

## ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGUNAKAN METODE VARIABLE COSTING DI AYAM GEPREK SRIWEDARI

Fachridwan Rachmansyah<sup>1</sup>, Frista Rahma Ayuningtyas<sup>2</sup>, Daffa Dwi Ananda<sup>3</sup>, Faza Amaliah Az Zahra<sup>4</sup>, Dean Wicaksono<sup>5</sup>, Aulia Eka Fatmawati<sup>6</sup>, Tiar Lina Situngkir<sup>7</sup>

<sup>1-7</sup>Universitas Singaperbangsa Karawang  
Karawang, Indonesia

e-mail: <sup>1</sup>[2310631020104@student.unsika.ac.id](mailto:2310631020104@student.unsika.ac.id), <sup>2</sup>[2310631020181@student.unsika.ac.id](mailto:2310631020181@student.unsika.ac.id),  
<sup>3</sup>[2310631020099@student.unsika.ac.id](mailto:2310631020099@student.unsika.ac.id), <sup>4</sup>[2310631020180@student.unsika.ac.id](mailto:2310631020180@student.unsika.ac.id),  
<sup>5</sup>[2310631020101@student.unsika.ac.id](mailto:2310631020101@student.unsika.ac.id), <sup>6</sup>[2310631020012@student.unsika.ac.id](mailto:2310631020012@student.unsika.ac.id),  
<sup>7</sup>[tiarlina.situngkir@fe.unsika.ac.id](mailto:tiarlina.situngkir@fe.unsika.ac.id)

Informasi Artikel	Diterima: 00-00-2021	Direvisi: 00-00-2021	Disetujui: 00-00-2021
-------------------	----------------------	----------------------	-----------------------

### Abstrak

Penentuan harga pokok produksi merupakan aspek krusial dalam pengelolaan usaha, mengingat perannya yang vital dalam menetapkan harga jual dan menyusun laporan keuangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji penerapan metode variable costing dalam kalkulasi harga pokok produksi guna menentukan harga jual di Ayam Geprek Sriwedari. Studi ini tergolong penelitian deskriptif yang memanfaatkan data kualitatif dan kuantitatif. Analisis dilakukan menggunakan metode deskriptif, yang berfokus pada penggambaran dan analisis hasil penelitian tanpa membuat generalisasi yang lebih luas. Dalam konteks UMKM, metode variable costing hanya memperhitungkan biaya variabel dalam penentuan harga pokok produksi. Biaya tetap dianggap sebagai biaya periode dan tidak dimasukkan dalam perhitungan. Konsekuensinya, komponen biaya seperti depresiasi gedung pabrik, penyusutan mesin dan peralatan, serta biaya asuransi tidak diperhitungkan. Pendekatan ini lebih menekankan pada biaya langsung yang berfluktuasi seiring dengan volume produksi, meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead variabel

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, *Variable Costing*, *UMKM*.

### Abstract

*Determining the cost of goods produced is a crucial aspect of business management, given its vital role in setting the selling price and preparing financial statements. This study aims to examine the application of the variable costing method in calculating the cost of goods produced to determine the selling price at Ayam Geprek Sriwedari. This study is classified as descriptive research that utilizes qualitative and quantitative data. The analysis is carried out using descriptive methods, which focus on describing and analyzing the research results without making broader generalizations. In the context of MSMEs, the variable costing method only takes into account variable costs in determining the cost of production. Fixed costs are considered as period costs and are not included in the calculation. Consequently, cost components such as depreciation of factory buildings, depreciation of machinery and equipment, and insurance costs are not taken into account. This approach places more emphasis on direct costs that fluctuate with production volume, including raw materials, direct labor, and variable overhead costs.*

Keywords: *Cost of Goods Manufactured*, *Variable Costing*, *UMKM*

### 1. Pendahuluan

#### 1.1. Latar Belakang

Seiring perkembangan zaman, sektor bisnis dan industri mengalami pertumbuhan pesat. Fenomena ini ditandai dengan munculnya beragam pengusaha dari berbagai kalangan masyarakat, mulai dari skala mikro hingga makro, yang

menawarkan aneka usaha dan produk inovatif. Meningkatnya jumlah pelaku usaha ini menciptakan iklim persaingan yang semakin ketat, baik di antara produk sejenis maupun berbeda. Para pengusaha ini berasal dari berbagai latar belakang, termasuk perusahaan besar dan kecil. Perusahaan kecil umumnya dikenal sebagai Usaha Kecil Menengah (UKM), atau lebih luas disebut



sebagai Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM).

Sugiarti (2020) menyatakan bahwa pada 2018, UMKM mendominasi 99,99% dari seluruh usaha di Indonesia. Kontribusinya terhadap Pendapatan Domestik Bruto mencapai 57,8%, atau sekitar 8.573,9 triliun dari total 14.838,3 triliun rupiah. UMKM berperan vital sebagai penggerak ekonomi dan menjadi penyumbang utama bagi perekonomian nasional. Setiap entitas bisnis, termasuk UMKM, memiliki tujuan spesifik. Umumnya, mereka berusaha memaksimalkan keuntungan, meningkatkan nilai perusahaan, dan memenuhi kebutuhan masyarakat, yang pada gilirannya dapat meningkatkan kesejahteraan perusahaan. Ella Mulyantie Astri (2021) menekankan bahwa tujuan fundamental sebuah perusahaan adalah menghasilkan laba. Penentuan harga pokok produksi yang akurat sangat bergantung pada perhitungan biaya produk yang tepat. Berdasarkan latar belakang ini, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbandingan antara metode perhitungan yang digunakan oleh UKM dengan metode variable costing dalam menentukan harga pokok produksi.

Metode variable costing merupakan pendekatan dalam menentukan harga pokok produksi yang mengategorikan biaya berdasarkan perilakunya. Metode ini memfokuskan pada tiga komponen utama: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik yang bersifat variabel. Karakteristik kunci dari metode variable costing adalah bahwa dalam perhitungan harga pokok produksi, hanya biaya-biaya produksi yang bersifat variabel yang diperhitungkan. Artinya, biaya-biaya ini adalah satu-satunya komponen yang dimasukkan ke dalam inventarisasi harga pokok produksi. Dengan kata lain, metode ini mengabaikan biaya-biaya tetap dalam penentuan harga pokok produksi, fokus sepenuhnya pada elemen-elemen biaya yang berubah seiring dengan perubahan volume produksi.

Ayam geprek sriwedari merupakan Usaha Mikro Kecil menengah (UMKM) yang bergerak dibidang produksi makanan dan melakukan produksi setiap hari yang berlokasi di dekat kampus UNSIKA dan memiliki cabang di berbagai daerah. ayam geprek sriwedari biasanya dapat menjual 90 ekor ayam perhari, di sisi tenaga kerja UMKM ini memiliki sekitar 4 karyawan. Para konsumen dari ayam geprek sriwedari biasanya dari kalangan mahasiswa dan masyarakat sekitar.

Penerapan metode variable costing pada UMKM Ayam Geprek Sriwedari dapat memberikan berbagai dampak signifikan terhadap operasional dan pengambilan keputusan bisnis. Berikut adalah analisis dampak-dampak utama

- 1) Identifikasi Biaya Variabel: Sriwedari dapat dengan jelas memisahkan biaya variabel (seperti bahan baku ayam, tepung, minyak goreng, dan bumbu) dari biaya tetap (seperti sewa tempat dan gaji karyawan tetap).
- 2) Analisis Efisiensi: Memungkinkan Sriwedari untuk mengidentifikasi komponen biaya variabel mana yang paling signifikan dan berpotensi untuk diefisienkan
- 3) Perhitungan Margin Kontribusi: Sriwedari dapat menghitung dengan tepat berapa kontribusi setiap porsi ayam geprek terhadap laba setelah menutupi biaya variabel.

## 1.2. Profil Perusahaan

Ayam geprek Sriwedari adalah bisnis UMKM yang menjual ayam geprek Ayam Geprek dengan cita rasa khas Ayam yang lezat dan murah, serta dengan tingkat kepedasan yang menggugah selera pelanggan. Mengusung konsep makanan cepat saji dengan cita rasa lokal, UMKM ini berhasil menarik perhatian pecinta kuliner pedas di Karawang dan sekitarnya. Dengan tempat yang strategis Ayam Geprek Sriwedari berhasil menemukan lokasi pasar yang sangat tepat. Menjadi UMKM ayam geprek terkemuka di Karawang dengan komitmen menyajikan hidangan berkualitas, lezat, dan sesuai dengan selera lokal, serta memberikan pengalaman kuliner terbaik bagi pelanggan. Dan ayam geprek sriwedari harus menyediakan ayam geprek berkualitas dengan bumbu khas yang nikmat dan harga terjangkau, serta memberikan pelayanan cepat dan ramah kepada setiap pelanggan.

Tabel 1.1 Profil Perusahaan

Aspek	Detail
Nama Perusahaan	Ayam Geprek Sriwedari
Jenis bisnis	Makanan cepat saji
Latar Belakang Bisnis	Ide Ayam geprek sriwedari muncul karena pemilik memanfaatkan peluang yang dimana banyak kampus di daerah karawang dan kebanyakan mahasiswa tentunya ingin makanan yang cepat saji, pemilik usaha tersebut menemukan ayam geprek sriwedari yang dimana makanan seperti Lazatto dan D'besto tetapi dengan harga yang ramah dikantong mahasiswa.

Metode Penjualan	Offline (Mempunyai Gerai tempat makan yang memiliki banyak cabang di daerah karawang) Online (sudah bermitra dengan Grabfood, Gofood, Shopeefood)
Alamat	Jl. HS.Ronggo Waluyo No.90, Sirnabaya, Telukjambe Timur, Karawang, Jawa Barat 41361 ( <a href="https://maps.app.goo.gl/V9GFat2Y152UpAwx5">https://maps.app.goo.gl/V9GFat2Y152UpAwx5</a> )
Tujuan Ekspansi	Membangun Loyalitas konsumen dan memperluas cabang

Ayam geprek Sriwedari menyediakan fasilitas Layanan makan di tempat dengan suasana yang nyaman, Layanan pemesanan take-away dan delivery untuk memudahkan pelanggan menikmati hidangan di rumah, namun Tempat parkir yang kurang luas dan akses yang lumayan sulit dikarenakan banyak UMKM lain yang berjualan disebelahnya. Ayam Geprek Sriwedari menyasar diberbagai kalangan, mulai dari mahasiswa, pekerja kantoran, hingga keluarga. Fokus utama mereka adalah pelanggan yang menginginkan makanan cepat saji yang terjangkau, lezat, dan pedas.

### 1.3. Tujuan Kegiatan

Tujuan utama dari menganalisa UMKM ayam geprek Sriwedari adalah untuk mengetahui biaya Variabel Costing dari UMKM ayam geprek Sriwedari, baik dari segi pendapatan maupun biaya produksi. Dengan analisa yang kita lakukan, UMKM ini dapat memahami secara akurat produk terhadap total keuntungan UMKM ini, sehingga dapat membantu manajemen dalam menetapkan prioritas pengembangan produk, strategi harga, dan alokasi sumber daya yang lebih efisien. Secara lebih spesifik, beberapa tujuan utama dari kegiatan ini meliputi:

- Menghitung biaya variabel: Menganalisis biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, serta biaya overhead pabrik dari UMKM ayam geprek Sriwedari.
- Memberikan gambaran yang terstruktur, faktual, dan tepat mengenai kondisi perusahaan: Dalam penelitian ini, kami menerapkan metode analisis deskriptif sebagai pendekatan penyelidikan data agar membantu UMKM ini agar terus optimal di bidangnya.

## 2. Metode Penelitian

### 2.1. Jenis dan Sumber Data

Menurut Kuncoro (2009:124) dalam Artikel (Situngkir, T. L., Priambudi, P., Al Awaludin, Q. R., Aulia, R. D.,

Azzahra, R. P. S., Syaharani, R. D., & Nurhasanah, S. (2024)), data merupakan kumpulan informasi yang esensial untuk proses pengambilan keputusan. Data dapat diklasifikasikan menjadi dua kategori utama:

1. Data kualitatif, yang disajikan dalam format verbal dan memiliki makna intrinsik.
2. Data kuantitatif, yang direpresentasikan dalam bentuk numerik.

Penelitian ini mengadopsi pendekatan gabungan, memanfaatkan kedua jenis data tersebut. Aspek kualitatif dari penelitian mencakup gambaran komprehensif tentang perusahaan, termasuk visi, misi, dan struktur organisasinya. Sementara itu, dimensi kuantitatif penelitian berfokus pada informasi finansial, khususnya rincian biaya yang terkait dengan proses produksi hingga menghasilkan produk siap jual. Dengan mengintegrasikan kedua jenis data ini, penelitian bertujuan untuk memberikan analisis yang holistik dan mendalam tentang operasional perusahaan dan struktur biayanya.

Kuncoro (2009:148) dalam Artikel (Situngkir, T. L., Priambudi, P., Al Awaludin, Q. R., Aulia, R. D., Azzahra, R. P. S., Syaharani, R. D., & Nurhasanah, S. (2024).) mengklasifikasikan sumber data menjadi dua kategori utama:

1. Data Primer: Informasi yang diperoleh langsung melalui penelitian lapangan, menggunakan berbagai metode pengumpulan data asli.
2. Data Sekunder: Informasi yang telah dikumpulkan oleh lembaga pengumpul data dan dipublikasikan untuk digunakan oleh masyarakat umum.

Dalam konteks penelitian ini, fokus utama adalah pada penggunaan data primer. Informasi yang dikumpulkan mencakup beberapa aspek kunci perusahaan, yaitu, Visi dan misi organisasi, Struktur organisasi, Detail biaya yang terkait dengan proses produksi hingga menghasilkan produk jadi yang siap dipasarkan.

Dengan mengandalkan data primer, penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan pemahaman langsung dan akurat tentang operasional perusahaan dan

aspek-aspek keuangannya, khususnya yang berkaitan dengan proses produksi.

## 2.2. Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara: yaitu Pengumpulan informasi melalui dialog langsung dengan karyawan Ayam Geprek Sriwedari, menggunakan metode tanya jawab untuk memperoleh data dari sumber pertama.

2. Dokumentasi: yaitu melakukan pencatatan yang telah dijawab oleh para pekerja sriwedari dan melakukan foto dan vidio sebagai bukti bahwa telah melakukan observasi.

3. Daftar Pustaka: yaitu teknik ini melibatkan peninjauan dan analisis berbagai jurnal ilmiah yang relevan. Dalam proses ini, kami mengakumulasi sejumlah publikasi akademis yang kemudian berfungsi sebagai sumber acuan utama untuk mendukung penelitian yang sedang kami laksanakan.

## 2.3. Metode Analisis Data

Metode ini bertujuan untuk memberikan gambaran yang terstruktur, faktual, dan tepat mengenai kondisi perusahaan. Prosesnya melibatkan pengumpulan informasi berdasarkan observasi langsung di lapangan, yang kemudian diolah hingga menghasilkan suatu kesimpulan. Adapun teknik analisis data yang digunakan adalah perhitungan biaya produksi pada usaha Ayam geprek sriwedari, dengan memanfaatkan metode variable costing.

## 3. Hasil dan Pembahasan

Biaya Bahan Baku Langsung, sebagaimana didefinisikan oleh Firdaus (2019:20) dalam (Oktariansyah, O., Emilda, E., & Saputra, D. (2022).), merujuk pada pengeluaran untuk memperoleh material utama yang secara langsung dan signifikan menjadi komponen integral dari produk akhir. Material ini dapat dengan mudah diidentifikasi dalam produk jadi.

Di sisi lain, Biaya Bahan Baku Tidak Langsung, juga menurut Firdaus (2019:20) dalam

KETERANGAN	TENAGA KERJA	GAJI PER HARI	JUMLAH GAJI PER HARI	JUMLAH GAJI PER BULAN
Tenaga kerja	4	Rp. 100.000	Rp. 400.000	Rp. 12.000.000

Artikel (Oktariansyah, O., Emilda, E., & Saputra, D. (2022).), mencakup biaya-biaya yang dikeluarkan untuk bahan-bahan pendukung atau tambahan dalam proses produksi. Meskipun penting dalam proses manufaktur, bahan-bahan ini tidak dapat dengan mudah atau secara efisien ditelusuri ke produk akhir tertentu. Biaya-biaya ini umumnya bersifat sekunder dalam komposisi produk dan sering kali dianggap sebagai bagian dari biaya overhead.)

Tabel 3.1 Biaya bahan baku Langsung

BAHAN BAKU	JUMLAH BAHAN BAKU PER HARI	JUMLAH PER BULAN	HARGA SATUAN	BIAYA PERHARI	BIAYA BULANAN
KUANTITAS	SATUAN				
ayam	90	1200	Rp. 35.000	Rp. 3.150.000	Rp. 94.500.000
Tepung terigu	50	1500	Rp. 9.000	Rp. 1.350.000	Rp. 13.500.000
Beras	50	1500	Rp. 12.500	Rp. 1.875.000	Rp. 18.450.000
Cabai	7	210	Rp. 37.000	Rp. 259.000	Rp. 7.770.000
Bawang Putih	2	60	Rp. 38.000	Rp. 76.000	Rp. 2.280.000
Garam	4	Bungkus (250 gram)	Rp. 2.500	Rp. 10.000	Rp. 300.000
Minyak	8	Liter	Rp. 16.000	Rp. 128.000	Rp. 3.840.000
Penyedap Rasa	2	Bungkus (250 gram)	Rp. 30.000	Rp. 20.000	Rp. 600.000
Lada Bubuk	12	Bungkus (4 gram)	Rp. 900	Rp. 10.800	Rp. 324.000
TOTAL			Rp. 169.700	Rp. 4.718.800	Rp. 141.564.000

Tabel 3.1. menyajikan rincian data Tabel Biaya Bahan Baku terdiri dari beberapa bahan utama seperti ayam, dengan jumlah pemakaian 90 ekor per hari yang bisa dijadikan 720 potong (21.600 potong per bulan) dengan biaya bulanan Rp94.500.000; tepung terigu 50 kg per hari (1.500 kg per bulan) dengan biaya bulanan Rp13.500.000; beras 50 kg per hari (1.500 kg per bulan) dengan biaya bulanan Rp18.450.000; cabai 7 kg per hari (210 kg per bulan) dengan biaya bulanan Rp7.770.000; bawang putih 2 kg per hari (60 kg per bulan) dengan biaya bulanan Rp2.280.000; garam 4 bungkus per hari (120 bungkus per bulan) dengan biaya bulanan Rp960.000; minyak 8 liter per hari (240 liter per bulan) dengan biaya bulanan Rp3.840.000; penyedap rasa 2 bungkus per hari (60 bungkus per bulan) dengan biaya bulanan Rp600.000; dan lada bubuk 12 bungkus per hari (360 bungkus per bulan) dengan biaya bulanan Rp324.000. Total biaya harian untuk seluruh bahan baku adalah Rp4.718.800, dan total biaya bahan baku per bulan adalah Rp141.564.000

Menurut Mulyadi (2017:245) Dalam Artikel (Oktariansyah, O., Emilda, E., & Saputra, D. (2022).), Biaya Kerja Langsung mengacu pada nilai ekonomi yang dikeluarkan untuk upaya fisik atau mental yang secara langsung digunakan dalam proses produksi barang. Biaya ini mencerminkan kompensasi yang diberikan kepada pekerja atas kontribusi langsung mereka dalam mengolah produk.

Sementara itu, Riwayadi (2014:73) dalam (Oktariansyah, O., Emilda, E., & Saputra, D. (2022).) mendefinisikan Biaya Tenaga Kerja Langsung sebagai remunerasi yang diberikan kepada pekerja yang aktivitasnya dapat secara jelas dan langsung ditelusuri ke produk tertentu. Definisi ini menekankan pada kemampuan untuk mengaitkan secara spesifik upah pekerja dengan item produksi tertentu.

Tabel 3.2. Biaya Tenaga kerja

Tabel 3.2. Menyajikan Biaya Tenaga Kerja yang menunjukkan bahwa terdapat 4 orang tenaga kerja yang masing-masing menerima upah harian sebesar Rp100.000, sehingga total gaji harian yang dibayarkan adalah Rp400.000, (dengan asumsi 30 hari kerja) sehingga jumlah gaji bulanan mencapai Rp12.000.000/bulan.

Biaya Overhead Pabrik adalah komponen biaya produksi yang melengkapi biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Menurut Harnanto (2017:151) dalam Artikel (3), biaya ini mencakup berbagai jenis pengeluaran yang tidak dapat secara langsung dikaitkan dengan produk atau kegiatan yang menghasilkan pendapatan perusahaan.

Senada dengan itu, Mulyadi (2015:194) dalam artikel (Oktariansyah, O., Emilda, E., & Saputra, D. (2022).) mendefinisikan Biaya Overhead Pabrik sebagai biaya produksi yang bukan termasuk dalam kategori biaya bahan baku atau biaya tenaga kerja langsung. Dengan kata lain, Biaya Overhead Pabrik merupakan kumpulan biaya produksi lain-lain yang tidak dapat diidentifikasi secara langsung dengan produk atau aktivitas spesifik, namun tetap berperan penting dalam proses produksi perusahaan.

Tabel 3.3. Biaya overhead pabrik

BIAYA OVERHEAD PABRIK				
KETERANGAN	KUANTITAS PERBULAN	HARGA		JUMLAH
Sewa Gedung	1	Rp	4.000.000	Rp 4.000.000
Biaya listrik dan air	1	Rp	1.050.000	Rp 1.050.000
Gas 3 kg	150	Rp	23.000	Rp 3.450.000
Sterofam	240	Rp	33.000	Rp 7.920.000
Kertas nasi	240	Rp	12.000	Rp 2.880.000
Plastik	210	Rp	15.000	Rp 3.150.000
Plastik sambal	60	Rp	11.000	Rp 660.000
TOTAL		Rp	5.144.000	Rp 23.110.000

Tabel 3.3 menunjukkan Biaya Overhead Pabrik, total biaya overhead yang dikeluarkan setiap bulan mencapai Rp 23.110.000. Komponen biaya terdiri dari sewa gedung, sterofam, biaya listrik dan air, gas 3 kg. Bahan kemasan lain seperti kertas nasi dan plastik, plastik sambal digunakan sebagai pelengkap kemasan. Seluruh biaya overhead ini adalah pengeluaran rutin yang diperlukan untuk menjaga kelancaran proses produksi, baik dari segi operasional pabrik maupun kebutuhan material kemasan produk.

#### Harga Pokok Produksi:

Harga pokok produksi adalah total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi satu porsi ayam geprek. Ini mencakup semua biaya langsung yang terkait dengan pembuatan produk tersebut.

Tabel 3.4. Harga Pokok Produksi

Jenis Biaya	Total Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp 141.564.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 12.000.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 23.110.000
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp 176.674.000</b>
Jumlah unit yang dihasilkan perbulan	21.600
<b>HPP/unit</b>	<b>Rp 8.179</b>

Jumlah produksi ayam geprek sriwedari per bulan di dapatkan dari 90 ekor per hari yang bisa menjadi 720 potong/ unit ayam geprek

sriwedari, 720 di kali dengan jumlah hari per bulan yaitu 30, jadi total unit ayam yang diproduksi adalah 21.600 unit.

Dari total biaya variable costing tersebut yaitu sebesar Rp.176.674.000 dibagi dengan jumlah produksi unit per bulan yaitu 21.600. Jadi Biaya yang dikeluarkan untuk satu unit porsi ayam geprek yaitu sebesar Rp.8.179.

#### Keuntungan yang Diperoleh:

Karena Harga jual yang di tetapkan yaitu Rp.10.000, Harga tersebut cenderung murah karena Makanan ini di targetkan untuk mahasiswa atau anak kost, yang ingin makanan cepat saji yang murah. Dan harga modal per porsinya Rp.8.179 maka Umkm ayam geprek ini memiliki keuntungan Rp.1.821 atau 18,21% penjualan per porsi.

Dari data yang kami dapatkan Umkm Ayam geprek ini andaikan saja sehari bisa habis sampai 720 porsi/unit. Rp 1.879 x 720 maka menghasilkan keuntungan Rp.1.311.120 per harinya.

## 4. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang dilakukan pada UMKM Ayam Geprek Sriwedari, dapat diambil kesimpulan yaitu :

1. Metode variable costing digunakan untuk menghitung harga pokok produksi Ayam Geprek Sriwedari. Metode ini berfokus pada biaya-biaya variabel yang berubah seiring dengan jumlah produksi, seperti biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead variabel.
2. Perolehan Total biaya variabel yang dikeluarkan UMKM Ayam Geprek Sriwedari per bulan adalah Rp 176.674.000, yang terdiri dari biaya bahan baku langsung sebesar Rp 141.564.000, biaya tenaga kerja Rp 12.000.000, dan biaya overhead pabrik Rp 23.110.000.
3. Ayam Geprek Sriwedari menetapkan harga jual untuk setiap porsi ayam geprek sebesar Rp 10.000. Dari harga tersebut, memperoleh keuntungan sebesar Rp 1.821 untuk setiap porsi yang terjual dan mendapat keuntungan sekitar 18,21% dari harga jual. Dengan cara ini, mereka dapat memastikan bisnis tetap menguntungkan.
4. Penerapan metode Variable Costing sangat bermanfaat bagi UMKM Ayam Geprek Sriwedari dalam mengelola dan mengontrol biaya produksi. Metode ini juga membantu dalam menghitung keuntungan yang diperoleh dari setiap porsi ayam yang dijual, sehingga pemilik dapat lebih akurat

menentukan harga jual yang menguntungkan.

5. Penerapan metode ini juga memungkinkan Ayam Geprek Sriwedari untuk lebih memahami struktur biaya mereka, yang dapat membantu dalam upaya efisiensi dan optimalisasi produksi di masa mendatang.

## Referensi

- Bangun, A. K., Pusung, R. J., & Kalalo, M. Y. (2024). Analisis harga pokok produksi atas pembiayaan yang bersifat common cost dengan pendekatan variable costing di Kalakopi Manado. *Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat*, 2(1), 1-11.
- Dewi, R., & Bahari, A. (2022). Analisis perbandingan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan variable costing dalam penetapan harga jual pada Dian Konveksi. *TAMWIL: Jurnal Ekonomi Islam*, 8(2), 99-110.
- Febrianti, R., & Rahmadani, R. (2022). Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 10(1), 47-52.
- Handayani, N., Wijaya, I., & Meilani, L. (2024). PERBANDINGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING PADA UKM BAKSO WONOGIRI WARUNG BONGKOK. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 3(02), 76-82.
- Harun, M., Manosoh, H., & Latjandu, L. D. (2023). Analisis Biaya Produksi dengan Menggunakan Metode Variable Costing dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Per Jenis Produk Pada UD Lyvia Nusa Boga.
- Mangintiu, A. C., Ilat, V., & Runtu, T. R. (2020). Analisis perhitungan harga pokok produksi roti tawar dalam penetapan harga jual dengan menggunakan metode variabel costing (studi kasus pada Dolphin Donuts Bakery Manado). *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 8(4).
- Median, S., & Fauji, R. (2023). Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing dalam Menentukan Harga Jual Pada UMKM. *Journal of Trends Economics and Accounting Research*, 4(1), 73-83.
- Oktariansyah, O., Emilda, E., & Saputra, D. (2022). Pengaruh Biaya Bahan Baku, Biaya Overhead Pabrik Dan Biaya Tenaga Kerja Langsung Terhadap Penjualan Pada Subsektor Rokok Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia. *Jurnal Media Akuntansi (Mediasi)*, 5(1), 89-100.
- Pasapan, V., & Pusung, R. J. (2023). Analisis Metode Full Costing dan Variable Costing Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Boba Biji Nangka Pada UMKM Subin Mood Boba. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 11(02), 453-463.
- Rembet, J., Tirayoh, V. Z., & Kalalo, M. Y. (2024). Analisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan variable costing dalam penetapan harga jual Sambal Roa Chef Kenneth (Studi pada UD Cinta Kasih Manado). *Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat*, 2(2), 139-148.
- Sanduan, A. (2024). Perhitungan Harga Pokok Produksi Lemari Dengan Menggunakan Metode Variable Costing Untuk Dua Pintu Pada UD. Ayah (Meubel Dan Furniture) Kota Ambon. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(4), 9113-9134.
- Situngkir, T. L., Priambudi, P., Al Awaludin, Q. R., Aulia, R. D., Azzahra, R. P. S., Syaharani, R. D., & Nurhasanah, S. (2024). Analisis Pengelolaan Biaya Produksi dalam Bisnis Konveksi Baju dengan Metode Variable Costing: Studi Kasus pada Konveksi Saepurrohman Purwakarta. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(1), 621-632.
- Toding, M. K. (2024). pdf Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Dan Variable Costing. *Journal of Economic and Social Science*, 1(2), 90-97.
- Winata, E. P., Afif, M. N., & Triwidatin, Y. (2024). PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE VARIABLE COASTING SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL (STUDI KASUS PADA PT. ARKHA JAYANTI PERSADA). *Jurnal Akuntansi Kompetif*, 7(2), 282-288.