

Strategi Pengendalian Struktur Biaya Bahan Baku Mudah Rusak (*Perishable*) pada UMKM *Outlet Planet Juice* Magelang

Almas Alifah^{1*}, Aprillia Najmun Nisa^{2*}, Pradita Nawang Setya Ningrum^{3*},
Yafet Agustian Santosa^{4*}, Endang Kartini Panggiarti^{5*}, Tiara Rani Santoso^{6*}

^{1*}Program Studi S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar, Kota Magelang, Indonesia

^{2*}Program Studi S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar, Kota Magelang, Indonesia

^{3*}Program Studi S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar, Kota Magelang, Indonesia

^{4*}Program Studi S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar, Kota Magelang, Indonesia

^{5*}Program Studi S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar, Kota Magelang, Indonesia

^{6*}Program Studi S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar, Kota Magelang, Indonesia

^{1*}almas22@students.untidar.ac.id, ^{2*}aprillia.najmun.nisa@students.untidar.ac.id,
^{3*}pradita271@students.untidar.ac.id, ^{4*}yafet.agustian.santosa@students.untidar.ac.id,
^{5*}endangkartini@untidar.ac.id, ^{6*}tiararanisantoso@untidar.ac.id

Abstract

This study aims to analyze the cost elements forming the Raw Material Cost at the Planet Juice Magelang Outlet based on cost accounting concepts. A qualitative descriptive approach was used through direct observation, in-depth interviews with the business owner, and documentation of daily outlet operational records. The results indicate that the Raw Material Cost is formed by acquisition and freight costs charged using a predetermined rate. In the Avocado Juice product sample, these price elements include direct raw material costs (avocados) and freight costs, while the rest are classified as factory overhead costs. Implementing a just-in-time daily purchasing system is proven to reduce spoilage risks, decrease inventory storage needs, and minimize the occurrence of damaged and defective products. Additionally, the standard costing method supports effective cost control and selling price stability. Ultimately, integrating the just-in-time system and standard costing proves to be a relevant efficiency strategy for improving MSME operational performance. Furthermore, this study enriches micro-sector cost accounting literature and provides a foundation for future research to explore the application of similar systems across more diverse industry sub-sectors.

Keywords: *Standard Costing; Raw Material Cost; Just-in-Time; Msmes.*

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis unsur-unsur biaya pembentuk Harga Pokok Bahan Baku pada *Outlet Planet Juice* Magelang berdasarkan konsep akuntansi biaya. Pendekatan deskriptif kualitatif digunakan melalui observasi langsung, wawancara mendalam dengan pemilik usaha, serta dokumentasi catatan operasional harian *outlet*. Hasilnya menunjukkan Harga Pokok Bahan Baku dibentuk oleh biaya perolehan dan biaya angkut yang dibebankan menggunakan tarif yang ditentukan di muka

Article info

Received 5 Juni 2026

Revised 10 Juni 2026

Accepted 15 Juni 2026

almas22@students.untidar.ac.id

Copyright©2026. Published by Jurnal Prima Manajemen – Al -Afif

(*predetermined rate*). Pada sampel produk Jus Alpukat, unsur harga tersebut mencakup biaya bahan baku langsung (alpukat) dan biaya angkut, sementara sisanya diklasifikasikan sebagai biaya *overhead* pabrik. Penerapan sistem pembelian harian *just-in-time* terbukti menekan risiko pembusukan, mengurangi kebutuhan penyimpanan persediaan, serta meminimalkan terjadinya produk rusak dan cacat. Selain itu, metode biaya standar mendukung efektivitas pengendalian biaya dan stabilitas harga jual. Dengan demikian, integrasi sistem *just-in-time* dan biaya standar terbukti menjadi strategi efisiensi yang relevan dalam meningkatkan kinerja operasional UMKM. Lebih lanjut, kajian ini turut memperkaya literatur akuntansi biaya sektor mikro dan memberikan landasan bagi penelitian mendatang dalam mengeksplorasi penerapan sistem serupa pada subsektor industri yang lebih beragam.

Kata Kunci: Biaya Standar; Harga Pokok Bahan Baku; *Just-in-Time*; UMKM.

1. PENDAHULUAN

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk dengan cara-cara tertentu serta penafsiran (Mulyadi, 2018). Informasi biaya yang akurat menjadi aspek penting dalam pengambilan keputusan manajerial karena keberlangsungan usaha sangat bergantung pada ketepatan pengendalian biaya untuk menghindari penetapan harga jual yang tidak relevan dengan kondisi ekonomi. Dalam akuntansi biaya, pengelolaan bahan baku merupakan faktor penentu utama harga pokok produk dalam menghasilkan laba (Firmansyah *et al.*, 2023).

Pengelolaan bahan baku yang mudah rusak menuntut keseimbangan antara kebutuhan produksi dan persediaan untuk menghindari risiko kerugian maupun hambatan operasional (Syahmer *et al.*, 2024). Banyak usaha minuman memilih sistem pembelian harian untuk menjaga kesegaran, namun langkah ini sering kali menyulitkan UMKM dalam mengidentifikasi dan mencatat seluruh biaya pengadaan secara menyeluruh. Harga pokok bahan baku (HPBB) harus mencakup seluruh pengeluaran hingga bahan siap digunakan, termasuk biaya angkut yang memiliki hubungan langsung dengan perolehan bahan (Mulyadi, 2018). Oleh karena itu, pembebanan biaya angkut harus mencerminkan kondisi operasional yang akurat. Selain itu, penerapan biaya standar berfungsi sebagai instrumen pengendalian untuk membandingkan estimasi biaya dengan realisasi aktual. Melalui analisis selisih biaya tersebut, manajemen dapat mengevaluasi efisiensi operasional dan mempertahankan profitabilitas usaha secara lebih terukur (Ai Nur Rohimah & Purwanti, 2025).

Perkembangan penelitian akuntansi biaya pada sektor UMKM dalam beberapa tahun terakhir menunjukkan meningkatnya perhatian terhadap pengendalian biaya sebagai upaya meningkatkan efisiensi usaha. Berbagai penelitian tidak lagi hanya berfokus pada perhitungan harga pokok produk, tetapi juga mulai menelaah pengelolaan persediaan, penerapan biaya standar, serta analisis selisih biaya sebagai alat pengendalian manajemen. Penelitian mengenai penerapan akuntansi biaya pada sektor UMKM telah banyak dilakukan oleh peneliti sebelumnya. (Rosidah & Sigalingging, 2024) mengkaji pembentukan harga pokok produksi pada UMKM makanan ringan melalui identifikasi unsur biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya *overhead* produksi. (Natasha *et al.*, 2025) meneliti penerapan *standard costing* sebagai instrumen pengendalian biaya produksi pada UMKM Strawberry Cake Medan. Sementara itu, (Aulia *et al.*, 2023) menganalisis penerapan biaya standar dengan pendekatan *variable costing* untuk membantu UMKM makanan dalam menyusun biaya produksi dan menentukan harga jual produk. Berbagai penelitian tersebut menunjukkan bahwa akuntansi biaya berperan penting dalam meningkatkan efisiensi usaha. Meskipun berbagai penelitian terdahulu telah membuktikan pentingnya penerapan akuntansi biaya dalam meningkatkan efisiensi usaha, masih terdapat keterbatasan pada fokus kajian yang dilakukan. Sebagian besar

penelitian mengkaji pengelolaan biaya bahan baku pada usaha dengan karakteristik persediaan yang relatif stabil, dapat disimpan dalam jangka waktu panjang, dan tidak memerlukan frekuensi pengadaan yang tinggi. Kondisi tersebut berbeda dengan usaha minuman berbahan baku buah segar yang rentan menghadapi risiko kerusakan bahan baku, fluktuasi harga pasar yang lebih dinamis, serta kebutuhan pembelian harian untuk menjaga kualitas produk. Akibatnya, mekanisme pembentukan harga pokok bahan baku pada usaha berbasis buah segar memiliki karakteristik yang lebih kompleks dibandingkan usaha yang menggunakan bahan baku tahan lama. Berdasarkan uraian tersebut, masih terdapat ruang penelitian untuk mengkaji bagaimana unsur-unsur biaya pengadaan dibentuk dan dialokasikan dalam usaha yang bergantung pada bahan baku mudah rusak. Berbeda dengan penelitian sebelumnya yang umumnya menelaah aspek-aspek tersebut secara terpisah, penelitian ini memfokuskan analisis pada pembentukan HPBB melalui kombinasi prosedur pembelian bahan baku, alokasi biaya angkut, serta penerapan metode pencatatan baku dalam satu konteks usaha mikro, mengingat penelitian mengenai ketiga kombinasi aspek tersebut dalam usaha mikro masih relatif terbatas.

Fenomena tersebut dapat diamati pada *Outlet Planet Juice* Magelang yang menggunakan buah segar sebagai bahan baku utama serta menerapkan sistem pembelian harian untuk menjaga kualitas produk. *Outlet* ini menerapkan biaya standar sebagai alat pengendalian biaya bahan baku dan membebankan biaya transportasi sebagai bagian dari harga pokok bahan baku melalui tarif internal yang telah ditetapkan. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui mekanisme pembentukan Harga Pokok Bahan Baku (HPBB) di *Planet Juice* Magelang dengan menelaah unsur-unsur biaya, penerapan biaya standar pada pengadaan harian, serta perlakuan biaya angkut dalam persediaan sesuai prinsip akuntansi biaya. Melalui kajian ini, diharapkan tercipta pemahaman lebih mendalam mengenai praktik akuntansi biaya pada usaha mikro dengan bahan baku mudah rusak, sekaligus menjadi referensi praktis bagi pelaku UMKM lain dalam menyusun perhitungan biaya yang lebih akurat, efisien, dan relevan dengan operasional bisnis.

2. KAJIAN TEORI

2.1 Konsep dan Unsur Harga Pokok Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah komponen utama yang secara fisik membentuk produk jadi dan nilainya dapat ditelusuri secara langsung ke produk yang dihasilkan. Menurut (Mulyadi, 2018), Harga Pokok Bahan Baku tidak hanya terdiri atas harga beli yang tercantum dalam faktur pemasok, tetapi juga mencakup seluruh biaya yang dikeluarkan hingga bahan baku siap digunakan dalam proses produksi. Biaya tersebut dapat berupa biaya angkut, biaya bongkar muat, maupun biaya lain yang berkaitan dengan perolehan bahan baku. Pada praktiknya, tidak semua biaya perolehan dibebankan secara rinci ke setiap unit bahan baku karena keterbatasan administrasi dan pertimbangan efisiensi pencatatan. Kondisi pencatatan yang hanya sebatas harga beli merupakan praktik umum pada UMKM dengan sumber daya administrasi terbatas. Padahal, biaya material yang dapat ditelusuri secara langsung, seperti biaya angkut pembelian, sebaiknya diperhitungkan sebagai bagian dari Harga Pokok Bahan Baku (HPBB) demi akurasi informasi keuangan. Menurut (Mulyadi, 2018), biaya angkut dapat dikapitalisasi ke dalam harga pokok persediaan selama manfaatnya dapat ditelusuri secara memadai. Bagi usaha mikro, metode tarif yang ditentukan di muka (*predetermined rate*) menjadi pendekatan yang paling praktis karena memudahkan pencatatan tanpa harus menghitung biaya transportasi aktual pada setiap transaksi pembelian. Selain efisien secara administratif, metode ini turut menjaga konsistensi perhitungan HPBB dan mempercepat ketersediaan informasi biaya bagi kebutuhan pengambilan keputusan manajerial (Natasha *et al.*, 2025).

2.2 Prosedur *Just-In-Time*

Usaha minuman segar umumnya menggunakan buah sebagai bahan baku utama. Karakteristik buah segar yang mudah mengalami penurunan kualitas menyebabkan pengelolaan persediaan menjadi aspek penting dalam kegiatan operasional. Bahan baku yang disimpan terlalu lama berisiko mengalami pembusukan sehingga dapat meningkatkan biaya dan menurunkan efisiensi usaha. Salah satu pendekatan yang dapat digunakan untuk mengatasi kondisi tersebut adalah sistem *just-in-time*. (Janson B & Nurcaya, 2019) menjelaskan bahwa sistem *just-in-time* merupakan metode pengadaan bahan baku yang dilakukan sesuai kebutuhan produksi sehingga jumlah persediaan yang disimpan dapat diminimalkan. Melalui sistem ini, bahan baku diperoleh mendekati waktu penggunaan sehingga tingkat kesegarannya dapat dipertahankan dan risiko pembusukan dapat diminimalkan. Bagi usaha minuman segar, sistem ini juga membantu memastikan bahwa bahan baku yang digunakan memiliki kualitas yang baik sehingga mutu produk dapat dipertahankan secara konsisten.

2.3 Pengendalian Biaya Bahan Baku Melalui Metode Biaya Standar

Biaya standar merupakan biaya yang ditetapkan terlebih dahulu sebagai dasar perencanaan dan pengendalian biaya. Menurut (Mulyadi, 2018), biaya standar mencerminkan biaya yang seharusnya terjadi apabila proses produksi berlangsung dalam kondisi normal dan efisien. Pada usaha minuman segar, biaya standar dapat diterapkan melalui penetapan takaran bahan baku dan nilai biaya untuk setiap produk yang dihasilkan. Penetapan standar tersebut membantu pelaku usaha melakukan perhitungan biaya secara lebih sederhana dan konsisten. Dengan adanya standar yang telah ditentukan, pemilik usaha dapat lebih mudah mengidentifikasi perubahan biaya yang terjadi dan melakukan evaluasi terhadap efisiensi penggunaan bahan baku (Natasha *et al.*, 2025). Selain itu, biaya standar juga membantu menjaga stabilitas harga jual meskipun harga bahan baku di pasar mengalami fluktuasi.

2.4 Perlakuan Akuntansi atas Sisa Bahan, Produk Rusak, dan Produk Cacat

Dalam proses produksi, penggunaan bahan baku dapat menghasilkan sisa bahan maupun menimbulkan risiko produk rusak dan produk cacat. Menurut (Mulyadi, 2018), perlakuan akuntansi terhadap kondisi tersebut bergantung pada penyebab terjadinya serta nilai ekonomis yang masih dapat diperoleh. Pada usaha minuman segar, sisa bahan umumnya berupa kulit buah, biji, dan ampas yang tidak memiliki nilai jual kembali. Oleh karena itu, sisa bahan tersebut biasanya langsung dibuang dan tidak dicatat sebagai pengurang biaya produksi. Sisa bahan menunjukkan bahwa limbah organik pada usaha minuman berbasis buah umumnya tidak memberikan manfaat ekonomi tambahan bagi pelaku usaha. Selain sisa bahan, risiko lain yang dapat muncul adalah produk rusak dan produk cacat. Produk rusak terjadi ketika hasil produksi tidak memenuhi standar kualitas sehingga tidak dapat dijual sebagaimana mestinya. Sementara itu, produk cacat merupakan produk yang masih dapat diperbaiki, namun memerlukan biaya tambahan. Menurut (Mulyadi, 2018), kerugian akibat pembusukan bahan baku yang tidak memberikan manfaat terhadap produk yang dihasilkan tidak dapat dibebankan ke harga pokok produk dan diperlakukan sebagai biaya periode dikarenakan tidak memberikan manfaat terhadap produk yang berhasil diproduksi.

3. METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Penelitian dilakukan untuk membuat suatu uraian sistematis berdasarkan pengumpulan data seperti sejarah entitas, prosedur pembelian bahan baku, hingga unsur pembentuk Harga Pokok Bahan Baku pada *Outlet Planet Juice*, Magelang. Menurut (Sugiyono,

2019), metode deskriptif adalah metode yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya.

3.2 Jenis Data dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan kuantitatif. Menurut (Sugiyono, 2019), data kualitatif adalah data yang berbentuk kata, kalimat, skema, atau dokumen, dan tidak berbentuk angka. Dalam penelitian ini, data kualitatif berupa dokumen tertulis dan profil entitas. Sementara itu, data kuantitatif adalah data yang berbentuk angka atau data kualitatif yang diangkakan (Sugiyono, 2019). Dalam penelitian ini, data kuantitatif berupa rincian biaya bahan baku entitas, biaya dalam setiap proses pembelian bahan baku, kuantitas bahan baku, serta nominal biaya standar. Menurut (Sugiyono, 2019), data primer adalah sumber data yang secara langsung memberikan data kepada pengumpul data. Sumber data primer diperoleh melalui wawancara dengan subjek penelitian dan dengan observasi berupa catatan hasil wawancara dan observasi langsung di lapangan diperoleh melalui wawancara dengan pemilik. Menurut (Sugiyono, 2019), data sekunder merupakan sumber data yang tidak secara langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya melalui orang lain atau melalui dokumen. Sumber data sekunder digunakan untuk mendukung informasi yang diperoleh dari sumber data primer yaitu bahan pustaka, literatur, penelitian terdahulu, dan buku.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi digunakan untuk mengamati secara langsung aktivitas operasional *Outlet Planet Juice* Magelang, khususnya yang berkaitan dengan proses pengadaan bahan baku buah segar, penyimpanan, penggunaan bahan baku dalam produksi, serta penerapan sistem pembelian harian berbasis *just-in-time*. Melalui observasi, peneliti mengetahui mekanisme pengendalian biaya bahan baku mudah rusak dan pembentukan Harga Pokok Bahan Baku (HPBB) pada usaha tersebut. Selain observasi, wawancara dilakukan secara mendalam dengan pemilik *Outlet Planet Juice* Magelang sebagai informan utama penelitian. Wawancara bertujuan untuk memperoleh informasi mengenai prosedur pembelian bahan baku, penetapan biaya standar, perlakuan biaya angkut, pengelolaan risiko pembusukan bahan baku, serta strategi pengendalian biaya yang diterapkan dalam operasional usaha. Teknik ini memungkinkan peneliti memperoleh data yang lebih mendalam terkait praktik akuntansi biaya yang diterapkan pada usaha minuman berbahan baku mudah rusak. Selanjutnya, dokumentasi digunakan sebagai pelengkap data observasi dan wawancara. Dokumen yang dikumpulkan meliputi catatan pembelian bahan baku, rincian biaya produksi, standar biaya bahan baku, daftar harga jual produk, foto kegiatan operasional, serta dokumen lain yang berkaitan dengan proses pengadaan dan penggunaan bahan baku. Dokumentasi tersebut digunakan untuk memverifikasi dan memperkuat temuan penelitian sehingga hasil analisis yang diperoleh menjadi lebih valid.

3.4 Teknik Analisis Data

Data dalam penelitian ini akan dianalisis melalui teknik *non-probability sampling* dengan pendekatan *purposive sampling*. Menurut (Sugiyono, 2019), teknik ini dapat digunakan apabila informan harus memenuhi kriteria tertentu sesuai dengan tujuan penelitian, yakni terlibat langsung dalam proses pembelian, pencatatan, dan penggunaan bahan baku.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Operasional

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik *Outlet Planet Juice* Magelang, diketahui bahwa usaha bergerak pada sektor makanan dan minuman (*food and beverage*) dengan produk utama berupa aneka jus buah, jus kombinasi, salad buah, sop buah, dan es teler. *Outlet Planet Juice* Magelang merupakan usaha mikro di sektor kuliner yang menyediakan makanan dan minuman sehat berbahan dasar buah segar. Komoditas utama yang dipasarkan meliputi aneka jus tunggal, jus kombinasi, salad buah, sop buah, hingga es teler. Target pasar utama *Outlet Planet Juice* Magelang didominasi oleh kelompok usia produktif seperti pelajar, mahasiswa, dan masyarakat umum di wilayah perkotaan yang memiliki kesadaran tinggi untuk mengonsumsi makanan serta minuman bernutrisi.

Harga jual untuk satu cup Jus Alpukat ditetapkan konsisten sebesar Rp11.000. Klasifikasi biaya internal terbagi menjadi komponen langsung dan tidak langsung. Komponen pertama adalah biaya bahan baku langsung berupa penggunaan setengah buah alpukat ukuran sedang senilai Rp2.500. Komponen kedua adalah alokasi biaya angkut bahan baku sebesar Rp500 per porsi. Komponen ketiga diklasifikasikan sebagai biaya *overhead* pabrik (BOP) variabel, meliputi es batu dan air bersih (Rp500), gula cair standar (Rp500), serta susu kental manis cokelat sebagai hiasan (Rp500). Komponen terakhir adalah biaya kemasan yang terdiri atas cup plastik ukuran 500 ml (Rp700), sedotan plastik (Rp60), plastik penutup atau *lid cup* (Rp70), dan kantong kresek (Rp50). Hasil penjumlahan seluruh komponen menghasilkan total biaya produksi standar sebesar Rp5.380 per cup sehingga diperoleh margin kotor sebesar Rp5.620 per porsi. Rincian komponen tersebut disajikan secara lengkap pada Tabel 4.1 di bawah ini.

Tabel 4.1 Struktur Biaya Standar Jus Alpukat

No	Komponen Biaya	Klasifikasi Biaya	Jumlah
1	Setengah Buah Alpukat	Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 2.500
2	Alokasi Biaya Angkut	Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 500
3	Air Matang dan Es Batu	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 500
4	Gula Cair	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 500
5	Susu Cokelat	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 500
6	Cup Plastik 500ml	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 700
7	<i>Lid Cup</i> (Plastik Seal)	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 70
8	Sedotan Plastik	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 60
9	Kantong Kresek	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 50
Total Biaya Bahan Baku Standar per Cup			Rp 3.000
Harga Jual per Cup			Rp 11.000

Sumber: (Data Diolah, 2026)

4.2 Pembentukan HPBB

4.2.1 Analisis Unsur Harga Pokok Bahan Baku

Secara teoretis, (Mulyadi, 2018) menegaskan bahwa harga pokok bahan baku tidak terbatas pada nominal tunggal dalam nota pembelian dari pemasok. HPBB merupakan akumulasi dari harga beli bersih ditambah seluruh pengeluaran sekunder demi mendatangkan serta menyiapkan bahan baku tersebut sampai di tempat produksi. *Outlet* mengakui biaya pembelian buah segar sebagai komponen utama pembentukan HPBB. Pada pengolahan Jus Alpukat, penelusuran biaya memperlihatkan bahwa buah alpukat utuh bertindak sebagai biaya bahan baku langsung (*direct material cost*). Hal ini terjadi sebab alpukat mendominasi wujud fisik produk jadi dan proporsi biayanya ditelusuri langsung menggunakan satuan unit porsi. Aspek pendukung operasional seperti

penggunaan air mineral, es batu kristal, gula cair murni, susu coklat, serta perlengkapan pengemasan dikeluarkan dari kelompok biaya bahan baku langsung dan diklasifikasikan ke dalam Biaya *Overhead* Pabrik (BOP). (Nikiletta & Sukartiningsih, 2021) mendukung klasifikasi ini dengan menyatakan bahwa bahan penolong yang nilai ekonomisnya relatif kecil per unit produk serta memiliki kompleksitas tinggi jika dilacak per unit, sebaiknya dibebankan sebagai biaya *overhead* pabrik. Pemisahan ini membantu pemilik Planet *Juice* dalam menjaga akurasi analisis HPP. Dengan memisahkan biaya alpukat sebagai komponen utama, pemilik dapat memantau pergerakan harga buah tanpa terpengaruh harga kemasan atau gula yang cenderung stabil sepanjang tahun. Alhasil, unsur utama yang membentuk HPBB murni pada produk Jus Alpukat di Planet *Juice* adalah harga beli buah alpukat dari pedagang Magelang ditambah komponen biaya angkut yang melekat padanya.

4.2.2 Perlakuan Biaya Angkut sebagai Penambah HPBB

Biaya angkut dikapitalisasi ke dalam komponen HPBB, sepanjang biaya tersebut dapat dialokasikan secara adil pada masing-masing jenis barang. Dalam operasional harian, manajemen mengambil kebijakan taktis dengan menerapkan metode tarif biaya angkut yang ditentukan di muka (*predetermined rate*). Tarif *flat* biaya angkut adalah sebesar Rp1.000 untuk setiap satu buah alpukat utuh yang didatangkan ke *outlet*. Berdasarkan spesifikasi teknis dan SOP porsi baku di dapur, satu buah alpukat ukuran standar dipotong menjadi dua bagian untuk menghasilkan dua cup Jus Alpukat berukuran 500 ml. Dengan demikian, biaya angkut per unit produk dihitung secara sederhana dengan membagi tarif *flat* Rp1.000 tersebut dengan dua porsi yang dihasilkan dari satu buah utuh. Hasil perhitungan ini menghasilkan nilai Rp500 yang diakumulasikan ke dalam struktur HPBB untuk setiap porsi jus yang terjual. Penerapan tarif di muka ini sejalan dengan pandangan (Nikiletta & Sukartiningsih, 2021) bahwa metode *predetermined rate* memberikan keunggulan berupa kecepatan pengumpulan data biaya tanpa harus menunggu seluruh tagihan pengeluaran aktual terkumpul di akhir periode.

4.2.3 Prosedur Pembelian Bahan Baku

Planet *Juice* memanfaatkan kedekatan geografis wilayah Magelang untuk menjalankan sistem pembelian harian berbasis *just-in-time (JIT)*. Hubungan kemitraan jangka panjang dengan pedagang pasar lokal tidak hanya berfungsi sebagai jaminan pasokan buah segar berkualitas tinggi dan memangkas risiko pembusukan stok, melainkan juga bertindak sebagai instrumen pelonggaran masa bayar melalui fasilitas pembayaran kredit bulanan tanpa bunga. Hal ini memungkinkan modal kerja tetap tersedia tanpa harus tertahan pada persediaan.

4.2.4 Penerapan Metode Biaya Standar

Fluktuasi harga buah di pasar tradisional merupakan tantangan utama bagi stabilitas struktur biaya UMKM kuliner. Harga alpukat di Magelang dapat melonjak hingga dua kali lipat saat belum memasuki musim panen raya (*off-season*), dan merosot drastis ketika pasokan melimpah. Menghadapi situasi ini, penerapan metode biaya standar oleh Planet *Juice* menjadi instrumen pendukung stabilitas keuangan usaha. Menurut (Mulyadi, 2018), biaya standar merupakan biaya yang ditentukan sebelum proses produksi dimulai, berdasarkan spesifikasi teknis operasional dan kondisi ekonomi yang diperkirakan terjadi pada masa mendatang. Di Planet *Juice*, penentuan standar biaya sebesar Rp2.500 untuk porsi alpukat per cup berfungsi sebagai acuan dalam menetapkan kebijakan harga jual tunggal sebesar Rp11.000 kepada konsumen. Karakteristik masyarakat lokal di Magelang, terutama kalangan mahasiswa dan pelajar, menunjukkan tingkat elastisitas permintaan yang tinggi terhadap perubahan harga (*price-sensitive*). Langkah menaikkan

harga jual jus mengikuti tren harga pasar buah harian akan memicu sentimen negatif dan mendorong pelanggan berpindah ke gerai kompetitor. Penerapan biaya standar ini memastikan fluktuasi harga bahan baku tidak langsung berdampak pada harga jual produk di tingkat konsumen. Ketika harga beli alpukat aktual di pasar sedang turun di bawah standar, usaha akan membukukan selisih harga yang menguntungkan (*favorable variance*), yang kemudian dialokasikan sebagai cadangan margin. Sebaliknya, ketika harga pasar melambung, usaha akan mencatat selisih harga yang merugikan (*unfavorable variance*) yang memotong cadangan margin tersebut. Melalui strategi ini, harga jual di mata konsumen tetap stabil pada nominal Rp11.000 untuk menjaga pangsa pasar. Temuan ini memperkuat hasil penelitian terdahulu yang dilakukan oleh (Rosidah & Sigalingging, 2024) serta (Natasha *et al.*, 2025), di mana kedua penelitian tersebut menyimpulkan bahwa penentuan standar biaya pada skala usaha mikro dan kecil efektif meningkatkan efisiensi administrasi pembukuan serta mempercepat proses pengambilan keputusan.

4.2.5 Analisis Masalah Khusus Terkait Bahan Baku Mudah Rusak

Bahan baku organik yang mudah mengalami degradasi mutu menimbulkan masalah akuntansi biaya berupa sisa bahan, produk rusak, dan produk cacat (Mulyadi, 2018). Pada Planet *Juice*, residu kulit dan biji alpukat dikategorikan sebagai limbah produksi tanpa nilai ekonomis sehingga tidak memiliki potensi aliran kas masuk. Sesuai prinsip (Mulyadi, 2018), sisa bahan tersebut tidak dicatat dalam akuntansi karena tidak dapat diperlakukan sebagai komponen pengurang harga pokok penjualan. Sisa bahan tersebut secara otomatis dianggap sebagai penyusutan dari berat kotor ke berat bersih yang biayanya telah melekat dalam perhitungan biaya standar porsi. Selama periode penelitian, tidak ditemukan kasus produk rusak (*spoiled goods*) maupun produk cacat (*defective goods*) di Planet *Juice* berkat sistem pengendalian yang ketat. Risiko produk rusak diminimalkan melalui pengadaan bahan baku harian, penyortiran kualitas buah, proses produksi *on-demand*, serta perawatan rutin peralatan. Sementara itu, minimnya produk cacat didukung oleh penerapan resep standar yang konsisten, penggunaan kemasan seragam, keterampilan karyawan, serta prosedur pemeriksaan kualitas sebelum produk diserahkan kepada pelanggan. Kombinasi SOP yang baku dan presisi dalam pengolahan memastikan tidak ada modal kerja yang terbuang akibat kegagalan proses produksi. Di samping kendala residu produksi tersebut, perusahaan juga harus mengelola risiko pembusukan bahan baku (*spoilage*) sebelum diolah. Meskipun pengadaan harian telah optimal, risiko pembusukan buah sebelum sempat diolah tetap tidak terhindarkan. Sesuai teori Mulyadi (2018), Planet *Juice* mengambil langkah manajerial yang tepat dengan tidak memasukkan nilai kerugian finansial buah busuk ke dalam Harga Pokok Bahan Baku (HPBB) produk jus. Kebijakan ini penting karena jika biaya buah busuk dibebankan ke produk yang terjual, maka harga pokok penjualan (HPP) akan mengalami lonjakan semu yang dapat mendistorsi analisis profitabilitas dan mengancam stabilitas harga jual di pasar. Alih-alih membebankannya ke produk, pemilik memperlakukan nilai buah busuk tersebut sebagai biaya periode berjalan (*period cost*). Secara praktis, meskipun belum dicatat dalam jurnal formal, pemilik langsung melakukan pemotongan nilai buah yang rusak dari omzet pendapatan harian agar laba yang dilaporkan tetap mencerminkan realitas operasional yang akurat.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis, harga pokok bahan baku tidak hanya mencakup harga perolehan bahan, tetapi juga biaya yang secara langsung berkaitan dengan proses perolehannya. Pada *Outlet Planet Juice*, Magelang, unsur pembentuk Harga Pokok Bahan Baku (HPBB) terdiri atas biaya perolehan bahan baku dan biaya angkut yang dapat ditelusuri langsung ke produk. Sebagai ilustrasi, HPBB Jus Alpukat mencakup biaya

pembelian alpukat dan biaya angkutnya, sedangkan gula, susu coklat, air, es batu, serta kemasan pendukung diklasifikasikan sebagai biaya *overhead* pabrik. Praktik tersebut menunjukkan adanya penyesuaian konsep penentuan harga pokok sesuai karakteristik ataupun kapasitas administratif usaha mikro serta mengontrol biaya bahan baku untuk kegiatan produksi secara berkelanjutan.

Penelitian ini juga menunjukkan bahwa penerapan sistem pembelian harian berbasis *just-in-time (JIT)* mampu mengurangi risiko pembusukan, menekan kebutuhan penyimpanan persediaan dalam jumlah besar, serta mempercepat perputaran bahan baku. Selain itu, penggunaan biaya standar mempermudah pencatatan, pengendalian biaya, dan penetapan harga jual secara lebih konsisten meskipun terjadi fluktuasi harga bahan baku tertentu. Adapun temuan lainnya yang menunjukkan bahwa selama periode pengamatan tidak ditemukan produk rusak maupun cacat. Kondisi ini didukung oleh berbagai faktor, misalnya seperti penggunaan bahan baku berkualitas, tenaga kerja yang terampil, pemeliharaan peralatan secara rutin, serta proses produksi yang relatif sederhana. Hal tersebut mengindikasikan bahwa pengendalian bahan baku yang efektif tidak hanya meningkatkan efisiensi biaya, tetapi juga mendukung profitabilitas usaha. Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa konsep akuntansi biaya yang lazim diterapkan pada perusahaan manufaktur tetap relevan digunakan dalam analisis usaha mikro sektor *food and beverage* yang memiliki perputaran bahan baku tinggi.

5.2 Saran

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan. Pertama, penelitian hanya berfokus pada analisis unsur biaya pembentuk Harga Pokok Bahan Baku pada satu produk sampel dan satu objek usaha, yaitu *Outlet Planet Juice* Magelang sehingga hasil penelitian belum dapat digeneralisasi untuk seluruh usaha minuman segar maupun sektor *food and beverage* lainnya. Kedua, periode observasi yang dilakukan relatif singkat, yaitu selama tiga bulan sehingga fluktuasi harga bahan baku yang bersifat musiman dan terjadi dalam jangka panjang belum sepenuhnya terwakili. Ketiga, penelitian belum mengkaji keterkaitan biaya bahan baku dengan komponen biaya produksi lainnya, seperti biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*, yang turut memengaruhi harga pokok produk secara keseluruhan. Selain itu, penelitian juga belum mengukur dampak penerapan standar biaya bahan baku terhadap profitabilitas usaha dalam jangka panjang. Berdasarkan uraian tersebut, saran yang dapat diberikan baik untuk objek penelitian maupun bagi pengembangan keilmuan adalah sebagai berikut

- 1) Bagi pemilik usaha, meskipun pengendalian biaya secara intuitif telah berjalan efektif, disarankan untuk mulai mengimplementasikan pencatatan aplikasi kasir digital sederhana. Hal ini bertujuan untuk merekam selisih antara biaya standar dan biaya aktual secara lebih sistematis sehingga mempermudah evaluasi kinerja keuangan bulanan.
- 2) Bagi peneliti selanjutnya, diharapkan dapat memperluas ruang lingkup penelitian dengan membandingkan mekanisme pembentukan harga pokok bahan baku pada beberapa *outlet* minuman segar dari skala yang berbeda, misalnya antara *franchise* besar dan UMKM mandiri. Pendekatan kuantitatif juga dapat ditambahkan untuk mengukur seberapa besar efisiensi laba yang dihasilkan dari penerapan *JIT* pada industri minuman berbahan baku segar.

DAFTAR PUSTAKA

Ai Nur Rohimah, & Purwanti. (2025). Analisis Peran Akuntansi Manajemen Dalam Pengendalian Biaya. *Jurnal Akuntansi Keuangan Dan Perpajakan* | E-ISSN : 3063-8208, 1(3), 174–180. <https://doi.org/10.62379/jakp.v1i3.160>

- Aulia, S. A., Naibaho, E. R., & Maula, K. A. (2023). Penerapan Biaya Standar Variabel Costing pada UMKM Donat Paha Ayam Yoshan Journal: Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(21), 281–289. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10076589>
- Firmansyah, D., Mulyadi, H., & Susetyo, D. P. (2023). Penentuan Harga Jual: Harga Pokok Produksi dan Ekspektasi Laba . *Jurnal Konsep Bisnis Dan Manajemen (JKBM)*, 9(2), 202–215. <https://doi.org/10.31289/jkbm.v9i2.8808>
- Janson B, E. B. J., & Nurcaya, I. N. (2019). PENERAPAN JUST IN TIME UNTUK EFISIENSI BIAYA PERSEDIAAN. *E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana*, 8(3), 1755–1783. <https://doi.org/10.24843/EJMUNUD.2019.v08.i03.p21>
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). UPP STIM YKPN. 978-979-3532-84-4
- Natasha, S. F., Epi, Y., & Khoirunnisa, T. (2025). Penerapan Standard Costing dalam Upaya Efisiensi Biaya Produksi pada UMKM Strawberry Cake Medan. *Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen Dan Akuntansi (Jebma)*, 5(3). <https://doi.org/10.47709/jebma.v5i3.7097>
- Nikiletta, C., & Sukartiningsih, L. L. (2021). Analisis dan Penerapan Standar Biaya Produksi sebagai Pengendalian Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung, Biaya Overhead Pabrik. *Akubis: Jurnal Akuntansi Dan Bisnis*, 8(2). <https://doi.org/10.37832/akubis.v8i2.58>
- Rosidah, & Sigalingging, C. (2024). Analisis Harga Pokok Produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Makanan Ringan Desa Bugo Jepara. *Jurnal Studi Akuntansi Pajak Keuangan*, 2(3). <https://doi.org/10.61696/jusapak.v2i3.370>
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta. 978-602-289-533-6
- Syahmer, V., Rishelin, N., & Nata, R. A. (2024). Evaluasi Persediaan Perishable Raw Material Pada Industri Kecil Menengah Makanan Olahan Menggunakan Multi-Item Economic Order Quantity. *Inventory: Industrial Vocational E-Journal on Agroindustry*, 5(2), 102–110. <https://doi.org/10.52759/inventory.v5i2.203>