

## ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN PENETAPAN HARGA JUAL DENGAN METODE COST PLUS PRICING PADA PABRIK TEMPE SEMAR BOGOR

Ayu Sulistyoningrum<sup>1</sup>, Akhsanul Haq<sup>2</sup>, Ellyn Octavianty<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Universitas Pakuan, Bogor, Indonesia

Email korespondensi: <sup>1</sup> [ayusulis.225@gmail.com](mailto:ayusulis.225@gmail.com)

### ABSTRAK

Pabrik Tempe Semar merupakan industri manufaktur berskala kecil menengah yang mengolah bahan mentah berupa kedelai menjadi barang jadi berupa tempe yang kemudian dipasarkan kepada konsumen. Dalam praktiknya Pabrik Tempe Semar masih menggunakan metode penetapan harga jual secara tradisional atau berdasarkan perkiraan harga pasar. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi Pabrik Tempe Semar belum tepat yang mengakibatkan harga jual yang kurang akurat. Permasalahan yang dihadapi dalam penentuan harga jual produk ialah jika harga jual yang terlalu tinggi akan menurunkan daya beli konsumen, sebaliknya harga jual yang rendah dapat mempengaruhi laba yang akan diterima. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh Pabrik Tempe Semar sebagai dasar harga jual produk tempe. Dalam penelitian ini menggunakan data primer. Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif, analisis ini digunakan untuk membandingkan antara perhitungan pabrik dengan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing yang kemudian informasi tersebut menjadi landasan dalam menetapkan harga jual dengan menggunakan metode cost plus pricing. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode pabrik lebih rendah dibandingkan dengan menggunakan metode full costing. Begitu pula dengan harga jual tempe yang ditetapkan oleh pabrik lebih rendah dari harga jual yang dihitung menggunakan metode cost plus pricing.

**Kata Kunci:** harga pokok produksi, harga jual, full costing, cost plus pricing

### ABSTRACT

*The Semar Tempe Factory is a small and medium scale manufacturing industry that processes raw materials in the form of soybeans into finished goods in the form of tempeh which are then marketed to consumers. In practice, the Semar Tempe Factory still uses traditional methods of determining selling prices or based on estimated market prices. Therefore, the calculation of the cost of production for the Semar Tempe Factory is not correct, resulting in an inaccurate selling price. The problem faced in determining the selling price of a product is that if the selling price is too high it will reduce consumers purchasing power, whereas a low selling price can affect the profits they will receive. This research aims to determine and analyze the calculation of the cost of production used by the Semar Tempe Factory as a basis for the selling price of tempeh products. This research uses primary data. This research uses a quantitative descriptive analysis method. This analysis is used to compare factory calculations with calculations of the cost of production using the full costing method, which then becomes the basis for determining selling prices using the cost plus pricing method. The results of this research show that the calculation of the cost of production using the factory method is lower than using the full costing method. Likewise, the selling price of tempeh set by the factory is lower than the selling price calculated using the cost plus pricing method.*

**Keywords:** cost of production; selling price; full costing; cost plus pricing

**PENDAHULUAN**

Penetapan harga jual merupakan keputusan jangka panjang yang mempengaruhi kelangsungan hidup usahanya. Sebuah bisnis harus mempertimbangkan berbagai faktor, baik dari internal maupun eksternal, seperti biaya produksi, persaingan pasar, permintaan konsumen, dan lingkup pasar yang luas. Harga jual adalah sebuah informasi penting yang diterima konsumen mengenai suatu produk untuk memberi kesan pertama. Hal ini dapat memengaruhi persepsi mereka terhadap kualitas produk tersebut. Saat menentukan harga jual produk, tentunya para pelaku usaha memiliki target keuntungan yang akan diambil dari setiap produknya. Oleh karena itu, pelaku usaha memikirkan berbagai cara untuk meningkatkan penjualan di antaranya penetapan harga jual dan strategi pemasaran produk berdasarkan target penjualan.

Sebelum menentukan harga jual sebuah produk, tentunya harga pokok produksi suatu produk harus diketahui. Dengan begitu akan jauh lebih mudah menentukan besaran modal yang digunakan selama proses produksi berlangsung. Menurut Mulyadi (2017) biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Maka dari itu dalam menentukan harga pokok produksi harus dilakukan pengawasan dan pengendalian supaya biaya tersebut dapat ditekan oleh manajemen agar harga pokok produksi tidak terlalu tinggi yang mengakibatkan tingginya harga jual.

**Tabel 1. Harga Jual Tempe Wilayah Bogor 2023**

Wilayah	Harga Jual
Pasar Anyar Bogor (Pabrik Tempe Semar)	Rp 16.000
Pasar Nanggung	Rp 16.000
Pasar Cileungsi	Rp 16.000
Pasar Cicangkal	Rp 15.000
Pasar Cisarua	Rp 15.000
Pasar Ciawi	Rp 14.000
Pasar Parung	Rp 13.000

Sumber: dirga.bogorkab.go.id

Berdasarkan Tabel diatas, dapat dilihat bahwa Pasar Anyar Bogor, Pasar Nanggung, dan Pasar Cileungsi berada di tingkat pertama dengan harga jual yang tinggi untuk ukuran 1kg tempe seharga Rp16.000. Sedangkan Pasar Cicangkal dan Pasar Cisarua berada di urutan kedua dengan harga Rp15.000. Pabrik Tempe Semar merupakan industri manufaktur berskala kecil menengah yang mengolah bahan mentah berupa kedelai menjadi barang jadi berupa tempe yang kemudian dipasarkan kepada konsumen. Penelitian ini akan fokus pada produk tempe yang merupakan produk unggulan Pabrik Tempe Semar, kemudian menghitung harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan menetapkan harga jual dengan metode cost plus pricing. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan mengevaluasi penentuan harga pokok produksi yang digunakan oleh Pabrik Tempe Semar sebagai dasar harga jual produknya sehingga dapat menutup biaya-biaya produksi dan menghasilkan laba yang sesuai.

Dalam praktiknya banyak pelaku bisnis termasuk Pabrik Tempe Semar yang masih menggunakan metode penetapan harga jual secara tradisional atau berdasarkan perkiraan harga pasar. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi Pabrik Tempe Semar belum tepat yang mengakibatkan harga jual yang kurang akurat. Permasalahan yang dihadapi dalam penentuan harga jual produk ialah jika harga jual yang terlalu tinggi akan menurunkan daya beli konsumen, sebaliknya harga jual yang rendah dapat mempengaruhi laba yang akan diterima. Harga pokok produksi yang tidak dikendalikan dengan baik juga

akan berdampak pada tinggi rendahnya harga jual. Berdasarkan permasalahan yang diuraikan diatas, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penetapan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Pada Pabrik Tempe Semar Bogor”.

## **KAJIAN LITERATUR DAN PENGEMBANGAN HIPOTESIS**

### **Harga Pokok Produksi**

Harga pokok produksi (HPP) merupakan jumlah dari seluruh jumlah biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi bahan mentah menjadi suatu produk jadi siap jual. Biaya yang terlibat dalam sebuah proses pengolahan bahan baku menjadi barang jadi atau manufaktur merupakan biaya produksi (production cost or manufacturing cost) dan biaya yang terlibat dalam proses ini akan mempengaruhi besar kecilnya harga pokok produksi. Bahri & Rahmawaty (2019), menyatakan bahwa harga pokok produksi (cost of goods manufactured) merupakan penjumlahan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi hingga produk masuk dalam persediaan barang jadi selama periode tertentu. Setiap perusahaan baik besar maupun kecil, terkhusus lagi pada perusahaan manufaktur perlu memiliki perhitungan dalam menentukan harga pokok produksi. Karena dalam perhitungannya semua pengeluaran yang dibayarkan baik biaya langsung maupun tidak langsung akan dicatat kemudian diolah untuk bisa menghasilkan nominal yang terbebaskan dalam satuan produknya.

Metode full costing, diartikan sebagai metode penentuan kos produksi yang menghitung segala unsur produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik itu yang berperilaku tetap maupun variabel. Metode full costing dapat membantu perusahaan dalam mengidentifikasi elemen biaya yang dapat dikendalikan atau dioptimalkan. Ini memungkinkan manajemen untuk melakukan analisis biaya lebih mendalam dan mengambil tindakan yang diperlukan untuk mengurangi biaya produksi jika diperlukan.

### **Harga Jual**

Terdapat banyak sekali istilah yang dapat menggambarkan apa yang disebut dengan harga. Secara umum, harga adalah sejumlah nilai yang ditawarkan kepada konsumen untuk dapat memiliki suatu barang. Harga yang ditawarkan tersebut bertujuan untuk memperoleh keuntungan atas barang atau jasa yang dijual. Menurut Aji Desilia Anggareni (2019), harga jual adalah sejumlah uang atau ukuran lainnya yang dibebankan kepada konsumen untuk mendapatkan produk atau jasa yang dihitung dari total biaya produksi dan biaya non-produksi ditambah laba yang diharapkan. Cost plus pricing method adalah salah satu metode penentuan harga jual dengan cara yang sederhana, yaitu dengan cara menambahkan laba yang diperhitungkan sebelumnya oleh perusahaan pada biaya produksi suatu barang.

Harga jual merupakan komponen kunci dalam strategi pemasaran dan penetapan harga produk atau layanan. Penentuan harga jual yang tepat adalah faktor penting dalam mencapai tujuan keuangan perusahaan, mempertahankan pelanggan, dan bersaing di pasar. Harga jual yang terlalu tinggi bisa mengurangi daya tarik produk atau layanan, sementara harga yang terlalu rendah bisa merugikan profitabilitas perusahaan. Harga dapat disesuaikan atau diubah dengan cepat. Berbeda halnya dengan karakteristik atau komitmen produk. Kedua hal terakhir tidak dapat diubah atau disesuaikan dengan mudah dan cepat, karena biasanya menyangkut keputusan jangka panjang. Oleh karena itu, perusahaan harus melakukan analisis pasar yang cermat dan perhitungan biaya yang akurat untuk menentukan harga jual yang optimal.

Sujarweni (2019), menjelaskan ada tiga metode yang dapat digunakan 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. Dalam penentuan harga jual dapat ditentukan dengan berbagai cara diantaranya cost plus pricing. Cost plus pricing

merupakan suatu metode dalam menetapkan harga jual yang harus dapat menutupi biaya yang telah dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan produk dan menghasilkan laba yang dikehendaki.

Menurut Garisson, et al. (2013) dalam Sondakh (2023), menyatakan bahwa cost plus pricing adalah proses penentuan harga jual dengan cara menghitung biaya produksi per unit, memutuskan berapa laba yang diinginkan, kemudian menentukan harga jual. Secara garis besar, cost plus pricing adalah suatu metode penetapan harga di mana harga jual suatu produk atau layanan ditentukan dengan menambahkan mark-up (marginal) ke biaya produksi atau biaya total. Dalam hal ini, biaya produksi mencakup biaya variabel dan biaya tetap yang terkait dengan produksi barang atau penyediaan layanan. Rumus yang digunakan metode cost plus pricing juga cukup mudah dipahami, sehingga tidak menyulitkan pihak manajemen dalam mempelajari dan mengaplikasikannya.

Adapun beberapa hasil penelitian terdahulu diantaranya oleh Dinda Danela (2021) dengan judul “Penerapan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Dengan Penetapan Harga Jual Menggunakan Cost Plus Pricing Pada Pabrik Tahu Abc Malang” didapatkan hasil penelitian bahwa Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing menghasilkan biaya produksi yang lebih tinggi daripada biaya produksi menurut perusahaan. Hal ini dikarenakan peneliti sudah menghitung dengan rinci semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi tahu setiap harinya. Biaya-biaya yang tidak dihitung oleh perusahaan seperti biaya bahan bakar kayu, biaya transportasi, dan biaya depresiasi. Demikian pula pada penelitian yang dilakukan oleh Ratih Purwasih (2022) dengan judul “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing (Pada Rumah Makan Cimpago Bogor)” memperoleh hasil bahwa harga jual yang berlaku saat ini lebih rendah dari pada harga jual berdasarkan metode cost plus pricing. Hal ini dikarenakan harga pokok produksi yang ada lebih besar dari pada yang diperkirakan oleh pemilik. Dalam menentukan harga pokok produksi pemilik hanya menggunakan intuisi serta menggunakan perhitungan seadanya tanpa melakukan klasifikasi terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan, sehingga pembebanan biaya terhadap produk yang dihasilkan dihitung secara menyeluruh.

Pada penelitian ini, penulis akan memulai dengan mengidentifikasi seluruh biaya yang didapat guna mengklasifikasikan berdasarkan jenis biaya. Kemudian akan menghitung harga pokok produksi menggunakan metode full costing sebagai dasar atas penetapan harga jual menggunakan metode cost plus pricing. Hasil dari penulis kemudian akan dibandingkan dengan perhitungan dari pabrik dan sebagai acuan kedepannya dalam menghitung harga pokok produksi serta penetapan harga jual produk.

Adapun rumus yang digunakan yaitu: Rumus pendekatan full costing menurut (Mulyadi, 2017);

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead pabrik variabel	xxx
Biaya overhead pabrik tetap	xxx
HPP/ Cost produksi	xxx

Kemudian hasil dari harga pokok produksi diatas dijadikan sebagai dasar penetapan harga jual produk dengan rumus metode cost plus pricing:  $\text{Harga jual} = \text{Harga Pokok Produksi} + \text{Persentase Mark-Up}$   
 $\text{Persentase Mark-up} = (\text{Biaya Non Produksi} + \text{Laba yang diharapkan}) \times 100\% / \text{Biaya Produksi}$ .

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini dilaksanakan di Pabrik Tempe Semar Bogor sebuah home industry yang berlokasi di Kp. Babakan RT 04/02, Ciluar, Kota Bogor. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian merupakan penelitian deskriptif (kuantitatif). Dimana penelitian ini digunakan untuk menggambarkan atau mengidentifikasi karakteristik, sifat, atau keadaan suatu fenomena tanpa menguji hipotesis tertentu. Penelitian deskriptif bertujuan untuk memberikan gambaran yang jelas tentang topik yang diteliti. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif. Data kuantitatif yaitu data yang dapat diukur

dan dinyatakan dalam bentuk angka, dimana data tersebut akan berperan sebagai biaya yang diidentifikasi dan diolah dengan metode full costing untuk dasar dalam menentukan harga jual menggunakan metode cost plus pricing.

Sumber data dalam penelitian ini menggunakan data primer. Data primer merupakan data yang dikumpulkan langsung oleh peneliti dengan cara wawancara bersama narasumber terkait dan observasi langsung ke lokasi penelitian guna mengumpulkan keterangan yang dibutuhkan. Adapun operasional variabel, dimaksudkan untuk memetakan variabel-variabel yang terdapat dalam penelitian ini. Pemetaan ini bertujuan untuk mengetahui pengukuran yang ada disetiap variabelnya. Pemetaan ini meliputi variabel, sub variabel, indikator, dan skala pengukuran.

**Tabel 2. Operasionalisasi Variabel Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penetapan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Pada Pabrik Tempe Semar Bogor.**

No	Variabel	Sub Variabel	Indikator	Ukuran	Skala Pengukuran
1.	Harga Pokok Produksi	Metode biaya penuh ( <i>full costing</i> )	Biaya Bahan Baku  Biaya Tenaga Kerja Langsung  Biaya Overhead Pabrik	Kuantitas yang terpakai x Harga per-unit bahan baku untuk produk tertentu  Jumlah tenaga kerja x upah per-hari  Biaya bahan penolong + Biaya listrik + Biaya pemeliharaan mesin dan kendaraan + Biaya penyusutan mesin dan kendaraan + Biaya Lainnya.	Rasio
2.	Harga Jual	Harga Produk	Jual <i>Cost Plus Pricing</i>	Biaya Produksi + persentase <i>mark-up</i>	Rasio

Hubungan antara harga pokok produksi dengan harga jual adalah harga pokok produksi merupakan dasar untuk menetapkan harga jual, karena harga pokok produksi merupakan biaya yang dibebankan dalam proses produksinya. Sehingga harga jual harus ditentukan diatas harga pokok produksi untuk memperoleh keuntungan. Ketika harga pokok produksi meningkat maka harga jual akan ikut meningkat. Oleh karena itu, perusahaan perlu menekan biaya produksi agar harga jual tidak terlalu tinggi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pabrik Tempe Semar merupakan sebuah usaha manufaktur berskala kecil yang memproduksi kacang kedelai menjadi produk jadi berupa tempe. Tempe merupakan makanan khas Indonesia yang proses pembuatannya tergolong mudah, hanya saja butuh ketelitian dan kesabaran dalam setiap tahapannya. Adapun beberapa tahapan yang harus di lewati untuk membuat tempe ialah; (1) pencucian kedelai dicuci menggunakan air mengalir sampai benar benar bersih dari debu dan kotoran lainnya; (2) perebusan kedelai, kedelai yang sudah dicuci kemudian direbus sampai setengah matang agar tidak terlalu

kematangan saat diolah; (3) penirisan kedelai yang sudah direbus kemudian ditiriskan dan dipindahkan ke tabung stainless untuk diinapkan semalaman. Tujuannya untuk mengeluarkan zat asam yang ada pada kedelai; (4) penggilingan kedelai yang telah didiamkan semalaman, kemudian digiling dengan mesin namun bukan untuk menghancurkan kedelai melainkan berfungsi untuk membagi kedelai menjadi dua bagian sehingga kulit kedelai dapat terpisah dari bijinya; (5) penyaringan kedelai yang sudah terpisah dari kulitnya kemudian disaring untuk memisahkan biji dan kulit menggunakan ayakan bambu; (6) pencucian kedelai kemudian dicuci kembali untuk memastikan kulit terpisah dari kedelai dan untuk menghilangkan zat asam yang sudah dikeluarkan sebelumnya, lalu ditiriskan; (7) peragian kedelai yang sudah bersih lalu diberi ragi dan dicampurkan dengan sedikit air supaya raginya dapat larut dan merata; (8) pengepakan setelah dirasa sudah rata, kemudian kedelai dimasukkan ke dalam plastik packing, sesuai dengan takaran disetiap ukuran yang disediakan.

Dalam praktiknya banyak pelaku bisnis termasuk Pabrik Tempe Semar yang masih menggunakan metode penetapan harga jual secara tradisional atau berdasarkan perkiraan harga pasar. Seperti yang dituturkan oleh Kak Hamid selaku bagian keuangan “Perhitungan harga pokok produksi kita gak pake cara khusus, jadi sekelihatannya aja pengeluaran untuk bahan tempe berapa dan karyawannya berapa, itu yang lebih kita hitung karena sudah kelihatan jelas pengeluarannya”. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi Pabrik Tempe Semar belum tepat yang mengakibatkan harga jual yang ditetapkan memiliki porsi keuntungan yang berbeda-beda. Adapun biaya-biaya produksi pabrik Tempe Semar sebagai berikut:

#### **Harga Pokok Produksi Pabrik Tempe Semar**

Pabrik Tempe Semar belum memiliki pencatatan yang jelas dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi. Sehingga harga pokok yang ditentukan saat ini oleh pabrik belum akurat, karena belum mencakup seluruh biaya produksi dihitung dengan benar.

#### **Biaya Bahan Baku**

Bahan baku ialah bahan utama yang digunakan dalam suatu produk. Dalam memproduksi tempe bahan baku yang digunakan menurut pihak pabrik ialah kacang kedelai dan ragi. ”. Harga yang dikenakan dalam membeli kedelai sebesar Rp12.000/kg, sedangkan pembelian ragi sebanyak 1kg seharga Rp30.000. Sehingga data bahan baku yang digunakan oleh pabrik dalam satu kali produksi sebagai berikut:

**Tabel 3. Biaya Bahan Baku**

No.	Jenis	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1.	Kedelai	110kg	12.000/kg	1.320.000
2.	Ragi	200g	30/gr	6.000
Total				1.326.000

Sumber: Data diolah dari Pabrik Tempe Semar Bogor

Berdasarkan Tabel diatas biaya bahan baku pabrik tempe semar terdiri dari kedelai dan ragi dengan total Rp1.326.000 untuk satu kali produksi.

#### **Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Tenaga kerja langsung disini adalah karyawan yang terlibat langsung membantu proses pembuatan tempe dari bahan mentah hingga produk jadi. Terdapat 4 karyawan yang bekerja di pabrik. Dalam wawancara, Kak Hamid mengungkapkan untuk bagian produksi sendiri terdapat 1 karyawan yang di khususkan untuk memegang produksi, dalam perhitungan harga pokok pabrik mereka memasukkan semua karyawan dalam biaya tenaga kerja langsung.

**Tabel 4. Biaya Tenaga Kerja Langsung**

No.	Jabatan	Jumlah TKL	Upah/hari (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1.	Keuangan	1	150.000	150.000
2.	Penjualan & Pemasaran	1	160.000	160.000
3.	Produksi	1	150.000	150.000
4.	Distribusi	1	105.000	105.000
<b>Total</b>				<b>565.000</b>

Sumber: Data diolah dari Pabrik Tempe Semar Bogor

Dapat dilihat bahwa pabrik tempe semar menghitung tenaga kerja tanpa memisahkan baik yang bersifat langsung maupun tidak langsung. Sehingga total yang didapatkan untuk biaya tenaga kerja sebesar Rp565.000.

#### **Biaya Overhead Pabrik**

Selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja, terdapat biaya overhead pabrik. Pengeluaran *overhead* pabrik ini merupakan pengeluaran lainnya yang tidak tercakup pada biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Pada peraktiknya, pihak pabrik tidak memasukkan pengeluaran lainnya ke dalam biaya *overhead* pabrik, sehingga biaya yang dibebankan ialah Rp.0

**Tabel 5. Harga Pokok Produksi Menurut Pabrik**

No.	Elemen biaya	Jumlah Biaya (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	1.326.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	565.000
3	Biaya Overhead Pabrik	-
Total HPP Pabrik		1.891.000
Total HPP Pabrik		1.891.000
Unit yang dihasilkan		484
Harga pokok produksi/unit		<b>3.907</b>

Sumber: Data diolah dari Pabrik Tempe Semar Bogor

Dengan perhitungan di atas didapatkan hasil harga pokok produksi perunit menurut pabrik sebesar Rp3.907 (1.891.000/484).

Pabrik Tempe Semar menghitung harga pokok produksinya dengan membagi total keseluruhan dengan jumlah unit yang dihasilkan sama rata. Mereka tidak memisahkan atau mengalokasikannya berdasarkan per-ukuran tempe, sehingga untuk setiap ukuran produknya memiliki harga pokok yang sama sebesar Rp3.907.-

Penulis mencoba mengalokasikan harga pokok produksi pabrik sesuai dengan ukurannya supaya lebih mudah dalam mengetahui selisih perhitungan, sebagai berikut:

**Tabel 6. Alokasi Harga Pokok Produksi Pabrik**

	Kuantitas (a)	Bobot (gr) (b)	Total (c)	Alokasi (d)	HPP/ Unit (e)
Jumbo	32	1100	35.200	335.331	10.479
Sedang	72	900	64.800	617.314	8.573
Kecil	20	600	12.000	114.317	5.715
Super	20	600	12.000	114.317	5.715
Lonjor	70	700	49.000	466.796	6.669
Mendoan	120	150	18.000	171.476	1.428
Sumpil	150	50	7.500	71.448	476
<b>Total (Σ)</b>	<b>484</b>		<b>198.500</b>		
<b>NB:</b>			<b>axb</b>	<b>c/Σcx</b>	<b>d/a</b>
				<b>1.891.000</b>	

Sumber: Data Diolah Menggunakan Metode Biaya per Unit Rata-Rata Tertimbang.

### Harga Jual Pabrik Tempe Semarang

Pabrik Tempe Semarang merupakan usaha manufaktur dalam skala kecil, dimana harga jual yang mereka tentukan tidak menggunakan metode khusus, melainkan menggunakan taksiran atau perkiraan harga pasar. Sebagaimana yang tertera di awal, berdasarkan hasil wawancara bersama Kak Hamid, "Kita menentukan harga jual tempe disesuaikan dengan daya beli konsumen". Artinya, harga yang ditetapkan tidak boleh memberatkan konsumen dan tidak boleh pula kurang dari modal awal produsen. Oleh karena itu, harga yang ditetapkan kurang lebih sama dengan rata-rata harga tempe yang dijual di lokasi tersebut. Maka, data yang didapat mengenai harga jual tempe menurut pabrik sebagai berikut:

**Tabel 7. Harga Jual Pabrik Tempe Semarang**

Ukuran Tempe	Harga Jual
Jumbo	Rp 16.000
Sedang	Rp 13.000
Kecil	Rp 7.000
Super	Rp 7.000
Lonjor (panjang)	Rp 10.000
Mendoan	Rp 5.000
Sumpil	Rp 800

Sumber: Data diolah dari Pabrik Tempe Semarang Bogor

Pihak pabrik mengaku bahwa mereka belum pernah merubah harga jual mereka sejak pertama kali produksi. Hal itu dikarenakan ada rasa khawatir jika mereka melakukan perubahan harga, ditakutkan konsumen akan beralih ke produsen lain demi mendapatkan harga terbaik menurut konsumen.

### Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Pada perhitungan *full costing* memasukkan seluruh pengeluaran yang dilakukan oleh pabrik dengan memperhatikan pengidentifikasian biaya menurut jenisnya dengan baik. Dengan begitu kita akan mengetahui pengelompokan biaya dan mempermudah dalam perhitungan harga pokok produksinya.

### Biaya Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan utama yang digunakan dalam memproduksi suatu produk. Berbeda sedikit dengan data pabrik, bahan baku yang penulis masukan disini hanya kedelai, dan penulis mengelompokkan ragi menjadi bahan penolong.

**Tabel 8. Biaya Bahan Baku**

No.	Jenis	Kuantitas	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Biaya (Rp)
1	Kedelai	110kg	12.000/kg	1.320.000

Sumber: Data diolah 2024

Sehingga total yang didapat untuk biaya bahan baku dalam satu kali produksi sebanyak 110kg kacang kedelai ialah sebesar Rp 1.320.000.

**Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Tenaga kerja yang menangani proses produksi berjumlah 2 orang. Biaya yang dikeluarkan dalam satu bulan adalah Rp 2.100.000. Jika ingin diketahui biaya per hari maka =  $2.100.000/30 = 70.000$  dan ditambah upah hariannya 80.000 maka total upah perhari karyawan produksi sebesar Rp150.000 (70.000+80.000).

**Tabel 9. Biaya Tenaga Kerja Langsung**

No.	Jabatan	Jumlah TKL	Upah/Bulan (Rp)	Upah/hari (Rp)
1	Produksi	1	4.500.000	150.000

Sumber: Data diolah 2024

Penulis hanya memasukkan upah karyawan bagian produksi karena hal itu merupakan tenaga kerja yang berhubungan langsung dengan proses produksi.

**Biaya Oveehead pabrik**

**Biaya Overhead Tetap**

Biaya Sewa Lapak yang dibayar untuk memperoleh lapak atau tempat didalam pasar sebesar Rp 160.000/bulan. Jika dibebankan dalam perhari sebesar Rp  $160.000/30 = Rp 5.333$ .

**Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung**

Tenaga kerja tidak langsung merupakan karyawan yang tidak terlibat langsung dengan proses produksi suatu barang atau jasa. Namun tetap memiliki peran dalam proses pendukung seperti: administrator, staf kantin, manajer dan lainnya.

**Tabel 10. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung**

No.	Jabatan	Jumlah TKTL	Upah/Bulan (Rp)	Upah/hari (Rp)
1	Keuangan	1	4.500.000	150.000
2	Penjualan & Pemasaran	1	4.800.000	160.000
3	Distribusi	1	3.150.000	105.000
<b>Total</b>			<b>12.450.000</b>	<b>415.000</b>

Sumber: Data diolah 2024

**Biaya Pemeliharaan dan Perawatan Aset Pabrik**

Dalam rangka menjaga dan memperpanjang masa manfaat dari setiap aset yang dimiliki pabrik, perlu adanya pemeliharaan dan perawatan yang dilakukan oleh pabrik setiap bulannya atau dalam jangka waktu tertentu.

**Tabel 11. Biaya Pemeliharaan dan Perawatan**

Nama Aset	Total Biaya (Tahun)	Total Biaya (Bulan)	Total Biaya (Hari)
Dandang Perebusan	1.000.000	83.333	2.778
Mesin Giling	200.000	16.667	555
Kompore	200.000	16.667	555
Mobil	1.000.000	83.333	2.778
<b>Total</b>		<b>200.000</b>	<b>6.667</b>

**Biaya Depresiasi/Penyusutan Kendaraan dan Peralatan**

Selama menjalankan usahanya, pabrik ini tidak memasukkan penyusutan apapun dalam perhitungan harga pokok produksinya. Tujuan dari perhitungan penyusutan ini guna menyesuaikan biaya aset produktif.

**Tabel 12. Biaya Depresiasi/Penyusutan Kendaraan dan Peralatan**

No.	Aset	Jumlah	Harga Perolehan (Rp)	Total	Nilai Sisa (Rp)	Masa Manfaat (Tahun)	Biaya Penyusutan (Tahun)
<b>Data Peralatan Pabrik Tempe Semar</b>							
1.	Mesin giling	1	4.000.000	4.000.000	400.000	5	142.000
2.	Drum stainlise	3	250.000	750.000	40.000	5	550.000
3.	Bak besar	1	3.000.000	3.000.000	250.000	5	910.000
4.	Dandang perebusan	1	5.000.000	5.000.000	450.000	5	60.000
5.	Ayakan bambu	2	30.000	60.000	-	1	85.000
6.	Kompore	1	1.000.000	1.000.000	150.000	10	-
7.	Geplakan	1	-	-	-	-	-
8.	Cocoan	2	-	-	-	-	-
<b>Daftar Kendaraan Pabrik</b>							
9.	Mobil	1	80.000.000	80.000.000	35.000.000	6	7.500.000

Sumber: Data diolah 2024, Menggunakan Metode Garis Lurus

Maka didapatkan Biaya *overhead* Tetap Pabrik Sebesar:

**Tabel 13. Biaya *Overhead* Pabrik Tetap**

No	Jenis Biaya	Biaya Per-Bulan	Biaya Per-Hari
1.	Biaya Sewa Lapak	160.000	5.333
2.	Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	12.450.000	415.000
3.	Biaya Pemeliharaan dan Perawatan Aset Pabrik	200.000	6.667
4.	Biaya Depresiasi/Penyusutan Kendaraan dan Peralatan	830.582	27.686
<b>Total</b>		<b>13.640.582</b>	<b>454.686</b>

Sumber: Data diolah 2024

**Biaya *Overhead* Variabel**

**Biaya Listrik dan Gas**

Listrik yang digunakan dalam sebulan sebesar Rp 170.000. Dalam artian per-periode produksi pabrik ini membutuhkan listrik sebesar  $Rp170.000/30 = Rp 5.667$ . Maka biaya *overhead* pabrik pada biaya listrik sebesar Rp5.667 untuk per produksi. Sedangkan gas elpiji dalam sebulan membutuhkan 2 tabung, 1 tabung seharga Rp20.000 sehingga biaya yang dibebankan untuk gas adalah  $Rp40.000/bulan$  dan  $Rp1.333/produksi$ . Maka untuk biaya listrik dan gas didapat sebesar  $Rp5.667 + Rp1.333 = Rp7.000$

**Biaya Bahan Penolong**

Bahan penolong yang digunakan dalam memproduksi tempe berupa ragi. Harga 1.000gr ragi adalah Rp30.000, maka  $Rp30.000/1000 = Rp30$ , artinya untuk 1gr ragi memiliki harga Rp 30. Sehingga untuk satu kali produksi yang memerlukan 200gr ragi membebankan biaya sebesar Rp6.000 ( $200 \times Rp30$ ).

**Biaya Bahan Bakar**

Pabrik memiliki satu kendaraan mobil yang digunakan selama operasional berlangsung seperti mengantar produk ke konsumen atau ke lapak pasar dan membeli bahan baku lainnya. Dalam sehari, pabrik memberikan upah bensin sebesar Rp 50.000.

**Biaya Kemasan**

Pabrik Tempe Semar menggunakan plastik bening sebagai kemasan untuk produknya.

**Tabel 14. Biaya Kemasan**

Keterangan	Kuantitas	Harga (Rp)	Jangka Waktu	Per-Hari
Plastik Bening	10 pack	145.000	5 Hari	29.000

Sumber: Data diolah 2024

Maka untuk biaya *overhead* pabrik variabel didapatkan sebagai berikut:

**Tabel 15. Biaya Overhead Pabrik Variabel**

No	Jenis Biaya	Biaya Per-Bulan	Biaya Per-Hari
1.	Biaya Listrik dan Gas	210.000	7.000
2.	Biaya Bahan Penolong	180.000	6.000
3.	Biaya Bahan Bakar	1.500.000	50.000
4.	Biaya Kemasan	870.000	29.000
	<b>Total</b>	<b>2.760.000</b>	<b>92.000</b>

Sumber: Data diolah 2024

Adapun biaya untuk menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* adalah adalah biaya produksi yang mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap maupun variable. Berikut akan ditunjukkan pada Tabel perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*:

**Tabel 16. Harga Pokok Produksi Metode Full Costing**

No.	Elemen biaya	Biaya/Bulan (Rp)	Biaya/Hari (Rp)
1	Biaya Bahan Baku	39.600.000	1.320.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	4.500.000	150.000
3	Biaya Overhead Pabrik Tetap	13.640.582	454.686
4	Biaya Overhead Pabrik Variabel	<u>2.760.000</u>	<u>92.000</u>
	Total HPP Pabrik Menurut <i>Full Costing</i>	60.500.582	2.016.686
	Total HPP Pabrik Menurut <i>Full Costing</i>		2.016.686
	Unit yang dihasilkan		484
	<b>Harga pokok produksi/unit</b>		<b>4.167</b>

Sumber: Data Diolah 2024

Dikarenakan pada tahap ini penulis harus mengalokasikan harga pokok produksi menurut *full costing* tanpa mengetahui harga jualnya, maka penulis mencoba mengalokasikan harga pokok produksi ke masing-masing varian tempe dengan metode rata-rata tertimbang.

**Tabel 17. Alokasi Harga Pokok Produksi Metode Full Costing**

	Kuantitas (a)	Bobot (gr) (b)	Total (c)	Alokasi (d)	HPP/Unit (e)
Jumbo	32	1100	35.200	357.619	11.176
Sedang	72	900	64.800	658.344	9.144
Kecil	20	600	12.000	121.916	6.096
Super	20	600	12.000	121.916	6.096
Lonjor	70	700	49.000	497.822	7.112
Mendoan	120	150	18.000	182.873	1.524
Sumpil	150	50	7.500	76.197	508
<b>Total (Σ)</b>	<b>484</b>		<b>198.500</b>		
<b>NB:</b>			<b>axb</b>	<b>c/Σcx2.016.686</b>	<b>d/a</b>

Sumber: Data Diolah Menggunakan Metode Biaya per Unit Rata-Rata Tertimbang

#### Harga Jual Metode Cost Plus Pricing

Dalam menentukan harga jual produk menggunakan metode *cost plus pricing* berdasarkan pendekatan *full costing* yaitu dengan menambahkan mark-up kepada biaya produksi yang sudah diketahui. Maka tahap awal yang dilakukan untuk menentukan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* ialah menentukan besaran *mark-up* dengan rumus:

Persentase Mark-up =  $(\text{Biaya Non Produksi} + \text{Laba yang diharapkan}) \times 100\% / \text{Biaya Produksi}$

Persentase Mark-up =

$$\frac{(900.000 + 50\% (60.500.582)) \times 100\%}{60.500.582}$$

Persentase Mark-up =

$$\frac{(900.000 + 30.250.291) \times 100\%}{60.500.582}$$

$$\text{Persentase Mark-up} = \frac{31.150.291}{60.500.582} \times 100\%$$

Persentase Mark-up = 0,51 atau 51%

Selanjutnya, setelah mendapat besaran presentase mark-up kemudian dilanjut pada tahapan penetapan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing*, yaitu:

Harga jual = Biaya Produksi + Persentase *Mark-Up*

Perhitungan harga jual sebagai berikut:

Jumbo:  $11.176 + 51\%$

$$11.176 + 5.754 = \text{Rp}16.930 \quad > 17.000$$

Sedang:  $9.144 + 51\%$

$$9.144 + 4.708 = \text{Rp}13.852 \quad > 14.000$$

Kecil:  $6.096 + 51\%$

$$6.096 + 3.139 = \text{Rp}9.234 \quad > 9.500$$

Super:  $6.096 + 51\%$

$$6.096 + 3.139 = \text{Rp}9.234 \quad > 9.500$$

Lonjor:  $7.112 + 51\%$   
 $7.112 + 3.662 = \text{Rp}10.773 > 11.000$   
Mendoan:  $1.524 + 51\%$   
 $1.524 + 785 = \text{Rp}2.309 > 2.500$   
Sumpil:  $508 + 51\%$   
 $508 + 262 = \text{Rp}770 > 1.000$

Dari hasil perhitungan diatas dengan metode *cost plus pricing* berdasarkan pendekatan *full costing*, maka harga jual dari setiap produk yang dijual memperoleh persentase *mark up* sebesar 51% dari harga pokok produksinya, total yang didapat kemudian dibulatkan agar mempermudah penjual dan pembeli dalam bertransaksi.

### Perbandingan Harga Pokok Produksi Pabrik Dengan Harga Pokok Produksi *Full Costing*

Perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut perhitungan Pabrik Tempe Semar dengan Metode *full costing* dapat dilihat pada Tabel dibawah ini:

**Tabel 18. Perbandingan Harga Pokok Produksi**

Harga Pokok Produksi Menurut Pabrik Tempe Semar		Harga Pokok Produksi Menurut <i>Full Costing</i>	
Jenis Biaya	Total Biaya (RP)	Jenis Biaya	Total Biaya (RP)
Biaya Bahan Baku	1.326.000	Biaya Bahan Baku	1.320.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	565.000	Biaya Tenaga Kerja Langsung	150.000
Biaya Overhead Pabrik	-	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	454.686
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	92.000
Total HPP Pabrik	1.891.000	Total HPP Pabrik Menurut <i>Full Costing</i>	2.016.686
Unit yang dihasilkan	484	Unit yang dihasilkan	484
<b>Harga pokok produksi/unit</b>	<b>3.907</b>	<b>Harga pokok produksi/unit</b>	<b>4.167</b>

Sumber: Data diolah 2024

Perbedaan perhitungan Pabrik Tempe Semar dengan *full costing* jika dilihat dari Tabel diatas ialah harga pokok produksi pabrik lebih rendah yaitu sebesar Rp1.891.000,- dibandingkan dengan harga pokok produksi *full costing*, terdapat selisih sebesar Rp125.686. Selisih tersebut terjadi karena pada perhitungan pabrik tidak memasukkan biaya depresiasi aset dan perawatan mesin. Sedangkan pada perhitungan *full costing* memasukkan semua rincian pengeluaran yang terjadi, baik untuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, maupun biaya overhead pabrik. Adapun rincian alokasi pembebanan harga pokok produksi untuk setiap varian ukuran tempe sebagai berikut:

**Tabel 19. Perbandingan Alokasi Harga Pokok Produksi**

	Alokasi HPP Pabrik Tempe Semar	Alokasi HPP Full Costing	Selisih
Jumbo	10.479	11.176	696
Sedang	8.573	9.144	570
Kecil	5.715	6.096	380
Super	5.715	6.096	380
Lonjor	6.669	7.112	443
Mendoan	1.428	1.524	95
Sumpil	476	508	32

Sumber: Data diolah 2024

Dapat dilihat dari perbandingan harga pokok produksi yang sudah dibebankan untuk setiap ukuran, memang terdapat selisih disetiap varian namun tidak begitu jauh dan tetap perhitungan harga pokok produksi dengan *full costing* lebih tinggi dari perhitungan pabrik.

#### **Perbandingan Harga Jual Pabrik dan Harga Jual Metode *Cost Plus Pricing***

Dalam penetapan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* melalui metode *full costing*, semua unsur biaya yang telah identifikasi sebelumnya diperhitungkan guna mendapat harga jual yang tepat. Adapun, setelah analisis dilakukan diatas didapatkan hasil perhitungan harga jual dari kedua pihak yaitu pabrik dan penulis, berikut adalah perbandingan harga jual yang ditetapkan oleh Pabrik Tempe Semar dan metode *cost plus pricing*:

**Tabel 20. Perbandingan Harga Jual**

	Harga Jual Pabrik Tempe Semar	Harga jual Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	Selisih
Jumbo	16.000	17.000	1.000
Sedang	13.000	14.000	1.000
Kecil	7.000	9.500	2.500
Super	7.000	9.500	2.500
Lonjor	10.000	11.000	1.000
Mendoan	5.000	2.500	(2.500)
Sumpil	800	1.000	200

Sumber: Data diolah 2024

Berdasarkan Tabel diatas hasilnya terdapat selisih harga jual yang lebih tinggi dari harga jual pabri. Ini menandakan bahwa harga jual saat ini lebih rendah dibandingkan dengan harga jual metode *cost plus pricing* dikarenakan harga pokok produksi lebih besar dari pada harga pokok produksi yang diperkirakan oleh pihak pabrik.

#### **KESIMPULAN**

Dari hasil analisis diatas menunjukkan bahwa terdapat perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Pabrik Tempe Semar dengan metode *full costing*. Hal ini disebabkan oleh tidak dimasukkannya secara rinci beberapa biaya pengeluaran dalam perhitungan harga pokok produksi pabrik. Dikarenakan pabrik tidak menggunakan metode tertentu dalam menentukan harga jualnya dan karena masih ada kekurangan dalam perhitungan harga pokok produksinya, besaran keuntungan yang

diperoleh tidak konsisten. Harga jual yang ditetapkan oleh pabrik pun berbeda dengan harga jual yang ditetapkan oleh penulis.

Penelitian ini menggunakan metode cost plus pricing dengan laba sebesar 51% untuk menetapkan harga jual. Dengan menggunakan metode ini, harga jual yang ditetapkan lebih tinggi daripada harga jual yang ditetapkan oleh pabrik. Hal ini didasarkan pada asumsi bahwa semakin tinggi harga pokok produksi, maka semakin tinggi pula harga jual yang ditetapkan. Dengan demikian, diperlukan peninjauan ulang terhadap perhitungan harga pokok produksi pabrik serta penentuan harga jual yang lebih konsisten dan berbasis pada metode yang tepat agar dapat meningkatkan keuntungan dan menjaga daya saing pabrik di pasar.

Proses pembukuan, penting bagi pabrik untuk mematuhi prinsip-prinsip akuntansi dengan mencatat semua pengeluaran dan mengklasifikasikan biaya-biaya sesuai dengan sifatnya. Selain itu, penulis merekomendasikan penggunaan metode full costing untuk menghitung harga pokok produksi dan metode cost plus pricing untuk menetapkan harga jual produk. Tujuan dari penelitian ini adalah memberikan panduan bagi pabrik dalam mengelola biaya dan menentukan harga jual yang kompetitif. Meskipun demikian, keputusan akhir tetap berada pada pabrik.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Aji Desilia Anggareni. (2019). Analisis Penentuan Harga Jual Cermin Alumunium Dengan Menggunakan Metode Cost-Plus Pricing Pada Toko Kaca Mulia Berkah Di Tenggarong. *JEMI* Vol. 19/No.2/Desember/2019 154.
- Bahri & Rahmawaty. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Empiris pada UMKM Dendeng Sapi di Banda Aceh). *Jurnal JIMEKA*. Volume 4 No. 2.
- Dinda Danela. (2021). Penerapan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing Dengan Penetapan Harga Jual Menggunakan Cost Plus Pricing Pada Pabrik Tahu ABC Malang (Doctoral Dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Dirga.bogorkab.go.id. (2023). Harga Tempe Komoditas 1kg. <https://dirga.bogorkab.go.id/#/home>.
- Garrison, Noreen dan Brewer. (2013). *Akuntansi Manajerial*, Edisi 14. Salemba Empat, Jakarta.
- Mulyadi. (2017). *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. Yogyakarta: STIM YKPN.
- Ratih Purwarsih. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Pada Rumah Makan Cimpago Bogor (Doctoral Dissertation, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Pakuan).
- Sondakh, Barbara A., Saerang, David P.E., & Olivia Y.M. Sardjono. (2023). Analisis Metode Absorption Costing Dengan Cost Plus Pricing Dalam Menentukan Harga Jual Pada Kios Topas Amurang. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 11(3), 336-346.
- Sujarweni, V.W. (2019). *Akuntansi Manajemen: Teori Dan Aplikasi*. Pustaka Baru. Yogyakarta.