

## VARIABLE COSTING METHOD FOR COST PRODUCTION AT ABI CULINARY TRENGGALEK

**Ika Fitri Rohandayani<sup>1</sup>, Atik Tri Andari<sup>2</sup>, Eti Putranti<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>PSDKU Politeknik Negeri Malang Kota Kediri

[ikarohandayani1@gmail.com](mailto:ikarohandayani1@gmail.com)

**Abstract:** *The purpose of this study is to analyze on production cost calculation by using variable costing method in 2022 period and to provide education related to accounting cycle record in Abi Culinary Trenggalek Small and Medium Enterprise. This study used applied study with quantitative method. The data collection techniques of this study were interview and documentation. The data which was used in the form of produced unit data and financial transaction data in 2022. The result of this study showed that production cost calculation by using variable costing method was more appropriate to be used because it entered the real cost that was occurred in the production process in Abi Culinary Small and Medium Enterprise. Abi Culinary Small and Medium Enterprise still did simple financial record. Therefore, Abi Culinary Small and Medium Enterprise needed education on the accounting cycle to produce financial statements well.*

**Keywords:** *Production Cost, Variable Costing, Accounting Cycle*

## PENDAHULUAN

Perkembangan usaha yang semakin berkembang mengharuskan perusahaan membuat perencanaan untuk mencapai tujuan. Salah satu perusahaan yang berperan signifikan bagi perekonomian Indonesia adalah Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Tercatat jumlah UMKM yang terdaftar mencapai 99% dari keseluruhan unit usaha serta 96,9% terhadap absorpsi tenaga kerja dari kuantitas penyerapan tenaga kerja nasional di siaran pers Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia (2022) <sup>1</sup>. Berdasarkan hal tersebut, maka UMKM di Indonesia memerlukan solusi agar mampu bertahan dalam menjalankan kegiatan operasi dalam usaha supaya terus berkembang dan memberikan kontribusi bagi perekonomian di Indonesia.

---

<sup>1</sup> Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia, 'Perkembangan UMKM Sebagai Critical Engine Perekonomian Nasional Terus Mendapatkan Dukungan Pemerintah', Jakarta, 2022 <<https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/4593/perkembangan-umkm-sebagai-critical-engine-perekonomian-nasional-terus-mendapatkan-dukungan-pemerintah#>> [accessed 1 September 2023].

Secara umum tujuan utama suatu perusahaan untuk mencapai target laba yang optimal guna mempertahankan kelangsungan hidup perusahaan secara keberlanjutan. Usaha yang dapat bertahan dalam persaingan ditentukan dari kualitas, harga, serta layanan dari produk atau jasa yang dihasilkan. Hal tersebut sangat dipengaruhi oleh biaya, untuk itu pelaku usaha harus dapat meningkatkan kualitas dari produk atau jasa yang dihasilkan menggunakan biaya dengan efisien. Pengelolaan biaya dengan memperhitungkan harga pokok produksi dalam suatu usaha yang bergerak di bidang manufaktur, usaha yang melakukan proses pengelolaan dari bahan mentah menjadi barang setengah jadi dan siap dijual sangat diperlukan. Determinasi harga pokok produksi memperhitungkan unsur-unsur biaya, yaitu biaya produksi ke dalam harga pokok produksi <sup>2</sup>.

Biaya produksi (*Production Cost*) adalah biaya yang digunakan untuk mengolah bahan baku menjadi produk

---

<sup>2</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, 5th edn (Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, 2018).

jadi yang siap untuk dijual<sup>3</sup>. Secara garis besar biaya produksi dibagi menjadi tiga, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Determinasi harga pokok produksi menjadi sangat penting karena dapat memberikan perkiraan secara umum kepada manajemen mengenai keseluruhan biaya produksi yang dapat digunakan sebagai penilaian biaya yang telah dikeluarkan. Mengenai biaya yang dikeluarkan perusahaan baik dari unsur bahan, tenaga kerja, dan *overhead* pabrik ini dapat digunakan untuk memeriksa keseluruhan biaya produksi dalam proses penyesuaian atau perubahan yang diperlukan dalam mencapai perolehan laba yang maksimal serta mengetahui efisien atau tidak biaya yang telah dikeluarkan suatu perusahaan.

Penentuan harga pokok produksi dibagi menjadi dua metode, yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*<sup>4</sup>. Perbedaan dari kedua metode tersebut terdapat pada penetapan harga jual serta perolehan laba yang

akan diperoleh perusahaan. *Full costing* merupakan metode determinasi harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang berperilaku tetap maupun variabel<sup>5</sup>. *Variable costing* merupakan metode determinasi harga pokok produksi dengan memperhitungkan biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang berperilaku variabel<sup>6</sup>. Biaya *overhead* tetap dikelompokkan ke dalam biaya periodik digabungkan dengan biaya tetap non produksi.

Perhitungan biaya produksi merupakan hal yang harus dilakukan karena dalam persaingan perusahaan memengaruhi dalam penetapan harga jual suatu produk. Salah satu metode yang dapat digunakan sebagai solusi untuk memperhitungkan harga pokok produksi dengan penyajian informasi biaya akurat atau biaya produksi langsung yang terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja serta

---

<sup>3</sup> Ida Ayu Nurshanty and others, *Akuntansi Manajemen* (Mataram, 2022).

<sup>4</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, 2018).

---

<sup>5</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya*.

<sup>6</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya*.

biaya *overhead* pabrik variabel adalah metode *variable costing*. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* lebih relevan karena terdapat pemisahan biaya antara biaya variabel dengan biaya yang bersifat tetap.

Berdasarkan penelitian dari Ifana dan Yuliarini (2020, p. 46) mengemukakan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* menghasilkan informasi harga pokok produksi lebih akurat karena metode ini mengakui biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Pengukuran biaya juga telah disesuaikan dengan aktivitas dari pengorbanan sumber daya yang dapat menjadi nilai tambah ekonomi<sup>7</sup>. Penelitian dari Purniawan, Mas'ud, dan Wulandari (2019, p. 80) memberikan informasi perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing* menghasilkan selisih lebih rendah dari harga jual dari

perhitungan metode *full costing*. Hasil tersebut memengaruhi penjualan dan perolehan laba dari perusahaan. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat akan memberikan informasi untuk menetapkan harga jual<sup>8</sup>. Penelitian dari Santioso (2021, p. 360) memberikan hasil dengan penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* usaha Iwai Cake & Bakery mengalami peningkatan keuntungan karena pengendalian biaya produksi dan kemampuan jual toko dapat terkendali dengan penentuan harga jual yang tepat.

Penerapan penentuan harga pokok produksi dalam Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Abi Culinary yang tepat diperlukan dikarenakan jenis usaha industri yang mengolah bahan baku menjadi barang jadi. Penelitian ini bertujuan sebagai evaluasi serta membantu pemilik usaha dalam memperhitungkan harga pokok produksi sehingga tepat dalam menentukan harga jual. UMKM Abi

---

<sup>7</sup> Nur Ifana and Sarah Yuliarini, 'PENERAPAN METODE VARIABLE COSTING DALAM PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PELAKU UMKM (STUDI KASUS PADA UMKM ALPUJABAR YANG TERGABUNG DALAM RUMAH BATIK PUTAT JAYA)', 2020.

---

<sup>8</sup> Yuda Purniawan, Imam Mas'ud, and Novi Wulandari, 'PENERAPAN METODE VARIABLE COSTING DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL', *Akuntansi*, 17 (2019).

Culinary diawal diasumsikan belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi dengan tepat atau masih melakukan pencatatan secara sederhana dalam kegiatan produksi, sehingga dengan penelitian ini diharapkan dapat membantu perusahaan dalam penentuan harga pokok produksi untuk harga jual yang tepat dalam persaingan dunia usaha<sup>9</sup>.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, batasan masalah antara lain data pencatatan transaksi keuangan, data produk yang telah diproduksi, dan data bulanan biaya produksi selama periode tahun 2022. Produk yang dianalisis yaitu kerupuk kalsium yang merupakan produk best seller UMKM dan siklus akuntansi perusahaan manufaktur.

Rumusan penelitian yang menjadi pembahasan penelitian ini yaitu Bagaimanakah perhitungan harga pokok produksi UMKM Abi Culinary dengan metode *variable costing* di Trenggalek.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perhitungan harga

pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing* periode tahun 2022 pada UMKM Abi Culinary Trenggalek.

## KAJIAN PUSTAKA

### A. Akuntansi Biaya

Menurut Mulyadi (2018, p. 7), akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya, pembuatan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadap biaya<sup>10</sup>. Menurut Sujarweni (2015, p. 7), akuntansi biaya adalah informasi tentang biaya produksi untuk kepentingan kegiatan manajemen perusahaan industri, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, penyimpanan, dan penjualan produk jadi<sup>11</sup>. Menurut Bustami, Bastian dan Nurlela (2013, p. 3), akuntansi biaya adalah sebuah bidang ilmu yang berkonsentrasi untuk mempelajari mengenai metode pencatatan, pengukuran, dan pelaporan informasi anggaran yang

---

<sup>9</sup> Linda Santioso, 'ALTERNATIF VARIABLE COSTING SEBAGAI PENENTUAN HARGA PRODUK PADA IWAI CAKE & BAKERY', 2021.

---

<sup>10</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, 2018).

<sup>11</sup> Sujarweni, *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta: Pustaka Baru Press, 2015).

dipakai selama proses produksi perusahaan<sup>12</sup>. Berdasarkan uraian para ahli dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya adalah suatu proses dari pencatatan, penggolongan, serta analisis seluruh pengeluaran biaya dalam pembuatan produk atau jasa.

### 1) Biaya

Menurut Mulyadi (2018, p. 8), biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Biaya disebut juga dengan harga yang telah dipakai atau digunakan untuk memperoleh pendapatan. Biaya berkaitan erat dengan harga pokok produksi yang digunakan suatu perusahaan dalam penentuan harga jual serta perolehan laba yang akan dicapai<sup>13</sup>.

### 2) Harga Pokok Produksi

Menurut Bustami dan Nurlela (2013, p. 48), menyatakan harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang ditambah dengan persediaan produk dalam

proses awal dikurangi dengan persediaan produk dalam proses akhir<sup>14</sup>. Menurut Ikatan Akuntan Indonesia (IAI) harga pokok produksi adalah semua biaya bahan langsung yang dipakai, upah langsung serta biaya produksi tidak langsung, dengan perhitungan saldo awal dan saldo akhir barang dalam pengolahan. Biaya yang dibebankan ke barang yang diselesaikan adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik<sup>15</sup>. Berdasarkan pengertian yang telah diuraikan dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi adalah biaya-biaya yang digunakan dalam proses produksi dari bahan mentah menjadi barang jadi yang siap dijual pada periode bersangkutan.

### 3) Komponen Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2018, p. 19) komponen harga pokok produksi terdiri dari tiga, yaitu sebagai berikut<sup>16</sup>:

---

<sup>14</sup> Bustami and Nurlela.

<sup>15</sup> N. Rokhman, 'Harga Pokok Produksi Adalah Pengeluaran, Fungsi Dan Cara Menghitung', *Universitas Sains Dan Teknologi Komputer* <<http://komputerisasi-akuntansi-d4.stekom.ac.id>>.

<sup>16</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya*.

---

<sup>12</sup> Bastian Bustami and Nurlela, *Akuntansi Biaya* (Jakarta: Mitra Wacana Media, 2013).

<sup>13</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya*.

- a. Biaya bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi <sup>17</sup>.
- b. Biaya tenaga kerja merupakan usaha fisik atau mental yang dikeluarkan oleh tenaga kerja untuk mengolah bahan baku menjadi produk. Biaya tenaga kerja merupakan harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja manusia tersebut <sup>18</sup>.
- c. Biaya *overhead* pabrik dibedakan menjadi beberapa golongan, yaitu biaya bahan penolong, biaya reparasi dan pemeliharaan, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya yang timbul sebagai akibat penilaian terhadap aktiva tetap, biaya yang timbul sebagai akibat penggunaan, biaya *overhead* pabrik lain yang secara langsung memerlukan pengeluaran uang tunai <sup>19</sup>.

<sup>17</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya*.

<sup>18</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya*.

<sup>19</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya*.

#### 4) Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Terdapat dua pendekatan dalam determinasi harga pokok produksi, yaitu :

##### a. Full Costing

*Full Costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap <sup>20</sup>. Harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini :

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx +
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>xxx</b>

Sumber : Mulyadi, 2018

##### b. Variable Costing

*Variable Costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya

<sup>20</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya*.

produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel <sup>21</sup>. Harga pokok produksi menurut metode *variable costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini :

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx +
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>xxx</b>

Sumber : Mulyadi, 2018

Perbedaan diantara dua metode penentuan harga pokok produksi yaitu, metode *full costing* semua biaya produksi diperhitungkan ke dalam harga pokok produksi yang berarti dalam metode ini tidak membedakan antara biaya *overhead* tetap dan biaya *overhead* variabel. Metode *variable costing* dalam penentuan harga pokok produksi hanya memasukkan biaya-biaya yang bersifat variabel ke dalam harga pokok produksi. Biaya *overhead* tetap

dianggap sebagai *periode cost* atau biaya periode yang akan ditambahkan ke produk atau jasa saat dilakukan penjualan sehingga tidak ada biaya tetap yang belum dibebankan pada periode tersebut.

## 5) Metode Pengumpulan Biaya Produksi

Pengumpulan biaya produksi ditentukan dengan dua macam cara, yaitu produksi secara pesanan dan produksi massa atau terus menerus.

### a. Metode Pesanan

Metode harga pokok pesanan adalah metode pengumpulan biaya produksi yang dikumpulkan untuk pesanan tertentu dengan biaya produksi per produk yang dihasilkan untuk memenuhi pesanan yang dihitung dengan membagi total biaya produksi pesanan dengan jumlah unit produk dalam pesanan yang bersangkutan <sup>22</sup>.

### b. Metode Proses

Metode harga pokok proses adalah metode pengumpulan biaya produksi yang digunakan oleh perusahaan yang

<sup>21</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya*.

<sup>22</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya*.



mengolah produk secara massa. Biaya produksi pada metode ini dikumpulkan untuk setiap proses selama jangka waktu tertentu dan biaya produksi per unit dihitung dengan membagi total biaya produksi dalam proses tertentu dengan jumlah unit produk yang dihasilkan dari proses tersebut selama waktu yang bersangkutan<sup>23</sup>.

#### **6) Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi**

Menurut Ifana dan Yuliarini (2020, pp. 28-29) tujuan penentuan harga produksi bagi manajemen, secara garis besar sebagai berikut<sup>24</sup> :

- a. Menentukan harga jual produk
- b. Memantau realisasi biaya produksi
- c. Dasar perencanaan dan efisiensi perusahaan
- d. Menghitung laba atau rugi bruto periode tertentu
- e. Menentukan harga pokok produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

#### **B. Siklus Akuntansi Perusahaan Manufaktur**

Perusahaan manufaktur adalah jenis perusahaan yang memiliki aktivitas mengelola bahan baku menjadi barang jadi untuk dijual kepada konsumen. Kegiatan ini sering disebut dengan proses produksi. Setiap kegiatan operasional dari perusahaan manufaktur memiliki standar dalam proses pencatatan akuntansi yang disebut siklus akuntansi. Siklus akuntansi dapat membantu suatu usaha dalam proses pencatatan arus keuangan dan juga perencanaan untuk kelanjutan masa depan suatu usaha. Siklus akuntansi dimulai dengan bagaimana transaksi dicatat, bagaimana akun muncul dalam jurnal, bagaimana akun disajikan dalam laporan keuangan, dan kemudian berputar kembali ke bagaimana transaksi dicatat pada langkah pertama sebelum mencatat transaksi berikutnya. Tahapan dari siklus akuntansi pada perusahaan manufaktur sebagai berikut :

- a. Terdapat bukti transaksi yang perlu dianalisis lalu akan dicatat di jurnal.

---

<sup>23</sup> Mulyadi, *Akuntansi Biaya*.

<sup>24</sup> Ifana and Yuliarini.

- b. Penjurnalan dari transaksi yang terjadi sesuai dengan bukti transaksi..
- c. Pencatatan di jurnal selesai, akan dipindahkan atau diposting ke buku besar sesuai dengan akun masing-masing.
- d. Bukti transaksi menjadi sumber untuk mengisi buku pembantu yang menjadi kontrol dari buku besar. Buku pembantu terdiri dari buku pembantu piutang dan buku pembantu utang.
- e. Posting buku pembantu selesai, disusun neraca saldo yang menunjukkan proses yang dilakukan sudah seimbang antara sisi debet dan kredit.
- f. Pencatatan akhir periode pelaporan, yaitu penyesuaian. Lalu diposting di buku besar.
- g. Penyusunan laporan keuangan disesuaikan dengan SAK EMKM yang terdiri dari tiga jenis, yaitu laporan laba rugi, laporan posisi keuangan, dan catatan atas laporan keuangan. Selain tiga jenis laporan sesuai SAK EMKM, penulis juga menyusun laporan biaya produksi.
- h. Laporan keuangan telah disusun akan dilakukan penutupan akun pada jurnal penutup.
- i. Terakhir pembuatan neraca saldo setelah penutupan, untuk pencatatan awal periode dibuat jurnal pembalik.

## **METODE PENELITIAN**

### **A. Tempat dan Objek Penelitian**

Objek penelitian yang digunakan dalam penyusunan laporan akhir ini adalah perusahaan UMKM Abi Culinary Trenggalek. UMKM Abi Culinary Trenggalek merupakan perusahaan yang bergerak di bidang manufaktur yang memproduksi olahan ikan menjadi abon ikan lele, keripik telur lele, biskuit tuna, tuna chocho crunch, dan kerupuk kalsium dengan brand "AbiQu". Produk paling laris di UMKM ini adalah kerupuk kalsium. Lokasi perusahaan terletak di wilayah Dusun Jarakan RT 23 RW 05 Kelurahan Karangsoko, Kecamatan Trenggalek, Kabupaten Trenggalek.

### **B. Jenis Penelitian**

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah

kualitatif. Penelitian ini difokuskan pada perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing*. Penerapan mengenai perhitungan harga pokok produksi pada usaha dapat digunakan untuk mengetahui realisasi biaya produksi yang aktual dan dengan penerapan siklus akuntansi perusahaan dapat melakukan penyusunan laporan keuangan yang dapat memberikan gambaran kondisi keuangan dari perusahaan untuk perencanaan masa depan.

### C. Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan metode wawancara sebagai data primer dan data pendukung, studi pustaka, serta metode dokumentasi dari data-data sekunder yang dibutuhkan untuk penelitian.

#### 1. Wawancara

Pengumpulan data dengan metode wawancara dilakukan kepada *Co Founder* dari UMKM *Abi Culinary* yang memiliki tanggung jawab mengelola keuangan perusahaan.

#### 2. Studi Pustaka

Metode pengumpulan data dengan mempelajari literatur

serta sumber tertulis yang berhubungan dengan pembahasan dari penelitian ini.

#### 3. Dokumentasi

Data-data mengenai biaya produksi, transaksi keuangan, hasil produksi, dan lainnya dilakukan dengan pencatatan dan pengolahan menggunakan metode dokumentasi.

### D. Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan penelitian ini, yaitu:

1. Kuantitatif, berupa data dalam bentuk angka-angka seperti informasi mengenai data transaksi keuangan, data biaya produksi, dan data yang berhubungan dengan pembahasan dari penelitian.
2. Kualitatif, berupa data yang diperoleh dari objek penelitian yang dapat dalam bentuk lisan atau tulisan seperti sejarah perusahaan, struktur organisasi, pembagian tugas, dan lainnya.

Sumber data penelitian ini, yaitu:

1. Data primer merupakan data yang dikumpulkan sendiri oleh peneliti yang diperoleh dari objek penelitian. Data jenis ini

diperoleh dari wawancara dan konsultasi terhadap pihak yang ada pada objek penelitian.

2. Data sekunder merupakan data yang dikumpulkan dari sumber-sumber tertulis berupa data keuangan serta pendukung yang berkaitan dengan masalah yang dibahas penelitian.

#### **E. Metode Analisis Data**

Penelitian ini merupakan jenis penelitian pendekatan kuantitatif karena data yang akan diolah merupakan angka. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan data-data biaya produksi serta data transaksi keuangan pada UMKM Abi Culinary yang berhubungan dengan perhitungan harga pokok produksi dan pencatatan siklus akuntansi.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini, yaitu :

1. Melakukan tinjauan literatur terkait dengan studi penelitian menggunakan kutipan dari sumber atau buku yang dapat berfungsi sebagai landasan teori.
2. Melakukan kunjungan ke UMKM untuk mengumpulkan

data berupa data biaya produksi UMKM Abi Culinary tahun 2022. Seperti data pembelian bahan baku dan bahan penolong, pembayaran upah tenaga kerja langsung, pembayaran biaya overhead pabrik serta data transaksi keuangan penjualan atau pembukuan kas masuk dan keluar, seperti kas, piutang, persediaan, aset tetap, utang, dan ekuitas.

3. Melakukan pengidentifikasian terhadap biaya-biaya produksi dengan menggunakan metode perhitungan.
4. Menganalisis data untuk menghitung harga pokok produksi UMKM Abi Culinary. Tahapan perhitungan yaitu, menggolongkan transaksi yang memengaruhi biaya produksi, mencatat pengeluaran yang terjadi untuk pembelian bahan baku dan overhead pabrik serta pembayaran upah tenaga kerja langsung, dan membuat rekapitulasi hasil analisis biaya produksi.
5. Mengolah data-data untuk perhitungan biaya produksi

menggunakan metode variable costing untuk menentukan harga pokok produksi tahun 2022. Perhitungan harga pokok produksi menurut metode *variable costing* sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx +
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>xxx</b>

Sumber : Mulyadi, 2018

6. Tahap pengolahan data dengan memasukkan aktivitas keuangan ke dalam jurnal. Jurnal khusus dan jurnal umum adalah dua jenis jurnal dalam pencatatan. Jurnal umum dan khusus digunakan untuk mendokumentasikan informasi yang diperoleh dari analisis transaksi. Jurnal penerimaan kas dan jurnal pengeluaran kas adalah jurnal khusus. Tujuan dari jurnal penerimaan kas adalah untuk mencatat semua penerimaan kas dari berbagai sumber. Jurnal khusus pengeluaran kas adalah jurnal yang digunakan untuk mencatat semua aktivitas yang berhubungan dengan pengeluaran kas, termasuk pembelian tunai dan pelunasan utang. Transaksi lain yang tidak didokumentasikan dalam jurnal khusus dicatat dalam jurnal umum seperti retur pembelian atau penjualan.
7. Melakukan posting ke buku besar yang berasal dari jurnal khusus dan jurnal umum pada tiap-tiap akun.
8. Menyusun neraca saldo, saldo akhir setiap akun buku besar dicatat dalam neraca saldo dengan mencatat nama akun dan saldo nominal sesuai debet atau kredit.
9. Penyusunan neraca saldo selesai dilakukan penyesuaian. Saldo akhir untuk setiap akun dapat ditentukan dengan membuat jurnal penyesuaian, neraca saldo setelah penyesuaian, dan memposting hasil ke buku besar.
10. Membuat jurnal penutup dan diposting ke buku besar, setelah itu membuat neraca saldo penutupan.
11. Memeriksa data yang telah diolah dengan menyusun Laporan Harga Pokok Produksi

dan Laporan Keuangan UMKM Abi Culinary Tahun 2022.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM Abi Culinary Trenggalek merupakan UMKM yang memiliki inovasi kreatif dalam memanfaatkan sumber daya ikan yang melimpah di Kabupaten Trenggalek menjadi produk yang sehat dan bergizi. Usaha yang bergerak di bidang pangan olahan ikan dengan mengolah seluruh bagian (zero waste) pada ikan lele dan berbagai variasi olahan ikan. Daging ikan lele diolah menjadi abon, tulang dan kepala diolah menjadi kerupuk kalsium, dan telur lele diolah menjadi keripik telur lele. Variasi olahan ikan tuna berupa abon tuna, tuna choco crunch dan tuna biskuit. Produk-produk inovasi tersebut relatif baru karena belum ada yang pernah mengolah dan memasarkan. Abi Culinary didirikan pada bulan Januari tahun 2018 oleh Bapak Dedi Arifianto bersama Ibu Sri Utami Dewi.

Usaha Abi Culinary merupakan industri rumah tangga yang berlokasi di Dusun Jarakan RT 23 RW 05 Kelurahan Karangsono, Kecamatan Trenggalek, Kabupaten Trenggalek.

Januari tahun 2018, Bapak Dedi *resign* dari pekerjaan menjadi koki pelayaran karena merasa istri tidak ada yang menemani dalam mengurus anak serta jauh dari keluarga dan memutuskan untuk merintis usaha bersama istri dengan berinovasi memanfaatkan sumber daya ikan yang melimpah di Trenggalek menjadi olahan produk yang menarik dan bergizi. Ibu Sri Utami yang juga berprofesi sebagai dosen membantu Bapak Dedi dari merintis hingga sekarang usaha berkembang. Usaha Bapak Dedi dari tahun ke tahun berkembang dengan terus berinovasi dengan memproduksi satu produk menjadi beberapa produk yang semua berbahan dari olahan ikan bergizi untuk pertumbuhan. Produk yang dihasilkan terkenal di kalangan ibu muda karena merupakan solusi terbaik bagi anak yang tidak suka makan ikan dan tanpa ada tambahan bahan pengawet. Salah satu produk paling *best seller* di UMKM Abi Culinary yaitu kerupuk kalsium.

Usaha ini memproduksi setiap hari berdasarkan pre-order dari *reseller-reseller*. Usaha ini bergerak dalam bidang olahan ikan dengan jargon usaha “Cara Keren Makan Ikan”.

Produk UMKM Abi Culinary diproduksi tanpa memakai bahan pengawet, tambahan bahan yang digunakan hanya gula dan garam. Produk yang dihasilkan bervariasi ada abon, kerupuk, dan keripik yang bernutrisi dan cocok untuk pertumbuhan balita, oleh karena itu produk banyak dikonsumsi oleh kalangan balita. Proses produksi Abi Culinary dilakukan dengan memproduksi olahan ikan lele dan tuna menjadi beberapa produk, yaitu abon, keripik, kerupuk, dan biskuit. UMKM melakukan proses produksi setiap hari dengan memproduksi beberapa produk dalam kegiatan satu hari kerja. Hari libur tenaga kerja berdasarkan izin dari karyawan dan adanya hari raya. Proses penelitian berfokus pada produksi kerupuk kalsium. Proses pembuatan produk dimulai dari mengolah bahan baku tulang dan kepala ikan lele. Proses pembuatan meliputi : (a) pembersihan; (b) pemisahan antara kepala, tulang, dan daging ikan lele; (c) penghancuran kepala dan tulang ikan lele menjadi bubur atau pasta ulang; (d) pencampuran adonan dengan bumbu; (e) pencetakan; (f) pemotongan; (g)

penjemuran; (h) penggorengan; (i) penirisan; (j) pengemasan dan pelabelan.

Pemasaran yang dilakukan UMKM Abi Culinary menggunakan metode online dan offline, melalui platform marketplace dan kerjasama dengan reseller yang sudah tersebar di beberapa kota. Harapan dari pemasaran tidak hanya di dalam negeri tapi di targetkan juga sampai luar negeri.

Berdasarkan hasil wawancara dan dokumentasi pada UMKM Abi Culinary Dusun Jarakan RT 23 RW 05 Kelurahan Karangsoko, Kecamatan Trenggalek, Kabupaten Trenggalek maka dapat diketahui data biaya produksi tahun 2022, untuk produk kerupuk kalsium yang terjual 35.250 pcs meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik pada tabel berikut ini.

**Tabel 1. Pemakaian Bahan Baku Produk Kerupuk Kalsium “AbiQu” Tahun 2022**

Keterangan Bahan Baku	Pemakaian Per Tahun (Kg)	Harga/Kg	Total Biaya Per Tahun (Rp)
Pasta Tulang Ikan Lele	189 kg	Rp 100.000	Rp 18.900.000
Tepung Tapioka	216 kg	Rp 10.000	Rp 2.160.000
Bawang Putih	27 kg	Rp 27.000	Rp 729.000
Ketumbar	5 kg	Rp 25.000	Rp 125.000
Garam	3 kg	Rp 10.500	Rp 31.500
Kaldu Jamur	5 kg	Rp 102.000	Rp 510.000
<b>Total</b>	<b>445 kg</b>		<b>Rp 22.455.500</b>

**Tabel 2. Pemakaian Bahan Penolong Produk Kerupuk Kalsium “AbiQu” Tahun 2022**

Keterangan	Pemakaian/Tahun	Harga @	Total Biaya/Tahun
Minyak Goreng	540/liter	Rp 20.000	Rp 10.800.000
Gas	189/buah	Rp 18.000	Rp 3.402.000
Kemasan	35.250/buah	Rp 1.500	Rp 52.875.000
Label	35.250/buah	Rp 15	Rp 528.750
Kardus	705/buah	Rp 3.500	Rp 2.467.500
<b>Total</b>			<b>Rp 70.073.250</b>

**Tabel 3. Data Gaji Karyawan “AbiQu” Tahun 2022**

Bulan	Jumlah Hari	Gaji/Hari	Total Biaya Gaji/Tahun (5 karyawan)
Januari	31	Rp 40.000	Rp 6.200.000
Februari	28	Rp 40.000	Rp 5.600.000
Maret	31	Rp 40.000	Rp 6.200.000
April	28	Rp 40.000	Rp 5.600.000
Mei	31	Rp 40.000	Rp 6.200.000
Juni	30	Rp 40.000	Rp 6.000.000
Juli	31	Rp 40.000	Rp 6.200.000
Agustus	31	Rp 40.000	Rp 6.200.000
September	30	Rp 40.000	Rp 6.000.000
Oktober	31	Rp 40.000	Rp 6.200.000
Nopember	30	Rp 40.000	Rp 6.000.000
Desember	31	Rp 40.000	Rp 6.200.000
<b>Total</b>	<b>363</b>		<b>Rp 72.600.000</b>

**Tabel 4. Data Penyusutan Produk Kerupuk Kalsium “AbiQu” Tahun 2022**

Keterangan	Harga Perolehan	Umur Ekonomis (Tahun)	Pemakaian /Bulan	Total Biaya /Tahun
Mesin Pemotong	Rp 1.750.000	5	Rp 29.167	Rp 350.004
Mesin Sealer	Rp 2.900.000	4	Rp 60.417	Rp 725.004
Spinner	Rp 1.100.000	5	Rp 18.333	Rp 219.996
Blender	Rp 250.000	4	Rp 5.208	Rp 62.496
Mesin Pengadon	Rp 1.500.000	5	Rp 25.000	Rp 300.000
Kompor	Rp 400.000	5	Rp 6.667	Rp 80.004
Pick Up	Rp 27.000.000	8	Rp 281.250	Rp 3.375.000
Wajan	Rp 700.000	5	Rp 11.667	Rp 140.004
<b>Total</b>	<b>Rp 35.600.000</b>			<b>Rp 5.252.508</b>

**Tabel 5. Data Biaya Pembelian untuk Bahan Baku dan Bahan Penolong Produk Kerupuk Kalsium “AbiQu” Tahun 2022**

Keterangan	Pemakaian/Bulan
Januari	Rp 500.000
Februari	Rp 500.000
Maret	Rp 600.000
April	Rp 800.000
Mei	Rp 500.000
Juni	Rp 800.000
Juli	Rp 500.000
Agustus	Rp 500.000
September	Rp 500.000
Oktober	Rp 600.000
Nopember	Rp 500.000
Desember	Rp 500.000
<b>Total</b>	<b>Rp 6.800.000</b>

**Tabel 6. Data Biaya Listrik Produk Kerupuk Kalsium “AbiQu” Tahun 2022**

Keterangan	Pemakaian/Bulan	Total Biaya/Tahun
Biaya Listrik	Rp 100.000	Rp 1.200.000

**Tabel 7. Data Biaya Air Produk Kerupuk Kalsium “AbiQu” Tahun 2022**

Keterangan	Pemakaian/bulan	Total Biaya/Tahun
Biaya Air	Rp 40.000	Rp 480.000

Metode penentuan harga pokok produksi yang diterapkan oleh UMKM Abi Culinary adalah menjumlahkan semua biaya yang dikeluarkan dalam proses industri lalu hasil dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan. Biaya overhead pabrik baik variabel dan tetap



dijadikan satu sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang dapat disimpulkan menggunakan metode *full costing* sebagai berikut:

**Tabel 8. Metode HPP Menurut UMKM Produk Kerupuk Kalsium “AbiQu” Tahun 2022**

No.	Jenis Biaya	Rincian Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku	Pasta Tulang Ikan Lele	Rp 18.900.000
		Tepung Tapioka	Rp 2.160.000
		Bawang Putih	Rp 729.000
		Ketumbar	Rp 125.000
		Garam	Rp 31.500
		Kaldu Jamur	Rp 510.000
2.	Tenaga Kerja Langsung	Bagian Produksi (1)	Rp 14.520.000
		Bagian Penimbangan & Pengemasan (4)	Rp 58.080.000
3.	BOP Variabel		
	Bahan Penolong	Minyak Goreng	Rp 10.800.000
		Gas	Rp 3.402.000
		Kemasan	Rp 52.875.000
		Label	Rp 528.750
		Kardus	Rp 2.467.500
	Biaya Listrik		Rp 1.200.000
	Biaya Air		Rp 480.000
	Biaya Bahan Bakar		Rp 6.800.000
	BOP Tetap		
	Biaya Penyusutan Aset Tetap	Mesin Pemotong	Rp 350.000
		Mesin <i>Sealer</i>	Rp 725.000
		<i>Spinner</i>	Rp 220.000
		Blender	Rp 62.500
		Mesin Pengadon	Rp 300.000
		Kompor	Rp 80.000
		<i>Pick Up</i>	Rp 3.375.000
		Wajan	Rp 140.000
	Total Harga Pokok Produksi		Rp 178.861.250
	Total Produksi yang dihasilkan		35250
	Harga Pokok Produksi/Pcs		Rp 5.074

Tabel 8 pada perhitungan harga pokok produksi tahun 2022 yang digunakan UMKM Abi Culinary mempunyai total sebesar Rp 178.861.250 dengan produksi yang dihasilkan 35.250 pcs. Harga pokok produksi untuk satu produk kerupuk kalsium yaitu Rp 5.074 diperoleh dari

total harga pokok produksi dibagi total produksi yang dihasilkan.

**Tabel 9. Metode HPP Menurut Metode Variable Costing Produk Kerupuk Kalsium “AbiQu” Tahun 2022**

No.	Jenis Biaya	Rincian Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku	Pasta Tulang Ikan Lele	Rp 18.900.000
		Tepung Tapioka	Rp 2.160.000
		Bawang Putih	Rp 729.000
		Ketumbar	Rp 125.000
		Garam	Rp 31.500
		Kaldu Jamur	Rp 510.000
2.	Tenaga Kerja Langsung	Bagian Produksi (1)	Rp 14.520.000
		Bagian Penimbangan & Pengemasan (4)	Rp 58.080.000
3.	BOP Variabel		
	Bahan Penolong	Minyak Goreng	Rp 10.800.000
		Gas	Rp 3.402.000
		Kemasan	Rp 52.875.000
		Label	Rp 528.750
		Kardus	Rp 2.467.500
	Biaya Listrik		Rp 1.200.000
	Biaya Air		Rp 480.000
	Biaya Bahan Bakar		Rp 6.800.000
	Total Harga Pokok Produksi		Rp 173.608.750
	Total Produksi yang dihasilkan		35250
	Harga Pokok Produksi/Pcs		Rp 4.925

Tabel 9 pada perhitungan harga pokok produksi tahun 2022 yang digunakan dengan perhitungan metode *variable costing* mempunyai total sebesar Rp 173.608.750 dengan produksi yang dihasilkan 35.250 pcs. Harga pokok produksi untuk satu produk kerupuk kalsium menghasilkan Rp 4.925 yang diperoleh dari total harga pokok produksi dibagi total produksi yang dihasilkan.

Perbandingan perhitungan harga pokok produksi produk kerupuk kalsium dari peringkasan tabel 8 yaitu metode perusahaan yang menggunakan metode *full costing* dan tabel 9 dengan metode *variable costing*.

**Tabel 10. Perbandingan Harga Pokok Produksi antara Metode Perusahaan (*Full Costing*) dengan Metode *Variable Costing***

Keterangan	Metode Perusahaan ( <i>Full Costing</i> )	Metode <i>Variable Costing</i>
Harga Pokok Produksi	Rp 178.861.250	Rp 173.608.750
Harga Pokok Produksi/Pcs	Rp 5.074	Rp 4.925

Hasil analisis memperlihatkan bahwa selisih harga yang diperoleh tidak terlalu signifikan dengan metode perhitungan yang dipakai perusahaan. Hasil perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM Abi Culinary dan metode *variable costing* pada UMKM Abi Culinary menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* dapat tepat digunakan karena memasukkan biaya yang sesungguhnya terjadi dalam proses produksi sehingga dapat digunakan untuk pertimbangan penentuan harga jual produk.

## KESIMPULAN

Hasil penelitian yang telah dilakukan di UMKM Abi Culinary menunjukkan bahwa UMKM Abi Culinary dalam penentuan biaya telah menerapkan metode *full costing* yang dapat dilihat dari perhitungan keseluruhan biaya yang terjadi dimulai dari proses bahan mentah hingga menjadi produk siap jual, akan tetapi perusahaan belum melakukan pencatatan atas perhitungan biaya produksi dan perincian penyusutan atas aset tetap. Sehingga dalam perhitungan ulang harga pokok produksi produk, peneliti melakukan perhitungan atas penyusutan aset tetap dan memasukkan ke dalam perhitungan. Perhitungan harga pokok produksi menurut UMKM Abi Culinary yang didasarkan pada metode *full costing* yaitu memasukkan keseluruhan biaya yang terjadi, baik yang berperilaku variabel dan tetap dengan metode *variable costing* dapat ditarik kesimpulan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* dapat dengan tepat digunakan sebagai pertimbangan penentuan harga pokok produksi. Hasil perhitungan biaya

produksi mendapatkan selisih tidak terlalu signifikan.

Perhitungan menggunakan metode *variable costing* memperoleh hasil lebih rendah sebesar Rp 4.925 dari perhitungan UMKM Abi Culinary sebesar Rp 5.074 yang menghasilkan selisih Rp 149 Perolehan hasil selisih yang tidak terlalu signifikan diantara kedua metode perhitungan. Hasil penelitian didukung oleh penelitian dari Penelitian dari Purniawan, Mas'ud, dan Wulandari (2019, p. 80) yang memberikan informasi perhitungan harga pokok produksi dengan metode *variable costing* menghasilkan selisih lebih rendah dari harga jual dari perhitungan metode *full costing*.

## DAFTAR RUJUKAN

- Bustami, B., & Nurlela. (2013). Akuntansi Biaya. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Ifana, N., & Yuliarini, S. (2020). Penerapan Metode Variabel Costing dalam Penetapan Harga Pokok Produksi pada Pelaku UMKM (Studi Kasus pada UMKM Alpujabar yang Tergabung dalam Rumah Batik Putat Jaya). *Jurnal Liability* , 27.
- Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia. (2022, Oktober 1). Dipetik Januari 2, 2023, dari [www.ekon.go.id](http://www.ekon.go.id): <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/4593/perkembangan-umkm-sebagai-critical-engine-perekonomian-nasional-terus-mendapatkan-dukungan-pemerintah>
- Mulyadi. (2018). Akuntansi Biaya Edisi ke-5. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Nursanty, I. A., Jusmarni, Minarni, Fauzi, A. K., Maqsudi, A., Rachmawati, T., et al. (2022). Akuntansi Manajemen. Lombok Barat: Seval Literindo Kreasi.
- Purniawan, Y., Mas'ud, I., & Wulandari, N. (2019). Penerapan Metode *Variable Costing* dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi untuk Menentukan Harga Jual. *Jurnal Akuntansi Universitas Jember* .
- Rokhman, N. (2022, April 26). Harga Pokok Produksi Adalah Pengeluaran, Fungsi dan Cara Menghitung. Dipetik Januari 21, 2023, dari Universitas Sains dan Teknologi Komputer: <http://komputerisasi-akuntansi-d4.stekom.ac.id>
- Santioso, L. (2021). Alternatif *Variable Costing* sebagai Penentuan Harga Produk pada Iwai Cake & Bakery. *E-Journal Universitas Tarumanagara*.
- Sujarweni, V. W. (2015). Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

- Bahri, Syaiful. (2016). Pengantar Akuntansi. Yogyakarta : ANDI.
- Bustami, Bastian, and Nurlela, *Akuntansi Biaya* (Jakarta: Mitra Wacana Media, 2013)
- Ifana, Nur, and Sarah Yuliarini, 'PENERAPAN METODE VARIABLE COSTING DALAM PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PELAKU UMKM (STUDI KASUS PADA UMKM ALPUJABAR YANG TERGABUNG DALAM RUMAH BATIK PUTAT JAYA)', 2020
- Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia, 'Perkembangan UMKM Sebagai Critical Engine Perekonomian Nasional Terus Mendapatkan Dukungan Pemerintah', *Jakarta*, 2022 <<https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/4593/perkembangan-umkm-sebagai-critical-engine-perekonomian-nasional-terus-mendapatkan-dukungan-pemerintah#>> [accessed 1 September 2023]
- Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, 5th edn (Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, 2018)
- — —, *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, 2018)
- — —, *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, 2018)
- Nurshanty, Ida Ayu, Jusmarni, Minarni, Agus Khazin Fauzi, Achmad Maqsudi, and Anwar, *Akuntansi Manajemen* (Mataram, 2022)
- Purniawan, Yuda, Imam Mas'ud, and Novi Wulandari, 'PENERAPAN METODE VARIABLE COSTING DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL', *Akuntansi*, 17 (2019)
- Rokhman, N., 'Harga Pokok Produksi Adalah Pengeluaran, Fungsi Dan Cara Menghitung', *Universitas Sains Dan Teknologi Komputer* <<http://komputerisasi-akuntansi-d4.stekom.ac.id>>
- Santioso, Linda, 'ALTERNATIF VARIABLE COSTING SEBAGAI PENENTUAN HARGA PRODUK PADA IWAI CAKE & BAKERY', 2021
- Sujarweni, *Akuntansi Biaya* (Yogyakarta: Pustaka Baru Press, 2015)