



PENERAPAN PERHITUNGAN METODE *VARIABLE COSTING* DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA RUMAH MAKAN KO' LIEM

Natalie G Mantis¹, Vronsky Bawole², Yuli Rawun³

¹Sekolah Ilmu Ekonomi Eben Haezer Manado, Program Studi Akuntansi
Kota Manado dan Kode Pos 95119, Indonesia

Histori Artikel:

Received: 2025-00-00

Revised: 2025-00-00

Accepted: 2025-00-00

✉ Korespondensi:

Nama Penulis: Natalie Gabrielle Mantis

Tel. +62 858-4605-6883

E-mail : gabriellenatalie18@gmail.com

Abstrak

Rumah makan merupakan salah satu bentuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang memiliki peranan penting dalam perekonomian, khususnya di sektor kuliner. Tantangan utama yang dihadapi UMKM adalah penetapan harga pokok produksi yang tepat sebagai dasar dalam menentukan harga jual dan memperoleh laba. Rumah Makan Ko' Liem hingga kini masih menggunakan metode tradisional dalam menghitung biaya produksi, sehingga berpotensi menimbulkan ketidakakuratan dalam pelaporan keuangan maupun penetapan harga. Penelitian ini bertujuan untuk menerapkan metode *variable costing* dalam perhitungan harga pokok produksi agar diperoleh informasi biaya yang lebih akurat. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, serta analisis biaya produksi. Objek penelitian difokuskan pada menu utama, yaitu mie kuah purba. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *variable costing* menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp 21.899 per porsi, sedangkan metode tradisional sebesar Rp 21.858 per porsi, dengan selisih Rp 41. Perbedaan ini menegaskan adanya ketidakakuratan perhitungan pada metode tradisional yang dapat memengaruhi keandalan laporan keuangan dan keputusan manajerial. Penelitian ini memberikan kontribusi praktis bagi pelaku UMKM dalam mengelola biaya secara lebih tepat serta menjadi dasar dalam penetapan harga jual dan perencanaan keuangan yang lebih baik.

Kata Kunci: Variable Costing, Harga Pokok Produksi, Rumah Makan

Abstract

Restaurants are one of the forms of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) that play a significant role in the economy, particularly in the culinary sector. One of the main challenges faced by MSMEs is determining the accurate cost of production, which serves as the basis for setting selling prices and achieving profits. Ko' Liem Restaurant still applies a traditional method in calculating production costs, which may lead to inaccuracies in financial reporting and pricing decisions. This study aims to apply the *variable costing* method in calculating the cost of production to obtain more reliable cost information. The research employed a descriptive qualitative approach with data collected through observation, interviews, and cost analysis. The study focused on the main menu, mie kuah purba. The findings show that the *variable costing* method results in a production cost of Rp 21,899 per

portion, while the traditional method shows Rp 21,858 per portion, with a difference of Rp 41. This difference indicates that the traditional method produces less accurate results, potentially affecting financial reporting and managerial decision-making. The study provides practical contributions for MSME actors in managing costs more effectively and strengthening the basis for pricing decisions and financial planning.

Keywords: *Variable Costing, Cost of Production, Restaurant*

1. Pendahuluan

Rumah Makan adalah UMKM yang memiliki peranan vital dalam pembangunan dan pertumbuhan ekonomi, tidak hanya di Indonesia tetapi juga di negara-negara maju. UMKM juga memegang peran penting dalam perekonomian Indonesia dengan kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi, penciptaan lapangan kerja, dan pengentasan kemiskinan. UMKM dapat menjadi tumpuan perekonomian dikarenakan mampu untuk bertahan disbanding dengan usaha besar lainnya yang cenderung mengalami kemunduran dalam perbisnisan (Rawun, Y & Tumilaar, O. 2019). Salah satu tujuan penting bagi UMKM adalah pencapaian laba, yang sangat penting karena berkaitan dengan berbagai konsep akuntansi.

Menurut Kadriyani et al. (2022) biaya merupakan segala bentuk pengeluaran yang dilakukan perusahaan untuk menjalankan kegiatan produksi, memperoleh pendapatan, atau mendapatkan laba. Pada penelitian ini berkaitan dengan Akuntansi Biaya yang berarti proses mencatat, mengatur, dan menganalisis semua biaya yang dikeluarkan perusahaan atau organisasi dalam menjalankan kegiatan usahanya, terutama untuk menghasilkan barang atau memberikan jasa (Michalke et al., 2023). Menurut Darabogar et al., (2024), Harga pokok produksi adalah total biaya yang dikeluarkan untuk membuat suatu produk, yang mencakup biaya bahan baku, upah tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Untuk metode penentuan harga pokok produksi terdapat dua metode yaitu *full costing* dan *variable costing* (Mulyadi, 2020), namun pada penelitian ini peneliti bertujuan untuk menerapkan metode perhitungan *variable costing* dalam menentukan harga pokok produksi pada Rumah Makan Ko' Liem, dikarenakan Rumah Makan Ko' Liem belum menerapkan suatu metode dalam menentukan harga pokok produksi untuk harga jual, tetapi mereka menghitung harga pokok produksi dengan cara tradisional.

2. Metodologi Penelitian

Objek Penelitian

Rumah Makan Ko' Liem yang berlokasi di Jalan Karimengah, Lingkungan 2, Desa Lahendong, Kota Tomohon. Pendiri dan pemilik rumah makan ini bernama Andrea dan Andre.

Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan data kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif berupa proses pengolahan mie kuah purba, sedangkan data kuantitatif berupa daftar rincian biaya dalam pengolahan mie kuah purba. Sumber data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh langsung melalui pengamatan dan wawancara dengan pihak Rumah Makan Ko' Liem.

3. Hasil Penelitian

Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi



Berdasarkan perhitungan metode tradisional, total biaya variabel untuk 720 porsi per bulan adalah Rp. 15.738.000, sehingga harga pokok produksi per porsi adalah Rp 21.858. Dan perhitungan Harga pokok produksi mie kuah purba dengan menggunakan metode *variable costing* adalah Rp 21.899 per porsi, sudah mencakup biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variable, biaya penyusutan aset tetap dan biaya penyusutan aset hasil produksi, dengan total biaya produksi dalam sebulan yaitu sebesar Rp 15.767.280,-

Perbandingan Antara Metode Tradisional dan Metode *Variable Costing*

Terdapat selisih sebesar Rp 43 antara harga pokok produksi yang dihitung dengan metode tradisional Rp 21.858 dan metode *variable costing* Rp 21.899. Perbedaan ini disebabkan oleh tidak tepatnya perhitungan yang dilakukan oleh Rumah Makan Ko' Liem karena tidak memasukkan unsur-unsur biaya secara tepat dan tidak diperhitungkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi.

4. Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan harga pokok produksi (HPP) antara metode tradisional dan metode *variable costing*, yaitu Rp 21.858 per porsi dan Rp 21.899 per porsi. Pada penelitian ini berkontribusi untuk pengembangan ilmu akuntansi biaya, khususnya dalam penerapan metode *variable costing* pada UMKM, sehingga dapat membantu pemilik usaha menghitung HPP lebih akurat dan menetapkan harga jual yang sesuai.

5. Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

Penelitian ini menyimpulkan bahwa penerapan metode *variable costing* pada Rumah Makan Ko' Liem menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat dibanding metode tradisional. Harga pokok produksi yang diperoleh dengan menggunakan perhitungan metode *variable costing* adalah Rp 21.899 per porsi, sedangkan metode tradisional menghasilkan Rp 21.858 per porsi. Selisih tersebut menunjukkan pentingnya memasukkan biaya penyusutan dan komponen biaya variabel lainnya dalam perhitungan harga pokok produksi. Namun secara empiris, penelitian ini membuktikan bahwa metode *variable costing* membantu pemilik usaha memahami struktur biaya dan menetapkan harga jual dengan lebih tepat. Dari sisi teoretis, hasil ini memperkuat pandangan Mulyadi (2020) tentang relevansi *variable costing* dalam mendukung pengambilan keputusan. Sementara itu, dari sisi ekonomi, penerapan metode ini berpotensi meningkatkan efisiensi biaya, akurasi laporan keuangan, dan daya saing UMKM di pasar kuliner.

Saran

Disarankan agar Rumah Makan Ko' Liem menerapkan metode *variable costing* untuk menentukan harga pokok produksi dan meminimalisir kerugian yang seharusnya terjadi. Selain itu, pemilik disarankan untuk lebih memperhatikan setiap aset yang ada, baik untuk perhitungan biaya penyusutan maupun biaya perawatan atau pembelian baru.



Referensi

- Hapsari, Yulya A., Apriyanti, Putri., Hermiyanto, Aldi., & Rozi, Fahrur. (2024). Analisa Peran UMKM Terhadap Perkembangan Ekonomi di Indonesia. *Jurnal Manajemen dan Ekonomi Kreatif*, 4 (2), 53-62 <https://doi.org/10.59024/jumek.v2i4.464>
- Rawun, Y., & Tumilaar, O. N. (2019). Penerapan Standar Akuntansi Keuangan EMKM Dalam Penyusunan Laporan Keuangan pada UMKM (Suatu Studi UMKM Pesisir Di Kecamatan Malalayang Manado). *Jurnal Akuntansi Keuangan dan Bisnis*, 12(1), 57-66 <https://doi.org/10.35143/jakb.v12i1.2472>
- Barus, I. S. L., Arsalan, S., Edison, A., Sukmawati, F., Silviana, & Putri, R. K. (2019). Description calculation of production costs and cost of good sold for the cattle ranchers in North Bandung regency, Indonesia. *Journal of Advanced Research in Dynamical and Control Systems*, 11(3). [\(PDF\) Description Calculation of Production Costs and Cost of Goods Sold for the Cattle Ranchers in North Bandung Regency, Indonesia](#)
- Miranti Zakia Harun, (2023). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Variable Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Per Jenis Produk Pada UD. Lyvia Nusa Boga <https://doi.org/10.38204/jrak.v11i1.2156>
- Kadriyani, E., Mislinawati., & Aksarina., (2022). Penerapan Biaya Diferensial Dalam Rangka Menerima atau Menolak Pesanan Khusus Pada KUPI Brownies Atjeh, Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 9(2) [View of PENERAPAN BIAYA DIFERENSIAL DALAM RANGKA MENERIMA ATAU MENOLAK PESANAN KHUSUS PADA KUPI BROWNIES ATJEH, BANDA ACEH](#)
- Michalke, A., Köhler, S., Messmann, L., Thorenz, A., Tuma, A., & Gaugler, T. (2023). True cost accounting of organic and conventional food production. *Journal of Cleaner Production*, 408. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2023.137134>
- Darabogar, A., Herdi, H., Diliانا, S. (2024). Analisis HPP dengan metode Full Costing dan Variable Costing pada Imelda Bakery. Inisiatif: *Jurnal Ekonomi, Akuntansi dan Manajemen*, 3(2) (Maret 2024) <https://doi.org/10.30640/inisiatif.v3i2.2282>
- Idrus, M., Muchsidin, M., Muchsidin, F. F., Sulkipli, & D, D. M. (2022). Analisis Perlakuan Akuntansi Penyusutan Aset Tetap Rumah Sakit Ditinjau Dari Sudut Standar Akuntansi Keuangan. YUME: *Journal of Management*, 5(1), 30-45. <https://doi.org/10.2568/YUM.V511.1779>
- Mulyadi (2020). Akuntansi Biaya, Sistem Akuntansi, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN.



Yogyakarta

- Prastianto, F. D., & Rostiani, Y. (2020). Komputerisasi Akuntansi Penyusutan Aktiva Tetap Metode Garis Lurus Berbasis Vb. Net Pada Pt Alam Makmur Karawang. *Jurnal Interkom: Jurnal Publikasi Ilmiah Bidang Teknologi Informasi Dan Komunikasi*, 15(1), 24-33. <https://doi.org/10.35969/interkom.v15i1.65>
- Hamidah, A., Monoarfa, R., & Taruh, V. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Process Costing pada Pabrik Tahu dan Tempe Sumber Sari Kota Gorontalo. *Jurnal Mahasiswa Akuntansi*, 1(2), 1-13 <https://doi.org/10.37479/jamak.v1i2.27>
- Dahyuni, S., Di, T., Kolesawangan, L., Malimbong, K., Kabupaten, B., Toraja, T., Pabisangan Tahirs, J., Batara, M., Kristen, U., & Toraja, I. (2023). Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variabel Costing Pada Usaha Kain. *Jurnal Ekonomi Dan Keuangan*, 1(4). (Oktober 2023), 212–220. <https://doi.org/10.61132/moneter.v1i4.117>