

PENGARUH BIAYA PRODUKSI TERHADAP LABA DALAM PENYUSUNAN LAPORAN KEUANGAN UMKM MARTABAK MANIS SUCI

Pitra Utami Sinaga¹, Meliana², Rena Artanti³, Purbalina Manurung⁴, Suci Tri Rahayu⁵
Universitas Simalungun

e-mail: utamisinagapitra@gmail.com¹, anameli2666@gmail.com², renaartanti41@gmail.com³,
purbalinamanurung@gmail.com⁴, strirahayu16@gmail.com⁵

Abstrak – Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana biaya produksi mempengaruhi Laba dalam penyusunan Laporan Keuangan pada UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah). Biaya produksi terdiri dari Bahan baku, Tenaga kerja, dan Biaya overhead memiliki peran penting dalam menentukan besar kecilnya laba yang diperoleh. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif, dengan pendekatan kualitatif, melalui pengumpulan data dari laporan keuangan dan wawancara sederhana dengan pelaku UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah). Hasil penelitian ini menunjukkan laporan keuangan UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) martabak manis Suci bahwa semakin efisien pengelolaan biaya produksi, maka laba yang dihasilkan akan semakin meningkat. Sebaliknya, jika biaya produksi tidak terkendalikan, maka laba akan menurun. Oleh karena itu, penyusunan laporan keuangan yang baik dan pengelolaan biaya produksi yang efektif sangat diperlukan agar UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) dapat meningkatkan keuntungan dan menjaga keberlangsungan usahanya.

Kata Kunci: Biaya Produksi, Laba, Laporan Keuangan, UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah), Martabak Manis Suci.

Abstract – *This research aims to determine how production costs influence profit in the preparation of financial statements for MSMEs (Micro, Small, and Medium Enterprises). Production costs consist of raw materials, labor, and overhead costs, which play an important role in determining the amount of profit obtained. The method used in this research is a descriptive method with a qualitative approach, through data collection from financial reports and simple interviews with MSME actors. The results of this study indicate the MSME (Micro, Small, and Medium Enterprises) financial reports for Martabak Manis show that the more efficient the production cost management, the higher the resulting profit. Conversely, if production costs are not controlled, profits will decrease. Therefore, preparing good financial reports and effective production cost management are greatly needed so that MSMEs can increase profits and maintain business sustainability."*

Keywords: *Production Costs, Profit, Financial Reports, MSMEs (Micro, Small, and Medium Enterprises), Suci Sweet Martabak.*

PENDAHULUAN

Usaha Mikro kecil Menengah (UMKM) merupakan salah satu penggerak perekonomian bangsa karena memiliki peran penting dalam menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan Masyarakat. Salah satu jenis UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) yang cukup berkembang di Masyarakat adalah Usaha kuliner seperti Martabak Manis. UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Martabak Manis Suci banyak diminati karena memiliki pasar yang luas, modal yang relatif terjangkau, serta variasi produk yang beragam sesuai dengan selera konsumen.

Dalam menjalani Usaha Martabak Manis, pelaku UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) harus memperhatikan pengelolaan keuangan, khususnya dalam penyusunan laporan keuangan. Salah satu komponen penting dalam laporan keuangan yaitu biaya produksi yang meliputi biaya bahan, serta biaya operasional lainnya. Biaya produksi ini sangat berpengaruh terhadap harga jual dan laba yang diperoleh.

Namun masih banyak pelaku UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) yang tidak melakukan pencatatan keuangan secara Sistematis. Hal ini menyebabkan mereka kesulitan

dalam mengetahui keuntungan yang diperoleh mereka. UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Martabak manis Suci memiliki omset per bulan yang ditaksir mencapai Rp 7.000.000,00 berdasarkan informasi dari pemilik UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah). Tetapi dalam pengelolaan keuangan usaha, pemilik mengakui kesulitan dalam membuat laporan keuangan, karena usaha mereka hanya menggunakan nota yang dibukukan sehingga informasi yang dihasilkan hanya berupa informasi penjualan dan penerimaan barang saja.

Laporan keuangan berfungsi sebagai alat untuk menganalisis kinerja keuangan yang dapat memberikan informasi tentang posisi keuangan, kinerja dan arus kas. Sehingga dapat dijadikan sebagai dasar pembuatan Keputusan Ekonomi. Dengan adanya laporan keuangan diharapkan para pemilik UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) dapat mengevaluasi usahanya dan menggunakan informasi laporan keuangan sebagai dasar Pengambilan Keputusan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan Kuantitatif dengan metode Deskriptif. Pendekatan ini dipilih untuk menganalisis hubungan antara biaya produksi dan laba pada UMKM Martabak Manis melalui data yang bersifat angka dan dapat diukur secara sistematis.

Objek dalam penelitian ini adalah UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) yang bergerak di bidang kuliner, khususnya usaha Martabak Manis. Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data Primer dan Sekunder. Data Primer diperoleh dari Wawancara langsung dengan pemilik usaha serta observasi terhadap kegiatan operasional. Sementara itu, data Sekunder diperoleh dari catatan laporan keuangan, seperti data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead, serta data penjualan.

Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif, yaitu dengan cara mengelompokkan dan menghitung komponen biaya produksi, kemudian menganalisis pengaruhnya terhadap laba yang diproduksi. Selain itu, dilakukan perhitungan sederhana untuk mengetahui tingkan efisiensi biaya produksi terhadap peningkatan laba.

Dengan metode ini, diharapkan penelitian dapat memberikan gambaran yang jelas mengenai pengaruh biaya produksi terhadap penyusunan laporan keuangan pada UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Martabak Manis Suci.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian dalam pencatatan keuangan bagi UMKM (Usaha Kecil Mikro Menengah) Martabak Manis Suci merupakan langkah penting dalam meningkatkan pengelolaan keuangan dan daya saing usaha. Setelah dilakukan observasi dan wawancara dengan pemilik UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Martabak Manis Suci, ditemukan bahwa selama ini pemilik usaha belum menerapkan sistem pencatatan keuangan yang memadai. Pencatatan yang dilakukan sangat sederhana dan tidak terorganisir dengan baik; pencatatan dasar seperti aliran uang masuk dan keluar, pemilik usaha hanya mengandalkan ingatan tanpa dokumentasi tertulis yang memadai. Akibatnya, tidak ada riwayat yang jelas mengenai kapan terjadi laba atau rugi dalam usaha tersebut.

Selama proses penelitian ini memberikan edukasi kepada pemilik UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) mengenai pentingnya pencatatan keuangan yang sistematis. Salah satu metode yang diajarkan adalah pencatatan Harga Pokok Penjualan (HPP) menggunakan metode full costing (metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi baik yang bersifat variabel maupun tetap ke dalam harga pokok produk) dan variable costing (metode akuntansi manajemen untuk penentuan harga pokok produksi yang hanya memasukkan biaya produksi variabel (bahan baku, tenaga kerja langsung, overhead variabel) saja ke dalam harga pokok).

Rincian perhitungan HPP pada UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Martabak Manis Suci selama bulan Januari 2024 adalah sebagai berikut:

- Biaya Bahan Baku: meliputi bahan utama seperti tepung, gula, serta bahan pelengkap seperti garam, soda kue, mentega, topping seperti seres, pulut, gula, dan kacang.
- Biaya Tenaga Kerja: terdiri dari gaji karyawan yang terlibat dalam proses produksi.
- Biaya Overhead: mencakup biaya operasional pendukung produksi seperti gas, kertas nasi, plastik, biaya sewa tempat dan listrik.

Berikut tabel perhitungan HPP (Harga Pokok Penjualan) (Full Costing):

Tabel 1 Perhitungan HPP (Harga Pokok Penjualan) pada UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Martabak Manis Suci per Minggu dengan Metode Full Costing

Komponen	Detail	Biaya
Bahan Baku	Tepung 25kg	Rp200.000
	Gula 25kg	Rp475.000
	Garam 1bks	Rp3.000
	Soda Kue 1/2kg	Rp8.000
	Mentega 1kg	Rp10.000
	Topping	
	Kacang 3kg	Rp105.000
	Pulut 3kg	Rp105.000
	Gula 4kg	Rp76.000
	Seres 1tk	Rp81.000
Total biaya bahan baku		Rp1.063.000
Biaya Tenaga Kerja	Biaya gaji	Rp150.000
Biaya Overhead	Kertas nasi 1bks	Rp38.000
	Plastic 4bks	Rp28.000
	Gas 2tbg	Rp38.000
	Biaya sewa & Listrik	Rp90.000
Total Biaya Overhead		Rp344.000
Total biaya		Rp1.407.000
Total produksi per minggu		275
Hpp per produk		Rp7.000

Tabel perminggu HPP (Harga Pokok Penjualan) menunjukkan perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) UMKM Martabak Manis Suci menggunakan metode Full Costing, di mana total biaya produksi satu minggu yang mencakup bahan baku (Rp1.063.000), tenaga kerja (Rp150.000), dan biaya overhead (Rp344.000) dialokasikan untuk menghasilkan 275 porsi martabak. Melalui perhitungan tersebut, ditemukan bahwa modal dasar atau HPP per porsi adalah sebesar Rp7.000, yang menjadi acuan utama bagi pemilik usaha dalam menetapkan harga jual di atas nilai tersebut guna memperoleh laba dan menjaga keberlangsungan usaha. Berikut tabel laporan laba/rugi UMKM (Usaha Mikro Kecil menengah) Martabak Manis Suci per Minggu:

Tabel 2 Laporan Laba/Rugi

Komponen	Jumlah
Penjualan per minggu	Rp1.925.000
Dikurang HPP	Rp1.407.000
Laba bersih	Rp518.000

Laporan laba/rugi UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Martabak Manis Suci menunjukkan kondisi keuangan yang menguntungkan selama satu minggu, di mana hasil penjualan sebesar Rp1.925.000 setelah dikurangi total biaya produksi atau Harga Pokok Penjualan (HPP) sebesar Rp1.407.000 menghasilkan laba bersih sebesar Rp518.000. Kesimpulannya, usaha tersebut mampu menutupi seluruh biaya operasional mingguan dan memperoleh keuntungan yang stabil, yang membuktikan bahwa pengelolaan biaya produksi

dan penetapan harga jual sudah cukup efektif untuk menjaga keberlangsungan usaha.

Tabel 3 Perhitungan HPP (Harga Pokok Penjualan) pada UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Martabak Manis Suci per Bulan dengan Metode Full Costing

Komponen	Detail	Biaya	
Bahan Baku	Tepung 100kg	Rp800.000	
	Gula 100kg	Rp1.900.000	
	Garam 2bks	Rp6.000	
	Soda Kue 1/2kg	Rp8.000	
	Mentega 1kg	Rp10.000	
	Topping		
	Kacang 12kg	Rp420.000	
	Pulut 12kg	Rp420.000	
	Gula 16kg	Rp304.000	
	Seres 4ktk	Rp324.000	
Total biaya bahan baku		Rp4.192.000	
Biaya Tenaga Kerja	Biaya gaji	Rp600.000	
Biaya Overhead	Kertas nasi 2bks	Rp76.000	
	Plastic 4bks	Rp28.000	
	Gas 8tbg	Rp152.000	
	Biaya sewa & listrik	Rp360.000	
Total Biaya Overhead		Rp1.216.000	
Total biaya		Rp5.408.000	
Total produksi per bulan		1.100	
Hpp per produk		Rp7.000	

Tabel tersebut menjelaskan perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) pada UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) martabak manis Suci menggunakan metode full costing. Metode ini menghitung seluruh biaya produksi, mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, hingga biaya overhead. Total biaya bahan baku yang digunakan sebesar Rp4.192.000, biaya tenaga kerja Rp600.000, dan biaya overhead Rp616.000, sehingga total keseluruhan biaya produksi per bulan adalah Rp5.408.000. Dengan jumlah produksi sebanyak 1.100 produk per bulan, maka diperoleh HPP per produk sebesar sekitar Rp7.000.

Berikut tabel laporan laba/rugi UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Martabak Manis Suci per bulan 2024:

Tabel 4 Laporan Laba/Rugi

Komponen	Jumlah
Penjualan pre bulan	Rp7.700.000
Dikurang HPP	Rp5.408.000
Laba bersih	Rp2.292.000

Tabel tersebut menunjukkan laporan laba/rugi UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) martabak manis Suci per bulan tahun 2024. Total penjualan yang diperoleh selama satu bulan sebesar Rp7.700.000. Setelah dikurangi Harga Pokok Penjualan (HPP) sebesar Rp5.408.000, maka UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) memperoleh laba bersih sebesar Rp2.292.000. Perhitungan ini menunjukkan bahwa usaha martabak manis mendapatkan keuntungan dan metode full costing digunakan untuk mengetahui seluruh biaya produksi secara lengkap sehingga laba yang diperoleh dapat dihitung dengan lebih akurat.

Table 5 Perhitungan HPP (Harga Pokok Penjualan) pada UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Martabak Manis Suci per Tahun dengan Metode Full Costing

Komponen	Detail	Biaya
Bahan Baku	Tepung 1200kg	Rp9.600.000
	Gula 1200kg	Rp22.800.000
	Garam 24bks	Rp72.000

	Soda Kue 18kg	Rp96.000
	Mentega 12kg	Rp120.000
	Topping	
	Kacang 144kg	Rp5.040.000
	Pulut 144kg	Rp5.040.000
	Gula 192kg	Rp3.648.000
	Seres 48ktk	Rp3.888.000
Total biaya bahan baku		Rp50.304.000
Biaya Tenaga Kerja	Biaya gaji	Rp7.200.000
Biaya Overhead	Kertas nasi 24bks	Rp912.000
	Plastic 48bks	Rp336.000
	Gas 96tbg	Rp1.824.000
	Biaya sewa & listrik	Rp4.320.000
Total Biaya Overhead		Rp7.392.000
Total biaya		Rp57.696.000
Total produksi per tahun		13.200
Hpp per produk		Rp7.000

Tabel tersebut menunjukkan perhitungan HPP (Harga Pokok Penjualan) UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) martabak manis Suci per tahun menggunakan metode full costing. Dalam perhitungan ini, seluruh biaya produksi dihitung secara lengkap, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead. Total biaya bahan baku yang digunakan selama satu tahun sebesar Rp50.304.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp7.200.000, dan total biaya overhead sebesar Rp7.392.000. Dari seluruh komponen tersebut diperoleh total biaya produksi per tahun sebesar Rp57.696.000. Dengan jumlah produksi sebanyak 13.200 produk per tahun, maka HPP (Harga Pokok Penjualan) setiap produk adalah sekitar Rp7.000. Perhitungan ini digunakan untuk mengetahui biaya produksi per produk secara lebih akurat sehingga dapat membantu menentukan harga jual dan keuntungan usaha.

Berikut tabel laporan laba/rugi UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Martabak Manis Suci per Tahun Desember 2024:

Tabel 6 Laporan Laba/Rugi

Komponen	Jumlah
Penjualan pre Tahun	Rp92.400.000
Dikurang HPP	Rp57.696.000
Laba bersih	Rp34.704.000

Tabel tersebut menunjukkan laporan laba/rugi UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) martabak manis Suci per tahun 2024. Total penjualan yang diperoleh selama satu tahun sebesar Rp92.400.000. Setelah dikurangi HPP (Harga Pokok Penjualan) sebesar Rp57.696.000, maka diperoleh laba bersih sebesar Rp34.704.000. Perhitungan ini menunjukkan bahwa usaha martabak manis Suci memperoleh keuntungan yang cukup baik selama satu tahun. Penggunaan metode full costing membantu menghitung seluruh biaya produksi secara lengkap sehingga laba yang diperoleh dapat diketahui dengan lebih akurat.

Table 7 Perhitungan HPP (Harga Pokok Penjualan) pada UMKM Martabak Manis Suci per 2 Tahun dengan Metode Full Costing

Komponen	Detail	Biaya
Bahan Baku	Tepung 2400kg	Rp19.200.000
	Gula 2400kg	Rp45.600.000
	Garam 48bks	Rp144.000
	Soda Kue 36kg	Rp192.000
	Mentega 24kg	Rp240.000
	Topping	
	Kacang 288kg	Rp10.080.000

	Pulut 288kg	Rp10.080.000
	Gula 192kg	Rp7.296.000
	Seres 96ktk	Rp7.776.000
Total biaya bahan baku		Rp100.608.000
Biaya Tenaga Kerja	Biaya gaji	Rp14.400.000
Biaya Overhead	Kertas nasi 24bks	Rp1.824.000
	Plastic 48bks	Rp672.000
	Gas 96tbg	Rp3.648.000
	Biaya sewa & listrik	Rp8.640.000
Total Biaya Overhead		Rp14.784.000
Total biaya		Rp115.392.000
Total produksi per 2tahun		26.400
Hpp per produk		Rp7.000

Tabel tersebut menunjukkan perhitungan HPP (Harga Pokok Penjualan) UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) martabak manis Suci selama 2 tahun menggunakan metode full costing. Dalam metode ini, seluruh biaya produksi dihitung secara menyeluruh, mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, hingga biaya overhead. Total biaya bahan baku yang digunakan selama 2 tahun sebesar Rp100.608.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp14.400.000, dan total biaya overhead sebesar Rp14.784.000. Dari seluruh komponen biaya tersebut diperoleh total biaya produksi sebesar Rp115.392.000. Dengan jumlah produksi sebanyak 26.400 produk selama 2 tahun, maka diperoleh HPP per produk sebesar Rp7.000. Perhitungan ini bertujuan untuk mengetahui biaya produksi setiap produk secara lebih akurat sehingga dapat membantu UMKM (Usaha Kecil Menengah) dalam menentukan harga jual dan menghitung keuntungan usaha.

Berikut tabel laporan laba/rugi UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Martabak Manis Suci per 2 Tahun:

Tabel 8 Laporan Laba/Rugi

Komponen	Jumlah
Penjualan pre Tahun	Rp184.800.000
Dikurang HPP	Rp115.392.000
Laba bersih	Rp69.408.000

Laporan Laba/Rugi UMKM per 2 tahun Martabak Manis Suci selama periode dua tahun menunjukkan tren positif dengan total penjualan sebesar Rp184.800.000 dan akumulasi biaya produksi HPP (Harga Pokok Penjualan) sebesar Rp115.392.000, sehingga menghasilkan laba bersih total sebesar Rp69.408.000. Keberhasilan ini didukung oleh stabilitas biaya produksi per unit sebesar Rp7.000 dengan total volume produksi mencapai 26.400 porsi, yang membuktikan bahwa penerapan metode pencatatan keuangan yang terstruktur sangat membantu pemilik usaha dalam memantau kinerja bisnis dan mengidentifikasi potensi keuntungan secara pasti."

Melalui edukasi ini, pemilik UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) mulai memahami pentingnya mencatat setiap transaksi dan bagaimana hal tersebut mempengaruhi keuntungan usaha. Setelah menerapkan metode pencatatan yang diajarkan, pemilik dapat memantau aliran uang secara lebih jelas dan terstruktur. Hal ini membantu pemilik mengetahui dengan pasti kapan usaha mendapat laba atau rugi, serta mengidentifikasi potensi pengeluaran yang bisa dikurangi. Selain itu, pemilik juga dapat menentukan harga jual yang lebih menguntungkan berdasarkan pemahaman biaya produksi yang lebih baik.

Dari hasil penelitian ini, terlihat bahwa penerapan pencatatan keuangan yang terstruktur memberi dampak positif bagi pengelolaan usaha. Pemilik UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Martabak Manis Suci kini lebih percaya diri dalam mengambil keputusan bisnis meningkatkan efisiensi biaya produksi, dan memastikan keberlanjutan usahanya. Secara keseluruhan, pemberdayaan UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) dalam pencatatan

keuangan menunjukkan bahwa edukasi yang tepat dapat mengatasi masalah pencatatan dan pelaporan keuangan yang sering dihadapi UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah). Dengan pencatatan pelaporan yang lebih baik, UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) dapat mengontrol arus kas lebih mudah dan meningkatkan daya saing di pasar.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan edukasi terkait pencatatan keuangan pada UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Martabak Manis Suci, dapat disimpulkan bahwa pengelolaan keuangan yang terstruktur dan sistematis memiliki dampak signifikan terhadap keberlangsungan usaha. Sebelum adanya penelitian ini, pemilik UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) Martabak Manis Suci belum melakukan pencatatan keuangan yang memadai, bahkan untuk transaksi dasar seperti aliran uang masuk dan keluar. Hal ini, menyebabkan kesulitan mengetahui kapan laba atau rugi terjadi, yang berdampak pada pengambilan Keputusan bisnis yang kurang tepat.

Penelitian ini menunjukkan bahwa dengan pengetahuan yang tepat, UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) dapat mengatasi kendala dalam pengelolaan keuangan dan meningkatkan efisiensi operasional. Oleh karena itu, pemberdayaan UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) melalui edukasi pencatatan keuangan menjadi langkah penting dalam meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha. Bahwa penelitian kali ini diharapkan dapat memberikan edukasi dan menerapkan supaya tujuan penelitian tercapai.

DAFTAR PUSTAKA

- Harnanto. (1992). Akuntansi biaya. Yogyakarta: BPFE UGM.
- Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia. (2020). Pengembangan Data Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Jakarta.
- Mulyadi. (2016). Akuntansi biaya. Yogyakarta: UPP STIM YKPN
- Saputri, Y. (2015). Penghitungan harga pokok produksi dengan full costing method pada UMKM Kerupuk Cap Laksa. Semarang.