

# Penerapan metode cost plus pricing dalam keputusan penentuan harga jual pada pabrik mie rumahan Aneke Emor Desa Tumaratas

## Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat

**Natasya Grasilia Memah**

Corresponding author: [natasyamemah123@gmail.com](mailto:natasyamemah123@gmail.com)

Sam Ratulangi University - Indonesia

**David P. E. Saerang**

Sam Ratulangi University - Indonesia

**Syeremi S.E. Mintalangi**

Sam Ratulangi University - Indonesia

**DOI**

10.58784/mbkk.290

### **Keywords**

cost plus pricing

cost of goods sold

full costing

pricing determination

### **JEL Classification**

D2

L11

Received 29 January 2025

Revised 10 February 2025

Accepted 13 February 2025

Published 13 February 2025

### **ABSTRACT**

In the cutthroat world of competitive food manufacturing, SMEs like home-based noodle factories find it tough to set competitive and profitable selling prices, especially when raw material costs are volatile. This study adopts the cost plus pricing method to determine the selling price of noodles produced by the Aneke Emor home-based noodle factory. The research method utilized is qualitative, with data collected through interviews and a thorough analysis of the factory's production data. The Full Costing approach shows a cost of goods sold (COGS) of IDR10,426 per kilogram, compared to the factory's traditional calculation method of IDR10,037 per kilogram. Adding a 10% profit margin raises the selling price to Rp 11,469 per kilogram, significantly above the previous price of IDR11,000. It is clear that the Cost-Plus Pricing Method enhances profitability and business competitiveness. SMEs should apply this method to maximize profits and support the long-term sustainability of their business.

©2025 Natasya Grasilia Memah, David P. E. Saerang, Syeremi S.E. Mintalangi



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

### **Pendahuluan**

Perusahaan adalah organisasi yang memiliki tujuan jangka panjang dan jangka pendek, dengan salah satu tujuan yang sangat penting yaitu mencapai laba yang optimal. Laba optimal menjadi kunci keberlangsungan perusahaan dalam jangka panjang karena

merupakan sumber pendanaan utama untuk investasi, ekspansi, dan pertumbuhan bisnis di masa depan. Oleh karena itu, manajemen perusahaan harus mampu merencanakan dan mengendalikan secara efektif antara pendapatan dan biaya. Strategi yang tepat dalam mengelola faktor-faktor seperti penetapan harga jual, efisiensi biaya produksi, dan optimalisasi sumber daya menjadi sangat penting untuk mencapai laba yang optimal.

Seiring dengan pesatnya kemajuan industri global, persaingan antarperusahaan semakin ketat. Setiap usaha, baik besar maupun kecil, harus terus berinovasi dan meningkatkan kualitas produk agar dapat bertahan di pasar yang kompetitif. Tantangan ini tidak hanya dihadapi oleh perusahaan besar, tetapi juga oleh Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) seperti pabrik mie rumahan. UMKM dalam industri makanan memainkan peran penting dalam perekonomian lokal dan ketahanan pangan. Meskipun menghadapi tantangan seperti persaingan dengan produsen besar dan fluktuasi harga bahan baku, pabrik mie skala UMKM tetap menjadi pilihan menarik bagi wirausahawan karena potensi pasarnya yang luas dan relatif stabil. Namun, untuk dapat bertahan dan berkembang, UMKM perlu meningkatkan efisiensi produksi, menjaga konsistensi kualitas, serta terus berinovasi dalam produk maupun strategi pemasaran.

Salah satu aspek krusial yang perlu diperhatikan oleh UMKM adalah pengelolaan Harga Pokok Produksi (HPP) secara akurat. Perhitungan HPP yang tepat menjadi fondasi penting untuk menetapkan harga jual yang kompetitif namun tetap menguntungkan. HPP mencakup seluruh biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi suatu barang, meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Pemahaman dan perhitungan yang akurat terhadap komponen-komponen biaya ini sangat penting bagi UMKM untuk menentukan harga jual yang kompetitif, mengoptimalkan laba, serta menjaga kelangsungan usaha dalam jangka panjang.

Namun, proses perhitungan HPP sering kali menjadi tantangan bagi pelaku UMKM yang mungkin memiliki keterbatasan sumber daya atau keahlian dalam akuntansi manajemen. Ketidakakuratan dalam menghitung HPP dapat berdampak negatif pada penetapan harga jual, yang dapat terlalu mahal atau terlalu murah, sehingga mengurangi daya saing dan profitabilitas. Pemahaman yang tepat tentang HPP memungkinkan perusahaan untuk mengidentifikasi area di mana efisiensi biaya dapat ditingkatkan, sehingga memperkuat daya saing di pasar.

Metode yang umum digunakan dalam menetapkan harga jual adalah metode *Cost Plus Pricing*, di mana harga jual ditetapkan dengan menambahkan markup atau laba yang diinginkan pada

HPP. Metode ini berprinsip bahwa harga jual harus dapat menutupi seluruh biaya produksi dan memberikan laba yang wajar bagi pelaku usaha. Pada penelitian oleh Ramdhani et al. (2023), misalnya, strategi *bundling* produk di kedai kopi menggunakan metode *Cost Plus Pricing* untuk menentukan harga *bundling* guna meningkatkan penjualan dan laba. Di sisi lain, penelitian oleh Nurlela et al. (2021) menganalisis dampak perubahan harga jual terhadap volume penjualan produk, dengan penekanan pada hubungan antara harga dan permintaan serta elastisitas harga. Meskipun sama-sama menggunakan metode *Cost Plus Pricing*, penelitian ini memiliki fokus yang berbeda namun tetap bermanfaat.

Metode *Cost Plus Pricing*, terdapat dua pendekatan utama untuk menghitung HPP, yaitu *Full Costing* dan *Variable Costing*. Pendekatan *Full Costing* memperhitungkan seluruh biaya manufaktur, baik biaya tetap maupun biaya variabel. Dengan menggunakan pendekatan ini, UMKM dapat memastikan bahwa seluruh biaya yang terkait dengan proses produksi telah dibebankan pada HPP, sehingga harga jual yang ditetapkan dapat mencakup semua biaya tersebut dan menghasilkan laba yang diharapkan.

Pabrik Mie Rumahan Aneke Emor yang berlokasi di Desa Tumaratas Dua, Kecamatan Langowan Barat, Kabupaten Minahasa, Sulawesi Utara, merupakan salah satu contoh UMKM yang bergerak dalam bidang usaha pembuatan mie basah. Pabrik ini memproduksi sekitar 800–900 kilogram mie per harinya, dengan menggunakan mesin penggiling dan mesin campur dalam proses produksinya. Selain tetap mempertahankan produksi di rumah, pabrik ini juga telah memperluas jangkauan pemasarannya dengan membuka penjualan langsung di pasar-pasar tradisional, serta mengadopsi model bisnis yang lebih fleksibel dengan menerima pesanan langsung dari konsumen.

Berdasarkan wawancara dengan pemilik usaha, diketahui bahwa pabrik ini masih menggunakan metode perhitungan tradisional dalam menghitung HPP dan menetapkan harga jual. Penghitungan HPP masih didasarkan pada perkiraan atau taksiran yang hanya disesuaikan dengan harga bahan baku atau mengikuti harga pasaran saja. Hal ini dapat menyebabkan ketidakpastian dalam penetapan harga jual, terutama karena fluktuasi harga bahan baku yang sering kali tidak stabil. Harga mie yang diproduksi oleh pabrik ini kadang berubah karena fluktuasi harga bahan baku yang cenderung naik. Situasi ini menimbulkan ketidakpastian dalam penentuan harga jual yang konsisten, yang dapat berdampak negatif pada profitabilitas dan keberlangsungan usaha jangka panjang.

Penelitian ini bertujuan untuk membantu Pabrik Mie Rumahan

Aneke Emor dalam mengimplementasikan metode *Cost Plus Pricing* yang lebih akurat dan sistematis dalam menentukan harga jual produknya. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat membantu pemilik usaha dalam mengantisipasi dan mengelola fluktuasi harga bahan baku dengan lebih efektif. Dengan demikian, diharapkan penelitian ini dapat memberikan pedoman bagi UMKM, khususnya pabrik rumahan, dalam melakukan perhitungan HPP yang tepat dan menerapkan metode penetapan harga jual yang sesuai, sehingga dapat meningkatkan daya saing dan keberlangsungan usaha.

## **Tinjauan pustaka**

### *Akuntansi manajemen*

Darya (2019:2) mendefinisikan akuntansi sebagai proses yang mencakup identifikasi, pencatatan, klasifikasi, pengolahan, dan penyajian data transaksi keuangan agar dapat digunakan dalam pengambilan keputusan. Azwar et al. (2022:2) menambahkan bahwa akuntansi menciptakan kerangka konseptual dengan prinsip, standar, metode, dan prosedur untuk pelaporan keuangan. Radiansyah et al. (2023:3) menyatakan bahwa akuntansi adalah proses sistematis untuk mengelola pendapatan dan pengeluaran suatu entitas guna membantu pemegang saham dan manajer dalam pengambilan keputusan keuangan. Berdasarkan ketiga definisi tersebut, akuntansi dapat disimpulkan sebagai suatu sistem pencatatan dan pelaporan informasi keuangan yang bertujuan untuk membantu pengambilan keputusan yang lebih baik.

Menurut Radiansyah et al. (2023:240), akuntansi manajemen adalah proses penyediaan informasi keuangan bagi manajemen dalam pengambilan keputusan. Waty et al. (2023:2) menambahkan bahwa akuntansi manajemen bertujuan menyediakan informasi yang relevan dan akurat untuk meningkatkan efektivitas pengelolaan perusahaan. Akuntansi manajemen sangat penting dalam mendukung strategi operasional dan keputusan bisnis perusahaan.

### *Akuntansi biaya*

Harahap dan Tukino (2020:1) mendefinisikan akuntansi biaya sebagai proses pencatatan, penggolongan, pelaporan, dan analisis biaya produksi barang dan jasa. Purwaji et al. (2023:2) menyatakan bahwa akuntansi biaya berfungsi sebagai alat informasi bagi pihak internal dan eksternal dalam pengambilan keputusan keuangan. Menurut Rachmawati (2024:19), biaya adalah pengeluaran sumber daya ekonomi yang diukur dalam satuan uang untuk tujuan tertentu. Biaya dikategorikan menjadi biaya langsung, biaya variabel, biaya tetap, dan biaya lainnya yang mempengaruhi proses produksi dan laporan keuangan perusahaan. Harahap dan Tukino (2020:1-3) mengklasifikasikan biaya menjadi:

1. Biaya Bahan Baku Langsung, biaya bahan yang langsung digunakan dalam produksi.
2. Biaya Tenaga Kerja Langsung, gaji atau upah pekerja yang terlibat langsung dalam produksi.
3. Biaya *Overhead* Pabrik, biaya tidak langsung yang berkaitan dengan proses produksi, seperti biaya listrik, penyusutan mesin, dan peralatan.

Mulyati et al. (2017:32) menyatakan bahwa harga pokok produksi adalah total biaya yang dikeluarkan dalam proses pembuatan produk, mencakup bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik. Metode penentuan Harga Pokok Produksi menurut Sahla (2020:6-7) terdiri atas:

1. *Full Costing*, memperhitungkan seluruh biaya produksi, baik variabel maupun tetap.
2. *Variable Costing*, hanya memasukkan biaya variabel dalam perhitungan harga pokok produksi.

Penentuan harga jual merupakan proses menentukan harga yang dibebankan kepada pelanggan berdasarkan kombinasi biaya produksi dan daya beli pasar Supriadi (2018:30). Tjiptohadi (2020:407) menekankan bahwa strategi penentuan harga melibatkan pertimbangan biaya dan faktor eksternal. Beberapa metode utama dalam penentuan harga jual, yaitu:

1. *Cost Plus Pricing*. Harga ditentukan dengan menambahkan persentase keuntungan ke atas biaya produksi.
2. *Markup Pricing*. Harga ditentukan dengan menambahkan margin keuntungan tertentu dari harga pokok.
3. Metode harga *Break Even (Break Even Pricing)*. Harga ditentukan berdasarkan titik impas, yaitu saat total pendapatan sama dengan total biaya.
4. Penetapan harga dalam hubungan dengan pasar. Harga ditentukan berdasarkan harga yang diterapkan oleh pesaing.

#### **Metode riset**

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kualitatif untuk memahami suatu fenomena dengan lebih mendalam. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Data primer mengacu pada informasi yang diperoleh dari sumber pertama atau pengamatan langsung. Data yang diperoleh bersumber dari wawancara dan dokumen yang mencakup harga pokok produksi dan harga jual serta semua biaya produksi dan non produksi.

#### **Hasil dan pembahasan**

##### *Hasil*

Data-data yang diperoleh dari pabrik mie rumahan Aneke Emor Desa Tumaratas terdiri dari, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, dan biaya non-produksi. produk

yang diteliti berupa mie basah, karena pada pabrik ini hanya menjual mie basah saja. Laba yang diharapkan sebesar 10% dari total harga pokok produksi dalam 1 hari.

*Biaya bahan baku*

Biaya bahan baku yang diperlukan untuk menghasilkan mie basah adalah tepung terigu, tepung tapioka, minyak, garam, dan pewarna. Bahan baku yang diperlukan untuk menghasilkan 800 kg mie per hari adalah sebagai berikut:

**Tabel 1. Biaya bahan baku pabrik mie rumahan Aneke Emor**

<b>Jenis Bahan Baku</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Harga Perolehan (Rp)</b>	<b>Jumlah Biaya (Rp)</b>
Tepung Terigu	20 sak	195.000	3.900.000
Tepung Tapioka	60 bungkus	8.000	480.000
Minyak	20 kg	18.000	360.000
Garam	3 pack	35.000	105.000
Pewarna	3 bungkus	5.000	15.000
<b>Total</b>			<b>4.860.000</b>

*Sumber: Pabrik mie rumahan Aneke Emor, 2024*

*Biaya tenaga kerja langsung*

Jumlah pekerja di pabrik ini sebanyak 16 orang pekerja, 12 orang di bagian produksi (tenaga kerja langsung) dan 4 orang di bagian penjualan (tenaga kerja tidak langsung), untuk gaji merata bagi setiap pekerja serta menggunakan sistem penggajian berdasarkan upah harian yaitu sebagai berikut:

**Tabel 2. Tenaga kerja langsung pabrik mie rumahan Aneke Emor**

<b>Jumlah TKL</b>	<b>Gaji/hari</b>	<b>Jumlah Gaji</b>
12 orang	150.000	1.800.000
<b>Total</b>		<b>1.800.000</b>

*Sumber: Pabrik Mie Rumahan Aneke Emor, 2024*

*Biaya overhead pabrik*

1. Biaya *overhead* pabrik terdiri dari biaya tetap dan variabel. Biaya listrik produksi Rp900.000 per bulan atau Rp30.000 per hari.
2. Biaya solar untuk produksi: 35 liter x Rp7.000 = Rp245.000.
3. Biaya plastik berdasarkan ukuran:  
 Kecil: 35 pack x Rp2.000 = Rp70.000  
 Sedang: 20 pack x Rp5.000 = Rp100.000  
 Besar: 10 pack x Rp15.000 = Rp150.000  
 Super besar: 5 pack x Rp35.000 = Rp175.000  
 Total biaya plastik: Rp495.000
4. Biaya pemeliharaan 5 mesin pabrik: Rp800.000 per bulan atau Rp26.666 per hari.

5. Biaya pemeliharaan 2 kendaraan (ganti oli tiap 3 bulan): Rp600.000 atau Rp6.575 per hari.
6. Pajak bangunan tahunan: Rp1.000.000 atau Rp2.740 per hari.
7. Pajak kendaraan untuk 2 mobil distribusi: Rp6.000.000 per tahun atau Rp16.438 per hari.
8. Gaji tenaga kerja tidak langsung di bagian penjualan (4 orang): 4 x Rp150.000 = Rp600.000 per hari.

**Tabel 3. Biaya overhead pabrik, pabrik mie rumahan Aneke Emor**

Jenis Biaya Overhead	Jumlah Biaya Variabel/Hari (Rp)	Jumlah Biaya Tetap/Hari (Rp)	Jangka Waktu	Total Biaya Perhari (Rp)
Listrik	30.000		1 hari	30.000
Bahan bakar solar	245.000		1 hari	245.000
Biaya Plastik	495.000		1 hari	495.000
Biaya Pemeliharaan Mesin		26.666	1 hari	26.666
Biaya Pemeliharaan Kendaraan		6.575	1 hari	6.575
Pajak Bangunan		2.740	1 hari	2.740
Pajak Kendaraan		16.438	1 hari	16.438
Tenaga Kerja Tidak Langsung		600.000	1 hari	600.000
<b>Total</b>	<b>770.000</b>	<b>652.419</b>		<b>1.422.419</b>

Sumber: Pabrik mie rumahan Aneke Emor, 2024

*Biaya depresiasi aset dan peralatan*

Penggunaan aset dan peralatan dalam produksi mie menyebabkan depresiasi, yang perlu diperhitungkan agar laporan keuangan mencerminkan biaya produksi secara akurat.

Berdasarkan wawancara dengan pemilik Pabrik, aset produksi meliputi lima mesin: satu mesin pengaduk, dua mesin *press*, dan dua mesin penggiling, masing-masing seharga Rp25.000.000, dengan total Rp125.000.000 dan masa pakai 5 tahun.

Pabrik juga memiliki dua mobil *pickup* untuk distribusi:

- a. Mobil utama: Rp225.000.000, masa pakai 10 tahun.
  - b. Mobil bekas: Rp85.000.000, masa pakai 7 tahun.
- Peralatan lain yang mengalami penyusutan:
- a. Empat timbangan: Rp600.000 per unit (total Rp2.400.000), masa pakai 5 tahun.
  - b. Dua drum stainless steel: Rp275.000 per unit (total Rp550.000), masa pakai 4 tahun.
  - c. Satu loyang besar: Rp40.000, masa pakai 3 tahun.

Perhitungan depresiasi aset dapat dilihat pada tabel 7.

*Biaya bahan bakar transportasi*

Biaya bahan bakar untuk transportasi di Pabrik Mie Aneke Emor dianggarkan sebesar Rp600.000 setiap minggu. Biaya ini mencakup pengeluaran untuk distribusi produk mie ke pasar, ke tempat-tempat makan dan ke pelanggan yang memesan dengan jumlah yang banyak. Biaya Transportasi per hari =  $\text{Rp}600.000 : 7 \text{ hari} = \text{Rp}85.714$ .

**Tabel 4. Biaya non produksi pabrik mie rumahan Aneke Emor**

Keterangan	Biaya Per Bulan/Minggu (Rp)	Biaya Per hari (Rp)
Biaya depresiasi aset dan kendaraan	5.275.805/bln	173.351
Bahan bakar transportasi	600.000/minggu	85.714
<b>Total</b>		<b>259.065</b>

*Sumber: Pabrik mie rumahan Aneke Emor, 2024*

*Perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan*

Pabrik masih menggunakan cara tradisional/sederhana yang di mana untuk menghitung harga pokok produksi perusahaan hanya menyesuaikan dengan biaya bahan baku, Biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik variabel. Perhitungan HPP menurut perusahaan adalah sebagai berikut:

**Tabel 5. Perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan**

Elemen Biaya	Jumlah Biaya (Rp)	Unit di produksi	Biaya per kg (Rp)
Biaya bahan baku	4.860.000	800kg	<b>6.075</b>
Biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung	2.400.000	800kg	<b>3000</b>
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	770.000	800kg	<b>962</b>
<b>Total</b>			<b>10.037</b>

*Sumber: Pabrik mie rumahan Aneke Emor, 2024*

Tabel 5 menunjukkan bahwa hasil perhitungan harga pokok produksi menurut pabrik mie rumahan Aneke Emor adalah Rp10.037.

*Penentuan harga jual menurut perusahaan*

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, dapat disimpulkan bahwa penetapan harga jual mie oleh perusahaan didasarkan pada estimasi yang bersifat awal. Meskipun demikian, perusahaan juga mempertimbangkan harga jual yang berlaku di pasaran untuk memastikan relevansi harga produk. Saat ini, harga pasar mie berkisar sekitar Rp 11.000 per kilogram. Oleh karena itu,

perusahaan berupaya menetapkan harga jual yang sesuai dengan standar harga pasar, sehingga dapat menarik minat konsumen dan meningkatkan daya saing produk di pasar.

*Pembahasan*

*Perhitungan depresiasi*

Perhitungan depresiasi menggunakan metode garis lurus dilakukan dengan asumsi bahwa pada akhir umur ekonomis aset, tidak ada nilai sisa atau nilai residu, sehingga nilai residunya dianggap 0 (nol).

Rumus untuk menghitung depresiasi dengan metode garis lurus adalah:

$$\text{Depresiasi Per Tahun} = \frac{\text{Harga Aset} - \text{Nilai Residu}}{\text{Masa Pakai (tahun)}}$$

Setelah mendapatkan depresiasi per tahun, selanjutnya menghitung depresiasi per bulan dan per hari dengan rumus berikut:

$$\text{Depresiasi Per Bulan} = \frac{\text{Depresiasi per tahun}}{12}$$

$$\text{Depresiasi Per Hari} = \frac{\text{Depresiasi per tahun}}{365}$$

**Tabel 6. Biaya depresiasi aset dan peralatan pabrik mie rumahan Aneke Emor**

Keterangan	Jumlah	Harga (Rp)	Total (Rp)	Masa pakai (tahun)	Bulan (Rp)	Hari (Rp)
Mesin Pengaduk	1	25.000.000	25.000.000	5	416.666	<b>13.698</b>
Mesin Press	2	25.000.000	50.000.000	5	833.333	<b>27.397</b>
Mesin Penggiling	2	25.000.000	50.000.000	5	833.333	<b>27.397</b>
Timbangan	4	600.000	2.400.000	5	40.000	<b>1.315</b>
Drum stainless	2	275.000	550.000	4	11.458	<b>376</b>
Loyang	1	40.000	40.000	3	1.111	<b>36</b>
Transportasi mobil (new)	1	255.000.000	255.000.000	10	2.125.000	<b>69.863</b>
Transportasi mobil (second)	1	85.000.000	85.000.000	7	1.011.904	<b>33.269</b>
<b>Total</b>					<b>5.275.805</b>	<b>173.351</b>

Sumber: Pabrik mie Rumahan Aneke Emor, 2024

**Perhitungan harga pokok produksi menurut *full costing***

Menurut metode *Full Costing*, semua biaya produksi dan non-produksi, baik tetap maupun variabel, harus diperhitungkan. Biaya produksi mencakup bahan baku, tenaga kerja langsung, serta overhead pabrik tetap dan variabel. Biaya non-produksi meliputi

transportasi, perawatan aset, dan depresiasi. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode ini dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 7. Perhitungan harga pokok produksi menurut metode Full Costing**

Elemen Biaya	Jumlah Biaya	Unit Diproduksi (Kg)	Biaya Per Kg (Rp)
Biaya Bahan Baku	4.860.000	800kg	<b>6.075</b>
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.800.000	800kg	<b>2.250</b>
Biaya Overhead Pabrik:			
Biaya Overhead Pabrik Variabel	770.000	800kg	<b>963</b>
Biaya Ovehead Pabrik Tetap	652.419	800kg	<b>815</b>
Biaya Non Produksi	259.065	800kg	<b>323</b>
<b>Total</b>			<b>10.426</b>

*Sumber: Data olahan, 2024*

*Penentuan harga jual dengan Cost Plus Pricing*

Metode *Cost-Plus Pricing* menetapkan harga jual dengan menambahkan markup pada harga pokok produksi. Produsen menentukan harga jual per unit dengan menambahkan margin untuk mencapai laba yang diinginkan. Pabrik Mie Rumahan Aneke Emor menetapkan harga jual mengikuti harga pasar, dengan asumsi laba 10%. Metode *Cost-Plus Pricing*, harga jual dihitung sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= \text{Biaya Total} + \text{Margin} \\ &= 10.426 + 1.043 = 11.469 \end{aligned}$$

atau:

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= \text{harga pokok} + (\text{Mark Up} \times \text{Harga pokok}) \\ &= 10.426 + (10\% \times 10.426 = 11.469 \end{aligned}$$

Hasil perhitungan menunjukkan harga jual Rp11.469 per kg, terdiri dari biaya total (HPP) Rp10.426 ditambah *markup* 10% sebesar Rp1.043.

*Penyesuaian harga jual dan perbandingan perhitungan HPP dan harga jual*

Pada harga jual sebesar Rp11.469 per kilogram, pendapatan total yang dihasilkan dari produksi 800 kg adalah:

$$\begin{aligned} \text{Pendapatan Total} &= \text{Harga Jual} \times \text{Jumlah Produksi} \\ &= 11.469 \times 800\text{kg} = 9.175.200 \end{aligned}$$

Laba bersih dan margin keuntungan

$$\begin{aligned} \text{Total Biaya Produksi} &= \text{HPP} \times \text{Jumlah Produksi} \\ &= \text{Rp}10.426 \times 800\text{kg} \\ &= \text{Rp}8.340.800 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Laba Bersih} &= \text{Pendapatan Total} - \text{Total Biaya Produksi} \\ &= \text{Rp}9.175.200 - \text{Rp}8.340.800 \\ &= \text{Rp}834.400 \end{aligned}$$

Margin keuntungan dihitung sebagai:

$$\begin{aligned} \text{Margin Keuntungan} &= \frac{\text{Laba Bersih}}{\text{Total Pendapatan}} \times 100\% \\ &= \frac{834.400}{9.175.200} \times 100\% = 10\% \end{aligned}$$

Hasil ini menunjukkan bahwa margin keuntungan sesuai dengan target penelitian, yaitu 10% dari total pendapatan.

*Penyesuaian harga jual*

**Tabel 8. Penyesuaian harga jual berdasarkan target laba**

Keterangan	Nilai
HPP (Full Costing)	Rp10.426
Mark up 10% dari HPP	Rp1.043
Harga jual per kg	Rp11.469
Total produksi	800kg
Pendapatan total	Rp9.175.200
Total biaya produksi	Rp8.340.800
Laba bersih	Rp834.400
Margin keuntungan (10%)	10%

*Sumber: Data olahan, 2024*

Tabel 8 menggambarkan penyesuaian harga jual berdasarkan target laba yang diinginkan, yaitu margin keuntungan sebesar 10%. Berdasarkan perhitungan, harga jual per kilogram yang disesuaikan menggunakan metode *Cost Plus Pricing* adalah Rp11.469, yang mencakup HPP (*Full Costing*) sebesar Rp10.426 ditambah dengan *markup* 10% sebesar Rp1.043.

Berdasarkan harga jual yang telah disesuaikan, total pendapatan yang dihasilkan dari produksi 800 kg adalah Rp9.175.200, sementara

total biaya produksi mencapai Rp8.340.800, menghasilkan laba bersih sebesar Rp834.400. Margin keuntungan yang diperoleh dari penyesuaian harga jual ini adalah 10%, yang sesuai dengan target laba yang diinginkan.

### Perbandingan Perhitungan HPP dan Harga Jual

**Tabel 9. Perbandingan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual menurut pabrik mie rumahan aneke emor dengan metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing**

Keterangan	Pabrik Mie Rumah Aneke Emor	Metode Cost Plus Pricing	Selisih	Hasil Analisis
Harga pokok produksi	10.037	10.426	389	Profitabel
Harga jual	11.000	11.469	469	Profitabel
Laba bersih	8.029.600	8.340.800	311.200	Profitabel

*Sumber: Data olahan, 2024*

Tabel 9 menunjukkan bahwa metode *Cost Plus Pricing dengan Full Costing* menguntungkan bagi pabrik mie rumahan Aneke Emor, karena harga jual lebih tinggi dari harga pokok produksi, menghasilkan margin keuntungan.

**1. Harga Pokok Produksi:**

Metode *Full Costing* menghasilkan HPP Rp10.426, lebih tinggi Rp389 dibandingkan HPP pabrik (Rp10.037). Namun, selisih ini tidak mengurangi keuntungan karena tetap di bawah harga jual.

**2. Harga**

Harga jual metode *Cost Plus Pricing* Rp11.469, lebih tinggi Rp469 dibandingkan harga pabrik Rp11.000, meningkatkan keuntungan.

**3. Profitabilitas:**

Kedua pendekatan menghasilkan margin positif, sehingga dinilai menguntungkan. Namun, pemilik pabrik menyatakan bahwa harga jual Rp11.469 tidak dapat diterapkan karena perusahaan mengikuti harga pasar Rp11.000 untuk menjaga daya saing dan pelanggan tetap.

**Kesimpulan**

1. Penerapan *Cost Plus Pricing* dengan *Full Costing* di Pabrik Mie Rumahan Aneke Emor menghasilkan perhitungan lebih akurat dan menguntungkan dibandingkan metode tradisional pabrik.
2. Pada metode *Full Costing*, HPP dihitung lebih komprehensif, mencakup semua biaya tetap dan variabel, menghasilkan HPP Rp10.426/kg, lebih tinggi dari perhitungan pabrik sebesar Rp10.037/kg.
3. Harga jual berdasarkan *Cost Plus Pricing* dengan margin 10% adalah Rp11.469/kg, lebih tinggi dari harga pasar yang ditetapkan pabrik, yaitu Rp11.000/kg.

3. Meskipun metode ini lebih menguntungkan, pabrik tetap menggunakan harga pasar untuk menjaga daya saing.

**Daftar  
pustaka**

- Azwar, K., Mulyana, A., Himawan, I. S., Juwita, R., Yuniawati, R. I., Dewi, K. I. K., & Susanti, E. (2022). *Pengantar akuntansi*. Tohar Media.
- Darya, M. M. (2019). *Akuntansi Manajemen*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Harahap, B., & Tukino. (2020). *Akuntansi biaya*. CV Batam Publisher.
- Harahap, B., & Tukino. (2020). *Akuntansi biaya*. CV Batam Publisher.
- Mulyati, S., Yunita, N. A., Satria, D. I., Indrayani, & Yusra, M. (2017). *Akuntansi biaya*. CV Sefa Bumi Persada.
- Nurlela, I., Yanti, R. A. E., & Aryansyah, F. (2021). Pengaruh penetapan harga jual terhadap volume penjualan. *J-KIP: Jurnal Keguruan Dan Ilmu Pendidikan*, 2(3), 179-184. <https://doi.org/10.25157/j-kip.v2i3.5891>
- Purwaji, A., Wibowo, & Muslim, S. (2023). *Akuntansi biaya* (Edisi 3). Salemba Empat.
- Rachmawati, R., Karini, R. S. R. W., Andayani, R. D., Andanawarih, P. P., Tampubolon, A. S., Astuti, T. D., Utami, E. S., Sesa, P. V. S., Waromi, J., Siahay, A. Z. D., & Muslimin, U. R. (2024). *Buku ajar akuntansi biaya*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Radiansyah, A., Ansari, M. I., Levany, Y., Ramadanis, Azhar, I., Fajriah, A. N., Aisyah, S., Candra, R., Kampo, K., Putra, Y. E., Rosalina, D., Basir, I., Prakoso, A., Sampe, F., Deswita, S., Rahmi, M., Rizka, Nainggolan, E. P., & Supriyati. (2023). *Pengantar akuntansi*. Sada Kurnia Pustaka.
- Ramdhani, R. G., Shofa, M. J., Wajdi, F., & Sahrupi, S. (2023). Strategi product bundling dengan pendekatan market basket analysis dan cost plus pricing pada kedai kopi. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*, 1(1). <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaslit>
- Sahla, W. A. (2020). *Akuntansi biaya: Panduan perhitungan harga pokok produk*. Poliban Press.
- Supriadi. (2018). *Konsep harga dalam ekonomi Islam*. Prenadamedia Group.
- Tjiptohadi, S. (2020). *Aspek perilaku manusia dalam dunia akuntansi*. Airlangga University Press.
- Waty, E., Sukmawati, E., Rachmawati, R., Wasesa, T., Evi, T., Muslih, M., Jumali, E., Yuliandhari, W. S., Rachman, A. A., Suzan, L., & Octavia, E. (2023). *Buku ajar akuntansi manajemen*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.