

# ANALISIS KOS PRODUKSI USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM) BAKSO BERBASIS PESANAN DAN PROSES DI KOTA JAMBI

## (Studi Kasus Pada Usaha Bakso Pesanan Pernikahan Dan Warung Bakso Prosty)

Chelsea Cintya Anabela<sup>1</sup>, Annisa Rahman<sup>2</sup>, Ulfa Lianda<sup>3</sup>, Mellya Embun Baining<sup>4</sup>  
[chelseacintya447@gmail.com](mailto:chelseacintya447@gmail.com)<sup>1</sup>, [rannisa895@gmail.com](mailto:rannisa895@gmail.com)<sup>2</sup>, [ulfalianda1847@gmail.com](mailto:ulfalianda1847@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[mellyaembunbaining@uinjambi.ac.id](mailto:mellyaembunbaining@uinjambi.ac.id)<sup>4</sup>

Universitas Islam Negeri Sulthan Thaha Saifuddin Jambi

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan menyusun laporan kos produksi pada dua jenis UMKM bakso di Kota Jambi, yakni usaha bakso berbasis pesanan (job order costing) untuk acara pernikahan dan usaha bakso berbasis proses (process costing) yang beroperasi secara harian. Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus deskriptif dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif melalui wawancara langsung kepada pemilik usaha. Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha bakso pesanan dengan kapasitas 300 porsi memiliki total kos produksi sebesar Rp3.650.000 atau Rp12.167 per porsi dengan harga jual Rp30.000 per porsi sehingga menghasilkan margin laba sebesar Rp17.833 per porsi (59,44%). Sementara itu, usaha bakso proses (Warung Bakso Prosty) dengan produksi rata-rata 50 porsi per hari memiliki kos produksi harian sebesar Rp438.000 atau Rp8.760 per porsi dengan harga jual Rp13.000 per porsi dan margin laba Rp4.240 per porsi (32,62%). Penelitian ini menemukan bahwa kedua UMKM belum menerapkan pencatatan kos produksi secara sistematis sehingga rentan terhadap kesalahan penetapan harga. Penerapan akuntansi biaya yang baik sangat diperlukan untuk mendukung keberlanjutan usaha.

**Kata Kunci:** Kos Produksi, Job Order Costing, Process Costing, UMKM, Bakso, Kota Jambi.

### ABSTRACT

*This study aims to analyze and compile production cost reports for two types of meatball MSMEs in Jambi City: a job-order costing meatball business for weddings and a process-based meatball business operating daily. The research method used was a descriptive case study with qualitative and quantitative approaches through direct interviews with the business owners. The results showed that a job-order meatball business with a capacity of 300 servings had a total production cost of Rp3,650,000, or Rp12,167 per serving, with a selling price of Rp30,000 per serving, resulting in a profit margin of Rp17,833 per serving (59.44%). Meanwhile, a processed meatball business (Warung Bakso Prosty) with an average production of 50 servings per day had a daily production cost of Rp438,000, or Rp8,760 per serving, with a selling price of Rp13,000 per serving, and a profit margin of Rp4,240 per serving (32.62%). This study found that both MSMEs had not implemented systematic production cost recording, making them vulnerable to pricing errors. Good cost accounting practices are essential to support business sustainability.*

**Keywords:** Production Cost, Job Order Costing, Process Costing, SMEs, Meatball, Jambi City.

### PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian Indonesia, termasuk di Kota Jambi. Berdasarkan data Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jambi, sektor kuliner merupakan salah satu jenis UMKM yang paling banyak berkembang di wilayah ini, salah satunya adalah usaha bakso yang memiliki pasar yang luas mulai dari konsumen harian hingga konsumen pesanan acara.

Dalam pengelolaan usaha, pemahaman mengenai kos produksi menjadi sangat krusial. Kos produksi mencakup seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk, meliputi biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Tanpa pencatatan kos yang akurat, pelaku UMKM kesulitan dalam menentukan harga jual yang tepat, mengukur profitabilitas, dan membuat keputusan bisnis yang efektif.

Terdapat dua metode pengumpulan kos yang umum digunakan, yakni metode pesanan (*job order costing*) dan metode proses (*process costing*). Metode pesanan digunakan ketika produk dibuat berdasarkan spesifikasi khusus pelanggan, sedangkan metode proses digunakan untuk produksi yang bersifat massal dan kontinu. Kedua metode ini relevan untuk menganalisis usaha bakso, mengingat ada bakso yang diproduksi berdasarkan pesanan acara tertentu dan ada yang diproduksi secara rutin setiap hari.

Penelitian ini dilakukan pada dua UMKM bakso di Kota Jambi: (1) usaha bakso pesanan yang melayani acara pernikahan, dan (2) Warung Bakso Prosty yang beroperasi secara harian. Tujuan penelitian ini adalah untuk menyusun laporan kos produksi yang sistematis pada kedua usaha tersebut sekaligus memberikan rekomendasi perbaikan pencatatan biaya.

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Kos Produksi**

Mulyadi (2015) mendefinisikan kos produksi sebagai biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Kos produksi terdiri dari tiga elemen utama: (1) biaya bahan baku langsung, yaitu biaya bahan yang secara langsung membentuk produk jadi; (2) biaya tenaga kerja langsung, yaitu biaya tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam proses produksi; dan (3) biaya overhead pabrik, yaitu biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung.

### **Metode Pesanan (Job Order Costing)**

Metode harga pokok pesanan (*job order costing*) merupakan metode pengumpulan kos produksi untuk setiap pesanan atau kontrak atau jasa yang dapat dipisahkan identitasnya. Menurut Horngren et al. (2018), dalam sistem ini biaya diakumulasikan untuk setiap pesanan yang unik. Metode ini cocok digunakan pada usaha yang mengerjakan produk sesuai spesifikasi pelanggan dalam jumlah tertentu.

### **Metode Proses (Process Costing)**

Metode harga pokok proses (*process costing*) digunakan oleh perusahaan yang menghasilkan produk secara massal melalui serangkaian proses produksi yang berkesinambungan. Biaya produksi dikumpulkan untuk setiap proses atau departemen dalam suatu periode tertentu, kemudian dibagi dengan jumlah unit yang diproduksi untuk mendapatkan kos per unit (Hansen & Mowen, 2017).

### **UMKM dan Akuntansi Biaya**

Penelitian Rahmawati & Puspitasari (2019) menunjukkan bahwa mayoritas UMKM di Indonesia belum menerapkan akuntansi biaya secara memadai. Pelaku UMKM umumnya menentukan harga jual hanya berdasarkan perkiraan atau mengikuti harga pasar tanpa menghitung kos produksi secara rinci. Kondisi ini dapat menyebabkan penetapan harga yang tidak optimal dan berpotensi menimbulkan kerugian tersembunyi.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif-kuantitatif dengan metode studi kasus. Data dikumpulkan melalui wawancara terstruktur secara langsung kepada dua pemilik UMKM bakso di Kota Jambi. Instrumen penelitian berupa kuesioner terstruktur yang mencakup aspek: (1) informasi pesanan, (2) bahan baku, (3) tenaga kerja, (4) biaya overhead, dan (5) harga jual.

Analisis data dilakukan dengan cara mengidentifikasi, mengklasifikasikan, dan menghitung seluruh biaya produksi sesuai dengan metode kos yang relevan—*job order*

costing untuk usaha pesanan dan process costing untuk usaha proses. Selanjutnya disusun laporan kos produksi yang sistematis untuk masing-masing usaha.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Profil Usaha Bakso Pesanan (Job Order Costing)

Usaha bakso pesanan ini menerima order untuk acara-acara khusus, salah satunya adalah pesanan untuk acara pernikahan. Data yang dikumpulkan merujuk pada pesanan yang dikerjakan satu tahun lalu dengan volume 300 porsi. Karakteristik pesanan ini menunjukkan bahwa setiap order memiliki spesifikasi tertentu (jumlah porsi, jenis bahan pelengkap, dan kebutuhan pengantaran), sehingga tepat menggunakan metode job order costing.

Tabel 1. Data Kos Produksi Usaha Bakso Pesanan (300 Porsi)

| No.                       | Komponen Biaya                              | Volume/Satuan    | Harga Satuan (Rp) | Jumlah (Rp)      |
|---------------------------|---------------------------------------------|------------------|-------------------|------------------|
|                           | <b>A. BIAYA BAHAN BAKU LANGSUNG</b>         |                  |                   |                  |
| 1                         | Daging Sapi                                 | 10 kg            | 130.000           | 1.300.000        |
| 2                         | Tepung Terigu                               | 2 kg             | 15.000            | 30.000           |
| 3                         | Bumbu-bumbu                                 | 1 paket          | -                 | 50.000           |
| 4                         | Bahan Pelengkap (mie, bihun, tahu, pangsit) | 1 paket          | -                 | 500.000          |
|                           | <b>Subtotal Bahan Baku</b>                  |                  |                   | <b>1.880.000</b> |
|                           | <b>B. BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG</b>       |                  |                   |                  |
| 5                         | Upah Tenaga Kerja Tambahan                  | 3 orang          | 200.000           | 600.000          |
|                           | <b>Subtotal Tenaga Kerja</b>                |                  |                   | <b>600.000</b>   |
|                           | <b>C. BIAYA OVERHEAD</b>                    |                  |                   |                  |
| 6                         | Biaya Gas (tambahan pesanan)                | 1 pesanan        | -                 | 500.000          |
| 7                         | Biaya Listrik & Air (alokasi)               | 1 pesanan        | -                 | 150.000          |
| 8                         | Biaya Pengemas & Wadah Khusus               | 300 porsi        | -                 | 200.000          |
| 9                         | Biaya Pengantaran ke Lokasi Pelanggan       | 1 kali           | -                 | 320.000          |
|                           | <b>Subtotal Overhead</b>                    |                  |                   | <b>1.170.000</b> |
| <b>TOTAL KOS PRODUKSI</b> |                                             | <b>300 porsi</b> |                   | <b>3.650.000</b> |

Sumber: Data wawancara, diolah penulis (2024)

Berdasarkan Tabel 1, total kos produksi untuk pesanan 300 porsi bakso adalah Rp3.650.000. Kos produksi per porsi dapat dihitung sebagai berikut:

**Kos Produksi per Porsi =  $\text{Rp}3.650.000 \div 300 \text{ porsi} = \text{Rp}12.167 \text{ per porsi}$**

Dengan harga jual yang ditetapkan sebesar Rp30.000 per porsi, maka margin laba per porsi adalah Rp17.833 (59,44%). Secara keseluruhan, pendapatan pesanan tersebut sebesar Rp9.000.000 dengan laba kotor sebesar Rp5.350.000. Ini menunjukkan bahwa usaha pesanan ini cukup menguntungkan, meskipun pemilik belum menyadarinya secara sistematis karena tidak adanya pencatatan yang terstruktur.

### 2. Profil Warung Bakso Prosty (Process Costing)

Warung Bakso Prosty merupakan usaha bakso harian yang beroperasi setiap hari dengan proses produksi yang rutin dan kontinu. Usaha ini menggunakan 3 kg daging per hari untuk menghasilkan rata-rata 50 porsi bakso. Karakteristik produksi yang bersifat massal dan berkesinambungan ini membuatnya tepat menggunakan metode process costing.

Untuk menyusun kos produksi harian, biaya bulanan perlu dikonversi terlebih dahulu. Asumsi operasional: 26 hari kerja per bulan.

Tabel 2. Data Kos Produksi Harian Warung Bakso Prosty (50 Porsi/Hari)

| No.                                       | Komponen Biaya                        | Volume/Satuan | Harga Satuan (Rp) | Biaya Harian (Rp) |
|-------------------------------------------|---------------------------------------|---------------|-------------------|-------------------|
|                                           | <b>A. BIAYA BAHAN BAKU LANGSUNG</b>   |               |                   |                   |
| 1                                         | Daging Sapi                           | 3 kg          | 130.000           | 390.000           |
| 2                                         | Tepung Terigu                         | 1 kg          | 12.000            | 12.000            |
| 3                                         | Bumbu-bumbu                           | 1 paket       | -                 | 40.000            |
| 4                                         | Bahan Pelengkap Bakso                 | 1 paket       | -                 | 100.000           |
|                                           | <b>Subtotal Bahan Baku</b>            |               |                   | <b>542.000</b>    |
|                                           | <b>B. BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG</b> |               |                   |                   |
| 5                                         | Gaji Karyawan (1 orang)               | 1 orang/hari  | 38.462*           | 38.462            |
|                                           | <b>Subtotal Tenaga Kerja</b>          |               |                   | <b>38.462</b>     |
|                                           | <b>C. BIAYA OVERHEAD</b>              |               |                   |                   |
| 6                                         | Biaya Gas (Rp560.000/26 hari)         | -             | -                 | 21.538            |
| 7                                         | Biaya Listrik (Rp400.000/26 hari)     | -             | -                 | 15.385            |
| 8                                         | Biaya Air (Rp200.000/26 hari)         | -             | -                 | 7.692             |
| 9                                         | Biaya Lain Rutin (Rp350.000/26 hari)  | -             | -                 | 13.462            |
|                                           | <b>Subtotal Overhead</b>              |               |                   | <b>58.077</b>     |
| <b>TOTAL KOS PRODUKSI HARIAN 50 porsi</b> |                                       |               |                   | <b>638.539</b>    |

\*Gaji Rp1.000.000/bulan ÷ 26 hari kerja = Rp38.462/hari

Sumber: Data wawancara, diolah penulis (2024)

Kos produksi per porsi untuk Warung Bakso Prosty:

**Kos Produksi per Porsi = Rp638.539 ÷ 50 porsi = Rp12.771 per porsi**

Dengan harga jual Rp13.000 per porsi, margin laba per porsi adalah Rp229 (1,76%). Ini menunjukkan bahwa harga jual yang ditetapkan sangat tipis marjinnnya dan hampir tidak menguntungkan. Jika ada kenaikan harga bahan baku, usaha ini berpotensi merugi. Perlu dicatat bahwa dalam penelitian ini biaya penyusutan peralatan belum diperhitungkan; jika dimasukkan, margin akan semakin mengecil.

### 3. Perbandingan Dua Metode Kos Produksi

Tabel 3. Perbandingan Kos Produksi Usaha Bakso Pesanan dan Proses

| Aspek Perbandingan           | Bakso Pesanan (Job Order) | Bakso Proses / Prosty (Process) |
|------------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| <b>Jenis Pesanan</b>         | Spesifik per acara        | Massal & kontinu                |
| <b>Volume Produksi</b>       | 300 porsi/pesanan         | 50 porsi/hari                   |
| <b>Total Kos Produksi</b>    | Rp 3.650.000/pesanan      | Rp 638.539/hari                 |
| <b>Kos per Porsi</b>         | Rp 12.167                 | Rp 12.771                       |
| <b>Harga Jual per Porsi</b>  | Rp 30.000                 | Rp 13.000                       |
| <b>Margin Laba per Porsi</b> | Rp 17.833 (59,44%)        | Rp 229 (1,76%)                  |
| <b>Metode Kos</b>            | Job Order Costing         | Process Costing                 |
| <b>Pencatatan Biaya</b>      | Belum sistematis          | Belum sistematis                |

Dari perbandingan di atas, terlihat bahwa secara unit kos produksi kedua usaha tidak terlampau berbeda (Rp12.167 vs Rp12.771). Namun penetapan harga jualnya sangat berbeda. Usaha pesanan menetapkan harga jual jauh di atas kos sehingga menghasilkan margin yang besar, sementara warung harian Prosty menetapkan harga yang sangat dekat dengan kos produksinya, sehingga rentan terhadap guncangan biaya. Hal ini menunjukkan pentingnya pemahaman kos produksi bagi pelaku UMKM dalam strategi penetapan harga.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, dapat ditarik simpulan sebagai berikut:

1. Usaha bakso pesanan dengan kapasitas 300 porsi memiliki total kos produksi sebesar Rp3.650.000 atau Rp12.167 per porsi. Dengan harga jual Rp30.000/porsi, usaha ini memperoleh margin laba yang cukup besar yakni 59,44%.
2. Warung Bakso Prosty dengan produksi 50 porsi per hari memiliki total kos produksi harian sebesar Rp638.539 atau Rp12.771 per porsi. Dengan harga jual Rp13.000/porsi, margin laba hanya sebesar 1,76%, sangat rentan terhadap kenaikan biaya.
3. Kedua UMKM belum menerapkan pencatatan kos produksi secara sistematis. Penentuan harga jual masih berdasarkan perkiraan atau kebiasaan pasar, bukan berdasarkan perhitungan kos yang akurat.

## Saran

1. Warung Bakso Prosty perlu segera meninjau ulang harga jualnya. Berdasarkan analisis kos, harga jual minimum untuk menutup biaya produksi seharusnya sekitar Rp13.500-Rp15.000 per porsi, dengan mempertimbangkan juga biaya penyusutan peralatan.
2. Kedua pelaku UMKM disarankan untuk membuat buku catatan biaya produksi harian yang sederhana sebagai dasar pengambilan keputusan bisnis.
3. Perlu adanya pendampingan dari pihak akademisi atau dinas terkait untuk membantu UMKM kuliner di Kota Jambi dalam menerapkan sistem akuntansi biaya yang sederhana namun efektif.

## DAFTAR PUSTAKA

- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2017). *Cornerstones of Cost Management* (4th ed.). Cengage Learning.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2018). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis* (16th ed.). Pearson.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). UPP STIM YKPN.
- Rahmawati, F., & Puspitasari, N. (2019). Analisis Penerapan Akuntansi Biaya pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (Studi Kasus pada UMKM Kuliner). *Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 8(2), 112-125.
- Supriyono, R. A. (2016). *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok* (2nd ed.). BPFE Yogyakarta.
- Witjaksono, A. (2013). *Akuntansi Biaya* (Edisi Revisi). Graha Ilmu.