

**ANALISIS PERBANDINGAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN MENGGUNAKAN METODE COST PLUS PRICING DAN MARK UP PRICING PADA DOLPHIN DONUTS BAKERY**

*THE ANALYSIS OF PRODUCTS SELLING PRICE COMPARISON BY USING COST PLUS PRICING AND MARK UP PRICING METHODS AT DOLPHIN DONUTS BAKERY*

Oleh:

**Oktavia Toar<sup>1</sup>**  
**Herman Karamoy<sup>2</sup>**  
**Heince Wokas<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup>**Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi**  
**Universitas Sam Ratulangi Manado**

E-mail:

<sup>1</sup>[pingkantoar@gmail.com](mailto:pingkantoar@gmail.com)

<sup>2</sup>[hermankaramoy@yahoo.com](mailto:hermankaramoy@yahoo.com)

<sup>3</sup>[heince\\_wokas@yahoo.com](mailto:heince_wokas@yahoo.com)

**Abstrak:** Penentuan harga jual suatu produk atau jasa merupakan salah satu keputusan penting manajemen karena harga yang ditetapkan harus dapat menutup semua biaya dan dalam rangka mendapatkan laba yang diharapkan oleh perusahaan. Faktor biaya merupakan faktor utama dalam menentukan harga jual, karena biaya menggambarkan batas minimum yang harus dipenuhi perusahaan agar tidak mengalami kerugian. *Cost plus pricing* adalah penentuan harga jual dengan menambahkan laba yang diharapkan diatas biaya penuh masa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk. *Mark Up Pricing* adalah metode yang biasanya digunakan oleh para pedagang yang usahanya membeli dan menjual kembali barang tersebut setelah terlebih dahulu ditambah biaya-biaya. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perbandingan harga jual produk dengan menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dan metode *Mark Up Pricing* pada Dolphin Donuts Bakery. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya perbedaan terhadap harga jual yang saat ini berlaku dengan harga jual yang dihitung dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dan *mark up pricing*. Dimana harga jual yang ditetapkan perusahaan lebih tinggi daripada harga jual yang dihitung berdasarkan metode *Cost Plus Pricing* dan *Mark Up Pricing*.

**Kata Kunci :** Harga Jual, *Cost Plus Pricing*, *Mark Up Pricing*

**Abstract:** Selling price setting of a product or service is one management important decision because the given price shall cover all costs and in order to obtain estimated profit by the company. Cost factor is the main factor in determining selling price, because cost describe the minimum limit that must be fulfilled by the company, in order to avoid lost. *Cost plus pricing* is the selling price determining by adding the expected profit above full cost in the future for producing and marketing product. *Mark Up Pricing* as the commonly used method by traders with business purchasing and re-selling products after it is added with costs. This research objective is to analyze the comparison of product selling price by using *Cost Plus Pricing* and *Mark Up Pricing* and at Dolphin Donuts Bakery. The applied analysis method in this research is descriptive qualitative methods. This research indicates that there is a different for the current selling price with the selling price that is calculated with *cost plus pricing* and *mark up pricing* method, in which the given selling price of the company is higher that the selling price that is calculate based on *Cost Plus Pricing* and *Mark Up Pricing* methods.

**Keywords :** Selling Price, *Cost Plus Pricing*, *Mark Up Pricing*

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang Penelitian

Perusahaan atau badan usaha adalah suatu organisasi sumber daya, seperti bahan baku dan tenaga kerja diproses untuk menghasilkan barang dan jasa bagi pelanggan. Tujuan dari suatu perusahaan didirikan selain memenuhi kebutuhan manusia adalah untuk memperoleh keuntungan/laba. Harga merupakan elemen penting dalam strategi pemasaran dan harus senantiasa dilihat dalam hubungannya dengan strategi pemasaran. Tujuan yang menuntun strategi penetapan harga haruslah merupakan bagian dari tujuan yang menuntun strategi pemasaran secara keseluruhan. Dalam menentukan harga jual, perusahaan harus memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhinya yang berasal dari dalam perusahaan maupun dari luar perusahaan yang diantaranya adalah persaingan, permintaan dan penawaran, biaya, keadaan ekonomi dan lain-lain. Penentuan besarnya biaya yang dikeluarkan harus tepat sehingga biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi menunjukkan harga pokok sesungguhnya. Terdapat dua pendekatan dalam penentuan harga pokok produksi yaitu pendekatan *full costing* dan pendekatan *variable costing*. Ada tiga metode yang dapat menentukan harga jual produk, yakni Metode Penetapan Harga Biaya-Plus (*Cost Plus Pricing Method*), Metode Penetapan Harga Mark-up (*Mark-up Pricing Method*) dan *Target Pricing*. Kammarudin (2013:174), antara pendekatan *full costing* dan *variable costing* terdapat perbedaan mengenai konsep langsung dan tidak langsungnya biaya dengan volume.

Dolphin Donuts Bakery merupakan salah satu usaha yang bergerak dibidang produksi yang memproduksi bermacam-macam jenis kue dan *pastry*. Perusahaan ini menetapkan harga jual produknya masih menggunakan cara yang tradisional. Perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh perusahaan biasanya tidak dihitung secara rinci melainkan beberapa biaya dihitung berdasarkan biaya yang diestimasi oleh perusahaan. Untuk menentukan harga jual produk Dolphin Donuts Bakery menghitung terlebih dahulu total biaya per unit yang telah dikeluarkan masing-masing produk, kemudian ditambah dengan laba yang diharapkan. Maka manajemen Dolphin Donuts Bakery perlu menganalisis harga pokok produk yang ditentukan perusahaan agar dapat mengetahui secara signifikan biaya-biaya produksi per produk dengan menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dan *Mark Up Pricing*.

### Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis perbandingan harga jual produk dengan menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dan metode *Mark Up Pricing* pada Dolphin Donuts Bakery.

## TINJAUAN PUSTAKA

### Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan cabang dari akuntansi yang memberikan informasi keuangan, yang digunakan oleh pihak-pihak yang memberikan kepentingan dalam pengambilan keputusan ataupun pengolahan perusahaannya. Manfaat dari akuntansi biaya sendiri adalah menyajikan informasi biaya untuk perhitungan harga pokok produksi, menyajikan informasi biaya untuk membantu manajemen dalam dalam perencanaan dan pengendalian data, serta menyajikan informasi biaya untuk pengambilan suatu keputusan. Sedangkan untuk tujuan dari akuntansi biaya adalah penentuan harga pokok produksi, menyediakan informasi biaya untuk kepentingan manajemen, alat perencanaan, pengendalian biaya memperkenalkan berbagai metode, pengambilan keputusan khusus, menghitung laba perusahaan pada periode tertentu, menghitung dan menganalisis terjadinya ketidakefektifan dan ketidakefisienan, Firmansyah (2014:13).

### Konsep Biaya

Mulyadi (2015:18) dalam arti luas biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Dalam arti sempit biaya dapat diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva.

Halim, dkk. (2013:21) menyatakan bahwa sebagian besar keputusan yang diambil oleh manajemen memerlukan informasi biaya yang didasarkan oleh perilakunya. Oleh karena itu perlu diketahui penggolongan biaya atas perilakunya. Sedangkan Simamora (2012:136) bahwa : “Perilaku biaya berarti bagaimana suatu biaya bereaksi atau merespon perubahan yang dilakukan perusahaan”.

### Harga Pokok Produksi

Penentuan harga pokok adalah bagaimana memperhitungkan biaya kepada suatu produk, pemesanan atau jasa (Bustami & Nurlela, 2013:40). Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh dari

produk jadi. Biaya yang timbul akibat pemakaian bahan baku disebut bahan baku (Dewi dan Kristanto, 2015:27). Harga pokok adalah biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan atau membeli barang tersebut (Kurniawan, 2014:47).

### Penentuan Harga Jual

Harga jual adalah jumlah uang (ditambah beberapa produk kalau mungkin) mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta pelayanannya. Penentuan harga jual merupakan salah satu keputusan manajemen. Hidup matinya perusahaan dalam jangka panjang bergantung pada keputusan pricing ini (Sodikin, 2015: 158).

Kotler dan Keller (2009:138) menyatakan bahwa tujuan penetapan harga, yaitu:

1. Kelangsungan hidup
2. Laba sekarang maksimum
3. Pendapatan sekarang maksimum
4. Pertumbuhan penjualan maksimum

Swastha (2010:154) menyatakan bahwa metode penentuan harga jual yang berdasarkan biaya dalam bentuk yang paling sederhana, yaitu :

1. *Cost plus pricing method* adalah penetapan harga dengan menambahkan sejumlah (presentase) tertentu dari harga jual atau biaya sebagai keuntungannya.
2. *Mark up pricing method* adalah Samryn (2012:352) dalam Vita Krisnamurti (2015), *mark up* adalah selisih antara harga jual suatu produk atau jasa dengan harga pokoknya.
3. Penentuan harga oleh produsen adalah awal dari rangkaian harga yang ditetapkan oleh perusahaan-perusahaan lain dalam distribusi.

### Penelitian Terdahulu

Woran (2014) dalam penelitiannya mengenai penentuan harga jual produk dengan menggunakan metode *cost plus pricing* pada UD. Vanela. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui harga jual kue pia dengan menggunakan pendekatan *Cost Plus Pricing* pada UD. Vanela. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif. Persamaan dengan penelitian sebelumnya adalah peneliti sebelumnya melakukan penelitian terhadap harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Perbedaan dengan penelitian terdahulu adalah peneliti terdahulu melakukan penelitian pada UD. Vanela sedangkan penelitian ini pada Dolphin Donuts Bakery.

Abadi (2016) dalam penelitiannya mengenai evaluasi strategi penetapan harga jual dalam bisnis Gourmet Land Café. Tujuan penelitian ini adalah untuk melakukan evaluasi strategi penetapan harga jual dalam bisnis Gourmet land café. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Persamaan dengan penelitian sebelumnya adalah peneliti sebelumnya melakukan penelitian terhadap harga jual. Perbedaan dengan penelitian terdahulu adalah peneliti terdahulu melakukan penelitian pada UD. Vanela sedangkan penelitian ini pada Dolphin Donuts Bakery.

## METODE PENELITIAN

### Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kualitatif yaitu penulisan laporan yang bertitik pada masalah yang ada sekarang, bertujuan untuk memberikan gambaran keadaan perusahaan yang sebenarnya dengan melakukan kegiatan penelitian lapangan, observasi, wawancara. Penelitian deskriptif kualitatif yang artinya lebih melihat masalah tentang manusia dan sosial dimana penulis melakukan penelitian secara alami dari subjek yang berada di lingkungan sekitar dan bukan hasil atau manipulasi variabel. (Gunawan, 2014:15). Penelitian ini melihat dan melakukan evaluasi strategi penetapan harga dalam bisnis pastry.

### Tempat dan Waktu Penelitian

Objek penelitian ini dilakukan pada Dolphin Donuts Bakery yang berlokasi di Jl. Sam Ratulangi No. 45 Manado dan lamanya waktu penelitian yaitu bulan Januari sampai dengan Februari 2017.

Prosedur Penelitian:

1. Tahap I Permohonan penelitian.
2. Tahap II Pengumpulan data.

3. Tahap III Pengelolahan data.
4. Tahap IV Pengambilan Kesimpulan.
5. Tahap V Pemberian Saran.

### Metode Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data informasi yang berkaitan dengan penelitian serta berbagai bahan dan materi yang melengkapi pengumpulan data ini, maka metode pengumpulan data yang digunakan adalah sebagai berikut :

Jenis Data

1. Kuantitatif  
Sugiyono (2010:7) menyatakan bahwa metode penelitian kuantitatif dinamakan metode tradisional,
2. Kualitatif  
Sugiyono (2010:7) menyatakan bahwa metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian baru karena popularitasnya belum lama.

### Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan adalah metode analisis data deskriptif kualitatif, yaitu suatu penelitian yang bertitik pada masalah yang ada sekarang, bertujuan untuk memberikan gambaran keadaan perusahaan yang sebenarnya dengan melakukan kegiatan penelitian lapangan, observasi, wawancara. sehingga dapat ditarik kesimpulan mengenai Penentuan Harga Jual Dengan Menggunakan *Metode Cost Plus Pricing* dan *Mark Up Pricing* pada Dolphin Donuts.

### Definisi Operasional

1. Harga Jual: Sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk atau jasa atau jumlah yang ditukarkan konsumen atas manfaat-manfaat karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tersebut.
2. *Cost Plus Pricing*: Adalah penentuan harga jual dengan cara menambahkan laba yang diharapkan di atas biaya penuh masa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk.
3. *Mark Up Pricing*: Merupakan jumlah rupiah yang ditambahkan pada biaya dari suatu produk untuk menghasilkan harga jual. Mark Up ini ditentukan dengan presentase dari biaya produk atau harga jualnya.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### Hasil Penelitian

Pada penelitian ini, penulis mengambil tiga jenis produk yang akan dijadikan sampel yaitu roti manis coklat, roti manis rasa keju dan roti manis sosis. Penelitian ini mengambil sampel data bulan Februari 2017. Berikut ini akan disajikan data produksi masing-masing jenis roti manis :

**Tabel 1. Jumlah Produksi masing-masing jenis Roti Manis**

Jenis Pia	Taksiran Jumlah Produk yang Dihasilkan			
	Per Hari	Per Minggu	Per Bulan	Per Tahun
Roti Manis Cokelat	150	1.050	4.500	54.750
Roti Manis Keju	150	1.050	4.500	54.750
Roti Manis Sosis	150	1.050	4.500	54.750
<b>Total Produksi</b>	450	3.150	13.500	164.250

Sumber : Dolphin Donuts Februari 2017

### Penggolongan Biaya

Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual (Christanti 2014).

1. Biaya Bahan Baku Langsung  
Bahan baku langsung yang digunakan Dolphin Donuts dalam memproduksi produk mereka adalah sebagai berikut :
  - a. Bahan Baku Langsung Rasa Cokelat Bahan baku langsung untuk roti manis adalah 13.500 buah per bulan

**Tabel 2. Biaya Bahan Baku Langsung Pembuatan Roti Manis Cokelat pada Bulan Februari 2017**

Bahan Baku Langsung (dalam satuan)	Jumlah Pemakaian Bahan Baku Langsung per Hari	Jumlah Pemakaian Bahan Baku Langsung per Hari	Harga Satuan (Rp)	Biaya Bulanan (Rp)
Tepung (kg)	5 kg	150 kg	7.000	1.050.000
Gula pasir (kg)	1 kg	30 kg	14.000	420.000
Susu bubuk (kg)	0,25 kg	7,5 kg	40.000	300.000
Ragi (kg)	0,075 kg	2,25 kg	80.000	180.000
Pengembang (kg)	0,025 kg	0,75 kg	80.000	60.000
Garam (kg)	0,075 kg	2,25 kg	15.000	33.750
Butter (kg)	0,75 kg	22,5 kg	30.000	675.000
Telur (butir)	10 butir	300 butir	1.300	390.000
Air (g)	2,5 kg	75 kg		
Coklat (kg)	3 kg	90 kg	45.000	4.050.000
Total				7.158.750

Sumber: Dolphin Donuts Bakery February 2017

Dolphin Donuts Bakery melakukan lima kali produksi roti manis cokelat dalam satu hari. Biaya bahan baku langsung roti manis cokelat dalam sebulan adalah Rp 7.158.750.

b. Bahan Baku Langsung Roti Manis Keju

**Tabel 3. Biaya Bahan Baku Langsung Pembuatan Roti Manis Keju pada Bulan Februari 2017**

Bahan Baku Langsung (dalam satuan)	Jumlah Pemakaian Bahan Baku Langsung per Hari	Jumlah Pemakaian Bahan Baku Langsung per Hari	Harga Satuan (Rp)	Biaya Bulanan (Rp)
Tepung (kg)	5 kg	150 kg	7.000	1.050.000
Gula pasir (kg)	1 kg	30 kg	14.000	420.000
Susu bubuk (kg)	0,25 kg	7,5 kg	40.000	300.000
Ragi (kg)	0,075 kg	2,25 kg	80.000	180.000
Pengembang (kg)	0,025 kg	0,75 kg	80.000	60.000
Garam (kg)	0,075 kg	2,25 kg	15.000	33.750
Butter (kg)	0,75 kg	22,5 kg	30.000	675.000
Telur (butir)	10 butir	300 butir	1.300	390.000
Air (g)	2,5 kg	75 kg		
Keju (kg)	3 kg	90 kg	65.000	5.850.000
Total				8.958.750

Sumber : Dolphin Donuts Bakery February 2017

Donuts Bakery melakukan lima kali produksi roti manis keju dalam satu hari. Biaya bahan baku langsung roti dan rasa keju adalah Rp 8.985.750.

c. Bahan Baku Langsung Roti Manis

**Tabel 4. Biaya Bahan Baku Langsung Pembuatan Roti Manis Sosis pada Bulan Februari 2017**

Bahan Baku Langsung (dalam satuan)	Jumlah Pemakaian Bahan Baku Langsung per Hari	Jumlah Pemakaian Bahan Baku Langsung per Hari	Harga Satuan (Rp)	Biaya Bulanan (Rp)
Tepung (kg)	5 kg	150 kg	7.000	1.050.000
Gula pasir (kg)	1 kg	30 kg	14.000	420.000
Susu bubuk (kg)	0,25 kg	7,5 kg	40.000	300.000
Ragi (kg)	0,075 kg	2,25 kg	80.000	180.000
Pengembang (kg)	0,025 kg	0,75 kg	80.000	60.000
Garam (kg)	0,075 kg	2,25 kg	15.000	33.750
Butter (kg)	0,75 kg	22,5 kg	30.000	675.000
Telur (butir)	10 butir	300 butir	1.300	390.000
Air (g)	2,5 kg	75 kg		
Sosis (biji)	150 biji	4.500 biji	1.200	5.400.000
Total				8.508.750

Sumber : Dolphin Donuts Bakery February 2017

## 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jumlah tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi roti manis sebanyak 19 orang karyawan.

**Tabel 5. Tenaga Kerja Langsung dan Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Februari 2017**

Jenis Pekerjaan	Jumlah Tenaga Kerja Langsung (Orang)	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Jumlah
Manager	1	2.160.000	2.160.000
Chef	1	1.512.000	1.512.000
Koki Pembantu	4	864.000	3.456.000
Baker	2	756.000	1.512.000
Kasir	2	540.000	1.080.000
Waitress	3	540.000	1.620.000
Penjualan	2	540.000	1.080.000
Cleaning Service	2	360.000	720.000
Pembantu	1	324.000	324.000
Total			13.464.000

Sumber: *Dolphin Donuts Februari 2017*

Total biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 13.464.000.

## 3. Biaya Overhead Pabrik

**Tabel 6. Biaya Overhead Pabrik Variabel untuk Memproduksi Roti Manis Bulan Februari 2017**

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya Overhead Pabrik Variabel:	
- Biaya Listrik dan Air	3.800.000
- Biaya Telepon	250.000
- Biaya Gas	1.350.000
Total Biaya Overhead Pabrik Variabel	5.400.000

Sumber: *Dolphin Donuts Februari 2017*

Tabel 6 diatas menunjukkan total biaya overhead pabrik variabel pada Dolphin Donuts Bakery selama bulan februari 2017 adalah sebesar Rp. 5.400.000.

**Harga Pokok Produksi dengan menggunakan Metode Cost Plus Pricing****Tabel 7. Roti Manis Cokelat Februari 2017**

Bahan Baku Langsung	
- Adonan	3.108.750
- Rasa	4.050.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	13.464.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	5.400.000
Total Biaya Produksi	<u>26.022.750</u>

Sumber : *Hasil Olahan, 2017*

Tabel 4.8 di atas menunjukkan bahwa total biaya produksi roti manis cokelat selama bulan Februari 2017 adalah Rp. 26.022.750 dengan jumlah roti manis cokelat selama sebulan adalah 4.500 buah. Maka harga pokok produk dapat dihitung sebagai berikut.

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Pokok Produk} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi se bulan}} \\
 &= \frac{\text{Rp. 26.022.750}}{4.500} \\
 &= \text{Rp. 5.782}
 \end{aligned}$$

Selanjutnya harga jual produk dapat dihitung dengan menjumlahkan Total Biaya Produksi dengan laba yang ditetapkan sebesar 25% kemudian dibagi Total Produksi Produk selama sebulan. Perhitungannya adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Produk} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi} + \text{Laba yang Diharapkan}}{\text{Total Produksi se bulan}} \\ &= \frac{\text{Rp. 26.022.750} + (25\% \times \text{Rp. 26.022.750})}{4.500} \\ &= \frac{\text{Rp. 32.528.437}}{4.500} \\ &= \text{Rp. 7.228} \end{aligned}$$

**Tabel 8. Roti Manis Keju Februari 2017**

Bahan Baku Langsung	
- Adonan	3.108.750
- Rasa	5.850.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	13.464.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	5.400.000
Total Biaya Produksi	<u>27.822.750</u>

Sumber: Hasil Olahan, 2017

Tabel 8 di atas menunjukkan bahwa total biaya produksi roti manis coklat selama bulan Februari 2017 adalah Rp. 27.822.750 dengan jumlah roti manis keju selama sebulan adalah 4.500 buah. Maka harga pokok produksi dihitung sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Harga Pokok Produk} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi se bulan}} \\ &= \frac{\text{Rp. 27.822.750}}{4.500} \\ &= \text{Rp. 6.182} \end{aligned}$$

Selanjutnya harga jual produk dapat dihitung dengan menjumlahkan Total Biaya Produksi dengan laba yang ditetapkan sebesar 25% kemudian dibagi Total Produksi Produk selama sebulan. Perhitungannya adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Produk} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi} + \text{Laba yang Diharapkan}}{\text{Total Produksi se bulan}} \\ &= \frac{\text{Rp. 27.822.750} + (25\% \times \text{Rp. 27.822.750})}{4.500} \\ &= \frac{\text{Rp. 34.778.437}}{4.500} \\ &= \text{Rp. 7.728} \end{aligned}$$

**Tabel 9. Roti Manis Sosis Februari 2017**

Bahan Baku Langsung	
- Adonan	3.108.750
- Rasa	5.400.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	13.464.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	5.400.000
Total Biaya Produksi	<u>27.372.750</u>

Sumber: Hasil Olahan, 2017

Tabel 9 di atas menunjukkan bahwa total biaya produksi roti manis cokelat selama bulan Februari 2017 adalah Rp. 27.372.750 dengan jumlah roti manis sosis selama sebulan adalah 4.500 buah. Maka harga pokok produksi dihitung sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{Harga Pokok Produk} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi se bulan}} \\ &= \frac{\text{Rp. 27.372.750}}{4.500} \\ &= \text{Rp. 6.082} \end{aligned}$$

Selanjutnya harga jual produk dapat dihitung dengan menjumlahkan Total Biaya Produksi dengan laba yang ditetapkan sebesar 25% kemudian dibagi Total Produksi Produk selama sebulan. Perhitungannya adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Produk} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi} + \text{Laba yang Diharapkan}}{\text{Total Produksi se bulan}} \\ &= \frac{\text{Rp. 27.372.750} + (25\% \times \text{Rp. 27.372.750})}{4.500} \\ &= \frac{\text{Rp. 34.215.937}}{4.500} \\ &= \text{Rp. 7.603} \end{aligned}$$

#### Harga Pokok Produksi dengan menggunakan Metode *Mark Up Pricing*

##### 1. Roti Manis Cokelat

$$\begin{aligned} \text{Harga Pokok Produk} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi se bulan}} \\ &= \frac{\text{Rp. 26.022.750}}{4.500} \\ &= \text{Rp. 5.782} \end{aligned}$$

Berdasarkan informasi harga pokok produksi yang diperoleh di atas maka perhitungan harga jual roti manis cokelat pada Dolphin Donuts Bakery dapat dihitung sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Biaya Produksi} \times (1 + \text{Presentase Mark Up}) \\ &= \text{Rp. 5.782} \times (1 + 20\%) \\ &= \text{Rp. 5.782} \times 1.2 \\ &= \text{Rp. 6.938} \end{aligned}$$

Harga jual produk dihitung dengan Biaya Produksi dikalikan dengan presentase *mark up* yang ditetapkan sebesar 20%. Sehingga Harga Jual Produk untuk roti manis cokelat sebesar Rp. 6.938.

##### 2. Roti Manis Keju

$$\begin{aligned} \text{Harga Pokok Produk} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi se bulan}} \\ &= \frac{\text{Rp. 27.822.750}}{4.500} \\ &= \text{Rp. 6.182} \end{aligned}$$

Berdasarkan informasi harga pokok produksi yang diperoleh di atas maka perhitungan harga jual roti manis keju pada Dolphin Donuts Bakery dapat dihitung sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Biaya Produksi} \times (1 + \text{Presentase Mark Up}) \\ &= \text{Rp. 6.182} \times (1 + 20\%) \\ &= \text{Rp. 6.182} \times 1.2 \\ &= \text{Rp. 7.418} \end{aligned}$$

Harga jual produk dihitung dengan Biaya Produksi dikalikan dengan presentase *mark up* yang ditetapkan sebesar 20%. Sehingga Harga Jual Produk untuk roti manis keju sebesar Rp. 7.418.

### 3. Roti Manis Sosis

$$\begin{aligned} \text{Harga Pokok Produk} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi se bulan}} \\ &= \frac{\text{Rp. 27.372.750}}{4.500} \\ &= \text{Rp. 6.082} \end{aligned}$$

Berdasarkan informasi harga pokok produksi yang diperoleh di atas maka perhitungan harga jual roti manis keju pada Dolphin Donuts Bakery dapat dihitung sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Biaya Produksi} \times (1 + \text{Presentase Mark Up}) \\ &= \text{Rp. 6.082} \times (1 + 20\%) \\ &= \text{Rp. 6.182} \times 1.2 \\ &= \text{Rp. 7.298} \end{aligned}$$

Harga jual produk dihitung dengan Biaya Produksi dikalikan dengan presentase *mark up* yang ditetapkan sebesar 20%. Sehingga Harga Jual Produk untuk roti manis sosis sebesar Rp. 7.298.

**Tabel 10. Perbandingan Harga Jual Produk Perusahaan dengan Metode *Cost Plus Pricing* dan *Mark Up Pricing***

Jenis Produk	Perusahaan	<i>Cost Plus Pricing</i>	<i>Mark Up Pricing</i>
Roti Manis Cokelat	Rp. 8.000	Rp. 7.228	Rp. 6.938
Roti Manis Keju	Rp. 8.000	Rp. 7.728	Rp. 7.418
Roti Manis Sosis	Rp. 8.000	Rp. 7.603	Rp. 7.298

Sumber : Hasil Olahan, 2017

Data pada tabel 10 di atas dapat dilihat hasil perbandingan harga jual produk perusahaan dengan metode *Cost plus Pricing* dan metode *Mark Up Pricing*, menunjukkan bahwa harga jual dengan menggunakan metode *Mark Up Pricing* masih jauh lebih murah dibandingkan dengan menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dan harga jual yang ditetapkan oleh Dolphin Donuts Bakery.

### Pembahasan

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui hasil penentuan harga jual produk dengan menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dan *Mark Up Pricing* pada Dolphin Donuts Bakery dan melihat perbandingannya dengan harga jual yang ditetapkan perusahaan agar dapat bersaing dengan perusahaan lain dengan produk sejenis. Perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh perusahaan biasanya tidak dihitung secara rinci melainkan beberapa biaya dihitung berdasarkan biaya yang diestimasi atau diperkirakan oleh perusahaan. Perusahaan tidak memperhitungkan setiap komponen-komponen biaya produksi sehingga harga jual yang ditetapkan perusahaan lebih tinggi daripada harga jual yang dihitung berdasarkan metode *Cost Plus Pricing* dan *Mark Up Pricing*. Begitu pula dengan penelitian dari Reza (2014) dengan judul Penentuan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* Pada UD. VANELA, dimana terdapat beberapa unsur biaya perusahaan yang tidak dimasukkan oleh perusahaan, perusahaan hanya menggunakan metode rata-rata sehingga perhitungan biaya produksi dan penetapan harga jual produk dihitung secara bersama.

---

**PENUTUP****Kesimpulan**

Kesimpulan penelitian ini: Penetapan harga jual yang ditetapkan oleh Dolphin Donuts Bakery masih menggunakan metode harga jual yang ditetapkan oleh produsen, yaitu harga jual yang mengikuti harga pasaran yang telah ditetapkan oleh usaha-usaha dagang sejenis lainnya. Perhitungan berdasarkan metode *Cost Plus Pricing* didapatkan hasil yang berbeda dengan perhitungan menggunakan metode *Mark Up Pricing*. Dimana harga jual yang dihitung berdasarkan metode *Mark Up Pricing* jauh lebih murah dibandingkan dengan menggunakan metode *Cost Plus Pricing*.

**Saran**

Saran dari penelitian ini adalah :

1. Perhitungan untuk menentukan harga jual produk dengan menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dan *Mark Up Pricing* dapat mengidentifikasi secara signifikan biaya-biaya produksi per produk.
2. Pihak Dolphin Donuts Bakery dapat mempertimbangkan cara penentuan harga jual produk berdasarkan *Cost Plus Pricing* dan *Mark Up Pricing*, dimana harga jual yang ditentukan lebih murah daripada harga jual yang ditentukan perusahaan, namun tetap memiliki laba yang sesuai dari laba yang diharapkan perusahaan.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abadi, Lilian Yulia. 2016. *Evaluasi Strategi Penetapan Harga Jual Dalam Bisnis Gourmet Land Cafe*. Jurnal Emba Vol.1 No.1 April 2016. <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/performa/article/view/104>. Diakses 28 Maret 2017.
- Bustami, B., & Nurlela. 2013. *Akutansi Biaya*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Dewi, S. P., & Kristanto, S. B. 2015. *Akutansi Biaya*. Bogir: IN MEDIA.
- Firmansyah, Iman. 2014. *Akutansi Biaya itu Gampang*. Cetakan Pertama. Dunia Cerdas, Jakarta.
- Gunawan, I. 2014. *Metode Penelitian Kualitatif Teori dan Praktik*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Halim, Abdul., Bambang, Supomo, Kusufi, Syam Muhammad. 2013. *Akutansi Manajemen*. Edisi ke Dua. BPFE. Yogyakarta.
- Kamaruddin Ahmad. 2013. *Akutansi Manajemen: Dasar-dasar konsep biaya dan pengambilan keputusan*. Edisi Revisi 8. Rajawali Pers Bisnis. Jakarta.
- Kotler Philip dan Kevin Lane Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Edisi 13 Jilid 2. Erlangga, Jakarta.
- Kurniawan, A. 2014. *Total Marketing*. Yogyakarta: PT. BUKU KITA.
- Mulyadi. 2015. *Akutansi Biaya*. Edisi Kelima. Cetakan Ketigabelas. UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Samryn, L.M. 2012. *Akutansi Manajemen*. Edisi 1. Penerbit Kencana. Jakarta.
- Sodikin. 2015. *Akutansi Manajemen*. UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Soei, Christanti Natalia. 2014. *Penentuan harga jual produk dengan menggunakan metode cost plus pricing pada UD. Sinar Sakti*. Skripsi. Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi. Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- Simamora, 2012. *Akutansi Manajemen*. Edisi ketiga. Star Gate Publisher, Riau.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Bisnis*. Alfabeta. Jakarta.

---

Swastha Basu. 2010. *Manajemen Penjualan* Edisi 3, BPFE, Yogyakarta.

Wauran, Desliane. 2016. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produk dan Penerapan Cost Plus Pricing Method dalam rangka Penetapan Harga Jual pada Rumah Makan Soto Rusuk Ko' Petrus cabang Megamas.* Jurnal Emba Vol.4 No.2 Juni 2016. <http://ejournal.unsrat.ac.id> Diakses 16 Maret 2017. Hal.652-661.

Woran, Reza. 2014. *Penentuan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing pada UD.Vanela.* Skripsi. Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi. Universitas Sam Ratulangi, Manado.

