

***ANALYSIS OF SELLING PRICE DETERMINATION IN MSMEs GRILLED
CHICKEN TALIWANG PAK LALU KARAWANG***

**ANALISIS PETENAPATAN HARGA JUAL PADA UMKM AYAM BAKAR
TALIWANG PAK LALU KARAWANG**

Nelia Wulan Safitri¹, Dedi Mulyadi², Santi Pertiwi Hari Sandi³

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Buana Perjuangan
Karawang^{1,2,3}

mn19.neliasafitri@mhs.ubpkarawang.ac.id¹, dedi.mulyadi@ubpkarawang.ac.id²,
santi.pertiwi@ubpkarawang.ac.id³

ABSTRACT

This study aims to determine and analyze how to set the selling price of Taliwang Pak Lalu Grilled Chicken. The method used in this study is direct observation of the object under study and interviews to obtain data on data related to the cost of goods produced and the determination of the selling price of MSME production. The data used are primary and secondary data Data Management Techniques and Data Analysis By calculating the entire cost of production raw materials by including factory overhead costs, labor costs, raw material costs, calculation of cost of goods produced and calculation of selling prices. The results of this study are calculated using the cost plus pricing method in table 12 of cost plus pricing costs in the cost plus pricing method using a 30% mark up, which is Rp. 12,000 with a selling price of Rp. 16,000 so that there is a difference, namely where the selling price set by MSMEs Grilled Chicken Taliwang Pak Lalu is currently higher at Rp. 17,000 per portion, if compared with the selling price based on the cost plus pricing method, which is Rp. 16,000 with a profit achievement of 30%, this can cause a price difference of Rp. 1000.

Keywords: Cost Plus Production, Production Cost, Selling Price

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis bagaimana penetapan harga jual Ayam Bakar Taliwang Pak Lalu. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi langsung ke objek yang diteliti dan wawancara untuk memperoleh data-data yang berkaitan dengan harga pokok produksi dan penentuan harga jual produksi UMKM. Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder Teknik Pengelolaan Data dan Analisis Data Dengan menghitung seluruh biaya bahan baku produksi dengan memasukkan biaya overhead pabrik, biaya tenaga kerja, biaya bahan baku, perhitungan harga pokok produksi dan perhitungan harga jual. Hasil dari penelitian ini dihitung dengan menggunakan metode cost plus pricing pada tabel 12 biaya cost plus pricing biaya pada metode cost plus pricing menggunakan mark up 30% yaitu sebesar Rp. 12.000 dengan harga jual sebesar Rp. 16.000 sehingga terdapat selisih yaitu dimana harga jual yang ditetapkan oleh UMKM Ayam Bakar Taliwang Pak Lalu saat ini lebih tinggi yaitu sebesar Rp. 17.000 per porsi, jika dibandingkan dengan harga jual berdasarkan metode cost plus pricing yaitu sebesar Rp. 16.000 dengan pencapaian laba sebesar 30%, hal ini dapat menyebabkan selisih harga sebesar Rp. 1000.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Biaya Produksi, Harga Jual

PENDAHULUAN

Peran Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dalam ekonomi Indonesia sangat penting dan terbukti mampu bertahan selama krisis ekonomi serta berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi setelah krisis tersebut. Hal ini terlihat dari kontribusi UMKM dalam menciptakan lapangan kerja, meningkatkan nilai tambah pada Produk Domestik Bruto (PDB), dan

meningkatkan nilai ekspor produk UMKM. Selain itu, UMKM terus mengalami perkembangan yang sangat pesat, menghasilkan beragam jenis produk, dan memberikan kontribusi yang signifikan bagi pelaku bisnis UMKM secara keseluruhan (Ekon,2022).

UMKM ialah usaha menguntungkan yang dimiliki oleh perorangan atau badan usaha perseorangan yang memenuhi

persyaratan usaha mikro sesuai dengan ketentuan yang tertuang dalam UU Nomor 20 Tahun 2008

Berdasarkan data UMKM yang ditemukan tercatat bahwa pada tahun 2022 terdapat sekitar 8,71 juta unit atau setara dengan 8.115.995 UMKM yang beroperasi di Indonesia (Kemenkopukm,2022)

Kenaikan UMKM dalam perkembangan bisnis pada tahun ini dapat menyebabkan persaingan pada suatu UMKM yang mana semakin membuat para pemilik mempertahankan kelangsungan hidup UMKM. Suatu persaingan ini dalam usaha sejenis yang dapat menawarkan berbagai macam menu yang sama dengan harga yang relatif lebih terjangkau dari Ayam Bakar Taliwang Pak Lalu seperti nya menjadi tantangan dalam setiap pemilik UMKM, untuk dapat bersaing dan berkembang dalam menghadapi persaingan usaha UMKM ini perlu inovasi produk dan layanan, pemahaman pasar, pemasaran yang efektif, manajemen keuangan yang baik, pengembangan SDM, kemitraan dan jaringan menggunakan teknologi namun tidak menjadi penghalang untuk terus berusaha memperbaiki kualitas produk sehingga dapat bersaing dan diterima di setiap masyarakat. (Arianingsih, 2022)

Tabel 1. Data Penjualan UMKM Ayam Bakar Taliwang Pak lalu

No	Jenis Makanan	Minggu 1	Minggu 2	Minggu 3	Minggu 4	Total Perbulan
1	Ayam Bakar	2.400	2.520	2.150	2.250	9.320
2	Cumi	105	105	70	56	336
3	Udang	63	35	63	42	203
4	Gurame	28	28	28	28	112
5		Total				9,971

Sumber : Ayam Bakar Taliwang,2022

Berdasarkan Tabel 1 di atas dapat terlihat jelas data penjualan pada UMKM Ayam Bakar Taliwang Pak Lalu dalam 1 bulan ini yang paling banyak itu ayam bakar karena ayam bakar ini makanan yang lebih banyak di gemari oleh masyarakat setempat.

Penetapan harga jual untuk ayam bakar taliwang pak lalu ini menentukan

harga jual produk terus dilakukan dengan cara yang sama seperti produk masih dijual. produknya masih menggunakan cara yang konvensional sederhana belum terdata namun pemilik UMKM ini melakukan perhitungan biaya produksinya yaitu dengan memperhitungkan biaya yang sudah di keluarkan dalam UMKM setiap bulannya. Harga jual UMKM Ayam Bakar Taliwang Pak Lalu ini dapat menghasilkan suatu produk dalam proses produksinya setiap hari memerlukan biaya yang digunakan dalam produk-produk yang di hasilkan untuk memproduksi ayam bakar sebagai produk utamanya sehingga dapat menentukan dan menghitung HPP yang sesuai untuk barang yang diproduksi, serta harga jual yang sesuai untuk memperoleh laba yang wajar dan dapat memenuhi kebutuhan pelanggan (Chaniago, 2020). Dalam konteks penetapan harga jual dalam proses penjualan, pendekatan didasarkan pada proyeksi yang hati-hati, meskipun hanya bersifat proyeksi semata namun harga penjualan yang ditetapkan harus melibatkan semua pengeluaran yang telah dianggarkan dan juga harus mampu mencapai tingkat keuntungan yang telah diantisipasi tingkat keuntungan yang telah diantisipasi sesuai dengan perhitungan yang telah dilakukan (Moray et al, 2014)

Metode penetapan harga berdasarkan *cost plus pricing* merupakan pendekatan yang bisa diterapkan dalam menetapkan harga penjualan produk UMKM. Dalam pendekatan ini, langkah yang diambil melibatkan perhitungan keseluruhan biaya produksi atau total biaya yang ditambahkan dengan persentase keuntungan yang diharapkan oleh pemilik UMKM (Yenny dan Meilina, 2023)

Ayam Bakar Taliwang ini adalah salah satu jenis kuliner yang

berhubungan dengan makanan khas Indonesia yang diolah dan dibuat secara turun temurun yang memiliki cita rasa, aroma, warna dan tekstur khas yang berbeda dengan daerah lain. Berdasarkan sejarahnya, Ayam Taliwang ini berasal dari Karang Taliwang yang artinya tempat bertemunya etnis Sasak dan etnis Bali. Ketika kerajaan Bali memperluas kekuasaan ke pulau Lombok, di daerah Lombok tepatnya Kecamatan Taliwang di Sumbawa Barat Nusa Tenggara Barat, UMKM Ayam Bakar Taliwang saat ini tidak hanya ada di pulau Lombok, tetapi telah menyebar ke berbagai kota besar lainnya di Indonesia seperti Surabaya, Karawang, Jakarta, Bali, Batam dan lain-lain. Sehingga bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kuliner tradisional ini bersumber dari daerah setempat, namun ada juga beberapa bahan yang bersumber dari daerah lain (Pujawan dan Trisdayanti, 2017).

Menurut Abiyana Diyah Ekawati (2022) dengan judul penelitian Penetapan Harga Penjualan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* Pada Warung Sederhana 2 Jetis Kulon Surabaya. Penelitian tersebut menggunakan pendekatan *Cost Plus Pricing* dalam menentukan harga penjualan produk cara ini mencakup penambahan margin ke HPP guna menetapkan harga penjualan. Namun, berdasarkan analisis data terdapat perbedaan antara harga penjualan yang saat ini ditentukan dan harga penjualan yang diperoleh melalui penerapan *cost plus pricing method*. Selain itu menurut Yenny Meilna Soesilowati (2022) dalam judul penelitian Analisis *Cost Plus Pricing* dalam menentukan harga penjualan produk di Warung Geprekan Bu Titik Kedari. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa harga jual produk yang diberlakukan oleh Warung Geprekan Bu Titik di Kedari belum sesuai dengan metode *Cost Plus*

Pricing. Harga penjualan yang telah diberlakukan pemilik UMKM memiliki harga lebih rendah daripada harga penjualan yang dihasilkan dari perhitungan menggunakan metode *Cost Plus Pricing*. Sedangkan menurut Musleh (2019) dengan judul penelitian Analisis Penetapan Harga Penjualan dengan Metode *Cost Plus Pricing* dalam meningkatkan laba yang dihasilkan perdagangan asongan di Taman Sangkarenga Kota Mataram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam penelitian ini terdapat kelemahan dalam perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pedagang asongan di Taman Sangkarenga Hasil perhitungan harga produksi yang dilakukan oleh pedagang ternyata lebih rendah daripada harga produksi setelah dilakukan evaluasi. Sedangkan menurut Dwi Ratna Nurpitisari (2016), hasil penelitian menunjukkan bahwa harga jual yang di hitung dengan memakai metode *Cost Plus Pricing* lebih tinggi daripada harga penjualan yang saat ini diterapkan oleh perusahaan.

Berdasarkan latar belakang di atas, dapat dibuat sintesa bahwa setiap UMKM termasuk UMKM Ayam Bakar Taliwang Pak Lalu harus memiliki penetapan dalam harga jual yang tepat. Harga jual adalah elemen esensial dalam strategi bisnis dan perhitungan keuntungan yang paling penting dalam mengoptimalkan laba penjualan dan menjaga kelangsungan bisnis sehingga tidak dapat terjadinya kerugian dalam menjalankan usaha.

Berdasarkan pemaparan di atas, penulis termotivasi untuk melakukan penelitian dengan judul “ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL PADA AYAM BAKAR TALIWANG PAK LALU KARAWANG”

Konsep Biaya

Menurut Mulyadi (2016), menyatakan konsep biaya ialah representasi dari penggunaan sumber daya ekonomi yang dinyatakan untuk tujuan memperoleh aktiva. Sehingga aktiva sehingga pengorbanan tersebut akan dicatat sebagai biaya aktiva.

Harga Pokok Produksi

Menurut (Mulyadi,2016) menyatakan Harga Pokok Produksi (HPP) ialah jumlah seluruh biaya yang dianggarkan oleh pelaku usaha selama proses transformasi bahan mentah menjadi produk jadi. HPP melibatkan semua pengeluaran yang terjadi dalam proses produksi, meliputi biaya upah langsung, biaya overhead, biaya bahan baku, dan biaya lain yang terkait langsung dengan produksi barang atau jasa.

Harga Jual

Menurut (Mulyadi,2016) menyatakan harga jual ialah sejumlah biaya yang akan dibebankan kepada pelanggan untuk produk/layanan. Harga jual ini dapat diperoleh atau dihitung dengan menggabungkan beberapa komponen, yaitu: *production cost* ditambah biaya non produksi, dan keuntungan yang diharapkan.

Cost Plus Pricing

Menurut (Mulyadi,2016) menyatakan metode cost plus pricing ialah suatu pendekatan dalam menentukan harga penjual dengan mengambil langkah tambahan yaitu menambahkan margin keuntungan di atas biaya keseluruhan yang terlibat dalam proses produksi dan pemasaran produk. Harga jual dihitung berdasarkan rumus yang serupa dengan perhitungan harga jual dalam situasi normal.

Penetapan Mark Up

Menurut Samryn (2012 : 352) menyatakan bahwa *mark up* merupakan perbedaan antara harga penjualan produk dan pajak yang berlaku. Biasanya, perbedaan ini dihitung sebagai presentase dari uang yang tersedia dihitung atau berdasarkan total biaya yang terhubung dengan penjualan atau laba. *Mark up* juga bisa di hitung berdasarkan biaya pokok bahan langsung yang digunakan dalam produksi tersebut.

METODE PENELITIAN

Metode yang diterapkan pada penelitian ini adalah dengan pendekatan deskriptif kuantitatif melalui pengamatan langsung objek yang diteliti dan wawancara untuk mendapatkan data terkait penetapan harga jual dan harga pokok produksi. Lokasi atau Populasi penelitian ini dilakukan di UMKM Ayam Bakar Taliwang Pak Lalu yang berlokasi di Jln. Raya Kosambi Nomor 46-42, Duren, Kec. Klari, Karawang, Jawa Barat 41371. Waktu Penelitian ini dilakukan selama 4 bulan pada November 2022 – April 2022. Sumber Data yang digunakan berupa data primer dan sekunder. Adapun data primer yaitu pengumpulan data primer seperti, biaya produksi, *overhead* dan harga jual. Data sekunder yaitu data yang dihimpun melalui media perantara, seperti buku, jurnal, artikel yang berkaitan. Teknik Pengelolaan dan Analisis Data Dengan cara menghitung seluruh biaya bahan baku produksi yang kemudian dapat diuraikan dengan berupa angka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi

UMKM Ayam Bakar Taliwang mampu memproduksi beberapa macam menu makanan namun makanan yang paling banyak digemari oleh masyarakat

yaitu ayam bakar nya yang menjadi ciri khas UMKM ini mampu menjual 250 sampai dengan 400 porsi dalam seharinya untuk itu ayam bakar taliwang terdapat data dalam bentuk rata-rata harian dan dalam perbulan pada tahun 2022.

Tabel 2. Biaya Bahan Baku

No	Jenis Bahan	Kuantitas	Biaya (Rp)
1	Beras	40 liter	Rp 320.000,00
2	Ayam	80 kg	Rp 2.240.000,00
3	Sayuran Kangkung		Rp 200.000,00
4	Ikan Gurame	1 kg perhari	Rp 50.000,00
5	Cumi	1 kg perhari	Rp 80.000,00
6	Udang	1 kg perhari	Rp 100.000,00
7	Cabe Rawit	2.5 kg perhari	Rp 100.000,00
8	Bawang putih	1.3 perhari	Rp 35.000,00
9	Bawang Merah	2 kg perhari	Rp 48.000,00
10	Tomat	25 kg perhari	Rp 300.000,00
11	Garam	0	Rp 5.000,00
12	Bumbu Rempah	0	Rp 34.000,00
13	Mecin	0	Rp 16.000,00
14	Gula Putih	0	Rp 40.000,00
15	Terasi	0	Rp 5.000,00
Total Biaya Bahan Baku			Rp 3.573.000,00

Sumber : Ayam Bakar Taliwang, 2022

Berdasarkan tabel 2 biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk penjualan per hari adalah sebesar Rp 3.573.000,00.

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja

Jenis Pekerjaan	Karyawan	Gaji Bulanan	Uphk/Hari	Uphk/Hari	Biaya (Rp)	Biaya Ekuivalen	Biaya Unit
Koki	2	Rp 2.100.000	Rp 8.750	Rp 70.000	Rp 140.000		
Pelayan 1	2	Rp 2.100.000	Rp 8.750	Rp 70.000	Rp 140.000		
Pelayan	1	Rp 30.000.000	Rp 62.500	Rp 400.000	Rp 400.000	Rp 936,80	Rp 1.067,46
Pelayan 2	3	Rp 2.400.000	Rp 6.666	Rp 80.000	Rp 240.000		
Kasir	1	Rp 2.400.000	Rp 10.000	Rp 80.000	Rp 80.000		
Total					Rp 1.000.000	Rp 936,80	Rp 1.067,46

Sumber : UMKM Ayam Bakar Taliwang, 2022

Pemilik UMKM Ayam Bakar Taliwang memperkejakan 8 orang karyawan yang terlibat produksi langsung itu 7 orang dan tenaga kerja tidak langsung yakni kasir hanya 1 orang. Jumlah gaji yang diterima di setiap karyawan tergolong dari tiga jenis di antaranya Koki Rp. 2.100.000 dalam perbulan , untuk pelayan ada dua jenis gaji untuk pelayan 1 itu di gaji Rp. 2.100.000 sesuai dengan jam kerja sampai sore hari, untuk 3 pelayan di gaji sebesar Rp. 2.400.000 sesuai dengan jam kerja sampai malam hari.

Tabel 4. Biaya Overhead

No	Jenis Biaya	Perhitungan	Biaya (Rp)	Biaya Ekuivalen	Biaya Unit
1	Biaya Air (PDAM)	Rp 1.500.000	Rp 50.000	Rp 936,80	Rp 96,07
2	Biaya Listrik	Rp 1.200.000	Rp 40.000		
Total			Rp 90.000	Rp 936,80	Rp 96,07

Sumber : UMKM Ayam Bakar Taliwang, 2022

Berdasarkan tabel 4 biaya overhead yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 90.000 namun di hitung dengan unit ekuivalen dari setiap biaya unit nya yang di keluarkan sebesar Rp.96,07.

Berikut dapat disajikan data biaya depreasi untuk UMKM Ayam Bakar Taliwang Pak Lalu yang dikeluarkan pada tahun 2022 sebagai berikut:

Tabel 5. Biaya Depresiasi

No	Jenis Alat	Nilai Beli (Rp)	Usia Ekonomis	Nilai Sisa (Rp)	Penyusutan Tahunan (Rp)	Penyusutan Perperiode (Rp)
1	Korpor	Rp 2.000.000,00	5	Rp 200.000,00	Rp 360.000,00	Rp 30.000,00
2	Tabung Gas	Rp 165.000,00	5	Rp 35.000,00	Rp 26.000,00	Rp 2.166,67
3	Kulkas	Rp 2.500.000,00	5	Rp 300.000,00	Rp 440.000,00	Rp 36.666,67
4	Etlaise	Rp 3.000.000,00	5	Rp 400.000,00	Rp 520.000,00	Rp 43.333,33
5	Mesa	Rp 4.500.000,00	5	Rp 400.000,00	Rp 820.000,00	Rp 68.333,33
6	Kursi	Rp 2.500.000,00	5	Rp 300.000,00	Rp 440.000,00	Rp 36.666,67
7	Piring	Rp 600.000,00	2	0	Rp 300.000,00	Rp 25.000,00
8	Sendok	Rp 300.000,00	2	0	Rp 150.000,00	Rp 12.500,00
9	Ember	Rp 88.000,00	2	0	Rp 44.000,00	Rp 3.666,67
10	Gelas	Rp 500.000,00	2	0	Rp 250.000,00	Rp 20.833,33
11	Bender	Rp 650.000,00	2	Rp 50.000,00	Rp 300.000,00	Rp 25.000,00
13	Wajan	Rp 400.000,00	2	0	Rp 200.000,00	Rp 16.666,67
15	Caji Karyawan	Rp 650.000,00	0	0	Rp 650.000,00	Rp 54.166,67
17	Penanak Nasi	Rp 1.500.000,00	2	Rp 200.000,00	Rp 260.000,00	Rp 21.666,67
Total					Rp 4.760.000,00	Rp 396.666,67

Sumber : Ayam Bakar Taliwang, 2022

Berdasarkan Tabel 1 biaya defresiasi yang dikeluarkan UMKM dalam pertahun adalah sebesar Rp. 4.760.000,00 dan penyusutan perperiode sebesar Rp.396.666,00 Dimana biaya tersebut sudah menjadi biaya aset pada UMKM Ayam Bakar Taliwang Pak Lalu.

Tabel 6. Biaya Bahan Daging Ayam Perpersi

Biaya Daging Dalam Perpersi				
No	Jenis Por Makanan	Rata-Rata Potongan	Nilai Beli Perekor	Jumlah Rata-Rata
1	Ayam	Rp 5.600,00	Rp 2.240.000,00	400
Jumlah		Rp 5.600,00	Rp 2.240.000,00	
1	Gas	Rp 1.793,00		
	Bumbu	Rp 1.457,50		
	Ayam	Rp 5.600,00		
	Harga Perpotong	Rp 8.850,50		
Harga jadi perpotog daging ayam Rp. 8.550,50 atau Harga Baku Rp. 8.550,50				

Sumber : Ayam Bakar Taliwang, 2022

Berdasarkan Tabel 6 hasil yang diperoleh adalah harga jadi per potong daging ayam sebesar Rp. 8.850,50 sedangkan harga baku (biaya bahan baku) untuk satu potong daging ayam adalah Rp. 5.600,00.

Tabel 7. Biaya Menu Tambahan

No	Jenis Biaya	Perhitungan	Biaya (Rp)
1	Cumi	1 kg Rp. 80.000,00	Rp 2.666,67
2	Udang	1 kg Rp. 100.000,00	Rp 2.500,00
3	Gurame	1 kg Rp. 50.000,00	Rp 12.500,00
4	Kangkung	Rp. 200.000,00	Rp 1.000,00

Sumber : Ayam Bakar Taliawang,2022

Dari Tabel 7 didapatkan hasil menu pendamping ada 4 macam jenis makanan yaitu untuk cumi biaya perpotong sebesar Rp. 2.666,67 , untuk udang biaya perpotong nya sebesar Rp. 2.500,00, untuk gurame biaya perpotong nya sebesar Rp. 12.500,00 dan untuk biaya kangkung sebesar Rp.1.000,00 untuk setiap pcs nya.

Tabel 8. Biaya Bahan Nasi

Modal Nasi Perpersi				
No	Jenis Pemakaian	Rata-Rata	Nilai Beli	Jumlah Rata-Rata
		Perhari (Rp.)	Perliter	Perpersi Pesanan
1	Nasi Ayam	Rp 800,00	Rp 320.000,00	400
		Rp 320.000,00 : 400 = Rp 800,00		
	Biaya Gas		Rp 1.856,25	Rp 800,00
	Jumlah		Rp 2.656,25	

Sumber : Ayam Bakar Taliawang,2022

Berdasarkan tabel 8 biaya bahan untuk nasi didapatkan perhitungan nasi perpersi Rp. 2.656,25 dengan bahan baku beras sebesar Rp. 800,00.

Tabel 9. Biaya Bahan Bumbu dan Sambel

Biaya Bahan Bumbu dan Sambel				
No	Jenis Pemakaian	Rata-Rata	Jumlah Nilai Beli	Jumlah Rata-Rata
		Perhari (Rp.)	Rempah	Perpersi Pesanan
1	Cabai Rawit	Rp 200.000,00	Rp 740.000,00	600
2	Tomat	Rp 350.000,00		
3	Bawang Merah	Rp 55.000,00		
4	Bawang Putih	Rp 35.000,00		
5	Terasi	Rp 5.000,00		
6	Mecis	Rp 16.000,00		
7	Gula	Rp 40.000,00		
8	Garam	Rp 5.000,00		
9	Bumbu Rempah	Rp 34.000,00		
	Jumlah	Rp 740.000,00	Rp 740.000,00 untuk 600	1.233,33
	Total			

Sumber : Ayam Bakar Taliawang,2022

Dari Tabel 9 telah didapatkan hasil biaya bahan bumbu dan sambel adalah sebesar Rp.740.000,00 untuk 600 porsi. Dengan demikian didapatkan hasil perhitungannya Rp. 1.233,33 dalam perpersi.

Berikut ini akan di disajikan data biaya seluruh bahan gas pada UMKM Ayam Bakar Taliawang Pak Lalu yang di keluarkan dalam perhari.

Tabel 10. Biaya Bahan Gas

Penggunaan GAS Bright 3 KG				
No	Jenis Makanan	Rata-Rata	Nilai Beli	Jumlah Rata-Rata
		Perhari	Pertabung	Perpersi Pesanan
1	Masak Ayam	2 Tabung	Rp 330.000,00	400
5	Nasi	1 Tabung	Rp 165.000,00	400
	Total Jumlah	3 Tabung/Perhari	Rp 495.000,00	800
			Rp. 495.000 : 800 = 618,75 x 3 = 1.856,25	
			(Harga Baku tiga item per porsi Rp. 1.856,25)	

Sumber : Ayam Bakar Taliawang,2022
Berdasarkan Tabel 10 biaya bahan gas perhari adalah Rp. 495.000 dengan konversi senilai Rp. 1.856,25 perpersi.

2. Rekapitulasi Biaya

Berikut ini akan disajikan beberapa rekapitulasi biaya UMKM Ayam Bakar Taliawang Pak Lalu sebagai berikut :

Tabel 11. Rekapitulasi Biaya

No	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1	Biaya Depresiasi	Rp 4.760.000,00
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp 1.067,46
3	Biaya Ovehead	Rp 96,07
4	Biaya Bahan Daging	Rp 5.600,00
5	Biaya Menu Pendamping	Rp 18.666,00
6	Biaya Bahan Nasi	Rp 2.656,25
7	Biaya bumbu dan sambel	Rp 1.233,33
8	Biaya Gas Pembuatan Makanan	Rp 1.856,25
	Total	Rp 4.791.175,37

Sumber : Ayam Bakar Taliawang,2022

Berdasarkan hasil rekapitulasi biaya nasi ayam pada tabel 11 di dapatkan hasil Rp. 4.791.175,37.

Pembahasan

1. Biaya Produksi Per Unit

UMKM Ayam Bakar Taliawang Pak Lalu menetapkan harga jual perpersinya menggunakan jumlah seluruh biaya produksi di bagi jumlah produk jadi dengan

a. Untuk Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Nasi Ayam per porsi berikut langkah-langkahnya

:
HPP Perpersi = Total Biaya Produksi
:
Jumlah Produk

HPP Perpersi = Rp. 4.791.175,37
:400 porsi

Total Harga = Rp.11.977,94
dibulatkan = Rp. 12.000

2. Pentapan Harga Jual dengan Cost Plus Pricing

a. Nasi Ayam

Perhitungan *Mark Up*

Laba yang diharapkan $30\% \times \text{Rp. } 12.000 = \text{Rp. } 3.600$
 Harga pokok produksi Rp. 12.000
 Presentase *mark up* 30%
 Harga produk produksi Rp. 12.00
 Hitung besar *mark up* $30\% \times \text{Rp. } 12.000 = \text{Rp. } 3.600$
 Total harga jual = Rp. 15.000
 Dibulatkan Rp. 16.000 per porsi Nasi Ayam

3. Laba Rugi UMKM

Tabel 12. Laba Rugi

Keterangan	Satuan	Jumlah
Produksi Nasi Ayam	Porsi	400
Harga Produk	Rp	Rp 16.000,00
Pendapatan Nasi Ayam	Rp	Rp 6.400.000,00
Biaya Variabel		
a. Total Nasi Ayam	Rp	Rp 4.791.175,37
Total Biaya Variabel	Rp	Rp 4.791.175,37
Laba	Rp	Rp 1.608.824,63

Sumber oleh penulis, 2022

Berdasarkan perhitungan laba rugi pada tabel 14 telah didapatkan hasil laba Rp. 1.608.824,63 dari hasil pesanan nasi ayam.

4. Perhitungan Harga Jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing

Perhitungan harga jual untuk produksi menggunakan metode biaya plus harga yang memerlukan penjumlahan semua biaya produksi harian ini melibatkan penambahan harga pokok produksi ke persentase *markup*.

Tabel 13. Harga Jual Metode Cost Plus Pricing

Jenis Makanan	UMKM	Metode Cost Plus Pricing	Selisih
Nasi Ayam	Rp 17.000,00	Rp 16.000,00	Rp 1.000,00

Berdasarkan hasil analisis data yang tertera pada Tabel 13, maka diketahui nilai HPP menggunakan pendekatan *cost plus pricing* dengan *mark up* sebesar 30%, yaitu sebesar Rp. 12.000 dengan penepatan harga jual Rp. 16.000 sehingga adanya perbedaan yaitu dimana harga jual yang ditetapkan oleh UMKM Ayam Bakar Taliwang Pak Lalu saat ini lebih tinggi sebesar Rp. 17.000 per porsi, jika dibandingkan dengan harga jual berdasarkan metode *cost plus*

pricing yakni 16.000 dengan prestasi laba 30% hal ini dapat menimbulkan selisih harga Rp. 1000.

PENUTUP

Berdasarkan hasil Analisis Penetapan Harga Jual Pada Ayam Bakar Taliwang Pak Lalu pada tahun 2022, dapat ditarik kesimpulan penelitian, yakni;

1. Pemilik UMKM Ayam Bakar Taliwang Pak Lalu menentukan harga jual berdasarkan perhitungan biaya produksi bulanan, dengan cara yang sederhana tidak terperinci dan terdata.
2. Berdasarkan hasil analisis data, terlihat bahwa metode *cost plus pricing* lebih rinci dan terstruktur dalam metode ini memungkinkan pemilik UMKM untuk mengidentifikasi secara jelas biaya-biaya yang terlibat pada produksi dengan menambahkan persentase laba yang diinginkan di atas total biaya produksi, sehingga UMKM Ayam Bakar Taliwang Pak Lalu ini dapat menentukan harga jual yang lebih terukur serta menguntungkan dengan menggunakan metode *mark up* dan *cost plus pricing* yang lebih besar keuntungan yang diperoleh dihitung dengan harga pokok produksi yang berbeda nasi ayam biaya pokok produksinya sebesar Rp. 12.000 dengan harga penjualan metode *cost plus pricing* Rp. 16.000 terdapat selisih harga sebesar Rp. 1000 dengan penetapan harga jual yang pemilik tetapkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arianingsih, D. P. (2022). Analisis Penetapan Harga Jual Krecek Terasi Pada Home Industry Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing. *Cakrawala Management Business Journal*, 5(2), 13–24.

- <https://journal.feb.unipa.ac.id/index.php/cmbj/article/view/170>
- Diyah Ikawati, A. (2017). Penetapan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Pada Warung Sederhana 2 Jetis Kulon Surabaya. *Jurnal EMBA*, 5(2), 1–21.
- Fiskal, A., & Makassar, U. I. (2019). Analisis Penetapan Harga Jual (Studi Pada Big Bananas). I, 1–11.
- Kondoy, I. M., Ilat, V., & Pontoh, W. (2015). Penerapan Cost Plus Pricing dalam Keputusan Penetapan Harga Jual untuk Pesanan Khusus pada UD. Dewa Bakery Manado. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 15(3), 141–151.
- Koo, D. M., & Munandar, A. (2022). Menentukan harga jual warung makan Sunda Chicken berdasarkan metode full cost pricing. *Entrepreneurship Bisnis Manajemen Akuntansi (E-BISMA)*, 3(2), 59–67. <https://doi.org/10.37631/ebisma.v3i2.534>
- Moray, J. C., Saerang, D. P. E., & Runtu, T. (2014). Penetapan Harga Jual Dengan Cost Plus Pricing Menggunakan Pendekatan Full Costing Pada UD Gladys Bakery. *Jurnal EMBA*, 2(2), 1272–1283.
- Nurpitasari, D. R. (2016). Pendekatan Cost-Plus Pricing Dalam Penentuan Harga Jual Roti Pada Ud Ganysha Kediri. *Jurnal*, 01(03), 1–14.
- Sandi, S. P. H. (2016). Analisis Penetapan Harga Dalam Produk Pesanan Pada Usaha Kue Hanif Cake. *Jurnal Manajemen*, 14(1), 1884–1893.
- Woran, R., Ilat, V., Mawikere, L., Ekonomi, F., Bisnis, D., Akuntansi, J., Sam, U., & Manado, R. (2016). Penentuan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Pada Umkm Kue. *Jurnal Riset EMBA (Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi)*, 2(2), 1659–1669. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/emba/about#:~:text=Jurnal EMBA %28JE%29 merupakan terbitan berkala sebagai sarana, ini diterbitkan 4 kali setahun%2C sejak tahun 2012.>
- Yenny Meilina Soesilowati, Erna Puspita, S. (2023). Analisis Cost Plus Pricing Dalam Menentukan Harga Jual Produk Pada Warung Geprekan Bu Tik Di Kediri. *MEKA: Jurnal Manajemen, Ekonomi, Keuangan Dan Akuntansi*, Vol.4, No.1(1), 041–050. <http://repository.unpkediri.ac.id/id/eprint/9009>
- Samryn. (2012). Akuntansi Manajemen (Edisi 5). UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Mulyadi. (2016). Akuntansi Biaya (Edisi 5). Yogyakarta : STIM YKPN hal. 275