

Received: June 2026

Accepted: June 2026

Published: July 2026

Penerapan Variable Costing dalam Penentuan Harga Pokok dan Harga Jual Felea Catering

Khevin Alvieto Tasdin¹, Lucky Ariyanto², Yulita Dwi Saputri³, Nadzira Azalea Shafira⁴, Endang Kartini Panggiarti⁵, Erni Puji Astutik⁶

^{1,2,3,4,5,6} Program Studi S1 Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Tidar, Indonesia

Email: luckyariyanto88@students.untidar.ac.id¹, azaleashafira61@students.untidar.ac.id², dwissyulita@students.untidar.ac.id³, khevin.alvieto.tasdin@students.untidar.ac.id⁴, endangkartini@untidar.ac.id⁵, ernipujiastutik@untidar.ac.id⁶

Abstract

This study aims to analyze the application of the variable costing method in determining the Cost of Goods Sold (COGS) as a basis for setting the selling price at the MSME Felea Catering. The research employs a quantitative descriptive approach, utilizing primary data collected through direct interviews. The findings reveal that Felea Catering has not formally implemented COGS calculations or structured cost accounting. Based on the variable costing method calculation for a production capacity of 250 portions, the total variable COGS is Rp971,800, which consists of raw material costs (Rp650,800), direct labor costs (Rp150,000), and variable overhead costs (Rp171,000). Consequently, the precise variable COGS per portion is calculated at Rp3,887.2. This calculation provides a reliable contribution margin, simulating a net income of Rp25,430,650 for a total sale of 48,000 portions. The implementation of the variable costing method is highly recommended for MSMEs as it establishes an accurate floor price for cost-plus pricing strategies and supports managerial decision-making in responding to market fluctuations.

Keywords: Variable Costing, Cost of Goods Sold (COGS), Selling Price, Contribution Margin, MSMEs, Felea Catering.

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan metode variable costing dalam penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) sebagai landasan penetapan harga jual pada UMKM Felea Catering. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan pengumpulan data primer melalui teknik wawancara langsung. Hasil penelitian menunjukkan bahwa UMKM Felea Catering belum menerapkan sistem perhitungan HPP secara formal maupun pembukuan biaya yang terstruktur. Berdasarkan perhitungan menggunakan metode variable costing untuk kapasitas pesanan 250 porsi, diperoleh total HPP variabel sebesar Rp971.800, yang terdiri dari biaya bahan baku Rp650.800, biaya tenaga kerja langsung Rp150.000, dan biaya overhead pabrik variabel Rp171.000. Dengan demikian, HPP variabel per porsi yang presisi adalah sebesar Rp3.887,2. Informasi biaya ini menghasilkan perhitungan margin kontribusi yang dapat diandalkan, dengan simulasi pencapaian laba bersih sebesar Rp25.430.650 untuk penjualan 48.000 porsi produk per tahun. Penggunaan metode variable costing sangat direkomendasikan bagi UMKM

untuk memberikan batasan harga dasar (floor price) yang akurat dalam penentuan harga jual (cost-plus pricing), serta mendukung pengambilan keputusan manajerial dalam merespons fluktuasi harga di pasar.

Kata Kunci: *Variable Costing*, Harga Pokok Produksi (HPP), Harga Jual, Margin Kontribusi, UMKM, Felea Catering.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian nasional yang peran strategisnya tidak dapat diabaikan. Lestari et al. (2024) menegaskan bahwa perkembangan UMKM di Indonesia sangat penting, mengingat kontribusinya terhadap PDB nasional mencapai sekitar Rp 9.580 triliun atau ekuivalen dengan 61% dari total PDB. Sejalan dengan itu, Munthe et al. (2023) mengemukakan bahwa UMKM mengemban peran krusial sebagai penyedia lapangan kerja, pendukung produk lokal, dan penyumbang signifikan bagi pertumbuhan ekonomi daerah serta nasional. Meskipun demikian, di tengah kontribusi besarnya terhadap perekonomian, banyak pelaku UMKM masih menghadapi kendala mendasar dalam pengelolaan keuangan, khususnya dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) secara akurat dan penetapan harga jual yang tepat. Ketidaktepatan dalam menghitung HPP yang acapkali disebabkan oleh abainya pemisahan perilaku biaya berpotensi menghasilkan harga jual yang tidak kompetitif, sehingga secara langsung mengancam profitabilitas dan keberlangsungan usaha di tengah persaingan pasar yang semakin dinamis.

Kajian akademis tentang urgensi penerapan akuntansi biaya di lingkungan UMKM terus berkembang dalam beberapa tahun terakhir. Zahro dan Darim (2023) membuktikan bahwa penerapan metode *variable costing* dalam analisis HPP pada usaha kuliner mampu menghasilkan informasi biaya yang lebih presisi sebagai dasar penentuan harga jual yang lebih akurat dan realistis. Sementara itu, Pasapan et al. (2023) melalui studi pada UMKM minuman menunjukkan bahwa perhitungan HPP secara tradisional tanpa pengelompokan biaya yang sistematis menyebabkan nilai HPP menjadi tidak dapat diandalkan, dan metode *variable costing* terbukti menghasilkan gambaran biaya yang lebih representatif. Harun et al. (2023) juga menemukan bahwa penggunaan metode *variable costing* dalam menentukan HPP per jenis produk memberikan kejelasan informasi biaya yang lebih baik dibandingkan pendekatan konvensional, terutama bagi usaha mikro yang memiliki ragam produk.

Di sisi lain, Febrianti dan Rahmadani (2022) mengungkapkan bahwa terdapat perbedaan signifikan antara nilai HPP yang dihasilkan oleh metode *full costing* dibandingkan *variable costing*, di mana *full costing* menghasilkan HPP yang lebih tinggi karena memasukkan biaya *overhead* tetap ke dalam komponen produksi. Temuan ini diperkuat oleh Sulastris dan Wirman (2023) yang dalam kajian komparatifnya pada UMKM Mawflorist Karawang menyimpulkan bahwa kedua metode menghasilkan selisih HPP yang cukup berarti, sehingga penentuan metode yang tepat sangat menentukan akurasi harga jual yang ditetapkan. Lebih lanjut, Median et al. (2023) secara eksplisit menegaskan bahwa penerapan metode *variable costing* dalam penetapan harga jual pada UMKM lebih sesuai karena memisahkan secara tegas antara biaya variabel dan biaya tetap, sehingga margin kontribusi dapat dihitung dengan lebih akurat. Rahayu dan Situngkir (2023) juga membuktikan hal serupa melalui studi kasus pada UKM CJH Catering Purwakarta, di mana *variable costing* menghasilkan representasi biaya yang lebih proporsional untuk usaha katering berskala kecil.

Meskipun banyak literatur telah mengkaji kedua metode tersebut secara komparatif, masih terdapat kesenjangan penelitian (*research gap*) yang signifikan terkait integrasi langsung

antara HPP berbasis variable costing dan perancangan model penetapan harga jual yang mampu mengakomodasi target laba spesifik pada usaha tertentu. Maksud et al. (2024) mengingatkan bahwa akurasi dalam menetapkan harga pokok menjadi fondasi utama bagi pengambilan keputusan penetapan harga yang kompetitif, namun sebagian besar UMKM belum mengimplementasikannya secara sistematis. Ningrum dan Persada (2025) juga menegaskan bahwa strategi penetapan harga jual yang berbasis metode akuntansi biaya yang tepat merupakan faktor kunci dalam menunjang keberlangsungan usaha UMKM. Kebaruan (novelty) dari penelitian ini terletak pada pendekatannya yang komprehensif dan terintegrasi: tidak hanya merekonstruksi HPP melalui variable costing, tetapi juga merancang model penetapan harga jual berbasis cost plus pricing dengan pendekatan margin kontribusi yang disesuaikan secara spesifik dengan karakteristik operasional Felea Catering sebagai objek penelitian.

Fokus utama penelitian ini adalah merekonstruksi perhitungan HPP secara presisi menggunakan metode variable costing dan menganalisis implikasinya sebagai landasan empiris dalam menentukan harga jual yang kompetitif dan proporsional. Melalui pengujian ini, diharapkan penerapan variable costing dapat memberikan informasi biaya yang lebih relevan dan secara nyata meningkatkan akurasi penetapan harga jual yang berorientasi pada profitabilitas, dibandingkan dengan metode estimasi konvensional yang masih lazim digunakan. Harga pokok produksi dapat ditentukan menggunakan metode variable costing. Mulyadi (2015:17) mendefinisikan variable costing sebagai metode penentuan biaya produksi yang hanya memasukkan komponen biaya bersifat variabel yaitu biaya-biaya yang jumlahnya berubah seiring perubahan volume produksi yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Perhitungan harga pokok produksi menurut variable costing adalah sebagai berikut:

Ketepatan informasi dan klasifikasi komponen biaya produksi merupakan kunci utama dalam menghasilkan perhitungan HPP yang presisi. Melalui pendekatan variable costing, perhitungan HPP difokuskan secara eksklusif pada biaya-biaya yang berfluktuasi seiring volume produksi, sementara biaya tetap dipisahkan secara tegas dan diakui sebagai beban periode berjalan. Pemisahan ini penting untuk meminimalkan distorsi nilai HPP. Hofifah Subhan et al. (2024) menegaskan bahwa dalam pendekatan cost plus pricing, besaran mark-up yang ditambahkan ke biaya produksi harus ditetapkan sedemikian rupa agar target laba yang diinginkan oleh perusahaan dapat tercapai. Mulyadi (2015) menjelaskan bahwa cost plus pricing method merupakan pendekatan penetapan harga jual produk per satuan yang harus mampu menutup seluruh biaya sekaligus menghasilkan tingkat pengembalian yang diharapkan. Senada dengan itu, Astuti et al. (2024) dalam kajian penerapannya pada UMKM bakery menyimpulkan bahwa penerapan cost plus pricing menghasilkan harga jual yang lebih terukur dan memungkinkan pelaku usaha memproyeksikan laba secara lebih realistis. Oleh karena itu, harga jual yang diberikan kepada konsumen berdasarkan metode variable costing ditentukan dari HPP variabel ditambah mark-up yang dirancang untuk menutup seluruh biaya tetap sekaligus mencapai target laba yang telah ditetapkan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan menerapkan metode variable costing dalam menganalisis harga pokok produksi pada usaha Felea Catering. Pendekatan ini dipilih untuk mengidentifikasi dan menganalisis secara mendalam unsur-unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Penelitian dilaksanakan melalui pengumpulan data primer

menggunakan teknik wawancara langsung kepada pemilik usaha, yang mencakup informasi mengenai profil usaha, rincian biaya variabel dan biaya tetap, serta sistem penentuan harga pokok produksi dan harga jual yang selama ini diterapkan. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan mengelompokkan seluruh komponen biaya sesuai konsep *variable costing*, yaitu memisahkan biaya variabel dari biaya tetap dalam kerangka metode harga pokok pesanan.

Jenis data yang digunakan adalah data primer, yaitu data yang diperoleh secara langsung dari pemilik usaha Felea Catering melalui wawancara mendalam. Wawancara mencakup informasi tentang profil usaha, kapasitas dan aktivitas produksi, struktur biaya produksi, biaya operasional, serta mekanisme penetapan harga jual produk yang berlaku. Harun et al. (2023) dan Maksud et al. (2024) dalam penelitian mereka yang serupa menerapkan teknik wawancara langsung sebagai instrumen pengumpulan data primer pada penelitian akuntansi biaya UMKM dan mendapati bahwa pendekatan ini menghasilkan data yang lebih komprehensif dan akurat terkait struktur biaya produksi nyata di lapangan. Seluruh data yang berhasil dihimpun kemudian diklasifikasikan berdasarkan jenis perilaku biaya sesuai konsep *variable costing*.

Teknik analisis data dilakukan dengan langkah pertama mengidentifikasi dan mengklasifikasikan seluruh komponen biaya produksi ke dalam dua kelompok besar, yaitu biaya variabel dan biaya tetap. Biaya variabel dalam penelitian ini meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, gas LPG, biaya kemasan, dan biaya transportasi; sementara biaya tetap mencakup biaya listrik dan biaya penggunaan peralatan produksi. Pengelompokan ini sejalan dengan konsep yang dikemukakan oleh Sulastris dan Wirman (2023) serta Pasapan et al. (2023) bahwa pemisahan yang tegas antara biaya variabel dan tetap merupakan syarat utama agar metode *variable costing* dapat diterapkan secara efektif dan menghasilkan informasi HPP yang akurat. Langkah selanjutnya adalah perhitungan HPP berdasarkan metode *variable costing* dengan memasukkan seluruh biaya variabel sebagai komponen pembentuk harga pokok, sementara biaya tetap diakui sebagai beban periode. Hasil perhitungan tersebut kemudian dianalisis kaitannya dengan penentuan harga jual Felea Catering menggunakan pendekatan *variable cost-plus pricing* sebagaimana dirumuskan Hofifah Subhan et al. (2024) dan Astuti et al. (2024), yakni dengan menambahkan *mark-up* yang dirancang untuk menutup biaya tetap sekaligus mencapai target laba. Teknik analisis ini secara keseluruhan mengacu pada konsep *variable costing* dalam kerangka metode harga pokok pesanan, yang terbukti lebih relevan untuk usaha kuliner dan katering berskala UMKM (Rahayu & Situngkir, 2023; Median et al., 2023).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Felea Catering merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang produksi makanan dan kue dengan sistem pesanan. Usaha ini berdiri pada bulan Agustus 2019 dan hingga saat ini masih aktif menjalankan kegiatan produksi secara rutin sesuai permintaan pelanggan. Berdasarkan hasil wawancara, Felea Catering beroperasi sekitar 4 sampai 5 kali dalam seminggu dengan kapasitas rata-rata 250 porsi atau biji dalam satu kali pesanan. Kapasitas tersebut menunjukkan bahwa usaha ini memiliki tingkat produksi yang cukup stabil dalam memenuhi permintaan konsumen.

Produk yang paling sering diproduksi oleh Felea Catering antara lain *pastry*, *prol tape*, bolu kelapa, bolu marmer, dan *pie tape*. Kelima produk tersebut menjadi menu utama dalam kegiatan produksinya karena memiliki permintaan yang relatif tinggi dari pelanggan. Dalam menjalankan usahanya, Felea Catering telah memiliki sistem pencatatan keuangan yang cukup baik, karena keuntungan bersih usaha dicatat secara rutin dan dipisahkan dari uang pribadi

pemilik. Hal ini menunjukkan bahwa usaha telah memiliki kesadaran dalam pengelolaan keuangan meskipun masih dalam skala UMKM.

Langkah krusial pertama dalam penerapan metode Variable Costing adalah memisahkan secara tegas antara biaya tetap dan biaya variabel yang terjadi selama proses operasional. Berdasarkan hasil wawancara, Felea Catering memiliki kapasitas produksi rata rata sebanyak 250 porsi untuk setiap pesanan.

Biaya tetap yang ditanggung oleh usaha ini relatif rendah karena tempat usaha merupakan milik sendiri, sehingga komponen biaya tetap bulanan hanya terdiri dari beban listrik sebesar Rp200.000. Sementara itu, biaya variabel untuk setiap satu kali proses produksi berfluktuasi berdasarkan volume pesanan. Komponen biaya variabel ini mencakup pengeluaran total untuk bahan baku sebesar Rp650.800, gas LPG Rp54.000, bensin pengantaran Rp25.000, akumulasi biaya kemasan sebesar Rp92.000, serta upah tenaga kerja harian sebesar Rp50.000 per orang yang melibatkan 3 orang pekerja produksi.

Proses persiapan bahan : Proses persiapan bahan merupakan tahap awal dalam produksi, yaitu menyiapkan seluruh bahan baku yang diperlukan seperti tepung terigu, gula, telur, mentega, susu, ragi, tape singkong, kelapa parut, cokelat batang, serta bahan tambahan lainnya. Selain itu, peralatan produksi seperti mixer, loyang, oven, dan alat pencetak juga dipersiapkan agar proses produksi berjalan dengan lancar.

Setelah bahan dipersiapkan, tahap berikutnya adalah proses pembuatan adonan. Bahan-bahan dicampurkan sesuai takaran masing-masing produk. Pada produk roti seperti prol tape dan bulu kelapa, adonan dibuat hingga kalis dan elastis. Sedangkan pada bolu marmer dan pie tape, adonan dibuat dengan cara mengocok telur dan gula hingga mengembang kemudian dicampurkan dengan bahan lainnya sampai rata.

Pada tahap pembentukan dan pengisian, adonan dibentuk sesuai jenis produk yang akan dibuat. Adonan pastry dilipat dan digiling berulang kali untuk menghasilkan lapisan yang renyah. Adonan pie dicetak pada loyang kecil kemudian diberi isian tape. Untuk bolu marmer, adonan cokelat dan adonan biasa dituangkan bergantian agar menghasilkan motif marmer. Sedangkan roti bulu kelapa dibentuk lalu diberi topping kelapa parut manis. d) Proses fermentasi dan pengembangan: Tahap fermentasi dilakukan khusus pada produk roti dan pastry yang menggunakan ragi. Adonan didiamkan beberapa waktu hingga mengembang agar menghasilkan tekstur yang lembut dan empuk. Proses ini sangat penting untuk meningkatkan kualitas bentuk dan rasa produk.

Setelah proses pembentukan selesai, produk dipanggang menggunakan oven pada suhu tertentu hingga matang. Pemanggangan dilakukan sampai produk berubah warna menjadi keemasan, matang merata, dan mengeluarkan aroma yang khas. Setiap produk memiliki waktu pemanggangan yang berbeda sesuai jenis adonannya.

Produk yang telah matang kemudian didinginkan terlebih dahulu pada suhu ruang. Proses ini bertujuan agar tekstur produk menjadi stabil dan tidak mudah rusak saat dikemas.

Tahap terakhir adalah proses pengemasan. Produk yang telah dingin dikemas menggunakan plastik atau kotak kemasan agar lebih higienis, menarik, dan mudah dipasarkan. Pengemasan juga bertujuan menjaga kualitas produk agar tetap baik sampai ke tangan konsumen.

Unsur biaya pertama yang membentuk harga pokok produksi adalah biaya bahan baku. Bahan baku diartikan sebagai bahan yang menjadi komponen utama yang membentuk suatu kesatuan yang tidak terpisahkan dari produk jadi. Bahan baku yang digunakan oleh UMKM Felea Catering dalam memproduksi berbagai menu utamanya seperti pastry, prol tape, bolu

kelapa, bolu marmer, dan pai tape adalah seperti tepung terigu, gula, telur, mentega, susu, tape singkong, kelapa parut, cokelat batang, serta bahan tambahan lainnya. Adapun biaya bahan baku yang dikeluarkan per produksi berdasarkan data yang telah diperoleh dari hasil wawancara disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

Nama Bahan	Jumlah Pembelian	Harga/Satuan (Rp)	Jumlah
Tepung terigu segitiga biru	4 Kg	Rp10.200/kg	Rp40.800
Margarin	3 Kg	Rp27.000/kg	Rp81.000
Gula	4 Kg	Rp17.000/kg	Rp68.000
Telur	5 Kg	Rp27.000/Kg	Rp135.000
Minyak	2 liter	Rp25.000/Kg	Rp50.000
Singkong Tape	4 pack	Rp5.000/pack	Rp 20.000
Kelapa	5 butir	Rp8.000/butir	Rp 40.000
Kismis	500 gram	Rp32.000/500 gram	Rp32.000
Korsvet	2 pack	Rp46.000/pack	Rp92.000
Susu	4 kaleng	Rp14.000/kaleng	Rp56.000
Baking Soda	250 gram	Rp15.000/250 Gram	Rp15.000
Coklat batang	250 gram	Rp21.000/250 gram	Rp21.000
Total			Rp650.800

Sumber: Data Diolah, 2026

Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi roti dan kue. Pada UMKM ini, seluruh pekerja membantu secara bersama-sama dalam setiap tahapan produksi mulai dari pembuatan adonan, pembentukan produk, pemanggangan, hingga pengemasan. Sistem kerja tidak dibagi berdasarkan bagian tertentu karena proses produksi dilakukan secara sederhana dan menyesuaikan jumlah pesanan yang diterima.

Produksi tidak dilakukan setiap hari, melainkan hanya saat terdapat pesanan dari konsumen. Adapun jumlah tenaga kerja yang dimiliki sebanyak 3 orang dengan sistem upah harian tetap sebesar Rp50.000 per orang setiap kali produksi dilakukan. Oleh karena itu, biaya tenaga kerja langsung dihitung berdasarkan jumlah pekerja yang terlibat dalam satu kali produksi. Adapun biaya tenaga kerja langsung disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Keterangan	Jumlah pekerja	Upah/hari (Rp)	Jumlah (Rp)
Tenaga kerja produksi	3 Orang	Rp50.000	Rp150.000

Sumber: Data Diolah, 2026

Biaya overhead pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung dalam proses produksi. Adapun biaya overhead pabrik yang dikeluarkan adalah sebagai berikut:

Penggunaan gas LPG ditujukan untuk proses memasak menu makanan, perusahaan mengestimasi untuk menghasilkan produksi 250 pcs dengan menggunakan 3 tabung gas elpiji berisi 3 kg.

$$\text{Tarif untuk per produk} = \frac{Rp54.000}{250} = Rp216/pcs$$

Kemasan Produk. Biaya kemasan pada Felea Catering untuk produk jadi membutuhkan sekitar 3 pack plastik untuk 1 kali produksi dengan harga Rp 14.000/pack. Perhitungan total biaya kemasan untuk kapasitas 250 porsi:

1 pack plastik = 100 lembar, jadi untuk 250 porsi membutuhkan plastik 3 pack.

Harga 1 pack plastik = Rp14.000

$Rp14.000 \times 3 = Rp42.000$

Biaya bahan bakar dialokasikan untuk distribusi atau pengiriman pesanan kepada konsumen.

Total Biaya Bensin = Rp25.000

Kapasitas Pengiriman = 250 porsi

$$\text{Tarif Bensin per porsi:} \quad \frac{Rp25.000}{250} = Rp100/porsi$$

Box Kardus. Biaya kemasan selanjutnya yang di gunakan adalah box kardus. Untuk Box kardus bisa berisikan 5-10 pcs roti. Felea Catering sudah mengestimasi biaya box kardus seharga Rp2.000 per box. Perhitungan total biaya kemasan untuk kapasitas 250 porsi:

$250/10 = 25$ Box Kardus untuk 250 pcs

$25 \times 2.000 = Rp50.000$

Tabel 3. Tabel Biaya Overhead Pabrik

Biaya	Kuantitas	Satuan (Rp)	Jumlah
Gas LPG	3 pcs	Rp18.000/pcs	Rp54.000
Box Kardus	25 box	Rp2.000/box	Rp50.000
Bensin	2 liter	Rp12.500/liter	Rp25.000
Kemasan Porsi	3 pack	Rp14.000/pack	Rp42.000
Total			Rp171.000

Sumber: Data Diolah, 2026

Selanjutnya, biaya yang belum diakui oleh UMKM antara lain yaitu UMKM belum memperhitungkan biaya listrik dan air, karena proses produksi catering juga dilakukan di rumah, sehingga biaya tersebut menjadi satu dengan rumah tangga.

Perhitungan biaya air pada Felea Catering tidak dibebankan ke dalam biaya produksi karena memanfaatkan fasilitas air gratis. Seluruh kebutuhan air untuk proses pengolahan makanan, higienitas bahan baku, dan sanitasi alat disuplai dari sumber non-PDAM yang tidak membayar, sehingga tidak menimbulkan pengeluaran biaya air.

Biaya listrik yang digunakan pada Felea Catering untuk menunjang kegiatan operasional produksi dipisahkan dari pengeluaran rumah tangga dan diklasifikasikan ke dalam Biaya Overhead Pabrik (BOP) Tetap.

Estimasi Pemakaian Listrik Produksi = Rp200.000/bulan

Dari hasil wawancara menunjukkan bahwa UMKM Felea Catering tidak melakukan pencatatan dan penyusunan laporan harga pokok produksi. Pemilik hanya menggunakan bukti transaksi pembelian sebagai acuan untuk pembelian bahan selanjutnya tanpa memperhitungkan biaya-biaya apa saja yang telah dikeluarkan, sehingga pemilik tidak mengetahui besarnya harga pokok produksi pada satu lembar kain yang telah di produksi.

Adapun beberapa alasan yang mendasari pemilik tidak melakukan pencatatan dan penyusunan laporan harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

Kurangnya pengetahuan pemilik tentang pencatatan dan penyusunan laporan harga pokok produksi, pemilik mengaku tidak sempat melakukan pencatatan dan penyusunan laporan harga pokok produksi dikarenakan pemilik mengelola perusahaan sendiri dan tidak memiliki tenaga kerja, pemilik mengaku tidak menganggap penting pencatatan atau penyusunan laporan harga pokok produksi karena keuangan perusahaan bercampur dengan keuangan pribadi.

Berdasarkan data yang telah diperoleh dari hasil wawancara, laporan perhitungan Harga Pokok Produksi disusun menggunakan metode variable costing untuk satu kali siklus pesanan dengan kapasitas 250 porsi. Hal ini guna membantu UMKM Felea Catering dalam mengevaluasi struktur biaya sebagai landasan untuk menentukan harga jual yang kompetitif.

Berdasarkan data informasi yang telah dikumpulkan dan disajikan berupa laporan harga pokok produksi pada Tabel 4, perhitungan laporan HPP digunakan pada bulan Desember menunjukkan bahwa harga pokok produksi untuk pesanan selama 1 bulan dengan kapasitas 250 sekali produksi dan satu minggu rata rata melakukan 4 kali produksi maka per bulan adalah 16 kali produksi dengan besar HPP per bulan adalah sebesar Rp15.548.800. HPP per produksinya adalah Rp971.800 dan apabila dihitung harga pokok produksi untuk per porsinya adalah sebesar Rp3.887,2.

Tabel 4. Laporan Harga Pokok Produksi Felea Catering
UMKM FELEA CATERING
LAPORAN HARGA POKOK PRODUKSI
FELEA CATERING
BULAN DESEMBER 2025
(dalam rupiah)

	Per Produksi	Per Bulan (Per Produksi x 16)
Persediaan bahan baku 1 - desember		
Pembelian Bahan baku		Rp652.800
- Tepung terigu segitiga biru	Rp40.800	Rp1.296.000

- Margarin	Rp81.000	Rp1.088.000
- gula	Rp68.000	Rp2.160.000
- Telur	Rp135.000	Rp800.000
- Minyak	Rp50.000	Rp320.000
- Singkong Tape	Rp20.000	Rp640.000
- Kelapa	Rp40.000	Rp512.000
- Kismis	Rp32.000	Rp1.472.000
- Korsvet	Rp92.000	Rp896.000
- Susu	Rp56.000	Rp240.000
- Baking Soda	Rp15.000	Rp336.000
- Coklat Batang	Rp21.000	_____ +
	_____ +	Rp10.412.800
Persediaan Bahan Baku Tersedia Untuk Produksi	Rp650.800	(Rp0)
Persediaan bahan baku 31 Des	(Rp0)	_____
		Rp10.412.800
Total pemakaian bahan baku	Rp650.000	Rp2.400.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp150.000	Rp2.736.000
Biaya overhead pabrik	Rp171.000	_____ +
	_____ +	Rp15.548.800
Total biaya produksi	Rp971.800	Rp0
Produk Dalam Proses (awal)	Rp0	Rp15.548.800
Produk Dalam Proses	Rp971.800	Rp0
Produk Dalam Proses (akhir)	Rp0	Rp15.548.800
Harga Pokok Produk	Rp971.800	

Sumber: Data Diolah, 2026

Perhitungan laporan harga pokok produksi pada tabel 4 hanya menggunakan data 1 bulan saja yaitu bulan Desember 2025. Disajikannya laporan harga pokok produksi tersebut, diharapkan dapat membantu perusahaan dalam menyusun laporan harga pokok produksi, dan dapat dijadikan sebagai acuan untuk pembelian bahan pada tahun berikutnya, dikarenakan dapat berasumsi bahwa pada akhir tahun rata-rata harga pasar banyak yang mengalami peningkatan, sehingga perusahaan dapat memperkirakan besarnya biaya yang dikeluarkan untuk melakukan proses produksi pada tahun yang akan datang.

Disamping itu, dengan disajikannya laporan harga pokok produksi diharapkan dapat dijadikan dasar kebijakan perusahaan dalam hal penentuan harga jual roti, dengan biaya per unit sebesar Rp3.887,2 perusahaan dapat menentukan persentase mark up harga jual sebesar yang ingin dicapai dan dapat juga disesuaikan dengan jumlah order pemesanan sehingga dapat menghasilkan laba yang diinginkan, dan dengan melihat acuan perhitungan harga pokok produksi, perusahaan dapat melakukan diversifikasi produk sehingga nantinya perusahaan dapat melanjutkan keberlanjutan produksi guna mengembangkan pertumbuhan ekonomi.

Sesuai dengan konsep akuntansi biaya, penentuan harga pokok produksi dengan metode Variable Costing hanya mengakumulasikan jenis biaya yang berperilaku variabel ke dalam nilai produk. Komponen tersebut meliputi total Biaya Bahan Baku (Tabel 1), Biaya Tenaga Kerja Langsung (Tabel 2), dan Biaya Overhead Pabrik Variabel (Tabel 3).

Dalam penyusunan Laporan Laba Rugi dan Neraca, digunakan angka 48.000 porsi sebagai dasar simulasi penjualan. Angka tersebut merepresentasikan target volume penjualan tahunan yang diperoleh dari estimasi kapasitas produksi aktual Felea Catering. Target ini dinilai

sangat realistis dan dapat dicapai (achievable) karena didasarkan pada ritme kerja yang konsisten, yaitu rata-rata kapasitas 250 porsi per produksi dengan frekuensi operasional 4 kali per minggu. Dalam estimasi bulanan (asumsi 4 minggu), catering mampu menghasilkan 4.000 porsi, sehingga dalam periode satu tahun akumulasi produksi dapat mencapai target 48.000 porsi. Angka ini selaras dengan kapasitas riil peralatan yang dimiliki usaha sejak berdiri pada tahun 2019, serta bertujuan memberikan proyeksi laba bersih yang proporsional sebagai landasan pengambilan keputusan manajerial bagi pemilik usaha.

Berikut adalah rekapitulasi perhitungan HPP Variabel kumulatif untuk satu kali pesanan besar berkapasitas 250 porsi pada Felea Catering :

Tabel 5. Rekapitulasi Harga Pokok Produksi (HPP)

Variabel Felea Catering			
UNSUR BIAYA PRODUKSI	PERHITUNGAN KOMPONEN	TOTAL BIAYA(RP)	HPP VARIABEL PER PORSI
Biaya bahan baku (BBB)	Sesuai Tabel 1	Rp650.800	$\frac{Rp650.800}{250} = Rp2.603,2$
Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTLK)	Sesuai tabel 2	Rp150.000	$\frac{Rp150.000}{250} = Rp600$
Biaya Overhead Pabrik Variabel (BOPV)	Sesuai Akumulasi tabel 3	Rp171.000	$\frac{Rp171.000}{250} = Rp684$
Harga Pokok Produksi (HPP) Variabel	(BBB+BTLK+BOPV)	Rp971.800	$\frac{Rp971.800}{250} = Rp3.887,2$

Sumber: Data Diolah, 2026

Tabel 6. Penyusutan Peralatan

PERALATAN	TH	HARGA (Rp)	BIAYA PENYUSUTAN PER TH.	BIAYA PENYUSUTAN PER BLN
Oven	4th	Rp3.600.000	Rp900.000	Rp75.000
Mixer	4th	Rp1.295.000	Rp323.750	Rp26.979
Loyang (1 lusin)	2th	Rp90.000	Rp45.000	Rp3.750
Cetakan (24 pcs)	2th	Rp30.000	Rp15.000	Rp1.250
Panci (3)	2th	Rp270.000	Rp135.000	Rp11.250
Kompor	4th	Rp660.000	Rp165.000	Rp13.750
TOTAL		Rp5.945.000	Rp1.583.750	Rp131.979

Sumber: Data Diolah (2026)

UMKM FELEA CATERING

LAPORAN LABA RUGI
UNTUK PERIODE 31 DESEMBER 2026

Penjualan	Total (Rp)
- Produk kue satuan (Rp4.500 x 48.000 pcs)	Rp216.000.000
Biaya Variabel	
- Total Biaya Produksi Variabel (Rp3.887,2 x 48.000 pcs)	Rp186.585.600
Margin kontribusi	Rp29.414.400
Biaya Tetap ((listrik Rp200.000 x 12 bulan) + penyusutan Rp1.583.750)	(Rp3.983.750)
Laba Bersih per tahun	Rp25.430.650

Sumber: Data Diolah (2026)

UMKM FELEA CATERING
NERACA
PER 31 DESEMBER 2026

Aktiva:		Pasiva:	
Kas	Rp25.430.650	Hutang	Rp0
Persediaan	Rp0		
Peralatan	Rp5.945.000		
Akum. Peny. Peralatan	(Rp1.583.750)	Modal Disetor	Rp5.800.000
Jumlah peralatan	Rp4.361.250	Laba	Rp25.443.671
Total Aktiva	Rp31.243.671	Total Pasiva	Rp31.243.671

Sumber: Data Diolah (2026)

Penjualan produk kue dan pesanan catering dicatat sepenuhnya menggunakan basis kas (cash basis), sehingga tidak diakui adanya piutang dagang dalam laporan posisi keuangan operasional. Fasilitas tempat usaha sepenuhnya terintegrasi dengan tempat tinggal milik pribadi pelaku usaha, sehingga tidak menimbulkan pengakuan beban sewa tempat usaha. Modal disetor merupakan estimasi nilai peralatan produksi mandiri serta modal kerja awal yang dialokasikan oleh pemilik sejak merintis pendirian UMKM Felea Catering pada bulan Agustus 2019.

KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan yang telah dikemukakan, dapat diambil kesimpulan UMKM Felea Catering belum menerapkan sistem pencatatan harga pokok produksi secara formal karena perhitungan biaya produksi yang dilakukan selama ini hanya bersifat estimasi tanpa dokumentasi yang sistematis. Kondisi ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan pemilik, keterbatasan waktu karena mengelola usaha sendiri, serta keuangan perusahaan yang masih bercampur dengan keuangan pribadi sehingga informasi biaya yang dihasilkan tidak mencerminkan kondisi keuangan usaha secara akurat.

Dalam rangka mengukur biaya produksi secara lebih tepat, penelitian ini menerapkan metode variable costing sebagai pendekatan perhitungan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan komponen biaya variabel, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Metode ini dipilih karena mampu menghasilkan informasi biaya yang lebih akurat dan relevan bagi pengambilan keputusan manajerial pada skala usaha mikro dan kecil.

REFERENSI

- Astuti, S., Putri, A., & Indriyani. (2024). Cost plus pricing solusi penghitungan harga jual produk UMKM: Studi kasus Permata Bakery Lampung. *Jurnal Bisnis Dan Ekonomi*, 2(3), 455–468.
- 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. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v10i1.1190>
- Harun, M., Manossoh, 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. *Going Concern: Jurnal Riset Akuntansi*, 18(2), 78–87.
- Hofifah Subhan, I., Suyanto, & Padwa Sari, G. (2024). Analisis penentuan harga jual produk dengan menggunakan metode cost plus pricing pada UMKM Tahu Maju Lancar. *Expensive: Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 3(1), 110–117. <https://doi.org/10.24127/exclusive.v3i1.5581>
- Lestari, K. M., Budiman, M. D. D. I., Filardhy, M. K., Zamba, N., Nurhaliza, N. S., Alfiani, M., & Wardiah, M. L. (2024). Pengaruh Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) terhadap perekonomian di Indonesia. *JISMA: Jurnal Ilmu Sosial, Manajemen, dan Akuntansi*, 3(2), 1323–1330.
- Maksud, T. R., Manossoh, H., & Maradesa, D. (2024). Analisis perhitungan biaya produksi menggunakan metode full costing dan variable costing dalam menetapkan harga pokok produksi roti pada Toko Kartini. *Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat*, 2(2), 84–90. <https://doi.org/10.58784/mbkk.111>
- Median, S., Sihabudin, & 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. <https://doi.org/10.47065/jtear.v4i1.878>
- Munthe, A., Yarham, M., & Siregar, R. (2023). Peranan UMKM terhadap perekonomian Indonesia. *Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen dan Akuntansi (JEBMAK)*, 2(3), 593–614.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (Edisi ke-5). Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Ningrum, D. A., & Persada, C. D. (2025). Strategi penetapan harga jual UMKM: Perbandingan metode full costing dan variable costing dalam menunjang keberlangsungan usaha (studi kasus Pelipur Lapar Sidoarjo). *IQTISHADEquity Jurnal Manajemen*.
- Pasapan, V. W., Pusung, R. J., & Maradesa, D. (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(2), 453–463. <https://doi.org/10.35794/emba.v11i02.48806>
- Rahayu, R. J., & Situngkir, T. (2023). Analisis perbandingan metode full costing dan variable costing untuk menghitung harga pokok produksi (studi kasus: UKM CJH Catering Purwakarta). *Innovative: Journal of Social Science Research*, 3(3), 6508–6519.

- Sulastri, Y., & Wirman. (2023). Analisis komparatif perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan variable costing (studi kasus pada UMKM Mawflorist Karawang). *Moneter: Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 10(1), 27–31. <https://doi.org/10.31294/moneter.v10i1.15107>
- Zahro, A. S. I., & Darim, A. (2023). Fenomena penerapan metode variable costing dalam analisis harga pokok produksi untuk menentukan harga jual martabak. *Mufakat: Jurnal Ekonomi, Manajemen dan Akuntansi*, 2(4), 483–489. <https://doi.org/10.572349/mufakat.v2i4.915>
- Caesar, N. U. M., Al Mahdi, P. Z., & Yaqin, M. A. (2024). Perhitungan unit cost pada perusahaan katering dengan menggunakan metode full costing. *Jurnal Rekayasa Sistem Informasi dan Teknologi*, 2(2), 786–800. <https://doi.org/10.70248/jrsit.v2i2.1457>
- Maksimalisasi Profit UMKM Berdasarkan Perspektif Pricing Strategy. (2024). *Jurnal Riset dan Aplikasi: Akuntansi dan Manajemen*. <https://doi.org/10.33795/jraam>