JEBIMAN: Jurnal Ekonomi, Bisnis, Manajemen dan Akuntansi
Vol. 2 No. 1, Januari (2024), Hal. 93-98 e-ISSN: 2985-654X

# ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE*VARIABLE COSTING* PADA UMKM KATERING "DAPUR BU POH", WRINGINANOM, GRESIK

**Lola Imanda** *[1]
Program Studi Akuntansi, Universitas Maarif Hasyim Latif, Indonesia
lolaimanda29@gmail.com

**Dina Andriani**
Program Studi Akuntansi, Universitas Maarif Hasyim Latif, Indonesia
andridina051@gmail.com

**Jaya Adi Gama Tengtarto**
Program Studi Akuntansi, Universitas Maarif Hasyim Latif, Indonesia
jaya_adi@dosen.umaha.ac.id

**Kuswana Rama Destian**
Program Studi Akuntansi, Universitas Maarif Hasyim Latif, Indonesia
kuswana_rama@dosen.umaha.ac.id

***Abstract***

*The aim of this research is to determine the calculation of the cost of production at the "Dapur Bu Poh" catering UMKM using the variable costing method and its effect on the profits obtained by the business owner. The type of research used is descriptive research using a quantitative approach. The research results show that calculating the cost of production using the variable costing method has lower results than the price determined by the owner, but if the price is marked up by a percentage of 25% the price becomes higher than the initial price.*

***Keywords****: Cost of production, variable costing method.*

**Abstrak**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi di UMKM Katering "Dapur Bu Poh" dengan menggunakan metode *variable costing* dan pengaruhnya terhadap laba yang diperoleh pemilik usaha. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan menggunakan pendekatan kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing* memiliki hasil yang lebih rendah daripada harga yang ditentukan olehpemilik akan tetapi jika harga di *mark-up* dengan persentase 25% harganya menjadi lebih tinggi dari pada harga awal.

**Kata Kunci**: Harga pokok produksi, metode *variable costing.*

## PENDAHULUAN

Berdasarkan data Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Dinas Koperasi, Usaha Mikro, Perindustrian dan Perdagangan (DISKOPERINDAG) Kabupaten Gresik pada tahun 2021, terdapat 7.331 pelaku usaha yang sudah mendaftarkan usahanya, mulai dari sektor kuliner, kerajinan *accessories*, mebel, hingga sektor konveksi. Dari berbagai sektor tersebut, ada hal yang menarik

[1] Korespondensi Penulis

dari sektor kuliner yaitu usaha katering. Usaha katering menjadi salah satu usaha yang menjadi pilihan karena memiliki nilai praktis dan efektif baik dari segi waktu dan harga. Pelanggan dapat memilih berbagai macam makanan dan minuman sesuai dengan permintaan tanpa memikirkan biaya-biaya lain yang diperlukan dalam proses produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja serta biaya *overhead* pabrik. Menurut, Kartika & Akbar (2023) meskipun dunia usaha saat ini berkembang pesat dan kompetitif, namun masih banyak UMKM yang belum mengetahui cara untuk menghitung harga pokok produksinya. Penentuan besarnya harga yang dikeluarkan harus akurat dan tepat agar biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi mencerminkan harga produksi yang sebenarnya. Penentuan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting karena membantu menentukan harga jual produk. Harga jual yang terlalu tinggi akan menjadikan produk kurang bersaing di pasar dan berlaku sebaliknya, pelaku tidak akan mendapatkan keuntungan yang sesuai jika harga jual terlalu rendah. (Anggardini et al., 2020).

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan awal dari sebuah usaha, dimana pada setiap usaha pasti terdapat permasalahan yang muncul misalnya perhitungan harga pokok produksi yang akan berpengaruh pada harga jual produk sehingga usaha tersebut bisa menciptakan laba sesuai keinginan. (Indah et al., 2022). Begitu pula dengan UMKM Katering "Dapur Bu Poh", UMKM ini merupakan salah satu usaha yang terletak di Desa Sumengko, Kecamatan Wringinanom, Kabupaten Gresik memproduksi berbagai makanan siap saji sejak tahun 2015. Dari pertemuan dengan pemilik UMKM Katering "Dapur Bu Poh" menunjukkan bahwa pemilik masih menerapkan cara tradisional dimana terdapat beberapa variabel yang tidak diperhitungkan kedalam perhitungan harga jual dan belum menerapkan metode perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan standar akuntansi yang berlaku dikarenakan pemilik belum memahami tentang pentingnya menghitung harga pokok produksi, sehingga peneliti ingin meneliti tentang perhitungan harga pokok produksi di UMKM Katering "DapurBu Poh" dengan menggunakan metode *variable costing* karena menurut Aziziyah & Mardiana (2021) dalam penelitiannya, selain untuk perencanaan laba jangka pendek, dengan menggunakan metode *variable costing* laba yang dihasilkan jelas akan berbeda dengan menggunakan metode tradisional, selain pada laba perbedaan tersebut akan muncul pada penentuan harga suatu produk yang dihasilkan. Penggunaan metode *variable costing* ini akan menghasilkan harga yang wajar dibandingkan dengan metode tradisional yang digunakan sebelumnya.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan menggunakan pendekatan kuantitatif. Penelitian ini adalah penelitian studi kasus yang dilakukan pada UMKM Katering "Dapur Bu Poh", dimana peneliti menggunakan berbagai sumber data untuk menghasilkan kesimpulan mengenai analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing* dalam menetapkan harga jual produk. Lokasi penelitian ini dilaksanakan di UMKM Katering "Dapur Bu Poh" di Desa Sumengko RT 15 RW 06 Kecamatan Wringinanom Kabupaten Gresik. Usaha yang dikelola oleh Ibu Ita tersebut merupakan UMKM yang memproduksi berbagai macam makanan dan minuman siap saji sesuai dengan pesanan pelanggan. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini antara lain diperoleh secara langsung dengan cara observasi dan wawancara dengan pemilik UMKM Katering "Dapur Bu Poh", Ibu Ita. Dan dalam penelitian ini data sekunder yang

diperoleh berupa dokumen mengenai nota belanja serta data lainnya yang telah dikumpulkan oleh lembaga pengumpul datadan dipublikasikan kepada masyarakat yang diperoleh melalui jurnal, data-data dari instansi terkait, serta situs- situs internet yang berhubungan dengan penelitian. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini antara lain observasi, wawancara dan dokumentasi.

## HASIL PENELITIAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Pada penelitian ini, peneliti memilih nasi kotak dengan menu nasi kuning, ayam laos, sambal goreng kentang, bihun goreng, telur rawis, dan tempe kering sebagai objek penelitian karena ini merupakan produk yang banyak diminati pelanggan. Dalam proses produksinya, berikut adalah biaya-biaya yang dikeluarkan untuk 100 nasi kotak.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

| No | Keterangan | Kuantitas | Harga | |
|---|---|---|---|---|
| **1.** | Beras | 11 kg | **Rp** | **143.000** |
| **2.** | Ayam | 12,5 kg | **Rp** | **450.000** |
| **3.** | Minyak Goreng | 3 liter | **Rp** | **54.000** |
| **4.** | Laos | 2 kg | **Rp** | **47.000** |
| **5.** | Gula Pasir | 2 kg | **Rp** | **32.000** |
| **6.** | Bihun & Rempah-rempah | 3 bungkus | **Rp** | **37.000** |
| **7.** | Tempe & Rempah-rempah | 10 batang | **Rp** | **80.000** |
| **8.** | Telur | 2 kg | **Rp** | **50.000** |
| **9.** | Kentang & Rempah-rempah | 3 kg | **Rp** | **90.000** |
| **10.** | Selada | 2 kg | **Rp** | **45.000** |
| **11.** | Kecap | 1 pack | **Rp** | **10.000** |
| **12.** | Sayur untuk bihun | 3 ikat | **Rp** | **10.000** |
| **13.** | Kelapa untuk nasi kuning | 8 buah | **Rp** | **80.000** |
| **14.** | Penyedap Rasa | 1 renteng | **Rp** | **5.000** |
| **15.** | Garam | 2 bungkus | **Rp** | **7.000** |
| **16.** | Bawang Merah | 1 kg | **Rp** | **26.000** |
| **17.** | Bawang Putih | ½ kg | **Rp** | **16.000** |
| **18.** | Kerupuk | 2 kg | **Rp** | **80.000** |
| **Jumlah Biaya Bahan Baku** | | | **Rp** | **1.262.000** |

Sumber: Katering Dapur Bu Poh 2024

Tabel2. Biaya Tenaga Kerja

| No | Keterangan | Harga | |
|---|---|---|---|
| **1.** | 2 orang pekerja | **Rp** | **200.000** |
| **Jumlah Biaya Tenaga Kerja** | | **Rp** | **200.000** |

Sumber: Katering Dapur Bu Poh 2024

Tabel 3. Biaya *Overhead* Pabrik *Variable*

| No | Keterangan | Harga | |
|---|---|---|---|
| **1.** | Box Makanan | Rp | **110.000** |
| **2.** | Plastik | Rp | **7.000** |
| **3.** | Daun pisang | Rp | **13.000** |
| **4.** | Gas LPG | Rp | **54.000** |
| **5.** | Stiker | Rp | **10.000** |
| **6.** | Biaya Transportasi | Rp | **150.000** |
| **Jumlah Biaya *Overhead* Pabrik *Variable*** | | **Rp** | **344.000** |

Sumber: Katering Dapur Bu Poh 2024

**Perhitungan Harga Jual**

Pemilik menentukan harga jual nasi kotak dengan mengambil laba 20% dari seluruh total harga produksi. Akan tetapi, pemilik tidak menaikkan harga jual produk seiring dengan kenaikan harga bahan baku di pasaran sehingga laba yang diperoleh juga tidak sama pada waktu pemesanan yang berbeda. Jika terdapat pesanan saat harga bahan baku naik maka laba yang didapatkan juga sedikit dan sebaliknya.

**Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual dengan Metode *Variable Costing***

Dalam menghitung harga pokok produksi dapat dicari dengan menambahkanbiaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik variabel kemudian dibagi dengan jumlah produksi yang dihasilkan dalam satu kali pesanan. Berikut perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing*:

Tabel 4. Perhitungan dengan variable costing

| Keterangan | Jumlah Biaya | |
|---|---|---|
| Biaya Bahan Baku | Rp | 1.262.000 |
| Biaya Tenaga Kerja | Rp | 200.000 |

| | | |
|---|---|---|
| Biaya *Overhead* Pabrik Variabel | Rp | 344.000 |
| Total HPP produk | Rp | 1.806.000 |
| Jumlah Produk | | 100 produk |
| **Total HPP per unit** | **Rp** | **18.060** |

Sumber: data diolah, 2024

Total harga pokok produksi nasi kotak sebesar Rp 1.806.000 kemudian dibagi dengan jumlah produk sebanyak 100 kotak. Total harga pokok produksi per unit sebesar Rp 18.060. Jumlah harga pokok produksi sudah diketahui maka akan memudahkan dalam menentukan harga jual. Harga jual metode *variable costing* dengan penambahan *mark-up* 25% dapat dicari dengan cara menambahkan biaya total ditambah dengan *mark-up* dari total setelah itu dibagi dengan jumlah produksi dalam sebulan. Berikut perhitungan harga jual dengan penambahan *mark-up* 25%.

Tabel 5. Perhitungan Harga Jual Metode Variable CostingDengan Penambahan Mark-Up 25%

| **Keterangan** | **Nasi Kotak** | |
|---|---|---|
| Total Biaya | Rp | 1.806.000 |
| Mark-up 25% | Rp | 451.500 |
| | Rp | 2.257.500 |
| Jumlah produk | 100 kotak | |
| **Harga/unit** | **Rp** | **22.575** |

Sumber: data diolah, 2024

Tabel 6. Perbedaan Perhitungan Harga Jual

| **Keterangan** | **Pemilik Usaha** | **Metode Variable Costing** | | **PenambahanMark-Up** | |
|---|---|---|---|---|---|
| Nasi Kuning kotak | Rp 20.000 | Rp | 18.060 | Rp | 22.575 |

Sumber: data diolah, 2024

## PEMBAHASAN

Berdasarkan data yang diperoleh dari pemilik usaha dan perhitungan peneliti untuk menentukan harga jual mendapatkan hasil yang berbeda. Harga jual nasi kotak yang ditetapkan pemilik sebesar Rp 20.000 Harga jual dengan metode *variable costing* Rp 18.060 serta harga jual dengan metode *variable costing* dengan penambahan *mark-up* Rp 22.575. Harga jual yang telah ditetapkan pemilik memiliki nilai lebih tinggi dari pada harga jual dengan metode *variable costing* tetapi jika di tambahkan *mark-up* 25% yang ditentukan pemilik maka harga jualnya akan semakin tinggi. Harga jual yang ditetapkan oleh pemilik tidak terlalu jauh selisihnya dengan metode yang digunakan oleh peneliti yaitu metode *variable costing*. Perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Katering "Dapur Bu Poh" sudah terperinci, tetapi ada beberapa biaya yang diperhitungkan berdasarkan biaya estimasi atau perkiraan pemilik sendiri. Selain itu, penetapan harga jual pada UMKM Katering "Dapur Bu Poh" dihitung berdasarkan tolak ukur harga produk yang sejenis yang ada di pasaran sehingga harga jual yang ditetapkan pemilik lebih tinggi dari pada harga jual yang dihitung dengan metode *variable costing*. Ditambah dengan kondisi saat ini bahwa harga setiap

bahan baku tidak stabil di pasaran. Jika harga jual dengan metode *variable costing* diterapkan pada UMKM Katering "Dapur Bu Poh" maka pemilik akan mengalami kerugian. Metode ini akan lebih efektif diterapkan pada UMKM Katering "Dapur Bu Poh" jika pemilik menentukan perkiraan *mark-up* yang sesuai.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing*, dapat diambil simpulan yaitu perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Katering "Dapur Bu Poh" sudah dirinci secara detail. Biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi 100 kotak nasi di antaranya biaya bahan baku Rp 1.262.000, biaya tenaga kerja Rp 200.000 dan biaya *overhead* pabrik variabel Rp 344.000. Perhitungan harga jual yang digunakan pada UMKM Katering "Dapur Bu Poh" ini tidak didasarkan pada tolak ukur harga bahan baku yang ada di pasaran sehingga laba yang diperoleh tergantung harga bahan baku dipasaran, jika harga bahan baku meningkat maka pemilik akan mendapatkan laba yang sedikit dan berlaku sebaliknya. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan peneliti dalam menentukan harga jual dengan metode *variable costing* ditemukan hasil yang lebih rendah daripada harga jual yang ditetapkan oleh pemilik. Hal ini dikarenakan harga pokok produksi yang dihitung hanya bersifat variabel saja. Sedangkan pemilik tidak menentukan harga jual berdasarkan tolak ukur harga bahan baku di pasaran. Jika perhitungan harga jual dengan metode *variable costing* di tambah dengan persentase sebesar 25% maka harga jualnya menjadi lebih tinggi dari pada harga awal yang ditetapkan oleh pemilik.

## DAFTAR PUSTAKA


Data Usaha Usaha Mikro Kecil dan Menengah Dinas Koperasi, Usaha Mikro, Perindustrian dan Perdagangan Kabupaten Gresik tahun 2021.

Anggardini, B., Cahyono, D., & Syahfrudin, A. (2020). Penentuan Harga Jual Batik Berdasarkan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Variable Costing. *BUDGETING : Journal of Business, Management and Accounting*, *2*(1), 372–387. https://doi.org/10.31539/budgeting.v2i1.1737

Aziziyah, M., & Mardiana, L. (2021). Penerapan Metode Variable Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produk untuk Menentukan Harga Jual pada PT. Tiga Wira Persada. *Liability*, *03, No. 02*(69), 215–244.

Indah, S., Dina Ekasari, L., & Susanti Gono Ate, Y. (2022). Perhitungan harga pokok produksi guna menentukan harga jual dengan menggunakan variabel costing method(studi kasus pada UKM Donat Kentang Tlogomas di Kota Malang). *E-JournalPerdagangan Industri Dan Moneter*, *10*(2), 101–110. https://doi.org/10.22437/pim.v10i2.19637

Kartika, N., & Akbar, A. (2023). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing dan variable costing untuk menentukan harga jual pada UMKM Java Bakery. *Fair Value: Jurnal Ilmiah Akuntansi Dan Keuangan*, *5*(8), 2622–2205. https://journal.ikopin.ac.id/index.php/fairvalue

Ratnasih, C., & Sulbahri, R. A. (2022). Full Costing Method Model and Variable Costing Method Against Cement Price Determination (Case in Indonesia). *European Journal of Business and Management Research*, *7*(2), 284–288. https://doi.org/10.24018/ejbmr.2022.7.2.1378