

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA
CATERING DAPOER LAZIID (PENDEKATAN VARIABEL COSTING)**

Annisa Shalvira Siregar, Juli Meliza
Manajemen Keuangan, Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Sukma Medan
Email: ashalvirasrg@gmail.com

Abstract

Catering Dapoer Laziid is a catering company that makes food for everything from daily meal catering to catering for large parties and events. Catering Dapoer Laziid handles a lot of orders, so it needs to break down production costs in detail. Medan City's Medan Johor neighborhood is home to Dapoer Laziid Catering. The data research technique in this study is a qualitative research method. Dapoer Laziid Catering may be able to assist MSMEs in calculating production costs after conducting research and analyzing how it calculated the cost of production using the variable costing method. Production costs and non-production costs, also known as fixed costs or factor costs, are distinguished using the variable costing method. A number of micro, small, and medium-sized businesses (MSMEs) have not included marketing and electricity costs in their production costs. Even though they are not included in the direct costs of production for the catering process at Dapoer Laziid, these costs also include expenses incurred. Due to this, the selling price of Dapoer Laziid's catering calculations and variable costing differed. The production cost incurred by Dapoer Laziid Catering under the variable costing method is higher, at Rp, as shown in the table above. 15,457 more than the Rp cost of production that was generated by Dapoer Laziid Catering employing the variable costing approach. 12,510, with a variance in Rp production costs. 2.947. When computing the expense of creation, contrasts in the worth of production line above costs bring about the distinction. This is because the variable costing method makes it easy to define the costs of raw materials, labor, and factory overhead.

Keywords: Cost of Goods, Production, Costing, Variable Costing

Abstrak

Catering Dapoer Laziid adalah perusahaan catering yang membuat makanan untuk segala hal mulai dari catering makan sehari-hari sampai catering untuk pesta dan acara besar. Catering Dapoer Laziid menangani pesanan yang banyak, sehingga

perlu mengurai biaya produksi secara detail. Kelurahan Medan Johor Kota Medan adalah home to Dapoer Laziid Catering. Pada penelitian ini digunakan metode penelitian kualitatif sebagai teknik penelitian datanya. Setelah melakukan penelitian dan menganalisis bagaimana Dapoer Laziid Catering menghitung harga pokok produksi dengan memakai variable costing method, semoga dapat meringankan UMKM dalam menghitung pembiayaan produksi. Metode variabel costing membedakan antara biaya produksi dan biaya non produksi, atau biaya tetap. Selain itu, pertimbangkan biaya. Beberapa usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) belum memasukkan biaya pemasaran dan listrik. biaya produksi. Walaupun tidak termasuk dalam biaya produksi langsung untuk proses catering di Dapoer Laziid, biaya tersebut juga termasuk biaya yang dikeluarkan. Perhitungan Catering Dapoer Laziid dan variable costing berbeda harga jual akibat hal tersebut. Biaya produksi Dapoer Laziid Catering lebih tinggi, yaitu Rp, bila menggunakan metode biaya variabel, seperti yang ditunjukkan pada tabel di atas. 15.457, berbeda dengan Rp biaya produksi yang dikeluarkan oleh Dapoer Laziid Catering dengan menggunakan pendekatan variable costing. 12.510, dengan selisih biaya produksi Rp. 2.947. Ada perbedaan antara nilai biaya overhead pabrik dan biaya pembuatan barang. Hal ini karena metode penetapan biaya variabel dengan jelas menentukan biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik.

Kata Kunci: Harga Pokok, Produksi, Costing, Variabel Costing

PENDAHULUAN

Bertambahnya jumlah pengusaha mikro dan makro dengan berbagai usahanya yang menarik merupakan bukti pesatnya perkembangan dunia usaha dan industri di era modern ini. akan bersaing memperebutkan pangsa pasar. Pelaku bisnis ini bisa organisasi besar atau kecil. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dan Usaha Kecil Menengah (UKM) adalah nama umum untuk usaha kecil. Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), suatu kelompok usaha yang umumnya memiliki keterbatasan informasi dan pemahaman yang kurang terhadap perkembangan usaha, idealnya memerlukan pendampingan pemerintah dalam upaya meningkatkan kemampuan bersaingnya.

Salah satu sektor usaha yang berpotensi tumbuh dan tetap stabil dalam perekonomian nasional adalah kategori usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Pemerintah, swasta, dan pelaku usaha perorangan dapat merencanakan penciptaan lapangan kerja. melalui usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Fokus pengembangan potensi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) mengarahkan pembahasan penelitian ini pada gagasan untuk menciptakan ekonomi lokal kreatif melalui kewirausahaan yang dinamis. proses dan kesejahteraan masyarakat dan usaha untuk meningkatkan kualitas hidup seluruh anggota masyarakat yang terlibat langsung dalam pendirian UMKM (Halim, 2020, p. 159).

Metode full costing digunakan untuk menentukan harga pokok produksi dengan memperhitungkan semua biaya produksi tetap atau variabel, seperti biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Informasi mengenai biaya overhead tetap tidak sepenuhnya akurat, sehingga sulit bagi manajemen bisnis untuk memperkirakan harga pokok produksi secara akurat. Hal ini disebabkan biaya produksi yang tinggi, yang dapat menyebabkan tingginya harga jual. Dengan

menggunakan metode perhitungan biaya variabel, biaya produksi bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, yang semuanya bersifat variabel, harus dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi. Bersama dengan biaya tetap nonproduksi, biaya overhead tetap dikelompokkan sebagai biaya periodik. (Ifana & Yuliarini, 2020a, p. 25).” Salah satu contohnya adalah dalam kaitannya dengan aset tetap. Karena UMKM ini masih dikelola oleh pemerintah kota, mereka belum memiliki aset tetap milik pribadi. Akibatnya, biaya penyusutan tidak dapat ditambahkan ke biaya produksi karena dapat mengakibatkan pengeluaran yang tinggi dan berdampak pada harga jual akhir. Akibatnya, ketika harus membantu manajemen dalam menentukan harga pokok produksi, informasi mengenai hal tersebut pengeluaran lebih relevan.

Karena keuntungan industri dihitung dengan menambahkan biaya produksi per unit ke harga jual, Jika industri tidak menghitung harga pokok produksi per unit, maka akan kesulitan menentukan harga jual produknya. persediaan produk pada akhir proses dan biaya pada awal proses adalah biaya produksi. Biaya zat yang tidak dimurnikan, biaya kerja langsung, biaya pabrik di atas, stok barang di sistem pokok, dan stok barang di sistem pokok. Biaya produksi mencakup semuanya dari awal hingga akhir. (Ifana & Yuliarini, 2020b).

Teknik full costing adalah metode perhitungan biaya produksi yang memasukkan semua biaya produksi (Noviasari & Alamsyah, 2020). sehingga biaya produksi yang bersifat tetap dan variabel tidak dapat dipisahkan. Karena semua biaya produksi tetap atau variabel ditambahkan ke biaya produksi, barang yang tidak terjual memiliki biaya tetap yang berkelanjutan. Akibatnya, barang yang tidak terjual tidak memiliki sisa biaya tetap.

Penetapan biaya penuh memperhitungkan semua aspek biaya produksi, termasuk biaya tetap dan variabel untuk bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, saat menghitung biaya produk. (Ifana & Yuliarini, 2020b). Metode biaya variabel, di sisi lain, adalah cara untuk menentukan biaya produk dan hanya membebankan biaya produk variabel (Dewi et al., 2015).

Keuntungan dari metode variable costing antara lain mempermudah merencanakan keuntungan jangka pendek, mengetahui harga jual produk, membuat keputusan, dan menjaga agar biaya tetap terkendali. Naik turunnya keuntungan yang disebabkan oleh perubahan pemasaran adalah variabel costing kelemahan metode

Telah ada beberapa penelitian sebelumnya mengenai variable costing dan full costing yang beberapa di antaranya telah menghasilkan sejumlah temuan antara lain (Fadli & Ramayanti, 2020). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis biaya yang terkait dengan penolakan atau penerimaan pesanan. Dalam penelitian, digunakan data primer dan sekunder, serta data kualitatif dan kuantitatif. Metode penetapan biaya variabel adalah pendekatan analitik Data sampel penelitian ini adalah laporan penjualan dan produksi Hotel Balcony tahun 2021. Berdasarkan temuan penelitian ini, Hotel Balcony menawarkan dua paket catering dengan harga jual dan biaya produksi yang berbeda. bahan, biaya pembantu, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, termasuk dalam biaya yang dihitung. Kesimpulan penelitian adalah bahwa Balcony Hotel harus menerima pesanan khusus jika dapat meningkatkan keuntungan dan menolak pesanan khusus jika tidak. Jika Balcony Hotel menerima penawaran untuk pesanan khusus, ia harus menerimanya karena hal itu akan menghasilkan keuntungan yang lebih tinggi untuk Balcony Hotel.

Dapoer Laziid adalah UMKM yang akan diteliti dalam investigasi ini. UMKM "Dapoer Laziid" masih salah menghitung biaya produksi karena lini produksi di atas biaya seperti air, listrik, bahan bakar, transportasi, dan devaluasi belum diperhitungkan. Komponen yang tidak dimurnikan adalah titik fokus utama UMKM "Dapoer Laziid." karena pentingnya menentukan biaya pembuatan untuk kemajuan bisnis Dapoer Laziid. Apalagi Dapoer Laziid merupakan UMKM Medan yang telah lama memiliki tempat yang luar biasa di hati warga kota. Ketika klien banyak maka pesanan akan banyak, yang akan mempengaruhi berapa modal usaha yang dihasilkan untuk bahan mentah dan lain-lain. Selain itu, pemilik Dapoer Laziid menyatakan bahwa ia fokus pada pendapatan hariannya dan terkadang lupa bahan baku mana yang tidak dicatat untuk produksi karena kesibukannya mengejar pesanan pelanggan.

Catering Dapoer Laziid adalah perusahaan catering yang membuat makanan untuk segala hal mulai dari catering makan sehari-hari sampai catering untuk pesta dan acara besar. Catering Dapoer Laziid menangani pesanan yang banyak, sehingga perlu mengurai biaya produksi secara detail. Kelurahan Medan Johor Kota Medan adalah rumah bagi Dapoer Laziid Catering.

Karena mempengaruhi biaya barang dagangan yang akan dibuat untuk barang yang dikirim oleh organisasi, maka produktivitas biaya harus diketahui oleh organisasi. Dengan demikian, tingkat efektivitas penciptaan organisasi sangat menarik pada keuntungan dan kerugian. Karena mereka harus fokus pada penghitungan biaya produksi menggunakan biaya variabel, pencipta berpendapat bahwa penelitian untuk menentukan biaya produksi menggunakan biaya variabel diperlukan.

METODE PENELITIAN

Analisis akan mendapatkan data tentang biaya pembuatan di area yang dipilih untuk penelitian menggunakan teknik ini. Pencipta akan menggunakan informasi ini untuk menerapkan teknik estimasi biaya variabel ke perhitungan bagian biaya pembuatan. biaya. Bagian populasi yang akan diperiksa meliputi tes pemeriksaan.

Jenis data kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini Menurut (Lexy J., 2017a, p. 2) mengatakan bahwa pemeriksaan subyektif meliputi pendugaan terhadap sifat-sifat tertentu. Peneliti harus mengamati apa ciri itu untuk menemukan sesuatu dalam pengamatan. Menurut (Lexy J., 2017b) Prosedur analitis tanpa menggunakan statistik atau teknik kuantifikasi lainnya dikenal sebagai penelitian kualitatif.

Individu yang biasa memberikan data tentang keadaan dan kondisi di wilayah penelitian disinggung sebagai subjek sebagai saksi. Pemilik catering Dapoer Laziid menjadi subjek tinjauan ini, dan di Untuk mengetahui biaya produksi, mereka mendapatkan beberapa informasi tentang biaya bahan mentah, pekerjaan dan jalur produksi di atas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Produksi dan Penjualan

Di Dapoer Laziid Catering, produksi biasanya dilakukan sebagai tanggapan atas pesanan pelanggan. Biasanya dibutuhkan waktu satu hari untuk menyiapkan 100 porsi nasi. Di Dapoer Laziid Catering, barang tersebut dijual seharga Rp.25rb untuk setiap porsi. Penjualan bulanan dirinci sebagai berikut:

Keterangan	Harga Jual	Produksi Per Bulan	Penjualan Per Bulan
<i>Catering Dapoer Laziid</i>	Rp. 25.000	2500	Rp. 62.500.000

Gambar 1 Tabel Pembuatan dan Penawaran Dapoer Laziid Catering
Sumber : Owner Dapoer Laziid 2022

2. Biaya Produksi

Biaya yang dikeluarkan untuk membuat atau mengirimkan sesuatu disebut biaya penciptaan (Agung et al., 2021). Bergantung pada produk yang dijual perusahaan, biaya ini datang dalam banyak struktur. Biaya bahan alami, biaya kerja langsung, dan biaya di atas merupakan sebagian besar biaya pembuatan. Di mana biaya produksi dipisahkan menjadi dua kategori utama: biaya yang secara langsung memengaruhi proses aktivitas hierarkis, sedangkan biaya yang tidak secara langsung memengaruhi kerja sama produksi resmi disebut sebagai biaya aneh. berikut tabel hasil penelitian penulis mengenai biaya langsung dan tidak langsung pada Dapoer Laziid Catering:

Tabel 1. Biaya Langsung *Catering* Dapoer Laziid

Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah
Ayam	200 Kg	Rp.30.000	Rp. 6.000.000
Telur Ayam	2500 Butir	Rp. 1.500	Rp. 3.750.000
Udang	15 kg	Rp. 60.000	Rp. 900.000
Beras	200 Kg	Rp. 10.000	
Cabai Hijau	45 Kg	Rp. 32.000	Rp. 1.440.000
Tauco	10 Bungkus	Rp. 15.000	Rp. 150.000
Cabai Rawit	30 Kg	Rp. 45.000	Rp. 1.350.000
Cabai Merah Besar	30 kg	Rp. 60.000	Rp. 1.800.000
Merica	2 kg	Rp. 100.000	Rp. 200.000
Ketumbar	2 kg	Rp. 80.000	Rp. 160.000
Bawang Merah	33 Kg	Rp. 25.000	Rp. 825.000
Bawang Putih	33 Kg	Rp. 20.000	Rp. 660.000
Tomat	30 Kg	Rp. 10.000	Rp. 300000
Kol	70 Kg	Rp. 5.000	Rp. 350.000
Daging Cincang Sop	10 Kg	Rp. 50.000	Rp. 2.500.000
Jamur	8kg	Rp. 100.000	Rp. 800.000
Wortel	20 Kg	Rp. 6.000	Rp. 120.000
Kentang	70 Kg	Rp. 10.000	Rp. 700.000
Kacang Panjang	20 Kg	Rp. 6.000	Rp. 120.000
Kecap Manis	10 Kg	Rp. 11.000	Rp. 110.000

Saos Sambal	10 Kg	Rp. 12.000	Rp. 120.000
Bubuk Cabe	2 kg	Rp. 30.000	Rp. 60.000
Tepung Bumbu Serba Guna	40 Kg	Rp. 22.000	Rp. 880.000
Lada Bubuk	2 Kg	Rp. 45.000	Rp. 90.000
Kunyit	3 Kg	Rp. 20.000	Rp. 60.000
Kemiri	5 Kg	Rp. 35.000	Rp. 175.000
Sereh	5 Kg	Rp. 8.000	Rp. 40.000
Daun Salam/ Jeruk	2 Kg	Rp. 10.000	Rp. 20.000
			Rp. 25.680.000

Sumber : Owner Dapoer Laziid 2022

Berdasarkan tabel di atas, biaya langsung Dapoer Laziid Catering terdiri dari biaya bahan baku yang diawali dengan pembelian beras, sayur mayur, dan bahan pendukung seperti jamu dan rempah-rempah per bulan.25.680.000.

Tabel 2. Biaya Tidak Langsung Produksi *Catering* Dapoer Laziid

Unsur Biaya	Jumlah	Keterangan
Gaji Karyawan	Rp. 8.000.000	
Biaya Air	Rp. 150.000	
Biaya Gas	Rp. 450.000	
Box Nasi Stryfoam	Rp. 750.000	
Kertas Nasi	Rp. 150.000	
Karet	Rp. 20.000	
Kompor Gas	Rp. 450.000	
Kulkas	Rp. 2.000.000	
Blender	Rp. 385.000	
Tabung Gas	Rp. 120.000	
Sealer	Rp. 160.000	
Dandang	Rp. 100.000	
Wajan	Rp. 100.000	
Panci	Rp. 75.000	
Baskom	Rp. 10.000	
Sodet	Rp. 10.000	
Piring	Rp. 5.000	
Mangkuk	Rp. 20.000	
Telenan	Rp. 7.500	
Jumlah	Rp. 12.962.500	

Sumber : Owner Dapoer Laziid 2022

Gaji karyawan, biaya yang terkait dengan listrik, air, gas LPG, dan biaya lainnya merupakan biaya tidak langsung Dapoer Laziid Catering. Dapoer Laziid Catering mengeluarkan jumlah pembiayaan tidak langsung sebesar Rp 12.962.500.

3. Harga Pokok Produksi

Catering Dapoer Laziid dalam menentukan biaya produksi hanya melalui pencatatan biaya, yang tidak termasuk semua biaya yang mempengaruhi proses produksi. Ada pembiayaan langsung dan tidak langsung yang termasuk dalam perkiraan.

Tabel 3. Harga Pokok Produksi Menurut *Catering Dapoer Laziid*

Jenis Biaya	Total Biaya
Biaya Langsung	Rp. 25.680.000
Biaya Tidak Langsung	Rp. 12.962.500
Total Biaya	Rp. 38.642.500
Jumlah Produk/ Porsi	2500 porsi
Harga Pokok Produksi/ Porsi	Rp. 15.451

Sumber : Owner Dapoer Laziid 2022

Data tersebut di atas menghasilkan total biaya Rp38.642.000, atau Rp biaya langsung Rp25.680.000, setelah itu biaya tidak langsung 12.962.500, setelah itu total biaya dibagi 2.500 porsi per bulan. mendapatkan 15.457, jadi Rp25.000 – Rp15.457 = Rp9.543 yang merupakan keuntungan.

4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Variabel Costing

Biaya produksi berdasarkan metode biaya variabel atau biaya variabel, yang memerlukan penentuan semua biaya yang berdampak pada proses manufaktur, seperti biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik variabel. Pertama-tama harus dibedakan antara biaya tetap dan biaya variabel. Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik adalah tiga kategori utama biaya yang membentuk biaya produksi secara umum.

a) Biaya Bahan Baku

Istilah "bahan baku" mengacu pada berbagai macam barang yang digunakan dalam proses produksi untuk menghasilkan produk tertentu. Selama proses pembuatan, beberapa baku digunakan oleh produsen. Bahan baku khusus ini antara lain: beras, daging sapi, ayam potong telur ayam, udang, dan lain-lain.

Tabel 4. Biaya Bahan Baku

Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah
Ayam Potong	200 Kg	Rp. 30.000	Rp. 6.000.000
Telur Ayam	2500 Butir	Rp. 1.500	Rp. 3.750.000
Udang	15 kg	Rp. 60.000	Rp. 900.000
Beras	200 Kg	Rp. 10.000	Rp. 2.000.000
Tomat	30 Kg	Rp. 10.000	Rp. 300.000
Daging Cincang Sop	10 Kg	Rp. 50.000	Rp. 500.000
Jamur	8kg	Rp. 100.000	Rp. 800.000
Wortel	20 Kg	Rp. 6.000	Rp. 120.000
Kentang	70 Kg	Rp. 10.000	Rp. 700.000

Kacang Panjang	20 Kg	Rp. 6.000	Rp. 120.000
			Rp. 15.190.000

Sumber : Owner Dapoer Laziid 2022

Ayam broiler dengan harga Rp 6.000.000 memiliki biaya bahan baku tertinggi dalam proses produksinya, sesuai dengan data biaya bahan baku yang dihitung dengan menggunakan metode variable costing yang disajikan pada tabel.

b) Biaya Tenaga Kerja

Biaya kerja langsung adalah kompensasi yang dibayarkan kepada semua pekerja yang terlibat dalam interaksi penciptaan oleh organisasi. Ketika semua substansi alam ciptaan dapat diakses sepenuhnya, interaksi penciptaan lainnya akan dimulai. Semua proses penciptaan dari awal hingga akhir diselesaikan bersama oleh tenaga kerja.

Keterangan	Karyawan Tetap	Karyawan Tidak Tetap
Jam	07.00-16.00 WIB	07.00-16.00 WIB
Operasional		
Rupiah	Rp. 1.500.000	Rp. 50.000 (Rp. 1.100.000)
Jumlah	4	1
Karyawan		
Total	Rp. 6.000.000	Rp. 1.100.000
Perbulan		
Toal Biaya	Rp. 7.100.000	
Tenaga		

Gambar 2 Tabel Biaya Tenaga Kerja

Sumber : Owner Dapoer Laziid 2022

c) Biaya Overhead

Biaya produksi yang tidak termasuk dalam biaya bahan baku atau tenaga kerja langsung disebut sebagai biaya overhead pabrik, atau biaya overhead manufaktur. Semua biaya yang dikeluarkan di departemen pendukung, termasuk biaya tenaga kerja, termasuk dalam biaya overhead pabrik kategori biaya jika perusahaan memiliki departemen selain departemen produksi.

Biaya penggunaan bahan tambahan, tenaga kerja tidak langsung, pengawasan mesin, pajak, asuransi, dan fasilitas tambahan yang diperlukan dalam proses produksi biasanya memperhitungkan biaya overhead pabrik.

d) Biaya Penolong

Berikut rincian biaya bahan penolong dimaksud, seperti rempah-rempah atau penyedap masakan:

Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah
Cabai Hijau	45 Kg	Rp. 32.000	Rp. 1.440.000
Tauco	10 Bungkus	Rp. 15.000	Rp. 150.000
Cabai Rawit	30 Kg	Rp. 45.000	Rp. 1.350.000
Cabai Merah Besar	30 kg	Rp. 60.000	Rp. 1.800.000
Merica	2 kg	Rp. 100.000	Rp. 200.000
Ketumbar	2 kg	Rp. 80.000	Rp. 160.000
Bawang Merah	33 Kg	Rp. 25.000	Rp. 825.000
Bawang Putih	33 Kg	Rp. 20.000	Rp. 660.000
Kecap Manis	10 Kg	Rp. 11.000	Rp. 110.000
Saos Sambal	10 Kg	Rp. 12.000	Rp. 120.000
Bubuk Cabe	2 kg	Rp. 30.000	Rp. 60.000
Tepung Bumbu Serba Guna	40 Kg	Rp. 22.000	Rp. 880.000
Lada Bubuk	2 Kg	Rp. 45.000	Rp. 90.000
Kunyit	3 Kg	Rp. 20.000	Rp. 60.000
Kemiri	5 Kg	Rp. 35.000	Rp. 175.000
Sereh	5 Kg	Rp. 8.000	Rp. 40.000
Daun Salam/ Jeruk	2 Kg	Rp. 10.000	Rp. 20.000
			Rp. 8.140.000

Gambar 3 Tabel Biaya Bahan Penolong
Sumber : Owner Dapoer Laziid 2022

e) Biaya Pemeliharaan

Organisasi umumnya berfokus pada status perangkat keras yang digunakan dalam siklus pembuatan kapan saja. Jelas akan ada biaya yang terkait dengan terus-menerus mengikuti peralatan produksi organisasi. Namun, biaya produksi masih belum diperhitungkan oleh pelaku bisnis. Hal ini karena peralatan produksi perusahaan tidak terpisah setiap saat, sehingga biaya pendukung dianggap sebagai biaya tak terduga. Biaya pemeliharaan kendaraan sebesar Rp, karena perusahaan hanya mengalokasikan biaya sebesar Rp 250.000 per bulan untuk pemeliharaan alat produksi. 1.000.000.

f) Biaya Kemasan

Dalam bundling item Cooking, Dapoer Laziid menggunakan 1 bundle yaitu rice box styfoam yang akan diisi dengan menu makanan yang telah disusun sebelumnya. Biaya yang jumlahnya akan berubah seperti yang ditunjukkan oleh jumlah unit yang dibuat. 1 bungkus kotak nasi styfoam berisi 100 komputer. Sehingga membutuhkan 25 bungkus nasi box styfoam.

Unsur	Jumlah	Kuantitas	Jumlah
Biaya			
Box Nasi	25 Bal	Rp. 25.000	Rp. 625.000
Stryfoam			
Kertas	8 Kg	Rp. 25.000	Rp. 200.000
Nasi			
Karet	1 Kg	Rp. 20.000	Rp. 2.0000
Jumlah	0		Rp. 845.000

Gambar 4 Tabel Biaya Kemasan

Sumber : Owner Dapoer Laziid 2022

g) Biaya Penyusutan

Menyediakan makanan Dapoer Laziid tidak mengecualikan biaya kerusakan untuk biaya pembuatan perangkat keras yang sedang berjalan sambil mempertahankan bisnis. Hal ini dikarenakan pengurus menganggap cara pembuatan sebagai modal dasar Penyediaan Pangan Dapoer Laziid. pendingin untuk menyimpan bahan makanan, sealer, dua panci untuk mengukus nasi putih dan sup daging, satu wajan untuk menyiapkan sayuran dan lauk pauk, dua panci dengan lima sambungan, empat mangkuk, delapan piring bersih, lima piring bersih, dan satu kamar gas adalah salah satu perangkat yang digunakan dalam siklus penciptaan. Metode variable costing menggunakan biaya penyusutan untuk menghitung taksiran biaya produksi. Biaya penyusutan untuk masing-masing alat produksi adalah sebagai berikut:

Unsur Biaya	Jumlah Unit	Harga Unit	Harga Perolehan	Nilai Sisa	Nilai Ekonomis	Biaya Penyusutan
Kompor Gas	2	Rp. 450.000	Rp. 900.000	Rp. 200.000	4	Rp. 175.000
Kulkas	2	Rp. 2.000.000	Rp. 4.000.000	Rp. 1.600.000	4	Rp. 600.000
Blender	1	Rp. 385.000	Rp. 385.000		1	Rp. 385.000
Tabung Gas	3	Rp. 120.000	Rp. 360.000		1	Rp. 360.000
Sealer	1	Rp. 160.000	Rp. 160.000		1	Rp. 160.000
Dandang	2	Rp. 100.000	Rp. 200.000		1	Rp. 200.000
Wajan	2	Rp. 100.000	Rp. 200.000		1	Rp. 200.000
Panci	4	Rp. 75.000	Rp. 300.000		1	Rp. 300.000
Baskom	6	Rp. 10.000	Rp. 60.000		1	Rp. 60.000
Sodet	4	Rp. 10.000	Rp. 40.000		1	Rp. 40.000
Piring	5	Rp. 5.000	Rp. 25.000		1	Rp. 25.000
Mangkuk	4	Rp. 20.000	Rp. 80.000		1	Rp. 80.000
Telenan	5	Rp. 7.500	Rp. 37.500		1	Rp. 37.500
						Rp. 2.622.500

Gambar 5 Tabel Biaya Penyusutan
Sumber : Owner Dapoer Laziid 2022

Jadi untuk menghitung biaya depresiasi per bulan dari setiap jenis alat produksi yang digunakan perusahaan dapat dihitung dengan menggunakan metode garis lurus dengan rumus:

$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{\text{Biaya penyusutan per tahun}}{12}$$

Unsur Biaya	Biaya Penyusutan	Biaya Penyusutan 12 Bulan
Kompor Gas	Rp. 175.000	Rp. 14.583,3
Kulkas	Rp. 600.000	Rp. 50.000
Blender	Rp. 90.000	Rp. 7.500
Tabung Gas	Rp. 385.000	Rp.32.083,333
Sealer	Rp. 160.000	Rp. 13.333,333
Dandang	Rp. 200.000	Rp. 16.666,67
Wajan	Rp. 200.000	Rp. 16.666,67
Panci	Rp. 300.000	Rp. 25.000
Baskom	Rp. 60.000	Rp. 5.000
Sodet	Rp. 40.000	Rp. 3.333,3
Piring	Rp. 25.000	Rp. 2.083,3
Mangkuk	Rp. 80.000	Rp. 6.666,67
Telenan	Rp. 37.500	Rp.3.125
		Rp. 218541,66

Gambar 6 Tabel Biaya Penyusutan Perbulan

h) Biaya Penyusutan Kendaraan

Penurunan nilai fisik kendaraan yang disebabkan oleh waktu dan penggunaan dikenal dengan istilah penyusutan, seperti mobil yang digunakan untuk mengangkut barang produksi atau pesanan dari pelanggan. Secara alami, nilai fungsional kendaraan akan menurun dari waktu ke waktu, atau

kemungkinan akan memiliki nilai jual yang lebih rendah dan mungkin tidak lagi digunakan. Estimasi umur ekonomis dibuat setiap bulan atau setiap tahun. Biaya penyusutan periode akan terjadi ketika harga perolehan dan nilai sisa adalah dibagi dengan masa manfaat.

Tabel 5. Biaya Penyusutan Kendaraan Per Tahun

Keterangan	Jumlah	Harga Perolehan	Nilai Sisa	Nilai Ekonomis	Biaya Penyusutan
Mobil Box Katering	1	Rp.100.000.000	Rp. 20.000.000	5	Rp. 16.000.000

Tabel 6. Biaya Penyusutan Kendaraan Per Bulan

Keterangan	Penyusutan Per Tahun	Nilai Ekonomis	Biaya Penyusutan
Mobil Box Katering	Rp. 16.000.000	12	Rp. 1.333.333.

Berdasarkan keterangan pada tabel 11 dan tabel 12 diatas dapat dilihat biaya penyusutan kendaraan pertahun yaitu sebesar Rp.16.000.000 dan biaya penyusutan perbulan yaitu sebesar Rp.1.333.333. Berdasarkan uraian diatas, maka Biaya overhead Dapoer Lazid sebagai berikut:

Keterangan	Jumlah	
	Variabel (Rp)	Tetap (Rp)
Bahan Penolong	Rp. 8.140.000	
BTKTL		Rp. 2.000.000
Biaya Kemasan	Rp. 845.000	
Biaya Pemeliharaan Kendaraan		Rp. 1.000.000
Biaya Pemeliharaan Peralatan		Rp. 250.000
Biaya Penyusutan Kendaraan		Rp.1.333.333
Biaya Penyusutan Peralatan		Rp.218.541,66
Total	Rp. 8.985.000	Rp. 4.801.874,66

Gambar 7 Tabel Biaya Overhead Catering Dapoer Laziid

Biaya bahan pembantu Rp 8.140.000, biaya tenaga kerja tidak langsung Rp 2.000.000, biaya pengemasan Rp 845.000, biaya perawatan kendaraan Rp 1.000.000, dan biaya perawatan peralatan Rp. Ini adalah contoh biaya overhead pabrik.250.000, penyusutan biaya kendaraan Rp. 1.333.333, dan biaya penyusutan peralatan Rp. 218.541,Rp adalah total biaya overhead pabrik.13.786.874,66.

Setelah itu digunakan metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel, seperti biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya bahan baku. metode costing untuk menentukan harga pokok produksi dan disajikan dalam tabel sebagai berikut:

Jenis Biaya	Total
Biaya Bahan Baku	Rp.17.190.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp.7.100.000
Biaya Overhead Variabel	Rp. 8.985.000
Harga Pokok Produksi	Rp. 31.275.000
Jumlah Unit Produksi	2500
Harga Pokok Produksi Per Unit (Dibulatkan)/ Porsi	Rp. 12.510

Gambar 8 Tabel Harga pokok produksi menurut metode variable costing

Bila menggunakan metode variable costing, harga produk lebih rendah dibandingkan bila menggunakan metode yang diberikan oleh Catering Dapoer Laziid. Berdasarkan data, jumlah barang yang diproduksi adalah sebesar Rp 31.275.000. Angka tersebut sudah termasuk penjumlahan sebagai berikut: jumlah keseluruhan barang yang terjual, yaitu Rp 15.190.000; jumlah barang tenaga kerja sebesar Rp 7.100.000; dan jumlah barang yang menjadi biaya overhead variabel yaitu sebesar Rp 8.985,00. Jumlah total barang yang dikenai biaya overhead variabel juga termasuk jumlah unit yang diproduksi (porsi), yaitu 2500

j) Kontras Perhitungan Biaya Cipta Sesuai Dapoer Laziid Penyediaan Pangan dan Teknik Variable Costing.

Perbedaan perhitungan biaya produksi menurut Dapoer Laziid Memberikan estimasi pangan dengan menggunakan teknik variable costing dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Jenis Biaya	Total Biaya	Biaya Bahan Baku	Total
Biaya Langsung	Rp. 25.680.000	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp.15.190.000
Biaya Tidak Langsung	Rp. 12.962.500	Biaya Overhead Variabel	Rp.7.100.000
Total Biaya	Rp. 38.642.500	Harga Pokok Produksi	Rp. 8.985.000
Jumlah Produk/ Porsi	Ro. 2500	Jumlah Unit Produksi	Rp. 31.275.00
Harga Pokok Produksi/ Porsi	Rp. 15.457	Harga Pokok Produksi Per Unit (Dibulatkan)/ Porsi	Rp. 12.510

Gambar 9 Tabel Perhitungan Catering Dapoer Laziid dan Metode Variabel Costing

Berdasarkan tabel di atas, biaya kreasi yang dibawa Dapoer Laziid Menyediakan makanan dengan menggunakan strategi variable costing lebih tinggi, yakni Rp. 15.457, berbeda dengan biaya kreasi yang diantarkan oleh Dapoer Laziid Menyediakan makanan dengan menggunakan strategi variable costing yaitu Rp.

12.510, dengan kontras biaya pembuatan Rp. 2.947. Saat memperhitungkan biaya penciptaan, perbedaan nilai tanaman di atas biaya menghasilkan perbedaan. Ini karena biaya bahan alami, biaya kerja, dan lini produksi di atas biaya tidak sepenuhnya ditentukan oleh metode penetapan biaya variabel. Meskipun Pengawas Katering Dapoer malas untuk mempertimbangkan biaya langsung dan menyimpang saat menghitung biaya produksi, perusahaan tidak mempertimbangkan pabrik di atas biaya secara mendalam saat menghitung biaya produksi. Administrasi organisasi dan pertemuan di luar organisasi sangat membutuhkan biaya tersebut. Dengan demikian, pembukuan biaya mencatat, mengklasifikasikan, dan meringkas biaya perakitan barang. Menurut (Widyastuti & Afif, 2015) "Biaya pembuatan adalah berapa biaya yang dikeluarkan untuk menangani komponen yang tidak dimurnikan menjadi barang jadi yang siap tersedia untuk dibeli," kata Mulyadi.

KESIMPULAN

Berdasarkan tabel di atas, harga pokok produksi yang dihasilkan oleh Dapoer Laziid Catering dengan menggunakan metode variable costing lebih tinggi dibandingkan dengan harga pokok produksi yang dihasilkan oleh Dapoer Laziid dengan menggunakan metode variable costing yaitu sebesar Rp. 12.510, dengan selisih biaya produksi sebesar Rp. 2947. Pada saat perhitungan harga pokok produksi terdapat selisih nilai biaya overhead pabrik. Hal ini dikarenakan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik semuanya ditentukan dengan jelas dengan metode variable costing. Sedangkan Dapoer Catering Manajer malas hanya memperhitungkan biaya langsung dan tidak langsung saat menghitung harga pokok produksi, perusahaan tidak memperhitungkan biaya overhead pabrik secara detail saat menghitung harga pokok produksi. Tingkat keuntungan maksimum kemudian dapat ditingkatkan dengan menggunakan metode variabel costing untuk menghitung harga pokok produksi. Hal ini karena biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik semuanya ditentukan dengan jelas dengan metode biaya variabel.

BIBLIOGRAFI

- Agung, G., Suhendri, H., & Putri, S. A. (2021). *Analisis Penerapan Activity Based Costing System Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Pada Bakpia UD Pia Tulip*.
- Dewi, N. P. P., Meitriana, M. A., & Zukhri, A. (2015). Analisis Pengambilan Keputusan Pesanan Khusus Dengan Menggunakan Variable Costing Pada Ud. Dewi Meubel. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 5(1).
- Fadli, I. N., & Ramayanti, R. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada UKM Digital Printing Prabu). *Jurnal Akuntansi*, 7(2), 148–161.
- Halim, A. (2020). Pengaruh Pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten Mamuju. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan*, 1(2), 157–172.
- Ifana, N., & Yuliarini, S. (2020a). Penerapan Metode Variable Costing Dalam Penetapan Harga Pokok Produksi Pada Pelaku Umkm (Studi Kasus Pada Umkm Alpujabar Yang Tergabung Dalam Rumah Batik Putat Jaya). *Liability*, 02(1), 24–48.

- Ifana, N., & Yuliarini, S. (2020b). Penerapan Metode Variable Costing Dalam Penetapan Harga Pokok Produksi Pada Pelaku Umkm (Studi Kasus Pada Umkm Alpujabar Yang Tergabung Dalam Rumah Batik Putat Jaya). *Liability*, 02(1), 24–48.
- Lexy J., M. (2017a). *No Title* (Cetakan Ke).
- Lexy J., M. (2017b). *No Title* (Cetakan Ke).
- Noviasari, E., & Alamsyah, R. (2020). Peranan perhitungan harga pokok produksi pendekatan full costing dalam menentukan harga jual dengan metode cost plus pricing. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 17–26.
- Widyastuti, W., & Afif, M. N. (2015). Analisis Perhitungan Harga Pokok Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Fifo Dan Average Dalam Menentukan Harga Pokok Pesanan Teh Merek Tong Tji Pada Pt Sedap Harum An Analysis Calculation Of Cost Of Raw Material Inventory Using Fifo And Average In Order To Determine The Cost Of Tea Brand Tong Tji In Pt Sedap Harum. *Jurnal Akunida*, 1(2), 35–46.

Copyright holders:
Annisa Shalvira Siregar (2023)

First publication right:
Gema Ekonomi (Jurnal Fakultas Ekonomi)

This article is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International

