

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE VARIABLE COSTING DALAM MENETAPKAN HARGA JUAL MIE AYAM BIRU BAPAK SUMADI

Moch Lukmanul Hakim¹, Devi Citra Hapsani², Lailiyah Maulidiyah³,

Hilmy Fahri Zaidan⁴, Dian Fahriani⁵

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Nahdlatul Ulama' Sidoarjo

mlhakem18@gmail.com¹, devicitrax.mipa3@gmail.com², diyahmaulidiyah39@gmail.com³,

hilmyzaidan284@gmail.com⁴, dianfahriani.agn@unusida.ac.id⁵

Abstract

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) often face difficulties in determining accurate Cost of Production due to limited understanding of cost accounting. This study aims to analyze the calculation of Cost of Production using the Variable Costing method as a basis for determining the selling price at Mie Ayam Biru MSME owned by Mr. Sumadi. The research method used is qualitative and simple quantitative approaches. Data were collected through interviews, observations, and documentation. The results indicate that the MSME's current cost calculation combines fixed and variable costs, resulting in a higher cost of production. After applying the Variable Costing method, production costs become lower because only variable costs are included. This difference leads to an increase in profit. Therefore, the Variable Costing method is considered more appropriate for determining selling prices as it provides more efficient and sustainable business decision-making.

Keywords: *Cost of Production, Variable Costing, Selling Price, MSMEs, Chicken Noodles*

Abstrak

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sering menghadapi permasalahan dalam menentukan Harga Pokok Produksi (HPP) yang akurat akibat keterbatasan pemahaman akuntansi biaya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan HPP menggunakan metode Variable Costing sebagai dasar penetapan harga jual pada UMKM Mie Ayam Biru milik Bapak Sumadi. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dan kuantitatif sederhana. Data diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan HPP yang dilakukan pelaku UMKM masih menggabungkan biaya tetap dan variabel sehingga menghasilkan HPP yang lebih tinggi. Setelah diterapkan metode Variable Costing, biaya produksi menjadi lebih rendah karena hanya membebankan biaya yang bersifat variabel. Perbedaan tersebut berdampak pada peningkatan laba usaha. Dengan demikian, metode Variable Costing dinilai lebih tepat digunakan sebagai dasar penetapan harga jual karena mampu mendukung pengambilan keputusan usaha yang lebih efisien dan berkelanjutan.

Article history

Received: Desember 2025

Reviewed: Desember 2025

Published: Desember 2025

Plagiarism checker no 80

Doi : prefix doi :

[10.8734/musytari.v1i2.365](https://doi.org/10.8734/musytari.v1i2.365)

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Variable Costing, Harga Jual, UMKM, Mie Ayam	
--	--

1. Pendahuluan

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) terus memainkan peran penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi, menciptakan lapangan kerja, dan meningkatkan keompakan masyarakat. memainkan peran penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi, menciptakan lapangan kerja, dan meningkatkan kohesi komunitas. di sana Namun, ada banyak karyawan UMKM yang kesulitan dalam pengelolaan uang, khususnya dalam menentukan harga barang (hpp) dan menetapkan harga jual yang sesuai. Karyawan UMKM yang kesulitan dalam pengelolaan uang, khususnya dalam menentukan harga barang (hpp) dan menetapkan harga jual yang sesuai. Usaha mie ayam biru bapak sumadi merupakan salah satu umkm yang mengalami kesulitan dalam usaha ini. Salah satu umkm yang mengalami kesulitan dalam bisnis ini. Hal ini sangat penting dalam konteks bisnis kuliner yang bergantung pada ketepatan biaya perhitungan untuk memastikan kualitas dan loyalitas (1).

Dalam praktiknya, banyak pelaku usaha yang menetapkan harga jual dengan cara yang sederhana, seperti menetapkan pada harga pasar atau membuat perkiraan biaya tanpa analisis yang mendalam. Hal ini dapat menyebabkan ketidaksesuaian harga jual, menurunnya margin keuntungan, dan bahkan berisiko mengganggu keinginan bisnis. Oleh karena itu, pendampingan dalam menghitung hpp dengan menggunakan metode yang tepat, seperti penetapan biaya variabel, menjadi sangat diperlukan. Kesalahan dalam mengkalkulasikan beban biaya secara tersistem seringkali mengakibatkan ketidakmampuan wirausaha dalam mendapatkan harga jual yang optimal (Gunawan et al., 2016). Selain itu, tanpa perhitungan yang rinci, pelaku usaha cenderung dibayangi keraguan dalam pengambilan keputusan jangka pendek karena ketakutan akan kerugian (2).

Metode penetapan biaya variabel fokus pada penghitungan biaya variabel yang berkaitan langsung dengan produksi, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya variabel lainnya. Dengan memahami metode ini, umkm seperti mie ayam biru milik bapak sumadi dapat menentukan harga jual yang lebih masuk akal, kompetitif, dan menguntungkan. Pendampingan ini tidak hanya membantu pelaku untuk memahami struktur biaya dengan lebih jelas, tetapi juga memberikan keterampilan dalam pengambilan keputusan yang lebih tepat dan berbasis data. (3) Penggunaan *variable costing* memberikan keunggulan karena hanya membebankan biaya produksi variabel ke dalam HPP, sehingga memberikan gambaran laba yang lebih relevan untuk perencanaan internal dibandingkan metode *full costing* (Nursukmawati & Nurdiansyah, 2021; Maharani et al., 2025). Pemisahan antara biaya tetap dan variabel ini krusial agar pembebanan biaya menjadi lebih teliti dan akurat (Tandi & Dambe, 2022). (4)

Artikel ini akan membahas proses pendampingan yang dilakukan pada umkm mie ayam biru bapak sumadi dalam menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing* sebagai dasar penetapan harga jual. Disampaikan melalui pendampingan

pelaku ini, usaha dapat meningkatkan efisiensi dan mendapatkan penetapan strategi harga yang lebih menguntungkan dan berkelanjutan.

2. Tinjauan Pustaka

- **Akuntansi Biaya**

Akuntansi biaya dalam konteks perusahaan manufaktur dipahami sebagai sistem yang tidak hanya berfokus pada pencatatan biaya, tetapi juga berfokus pada analisis yang mendalam terhadap struktur dan perilaku biaya untuk mendukung perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan manajerial. Dalam buku akuntansi biaya juga menegaskan bahwa ketepatan pengklasifikasian biaya terutama pada biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik menjadi faktor krusial dalam penentuan harga pokok produksi, karena kesalahan klasifikasi dapat menyebabkan perubahan informasi biaya dan berdampak pada penetapan harga jual serta evaluasi kinerja perusahaan. Selain itu, pemahaman terhadap perilaku biaya dan pemilihan metode penentuan harga pokok, seperti metode full costing dan metode variable costing, harus sejalan dengan tujuan manajemen, baik untuk pelaporan internal maupun pengambilan keputusan dalam jangka pendek. Dengan demikian, akuntansi biaya memiliki peran yang lebih luas dan tidak hanya bersifat administratif semata, melainkan berperan strategis sebagai alat analisis yang menentukan kemampuan operasional dan keberlanjutan laba Perusahaan(1).

- **Harga Pokok Produksi (HPP)**

Dalam proses Harga Pokok Produksi (HPP) , sangat penting bagi bisnis untuk menggunakan metode akuntansi yang tepat guna mencapai tingkat efisiensi dan akurasi yang diinginkan .Sangat penting bagi bisnis untuk menggunakan metode akuntansi yang tepat guna mencapai tingkat efisiensi dan akurasi yang diinginkan . Tujuan tujuan strategis dari akuntansi biaya adalah untuk menentukan biaya produk , mengendalikan pengeluaran, dan mendorong pengambilan keputusan yang Konstitusibaik .biaya adalah untuk menentukan biaya produk , mengendalikan pengeluaran, dan mendorong keputusan yang lebih baik . Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik merupakan contoh dari komponen kunci yang termasuk dalam HPP , baik tetap itu variabel .HPP mencakup, baik yang tetap maupun yang variabel.(5)

- **Variable Costing**

Variable Costing adalah pendekatan dalam menentukan harga pokok produksi (HPP) yang hanya mempertimbangkan biaya variabel, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead yang bersifat variabel. Metode ini membebaskan perhitungan dari semua biaya tetap, sehingga menghasilkan gambaran laba bersih yang lebih tinggi dibandingkan dengan pendekatan Full Costing, yang mencakup semua dari biaya produksi. Karena kesederhanaannya dalam pengelolaan dan analisis biaya jadi Variable Costing dianggap lebih efektif . Dalam pengambilan keputusan, pendekatan ini juga memungkinkan UMKM untuk

memahami secara jelas struktur biaya yang relevan, terutama dalam situasi fluktuasi volume produksi. Selain itu, mengenai kontribusi margin dan kinerja keuangan dalam jangka pendek yaitu metode Variable Costing ini memberikan informasi yang lebih akurat, membantu pemilik usaha untuk menentukan harga jual yang kompetitif dan mengelola biaya dengan lebih efisien. Oleh karena itu untuk UMKM yang menjalankan sistem pre - order, metode Variable Costing ini menjadi alat yang berharga dalam merespons permintaan pasar secara dinamis.(2)

- **Harga Jual**

Harga jual adalah jumlah keseluruhan uang atau barang secara dari yang harus dibeli untuk mendapatkan barang atau jasa tertentu .uang atau barang yang harus dibeli agar dapat membeli barang atau jasa tertentu . Perusahaan menetapkan harga berdasarkan tujuan mereka agar produk mereka dapat terjual dan memberikan tenaga kerja sebaik mungkin .sehingga Produk-produk tersebut dapat dijual dan memberikan tenaga kerja sebaik mungkin . Menurut Kotler dan Armstrong,dan Armstrong , harga adalah jumlah total uang yang harus dibayarkan konsumen untuk membeli barang atau jasa . sedangkan Mulyadi (2001) menyatakan bahwa pada dasarnya harga jual harus mampu menutup seluruh biaya produksi ditambah laba yang wajar. Berdasarkan analisis ini , dapat disimpulkan bahwa harga barang atau jasa adalah jumlah total uang yang harus dibayarkan harga bisnis untuk memproduksi barang atau jasa , yang kemudian ditambah dengan margin keuntungan yang diinginkan .adalah jumlah total uang yang harus dibayarkan konsumen untuk membeli barang atau jasa . Berdasarkan analisis ini , dapat disimpulkan bahwa harga barang atau jasa adalah jumlah total uang yang harus dibayarkan oleh bisnis untuk memproduksi barang atau jasa , yang kemudian ditambah dengan margin keuntungan yang diinginkan . Oleh Oleh karena itu , bisnis harus menetapkan harga yang sesuai untuk menarik pelanggan .harga yang untuk mencapaiuntuk menarik pelanggan agar dapat mencapai tingkat keuntungan yang diinginkan .tingkat keuntungan yang diinginkan . yang sesuai dengan kualitas produk dan dapat memuaskan pelanggan .

3. Metodologi Penelitian

➤ Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif sederhana. Pendekatan deskriptif digunakan untuk menggambarkan secara sistematis dan faktual proses perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada UMKM Mie Ayam Biru milik Bapak Sumadi. Pendekatan kuantitatif digunakan untuk menghitung dan menganalisis komponen biaya produksi berdasarkan metode Variable Costing, sehingga diperoleh informasi biaya yang akurat sebagai dasar penetapan harga jual.

Penelitian ini tidak bertujuan untuk menguji hipotesis statistik, melainkan untuk menganalisis dan membandingkan perhitungan HPP yang dilakukan oleh pelaku UMKM dengan perhitungan berdasarkan konsep akuntansi biaya yang benar.

➤ Lokasi Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah UMKM Mie Ayam Biru milik Bapak Sumadi, yang bergerak di bidang usaha kuliner. Penelitian dilakukan pada lokasi usaha Mie Ayam Biru yang menjadi tempat produksi dan penjualan mie ayam, dengan fokus pada aktivitas produksi harian dan pencatatan biaya usaha.

➤ Jenis dan Sumber Data

a. Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder, yaitu:

- Data primer : berupa data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik, jumlah produksi, dan harga jual yang diperoleh secara langsung dari pemilik UMKM melalui wawancara dan observasi.
- Data sekunder : berupa literatur, jurnal ilmiah, buku akuntansi biaya, dan dokumen pendukung yang berkaitan dengan metode Variable Costing dan penentuan Harga Pokok Produksi.

b. Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini berasal dari:

1. Pemilik UMKM Mie Ayam Biru Bapak Sumadi
2. Catatan biaya dan aktivitas produksi UMKM
3. Literatur akuntansi biaya dan jurnal penelitian terkait

➤ Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi:

1. Wawancara, yaitu melakukan tanya jawab langsung dengan pemilik UMKM untuk memperoleh informasi terkait proses produksi, struktur biaya, dan penetapan harga jual.
2. Observasi, yaitu pengamatan langsung terhadap proses produksi dan aktivitas operasional UMKM Mie Ayam Biru.
3. Dokumentasi, yaitu pengumpulan data berupa catatan biaya, daftar bahan baku, aset usaha, dan data produksi yang digunakan sebagai dasar perhitungan HPP.

➤ Teknik Analisis Data

Metode metode analisis data analisis digunakan dalam yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif komparatif, dengan kesimpulan sebagai berikut : Penelitian ini merupakan analisis deskriptif komparatif, dengan kesimpulan sebagai berikut :

1. Mengidentifikasi dan mengelompokkan semua biaya produksi biaya ke dalam ke dalam tiga kategori: overhead pabrik, tenaga kerja langsung, dan bahan baku. tiga kategori: overhead pabrik, tenaga kerja langsung, dan bahan baku.
2. Mengklasifikasikan pembayaran overhead pabrik menjadi pembayaran tetap dan pembayaran variabel.
3. Menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) dengan menggunakan metode Variable Costing yang hanya hanya mencakup biaya produksi variabel biaya produksi variabel.

4. Membandingkan hasil perhitungan HPP menggunakan metode Variable Costing dengan perhitungan HPP yang dilakukan oleh pengguna UMKM .Perhitungan HPP menggunakan metode Variable Costing dengan perhitungan HPP yang dilakukan oleh pengguna UMKM . perbedaan dalam HPP perhitungan sehubungan dengan harga barang dan jasa .

➤ **Teknik Penyajian Data**

Hasil analisis data disajikan dalam bentuk tabel perhitungan biaya dan narasi penjelasan, sehingga memudahkan pembaca dalam memahami struktur biaya, perhitungan HPP, serta perbedaan hasil antara metode yang digunakan UMKM dan metode Variable Costing.

4. Hasil dan Pembahasan

4.1 Hasil Penelitian

Tabel 1. Biaya Bahan Baku UMKM Mie Ayam Biru

No	Keterangan	Satuan	Kuantitas	Harga Satuan	Per Hari	Perbulan
1	Mie perhari 3 kg	Porsi	35	Rp 1.500,00	Rp 52.500,00	Rp 1.365.000,00
2	Ayam (kg)	Kg	3	Rp 40.000,00	Rp 120.000,00	Rp 3.120.000,00
3	Bawang putih 1 Kg	Kg	1	Rp 17.000,00	Rp 17.000,00	Rp 442.000,00
4	Bawang merah 1 Kg	Kg	1	Rp 23.000,00	Rp 23.000,00	Rp 598.000,00
5	Daun bawang	Gr	0,25	Rp 5.000,00	Rp 1.250,00	Rp 32.500,00
6	Royco sachet	Pcs	10	Rp 500,00	Rp 5.000,00	Rp 130.000,00
7	Ketumbar bubuk sachet	Pcs	6	Rp 1.000,00	Rp 6.000,00	Rp 156.000,00
8	Kemiri (kg)	Kg	0,25	Rp 15.000,00	Rp 3.750,00	Rp 97.500,00
9	Merica bubuk (sachet)	Pcs	6	Rp 1.000,00	Rp 6.000,00	Rp 156.000,00
10	Garam (bungkus)	Pack	1	Rp 5.000,00	Rp 5.000,00	Rp 130.000,00
11	Gula (kg)	Kg	1	Rp 18.000,00	Rp 18.000,00	Rp 468.000,00
12	Sawi (ikat)	Ikat	1	Rp 10.000,00	Rp 10.000,00	Rp 260.000,00
13	Pangsit (bungkus)	Pack	2	Rp 3.000,00	Rp 6.000,00	Rp 156.000,00
14	Ceker (kg)	Kg	1	Rp 23.000,00	Rp 23.000,00	Rp 598.000,00
	TOTAL			Rp 163.000,00	Rp 296.500,00	Rp 7.709.000,00

Sumber : Data diolah penulis.

Pada bulan Desember Tahun 2025, UMKM Mie Ayam menawarkan baku bahan biaya untuk memproduksi sekitar 35 potong mie ayam perayam per hari.hari. Bahan utama baku yang digunakan terdiri dari 3 kg mie setiap hari dengan biaya Rp 52.500,00 dan 3 kg ayam per hari dengan biaya Rp 120.000,00 , yang merupakan komponen biaya tertinggi .yang digunakan terdiri dari 3 kg mie setiap hari dengan biaya Rp 52.500,00 dan 3 kg Ayam per hari dengan biaya Rp 120.000,00 , yang merupakan komponen biaya tertinggi .

Selain Selain itu, beberapa bumbu dan pelengkap, seperti bawang putih, putih,merah , daun bawang , kemiri, merica bubuk, ketumbar, garam, gula, sawi, pangsit, dan ceker ayam

digunakan untuk meningkatkan kualitas produk dan cita rasa. merah, daun bawang, kemiri, merica bubuk, ketumbar, garam, gula, sawi, pangsit, dan ceker ayam, digunakan untuk meningkatkan kualitas produk dan cita rasa.

Total total biaya bahan baku yang terjual dapat mencapai Rp 296.500,00 per hari atau Rp 7.709.000,00 setiap bulan. Akibatnya, struktur biaya tersebut menyoroti pentingnya fokus pada produksi bahan inti dengan bumbu dan pelengkap yang tepat. Biaya Pendapatan dari bahan baku yang terjual dapat mencapai Rp 296.500,00 per hari atau Rp 7.709.000,00 setiap bulan. Akibatnya, struktur biaya tersebut menyoroti pentingnya fokus pada produksi bahan inti dengan bumbu dan pelengkap yang tepat.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Menurut UMKM Mie Ayam. Desember 2025

No	Biaya tenaga kerja	Jumlah karyawan	Upah per hari	Total gaji per hari	Total gaji per bulan
1	Bagian penjualan	1	Rp70.000,00	Rp70.000,00	Rp1.820.000,00
	TOTAL	1	Rp70.000,00	Rp70.000,00	Rp1.820.000,00

Sumber : Data diolah penulis.

Berdasarkan Tabel Biaya Tenaga Kerja, UMKM Mie Ayam Biru mempekerjakan 1 orang tenaga kerja pada bagian penjualan dan produksi dengan upah sebesar Rp 70.000,00 per hari. Dengan asumsi usaha beroperasi selama 26 hari dalam satu bulan, maka total biaya tenaga kerja yang dikeluarkan mencapai Rp 70.000,00 per hari atau Rp 1.820.000,00 per bulan.

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik Tetap

NO	Keterangan	Per Bulan
1	Listrik	Rp.100.000
2	Bahan penyusutan	Rp. 90.000
	Total	Rp. 190.000

Sumber : Data diolah penulis.

Pada table 3, Biaya Overheah Pabrik tetap dikeluarkan oleh UMKM Mie Ayam terdiri dari biaya listrik dan biaya penyusutan peralatan yang digunakan dalam proses produksi. Biaya listrik yang dikeluarkan setiap bulan sebesar Rp. 100.000,00. Sedangkan biaya penyusutan peralatan produksi sebesar Rp. 90.000,00

Dengan demikian total biaya overhead pabrik tetap yang harus ditanggung UMKM Mie Ayam adalah sebesar Rp. 190.000,00 Perbulan yang berfungsi untuk menunjang kelancaran operasional produksi meskipun tidak berhubungan langsung dengan jumlah output yang dihasilkan.

Tabel 4. Biaya Overhead Pabrik Variable

No	Keterangan	Satuan	Kuantitas	Harga Satuan	Per Hari	Perbulan
1	Kresek	Pack	1	Rp 7.500,00	Rp 7.500,00	Rp 97.500,00
2	Plastik 1/2	Pack	1	Rp 7.000,00	Rp 7.000,00	Rp 91.000,00
3	plastik 1/4	Pack	1	Rp 3.000,00	Rp 3.000,00	Rp 39.000,00
4	Saos tomat (botol)	Botol	1	Rp 18.000,00	Rp 18.000,00	Rp 234.000,00
5	Saus cabe (botol)	Botol	1	Rp 18.000,00	Rp 18.000,00	Rp 234.000,00
6	Kecap (botol)	Botol	1	Rp 30.000,00	Rp 30.000,00	Rp 390.000,00
7	Kecap asin (botol)	Botol	1	Rp 18.000,00	Rp 18.000,00	Rp 234.000,00
8	Cabe rawit (kg)	Kg	0,5	Rp 25.000,00	Rp 12.500,00	Rp 162.500,00
Total				Rp 126.500,00	Rp 114.000,00	Rp 1.482.000,00

Sumber: Data diolah oleh penulis.

Berdasarkan Tabel Biaya Overhead Pabrik Variabel, UMKM Mie Ayam Biru mengeluarkan biaya overhead yang besarnya berubah mengikuti aktivitas produksi dan penjualan. Biaya ini meliputi kebutuhan kemasan dan bahan pendukung penyajian, seperti kresek, plastik ukuran 1/2 dan 1/4, serta bahan pelengkap berupa saus tomat, saus cabai, kecap manis, kecap asin, dan cabai rawit.

Total biaya overhead pabrik variabel yang dikeluarkan mencapai Rp 114.000,00 per hari. Dengan asumsi usaha beroperasi selama 26 hari kerja dalam satu bulan, maka total biaya overhead pabrik variabel per bulan adalah sebesar Rp 1.482.000,00. Biaya ini tergolong variabel karena jumlahnya akan meningkat atau menurun seiring dengan jumlah porsi mie ayam yang diproduksi dan dijual setiap harinya.

Tabel 5. Daftar Aset Tetap Mie Ayam Biru

Keterangan	Satuan	Estimasi Harga
Gerobak	1	Rp 3.000.000,00
Dandang Mie	1	Rp 200.000,00
Kompor joss	1	Rp 150.000,00
Tabung Lpg	3	Rp 450.000,00
Mangkok	20	Rp 200.000,00
Sendok (lusin)	3	Rp 24.000,00
Garpu (lusin)	3	Rp 30.000,00
Sumpit	10	Rp 12.000,00
Botol Saos	12	Rp 60.000,00
Tirisan mie	1	Rp 15.000,00
Irus Kuah	1	Rp 15.000,00

Kursi	16	Rp	320.000,00
Meja	4	Rp	680.000,00
Kipas	2	Rp	300.000,00
TOTAL		Rp	5.456.000,00

Sumber: Data diolah penulis.

Pada tabel 5 menunjukkan Aset tetap yang dimiliki oleh UMKM Mie Ayam Biru terdiri dari berbagai peralatan dan perlengkapanyang digunakan untuk menunjang kegiatan produksi dan pelayanan kepada konsumen.

Aset utamanya meliputi gerobak sebagai sarana usaha dengan estimasi harga Rp 3.000.000,00, serta peralatan produksi seperti dandang mie, kompor joss, tabung LPG, tirisan mie, dan irus kuah.

Selain itu, UMKM ini juga memiliki perlengkapan penyajian berupa mangkuk, sendok, garpu, sumpit, dan botol saus, serta perlengkapan pendukung kenyamanan konsumen seperti meja, kursi, dan kipas.

Total nilai estimasi seluruh aset tetap yang dimiliki UMKM Mie Ayam Biru adalah sebesar Rp 5.456.000,00, yang mencerminkan investasi awal usaha untuk mendukung operasional produksi dan pelayanan secara berkelanjutan.

Tabel 6. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Mie Ayam Biru

Sumber : Data diolah penulis.

KETERANGAN	PENJUAL MIE AYAM BIRU		METODE VARIABLE COSTING	
bahan baku :				
Mie perhari 3 kg	Rp	1.365.000,00	Rp	1.365.000,00
Ayam (kg)	Rp	3.120.000,00	Rp	3.120.000,00
Bawang putih 1 Kg	Rp	442.000,00	Rp	442.000,00
Bawang merah 1 Kg	Rp	598.000,00	Rp	598.000,00
Daun bawang	Rp	32.500,00	Rp	32.500,00
Royco sachet	Rp	130.000,00	Rp	130.000,00
Ketumbar bubuk sachet	Rp	156.000,00	Rp	156.000,00
Kemiri (kg)	Rp	97.500,00	Rp	97.500,00
Merica bubuk (sachet)	Rp	156.000,00	Rp	156.000,00
Garam (bungkus)	Rp	130.000,00	Rp	130.000,00
Gula (kg)	Rp	468.000,00	Rp	468.000,00
Sawi (ikat)	Rp	260.000,00	Rp	260.000,00
Pangsit (bungkus)	Rp	156.000,00	Rp	156.000,00
Ceker (kg)	Rp	598.000,00	Rp	598.000,00

Biaya Tenaga Kerja			
Bagian penjualan	Rp	1.820.000,00	Rp 1.820.000,00
BOP Tetap			
Listrik	Rp	100.000,00	-
Bahan penyusutan	Rp	90.000,00	-
BOP Variable			
Kresek	Rp	97.500,00	Rp 97.500,00
Plastik ½	Rp	91.000,00	Rp 91.000,00
plastik ¼	Rp	39.000,00	Rp 39.000,00
Saos tomat (botol)	Rp	234.000,00	Rp 234.000,00
Saus cabe (botol)	Rp	234.000,00	Rp 234.000,00
Kecap (botol)	Rp	390.000,00	Rp 390.000,00
Kecap asin (botol)	Rp	234.000,00	Rp 234.000,00
Cabe rawit (kg)	Rp	162.500,00	Rp 162.500,00
Total Biaya Produksi	Rp	11.201.000,00	Rp 11.011.000,00

Tabel Gambar 6 menunjukkan perbandingan antara Harga metode Harga Pokok Produksi (HPP) Pokok digunakan oleh penjual Mie Ayam Biru dan metode Variable Costing .Metode Produksi Tenaga Kerja (HPP) yang digunakan oleh penjual Mie Ayam Biru dan metode Biaya Variabel . Perbedaan perbedaan utama antara kedua metode ini berkaitan dengan biaya overhead pabrik tetap , khususnya biaya listrik dan biaya penyusutan peralatan .kedua orang inimetode yang berkaitan dengan biaya overhead pabrik tetap , khususnya biaya listrik dan biaya penyusutan peralatan . Termasuk sebagai komponen biaya produksi dalam perhitungan penjual , tetapi tidak termasuk dalam metode Biaya Variabel karena dianggap sebagai biaya periodik .

Perbedaan/selisih dari perhitungan pedagang UMKM Mie Ayam dengan Metode Variable Costing adalah sebesar Rp. 210.000,00 yaitu dalam penentuan besarab BOP. Akibat perbedaan perlakuan terhadap biaya overhead tetap tersebut, total biaya produksi menurut metode Variable Costing menjadi lebih rendah, yaitu sebesar Rp 11.011.000,00, dibandingkan dengan perhitungan penjual yang sebesar Rp 11.201.000,00.

Perbedaan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa metode Variable Costing memberikan gambaran yang lebih akurat tentang biaya produksi , terutama dalam menentukan harga barang dan menganalisis tingkat profitabilitas UMKM Mie Ayam Biru .di dalamHasil penelitian ini menunjukkan bahwa metode Variable Costing memberikan gambaran yang lebih akurat tentang biaya produksi , terutama dalam hal penentuan harga .barang dan menganalisis tingkat profitabilitas UMKM Mie Ayam Biru .

Tabel 7. Perhitungan HPP

Tabel HPP

Keterangan HPP	Penjual Mie ayam	Metode Variabe Costing
Total Biaya Produksi	Rp 11.201.000,00	Rp 11.011.000,00
total biaya operasional per hari	Rp 430.807,69	Rp 423.500,00
harga HPP per porsi	Rp 12.308,79	Rp 12.100,00
harga per porsi	Rp 14.000,00	Rp 14.000,00
profit per porsi	Rp 1.691,21	Rp 1.900,00
protif per hari	Rp 59.192,31	Rp 66.500,00
profit per bulan	Rp 1.539.000,00	Rp 1.729.000,00

Berdasarkan Tabel Harga Pokok Produksi (HPP), diketahui bahwa total biaya produksi UMKM Mie Ayam Biru adalah sebesar Rp 11.201.000,00 menurut perhitungan penjual dan Rp 11.011.000,00 berdasarkan metode Variable Costing. Dengan asumsi usaha beroperasi selama 26 hari kerja dalam satu bulan, maka total biaya tersebut menghasilkan biaya operasional per hari sebesar Rp 430.807,69 dan Rp 423.500,00.

Dengan jumlah produksi dan penjualan sebanyak 35 porsi mie ayam per hari, diperoleh HPP per porsi masing-masing sebesar Rp 12.308,79 untuk perhitungan penjual dan Rp 12.100,00 untuk metode Variable Costing. Harga jual yang ditetapkan UMKM Mie Ayam Biru adalah Rp 14.000,00 per porsi, sehingga usaha memperoleh keuntungan per porsi sebesar Rp 1.691,21 dan Rp 1.900,00.

Jika dihitung berdasarkan jumlah penjualan harian, maka laba yang diperoleh mencapai Rp 59.192,31 per hari dan Rp 66.500,00 per hari. Dalam satu bulan usaha dengan 26 hari operasional, UMKM Mie Ayam Biru memperoleh laba sebesar Rp 1.539.000,00 berdasarkan perhitungan penjual dan Rp 1.729.000,00 berdasarkan metode Variable Costing, yang menunjukkan bahwa metode Variable Costing memberikan hasil keuntungan yang lebih optimal.

4.2 Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang kami lakukan pada UMKM Mie Ayam Biru milik Bapak Sumadi yang berlokasi di bulusidokare, dapat diketahui bahwa selama ini perhitungan biaya produksi masih dilakukan dengan cara yang sederhana. Pelaku usaha belum memisahkan antara biaya tetap dan biaya variabel, sehingga seluruh biaya langsung digabungkan dalam satu perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Kondisi ini menyebabkan HPP yang dihasilkan cenderung lebih besar dari yang seharusnya.

Setelah dilakukan perhitungan ulang menggunakan metode Variable Costing, biaya produksi dihitung dengan lebih jelas dan terarah. Metode ini hanya memasukkan biaya yang benar-benar berubah seiring jumlah produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik yang bersifat variabel. Sementara itu, biaya overhead tetap seperti listrik dan penyusutan peralatan tidak dimasukkan ke dalam HPP karena biaya tersebut tetap dikeluarkan meskipun jumlah produksi berubah.

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa total biaya produksi dengan metode Variable Costing lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan yang selama ini digunakan oleh penjual. Perbedaan tersebut berdampak pada HPP per porsi yang menjadi lebih kecil. Dengan harga jual yang sama, kondisi ini secara langsung meningkatkan laba per porsi maupun laba bulanan yang diperoleh UMKM Mie Ayam Biru.

Dengan demikian, penerapan metode Variable Costing memberikan gambaran biaya dan keuntungan yang lebih realistis. Informasi ini dapat membantu pemilik usaha dalam menetapkan harga jual yang lebih tepat, sekaligus menjadi dasar dalam pengambilan keputusan usaha agar dapat berjalan lebih efisien.

5. Kesimpulan

Berdasarkan pada hasilnya penelitian dan analisis kami, dapat disimpulkan bahwa harga Pokok Produksi (HPP) di UMKM Mie Ayam Biru milik Bapak Sumadi masih belum sepenuhnya sesuai dengan konsep akuntansi biaya. Dari penelitian dan analisis kami, dapat disimpulkan bahwa harga Pokok Produksi (HPP) pada UMKM Mie Ayam Biru milik Bapak Sumadi masih belum sepenuhnya sesuai dengan konsep akuntansi biaya. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa biaya overhead pabrik tetap masih termasuk dalam biaya produksi. Pabrik tetap masih termasuk dalam biaya produksi.

Penerapan aplikasi metode biaya variabel menghasilkan HPP yang lebih rendah karena hanya memperhitungkan biaya variabel dalam produksi. Dari biaya variabel Metode ini menghasilkan HPP yang lebih rendah karena hanya memperhitungkan biaya variabel dalam produksi. Dengan harga jual tetap, metode ini dapat menghasilkan laba yang lebih besar dari sebelumnya. Metode ini dapat menghasilkan laba yang lebih besar daripada yang sebelumnya. Oleh karena itu, metode biaya variabel dapat dianggap sebagai alternatif yang lebih sesuai untuk UMKM Mie Ayam Biru dalam hal mengurangi biaya produksi dan menetapkan harga jual, variable costing memungkinkan bisnis untuk beroperasi lebih efisien dan lancar. It can be considered a more suitable alternative for UMKM Mie Ayam Biru in terms of reducing production costs and setting sales prices, allowing businesses to operate more efficiently and smoothly.

DAFTAR PUSTAKA

1. Supriyono. 濟無No Title No Title No Title. Vol. 1, Gastronomía ecuatoriana y turismo local. 2011. 5-24 p.
2. Nino IJJDM& TS. Penerapan Metode “Variable Costing” dalam Pengambilan Keputusan Jangka Pendek untuk Menerima Pesanan pada CV Nasional Batako Kupang. J Penelit Manaj Terap. 2017;Vol. 2 No.:11.
3. Nursukmawati I, Nurdiansyah DH. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Metode Variabel Costing Produk P3Xx Pada Pt. Yushiro Indonesia. Invoice J Ilmu Akunt. 2021;3(1):222-30.
4. Fitriani D, Rostiana FD. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing. Wikara Natl Econ Soc Res Dev. 2023;4(1):63-80.
5. Lintas J, Jl S, Muara J, Darat M, Akuntansi P, Keuangan A. AKUNTANSI BIAYA DAN PENGERTIAN AKUNTANSI BIAYA Dosen Pengampu : Yuliusman , S . E . , M . Si . , Ak . Di susun oleh : Nama : Stevanus Adi Pratama Nim UNIVERSITAS JAMBI PRODI MANAJEMEN. 2021;8.
6. Anggaria, A. (2024). Penerapan metode full costing dan variable costing dalam perhitungan biaya produksi pada PT. Fortuna Inti Alam. Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat, 368-376.
7. Dewi, S. R. (2019). Buku Ajar Akuntansi Biaya. Sidoarjo: UMSIDA PRESS.
8. Gunawan, S. K. (2016). ANALISIS PERHITUNGAN HPP MENENTUKAN HARGA PENJUALAN YANG TERBAIK UNTUK UKM. Jurnal Teknovasi , 10-16.
9. Salman Alfarisi, G. S. (2021). Evaluasi Penerapan Job Order Costing dalam Penentuan Harga Pokok Produksi. SBAMER, 46-55.
10. Yuliusman. (2021). AKUNTANSI BIAYA DAN PENGERTIAN AKUNTANSI BIAYA. Universitas Jambi, 1-7.
11. Fahriani, D., Anggraini, A., Wadhah, A., Syarifah, S., & Prameswari, F. (2023). Pelatihan perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Pentol'e Cak Moha. *Abdi Jurnal Publikasi*, 1(6), 614-618.
12. Fahriani, D., Rohmah, F. Y., & Hariyanto, W. E. (2023). Analisis Harga Pokok Produk Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual Udang Vaname Metode Cost Plus Pricing. *JEMBA: JURNAL EKONOMI, MANAJEMEN, BISNIS DAN AKUNTANSI*, 2(4), 693-704.