

ANALISIS BIAYA, VOLUME, LABA (BEP) BERDASARKAN PENGELOLAAN BIAYA OPERASIONAL DAN PENENTUAN HARGA POKOK PENJUALAN PADA USAHA GORENGAN AZIZAH DI JL. H.M. SAID NO. 8, SIDORAME BARAT I, MEDAN PERJUANGAN

Heldariska. S¹; Damai Rogate Tampubolon²; Putri Patresia Siregar³; Rachael Simanjuntak⁴; Hamonangan Siallagan⁵

Universitas HKBP Nommensen
Jln. Sutomo 4A Kota Medan Telp. 061-4522922
E-mail : heldariska.s@student.uhn.ac.id (Koresponding)

Abstract: This study aims to identify and classify the operational cost structure of Azizah's Gorengan Business, calculate the Cost of Goods Sold (COGS), and analyze the Break-Even Point (BEP) as a basis for business decision-making. Using a qualitative case study approach, data were collected through observation, interviews, and documentation. Costs were classified into raw material, labor, and overhead costs, then analyzed using the Full Costing method and BEP analysis. The results show that total monthly operational costs reached IDR 9,748,000, consisting of raw material costs of IDR 5,188,000 and overhead costs of IDR 4,560,000, while labor costs were not recorded because the business was self-managed. Consequently, the monthly COGS was IDR 9,748,000. BEP analysis indicates that the business must sell at least 2,134 units per month, or approximately 71 units per day, at an average selling price of IDR 2,000 per unit to avoid losses. These findings highlight the importance of accurate cost recording in determining selling prices and supporting business sustainability.

Keywords: *Management Accounting, Cost of Goods Sold, Break-Even Point, MSMEs, Azizah Fried*

Usaha Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor strategis yang berperan penting dalam perekonomian Indonesia. Keberadaan UMKM tidak hanya berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi nasional, tetapi juga mampu menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta mendorong pemerataan pembangunan ekonomi. Berdasarkan berbagai kajian, UMKM terbukti memiliki daya tahan yang relatif kuat dalam menghadapi berbagai dinamika ekonomi karena didukung oleh fleksibilitas usaha dan kedekatannya dengan kebutuhan masyarakat. Salah satu sektor UMKM yang berkembang pesat adalah usaha kuliner, khususnya gorengan yang telah menjadi bagian dari budaya konsumsi masyarakat Indonesia. Produk gorengan memiliki pangsa pasar yang luas karena harganya yang terjangkau, mudah diperoleh, serta diminati oleh berbagai kalangan.

Usaha Gorengan Azizah yang berlokasi di Jl. H.M. Said No. 8, Sidorame Barat I, Medan Perjuangan merupakan salah satu contoh UMKM kuliner yang telah beroperasi secara turun-temurun dan memiliki omzet harian yang cukup menjanjikan. Tingginya permintaan konsumen menunjukkan bahwa usaha ini memiliki potensi ekonomi yang baik untuk terus berkembang. Namun demikian, keberhasilan suatu usaha tidak hanya ditentukan oleh tingginya volume penjualan, tetapi juga oleh kemampuan pemilik dalam mengelola biaya dan keuangan secara efektif. Pengelolaan keuangan yang baik menjadi faktor penting untuk memastikan bahwa pendapatan yang diperoleh benar-benar menghasilkan keuntungan yang optimal dan berkelanjutan.

Pada kenyataannya, banyak UMKM masih menghadapi berbagai kendala dalam penerapan praktik

akuntansi dan pencatatan keuangan. Kondisi tersebut juga ditemukan pada Usaha Gorengan Azizah. Pemilik usaha masih mengandalkan sistem ingatan dalam mencatat transaksi keuangan dan belum melakukan pemisahan antara keuangan usaha dengan keuangan pribadi. Selain itu, berbagai biaya operasional seperti gas, listrik, minyak goreng, kemasan, dan biaya pendukung lainnya sering kali tidak diperhitungkan secara menyeluruh dalam penentuan harga jual produk. Akibatnya, harga jual yang ditetapkan berpotensi tidak mencerminkan biaya produksi yang sesungguhnya. Kondisi ini dapat menyebabkan terjadinya *underpricing*, yaitu penetapan harga yang terlalu rendah sehingga tidak mampu menutup seluruh biaya operasional dan mengurangi tingkat keuntungan usaha.

Dalam perspektif akuntansi manajemen, informasi biaya yang akurat merupakan dasar penting dalam proses perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan. Salah satu informasi yang sangat dibutuhkan oleh pelaku UMKM adalah perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) yang tepat. HPP yang dihitung secara komprehensif memungkinkan pemilik usaha mengetahui biaya sesungguhnya yang dikeluarkan dalam menghasilkan produk sehingga dapat menetapkan harga jual yang lebih rasional. Selain itu, analisis Biaya-Volume-Laba (*Cost-Volume-Profit Analysis*) melalui pendekatan Break-Even Point (BEP) dapat digunakan untuk menentukan tingkat penjualan minimum yang harus dicapai agar usaha tidak mengalami kerugian. Informasi ini sangat penting bagi UMKM dalam menyusun strategi penjualan, mengelola risiko usaha, dan merencanakan pengembangan bisnis.

Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi dan mengklasifikasikan biaya operasional pada Usaha Gorengan Azizah, menghitung Harga Pokok Penjualan menggunakan metode *Full Costing*, serta menganalisis titik impas (*Break-Even Point*)

sebagai dasar pengambilan keputusan bisnis. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran nyata mengenai pentingnya penerapan akuntansi manajemen pada UMKM, khususnya dalam pengelolaan biaya dan perencanaan laba. Selain memberikan manfaat praktis bagi pemilik usaha, hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi bagi pelaku UMKM lainnya dalam meningkatkan kualitas pengelolaan keuangan guna mendukung keberlanjutan dan daya saing usaha.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus tunggal (*single case study*) untuk mengkaji secara mendalam praktik pengelolaan biaya pada Usaha Gorengan Azizah.

Lokasi penelitian ditetapkan di Usaha Gorengan Azizah, Jl. H.M. Said No. 8, Sidorame Barat I, Medan Perjuangan. Pengumpulan data dilakukan melalui:

Observasi Langsung: Mengamati proses produksi, penggunaan bahan baku, dan peralatan untuk memvalidasi komponen biaya dan Wawancara Mendalam: Tanya jawab dengan pemilik usaha untuk menggali informasi harga beli bahan, frekuensi pembelian, dan praktik pencatatan keuangan.

Data yang diperoleh dianalisis melalui tahapan:

- 1) **Klasifikasi Biaya:** Mengelompokkan biaya menjadi: Biaya Bahan Baku (Direct Materials), Biaya Tenaga Kerja (Direct Labor), Biaya Overhead Pabrik (Factory Overhead)
- 2) **Perhitungan HPP:** Menggunakan metode *Full Costing* dengan rumus:
$$\text{HPP Produksi} = \text{Biaya Bahan Baku} + \text{Biaya Tenaga Kerja} + \text{Biaya Overhead HPP}$$
$$\text{Penjualan} = \text{HPP Produksi} + \text{Persediaan Awal} - \text{Persediaan Akhir}$$
- 3) **Analisis BEP:** Mengklasifikasikan biaya menjadi tetap dan variabel,

kemudian menghitung BEP dengan rumus:

$BEP (Unit) = \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{(\text{Harga Jual per Unit} - \text{Biaya Variabel per Unit})}$

$$BEP (Unit) = \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{\text{Harga Jual per Unit} - \text{Biaya Variabel per Unit}}$$

$BEP (Rupiah) = BEP (Unit) \times \text{Harga Jual per Unit}$

Atau menggunakan $BEP (Rupiah) = \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{\text{Rasio Margin Kontribusi}}$

$$BEP (Rupiah) = \frac{\text{Total Biaya Tetap}}{\text{Rasio Margin Kontribusi}}$$

$\text{Rasio Margin Kontribusi} = \frac{(\text{Harga Jual} - \text{Biaya Variabel per Unit})}{\text{Harga Jual}}$

$$\text{Rasio Margin Kontribusi} = \frac{\text{Harga Jual} - \text{Biaya Variabel per Unit}}{\text{Harga Jual}}$$

HASIL

Berdasarkan data lapangan, berikut klasifikasi biaya operasional Usaha Gorengan Azizah per bulan:

Komponen Biaya	Rincian	Jumlah(Rp)
A. Biaya Bahan Baku		
Tepung	1 karung/minggu	700.000
Pisang	1 tandan/minggu	750.000
Tahu	150 pcs/hari	2.250.000
Sayur Kol	5 kg/minggu	100.000
Sayur Wortel	25 kg/minggu	500.000
Garam	-	240.000
Royco/Ayam	24 sachet/minggu	48.000
Saos/Sambal	2 kg/hari	600.000
Total Biaya Bahan Baku	-	5.188.000
B. Tenaga Kerja		
B.Overhead	Dikerjakan pemilik sendiri	0
Minyak Goreng	15 liter/minggu	1.080.000
Tabung Gas	3 tabung/hari (3kg)	1.800.000
Token Listrik	-	1.500.000
Plastik Kemasan	-	120.000
Bensin (Transportasi)	-	60.000
Total Biaya	-	4.560.000

Ovehead

Total Biaya Operasional	9.748.000
--------------------------------	------------------

Sumber: Dari Gorengan Azizah di Jl. H.M. Said No. 8, Sidorame Barat I, Medan Perjuangan.

HARGA POKOK PENJUALAN (HPP)

Menurut Fahmi I (2020:102) menyatakan bahwa :“Harga Pokok Penjualan merupakan harga beli atau pembuatan suatu barang yang dijual, juga disebut cost of goods sold (Siegel dan Shiem). Menggunakan metode *Full Costing* dan asumsi tidak ada persediaan awal/akhir (barang habis terjual harian):

$HPP \text{ Produksi} = \text{Biaya Bahan Baku} + \text{Biaya Tenaga Kerja} + \text{Biaya Overhead}$
 $= \text{Rp}5.188.000 + \text{Rp}0 + \text{Rp}4.560.000$
 $= \text{Rp}9.748.000$

$HPP \text{ Penjualan} = HPP \text{ Produksi} + \text{Persediaan Awal} - \text{Persediaan Akhir}$
 $= \text{Rp}9.748.000 + 0 - 0$
 $= \text{Rp}9.748.000 \text{ per bulan}$

Interpretasi HPP:

Sebesar Rp 9.748.000/bulan ($\pm \text{Rp}324.933/\text{hari}$) menunjukkan bahwa biaya operasional sebenarnya jauh lebih tinggi dibanding perkiraan pemilik yang hanya memperhitungkan bahan baku. Tanpa perhitungan HPP komprehensif, penetapan harga jual berisiko tidak menutup seluruh biaya.

Break-Even Point (BEP)

Garrison dkk (2003) untuk menghitung BEP, biaya diklasifikasikan menjadi tetap dan variabel:

Klasifikasi Biaya	Komponen	Jumlah (Rp/bulan)
Biaya Tetap	Listrik, Gas, Transportasi	3.360.000
Biaya Variabel	Bahan Baku, Minyak, Kemasan	6.388.000
Total		9.748.000

Sumber: Dari Gorengan Azizah di Jl. H.M. Said No. 8, Sidorame Barat I, Medan

Perjuangan.

Asumsi Operasional:

Harga jual rata-rata per unit: Rp2.000

Estimasi produksi harian: 500 unit

Produksi bulanan: 500 unit \times 30 hari = 15.000 unit.

Perhitungan BEP:

Biaya Variabel per Unit:

Total Biaya Variabel \div Total Unit Produksi

= Rp6.388.000 \div 15.000 unit

= Rp425,87 per unit

Margin Kontribusi per Unit:

= Harga Jual – Biaya Variabel per Unit

= Rp2.000 – Rp425,87

= Rp1.574,13 per unit

BEP dalam Unit:

= Total Biaya Tetap \div Margin Kontribusi per Unit:

= Rp3.360.000 \div Rp1.574,13

= 2.134 unit per bulan

BEP dalam Rupiah:

= BEP (Unit) \times Harga Jual per Unit

= 2.134 \times Rp2.000

= Rp4.268.000 per bulan

BEP Harian:

= 2.134 unit \div 30 hari \approx 71 unit/hari

Interpretasi BEP: Usaha Gorengan Azizah perlu menjual minimal 71 unit gorengan per hari (dengan harga Rp2.000/unit) untuk mencapai titik impas. Dengan estimasi produksi 500 unit/hari, usaha memiliki *margin of safety* yang cukup besar (\pm 429 unit/hari), menunjukkan potensi laba yang signifikan jika seluruh biaya telah diperhitungkan.

PEMBAHASAN

Pentingnya Klasifikasi Biaya Lengkap

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemilik Usaha Gorengan Azizah sebelumnya hanya memperhitungkan biaya bahan baku sebesar Rp5.188.000 dan mengabaikan biaya overhead sebesar Rp4.560.000. Temuan ini sejalan dengan teori Full Costing yang menyatakan bahwa seluruh biaya produksi, baik biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, maupun overhead, harus diperhitungkan dalam penentuan harga pokok produk.

Menurut Mulyadi (2018), pengabaian salah satu komponen biaya akan menyebabkan harga pokok yang dihasilkan menjadi tidak akurat sehingga berpotensi menimbulkan *underpricing*. Kondisi tersebut dapat menyebabkan laba yang diperoleh tampak lebih besar dari kondisi sebenarnya dan pada jangka panjang mengancam keberlangsungan usaha. Hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa biaya overhead mencapai hampir 47% dari total biaya operasional sehingga tidak dapat diabaikan dalam proses penentuan harga jual.

Relevansi Analisis Break-Even Point (BEP) bagi UMKM

Perhitungan BEP menunjukkan bahwa usaha hanya perlu menjual minimal 2.134 unit per bulan atau sekitar 71 unit per hari untuk mencapai titik impas. Hasil ini mendukung teori Cost-Volume-Profit Analysis (CVP) yang dikemukakan oleh Garrison et al. (2003), bahwa analisis BEP merupakan alat perencanaan laba yang membantu manajemen memahami hubungan antara biaya, volume penjualan, dan keuntungan. Bagi UMKM, informasi ini sangat penting karena memberikan target penjualan minimum yang harus dicapai agar usaha tidak mengalami kerugian. Dengan kapasitas produksi mencapai sekitar 500 unit per hari, usaha Gorengan Azizah memiliki *margin of safety* yang cukup tinggi. Artinya, usaha masih memiliki ruang yang relatif aman terhadap kemungkinan penurunan penjualan sebelum mengalami kerugian.

Dampak Pencatatan Keuangan yang Tidak Tertib

Temuan penelitian juga menunjukkan adanya pencampuran antara keuangan pribadi dan keuangan usaha. Menurut Jumingan (2019), salah satu prinsip dasar pengelolaan usaha adalah pemisahan entitas ekonomi (*economic entity concept*), yaitu memisahkan transaksi usaha dari transaksi pribadi pemilik. Ketika prinsip ini tidak diterapkan, pemilik akan kesulitan menilai kinerja usaha secara objektif. Selain itu, biaya-biaya seperti penyusutan

peralatan, penggantian aset, dan kebutuhan modal kerja sering kali tidak diperhitungkan. Akibatnya, pemilik dapat merasa memperoleh keuntungan, padahal sebagian pendapatan seharusnya dialokasikan untuk mempertahankan operasional usaha di masa mendatang. Kondisi ini banyak ditemukan pada UMKM yang masih menerapkan sistem pencatatan sederhana berbasis ingatan.

Implikasi Praktis bagi Pengelolaan UMKM

Berdasarkan hasil penelitian, penerapan pencatatan biaya yang lebih sistematis menjadi kebutuhan penting bagi keberlanjutan usaha. Menurut Fahmi (2020), informasi biaya yang akurat merupakan dasar utama dalam pengambilan keputusan manajerial, terutama dalam penetapan harga jual dan perencanaan laba. Oleh karena itu, pemilik usaha disarankan untuk memisahkan rekening usaha dan rekening pribadi, mencatat seluruh pengeluaran harian termasuk biaya kecil seperti plastik kemasan dan bensin, serta menghitung harga jual berdasarkan HPP yang sebenarnya dengan menambahkan margin keuntungan sekitar 20-30%. Selain itu, meskipun usaha dikelola sendiri, pemilik perlu mengalokasikan biaya tenaga kerja sebagai biaya implisit agar perhitungan laba lebih realistis. Langkah tersebut akan membantu UMKM memperoleh informasi keuangan yang lebih akurat, meningkatkan kualitas pengambilan keputusan, dan menjaga keberlangsungan usaha dalam jangka panjang.

SIMPULAN

Berdasarkan analisis Biaya-Volume-Laba dan perhitungan Harga Pokok Penjualan pada Usaha Gorengan Azizah, dapat disimpulkan:

- 1) Struktur biaya operasional terdiri dari: biaya bahan baku Rp5.188.000, biaya tenaga kerja Rp0 (dikelola sendiri), dan biaya overhead Rp4.560.000, dengan total HPP sebesar Rp9.748.000 per bulan.
- 2) Analisis BEP menunjukkan bahwa usaha perlu menjual minimal 2.134 unit per bulan (± 71 unit/hari) dengan

harga jual Rp2.000/unit untuk mencapai titik impas.

Dengan kapasitas produksi estimasi 500 unit/hari, usaha memiliki potensi laba yang signifikan. Ketidakteraturan pencatatan biaya menyebabkan pemilik kesulitan membedakan keuangan pribadi dan usaha, serta berisiko menetapkan harga jual yang tidak mencukupi seluruh biaya operasional.

DAFTAR RUJUKAN

- Dolok Saribu, A. (2023). Kumpulan Istilah Akuntansi Keuangan dan Biaya. Medan: Penerbit Akademik.
- Fahmi, I. (2020). Pengantar Akuntansi Keuangan. Bandung: Alfabeta.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2003). *Managerial accounting* (10th ed.). McGraw-Hill/Irwin.
- Jumingan. (2019). *Akuntansi dasar*. Bumi Aksara.
- Lomboan, D. E., Baroleh, J., & Jocom, S. G. (2022). Analisis Keuntungan Usaha Kuliner Gorengan Di Kelurahan Girian Indah Kecamatan Girian Kota Bitung. *Agri-Sosioekonomi*, 18(3), 709–716.
- Manuho, P., Makalare, Z., Mamangkey, T., & Budiarto, N. S. (2021). Analisis break even point (BEP). *Jurnal IPTEKS Akuntansi Bagi Masyarakat*, 5(1), 21–26.
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi biaya* (Edisi ke-5). Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.