

ANALISIS PERBEDAAN PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DAN VARIABLE COSTING SERTA IMPLIKASINYA TERHADAP PENGAMBILAN KEPUTUSAN PADA HARGA PRODUK SATE LILIT DAN TUM BALI (STUDI KASUS UKM KUBU AJENGAN BADUNG)

IGA Krisna Lestari

Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

Korespondensi Penulis E-mail: igakrisnalestari168@gmail.com

ABSTRACT

This research is a case study aimed at identifying the differences in the calculation methods of the cost of goods manufactured using full costing and variable costing for the products of the SME *Sate Lilit* and *Tum Daging*. The data used in this study includes both primary and secondary sources, with the research site being the SME *Kubu Ajengan* located in Banjar Taman, Darmasaba, Badung, Bali. This SME offers authentic home-style Balinese cuisine, with the advantage of using traditional *base genep* spices and maintaining hygienic and consistent food processing methods. The data collection method involves analyzing the components of production costs (manufacturing costs), such as direct raw material costs, direct labor costs, and factory overhead. The results of the cost of goods manufactured (COGM) calculation show no significant difference between the full costing and variable costing methods for either the *Sate Lilit* or *Tum Daging* products. The recommendation of this study is for the business to routinely and more accurately calculate COGM in order to control costs and set more competitive selling prices.

Keywords: cost of production, full costing, variable costing. SME

ABSTRAK

Penelitian ini merupakan studi kasus yang menginvestigasi perbedaan cara perhitungan harga pokok produksi (HPP) antara metode full costing dan variable costing pada produk Sate Lilit dan Tum Daging. Data diperoleh melalui kombinasi sumber primer dan sekunder di UKM Kubu Ajengan yang berlokasi di Banjar Taman Darmasaba, Badung, Bali, sebuah usaha yang mengusung kuliner rumahan dengan cita rasa autentik berdasarkan bumbu tradisional Genep. Data dikumpulkan dengan cara pengamatan langsung dan analisis rinci atas komponen biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta overhead pabrik. Hasilnya menunjukkan bahwa perbedaan perhitungan HPP antara kedua metode tidak signifikan, terutama karena porsi biaya tetap yang sangat kecil. Berdasarkan temuan tersebut, disarankan agar UKM secara rutin melakukan perhitungan HPP yang akurat guna meningkatkan pengendalian biaya serta menetapkan harga jual yang lebih kompetitif.

Key word: harga pokok produksi, full costing, variable costing, UMKM

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional Bali telah dikenal dengan keunikan rasa dan nilai budaya yang mendalam. Di antara ragam masakan tersebut, Sate Lilit dan Tum Daging memiliki peran strategis tidak hanya di kalangan masyarakat lokal, tetapi juga sebagai daya tarik wisata kuliner bagi pengunjung domestik dan internasional. Produk-produk ini mencerminkan kearifan lokal melalui penggunaan bumbu dasar Genep dan proses pengolahan yang konsisten dan higienis.

UKM Kubu Ajengan, yang berlokasi di Banjar Taman Darmasaba, Badung, merupakan salah satu usaha yang berfokus pada pelestarian kuliner Bali dengan mengedepankan kualitas dan keautentikan rasa masakannya. Meski menghadapi berbagai keterbatasan seperti modal, skala produksi yang terbatas, dan penggunaan media pemasaran digital yang belum optimal, usaha ini tetap menunjukkan potensi pengembangan melalui inovasi produk, misalnya penyediaan varian dalam bentuk frozen food.

Studi ini menggunakan analisis SWOT untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang dihadapi UKM tersebut, serta menekankan perlunya pemahaman menyeluruh terhadap perhitungan HPP untuk mendukung pengambilan keputusan strategis dalam penetapan harga dan pengendalian biaya produksi.

Studi kasus ini bertujuan untuk menggali lebih dalam bagaimana Kubu Ajengan mengelola produksi dan pemasaran *Sate Lilit* dan *Tum Bali* sebagai produk unggulan, serta strategi apa yang diterapkan dalam menghadapi tantangan usaha. Hasil studi ini diharapkan dapat memberikan wawasan bagi pelaku UKM lain dalam mengembangkan produk tradisional berbasis kearifan lokal dengan pendekatan bisnis yang berkelanjutan.

Dalam mengembangkan produk *Sate Lilit* dan *Tum Bali*, UKM Kubu Ajengan memiliki sejumlah kekuatan (strengths) yang menjadi pondasi utama dalam bersaing di pasar kuliner lokal. Di antaranya adalah komitmen dalam menjaga cita rasa autentik Bali, penggunaan bumbu tradisional base genep, serta pengolahan yang higienis dan konsisten. Selain itu, inovasi dalam bentuk produk beku (frozen food) membuat produk ini lebih tahan

lama dan praktis, memungkinkan distribusi yang lebih luas di luar daerah. Namun demikian, UKM ini juga menghadapi kelemahan (weaknesses) yang perlu mendapat perhatian. Skala produksi yang masih kecil, keterbatasan modal, serta belum optimalnya penggunaan media digital untuk promosi dan penjualan menjadi kendala dalam perluasan pasar. Selain itu, aspek manajemen usaha, terutama dalam pencatatan keuangan dan sistem operasional, masih dilakukan secara konvensional, yang berpotensi menimbulkan inefisiensi dan kesulitan dalam pengambilan keputusan bisnis.

Di sisi lain, Kubu Ajengan memiliki banyak kesempatan yang bisa dimanfaatkan untuk meningkatkan usaha. Meningkatnya minat masyarakat pada masakan tradisional dan makanan sehat, serta tren wisata kuliner di Bali, membuka jalan besar untuk memperluas pasar. Selain itu, dukungan dari pemerintah, seperti pelatihan untuk UMKM, bantuan dalam pemasaran, dan kemudahan dalam mengakses platform digital, memberi peluang besar untuk mengembangkan merek dan jaringan distribusi.

Namun, ada banyak ancaman yang juga tidak bisa diabaikan. Persaingan yang ketat dari pelaku bisnis kuliner lain, baik yang berskala rumah tangga maupun industri besar, mengharuskan untuk berinovasi dan menjaga keunggulan secara terus menerus. Perubahan harga bahan baku, terutama ikan dan bumbu, dapat mempengaruhi biaya produksi. Selain itu, pergeseran selera konsumen yang cepat dan ketergantungan pada pasar lokal atau musiman menjadi risiko yang harus diantisipasi dengan strategi yang tepat. Oleh karena itu, dari studi ini diharapkan bisa diperoleh pemahaman yang mendalam tentang strategi bisnis yang diterapkan oleh Kubu Ajengan dalam mempertahankan nilai tradisional produknya, sambil menjawab tantangan usaha dengan cara yang adaptif dan inovatif. Melalui pendekatan SWOT, studi ini akan memberikan gambaran lengkap tentang posisi UKM di tengah persaingan dan peluang pengembangan di masa depan. Berikut tabel 1.1 SWOT Sate Daging dan Tum Bali Kubu Ajengan

Tabel 1.1 Analisis SWOT Sate Lilit dan Tum Daging

Strengths (Kekuatan)	Weaknesses (Kelemahan)
1. Cita rasa autentik Bali yang khas dan disukai.	1. Skala produksi masih terbatas.
2. Produk memiliki nilai budaya dan tradisi lokal yang kuat.	2. Keterbatasan modal untuk ekspansi usaha.
3. Kualitas terjaga, proses pengolahan higienis.	3. Promosi dan pemasaran digital belum optimal.

4. Tersedia dalam bentuk frozen food, memudahkan distribusi.	4. Sistem manajemen dan pencatatan keuangan belum profesional.
Opportunities (Peluang)	Threats (Ancaman)
1. Tren makanan tradisional dan sehat semakin diminati.	1. Persaingan dengan produk sejenis (UMKM lain dan produk pabrikan).
2. Potensi pasar wisata kuliner dan oleh-oleh khas Bali.	2. Fluktuasi harga bahan baku (ikan, bumbu).
3. Dukungan pemerintah terhadap UMKM dan produk lokal.	3. Perubahan selera konsumen yang cepat.
4. Ekspansi melalui marketplace dan media sosial.	4. Ketergantungan pada pasar lokal dan musiman.

Fenomena yang sering dialami banyak usaha kecil dan menengah, termasuk Kubu Ajengan, adalah penetapan harga yang didasarkan pada perkiraan kasar, perasaan, atau meniru harga yang ada di pasar, tanpa melakukan analisis biaya yang mendalam. Ini bisa menyebabkan harga jual menjadi sangat rendah sehingga mengalami kerugian, atau harga terlalu tinggi yang menyulitkan untuk bersaing. Sebenarnya, salah satu elemen penting dalam menentukan harga jual yang akurat adalah pemahaman mengenai biaya pokok produksi (HPP).

Dalam praktik akuntansi manajemen, ada beberapa cara untuk menghitung HPP, dua cara yang biasa digunakan adalah metode Full Costing dan metode Variable Costing. Metode Full Costing mencakup semua biaya produksi, baik yang tetap maupun yang variabel, sedangkan metode Variable Costing hanya memperhitungkan biaya yang variabel. Perbedaan dalam metode ini bisa menghasilkan angka HPP yang berbeda, yang akhirnya mempengaruhi keputusan harga dan strategi bisnis.

Oleh karena itu, sangat penting untuk menganalisis bagaimana kedua metode ini diterapkan pada produk UKM Kubu Ajengan, termasuk bagaimana hasil perhitungannya dapat mempengaruhi pengambilan keputusan, terutama dalam hal penetapan harga jual yang efektif dan berkelanjutan. Penelitian ini diharapkan bisa memberikan pemahaman praktis bagi UMKM lainnya agar lebih tepat dalam mengelola biaya dan menetapkan harga dengan menggunakan pendekatan akuntansi biaya yang sesuai. Dengan latar belakang tersebut, penting untuk dilakukan analisis mengenai perhitungan harga pokok produksi yang tepat sebagai dasar penetapan harga jual dan pengambilan keputusan usaha. Salah satu pendekatan yang dapat digunakan adalah membandingkan metode **Full Costing** dan **Variable Costing** untuk mengetahui perbedaan hasil perhitungan biaya produksi serta dampaknya terhadap strategi penetapan harga. Oleh karena itu, penelitian ini akan difokuskan pada analisis

perbedaan kedua metode tersebut dalam konteks produk *Sate Lilit* dan *Tum Bali* pada UKM Kubu Ajengan yang berlokasi di Kabupaten Badung, Bali.,

PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi produk *Sate Lilit* dan *Tum Bali* pada UKM Kubu Ajengan jika menggunakan metode **Full Costing**?
2. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi produk *Sate Lilit* dan *Tum Bali* pada UKM Kubu Ajengan jika menggunakan metode **Variable Costing**?
3. Apakah terdapat perbedaan hasil antara metode Full Costing dan Variable Costing dalam perhitungan harga pokok produksi pada UKM Kubu Ajengan?
4. Apa implikasi perbedaan perhitungan tersebut terhadap pengambilan keputusan manajerial, khususnya dalam penetapan harga jual?

KAJIAN TEORITIS DAN *LITERATURE REVIEW*

1. Landasan Teori

1.1 Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2016), harga pokok produksi adalah seluruh biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. HPP sangat penting karena menjadi dasar dalam menentukan harga jual, menghitung laba, serta mengevaluasi efisiensi produksi.

1.2 Metode Full Costing

Full costing adalah metode perhitungan harga pokok produksi yang memasukkan semua unsur biaya produksi, baik biaya variabel maupun biaya tetap. Menurut Hansen dan Mowen (2017), full costing disebut juga absorption costing karena menyerap seluruh biaya produksi ke dalam harga pokok. Metode ini sesuai untuk laporan keuangan eksternal karena mencerminkan total biaya yang dikeluarkan perusahaan.

1.3 Metode Variable Costing

Variable costing adalah metode yang hanya memasukkan biaya-biaya variabel dalam perhitungan harga pokok produksi. Biaya tetap dianggap sebagai beban periode dan tidak dimasukkan dalam perhitungan HPP per unit. Metode ini lebih cocok untuk pengambilan keputusan manajerial jangka pendek (Carter & Usry, 2015).

1.4 Penetapan Harga Jual

Penetapan harga jual merupakan proses strategis dalam manajemen pemasaran dan keuangan. Menurut Kotler & Keller (2019), harga jual dipengaruhi oleh biaya produksi, target laba, kondisi pasar, serta nilai yang dirasakan oleh pelanggan. Harga yang tepat harus menutupi biaya dan memberi margin keuntungan yang layak.

1.7 Pengambilan Keputusan Manajerial

Pengambilan keputusan manajerial adalah proses memilih alternatif terbaik berdasarkan informasi yang tersedia. Informasi biaya yang akurat dan relevan sangat penting dalam membantu manajer menetapkan strategi, termasuk dalam penetapan harga (Horngren et al., 2018).

1.8 Pengertian Cost atau Biaya

Cost atau Biaya dalam arti expense (Supriyono, 2011) Biaya dalam arti cost (harga pokok) adalah “jumlah yang dapat diukur dalam satuan uang dalam rangka pemilikan barang dan jasa yang diperlukan perusahaan, baik pada masa lalu (harga perolehan yang telah terjadi) maupun pada masa yang akan datang (harga perolehan yang akan terjadi). Sedangkan expense (beban) adalah “Biaya yang dikorbankan atau dikonsumsi dalam rangka memperoleh pendapatan (revenues) dalam suatu periode akuntansi tertentu.”

1.9 Penggolongan Biaya sesuai dengan Perilakunya Dalam Hubungannya dengan Perubahan Aktivitas atau Kegiatan atau Volume

Untuk tujuan perencanaan dan pengendalian biaya serta pengambilan keputusan, biaya dapat digolongkan sesuai dengan tingkah lakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan yang dikelompokkan menjadi tiga jenis yaitu :

Biaya Tetap (Fixed Cost)

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap konstan, tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan atau aktivitas sampai dengan tingkatan tertentu. Biaya tetap per unit berbanding terbalik secara proporsional dengan perubahan volume kegiatan atau kapasitas. Semakin tinggi tingkat kegiatan, maka semakin rendah biaya tetap per unit. Semakin rendah tingkat kegiatan, maka semakin tinggi biaya tetap per unit. (Mulyadi, 2013)

Biaya Variabel (Variable cost)

Biaya variabel (Variable cost) adalah biaya yang jumlah totalnya berubah secara sebanding (proporsional) dengan perubahan volume kegiatan. Semakin tinggi volume kegiatan atau aktivitas, maka secara proporsional semakin tinggi pula total biaya variabel. Semakin rendah volume kegiatan, maka secara proporsional semakin rendah pula total biaya variabel.

1.10 Pemisahan Biaya Tetap (Fix Cost) dan Biaya Variabel

Pemisahan biaya semivariabel ke dalam biaya tetap dan biaya variabel dapat menggunakan dua pendekatan, yaitu : 1) Pendekatan Historis (Historical approach) 2) Pendekatan Analitis (analitic approach) Pada pendekatan historis, pemisahan biaya dengan menganalisis tingkah laku biaya di masa lalu yang berhubungan dengan volume kegiatan. (Hansen & Mowen, 2012).

Pada pendekatan analitis, sering diadakan kerjasama antara para ahli teknik dan administrasi dalam menentukan pentingnya fungsi biaya tersebut, serta metode pelaksanaan pekerjaan yang paling efisien dan jumlah biaya yang bersangkutan dengan melaksanakan pekerjaan tersebut pada bermacam-macam tingkat kegiatan.

Perbedaan dengan pendekatan historis, adalah bahwa dalam pendekatan analitis, fungsi biaya ditentukan dengan cara melakukan penyelidikan terhadap pekerjaan tersebut. Sedangkan dengan pendekatan historis untuk menentukan fungsi biaya digunakan data di masa lampau, sehingga ada kemungkinan ketidakcocokan dengan keadaan yang diharapkan di masa akan datang.

1.11 Laba Usaha

Menurut Mulyadi (2013) “Laba merupakan ukuran yang sering kali dipakai untuk menilai berhasil tidaknya manajemen suatu Perusahaan, yang diperoleh melalui

hubungan antara harga jual, volume penjualan dan biaya. Untuk memperoleh laba maka Perusahaan harus memperhatikan pengendalian biaya dan pendapatan.

Faktor-faktor yang mempengaruhi laba menurut Mulyadi (2013) antara lain 1) Biaya, 2) Harga Jual, 3) Volume Penjualan. Sedangkan menurut Halim, Supomo & Kusufi (2012) faktor yang mempengaruhi laba adalah biaya dan harga jual. Dapat disimpulkan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi laba ada 3 yaitu Biaya, Harga jual, dan Volume penjualan. Biaya yang timbul akibat perolehan produk akan mempengaruhi harga jual, harga jual produk akan mempengaruhi besarnya *volume* penjualan, sedangkan volume penjualan akan berpengaruh terhadap volume produksi dengan kenaikan *volume* penjualan maka konsekuensinya laba pun akan meningkat. Sehingga biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan harus diperhitungkan secara matang.

2. Literature Review

Penelitian dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi dalam pengambilan Keputusan dan strategi penjualan sudah pernah dilakukan oleh peneliti yang lain. Beberapa penelitian yang sudah menggunakan metode *harga pokok produksi dengan metode full costing dan variable costing* terurai pada tabel 2.1 sebagai berikut:

Tabel 2.1 Penelitian terdahulu

No	Peneliti	Tahun	Judul	Hasil Penelitian
1	Astuti, R.	2021	Analisis Perbedaan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing dan Variable Costing pada UMKM Makanan Ringan di Yogyakarta	Ditemukan perbedaan signifikan antara kedua metode, dan variable costing lebih cocok digunakan untuk evaluasi internal.
2	Pratama, A. & Lestari, N.	2022	Pengaruh Penggunaan Metode Full Costing terhadap Penetapan Harga Jual pada UMKM Kuliner di Surabaya	Full costing membantu dalam penetapan harga jual yang mampu menutupi semua biaya produksi.
3	Dewi, M. K.	2023	Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode Full	HPP yang dihitung dengan full costing lebih tinggi,

No	Peneliti	Tahun	Judul	Hasil Penelitian
			Costing pada Usaha Keripik Pisang di Bali	namun menghasilkan harga jual yang realistis untuk keberlanjutan usaha.
4	Yuliana, S.	2024	Studi Perbandingan Full Costing dan Variable Costing pada UMKM Produk Olahan Ikan	Variable costing lebih fleksibel untuk analisis jangka pendek, sedangkan full costing cocok untuk laporan keuangan eksternal.
5	Nugroho, F. & Sari, W.	2025	Implikasi Perbedaan Metode Perhitungan Biaya terhadap Keputusan Harga Produk di UMKM Makanan Tradisional	Perbedaan metode berdampak signifikan terhadap keputusan manajerial, terutama dalam strategi harga dan efisiensi biaya.

METODELOGI PENELITIAN

1. Metode Pengumpulan Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan sumber data primer dan juga data sekunder. Data primer yang digunakan dalam penelitian ini adalah data produksi berupa data biaya bahan baku langsung (BBBL), data biaya tenaga kerja langsung (BTKL) dan data biaya overhead pabrik (BOP) terdiri dari : a) data biaya bahan penolong (biaya bahan baku tak langsung), biaya tenaga kerja tak langsung (BTKTL) dan biaya overhead pabrik lainnya (BOP lain-lain). Sedangkan data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini adalah data berupa kajian Pustaka dan sumber dari penelitian sebelumnya dengan menggunakan metode yang sama, yang dipakai dalam penelitian ini. Berikut metode pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan adalah sebagai berikut :

a. Observasi

Melakukan pengamatan langsung pada objek penelitian.

b. Wawancara

Melakukan wawancara dengan pihak terkait dengan objek penelitian, dalam hal ini bagian yang diajak diskusi terkait hal ini adalah bagian produksi usaha Kubu

Ajengan

c. Studi Pustaka

Menggunakan sumber data dari buku, hasil penelitian dari peneliti lain yang menggunakan penelitian dengan metode yang sama dengan penelitian ini.

2. Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini, teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif komparatif, yaitu membandingkan hasil perhitungan harga pokok produksi antara metode Full Costing dan Variable Costing terhadap produk *Sate Lilit* dan *Tum Bali* di UKM Kubu Ajengan.

Langkah-langkah analisis yang dilakukan sebagai berikut:

1. Identifikasi dan Pengumpulan Data Biaya Produksi

Data yang dikumpulkan meliputi biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik baik tetap maupun variabel dari proses produksi *Sate Lilit* dan *Tum Bali*. Berikut Penggolongan Biaya sesuai dengan Perilakunya Dalam Hubungannya dengan Perubahan Aktivitas atau Kegiatan atau Volume yang dilakukan dengan cara : pemisahan Biaya Tetap (fix Cost) dan Variable cost ditentukan berdasarkan pendekatan historis antara lain :

- a) Biaya bahan baku Langsung – golongan variable
- b) Biaya tenaga Kerja langsung (BTKL)- golongan variable
- c) Biaya Overhead pabrik tetap (BOP)
 - Biaya Penolong (biaya bahan baku tak langsung)-golongan variable
 - Biaya tenaga kerja tak langsung (BTKTL)-golongan variable
 - Biaya Overhead Pabrik Lain-lain (BOP lain-lain) – golongan variable dan tetap

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan Metode Full Costing dan variable costing. Seluruh biaya produksi (biaya tetap dan biaya variabel) dijumlahkan dan dibagi dengan jumlah unit produksi untuk memperoleh HPP per unit menggunakan pendekatan full costing dan variable costing hanya biaya variabel saja.

Perhitungan Harga Pokok Produksi :

a) Metode Full Costing

Total Biaya Pabrikasi (fix cost dan variable cost)	xx
Persediaan BDP Awal	<u>xx +</u>
	xx
Persediaan BDP Akhir	<u>xx -</u>
Harga Pokok Produksi	xx

b) Metode Variable Costing

Total Biaya Pabrikasi (variable cost)	xx
Persediaan BDP Awal	<u>xx +</u>
	xx

Persediaan BDP Akhir	<u>XX</u> -
Harga Pokok Produksi	XX

3. Analisis Perbandingan

Dilakukan perbandingan antara hasil perhitungan HPP dari kedua metode untuk mengetahui perbedaan nilai yang dihasilkan serta potensi dampaknya terhadap penetapan harga jual dan margin keuntungan.

4. Analisis Implikasi terhadap Pengambilan Keputusan

Hasil perbandingan digunakan untuk mengevaluasi implikasi manajerial, seperti keakuratan harga jual, efisiensi produksi, dan strategi pengambilan keputusan oleh pemilik atau manajer UKM

PEMBAHASAN

Dalam membahas penentuan harga Pokok produksi Sate lilit dan Tum Bali dan mengacu pada teknis analisis data, berikut merupakan tahapan-tahapan implementasi dalam menghitung harga Pokok produksi. Dalam pengklasifikasian biaya sate Daging, maka tiga kategori utama: Biaya Bahan Baku Langsung, Biaya Tenaga Kerja Langsung, dan Biaya Overhead Pabrik. Berikut adalah klasifikasinya biaya produksi sate Daging:

1) Menentukan Biaya Pokok Produksi Sate Lilit

- Biaya Bahan Baku Langsung: Daging giling ayam, Bumbu rajang bali, Gula bali, Kelapa, Stik bambu sate
- Biaya Tenaga Kerja Langsung: Tenaga pembuatan sate lilit
- Biaya Overhead Pabrik: terdiri dari Biaya Bahan Baku Tak Langsung: Cabe, Minyak, Biaya Tenaga Kerja Tak Langsung: (-), Biaya Overhead Lainnya: Plastik, Stiker logo, Gas, Penggiling daging, Biaya Penyusutan Peralatan: Kompor, Sarung tangan, Tabung gas, Baskom, Meja, Nampan, Talenan, Pisau, Biaya Utilitas: Pembangunan dapur, Air, Listrik, Biaya Transportasi: Bensin motor

2) Menentukan Biaya Pokok Produksi Tum Daging

Berikut adalah klasifikasi biaya produksi produk tum Daging dalam format mendatar dan

dipisah dengan koma sesuai kategori:

- Biaya Bahan Baku Langsung: Daging Daging, Darah Daging, Daun pisang, Semat/Bambu
- Biaya Tenaga Kerja Langsung: Pembuat tum Daging
- Biaya Overhead Pabrik: terdiri dari Biaya Bahan Baku Tak Langsung: Basa genep, Sereh, Cabai, Daun salam, Vitsin, Masako, Garam, Merica bubuk, Biaya Tenaga Kerja Tak Langsung: (-), Biaya Overhead Lainnya: Plastik, Biaya Penyusutan Peralatan: Kompor, Tabung gas, Panci kukusan, Baskom kecil, Baskom besar, Sendok makan, Capitan, Talenan, Keranjang, Pisau, Biaya Gas: Gas untuk memasak, Biaya Utilitas: Penggunaan dapur, Air.

3) Penentuan Jumlah Produksi per Bulan

Berikut bahan baku yang digunakan untuk memproduksi :

- Sate lilit per bulan = 60.000 pcs
- Tum Daging per bulan = 67.500 pcs

4) Perhitungan Harga Pokok Produksi per Bulan

Adapun perhitungan Harga Pokok Produksi terdiri dari bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang digunakan dalam proses produksi Sate lilit dan Tum Daging dengan jumlah produksi per bulannya berdasarkan *full costing dan variable costing* sebagai berikut :

a. Tabel 4.1 Harga Pokok Produksi Sate Lilit Berdasarkan Metode *Full Costing*

PERSEDIAAN BAHAN BAKU AWAL	0	
PEMBELIAN BAHAN BAKU BERSIH	38.340.000	
BAHAN BAKU TERSEDIA	38.340.000	
(PERSEDIAAN BAHAN BAKU AKHIR)	0	
BIAYA BAHAN YANG DIPAKAI		38.340.000
BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG		10.800.000
BIAYA OVERHEAD PABRIK :		
Biaya Bahan Baku Tak Langsung	1.500.000	
Biaya Tenaga Kerja Tak Langsung (BTKTL)	0	

Biaya Overhead Lain-lain:		
1. Biaya BOP Variable		
a. Biaya Perlengkapan	2.012.400	
b. Biaya Transport	360.000	
2. Biaya BOP Tetap		
a. Biaya Sewa	0	
b. Biaya Penyusutan Peralatan	104.615	
c. Biaya Utilitas dapur	128.750	
TOTAL BIAYA OVERHEAD PABRIK		4.105.765
PERSEDIAAN BARANG DALAM PROSES AWAL		0
(PERSEDIAAN BARANG DALAM PROSES AKHIR)		0
(PERSEDIAAN BARANG DALAM PROSES AKHIR)		0
HARGA POKOK PRODUKSI		53.245.765
UNIT YG DIPRODUKSI		60.000
HARGA pokok produksi/unit (Rp)		887,43

Sumber : data diolah, 2025

b. Tabel 4.2 Harga Pokok Produksi Sate Lilit Berdasarkan Metode *Variable Costing*

PERSEDIAAN BAHAN BAKU AWAL	0	
PEMBELIAN BAHAN BAKU BERSIH	38.340.000	
BAHAN BAKU TERSEDIA	38.340.000	
(PERSEDIAAN BAHAN BAKU AKHIR)	0	
BIAYA BAHAN YANG DIPAKAI		38.340.000
BIAYA TENAGA KERJA LANSUNG		10.800.000
BIAYA OVERHEAD PABRIK :		
Biaya Bahan Baku Tak Langsung	1.500.000	
Biaya Tenaga Kerja Tak Langsung (BTKTL)		
Biaya Overhead Lain-lain:		
1. Biaya BOP Variable		

a. Biaya Perlengkapan	2.012.400	
b. Biaya Transport	360.000	
TOTAL BIAYA OVERHEAD PABRIK		3.872.400
PERSEDIAAN BARANG DALAM PROSES AWAL		0
(PERSEDIAAN BARANG DALAM PROSES AKHIR)		0
(PERSEDIAAN BARANG DALAM PROSES AKHIR)		0
HARGA POKOK PRODUKSI		53.012.400
UNIT YG DIPRODUKSI		60.000
HARGA pokok produksi/unit (Rp)		883,54

Sumber : data diolah, 2025

c. Tabel 4.3 Harga Pokok Produksi Tum Daging Berdasarkan Metode *Full Costing*

PERSEDIAAN BAHAN BAKU AWAL	0	
PEMBELIAN BAHAN BAKU BERSIH	25.300.000	
BAHAN BAKU TERSEDIA	25.300.000	
(PERSEDIAAN BAHAN BAKU AKHIR)	0	
BIAYA BAHAN YANG DIPAKAI		25.300.000
BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG		3.000.000
BIAYA OVERHEAD PABRIK :		
Biaya Bahan Baku Tak Langsung	7.215.000	
Biaya Tenaga Kerja Tak Langsung (BTKTL)	0	
Biaya Overhead Lain-lain:		
1. Biaya BOP Variable		
a. Biaya Perlengkapan	750.000	
b. Biaya Gas, wifi	1.000.000	
2. Biaya BOP Tetap		
a. Biaya Utilitas dapur	100.000	
b. Biaya Penyusutan Peralatan	293.530	

TOTAL BIAYA OVERHEAD PABRIK		9.357.530
PERSEDIAAN BARANG DALAM PROSES AWAL		0
(PERSEDIAAN BARANG DALAM PROSES AKHIR)		0
(PERSEDIAAN BARANG DALAM PROSES AKHIR)		0
HARGA POKOK PRODUKSI		37.657.530
UNIT YG DIPRODUKSI		67.500
HARGA pokok produksi/unit (Rp)		558,

Sumber : data diolah, 2025

d. Tabel 4.4 Harga Pokok Produksi Tum Daging Berdasarkan Metode *Variable Costing*

PERSEDIAAN BAHAN BAKU AWAL	0	
PEMBELIAN BAHAN BAKU BERSIH	25.300.000	
BAHAN BAKU TERSEDIA	25.300.000	
(PERSEDIAAN BAHAN BAKU AKHIR)	0	
BIAYA BAHAN YANG DIPAKAI		25.300.000
BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG		3.000.000
BIAYA OVERHEAD PABRIK :		
Biaya Bahan Baku Tak Langsung	7.215.000	
Biaya Tenaga Kerja Tak Langsung (BTKTL)	0	
Biaya Overhead Lain-lain:		
1. Biaya BOP Variable		
a. Biaya Perlengkapan	750.000	
b. Biaya Gas, wifi	1.000.000	
TOTAL BIAYA OVERHEAD PABRIK		8.965.000
PERSEDIAAN BARANG DALAM PROSES AWAL		0
(PERSEDIAAN BARANG DALAM		0

PROSES AKHIR)		
(PERSEDIAAN BARANG DALAM PROSES AKHIR)		0
HARGA POKOK PRODUKSI		37.265.000
UNIT YG DIPRODUKSI		67.500
HARGA pokok produksi/unit (Rp)		552,

Sumber : data diolah, 2025

PEMBAHASAN

Dari tabel 4.1 dan 4.2, terlihat perhitungan Harga Pokok Produksi UKM Sate Lilit yang berbeda tergantung pada metode full costing dan variable costing. Pada metode full costing, selain memasukkan biaya variabel, juga dihitung biaya tetap seperti penyusutan dan utilitas. Sementara itu, dengan variable costing, hanya biaya variabel yang dihitung, yaitu biaya untuk perlengkapan dan transportasi. Dengan menggunakan full costing, harga pokok produksi UKM Sate Lilit per bulan adalah Rp. 53.245.765,-, dan jika memproduksi 60.000 unit, harga per unit menjadi Rp. 887,43,-. Sementara itu, dengan variable costing, harga pokok produksinya adalah Rp. 53.012.400,- dan harga per unit adalah Rp. 883,54,-. Ada selisih Rp. 3.89,- antara harga pokok produksi yang dihitung dengan full costing dan variable costing. Perbedaan ini tidak signifikan karena UKM Sate Lilit hanya menanggung biaya tetap kecil yang berupa penyusutan perabotan dan biaya utilitas yang dapat dinegosiasi. Asumsi bahwa persediaan bahan baku dan barang dalam proses berada pada angka nol karena produk ini siap saji, dan pelaku usaha membeli bahan baku sesuai kebutuhan. Demikian juga, persediaan barang dalam proses hampir tidak ada, karena makanan seperti sate mudah rusak dan harus segera diolah.

Harga jual Sate Lilit Kubu Ajengan adalah Rp. 1.500 setiap porsi, sehingga margin yang diperoleh berdasarkan perhitungan biaya penuh adalah 69%, dan keuntungan usaha UKM Sate Lilit Bali Kubu Ajengan juga mencapai 69% menurut perhitungan biaya variabel. Dari analisis laba usaha, tidak ada perbedaan yang berarti antara metode perhitungan biaya penuh dan biaya variabel. Namun, dengan menghitung biaya produksi, pemilik bisnis bisa dengan cepat menentukan harga jual dan keuntungan usaha.

Dari tabel 4.3 dan 4.4, terlihat perhitungan Harga Pokok Produksi UKM Tum Bali berbeda antara metode biaya penuh dan biaya variabel. Pada biaya overhead pabrik lainnya dengan metode biaya penuh, tidak hanya memasukkan biaya variabel, tetapi juga mempertimbangkan biaya tetap seperti biaya penyusutan dan biaya utilitas. Di sisi lain, pada perhitungan biaya variabel, hanya memasukkan biaya variabel saja, yaitu biaya peralatan dan biaya gas serta wifi. Jadi, hasil perhitungan Harga Pokok Produksi UKM Tum Daging per bulan dengan biaya penuh adalah Rp. 37.657.530,-, untuk 67.500 unit produksi, maka harga per unitnya adalah Rp. 558,00,-. Sedangkan untuk penentuan harga pokok produksi dengan metode biaya variabel adalah Rp. 37.265.000,- dimana harga per unitnya sebesar Rp. 552,00,-. Ada selisih Rp. 6,- dalam perhitungan harga pokok produksi antara biaya penuh dan biaya variabel. Sama halnya dengan Sate Lilit, perbedaan ini tidak signifikan karena UKM Tum Daging tidak menghadapi biaya tetap yang besar, hanya biaya penyusutan peralatan dan utilitas (biaya pemakaian dapur rumah) yang bisa dinegosiasikan.

Di sini juga, asumsi untuk bahan baku dan barang dalam proses dicatat nol, karena produk makanan ini siap saji dan pemilik usaha membeli bahan baku sesuai kebutuhan. Begitu pula, persediaan barang dalam proses hampir tidak ada atau nol, karena produk kuliner seperti sate cepat rusak dan harus segera diolah.

Harga jual produk Tum Daging Kubu Ajengan adalah Rp. 1.000 per porsi, sehingga margin yang diperoleh berdasarkan biaya penuh adalah 79% dan berdasarkan biaya variabel, keuntungan usaha UKM Sate Lilit Bali Kubu Ajengan mencapai 81%. Berdasarkan analisis laba usaha Sate Lilit Kubu Ajengan, terdapat perbedaan Rp. 2, namun cukup signifikan antara penggunaan metode biaya penuh dan biaya variabel. Dengan melakukan perhitungan biaya produksi, pemilik bisnis dapat dengan cepat mengambil keputusan terkait harga jual dan potensi keuntungan usaha. Analisis perbedaan full costing dan variable costing pada Sate Lilit dan Tum Daging diuraikan pada tabel 4.5 sebagai berikut:

Metode	Keterangan	Sate Lilit	Tum Daging
Full Costing	Harga Produk (per unit)	Rp. 1.500	Rp. 1.000
	Harga Pokok Produksi (per unit)	Rp. 887,43	Rp. 558
	Margin Penjualan	69%	79%

Variable Costing	Harga Produk (per unit)	Rp. 1.500	Rp. 1.000
	Harga Pokok Produksi (per unit)	Rp. 883,54	Rp. 552
	Margin Penjualan	69%	81%

Sumber : data diolah, 2025

Berdasarkan tabel 4.5, bahwa perhitungan dengan menggunakan metode full costing dan variable costing pada UKM baik sate lilit dan tum Daging tidak signifikan faktornya karena usaha ini tidak menggunakan biaya tetap yang signifikan, seperti biaya sewa tempat, atau pembuatan rombongan (perabotan), melainkan hanya menggunakan fasilitas rumah (biaya utilitas dapur) yang ada, sehingga tidak memerlukan biaya tetap signifikan.

Berdasarkan Harga Pokok Produk, margin laba, dan analisis SWOT, maka UKM Sate Lilit dan Tum Daging Kubu Ajengan ini sangat menarik untuk dikembangkan karena usaha ini menjanjikan laba yang cukup tinggi, selain itu produk ini mudah disukai dan khas Bali, namun kelemahan dari usaha ini, hanya kalangan terbatas yang bisa menikmati dan pendanaan UKM sangat terbatas, sehingga susah berkembang karena bahan baku yang relatif mahal dan tidak tahan lama. Maka Pelaku bisnis ini dalam pengambilan keputusan ke depan sebaiknya difokuskan pada:

1. Efisiensi biaya produksi melalui pengelolaan stok bahan baku yang lebih baik dan mencari alternatif pemasok yang lebih kompetitif.
2. Diversifikasi produk untuk memperluas pasar (misalnya varian non-Daging yang tetap otentik).
3. Menjajaki kemitraan atau akses permodalan, seperti koperasi atau program bantuan pemerintah bagi UMKM.
4. Mengembangkan strategi pemasaran digital untuk menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk wisatawan domestik dan internasional

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan analisis biaya produksi dan perhitungan harga produk yang telah dibuat maka dapat disimpulkan bahwa industri rumahan UKM Sate Lilit dan Tum Daging Kubu Ajengan sebagai berikut:

- 1) Bahwa perhitungan Harga Pokok Produksi per unit pada produk UKM Sate Lilit dan Tum Daging pada Kubu Ajengan tidak terdapat perbedaannya tidak signifikan baik dengan menggunakan metode full costing dan variable costing.

- 2) Meskipun margin usaha ini menjanjikan, beberapa tantangan utama, seperti keterbatasan segmen pasar karena berbasis daging Daging yang tidak dapat dinikmati oleh semua kalangan, serta keterbatasan dalam pendanaan. Selain itu, bahan baku yang mahal dan tidak tahan lama menjadi kendala dalam menjaga konsistensi produksi dan kualitas produk
- 3) Bahwa terkait dengan pengambilan keputusan, harga Pokok produksi dapat digunakan dalam mengambil langkah strategis dalam berbisnis seperti efisiensi biaya produksi, diversifikasi produk dan perluasan pangsa pasar.

Saran dan pendapat yang bisa dijadikan bahan pertimbangan, yaitu:

1. Sebaiknya pelaku bisnis makukan Perhitungan HPP secara rutin dan akurat
 - Pastikan semua komponen biaya dimasukkan, tenaga kerja langsung, serta biaya biaya overhead dengan menggunakan format Excel atau aplikasi akuntansi sederhana untuk mencatat biaya per batch produksi.
 - Dengan perhitungan HPP, pelaku bisnis dapat mengendalikan biaya dan mencari pemasok dengan harga lebih kompetitif,
 - Melakukan standarisasi ukuran produk, tentukan berat atau jumlah per porsi agar perhitungan HPP per unit lebih konsisten agar penentuan harga jual tetap menguntungkan..
 - Sebaiknya menambahkan perhitungan jumlah minimal penjualan untuk menutup seluruh biaya (BEP), agar tahu kapan bisnis mulai menghasilkan keuntungan.
2. Sebaiknya pelaku bisnis optimalkan efisiensi produksi
 - Gunakan sistem produksi harian yang disesuaikan dengan permintaan untuk menghindari pemborosan bahan baku.
 - Evaluasi pemasok bahan baku untuk mendapatkan harga terbaik tanpa mengorbankan kualitas.
3. Sebaiknya pelaku bisnis melakukan diversifikasi produk
 - Kembangkan varian non-Daging (misalnya sate lilit ayam atau ikan) untuk menjangkau segmen pasar yang lebih luas, seperti umat Muslim dan vegetarian.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Halim, Bambang Supomo, & Muhammad Syam Kusufi (2012). Akuntansi Manajemen (Akuntansi Manajerial). Edisi 2. Yogyakarta: BPFE
- Ahmad, Firdaus dan Wasilah Abdullah. 2012. Akuntansi Biaya. Jakarta Selatan :Salemba Empat.
- Dina Satriani dan Vina Kusuma (2020), dengan judul Perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba Perusahaan, JIMEA, Jurnal Ilmiah MEA
- Gill dan Chatton. 2008. Memahami laporan Keuangan. Jakarta : Dwi Prabaningtyas. Islahuzzaman. 2012. Istilah-Istilah Akuntansi & Auditing. Jakarta : Bumi Aksara.
- Hansen, Don R and Maryanne, M Mowen. 2004. Manajemen Biaya, Edisi 7. Jakarta. Salemba Empat.
- Hansen, Don R and Maryanne, M Mowen. 2012. Manajemen Biaya. Jakarta. Salemba Empat.
- Komang Tri Wahyuni dan Lestari (2024) dengan judul Pehitungan Harga Pokok produksi pada Produk UMKM Kue Kukus Bali (Apem) Berdasarkan full Costing dan Variable Costing (studi kasus; Rumah produksi Mira Bakery), Jurnal Widya Balina, Vol 9, No.1 2024
- Krismiaji. 2015. Sistem Informasi Akuntansi. Yogyakarta : UPP STIM YKPN.
- Mulyadi, 2013, *Sistem Akuntansi*, Edisi Ketiga, Cetakan Keempat. Jakarta : Salemba Empat.
- Mulyadi. 2014. Akuntansi Biaya. Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Manajmen YKPN. Mursyidi. 2010.
- Akuntansi Biaya Conventional, just in time, and activity-based Costing. Bandung : PT. Refika Aditama.
- Neneng Achriani dkk, 2021, Biaya Operasional Terhadap Laba Perusahaan Media Group Electronic dan Celluler Malangbong , J-KIP (Jurnal Keguruan dan Ilmu Pendidikan) Vol. 2, No. 3, Oktober 2021,
- Rudianto. 2013. Akuntansi Manajemen. Jakarta : Erlangga.
- Sujarweni V. Wiratna. 2015. Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya. Yogyakarta : Pusaka Baru Press.
- Satriani dan Kusuma (2020), Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan terhadap Laba Penjualan, JIMEA, Vol 4 No.2.
- Sunarsi, D. (2017). Pengaruh Rekrutmen, Seleksi dan Pelatihan Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan PT Mercolade Tangerang.
- Sunarsi, D., & MM, C. Pengaruh Kepemimpinan dan Budaya Organisasi Terhadap Kinerja Karyawan pada Bank Dki Cabang Pembantu Pondok Labu-Jakarta Selatan.
- Supriyono. 1994. Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok Produksi, Edisi 2. Yogyakarta. BPFE.
- Supriyono. 1999. Akuntansi Biaya: pengumpulan biaya dan penentuan harga pokok, Edisi 2, Cetakan Kedua belas. Yogyakarta. BPFE. Situs Website : djkn.kemenkeu.go.id, 2023