- b. Setelah itu, pengguna masukkan bahan baku yang digunakan dalam resep, seperti kopi robusta roasted, gula aren, susu full cream, creamer, dan es batu.
- c. Setelah itu, setiap bahan baku perlu diinput dengan harga satuan (misalnya per gram, liter, atau unit) yang sesuai dengan harga yang dibeli dari pemasok.
- d. Selanjutnya pengguna menentukan jumlah bahan yang digunakan dalam resep per produk. Sheet akan menghitung biaya bahan baku per produk berdasarkan jumlah bahan dan harganya.
- e. Menghitung harga pokok produksi Ben Coffee untuk membuat kopi susu gula aren dan kopi latte, adapun rinciannya sebagaimana ditunjukkan pada gambar 3 dan 4.

Biaya Bahan Baku								RECIPE COST CALCULATOR PRO	
BAHAN BAKU	Kuantitas / Paket		Total Biaya Paket	Jumlah yang Dibutuhkan / Paket		Biaya Per Produksi	Biaya Per Produk / Penyajian	Harga	
1	Kopi Robusta Roasted	1	kg	Rp155.000	0,06	kg	Rp9.300	Rp4.650	Rp25.000
2	Gula Aren	1	kg	Rp27.000	0,03	kg	Rp810	Rp405	
3	Susu Full Cream	1	L	Rp18.500	0,16	L	Rp2.960	Rp1.480	Profit Margin Rp15.278
4	Creamer	1	kg	Rp37.000	0,06	kg	Rp2.220	Rp1.110	Cost % 38,89%
5	Es batu	10	kg	Rp20.000	0,03	kg	Rp60	Rp30	Profit % 61,11%
6							Rp0	Rp0	
7							Rp0	Rp0	
8							Rp0	Rp0	
9							Rp0	Rp0	
10							Rp0	Rp0	
11							Rp0	Rp0	
12							Rp0	Rp0	
13							Rp0	Rp0	
14							Rp0	Rp0	
15							Rp0	Rp0	
16							Rp0	Rp0	
17							Rp0	Rp0	
18							Rp0	Rp0	
19							Rp0	Rp0	
20							Rp0	Rp0	
						Total Biaya	Rp15.350	Rp7.675	

Gambar 3. Menghitung bahan baku kopi susu gula aren

BAHAN BAKU	Kuantitas / Paket		Total Biaya Paket	Jumlah yang Dibutuhkan / Paket		Biaya Per Produksi	Biaya Per Produk / Penyajian	Harga	
1	Kopi Robusta Roasted	1	kg	Rp155.000	0,06	kg	Rp9.300	Rp4.650	Rp25.000
2	Susu Full Cream	1	l	Rp18.500	0,16	l	Rp2.960	Rp1.480	
3	Gula Pasir	1	kg	Rp15.000	0,03	kg	Rp450	Rp225	Profit Margin Rp15.404
4	Air Putih	5	kg	Rp6.000	0,09	kg	Rp108	Rp54	Cost % 38,38%
5	Creamer	1	kg	Rp37.000	0,06	kg	Rp2.220	Rp1.110	Profit % 61,62%
6	Es Batu	10	kg	Rp20.000	0,03	kg	Rp60	Rp30	
7							Rp0	Rp0	
8							Rp0	Rp0	
9							Rp0	Rp0	
10							Rp0	Rp0	
11							Rp0	Rp0	
12							Rp0	Rp0	
13							Rp0	Rp0	
14							Rp0	Rp0	
15							Rp0	Rp0	
16							Rp0	Rp0	
17							Rp0	Rp0	
18							Rp0	Rp0	
19							Rp0	Rp0	
20							Rp0	Rp0	
						Total Biaya	Rp15.098	Rp7.549	

Gambar 4. Menghitung bahan baku kopi latte

2. Tenaga Kerja

- Setelah menginput harga bahan baku, pengguna input biaya tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi juga bisa dimasukkan ke dalam sheet. Pengguna bisa memasukkan jumlah waktu yang dibutuhkan untuk memproduksi satu batch produk dan biaya tenaga kerja per jam
- Sheet akan menghitung biaya tenaga kerja yang dihabiskan per unit produk berdasarkan waktu dan tarif tenaga kerja.

Biaya Tenaga Kerja					
	Deskripsi	Tarif Per Jam	Menit	Biaya per Produksi	Biaya Per Produk/ Penyajian
1	Barista	Rp13.000	10	Rp2.167	Rp1.083
2	Kasir	Rp13.000	5	Rp1.083	Rp542
3				Rp0	Rp0
4				Rp0	Rp0
5				Rp0	Rp0
6				Rp0	Rp0
7				Rp0	Rp0
Total Biaya				Rp3.250	Rp1.625

Gambar 5. Menghitung biaya tenaga kerja kopi susu gula aren

Biaya Tenaga Kerja					
	Deskripsi	Tarif Per Jam	Menit	Biaya per Produksi	Biaya Per Produk/ Penyajian
1	Barista	Rp13.000	10	Rp2.167	Rp1.083
2	Kasir	Rp13.000	5	Rp1.083	Rp542
3				Rp0	Rp0
4				Rp0	Rp0
5				Rp0	Rp0
6				Rp0	Rp0
7				Rp0	Rp0
Total Biaya				Rp3.250	Rp1.625

Gambar 6. Menghitung biaya tenaga kerja kopi latte

3. Overhead (Biaya Tidak Langsung)

- Biaya *overhead* seperti cup plastik, tutup cup, sedotan, plastik dan pengiriman juga dapat dimasukkan ke dalam sheet. *Overhead* sering kali dibagi secara proposional ke setiap produk yang dibuat berdasarkan jumlah produksi
- Sheet akan menghitung kontribusi *overhead* per unit produk dengan membagi total biaya *overhead* dengan volume produksi.

Biaya lain-lain						
	Deskripsi	Kuantitas/Satuan	Total Biaya Satuan	Jumlah yang Dibutuhkan	Biaya Per Produksi	Biaya Per Produk/ Penyajian
1	Cup Plastik	50	Rp13.000	2	Rp520	Rp260
2	Tutup Cup	50	Rp3.000	2	Rp120	Rp60
3	sedotan	250	Rp8.000	2	Rp64	Rp32
4	Plastik	100	Rp7.000	2	Rp140	Rp70
5					Rp0	Rp0
6					Rp0	Rp0
7					Rp0	Rp0
8					Rp0	Rp0
9					Rp0	Rp0
10					Rp0	Rp0
Total Biaya					Rp844	Rp422

Gambar 7. Menghitung biaya overhead (biaya tidak langsung) kopi susu gula aren

Biaya lain-lain						
	Deskripsi	Kuantitas/Satuan	Total Biaya Satuan	Jumlah yang Dibutuhkan	Biaya Per Produksi	Biaya Per Produk/ Penyajian
1	Cup Plastik	50	Rp13.000	2	Rp520	Rp260
2	Tutup Cup	50	Rp3.000	2	Rp120	Rp60
3	sedotan	250	Rp8.000	2	Rp64	Rp32
4	Plastik	100	Rp7.000	2	Rp140	Rp70
5					Rp0	Rp0
6					Rp0	Rp0
7					Rp0	Rp0
8					Rp0	Rp0
9					Rp0	Rp0
10					Rp0	Rp0
Total Biaya					Rp844	Rp422

Gambar 8. Menghitung biaya lain-lain (overhead)

Setelah semua komponen biaya (bahan baku, tenaga kerja, *overhead*) diinput, sheet akan secara otomatis menghitung total biaya produksi per batch dan per unit produk. Ini dilakukan dengan menjumlahkan semua biaya yang terlibat dalam proses produksi.

Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP), yaitu sebagai berikut:

- Hasil Akhir: sheet akan menampilkan Harga Pokok Produksi (HPP) per unit produk berdasarkan total biaya produksi dan jumlah produk yang dihasilkan. Serta sheet akan menunjukkan analisis perhitungan keuntungan yang di dapatkan.
- Analisis Margin: Penjual juga memungkinkan untuk memasukkan harga jual yang diinginkan dan menghitung margin keuntungan yang bisa diperoleh berdasarkan HPP yang dihasilkan.



Gambar 9. Hasil analisis harga pokok produksi kopi susu gula aren



Gambar 10. Hasil analisis harga pokok produksi kopi latte

Pembahasan Hasil Penelitian

Langkah awal yang dilakukan untuk mengidentifikasi yaitu alur menghitung harga pokok produksi yang ada pada Ben Coffee. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan Ben Coffee didapatkan informasi sebagai berikut:

1. *Recipe Cost Calculator* membantu efisiensi pengeluaran dan analisis laba dan rugi usaha

Penggunaan *Recipe Cost Calculator* dapat membantu Ben Coffe dalam menentukan Harga Pokok Produksi sehingga mengetahui efisiensi untuk pengeluaran, serta dapat mengetahui analisis laba dan ruginya usaha. Dalam wawancara pemilik Ben Coffe menyampaikan "*Kami biasanya hitung harga jual cuma pakai catatan di buku aja. Tapi yang dihitung cuma bahan-bahan yang dipakai buat produksi, belum semuanya dihitung.*" Dari pernyataan ini, bisa dilihat kalau Ben Coffee masih mencatat penjualan usahanya secara sederhana, hanya lewat buku. Selain itu, perhitungannya juga belum sepenuhnya lengkap.

Peneliti juga menanyakan soal laba atau rugi usaha. Pemilik Ben Coffee bilang kalau dia belum tahu pasti berapa laba atau ruginya. "*Saya nggak pernah hitung secara detail laba atau rugi yang didapat, karena setiap uang dari hasil jualan langsung diputar lagi buat modal tanpa dihitung dulu,*" katanya. Dari pernyataan ini bisa disimpulkan bahwa Ben Coffee belum tahu secara pasti apakah usahanya untung atau rugi.

Dalam penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Gusnafitri & Dewi Martha (2022), pendekatan persuasif diperlukan agar UMKM menyadari pentingnya menghitung harga pokok produksi dan mencatat transaksi usaha dengan baik dan tepat demi keberlangsungan bisnis mereka. Setelah peneliti menggunakan pendekatan persuasif dengan memperkenalkan *Recipe Cost Calculator*, pemilik Ben Coffee akhirnya setuju untuk mulai menghitung harga pokok produksi menggunakan alat tersebut.

"*Waah, ternyata ada aplikasi seperti ini ya! Gak susah juga makainya, tinggal masukan bahan-bahan yang saya beli, bisa juga masukan biaya tenaga kerja dan pengeluaran lainnya. Jadi gak perlu hitung manual lagi, laporannya langsung jadi. Ini sih ngebantu banget buat saya,*" ujar pemilik Ben Coffee dengan antusias. Dia sangat bersemangat untuk mulai menghitung setiap harga pokok produksi usahanya menggunakan *Recipe Cost Calculator*.

Harga pokok produksi Ben Coffee yang dihitung menggunakan *Recipe Cost Calculator* didapatkan melalui hasil pendampingan, praktik input data dan penggunaan *Recipe Cost Calculator*, wawancara, dokumentasi dan observasi.

Dalam penerapan *Recipe Cost Calculator*, Ben Coffee menggunakan sheet yang terdapat dalam *Microsoft excel Recipe Cost Calculator*. Proses menghitung Harga Pokok Produksi dilakukan dengan cara memasukkan semua stok barang, yaitu bahan baku yang digunakan dalam produksi. Kemudian, biaya tenaga kerja untuk setiap bagian juga diinput, serta ditambahkan biaya lain yang diperlukan untuk keperluan produksi.

Setelah entri data selesai, lembar formula akan menganalisis informasi dan menghasilkan biaya produksi secara keseluruhan, yang mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja, dan pengeluaran tambahan per porsi. Selain itu, sheet akan menunjukkan analisis laba atau ruginya usaha dengan menunjukkan berapa persen keuntungan yang didapat.

Berdasarkan hasil input data Harga Pokok Produksi dan keuntungan selama 3 (tiga) bulan terakhir, di bulan Maret, April, dan Mei 2024 diketahui ternyata UMKM Ben Coffee telah mencetak laba bersih namun jumlah tidak menutup untuk seluruh biaya yang dikeluarkan seperti biaya tenaga kerja dan biaya operasional lainnya.

Pemilik Ben Coffee merasakan manfaat positif dari penggunaan *Recipe Cost Calculator*. "*Excel ini sangat membantu saya dalam menentukan harga jual makanan dan menghitung keuangan bulanan. Selama ini kami hanya berpikir soal hasil dari jualan, meskipun setiap bulan selalu ada biaya tak terduga. Ternyata, keuntungan kami sebenarnya tidak besar, sehingga belum cukup untuk menutupi semua biaya,*" katanya.

Excel ini tidak hanya membantu menghitung harga jual, tapi juga memberi tahu biaya mana yang paling banyak dikeluarkan. "*Excel ini gampang banget dipakai, tinggal buka di laptop dan input semua barang yang dibutuhkan. Jadi, kapan saja yang bisa membuka excel dan melihat laporan harga jual yang menguntungkan berapa, nggak asal tebak harga jual lagi,*" ujar pemilik Ben Coffee.

2. Penggunaan *Recipe Cost Calculator* membantu Ben Coffee menentukan Harga Pokok Produksi Kopi Susu Gula Aren dan Kopi Latte

Pemilik Ben Coffee menyampaikan bahwa perhitungan harga pokok produksi ini sangat penting, karena dapat menentukan harga penjualan dengan tepat. Manfaat lainnya dari laporan-laporan keuangan ini adalah Ben Coffee dapat menganalisis kemajuan dan kondisi keuangan usahanya.

Pemilik Ben Coffee berencana untuk membagikan informasi tentang *Recipe Cost Calculator* kepada pelaku UMKM lainnya. Menurutnya, aplikasi ini sangat mudah, murah, dan praktis digunakan, serta memberikan banyak manfaat untuk perhitungan Harga Pokok Produksi. "*Setelah ini, saya mau kasih tahu teman-teman UMKM yang lain, biar mereka lebih mudah menentukan Harga Pokok Produksi. Pantasan mereka sering mengeluh kalau jualan nggak pernah untung banyak, malah banyak keluar biaya untuk hal-hal lain, karena mereka nggak pernah hitung Harga Pokok Produksi dengan benar,*" ujarnya.

KESIMPULAN

Recipe Cost Calculator telah membantu Ben Coffee melakukan perhitungan harga pokok produksi serta menentukan harga jual makanan yang tepat dengan lebih mudah, praktis, dan murah. Melalui penerapan perhitungan harga pokok produksi dengan *Recipe Cost Calculator* dapat melakukan analisis laba dan ruginya, kemampuan menentukan harga jual, dan mengoptimalkan pengeluarannya, dan mengetahui kondisi keuangan yang sebenarnya. Penelitian ini menyimpulkan bahwa *Recipe Cost*

Calculator memberikan kontribusi positif dalam menentukan harga pokok produksi Ben Coffee. Untuk penelitian selanjutnya, direkomendasikan untuk melakukan penelitian terkait kegunaan dampak jangka panjang penggunaan *Recipe Cost Calculator* ini terhadap keberlanjutan bisnis UMKM. Apakah membantu bisnis tetap kompetitif di pasar dengan memberikan data yang lebih akurat terkait biaya produksi

DAFTAR PUSTAKA

- Fadilla, A. R., & Wulandari, P. A. (2023). Literature review analisis data kualitatif: tahap pengumpulan data. *Mitita Jurnal Penelitian*, 1(3), 34–46.
- Fitriani, Y. (2021). Analisa Pemanfaatan Aplikasi Keuangan Online Sebagai Media Untuk Mengelola Atau Memanajemen Keuangan. *Journal of Information System, Applied, Management, Accounting and Research*, 5(2), 454. <https://doi.org/10.52362/jisamar.v5i2.432>
- Gusnafitri, & Dewi Martha. (2022). Penerapan Sistem Informasi Laporan Keuangan Berbasis Android Pada Ukm Di Kota Pekanbaru. *Jurnal Akuntansi Dan Manajemen Bisnis*, 2(2), 158–165. <https://doi.org/10.56127/jaman.v2i2.267>
- Handayani, R. (2020). Sosialisasi penghitungan harga pokok penjualan dan harga jual produk pada industri lettering dan olahan makanan di kota surakarta. *JANAKA: Jurnal Pengabdian Masyarakat Kewirausahaan Indonesia*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.36600/v6i1.130>
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2009). *Managerial Accounting: Akuntansi Manajerial Buku 1*. Salemba Empat.
- Herawaty, N., & Mansur, F. (2019). PPM Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Efisiensi Biaya Produksi Pada Industri Tahu di Kecamatan Jaluko Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 3(1), 15–21.
- Kristanto, V. H. (2018). *Metodologi Penelitian Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah:(KTI)*. Deepublish.
- Lestari, W., & Permana, D. B. (2017). *Akuntansi biaya dalam perspektif manajerial*. Rajawali Pers.
- Macpal, B., Morasa, J., & Tirayoh, V. (2014). Analisis perhitungan harga pokok penjualan barang produksi pada Jepara meubel di kota Bitung. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 2(3), 1495–1503. <https://doi.org/10.35794/emba.2.3.2014.5898>
- Maghfirah, M., & BZ, F. S. (2016). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode full costing pada UMKM Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 1(2), 59–70.
- Masyita, E., & Harahap, K. K. S. (2018). Analisis kinerja keuangan menggunakan rasio likuiditas dan profitabilitas. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan Kontemporer (JAKK)*, 1(1), 33–46. <https://doi.org/10.30596/jakk.v1i1.3826>
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). Universitas Gajah Mada.
- Mulyani, S., Gunawan, B., & Nurkamid, M. (2021). Pelatihan Perhitungan Harga Pokok Produksi Bagi UMKM Kabupaten Pati. *Empowerment : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(02), 181–187. <https://doi.org/10.25134/empowerment.v4i02.4526>
- Pandini, R. I., & Nurchayati, N. (2018). Evaluasi Penentuan Harga Pokok Produksi CV. Lira Pratama Semarang. *Serat Acitya*, 7(1), 1–11. <https://doi.org/10.56444/sa.v7i1.694>
- Pitrawati, & Sanjaya, A. (2021). Rekayasa Perangkat Lunak Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Pada Ukm Mitra Cake Di Bandar Lampung. *Jurnal Informasi Dan Komputer*, 9(2), 154–162. <https://doi.org/10.35959/jik.v9i2.243>
- Santioso, L., Agusyah, A. A., & Marcello. (2023). Penyusunan Harga Pokok Penjualan Sebagai Penentuan Harga Jual Produk. *Jurnal Serina Abdimas*, 1(3), 1998–1206. <https://doi.org/10.24912/jsa.v1i3.26215>

- Sariwaty, Y., Rahmawati, D., Oktaviani, F., & Amran, A. (2019). Pengembangan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) calief melalui implementasi komunikasi pemasaran. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 218–224.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D* (20th ed.). Alfabeta.
- Sujarweni, V. W. (2016). *Pengantar akuntansi*. Pustaka Baru Press.
- Virgilia, A., Sulistiani, H., & Yasin, I. (2023). Penerapan Aplikasi Perhitungan Harga Pokok Penjualan pada PT Ciomas Adisatwa. *Jurnal Abdimas Teknologi Informasi Dan Digitalisasi*, 1(1), 6–10. <https://doi.org/10.58602/jati-dig.v1i1.19>
- Yolanda, C. (2024). Peran usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) dalam pengembangan ekonomi Indonesia. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 2(3), 170–186.
- Yuliyanti, Y., & Saputra, R. S. (2017). Analisis Harga Pokok Produksi Roti Berdasarkan Metode Full Costing dan Variable Costing. *Jurnal Online Insan Akuntan*, 2(2), 229–236.