

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DAN PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK CIRENG PADA UMKM CIRENG AL-KAROMAH

Raymond Fransiscus

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi IBMI Medan

Email: raymondfransiscus81@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran penting dalam perekonomian, khususnya pada sektor kuliner. Salah satu tantangan utama yang dihadapi UMKM adalah penentuan harga jual produk yang tepat agar tetap kompetitif dan menguntungkan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan biaya produksi serta penentuan harga jual produk pada UMKM Cireng Al-Karomah di Tembung dengan menggunakan metode Variable Costing dan Cost Plus Pricing. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan data primer yang diperoleh langsung dari pelaku usaha serta data sekunder berupa literatur pendukung. Analisis dilakukan dengan mengidentifikasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel, kemudian menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) per unit dan harga jual dengan margin laba 25%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi variabel meningkat dari Rp 9.942.000 menjadi Rp 10.920.000, sedangkan HPP per unit meningkat dari Rp 1.104 menjadi Rp 1.137 per pcs. Metode Cost Plus Pricing dinilai efektif dalam membantu UMKM menetapkan harga jual yang efisien, kompetitif, dan menguntungkan.

Kata kunci: Biaya Produksi, Harga Pokok Produksi, Variable Costing, Cost Plus Pricing, UMKM.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan strategis dalam perekonomian nasional. UMKM tidak hanya mampu menyerap tenaga kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga menjadi pendorong utama pertumbuhan ekonomi lokal serta inovasi produk yang sesuai kebutuhan masyarakat (Teta, 2024). Salah satu sektor UMKM yang berkembang pesat adalah kuliner tradisional, yang selain mempertahankan nilai budaya juga memiliki potensi pasar yang luas (Fransiscus & Hasibuan, 2025). Contohnya adalah UMKM Cireng Al-Karomah, yang fokus pada produksi makanan ringan berbahan dasar tepung tapioka, atau yang lebih dikenal sebagai cireng, yang telah dikenal luas oleh masyarakat karena kualitas dan keunikan rasanya.

Dalam pengelolaan UMKM, penetapan harga jual produk merupakan salah satu faktor kunci keberhasilan. Harga yang terlalu tinggi dapat menurunkan minat beli konsumen, sementara harga yang terlalu rendah berisiko menimbulkan kerugian dan mengancam kelangsungan usaha (Sagala, 2022). Oleh karena itu, penetapan harga jual harus dilakukan secara cermat dan berdasarkan perhitungan biaya produksi yang akurat, sehingga perusahaan dapat mencapai keseimbangan antara daya saing, laba, dan kelangsungan usaha.

Biaya produksi mencakup seluruh komitmen finansial yang harus ditanggung oleh perusahaan dalam menghasilkan produk jadi. Biaya ini meliputi pengeluaran untuk bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik atau biaya tidak langsung lainnya yang diperlukan dalam proses produksi. Dengan pengelolaan biaya produksi yang tepat, UMKM dapat menilai efisiensi operasional, mengidentifikasi sumber pemborosan, dan merencanakan strategi harga yang sesuai dengan target pasar (Widyastuti et al., 2024).

Dalam konteks ini, akuntansi biaya menjadi alat penting bagi manajemen UMKM.

Akuntansi biaya merupakan sistem yang digunakan untuk melacak, mengklasifikasikan, meringkas, dan melaporkan seluruh pengeluaran yang terkait dengan produksi dan pemasaran barang atau jasa (Siswanto & Sari, 2023). Informasi yang dihasilkan melalui akuntansi biaya memungkinkan manajemen untuk membuat keputusan yang lebih tepat, seperti menentukan harga jual yang optimal, mengevaluasi efisiensi proses produksi, dan merencanakan strategi pertumbuhan usaha. Selain itu, akuntansi biaya juga membantu UMKM dalam mengoptimalkan laba dan mengalokasikan sumber daya secara lebih efisien, sehingga bisnis dapat bertahan dan berkembang di tengah persaingan pasar yang kompetitif (A. M. Sari & Wahab, 2021).

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan biaya produksi yang terjadi di Ayam Peyet Tarik Kita, sehingga dapat memberikan gambaran mengenai besarnya pengeluaran yang dibutuhkan untuk menghasilkan produk. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk menghitung harga pokok produksi (HPP) per unit dengan menggunakan pendekatan Variable Costing, sehingga setiap unit produk yang dihasilkan memiliki perhitungan biaya yang akurat berdasarkan biaya variabel yang dikeluarkan. Selanjutnya, penelitian ini juga bertujuan untuk menganalisis penentuan harga jual produk dengan menggunakan metode Cost Plus Pricing, yaitu menetapkan harga jual dengan menambahkan margin laba tertentu pada biaya produksi, sehingga perusahaan dapat memperoleh laba yang optimal sekaligus tetap mempertahankan daya saing di pasar.

TINJAUAN PUSTAKA

Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Damayanti et al., 2020). Sedangkan menurut Fathony & Wulandari (2020) Biaya produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk selesai.

Menurut Kambali (2019), biaya produksi terdiri dari tiga komponen utama. Pertama, Biaya Bahan Baku (BBB), yaitu biaya yang dikeluarkan untuk bahan yang diolah menjadi produk jadi, termasuk harga beli dan biaya angkut bahan baku, serta bahan pembantu yang digunakan dalam proses produksi. Kedua, Biaya Tenaga Kerja (BTK), yaitu upah yang dibayarkan kepada tenaga yang terlibat dalam proses produksi, yang terbagi menjadi tenaga kerja langsung (BTKL) dan tidak langsung (BTKTL). Ketiga, Biaya Overhead Pabrik (BOP), yang mencakup semua biaya lain selain bahan baku dan tenaga kerja langsung, termasuk fasilitas dan kebutuhan produksi pendukung.

Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi adalah sekumpulan unsur biaya produksi yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, yang disesuaikan dengan persediaan barang dalam proses awal dan akhir. Biaya produksi mencakup seluruh biaya yang digunakan untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi, sedangkan biaya non-produksi meliputi biaya pemasaran dan administrasi (Novianingsih et al., 2025)

Dalam perhitungan harga pokok produksi terdapat dua metode utama. Pertama, Full Costing, yaitu metode yang memasukkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok, baik biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, maupun overhead pabrik, termasuk biaya tetap maupun variabel. Kedua, Variable Costing atau Direct Costing, yaitu metode yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel, sehingga biaya tetap tidak dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi.

Metode perhitungan harga pokok produksi dapat dilakukan dengan dua pendekatan utama. Pertama, Full Costing, yaitu metode yang memasukkan seluruh unsur biaya produksi ke dalam harga pokok, termasuk biaya bahan baku mentah, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang bersifat tetap maupun variabel. Kedua, Variable Costing atau Direct Costing, yaitu metode yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel, sehingga biaya tetap tidak termasuk dalam perhitungan harga pokok produksi.

Harga Jual

Harga jual adalah nilai yang dibebankan kepada pembeli atau pemakai barang dan jasa atau harga jual adalah jumlah moneter yang di bebaskan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang di jual atau di serahkan. Konsep lain menunjukkan apabila harga sebuah barang yang dibeli oleh konsumen dapat memberikan hasil yang memuaskan, maka dapat dikatakan bahwa penjualan total akan berada pada tingkat yang memuaskan, diukur dalam nilai rupiah, sehingga dapat menciptakan langganan(Nadhar et al., 2024). Harga jual adalah jumlah biaya total (biaya produksi, biaya pemasaran, biaya administrasi dan biaya umum) ditambah jumlah laba (markup) yang diinginkan perusahaan(M. Sari, 2022). Metode penetapan harga jual berdasarkan biaya ada tiga (Dewi & Atmadja, 2020) yaitu:

1. Cost Plus Pricing

Cost Plus Pricing yaitu harga jual yang ditentukan dengan penambahan biaya masa yang akan datang dengan suatu perentase markup atau dengan kata lain tambahan diatas jumlah biaya yang dihitung dengan formula tertentu dengan

$$\text{Rumus: Harga jual} = \text{Biaya} + \text{Keuntungan}$$

2. Mark up pricing

Mark up pricing menentukan harga jual dengan cara menambahkan mark up yang dibutuhkan dengan harga beli persatuan. Presentasi keuntungan berbeda untuk setiap barang.

$$\text{Rumus: Harga jual} = \text{Harga beli} + \text{Mark Up}$$

3. Break even point

Metode penentapan harga yang berdasarkan keseimbangan antara jumlah total biaya keseluruhan dengan jumlah total permintaan keseluruhan dengan

$$\text{Rumus: BEP} = \text{Total biaya} + \text{Total penerimaan}$$

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif, dengan tujuan untuk menggambarkan dan menganalisis biaya produksi sekaligus menentukan harga jual produk menggunakan metode Cost Plus Pricing (Teta et al., 2026). Sumber data yang digunakan terdiri dari dua jenis, yaitu data primer, yang diperoleh langsung dari UMKM Cireng Al-Karomah, dan data sekunder, berupa literatur terkait serta catatan omset harian usaha. Teknik analisis data dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu pertama, mengidentifikasi komponen biaya produksi yang meliputi bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead; kedua, menghitung total biaya produksi dengan menggunakan metode Variable Costing; dan ketiga, menentukan harga jual produk berdasarkan pendekatan Cost Plus Pricing, yaitu dengan menambahkan margin laba tertentu pada total biaya produksi untuk memperoleh harga jual yang optimal.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Rincian Biaya Bahan Baku

Bahan baku adalah komponen utama dalam proses produksi di UMKM Cireng Al Karomah meliputi tepung terigu, tapioka, ketan, ayam, sosis, bakso, keju, bawang putih, cabe. Tabel berikut menunjukkan rincian biaya bahan baku per bulan:

Tabel 1. Rician Biaya Bahan Baku

Jenis Bahan Baku	Agustus 2025 (Rp)	September 2025 (Rp)
Tepung terigu	Rp. 385.000	Rp.450.000
Tepung tapioka	Rp. 673.000	Rp. 780.000
Tepung ketan	Rp. 572.000	Rp. 660.000
Ayam	Rp. 1.380.000	Rp. 1.500.000
Sosis	Rp. 482.000	Rp. 680.000
Keju	Rp. 338.000	Rp. 390.000
Bawang putih	Rp. 540.000	Rp. 600.000
Cabe merah	Rp. 790.000	Rp. 900.000
Garam dan lada kaldu bubuk	Rp. 40.000	Rp.40.000
Total Biaya Bahan Baku	Rp. 5.200.000	Rp. 6.000.000

Sumber: *UMKM Cireng Al karomah Tembung*

Hasil Rincian Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung adalah karyawan yang secara langsung terlibat dalam proses produksi makanan, mulai dari menyiapkan bahan, memasak, hingga melayani pelanggan. Biaya tenaga kerja langsung di UMKM Cireng Al Karomah dapat di lihat dari Tabel berikut:

Tabel 2. Hasil Rincian Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jabatan	Agustus 2025 (Rp)	September 2025 (Rp)
Asisten dapur	Rp. 600.000	Rp. 600.000
Pelayan 1	Rp. 1.000.000	Rp. 1.000.000
Pelayan 2	Rp. 1.000.000	Rp. 1.000.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 2.600.000	Rp. 2.600.0000

Sumber: *UMKM Cireng Al karomah Tembung*

Berdasarkan tabel diatas, hasil rincian biaya tenaga kerja langsung UMKM Cireng Al Karomah terdiri dari asisten dapur Rp. 600.000, Pelayan 1 Rp 1.000.000, dan pelayan 2 Rp. 1.000.000, dengan total Rp. 2.600.000 setiap bulan. Setiap karyawan mendapatkan Jatah cuti Sebanyak 2 kali dalam sebulan.

Hasil Rincian Biaya Overhead

Biaya overhead pabrik merupakan seluruh biaya tidak langsung yang dikeluarkan dalam proses produksi, tetapi tetap di perlukan untuk mendukung kelancaran kegiatan operasional. Berikut adalah rincian biaya overhead pada UMKM Cireng Al Karomah:

Tabel 3. Hasil Rincian Biaya Overhead

Komponen Overhead	Agustus 2025	September 2025
Sewa tempat	Rp. 700.000	Rp. 700.000
Gas	Rp 80.000	Rp. 100.000
Minyak goreng	Rp. 540.000	Rp. 600.000
Plastik	Rp. 150.000	Rp. 180.000
Kertas nasi	Rp 76.000	Rp 80.000
Kemasan(styrofoam)	Rp. 336.000	Rp. 360.000
Saus sasetan	Rp 240.000	Rp. 300.000
Total Biaya Overhead	Rp. 2.122.000	Rp. 2.320.000

Sumber: *UMKM Cireng Al karomah Tembung*

Berdasarkan tabel diatas, hasil rincian biaya overhead menunjukkan bahwa komponen biaya overhead terbesar pada UMKM Cireng Al Karomah berasal dari sewa tempat, diikuti oleh minyak goreng serta kemasan (styrofoam). Biaya overhead ini bersifat variabel, artinya jumlahnya dapat berubah sesuai dengan volume produksi cireng setiap bulannya. Terlihat bahwa terjadi peningkatan total biaya overhead dari bulan Agustus ke September 2025, yaitu dari Rp2.122.000 menjadi Rp2.320.000. Kenaikan ini menunjukkan adanya peningkatan aktivitas produksi akibat bertambahnya permintaan konsumen. Dengan meningkatnya volume penjualan, maka kebutuhan bahan pendukung seperti minyak goreng, plastik, dan saus sasetan juga ikut bertambah, sehingga berdampak pada naiknya total biaya overhead secara keseluruhan.

Hasil Biaya produksi variabel

Setelah di ketehui total bahan baku, tenaga kerja langsung, dan Biaya overhead juga di hitung.

Tabel 4. Hasil Rician Biaya Produksi Variabel

Komponen Biaya	Agustus 2025 (Rp)	September 2025 (Rp)
Bahan Baku Langsung	Rp 5.200.000	Rp. 6.000.000
Tenaga kerja Langsung	Rp. 2.600.000	Rp. 2.600.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 2.122.000	Rp. 2.320.000
Total Biaya Produksi Variabel	Rp. 9.942.000	Rp. 10.920.000

Sumber: *UMKM Cireng Al karomah Tembung*

Tabel 4. di atas memperlihatkan bahwa total biaya produksi variabel Cireng Al Karomah mengalami peningkatan dari bulan Agustus hingga September 2025. Kenaikan ini disebabkan oleh meningkatnya volume produksi untuk memenuhi permintaan konsumen yang semakin tinggi setiap bulannya. Dari ketiga komponen biaya, biaya bahan baku langsung merupakan komponen terbesar, karena mencakup pembelian bahan utama seperti tepung tapioka, bumbu, minyak goreng, dan bahan tambahan lain yang digunakan dalam proses pembuatan cireng. Biaya bahan baku ini menyumbang lebih dari 50% dari total biaya produksi variabel setiap bulannya. Sementara itu, biaya tenaga kerja langsung cenderung stabil di angka Rp. 2.600.000 karena jumlah tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi tidak mengalami perubahan, yaitu tetap dua orang pekerja bagian produksi. Biaya overhead pabrik juga mengalami kenaikan dari Rp. 2.122.000 pada Agustus menjadi Rp. 2.320.000 pada September 2025. Kenaikan ini diakibatkan oleh meningkatnya penggunaan kemasan, serta perlengkapan pendukung produksi seiring bertambahnya aktivitas produksi. Secara keseluruhan, total biaya produksi variabel meningkat

dari Rp. 9.942.000 pada Agustus menjadi Rp.10.920.000 pada September 2025, yang menunjukkan adanya pertumbuhan aktivitas usaha Cireng Al Karomah. Hal ini menggambarkan bahwa permintaan konsumen terhadap produk terus meningkat dan kegiatan operasional usaha semakin aktif dari bulan ke bulan. Kenaikan ini disebabkan oleh meningkatnya volume produksi untuk memenuhi permintaan konsumen yang semakin tinggi setiap bulannya.

Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi(HPP) Per Unit dan Harga Jual

Tabel 5. Hasil Rincian HPP Per Unit dan Harga Jual

Bulan	Total Biaya Produksi(RP)	Produksi (Pcs)	HPP per Pcs	Laba 25% (Rp)	Harga Jual (Rp)
Agustus 2025	Rp. 9.942.000	9.000	1.104	276	1.380
September 2025	Rp. 10.920.000	9.600	1.137	284	1.421

Sumber: *UMKM Cireng Al karomah Tembung*

Dari tabel di atas terlihat bahwa Harga Pokok Produksi (HPP) per pcs produk Cireng Al-Karomah mengalami penurunan setiap bulan, dari Rp 1.104 pada Agustus 2025 menjadi Rp 1.137 pada September 2025. Meskipun terjadi sedikit peningkatan total biaya produksi dari Rp 9.942.000 menjadi Rp 10.920.000, peningkatan kapasitas produksi yang dilakukan membuat biaya per unit tetap terkendali dan efisiensi produksi meningkat. Dengan penambahan margin laba sebesar 25%, maka harga jual per pcs ditetapkan dari Rp 1.380 hingga Rp 1.421. Secara teoritis, harga jual tersebut menunjukkan bahwa UMKM Cireng Al-Karomah mampu menetapkan harga jual yang masih terjangkau bagi konsumen, sekaligus tetap memperoleh keuntungan wajar. Dalam praktiknya, usaha ini dapat menetapkan harga jual pasar sebesar Rp 2.000 per pcs agar mampu menutupi biaya tetap tambahan, seperti biaya tenaga kerja, kemasan, serta kebutuhan operasional harian, sehingga laba bersih yang diperoleh lebih optimal. Secara keseluruhan, hasil perhitungan ini menunjukkan bahwa penggunaan metode Cost Plus Pricing memberikan gambaran yang jelas mengenai struktur biaya dan margin keuntungan, serta membantu manajemen dalam menetapkan harga jual yang efisien dan kompetitif di pasaran.

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada UMKM Cireng Al Karomah, diketahui bahwa perusahaan menggunakan tiga komponen utama dalam perhitungan biaya produksi, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Dari hasil analisis, biaya bahan baku menjadi komponen terbesar yang mencapai lebih dari 50% dari total biaya produksi variabel. Hal ini menunjukkan bahwa fluktuasi harga bahan baku seperti tepung tapioka, ayam, cabe, dan bumbu dapur sangat memengaruhi besarnya total biaya produksi yang harus dikeluarkan oleh perusahaan setiap bulannya.

Metode yang digunakan dalam perhitungan biaya produksi pada UMKM Cireng Al Karomah adalah Variable Costing, yaitu metode yang hanya memasukkan biaya-biaya yang bersifat variabel ke dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Biaya tetap seperti sewa tempat usaha dan gaji pemilik tidak dimasukkan ke dalam perhitungan HPP, melainkan diperhitungkan pada saat penentuan laba bersih usaha.

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa HPP per unit pada periode Agustus hingga September 2025 mengalami peningkatan dari Rp 1.104 menjadi Rp 1.137 per pcs. Setelah ditambahkan margin laba sebesar 25%, diperoleh harga jual dasar antara Rp 1.380 hingga Rp 1.421 per pcs. Kenaikan HPP tersebut disebabkan oleh meningkatnya total biaya bahan baku dan biaya overhead pabrik yang terjadi seiring bertambahnya volume produksi. Peningkatan aktivitas

produksi ini diakibatkan oleh meningkatnya permintaan konsumen terhadap produk Cireng Al Karomah dari bulan ke bulan.

Dalam praktiknya, UMKM Cireng Al Karomah menjual produknya dengan harga yang disesuaikan dengan kondisi pasar dan daya beli konsumen, sehingga tetap dapat bersaing dengan usaha sejenis di wilayah sekitar. Penetapan harga jual yang mempertimbangkan biaya produksi, margin laba, serta kondisi pasar ini menunjukkan bahwa perusahaan menerapkan strategi Cost Plus Pricing. Strategi ini dinilai tepat karena mampu menyeimbangkan antara penutupan seluruh biaya produksi dengan pencapaian laba yang diharapkan.

Selain itu, peningkatan efisiensi dalam penggunaan bahan baku serta pengendalian biaya overhead seperti minyak goreng, kemasan, dan gas akan semakin membantu UMKM Cireng Al Karomah dalam menjaga kestabilan biaya produksi. Dengan pengelolaan biaya yang baik, usaha ini berpotensi meningkatkan profitabilitas dan daya saing di masa mendatang (Ramadhani et al., 2025), sekaligus memperkuat posisi Cireng Al Karomah sebagai salah satu pelaku UMKM kuliner yang terus berkembang di wilayah Tembung.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan pada UMKM Cireng Al-Karomah di Tembung, dapat disimpulkan bahwa perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual produk merupakan aspek penting dalam menjaga keberlanjutan dan daya saing usaha. Komponen biaya produksi yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Dari ketiga komponen tersebut, biaya bahan baku langsung menjadi komponen terbesar yang menyumbang lebih dari 50% dari total biaya produksi variabel setiap bulannya, sehingga sangat memengaruhi besarnya biaya produksi secara keseluruhan.

Metode Variable Costing yang diterapkan dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) terbukti mampu memberikan gambaran biaya per unit yang lebih akurat, karena hanya memperhitungkan biaya-biaya yang bersifat variabel. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa HPP per unit produk Cireng Al-Karomah mengalami peningkatan dari Rp 1.104 per pcs pada Agustus 2025 menjadi Rp 1.137 per pcs pada September 2025. Peningkatan tersebut disebabkan oleh naiknya biaya bahan baku dan biaya overhead pabrik seiring dengan bertambahnya volume produksi untuk memenuhi permintaan konsumen.

Penentuan harga jual dengan menggunakan metode Cost Plus Pricing, yaitu dengan menambahkan margin laba sebesar 25% dari biaya produksi, menghasilkan harga jual dasar sebesar Rp 1.380 hingga Rp 1.421 per pcs. Harga tersebut dinilai masih kompetitif dan terjangkau bagi konsumen, serta mampu memberikan keuntungan yang wajar bagi pelaku usaha. Dalam praktiknya, UMKM Cireng Al-Karomah dapat menyesuaikan harga jual pasar hingga Rp 2.000 per pcs untuk menutupi biaya operasional lainnya dan meningkatkan laba bersih usaha.

Secara keseluruhan, penerapan metode Variable Costing dan Cost Plus Pricing pada UMKM Cireng Al-Karomah dinilai tepat dan efektif dalam membantu manajemen usaha memahami struktur biaya, menentukan harga jual yang rasional, serta meningkatkan efisiensi dan profitabilitas usaha. Dengan pengelolaan biaya produksi yang baik dan pengendalian biaya bahan baku serta overhead, UMKM Cireng Al-Karomah memiliki potensi untuk terus berkembang dan meningkatkan daya saing di pasar kuliner lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Damayanti, I., Tatyana, & Bagas, F. (2020). Analisis Biaya Produksi PT. Tjiwi Kimia Tbk. *Jurnal Akuntansi Keuangan Dan Perbankan*, 1(1), 31–37.
- Fathony, A. A., & Wulandari, Y. (2020). Pengaruh Biaya Produksi dan Biaya Operasional Terhadap Laba Bersih pada PT. Perkebunan Nusantara VII. *AKURAT: Jurnal Ilmiah Akuntansi*, 11(1), 43–55.
- Fransiscus, R., & Hasibuan, S. J. (2025). The Role Of Accounting In Business Law Compliance : Regulatory And Implementation Perspectives In Indonesia. *Jurnal Ekonomi USI*, 7(1), 142–149.
- Nadhar, M., RK, H., Ernawati, E., Lutfhi M, M., & Elviana, E. (2024). Pengaruh biaya produksi dan harga jual terhadap pendapatan petani jagung. *JPPI (Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia)*, 10(4), 206–219. <https://doi.org/10.29210/020244388>
- Novianingsih, I. K. A., Diwo, B. R., & ... (2025). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dan Variabel Costing Dalam Penentuan Harga Jual Produk PT. Kimia Farma. *Journal ...*, 01(03), 488–496.
- Ramadhani, L., Sen, J., Harianto, A., Honkley, T., & Sari, V. W. (2025). Implementation of Software-Based Accounting Information Systems in MSMEs and its Effect on Smoothness of Internal Audit (Food sector MSMEs in Langkat Regency). *International Journal of Science and Environment Implementation*, 5(4), 4–11.
- Sagala, M. S. & R. H. (2022). The Effect Of Product Quality And Service Quality On Consumer Satisfaction At Pt. Delamibrands Kharisma Busana. *Jurnal Ekonomi*, 11(3), 1411–1419. <https://doi.org/10.46306/bbijbm.v2i1.39>
- Sari, A. M., & Wahab, W. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual pada UMKM Tahu Payah. *Civitas: Jurnal Studi Manajemen*, 3(2), 83–89.
- Sari, M. (2022). Journal of Accounting. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan*, 8(3), 1–11.
- Siswanto, S., & Sari, C. F. (2023). Effect of Production and Sales Costs on Financial Performance. *Jurnal Ekonomi, Bisnis & Entrepreneurship*, 17(1), 103–111. <https://doi.org/10.55208/jebe.v17i1.334>
- Teta, B. (2024). *Pengaruh kelalaian karyawan terhadap produktivitas di tambak udang venambak*. 6(3), 613–623.
- Teta, B., Sari, N., Pandia, W. D. B., & Lombu, F. (2026). Analisis Biaya Produksi Guna Menentukan Harga Jual Pada Bojot Juice. *Skena Bisnis*, 3(1), 1–6.
- Widyastuti, I., Maharani, Haryadi, E., & Wijayanti, D. (2024). Pengaruh Biaya Produksi dan Biaya Operasional Terhadap Laba Bersih Indria Widyastuti 1 , Maharani 2 , Eko Haryadi 3 , Diah Wijayanti 4 Bina Sarana Informatika, Jakarta Barat, Indonesia. *Journal of Economic and Business UBS*, 13(2), 642–661.