

---

## HARGA POKOK PRODUKSI DAN METODE *COST PLUS PRICING* : STUDI KASUS PADA USAHA MIKRO KIOS MARIBEL

Julia Sherina Kotambunan<sup>1</sup>, Lidia Mawikere<sup>2</sup>, I Gede Suwetja<sup>3</sup>, Rudy Pusung<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi, Jl. Kampus Bahu, Manado, 95115, Indonesia

E-mail : juliasherina25@gmail.com

### ABSTRACT

*Cost of goods manufactured refers to the expenses incurred by a company to produce goods or services. The cost-plus pricing method is a pricing strategy where the selling price is determined by adding the desired profit margin to total cost of production and marketing the product in the future. This study aims to analyze the cost of goods manufactured in determining the selling price using the cost-plus pricing method. This is a qualitative research with a descriptive approach. The data sources used are primary data, collected through observation, interviews, and documentation. The research findings indicate a difference between the selling price calculated by company compared to the selling price by using the cost-plus pricing method with full costing approach. Two samples were used here are steamed buns with meat filling and steamed buns with mung bean filling. The difference in selling price calculations using the cost-plus pricing method was 33.04% and 12.83% higher, respectively. This discrepancy is due to the company's incomplete calculations, relying only on market prices and the owner's estimation.*

*Keywords : Cost of Goods Manufactured, Cost-Plus Pricing, Full Costing, Selling Price*

### 1. PENDAHULUAN

Sebuah usaha pasti memiliki tujuan yang ingin dicapai dalam rangka untuk meningkatkan usaha yang telah berjalan, tujuan usaha tersebut antara lain yaitu untuk dapat bersaing di pasar, mendapat laba yang maksimal, serta dapat memberi manfaat bagi masyarakat di sekitar. Dalam meningkatkan laba yang maksimal sehingga dapat bersaing di pasaran maka indikator yang perlu diperhatikan yaitu laba kotor. Laba kotor tersebut dipengaruhi oleh harga jual, biaya produksi, dan volume penjualan.

Harga pokok produksi (HPP) adalah biaya yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan untuk memproduksi atau menghasilkan barang atau jasa tertentu. HPP menjadi dasar penentuan harga jual, karena harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan harus dapat menutupi seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi, baik biaya produksi langsung maupun biaya produksi tidak langsung. Adapun dua metode yang biasa digunakan dalam menghitung HPP yakni metode *full costing* dan metode *variabel costing*.

Dengan mengetahui HPP, perusahaan dapat menentukan harga jual yang tepat untuk menutupi seluruh biaya produksi dan mencapai keuntungan yang diinginkan. Jika harga jual terlalu rendah, perusahaan tidak akan mampu menutupi biaya produksi dan mengalami kerugian.

Dalam menentukan harga jual terdapat beberapa metode yaitu *cost plus pricing method*, *mark up pricing method*, dan penentuan harga oleh produsen. Pada penelitian ini penulis menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan biaya yakni *full costing*, karena metode *cost plus pricing* termasuk metode yang sederhana dan transparan sehingga mudah untuk dipahami bagi objek yang akan diteliti. Metode ini juga memperhitungkan

---

semua biaya serta fleksibel karena dapat menyesuaikan harga jual dengan cepat ketika terjadi perubahan biaya produksi dan kondisi pasar.

Penetapan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* merupakan metode penetapan harga yang digunakan perusahaan untuk menentukan harga jual produk atau jasa, yang dapat memungkinkan perusahaan atau usaha tersebut untuk menghitung harga jual dengan sistematis dan transparan serta metode ini mempertimbangkan biaya yang terkait dengan produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead sehingga dapat memperoleh gambaran yang jelas tentang biaya produksi, *cost plus pricing* juga memungkinkan untuk dapat menetapkan harga jual yang adil dalam pasar yang kompetitif.

Pada observasi yang dilakukan penulis, Usaha Mikro Kios Maribel merupakan perusahaan perseorangan dimana dalam perhitungan harga pokok produksi dan harga jual produknya masih menggunakan metode yang relatif sederhana dan belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan kaidah akuntansi biaya.

## **2. TINJAUAN PUSTAKA**

### **2.1. Akuntansi Biaya**

Menurut (Dewi 2019 : 12) menyatakan bahwa akuntansi biaya adalah pengukuran, analisis, dan pelaporan informasi keuangan dan non-keuangan yang berkaitan dengan biaya untuk memperoleh atau menggunakan sumber daya organisasi. Tugas akuntansi biaya adalah sebagai berikut:

- a. Mengembangkan dan rencana anggaran untuk operasi dalam kondisi kompetitif.
- b. Menetapkan metode akuntansi biaya yang mengendalikan aktivitas, mengurangi biaya dan meningkatkan kualitas.
- c. Mengontrol kualitas fisik persediaan dan menentukan biaya setiap produk dan jasa.
- d. Menentukan biaya dan laba perusahaan untuk periode akuntansi satu tahun atau periode lain yang lebih pendek.
- e. Memilih antara dua atau lebih alternatif jangka pendek atau jangka panjang yang dapat mengubah pendapatan atau biaya.

Sedangkan menurut (Pramawati et al., 2021 : 2) mendefinisikan bahwa akuntansi biaya adalah evaluasi data yang dapat digunakan sebagai pengambilan keputusan untuk menilai keberhasilan suatu perusahaan.

### **2.2. Klasifikasi Biaya**

Menurut Yunita, Wardhani dan Julia (2020 : 23) klasifikasi biaya dibedakan berdasarkan fungsinya yaitu :

- a. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Kemudahan Penelusuran (*Traceability*)
  - a) Biaya Langsung (*direct cost*)
  - b) Biaya Tidak Langsung (*indirect cost*)
- b. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Fungsi Utama Perusahaan
  - a) Biaya Produksi
  - b) Biaya Pemasaran
  - c) Biaya Administrasi dan Umum
- c. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Perilaku Biaya
  - a) Biaya tetap
  - b) Biaya Variabel
  - c) Biaya Semi Variabel

Menurut (Saputri dkk, 2022 : 53) menggolongkan biaya sebagai objek pengeluaran, fungsi pokok dalam perusahaan dan hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai.

### **2.3 Tujuan Akuntansi Biaya**

Menurut (Damanik et al., 2023 : 2) terdapat tiga tujuan dari akuntansi biaya, tujuan akuntansi biaya tersebut antara lain yaitu:

- 1) Penentuan harga pokok produk  
Tujuan yaitu untuk memperoleh informasi biaya guna menentukan harga produk yang digunakan oleh perusahaan
- 2) Perencanaan biaya dan pengendalian biaya  
Informasi yang diberikan oleh akuntansi biaya mencakup biaya masa lalu dan masa depan. Informasi yang dihasilkan oleh akuntansi biaya menjadi dasar manajemen untuk merencanakan biaya masa depan.
- 3) Pengambilan keputusan khusus  
Tujuan mempelajari akuntansi biaya adalah untuk memperoleh informasi biaya guna mengambil keputusan yang berkaitan dengan pemilihan berbagai alternatif tindakan yang akan diambil oleh suatu perusahaan.

#### 2.4 Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut (Septyana Prastianingrum and MSI, 2022 : 300) harga pokok produksi adalah pengumpulan biaya produksi yang termasuk dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Menurut (Wijayanti 2010 : 14) Harga pokok produksi yaitu biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan produk jadi, juga dikenal sebagai total biaya produksi. Menurut (Saputra 2022 : 113) harga pokok produksi yaitu seluruh biaya yang telah dikeluarkan secara langsung maupun tidak langsung untuk memproduksi barang.

#### 2.5 Manfaat Perhitungan Harga Pokok Produksi

Menurut (Riska Febrianti dan Rahmadani, 2022 : 48) perhitungan harga pokok produksi memiliki manfaat untuk mengetahui berapa besar biaya yang dikorbankan terkait dengan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi. Manfaat informasi dari harga pokok produksi yang dihitung dalam jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya bagi pihak manajemen yaitu untuk:

- 1) Menentukan harga jual produk
- 2) Memantau realisasi biaya produksi
- 3) Menghitung laba atau rugi periodik
- 4) Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

#### 2.6 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

##### 1. Metode *Full Costing*

Menurut (Novia dan Cecep 2022 : 87) menentukan biaya pokok produksi dengan pendekatan *full costing* harus memperhitungkan biaya material yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.

(Widya Ais Sahla, 2020 : 6) Metode *full costing* adalah metode perhitungan total biaya produksi dari elemen-elemen biaya dalam proses pembuatan suatu produk, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik (BOP), termasuk biaya variabel dan tetap.

Rumus perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
<i>Biaya overhead pabrik tetap</i>	xxx
Harga pokok produksi	xxx

##### 2. Metode *Variable Costing*

(Widya Ais Sahla, 2020 : 7) Metode *variable costing* hanya mempertimbangkan biaya variabel ketika menentukan biaya produksi, tidak termasuk biaya produksi tetap, melainkan termasuk bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik variabel.

Rumus perhitungan dengan menggunakan metode *variable costing* sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Harga pokok produksi	xxx

## 2.7 Penentuan Harga Jual

(Lestari, 2017 : 158) Terdapat beberapa hal penting dalam menerapkan harga jual di pasaran antara lain sebagai berikut:

1. Strategi pemasaran yang dilakukan oleh perusahaan
2. Kualitas dan inovasi produk
3. Harga pesaing
4. Ketersediaan serta jumlah harga dari produk pengganti

## 2.8 Metode Penentuan Harga Jual

Menurut (Muh, 2021 : 76) menyatakan bahwa metode penentuan harga jual yang berdasarkan dengan biaya dan dalam bentuk yang sederhana yaitu metode *cost plus pricing* dan metode *mark up pricing* selain itu ada juga beberapa metode penentuan harga jual antara lain:

### 1. *Cost Plus Pricing Method*

Menurut (Metode *cost plus pricing* yaitu suatu metode.

Dalam menghitung *cost plus pricing*, menggunakan rumus:

$$\text{Harga jual} = \text{Biaya total} + \text{Margin}$$

### 2. *Mark Up Pricing Method*

*Mark up* adalah persentase tambahan yang ditambahkan ke biaya dasar untuk menghasilkan keuntungan. Persentase *markup* yang akan digunakan pada strategi bisnis dan tingkat persaingan di pasar.

Dalam menghitung harga jual, menggunakan rumus:

$$\text{Harga jual} = \text{Harga beli} + \text{Mark up}$$

### 3. Penentuan Harga Oleh Produsen

Dalam metode penentuan harga oleh produsen adalah awal dari rangkaian harga yang di tetapkan oleh perusahaan dalam saluran distribusi. Oleh karena itu, penetapan harga oleh produsen memiliki peran penting dalam penentuan harga jual akhir barang.

## 3. METODE PENELITIAN

### 3.1. Jenis Penelitian

Dalam penelitian ini akan menggunakan kualitatif pendekatan deskriptif untuk mengetahui lebih jelas mengenai bagaimana proses pencatatan laporan keuangan serta perhitungan harga pokok produksi sehingga dapat menentukan harga jual yang sesuai. Dengan demikian peneliti memilih menggunakan jenis penelitian kualitatif deskriptif karna memungkinkan peneliti untuk memperoleh pandangan yang mendetail mengenai perhitungan harga pokok produksi dalam penetapan harga jual.

### 3.2. Jenis, Sumber dan Metode Pengumpulan Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu jenis data kualitatif dan kuantitatif, serta mengandalkan data primer untuk sumber informasi. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini melibatkan metode seperti, observasi/pengamatan, wawancara, dan dokumentasi.

### 3.3. Metode dan Proses Analisis

### 3.3.1. Metode Analisis

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis data deskriptif. Metode deskriptif adalah metode penelitian yang menggambarkan atau mendeskripsikan keadaan objek penelitian (perusahaan) menurut faktor-faktor yang nyata pada keadaan penelitian, dan membandingkannya dengan teori yang ada.

### 3.3.2. Proses Analisis

Proses analisis dalam penelitian ini terbagi menjadi 5 tahap, yaitu:

1. Pertama dengan melakukan wawancara langsung dengan pemilik usaha dari Usaha Mikro Kios Maribel, wawancara tersebut bertujuan untuk mengetahui dan mendapatkan dokumen serta laporan keuangan dari hasil penjualan yang dilakukan selama beberapa tahun terakhir.
2. Setelah itu dilakukan perhitungan dalam menentukan biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik, dan biaya lainnya yang berkaitan dengan produksi bakpao.
3. Lalu tahap selanjutnya menentukan markup atau margin keuntungan yang akan dicapai, margin keuntungan tersebut dapat ditentukan melalui persentase ataupun nominal yang ingin dicapai.
4. Setelah menghitung biaya produksi dan keuntungan yang akan dicapai, selanjutnya menghitung harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing*

## 4. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### 4.1. Hasil Penelitian

Pada penelitian ini, penulis mengambil dua jenis isian bakpao sebagai sampel, bakpao dengan isian daging dan bakpao dengan isian kacang hijau karna berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha kedua jenis bakpao tersebut merupakan jenis yang favorit dan memiliki tingkat penjualan yang tinggi.

Proses menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dengan menghitung semua biaya. antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead serta perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing*. Data yang dianalisis merupakan data yang di ambil selama satu tahun produksi yaitu tahun 2023.

#### 4.1.1 Total Produksi

UKM Mikro Kios Maribel mengklasifikasikan total produksi dengan melihat hari kerja yang efektif yaitu 26 hari kerja per bulan dan 312 hari per tahun. Dalam penelitian ini penulis mengambil 2 sampel pada tahun 2022 dan berikut rincian total produksinya:

**Tabel 1. Total Produksi Tahun 2023 Usaha Mikri Kios Maribel**

No	Jenis	Taksiran Jumlah Produk yang Dihasilkan		
		Per Hari	Per Bulan (26 hari kerja)	Per Tahun (312 hari kerja)
1.	Bakpao Daging	250 pcs	6.500 pcs	78.000 pcs
2.	Bakpao Kacang Hijau	250 pcs	6.500 pcs	78.000 pcs
	Jumlah	<b>500 pcs</b>	<b>13.00 pcs</b>	<b>156.000 pcs</b>

(Sumber: UKM Mikro Kios Maribel)

#### 4.1.2 Total Biaya

##### 1) Bahan Baku

Berikut ini tabel biaya bahan baku dari bakpao dengan isian daging dan bakpao dengan isian kacang hijau

**Tabel 2. Biaya Bahan Baku Bakpao Daging Tahun 2023**

No.	Jenis Biaya	Takaran per hari	Total Biaya per hari	Total Biaya per tahun (312)
1.	Tepung Terigu	5 kg	Rp 50.000	Rp 15.600.000
2.	Ragi	1/5 g	Rp 2.000	Rp 624.000
3.	Mentega	500 g	Rp 12.000	Rp 3.744.000
4.	Daun Bawang	1 ikat	Rp 10.000	Rp 3.120.000
5.	Kecap	4 Botol	Rp 80.000	Rp 24.960.000
6.	Garam	2 Bungkus	Rp 5.000	Rp 1.560.000
7.	Lada	1 g	Rp 3.000	Rp 936.000
8.	Gula	2 kg	Rp 32.000	Rp 9.984.000
9.	Daging	5 kg	Rp 250.000	Rp 78.000.000
<b>Total</b>				<b>Rp 138.528.000</b>

(Sumber: UKM Mikro Kios Maribel)

**Tabel 3. Biaya Bahan Baku Bakpao Kacang Hijau Tahun 2023**

No.	Jenis Biaya	Takaran per hari	Total Biaya per hari	Total Biaya per tahun (312)
1.	Tepung Terigu	6 kg	Rp 60.000	Rp 18.720.000
2.	Ragi	1/5 g	Rp 2.000	Rp 624.000
3.	Mentega	600 g	Rp 14.400	Rp 4.492.800
4.	Gula	7 kg	Rp 112.000	Rp 34.944.000
5.	Kacang Hijau	5 kg	Rp 90.000	Rp 28.080.000
<b>Total</b>				<b>Rp 86.861.800</b>

(Sumber: UKM Mikro Kios Maribel)

2) Biaya Tenaga Kerja

**Tabel 4. Biaya Tenaga Kerja Tahun 2023**

Tenaga Kerja	Gaji (per bulan)	Jumlah Karyawan	Biaya Gaji (per tahun)
Manager produksi/kepala koki	Rp 3.000.000	1	Rp 36.000.000
Koki pembantu	Rp 2.500.000	1	Rp 30.000.000
Bagian pemasaran	Rp 2.500.000	1	Rp 30.000.000
<b>Total</b>			<b>Rp 96.000.000</b>

(Sumber: UKM Mikro Kios Maribel)

3) Biaya Overhead Parik

**Tabel 5. Biaya Overhead Pabrik Tahun 2023**

Biaya Overhead Pabrik		Jumlah
BOP Variabel		
Biaya Listrik	Rp	12.000.000
Biaya Gas	Rp	20.592.000
Biaya Sewa Gedung	Rp	36.000.000
<b>Biaya Kemasan</b>		
Kertas Bakpao	Rp	2.496.000
Kantong Plastik	Rp	9.360.000
Dus	Rp	6.240.000
Tissue Paket	Rp	4.680.000
<b>Total BOP Variabel</b>	<b>Rp</b>	<b>91.368.000</b>
<b>BOP Tetap</b>		
<b>Beban Penyusutan</b>		
Kompas	Rp	150.000
Mesin Oven	Rp	600.000

Mixer	Rp	2.500.000
Kulkas	Rp	500.000
Freezer	Rp	583.330
<b>Total BOP Tetap</b>	<b>Rp</b>	<b>4.333.330</b>
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>	<b>Rp</b>	<b>95.701.330</b>

(Sumber: UKM Mikro Kios Maribel)

4) Biaya Non Produksi

**Tabel 6. Biaya Non Produksi Tahun 2023**

Biaya		Jumlah
Administrasi dan Umum	Rp	6.000.000
<b>Jumlah</b>	<b>Rp</b>	<b>6.000.000</b>

(Sumber: UKM Mikro Kios Maribel)

#### 4.1.3 Menghitung Biaya Produksi Per Produk

Perhitungan total biaya produksi bakpao daging dan bakpao kacang ijo dengan menggunakan rumus

$$\begin{aligned} \text{Bahan Baku} &= \frac{\text{Total Biaya} \times \text{Jumlah Produksi Per Produk}}{\text{Total Produksi}} \\ \text{Tenaga Kerja Langsung} &= \frac{\text{Total Biaya} \times \text{Jumlah Produksi Per Produk}}{\text{Total Produksi}} \\ \text{Overhead Pabrik} &= \frac{\text{Total Biaya} \times \text{Jumlah Produksi Per Produk}}{\text{Total Produksi}} \end{aligned}$$

dengan tabel untuk total biaya produksi per produk yaitu:

**Tabel 7. Total Biaya Produksi Per Produk Tahun 2023**

Jenis Produk	Biaya Bahan Baku	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Biaya Overhead Pabrik	Total Biaya Per Produk
Bakpao Daging	Rp 69.264.000	Rp 48.000.000	Rp 47.850.665	Rp 165.114.665
Bakpao Kacang Hijau	Rp 43.430.900	Rp 48.000.000	Rp 47.850.665	Rp 139.281.565

(Sumber: Hasil Olah Data)

#### 4.1.4 Menghitung Mark-up

Dalam penentuan *mark-up* perlu menghitung terlebih dahulu biaya non produksi per unit, biaya produksi per unit, menghitung ROI per unit dan setelah itu menghitung *mark-up*. Dengan demikian perhitungannya sebagai berikut:

a) Menghitung biaya non produksi per unit

Dalam menghitung biaya non produksi per unit dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Biaya non produksi per unit} &= \frac{\text{total biaya non produksi per tahun}}{\text{total produksi per tahun}} \\ &= \frac{\text{Rp 6.000.000}}{156.000} \\ \text{Biaya non produksi per unit} &= \text{Rp 38,46} \end{aligned}$$

b) Menghitung biaya produksi per unit

Dalam menghitung biaya produksi per unit dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Biaya produksi per unit} = \frac{\text{total biaya produksi per tahun}}{\text{total produksi per tahun per produk}}$$

1) Bakpao daging

$$\text{Biaya produksi per unit bakpao daging} = \frac{\text{Rp } 165.114.665}{78.000}$$

$$\text{Biaya produksi per unit bakpao daging} = \text{Rp } 2.116,85$$

2) Bakpao kacang hijau

$$\text{Biaya produksi per unit bakpao kacang hijau} = \frac{\text{Rp } 139.281.565}{78.000}$$

$$\text{Biaya produksi per unit bakpao kacang hijau} = \text{Rp } 1.785,66$$

c) Menghitung ROI (*Return of investment*) per unit

Dalam menghitung ROI per unit perlu diketahui terlebih dahulu mengenai investasi perusahaan sebesar Rp 450.000.000 dan ROI yang diharapkan sebesar 42% yang dihitung menggunakan margin kontribusi dengan rumus:

$$\text{Rasio margin kontribusi} = \frac{\text{total penjualan} - \text{biaya variabel}}{\text{total penjualan}} \times 100\%$$

Sehingga ROI per unit dapat di hitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{ROI per unit} = \frac{\text{Investasi} \times \text{ROI yang diharapkan perusahaan}}{\text{Total unit yang diproduksi}}$$

$$\text{ROI per unit} = \frac{\text{Rp } 450.000.000 \times 42\%}{156.000}$$

$$\text{ROI per unit} = \text{Rp } 1.211,53$$

Menghitung *Mark-up*

Dalam menghitung *mark-up* dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\% \text{ Mark - up} = \frac{\text{ROI per unit} + \text{Biaya non produksi per unit}}{\text{Biaya produksi per unit}}$$

1) Bakpao daging

$$\% \text{ Mark - up} = \frac{\text{Rp } 1.211,53 + \text{Rp } 38,46}{\text{Rp } 2.116,85}$$

$$\text{Mark - up} = 59,04\%$$

2) Bakpao kacang hijau

$$\% \text{ Mark - up} = \frac{\text{Rp } 1.211,53 + \text{Rp } 38,46}{\text{Rp } 1.785,66}$$

$$\text{Mark - up} = 70\%$$

#### 4.1.1 Perhitungan Harga Jual Dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Berikut ini adalah perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Harga jual} = \frac{\text{Biaya produksi per produk} + (\text{Markup} \times \text{Biaya produksi per produk})}{\text{Total produksi per produk per tahun}}$$

1) Bakpao Daging

$$\text{Harga jual} = \frac{\text{Rp } 165.114.665 + (59,04\% \times \text{Rp } 165.114.665)}{78.000}$$

$$\text{Harga jual} = \text{Rp } 3.366,64$$

2) Bakpao Kacang Hijau

$$\text{Harga jual} = \frac{139.281.565 + (70\% \times 139.281.565)}{78.000}$$

$$\text{Harga jual} = \text{Rp } 3.035,62$$

#### 4.2. Pembahasan

Perbandingan harga dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dan harga yang di tetapkan perusahaan memiliki perbedaan.

**Tabel 8. Perbandingan Harga Jual Tahun 2023**

Jenis Produk	Harga Jual Menurut Perusahaan	Harga Jual Menurut Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	Selisih	Presentase
	(a)	(b)	(a)-(b)=(c)	(c)/(a)=(d)
Bakpao Daging	Rp 4.000	Rp 3.366,64	Rp 633,36	15,83%
Bakpao Kacang Ijo	Rp 4.000	Rp 3.035,62	Rp 964,38	24,10%

(Sumber: Hasil Olahan Data)

**Implikasi Penelitian**

Implikasi penelitian secara langsung bagi pelaku usaha selain mendapatkan pengetahuan lebih terkait pentingnya pembukuan usaha dan efisiensi biaya, pelaku juga mampu menghitung dan menganalisis berbagai macam biaya yang digunakan dalam proses produksi dengan lebih mendetail untuk dilakukan perhitungan harga jual yang lebih komprehensif dan kompetitif. Hal tersebut juga bisa dipandang sebagai informasi agar memotivasi pelaku usaha untuk bisa mengambil keputusan dalam menambah varian produk dan atau pengembangan usaha kedepan. Secara tidak langsung hal ini pun bakal berdampak pada bertambahnya pembeli dan calon pelanggan UKM Kios Maribel dikarenakan harga jualnya yang kompetitif dengan usaha lain yang sejenis.

**5. KESIMPULAN DAN SARAN**

**5.1. Kesimpulan**

Berdasarkan analisis yang dilakukan pada UKM Mikro Kios Maribel maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan pendekatan *full costing* pada Usaha Mikro Kios Maribel biaya bahan baku untuk bakpao daging sebesar Rp 69.264.000 per tahun sedangkan untuk bakpao kacang hijau sebesar Rp 43.430.900. Biaya tenaga kerja langsung untuk bakpao dengan isian daging sebesar Rp 48.000.000 sedangkan untuk bakpao kacang hijau sebesar Rp 48.000.000. Biaya *overhead* pabrik untuk bakpao daging sebesar Rp 47.850.665 sedangkan bakpao kacang ijo sebesar Rp 47.850.665. Sehingga total biaya produksi bakpao daging sebesar Rp 165.114.665 sedangkan untuk bakpao kacang hijau sebesar Rp 139.281.565.
2. Perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* pada UKM Mikro Kios Maribel dengan mengambil dua jenis rasa bakpao yang menjadi sampel dalam penelitian ini menghasilkan harga jual yang berbeda yaitu bakpao daging sebesar Rp 3.366,64 sedangkan untuk bakpao dengan isian kacang hijau sebesar Rp 3.035,62.
3. Harga jual yang ditetapkan perusahaan berbeda dengan harga jual yang ditetapkan dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*. Selisih harga pada bakpao daging adalah sebesar Rp 633,36 atau 15,83% sedangkan pada bakpao kacang hijau memiliki selisih sebesar Rp 964,38 atau 24,10%.

**5.2. Saran**

Berdasarkan kesimpulan yang diuraikan di atas maka penulis mengemukakan saran bagi UKM Mikro Kios Maribel yaitu:

1. Perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan *full costing* dapat dipertimbangkan perusahaan dalam perencanaan di masa yang akan datang, serta perhitungan *return on investment* atau ROI juga dapat dipertimbangkan perusahaan untuk perencanaan produksinya dengan dasar perhitungan seluruh biaya antara lain

biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap, biaya *overhead* pabrik variabel dan biaya non produksi berdasarkan dengan kajian teori akuntansi biaya.

2. Perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dapat menjadi pertimbangan bagi perusahaan untuk mengurangi biaya *overhead* pada biaya kantong plastik, karena selain mengurangi sampah plastik juga dapat menambah atau menaikkan keuntungan perusahaan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Damanik, Eva Setia Rini, Laura Prasasti, Ayu Feranika, Eka Julianti Efris Saputri, Nyayu Fadilah Fabiany, and Rio Baviga. 2023. *Akuntansi Biaya*. Yayasan Kita Menulis.
- Dewi, Santi Rahma. 2019. "Akuntansi Biaya." *Umsida Press*, 1–149.
- Febrianti, Riska, and Rahmadani Rahmadani. 2022. "Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing." *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan* 10 (1): 47–52.
- Kristin Wijayanti (2010). "Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Produk Pada PT Medan Jaya Putra Batu".
- Lestari, W. 2017. *Akuntansi Biaya - Rajawali Pers*. PT. RajaGrafindo Persada.
- Listiani, Novia, and Cecep Hermana. 2022. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Penentu Harga Jual Pada Produksi Ayam Geprek Mas Brek Karawang." *Management and Accounting Expose* 5 (1).
- Muh, N.E.B.M.S. 2021. *Produk Kreatif Dan Kewirausahaan Akuntansi Dan Keuangan Lembaga SMK/MAK Kelas XII Semester 1. Bidang Keahlian Bisnis Dan Manajemen. Program Keahlian Akuntansi Dan Keuangan. Kompetensi Keahlian Akuntansi Dan Keuangan Lembaga*. Penerbit Andi.
- Pramawati, I Dewa Ayu Agung Tantri, Juaniva Sidharta, Erdinson Simbolon, Dedy Suryadi, Ika Kartikasari, Mei K Abdullah, and Sepbeariska Manurung. 2021. *Akuntansi Biaya*. Media Sains Indonesia.
- Saputra, Abdi, Nurul Imaniar, and Yus Epi. 2023. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Job Order Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Iwan Sofa Medan." *Jurnal Audit Dan Perpajakan (JAP)* 2 (2): 113–18.
- Saputri, dkk, Florenci Irena. 2022. "Perhitungan Harga Pokok Produk Dan Penerapan Cost plus Pricing Method Dalam Rangka Penerapan Harga Jual Pempek Dos." *Society: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1 (1): 51–58.
- Septyana Prastianingrum, S E, and M MSI. 2022. "Biaya Dan Metode Harga Pokok Produksi." *Akuntansi Manajemen (Pendekatan Konseptual)* 299.
- Widya Ais Sahla, S.E.M.S.A. 2020. *Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produk*. Deepublish.
- Yunita, Wardhani, dan Julia 2021. *Akuntansi Biaya Klasifikasi Biaya*. K-media