

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE VARIABEL COSTING PADA AYAM GEPREK BU WIWIK

Li'ijzah Manjilaturrohmah, Miftachul Nur Jannah, Agung Abadi Pratama, Abdulloh Mahfudzh Syaifuddin, Dian Fahriani

Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo

liijzah.rohmah226@gmail.com, miftachulnurjannah13@gmail.com,

agungabadi2004@gmail.com, abdullohmahfudzzz67@gmail.com,

dianfahriani.agn@unusida.ac.id

Abstract

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs), particularly in the culinary sector, require accurate cost of goods manufactured (COGS) calculations to set competitive selling prices and achieve optimal profits. This study aims to analyze the COGS calculation for the MSME Ayam Geprek Bu Wiwik, operating in the cafeteria of Nahdlatul Ulama University in Sidoarjo, using the variable costing method. The research method used was quantitative descriptive, with primary data obtained through observation, interviews, and documentation, as well as secondary data in the form of supporting literature. This study concludes that the application of the variable costing method can provide more relevant cost information for MSME management in short-term decision-making, particularly in setting selling prices and profit planning.

Keywords: *Cost of Goods Manufactured, Variable Costing, MSME, Ayam Geprek Bu Wiwik, Selling Price Determination*

Abstrak

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), khususnya di sektor kuliner memerlukan perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang akurat agar dapat menetapkan harga jual yang kompetitif dan memperoleh laba yang optimal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan HPP pada UMKM Ayam Geprek Bu Wiwik yang beroperasi di lingkungan kantin Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo dengan menggunakan metode variable costing. Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif deskriptif dengan sumber data primer yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi, serta data sekunder berupa literatur pendukung. Penelitian ini menyimpulkan bahwa penerapan metode variable costing dapat memberikan informasi biaya yang lebih relevan bagi manajemen UMKM dalam pengambilan keputusan jangka pendek, khususnya dalam penetapan harga jual dan perencanaan laba.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Variable Costing, UMKM, Ayam Geprek Bu Wiwik, Penetapan Harga Jual

Article history

Received: Desember 2025

Reviewed: Desember 2025

Published: Desember 2025

Plagiarism checker no 80

Doi : prefix doi :

[10.8734/musytari.v1i2.365](https://doi.org/10.8734/musytari.v1i2.365)

Copyright : author

Publish by : musytari



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

1. Pendahuluan

1.1 latar belakang

Sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memainkan peran krusial dalam perekonomian Indonesia, termasuk sektor kuliner yang terus berkembang. UMKM juga merupakan tulang punggung bagi perekonomian nasional, menyumbang Sebagian besar dalam

produk domestic bruto dan penyerapan tenaga kerja. Sebagaimana yang telah diutarakan oleh Wulandari dkk. (2024), bahwa jumlah UMKM mencapai sekitar 64,2 juta unit dan menyumbang 61,07% PDB, serta juga menyerap 97% tenaga kerja nasional. Ningrum & Persada (2025) juga turut menegaskan bahwa UMKM adalah sebuah pilar utama perekonomian bagi Indonesia, memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pendapatan dan pembangunan ekonomi. Salah satu tantangan utama bagi UMKM adalah penetapan harga pokok produksi (HPP) yang akurat. Kesalahan dalam perhitungan HPP dapat mengakibatkan penetapan harga jual yang tidak kompetitif, laba yang tidak optimal, atau bahkan kerugian finansial.

Penghitungan HPP dapat dilakukan dengan berbagai metode, dua di antaranya yang paling umum adalah *Full Costing* dan *Variable Costing*. Metode *Variable Costing* (atau *Direct Costing*) menjadi relevan bagi manajer karena memisahkan biaya produksi menjadi dua kategori utama: biaya variabel dan biaya tetap. Dalam metode ini, HPP hanya memasukkan biaya produksi variabel, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Sementara itu, biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya non-produksi (administrasi dan pemasaran) diperlakukan sebagai biaya periode. Pemisahan ini memungkinkan manajer untuk menganalisis hubungan Biaya-Volume-Laba (*Cost-Volume-Profit* atau CVP) dan membantu dalam pengambilan keputusan jangka pendek, seperti penetapan harga khusus dan perencanaan laba.

Usaha kuliner "Ayam Geprek Bu Wiwik," yang beroperasi di kantin Universitas Nahdlatul Ulama Sidoarjo, merupakan contoh UMKM yang berada dalam lingkungan pasar yang sangat spesifik dan kompetitif. Dengan volume transaksi yang seringkali tinggi namun margin yang ketat, efektivitas sistem akuntansi biaya menjadi penentu keberlanjutan usaha. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk melakukan analisis mendalam mengenai perhitungan Harga Pokok Produksi Ayam Geprek Bu Wiwik menggunakan metode *Variable Costing*.

Fokus penelitian ini adalah membandingkan perhitungan HPP yang telah diterapkan oleh usaha (jika ada) dengan perhitungan HPP berdasarkan konsep *Variable Costing*. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan rekomendasi praktis kepada manajemen Ayam Geprek Bu Wiwik terkait struktur biaya, penetapan harga jual yang lebih strategis, dan evaluasi kinerja keuangan, sehingga mampu meningkatkan profitabilitas dan daya saing usaha.

1.2 profil Perusahaan

Ayam geprek bu wiwik merupakan salah satu *tenant* kuliner yang beroperasi secara permanent di lingkungan kantin universitas nahdlatul ulama sidoarjo (UNUSIDA). Kehadiran usaha ini didorong oleh tingginya permintaan mahasiswa, dosen dan *staff* universitas terhadap makanan

yang praktis, nyaman, dan terjangkau. Didirikan pada tahun 2018, secara spesifik, usaha ini menargetkan mahasiswa, dosen, dan staff, dengan menawarkan produk berupa ayam geprek yang dikenal karena ayamnya yang krispi dan harganya yang sangat terjangkau. Usaha ini beroperasi setiap hari Senin hingga Jumat mulai pukul 07.00 sampai pukul 22.00 WIB. Selama jam operasional tersebut, penjualan tertinggi biasanya terjadi pada malam hari, seiring meningkatnya minat konsumen setelah pulang bekerja atau beraktivitas. Dalam menjalankan usahanya, Ayam Geprek Bu Wiwik dikelola oleh pemilik sekaligus pengolah makanan, yaitu Ibu Wiwik, yang dibantu oleh seorang karyawan tetap, Ibu Aripah, sebagai tenaga kerja langsung. Kombinasi ini memungkinkan proses produksi dapat berjalan dengan stabil meski dalam skala UMKM. Dengan operasional yang stabil dan pangsa pasar yang jelas, Ayam Geprek Bu Wiwik mampu mempertahankan kinerja usaha tanpa mengalami kendala yang serius. Pemilik juga tidak memiliki rencana untuk membuka cabang untuk produk ayam geprek, namun terbuka untuk mengembangkan variasi usaha lain seperti cilok kuah seblak sebagai bentuk diversifikasi produk.

Tabel 1. Profil usaha

Aspek	Detail
Nama Perusahaan	Ayam geprek bu wiwik
Jenis bisnis	Warung makan/Makanan cepat saji
Metode penjualan	<i>Offline</i> (memiliki <i>stand</i> di kantin kampus universitas nahdlatul ulama sidoarjo)
Alamat	Universitas Nu Sidoarjo II, Rangkah Kidul, Kec. Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61234

2. Tinjauan Pustaka

Biaya Bahan Baku

Menurut ervina, 2023 biaya bahan baku merujuk pada biaya-biaya yang terkait dengan bahan mentah yang digunakan dalam proses produksi. Hal tersebut mencakup semua biaya pembelian bahan baku, pengiriman, penyimpanan, dan pemrosesan awal. Biaya bahan baku adalah salah satu komponen penting dalam menghitung total biaya produksi. Hal tersebut juga penting untuk mengelola biaya bahan baku dengan efisien, karena fluktuasi harga bahan baku dapat berdampak signifikan pada biaya produksi dan akhirnya harga jual produk.

Harga Jual

Harga jual adalah jumlah uang yang dipadukan dari barang beserta pelayanannya. Penentuan harga jual merupakan salah satu keputusan manajemen. Suksesnya perusahaan dalam jangka panjang bergantung pada penentuan harga ini (sodikin, 2015: 158). Harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk kebutuhan produksi suatu barang atau jasa, yang ditambah dengan presentase laba yang diinginkan, dengan menentukan harga yang tepat untuk

produk atau jasa adalah salah satu cara yang dapat dilakukan oleh perusahaan untuk menarik minat konsumen (Lasena, 2013).

Biaya Overhead Pabrik

Menurut (Ervina, 2023) biaya overhead pabrik ialah biaya yang mencakup biaya-biaya yang tidak dapat didistribusikan secara langsung kepada produk atau pekerjaan tertentu. Hal tersebut termasuk biaya-biaya seperti sewa pabrik, utilitas, perawatan peralatan produksi, dan juga gaji staff administrasi yang tidak terlibat secara langsung dalam proses produksi. Pengelompokan dalam biaya ini sebagai overhead pabrik memerlukan metode alokasi yang akurat untuk membebankan biaya ini ke dalam produk atau pekerjaan secara wajar.

Variable Costing:

Menurut Linda (2019) Variable costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memasukkan biaya-biaya yang bersifat variabel ke dalam harga pokok produksi sehingga tidak ada biaya tetap yang belum dibebankan pada periode tersebut. Dalam Variable Costing, biaya-biaya yang diperhitungkan sebagai harga pokok adalah biaya produksi variabel yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel. Biaya-biaya produksi tetap dikelompokkan sebagai biaya periodik bersama dengan biaya tetap non produksi.

Harga Pokok Produksi:

Harga pokok produk adalah pembebanan biaya yang mendukung tujuan pengelolaan yang spesifik. Artinya penentuan harga pokok suatu barang atau jasa bergantung pada tujuan pengelolaan yang ingin dicapai perusahaan (Hansen dan Mowen, 2013:55).

Harga pokok adalah penjumlahan total biaya produksi untuk mentransformasi bahan baku mentah menjadi produk siap jual (Firmansyah, 2013:57)

UMKM:

UMKM adalah singkatan dari Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. Istilah tersebut mengacu pada klasifikasi bisnis dengan cakupan operasional skala kecil hingga menengah, yang meliputi usaha mikro, usaha kecil, dan usaha menengah. Menurut Direktorat Jendral Pembinaan dan Pengembangan Usaha Kecil Menengah, UMKM adalah unit usaha yang memiliki jumlah pekerja tidak melebihi 200 orang dan memiliki aset tidak lebih dari Rp 10 miliar.

3. Metodologi Penelitian

3.1 Jenis Sumber Data

Menurut kuncoro (2009:124) dalam Artikel (Situngkir, T. L., Priambudi, P., Al Awaludin, Q. R., Aulia, R. D., Azzahra, R. P. S., Syaharani, R. D., & Nurhasanah, S. (2024)), informasi yang terkumpul dalam bentuk data merupakan komponen vital untuk penentuan kebijakan, data dapat dipetakan menjadi dua kategori utama yaitu:

1. Data kualitatif, yang dipaparkan melalui bentuk narasi dan memiliki kandungan makna yang kuat.

2. Data kuantitatif, yang disajikan dalam menggunakan data statistik dan berbasis data angka. Penelitian ini menggunakan pendekatan gabungan dengan mengombinasikan kedua jenis data tersebut. Dari sisi kualitatif, penelitian menyajikan tinjauan mengenai identitas Perusahaan dan sistem pengelolaannya. Sedangkan komponen kuantitatifnya menyajikan tinjauan pada informasi keuangan Perusahaan, khususnya rincian beban pokok produksi hingga produk siap jual. Penggabungan kedua aspek data ini bertujuan untuk menghasilkan gambaran menyeluruh serta pemahaman yang jelas terkait efisiensi operasional dan struktur biaya secara detail.

Kuncoro (2009:148) dalam artikel (Situngkir, T. L., Priambudi, P., Al Awaludin, Q. R., Aulia, R. D., & Nurhasanah, S. (2004)) mengklasifikasikan sumber data menjadi dua kategori utama:

1. Data Primer: informasi yang diperoleh langsung melalui penelitian lapangan, dari lokasi penelitian melalui Teknik observasi.

2. Data Sekunder: Informasi yang diperoleh dari pihak ketiga atau lembaga berwenang, yang telah melalui proses pengolahan oleh instansi tertentu yang dapat digunakan kembali sebagai basis analisis.

3.2 Teknik Pengumpulan Data

1. Wawancara yaitu pengumpulan informasi melalui dialog langsung dengan owner ayam geprek Bu Wiwik, menggunakan metode tanya jawab untuk memperoleh data dari sumber pertama.
2. Dokumentasi yaitu melakukan pencatatan yang telah dijawab oleh pemilik usaha geprek bu Wiwik dan melakukan foto dan vidio sebagai bukti bahwa telah melakukan observasi.

3.3 Metode Analisis Data

Metode ini bertujuan untuk memberikan gambaran yang sistematis dan tepat sasaran. Prosesnya melibatkan observasi lapangan secara langsung di Lokasi penelitian guna mendapatkan informasi yang akurat. Fokus utama analisis ini adalah untuk kalkulasi biaya produksi pada ayam geprek bu wiwik dengan menggunakan metode variable costing. Jenis penelitian yang digunakan oleh peneliti yaitu kuantitatif deskriptif. Menurut Setyawati et al., (2022) penelitian kuantitatif deskriptif merupakan suatu penelitan yang mempunyai tujuan utuk mendeskripsikan suatu fenomena, kejadian, peristiwa, dan gejala yang terjadi seccara sistematis, faktual, serta akurat pada sebuah perusahaan tersebut.

4. Hasil dan Pembahasan

4.1 Hasil Penelitian

Tabel 2. Daftar asset tetap geprek kedai bu wiwik

Barang	Jumlah Unit	Harga
Kulkas	1	Rp 1.500.000
Etalase	1	Rp 250.000
Kompor	1	Rp 280.000
Cup sealer	1	Rp 300.000
Magic com	1	Rp 120.000
Kulkas minuman	1	Rp 1.000.000
Alat dapur	1	Rp 1.000.000
Magic com besar	1	Rp 1.700.000
TOTAL		Rp 6.150.000

Pada tabel 2, menunjukkan daftar aset tetap yang dimiliki oleh Kedai Bu Wiwik untuk menunjang kegiatan operasional usaha. Aset yang tercantum meliputi peralatan dapur seperti kulkas, etalase, kompor, cup sealer, magic com, kulkas minuman, serta alat dapur lainnya. Masing-masing aset berjumlah 1 unit. Total nilai aset tetap yang dimiliki Kedai Bu Wiwik adalah sebesar Rp 6.150.000, digunakan sebagai sarana produksi dan pelayanan dalam kegiatan usaha sehari-hari.

Tabel 3. Jumlah produksi geprek

Jenis produksi	Taksiran jumlah produksi		
	Perhari	Perminggu	Perbulan
Ayam Geprek	25 porsi	125 porsi	550 porsi

Tabel 3 menunjukkan jumlah produksi ayam geprek yang dihasilkan oleh Kedai Bu Wiwik dalam berbagai periode waktu. Dalam satu hari, produksi ayam geprek sebanyak 25 porsi, sehingga dalam satu minggu mencapai 125 porsi. Produksi bulanan diperkirakan sebesar 550 porsi.

Tabel 4. Biaya overhead tetap

Jenis Biaya	Total Perbulan
Sewa Tempat	Rp 500.000
Listrik Dan Air	Rp 150.000
Penyusutan (Kompor, alat masak, magic com kecil & besar)	Rp 75.000
Total	Rp 725.000

Tabel 4 menjelaskan rincian biaya overhead tetap yang dikeluarkan oleh Kedai Bu Wiwik. Biaya tersebut meliputi sewa tempat, listrik dan air, serta penyusutan (kompor, alat masak, magic com kecil & besar). Total biaya overhead tetap per bulan adalah sebesar Rp725.000. Biaya overhead tetap ini bersifat rutin dan tidak dipengaruhi oleh jumlah produksi.

Tabel 5. Biaya overhead variable

Jenis Biaya	Total Perbulan
Sterofoam	Rp 25.000
Gas 3 kg	Rp 231.000
Plastik sambel	Rp 3.000
Kantong kresek	Rp 20.000
TOTAL	Rp 279.000

Tabel 5 memberikan rincian biaya overhead variabel yang dikeluarkan oleh Kedai Bu Wiwik. Biaya ini berubah sesuai dengan tingkat aktivitas produksi. Komponen biaya meliputi sterofoam, gas 3 kg, plastik sambal, dan kantong kresek. Total biaya overhead variabel per bulan adalah sebesar Rp 279.000.

Tabel 6. Biaya bahan baku langsung

Bahan baku	Jumlah bahan baku perhari	Jumlah perbulan	Harga satuan	Biaya perhari	Biaya perbulan
Ayam	4 kg	88 kg	Rp 40.000	Rp 120.000	Rp 2.640.000
Tepung terigu	2 kg	44 kg	Rp 10.000	Rp 20.000	Rp 440.000
Beras	2 kg	44 kg	Rp 12.000	Rp 24.000	Rp 528.000
Cabai	$\frac{1}{4}$ kg	4,5 kg	Rp 13.000	Rp 13.000	Rp 286.000
Bawang putih	200 gram	4,4 kg	Rp 10.000	Rp 10.000	Rp 220.000

Garam, penyedap rasa	3 gram	66 gram	Rp 2.000	Rp 2.000	Rp 44.000
Minyak	1 liter	22 liter	Rp 19.000	Rp 19.000	Rp 418.000
Total			Rp130.000	Rp232.000	Rp4.576.000

Tabel 6 menunjukkan biaya bahan baku langsung yang digunakan dalam proses produksi geprek. Bahan baku utama meliputi ayam, tepung terigu, beras, cabai, bawang putih, garam, penyedap rasa, serta minyak. Tabel ini memuat jumlah penggunaan bahan baku per hari dan per bulan, harga satuan serta total biaya per hari dan per bulan. Total biaya bahan baku langsung per hari adalah sebesar Rp 130.000, sedangkan total biaya per bulan mencapai Rp 4.576.000.

Tabel 7. Biaya Tenaga Kerja

Keterangan	Tenaga kerja	Gaji perhari	Jumlah gaji perhari	Jumlah gaji perbulan
Gaji karyawan	1	Rp 80.000	Rp 80.000	Rp 1.760.000

Pada Tabel 7, biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh Kedai Bu Wiwik. Usaha ini mempekerjakan seorang karyawan dengan gaji sebesar Rp 80.000 per hari, sehingga total gaji yang dibayarkan per bulan adalah Rp 1.760.000. Biaya ini juga berhubungan langsung dengan kegiatan operasional harian.

Tabel 8. Harga pokok produksi ayam geprek bu wiwik

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 4.576.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 1.760.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp 725.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 279.000
Total Biaya Produksi	Rp 7.340.000
Jumlah Produk Perbulan	550 Porsi
HPP Per Porsi	Rp 13.345

Pada tabel 8 harga pokok produksi geprek dengan menggunakan metode kedai bu wiwik menunjukkan bahwa harga total biaya produksi yang dihasilkan setiap bulan adalah Rp 7.425.000 dengan jumlah produk geprek yang dihasilkan per bulan sebanyak 550 porsi. Maka menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp 13.345.

Tabel 9. Harga pokok produksi geprek dengan metode variable costing

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 4.576.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 1.760.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 279.000

Total Biaya Produksi	Rp 6.615.000
Jumlah Produksi Per Bulan	550 Porsi
HPP Per Porsi	Rp 12.027

Tabel 9 menunjukkan perhitungan harga pokok produksi (HPP) ayam geprek menggunakan metode variable costing. Total biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku langsung sebesar Rp4.576.000, biaya tenaga kerja sebesar Rp1.760.000, dan biaya overhead pabrik variabel sebesar Rp279.000. Jumlah keseluruhan biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu bulan adalah Rp6.615.000. Dengan jumlah produksi sebanyak 550 porsi per bulan, maka harga pokok produksi per porsi yang dihasilkan adalah sebesar Rp12.027.

Tabel 10. Penentuan harga jual versi Bu Wiwik

Bahan Baku Langsung	Rp4.576.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 1.760.000
Total Biaya Produksi	Rp 6.336.000
Jumlah Produksi Perbulan	550 Porsi
HPP Per Porsi	Rp 11.520

Tabel 10 menunjukkan perhitungan harga pokok produksi (HPP) ayam geprek menggunakan perhitungan versi Bu Wiwik. Total biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku langsung sebesar Rp4.576.000 dan biaya tenaga kerja sebesar Rp1.760.000. Jumlah keseluruhan biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu bulan adalah Rp6.336.000. Dengan jumlah produksi sebanyak 550 porsi per bulan, maka harga pokok produksi per porsi yang dihasilkan versi perhitungan yang digunakan oleh Bu Wiwik adalah sebesar Rp11.520.

Tabel 11. Harga jual produksi geprek dengan menggunakan variable costing

Jenis Produksi	Harga	Variabel Costing	Selisih
Geprek	Rp 14.000	Rp 12.027	Rp 1.973

Berdasarkan hasil penelitian dapat di lihat pada tabel di atas perbandingan harga jual untuk produk geprek dengan harga menurut kedai Bu Wiwik sebesar Rp 14.000, sedangkan harga jual menggunakan metode variable costing sebesar Rp 12.027 yang dimana berdasarkan perhitungan tersebut dapat di ketahui selisih harga sebesar Rp 1.973.

Tabel 12. Laporan Laba Rugi

Laporan Laba Rugi
Ayam Geprek Bu Wiwik
Untuk Periode 1 Bulan (Dalam Rupiah)

Keterangan	Jumlah
Pendapatan	Rp 7.700.000
Biaya Produksi:	
• Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 4.576.000
• Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.760.000
• Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 279.000
Total Biaya Produksi	Rp 6.615.000
HPP	Rp 6.615.000
Laba Kotor (Pendapatan - HPP)	Rp 1.085.000
Biaya Administrasi Dan Umum:	
• Sewa Tempat	Rp 500.000
• Listrik & Air	Rp 150.000
• Penyusutan Peralatan	Rp 75.000
Total Biaya Administrasi	Rp 725.000
Laba Bersih	Rp 360.000

Pengelompokan biaya sewa tempat, listrik dan air, serta penyusutan peralatan ke dalam biaya administrasi dan umum dilakukan berdasarkan praktik pencatatan keuangan UMKM Ayam Geprek Bu Wiwik yang masih sederhana. Secara teori akuntansi biaya, biaya tersebut termasuk overhead pabrik tetap, namun dalam penelitian ini diklasifikasikan sebagai biaya operasional untuk menyesuaikan dengan kondisi riil usaha.

5. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang telah dilakukan pada UMKM Ayam Geprek Bu Wiwik, dapat disimpulkan bahwa usaha ini memiliki keuntungan bersih sebesar Rp. 360.000, sehingga bisnis ini dianggap menguntungkan dalam jangka Panjang.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Waty, E., Yuliandhari, W. S., Waoma, S., Amalia, M. M., Suzan, L., Muslih, M., ... & Octavia, E. (2023). *Akuntansi biaya: Konsep dasar dan penerapannya*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- [2] Anita Br Saragih, Radhika Narwastu, Hasiandra Simanjuntak. 2025. "Peran UMKM dalam Pertumbuhan Ekonomi Indonesia: Perspektif Teori Schumpeterian ." *Moneter : Jurnal Ekonomi dan Keuangan* 1-8.
- [3] Bryan F. W. Taroreh, Sifrid S. Pangemanan, I Gede Suwetj. 2021. "ANALISIS PENENTUAN HARGA JUAL MENGGUNAKAN METODE COST PLUS PRICING DENGAN PENDEKATAN FULL COSTING PADA CV. VEREL TRI PUTRA MANDIRI." *Jurnal EMBA* 617-618.
- [4] Cita Rizki, Sihabudin, Robby Fauji. 2024. "ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN METODE FULL COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL (STUDI KASUS UMKM BOLU HARUM WANGI)." *COSTING:Journal of Economic, Business and Accounting* 7448-7455.
- [5] Dewi Agustya Ningrum, Cipta Damai Persada. 2025. "Strategi Penetapan Harga Jual UMKM : Perbandingan Metode Full Costing Dan Variable Costing Dalam Menunjang Keberlangsungan Usaha (Studi Kasus Pelipur Lapar Sidoarjo)." *IQTISHADEquity journal MANAGEMENT* 62-69.
- [6] Kiki Septia Ihwan, Alifa Ilmi, Muhammad Agung Purnama, Yuni Astuti Tri. 2024. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada UMKM U&Mie Menggunakan Metode Full costing ." *Lokawati : Jurnal Penelitian Manajemen dan Inovasi Riset* 254-265.
- [7] Linda Santioso, Susanto Salim, Andreas Bambang Daryatno, Nurainun Bangun. 2019. "VARIABLE COSTING SEBAGAI ALTERNATIF COSTING UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS KEPUTUSAN PENENTUAN HARGA PRODUK." *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia* 315-322.
- [8] Lucia Putri Wulandari, Anifah Tiara Kusuma Wardani, Kafidin Muzakki. 2024. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UMKM (Studi Kasus Pada UMKM Sari Buah Blimbing Wuluh) ." *JURNAL MANAJEMEN DAN BISNIS EKONOMI* 19-28.
- [9] Sekar Intan Octavianingrum, Nella Ameliana Putri, Estu Kinasih, Bimo Yoeri, Pasha Ramadhan⁴, Dewi Alfa Linda⁵, Ananda Pravista Dewi, Gustini Sianturi, Nur Laela Fitri, Rachmat
- [10] Pramukty. 2023. "SOSIALISASI PENDAMPINGAN PEMBUATAN STRUKTUR PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI GUNA PENENTUAN HARGA JUAL NASI GENGAM KEMASAN (GEMAS) DI DESA SRIMUKTI." *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah* 2304-2317.
- [11] Parahita, A. S., Mubarak, M. S., & Fahrian, D. (2024). Analisis biaya produksi UMKM Ayam Geprek Bunda menggunakan metode full costing untuk menentukan harga jual. *Jurnal Online Insan Akuntan*, 9(1), 71-86.