



Unviersitas Pakuan

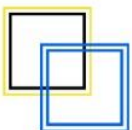


# Yuk, Hitung Biaya Produksi Sendiri!

*Panduan Ringkas Menghitung Laba untuk Usaha Mikro Rumahan*

---

Mutiara Puspa Widyowati • Haqi Fadillah



# **Yuk, Hitung Biaya Produksi Sendiri!**

Panduan Ringkas Menghitung Laba Untuk Usaha  
Mikro Rumahan

Penerbit Peneleh

Undang-Undang Republik Indonesia  
Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta  
Pasal 113

1. Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama **1 (satu) tahun** dan/atau pidana denda paling banyak **Rp100.000.000 (seratus juta rupiah)**.
2. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama **3 (tiga) tahun** dan/atau pidana denda paling banyak **Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah)**.
3. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama **4 (empat) tahun** dan/atau pidana denda paling banyak **Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah)**.
4. Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama **10 (sepuluh) tahun** dan/atau pidana denda paling banyak **Rp4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah)**.

**Yuk, Hitung Biaya Produksi Sendiri! Panduan Ringkas  
Menghitung Laba Untuk Usaha Mikro Rumahan**

Penulis : Mutiara Puspa Widyowati dan Haqi Fadillah  
Editor : Rahmanita Azwan dan Lucky Muhammad  
Design : Reza Ariftiaro  
Halaman : 1-17  
ISBN : 978-623-6366-21-9  
Penerbit : Penerbit Peneleh  
Jl. Laksda Adisucipto, Pondok Indah Estate Blok B  
No. 11A Pandanwangi Blimbing Kota Malang

# DAFTAR ISI

<b>PRAKATA .....</b>	<b>ii</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>APA ITU HARGA POKOK PENJUALAN? .....</b>	<b>5</b>
<b>ILUSTRASI MENGHITUNG BIAYA PRODUKSI.....</b>	<b>6</b>
<b>Biaya Gaji .....</b>	<b>9</b>
<b>Biaya <i>Overhead</i> (Biaya Tidak Langsung) .....</b>	<b>10</b>
<b>TEMPLAT PERHITUNGAN HARGA POKOK PENJUALAN .....</b>	<b>16</b>
<b>TEMPLAT LAPORAN LABA RUGI .....</b>	<b>17</b>

# PRAKATA

Peran usaha kecil menengah (UKM) dalam mempertahankan perekonomian negara sudah tidak dapat dipungkiri lagi. Sampai saat ini sudah banyak usaha baik dari pemerintah maupun dari sipil untuk membantu pengembangan UKM. Salah satu permasalahan yang dihadapi usaha kecil khususnya usaha mikro rumahan adalah belum mampu menghitung harga pokok produksinya sehingga tidak dapat dengan tepat menentukan harga jual produknya. Hal tersebut menyebabkan pelaku usaha tidak dapat menentukan laba usaha dan keputusan bisnis dengan tepat.

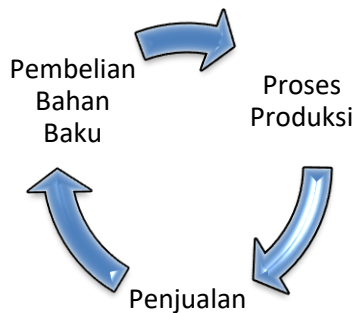
Dengan demikian, buku ini memberikan panduan ringkas untuk para pelaku usaha mikro untuk dapat menghitung biaya produksinya. Buku ini juga menyajikan template untuk menghitung biaya produksi dan laba usaha. Diharapkan dengan buku panduan ini para pelaku usaha dapat termotivasi untuk mengukur kinerja usahanya.

Kami sampaikan terima kasih kepada pihak-pihak yang membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian ini sehingga dapat tersusun buku ini. Kami sampaikan terima kasih untuk Rektor Universitas Pakuan, Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan, Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Pakuan, Pengurus, dan ibu-ibu binaan D'LISIUS (Dapur Lokal Indonesia Untuk Sesama).

Desember, 2021  
Tim Penulis

## PENDAHULUAN

Terdapat tiga jenis usaha, yaitu usaha perdagangan, jasa, dan manufaktur. Ketiga bidang usaha tersebut memiliki karakteristik masing-masing. Namun, yang akan dibahas dalam buku ini adalah usaha dalam bidang manufaktur dengan skala mikro dan kecil atau untuk usaha yang baru dimulai.



Perbedaan perusahaan manufaktur dan jenis perusahaan lainnya adalah adanya tahapan proses produksi. Perusahaan manufaktur mengolah barang mentah menjadi barang setengah jadi ataupun barang jadi untuk dijual. Oleh karena adanya tahapan proses produksi maka untuk menghitung biaya produksi pada usaha

manufaktur sedikit lebih rumit dibandingkan dengan usaha jasa dan dagang.

Biaya produksi atau harga pokok penjualan (HPP) adalah total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan yang terkait dengan proses produksi produk, seperti tenaga kerja, bahan baku, dan lainnya. Dengan mengetahui secara tepat biaya produksi maka perusahaan dapat menentukan harga jual dan laba secara tepat pula. Perhitungan HPP pada perusahaan dagang terdiri dari komponen persediaan barang dagang awal dan akhir, sedangkan pada perusahaan manufaktur terdiri dari persediaan bahan baku awal, akhir, pembelian bahan baku, barang setengah jadi, dan barang jadi.

Bagaimana menghitung biaya produksi? Untuk apa menghitung biaya produksi? Apakah cukup dengan menilai biaya bahan baku saja? Beberapa pertanyaan tersebut akan dibahas pada bab berikutnya pada buku ini.



SIS KUE LUMPUR



Assalamualaikum, Sis..  
Lagi sibuk ga?

Walaikumsalam, Say.  
Lagi nyantai. Gimana?

Aku mau curhat nih..  
soal bisnis aku..

Bisnis kue kamu?

Iya, aku baru banget mulai bisnis ini.  
Nah, yang jadi kendala besar buat aku  
adalah menentukan mau diterima engga  
tawaran harga dari orderan itu.

Hari ini ada yang order kue lumpur nih sis.. Dia  
ada budget Rp 350.000 untuk orderan 120 kue  
lumpur.  
Nah, aku belum bisa nih buat keputusan orderan  
itu diterima atau engga.



Message







SIS KUE LUMPUR



Ohh gitu. Aku pernah ikut kegiatan transfer ilmu nih dari dosen-dosen Universitas Pakuan. Kami diajarin cara menghitung biaya produksi tu gimana sih. Supaya kita bisa buat keputusan mau ambil tawaran atau engga.

Wah mau donk ilmunya sis. Butuh banget nih.

Boleh banget. Jadi intinya adalah, untuk menghitung biaya produksi itu bukan hanya menghitung biaya buat beli bahan baku aja ya.. ada biaya lain yang sering banget diabaikan. Materinya aku kirim ya say.

Ohh gitu. Iya kutunggu ya sis.



Message



## **APA ITU HARGA POKOK PENJUALAN?**

Harga Pokok Penjualan/HPP pada jenis usaha manufaktur adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk. Tujuan dari menghitung HPP adalah untuk menentukan apakah penjualan itu IMPAS, LABA, atau RUGI. Bagaimana maksudnya.

Penjualan dikatakan impas jika biaya produksi sama dengan harga jual. Misalnya ada orderan 3 macam kue untuk pengajian nilainya RP 500.000,00 dan biaya untuk bikin kue nilainya Rp 500.000,00. Penjualan mendapatkan laba jika harga jual lebih besar dibandingkan dengan biaya produksi. Misalnya ada orderan 3 macam kue untuk pengajian nilainya RP 500.000,00 dan biaya untuk bikin kue nilainya Rp 350.000,00. Maka ada laba Rp 150.000,00. Penjualan dikatakan rugi jika biaya produksi lebih besar dibandingkan dengan harga jual. Misalnya ada orderan 3 macam kue untuk pengajian nilainya RP 500.000,00 dan biaya untuk bikin kue nilainya Rp 550.000,00. Maka ada rugi Rp 50.000,00.

Oleh karena itu, penting untuk kita bisa menghitung biaya produksi dengan tepat untuk menentukan apakah orderan akan kita ambil atau tidak. Mau kerja bakti yang berarti impas atau mau dapat laba dan yang pasti menghindari rugi.

## **ILUSTRASI MENGHITUNG BIAYA PRODUKSI**

Untuk menghitung biaya produksi perlu mengetahui dan mengidentifikasi komponen-komponen biaya produksi. Komponen tersebut, yaitu biaya bahan baku, biaya gaji, dan biaya *overhead* (tidak langsung).

### **Biaya Bahan Baku**

Biaya bahan baku merupakan seluruh biaya yang terlibat dan digunakan untuk kebutuhan membeli bahan baku produksi bagi sebuah perusahaan. Berikut cara menghitung biaya bahan baku.

Persediaan bahan baku awal	xxx
Pembelian baku	xxx
Persediaan bahan baku akhir	<u>xxx</u>
Bahan Baku yang dipakai	xxx

Jika dikaitkan dengan ilustrasi ibu penjual kue lumpur tadi maka perhitungannya sebagai berikut. Misalnya untuk membuat kue lumpur sebanyak 120 buah dibutuhkan bahan baku sebagai berikut.

1. Gula pasir : 1 kg
2. Telur: 10 butir
3. Vanili
4. Kentang: 2 kg
5. Terigu: 1 kg
6. Santan: 2 liter
7. Margarin: 400 gr
8. Kismis: secukupnya

Asumsikan jika tidak ada persediaan bahan baku awal dan tidak ada sisa bahan baku (bahan baku akhir). Biaya bahan baku dihitung sebagai berikut dengan nominal harga menggunakan perkiraan.

<b>Bahan Baku</b>	<b>Harga (Rp)</b>
Gula Pasir	13.000
Telur	15.000
Vanili	4.000
Kentang	44.000
Terigu	14.500
Santan	20.000
Margarin	18.000
Kismis	10.000
<b>Total</b>	<b>138.500</b>

Ketika membeli bahan baku tersebut menggunakan transportasi misalnya naik ojek online pulang pergi butuh Rp 20.000.

Persediaan Bahan Baku Awal	0
Pembelian	Rp 138.500
Ongkos	Rp 20.000
Persediaan Bahan Baku Akhir	0
<b>Total</b>	<b>Rp 158.500</b>

## **Biaya Gaji**

Biaya gaji/upah adalah uang yang dibayarkan kepada tenaga kerja yang langsung membantu dalam proses produksi. Sistem pengupahan dapat berdasarkan lama bekerja atau jumlah produksi. Contohnya, jika berdasarkan lama lama bekerja, upah dapat dibayarkan harian, mingguan, atau bulanan.

Misalnya berdasarkan ilustrasi sebelumnya, untuk membuat kue lumpur dibutuhkan satu orang untuk membantu dalam proses produksi yang bertugas melakukan memanggang dan mengemas kue yang sudah jadi. Oleh karena itu, orang yang membantu tersebut disebut sebagai tenaga kerja langsung.

Tenaga kerja langsung tersebut diberi upah sebesar Rp 50.000,00 untuk satu hari kerja. Maka, biaya gaji/upah adalah sebesar Rp 50.000,00. Lalu jika ada tenaga kerja yang bertugas mengantar kue lumpur yang sudah jadi ke pelanggan dihitung sebagai apa? Lanjut ke komponen HPP berikutnya.

## Biaya *Overhead* (Biaya Tidak Langsung)

Biaya overhead adalah biaya yang muncul dari proses produksi namun tidak berkaitan langsung dengan proses produksi yang dilakukan. Misalnya, biaya sewa gedung, biaya listrik, dan lainnya.

Berdasarkan ilustrasi sebelumnya, maka biaya overhead yang muncul dari produksi kue lumpur antara lain: biaya listrik, biaya pengemasan, biaya angkut, dan biaya penyusutan. Berikut contoh mengidentifikasi biaya overhead tersebut.

1. Biaya listrik dengan asumsi tarif dasar listrik sebesar Rp 1.354 per *kilo watt hour* (KWH).

<b>Nama alat</b>	<b>Estimasi Daya</b>	<b>Estimasi lama penggunaan</b>	<b>Total Biaya Listrik</b>
2 Lampu	50 watt	5 jam	250 watt
Mixer	190 watt	2	380 watt
Total Daya yang digunakan			630 watt

Berapa biaya yang dikeluarkan untuk bayar listrik?

$$\frac{630}{1.000} \times 1.352 = 851,76$$

Jadi biaya listrik sebesar Rp 851,76.

2. Biaya pengemasan untuk yang kue-kue yang sudah jadi dan siap kirim. Asumsi perhitungannya adalah sebagai berikut.

<b>Keterangan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga</b>	<b>Total Biaya</b>
Kotak kue besar	4 kotak (isi 30 kue)	Rp 2.000	Rp 8.000
Kantong plastic besar	4 pcs	Rp 1.000	Rp 4.000
<b>Total Biaya</b>			<b>Rp 12.000</b>

3. Biaya penyusutan alat-alat yang digunakan untuk memproduksi kue lumpur. Pada dasarnya biaya penyusutan tidak dikeluarkan secara *cash* namun dengan mengidentifikasi biaya-biaya ini menjadi salah satu cara untuk menyisihkan dana jika terjadi kerusakan atau perlu mengganti alat-alat tersebut. Contoh perhitungan biaya penyusutan sebagai berikut.

<b>Peralatan</b>	<b>Harga Beli (Rp)</b>	<b>Estimasi Umur Manfaat</b>	<b>Penyusutan Tiap Tahun (Rp)</b>
Mixer	150.000	4 Tahun	37.500
Cetakan 7 cm	200.000	4 Tahun	50.000
Baskom Adonan dan alat lainnya	100.000	4 Tahun	25.000
<b>Total Penyusutan Tiap Tahun</b>			<b>112.500</b>



Total biaya penyusutan sebesar Rp 112.500 adalah total biaya untuk satu tahun. Kita asumsikan saja biaya penyusutan untuk satu pesanan tersebut dalam satu bulan jadi total biaya penyusutannya adalah Rp 9.325 ( $112.500:12$ ). Untuk biaya penyusutan tersebut dapat kita simpan atau disisihkan untuk perawatan peralatan, missal perbaikan atau beli alat baru.

4. Biaya tenaga kerja tidak langsung yang tidak terkait langsung dengan proses produksi. Misalnya setelah kue lumpur jadi dan akan dikirim ke pelanggan maka biaya tenaga kerja untuk mengirim tersebut dihitung sebagai overhead. Asumsikan untuk membayar ojek untuk mengirim kue biayanya sebesar Rp 20.000.

Total biaya overhead yaitu sebagai berikut.

<b>Nama Biaya</b>	<b>Jumlah</b>
Biaya listrik	851,76
Biaya pengemasan	12.000
Biaya Penyusutan	9.325
Biaya tenaga kerja	20.000
Total	42.176,76

Dengan demikian, seluruh biaya telah diidentifikasi dan dihitung. Berikut terlampir rekapitulasi perhitungan seluruh biaya tersebut di atas.

1.	BIAYA BAHAN BAKU		
	Persediaan Bahan Baku		0
	+ Pembelian Bahan Baku	158.500,00	
	- Persediaan Akhir Bahan Baku		0
	<b>Biaya Bahan Baku</b>		<b>158.500,00</b>
2.	BIAYA PRODUKSI		
	Biaya Tenaga Kerja (Gaji Karyawan)	50.000,00	
	Overhead	42.176,76	
	<b>Biaya Produksi</b>		<b>62.176,76</b>
	<b>TOTAL BIAYA PRODUKSI</b>		<b>220.676,76</b>
3.	Harga Pokok Penjualan		
	+ Persediaan awal Barang Jadi		0
	- Persediaan akhir Barang Jadi		0
	<b>HARGA POKOK PENJUALAN</b>		<b>220.676,76</b>
	<b>BIAYA PRODUKSI SATU KUE</b>		<b>1.838,76</b>

Biaya produksi untuk memproduksi 120 buah kue lumpur adalah sebesar Rp 220.676,76 atau dapat dibulatkan menjadi Rp 221.000. Dari ilustrasi diasumsikan pelanggan memiliki anggaran sebesar Rp 350.000. Maka dapat disimpulkan harga jual lebih besar dari biaya produksi sehingga tawaran tersebut dapat diterima dengan laba sebesar Rp 129.000 atau sebesar 37%. Dengan demikian, biaya produksi per satu kue lumpur sebesar Rp 1.838,76 dan harga jual satuan sebesar Rp 2.916,67.

Dari ilustrasi di atas dapat disimpulkan pentingnya suatu usaha untuk dapat mengidentifikasi biaya dengan tepat. Jika perhitungan biaya terlalu kecil, maka hal yang terjadi adalah penentuan harga jual yang terlalu rendah sehingga laba diukur terlalu tinggi. Sebaliknya, jika biaya dihitung terlalu tinggi, maka harga jual terlalu tinggi dan laba diukur terlalu rendah. Pengukuran laba menjadi penting kaitannya dengan keberlangsungan usaha.

Terkait dengan penentuan harga penting juga dalam hal persaingan harga. Jika biaya diidentifikasi terlalu tinggi sehingga kita menetapkan harga terlalu tinggi karena kurang tepat dalam mengidentifikasi biaya, maka usaha kita akan mengalami kalah saing dengan

usaha sejenis yang memberikan harga lebih rendah yang tentunya dengan identifikasi biaya yang tepat. Berikut disajikan templat untuk menghitung biaya produksi dan laporan laba rugi untuk usaha rumahan yang sudah dibuat secara sederhana .

## TEMLPAT PERHITUNGAN HARGA POKOK PENJUALAN

1.	BIAYA BAHAN BAKU	
	Persediaan Bahan Baku	
	+ Pembelian Bahan Baku	
	- Persediaan Akhir Bahan Baku	
		<hr/>
	<b>Biaya Bahan Baku</b>	
2.	BIAYA PRODUKSI	
	Biaya Tenaga Kerja (Gaji Karyawan)	
	Overhead	
		<hr/>
	<b>Biaya Produksi</b>	
	<b>TOTAL BIAYA PRODUKSI</b>	<hr/>
3.	Harga Pokok Penjualan	
	+ Persediaan awal Barang Jadi	
	- Persediaan akhir Barang Jadi	
		<hr/>
	<b>HARGA POKOK PENJUALAN</b>	

# TEMPLAT LAPORAN LABA RUGI

**Nama Perusahaan**  
**1 September-30 September**

Penjualan		
Diskon		
Retur		
Penjualan Bersih		
Beban		
Harga Pokok Penjualan		
Beban Lainnya		
Total Beban		
Laba Sebelum Pajak		
Beban Pajak		
Laba Setelah pajak		

Peran usaha kecil menengah (UKM) dalam mempertahankan perekonomian negara sudah tidak dapat dipungkiri lagi. Sampai saat ini sudah banyak usaha baik dari pemerintah maupun dari sipil untuk membantu pengembangan UKM. Salah satu permasalahan yang dihadapi usaha kecil khususnya usaha mikro rumahan adalah belum mampu menghitung harga pokok produksinya sehingga tidak dapat dengan tepat menentukan harga jual produknya. Hal tersebut menyebabkan pelaku usaha tidak dapat menentukan laba usaha dan keputusan bisnis dengan tepat.

Dengan demikian, buku ini memberikan panduan ringkas untuk para pelaku usaha mikro untuk dapat menghitung biaya produksinya. Buku ini juga menyajikan template untuk menghitung biaya produksi dan laba usaha. Diharapkan dengan buku panduan ini para pelaku usaha dapat termotivasi untuk mengukur kinerja usahanya.



Penerbit Peneleh

Jl. Laksda Adisucipto, Pondok Indah Estate Blok B No. 11A Pandanwangi  
Blimbing Kota Malang

ISBN 978-623-6366-21-9

