
Penentuan Harga Pokok Produksi Produk Bubur Ayam dengan Metode *Variable Costing*

Khoerul Umam^{*}, Siti Nur Halisa, Nurfitriya, Natasha Renaldi, Jennifer Villya Saputra, Ade Elza Surachman

Universitas Catur Insan Cendekia

*Email: umamkhoerul630@gmail.com

ABSTRACT

In Indonesia, the culinary business of Micro, Small and Medium Enterprises is increasingly advanced. However, business actors still experience many obstacles, including in calculating the cost of production. This service uses a qualitative approach through direct interviews with Pak Maman's chicken porridge business. The results of the analysis show that the total production cost of Micro, Small and Medium Enterprises of Pak Maman Chicken Porridge in a period of one month is Rp. 10,200,000.00, with an HPP per portion of Rp. 4,533.3. The selling price of the product per portion is Rp. 10,000, resulting in a profit margin of 120.6%. The Variable Costing method helps Mr. Maman's business in setting competitive selling prices and increasing operational efficiency.

Keywords: *Micro, Small and Medium Enterprises, Cost of Goods Manufactured, Variable costing, Chicken Porridge, Community Service*

ABSTRAK

Di Indonesia, bisnis kuliner Usaha Mikro Kecil Menengah semakin maju. Namun, para pelaku usaha masih banyak mengalami kendala, diantaranya adalah dalam menghitung harga pokok produksi. Pengabdian ini menggunakan pendekatan kualitatif melalui wawancara langsung dengan usaha bubur ayam Pak Maman. Hasil analisis menunjukkan jumlah biaya produksi Usaha Mikro Kecil dan Menengah Bubur Ayam Pak Maman dalam jangka waktu satu bulan adalah Rp10.200.000,00, dengan HPP per porsi sebesar Rp. 4.533,3. Harga jual produk per porsi nya adalah Rp. 10.000, menghasilkan margin keuntungan 120,6%. Metode Variable Costing membantu Usaha Pak Maman dalam menetapkan harga jual yang kompetitif dan meningkatkan efisiensi operasional.

Kata Kunci: *Usaha Mikro Kecil dan Menengah, Harga Pokok Produksi, Variabel costing, Bubur Ayam, Pengabdian Masyarakat*

PENDAHULUAN

UMKM adalah badan usaha atau usaha yang dimiliki perorangan yang memenuhi kriteria sebagai usaha mikro. Kriteria UMKM dibedakan menjadi tiga, diantaranya adalah usaha mikro, usaha kecil, dan usaha menengah (UU No. 20 Tahun 2008). Pada masa ini, bisnis dan usaha kuliner mengalami kemajuan dan berkembang sangat pesat. Banyak konsumen makanan yang gencar mencari hidangan yang mengenyangkan dan menyedapkan, dari hal itu juga banyak bermunculan juga para pelaku usaha makanan atau UMKM untuk menjawab permintaan para konsumen. Menurut data BPS Provinsi Jawa Barat (2022) jumlah UMKM yang berada di wilayah Kota/Kabupaten Cirebon sebanyak 21.939 unit. Jumlah ini lebih besar dibandingkan tahun-tahun sebelumnya.

Salah satu UMKM yang kami temui adalah UMKM Bubur Ayam Pak Maman yang berlokasi di Kesambi, Kota Cirebon, bersebelahan dengan kampus Universitas Catur Insan Cendekia. UMKM bubur ayam sendiri menjadi usaha yang relevan dijalankan, dikarenakan memiliki banyak peminat yang konsisten bahkan terus bertambah.

Namun, sejalan dengan kemajuan bisnis kuliner di Indonesia, ada juga hambatan yang dialami para pelaku usaha. Salah satu hambatan utama yang sering dihadapi oleh UMKM, termasuk UMKM Bubur Ayam Pak Maman, adalah penentuan Harga Pokok Produksi (HPP). Pemilik UMKM seringkali mengalami hambatan karena kurangnya pengetahuan keuangan, terutama dalam penghitungan Harga Pokok Penjualan

(HPP) (Yustitia & Adriansah, 2022).

Biaya yang dikeluarkan untuk mengubah bahan baku menjadi produk akhir yang dapat dijual dikenal sebagai harga pokok produksi (Mulyadi, 2012). HPP merupakan elemen penting dalam manajemen biaya yang mempengaruhi aspek-aspek operasional dan strategis dari usaha itu sendiri (Emy & Monika, 2019). Perhitungan HPP yang tidak tepat, dapat menjadi hambatan para pelaku usaha dalam penentuan harga jual, pengelolaan biaya produksi, dan perencanan strategi bisnis yang efisien (Kasmir, 2018). Oleh karena itu, penulis mencoba melakukan pengabdian dengan menentukan Harga Pokok Produksi terhadap Usaha Bubur Ayam pak Maman dengan menggunakan metode perhitungan *Variable Costing*.

Variable Costing adalah menentukan Harga Pokok Produksi yang pembebanan dibebankan hanya kepada biaya-biaya produksi *variable* saja ke dalam HPPnya (Mulyadi, 2004). Biaya-biaya ini diantaranya adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Dengan menggunakan metode *Variable Costing* yang fokus pada biaya langsung yang terkait dengan produksi, pelaku UMKM akan mendapatkan ilmu yang lebih baik tentang struktur biaya produk serta dapat memberikan penetapan harga yang baik seiring dengan permintaan pasar (Srimulyani, 2023). Metode ini memisahkan biaya-biaya variabel dari biaya tetap, hal itu memberikan petunjuk yang jelas tentang perubahan *volume* produksi yang mempengaruhi keuntungan serta biaya (Drury, 2013). Adapun kelebihan dalam menggunakan metode ini yaitu: mudah dalam perencanaan laba jangka pendek, mudah untuk menentukan harga jual produk, pengambilan keputusan menjadi lebih mudah, dan menjadi mudah untuk mengendalikan biaya-biaya (Dr. R.A Supriyono, S.U., Akuntan, 2014:308).

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk membantu para pelaku usaha dalam menentukan Harga Pokok Produksi, serta sebagai langkah pembelajaran dan pengabdian mahasiswa kepada masyarakat untuk ikut adil dalam memajukan UMKM serta usaha lainnya di Indonesia. Pengabdian ini bisa membantu dan berdampak baik untuk banyak pihak terutama para pelaku UMKM dalam menentukan Harga Pokok Produksi dan penentuan harga jual.

METODE

Pengabdian masyarakat dilakukan melalui metode kualitatif dengan wawancara secara langsung terhadap UMKM bubur ayam Pak Maman yang berlokasi di Kesambi, Kota Cirebon yang bersebelahan dengan kampus Universitas Catur Insan Cendekia. Data yang diambil yaitu mencakup tentang tiga hal yang ada dalam perhitungan harga pokok produksi, antara lain: *direct material*, *direct labour* dan *variabel overhead costs*. Metode wawancara ini bertujuan untuk mengetahui harga pokok produksi dan juga agar kami lebih mengetahui apa saja rincian terkait tiga hal tadi, yang dimana setiap UMKM pasti berbeda-beda.



Gambar 1. Wawancara bersama Pak Maman UMKM Bubur Ayam

Pengabdian ini melakukan perhitungan dengan *variable costing*, rumus *variable costing* menurut Mulyadi (2018:7) yaitu sebagai berikut:

Biaya bahan baku
Biaya tenaga kerja langsung
Biaya overhead pabrik variabel +
Harga pokok produksi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil pengabdian dan analisis dokumen, diperoleh informasi sebagai berikut:

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Bubur Ayam

Keterangan	Jangka Waktu Kebutuhan	Total Biaya Bahan Baku
Keseluruhan bahan baku	30 Hari	Rp. 6.600.000

Biaya Bahan Baku/hari = 220.000

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja

Keterangan	Jumlah Pegawai	Upah/Bln/1 orang pegawai	Jumlah
Gaji Pak Maman	1	Rp. 1.500.000	Rp. 1.500.000
Gaji Karyawan	1	Rp. 1.500.000	Rp. 1.500.000
Total			Rp. 3.000.000

Gaji Karyawan/Hari = Rp.50.000 (start 6.30- 8.00)

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik Variabel

Keterangan	Jumlah Biaya
Biaya Gas	Rp. 300.000
Biaya Plastik	Rp. 300.000
Total Bop	Rp. 600.000

Tabel 4. Menentukan Total Biaya Produksi

Keterangan	Jumlah Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp. 6.600.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 3.000.000
Baiaya Overhead Pabrik Variabel	Rp. 600.000
Total Biaya Produksi	Rp. 10.200.000

BTKL 60.000 X 30 Hari = 1.500.000

Menentukan harga pokok produksi/satuan produksi

$$\text{Harga Pokok} = \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi}}$$

Total Biaya Produksi = Rp. 10.200.000

Jumlah Produksi = 2.250 Porsi

$$= \frac{\text{Rp.10.200.000}}{2.250}$$

$$= \text{Rp. 4.533,3/Porsi}$$

Berdasarkan hasil analisis, harga pokok produksi per porsi bubur ayam dengan metode *variable costing* adalah **Rp. 4.533,3**. Berdasarkan studi kasus, UMKM bubur ayam Pak Maman, menetapkan harga jual sebesar **Rp. 10.000/porsi**. Metode *variable costing* ini memberikan dasar dalam menetapkan presentase margin atau laba yang akan dihitung. Untuk rumus menentukan laba yang diinginkan yaitu:

$$\begin{aligned} \text{Persentase Keuntungan} &= (\text{Keuntungan} / \text{HPP Per Porsi}) \times 100\% \\ &= (\text{Rp. 5.467,16} / \text{Rp. 4.533,3}) \times 100\% \\ &= 120,6\% \end{aligned}$$

Sehingga harga jual yang ditetapkan oleh Pak Maman adalah sebesar 120,6% atau Rp. 5.467,16.

SIMPULAN

Pengabdian ini menyoroti pentingnya perhitungan harga pokok produksi dalam usaha bubur ayam, terutama dengan menggunakan metode *Variabel Costing*. Metode ini hanya membebankan biaya produksi

variabel seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel ke dalam harga pokok produksi. Dari hasil pengabdian kepada UMKM bubuk ayam Pak Maman di Kesambi, Cirebon, diperoleh data bahwa total biaya produksi selama 30 hari adalah Rp. 10.200.000,00 dengan harga pokok produksi per porsi sebesar Rp. 4.533,3. Dengan menetapkan harga jual per porsi sebesar Rp. 10.000, sehingga persentase keuntungan yang diperoleh adalah sebesar 120,6%. Pemahaman mendalam tentang biaya variabel ini memungkinkan UMKM menetapkan harga jual yang kompetitif tanpa mengorbankan keuntungan, sehingga membantu kelangsungan usaha dan daya saing di pasar. Selain itu, pengabdian ini juga menunjukkan bahwa dengan perhitungan yang tepat, UMKM dapat lebih efektif dalam mengelola biaya produksi dan meningkatkan efisiensi operasional. Hal ini penting untuk memastikan bahwa usaha dapat bertahan dalam jangka panjang dan terus berkembang. Dengan demikian, metode *Variabel Costing* tidak hanya membantu dalam penetapan harga jual yang tepat, tetapi juga memberikan wawasan yang lebih baik tentang struktur biaya dan potensi keuntungan usaha.

DAFTAR RUJUKAN

- Indonesia. Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2008 Nomor 93. Tambahan Lembaran Negara Nomor 4866. Jakarta: Pemerintah Pusat, 2008.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat. (2022). Jumlah UMKM di Kota/Kabupaten Cirebon.
- Yustitia, E., & Adriansah, A. (2022). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual pada UMKM di Desa Sawahkulon. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1-9.
- Anggreani, S., & Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada ukm tahu an anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 9-16.
- Emy Iryanie; Monika Handayani —Cet. 1. — Akuntansi Biaya. Banjarmasin : Poliban Press, November 2019.
- Kasmir. (2018). Manajemen UMKM. RajaGrafindo Persada.
- Nino, I. J., Manafe, J. D., & Setyorini, T. (2017). Penerapan Metode *Variable Costing* Dalam Pengambilan Keputusan Jangka Pendek Untuk Menerima Pesanan Pada Cv Nasional Batako Kupang. *Jurnal Penelitian Manajemen Terapan (Penataran)*, 2(1), 82-92.
- Srimulyani, V. (2023). Pelatihan manajemen keuangan pada usaha mikro kecil (umk) taman wisata bumi semendung kota madiun. *Dharma Bhakti Ekuitas*, 8(1), 34-44. <https://doi.org/10.52250/p3m.v8i1.700>
- Drury, C. (2013). *Management and Cost Accounting*. Cengage Learning.
- Supriyono, R.A. (2014). *Akuntansi Biaya: Konsep dan Aplikasi*. Salemba Empat.
- Miranti Zakia Harun, Hendrik Manossoh, Lady Diana Latjandu (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.