

Analisis Penerapan Akuntansi Biaya Produksi pada UMKM Ayam Geprek Sofi di Kota Medan

Rizki Arvi Yunita

Jurusan Akuntansi, Politeknik Negeri Medan, Medan, Indonesia

Email Address:
*rizkiarvi@polmed.ac.id

ARTICLE INFORMATION	ABSTRACT
Received: 21 Juni 2026 Revised: - Accepted: 29 Juni 2026 Published: 30 Juni 2026	This study aims to analyze the application of production cost accounting in the UMKM Ayam Geprek Sofi in Medan City using the full costing method in calculating the Cost of Goods Manufactured (COGM). Based on financial data from April 1, 2026, to June 5, 2026, it was found that the total production costs reached IDR 7,049,418, consisting of raw material costs of IDR 5,241,667 (74.36%), direct labor wages of IDR 1,083,333 (15.37%), and overhead costs of IDR 724,418 (10.27%). The calculation results show that this UMKM earned a net profit of IDR 3,163,768 with total assets of IDR 6,133,316 and equity of IDR 5,966,650. The financial statements have been prepared based on the Financial Accounting Standards for Micro, Small, and Medium Entities (SAK EMKM) with an accrual basis and cost acquisition concept. This study found that using the full costing method provides a more accurate picture of production cost structure compared to the simple recording method that has been commonly used by SMEs. This finding aligns with previous research showing that most culinary SMEs have not yet applied comprehensive cost recording, which can lead to inaccuracies in setting selling prices and profit margins. This study recommends that Ayam Geprek Sofi SMEs consistently implement the full costing method and utilize digital technology in financial recording to support business sustainability. Keywords: Cost of Goods Manufactured, Full Costing, SMEs, Financial Statements, SAK EMKM
	ABSTRAK
	Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan akuntansi biaya produksi pada UMKM Ayam Geprek Sofi di Kota Medan dengan menggunakan metode <i>full costing</i> dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Berdasarkan data keuangan periode 1 April 2026 s.d. 5 Juni 2026, diketahui bahwa total biaya produksi yang dikeluarkan mencapai Rp7.049.418 dengan rincian biaya bahan baku Rp5.241.667 (74,36%), upah pekerja langsung Rp1.083.333 (15,37%), dan biaya overhead Rp724.418 (10,27%). Hasil perhitungan menunjukkan bahwa UMKM ini memperoleh laba bersih sebesar Rp3.163.768 dengan total aset Rp6.133.316 dan ekuitas Rp5.966.650. Laporan keuangan telah disusun berdasarkan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, dan Menengah (SAK EMKM) dengan basis akrual dan konsep biaya perolehan. Penelitian ini menemukan bahwa penerapan metode <i>full costing</i> memberikan gambaran yang lebih akurat mengenai struktur biaya produksi dibandingkan metode pencatatan sederhana yang selama ini digunakan oleh UMKM. Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa sebagian besar UMKM kuliner belum menerapkan pencatatan biaya secara komprehensif, sehingga berisiko pada ketidakakuratan penetapan harga jual dan margin keuntungan. Penelitian ini merekomendasikan agar UMKM Ayam Geprek Sofi secara konsisten menerapkan metode <i>full costing</i> dan memanfaatkan teknologi digital dalam pencatatan keuangan untuk mendukung keberlanjutan usaha. Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, <i>Full Costing</i>, UMKM, Laporan Keuangan, SAK EMKM

INTRODUCTION

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran yang sangat strategis dalam perekonomian Indonesia. Data dari Kementerian Koperasi dan UKM menunjukkan bahwa UMKM menyumbang lebih dari 60% Produk Domestik Bruto (PDB) dan menyerap sekitar 97% tenaga kerja nasional (Renuat, A; Bugis, N; & Wahyuni, 2024). Jumlah UMKM yang terdaftar dalam sistem *Online Single Submission* (OSS) terus mengalami peningkatan signifikan, mencapai 8,71 juta unit,

dan pemerintah menargetkan peningkatan hingga 10 juta unit pada akhir tahun 2023 (Safitri, dkk, 2025). Pertumbuhan ini menunjukkan bahwa UMKM merupakan pilar utama ketahanan ekonomi nasional yang terus berkembang. Salah satu sektor UMKM yang mengalami perkembangan paling pesat adalah industri kuliner, khususnya ayam geprek. Fenomena ayam geprek telah menjadi bagian dari gaya hidup masyarakat Indonesia, terutama generasi muda yang gemar mencoba makanan pedas dan praktis (Dahlia & Bambang, 2026).

Kota Medan sebagai salah satu metropolitan terbesar di Indonesia turut menjadi pusat pertumbuhan UMKM kuliner. Berdasarkan data, distribusi UMKM di Sumatera Utara menunjukkan angka yang signifikan, dengan Kota Medan sebagai pusat kegiatan ekonomi regional (Safitri et al., 2025). Ayam Geprek Sofi merupakan salah satu UMKM kuliner yang berlokasi di Kota Medan. Meskipun memiliki potensi pasar yang besar, UMKM kuliner seperti Ayam Geprek Sofi menghadapi berbagai kendala dalam pengelolaan usaha. Penelitian pada UMKM Ayam Geprek di berbagai wilayah menunjukkan pola kendala yang serupa. Ibad (2016) dalam penelitiannya mengidentifikasi bahwa UMKM ayam geprek menghadapi kendala berupa lemahnya jaringan usaha, orientasi usaha sebatas mencukupi kebutuhan keluarga, terbatasnya modal usaha, dan tidak memiliki tempat yang strategis. Oktariansyah et al., (2022) dalam penelitiannya pada UMKM Ayam Geprek Sriwedari menemukan bahwa UMKM tersebut masih menggunakan metode perhitungan sederhana tanpa mengklasifikasikan biaya produksi ke dalam komponen yang sesuai dengan standar akuntansi. Hal ini mengakibatkan ketidakakuratan dalam penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan margin keuntungan yang diharapkan. Penelitian lain oleh Parahita et al., (2024) pada UMKM Ayam Geprek Bunda di Sidoarjo mengungkapkan perbedaan yang signifikan antara perhitungan biaya produksi menurut metode UMKM dan metode *full costing*. Berdasarkan perhitungan UMKM, biaya produksi adalah Rp772.667 dengan harga jual Rp15.000, sementara dengan metode *full costing*, biaya produksi mencapai Rp989.667 sehingga harga jual yang seharusnya adalah Rp19.000 untuk margin keuntungan 50%. Perbedaan ini disebabkan oleh ketidakmampuan UMKM dalam menghitung seluruh variabel biaya, terutama biaya overhead tetap, secara rinci.

Penelitian Renuat et al., (2024) pada Rumah Makan Sederhana Ibu Hadijah menunjukkan bahwa tanpa perencanaan dan pengendalian biaya yang baik, usaha berpotensi mengalami pemborosan dan kerugian berkelanjutan. Penelitian ini menemukan selisih negatif pada biaya bahan baku setiap tahun, dengan pemborosan terbesar mencapai Rp4.680.000 pada tahun 2024. Akibatnya, usaha mengalami kerugian tiga tahun berturut-turut meskipun mendapat tambahan modal. sebagian besar UMKM kuliner masih menggunakan pencatatan manual yang rawan kesalahan dan memakan waktu. Kurangnya kejelasan dan keakuratan dalam pelaporan keuangan berdampak pada bagaimana bisnis mengambil keputusan, UMKM mengalami kerugian karena harga jual yang ditetapkan tidak mampu menutup seluruh biaya produksi ketika dihitung secara komprehensif Safitri et al., (2025) Silaba, (2024). Ayam Geprek Sofi mencerminkan fenomena serupa. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi, usaha ini menghadapi beberapa kendala utama yakni belum adanya pencatatan biaya produksi yang rinci, pengelolaan persediaan bahan baku berdasarkan pengalaman dan perkiraan kebutuhan harian, dan keterbatasan pengetahuan akuntansi yang dimiliki.

THEORETICAL REVIEW

UMKM dan Karakteristiknya

Berdasarkan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, usaha mikro didefinisikan sebagai usaha produktif yang dimiliki oleh individu dan/atau badan usaha perorangan dengan aset maksimal Rp50 juta dan omset maksimal Rp300 juta per tahun. UMKM kuliner memiliki karakteristik khusus yang membedakannya dari sektor lain. Menurut penelitian Apandi et al., (2024), UMKM kuliner ayam geprek umumnya memiliki keterbatasan dalam hal pemahaman akuntansi, yang menyebabkan perhitungan biaya produksi dilakukan secara sederhana tanpa mengelompokkan biaya-biaya terkait proses produksi.

Akuntansi Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Biaya produksi digolongkan menjadi tiga komponen utama yakni, biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan overhead pabrik. Biaya bahan baku langsung adalah pengeluaran untuk memperoleh material utama yang secara langsung, dapat dengan mudah diidentifikasi dalam produk jadi (Silaba, 2024). Dalam konteks usaha ayam geprek, bahan baku langsung meliputi ayam, tepung, bumbu-bumbu, cabai, minyak goreng, nasi, dan bahan utama lainnya.

Biaya tenaga kerja langsung mencerminkan kompensasi yang diberikan kepada pekerja atas kontribusi langsung mereka dalam mengolah produk, seperti upah karyawan yang bertugas menggoreng ayam, meracik sambal, dan menyajikan pesanan.

Selanjutnya, biaya overhead pabrik adalah biaya produksi yang bukan termasuk dalam kategori biaya bahan baku atau biaya tenaga kerja langsung (Nurhanifah, Mulyadi and Sandi, 2025). Komponen biaya overhead pabrik yang umum pada UMKM kuliner meliputi biaya sewa tempat, biaya listrik, air, dan gas, biaya penyusutan peralatan (kompor, wajan, blender, etalase, dll), biaya kemasan (bungkus, plastik, sterofoam).

Metode Full Costing

Full costing adalah suatu metode dalam akuntansi yang mengkaji semua biaya yang timbul selama proses produksi, termasuk biaya variabel, biaya tetap, biaya langsung, dan segala bentuk pengeluaran lainnya (Hidayah et al., 2025). Metode ini memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap (Melati et al., 2022).

Rumus dasar perhitungan HPP dengan metode *full costing* adalah:

$$\text{Total Biaya Produksi} = \text{Biaya Bahan Baku Langsung} + \text{Biaya Tenaga Kerja Langsung} + \text{Biaya Overhead Pabrik} \quad (1)$$

$$\text{HPP per unit} = \text{Total Biaya Produksi} : \text{Jumlah Unit Produksi} \quad (2)$$

Penelitian Hidayah et al., (2025), (Marisyah, 2022) menunjukkan bahwa metode *full costing* meningkatkan akurasi perhitungan biaya dan memberikan dasar keuangan yang lebih pasti bagi UMKM kuliner. Metode ini terbukti efektif untuk membantu UMKM menetapkan harga jual rasional, menjaga stabilitas laba, serta meningkatkan daya saing dan keberlanjutan usaha.

Laporan Keuangan dan SAK EMKM

Laporan keuangan merupakan elemen penting dalam proses pengambilan keputusan ekonomi dan bisnis. Berdasarkan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, dan Menengah (SAK EMKM), laporan keuangan UMKM terdiri dari tiga komponen utama yakni laporan laba rugi, laporan posisi keuangan dan catatan atas laporan keuangan (Sitepu, 2022). Laporan Laba Rugi menyajikan pendapatan, beban, dan laba/rugi suatu entitas untuk suatu periode. SAK EMKM mengizinkan penyajian laporan laba rugi secara sederhana dengan mengelompokkan beban berdasarkan sifatnya. Laporan Posisi Keuangan (Neraca) menyajikan aset, liabilitas, dan ekuitas suatu entitas pada suatu titik waktu tertentu. Catatan atas Laporan Keuangan berisi informasi tambahan mengenai pos-pos dalam laporan keuangan (Wigiyanti and Ashar Basyir, 2023).

METHOD

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif (Sugiyono, 2017). Pendekatan ini dipilih karena sesuai dengan tujuan penelitian untuk mendeskripsikan penerapan akuntansi biaya produksi dan menghitung HPP berdasarkan data aktual di lapangan. Penelitian ini dilaksanakan di Ayam Geprek Sofi yang berlokasi di Kota Medan. Pemilihan lokasi didasarkan pada pertimbangan bahwa usaha ini merupakan UMKM kuliner yang aktif beroperasi dan bersedia menjadi responden dalam penelitian. Periode data yang dianalisis adalah bulan April - Juni 2026. Data yang digunakan

dalam penelitian ini terdiri dari dua jenis yakni data primer yang diperoleh secara langsung dari sumber pertama, meliputi hasil observasi langsung terhadap proses produksi, wawancara dengan pemilik Ayam Geprek Sofi, serta dokumentasi aktivitas operasional usah dan sekunder yang diperoleh dari sumber tidak langsung, meliputi catatan transaksi harian, faktur pembelian bahan baku, dan dokumen pendukung lainnya yang relevan. Data dianalisis dengan melakukan analisis biaya produksi, perhitungan HPP, penyusunan laporan laba rugi, penyusunan laporan posisi keuangan dan catatan atas laporan keuangan.

RESULT AND DISCUSSION

Analisis Laporan Harga Pokok Produksi

Berdasarkan data keuangan Ayam Geprek Sofi periode 1 April 2026 s.d. 5 Juni 2026, berikut adalah laporan harga pokok produksi yang berhasil disusun:

**Tabel 1. Laporan Harga Pokok Produksi Ayam Geprek Sofi
Periode 1 April 2026 s.d. 5 Juni 2026**

Komponen	Jumlah (Rp)	Persentase
Bahan Baku yang Digunakan		
Persediaan Bahan Baku Awal	-	-
Pembelian	5.241.667	-
Ongkos Pembelian	-	-
Total Pembelian	5.241.667	-
Retur Pembelian	-	-
Diskon Pembelian	-	-
Persediaan Bahan Baku Siap Digunakan	5.241.667	-
Persediaan Bahan Baku Akhir	-	-
Total Bahan Baku yang Digunakan	5.241.667	74,36%
Upah Pekerja Langsung	1.083.333	15,37%
Biaya Overhead:		
Bahan Pendukung yang Digunakan	660.000	9,36%
Beban Penyusutan Peralatan Produksi	64.418	0,91%
Total Biaya Overhead	724.418	10,27%
Total Biaya Produksi	7.049.418	100%
Persediaan Barang Dalam Proses Awal	-	-
Persediaan Barang Dalam Proses Akhir	-	-
Harga Pokok Produksi	7.049.418	

Sumber: Data diolah dari dokumen Ayam Geprek Sofi, 2026

Analisis Komposisi Biaya Produksi

Berdasarkan tabel di atas, struktur biaya produksi Ayam Geprek Sofi didominasi oleh tiga komponen utama:

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan komponen terbesar dalam struktur biaya produksi Ayam Geprek Sofi, mencapai hampir tiga perempat dari total biaya produksi atau sebesar 74,36%. Komposisi ini sesuai dengan karakteristik UMKM kuliner di mana bahan baku merupakan porsi terbesar dari total biaya sejalan dengan penelitian Apandi et al., (2024) (Rawis et al., 2016). Biaya bahan baku ini mencakup pembelian ayam, tepung bumbu, cabai, bawang putih, kemiri, garam, gula, minyak goreng, dan beras untuk nasi. Pembelian dilakukan dari pemasok lokal di Kota Medan dengan sistem pembayaran tunai.

2. Upah Pekerja Langsung

Komponen kedua terbesar adalah upah pekerja langsung yang mencakup kompensasi untuk tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi, seperti juru masak (koki) dan asisten produksi.

Biaya ini mencerminkan upah yang dibayarkan selama periode 66 hari. Jika dirata-ratakan, upah pekerja langsung per bulan adalah sekitar Rp500.000 atau 15,37%, yang menunjukkan bahwa usaha ini mempekerjakan tenaga kerja paruh waktu atau dengan sistem upah harian. Penelitian Parahita et al., (2024) pada Ayam Geprek Bunda menunjukkan bahwa perhitungan biaya tenaga kerja langsung seringkali tidak dilakukan secara akurat oleh UMKM karena pemilik usaha tidak membedakan antara upah tenaga kerja langsung dengan gaji pemilik yang juga terlibat dalam operasional.

3. Biaya Overhead

Biaya overhead merupakan komponen terkecil namun tetap signifikan dalam struktur biaya produksi. Komponen ini terdiri dari Bahan Pendukung (9,36%) mencakup biaya kemasan (bungkus, plastik), gas LPG, listrik, air, dan bahan pendukung lainnya yang digunakan dalam proses produksi namun tidak secara langsung menjadi bagian dari produk jadi. Penyusutan Peralatan Produksi (0,91%) merupakan alokasi biaya penyusutan peralatan produksi seperti kompor, wajan, blender, dan peralatan masak lainnya. Penelitian Silaba (2024) pada Rumah Makan Tenda Biru Mintuo menemukan bahwa UMKM hanya menghitung biaya bahan baku dalam menentukan harga jual, tanpa memperhitungkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik secara menyeluruh. Akibatnya, UMKM tersebut mengalami kerugian karena harga jual yang ditetapkan tidak mampu menutup seluruh biaya produksi.

Perbandingan dengan Metode *Full Costing*

Penerapan metode *full costing* pada perhitungan HPP Ayam Geprek Sofi menunjukkan adanya peningkatan akurasi dibandingkan metode pencatatan sederhana yang selama ini digunakan UMKM. Hal ini terlihat dari dimasukkannya biaya penyusutan peralatan produksi (Rp64.418) sebagai komponen biaya overhead, yang sebelumnya tidak diperhitungkan oleh pemilik usaha. Penelitian Parahita et al., (2024) pada Ayam Geprek Bunda menemukan perbedaan HPP antara metode UMKM (Rp772.667) dan metode *full costing* (Rp989.667). Perbedaan ini disebabkan oleh ketidakmampuan UMKM dalam menghitung seluruh variabel biaya, terutama biaya overhead tetap, secara rinci. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* lebih tinggi daripada perhitungan menurut UMKM karena metode *full costing* memasukkan seluruh elemen biaya produksi, sedangkan UMKM masih terdapat biaya-biaya yang belum dimasukkan seperti biaya listrik, biaya tenaga kerja tidak langsung, dan biaya penyusutan (Haikal et al., 2025).

Analisis Laporan Laba Rugi

**Tabel 2 Laporan Laba Rugi Ayam Geprek Sofi
Untuk Periode 1 April 2026 s.d. 5 Juni 2026**

Keterangan	Jumlah (Rp)	Persentase
Penjualan	12.313.000	100%
Persediaan Barang Jadi Awal	-	-
Harga Pokok Produksi	7.049.418	-
Persediaan Barang Jadi Siap Dijual	7.049.418	-
Persediaan Barang Jadi Akhir	-	-
Harga Pokok Penjualan	(7.049.418)	(57,25%)
Laba Kotor	5.263.582	42,75%
Beban-Beban:		
Beban Sewa	(1.000.000)	(8,12%)
Beban Gaji Penjualan	(1.000.000)	(8,12%)
Beban Penyusutan Peralatan	(99.814)	(0,81%)
Total Beban	(2.099.814)	(17,05%)
Laba Bersih	3.163.768	25,70%

Sumber: Data diolah, 2026

Total penjualan Ayam Geprek Sofi selama periode 1 April 2026 s.d. 5 Juni 2026 mencapai Rp12.313.000. Jika dirata-ratakan, pendapatan per hari adalah sekitar Rp186.561. Penjualan yang relatif stabil ini mengindikasikan bahwa Ayam Geprek Sofi memiliki pangsa pasar yang cukup loyal, meskipun skala produksinya masih tergolong kecil. Laba kotor Ayam Geprek Sofi selama periode tersebut adalah Rp5.263.582 dengan margin laba kotor sebesar 42,75%. Angka ini menunjukkan bahwa setiap Rp100 penjualan, Rp42,75 merupakan laba kotor sebelum dikurangi beban operasional, tergolong sehat untuk industri kuliner skala mikro.

Perbandingan dengan penelitian sejenis menunjukkan bahwa margin laba kotor Ayam Geprek Sofi lebih tinggi dibandingkan temuan Parahita et al., (2024) pada Ayam Geprek Bunda yang memperoleh margin sekitar 50% . Perbedaan ini dapat dijelaskan oleh perbedaan struktur biaya, skala produksi, dan strategi penetapan harga di masing-masing daerah.

Total beban operasional yang dikeluarkan selama periode tersebut adalah Rp2.099.814, terdiri dari Beban Sewa (Rp1.000.000 - 8,12% dari penjualan), menunjukkan rata-rata sewa sekitar Rp454.545 per bulan yang tergolong murah untuk lokasi usaha di Kota Medan. Beban Gaji Penjualan (Rp1.000.000 - 8,12% dari penjualan), biaya tenaga kerja yang terlibat dalam aktivitas penjualan, seperti kasir dan pelayan. Beban Penyusutan Peralatan (Rp99.814 - 0,81% dari penjualan), aset tetap disusutkan menggunakan metode garis lurus selama estimasi umur manfaat aset selama 4 tahun.

Ayam Geprek Sofi memperoleh laba bersih sebesar Rp3.163.768 dengan margin laba bersih sebesar 25,70% dari total penjualan. Angka ini menunjukkan bahwa usaha ini cukup menguntungkan. Hasil laporan laba rugi menunjukkan bahwa Ayam Geprek Sofi memiliki kinerja keuangan yang sehat. Angka margin laba ini relatif tinggi dibandingkan temuan Parahita et al., (2024) pada Ayam Geprek Bunda yang memperoleh margin keuntungan 50%. Tingginya margin laba Ayam Geprek Sofi dapat dijelaskan oleh skala usaha yang masih mikro, struktur biaya yang relatif rendah (terutama biaya sewa dan gaji yang masih minim), serta strategi penetapan harga yang kompetitif.

Penelitian Yuliana et al., (2022) Ferdy Nanda Syahputra *et al.*, (2025) menegaskan bahwa laporan keuangan yang akurat dan dapat diandalkan adalah prasyarat untuk meningkatkan efisiensi manajerial serta memperkuat akses entitas usaha terhadap sumber pembiayaan eksternal. Namun, pemilik usaha perlu mewaspadaai bahwa margin laba yang tinggi saat ini dapat terkikis jika terjadi peningkatan biaya bahan baku atau biaya operasional di masa depan. Oleh karena itu, perhitungan HPP yang akurat dan konsisten sangat penting untuk menjaga keberlanjutan usaha.

Analisis Laporan Posisi Keuangan (Neraca)

**Tabel 3 Laporan Posisi Keuangan Ayam Geprek Sofi
Per 5 Juni 2026**

ASET	Jumlah (Rp)	LIABILITAS & EKUITAS	Jumlah (Rp)
Aset Lancar		Liabilitas	
Kas	4.705.000	Utang Gaji	83.333
Total Aset Lancar	4.705.000	Utang Sewa	83.333
		Total Liabilitas	166.666
Aset Tetap			
Peralatan	3.633.000	Ekuitas	
Akumulasi Penyusutan	(2.204.684)	Modal Pemilik	5.966.650
Nilai Buku Peralatan	1.428.316		
Total Aset Tetap	1.428.316	Total Ekuitas	5.966.650
TOTAL ASET	6.133.316	TOTAL LIABILITAS & EKUITAS	6.133.316

Sumber: Data diolah, 2026

Kas merupakan satu-satunya komponen aset lancar yang tercatat pada Ayam Geprek Sofi. Kas dan setara kas terdiri atas uang tunai yang digunakan untuk kegiatan operasional usaha. Jumlah kas sebesar Rp4.705.000 mencerminkan posisi kas yang dimiliki usaha pada tanggal 5 Juni 2026 setelah seluruh transaksi selama periode 1 April 2026 s.d. 5 Juni 2026. Tidak adanya piutang usaha menunjukkan bahwa Ayam Geprek Sofi melakukan penjualan secara tunai, yang merupakan karakteristik umum UMKM kuliner skala mikro dan seluruh produk yang dihasilkan telah terjual mengindikasikan sistem produksi *just-in-time*.

Aset tetap merupakan peralatan operasional yang terdiri dari kelompok alat-alat memasak dan alat-alat makan (seperti kompor gas, piring, mangkok, sendok, garpu, dan cangkir). Aset tetap disusutkan menggunakan metode garis lurus selama estimasi umur manfaat aset selama 4 tahun. Nilai buku peralatan saat ini adalah Rp1.428.316. Tingkat penyusutan yang mencapai 60,7% dari harga perolehan menunjukkan bahwa peralatan yang dimiliki sudah cukup tua dan mungkin perlu dipertimbangkan untuk direnovasi atau diganti dalam waktu dekat. Penelitian Yuliana dkk. (2025) menemukan bahwa UMKM kuliner seringkali tidak mencatat aset tetap dengan penyusutan, yang menyebabkan laporan keuangan tidak mencerminkan kondisi riil perusahaan.

Liabilitas usaha per 5 Juni 2026 terdiri atas utang gaji sebesar Rp83.333 dan utang sewa sebesar Rp83.333. Jumlah liabilitas yang sangat kecil ini menunjukkan bahwa usaha ini memiliki tingkat ketergantungan yang rendah terhadap utang. Utang yang ada merupakan akrual biaya yang belum dibayarkan pada akhir periode, bukan pinjaman dari pihak ketiga.

Total ekuitas Ayam Geprek Sofi adalah Rp5.966.650, yang seluruhnya merupakan modal pemilik dan akumulasi laba usaha selama periode berjalan. Struktur ekuitas yang didominasi oleh modal pemilik menunjukkan bahwa usaha ini masih berstatus kepemilikan tunggal dengan keterlibatan pemilik secara langsung dalam operasional sehari-hari. Penelitian Yuliana dkk. (2025) menegaskan bahwa dengan diterapkannya SAK EMKM secara lengkap, laporan keuangan UMKM menjadi jelas dan akurat. Selain itu, akan memudahkan UMKM untuk mengevaluasi kondisi usahanya sehingga usahanya menjadi lebih berkualitas. Dengan adanya laporan keuangan sesuai SAK EMKM, UMKM juga dapat lebih mudah melakukan pengajuan kredit modal pada bank.

CONCLUSION

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

Penerapan metode *full costing* pada Ayam Geprek Sofi telah menunjukkan peningkatan akurasi dibandingkan metode pencatatan sederhana, terutama dengan dimasukkannya biaya penyusutan peralatan produksi, juga memberikan gambaran yang lebih akurat mengenai struktur biaya produksi, dengan komponen biaya bahan baku mendominasi hampir tiga perempat dari total biaya, diikuti oleh upah pekerja langsung dan biaya overhead. Rasio HPP terhadap penjualan sebesar 57,25% masih terkendali dibandingkan standar industri kuliner yang umumnya 60-70%. Struktur keuangan Ayam Geprek Sofi tercatat sangat sehat, dengan aset yang didominasi oleh kas dan peralatan usaha, sementara tingkat liabilitas sangat rendah sehingga hampir seluruh operasional usaha dibiayai oleh modal sendiri. Kemampuan usaha dalam menghasilkan laba dari aset dan modal yang dimiliki juga tergolong sangat tinggi, mencerminkan potensi pertumbuhan yang baik ke depan.

Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, peneliti memberikan saran sebagai berikut:

1. Bagi Ayam Geprek Sofi agar memisahkan keuangan pribadi dan usaha untuk memudahkan perhitungan laba/rugi yang akurat dan menghindari pencampuran dana yang dapat mengaburkan kinerja usaha, menerapkan Sistem Pencatatan Persediaan yang lebih sistematis untuk mencatat persediaan bahan baku awal dan akhir setiap periode, sehingga perhitungan biaya bahan baku yang digunakan lebih akurat, melakukan Perencanaan Penggantian

- Peralatan mengingat tingkat penyusutan yang sudah mencapai 60,7%, untuk menjaga kualitas produksi dan efisiensi operasional.
2. Bagi Peneliti Selanjutnya: disarankan melakukan penelitian dengan periode yang lebih panjang (6-12 bulan) untuk melihat tren kinerja keuangan UMKM, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh penerapan *full costing* terhadap keputusan penetapan harga jual dan loyalitas pelanggan, cakupan sampel lebih luas untuk mendapatkan generalisasi yang lebih baik.
 3. Bagi Pemerintah dan Instansi Terkait: perlu diadakan pelatihan dan pendampingan penyusunan laporan keuangan sesuai SAK EMKM bagi UMKM kuliner di Kota Medan, Dinas Koperasi dan UMKM dapat memfasilitasi akses UMKM terhadap aplikasi keuangan digital yang mudah digunakan, Sosialisasi mengenai pentingnya Catatan atas Laporan Keuangan sebagai bagian dari laporan keuangan UMKM perlu ditingkatkan.

REFERENCE

- Apandi, A., Noersanti, L. and Juniarti (2024) 'Analisis Harga Pokok Produksi pada UMKM Ayam Geprek Hanania Kitchen', *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(2), pp. 33618–33628.
- Dahlia & Bambang (2026) 'Ayam Geprek, Kuliner Pedas yang Terus Digemari Masyarakat Indonesia', *Palpos*. Available at: <https://palpos.disway.id/kuliner/read/715241/ayam-geprek-kuliner-pedas-yang-terus-digemari-masyarakat-indonesia/30>.
- Febby Ayu Silvia Br Sitepu (2022) 'Analisis Penyusunan Laporan Keuangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Berdasarkan SAK UMKM', *Jurnal Mahkota Bisnis (Makbis)*, 1(1), pp. 324–338. doi: 10.59929/mm.v1i1.3.
- Ferdy Nanda Syahputra *et al.* (2025) 'Peran Laporan Keuangan Dalam Perencanaan dan Pengendalian Manajemen', *MUARA EKONOMI : Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi, Manajemen & Bisnis*, 1(4), pp. 217–224. doi: 10.64365/muanomi.v1i4.142.
- Haikal, M. A. ;, Anasha, S. Z. & and Abdika Ramanda Putra (2025) 'Analisis Harga Pokok Pesanan Pada Produksi UMKM Catering Dayduke Di Bekasi', *MUARA EKONOMI : Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi, Manajemen & Bisnis*, 1(3), pp. 33–43. doi: 10.64365/muanomi.v1i3.19.
- Hidayah, R. N., Pratama, D. P. A., & Arifin, S. (2025) 'Strategi Penetapan Harga dalam Loyalitas Pelanggan pada Ketahanan Usaha Mikro Kecil dan Menengah Berkelanjutan', 5(2), pp. 1431–1438.
- Ibad, I. (2016) 'Strategi Rasional Pelaku Umkm Kuliner Dalam Layanan Mitra Go Food', *Strategi Rasional Pelaku Umkm Kuliner Dalam Layanan Mitra Go Food*, pp. 3–6.
- Marisya, F. (2022) 'Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan', *Ekonomika Sharia: Jurnal Pemikiran dan Pengembangan Ekonomi Syariah*, 7(2), pp. 141–152.
- Melati, L. S. A. *et al.* (2022) 'Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing untuk penetapan harga jual produk pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan', *Owner*, 6(1), pp. 1–10.
- Jurnal Budgeting* : Volume 7, Nomor 1, Mei 2026

632–647. doi: 10.33395/owner.v6i1.611.

- Nurhanifah, N. P., Mulyadi, D. and Sandi, S. P. H. (2025) ‘Analisis Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual dan Laba pada UMKM Sayapku’, *Jurnal Ekonomi Efektif*, 7(3), pp. 349–360. Available at: file:///mnt/data/Naskah-9+349-360+48987+L+JEE_Revisi+Author.pdf.
- Oktariansyah, O.; Emilda, E.; & Saputra, D. (2022) ‘Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Variable Costing pada UMKM Ayam Geprek Sriwedari’, *Journal for Management Student (JFMS)*, 4(4).
- Parahita, A. S., Mubarak, M. S. and Fahriani, D. (2024) ‘Analisis Biaya Produksi UMKM Ayam Geprek Bunda Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual’, *Jurnal Online Insan Akuntan*, 9(1), p. 71. Available at: <https://ejournal-binainsani.ac.id/index.php/JOIA/article/view/2880>.
- Rawis, J. E. O., Panelewen, V. V. J. and Mirah, A. D. (2016) ‘Analisis Keuntungan Usaha Kecil Kuliner dalam Upaya Pengembangan UMKM di Kota Manado (Studi Kasus Usaha Katering Miracle Ranotana Weru)’, *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 4(2), pp. 106–119.
- Renuat, A; Bugis, N; & Wahyuni, E. I. (2024) ‘Analisis Perencanaan dan Pengendalian Biaya Produksi pada UMKM (Studi pada Rumah Makan Sederhana Ibu Hadijah Kecamatan Kei Kecil Kabupaten Maluku Tenggara)’, *Jurnal Uningrat*. Available at: <https://journal.uningrattual.ac.id/>.
- Safitri, R; Kurnianingsih, H. T; Nurmala, S., & Lestari, N. (2025) ‘Pengaruh Aplikasi Digital Terhadap Peningkatan Laporan Keuangan UMKM Kuliner di Kota Medan’, *Jurnal Bisnis Net*, 8(1). Available at: <https://journal.dharmawangsa.ac.id/index.php/bisnet>.
- Silaba, A. H. (2024) ‘Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing untuk Menentukan Harga Jual pada UMKM Warung Makan Parkiran’, *JALAK: Jurnal Akuntansi Lancang Kuning*, 2(5), pp. 808–813. doi: 10.57141/kompeten.v2i5.110.
- Sugiyono, S. (2017) *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun (2008) ‘Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008’, (1).
- Wigiyanti and Ashar Basyir (2023) ‘Penerapan Pelaporan Dan Penyajian Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, Dan Menengah (SAK EMKM)’, *ARBITRASE: Journal of Economics and Accounting*, 4(2), pp. 185–192. doi: 10.47065/arbitrase.v4i2.1365.
- Yuliana, E., Ramadhani, N., & Hidayat, R. (2022) ‘Peran Modal Sosial dalam Ketahanan UMKM di Masa Krisis’, *Jurnal Pengembangan Ekonomi Lokal*, 14(3), pp. 101–112.