

PRODUCT SELLING PRICE ANALYSIS CV. ABAH AYI WITH COST PLUS PRICING METHOD

ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK CV. ABAH AYI DENGAN METODE *COST PLUS PRICING*

Raka Fahrizal Irwansyah¹, Santi Pertiwi Hari Sandi², Syifa Pramudita Faddila³
Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi & Bisnis, Universitas Buana Perjuangan
Karawang^{1,2,3}

mn19.rakairwansyah@mhs.ubpkarawang.ac.id¹, santi.pertiwi@ubpkarawang.ac.id²,
syifa.pramudita@ubpkarawang.ac.id³

ABSTRACT

The selling price should identify all costs that make a profit in the long run. Cost plus pricing, namely setting the cost by including a factor (percentage) of the selling price or cost in profit. The purpose of this study is to understand how companies determine the selling price of their products using the cost plus CV method. Abah Ayi. Analyze this data using quantitative methods. Research results show that CV. Abah Ayi determines the selling price of their products using traditional methods. The cost calculation of the manufacturing process done by the business owner is not detailed enough, and some costs are calculated using estimated costs. The selling price of products according to this method is lower than the selling price of CV products. Abah Ayi, to earn more profit. The initial production cost of Rp 27,500 becomes Rp 23,000 with the selling price of Rp 30,000 for duck rice, while the initial production cost of Rp 25,000 becomes Rp 21,000 with the same selling price of Rp 27,500 for chicken rice. Research data shows that the difference in profits generated is quite large and the use of cost and markup methods is more effective.

Keywords: *Selling Price, Cost Plus Pricing, CV. Abah Ayi.*

ABSTRAK

Penetapan harga jual harus mengidentifikasi semua biaya yang memperoleh laba dalam jangka panjang. Cost plus pricing yaitu penentuan biaya dengan cara memasukan sejumlah (persentase) faktor dari harga jual atau biaya sebagai keuntungan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk memahami cara dari perusahaan menentukan harga jual produknya dengan memakai metode cost plus pada CV. Abah Ayi. Analisa data ini menggunakan metode kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan CV. Abah Ayi menentukan harga jual produk mereka menurut metode tradisional. Perhitungan biaya proses produksi yang dilakukan oleh pemilik usaha belum cukup detail, dan ada beberapa biaya yang dihitung menggunakan estimasi biaya. Harga jual produk memakai metode ini lebih rendah dari pada harga jual produk CV. Abah Ayi, sehingga laba yang didapatkan lebih banyak. Harga pokok produksi awal Rp 27.500 menjadi Rp 23.000 untuk harga jual Rp 30.000 nasi bebek sedangkan harga pokok produksi awal Rp 25.000 menjadi Rp 21.000 untuk harga jual yang sama sebesar Rp 27.500 untuk nasi ayam. Data penelitian ini menunjukkan selisih laba yang dihasilkan cukup besar dan penggunaan metode *cost plus pricing* dan *mark up* lebih efektif.

Kata kunci: Harga Jual, Cost Plus Pricing, CV. Abah Ayi.

PENDAHULUAN

Perkembangan bisnis menjadi lebih baik dengan meningkatkan kualitas

produksi barang dan jasa. Permasalahan yang dihadapi pelaku bisnis dalam mengembangkan mutu produksi salah satunya yaitu dalam menetapkan harga jual produk. Hasil laba dari usaha yang dijalankan sangat dekat kaitannya dengan harga jual. Laba merupakan hasil atau pencapaian atas usaha bisnis dalam menghasilkan produk maupun jasa. Pelaku usaha pun harus lebih memperhatikan penentuan harga jual produk dan laba yang diperoleh agar usaha yang dijalankan lebih efektif. Tujuan utama suatu usaha adalah untuk memperoleh keuntungan (profit), untuk dapat mempertahankan kelangsungan usahanya. Untuk mendapatkan keuntungan ini, Perusahaan perlu merencanakan dan *control* dua faktor penentu profitabilitas, pendapatan dan biaya. Tujuan mengetahui perolehan biaya yang dihasilkan dan biaya yang dikeluarkan, maka dari itu perusahaan perlu menentukan harga pokok produksi maupun harga jualnya (Aftahira Nur, 2019).

Permasalahan ini pun terjadi dalam usaha bisnis dari CV. Abah Ayi dalam proses usaha yang dijalani perhatian terhadap penentuan harga pokok produk belum menghasilkan perhitungan yang lebih baik sehingga berpengaruh terhadap harga jual produk. Harga penjualan produk menjadi salah satu faktor penentuan dalam menghasilkan laba yang diperoleh demi menghindari kerugian usaha.

Berdasarkan penelitian terdahulu dari (Sari, 2018) dari judul “Analisis Penentuan Harga Jual Dengan Metode *Cost Plus Pricing* dan Pengaruhnya Terhadap Laba Yang Dihasilkan Pada UD Maju” atas hasil penelitian yaitu perusahaan belum menentukan

perhitungan harga pokok produksi dan harga jual. harga jual dari penetapan pelaku usaha lebih besar dari harga jual yang diperhitungkan memakai metode *cost plus pricing*. Berbedanya penelitian ini dari pada penelitian sebelumnya berbeda pada objek penelitian.

CV. Abah Ayi yaitu jenis usaha yang berada di bidang jasa boga/katering. katering yang dijalankan oleh CV. Abah Ayi memiliki pesanan rutin dengan pelanggan tetap dari salah satu instansi perusahaan automotif yang berada di kota karawang, jawa barat, pada awal tahun 2016. CV. Abah Ayi mulai mengalami permasalahan yang disebabkan penetapan harga pokok produksi dengan perhitungan tradisional yang hanya dengan perkiraan sehingga tidak bisa menutupi beban pengeluaran. Hal tersebut disebabkan karena awal penetapan harga jual. CV. Abah Ayi tidak memperhitungkan fluktuasi harga bahan baku yang dipengaruhi perubahan fluktuasi nilai ekonomi. Tidak tepatnya dalam menentukan biaya pokok dari produk berakibatkan harga jual menjadi kurang wajar.

Berdasarkan fenomena diatas penulis tertarik melakukan penelitian terkait perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual yang berjudul: “Analisis Penetapan Harga Jual Produk CV. Abah Ayi Dengan Metode *Cost Plus pricing*”.

Tinjauan Pustaka

1. Konsep Biaya

Biaya adalah kas yang harus dikorbankan buat memperoleh barang atau jasa yang dibutuhkan bisa memberikan manfaat sekarang atau masa yang akan datang bagi pelaku usaha. biaya merupakan pengorbanan yang dilakukan oleh pelaku usaha demi memperoleh produk atau jasa yang akan

menguntungkan bisnis itu sendiri (Sari, 2018).

2. Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah hasil dari semua biaya yang perlu dikeluarkan dalam proses mengubah bahan mentah untuk produk yang siap dijual. Harga pokok produksi adalah sekumpulan biaya produksi tetap dan variabel. Menurut para ahli tersebut, dapat disimpulkan adalah biaya produksi merupakan semua biaya, tetap dan variabel, yang mesti keluar dalam proses perubahan bahan mentah untuk menghasilkan produk jadi (Sari, 2018).

3. Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi

Berdasarkan Pendapat dari (Mulyadi, 2019), Ada beberapa metode yang digunakan untuk membebaskan biaya produk atau jasa yang terdapat di bisnis manufaktur dan jasa, yaitu metode perhitungan biaya pesanan atau metode perhitungan biaya proses.

a. Metode harga pokok berdasarkan pesanan (*Job Order Cost Method*) menurut Lanen, Anderson, dan Maher (2019) Metode harga pokok pesanan didefinisikan sebagai metode agregasi harga pokok penjualan yaitu biaya digabungkan secara terpisah dalam setiap pesanan maupun kontrak atau layanan dan dapat diidentifikasi secara individual untuk setiap pesanan atau kontrak. Penetapan biaya melalui pesanan merupakan metode penetapan biaya produk di mana biaya disatukan secara terpisah untuk setiap pesanan (Mulyadi, 2019). Sedangkan menurut (Mulyadi, 2019) berpendapat bahwa harga pokok pesanan yaitu sistem akuntansi biaya *perpetual* yang mencatat dan menyimpan semua faktor biaya dari pekerjaan.

b. Biaya produksi eksklusif ataupun tidak eksklusif menjadi tidak diperlukan, hal utama bila pelaku usaha hanya menghasilkan satu jenis produk. Menurut (Mulyadi, 2019) Metode harga pokok merupakan proses usaha dalam menetapkan harga pokok barang maupun biaya dalam satuan unit dalam cara membagi biaya dengan jangka waktu tertentu dalam jumlah unit produk yang diproduksi selama periode tertentu. Selain itu pendapat dari (Mulyadi, 2019) Metode *process costing* adalah kumpulan biaya produksi dari kegiatan yang berlangsung dalam periode tertentu, jumlah produksi perunit produk perhitungannya yaitu membagi total biaya produksi dari suatu proses. nilai unit produk memberikan hasil dari proses ini dalam jangka waktu tertentu. nilai harga produksi eksklusif maupun tidak eksklusif, terutama bila pelaku usaha hanya memproduksi satu jenis jasa atau produk.

4. Harga Jual

Pendapat (Dian et al., 2019) harga jual yaitu hitungan biaya yang dipergunakan untuk pengeluaran pelaku usaha dalam menghasilkan produk maupun jasa penambahan dari persentase keuntungan yang diharapkan pelaku usaha, maka dari itu dalam target laba yang diharapkan oleh pelaku usaha sebagian cara dalam menjangkau minat pelanggan untuk menetapkan harga yang sesuai untuk hasil produksi yang akan dijual. Lalu harga jual yaitu penetapan harga yang akan menawarkan untuk pelanggan, sebagai hasil melalui biaya produksi yang ditambahkan biaya non produksi yang dijalankan pelaku usaha guna mendapatkan keuntungan. Penetapan harga diwajibkan diperhitungkan secara efektif dan akurat, agar pelaku usaha bisa bertahan dalam

persaingan yang kompetitif. Perubahan harga dari jumlah kecil sampai jumlah besar akan menghasilkan akibat untuk penjualan produk dalam jumlah besar. Maka dari pelaku usaha diharuskan lebih memperhatikan secara khusus dalam penetapan harga pokok produksi dan harga jual, pelaku usaha akan kehilangan peminat dari harga jual bila penentuannya terlalu rendah atau terlalu tinggi.

5. Cost Plus Pricing

Harga jual produk harus menghasilkan keuntungan dari semua biaya usaha yang dijalankan, bukan hanya biaya produksi, tetapi juga biaya non produksi seperti biaya administrasi umum dan pemasaran. Pendekatan yang lazim dalam menentukan harga jual produk standar yaitu dengan cara *formula cost plus*. Menurut sebagian ahli dalam pendekatan ini, harga jual adalah biaya ditambah persentase tertentu dari biaya tambahan. markup harus ditentukan sedemikian rupa sehingga keuntungan yang diinginkan dapat tercapai (Sari, 2018).

6. Laba

Laba adalah kelebihan pendapatan dibandingkan dengan pengeluaran yang dikeluarkan untuk melakukan aktifitas usaha guna mencapai pendapatan dalam jangka waktu yang ditetapkan, sehingga pelaku usaha memperoleh keuntungan yang dihasilkan dalam menjalankan usahanya sehingga bisa tetap bertahan dalam persaingan usaha yang semakin kompetitif dan mencapai target atau pun keinginan perusahaan dalam menjalankan usahanya (Mulyadi, 2019).

METODE PENELITIAN

Dari penelitian penulis, terdapat cara dalam mengumpulkan data dengan teknik melakukannya yaitu observasi secara langsung di CV. Abah Ayi dengan

waktu penelitian selama 3 bulan. Kemudian dilakukan wawancara secara langsung dengan pemilik usaha dari CV. Abah Ayi. Serta dilanjutkan dengan studi pustaka/ kajian pustaka dengan mencari sumber - sumber terkait dengan penelitian. Penulis menggunakan metode kuantitatif perolahan data penelitian dihitung menggunakan metode *cost plus pricing*.

HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi

CV. Abah Ayi Katering memproduksi 2 produk paling laris yaitu 2.600 bungkus nasi ayam dan 2.400 bungkus nasi bebek setiap bulannya. Berikut biaya-biaya yang dikeluarkan atas produksi 130 bungkus nasi ayam dan 120 bungkus nasi bebek dalam rata rata harian dalam perbulan ditahun 2022.

1. Biaya Depresiasi

Berikut akan disajikan data biaya depresiasi untuk CV. Abah Ayi yang dikeluarkan:

Table 1. Biaya Depresiasi

No	Alat	Biaya Pembelian	Umur Pakaian (Tahun)	Besaran Residu (Rp)	Nilai Penyusutan (Tahunan)	Penyusutan Perperiode (Rp)
1	Kompres	Rp. 800.000	5	Rp. 200.000	Rp. 120.000	Rp. 10.000
2	Tabung Gas	Rp. 125.000	5	Rp. 31.250	Rp. 18.750	Rp. 1.563
3	Panci Presto	Rp. 240.000	5	Rp. 60.000	Rp. 36.000	Rp. 3.000
4	Sutir / Sudip	Rp. 45.000	2	0	Rp. 22.500	Rp. 1.875
5	Gerobak Stainles	Rp. 1.600.000,00	5	Rp 400.000	Rp. 240.000	Rp. 20.000
6	Ember	Rp. 55.000	2	0	Rp. 27.500	Rp. 2.291
7	Wajan	Rp. 450.000	2	0	Rp. 225.000	Rp. 18.750
8	Pemang Nasi	Rp. 695.000	2	Rp. 175.000	Rp. 260.000	Rp. 21.000
9	meja	Rp. 600.000	5	Rp. 200.000	Rp. 80.000	Rp. 7.000
10	Kursi	Rp. 500.000	5	Rp. 200.000	Rp. 60.000	Rp. 5.000
Total					Rp 1.089.750	Rp 90.479

Sumber: CV. Abah Ayi, 2022

Biaya depresiasi yang dikeluarkan perusahaan pertahun adalah sebesar Rp. 1,089,750.00 dan penyusutan perperiode adalah sebesar Rp 90,479.00. Dimana biaya tersebut sudah biaya aset dari CV. Abah Ayi.

A. Biaya Bahan

Berikut akan disajikan data biaya seluruh bahan CV. Abah Ayi yang dikeluarkan:

Table 2. Biaya Bahan Gas

No	Penggunaan GAS Bright 5.5 KG			
	Jenis	Rata - rata	Nilai Beli	Jumlah rata - rata
	Pemakaian	Pemakaian Perhar	Pertabung	Perporisi (pesanan)
1	Masak Bebek	1 Tabung	Rp. 144.000,00	120
2	Masak Ayam	1 Tabung	Rp. 144.000,00	130
3	Nasi	1 Tabung	Rp. 144.000,00	250

4	Tempe	1 Tabung	Rp. 144.000,00	250
5	Tahu	1 Tabung	Rp. 144.000,00	250
Total Jumlah		5 Tabung/Perhari	Rp. 720.000,00	1.000

Rp. 720.000,00 : 1.000 = 720 x 5 = 3.600/Porsi
(Harga baku lima item per porsi Rp. 3.600)

Sumber: CV. Abah Ayi, 2022

Berdasarkan tabel 2 biaya bahan gas perhari adalah Rp. 720.000 dengan konversi Rp. 3.600 per porsi.

Tabel 3. Biaya Bahan Nasi

Modal Nasi Perpori				
No	Jenis	Rata - rata	Nilai Beli	Jumlah rata - rata
	Pemakaian	Pemakaian Perhari (Rp)	PerLiter	Perpori (pesanan)
1	Nasi (Bebek)	Rp 2.400	Rp 288.000	120
		Rp 288.000 : 120 = Rp 2.400		
	Biaya Gas	Rp 3.600	+	Rp 2.400
	Jumlah	Rp 3.600 + Rp 2.400 =	Rp 6.000	
Total			Rp 6.000	
2	Nasi (Ayam)	Rp 2.400	Rp 312.000	130
		Rp 312.000 : 120 = Rp 2.400		
	Biaya Gas	Rp 3.600	+	Rp 2.400
	Jumlah	Rp 3.600 + Rp 2.400 =	Rp 6.000	
Total			Rp.6.000	

Sumber: CV. Abah Ayi, 2022

Berdasarkan tabel 3 biaya bahan untuk nasi didapatkan perhitungan modal nasi perpori yaitu Rp. 6000 dengan bahan baku beras sejumlah Rp. 2.400.

Tabel 4. Harga Bahan Bumbu Sambel

Modal Rempah Rempah dan Sambel				
No	Jenis	Rata - rata	Nilai Beli Rempah	Jumlah rata - rata
	Pemakaian	Perpori (Rp)	Total seluruh Daftar	Perpori (pesanan)
1	Laja	Rp 6.000		
2	Jahe	Rp 6.800		
3	Kunyit	Rp 5.200		
4	Daun Salam	Rp 5.500		
5	Daun Sirih	Rp 5.500		
6	Daun Jeruk	Rp 6.800		
7	Kemiri	Rp 5.000	Rp 75.000	120
8	Lada	Rp 4.500		
9	Bawang Putih	Rp 3.000		
10	Bawang Merah	Rp 3.700		
11	Garam	Rp 6.000		
12	Gula Putih	Rp 7.000		
Jumlah		Rp. 75.000	Rp. 75.000 untuk 120 Porsi (Harga baku perpori Rp.625,00)	

Sumber: CV. Abah Ayi, 2022

Dari tabel 4 didapatkan hasil biaya bahan bumbu dan sambel adalah Rp. 75.000 untuk 120 porsi. Dengan demikian didapatkan hasil perhitungan Rp. 625 perpori.

Tabel 5. Biaya Bahan Daging Perpori

Modal Bebek dan Ayam Perpori				
No	Jenis Perpori	Rata - rata Potongan	Nilai Beli	Jumlah rata - rata
	Pemakaian	Perpori (Rp)	Perekor	Perpotong
1	Bebek	Rp 13.775	Rp 165.300	12
2	Masak (Ayam)	Rp 6.000	Rp 36.000	6
	Jumlah	Rp 19.775	Rp 201.300	
1	Gas	Rp 3.600		
	Rempah rempah	Rp 625		
	Bebek	Rp 13.775	+	
	Harga Perpotong	Rp 18.000		
2	Gas	Rp 3.600		
	Rempah rempah	Rp 625		
	Ayam	Rp 6.000	+	
	Harga Perpotong	Rp 10.225		

Harga jadi perpori/perpotong daging bebek yaitu Rp 18.000,00 (Harga baku Rp. 13.775,00)
Harga jadi perpori/perpotong daging ayam yaitu Rp 10.225,00 (Harga baku Rp. 6.000)

Sumber: CV. Abah Ayi, 2022

Berdasarkan tabel 5 di dapatkan hasil Harga jadi perpori/perpotong daging bebek yaitu Rp 18.000,00 dengan harga baku sebesar Rp. 13.775,00. Kemudian untuk harga jadi perpori/perpotong daging ayam yaitu Rp 10.225,00 dengan harga baku Rp. 6.000.

Tabel 6. Biaya Menu Pendamping

No.	Jenis Biaya	Perhitungan	Biaya (Rp)
1.	Tempe	1 batang Rp. 12.000,00 : 12 potong	Rp. 1.000
2.	Tahu	1 bungkus Rp. 6.000 : 6 pcs	Rp. 1.000
Jumlah			Rp. 2.000

Sumber: CV. Abah Ayi, 2022

Dari tabel 6 didapatkan hasil menu pendamping yaitu Rp 2.000 untuk setiap pcs nya.

Tabel 7. Biaya Kemasan

Modal Kemasan				
No	Jenis	Rata - rata	Nilai Beli Rempah	Jumlah Hitung
	Pemakaian	Perpori (Rp)	Total seluruh daftar	Perpori (pesanan)
1	Kertas Nasi	Rp.250		
2	Plastik 4x6	Rp.150		
3	Plastik 15x35	Rp.150		
4	Kresek 17	Rp.150		
5	Kresek 40	Rp.150	Rp. 4.000	1
6	Plastik Sampah	Rp.150		
7	Box lunch	Rp.1.000		
8	Tisu	Rp.2.000		
	Modal kemasan		Rp. 4.000 / perpori	

Sumber: CV. Abah Ayi, 2022

Dari tabel 7 diperoleh hasil perhitungan modal kemasan perpori adalah Rp. 4.000.

B. Biaya Tenaga Kerja

Biaya upah oleh pemilik usaha memakai cara upah perjam yaitu dalam perhari kerja yaitu 8jam sedangkan jam kerja aktifnya 7jam atau 175 jam untuk satu bulan. terdapat pekerja dalam empat divisi yang terdiri dari kepala dapur, koki, pelayan dan supir. Berikut adalah tabel dari rincian biayanya:

Tabel 8. Rincian Pembayaran Tenaga Kerja

Rencana					
No	Divisi	Hari Kerja Orang	Biaya Upah	Karyawan	Biaya (Rp)
			Jumlah Rp		

1	Kepala Dapur	HKO	Rp.250.000	1	Rp.250.000
2	Koki	HKO	Rp.200.000	3	Rp.600.000
3	Pelayan	HKO	Rp.100.000	5	Rp.500.000
4	Supir	HKO	Rp.100.000	2	Rp.200.000
Total					Rp. 1.550.000

Sumber: CV. Abah Ayi, 2022)

Berdasarkan analisis yang terdapat dalam tabel 8, didapatkan hasil perhitungan biaya tenaga langsung yaitu Rp. 1.550.000 untuk 4 orang karyawan dalam sehari.

C. Biaya Tambahan

Terdapat Biaya lainnya diluar dari biaya bahan. Biaya lain – lain CV. Abah Ayi di bagi menjadi 4 bagian yaitu sewa kios, listrik, air dan transportasi. Berikut biaya lain – lain CV. Abah Ayi:

Tabel 9. Jumlah Biaya Tambahan

NO	Jenis Biaya	Rincian Biaya	Besaran Biaya
1.	Sewa Kios	Rp.1.800.000/bulan : 30/perhari	Rp.60.000
2.	Listrik	Rp.350.000/bulan : 30/perhari	Rp.12.000
3.	Air	Rp. 240.000/bulan : 30/perhari	Rp. 8.000
4.	Transportasi	Rp. 10.000/liter x 2/motor (perhari)	Rp. 20.000
Total			Rp. 100.000

Sumber: CV. Abah Ayi, 2022

Dari tabel 9 didapatkan hasil perhitungan untuk biaya lain – lain yang terdiri dari sewa kios, listrik, air dan transportasi adalah Rp. 100.000.

D. Rekapitulasi Biaya

Berikut akan disajikan data rekapitulasi biaya CV. Abah Ayi:

Tabel 10. Rekapitulasi Biaya Nasi Bebek

No Pemakaian	Nominal (Rp)	
1	Depresiasi	Rp.1.089.750
2	Biaya gas proses pembuatan, nasi daging, tempe dan tahu	Rp.3.600
3	Biaya nasi	Rp. 2.400
4	Biaya bumbu dan sambel	Rp. 625
5	Daging bebek	Rp.13.775
6	Tempe dan tahu	Rp.2.000
7	Kemasan	Rp.4.000
8	Biaya tenaga kerja	Rp.1.550.000
9	Biaya tambahan	Rp.100.000
Total Biaya		Rp.2.766.150

Sumber: CV. Abah Ayi, 2022

Berdasarkan hasil rekapitulasi biaya nasi bebek pada tabel 10 didapatkan hasil Rp. 2.766.150.

Tabel 11. Rekapitulasi Biaya Nasi Ayam

No	Pemakaian	Nominal (Rp)
1	Depresiasi	Rp.1.089.750
2	Biaya gas proses pembuatan, nasi daging, tempe dan tahu	Rp. 3.600
3	Biaya nasi	Rp. 2.400
4	Biaya bumbu dan sambel	Rp. 625
5	Daging Ayam	Rp. 6.000
6	Tempe dan tahu	Rp. 2.000
7	Biaya kemasan	Rp. 4.000
8	Biaya tenaga kerja	Rp.1.550.000
9	Biaya Tambahan	Rp.100.000
Total Biaya		Rp.2.758.375

Sumber: CV. Abah Ayi, 2022

Berdasarkan hasil rekapitulasi biaya nasi ayam pada tabel 11 didapatkan hasil Rp. 2.758.375.

PEMBAHASAN

1. Biaya Produksi Per Unit

CV. Abah Ayi catering menentukan biaya pokok produksi perbungkus atas dasar penjumlahan biaya dari biaya produksi dan dibagi produk siap jual.

- Jumlah harga pokok produksi nasi bebek dalam satuan perporsi yaitu :
Harga pokok produksi perporsi = hasil semua biaya : jumlah produk
Harga pokok produksi perporsi yaitu Rp.2.766.150: 120 porsi = Rp. 23.051 (dibulatkan Rp. 23.000)
- Jumlah harga pokok produksi nasi ayam dalam satuan perporsi yaitu
Harga pokok produksi perporsi = hasil semua biaya : jumlah produk
Harga pokok produksi perporsi yaitu Rp. 2.758.375: 130 porsi= Rp. 21.218 (dibulatkan Rp 21.000)

2. Penentuan jual menggunakan *cost plus pricing*

CV. Abah Ayi catering menetapkan harga jual perbungkus berdasarkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan *mark up* keuntungan yang diinginkan dengan penetapan dua produk yang paling diminati sebagai berikut.

a) Nasi Bebek

Jumlah *mark up*: Keuntungan yang diinginkan 30% x Rp.23.000 = Rp.6.900
 Harga pokok produksi Rp. 23.000
 Presentase *mark up* 30%
 Jumlah hitungan penjualan: Harga pokok produksi Rp.23.000
 Mark up 30% x Rp.23.000 = Rp.6.900 + Total nominal jual Rp.29.000
 Dibulatkan Rp. 30.000 per porsi nasi bebek.

b) Nasi Ayam

Jumlah *mark up* :
 Keuntungan yang diinginkan 30% x Rp.21.000 = Rp.6.300
 Harga pokok produksi Rp. 21.000
 Presentase *mark up* 30%
 Perhitungan harga jual makanan: Harga pokok produksi Rp.21.000
 Mark up 30% x Rp.21.000 = Rp. 6.300 + Total nominal jual Rp.27.300
 Dibulatkan Rp. 27.500 per porsi nasi ayam.

3. Laba dan kerugian

Labanya dan kerugiannya di rata-ratakan dalam harian nasi bebek dan nasi ayam selama perbulan ditahun 2022.

Tabel 12. Laba Rugi

Keterangan	Satuan	Jumlah
Produksi dari nasi bebek	Porsi	120
Jumlah harga dari produk	Rp	30.000
Perolehan dari nasi bebek	Rp	3.600.000
Produksi dari nasi ayam	Porsi	130
Harga produk	Rp	27.500
Pendapatan nasi bebek	Rp	3.575.000
bungkus		
Total pendapatan nasi bebek	Rp	7.175.000
dan nasi ayam		
Biaya variabel		
a. Biaya total bahan nasi bebek	Rp	2.766.150
b. Biaya total bahan nasi ayam	Rp	2.758.375
Total biaya variabel	Rp	5.524.523
Laba	Rp	1.650.477

Sumber: Penulis, 2022)

Berdasarkan perhitungan laba rugi pada tabel 12 didapatkan hasil laba Rp. 1.650.477. Hasil tersebut untuk pesanan nasi bebek dan ayam setiap harinya.

4. Analisa hitungan harga jual dengan metode *cost plus pricing*

Perhitungan harga jual suatu produk menggunakan metode *cost plus pricing* yaitu menjumlahkan seluruh biaya produksi yaitu biaya produksi ditambah persentase kenaikan harga.

Tabel 13. Perbedaan Harga Metode Tradisi

Jenis Makanan	Tradisional		<i>Cost plus pricing</i>	
	Harga pokok	Harga jual	Harga Pokok	Harga Jual
Nasi Bebek	Rp.27.000	Rp.30.000	Rp.23.000	Rp.30.000
Nasi Ayam	Rp.25.000	Rp.27.500	Rp.21.000	Rp.27.500

Sumber: Penulis, 2022

Dari hasil perhitungan perbedaan harga metode tradisional dan *cost plus pricing* pada tabel 13 didapatkan hasil yaitu Rp. 27.500 dengan penetapan harga jual Rp. 30.000 untuk nasi bebek dan harga pokok produksi nasi ayam sejumlah Rp.25.000 dengan penetapan harga jual Rp.27.500. Sedangkan laba yang didapatkan memakai metode *cost plus pricing* menggunakan *mark up* lebih besar dari pada harga pokok produksi sebesar Rp. 23.000 nasi bebek dan Rp. 21.000 nasi ayam untuk harga jual yang sama Rp.30.000 nasi bebek dan Rp. 27.500 nasi ayam.

PENUTUP

Kesimpulan

Atas hasil analisa menyatakan yaitu perhitungan harga jual produk nasi bebek maupun nasi ayam bungkus menjadi lebih akurat memakai *method cost plus pricing* dikarenakan adanya selisih harga pokok produksi yang ditentukan CV. Abah Ayi menggunakan perhitungan perkiraan dan selisih perbedaan jumlah perhitungan memakai *method cost plus pricing*. Harga pokok produksi ditentukan memakai hitungan tradisional lebih tinggi dan tidak stabil dalam biaya pengeluarnya dibandingkan dengan perhitungan memakai *method cost plus pricing* lebih jelas dan bisa dijadikan standar penggunaan bahan mentah serta biaya yang dikeluarkan

lebih akurat. Harga pokok produksi dengan metode tradisional dan tanpa mark up dengan menggunakan perhitungan perkiraan sebesar Rp. 27.500 dengan penetapan harga jual Rp. 30.000 untuk nasi bebek dan harga pokok produksi nasi ayam sebesar Rp. 25.000 dengan penetapan harga jual Rp. 27.500. Sedangkan laba yang didapatkan menggunakan metode *cost plus pricing* menggunakan *mark up* lebih besar dengan harga pokok produksi sebesar Rp. 23.000 nasi bebek dan Rp. 21.000 nasi ayam untuk harga jual yang sama Rp.30.000 nasi bebek dan Rp. 27.500 nasi ayam. Dengan harga pokok yang ditentukan menggunakan hitungan tradisional atau hanya dengan perkiraan akan membuat keuntungan yang didapatkan terhitung sangat sedikit sehingga kemajuan dan perkembangan usaha yang dijalankan membutuhkan waktu yang sangat lama. Data dan penelitian yang telah dilakukan ini berguna untuk pemilik usaha agar lebih cepat berkembang dan keuntungan yang didapatkan lebih banyak dan usaha yang dijalankan untuk lebih berkembang dan efektif.

Saran

Setelah melakukan penelitian pada usaha CV. Abah Ayi, maka untuk kebaikan kedepannya peneliti bisa memberikan saran seperti berikut :

1. Pelaku usaha lebih baik menggunakan metode *cost plus pricing* sehingga biaya pengeluaran dari penentuan harga pokok produksi lebih efektif guna mengurangi perhitungan yang tidak stabil dan menjadikan standar perhitungan yang tetap.
2. Perusahaan sebaiknya menggunakan *method mark up* dari penetapan harga jual produk berguna menjadikan penetapan keuntungan secara cermat dan tepat, berpengaruh terhadap

pendapatan usaha yang mendekati kestabilan laba yang diperoleh perusahaan.

3. Sedangkan untuk penelitian selanjutnya, lebih baik lagi memasukan unsur unsur biaya yang lebih banyak, sehingga perhitungan akan semakin maksimal dan efisien dalam menentukan harga produksinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aftahira Nur. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Pada Pt . Kemilau Bintang Timur Kabupaten Luwu.
- Dian, P., Wawo, A., & Saiful, M. (2019). Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*.
- Gayatri, W. (2013). Penentuan Harga Jual Produk Dengan Metode Cost Plus Pricing Pada Pt.Pertani (Persero) Cabang Sulawesi Utara. *Jurnal EMBA*, 1(4), 1817–1823.
- Mulyadi. (2019). Biaya Menurut Para Ahli. *E JOURNAL UAJY.AC.ID*.
- Petrus, K. O., & Megamas, B. (n.d.). Analisis Penentuan Harga Pokok Produk Dan Penerapan Cost Plus Pricing Method Dalam Rangka Penetapan Harga Jual Pada Rumah Makan Soto Rusuk Ko ' Petrus Cabang Megamas. 4(2), 652–661.
- Purnama, D., & Wawo, A. (2019). Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing (Studi pada PT. Prima Istiqamah Sejahtera di Makassar). 10(1), 119–132.
- Sari, Y. (2018). Analisis Penentuan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Dan Pengaruhnya Terhadap Laba Yang Dihasilkan

Pada Ud Maju. *JURNAL
AKUNTANSI DAN BISNIS :
Jurnal Program Studi Akuntansi.*
<https://doi.org/10.31289/jab.v4i1>.
1549

Soei, Natalia, C., Sabijino, H., & Runtu,
T. (2014). Penentuan Harga Jual
Produk Dengan Menggunakan
Metode Cost Plus Pricing Pada Ud.
Sinar Sakti. *Jurnal EMBA*, 2(3),
208–217.