Journal of Sharia Economics
Vol. 8, No. 1, November, 2026, pp. 345 –369
p-ISSN: 2655-2493 ; e-ISSN: 2655-2485
Website: http://journal.uaindonesia.ac.id/index.php/JSE

Analisis Perhitungan Biaya Produksi dalam Penentuan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing pada Restoran Tersertifikasi Halal (Studi di Restoran Bu Melly Kota Jambi)

Eka Camelia[1], Mellya Embun Baining[2], Muthmainnah[3]
[1,2,3] UIN Sulthan Thaha Saifuddin Jambi, Indonesia

[*]Corresponding author, email; ekacameliatebo@gmail.com, mellyaembunbaining@uinjambi.ac.id, muthmainnah@uinjambi.ac.id

ARTICLE INFO

Article history:
Received Juni 2025
Revised Juni 2025
Accepted Juni 2025
Available online
http://journal.uaindonesia.ac.id/index.php/JSE

Keywords:
production costs, full costing, variable costing, cost of goods manufactured, selling price.

Turabian style in citing this article: [citation Heading]
Analisis Perhitungan Biaya Produksi dalam Penentuan Harga Jual Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing pada Restoran Tersertifikasi Halal (Studi di Restoran Bu Melly Kota Jambi)" *Journal of Sharia Economics 8*, No. 1, November: 2026

ABSTRACT

This study aims to analyze production cost calculations in determining selling prices using the full costing and variable costing methods at Bu Melly Restaurant in Jambi City. The research is motivated by the importance of accurate cost of goods manufactured calculations as a basis for setting selling prices that cover production costs while generating reasonable profits. This study employs a qualitative approach with a field research design and descriptive method. Data were collected through observation, interviews, and documentation, focusing on the production cost components of soto and satay menus during June 2026. The findings indicate that the full costing method produces a cost of goods manufactured of IDR 41,714 per portion for soto and IDR 41,819 per portion for satay. Meanwhile, the variable costing method results in IDR 39,714 per portion for soto and IDR 39,819 per portion for satay. The approximately IDR 2,000 difference per portion arises because full costing includes fixed manufacturing overhead, whereas variable costing excludes it from the cost of goods manufactured. Based on an assumed 20% markup, the recommended selling price is IDR 50,000 per portion under the full costing method and IDR 48,000 per portion under the variable costing method. This study concludes that both methods can serve as alternatives for determining selling prices, provided that production costs are properly classified and the principles of transparency, fairness, and Islamic business ethics are upheld.

2026 Journal of Sharia Economics with CC BY SA license.

PENDAHULUAN

Perkembangan industri kuliner di Indonesia menunjukkan dinamika persaingan usaha yang semakin kompetitif. Pertumbuhan bisnis makanan dan minuman tidak hanya didorong oleh meningkatnya kebutuhan konsumsi masyarakat, tetapi juga oleh perubahan pola hidup, preferensi konsumen, serta berkembangnya kesadaran terhadap kualitas dan kehalalan produk. Kondisi tersebut mendorong pelaku usaha kuliner untuk tidak hanya berorientasi pada peningkatan volume penjualan, tetapi juga

memperhatikan efisiensi operasional, pengendalian biaya, dan ketepatan dalam menentukan harga jual. Dalam situasi persaingan yang semakin ketat, kemampuan perusahaan mengelola biaya produksi menjadi salah satu faktor penting dalam mempertahankan keberlangsungan usaha dan memperoleh keuntungan yang optimal (Rudiatin & Ramadhan, 2021).

Salah satu aspek fundamental dalam pengelolaan usaha kuliner adalah perhitungan harga pokok produksi (HPP). Harga pokok produksi merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk, yang meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead produksi. Informasi mengenai harga pokok produksi memiliki peran strategis karena menjadi dasar bagi perusahaan dalam menentukan harga jual, menghitung tingkat keuntungan, mengendalikan pengeluaran, serta mengevaluasi efisiensi kegiatan produksi. Menurut Mulyadi (2018), akuntansi biaya berperan dalam pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya produksi sebagai dasar penyediaan informasi bagi manajemen. Sejalan dengan itu, Sahla (2020) menjelaskan bahwa perhitungan harga pokok produk diperlukan untuk mengetahui besarnya biaya yang dikorbankan dalam menghasilkan suatu produk. Dengan demikian, ketepatan perhitungan biaya produksi tidak hanya berkaitan dengan aspek pencatatan akuntansi, tetapi juga menentukan kualitas keputusan manajerial dalam menjalankan kegiatan usaha.

Dalam praktiknya, masih terdapat pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), khususnya sektor kuliner, yang melakukan perhitungan biaya produksi secara sederhana dan belum sepenuhnya menerapkan prinsip akuntansi biaya. Sebagian pelaku usaha hanya memperhitungkan biaya bahan baku utama dan beberapa biaya operasional yang terlihat secara langsung, sedangkan biaya tenaga kerja, biaya overhead tetap, biaya penyusutan peralatan, dan biaya pendukung lainnya belum diklasifikasikan secara sistematis. Kondisi tersebut berpotensi menimbulkan ketidaktepatan dalam menentukan harga pokok produksi. Menurut Putra (2021), pengidentifikasian dan pengendalian biaya produksi diperlukan agar perusahaan dapat mengetahui komponen biaya yang membentuk harga pokok produk secara lebih terukur. Harga jual yang ditetapkan terlalu rendah dapat menyebabkan keuntungan tidak mampu menutup seluruh biaya yang dikeluarkan, sedangkan harga yang terlalu tinggi dapat mengurangi daya saing dan memengaruhi keputusan pembelian konsumen. Oleh karena itu, penerapan sistem perhitungan biaya produksi yang tepat menjadi kebutuhan penting bagi pelaku usaha kuliner.

Permasalahan perhitungan biaya produksi semakin kompleks ketika pelaku usaha menghadapi perubahan harga bahan baku dan biaya operasional. Fluktuasi harga bahan pangan, seperti daging, beras, cabai, bawang, minyak goreng, dan berbagai komoditas lainnya, dapat meningkatkan biaya produksi secara langsung. Kenaikan harga bahan baku tersebut menuntut pelaku usaha untuk melakukan evaluasi terhadap struktur biaya dan kebijakan penetapan harga jual. Apabila perubahan biaya tidak diikuti dengan perhitungan ulang harga pokok produksi, perusahaan berisiko mengalami penurunan margin keuntungan. Sebaliknya,

penyesuaian harga jual tanpa didasarkan pada perhitungan biaya yang akurat juga dapat menimbulkan ketidaksesuaian antara harga produk dengan kemampuan daya beli konsumen. Oleh sebab itu, informasi akuntansi biaya diperlukan untuk memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai keseluruhan pengeluaran produksi dan menjadi dasar penetapan harga jual yang rasional (Sahla, 2020; Putra, 2021).

Dalam akuntansi biaya, terdapat dua pendekatan yang dapat digunakan untuk menghitung harga pokok produksi, yaitu metode full costing dan variable costing. Metode full costing merupakan pendekatan yang memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi, baik yang bersifat tetap maupun variabel, ke dalam harga pokok produk. Komponen biaya tersebut meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead produksi tetap dan variabel (Mulyadi, 2018; Iryanie & Handayani, 2019). Sementara itu, metode variable costing hanya membebankan biaya produksi yang bersifat variabel ke dalam harga pokok produk, sedangkan biaya overhead tetap diperlakukan sebagai biaya periode (Purwanti, 2023). Kedua metode tersebut menghasilkan informasi biaya yang berbeda dan memiliki kegunaan tersendiri dalam pengambilan keputusan manajerial. Metode full costing memberikan gambaran menyeluruh mengenai total biaya produksi, sedangkan metode variable costing membantu manajemen menganalisis perilaku biaya dan margin kontribusi sebagai dasar pengambilan keputusan jangka pendek. Perbedaan karakteristik tersebut menjadikan kedua metode penting untuk dibandingkan dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jual produk.

Di sisi lain, perkembangan industri kuliner halal juga memberikan dimensi tersendiri dalam pengelolaan usaha makanan dan minuman. Sertifikasi halal tidak hanya menjadi bentuk pemenuhan ketentuan syariat Islam, tetapi juga merupakan instrumen untuk membangun kepercayaan konsumen terhadap produk yang dipasarkan. Jaminan halal berkaitan dengan bahan baku, proses pengolahan, penyimpanan, pengemasan, hingga distribusi produk. Dalam perspektif bisnis, sertifikasi halal dapat memperkuat reputasi usaha dan meningkatkan daya saing di tengah meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap konsumsi produk halal. Penelitian Sri dan Jalil (2020) menunjukkan bahwa sertifikasi halal memiliki keterkaitan dengan minat masyarakat dalam membeli produk makanan berlabel halal. Namun demikian, keberhasilan usaha kuliner tersertifikasi halal tidak cukup hanya ditentukan oleh pemenuhan standar kehalalan produk. Pengelolaan keuangan dan perhitungan biaya produksi juga perlu dilakukan secara transparan, efisien, dan akuntabel agar usaha dapat berkembang secara berkelanjutan. Dengan demikian, pengelolaan usaha kuliner halal memerlukan integrasi antara kepatuhan terhadap prinsip kehalalan dan penerapan sistem akuntansi biaya yang tepat.

Fenomena tersebut ditemukan pada Restoran Bu Melly yang berlokasi di Kota Jambi. Restoran Bu Melly merupakan usaha kuliner yang dikenal dengan produk utama soto dan sate serta telah memiliki sertifikasi halal. Dalam menjalankan aktivitas produksinya, restoran ini telah melakukan perhitungan biaya untuk menentukan harga jual produk. Akan tetapi, berdasarkan hasil observasi awal, perhitungan biaya yang

diterapkan belum sepenuhnya menggunakan klasifikasi biaya berdasarkan kaidah akuntansi biaya. Beberapa komponen biaya produksi belum dikelompokkan secara sistematis berdasarkan jenis dan perilakunya, khususnya dalam membedakan biaya tetap dan biaya variabel. Kondisi tersebut berpotensi menyebabkan informasi harga pokok produksi yang digunakan sebagai dasar penentuan harga jual belum menggambarkan keseluruhan biaya yang sebenarnya dikeluarkan oleh restoran (Hasil observasi pada Restoran Bu Melly, 2026).

Permasalahan tersebut menjadi semakin relevan ketika Restoran Bu Melly menghadapi perubahan harga bahan baku, sementara harga jual produk sebelumnya ditetapkan sebesar Rp30.000 per porsi. Penetapan harga yang tidak didasarkan pada penghitungan biaya secara menyeluruh berpotensi menimbulkan ketidaksesuaian antara total pengeluaran produksi dan pendapatan yang diperoleh. Berdasarkan data produksi bulan Juni 2026, Restoran Bu Melly memproduksi masing-masing 1.500 porsi untuk menu soto dan sate. Hasil penghitungan menunjukkan bahwa biaya produksi menu soto berdasarkan metode full costing mencapai Rp62.571.000, sedangkan menu sate mencapai Rp62.729.000. Sementara itu, berdasarkan metode variable costing, biaya produksi menu soto sebesar Rp59.571.000 dan menu sate sebesar Rp59.729.000. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa perlakuan terhadap biaya overhead tetap memberikan pengaruh terhadap besarnya harga pokok produksi yang dihasilkan. Berdasarkan hasil perhitungan tersebut, harga pokok produksi per porsi dengan metode full costing dibulatkan menjadi Rp42.000, sedangkan metode variable costing menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp40.000 per porsi (Data penelitian Restoran Bu Melly, Juni 2026).

Temuan tersebut memperlihatkan bahwa penggunaan metode perhitungan biaya produksi memberikan implikasi terhadap penetapan harga jual. Berdasarkan hasil penelitian, harga jual yang direkomendasikan melalui pendekatan full costing sebesar Rp50.000 per porsi, sedangkan melalui pendekatan variable costing sebesar Rp48.000 per porsi. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa pengalokasian biaya tetap dan variabel perlu diperhatikan agar penentuan harga jual tidak hanya mempertimbangkan biaya yang dikeluarkan secara langsung, tetapi juga memperhatikan keseluruhan struktur biaya yang mendukung kegiatan produksi. Penentuan harga jual berbasis biaya atau cost plus pricing dapat digunakan dengan menambahkan tingkat keuntungan yang diharapkan pada biaya dasar produk (Ismanto, 2022). Dengan demikian, penerapan metode akuntansi biaya dapat membantu pelaku usaha memperoleh informasi yang lebih terukur dalam menentukan harga jual dan mempertahankan tingkat keuntungan.

Sejumlah penelitian terdahulu telah membahas penerapan metode full costing dan variable costing dalam menghitung harga pokok produksi dan menentukan harga jual pada berbagai jenis usaha. Penelitian Mawarni dan Irfan (2024) mengenai penentuan harga pokok produksi pada UMKM Ayam Penyet Syakilah menunjukkan pentingnya penerapan metode full costing dalam menghitung seluruh komponen biaya produksi sebagai dasar penentuan harga jual. Penelitian Yunita et al. (2024) juga mengkaji perhitungan harga pokok produksi dan harga jual menggunakan

metode full costing dalam perspektif akuntansi syariah. Sementara itu, Reski (2024) membahas analisis biaya produksi dalam menentukan harga jual dengan membandingkan metode full costing dan variable costing pada usaha Tony Bakery. Penelitian-penelitian tersebut memberikan landasan bahwa pemilihan metode perhitungan biaya produksi berpengaruh terhadap informasi harga pokok produksi yang dihasilkan dan keputusan penetapan harga jual.

Meskipun demikian, kajian mengenai perbandingan kedua metode tersebut pada restoran yang telah tersertifikasi halal masih perlu dikembangkan, khususnya dalam menghubungkan ketepatan perhitungan biaya produksi dengan kebutuhan pengelolaan usaha kuliner halal. Sebagian penelitian terdahulu lebih menitikberatkan pada penerapan metode perhitungan biaya produksi pada objek usaha tertentu, sedangkan penelitian ini memberikan perhatian pada perbandingan hasil perhitungan full costing dan variable costing pada dua jenis produk makanan di restoran tersertifikasi halal. Oleh karena itu, penelitian ini tidak hanya berfokus pada perhitungan biaya produksi, tetapi juga mengkaji perbedaan hasil penerapan kedua metode dalam menentukan harga jual produk makanan pada Restoran Bu Melly Kota Jambi.

Berdasarkan kesenjangan tersebut, kebaruan (novelty) penelitian ini terletak pada analisis komparatif penerapan metode full costing dan variable costing dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jual pada restoran tersertifikasi halal, dengan menggunakan menu soto dan sate sebagai objek perhitungan. Penelitian ini juga memberikan gambaran empiris mengenai pentingnya klasifikasi biaya berdasarkan jenis dan perilakunya dalam aktivitas produksi usaha kuliner. Dengan mengambil lokasi penelitian di Restoran Bu Melly Kota Jambi, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan kajian akuntansi biaya, khususnya dalam penerapan metode penentuan harga pokok produksi pada sektor usaha kuliner halal.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis klasifikasi biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead produksi pada Restoran Bu Melly; menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan variable costing; serta membandingkan hasil kedua metode tersebut dalam menentukan harga jual produk. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi teoritis bagi pengembangan kajian akuntansi biaya dan akuntansi syariah, sekaligus memberikan rekomendasi praktis bagi pengelola restoran dan pelaku UMKM kuliner dalam menerapkan sistem perhitungan biaya produksi yang lebih akurat, transparan, dan berorientasi pada keberlanjutan usaha.

KAJIAN TEORI

Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan seluruh pengorbanan sumber daya ekonomi yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan barang atau produk dalam suatu periode tertentu. Biaya tersebut berkaitan langsung dengan aktivitas pengolahan bahan baku menjadi produk yang siap dipasarkan kepada konsumen. Dalam kegiatan usaha kuliner, biaya produksi mencakup pengeluaran untuk pembelian bahan makanan, pembayaran tenaga kerja yang terlibat dalam proses pengolahan, serta berbagai biaya pendukung yang diperlukan selama proses produksi berlangsung. Informasi biaya produksi memiliki kedudukan penting dalam sistem akuntansi biaya karena digunakan untuk menentukan harga pokok produk, mengendalikan pengeluaran, dan mengevaluasi efisiensi kegiatan operasional perusahaan (Mulyadi, 2018; Putra, 2021).

Secara konseptual, biaya produksi dapat diklasifikasikan menjadi tiga komponen utama, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead produksi. Pertama, biaya bahan baku langsung merupakan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan utama yang digunakan dalam proses produksi dan dapat ditelusuri secara langsung pada produk yang dihasilkan. Pada usaha restoran, komponen ini meliputi daging, beras, sayuran, bumbu-bumbu, minyak goreng, serta bahan makanan lainnya. Kedua, biaya tenaga kerja langsung merupakan pengeluaran untuk membayar tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam proses pengolahan produk, seperti juru masak dan tenaga produksi. Ketiga, biaya overhead produksi merupakan biaya selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung yang tetap diperlukan untuk menunjang kegiatan produksi, seperti biaya listrik, air, gas, penyusutan peralatan, dan biaya pemeliharaan (Iryanie & Handayani, 2019; Mulyadi, 2018).

Selain berdasarkan unsur pembentuknya, biaya produksi juga dapat diklasifikasikan berdasarkan perilakunya, yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap merupakan biaya yang jumlah totalnya relatif tidak berubah dalam rentang kapasitas kegiatan tertentu, meskipun terjadi perubahan volume produksi. Sebaliknya, biaya variabel merupakan biaya yang jumlah totalnya berubah mengikuti perubahan aktivitas atau volume produksi. Pemisahan kedua jenis biaya tersebut diperlukan untuk mengetahui hubungan antara perubahan volume produksi dan besarnya pengeluaran perusahaan. Klasifikasi ini juga menjadi dasar dalam penerapan metode full costing dan variable costing untuk menghitung harga pokok produksi (Mulyadi, 2018; Purwanti, 2023).

Dengan demikian, pengidentifikasian seluruh komponen biaya produksi menjadi langkah penting dalam pengelolaan usaha kuliner. Kesalahan dalam mengelompokkan atau mengabaikan salah satu komponen biaya dapat menyebabkan perhitungan harga pokok produksi menjadi kurang akurat. Oleh karena itu, pencatatan biaya produksi secara sistematis diperlukan agar pemilik usaha memperoleh informasi yang dapat digunakan sebagai dasar pengendalian biaya dan penetapan harga jual yang tepat.

Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi (HPP) merupakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan suatu produk sampai produk tersebut siap dipasarkan atau diserahkan kepada konsumen. Harga pokok produksi mencerminkan akumulasi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead produksi yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Perhitungan HPP bertujuan untuk mengetahui besarnya pengorbanan ekonomi yang diperlukan dalam menghasilkan setiap unit produk sehingga perusahaan dapat menentukan harga jual berdasarkan informasi biaya yang lebih akurat (Mulyadi, 2018; Sahla, 2020).

Dalam sistem akuntansi biaya, perhitungan harga pokok produksi memiliki beberapa fungsi penting. Pertama, sebagai dasar penentuan harga jual produk agar harga yang ditetapkan dapat menutup biaya produksi dan memberikan keuntungan. Kedua, sebagai alat pengendalian biaya untuk mengetahui komponen pengeluaran yang memerlukan efisiensi. Ketiga, sebagai dasar penilaian persediaan produk yang telah selesai diproduksi maupun produk yang masih dalam proses. Keempat, sebagai bahan evaluasi kinerja manajemen dalam mengelola sumber daya perusahaan secara efektif dan efisien (Mulyadi, 2018; Putra, 2021).

Secara umum, perhitungan harga pokok produksi dapat dirumuskan sebagai berikut:

HPP = BBB + BTKL + BOP

Keterangan:

HPP = Harga Pokok Produksi.

BBB = Biaya Bahan Baku.

BTKL = Biaya Tenaga Kerja Langsung.

BOP = Biaya Overhead Produksi.

Untuk mengetahui harga pokok produksi setiap unit produk, total biaya produksi dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan dalam periode tertentu.

HPP Per Unit = Total BiayaProduksi / Jumlah Produksi

Rumus tersebut menunjukkan bahwa besarnya harga pokok produksi per unit dipengaruhi oleh total biaya yang dikeluarkan dan jumlah produk yang dihasilkan. Semakin besar biaya produksi dengan jumlah produksi yang tetap, semakin tinggi harga pokok produksi per unit. Sebaliknya, peningkatan volume produksi dapat menurunkan biaya tetap per unit sepanjang kapasitas produksi masih memungkinkan.

Metode Full Costing

Metode full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi, baik yang bersifat tetap maupun variabel, ke dalam harga pokok produk. Komponen biaya tersebut meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead produksi variabel, dan biaya overhead produksi tetap. Dengan demikian, metode ini memberikan gambaran menyeluruh mengenai pengeluaran yang berkaitan dengan aktivitas produksi perusahaan (Mulyadi, 2018; Iryanie & Handayani, 2019).

Penerapan metode full costing dilakukan melalui identifikasi seluruh komponen biaya produksi, pengelompokan biaya berdasarkan jenisnya, pengalokasian biaya overhead produksi, serta penghitungan total biaya yang dibebankan pada produk. Keunggulan metode ini terletak pada kemampuannya memasukkan seluruh unsur biaya produksi sehingga menghasilkan informasi harga pokok produksi yang lebih komprehensif. Informasi tersebut dapat digunakan sebagai dasar penetapan harga jual, evaluasi efisiensi produksi, dan penilaian persediaan produk.

Dalam konteks usaha kuliner, penerapan metode full costing dapat dilakukan dengan memperhitungkan seluruh biaya yang berkaitan dengan produksi makanan. Biaya bahan baku meliputi daging, beras, sayuran, bumbu, dan bahan pelengkap. Biaya tenaga kerja langsung mencakup upah karyawan yang terlibat dalam pengolahan makanan. Sementara itu, biaya overhead produksi meliputi listrik, air, gas, kemasan, penyusutan peralatan, dan biaya pendukung produksi lainnya. Seluruh komponen tersebut perlu diidentifikasi dan dialokasikan secara tepat agar harga pokok produksi mencerminkan biaya yang sesungguhnya.

Rumus perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing adalah:

HPP =BBB + BTKL+ BOP Variabel + BOP Tetap

Keterangan:

BBB = Biaya Bahan Baku.

BTKL = Biaya Tenaga Kerja Langsung.

BOP Variabel = Biaya Overhead Produksi Variabel.

BOP Tetap = Biaya Overhead Produksi Tetap.

Metode full costing relevan digunakan dalam penelitian ini karena dapat memberikan gambaran keseluruhan biaya produksi menu soto dan sate pada Restoran Bu Melly. Dengan memasukkan biaya overhead tetap dan variabel,

pengelola restoran dapat memperoleh informasi mengenai biaya produksi secara lebih menyeluruh sebagai dasar penentuan harga jual (Mulyadi, 2018).

Metode Variable Costing

Metode variable costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel ke dalam harga pokok produk. Biaya tersebut meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung yang bersifat variabel, dan biaya overhead produksi variabel. Sementara itu, biaya overhead produksi tetap tidak dibebankan ke dalam harga pokok produk, tetapi diperlakukan sebagai biaya periode dan dibebankan pada periode terjadinya (Purwanti, 2023).

Berbeda dengan metode full costing, pendekatan variable costing menekankan pemisahan biaya berdasarkan perilakunya. Pemisahan tersebut memungkinkan manajemen mengetahui besarnya biaya yang berubah mengikuti volume produksi dan biaya yang relatif tetap dalam rentang aktivitas tertentu. Informasi ini bermanfaat untuk menganalisis margin kontribusi, hubungan biaya-volume-laba, serta pengambilan keputusan operasional jangka pendek. Oleh karena itu, metode variable costing memiliki kegunaan manajerial dalam mengevaluasi efisiensi kegiatan produksi dan menentukan alternatif kebijakan usaha (Mulyadi, 2018; Purwanti, 2023).

Dalam usaha restoran, penerapan metode variable costing dilakukan dengan menghitung seluruh biaya yang berubah mengikuti kegiatan produksi, seperti bahan makanan, bahan pelengkap, kemasan, dan komponen overhead lain yang bersifat variabel. Biaya tetap seperti biaya tertentu yang tidak berubah mengikuti jumlah produksi tidak dimasukkan ke dalam harga pokok produk, tetapi dicatat sebagai beban periode. Dengan demikian, metode ini memberikan informasi mengenai biaya variabel yang diperlukan untuk menghasilkan setiap unit produk.

Rumus perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode variable costing adalah:

HPP = BBB + BTKL + BOP Variabel

Keterangan:

HPP = Harga Pokok Produksi.

BBB = Biaya Bahan Baku.

BTKL = Biaya Tenaga Kerja Langsung.

BOP Variabel = Biaya Overhead Produksi Variabel.

Metode variable costing dalam penelitian ini digunakan sebagai pembanding terhadap metode full costing. Perbandingan tersebut diperlukan untuk mengetahui perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi menu soto dan sate berdasarkan perlakuan biaya overhead tetap. Dengan demikian, dapat diketahui bagaimana perbedaan pengelompokan biaya memengaruhi besarnya harga pokok produksi dan rekomendasi harga jual produk.

Perbandingan Metode Full Costing dan Variable Costing

Metode full costing dan variable costing merupakan dua pendekatan dalam akuntansi biaya yang memiliki perbedaan mendasar pada perlakuan terhadap biaya overhead produksi tetap. Metode full costing memasukkan seluruh biaya produksi, baik tetap maupun variabel, sebagai bagian dari harga pokok produk. Sebaliknya, metode variable costing hanya memasukkan biaya produksi variabel, sedangkan biaya overhead tetap diperlakukan sebagai biaya periode (Mulyadi, 2018; Purwanti, 2023).

Perbedaan perlakuan biaya tersebut menyebabkan hasil perhitungan harga pokok produksi kedua metode dapat berbeda. Dalam kondisi komponen biaya lainnya sama, harga pokok produksi berdasarkan metode full costing pada umumnya lebih tinggi dibandingkan variable costing karena terdapat tambahan alokasi biaya overhead tetap. Perbedaan ini juga dapat memengaruhi harga jual apabila perusahaan menggunakan pendekatan penetapan harga berdasarkan biaya produksi.

Penelitian Noor dan Ningtias (2023) pada UMKM Cendol Radja menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing menghasilkan nilai yang lebih besar dibandingkan metode variable costing. Temuan serupa juga dijelaskan oleh Febrianti dan Rahmadani (2022), yang menunjukkan adanya perbedaan harga jual akibat perbedaan komponen biaya yang diperhitungkan dalam kedua metode tersebut.

Penentuan Harga Jual

Harga jual merupakan sejumlah nilai uang yang harus dibayarkan konsumen untuk memperoleh barang atau jasa yang ditawarkan oleh perusahaan. Harga memiliki peran penting dalam kegiatan pemasaran karena menjadi salah satu unsur yang memengaruhi keputusan pembelian konsumen sekaligus menentukan besarnya pendapatan perusahaan. Dalam kegiatan usaha, penentuan harga jual harus mempertimbangkan biaya produksi, biaya operasional, tingkat keuntungan yang diharapkan, kondisi pasar, dan kemampuan daya beli konsumen (Ismanto, 2022).

Penetapan harga jual merupakan keputusan manajerial yang tidak dapat dilakukan hanya berdasarkan perkiraan. Perusahaan perlu mengetahui seluruh komponen biaya yang dikeluarkan agar harga yang ditetapkan mampu menutup pengeluaran dan menghasilkan keuntungan yang diharapkan. Menurut Sahla (2020), perhitungan biaya produk menjadi salah satu dasar penting dalam menentukan harga

jual karena memberikan informasi mengenai besarnya biaya yang harus ditanggung perusahaan untuk menghasilkan produk.

Salah satu pendekatan yang dapat digunakan dalam menentukan harga jual adalah metode cost plus pricing. Metode ini menetapkan harga jual dengan menambahkan sejumlah margin keuntungan (mark-up) pada biaya yang menjadi dasar perhitungan. Pendekatan tersebut bertujuan agar harga jual tidak hanya menutup biaya yang dikeluarkan, tetapi juga memberikan keuntungan sesuai target perusahaan (Ikatan Akuntan Indonesia, 2019; Ismanto, 2022).

Secara sederhana, rumus penentuan harga jual menggunakan metode cost plus pricing adalah:

Harga Jual = Biaya + Mark up

Apabila menggunakan persentase keuntungan berdasarkan biaya, rumusnya adalah:

Harga Jual = HPP + (HPP x M)

Keterangan:

HPP = Harga Pokok Produksi per unit.

M = Persentase margin keuntungan yang ditetapkan.

Dalam penerapannya, perusahaan perlu menentukan dasar biaya yang digunakan, yaitu pendekatan full costing atau variable costing. Kedua pendekatan tersebut akan menghasilkan dasar perhitungan harga jual yang berbeda karena terdapat perbedaan komponen biaya produksi yang diperhitungkan.

Pada Restoran Bu Melly, penentuan harga jual menjadi aspek penting karena restoran harus mempertahankan keseimbangan antara biaya produksi, keuntungan usaha, dan keterjangkauan harga bagi konsumen. Penggunaan metode cost plus pricing dapat membantu pengelola restoran memperoleh dasar perhitungan harga yang lebih sistematis dan terukur. Penelitian Sari (2018) menunjukkan bahwa penerapan cost plus pricing dengan pendekatan full costing dapat membantu perusahaan menentukan harga jual berdasarkan keseluruhan biaya yang dikeluarkan dan tingkat keuntungan yang diharapkan.

Dengan demikian, penentuan harga jual dalam penelitian ini dianalisis melalui dua pendekatan, yaitu cost plus pricing berdasarkan harga pokok produksi metode full costing dan cost plus pricing berdasarkan harga pokok produksi metode variable costing. Perbandingan tersebut digunakan untuk mengetahui perbedaan harga jual yang dihasilkan dan memberikan rekomendasi harga yang dapat dipertimbangkan oleh pengelola restoran.

Penetapan Harga dalam Perspektif Ekonomi Islam

Penetapan harga dalam perspektif ekonomi Islam merupakan bagian dari aktivitas muamalah yang harus dilaksanakan berdasarkan prinsip keadilan, kejujuran, keterbukaan, dan kerelaan antara pihak yang melakukan transaksi. Islam memberikan kebebasan kepada pelaku usaha untuk menjalankan kegiatan perdagangan dan memperoleh keuntungan selama aktivitas tersebut tidak bertentangan dengan ketentuan syariat. Oleh karena itu, penetapan harga tidak hanya dipandang sebagai keputusan ekonomi untuk memperoleh keuntungan, tetapi juga mengandung dimensi etika dan tanggung jawab moral terhadap konsumen.

Prinsip kerelaan dalam transaksi jual beli ditegaskan dalam Al-Qur'an surah An-Nisa ayat 29, yang melarang umat Islam memperoleh harta dengan cara yang batil dan menekankan pentingnya perdagangan yang dilakukan atas dasar saling rela. Ayat tersebut memberikan landasan normatif bahwa kegiatan penjualan, termasuk penetapan harga, harus dilaksanakan secara jujur dan tidak mengandung unsur penipuan atau pemaksaan.

Selain itu, prinsip keadilan dalam kegiatan ekonomi menuntut pelaku usaha untuk tidak melakukan praktik yang merugikan salah satu pihak. Penjual berhak memperoleh keuntungan dari barang yang diperdagangkan, sedangkan konsumen berhak mendapatkan informasi yang benar mengenai produk dan harga yang harus dibayarkan. Dengan demikian, penetapan harga yang wajar harus mempertimbangkan kepentingan produsen dan konsumen secara proporsional (Syaparuddin, 2017).

Dalam konteks usaha kuliner halal, prinsip ekonomi Islam juga berkaitan dengan kewajiban menjaga kehalalan bahan baku dan proses produksi. Kehalalan produk tidak hanya ditentukan oleh bahan yang digunakan, tetapi juga harus memperhatikan proses pengolahan dan penanganan produk. Sertifikasi halal menjadi instrumen untuk memberikan jaminan kepada konsumen mengenai pemenuhan standar kehalalan produk. Penelitian Sri dan Jalil (2020) menunjukkan bahwa sertifikasi halal memiliki keterkaitan dengan minat masyarakat dalam membeli produk makanan berlabel halal.

Berdasarkan perspektif tersebut, penentuan harga jual pada restoran tersertifikasi halal perlu memperhatikan dua aspek utama. Pertama, aspek ekonomi, yaitu kemampuan harga jual dalam menutup biaya produksi dan menghasilkan keuntungan yang wajar. Kedua, aspek etika syariah, yaitu kejujuran, keterbukaan, keadilan, dan kerelaan dalam transaksi. Kedua aspek tersebut menjadi landasan untuk menilai praktik penentuan harga jual pada Restoran Bu Melly Kota Jambi.

Penerapan metode full costing dan variable costing dalam penelitian ini pada dasarnya merupakan instrumen akuntansi untuk menghasilkan informasi biaya yang lebih terukur. Kedua metode tersebut bukan ketentuan harga yang diwajibkan oleh syariat Islam. Akan tetapi, informasi biaya yang dihasilkan dapat membantu pengelola

usaha menetapkan harga secara lebih transparan dan rasional sehingga sejalan dengan prinsip muamalah yang mengedepankan kejujuran dan keadilan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan pendekatan studi kasus (case study) dan jenis penelitian lapangan (field research). Metode deskriptif kuantitatif digunakan untuk menggambarkan dan menganalisis biaya produksi berdasarkan data numerik yang diperoleh dari objek penelitian. Pendekatan studi kasus dipilih karena penelitian difokuskan pada analisis perhitungan biaya produksi dalam penentuan harga jual pada satu objek usaha, yaitu Restoran Bu Melly Kota Jambi. Melalui pendekatan tersebut, penelitian diarahkan untuk mengidentifikasi komponen biaya produksi, menghitung harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan variable costing, serta membandingkan hasil perhitungan kedua metode sebagai dasar penentuan harga jual.

Penelitian dilaksanakan di Restoran Bu Melly yang berlokasi di Talang Jauh, Kecamatan Jelutung, Kota Jambi, Provinsi Jambi. Pemilihan lokasi didasarkan pada kesesuaian karakteristik usaha dengan fokus penelitian, yaitu usaha kuliner yang memproduksi dan menjual makanan, khususnya menu soto dan sate. Objek penelitian adalah seluruh komponen biaya yang berkaitan dengan proses produksi kedua menu tersebut, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead produksi. Data biaya yang dianalisis difokuskan pada periode Juni 2026 dengan jumlah produksi masing-masing menu sebanyak 1.500 porsi.

Jenis data yang digunakan terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung dari pihak Restoran Bu Melly melalui wawancara dengan pemilik dan karyawan, pengamatan terhadap kegiatan operasional restoran, serta pencatatan informasi mengenai komponen biaya produksi selama periode penelitian. Data primer tersebut mencakup informasi mengenai penggunaan bahan baku, pengeluaran tenaga kerja, biaya listrik, air, gas, kemasan, serta biaya operasional lainnya. Sementara itu, data sekunder diperoleh melalui studi kepustakaan yang bersumber dari buku, artikel jurnal, dan literatur ilmiah yang relevan dengan akuntansi biaya, perhitungan harga pokok produksi, metode full costing, metode variable costing, dan penentuan harga jual.

Pengumpulan data dilakukan melalui tiga teknik, yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilaksanakan dengan mengamati secara langsung aktivitas produksi dan operasional Restoran Bu Melly untuk memperoleh gambaran mengenai proses pengolahan makanan serta penggunaan sumber daya produksi. Wawancara dilakukan kepada pemilik dan karyawan restoran guna memperoleh informasi mengenai kebijakan pencatatan biaya, komponen pengeluaran, volume produksi, dan praktik penetapan harga jual. Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan catatan biaya produksi dan dokumen pendukung lainnya yang relevan

dengan kebutuhan penelitian. Untuk menjaga kredibilitas informasi, dilakukan triangulasi sumber dan metode dengan membandingkan informasi hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi sehingga data yang digunakan dalam analisis memiliki tingkat kesesuaian yang memadai.

Analisis data dilakukan menggunakan teknik deskriptif kuantitatif melalui tahapan identifikasi, klasifikasi, perhitungan, dan perbandingan biaya produksi. Pertama, seluruh komponen biaya produksi menu soto dan sate diidentifikasi berdasarkan data yang diperoleh dari restoran. Kedua, biaya tersebut dikelompokkan menjadi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead produksi variabel, dan biaya overhead produksi tetap sesuai dengan karakteristik masing-masing metode. Ketiga, harga pokok produksi dihitung menggunakan metode full costing dengan memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi, sedangkan metode variable costing hanya memperhitungkan biaya produksi variabel. Hasil total biaya produksi selanjutnya dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan untuk memperoleh harga pokok produksi per porsi. Keempat, hasil perhitungan kedua metode dibandingkan untuk mengetahui perbedaan biaya produksi dan implikasinya terhadap penentuan harga jual. Penentuan harga jual dianalisis menggunakan pendekatan cost plus pricing dengan menambahkan margin keuntungan sebesar 20% dari harga pokok produksi per unit. Hasil analisis kemudian digunakan untuk mengevaluasi kesesuaian harga jual berdasarkan struktur biaya produksi dan kebijakan usaha Restoran Bu Melly.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Restoran Bu Melly

Restoran Bu Melly merupakan usaha kuliner yang berlokasi di Kota Jambi dan telah beroperasi sejak tahun 2011. Restoran ini menyajikan makanan dengan karakteristik cita rasa khas Jawa Timur. Beberapa menu yang ditawarkan kepada konsumen adalah soto dan sate yang menjadi menu utama sekaligus produk dengan tingkat penjualan yang cukup tinggi. Dalam menjalankan kegiatan usahanya, Restoran Bu Melly berupaya mempertahankan kualitas bahan baku, cita rasa makanan, serta pelayanan kepada konsumen.

Penelitian ini berfokus pada perhitungan biaya produksi menu soto dan sate selama Juni 2026. Masing-masing menu memiliki jumlah produksi sebanyak 1.500 porsi. Analisis dilakukan dengan mengklasifikasikan biaya produksi dan membandingkan hasil perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan variable costing. Kedua metode tersebut selanjutnya digunakan sebagai dasar untuk menganalisis penentuan harga jual dengan pendekatan cost plus pricing.

Klasifikasi Biaya Produksi pada Restoran Bu Melly

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pencatatan biaya produksi di Restoran Bu Melly belum sepenuhnya mengelompokkan biaya berdasarkan jenis dan perilakunya. Padahal, klasifikasi biaya diperlukan untuk mengetahui seluruh komponen

pengeluaran yang berhubungan dengan proses produksi. Kesalahan dalam mengidentifikasi biaya dapat menyebabkan perhitungan harga pokok produksi menjadi kurang akurat dan berdampak pada penentuan harga jual.

Berdasarkan hasil observasi dan pengolahan data penelitian, komponen biaya produksi Restoran Bu Melly terdiri atas biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap. Rekapitulasi komponen biaya tersebut dapat dilihat pada tabel berikut.

Komponen biaya	**Jumlah**
Biaya bahan baku langsung	Rp18.440.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp40.000.000
Biaya overhead pabrik variabel	Rp10.530.000
Biaya overhead pabrik tetap	Rp3.000.000
Total	Rp71.970.000

Sumber: Data penelitian diolah, 2026.

Berdasarkan Tabel diatas, biaya tenaga kerja langsung merupakan komponen biaya terbesar, yaitu Rp40.000.000. Selanjutnya, biaya bahan baku langsung sebesar Rp18.440.000, biaya overhead pabrik variabel sebesar Rp10.530.000, dan biaya overhead pabrik tetap sebesar Rp3.000.000. Komposisi tersebut memperlihatkan bahwa biaya tenaga kerja memiliki kontribusi yang cukup dominan terhadap keseluruhan biaya yang dicatat dalam penelitian.

Biaya bahan baku langsung merupakan pengeluaran untuk memperoleh bahan utama dan bahan pendukung yang digunakan dalam proses pengolahan soto dan sate. Biaya tenaga kerja langsung mencakup upah atau gaji tenaga kerja yang terlibat dalam kegiatan pengolahan makanan. Sementara itu, biaya overhead pabrik variabel meliputi biaya air, listrik, gas LPG, kemasan, dan komponen lain yang dicatat sebagai biaya pendukung produksi. Adapun biaya overhead pabrik tetap dalam penelitian ini mencakup biaya tak terduga dan pajak bangunan.

Temuan tersebut menunjukkan bahwa pengelompokan biaya berdasarkan perilakunya perlu menjadi perhatian manajemen restoran. Pemisahan antara biaya tetap dan biaya variabel dapat membantu pengelola memahami perubahan biaya ketika volume produksi mengalami peningkatan atau penurunan. Dengan demikian, informasi biaya yang dihasilkan dapat digunakan sebagai dasar pengendalian biaya dan pengambilan keputusan penetapan harga jual.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing

Metode full costing merupakan pendekatan perhitungan harga pokok produksi yang memasukkan seluruh unsur biaya produksi, baik yang bersifat variabel maupun tetap. Unsur biaya tersebut meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap.

Penggunaan metode ini memungkinkan perusahaan memperoleh gambaran biaya produksi secara lebih menyeluruh.

Berdasarkan data penelitian, perhitungan harga pokok produksi menu soto dan sate menggunakan metode full costing disajikan sebagai berikut.

Komponen biaya	**Soto**	**Sate**
Biaya bahan baku	Rp9.241.000	Rp9.199.000
Biaya tenaga kerja	Rp40.000.000	Rp40.000.000
Biaya overhead pabrik variabel	Rp10.330.000	Rp10.530.000
Biaya overhead pabrik tetap	Rp3.000.000	Rp3.000.000
Total biaya produksi	Rp62.571.000	Rp62.729.000
Jumlah produksi	1.500 porsi	1.500 porsi
Biaya produksi per porsi	Rp41.714	Rp41.819
Pembulatan HPP per porsi	Rp42.000	Rp42.000

Sumber: Data penelitian diolah, 2026.

Berdasarkan Tabel diatas, total biaya produksi menu soto mencapai Rp62.571.000, sedangkan menu sate sebesar Rp62.729.000. Dengan jumlah produksi masing-masing sebanyak 1.500 porsi, harga pokok produksi menu soto adalah Rp41.714 per porsi dan menu sate sebesar Rp41.819 per porsi. Setelah dilakukan pembulatan, kedua menu memiliki harga pokok produksi sebesar Rp42.000 per porsi.

Hasil tersebut menunjukkan bahwa perhitungan dengan metode full costing menghasilkan informasi biaya yang mencakup seluruh komponen biaya produksi. Biaya overhead tetap yang sebelumnya belum diperhitungkan secara memadai dalam penetapan harga dapat dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Oleh karena itu, metode ini dapat membantu manajemen mengetahui besarnya sumber daya ekonomi yang digunakan untuk menghasilkan setiap porsi makanan.

Perbedaan total biaya antara soto dan sate terutama berasal dari perbedaan kebutuhan bahan baku dan komponen biaya pendukung produksi. Biaya produksi sate tercatat lebih tinggi daripada soto, yaitu dengan selisih Rp158.000. Meskipun demikian, setelah dibagi dengan jumlah produksi dan dibulatkan, kedua menu memiliki harga pokok produksi yang sama, yaitu Rp42.000 per porsi.

Temuan ini memperlihatkan bahwa metode full costing dapat digunakan sebagai dasar evaluasi biaya produksi secara menyeluruh. Informasi tersebut penting bagi pengelola restoran karena penentuan harga jual yang hanya didasarkan pada biaya bahan baku berpotensi mengabaikan biaya tenaga kerja dan overhead yang juga diperlukan untuk menghasilkan produk.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Variable Costing

Berbeda dengan full costing, metode variable costing hanya memasukkan biaya produksi yang bersifat variabel ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Biaya produksi tetap tidak dimasukkan sebagai komponen harga pokok produk, tetapi diperlakukan sebagai biaya periode. Dengan demikian, metode ini memberikan informasi mengenai biaya yang berubah mengikuti tingkat aktivitas produksi.

Hasil perhitungan biaya produksi menggunakan metode variable costing pada Restoran Bu Melly disajikan dalam tabel berikut.

Komponen biaya	**Soto**	**Sate**
Biaya bahan baku	Rp9.241.000	Rp9.199.000
Biaya tenaga kerja	Rp40.000.000	Rp40.000.000
Biaya overhead pabrik variabel	Rp10.330.000	Rp10.530.000
Total biaya produksi	Rp59.571.000	Rp59.729.000
Jumlah produksi	1.500 porsi	1.500 porsi
Biaya produksi per porsi	Rp39.714	Rp39.819
Pembulatan HPP per porsi	Rp40.000	Rp40.000

Sumber: Data penelitian diolah, 2026.

Berdasarkan Tabel 3, total biaya produksi menu soto dengan metode variable costing adalah Rp59.571.000, sedangkan menu sate sebesar Rp59.729.000. Dengan jumlah produksi sebanyak 1.500 porsi untuk setiap menu, harga pokok produksi soto mencapai Rp39.714 per porsi dan sate sebesar Rp39.819 per porsi. Setelah pembulatan, harga pokok produksi kedua menu menjadi Rp40.000 per porsi.

Hasil perhitungan tersebut menunjukkan bahwa harga pokok produksi menggunakan metode variable costing lebih rendah dibandingkan dengan metode full costing. Perbedaan ini terutama disebabkan oleh perlakuan terhadap biaya overhead pabrik tetap. Dalam metode variable costing, biaya overhead tetap tidak dibebankan ke dalam harga pokok produk, sehingga total biaya produksi yang digunakan sebagai dasar perhitungan menjadi lebih rendah.

Metode variable costing memberikan informasi yang bermanfaat bagi manajemen dalam menganalisis hubungan antara biaya, volume produksi, dan laba. Informasi biaya variabel dapat digunakan untuk memperkirakan perubahan biaya ketika jumlah produksi berubah. Namun, harga pokok produksi yang dihasilkan metode ini tidak mencakup seluruh biaya produksi tetap. Oleh sebab itu, apabila digunakan sebagai satu-satunya dasar penetapan harga jual jangka panjang, manajemen perlu memastikan bahwa biaya tetap tetap tertutup melalui pendapatan usaha.

Perbandingan Hasil Perhitungan Full Costing dan Variable Costing

Perbandingan kedua metode diperlukan untuk mengetahui sejauh mana perbedaan perlakuan biaya memengaruhi hasil perhitungan harga pokok produksi. Metode full costing memasukkan biaya overhead tetap ke dalam harga pokok produksi, sedangkan metode variable costing tidak memasukkannya. Perbedaan perlakuan tersebut menyebabkan hasil perhitungan biaya produksi per porsi menjadi berbeda.

Menu	HPP Full Costing	HPP Variable Costing	Selisih
Soto	Rp41.714	Rp39.714	Rp2.000
Sate	Rp41.819	Rp39.819	Rp2.000
Pembulatan per porsi	Rp42.000	Rp40.000	Rp2.000

Sumber: Data penelitian diolah, 2026.

Tabel diatas menunjukkan bahwa harga pokok produksi dengan metode full costing lebih tinggi sekitar Rp2.000 per porsi dibandingkan dengan metode variable costing. Selisih tersebut mencerminkan biaya overhead pabrik tetap yang dibebankan dalam perhitungan full costing, tetapi tidak dimasukkan dalam perhitungan variable costing.

Pada menu soto, harga pokok produksi berdasarkan full costing sebesar Rp41.714 per porsi, sedangkan berdasarkan variable costing sebesar Rp39.714 per porsi. Adapun pada menu sate, harga pokok produksi berdasarkan full costing sebesar Rp41.819 per porsi dan berdasarkan variable costing sebesar Rp39.819 per porsi. Dengan demikian, kedua metode menghasilkan selisih biaya yang relatif sama.

Temuan ini memperlihatkan bahwa pemilihan metode perhitungan biaya berpengaruh terhadap informasi harga pokok produksi yang digunakan dalam penetapan harga jual. Metode full costing memberikan gambaran biaya produksi secara keseluruhan, sedangkan metode variable costing memberikan informasi mengenai biaya yang berubah mengikuti aktivitas produksi. Kedua metode tersebut memiliki kegunaan manajerial yang berbeda sehingga penerapannya perlu disesuaikan dengan tujuan pengambilan keputusan.

Penentuan Harga Jual Menggunakan Pendekatan Cost Plus Pricing

Penentuan harga jual merupakan salah satu keputusan penting dalam pengelolaan usaha kuliner. Harga jual harus mempertimbangkan biaya produksi dan keuntungan yang diharapkan, tetapi juga perlu memperhatikan daya beli konsumen dan kondisi persaingan pasar. Dalam penelitian ini, penentuan harga jual dilakukan dengan pendekatan cost plus pricing, yaitu menambahkan keuntungan yang diharapkan pada biaya produksi.

Berdasarkan hasil wawancara yang tercantum dalam penelitian, Restoran Bu Melly menghendaki keuntungan sebesar 20% sebagai dasar perhitungan harga jual.

Persentase tersebut digunakan sebagai asumsi perhitungan sesuai kebijakan usaha, bukan sebagai ketentuan baku mengenai batas keuntungan dalam Islam.

Penentuan Harga Jual dengan Metode Full Costing

Perhitungan harga jual dengan metode full costing menggunakan total biaya produksi yang mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja, overhead variabel, dan overhead tetap. Hasil perhitungannya disajikan sebagai berikut.

Tabel 5. Penentuan Harga Jual dengan Metode Full Costing

Keterangan	**Soto**	**Sate**
Total biaya produksi	Rp62.571.000	Rp62.729.000
Keuntungan yang diharapkan	20%	20%
Total biaya ditambah keuntungan	Rp75.085.200	Rp75.274.800
Jumlah produksi	1.500 porsi	1.500 porsi
Harga jual per porsi sebelum pembulatan	Rp50.056	Rp50.183
Harga jual setelah pembulatan	Rp50.000	Rp50.000

Sumber: Data penelitian diolah, 2026.

Berdasarkan Tabel diatas, harga jual menu soto dengan metode full costing diperoleh sebesar Rp50.056 per porsi, sedangkan menu sate sebesar Rp50.183 per porsi. Setelah dilakukan pembulatan sesuai hasil penelitian, harga jual kedua menu ditetapkan sebesar Rp50.000 per porsi.

Perhitungan tersebut memperlihatkan bahwa penggunaan metode full costing menghasilkan harga jual yang mempertimbangkan seluruh biaya produksi. Dengan demikian, biaya overhead tetap yang mendukung kegiatan operasional produksi turut diperhitungkan dalam penentuan harga jual. Pendekatan ini dapat membantu restoran menghindari penetapan harga yang hanya didasarkan pada sebagian komponen biaya.

Penentuan Harga Jual dengan Metode Variable Costing

Penentuan harga jual dengan metode variable costing menggunakan biaya produksi variabel sebagai dasar perhitungan. Biaya overhead tetap tidak dimasukkan ke dalam harga pokok produk, melainkan diperlakukan sebagai biaya periode. Hasil perhitungan harga jual menggunakan metode ini disajikan pada tabel berikut.

Keterangan	**Soto**	**Sate**
Total biaya produksi	Rp59.571.000	Rp59.729.000
Keuntungan yang diharapkan	20%	20%
Total biaya ditambah keuntungan	Rp71.485.200	Rp71.674.800
Jumlah produksi	1.500 porsi	1.500 porsi
Harga jual per porsi sebelum pembulatan	Rp47.656	Rp47.783

Harga jual setelah pembulatan	Rp48.000	Rp48.000

Sumber: Data penelitian diolah, 2026.

Berdasarkan Tabel diatas, harga jual menu soto menggunakan metode variable costing sebesar Rp47.656 per porsi, sedangkan menu sate sebesar Rp47.783 per porsi. Setelah pembulatan, harga jual kedua menu ditetapkan sebesar Rp48.000 per porsi.

Harga jual berdasarkan metode variable costing lebih rendah dibandingkan dengan metode full costing. Hal tersebut terjadi karena biaya overhead pabrik tetap tidak dimasukkan ke dalam harga pokok produksi. Meskipun demikian, harga jual yang lebih rendah tidak secara otomatis menunjukkan bahwa metode variable costing lebih menguntungkan. Manajemen tetap perlu memperhitungkan biaya tetap sebagai bagian dari keseluruhan beban usaha agar keuntungan yang diperoleh benar-benar mencerminkan kondisi keuangan restoran.

Perbandingan Harga Jual Sebelum dan Sesudah Penerapan Metode Full Costing dan Variable Costing

Sebelum dilakukan perhitungan menggunakan metode full costing dan variable costing, Restoran Bu Melly menetapkan harga jual menu soto dan sate sebesar Rp30.000 per porsi. Berdasarkan hasil penelitian, penetapan harga sebelumnya belum didasarkan pada klasifikasi dan perhitungan seluruh komponen biaya produksi secara terperinci. Oleh karena itu, penelitian ini melakukan perhitungan ulang untuk memperoleh informasi harga pokok produksi dan harga jual yang lebih sistematis.

Perbandingan harga jual sebelum dan setelah penerapan kedua metode disajikan dalam tabel berikut.

Menu	Harga sebelumnya	Harga Full Costing	Harga Variable Costing
Soto	Rp30.000	Rp50.000	Rp48.000
Sate	Rp30.000	Rp50.000	Rp48.000

Sumber: Data penelitian diolah, 2026.

Berdasarkan Tabel diatas, terdapat perbedaan yang cukup besar antara harga jual sebelum dan setelah dilakukan perhitungan menggunakan kedua metode. Harga jual sebelumnya sebesar Rp30.000 per porsi, sedangkan harga jual berdasarkan full costing sebesar Rp50.000 per porsi dan berdasarkan variable costing sebesar Rp48.000 per porsi.

Perubahan tersebut menunjukkan bahwa perhitungan biaya produksi secara lebih sistematis menghasilkan rekomendasi harga jual yang lebih tinggi dibandingkan harga yang sebelumnya diterapkan. Selisih harga jual yang direkomendasikan terhadap harga sebelumnya adalah Rp20.000 per porsi untuk metode full costing dan

Rp18.000 per porsi untuk metode variable costing. Hasil ini mengindikasikan bahwa harga jual sebelumnya perlu dievaluasi dengan mempertimbangkan keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi.

Walaupun demikian, harga jual yang dihitung melalui pendekatan biaya tidak serta-merta harus diterapkan tanpa mempertimbangkan kondisi pasar. Pengelola restoran perlu mengkaji daya beli konsumen, harga produk sejenis, kualitas makanan, serta kemampuan usaha mempertahankan pelanggan. Dengan demikian, hasil perhitungan biaya dapat menjadi dasar pengambilan keputusan, sedangkan keputusan akhir mengenai harga jual tetap mempertimbangkan aspek internal dan eksternal usaha.

Pembahasan dalam Perspektif Ekonomi Islam

Penentuan harga jual dalam perspektif ekonomi Islam tidak hanya berkaitan dengan perhitungan biaya dan keuntungan, tetapi juga harus memperhatikan prinsip keadilan, kejujuran, transparansi, serta kerelaan antara penjual dan pembeli. Aktivitas perdagangan diperbolehkan selama dilaksanakan dengan cara yang halal dan tidak mengandung unsur penipuan, manipulasi, maupun tindakan yang merugikan pihak lain.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan biaya produksi memiliki peran penting dalam mendukung penetapan harga jual yang lebih transparan. Penggunaan metode full costing dan variable costing membantu pengelola restoran memahami komponen biaya yang membentuk harga produk. Informasi tersebut dapat mengurangi risiko penetapan harga yang tidak didasarkan pada perhitungan biaya secara memadai.

Dalam konteks Restoran Bu Melly, penggunaan margin keuntungan sebesar 20% merupakan dasar perhitungan harga jual berdasarkan kebijakan usaha. Persentase tersebut tidak dapat dipahami sebagai batas maksimal keuntungan yang ditentukan oleh syariat Islam. Prinsip ekonomi Islam lebih menekankan bahwa keuntungan harus diperoleh melalui transaksi yang sah, dilakukan secara jujur, tidak merugikan konsumen, dan didasarkan pada kerelaan kedua belah pihak.

Selain itu, status restoran yang telah tersertifikasi halal menunjukkan adanya aspek kepatuhan terhadap ketentuan kehalalan produk. Namun, sertifikasi halal dan akurasi perhitungan biaya merupakan dua aspek yang berbeda. Sertifikasi halal berkaitan dengan pemenuhan persyaratan kehalalan produk dan proses yang dipersyaratkan, sedangkan perhitungan biaya berkaitan dengan pengelolaan ekonomi dan penetapan harga. Keduanya dapat saling mendukung dalam membangun usaha kuliner halal yang bertanggung jawab dan berkelanjutan.

Dengan demikian, penerapan metode full costing dan variable costing dapat memberikan kontribusi terhadap praktik pengelolaan usaha yang lebih akuntabel. Perhitungan biaya yang jelas membantu pemilik usaha menentukan harga jual secara

rasional, sedangkan prinsip ekonomi Islam memberikan landasan etis agar penetapan harga tetap memperhatikan keadilan dan kepentingan konsumen.

Sintesis Hasil Penelitian

Secara keseluruhan, hasil penelitian memperlihatkan bahwa metode perhitungan biaya produksi berpengaruh terhadap besarnya harga pokok produksi dan rekomendasi harga jual pada Restoran Bu Melly. Metode full costing menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp42.000 per porsi setelah pembulatan, sedangkan metode variable costing menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp40.000 per porsi setelah pembulatan. Perbedaan tersebut terjadi karena adanya biaya overhead pabrik tetap yang dimasukkan dalam perhitungan full costing, tetapi tidak dimasukkan dalam variable costing.

Dari sisi penetapan harga jual, metode full costing menghasilkan rekomendasi harga sebesar Rp50.000 per porsi, sedangkan metode variable costing menghasilkan harga sebesar Rp48.000 per porsi. Kedua hasil tersebut lebih tinggi daripada harga jual sebelumnya sebesar Rp30.000 per porsi. Temuan ini menunjukkan perlunya evaluasi terhadap sistem pencatatan biaya dan kebijakan penetapan harga yang selama ini diterapkan oleh restoran.

Dari perspektif manajerial, metode full costing lebih sesuai digunakan sebagai salah satu dasar evaluasi biaya produksi secara menyeluruh dan penentuan harga jual jangka panjang. Sementara itu, metode variable costing dapat dimanfaatkan untuk analisis biaya berdasarkan perubahan volume produksi dan pengambilan keputusan operasional tertentu. Oleh karena itu, kedua metode tidak harus dipertentangkan, tetapi dapat digunakan secara komplementer sesuai dengan kebutuhan informasi manajemen.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai analisis perhitungan biaya produksi dalam penentuan harga jual menggunakan metode full costing dan variable costing pada Restoran Bu Melly Kota Jambi, dapat disimpulkan bahwa pencatatan dan pengklasifikasian biaya produksi merupakan aspek penting dalam menghasilkan informasi harga pokok produksi yang akurat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Restoran Bu Melly belum sepenuhnya melakukan klasifikasi biaya berdasarkan jenis dan perilakunya. Komponen biaya produksi yang teridentifikasi meliputi biaya bahan baku langsung sebesar Rp18.440.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp40.000.000, biaya overhead pabrik variabel sebesar Rp10.530.000, dan biaya overhead pabrik tetap sebesar Rp3.000.000.

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing menghasilkan total biaya produksi menu soto sebesar Rp62.571.000 dan menu sate

sebesar Rp62.729.000. Dengan jumlah produksi masing-masing sebanyak 1.500 porsi, harga pokok produksi per porsi mencapai Rp41.714 untuk soto dan Rp41.819 untuk sate. Setelah pembulatan, harga pokok produksi kedua menu ditetapkan sebesar Rp42.000 per porsi. Sementara itu, metode variable costing menghasilkan total biaya produksi sebesar Rp59.571.000 untuk soto dan Rp59.729.000 untuk sate, dengan harga pokok produksi masing-masing Rp39.714 dan Rp39.819 per porsi. Setelah pembulatan, harga pokok produksi kedua menu menjadi Rp40.000 per porsi.

Perbandingan kedua metode menunjukkan bahwa harga pokok produksi berdasarkan full costing lebih tinggi sekitar Rp2.000 per porsi dibandingkan dengan variable costing. Perbedaan tersebut disebabkan oleh perlakuan terhadap biaya overhead pabrik tetap. Metode full costing memasukkan seluruh unsur biaya produksi, baik variabel maupun tetap, sedangkan variable costing hanya memperhitungkan biaya produksi variabel. Dengan demikian, full costing memberikan informasi biaya produksi secara lebih menyeluruh, sementara variable costing memberikan informasi yang berguna untuk menganalisis perilaku biaya berdasarkan perubahan volume produksi.

Penentuan harga jual dengan pendekatan cost plus pricing dan tambahan keuntungan sebesar 20% menghasilkan rekomendasi harga jual sebesar Rp50.000 per porsi berdasarkan metode full costing dan Rp48.000 per porsi berdasarkan metode variable costing. Hasil tersebut lebih tinggi dibandingkan harga jual sebelumnya, yaitu Rp30.000 per porsi. Temuan ini menunjukkan bahwa perhitungan biaya produksi secara sistematis diperlukan agar penetapan harga jual dapat mempertimbangkan seluruh komponen biaya dan keuntungan yang diharapkan. Persentase 20% dalam penelitian ini merupakan dasar perhitungan berdasarkan kebijakan usaha, bukan batas keuntungan yang ditentukan dalam prinsip ekonomi Islam.

Secara keseluruhan, penelitian ini menegaskan bahwa penerapan metode full costing dan variable costing dapat membantu meningkatkan ketepatan informasi biaya produksi sebagai dasar pengambilan keputusan harga jual. Metode full costing dapat dipertimbangkan untuk mengevaluasi keseluruhan biaya produksi dan penentuan harga jangka panjang, sedangkan variable costing dapat digunakan sebagai alat analisis biaya variabel dan keputusan operasional. Dalam perspektif ekonomi Islam, penetapan harga tersebut perlu tetap memperhatikan prinsip kejujuran, transparansi, keadilan, serta kerelaan antara penjual dan pembeli. Oleh karena itu, Restoran Bu Melly perlu meningkatkan ketertiban pencatatan dan klasifikasi biaya agar kebijakan harga jual dapat mendukung keberlanjutan usaha sekaligus menjaga kewajaran harga bagi konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

Adnyana, I. M. (2021). Akuntansi biaya. Lembaga Penerbitan Universitas Nasional.

Beekun, R. I. (1997). Islamic business ethics. International Institute of Islamic Thought.

Blocher, E. J., Stout, D. E., Juras, P. E., & Smith, S. (2019). Cost management: A strategic emphasis (8th ed.). McGraw-Hill Education.

Carter, W. K. (2009). Cost accounting (14th ed.). South-Western Cengage Learning.

Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches (4th ed.). SAGE Publications.

Drury, C. (2018). Management and cost accounting (10th ed.). Cengage Learning.

Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2021). Managerial accounting (16th ed.). McGraw-Hill Education.

McGraw Hill India

Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2007). Managerial accounting (8th ed.). Thomson South-Western.

Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2018). Horngren's cost accounting: A managerial emphasis (16th ed.). Pearson.

Ikatan Akuntan Indonesia. (2019). Akuntansi biaya dan manajemen. Ikatan Akuntan Indonesia.

Ismanto, J. (2022). Manajemen pemasaran. UNPAM Press.

Karim, A. A. (2016). Ekonomi mikro Islami (Ed. 5). Rajawali Pers.

Kementerian Agama Republik Indonesia. (2019). Al-Qur'an dan terjemahannya. Lajnah Pentashihan Mushaf Al-Qur'an.

Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). Marketing management (15th ed.). Pearson.

Mahmudi, et al. (2020). Sistem pengendalian manajemen usaha mikro, kecil, dan menengah. Ekonisia.

Mannan, M. A. (1997). Teori dan praktik ekonomi Islam. Dana Bhakti Wakaf.

Moleong, L. J. (2017). Metodologi penelitian kualitatif (Ed. revisi). PT Remaja Rosdakarya.

Mulyadi. (2015). Akuntansi biaya (Ed. 5). UPP STIM YKPN.

Padilah, N. (2025). Analisis biaya produksi dalam penentuan harga jual Sate Eddy di Kota Jambi. Journal of Islamic Accounting Competency, 5(1), 1–22. https://doi.org/10.30631/jisacc.v5i1.3139

Putra, I. M. (2021). Akuntansi biaya: Pedoman terlengkap analisis dan pengendalian biaya produksi. Anak Hebat Indonesia.

Ramadani, S. (2023). Analisis biaya produksi dalam penentuan harga jual makanan pada Rumah Makan Palekko 27'e Kecamatan Duapitu Kabupaten Sidrap [Skripsi sarjana, IAIN Parepare]. Repository IAIN Parepare.

Sahla, W. A. (2020). Akuntansi biaya: Panduan perhitungan harga pokok produk. Deepublish.

Siregar, B., Suripto, B., Hapsoro, D., Lo, E. W., & Biyanto, F. (2013). Akuntansi biaya. Salemba Empat.

Sugiyono. (2019). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Alfabeta.

Tjiptono, F. (2019). Strategi pemasaran: Prinsip dan penerapan. Andi.

Yunita, W., Kamilah, K., & Marliyah, M. (2024). Analysis calculation of cost of goods production and selling prices full costing method in sharia accounting perspective. Jurnal Ekonomi, 13(3), 187–203. https://ejournal.seaninstitute.or.id/index.php/Ekonomi/article/view/4835