



# Metode Perhitungan Variabel *Costing* dalam Mengidentifikasi Harga Pokok Produksi pada UMKM Warteg Queen

Rifky Fadilah, Ristia Nurhajjah, Revaneyna Azzahra, Naswa Natania Azzahra, Seldy Chandra Putra, Salma Safitri Muawiyah, Silvia Akbar, Tiar Lina Situngkir\*

Universitas Singaperbangsa Karawang, Indonesia

**Abstrak:** Penelitian ini berfokus pada penggunaan metode variabel *costing* dalam perhitungan biaya produksi untuk penentuan harga jual. Tujuan penelitian: 1. Penentuan harga pokok produk menurut Warteg Queen. 2. Untuk menentukan harga pokok produk menggunakan metode variabel *costing* pada Warteg Queen. 3. Untuk mengetahui pengaruh atas perubahan metode perhitungan harga pokok produk terhadap laba pada Warteg Queen. Metode Penelitian: Variabel *Costing*. Hasil Pembahasan: Penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan metode variabel *costing* dalam menghitung harga pokok produksi (HPP) pada UMKM Warteg Queen memiliki dampak signifikan terhadap pemahaman biaya produksi dan laba yang diperoleh. Dari data yang diperoleh, total HPP untuk produk Tumis Kangkung mencapai Rp. 4,110 dan untuk Orek Tempe mencapai Rp. 5,170. HPP ini mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel secara komprehensif. Penelitian ini juga menunjukkan perlunya manajemen yang baik dalam pengumpulan dan pengolahan data biaya produksi untuk meningkatkan efisiensi, transparansi, dan profitabilitas usaha. Dengan demikian, pendekatan yang tepat dalam pengelolaan biaya akan membantu Warteg Queen bertahan dan berkembang dalam industri yang kompetitif ini.

**Kata kunci:** *Cost of Product, Variable Costing and Selling Price*

DOI:

<https://doi.org/10.53697/emba.v4i2.1964>

\*Correspondence: Tiar Lina Situngkir

Email: [tiarlina.situngkir@fe.unsika.ac.id](mailto:tiarlina.situngkir@fe.unsika.ac.id)

Received: 22-11-2024

Accepted: 29-11-2024

Published: 01-12-2024



**Copyright:** © 2024 by the authors. Submitted for open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

**Abstract:** This research focuses on the use of the variable costing method in calculating production costs for determining selling prices. Research objectives: 1. Determination of the cost of goods according to Warteg Queen. 2. To determine the cost of goods using the variable costing method at Warteg Queen. 3. To determine the effect of changes in the method of calculating the cost of products on profits at Warteg Queen. Research Methods: Variable Costing. Discussion Results: This study shows that the use of the variable costing method in calculating the cost of goods produced (COGS) at Warteg Queen MSMEs has a significant impact on understanding production costs and profits earned. From the data obtained, the total COGS for Stir-fried Kale products reached Rp. 4,110 and for Orek Tempe reached Rp. 5,170. This COGS includes raw material costs, direct labor costs, and variable factory overhead costs comprehensively. This research also shows the need for good management in the collection and processing of production cost data to improve business efficiency, transparency and profitability. Thus, the right approach to cost management will help Warteg Queen survive and thrive in this competitive industry.

**Keywords:** *Cost of Product, Variable Costing and Selling Price*

## Pendahuluan

Pada zaman modern ini, persaingan dan kemajuan industri dalam pembuatan produk berkualitas tinggi berkembang dengan sangat cepat. Hal ini mendorong pebisnis untuk meningkatkan kinerja untuk mencapai tujuan perusahaan. UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) memainkan peran yang signifikan dalam ekonomi Indonesia, terutama sebagai penggerak kesejahteraan masyarakat lokal. Seringkali, UMKM dikaitkan dengan upaya pemerintah untuk menciptakan pemerataan pendapatan dan mengurangi kemiskinan. Diharapkan, UMKM dapat terus berkembang dan berkelanjutan karena memiliki potensi besar dalam mendorong perekonomian masyarakat.

Harga pokok produksi umumnya terdiri dari dua jenis biaya, yaitu biaya produksi dan biaya non-produksi. Dalam menentukan harga pokok produksi, penting untuk memperhatikan komponen-komponen biaya yang termasuk dalam harga pokok serta mengalokasikan biaya-biaya tersebut dengan tepat agar mencerminkan pengorbanan sumber daya ekonomi yang sebenarnya (Indro Djumali, 2014: 83). Biaya produksi merupakan biaya yang digunakan untuk menghitung harga pokok produk jadi, sedangkan biaya non-produksi ditambahkan ke dalam biaya produksi untuk menghitung total harga pokok produk. Informasi dan pencatatan biaya produksi yang akurat sangat penting untuk menghitung biaya produksi dengan benar.

Harga pokok produksi memiliki keterkaitan yang kuat dengan berbagai indikator keberhasilan perusahaan, seperti laba kotor penjualan dan laba bersih. Oleh karena itu, Untuk mencapai efisiensi biaya, perusahaan harus mempertimbangkan harga pokok produksi. Penetapan harga pokok produksi yang tepat menjadi salah satu faktor penting dalam mendukung keberhasilan perusahaan dalam mencapai tujuannya. Peran harga pokok produksi sangat krusial, karena dengan penentuan harga tersebut, perusahaan dapat mudah menghitung harga jual produk dan memperjelas target laba yang ingin diraih.

Menurut Kartika & Akbar (2023), meskipun dunia usaha saat ini berkembang pesat dan persaingan yang ketat, meskipun demikian, banyak UMKM yang tidak tahu cara menghitung biaya produksi. Agar biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dapat sebanding dengan harga produksi yang sebenarnya, penentuan harga yang dikeluarkan harus dilakukan secara akurat dan tepat. Penentuan harga pokok produksi ini sangatlah penting karena dapat membantu menentukan harga jual produk. Oleh karena itu, sangat penting bagi pelaku UMKM untuk menghitung harga pokok produksi dengan tepat dan akurat agar dapat menghindari kesalahan perhitungan yang dapat menyebabkan kerugian dalam bisnis.

Jika harga jual terlalu tinggi maka daya saing produk di pasaran akan berkurang, dan sebaliknya jika harga jual terlalu rendah maka pelaku tidak akan dapat memperoleh keuntungan yang sesuai. (Anggardini et al., 2020). Usaha Mikro, Kecil dan Menengah

(UMKM) merupakan titik awal bagi setiap usaha, dan setiap usaha pasti menghadapi tantangan seperti menghitung biaya produksi yang mempengaruhi harga jual produk agar dapat memperoleh keuntungan yang diinginkan. (Indah et al., 2022).

Hasil dari pertemuan dengan pemilik UMKM Warteg Queen menunjukkan bahwa pemilik usaha UMKM masih menggunakan perhitungan dengan cara yang tradisional, di mana beberapa jenis variabel belum dimasukkan dalam perhitungan harga jual, tanpa menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi yang sesuai dengan standar akuntansi yang berlaku. Hal ini disebabkan oleh kurangnya pemahaman pemilik tentang pentingnya perhitungan harga pokok produksi. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk meneliti perhitungan harga pokok produksi di UMKM Warteg Queen dengan menggunakan metode perhitungan *variable costing* karena menurut Aziziyah & Mardiana (2021) dalam penelitiannya, selain perencanaan laba jangka pendek, laba yang dicapai dengan menggunakan metode penetapan biaya variabel sangat berbeda dengan yang diperoleh dengan menggunakan metode tradisional. Selain keuntungan, perbedaan tersebut juga tercermin dalam menetapkan harga produk yang diproduksi.

Untuk menghindari kesalahan saat perhitungan harga pokok produksi UMKM dengan menghasilkan biaya yang efisien, diperlukan suatu metode yang tepat dan tidak membutuhkan banyak biaya. Dibandingkan dengan metode konvensional yang digunakan sebelumnya, harga yang wajar akan dihasilkan dari pendekatan variabel biaya ini. Metode variabel *costing* adalah metode penentuan harga pokok suatu produk dengan hanya mempertimbangkan biaya produksi variabel. Biaya-biaya yang dihitung sebagai biaya produksi dengan metode biaya variabel adalah biaya produksi variabel yang terdiri dari biaya bahan baku langsung. Biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel. Metode penetapan biaya variabel hanya memperlakukan biaya produksi yang berubah seiring dengan perubahan produksi sebagai elemen biaya produk.

## Metode

Metode penelitian yang digunakan pada Penelitian ini yaitu dengan metode kualitatif. Data dikumpulkan dengan cara melakukan wawancara, observasi secara langsung, dokumentasi proses produksi, dan mengumpulkan sumber informasi yang berdasarkan pada buku, artikel, jurnal, dan *website*. sehingga informasi yang disajikan merupakan informasi yang fakta, akurat, dan aktual terkait pembahasan pada penelitian ini.

Arikunto (2013) menjelaskan bahwa data kualitatif mencakup informasi yang berbentuk naratif, sehingga lebih menekankan pada proses dan makna daripada hasil akhir atau produk. Data ini sering kali dikumpulkan melalui wawancara mendalam dan observasi langsung di lapangan. Namun data yang didapatkan selama penelitian diolah kembali untuk menghasilkan informasi secara akurat dan tepat.

Pada penelitian ini memiliki dua jenis data yaitu data primer dan data sekunder. Data primer mencakup pada hasil wawancara, literatur terkait metode variabel *costing*, observasi secara langsung, dan melakukan dokumentasi terhadap proses produksi yang terjadi. Data sekunder berupa literatur pendukung yang bersumber pada buku-buku, jurnal, artikel, dan berbagai data yang berhubungan dengan penelitian.

Menurut Sanusi (2012) Data primer adalah data yang dikumpulkan secara langsung dari sumber utamanya, seperti melalui wawancara, survei, atau observasi. Pada penelitian ini dilakukan wawancara terhadap pemilik UMKM Warteg Queen yaitu sepasang suami istri terkait proses produksi makanan yang sedang diteliti, sehingga informasi yang didapatkan akan sangat akurat dan aktual dikarenakan informasi yang didapatkan langsung dari produsennya.

Menurut Sugiyono (2008) Data sekunder adalah data yang diperoleh peneliti atau pengumpul data secara tidak langsung, yaitu melalui perantara baik individu maupun dokumen. Pada penelitian ini peneliti melakukan pencarian informasi yang mendukung proses penelitian seperti informasi.

## Hasil dan Pembahasan

Data yang telah dikumpulkan dalam penelitian ini yaitu data yang dikumpulkan secara langsung dari pemilik usaha melalui proses wawancara, observasi, dan dokumentasi, serta pencarian literatur untuk data dan informasi terkait pertanyaan penelitian ini. Untuk mendapatkan hasil yang lengkap dan akurat untuk menghitung biaya produksi dan keuntungan yang dihasilkan Warteg Queen per harinya.

Penelitian ini dititik beratkan pada biaya produksi dan laba yang diperoleh oleh UMKM Warteg Queen. Untuk mengetahui biaya produksi dan laba yang diperoleh oleh UMKM Warteg Queen, maka akan dipaparkan terkait data-data mengenai bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Menurut analisis di atas, peneliti ingin memberikan metode perhitungan harga pokok produksi alternatif yang menggunakan biaya variabel. Metode ini cukup relevan untuk perencanaan laba jangka pendek perusahaan kecil dan menengah (UMKM). Metode ini didasarkan pada perilaku biaya yang hanya variabel saja. Berikut data produksi Warteg Queen:

## Proses Pengolahan Produksi

### A. Proses Produksi Tumis kangkung

Proses pembuatan Tumis kangkung dimulai dari masukan minyak dalam penggorengan, lalu potong-potong bawang merah, bawang putih, dan cabe nya, lalu tumis sebentar bahan-bahan yang sudah dipotong-potong tadi, jika bumbu sudah terasa cukup harum, masukkan kangkungnya, kemudian tambahkan air secukupnya, lalu masukkan

penyedap rasa, garam, dan juga gula secukupnya, jika dirasa sudah matang, angkat kangkung lalu pindahkan ke tempat yang lain, tumis kangkung pun siap disajikan.

**B. Proses Produksi Orek Tempe**

Proses pembuatan orek tempe dimulai dari Tuang minyak ke dalam wajan, setelah minyak panas, masukkan cincangan bawang merah dan putih, daun salam, dan juga sereh, setelah bumbu cincangan masuk, kemudian masukkan bumbu halus, kecap, dan sedikit air, jika dirasa tumisan bumbu sudah harum, masukan tempe yang sudah dipotong-potong, oseng-oseng tempe sampai matang, kemudian orek tempe pun siap dihidangkan.

**Tabel 1. Warteg Queen Biaya Produksi 2024**

Jenis Biaya Produksi	Biaya Produksi		Qty
	Tumis Kangkung	Tempe Orek	
<b>a. Biaya Bahan Baku Langsung</b>			
Kangkung	5.000		3
Cabai	3.000	5.000	8
Bawang merah dan putih	2.000	2.000	12
Gula	1.000	1.000	16,8 gram
Garam	500	500	8,4 gram
Tempe		5.000	1
Lengkuas		500	1
Kecap		2.000	2
Royco	500	500	2
<b>Jumlah Biaya Bahan Baku Langsung</b>	12.000	16.500	
<b>b. Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>			
Biaya Memasak	2.500	2.500	
<b>Jumlah Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>	2.500	2.500	
<b>c. Biaya Overhead Variabel Pabrik</b>			
Minyak	700	2.500	200 MI
Air	1.000		300 MI
Gas	150	150	0,06 liter
Listrik	4.200	4.200	2910 watt
<b>Jumlah Biaya Overhead Pabrik</b>	6.050	6.850	
<b>d. Biaya Overhead Tetap</b>			
Sewa	20,000	20,000	
<b>Total</b>	40,550	45,850	

Sumber: Warteg Queen Tahun 2024 diolah peneliti

Berikut ini adalah data yang dikumpulkan dari wawancara mengenai unsur-unsur yang diperlukan untuk menghitung harga pokok produksi:

1. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku adalah komponen biaya awal yang membentuk harga pokok produksi tumis kangkung dan tempe orek adalah kangkung, cabai, bawang merah, bawang putih, gula, garam, tempe, lengkuas, kecap dan royko. Diperkirakan dalam 3 ikat kangkung dan 1 papan tempe beserta bahan lainnya dapat menghasilkan kurang lebih 5 porsi tumis kangkung dan 5 porsi orek tempe.

2. Biaya tenaga kerja langsung

Bahan baku adalah bahan yang menjadi komponen utama yang membentuk suatu kesatuan yang tidak terpisahkan dari produk jadi. UMKM Warteg Queen menggunakan bahan ini dalam produksinya. Setiap perusahaan besar atau kecil, selalu mengeluarkan tenaga kerja langsung. Tenaga kerja langsung merupakan faktor yang sangat penting. Pada dasarnya tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi dan mengetahui segala proses yang berlangsung di perusahaan. Tenaga kerja langsung yang diperkerjakan ialah sebanyak 1 orang atau pemilik UMKM sendiri, jadi pemilik mengeluarkan biaya untuk biaya tenaga kerja yaitu Rp. 2.500 total biaya tenaga kerja yaitu :  $1 \times \text{Rp. } 2.500 = \text{Rp. } 2.500$  Jadi total biaya yang dikeluarkan oleh pemilik dalam 1 hari adalah Rp. 2.500.

3. Biaya *overhead* pabrik

Selain biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung selama proses produksi, biaya *overhead* pabrik adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan. Biaya *overhead* pabrik terdiri dari biaya *overhead* variabel dan biaya *overhead* tetap. Biaya *Overhead* Variabel adalah biaya yang berubah sesuai dengan jumlah unit yang diproduksi (misalnya biaya listrik, bahan pembersih, dan lain-lain). Biaya *Overhead* Tetap adalah biaya yang tetap, terlepas dari jumlah unit yang diproduksi (misalnya sewa tempat, gaji tetap karyawan administrasi).

**Tabel 2.** Warteg Queen

<b>Tumis Kangkung</b>	<b>Tempe Orek</b>
Biaya bahan baku 2,400 Rp / unit	Biaya bahan baku 3,300 Rp / unit
Biaya tenaga kerja langsung 500 Rp /unit	Biaya tenaga kerja langsung 500 Rp /unit
Biaya <i>overhead</i> variabel 1,210/unit	Biaya <i>overhead</i> variabel 1,370/unit
Biaya <i>overhead</i> tetap 20,000	Biaya <i>overhead</i> tetap 20,000

Sumber: Warteg Queen Tahun 2024 diolah peneliti

Biaya bahan baku Kangkung sebesar Rp. 2.400/unit didapatkan dari jumlah biaya bahan baku langsung sebesar Rp. 12.000 dibagi dengan 5 porsi yang menghasilkan Rp. 2.400/unit. Biaya Tenaga Kerja Langsung pada produksi kangkung sebesar Rp. 500/unit didapatkan dari jumlah biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 2.500 dibagi dengan 5 porsi yang menghasilkan Rp. 500/unit. Biaya *Overhead* Variabel pada kangkung sebesar Rp. 1210/unit didapat dari jumlah biaya *overhead* variabel pabrik sebesar Rp. 6.050 dibagi dengan 5 porsi yang menghasilkan Rp. 1.210/unit. Biaya *Overhead* Tetap pada Kangkung sebesar Rp. 20.000 didapat dari biaya sewa Rp. 600.000 dibagi dengan 30 hari.

Biaya Bahan Baku Tempe Orek sebesar Rp. 3.300/unit didapatkan dari jumlah biaya bahan baku langsung sebesar Rp. 16.500 dibagi dengan 5 porsi yang menghasilkan Rp. 3.300/unit. Biaya Tenaga Kerja Langsung pada tempe orek sebesar Rp. 500/unit didapatkan dari jumlah biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 2.500 dibagi dengan 5 porsi yang menghasilkan Rp. 500/unit. Biaya *Overhead* Variabel sebesar Rp. 1.370/unit didapatkan dari jumlah biaya *overhead* variabel pabrik sebesar Rp. 6.850 dibagi dengan 5 porsi yang menghasilkan Rp. 1.370/unit. Biaya *Overhead* Tetap pada tempe orek sebesar Rp. 20.000 didapat dari biaya sewa Rp. 600.000 dibagi dengan 30 hari

Adapun langkah-langkah untuk melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan metode Variabel *Costing*:

**Tabel 3.** Identifikasi Biaya Variabel dan Biaya Tetap

<b>1. Identifikasi Biaya Variabel:</b>	<b>Biaya Tetap:</b>
a. Biaya Bahan Baku	Biaya <i>Overhead</i> Tetap
b. Biaya Tenaga Kerja Langsung	
c. Biaya <i>Overhead</i> Variabel	

Sumber: Warteg Queen Tahun 2024 diolah peneliti

Dalam perhitungan harga pokok produksi, metode variabel *costing* dilakukan dengan menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Metode ini hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi. Terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan BOP variabel. Setelah itu, total biaya tersebut dibagi dengan jumlah unit produksi yang dihasilkan dalam satu kali pesanan. Berikut adalah tahapan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode variabel *costing*.

Besarnya harga pokok produksi variabel adalah sebagai berikut:

HPP variabel = biaya bahan baku + biaya tenaga kerja langsung + biaya overhead variabel.

Berikut perhitungannya:

Pada metode variabel *costing* biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* variabel termasuk ke dalam identifikasi biaya variabel. Untuk Biaya *overhead* tetap termasuk ke dalam biaya tetap.

#### Penentuan Harga Pokok Penjualan Variabel

Penelitian ini menggunakan metode perhitungan *direct costing*, juga dikenal sebagai harga pokok variabel, untuk menentukan harga pokok penjualan. Konsep harga pokok variabel hanya memasukkan biaya produksi variabel ke dalam perhitungan harga pokok. Biaya tetap, di sisi lain, tidak dimasukkan sebagai biaya produksi, tetapi dibebankan langsung pada laporan laba rugi selama periode terjadinya.

Dalam penelitian ini, metode yang digunakan untuk menentukan harga pokok penjualan adalah metode *direct costing* atau harga pokok variabel. Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* yang bersifat variabel adalah komponen-komponen yang termasuk dalam harga pokok variabel ini; namun, biaya tetap dianggap sebagai biaya periode yang langsung dan tidak dimasukkan sebagai bagian dari biaya produksi selama periode terjadinya.

Berdasarkan data dari wawancara, peneliti berusaha mendorong UMKM untuk menggunakan metode biaya variabel sebagai cara untuk mengorbankan sumber daya untuk menghasilkan nilai tambah ekonomi dengan mengukur dan menghitung biaya produksi sesuai dengan tindakan yang sudah dilakukan.

#### Menghitung Harga Pokok Produksi Menurut Metode Variable Costing

**Tabel 4.** Harga Pokok Produksi Tumis Kangkung

Biaya Bahan Baku	Rp. 2,400
Tenaga Kerja Langsung	Rp. 500
Biaya Overhead Variable	Rp. 1,210
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp. 4,110</b>

Sumber: Warteg Queen Tahun 2024 diolah peneliti

**Tabel 5.** Harga Pokok Produksi Orek Tempe

Biaya Bahan Baku	Rp. 3,300
Tenaga Kerja Langsung	Rp. 500
Biaya Overhead Variable	Rp 1,370
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp. 5,170</b>

Sumber: Warteg Queen Tahun 2024 diolah peneliti

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi variabel tersebut, maka dapat diketahui nilai biaya variabel sebagai berikut :

Biaya Bahan Baku	Rp 5,700
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1,000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	<u>Rp 2,580 +</u>

Harga Pokok Produksi Rp 9,280 Dari tabel di atas dapat diketahui Harga Pokok Produksi menurut UMKM Warteg Queen dengan Harga Pokok Produksi Kangkung menurut metode variabel *costing* besarnya yaitu Rp. 4,110 dan Harga Pokok Produksi Orek Tempe yaitu Rp. 5,170 karena metode variabel *costing* hanya menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan Biaya *Overhead* Pabrik variabel.

Selain membantu UMKM menghitung biaya produksi, peneliti juga mencoba menyajikan laporan keuangan dalam bentuk laporan laba rugi. Keuntungan merupakan hal utama yang ingin dicapai oleh sebuah bisnis, seperti halnya UMKM. Keuntungan yang maksimal menjadi salah satu tujuan UMKM melalui kegiatan usaha yang dijalankannya. Tingginya tingkat persaingan di pasar sehingga para pelaku usaha dituntut dalam memilih strategi tertentu (seperti penentuan harga pokok produksi) agar lebih efisien dan efektif dalam menjalankan kegiatan produksinya dengan menekan biaya produksi, namun tidak mengesampingkan kualitas dari suatu produk yang akan dihasilkan.

Namun, pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) kerap menghadapi tantangan, salah satunya adalah penetapan harga yang tidak tepat. Kesalahan ini sering kali disebabkan oleh perhitungan biaya produksi yang kurang akurat dan penggunaan metode yang masih sederhana. Permasalahan tersebut dapat mengakibatkan kesalahan yang signifikan, bahkan hingga menyebabkan kegagalan dalam berwirausaha. Keakuratan perhitungan biaya sangat penting karena beberapa alasan: 1) UMKM mungkin kesulitan menentukan produk mana yang paling menguntungkan, atau 2) meskipun penjualan meningkat, laba justru menurun, dan pelaku usaha tidak dapat memahami penyebabnya. Informasi biaya yang akurat memberikan keunggulan kompetitif yang krusial bagi keberhasilan bisnis.

Hal ini mendukung pelaku usaha dalam mengembangkan dan melaksanakan strategi mereka dengan menyediakan informasi yang akurat mengenai biaya produk dan layanan. Oleh karena itu, penting untuk menerapkan metode yang tepat guna menghindari kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi di UMKM, sehingga dapat menghasilkan biaya yang efisien.

**Tabel 6.** Laporan laba rugi Warteg Queen

<b>Laporan laba rugi Warteg Queen</b>		
Untuk periode dalam satu hari penjualan (Rp. 9000 x 10) dikurangi biaya-biaya variabel : harga pokok produksi	Rp. 9,280	Rp. 90,000
Laba kotor		Rp. 80,720
Kontribusi margin dikurangi biaya-biaya tetap : biaya overhead tetap	Rp. 20,000	
<b>Laba/rugi bersih</b>		<b>Rp. 60,720</b>

Sumber: Warteg Queen Tahun 2024 diolah peneliti

### Analisa Hasil Perhitungan

Analisis variabel biaya membantu manajer membuat keputusan tentang kontrol dan persiapan, yang pada akhirnya akan berdampak pada pencapaian omset penjualan tahun berikutnya. Pada tahun 2024, UMKM Warteg Queen memiliki tingkat penjualan sebesar Rp. 60,720 dan hasil penjualan sebesar Rp. 90,000, dengan rincian biaya tetap sebesar Rp. 20,000 dan biaya variabel sebesar Rp. 9,280, setelah mengetahui tingkat penjualan dan total biaya tetap dan variabel pada tahun sebelumnya, 2024. Untuk mencapai target labanya sebesar Rp. 90,000, perusahaan UMKM harus mencapai volume penjualan sebesar Rp. 60,720 dengan jumlah penjualan per unit sebesar Rp. 3,300. Perhitungan anggaran untuk biaya listrik, gas, dan air dapat dilakukan berdasarkan jumlah penjualan yang diproyeksikan pada tahun 2024. Kondisi ini menunjukkan bahwa, karena perhitungan biaya bergantung pada jumlah rencana produksi, penggunaan variabel biaya dalam perencanaan laba dapat disertai dengan tepat dengan penganggaran biaya.

Menurut hasil wawancara, UMKM Warteg Queen tidak mencatat atau menyusun laporan harga pokok produksi. Tanpa mempertimbangkan biaya yang telah dibayar, pemilik hanya menggunakan bukti transaksi pembelian sebagai referensi saat mereka membeli bahan tambahan. Beberapa alasan mengapa pemilik tidak mencatat dan menyusun laporan harga pokok produksi berikut:

- a. Pemilik tidak memiliki pengetahuan tentang cara menyusun dan mencatat laporan harga pokok produksi.
- b. Pemilik mengatakan mereka tidak punya waktu untuk melakukannya karena mereka mengelola bisnis mereka sendiri
- c. Pemilik mengatakan mereka tidak menganggap penting untuk melakukannya.

Manfaat Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk manajemen, menetapkan harga pokok produksi memiliki keuntungan berikut:

- a. Untuk menentukan harga jual produk, biaya produksi per unit adalah salah satu faktor yang dipertimbangkan, bersama dengan data biaya dan non-biaya lainnya.
- b. Memantau realisasi biaya produksi manajemen memerlukan informasi tentang biaya produksi yang sebenarnya dikeluarkan selama periode tertentu dari rencana produksi. Tujuan dari pemantauan ini adalah untuk memastikan bahwa biaya produksi total yang dikonsumsi sesuai dengan perhitungan yang telah dibuat sebelumnya.
- c. Sebagai dasar perencanaan dan pengukuran prestasi perusahaan sebelum melakukan aktivitas produksi, perusahaan harus menetapkan standar dan anggaran biaya yang terkait dengan aktivitas tersebut. Selanjutnya, manajemen menyusun rincian komponen biaya yang akan digunakan untuk masing-masing aktivitas produksi yang telah direncanakan.
- d. Menghitung laba atau rugi bruto selama periode tertentu: Manajemen membutuhkan data tentang biaya produksi yang dikeluarkan selama periode tersebut untuk menentukan apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dapat menghasilkan laba bruto atau rugi bruto.
- e. Penentuan harga pokok barang jadi dan persediaan barang dalam proses yang disajikan dalam neraca Apabila manajemen diharuskan menyusun akuntansi keuangan berkala, maka laporan keuangan harus memuat neraca dan laporan laba rugi. Di neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok barang jadi dalam persediaan serta harga pokok produk dalam proses produksi pada tanggal neraca.

## Simpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan metode variabel *costing* dalam menghitung harga pokok produksi (HPP) pada UMKM Warteg Queen memiliki dampak signifikan terhadap pemahaman biaya produksi dan laba yang diperoleh. Dari data yang diperoleh, total HPP untuk produk Tumis Kangkung mencapai Rp. 4,110 dan untuk Orek Tempe mencapai Rp. 5,170. HPP ini mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel secara komprehensif.

Analisis lebih lanjut menunjukkan bahwa penjualan yang diperoleh dari kedua produk selama sehari mencapai Rp. 90,000, dengan laba kotor sebesar Rp. 80,720 setelah dikurangi dengan biaya-biaya variabel. Namun, setelah memperhitungkan biaya *overhead* tetap sebesar Rp 20,000, laba bersih yang diperoleh adalah Rp. 60,720. Hal ini menegaskan bahwa pengendalian biaya dan pemahaman yang mendalam terhadap struktur biaya sangat penting bagi keberlangsungan UMKM, terutama di tengah persaingan yang ketat. Dengan penerapan metode variabel *costing*, Warteg Queen dapat lebih efektif dalam menentukan harga jual produk, mengidentifikasi kontribusi setiap produk terhadap laba, dan merencanakan strategi bisnis ke depan secara lebih terarah.

Penelitian ini juga menunjukkan perlunya manajemen yang baik dalam pengumpulan dan pengolahan data biaya produksi untuk meningkatkan efisiensi, transparansi, dan profitabilitas usaha. Dengan demikian, pendekatan yang tepat dalam pengelolaan biaya akan membantu Warteg Queen bertahan dan berkembang dalam industri yang kompetitif ini.

## Daftar Pustaka

- 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>
- Arikunto S. 2013. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta
- 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. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/2883>
- 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>
- Rahayu, R. J., & Situngkir, T. (2023). Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variable Costing untuk Menghitung Harga Pokok Prodi (Studi Kasus: UKM CJH Catering Purwakarta) . *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 3(3), 6508–6519.
- Sanusi, A. (2012). *Metode Penelitian Bisnis*. Jakarta: Salemba Empat
- Sugiono. (2008). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.