	<b>JEMBAD: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi Dan Bisnis Digital</b>	
	Vol. 02, No. 03, Januari 2026 Hal. 421-427	E-ISSN : 3064-3538 P-ISSN : 3089-235X
	Site : <a href="https://ojs.gelcipnus.org/index.php/jemabd">https://ojs.gelcipnus.org/index.php/jemabd</a>	

## Analisis Akuntansi Biaya Pada Usaha Mikro Kecil Menengah Olahan Rumahan Tempe Yuri

**Diana Florenta<sup>1</sup>, Margono<sup>2</sup>, Perlaban Karo Karo<sup>3</sup>, Nova Erawati<sup>4</sup>, Inda Lestari Panjaitan<sup>5</sup>, Putra Ananda<sup>6</sup>**  
<sup>1,2,3,4,5,6</sup> Fakultas Ekonomi, Program Studi Manajemen, Universitas Efarina, Kota Pematangsiantar  
 Email: dianaflorentabutabarbutar@gmail.com<sup>1</sup>, margono22gono@gmail.com<sup>2</sup>, perlbankarokaro@gmail.com<sup>3</sup>, erasidabalok@gmail.com<sup>4</sup>, indahpanjaitan2022@gmail.com<sup>5</sup>, ptraanandaa2513@gmail.com<sup>6</sup>

### Article Info

#### Article history:

Received Desember 17, 2025

Revised Desember 30, 2025

Accepted Januari 20, 2026

#### Keywords:

Akuntansi Biaya

UMKM

Harga Pokok Produksi

#### Keywords:

Cost Accounting

UMKM

Cost Of Production

### ABSTRAK

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam perekonomian daerah, termasuk UMKM olahan pangan rumahan. Salah satu tantangan utama yang dihadapi UMKM adalah pengelolaan akuntansi biaya yang belum optimal, sehingga berdampak pada penentuan harga jual dan pengendalian biaya produksi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan akuntansi biaya pada UMKM Olahan Rumahan Tempe Yuri. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Tempe Yuri belum menerapkan pencatatan biaya secara terstruktur sesuai konsep akuntansi biaya, khususnya dalam pengelompokan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Kondisi ini menyebabkan perhitungan harga pokok produksi belum akurat. Oleh karena itu, diperlukan penerapan sistem akuntansi biaya sederhana agar UMKM dapat meningkatkan efisiensi biaya dan daya saing usaha.

### ABSTRACT

*Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) play an important role in supporting the community economy, particularly in the home-based food processing sector. One of the main problems faced by MSMEs is the lack of proper implementation of cost accounting in the production process. This study aims to analyze the application of cost accounting in the home-based processed food MSME, Tempe Yuri, and its impact on the calculation of production cost. The research method used is descriptive qualitative, with data collection techniques including observation, interviews, and documentation. The results indicate that Tempe Yuri has not implemented systematic recording and classification of production costs, especially direct labor costs and factory overhead costs. As a result, the calculation of production cost does not accurately reflect the actual costs incurred. This study concludes that the implementation of a simple cost accounting system is necessary to improve cost efficiency, determine appropriate selling prices, and enhance business sustainability.*

*This is an open access article under the [CC BY](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) license.*



## 1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian nasional yang berkontribusi besar terhadap penyerapan tenaga kerja dan pemerataan pendapatan[1]. Di sektor pangan, UMKM olahan rumahan seperti usaha tempe memiliki potensi ekonomi yang tinggi karena produknya dibutuhkan masyarakat secara luas[2]. Namun demikian, banyak UMKM yang masih menghadapi permasalahan dalam pengelolaan keuangan, khususnya akuntansi biaya[3].

Akuntansi biaya berperan penting dalam menyediakan informasi biaya produksi yang akurat sebagai dasar pengambilan keputusan manajerial, penentuan harga jual, serta evaluasi efisiensi usaha[4]. UMKM Olahan Rumahan Tempe Yuri merupakan salah satu usaha yang berkembang secara mandiri namun belum memiliki sistem pencatatan biaya produksi yang memadai[5]. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk menganalisis bagaimana penerapan akuntansi biaya pada UMKM tersebut dan dampaknya terhadap perhitungan harga pokok produksi[6].

Setiap perusahaan yang bergerak di bidang produksi, termasuk pabrik tempe, memerlukan sistem pencatatan dan pengendalian biaya yang baik[7]. Akuntansi biaya berperan penting dalam membantu manajemen mengetahui besarnya biaya yang dikeluarkan selama proses produksi serta menentukan harga pokok produksi (HPP) yang akurat[8].

Pabrik tempe, sebagai salah satu industri kecil dan menengah (IKM), sering kali menghadapi tantangan dalam mengelola biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik[9]. Tanpa penerapan sistem akuntansi biaya yang tepat, pabrik dapat mengalami kesulitan dalam menentukan harga jual yang wajar, mengontrol pengeluaran, dan memperoleh keuntungan optimal[10].

Oleh karena itu, penerapan akuntansi biaya pada pabrik tempe menjadi sangat penting untuk meningkatkan efisiensi, membantu pengambilan keputusan, dan memastikan keberlanjutan usaha di tengah persaingan industri pangan tradisional yang semakin ketat[11].

## 2. METODE

### 2.1. Gambaran Umum UMKM TEMPE YURI

UMKM TEMPE YURI merupakan salah satu usaha rumahan yang telah berdiri sejak tahun 2005 dan berlokasi di Jl. Tunut, Nagori Bosar. Usaha ini dijalankan secara turun-temurun oleh keluarga pemilik dan memproduksi tempe setiap hari tanpa libur untuk menjaga pasokan di pasar.

Pabrik ini memiliki 7 orang karyawan, dengan 1 orang bertugas khusus untuk proses perebusan, pencucian dan fermentasi kedelai, sedangkan 6 orang lainnya membantu proses pengemasan, dan distribusi. Dalam sehari, pabrik ini mampu memproduksi ribuan potong tempe yang kemudian dijual ke pasar tradisional, khususnya Pajak Parluasan. Produk yang dihasilkan terdiri atas dua jenis, yaitu tempe daun pisang dan tempe plastik. Dengan berbagai ukuran mulai dari besar, sedang dan kecil[12].

### 2.1. Proses Pembuatan Tempe

Proses pembuatan tempe di Pabrik Yuri dilakukan secara tradisional dengan bahan utama kedelai 180 kg per hari, ragi 15 bungkus per hari, serta pembungkus daun pisang dan plastik[13].

1. Tahapan pertama yaitu pencucian dan perendaman kedelai selama 8–12 jam, dilanjutkan perebusan hingga matang menggunakan gas elpiji kecil (sekitar 30 tabung per minggu).
2. Setelah direbus, kedelai dikupas kulitnya, dicuci ulang, dan dikeringkan, lalu dicampur ragi secara merata.

3. Selanjutnya, kedelai dikemas sesuai ukuran dan jenisnya. Tempe kecil dan sedang dibungkus plasti&daun pisang dan dijual Rp5.000 per tiga pcs, sedangkan tempe besar dibungkus daun pisang dan dijual Rp10.000 per tiga pcs. Biaya daun pisang mencapai Rp60.000 per hari.
4. Tempe yang telah dibungkus difermentasi selama 1–2 hari hingga padat dan berwarna putih.
5. Setiap hari pabrik mampu menghasilkan ribuan pcs tempe, dengan total sekitar 1,5 ton per enam hari.
6. Setelah matang, tempe dikirim ke Pajak Parluasan, di mana setiap karyawan membawa sekitar 8 keranjang berisi 120 tempe kecil atau 80 tempe besar.

Tempe buatan Pabrik Yuri memiliki daya tahan sekitar tiga hari, sehingga produksi dilakukan terus menerus agar selalu tersedia tempe segar di pasar.

## 2.2. Analisis Biaya Produksi

Biaya produksi pada UMKM tempe “Yuri” terdiri dari tiga kelompok utama, yaitu: Biaya bahan baku langsung, Biaya tenaga kerja langsung, dan Biaya overhead pabrik.

### 2.2.1. Biaya Bahan Baku Langsung

Bahan baku utama dalam pembuatan tempe adalah kedelai. Setiap hari digunakan sekitar 180 kg kedelai, dengan harga Rp9.500/kg. Selain itu, digunakan ragi tempe sebanyak 15 bungkus per hari, serta daun pisang dan plastik kemasan.

Rincian perhitungan bahan baku harian:

No.	Jenis Bahan Baku	Jumlah Pemakaian / hari	Harga Satuan (Rp)	Total Per Hari (Rp)	Total Per Bulan (Rp)
1.	Kedelai	180 Kg	9.500	1.710.000	51.300.000
2.	Ragi	15 Bks	2.000	30.000	900.000
3.	Daun Pisang	-	-	60.000	1.800.000
4.	Plastik	3 Kg	100.000	300.000	9.000.000
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>		-	-	<b>2.100.000</b>	<b>63.000.000</b>

### 2.2.2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Karyawan terdiri dari 7 orang, dengan rincian: 1 orang bagian merebus dan mencuci, upah Rp100.000/hari, 6 orang lainnya menerima Rp20.000/hari, dibayar mingguan sebesar Rp150.000/minggu per orang.

Maka total biaya tenaga kerja:

No.	Keterangan	Jumlah Pekerja	Upah/Hari (Rp)	Total Per Bulan (Rp)
1.	Bagian Merebus, Mencuci & Fermentasi	1 Orang	100.000	3.000.000
2.	Bagian Pengemasan	6 Orang	20.000/org x 6 = 120.000	3.600.000
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>		<b>7 Orang</b>	-	<b>6.600.000</b>

### 2.2.3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead mencakup biaya gas, air, dan listrik. Berikut Rinciannya:

No.	Jenis Biaya	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Per Bulan (Rp)
1.	Gas Elpiji Kecil	30 Tabung/Minggu x 4 = 120 Tabung/Bulan	17.000	2.040.000
2.	Listrik&Air (Token)	-	-	1.200.000
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		-	-	<b>3.240.000</b>

### 2.2.4. Total Biaya Produksi

Komponen Biaya	Total (Rp)
Biaya Bahan Baku	63.000.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	6.600.000
Biaya Overhead Pabrik	3.240.000
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>72.840.000</b>

### 2.2.5. Harga Jual Produk di Pasar

Pemasaran dilakukan secara langsung ke Pajak Parluasan tanpa melalui distributor. Produk yang dijual terdiri dari dua jenis:

1. Tempe besar (daun pisang) dijual sekitar Rp10.000 untuk 3 potong, per pcs Rp4.000
2. Tempe sedang (plastik/daun pisang) dijual Rp5.000 untuk 3 pcs, per pcs Rp2.000
3. Tempe Kecil (daun pisang) dijual Rp1.000 per pcs

Sistem pemasaran ini masih sederhana, mengandalkan pelanggan tetap dan permintaan pasar harian. Kelebihan sistem ini adalah biaya distribusi rendah, namun kelemahannya ialah jangkauan pasar yang terbatas.

Dengan **total biaya produksi** sebesar **Rp72.840.000** per bulan, UMKM TEMPE YURI mampu memproduksi sekitar  $\pm 30.000$  pcs tempe setiap bulan, atau setara dengan  $\pm 1.000$  pcs tempe per hari

### 2.3. Penjualan dan Pendapatan Kotor UMKM TEMPE YURI

Jenis Tempe	Qty per hari (pcs)	Harga per pcs (Rp)	Pendapatan per hari (Rp)	Qty per bulan (30 hari) (pcs)	Pendapatan per bulan (Rp)
Kecil	200	1.000	200.000	6.000	6.000.000
Sedang	300	2.000	600.000	9.000	18.000.000
Besar	500	4.000	2.000.000	15.000	60.000.000

Total	1.000	-	2.800.000	30.000	84.000.000
-------	-------	---	-----------	--------	------------

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1. Evaluasi Penerapan Akuntansi Biaya

Berdasarkan hasil observasi pada UMKM Tempe “Yuri”, penerapan akuntansi biaya masih dilakukan secara sederhana. Pencatatan biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead sudah ada, namun belum dilakukan secara sistematis dengan metode akuntansi biaya modern. Proses pencatatan masih bersifat manual dan tidak dilakukan secara rutin dalam bentuk laporan keuangan lengkap[14].

Meskipun demikian, pengusaha telah memiliki pemahaman umum mengenai unsur-unsur biaya produksi, seperti biaya kedelai, ragi, daun pisang, plastik, dan gas elpiji. Kesadaran akan signifikansi efisiensi biaya juga mulai teramati, khususnya dalam upaya penghematan konsumsi bahan bakar dan seleksi bahan baku bermutu dengan harga yang kompetitif. Akan tetapi, ketiadaan sistem pembukuan yang terorganisir menimbulkan tantangan dalam perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang presisi. Kondisi ini berpotensi berdampak pada penetapan harga jual dan manajemen keuntungan bisnis.

#### 3.2. Efektivitas Pengelolaan Biaya Produksi

Hasil analisis menunjukkan bahwa sekitar 70% biaya produksi UMKM Tempe “Yuri” berasal dari bahan baku kedelai senilai Rp51.300.000 per bulan, menjadikannya faktor utama dalam keberlangsungan usaha. Biaya tenaga kerja Rp6.600.000 dan overhead pabrik Rp3.240.000 per bulan tergolong efisien untuk skala rumah tangga. Efisiensi dapat ditingkatkan melalui pembagian tugas terstruktur dan pelatihan produktivitas. Pemasaran langsung ke pasar tradisional juga efektif menjaga arus kas harian[15].

#### 3.3. Analisis Laba Dan Kinerja Usaha

Berdasarkan observasi pada Bab III, UMKM Tempe “Yuri” memiliki pendapatan kotor sekitar Rp84.000.000 per bulan dengan biaya produksi Rp72.840.000, sehingga laba tenaga kerja mencapai Rp11.160.000 per bulan. Margin keuntungan sekitar 13,3% menunjukkan usaha ini cukup menguntungkan, namun masih dapat ditingkatkan melalui penerapan sistem akuntansi biaya yang lebih terstruktur.



Tempe Ukuran Kecil



Tempe Ukuran Sedang



Tempe Ukuran Besar  
(Panjang)



Tempe Ukuran Besar  
(Petak)



Stok Bahan Baku



Proses  
Pencucian&Perebusan



Proses Pendinginan  
Kedelai



Proses Pembungkusan



Proses Fermentasi



Foto Kelompok

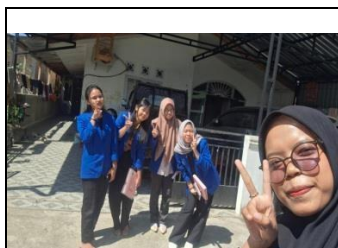


Foto Kelompok



Foto Kelompok

#### 4. KESIMPULAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Tempe “Yuri” telah mengimplementasikan sistem pengelolaan biaya produksi yang sederhana, yang meliputi komponen biaya bahan baku, tenaga kerja, serta overhead pabrik. Total biaya produksi bulanan mencapai Rp72.840.000 dengan pendapatan kotor sebesar Rp84.000.000, sehingga menghasilkan laba bersih sekitar Rp11.160.000 per bulan. Meskipun usaha ini masih beroperasi dalam skala kecil dan bersifat tradisional, penerapan prinsip-prinsip dasar akuntansi biaya telah memfasilitasi pemilik dalam mengendalikan pengeluaran serta menetapkan harga penjualan produk.

Kelemahan utama terdapat pada absensi sistem pencatatan akuntansi yang terstruktur, yang mengakibatkan perhitungan laba dan harga pokok produksi belum sepenuhnya akurat.

## REFERENSI

- [1] R. Rusdiyanto, dkk., *Akuntansi Biaya: Teori dan Praktik di Indonesia*. Malang: PT. Literasi Nusantara Abadi Grup, 2024.
- [2] Melina, dkk., *Akuntansi Biaya*. Purwokerto Selatan: CV. Pena Persada Redaksi, 2022.
- [3] M. Handayani, dkk., “Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode harga pokok pesanan pada Rumoh Kue Aceh,” *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, vol. 10, no. 2, p. 84, 2023.
- [4] N. Fitriyadi, dkk., “Penentuan harga pokok produksi dengan pendekatan full costing pada UMKM kacang gula merah di Sangatta,” *Jurnal Ilmiah Raflesia Akuntansi*, vol. 11, no. 1, p. 499, 2025.
- [5] M. I. Zain, dkk., “Perbandingan biaya tenaga kerja langsung berdasarkan jam kerja dan unit Tbk,” *Jurnal Ilmiah Ilmu Manajemen Magister*, vol. 1, no. 2, p. 119, 2023.
- [6] W. R. Ramadhan and L. Setiawati, “Analisis perhitungan harga pokok dan harga jual pada UD Barokah Kesamben,” *Jurnal Riset Ilmu Manajemen dan Kewirausahaan*, vol. 1, no. 4, p. 281, 2023.
- [7] Hery, *Akuntansi Biaya: Konsep, Teknik, dan Aplikasi*. Jakarta: Grasindo, 2022.
- [8] A. Kurniawan and D. A. Putri, “Analisis penerapan akuntansi biaya pada UMKM sektor industri rumah tangga,” *Jurnal Akuntansi dan Keuangan Daerah*, vol. 9, no. 1, pp. 45–56, 2024.
- [9] R. S. Nugroho and P. Lestari, “Peran akuntansi biaya dalam penentuan harga jual UMKM pangan,” *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, vol. 8, no. 2, pp. 112–121, 2023.
- [10] Y. Pratama, dkk., “Analisis harga pokok produksi pada UMKM berbasis home industry,” *Jurnal Ilmu Akuntansi Terapan*, vol. 6, no. 1, pp. 33–41, 2024.
- [11] N. P. Sari and H. Wijaya, “Penerapan full costing dalam meningkatkan laba UMKM,” *Jurnal Akuntansi Kompetitif*, vol. 5, no. 3, pp. 201–210, 2022.
- [12] D. R. Sihombing, dkk., “Implementasi akuntansi biaya sederhana pada UMKM olahan pangan,” *Jurnal Akuntansi UMKM Indonesia*, vol. 2, no. 1, pp. 15–24, 2025.
- [13] E. Susanti and F. Rahman, “Analisis biaya produksi sebagai dasar penentuan harga jual,” *Jurnal Manajemen Keuangan*, vol. 7, no. 2, pp. 88–97, 2024.
- [14] T. Wulandari, dkk., “Analisis pengendalian biaya produksi pada usaha kecil,” *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Akuntansi*, vol. 4, no. 2, pp. 66–75, 2023.
- [15] Republik Indonesia, *Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*, 2008.