E-ISSN: 2964-1594, P-ISSN: 2964-0423
Volume 5 Number 2 December 2026.
pp: 125-133. DOI: https://doi.org/10.58477/ebima.v5i2.540

Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen dan Akuntansi (EBiMA)

RESEARCH ARTICLE Open Access

Analisis Perilaku Biaya pada Usaha Bakso Bakar Ojo Lali Berdasarkan Tingkat Aktivitas Produksi di Kota Medan

Safira Aurelia Irawan[1*], Siska Sri Anggraini[2], Muhammad Raysa[3], Suci Ramadhani[4], Putri Kemala Dewi Lubis[5]

[1,2*,3,4] Program Studi Pendidikan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Medan, Medan, Sumatera Utara, Indonesia.

*Correspondence email: putrikemala@unimed.ac.id

Received: 27 September 2026
Accepted: 7 October 2026
Published: 30 December 2026

Daftar lengkap informasi penulis tersedia di akhir artikel.

Abstract

Street-vending culinary micro-enterprises are a backbone of the local economy in Medan City, yet most operators do not separate their costs by behavior relative to the level of production activity. This study describes the cost behavior of the Bakso Bakar Ojo Lali business in Medan City across different levels of production activity. It uses a descriptive quantitative method, in which numerical cost data obtained through structured interviews and business transaction records are analyzed descriptively through tabulation and percentage calculation at production volumes of 600, 700, and 800 skewers per day. The results show that raw-material and gas costs are purely variable, while labor wages, most of the water expense, and transportation are fixed, whereas electricity behaves as a mixed cost. Because of the fixed-cost component, the cost per skewer falls from IDR837 to IDR815 as volume rises, so profit grows more than proportionally to volume. These findings underline the importance of understanding cost behavior for street-vending culinary MSMEs in pricing and production decisions.

Keywords: Cost Behavior; Fixed Cost; Variable Cost

Abstrak

Usaha kuliner keliling merupakan salah satu tulang punggung perekonomian mikro di Kota Medan, namun sebagian besar pelakunya belum memisahkan biaya berdasarkan perilakunya terhadap aktivitas produksi. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan perilaku biaya pada usaha Bakso Bakar Ojo Lali di Kota Medan pada berbagai tingkat aktivitas produksi. Penelitian menggunakan metode deskriptif kuantitatif, dengan data biaya berupa angka yang diperoleh melalui wawancara terstruktur dan catatan transaksi usaha, dianalisis secara deskriptif melalui tabulasi dan perhitungan persentase pada volume 600, 700, dan 800 tusuk per hari. Hasil menunjukkan biaya bahan baku dan gas bersifat variabel murni, sedangkan upah tenaga kerja, sebagian air, dan transportasi bersifat tetap, sedangkan listrik bersifat campuran (mixed cost). Adanya biaya tetap membuat biaya per tusuk menurun dari Rp837 menjadi Rp815 seiring naiknya volume, sehingga laba tumbuh lebih dari sekadar proporsional. Temuan ini menegaskan pentingnya pemahaman perilaku biaya bagi UMKM kuliner keliling dalam pengambilan keputusan harga dan produksi.

Kata Kunci: Perilaku Biaya; Biaya Tetap; Biaya Variabel

© The Author(s) 2026. **Open Access** This article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons licence, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons licence, unless indicated otherwise in a credit line to the material. If material is not included in the article's Creative Commons licence and your intended use is not permitted by statutory regulation or exceeds the permitted use, you will need to obtain permission directly from the copyright holder. To view a copy of this licence, visit http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/.

1. Pendahuluan

Sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) menempati posisi yang tidak dapat diabaikan dalam struktur perekonomian Indonesia, baik dari sisi penyerapan tenaga kerja maupun kontribusinya terhadap perputaran ekonomi di tingkat lokal. Salah satu bentuk usaha yang banyak dijumpai di kawasan perkotaan, termasuk Kota Medan, adalah pedagang kuliner keliling yang menjajakan makanan siap saji tanpa menyewa tempat usaha tetap. Model usaha semacam ini lazim ditemukan di sekitar kawasan permukiman maupun lembaga pendidikan, salah satunya adalah usaha Bakso Bakar Ojo Lali yang menjadi objek dalam penelitian ini. Karakteristik usaha kuliner keliling relatif berbeda dari usaha kuliner yang memiliki tempat usaha permanen, sebab pelaku usaha tidak menanggung biaya sewa tempat, tetapi menanggung komponen biaya lain berupa transportasi dan bahan bakar kendaraan sebagai bagian dari operasional hariannya.

Pertumbuhan usaha kuliner keliling pada kenyataannya tidak selalu diiringi dengan tata kelola keuangan yang memadai. Pengamatan awal pada usaha Bakso Bakar Ojo Lali memperlihatkan bahwa pemilik usaha selama ini mencatat pemasukan dan pengeluaran secara sederhana tanpa memisahkan biaya berdasarkan sifat atau perilakunya terhadap perubahan volume produksi. Padahal, pemisahan biaya semacam itu memiliki peran penting dalam pengambilan keputusan usaha, misalnya untuk memperkirakan besarnya biaya yang harus ditanggung pada hari-hari dengan volume penjualan berbeda, menetapkan harga jual yang wajar, maupun menghitung tingkat penjualan minimum agar usaha tidak mengalami kerugian. Ketiadaan pemisahan biaya berdasarkan perilakunya kerap membuat pelaku usaha mikro menaksir keuntungan secara kasar berdasarkan selisih uang masuk dan uang keluar harian, tanpa mempertimbangkan bagaimana struktur biaya tersebut akan berubah apabila volume produksi meningkat atau menurun. Kondisi ini sejalan dengan temuan pada UMKM kuliner di Kota Medan, yang memperlihatkan bahwa pelaku usaha umumnya mencatat pengeluaran secara sederhana tanpa memisahkan biaya tetap, biaya variabel, dan biaya semivariabel (Simamora et al., 2026), serta dengan temuan di Kota Palu bahwa mayoritas usaha mikro belum melakukan pencatatan dan pelaporan keuangan (Syamsul, 2022). Kajian sistematis juga menunjukkan bahwa usaha kecil di negara berkembang tergolong rendah dalam mengadopsi akuntansi manajemen dan, apabila menerapkannya, umumnya masih menggunakan sistem tradisional (Dlamini, 2024); implementasi akuntansi manajemen pada usaha kecil dan menengah tersebut telah dikaji pula melalui tinjauan literatur terstruktur (Cardoni et al., 2023; Nartey & van der Poll, 2021).

Dalam disiplin akuntansi manajemen, persoalan tersebut berkaitan erat dengan konsep perilaku biaya (cost behavior), yakni pola perubahan total biaya sebagai respons terhadap perubahan tingkat aktivitas dalam rentang aktivitas tertentu (relevant range). Biaya tetap (fixed cost) merupakan biaya yang jumlah totalnya relatif konstan meskipun volume kegiatan berubah, sementara biaya variabel (variable cost) berubah secara proporsional mengikuti volume aktivitas. Di antara kedua kutub tersebut terdapat biaya campuran (mixed cost atau semivariable cost), yaitu biaya yang mengandung unsur tetap sekaligus unsur variabel sehingga totalnya berubah, tetapi tidak sebanding lurus dengan perubahan aktivitas (Garrison et al., 2021; Simamora et al., 2026). Pemahaman atas ketiga pola biaya tersebut menjadi prasyarat bagi analisis Cost-Volume-Profit (CVP), termasuk di dalamnya penghitungan titik impas (break-even point) dan margin pengaman (margin of safety), yang keduanya dapat membantu pelaku usaha memperkirakan tingkat penjualan minimum yang harus dicapai maupun sejauh mana penjualan aktual berada di atas titik impas tersebut (Garrison et al., 2021; Sinaulan, 2024).

Kajian mengenai biaya pada UMKM kuliner sesungguhnya bukan topik baru. Mustika dkk. (2024) misalnya melaporkan pelatihan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) bagi pelaku UMKM kuliner di Kota Batam agar mereka dapat menetapkan harga jual secara lebih tepat, sedangkan Salim dkk. (2026) melaporkan pemberdayaan UMKM melalui pelatihan perhitungan biaya produksi dan HPP. Di sisi lain, analisis Cost-Volume-Profit (CVP) telah diterapkan pada UMKM kuliner untuk menghitung titik impas dan merencanakan laba, antara lain pada UMKM minuman di Banda Aceh (Sofyan & Aprilia, 2023), UMKM cilok (Nisa dkk., 2023), UMKM pempek di Palembang (Rahmi dkk., 2023), serta UMKM bubur ayam dan ayam geprek (Hanum & Fahriani, 2025). Simamora dkk. (2026), pada UMKM kuliner di Kota Medan, menelaah secara kualitatif pemahaman pelaku usaha mengenai biaya tetap, biaya variabel, dan biaya semivariabel. Kajian-kajian tersebut umumnya berfokus pada penghitungan HPP, titik impas, atau pemahaman pelaku usaha, dan belum secara eksplisit membandingkan perilaku biaya, biaya per unit, serta laba pada beberapa tingkat volume produksi, sehingga belum menjelaskan bagaimana biaya per unit maupun laba akan berubah apabila volume produksi berfluktuasi dari hari ke hari, sebagaimana lazim dialami pedagang kuliner keliling. Studi yang secara eksplisit mengaitkan klasifikasi perilaku biaya dengan tingkat aktivitas pada usaha mikro relatif masih jarang ditemukan; bahkan kajian mengenai *cost stickiness*, yakni respons biaya yang tidak simetris terhadap perubahan aktivitas, di Indonesia pun masih terbatas (Amanda dkk., 2024; Ibrahim dkk., 2022). Di sisi lain, struktur biaya tetap pada UMKM kuliner yang dikaji sebelumnya umumnya memuat komponen sewa tempat usaha (Simamora et al., 2026), padahal komponen tersebut tidak dijumpai pada usaha

kuliner keliling.

Bertolak dari uraian tersebut, penelitian ini disusun untuk menjawab dua pertanyaan pokok, yaitu: pertama, bagaimana pola perilaku biaya, baik biaya tetap, biaya variabel, maupun biaya campuran, pada usaha Bakso Bakar Ojo Lali di Kota Medan; dan kedua, bagaimana perubahan tingkat aktivitas produksi memengaruhi besaran biaya per unit dan laba usaha tersebut. Sejalan dengan pertanyaan itu, penelitian ini bertujuan mendeskripsikan dan mengklasifikasikan komponen biaya usaha Bakso Bakar Ojo Lali berdasarkan perilakunya pada tiga tingkat aktivitas produksi yang berbeda, sekaligus menganalisis implikasinya terhadap biaya per unit, titik impas, dan laba usaha. Penelitian ini berbeda dari kajian-kajian sebelumnya setidaknya dalam dua hal. Pertama, objek penelitian merupakan usaha kuliner keliling tanpa tempat usaha tetap, sehingga struktur biayanya tidak memuat komponen sewa, tetapi memuat komponen transportasi sebagai bagian dari biaya tetap harian. Kedua, fokus analisis diarahkan pada klasifikasi perilaku biaya dan hubungannya dengan tingkat aktivitas produksi, bukan sekadar penghitungan HPP pada satu titik volume produksi tertentu.

2. Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif, yaitu penelitian yang dimaksudkan untuk menggambarkan karakteristik suatu objek secara sistematis, faktual, dan akurat berdasarkan data berupa angka, tanpa dimaksudkan untuk menguji hipotesis maupun mencari hubungan sebab-akibat antarvariabel secara inferensial (Sugiyono, 2021). Pendekatan deskriptif kuantitatif dengan komponen analisis CVP juga digunakan pada UMKM lain (Triyana & Kusumastuti, 2024). Data yang dikumpulkan berupa nilai nominal setiap komponen biaya, yang selanjutnya diolah dan disajikan melalui teknik statistik deskriptif sederhana, yaitu tabulasi, perhitungan proporsi, dan perhitungan persentase perubahan, guna menggambarkan pola perilaku biaya pada berbagai tingkat aktivitas produksi.

Objek penelitian adalah usaha Bakso Bakar Ojo Lali, sebuah usaha kuliner keliling yang beroperasi di Kota Medan sejak tahun 2015, dengan wilayah pemasaran meliputi kawasan permukiman dan sekitar sekolah menengah setempat. Objek tersebut dipilih secara purposive dengan pertimbangan bahwa usaha ini memiliki data volume produksi harian yang relatif terukur pada tiga tingkat aktivitas yang berbeda, sehingga sesuai untuk keperluan analisis perilaku biaya. Populasi dalam penelitian ini adalah keseluruhan data biaya operasional harian usaha Bakso Bakar Ojo Lali, sedangkan sampel yang dianalisis adalah data biaya pada tiga tingkat volume produksi yang mewakili kondisi operasional usaha, yaitu 600 tusuk per hari yang mewakili hari dengan penjualan biasa, 700 tusuk per hari yang mewakili hari dengan penjualan sedang, dan 800 tusuk per hari yang mewakili hari dengan penjualan ramai. Ketiga titik volume tersebut ditentukan berdasarkan rentang volume produksi aktual yang dilaporkan pemilik usaha selama periode pengamatan.

Data yang digunakan terdiri atas data primer dan data sekunder, yang keduanya bersifat kuantitatif berupa angka-angka biaya. Data primer diperoleh melalui wawancara terstruktur kepada pemilik usaha dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah disusun untuk menjaring nilai nominal setiap komponen biaya, meliputi jenis dan harga satuan bahan baku, jumlah dan upah tenaga kerja, besaran biaya listrik, air, gas, dan transportasi, serta harga jual produk. Data sekunder diperoleh melalui dokumentasi, yaitu penelusuran catatan transaksi harian dan nota pembelian bahan baku yang dimiliki pemilik usaha, yang berfungsi sebagai data pembanding untuk menguatkan akurasi angka yang diperoleh melalui wawancara.

Instrumen penelitian yang digunakan berupa lembar isian atau daftar pertanyaan terstruktur yang memuat item-item biaya operasional usaha, disusun berdasarkan kajian teori perilaku biaya sebagai acuan dalam menjaring data secara terarah dan konsisten. Setiap item pada instrumen tersebut dirancang untuk menghasilkan data berskala rasio, yaitu nilai nominal biaya dalam satuan rupiah, sehingga dapat langsung diolah secara kuantitatif tanpa memerlukan proses pengubahan skala data.

Teknik analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif melalui beberapa tahap. Tahap pertama adalah tabulasi data, yaitu menyusun seluruh komponen biaya yang diperoleh ke dalam tabel berdasarkan jenisnya. Tahap kedua adalah klasifikasi komponen biaya berdasarkan pola numeriknya pada tiga tingkat volume produksi yang diamati, yakni digolongkan sebagai biaya tetap apabila nilai nominalnya tidak berubah pada ketiga tingkat volume, digolongkan sebagai biaya variabel apabila nilainya berubah secara proporsional lurus terhadap perubahan volume, dan digolongkan sebagai biaya campuran apabila nilainya memuat komponen dasar yang tetap namun disertai indikasi perubahan mengikuti tingkat pemakaian. Tahap ketiga adalah penghitungan biaya per unit, margin kontribusi, titik impas, dan margin pengaman pada masing-masing tingkat volume, dengan menggunakan rumus-rumus baku dalam analisis Cost-Volume-Profit (Garrison et al., 2021). Tahap terakhir adalah penyajian hasil pengolahan data dalam bentuk tabel disertai narasi deskriptif, yang kemudian diinterpretasikan

dengan merujuk pada teori perilaku biaya dan temuan penelitian terdahulu yang relevan.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil

Bakso Bakar Ojo Lali merupakan usaha kuliner keliling yang dirintis pemiliknya sejak tahun 2015 di Kota Medan. Usaha ini pada awalnya dijalankan seorang diri, kemudian seiring bertambahnya pelanggan, pemilik usaha mempekerjakan satu orang pekerja untuk membantu proses pembakaran dan penjualan. Berbeda dari usaha kuliner yang menyewa kios atau ruko, usaha ini dijalankan dengan cara berkeliling menggunakan gerobak dorong yang ditarik sepeda motor, menyusuri kawasan permukiman dan sekitar sekolah menengah dengan jam operasional pukul 11.00 hingga 23.00 WIB setiap hari. Produk yang dijajakan meliputi bakso bakar, tahu bakar, rempelo/ampela bakar, dan sosis bakar, dengan harga jual yang seragam, yaitu Rp1.000 per tusuk. Volume penjualan pada hari biasa berkisar 600 tusuk, sedangkan pada hari-hari tertentu, terutama yang berdekatan dengan jam pulang sekolah, volume penjualan dapat meningkat hingga 700-800 tusuk per hari.

Proses produksi diawali dengan pembelian bahan baku pada pagi hari, dilanjutkan dengan persiapan bahan berupa pemotongan dan penusukan bakso, tahu, rempelo, dan sosis pada tusuk sate, sebelum akhirnya dibakar dan disajikan kepada pembeli sesuai pesanan di lokasi berjualan. Rincian jenis dan biaya bahan baku yang dibutuhkan untuk memproduksi 600 tusuk sebagai basis volume harian disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Rincian Biaya Bahan Baku untuk Produksi 600 Tusuk per Hari

Bahan Baku	Jumlah	Biaya (Rp)
Ayam	4 kg	180.000
Tepung	4 kg	23.000
Sosis	1 kg	38.000
Tahu	150 buah	60.000
Rempelo/ampela	2 kg	50.000
Tusuk sate	1.000 tusuk	24.000
Bumbu bakar	1/4 kg	5.000
Kecap manis	-	4.000
Saus pedas	-	4.000
Bawang putih	1/2 kg	15.000
Minyak goreng	1 liter	15.000
Arang	1 kg	12.000
Plastik	1/4 kg	12.000
Total		**442.000**

Sumber: Hasil wawancara dengan pemilik usaha Bakso Bakar Ojo Lali (data diolah, 2026).

Tabel 1 memperlihatkan bahwa komponen biaya bahan baku terbesar berasal dari daging ayam, diikuti tahu dan rempelo/ampela, sedangkan bumbu-bumbu pelengkap seperti kecap manis dan saus pedas menyumbang porsi yang relatif kecil terhadap total biaya bahan baku. Seluruh pos biaya pada Tabel 1 berubah mengikuti jumlah tusuk yang diproduksi, sebab semakin banyak tusuk yang dibuat, semakin besar pula kebutuhan bahan baku secara proporsional. Di luar biaya bahan baku, pemilik usaha juga menanggung sejumlah pos biaya operasional lain, yaitu gas untuk pembakaran, upah tenaga kerja, listrik, air, dan bahan bakar kendaraan untuk berkeliling. Berdasarkan keterangan yang diperoleh dari wawancara, setiap pos biaya tersebut memperlihatkan pola respons yang berbeda terhadap perubahan volume produksi, sebagaimana dirangkum pada Tabel 2.

Tabel 2. Klasifikasi Perilaku Biaya Usaha Bakso Bakar Ojo Lali

Kategori Biaya	Komponen Biaya	Karakteristik
Biaya Variabel	Bahan baku (Rp442.000/600 tusuk) dan gas (Rp7.000/hari basis 600 tusuk)	Berubah proporsional mengikuti volume produksi
Biaya Tetap	Upah tenaga kerja Rp30.000/hari, transportasi Rp15.000/hari, sebagian besar air Rp3.333/hari	Tidak berubah walau volume produksi naik atau turun
Biaya Campuran (Mixed Cost)	Listrik Rp5.000/hari (setara Rp150.000/bulan)	Memiliki komponen dasar tetap, namun berpotensi bertambah seiring pemakaian peralatan

Sumber: Hasil wawancara dengan pemilik usaha Bakso Bakar Ojo Lali (data diolah, 2026).

Bahan baku dan gas dikelompokkan sebagai biaya variabel sebab keduanya habis terpakai sesuai jumlah tusuk yang diproduksi pada hari bersangkutan; semakin banyak tusuk yang dibuat, semakin besar pula kuantitas ayam, tahu, maupun gas yang dibutuhkan. Sebaliknya, upah tenaga kerja digolongkan sebagai biaya tetap karena pemilik usaha membayar upah harian yang telah disepakati kepada pekerjanya tanpa memandang apakah hari itu ramai atau sepi pembeli. Pola yang sama berlaku pada biaya transportasi, yang dalam keterangan informan berupa bahan bakar kendaraan untuk berkeliling dengan jarak tempuh yang relatif tetap setiap harinya, serta pada sebagian besar biaya air yang digunakan untuk mencuci peralatan memasak. Biaya listrik ditempatkan pada kategori biaya campuran karena mengandung komponen beban dasar yang harus dibayar setiap bulan terlepas dari pemakaian, tetapi berpotensi bertambah pada hari-hari dengan volume produksi tinggi akibat pemakaian peralatan seperti kipas angin yang lebih lama.

Berdasarkan klasifikasi pada Tabel 2, dilakukan penghitungan total biaya dan laba usaha pada tiga tingkat volume produksi aktual, yaitu 600, 700, dan 800 tusuk per hari, sebagaimana disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Perhitungan Total Biaya dan Laba Berdasarkan Tingkat Aktivitas Produksi

Volume	Penjualan (Rp)	Biaya Variabel* (Rp)	Biaya Tetap** (Rp)	Total Biaya (Rp)	Laba (Rp)
600 tusuk	600.000	449.000	53.333	502.333	97.667
700 tusuk	700.000	523.833	53.333	577.167	122.833
800 tusuk	800.000	598.667	53.333	652.000	148.000

Sumber: Hasil wawancara dengan pemilik usaha Bakso Bakar Ojo Lali (data diolah, 2026). * Biaya variabel = bahan baku + gas, dihitung proporsional terhadap jumlah tusuk. ** Biaya tetap harian = upah pekerja + listrik + air + transportasi = Rp53.333, tidak berubah mengikuti volume produksi.

Agar perbandingan antarvolume lebih mudah diamati, Tabel 3 kemudian dikonversi menjadi biaya dan laba per tusuk, sebagaimana disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya per Tusuk dan Laba per Tusuk Berdasarkan Volume Produksi

Volume	Biaya per Tusuk (Rp)	Laba per Tusuk (Rp)
600 tusuk	837	163
700 tusuk	825	175
800 tusuk	815	185

Sumber: Hasil wawancara dengan pemilik usaha Bakso Bakar Ojo Lali (data diolah, 2026).

Data pada Tabel 3 dan Tabel 4 memperlihatkan bahwa peningkatan volume produksi dari 600 menjadi 800 tusuk per hari, atau naik sekitar 33,3 persen, diikuti oleh kenaikan biaya variabel yang sebanding, yaitu dari Rp449.000 menjadi Rp598.667, sementara biaya tetap harian tidak berubah pada angka Rp53.333. Akibat dari struktur biaya semacam ini, biaya per tusuk berkurang dari Rp837 pada volume 600 tusuk menjadi Rp815 pada volume 800 tusuk, sedangkan laba per tusuk bertambah dari Rp163 menjadi Rp185. Pada tingkat laba total, kenaikan volume sebesar 33,3 persen justru menghasilkan kenaikan laba sebesar 51,5 persen, dari Rp97.667 menjadi Rp148.000, yang berarti pertambahan laba berlangsung lebih cepat dibandingkan pertambahan volume penjualan itu sendiri.

Selain biaya dan laba per unit, informasi mengenai perilaku biaya juga memungkinkan dihitungnya titik impas (break-even point) dan margin pengaman (margin of safety) usaha. Margin kontribusi per tusuk diperoleh

dari selisih harga jual dengan biaya variabel per tusuk, yaitu Rp1.000 dikurangi Rp748,33, sehingga diperoleh margin kontribusi sebesar Rp251,67 per tusuk pada seluruh tingkat volume yang diamati, mengingat biaya variabel per unit bersifat konstan sebagai konsekuensi dari sifat proporsionalnya. Titik impas harian usaha kemudian dapat dihitung dengan membagi biaya tetap harian (Rp53.333) dengan margin kontribusi per tusuk tersebut, sehingga diperoleh titik impas sebesar kurang lebih 212 tusuk per hari. Perhitungan titik impas dan margin pengaman pada ketiga tingkat volume produksi disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Margin Kontribusi, Titik Impas, dan Margin Pengaman Usaha

Volume	Margin Kontribusi/Tusuk (Rp)	Titik Impas (Tusuk)	Margin Pengaman (%)
600 tusuk	251,67	212	64,7
700 tusuk	251,67	212	69,7
800 tusuk	251,67	212	73,5

Sumber: Data primer diolah (2026). Margin pengaman dihitung dari selisih volume aktual terhadap titik impas, dibagi volume aktual.

Tabel 5 memperlihatkan bahwa pada seluruh tingkat volume produksi yang diamati, penjualan aktual usaha berada jauh di atas titik impas hariannya, dengan margin pengaman berkisar antara 64,7 persen hingga 73,5 persen. Dengan kata lain, penjualan usaha ini dapat turun cukup dalam, hampir dua pertiga dari volume yang biasa dicapai, sebelum usaha benar-benar mengalami kerugian. Semakin tinggi volume penjualan harian, semakin lebar pula jarak antara penjualan aktual dan titik impas, yang berarti risiko usaha untuk merugi pada hari-hari dengan volume tinggi relatif lebih kecil dibandingkan pada hari-hari dengan volume rendah.

3.2 Pembahasan

Perilaku Biaya Bahan Baku dan Gas. Temuan pada penelitian ini memperlihatkan bahwa biaya bahan baku dan gas bersifat variabel murni karena keduanya berubah secara proporsional mengikuti jumlah tusuk yang diproduksi. Kondisi tersebut sejalan dengan konsep biaya variabel dalam akuntansi manajemen, yang menyatakan bahwa biaya tergolong variabel apabila jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume aktivitas (Garrison et al., 2021). Pola serupa juga dilaporkan pada UMKM kuliner di Kota Medan, yang mengklasifikasikan bahan baku dan kemasan sebagai biaya variabel karena jumlahnya berubah sesuai tingkat produksi atau penjualan (Simamora et al., 2026). Kesesuaian temuan ini dengan konsep teoretis dan dengan temuan pada UMKM kuliner lain mengindikasikan bahwa sifat variabel biaya bahan baku kemungkinan besar berlaku pada usaha kuliner berskala kecil yang mengolah bahan segar setiap hari, bukan semata karakteristik khas usaha Bakso Bakar Ojo Lali.

Perilaku Biaya Tenaga Kerja, Transportasi, dan Air. Upah tenaga kerja, biaya transportasi, dan sebagian besar biaya air pada usaha ini tergolong biaya tetap sebab jumlahnya tidak berubah meskipun volume produksi bertambah atau berkurang pada rentang aktivitas yang diamati. Pola ini sejalan dengan karakteristik biaya tetap yang lebih berkaitan dengan kapasitas usaha daripada dengan tingkat pemakaian aktualnya (Garrison et al., 2021). Pada usaha berskala mikro seperti Bakso Bakar Ojo Lali, jumlah tenaga kerja maupun jarak tempuh berkeliling relatif tidak berubah dari hari ke hari, sehingga kedua pos biaya tersebut bersifat tetap dalam rentang volume 600 hingga 800 tusuk yang menjadi fokus pengamatan. Meskipun demikian, perlu dicatat bahwa sifat tetap ini berlaku dalam relevant range tertentu; apabila volume produksi meningkat jauh melampaui 800 tusuk, tidak tertutup kemungkinan pemilik usaha perlu menambah jam kerja atau tenaga bantu tambahan sehingga upah tenaga kerja dapat berubah menjadi biaya bertahap (*step cost*). Selain itu, kajian sistematis tentang *cost stickiness* menunjukkan bahwa respons biaya terhadap kenaikan dan penurunan aktivitas dapat bersifat asimetris (Ibrahim et al., 2022; Amanda et al., 2024), sehingga pola biaya yang teramati pada tiga tingkat volume dalam penelitian ini belum tentu berlaku simetris apabila volume penjualan menurun tajam.

Perilaku Biaya Listrik sebagai Biaya Campuran. Biaya listrik pada penelitian ini digolongkan sebagai biaya campuran karena nilai nominalnya memuat komponen dasar yang relatif tetap, tetapi berdasarkan keterangan pemilik usaha berpotensi meningkat seiring bertambahnya pemakaian peralatan produksi seperti kipas angin pada hari-hari dengan volume produksi tinggi. Karakteristik semacam ini umum dijumpai pada biaya utilitas dalam berbagai skala usaha (Garrison et al., 2021; Simamora et al., 2026). Perlu dikemukakan bahwa pemisahan komponen tetap dan variabel dari biaya listrik pada penelitian ini didasarkan pada data biaya bulanan yang dilaporkan usaha dan belum menggunakan metode statistik seperti metode titik tertinggi-terendah (high-low method) atau regresi sederhana, mengingat data yang tersedia hanya mencakup tiga titik volume produksi sehingga jumlah observasi belum memadai untuk keperluan pendugaan garis regresi. Dengan demikian, estimasi

komponen tetap dan variabel pada biaya listrik dalam penelitian ini masih bersifat pendekatan sederhana dan perlu diperdalam pada penelitian selanjutnya dengan data harian dalam jumlah pengamatan yang lebih besar.

Titik Impas, Margin Pengaman, dan Skala Ekonomis. Keberadaan biaya tetap dalam struktur biaya usaha menjadi penyebab menurunnya biaya per tusuk seiring meningkatnya volume produksi, sebuah pola yang secara konseptual berkaitan dengan menyebarnya biaya tetap pada volume yang lebih besar dalam kerangka analisis Cost-Volume-Profit (Garrison et al., 2021) dan lazim disebut skala ekonomis (*economies of scale*). Temuan pada Tabel 5 memperkuat gambaran tersebut, sebab margin pengaman usaha meningkat seiring bertambahnya volume, dari 64,7 persen pada volume 600 tusuk menjadi 73,5 persen pada volume 800 tusuk. Dengan titik impas sekitar 212 tusuk per hari, usaha ini sesungguhnya memiliki ruang gerak yang relatif lebar sebelum mengalami kerugian, sekalipun pemiliknya selama ini tidak pernah menghitungnya secara eksplisit. Informasi semacam ini penting artinya bagi pemilik usaha, misalnya untuk memperkirakan dampak hari libur sekolah atau musim hujan yang biasanya menurunkan volume penjualan terhadap kelangsungan usahanya. Pemanfaatan analisis titik impas dan margin pengaman sebagai dasar perencanaan laba juga dilaporkan pada usaha kuliner lain (Sinaulan, 2024; Hanum & Fahriani, 2025; Silitonga et al., 2026), dan pada UMKM minuman di Banda Aceh analisis CVP dimanfaatkan untuk menetapkan target penjualan serta mengendalikan biaya (Sofyan & Aprilia, 2023).

Posisi Temuan terhadap Penelitian Terdahulu. Temuan penelitian ini melengkapi sekaligus memperluas cakupan kajian terdahulu mengenai biaya pada UMKM kuliner, yang selama ini banyak berfokus pada penghitungan Harga Pokok Produksi (HPP) sebagai dasar penetapan harga jual (Mustika et al., 2024; Salim et al., 2026). Pendekatan penghitungan HPP semacam itu umumnya belum menjelaskan bagaimana biaya per unit maupun laba akan berubah apabila volume produksi berfluktuasi, padahal fluktuasi volume harian merupakan hal yang lazim dialami pedagang kuliner keliling. Dengan memisahkan biaya berdasarkan perilakunya, penelitian ini memberikan gambaran tambahan mengenai bagaimana biaya per unit, titik impas, dan margin pengaman berubah pada berbagai tingkat aktivitas, informasi yang sulit diperoleh hanya dari perhitungan HPP pada satu titik volume saja. Hal ini sejalan pula dengan temuan bahwa pencatatan keuangan pada UMKM, termasuk UMKM kuliner, masih tergolong sederhana dan belum lengkap (Syamsul, 2022, 2024; Alfatih et al., 2025; Simamora et al., 2026), sehingga pemahaman mengenai perilaku biaya semacam ini berpotensi menjadi salah satu titik masuk untuk mendorong praktik pencatatan yang lebih tertata pada usaha sejenis.

4. Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa struktur biaya usaha Bakso Bakar Ojo Lali di Kota Medan terdiri atas tiga kelompok biaya berdasarkan perilakunya, yaitu biaya variabel yang mencakup bahan baku dan gas, biaya tetap yang mencakup upah tenaga kerja, biaya transportasi, dan sebagian besar biaya air, serta biaya campuran yang tercermin pada komponen listrik. Pada tingkat aktivitas produksi 600, 700, dan 800 tusuk per hari, biaya variabel meningkat secara proporsional mengikuti volume, sementara biaya tetap harian relatif konstan pada angka Rp53.333. Kondisi tersebut menyebabkan biaya per tusuk menurun dari Rp837 menjadi Rp815, sedangkan laba per tusuk maupun laba total tumbuh lebih cepat dibandingkan pertambahan volume penjualan. Penghitungan lebih lanjut menunjukkan titik impas usaha berada pada kisaran 212 tusuk per hari dengan margin pengaman yang meningkat dari 64,7 persen hingga 73,5 persen seiring bertambahnya volume produksi.

Temuan tersebut memberikan implikasi teoretis berupa penguatan bukti empiris bahwa konsep perilaku biaya dan analisis Cost-Volume-Profit relevan diterapkan tidak hanya pada usaha berskala menengah dan besar, tetapi juga pada usaha kuliner keliling berskala mikro yang selama ini jarang menjadi objek kajian akuntansi manajemen. Secara praktis, pemahaman atas pemisahan biaya berdasarkan perilakunya dapat membantu pemilik usaha sejenis memperkirakan kebutuhan biaya pada berbagai skenario volume penjualan, menetapkan target laba, serta mengetahui batas aman penjualan sebelum usaha mengalami kerugian, terutama pada saat terjadi fluktuasi harga bahan baku maupun penurunan volume penjualan musiman.

Penelitian ini memiliki sejumlah keterbatasan yang perlu dikemukakan. Data biaya yang digunakan bersumber dari wawancara terstruktur dan catatan transaksi pemilik usaha karena belum tersedia pencatatan keuangan formal yang lengkap, dan pemisahan komponen biaya campuran pada pos listrik masih didasarkan pada data biaya bulanan sederhana, belum menggunakan metode statistik seperti high-low method atau analisis regresi, mengingat jumlah titik volume yang diamati baru mencakup tiga tingkat aktivitas sehingga belum memadai untuk keperluan tersebut. Penelitian ini juga terbatas pada satu objek usaha sebagai sampel, sehingga temuannya belum dapat digeneralisasikan pada seluruh UMKM kuliner keliling. Penelitian selanjutnya disarankan menggunakan data biaya harian dalam jumlah pengamatan yang lebih banyak dan periode yang lebih panjang, menerapkan metode kuantitatif seperti high-low method atau analisis regresi untuk memisahkan komponen biaya campuran secara lebih presisi, serta memperluas objek penelitian pada beberapa UMKM kuliner keliling sekaligus

agar pola perilaku biaya yang ditemukan dapat dibandingkan antarusaha dan hasilnya dapat digeneralisasikan secara lebih luas.

Referensi

Alfatih, R., Kurniawan, R., & Mustika, I. G. (2025). Analisis penerapan SAK-EMKM pada UMKM kuliner di Kota Pontianak. *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Akuntansi), 11*(4), 2356–2363. https://doi.org/10.35870/jemsi.v11i4.4290

Amanda, D. P., Hakim, T. I. M. R., & Zuhdi, R. (2024). Does the cost behavior remain sticky? A 20-year literature review of cost stickiness. *Journal of Accounting and Investment, 25*(2), 551–567. https://doi.org/10.18196/jai.v25i2.20919

Cardoni, A., Hiebl, M., & Paradisi, A. (2023). Management accounting implementation in SMEs: A structured literature review. *Management Control*(2 Suppl.), 189–214. https://doi.org/10.3280/MACO2023-002-S1009

Dlamini, B. (2024). A systematic literature review of management accounting research in small businesses: Trends and implications in the emerging economies. *International Journal of Business Ecosystem & Strategy, 6*(3), 150–159. https://doi.org/10.36096/ijbes.v6i3.525

Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2021). *Managerial accounting* (17th ed.). McGraw-Hill Education.

Hanum, F. A., & Fahriani, D. (2025). Peran dynamic capability dalam mengoptimalkan analisis cost volume profit (CVP) sebagai alat perencanaan laba pada UMKM bubur ayam dan ayam geprek Bu Arniz. *Jurnal Akuntansi Barelang, 9*(2), 49–59. https://doi.org/10.33884/jab.v9i2.9950

Ibrahim, A. E. A., Ali, H., & Aboelkheir, H. (2022). Cost stickiness: A systematic literature review of 27 years of research and a future research agenda. *Journal of International Accounting, Auditing and Taxation, 46*, Article 100439. https://doi.org/10.1016/j.intaccaudtax.2021.100439

Mustika, I., Ferdila, Khadijah, & Sumardin. (2024). Pelatihan perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual produk pada UMKM kuliner di Kelurahan Bengkong Sadai Kota Batam. *I-Com: Indonesian Community Journal, 4*(1), 543–550. https://doi.org/10.33379/icom.v4i1.4115

Nartey, S. N., & van der Poll, H. M. (2021). Innovative management accounting practices for sustainability of manufacturing small and medium enterprises. *Environment, Development and Sustainability, 23*, 18008–18039. https://doi.org/10.1007/s10668-021-01425-w

Nisa, U. K., Mursalina, M., & Bastomi, M. (2023). Analisis cost volume profit dalam mengoptimalisasi laba pada UMKM Cilox Tata Surya. *MANISE: Manajemen, Bisnis dan Ekonomi, 1*(2), 82–91. https://doi.org/10.26798/manise.v1i2.822

Rahmi, F., Sayekti, C. D. D., Dahar, R., & Yanti, N. S. P. (2023). Analisis cost volume profit (CVP) sebagai alat perencanaan laba pada UMKM Pempek Palembang MWR. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Dharma Andalas, 25*(1), 64–73. https://doi.org/10.47233/jebd.v25i1.736

Salim, N., Yuswono, I., Turmudhi, A., Praptitorini, M. D., & Tirtana, D. (2026). Pemberdayaan UMKM melalui pelatihan perhitungan biaya produksi dan harga pokok produksi. *Jurnal Peduli Masyarakat, 8*(2), 231–240. https://doi.org/10.37287/jpm.v8i2.2486

Silitonga, J. W., Pangaribuan, B. P., Hia, F., & Siallagan, H. (2026). Analisis break even point (BEP) sebagai alat perencanaan laba: Simulasi pada UMKM kuliner. *Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Manajemen, 5*(1), 321–335. https://doi.org/10.58192/ebismen.v5i1.4636

Simamora, H. G., Manullang, L. M., Manihuruk, I. D., & Siallagan, H. (2026). Analisis perilaku biaya dalam pengambilan keputusan pada UMKM. *Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Manajemen, 5*(3), 1286–1300. https://doi.org/10.58192/ebismen.v5i3.4571

Sinaulan, R. D. (2024). Analisis titik impas dan margin of safety sebagai sarana perencanaan laba (kajian kasus Rumah Makan Sate Bu Haji). *Balancing: Jurnal Akuntansi, 4*(1), 22–30.

Sofyan, M., & Aprilia, R. (2023). Implementasi perencanaan laba pada UMKM (studi kasus UMKM Take One Thai Tea). *Jurnal Info Artha, 7*(2), 93–101.

Sugiyono. (2021). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

Syamsul. (2022). Analisis pencatatan dan pelaporan keuangan UMKM di Kota Palu. *KEUNIS, 10*(1), 33–42. https://doi.org/10.32497/keunis.v10i1.3154

Syamsul. (2024). Investigasi pencatatan dan pelaporan keuangan UMKM: Apakah disusun berdasarkan standar akuntansi? *Jurnal Akuntansi dan Ekonomika, 14*(1), 52–62. https://doi.org/10.37859/jae.v14i1.5765

Triyana, E., & Kusumastuti, E. D. (2024). Perhitungan break even point (BEP) dan margin of safety (MOS) sebagai alat perencanaan laba pada usaha mikro kecil menengah Sugi Donat. *Indonesian Accounting Literacy Journal, 4*(2), 99–115. https://doi.org/10.35313/ialj.v4i2.5103

How Cites

Irawan, S. A., Anggraini, S. S. ., Ramadhani, S. ., Raysa, M. ., & Lubis, P. K. D. . (2026). Analisis Perilaku Biaya pada Usaha Bakso Bakar Ojo Lali Berdasarkan Tingkat Aktivitas Produksi di Kota Medan. *Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen Dan Akuntansi*, *5*(2), 125-133. https://doi.org/10.58477/ebima.v5i2.540

Publisher's Note

Yayasan Pendidikan Mitra Mandiri Aceh (YPPMA) remains neutral with regard to jurisdictional claims in published maps and institutional affiliations. Submit your manuscript to YPMMA Journal and benefit from: https://journal.ypmma.org/index.php/ebima.