

Analysis of Selling Price Determination using the Cost Plus Pricing Method Based on Full Costing at Bakmie Rica Top Tomohon

Veronika Putri Nirwono^{1*}, Stanly W. Alexander², Djeini Maradesa³
Universitas Sam Ratulangi

Corresponding Author: veronikanirwono23@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords: Cost Plus Pricing, Full Costing, Product Selling Price, Cost of Goods Production

Received : 21, July

Revised : 23, August

Accepted: 25, September

©2023 Nirwono, W. Alexander, Maradesa: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

The cost plus pricing method is a method of determining selling prices by adding up the cost of production plus a mark-up calculated based on the company's return on investment. The aim of this research is to analyze the selling price determined based on the full costing based cost plus pricing method compared to the selling price set by the company. The type of research used is descriptive qualitative. The research results show that there is a difference between the price set by the company and the selling price calculated using the cost plus pricing method. Of the 4 product samples used for research, there was a difference in that the price set by the company was lower than the cost plus pricing method.

Analisis Penentuan Harga Jual Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* Berbasis *Full Costing* Pada Bakmie Rica Top Tomohon

Veronika Putri Nirwono^{1*}, Stanly W. Alexander², Djeini Maradesa³

Universitas Sam Ratulangi

Corresponding Author: veronikanirwono23@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: *Cost Plus Pricing, Full Costing, Harga Jual Produk, Harga Pokok Produksi.*

Received : 21, July

Revised : 23, August

Accepted: 25, September

©2023 Nirwono, W. Alexander, Maradesa: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Metode *cost plus pricing* adalah metode penentuan harga jual dengan menjumlahkan harga pokok produksi yang ditambahkan dengan *mark-up* yang dihitung berdasarkan pengembalian investasi perusahaan. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis penentuan harga jual yang ditetapkan berdasarkan metode *cost plus pricing* berbasis *full costing* dibanding dengan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan antara harga yang ditetapkan oleh perusahaan dengan perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing*. Dari 4 sampel produk yang digunakan untuk penelitian, terdapat selisih dimana untuk harga yang ditetapkan perusahaan lebih rendah daripada metode *cost plus pricing*.

PENDAHULUAN

Dewasa ini, globalisasi telah membantu terciptanya keberagaman dan persaingan usaha yang lebih kompleks. Semua industri ataupun perusahaan berlomba – lomba dalam meningkatkan mutu produksinya baik yang bersifat barang maupun jasa, hal ini dilakukan untuk mendapatkan pangsa pasar yang lebih banyak. Pada umumnya tujuan utama perusahaan dalam melakukan kegiatan operasionalnya yaitu untuk mendapatkan keuntungan atau laba semaksimal mungkin. Dengan laba, sebuah perusahaan dapat mempertahankan kelangsungan hidupnya bahkan membuat usahanya lebih maju dan berkembang sehingga dapat bertahan di tengah kerasnya persaingan. Kelemahan fundamental pada perencanaan bisnis merupakan salah satu kendala dalam mempertahankan sebuah bisnis. Kurang tepatnya perusahaan dalam menentukan harga jual produk merupakan kelemahan fundamental yang dialami pemilik perusahaan. Dalam menentukan harga jual diperlukan pertimbangan yang mendalam dan teliti guna memperoleh harga jual yang sesuai dengan keinginan dan tujuan perusahaan. Selain itu, adanya persaingan pasar dapat menciptakan harga jual yang kompetitif. Oleh karena itu, penentuan harga jual harus didasarkan pada perhitungan harga pokok produksi yang tepat.

Harga jual merupakan aspek utama dari proses jual beli. Kesalahan dalam penentuan harga jual akan mengakibatkan harga jual yang terlalu tinggi atau terlalu rendah. Jika harga jual terlalu tinggi maka tingkat permintaan konsumen akan menurun sehingga perusahaan sulit untuk bersaing dengan pesaingnya. Sebaliknya, jika harga jual terlalu rendah maka akan ada dua kemungkinan yaitu rugi dan berimbang, dimana hal ini akan berdampak buruk bagi perusahaan. Penentuan harga jual yang tepat adalah jumlah harga pokok produksi ditambahkan dengan *mark-up* yang diharapkan oleh perusahaan. Metode penentuan harga jual ini disebut juga dengan metode *cost plus pricing*. Metode *cost plus pricing* adalah metode yang sederhana namun dapat menunjang keberlangsungan perusahaan karena dapat menutup seluruh biaya dan dapat mendatangkan laba yang diharapkan perusahaan.

Penelitian ini membahas tentang perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual dengan metode *cost plus pricing* pada Bakmie Rica Top merupakan usaha yang bergerak di bidang usaha kuliner yang berdiri pada tahun 2016 yang didirikan oleh Bapak Tjung Ariping. Sejak awal didirikannya usaha ini, Bakmie Rica Top dalam menentukan harga jual, masih menggunakan perhitungan berdasarkan modal yang digunakan dimana dapat menciptakan harga jual yang lebih mahal dan sulit untuk bersaing dengan perusahaan sejenisnya. Oleh karena itu, dengan metode *cost plus pricing* diharapkan dapat membantu Bakmie Rica Top dalam menentukan harga jual yang didasarkan pada perhitungan biaya-biaya apa saja yang telah dikorbankan oleh perusahaan selama proses produksi.

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi

Akuntansi adalah kegiatan atau proses pencatatan (*record*), penggolongan (*classifying*), peringkasan (*summarizing*) transaksi-transaksi keuangan yang terjadi pada suatu organisasi dan melaporkan atau menyajikan serta menafsirkan (*interpret*) hasilnya (Reviandani dan Pristyadi, 2019 : 2).

Akuntansi Manajemen

Akuntansi manajemen adalah akuntansi yang bertujuan utama menghasilkan informasi untuk kepentingan manajemen. Umumnya informasi untuk keperluan manajemen bersifat sangat mendalam, dan diperlukan untuk pengambilan berbagai keputusan manajemen (Reviandani dan Pristyadi, 2019 : 5).

Biaya

Menurut Sujarweni (2021 : 9) biaya mempunyai pengertian yaitu pengertian secara luas dan secara sempit. Biaya dalam arti luas adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang dalam usahanya untuk mendapatkan sesuatu untuk mencapai tujuan tertentu baik yang sudah terjadi dan belum terjadi/baru direncanakan. Biaya dalam arti sempit adalah pengorbanan sumber ekonomi dalam satuan uang untuk memperoleh aktiva.

Harga Pokok Produksi

Harjanti, Hetika dan Murwanti dikutip (dalam Purnama, *et al* 2019) menyatakan bahwa harga pokok produksi merupakan keseluruhan sumber ekonomi yang dikeluarkan untuk proses mengolah bahan mentah menjadi barang jadi yang terdiri dari biaya bahan baku (sejumlah nilai untuk pengolahan bahan mentah), tenaga kerja langsung (sejumlah nilai untuk membayar gaji/upah tenaga kerja langsung), serta overhead pabrik (biaya yang bersifat tidak langsung dalam proses pengolahan produk lebih dari satu departemen).

Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi

Harga pokok pesanan dan harga pokok proses merupakan dua metode yang dapat digunakan untuk pengumpulan harga pokok produksi.

1. Metode Harga Pokok Pesanan

Metode harga pokok pesanan adalah metode untuk memproduksi produk dan menentukan harga pokok produk perusahaan berdasarkan pesanan dari konsumen (Sujarweni, 2021 : 71).

2. Metode Harga Pokok Proses

Harga pokok proses adalah metode perhitungan harga pokok produk berdasarkan biaya yang diproduksi pada suatu periode dibagi unit produksi (Sujarweni 2021 : 87).

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Garaika dan Feriyana (2020 : 59 – 60) dalam penentuan harga pokok produk, dikenal dengan dua metode yaitu *full costing* dan *variable costing*.

1. Full Costing

Full costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang mana seluruh biaya produksi baik yang bersifat tetap maupun variable dibebankan sebagai harga pokok produk. Harga pokok produk yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variable dan biaya overhead pabrik tetap) ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

2. Variable Costing

Variable costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang mana hanya biaya produksi variable saja yang dibebankan sebagai elemen harga pokok produk. Harga pokok produk yang dihitung dengan pendekatan *variable costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variable) ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

Penentuan Harga Jual

Harga jual adalah total biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi barang atau jasa ditambah dengan presentase laba yang diinginkan perusahaan, oleh karena itu untuk mencapai laba yang diinginkan salah satu cara perusahaan untuk menarik minat konsumen adalah dengan menentukan harga yang tepat untuk produk yang dijual (Rolos, dikutip dalam Yulinda, 2019 : 10).

Metode Penentuan Harga Jual

Sujarweni (2019a : 75 – 77), menyatakan ada 3 cara untuk penentuan harga jual yaitu metode penentuan harga jual berdasarkan biaya, metode penentuan harga jual berdasarkan harga pesaing/*competitor* dan metode penentuan harga jual berdasarkan permintaan.

1. Metode Penentuan Harga Jual Berdasarkan Biaya

Metode penentuan harga jual yang berdasarkan biaya dalam bentuk paling sederhana, yaitu:

a. Cost Plus Pricing Method

Deviesa (2019 : 99), menyatakan untuk menentukan harga jual suatu produk dengan metode *cost plus pricing/absorption cost pricing* maka perusahaan harus menambahkan biaya (*cost*) dengan presentase *mark-up*. Adanya komponen *mark-up* maka *cost based pricing* sering disebut juga *cost plus pricing* (plus komponen *mark-up*).

ROI adalah target laba operasi tahunan yang ingin dicapai oleh perusahaan dibagi dengan investasi modal. Investasi modal yang dimaksud dapat berupa total aktiva baik jangka panjang maupun jangka pendek. Besarnya markup tergantung dari produk, lini produk, atau jasanya, tetapi harus tetap mempertimbangkan kondisi pasar dan persaingan serta faktor risiko dan peraturan pemerintah.

b. *Mark-up Pricing Method*

Mark-up banyak digunakan oleh para pedagang, dimana para pedagang akan menentukan harga jualnya dengan dengan cara menambahkan mark-up yang diinginkan pada harga beli per satuan.

c. Penetapan Harga BEP (*Break Even Point*)

Metode penetapan harga berdasarkan keseimbangan antara jumlah total biaya keseluruhan dengan jumlah total penerimaan keseluruhan.

2. Metode Penetapan Harga Jual Berdasarkan Harga Pesaing/*Competitor*

Harga pesaing/*competitor* digunakan sebagai bahan referensi dalam penentuan harga. Dalam prakteknya penetapan harga ini cocok untuk produk standar dengan kondisi pasar oligopoly (pasar dimana penawaran satu jenis barang dikuasai oleh beberapa perusahaan). Strategi harga digunakan untuk memenangkan persaingan dan menarik konsumen sebanyak mungkin. Menetapkan harga dibawah harga pasar merupakan strategi harga jual untuk memperoleh pangsa pasar.

3. Metode Penetapan Harga Jual Berdasarkan Permintaan

Penetapan harga jual dilakukan dengan menganalisis konsumen. Dalam kaitannya dengan kualitas yang diterima, konsumen diminta untuk menentukan apakah konsumen merasa harga murah, terlalu murah, terasa mahal atau terlalu mahal. Tujuan utama dari mendengarkan konsumen adalah untuk memikat hati konsumen, sehingga tidak akan beralih ke produk lain.

METODOLOGI

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini dimaksudkan untuk menganalisis masalah dengan cara mendeskripsikannya pada data-data yang sudah ada.

Tempat dan Waktu Penelitian

Kegiatan penelitian dilaksanakan di Rumah Makan Bakmie Rica Top yang terletak di Jl. Raya Manado – Tomohon, Kakaskasen Satu, Tomohon Utara, Tomohon. Waktu penelitian ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2022 sampai dengan bulan Oktober 2022.

Jenis, Sumber dan Metode Pengumpulan Data

1. Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif berupa informasi biaya produksi maupun non produksi, margin keuntungan yang diharapkan perusahaan dan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan. Sedangkan data kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini berupa gambaran umum dari perusahaan dan informasi operasi perusahaan.

2. Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer, yaitu seluruh data yang secara langsung didapatkan pada saat wawancara langsung dengan pihak perusahaan mengenai gambaran umum perusahaan, informasi biaya serta data keuangan lainnya yang relevan dengan penelitian.

3. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan penelitian lapangan (*field research*). Penelitian lapangan dilakukan dengan cara wawancara dan dokumentasi.

Metode dan Proses Analisis

Metode analisis yang digunakan adalah metode analisis deskriptif yaitu proses pemecahan masalah yang diselidiki dengan menjabarkan kondisi subjek dan objek penelitian pada periode penelitian berdasarkan fakta yang ada atau dapat dilihat sebagaimana adanya.

Proses analisis dalam melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Langkah pertama, mempersiapkan hal-hal yang diperlukan dalam hal ini mengajukan surat izin penelitian kepada pemilik Bakmie Rica Top.
2. Langkah kedua, mengumpulkan data-data yang diperlukan dalam penelitian.
3. Langkah ketiga, mengolah data yang diperoleh menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*.
4. Langkah keempat, total harga pokok produksi ditambah dengan margin yang diharapkan oleh perusahaan sehingga dapat dihasilkan harga jual dengan metode *cost plus pricing*.
5. Langkah kelima, membuat kesimpulan dari data yang telah diolah dan membandingkannya dengan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan. Kemudian berdasarkan hasil analisis, dibuat saran mengenai penentuan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* pada Bakmie Rica Top.

HASIL PENELITIAN

Dalam penelitian ini, empat jenis bakmie dipilih sebagai sampel yaitu bakmie rica polos ba, bakmie rica polos ayam, bakmie oriental komplit ba dan bakmie oriental komplit ayam. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik perusahaan, keempat jenis bakmie ini mempunyai tingkat penjualan di atas rata-rata dan merupakan produk favorit konsumen karena cita rasa dari keempat jenis bakmie ini menurut beberapa konsumen lebih unggul dari produk lain yang ada di Bakmie Rica Top. Untuk menentukan harga pokok produksi dengan pendekatan *full costing* dan *mark-up* yang akan bermuara pada perhitungan harga jual dengan metode *cost plus pricing* yang ada pada 4 produk yang menjadi objek penelitian yaitu bakmie rica polos ba, bakmie rica polos ayam, bakmie oriental komplit ba dan bakmie oriental komplit ayam. Data yang dianalisis berasal dari 1 tahun produksi yaitu tahun 2021. Berikut merupakan hasil analisis data yang dilakukan berdasarkan metode wawancara langsung dengan pemilik perusahaan.

Total Produksi

Bakmie Rica Top mengkalkulasikan total produksi berdasarkan hari kerja efektif yaitu selama 26 hari kerja per bulan dan 312 hari kerja per tahun. Berikut merupakan total produksi perusahaan :

Tabel.1 Total Produksi

Total Produksi	Per Hari	Per Bulan (26 hari kerja)	Per Tahun (312 hari kerja)
Bakmie Rica Polos Ba	45 porsi	1.170 porsi	14.040 porsi
Bakmie Rica Polos Ayam	45 porsi	1.170 porsi	14.040 porsi
Bakmie Oriental Komplit Ba	45 porsi	1.170 porsi	14.040 porsi
Bakmie Oriental Komplit Ayam	45 porsi	1.170 porsi	14.040 porsi
JUMLAH	180 porsi	4.680 porsi	56.160 porsi

Sumber: Hasil olah data, 2022.

Tabel.1 menunjukkan total produksi Bakmie Rica Top pada tahun 2021, dimana perusahaan memproduksi keempat sampel penelitian dengan jumlah yang sama, sehingga per hari perusahaan memproduksi 45 porsi, dengan total per hari untuk keempat produk sebanyak 180 porsi, per bulan 4.680 porsi dan per tahun sebanyak 14.040 porsi.

Total Biaya

a. Biaya Produksi

Biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan selama tahun 2021 terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

1. Biaya Bahan Baku

Tabel.2 Biaya Bahan Baku

Biaya	Jumlah
Bahan Baku Mie	Rp 116.896.000
Bahan Baku Bakso	Rp 230.880.000
Bahan Baku Pangsit	Rp 18.576.000
Bahan Baku Topping	Rp 373.880.000
Bahan Baku Bumbu Bakmie Rica	Rp 64.047.000
Bahan Baku Bumbu Bakmie Oriental	Rp 39.567.000
Total	Rp 843.846.000

Sumber: Hasil olah data, 2022.

Tabel.2 menunjukkan total biaya bahan baku yang digunakan perusahaan, yaitu bahan baku mie, bahan baku bakso, bahan baku pangsit, bahan baku topping, bahan baku bumbu bakmie rica dan bahan baku bumbu bakmie oriental dengan total keseluruhan Rp 843.846.000.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga Kerja	Gaji (Per Hari)	Jumlah Karyawan	Total Gaji (Per Bulan)	Total Gaji (Per Tahun)
Koki	Rp 150.000	2	Rp 7.800.000	Rp 93.600.000
Koki Pembantu	Rp 150.000	4	Rp 15.600.000	Rp 187.200.000
JUMLAH				Rp 280.800.000

Sumber: Hasil olah data, 2022.

Tabel.3 menunjukkan total biaya tenaga kerja langsung yang terdiri dari biaya gaji 2 orang koki sebesar Rp 93.600.000, dan 4 koki pembantu sebesar Rp 187.200.000 sehingga biaya tenaga kerja langsung berjumlah Rp 280.800.000.

3. Biaya Overhead Pabrik

Tabel.4 Biaya Overhead Pabrik

Biaya	Jumlah
Bahan tidak langsung	Rp 24.600.000
Biaya tidak langsung lainnya variable	Rp 105.600.000
Biaya tidak langsung lainnya tetap	Rp 20.168.000
Total	Rp 158.368.000

Sumber: Hasil olah data, 2022.

Tabel.4 menunjukkan total biaya overhead pabrik yang terdiri dari biaya bahan tidak langsung sebesar Rp 24.600.000, biaya tidak langsung lainnya variable sebesar Rp 105.600.000, dan biaya tidak langsung lainnya tetap sebesar Rp 20.168.000. Maka, total biaya overhead pabrik adalah Rp 158.368.000.

b. Biaya Non Produksi

Biaya non produksi terdiri atas biaya administrasi dan umum.

Tabel.5 Biaya Non Produksi

Biaya	Jumlah
Biaya gaji kasir	Rp 46.800.000
Biaya gaji tenaga kerja bagian pelayanan	Rp 46.800.000
Biaya administrasi dan umum	Rp 2.000.000
Total	Rp 95.600.000

Sumber: Hasil olah data, 2022.

Tabel.5 menunjukkan total biaya non produksi yang terdiri atas biaya gaji seorang kasir sebesar Rp 46.800.000, biaya gaji seorang tenaga kerja bagian pelayanan sebesar Rp 46.800.000 dan biaya administrasi dan umum sebesar Rp 2.000.000, sehingga total biaya non produksi sebesar Rp 95.600.000.

Menghitung Total Biaya Produksi per Produk

a. Menghitung Total Biaya Bakmie Sebelum *Topping*

Biaya bahan baku bakmie merupakan jumlah keseluruhan dari keempat produk yang menjadi sample. Maka untuk membagi biaya bakmie sebelum topping, dapat digunakan rumus sebagai berikut :

$$\frac{\text{Biaya} \times \text{Jumlah Produksi per Produk}}{\text{Total Produksi}}$$

Dalam penelitian ini, biaya dan jumlah produksi per produk untuk keempat produk yang menjadi sample penelitian memiliki nilai yang sama oleh karena itu perhitungannya adalah sebagai berikut :

- Biaya Bahan Baku Mie Rica = $\frac{\text{Biaya} \times \text{Jumlah Produksi Per Produk}}{\text{Total Produksi}}$
 $\text{Biaya Bahan Baku Mie Rica} = \frac{180.943.000 \times 14.040}{56.160}$
 Biaya Bahan Baku Mie Rica = Rp 45.235.750
- Biaya Bahan Baku Mie Oriental = $\frac{\text{Biaya} \times \text{Jumlah Produksi Per Produk}}{\text{Total Produksi}}$
 $\text{Biaya Bahan Baku Mie Oriental} = \frac{156.463.000 \times 14.040}{56.160}$
 Biaya Bahan Baku Mie Oriental = Rp 39.115.750
- Biaya Tenaga Kerja Langsung = $\frac{\text{Biaya} \times \text{Jumlah Produksi Per Produk}}{\text{Total Produksi}}$
 $\text{Biaya Tenaga Kerja Langsung} = \frac{280.800.000 \times 14.040}{56.160}$
 Biaya Tenaga Kerja Langsung = Rp 70.200.000
- Biaya Overhead Pabrik = $\frac{\text{Biaya} \times \text{Jumlah Produksi Per Produk}}{\text{Total Produksi}}$
 $\text{Biaya Overhead Pabrik} = \frac{150.368.000 \times 14.040}{56.160}$
 Biaya Overhead Pabrik = Rp 37.592.000

Maka, total biaya bakmie sebelum ditambahkan *topping* adalah :

Tabel.6 Total Biaya Bakmie Sebelum *Topping*

Produk	Biaya Bahan Baku Bakmie	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Biaya Overhead Pabrik	Total Biaya Per Produk (Sebelum <i>Topping</i>)
Bakmie Rica Polos Ba	Rp 45.235.750	Rp 70.200.000	Rp 37.592.000	Rp 153.027.750
Bakmie Rica Polos Ayam	Rp 45.235.750	Rp 70.200.000	Rp 37.592.000	Rp 153.027.750
Bakmie Oriental Komplit Ba	Rp 39.115.750	Rp 70.200.000	Rp 37.592.000	Rp 146.907.750

Bakmie Oriental Komplit Ayam	Rp 39.115.750	Rp 70.200.000	Rp 37.592.000	Rp 146.907.750
------------------------------	---------------	---------------	---------------	----------------

Sumber: Hasil olah data, 2022.

Tabel.6 menunjukkan biaya bakmie sebelum *topping*, dimana untuk bakmie rica polos ba dan bakmie rica polos ayam memiliki biaya bahan baku sebelum *topping* sebesar Rp 153.027.750 dan untuk bakmie oriental komplit ba dan bakmie oriental komplit ayam memiliki biaya bahan baku sebelum *topping* sebesar Rp 146.907.750

b. Menghitung Total Biaya Produksi per Produk

Total biaya produksi per produk didapat atas penjualan total biaya bakmie sebelum *topping* dan biaya *topping*.

Tabel.7 Total Biaya per Produk

Jenis Produk	Biaya Sebelum Topping (a)	Biaya Topping (b)	Biaya Produksi Per Produk (a) + (b)
Bakmie Rica Polos Ba	Rp 153.027.750	Rp 282.880.000	Rp 435.907.750
Bakmie Rica Polos Ayam	Rp 153.027.750	Rp 91.000.000	Rp 373.880.000
Bakmie Oriental Komplit Ba	Rp 146.907.750	Rp 532.336.000	Rp 679.243.750
Bakmie Oriental Komplit Ayam	Rp 146.907.750	Rp 340.456.000	Rp 487.363.750

Sumber: Hasil olah data, 2022.

Tabel.7 menunjukkan biaya produksi untuk setiap produk yang menjadi sample yang merupakan penjumlahan antara biaya sebelum *topping* dengan biaya *topping*. Oleh karena itu, biaya pembuatan bakmie rica polos ba sebesar Rp 435.907.750, bakmie rica polos ayam sebesar Rp 373.880.000, bakmie oriental komplit ba sebesar Rp 679.243.750, dan bakmie oriental komplit ayam sebesar Rp 487.363.750.

Perhitungan Mark-Up

a. Menghitung Biaya Non Produksi per Unit

Biaya non produksi per unit akan digunakan pada perhitungan mark-up. Untuk menghitung dapat menggunakan rumus :

$$\text{Biaya Non Produksi per Unit} = \frac{\text{Total biaya non produksi per tahun}}{\text{Total produksi per tahun}}$$

Maka, perhitungan biaya non produksi Bakmie Rica Top adalah sebagai berikut:

$$\text{Biaya non produksi per unit} = \frac{\text{Total biaya non produksi per tahun}}{\text{Total produksi per tahun}}$$

$$\text{Biaya non produksi per unit} = \frac{\text{Rp } 95.600.000}{56.160}$$

$$\text{Biaya non produksi per unit} = \text{Rp } 1.702$$

b. Menghitung Biaya Produksi per Unit

Biaya produksi per unit dapat dihitung dengan menggunakan rumus :

$$\text{Biaya produksi per unit} = \frac{\text{Total harga pokok produksi per produk/tahun}}{\text{Total produksi per produk/tahun}}$$

Berikut adalah perhitungan biaya produksi per unit :

Tabel.8 Biaya Produksi per Unit

Jenis Produk	Total Biaya Per Produk/Tahun (a)	Total Produksi Per Produk/Tahun (b)	Biaya Produksi Per Unit (a) : (b)
Bakmie Rica Polos Ba	Rp 435.907.750	14.040	Rp 31.047,56
Bakmie Rica Polos Ayam	Rp 373.880.000	14.040	Rp 26.629,62
Bakmie Oriental Komplit Ba	Rp 679.243.750	14.040	Rp 48.379,18
Bakmie Oriental Komplit Ayam	Rp 487.363.750	14.040	Rp 34.712,51

Sumber: Hasil olah data, 2022.

Tabel.8 menunjukkan hasil pembagian antara total biaya per produk/tahun dengan total produksi per produk/tahun menghasilkan biaya produksi per unit untuk bakmie rica polos ba sebesar Rp 31.047,56, bakmie rica polos ayam sebesar Rp 26.629,62, bakmie oriental komplit ba sebesar Rp 48.379,18 dan bakmie oriental komplit ayam sebesar Rp 34.712,51.

c. Menghitung ROI per Unit

Untuk menghitung ROI per unit dapat menggunakan rumus :

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

- Investasi perusahaan Rp 300.000.000
- Perusahaan mengharapkan ROI sebesar 20%

Maka, perhitungan ROI sebagai berikut:

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

$$\text{ROI per unit} = \frac{\text{Rp } 300.000.000 \times 20\%}{56.160}$$

$$\text{ROI per unit} = \text{Rp } 1.608$$

d. Menghitung *Mark-Up*

Untuk menghitung *mark-up* dapat menggunakan rumus :

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

Berikut adalah perhitungan *mark-up* per jenis produk yang menjadi sample penelitian :

1. Bakmie Rica Polos Ba

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

$$\%mark-up = \frac{Rp 1.608 + 1.702}{Rp 31.047,56}$$

$$\%mark-up = \frac{Rp 3.310}{Rp 31.047,56}$$

$$\text{Mark-up} = 10,66\%$$

2. Bakmie Rica Polos Ayam

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

$$\%mark-up = \frac{Rp 1.608 + 1.702}{Rp 26.629,62}$$

$$\%mark-up = \frac{Rp 3.310}{Rp 26.629,62}$$

$$\text{Mark-up} = 12,42\%$$

3. Bakmie Oriental Komplit Ba

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

$$\%mark-up = \frac{Rp 1.608 + 1.702}{Rp 48.379,18}$$

$$\%mark-up = \frac{Rp 3.310}{Rp 48.379,18}$$

$$\text{Mark-up} = 6,84\%$$

4. Bakmie Oriental Komplit Ayam

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

$$\%mark-up = \frac{Rp 1.608 + 1.702}{Rp 34.712,51}$$

$$\%mark-up = \frac{Rp 3.310}{Rp 34.712,51}$$

$$\text{Mark-up} = 9,53\%$$

PEMBAHASAN

Perbandingan Harga Jual menurut Metode *Cost Plus Pricing* dan menurut Metode Perusahaan :

Tabel.9 Perbandingan Harga Jual

Nama Produk	Harga Jual Menurut Perusahaan	Harga Jual Menurut Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	Selisih	Presentase
	(a)	(b)	(c)=(a)-(b)	(d)=(c)/(a)
Bakmie Rica Polos Ba	Rp 27.000	Rp 34.357,23	Rp 7.357,23	27,24%
Bakmie Rica Polos Ayam	Rp 27.000	Rp 29.937,02	Rp 2.937,02	10,87%
Bakmie Oriental Komplit Ba	Rp 38.000	Rp 51.688,32	Rp 13.688,32	36,02%
Bakmie Oriental Komplit Ayam	Rp 38.000	Rp 38.020,62	Rp 20,62	5,42%

Sumber: Hasil olah data, 2022.

Tabel.9 menunjukkan perbedaan antara harga jual menurut perusahaan dan harga jual menurut metode *cost plus pricing*. Dimana, perusahaan menetapkan harga jual untuk keempat jenis bakmie yang menjadi sampel yaitu, untuk bakmie rica polos ba dan bakmie rica polos ayam sama yakni sebesar Rp 27.000 dan untuk bakmie oriental komplit ba serta bakmie oriental komplit ayam sama yaitu sebesar Rp 38.000. Selanjutnya, perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* untuk bakmie rica polos ba adalah sebesar Rp 34.357,23 sehingga memiliki selisih sebesar Rp 7.357,23 (27,24%) dari harga jual perusahaan untuk bakmie rica polos ba. Selanjutnya, untuk bakmie rica polos ayam perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* mendapatkan harga sebesar Rp 29.937,02 menghasilkan selisih sebesar Rp 2.937,02 (10,87%) dari harga jual perusahaan. Selanjutnya, untuk bakmie oriental komplit ba perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* mendapatkan harga sebesar Rp 51.688,32 menghasilkan selisih sebesar Rp 13.688,32 (36,02%) dari harga jual perusahaan. Selanjutnya, untuk bakmie oriental komplit ayam perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* mendapatkan harga sebesar Rp 38.020,62 menghasilkan selisih sebesar Rp 20,62 (5,42%) dari harga jual perusahaan.

KESIMPULAN

1. Dengan menggunakan metode *cost plus pricing* berbasis *full costing* harga jual untuk 4 jenis bakmie adalah sebesar Rp 34.357,23 untuk bakmie rica polos ba, Rp 29.937,02 untuk bakmie rica polos ayam, Rp 51.688,32 untuk bakmie oriental komplit ba, dan Rp 38.020,62 untuk bakmie oriental komplit ayam. Hal ini disebabkan adanya perbedaan perhitungan harga pokok produksi menggunakan pendekatan *full costing* yaitu pada biaya bahan baku topping, bakmie oriental komplit ba dan bakmie oriental komplit ayam memiliki biaya bahan baku topping tertinggi, sedangkan bakmie rica polos ba dan bakmie rica polos ayam memiliki biaya bahan baku terkecil.
2. Menggunakan metode *cost plus pricing* berbasis *full costing* dan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan memiliki selisih yang beragam. Dimana, harga jual perusahaan untuk keempat jenis bakmie yang menjadi sampel penelitian memiliki harga yang lebih rendah, keempat produk yang menjadi sampel tiga diantaranya memiliki presentase lebih dari 10% yaitu pada produk bakmie rica polos ba sebesar 27,24%, bakmie rica polos ayam sebesar 10,87%, dan bakmie oriental komplit ba sebesar 36,02% dan untuk bakmie rica oriental komplit ayam kurang dari 10% yakni sebesar 5,42%. Perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* memiliki perbedaan yang cukup kontras dengan metode perusahaan, karena perusahaan tidak menghitung harga berdasarkan biaya, tetapi hanya berdasarkan modal awal sehingga terjadi perbedaan harga yang beragam untuk 4 jenis produk yang menjadi sampel penelitian.

REKOMENDASI

1. Perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dapat menjadi pertimbangan bagi perusahaan supaya perusahaan dapat melakukan pengambilan keputusan dengan tepat sehingga dapat meningkatkan laba perusahaan.
2. Perusahaan dapat mempertimbangkan perhitungan harga pokok produksi dalam perencanaan produksi masa depan dengan pendekatan *full costing* dan perhitungan *mark-up* dengan memperhitungkan *return on investment* dengan dasar perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik, dan biaya non produksi berdasarkan kajian teori.
3. Pemilik sebaiknya mengurangi jumlah tenaga kerja pada bagian koki pembantu untuk menghindari adanya karyawan yang menganggur selama waktu tidak sibuk dan tentunya dengan mengurangi jumlah karyawan akan berdampak langsung terhadap penghematan biaya karyawan.
4. Pemilik harus melakukan pengendalian terhadap biaya yang telah dikeluarkan untuk meningkatkan efisiensi pada biaya yang terjadi.

DAFTAR PUSTAKA

- Budiman, J. J., Ilat V., & Mawikere, L. M. 2019. Analisis Penentuan Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada PT. Blue Ocean Grace International. *Jurnal Riset Akuntansi* 14(1): 122 - 129.
- Darya, I. G. P. 2019. *Akuntansi Manajemen*. Cetakan Pertama. Uwais Inspirasi Indonesia. Ponorogo.
- Deviesa, D. 2019. *Akuntansi Manajemen: Strategis & Praktis*. ANDI. Yogyakarta.
- Dewi, S. R. 2019. *Akuntansi Biaya*. Cetakan Pertama. UMSIDA Press. Sidoarjo.
- Feriyana, G. W. 2020. *Akuntansi Manajemen*. CV. HIRA TECH. Lampung.
- Harjanti, R. S., Hetika., & Murwanti S. 2021. Analisis Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus Pada UKM Wedang Uwuh 3GEN Tegal). *Jurnal Manajemen dan Bisnis* 6(1): 84 - 97.
- Kaukab, E. 2019. *Management Accounting*. Universitas Sains Al-Qur'an Wonosobo.
- Masiyah, K. 2019. *Akuntansi Manajemen*. Cetakan Kedua. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Moniung, J. T. M., Tinangon J., & Kalalo M. 2020. Penentuan Harga Pokok Produksi dan Penerapan Cost Plus Pricing Method Dalam Penentuan Harga Jual Pada Rumah Makan Ikan Bakar Dabu-Dabu Lemong. *Jurnal Riset Akuntansi* 15(1): 14 - 20.
- Mukhzarudfa H dan Wirmie E. P. 2019. *Akuntansi Manajemen*. Salim Media Indonesia. Jambi.

- OCBC NISP. 2022. Apa itu Mark-Up? Rumus, Cara Menghitung dan Contohnya. <https://www.ocbcnisp.com/id/article/2022/04/19/mark-up-adalah.18> April 2022.
- OCBC NISP. 2021. Bagaimana Cara Menentukan Harga Jual Produk? Ini 7 Metodenya. <https://www.ocbcnisp.com/id/article/2021/06/09/cara-menentukan-harga-jual-produk>. 9 Juni 2021.
- Pontoh, W., & Budiarmo, N. S. 2018. Ipteks Penerapan Metode Penentuan Harga Jual Normal Dalam Penentuan Harga Jual Jasa (Studi Kasus Pada Usaha Photocopy Gloria Manado). *Jurnal Ipteks Akuntansi bagi Masyarakat* 02(1): 21 – 30.
- Puspasari, R., Nurdiwaty D., & Puspita E. 2021. Penerapan Metode Cost Plus Pricing Dalam Menentukan Harga Jual dan Pengaruhnya Terhadap Laba Bersih (Studi Kasus Pada Pandai Besi Adi Baja Tembus Nganjuk). *Seminar Nasional Manajemen, Ekonomi dan Akuntansi* 6(1): 1074 – 1081.
- Reviandani, W dan Budiyono P. 2019. *Pengantar Akuntansi: Pendekatan Teoritis Praktis Dilengkapi dengan Soal-Soal*. Indomedia Pustaka. Sidoarjo.
- Rolos, C. T., Pangemanan S., & Budiarmo N. 2021. Analisis Penentuan Harga Jual Pada PT. PLN (Persero) Unit Induk Wilayah Sulawesi Utara, Sulawesi Tengah dan Gorontalo. *Jurnal EMBA* 9(3): 1703 – 1710.
- Septiano, F. W. 2018. *Penentuan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus Di UD. Berkah Agung Kapuk Super)*. Skripsi. Universitas Sanatha Darma.
- Soei, C. N., Sabijono H., & Runtu T. 2014. *Penentuan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Pada UD*. Sinar Sakti. *Jurnal EMBA* 2(3): 208 – 217.
- Soemarso, S. R. 2020. *Akuntansi Suatu Pengantar*. Edisi Keenam. Salemba Empat. Jakarta.
- Sujarweni, V.W. 2021. *Akuntansi Biaya: Teori dan Penerapannya*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.

- Taroreh, B. F. W., Pangemanan S. S., & Suwetja. 2021. Analisis Penentuan Harga Jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing Pada CV. Verel Tri Putra Mandiri. *Jurnal EMBA* 9(3): 607 – 618.
- Toar, O., Karamoy H., & Wokas H. 2017. Analisis Perbandingan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing dan Mark Up Pricing Pada Dolphin Donuts Bakery. *Jurnal EMBA* 5(2): 2040 – 2050.
- Yunita, S., & Lily K. N. 2018. Analisis Penentuan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing dan Pengaruhnya Terhadap Laba yang Dihasilkan Pada UD Maju. *Jurnal Akuntansi dan Bisnis* 4(1): 85 – 97.