

Nur'Aini, A., Ramadhan, M, D., Irziansyah R., L., Chika N., Abdillah, K, I., (2024). Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penetapan Harga Jual dengan Metode Variable Costing pada Piscok Aneka Rasa di Jl. Ronggo Waluyo. *Value: Journal of Management and Business*, 8(2), 37-50.

*Value: Journal of  
Management and Business*

## Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penetapan Harga Jual dengan Metode Variable Costing pada Piscok Aneka Rasa di Jl. Ronggo Waluyo

**Najmah Nur 'Aini**

*Department of Economic and Business, University of Singaperbangsa Karawang,  
Indonesia*

[2210631020151@student.unsika.ac.id](mailto:2210631020151@student.unsika.ac.id)

**Muhammad Daffa Ramadhan**

*Department of Economic and Business, University of Singaperbangsa Karawang,  
Indonesia*

[2210631020145@student.unsika.ac.id](mailto:2210631020145@student.unsika.ac.id)

**Rizki Lutfi Irziansyah**

*Department of Economic and Business, University of Singaperbangsa Karawang,  
Indonesia*

[2210631020164@student.unsika.ac.id](mailto:2210631020164@student.unsika.ac.id)

**Nayla Chika**

*Department of Economic and Business, University of Singaperbangsa Karawang,  
Indonesia*

[2210631020153@student.unsika.ac.id](mailto:2210631020153@student.unsika.ac.id)

**Ken Ibnu Abdillah**

*Department of Economic and Business, University of Singaperbangsa Karawang,  
Indonesia*

[2210631020135@student.unsika.ac.id](mailto:2210631020135@student.unsika.ac.id)

**Abstract.** *This research challenges the influence of variable costing methodology on the pricing of various flavors of "piscok" at Jl Ronggo Waluyo. The study aims to: (1) delineate the production costs of "piscok" at Jl. Ronggo Waluyo, and (2) ascertain whether the manufacturing costs are determined using variable costing. Employing a quantitative approach and non-probability sampling, the study utilizes preliminary data obtained confidentially from Small and Medium Enterprises (SMEs), garnered through interviews with SME personnel and cost data acquired during the 2023 production cycle. Upon analyzing production costs and unit pricing for*

**Accepted:**  
March, 2024

*"Piscoke Aneka Rasa" at Jl Ronggo Waluyo using variable costs, findings reveal a per-unit production cost of Rp 448.67, with 80% attributed to labor costs. Consequently, the unit price for "piscoke" stands at IDR 807.61. This comparison facilitates evaluating product pricing between conventional and variable costing methods. While the business sets the selling price for the "piscoke" category at Rp1.250.000, the application of variable costing results in a significantly lower price of Rp 807.61. Thus, the price discrepancy based on these methods amounts to approximately Rp 442.38. The pricing strategy adopted by Piscoke Aneka Rasa in Jl Ronggo Waluyo is notably influenced by industry standards and competitors' pricing methods. Consequently, the price set by Piscoke Aneka Rasa tends to surpass the corresponding rate derived from variable costing principles.*

**Keywords:** *cost of goods manufactured, variable costing, selling price*

## 1. PENDAHULUAN

Ruang lingkup bisnis saat ini telah mengalami pertumbuhan yang cepat, baik di rasio kecil maupun besar, dan kemajuan di bidang ini telah memainkan peran yang signifikan dalam ekonomi dunia. Untuk menghasilkan barang yang akan dijual, berbagai biaya harus dikeluarkan selama proses produksi. Seperti yang dijelaskan oleh Mulyadi (dalam Nurlaila Hasmi, 2020: 255) Harga Pokok Produksi (HPP) merujuk pada biaya yang muncul selama kegiatan membentuk bahan mentah menjadi barang siap pakai yang dipasarkan. Harga ini adalah dasarnya untuk menghitung HPP. Studi ini dilakukan untuk menentukan perhitungan HPP dan harga jual produk pada UMKM.

Menentukan harga jual membutuhkan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang tepat. Dasar untuk menentukan harga jual produk adalah HPP yang sesuai serta harus mampu menghasilkan profit yang memadai untuk menjaga kelangsungan bisnis. Dalam hal ini, metode biaya variabel, juga dikenal sebagai metode biaya variabel, telah menjadi alat yang populer dan bermanfaat dalam perhitungan HPP. Seperti yang dijelaskan sebelumnya, Harga tenaga kerja langsung, bahan baku, dan biaya overhead pabrik adalah faktor-faktor yang dipertimbangkan ketika memperkirakan biaya produksi menggunakan teknik biaya variabel. Harga-harga ini bergantung pada volume output. Jika perseroan mengalami perubahan besar dalam volume produksinya dan manajemen harus memahami dengan jelas bagaimana biaya berubah seiring dengan perubahan tersebut, metode ini lebih sesuai. Salah satu karakteristik utama metode biaya variabel adalah mengakui perubahan biaya variabel saat volume produksi berubah.

Metode Variabel Biaya merupakan komponen krusial dalam proses pengambilan keputusan bisnis karena memberikan pemahaman mendalam tentang bagaimana biaya berubah seiring perubahan volume produksi. Informasi yang lebih rinci yang diperoleh dari metode ini memungkinkan manajer untuk mengevaluasi secara lebih baik hubungan antara biaya produksi dan volume produksi. Hal ini memungkinkan mereka untuk membuat keputusan yang lebih tepat terkait manajemen sumber daya dan proses produksi secara efisien. Dengan demikian, Metode Variabel Biaya memberikan landasan yang kuat bagi manajer dalam membuat keputusan strategis yang dapat meningkatkan kinerja operasional dan keuangan perusahaan.

Metode Variabel Biaya sangat membantu bisnis saat tingkat produksi berubah atau fluktuasi musiman. Sebagai contoh, teknik ini memungkinkan manajer untuk dengan cepat mengetahui bagaimana biaya produksi akan berubah ketika permintaan bisnis meningkat selama liburan dan memutuskan apakah penyesuaian harga jual perlu dilakukan untuk memaksimalkan profitabilitas. Selain itu, metode biaya variabel dapat memberikan gambaran yang lebih akurat tentang peran margin produk. Peran margin ialah perbedaan antara harga jual suatu produk dan biaya variabel yang terkait dengan produksi produk tersebut. Pemahaman yang lebih baik tentang kontribusi margin ini, manajer dapat membuat pilihan yang lebih baik tentang produk yang lebih menguntungkan dan cara yang lebih efisien untuk mengalokasikan sumber daya.

Dari penjelasan di atas, jelas bahwa perusahaan dan UMKM harus memahami cara merancang dan menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) yang tepat. Hal ini dikarenakan HPP memiliki dampak yang signifikan terhadap harga jual produk yang harus menguntungkan bagi bisnis atau UMKM. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah perusahaan milik pribadi yang beroperasi secara independen dari perusahaan lain dan yang memenuhi persyaratan untuk usaha mikro sebagaimana ditetapkan oleh peraturan yang relevan. Mereka dapat dioperasikan oleh orang atau lembaga individu.

Penggunaan Metode Biaya Variabel semakin meningkat karena kemampuannya dalam menangani fluktuasi biaya sehubungan dengan tingkat produksi. Sebagai contoh, dalam sektor makanan seperti industri pembuatan Piscok (Pisang Coklat), Teknik Biaya Variabel digunakan untuk menghitung Harga Pokok Produksi (HPP). Dengan metode ini, biaya tenaga kerja langsung, bahan baku, dan overhead pabrik dapat ditentukan dengan lebih akurat dan dinamis, serta mampu menyesuaikan diri dengan variasi kapasitas produksi. Pendekatan ini memungkinkan produsen untuk lebih responsif terhadap perubahan dalam lingkungan produksi, memungkinkan pengambilan keputusan yang lebih tepat dalam menetapkan harga produk, dan secara keseluruhan meningkatkan efisiensi operasional dan profitabilitas industri makanan. Oleh karena itu, Metode Biaya Variabel telah menjadi alat yang penting dalam manajemen biaya dan strategi harga di berbagai sektor industri.

Dalam bagian ini, kami akan memberikan penjelasan lebih lanjut tentang ide tentang biaya variabel dan bagaimana teknik ini mampu dimanfaatkan untuk menetapkan Harga Pokok Produksi (HPP) untuk produk Piscok yang diproduksi oleh sebuah UMKM bernama "Pisang Aroma Aneka Rasa", yang berlokasi di Jl. HS Ronggo Waluyo, Karawang. Bisnis kecil dan menengah (UMKM) sering menghadapi masalah dalam perhitungan harga pokok produksi (HPP). Masalah ini dapat menyebabkan ketidaksesuaian dalam menentukan harga jual produk dan akhirnya berdampak pada tingkat profitabilitas UMKM. Penelitian ini bertujuan untuk menambah literatur tentang kalkulasi biaya dengan memanfaatkan metode variable costing, memberikan UMKM dasar yang lebih kuat untuk membuat keputusan strategis tentang penetapan harga jual produk mereka. Pada akhirnya, ini akan berdampak positif pada profitabilitas dan keberhasilan operasional mereka, membantu

mereka menghadapi persaingan pasar yang lebih kompetitif, dan membantu mereka mencapai tujuan bisnis mereka.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

### **Akuntansi**

Menurut James (Mangintiu, 2020: 676), merupakan sistem informasi yang menunjukkan keadaan kegiatan usaha dan perekonomian kepada kelompok kepentingan. Menurut Samryn (Magintiu dkk, 2020:676), akuntansi ialah data transaksi diubah menjadi informasi keuangan melalui sistem informasi akuntansi. Saat ini menurut Weygandt, Kimmel dan Kieso (Magintiu et al, 2020:676), Akuntansi adalah sistem informasi yang digunakan dengan tujuan menemukan, mendokumentasikan, dan berbagi penjelasan ekonomi tentang sebuah perusahaan dengan para pemangku kepentingan.

### **Akuntansi Manajemen**

Wiratna (Mangintiu dkk, 2020: 676) mengatakan bahwa akuntansi manajemen adalah bagian dari akuntansi yang mempelajari bagaimana manajemen menggunakan informasi keuangan untuk membuat keputusan. Halim (Mangintiu dkk, 2020: 676) mengatakan bahwa akuntansi manajemen ialah proses yang dilakukan oleh manajemen untuk menggunakan data keuangan untuk membuat keputusan ekonomi saat melakukan fungsi manajemen.

### **Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)**

Usaha produktif milik orang perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi standar yang ditetapkan dalam undang-undang ini didefinisikan sebagai usaha mikro dalam Pasal 6 Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). (Soewignyo, 2021: 150). Ini juga dapat merujuk pada bisnis mikro, perusahaan kecil atau menengah, bisnis independen yang bukan divisi atau anak perusahaan, atau pemilik tunggal. Menurut hukum, usaha mikro kecil menengah (UMKM) termasuk dalam kategori berikut:

1. Usaha mikro didefinisikan sebagai perusahaan yang mempunyai pendapatan tahunan kurang dari Rp300.000.000,00 dan total aset, termasuk konstruksi dan tanah, tidak lebih dari Rp50.000.000,00.
2. Usaha kecil adalah perusahaan yang setiap tahunnya mempunyai pendapatan lebih dari Rp 2.500.000.000,00 dan total aset lebih dari Rp 500.000.000,00 (terkecuali tanah dan konstruksi yang digunakan sebagai wadah untuk melakukan usaha).
3. Perusahaan menengah adalah perusahaan yang mempunyai pendapatan tahunan antara Rp 2.500.000.000,00 hingga Rp 50.000.000.000,00 dan total aset antara Rp 500.000.000,00 sampai dengan Rp 10.000.000.000,00 dan dimana perusahaan tersebut berada.

### **Biaya Produksi**

Carter dan Usry mendefinisikan biaya produksi sebagai pengeluaran selama kegiatan pembuatan (Hasmi, 2020:256). Harga pokok produksi dipengaruhi oleh biaya-biaya produksi meliputi tenaga kerja, bahan baku, dan overhead pabrik.

### **Fungsi Perhitungan Biaya Produksi**

Secara spesifik, data kalkulasi biaya produksi membantu sekali dalam mencari tahu harga pasaran yang tepat untuk suatu produk untuk mencegah kerugian. Membuat laba atau rugi kotor

juga mendapat manfaat dari mengetahui biaya produksi. Untuk memastikan apakah usaha pemasaran dan manufaktur dapat menghasilkan keuntungan atau kerugian yang didokumentasikan dalam laporan laba rugi, diperlukan data biaya produksi. Untuk mengetahui seberapa besar kontribusi suatu produk dalam mendanai biaya nonproduksi, data laba rugi juga diperlukan. Harga pokok produk dalam proses dan barang jadi juga dapat dihitung dari biaya produksi. Manajemen bertanggung jawab atas laporan keuangan, yang meliputi laporan laba (rugi) dan neraca. Biaya barang jadi dan barang dalam proses ditampilkan di neraca.

### **Harga Pokok Produksi (HPP)**

Harga pokok produksi dapat diketahui dalam periode tertentu. Keseluruhan biaya yang terbentuk dalam mengubah bahan mentah menjadi barang jadi yang siap untuk dijual dikenal dengan istilah HPP (dalam Nurlaila Hasmi, 2020: 255). Manajemen perusahaan dapat menggunakan HPP untuk mengetahui harga jual produk, Sistem ini memonitor biaya produksi, perhitungan laba rugi, dan biaya barang jadi dan barang dalam proses yang ditampilkan di neraca.

### **Komponen HPP**

1. Biaya bahan mentah. Baik biaya bahan baku langsung maupun tidak langsung termasuk dalam biaya bahan baku, menurut Muchlis (dalam Nurlaila Hasmi 2020: 256). Mayoritas biaya produk jadi dikeluarkan oleh bahan baku, yang dapat dibebankan secara langsung atau diperhitungkan dengan harga pokok.
2. Biaya pegawai. Tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung adalah dua kategori biaya pegawai yang dipisahkan oleh Mursyidi (dalam Nurlaila Hasmi 2020: 256). Buruh pabrik dan tukang adalah contoh biaya pegawai berkaitan dengan kegiatan pembuatan. Biaya pegawai yang tidak secara langsung berhubungan dengan produksi dikenal sebagai biaya tenaga kerja tidak langsung. Contoh pengeluaran ini termasuk gaji untuk direktur, supervisor, dan administrator produksi.
3. Biaya overhead pabrik. Biaya terkait proses produksi, seperti tenaga kerja langsung, bahan langsung, dan biaya pabrik, adalah yang paling sulit dan kompleks untuk dihitung. Oleh karena itu, hanya setelah produk yang dipesan selesai diproduksi barulah biaya overhead pabrik dapat diketahui. Majid (dalam Nurlaila Hasmi 2020: 257) mendefinisikan biaya overhead pabrik sebagai biaya sekunder yang berkaitan dengan proses produksi. Biasanya, beberapa departemen menanggung beban biaya overhead produksi. Biaya-biaya ini merupakan hasil dari penggunaan ruang kerja, mesin, peralatan, dan fasilitas lain yang digunakan dalam pemrosesan bahan.

### **Metode Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP)**

Teknik-teknik berikut ini dapat digunakan untuk memperhitungkan komponen biaya dalam harga pokok produksi:

1. *Full costing*, yaitu teknik untuk mengetahui biaya aktivitas pembuatan, biaya material, biaya pegawai, dan biaya industri (yang bersifat tetap dan tidak tetap) (Ariyanti, 2023: 103). Perhitungan biaya penuh menggabungkan semua biaya komponen tanpa mempertimbangkan apakah produk tersebut telah terjual. Metode ini menghitung harga pokok produk sebagai berikut:

Biaya Bahan Baku	Rp xxx.
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp xxx.
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp xxx.
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp xxx.
HPP	Rp xxx.

2. *Variable cost*. Hanya biaya produksi yang berubah-ubah, seperti biaya yang terkait dengan bahan mentah, pegawai langsung, dan industri yang dimasukkan ke dalam proses penghitungan biaya produksi ketika menggunakan pendekatan biaya variabel. Biaya tetap yang digunakan bahkan sebelum produk dijual disebut sebagai "periode biaya". Metode ini mengkalkulasikan harga pokok produk sebagai berikut:

Biaya Bahan Baku	Rp xxx.
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp xxx.
Biaya Overhead Variable	Rp xxx.
HPP	Rp xxx.

### **Harga Jual**

Harga jual adalah sejumlah uang yang dibayarkan oleh unit bisnis kepada klien untuk barang atau jasa yang diserahkan atau dijual, menurut Supriyono (2013:211). Biaya produksi, pemasaran, administrasi, dan umum termasuk dalam angka ini, bersama dengan margin keuntungan yang diantisipasi untuk usaha kecil dan menengah.

### **Menentukan Harga Jual**

Keputusan harga dibuat dengan tujuan untuk mencapai tujuan bisnis, menghasilkan pendapatan dari penjualan, memperluas dan meningkatkan produksi produk, dan meningkatkan tujuan pemasaran, menurut Machfoedz (dalam Alfynia Christy Mangintiu, 2020: 677). Sujarweni menegaskan bahwa pendekatan harga plus biaya merupakan cara yang paling mudah untuk menghitung harga jual berdasarkan biaya. Sujarweni menyatakan bahwa pendekatan ini menentukan harga satu unit produk dengan menambahkan margin pada biaya per unit. (Fauziah Yuspyani, 2021: 93). Secara teori, harga jual harus mampu membayar semua biaya ditambah keuntungan yang wajar. Selain itu, harus ada margin dan harga jual yang sesuai dengan biaya produksi.

### **Metode Penyusutan Aktiva Tetap**

Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, dan Menengah (SAK EMKM) (2018:2) Ikatan Akuntan Indonesia mengatur bahwa penyusutan aset tetap mampu dihitung melalui pendekatan garis lurus tanpa memperhitungkan nilai residu.

## **3. METODE PENELITIAN**

### **Jenis dan Sumber Data**

Penelitian ini menggunakan jenis data kuantitatif. Jenis penelitian ini merupakan penelitian yang bertujuan untuk menyajikan fakta dan karakteristik suatu kelompok tertentu secara sistematis,

faktual dan akurat. Ketika seorang penulis mengumpulkan informasi, informasi tersebut dapat berupa teks, gambar, atau simbol yang belum didiolah. Adapun informasi dan data dalam penelitian ini termasuk ke dalam data primer dan data sekunder. Data primer sendiri dapat diartikan sebagai istilah yang digunakan untuk menggambarkan volume data yang dimanfaatkan dalam penelitian ini. Selain keuntungan bekerja dengan kumpulan data primer, data peneliti ini berdasarkan hasil observasi, wawancara, studi literatur, dan dokumentasi pemilik Piscok Aneka Rasa yang dilakukan secara tertutup dan relevan dengan informasi yang dibutuhkan untuk penelitian. Sedangkan data sekunder merupakan sekumpulan data yang dapat diperoleh dari studi literatur berupa buku-buku, artikel, jurnal, tesis, situs internet, dan data-data yang berkaitan dengan penelitian.

Dengan begitu, dapat dikatakan bahwa metode penelitian dalam penelitian ini menggunakan studi lapangan dalam pengumpulan data dan bersifat kuantitatif, serta deskripsinya bersifat objektif dengan menjelaskan pendekatan-pendekatan yang ada.

#### **Tempat Penelitian**

Penelitian dilaksanakan di Jalan HS. Ronggo Waluyo, Puseurjaya, Kecamatan 9 Telukjambe Timur, Karawang, Jawa Barat 41361, yang merupakan lokasi geografis yang spesifik dan terperinci.

#### **Teknik Pengumpulan data**

Data yang terkumpul dalam penelitian ini diperoleh dengan menggunakan teknik sebagai berikut:

1. Observasi. Observasi meliputi proses produksi dan pembuatan, perolehan bahan baku, serta penggunaan berbagai macam bahan baku seperti mesin, peralatan, dan bahan pembantu, yang semuanya diselidiki secara menyeluruh dalam lingkup penelitian ini.
2. Wawancara. Proses wawancara dilakukan oleh peneliti dengan pemilik Piscok Aneka Rasa sebagai bagian dari tahapan investigasi ini. Dalam rangka menghimpun informasi secara langsung, serangkaian pertanyaan yang terkait dengan tujuan penelitian diajukan kepada pemilik usaha selama pelaksanaan penelitian ini berlangsung.
3. Dokumentasi. Dokumentasi melibatkan pengamatan terhadap data produksi produk serta pencatatan foto selama proses pembuatan sebagai bagian integral dari proses penelitian.
4. Studi literatur. Studi literatur melibatkan serangkaian kegiatan mengumpulkan data pustaka lalu membaca, mencatat dan mengolah data pustaka tersebut. Data putaka ini dapat diperoleh dari hasil penelitian sebelumnya yang serupa.

#### **Metode Analisis**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi manfaat yang mungkin diperoleh oleh perusahaan melalui penerapan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan menggunakan pendekatan biaya variabel. Untuk mencapai tujuan ini, dilakukan pengumpulan, analisis, perbandingan, dan evaluasi data dan informasi yang relevan.

Menurut Arikunto (2017) populasi merujuk pada total subjek yang menjadi fokus penelitian. Jika peneliti ingin meneliti semua elemen dalam wilayah penelitian, itu disebut penelitian populasi. Sedangkan menurut Sugiyono (dalam Lestari Zaenab, 2020: 100) Populasi adalah sekelompok

individu atau objek dengan kualitas dan karakteristik yang ditentukan oleh peneliti untuk studi dan analisis, yang kemudian digunakan untuk membuat kesimpulan. Di UMKM Piscok Aneka Rasa yang bera Jalan HS. Ronggo Waluyo, Puseurjaya, Kecamatan 9 Telukjambe Timur, Karawang, Jawa Barat 41361, populasi berjumlah 2 orang dikarenakan UMKM ini merupakan usaha milik keluarga yang dijalankan oleh sepasang suami istri.

Arikunto (2017:174) juga menjelaskan bahwa sampel merupakan bagian dari jumlah dan karakteristik populasi. Jika jumlah subjek kurang dari 100, seluruh populasi menjadi sampel. Namun, jika lebih dari 100, dapat diambil 10-15% atau 20-25%. Dalam penelitian ini, 2 orang responden sekaligus sumber informasidalam wawancara dan observasi digunakan sebagai sampel, dan peneliti tidak termasuk di dalamnya.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada tahap awal analisis penelitian ini, penulis mengidentifikasi keberadaan 7 (tujuh) kategori produk yang berbeda, meliputi susu, coklat, keju, stroberi, blueberry, durian, dan susu. Data yang telah dikumpulkan untuk makalah penelitian ini dimulai sejak bulan Oktober 2023, dan akan dibahas secara rinci statistik yang terkait dengan masing-masing kategori produk.

Tabel 1. Jumlah Produksi Piscok Aneka Rasa Bulan Oktober 2023

Jenis Pisang Aroma (pcs)	Jumlah Produk yang Dihasilkan		
	Per Hari	Per Minggu	Per Bulan
Pisang Coklat	200	1200	4800
Pisang Keju	70	420	1680
Pisang Strawberry	50	300	1200
Pisang Bluberry	50	300	1200
Pisang Durian	30	180	720
Pisang Nanas	50	300	1200
Pisang Susu	50	300	1200
<b>Total</b>	<b>500</b>	<b>3000</b>	<b>12000</b>

Informasi yang tercatat tentang produksi piscok menampilkan fakta menarik; setiap harinya, sekitar 500 buah diproduksi, sementara jumlahnya mencapai sekitar 3000 buah per minggu, dan dalam rentang satu bulan, sekitar 12.000 buah piscok diproduksi. Waktu kerja berlangsung mulai dari hari Sabtu hingga Minggu, meliputi total 26 hari kerja. Keempat varian rasa piscok, termasuk strawberry, blueberry, nanas, dan susu, diproduksi dalam jumlah yang sama setiap harinya, yaitu 50 buah, sehingga dalam seminggu dapat menghasilkan sekitar 300 ribu buah dan 1200 buah dalam sebulan. Produksi total keempat varian rasa tersebut mencapai 200 buah setiap harinya.

Jika diperhatikan dari segi jumlah produksi ketujuh variasi piscok dengan beragam rasa, piscok yang memiliki rasa coklat mendominasi produksi harian bahkan hingga ke tingkat bulanan. Produksi piscok beraroma coklat ini mencapai angka sekitar 200 buah setiap harinya, yang berarti

jumlah produksinya setara dengan total produksi keempat variasi piscok lainnya, yaitu strawberry, blueberry, nanas, dan susu, secara keseluruhan. Sementara itu, jenis piscok dengan aroma durian merupakan yang memiliki produksi paling minim. Pisang beraroma durian ini diproduksi sebanyak 30 buah per hari dan mencapai 720 buah setiap bulannya. Hal ini disebabkan oleh kurangnya kepopuleran rasa durian di kalangan masyarakat atau konsumen dalam produk pisang beraroma tersebut. Umumnya, pisang aroma cenderung memiliki rasa dominan yang bersifat coklat. Karenanya, produksi jenis pisang aroma dengan rasa coklat lebih banyak dibandingkan dengan variasi lainnya karena telah lebih dikenal oleh banyak orang. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa variasi rasa lainnya yang ditawarkan merupakan bentuk inovasi dalam bisnis pisang aroma, atau lebih dikenal dengan istilah piscok.

Tabel 2. Bahan Baku Langsung Untuk Produk Pisang Coklat

<b>Bahan Baku</b>	<b>Satuan</b>	<b>Jumlah Pemakaian Per Hari</b>	<b>Biaya Satuan</b>	<b>Jumlah</b>
Kulit Lumpia	Lembar	100	Rp 200	Rp 20.000
Meses Ceres	Kg	0,5	Rp 16.000	Rp 16.000
Gula Pasir	Gr	250	Rp 6.000	Rp 6.000
Pisang	Kg	8	Rp 11.250	Rp 90.000
Selai	Kg	0,5	Rp 5.000	Rp 5.000
Susu	Kaleng	1	Rp 15.000	Rp 15.000
Keju	Kg	1	Rp 16.000	Rp 16.000
Minyak Goreng	L	5	Rp 5.000	Rp 25.000
<b>TOTAL</b>				<b>Rp 193.000</b>

Dalam Tabel 2, terdapat informasi yang mencakup rincian hasil penggunaan bahan baku serta biaya yang terkait dengan bahan baku yang dibutuhkan untuk setiap unit produksi. Berdasarkan data yang tertera, biaya yang dibutuhkan untuk bahan baku yang digunakan dalam satu porsi piscok per hari mencapai Rp 193.000,00. Pemilik UMKM ini mengambil keputusan untuk memperoleh harga yang lebih kompetitif dengan membeli bahan baku dalam jumlah yang lebih besar. Setelah itu, harga bahan baku tersebut disesuaikan dengan hasil produksi yang diharapkan sehingga dapat ditentukan harga bahan baku untuk 1 buah pisang aroma.

Dalam satu hari, untuk menciptakan satu buah pisang aroma, diperlukan satu lembar kulit lumpia dengan biaya sebesar Rp 200. Selain itu, terdapat kebutuhan akan gula pasir dan berbagai tambahan toping lainnya, yang dapat disesuaikan dengan selera yang diinginkan. Tak hanya itu, terdapat berbagai bahan baku lainnya yang diperlukan, seperti minyak goreng yang digunakan untuk menggoreng semua produk dengan biaya sebesar Rp 5000 per liter. Sebagai contoh, untuk

menggoreng 500 buah piscok setiap harinya, diperlukan sebanyak 5 liter minyak goreng, sehingga total biaya yang dibutuhkan mencapai Rp 25.000.

Tabel 3. Bahan Baku Langsung Untuk Produk Pisang Coklat Selama Sebulan

Bahan Baku	Satuan	Jumlah Pemakaian Per Hari	Jumlah Pemakaian Per Bulan	Biaya Satuan	Jumlah
Kulit Lumpia	Lembar	100	2600	Rp 200	Rp 520.000
Meses Ceres	Kg	0.5	13	Rp 16.000	Rp 208.000
Gula Pasir	Gr	0.25	6.5	Rp 6.000	Rp 39.000
Pisang	Kg	8	208	Rp 11.250	Rp 2.340.000
Selai	Kg	0.5	13	Rp 5.000	Rp 65.000
Susu	Kaleng	1	26	Rp 15.000	Rp 390.000
Keju	Kg	1	26	Rp 16.000	Rp 416.000
Minyak Goreng	L	5	130	Rp 5.000	Rp 650.000
<b>TOTAL</b>					<b>Rp 4.628.000</b>

Dari hasil analisis yang dilakukan terhadap informasi yang terdapat dalam tabel yang disediakan, dapat diperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang aspek keuangan yang terlibat dalam proses produksi UMKM Piscok Aneka Rasa di Jalan Hs Ronggo Waluyo. Perlu dicatat bahwa jumlah total biaya bahan baku langsung yang diperlukan untuk satu bulan produksi telah tercatat sebesar Rp4.628.000, yang merupakan gambaran konkret dari investasi yang dibutuhkan untuk memulai dan menjaga kelangsungan produksi dalam periode tersebut.

Dengan memperhatikan data yang tercantum dalam tabel kedua, yang merinci total biaya bahan baku langsung dalam satu hari, kita dapat melakukan ekstrapolasi dan perhitungan yang tepat untuk mengestimasi total biaya bahan baku langsung yang akan dikeluarkan dalam jangka waktu satu bulan penuh. Hal ini merupakan langkah penting dalam merencanakan anggaran dan mengelola sumber daya secara efektif untuk memastikan kelancaran operasional dan keberlanjutan bisnis. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa informasi yang terdapat dalam tabel ketiga akan memberikan gambaran yang lebih rinci dan akurat tentang total biaya bahan baku langsung dalam satu bulan, yang merupakan landasan penting dalam pengambilan keputusan yang berkaitan dengan strategi keuangan dan operasional.

Tabel 4. Biaya Bahan Penolong

Keterangan	Banyak	Biaya	Jumlah
Paper Lunch Besar	250 pcs	1500/pcs	Rp 375.000
Paper Lunch Kecil	250 pcs	750/pcs	Rp 187.000
Plastik	400 pcs	12.000	Rp 12.000
<b>TOTAL</b>			<b>Rp 574.500</b>

Dari data yang tersaji dalam tabel di atas, dapat dilihat bahwa UMKM Piscok Aneka Rasa, yang berlokasi di Jalan HS Ronggo Waluyo, telah mengalokasikan sejumlah dana yang cukup besar sebesar Rp 574.500 untuk memperoleh berbagai jenis bahan penolong yang diperlukan dalam operasional bisnis UMKM-nya. Dana tersebut dapat didekomposisi secara rinci menjadi tiga bagian utama, yakni biaya pembelian paper lunch berukuran besar senilai Rp 375.000, biaya pembelian paper lunch berukuran kecil sebesar Rp 187.000, dan biaya pembelian plastik sejumlah Rp 12.000.

Namun, melalui pengamatan langsung serta interaksi mendalam dengan pemilik UMKM Piscok Aneka Rasa, kami mendapati bahwa penggunaan bahan penolong ini tidak dapat diprediksi dalam jangka waktu tertentu. Penggunaannya sangatlah fleksibel dan disesuaikan dengan kebutuhan serta jumlah produk yang dibeli oleh pelanggan. Sebagai contoh konkret, ketika pelanggan melakukan pembelian dalam jumlah yang lebih kecil, penjual akan memilih untuk menggunakan paper lunch berukuran kecil sebagai kemasan produk, sementara ketika pembelian dilakukan dalam jumlah yang lebih besar, penjual akan beralih menggunakan paper lunch berukuran besar untuk memenuhi kebutuhan kemasan.

Hal ini menunjukkan bahwa strategi penggunaan bahan penolong dalam operasional Piscok Aneka Rasa sangatlah adaptif dan responsif terhadap perubahan permintaan pasar serta kebutuhan pelanggan. Dengan pendekatan yang fleksibel seperti ini, UMKM Piscok Aneka Rasa mampu menjaga efisiensi operasionalnya sambil tetap memberikan pelayanan yang berkualitas kepada para pelanggannya.

Tabel 5. Biaya Penyusutan

Keterangan	Banyak	Biaya	Masa Pakai	Penyusutan Per Bulan
Gerobak	1	Rp 3.000.000	4	Rp 62.500
Kompor	1	Rp 350.000	4	Rp 7.292
Wajan	1	Rp 150.000	4	Rp 3.125
Sodet	1	Rp 30.000	4	Rp 625
Nampan	1	Rp 12.000	4	Rp 250
Food Tongs	1	Rp 24.000	4	Rp 500
<b>TOTAL</b>				<b>Rp 74.292</b>

Dalam data yang tercantum dengan terperinci di dalam tabel yang disajikan, tampak jelas bahwa UMKM Piscok Aneka Rasa yang berlokasi strategis di Jalan HS Ronggo Waluyo, tidak hanya menawarkan variasi rasa yang menggiurkan, tetapi juga menghadapi berbagai macam biaya penyusutan yang harus ditanggung setiap bulannya. Di antara beragam biaya tersebut terdapat pembelian berbagai perlengkapan yang diperlukan untuk operasional sehari-hari. Sebuah gerobak yang diperoleh dengan harga sebesar Rp 3.000.000, mengalami penyusutan senilai Rp 62.500 setiap bulannya. Begitu juga dengan kompor senilai Rp 350.000 yang mengalami penyusutan sebesar Rp 7.292, wajan dengan harga Rp 150.000 yang memiliki biaya penyusutan sejumlah Rp 3.125, serta

sodet, nampan, dan food tongs masing-masing memiliki biaya penyusutan yang tidak kalah signifikan. Keseluruhan biaya penyusutan ini, ketika diakumulasikan, mencapai total sebesar Rp 74.292 setiap bulannya, yang harus dikeluarkan oleh Piscok Aneka Rasa demi menjaga kelancaran operasional dan kualitas layanan mereka kepada pelanggan setia mereka.

Tabel 6. Biaya Overhead Pabrik

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya Gas	Rp 299.000
Biaya Penolong	Rp 574.000
Biaya Penyusutan	Rp 74.292
<b>Total Biaya Overhead Variabel</b>	<b>Rp 947.792</b>

Berdasarkan analisis yang dilakukan dengan mengacu pada data yang terdokumentasi secara rinci dalam tabel yang tersedia, dapat disimpulkan dengan jelas bahwa UMKM Piscok Aneka Rasa yang berlokasi di Jl. HS Ronggo Waluyo telah mengeluarkan total dana sebesar Rp 947.792 untuk mendukung berkelanjutan dari operasionalnya. Dana tersebut telah dikeluarkan dalam bentuk biaya overhead variabel yang terdiri dari beberapa komponen penting. Pertama, terdapat biaya penggunaan gas sebesar Rp 299.000 yang dibayarkan untuk memastikan kelancaran proses produksi. Selanjutnya, terdapat biaya penolong sejumlah Rp 574.000 yang dipergunakan untuk mendukung berbagai kegiatan operasional yang memerlukan bantuan tambahan. Selain itu, terdapat juga biaya penyusutan senilai Rp 74.292 yang merupakan bagian dari pengeluaran untuk mempertahankan aset dan infrastruktur yang dimiliki oleh UMKM tersebut. Dengan demikian, secara keseluruhan, pengeluaran yang tercatat ini mencerminkan komitmen yang kuat dari UMKM dalam menjaga operasionalnya agar tetap berjalan dengan lancar dan efisien.

Tabel 7. Harga Pokok Produksi dengan Metode Variabel Costing

Bahan Baku Langsung	Rp 4.628.000
Biaya Overhead	Rp 947.792
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>Rp 5.575.792</b>

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Pokok Produksi} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi Sebulan}} \\
 &= \frac{\text{Rp 5.575.792}}{12.000} \\
 &= \text{Rp 464.65}
 \end{aligned}$$

Setelah melakukan serangkaian analisis yang mendalam terhadap data yang terdapat dalam tabel 7, yang secara rinci menggambarkan berbagai aspek terkait UMKM Piscok Aneka Rasa yang berlokasi di Jalan HS Ronggo Waluyo, ditemukan kesimpulan yang sangat menarik dan bermakna. Penelitian ini telah menggali informasi yang penting, terutama terkait dengan total biaya produksi bulanan yang mencapai angka yang cukup signifikan, yakni Rp5.575.792. Angka ini merujuk pada gabungan dari biaya bahan baku langsung dan biaya overhead yang telah diurai dengan seksama. Biaya bahan baku langsung sendiri mencapai jumlah yang cukup besar, yakni Rp4.628.000, dan ketika ditambahkan dengan biaya overhead sebesar Rp947.792, maka terbentuklah total biaya produksi yang telah disebutkan.

Dari total biaya produksi tersebut, peneliti kemudian melanjutkan analisisnya dengan membaginya dengan jumlah keseluruhan produksi setiap bulannya. Langkah ini diperlukan untuk mendapatkan harga pokok produksi per unit yang akurat. Dengan hasil perhitungan yang teliti, ditemukanlah bahwa harga pokok produksi per unit Piscok Aneka Rasa mencapai angka Rp464.65. Angka ini tidak hanya sekadar angka, tetapi merupakan hasil dari perhitungan matang yang menjadi landasan penting dalam menetapkan harga jual yang sesuai dengan kebutuhan bisnis, termasuk memperhitungkan margin keuntungan yang diinginkan serta faktor-faktor lain yang memengaruhi penetapan harga di pasar.

Dengan adanya angka tersebut, peneliti dapat merancang strategi harga yang kompetitif dan menguntungkan bagi produk piscok tersebut. Proses ini melibatkan evaluasi mendalam terhadap dinamika pasar, tren harga, serta kebutuhan dan preferensi konsumen. Dengan demikian, hasil analisis ini bukan hanya menjadi informasi statis, tetapi menjadi landasan yang kokoh bagi pengambilan keputusan strategis dalam mengelola UMKM Piscok Aneka Rasa.

## **5. KESIMPULAN**

Setelah melakukan investigasi dan evaluasi terhadap biaya produksi selama tahap pengembangan harga Piscok Aneka Rasa di Jalan H.S. Ronggo Waluyo, peneliti menggunakan analisis biaya manfaat untuk mencapai kesimpulan. Dengan menerapkan metode biaya variabel, biaya produksi per unit Piscok Aneka Rasa diestimasi sebesar Rp 464.65, dengan biaya tenaga kerja menyumbang sebanyak 80% dari total biaya tersebut. Dengan demikian, harga jual per unit Piscok Aneka Rasa ditetapkan sebesar Rp 807.61. Hasil dari analisis ini memungkinkan perbandingan antara metode biaya variabel dengan metode perusahaan dalam menentukan harga jual produk. Meskipun perusahaan menetapkan harga jual untuk jenis piscok ini sebesar Rp 1.250, namun berdasarkan metode bisnis dan biaya variabel, harga jualnya hanya sekitar Rp 557.58, sesuai dengan perhitungan yang dilakukan.

Faktor yang paling memengaruhi dalam penetapan harga jual oleh Piscok Aneka Rasa di Jalan H.S. Ronggo Waluyo adalah kebijakan penetapan harga yang telah ditetapkan oleh pesaing dalam pasar yang sama. Ini berarti bahwa harga yang ditetapkan oleh produsen dipengaruhi oleh harga yang diterapkan oleh kompetitor dalam industri yang sama. Oleh karena itu, harga yang ditetapkan

oleh Piscok Aneka Rasa cenderung lebih tinggi dibandingkan dengan harga yang dihasilkan berdasarkan metode biaya variabel, karena adanya faktor persaingan di pasar yang memengaruhi strategi dalam penetapan harga perusahaan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanti, S., Wirastuti, W., & Risnawati, R. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan Variabel Costing Dalam Penetapan Harga Jual. *Jurnal Riset Ekonomi dan Akuntansi*, 1(1), 103-112.
- Astri, E. M. (2021). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Sebagai Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual. *Nusantara Hasana Journal*, 1(4), 121-128.
- Hasmi, N. (2020). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing Pada Pembuatan Abon Ikan. *AkMen Jurnal Ilmiah*, 17(2), 254-269.
- 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).
- Soewignyo, F., Antou, S. S., & Keintjem, C. E. Analysis Of Production Cost Using Full Costing And Variable Costing.
- Yuspyani, F., & Prihanisetyo, A. (2021). Analisis Perhitungan Hpp Berdasarkan Metode Full Costing Dan Variable Costing Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual Pada Ukm. Ud. Mutiara Furnitur Balikpapan. *Madani Accounting and Management Journal*, 7(1), 81-98.
- Zaenab, L. (2020). Pengaruh Latar Belakang Pendidikan Dan Pengalaman Kerja Terhadap Kinerja Pramusaji Di Instalasi Gizi RSUP Dr Kariadi Semarang. *Jurnal Visi Manajemen*, 6(2), 94-108.