

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dalam Penetapan Harga Jual Dengan *Cost Plus Pricing* (Studi Kasus UMKM Tempe di Kabupaten Langkat)

<sup>1</sup>Nilia Dera Prisna, <sup>2</sup>Hendra Hermain, <sup>3</sup>Ahmad Perdana Indra

<sup>1</sup>Akuntansi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan, [niladeraprisna12@gmail.com](mailto:niladeraprisna12@gmail.com)

<sup>2</sup>Akuntansi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan, [hendra.hermain@uinsu.ac.id](mailto:hendra.hermain@uinsu.ac.id)

<sup>3</sup>Akuntansi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara Medan, [perdanaindra76@gmail.com](mailto:perdanaindra76@gmail.com)

Corresponding Mail Author : [niladeraprisna12@gmail.com](mailto:niladeraprisna12@gmail.com)

*Abstract*

*This research was conducted with the aim of knowing how to calculate the cost of production using the full costing method in determining the selling price using cost plus pricing for Tempe UMKM in Langkat Regency. The research method used in this research is a descriptive qualitative method. Sources of data used are primary data and secondary data. The data collection techniques used are observation, interviews and documentation. The results showed that the calculation of the cost of production using the full costing method was higher than the method used by MSME owners. According to the full costing method, the cost of producing tempe per gram is Rp. 9, while according to the MSME owner's method, the cost of producing tempe per gram is Rp. 8.98. Calculating the selling price using the cost plus pricing method produces a higher price than the price set by MSME players. Tempe measuring 70 grams costs IDR 835/pcs, tempe measuring 120 grams costs IDR 1,432/pcs, tempe measuring 150 grams costs IDR 1,789/pcs, tempe measuring 350 grams costs IDR 4,175/pcs. Whereas the price applied by MSME actors for tempe measuring 70 grams costs Rp. 700/pcs, tempe measuring 120 grams costs Rp. 1,250/pcs, tempe measuring 150 grams costs Rp. This difference in selling prices occurs because the cost plus pricing method has added a profit of 30% as expected by MSME players.*

**Keywords:** Cost of Production, Selling Price, Full Costing, Cost Plus Pricing.

**Pendahuluan**

Krisis yang melanda Indonesia tahun 1997-1998 dilatar belakangi oleh krisis moneter yang menyebabkan nilai tukar rupiah terhadap dollar AS menjadi melemah yang kemudian meluas menjadi krisis ekonomi. Krisis ini telah melumpuhkan berbagai sektor perekonomian di Indonesia, namun hanya sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang mampu bertahan menghadapi badai krisis. Tingginya kemampuan UMKM melawan krisis menjadikan sektor UMKM sebagai pilar penting dalam perekonomian Indonesia. UMKM memiliki peranan penting dalam perekonomian Indonesia karena dapat memperluas lapangan pekerjaan. Ada berbagai jenis UMKM di Indonesia, salah satunya perusahaan yang mengolah bahan baku menjadi barang jadi yang biasa disebut manufaktur. Kabupaten Langkat memiliki jumlah UMKM yang cukup banyak yang menjadi sektor terbesar dalam roda perekonomian. Namun disisi lain, ada beberapa permasalahan yang dialami oleh UMKM. Namun disamping itu, ada beberapa permasalahan yang dialami oleh UMKM

salah satunya adalah ketidaktepatan dalam pengelolaan keuangan yang membuat pelaku UMKM akan kesulitan dalam membuat laporan keuangan.

Akuntansi adalah alat yang berguna dalam mengambil keputusan ekonomi dan keuangan termasuk dalam menghitung harga pokok produksi. Kesalahan dalam menghitung harga pokok produksi akan mengakibatkan harga jual produk menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah yang akan berdampak langsung pada kelangsungan hidup usaha. Jika harga pokok produksi dihitung dengan tepat, maka akan membantu para pelaku usaha dalam menetapkan harga jual sehingga laba yang diperoleh lebih maksimal sesuai dengan yang diharapkan. *Full Costing* adalah metode untuk menghitung harga pokok produksi dan *Cost Plus Pricing* merupakan salah satu metode dalam penetapan harga jual yang biasanya digunakan dalam suatu bisnis. Dengan menggunakan kedua metode ini maka dapat menghitung harga pokok produksi dan menetapkan harga jual dengan tepat sehingga pelaku usaha tidak mengalami kerugian.

UMKM yang menjadi objek dalam penelitian ini adalah UMKM Tempe Ibu Erni. Tempe yang diproduksi oleh Ibu Erni memiliki bentuk dan ukuran yang berbeda-beda. Tempe tersebut dikemas dalam plastik bening dengan ukuran yang bervariasi. Adapun bentuk dan ukuran tempe yang diproduksi oleh Ibu Erni sebagai berikut :

Tabel 1. Harga Jual Tempe pada UMKM Tempe Ibu Erni

Takaran Tempe	Harga Jual/pcs (Rp)
70 gram	700
120 gram	1.250
150 gram	1.700
350 gram	4.000

Sumber : Data primer UMKM Tempe Ibu Erni

Berdasarkan observasi awal yang dilakukan, ternyata selama ini perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Ibu Erni masih dengan cara yang sederhana belum sesuai dengan kaidah akuntansi biaya sehingga perhitungannya tidak terperinci.

## Landasan Teori

### Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi merupakan unsur penting untuk dipertimbangkan ketika menilai tingkat profitabilitas perusahaan. Jika perusahaan tidak melakukan perhitungan yang akurat maka mereka akan kesulitan dalam menetapkan harga. Perusahaan membutuhkan data biaya yang terlibat dalam proses produksi untuk menghitung harga pokok produksi.

#### 1. Unsur-unsur Harga Pokok Produksi

##### a. Biaya Bahan Baku

Ada beberapa biaya yang terkait dengan mengubah bahan mentah menjadi produk jadi, beberapa di antaranya adalah dengan menggunakan produk itu sendiri. Istilah “biaya bahan baku” mengacu pada berbagai bahan baku yang digunakan dalam proses produksi suatu produk. Kategori bahan baku pertama disebut sebagai “bahan baku langsung”, sedangkan kategori kedua disebut sebagai “bahan baku tidak langsung”. misalnya, kayu atau papan dalam bisnis mebel.

##### b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Ada 2 komponen yang membentuk biaya terkait tenaga kerja yaitu biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga

kerja langsung adalah pembayaran yang diberikan kepada karyawan yang melakukan kerja dalam mengubah bahan mentah menjadi barang jadi. Biaya tenaga kerja tidak langsung, di sisi lain, berhubungan dengan gaji karyawan yang tidak terlibat dalam proses produksi. Biaya tenaga kerja tidak langsung seringkali lebih besar daripada biaya tenaga kerja langsung.

c. **Biaya Overhead Pabrik**

Setiap biaya produksi yang dikeluarkan oleh pabrik yang tidak terkait langsung dengan harga bahan baku atau tenaga kerja langsung disebut sebagai biaya overhead pabrik. Ada 2 jenis biaya overhead pabrik yaitu biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variabel.

**Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi**

Metode penentuan harga pokok produksi merupakan cara memperhitungkan komponen-komponen biaya dalam menentukan harga pokok produksi. Ada 2 pendekatan yang digunakan untuk perhitungan harga pokok produksi yaitu metode *full costing* dan *metode variable costing*.

**1. Metode Full Costing**

Metode *full costing* (metode harga penuh) adalah metode harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi baik yang berperilaku tetap maupun variabel kepada produk. Perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing* sebagai berikut :

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya Overhead Pabrik Tetap	xxx
<u>Biaya Overhead Pabrik Variabel</u>	<u>xxx +</u>
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>xxx</b>

**2. Metode Variable Costing**

Metode *variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel saja kedalam harga pokok produk. Harga pokok produksi menurut metode *variable costing* terdiri dari :

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
<u>Biaya Overhead Variable</u>	<u>xxx +</u>
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>xxx</b>

**Penentuan Harga Jual**

Harga adalah kesepakatan mengenai transaksi jual beli, dan kesepakatan tersebut harus diterima oleh kedua belah pihak agar menjadi sah. Dalam menentukan harga jual perlu mempertimbangkan beberapa faktor, antara lain biaya produksi dan operasional, tujuan laba yang diinginkan perusahaan, daya beli masyarakat, harga jual perusahaan pesaing, dll. Penetapan harga di mana produk atau jasa ditawarkan untuk dijual memiliki dampak yang signifikan terhadap pertumbuhan perusahaan. Penetapan harga digunakan untuk mencapai tujuan perusahaan, memperoleh keuntungan dari penjualan, meningkatkan dan mengembangkan produksi produk, dan memperluas tujuan pemasaran.

### Penetapan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Salah satu teknik yang digunakan untuk menentukan harga jual adalah dengan pendekatan *cost-plus pricing*. Ketika menetapkan harga produk menggunakan pendekatan biaya plus, keuntungan yang diproyeksikan ditambahkan ke seluruh biaya produksi dan pemasaran produk di masa depan untuk menentukan harga jual. Dengan menggunakan strategi ini, produsen atau pengecer akan menetapkan harga di mana satu unit barang akan dijual, dan kemudian menambahkan jumlah yang cukup untuk memperhitungkan margin keuntungan yang diinginkan. Istilah "margin" mengacu pada jumlah keuntungan yang diinginkan dalam kaitannya dengan ide ini. Rumus berikut dapat digunakan untuk menghitung harga yang didasarkan pada biaya ditambah markup tambahan:

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Total} + \text{Markup}$$

Harga yang telah ditentukan akan dapat menutupi semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dan menghasilkan keuntungan sesuai dengan keinginan perusahaan jika harga jual dihitung dengan menggunakan metode ini. Ini akan memungkinkan harga ditentukan terlebih dahulu.

### Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode analisis kualitatif, dimana peneliti berusaha untuk menggambarkan secara jelas keadaan objek yang diteliti berdasarkan data yang dikumpulkan kemudian melakukan analisis atas objek penelitian tersebut.

### Hasil dan Pembahasan

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi yang dilakukan oleh pelaku UMKM tempe

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Pada UMKM Tempe Ibu Erni Selama Sebulan

No.	Nama Bahan	Harga (Rp)/satuan	Kuantitas	Biaya (Rp)
1.	Kacang Kedelai	12.500/kg	6.000 kg	75.000.000
2.	Ragi	15.000/kg	6 kg	90.000
	<b>Total</b>			<b>75.090.000</b>

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung Pada UMKM Tempe Ibu Erni Selama Sebulan

Keterangan	Jumlah karyawan	Gaji (Rp)/orang	Biaya (Rp)/bulan
Gaji Karyawan	4 orang	600.000	2.400.000

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Tabel 4. Biaya Overhead Pabrik Pada UMKM Tempe Ibu Erni Selama Sebulan

No.	Nama Bahan	Harga (Rp)/satuan	Kuantitas	Biaya (Rp)
1.	Lilin	1.000/pcs	60 pcs	60.000

2.	Kayu Bakar	350.000/pickup	6 pickup	2.100.000
3.	Plastik Kemasan ukuran 10x15 cm	10.000/bungkus	30 bungkus	300.000
4.	Plastik Kemasan ukuran 14x16 cm	10.000/bungkus	30 bungkus	300.000
5.	Plastik Kemasan ukuran 8 x30 cm	10.000/bungkus	30 bungkus	300.000
6.	Plastik Kemasan ukuran 10x32 cm	10.000/bungkus	30 bungkus	300.000
7.	Minyak Tanah	14.000/liter	4 liter	56.000
	<b>Total</b>			<b>3.416.000</b>

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

**Tabel 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM Tempe Ibu Erni Selama Sebulan**

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	75.090.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	2.400.000
Biaya Overhead Pabrik	3.416.000
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>80.906.000</b>
<b>Jumlah Produksi (kg)</b>	<b>9.000</b>
<b>Jumlah Produksi (gr)</b>	<b>9.000.000</b>
<b>Harga Pokok Produksi/gr</b>	<b>8,98</b>

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Berdasarkan tabel 5 diatas dapat dilihat bahwa total biaya pokok produksi selama bulan Maret 2022 yaitu sebesar Rp80.906.000 dan harga pokok produksi per gramnya sebesar Rp8,98. Selanjutnya Ibu Erni menghitung harga pokok produksi tempe per pcs sesuai dengan takarannya yang dapat dilihat pada tabel berikut ini :

**Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi Tempe Per pcs Menurut UMKM Tempe Ibu Erni**

Takaran Tempe (A)	Harga Pokok Produksi/gram (Rp) (B)	Harga Pokok Produksi Per Pcs (Rp) (A x B)
70 gram	8,98	628
120 gram	8,98	1.077
150 gram	8,98	1.347
350 gram	8,98	3.143

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

## 2. Penetapan Harga Jual Menurut Pelaku UMKM Tempe

Dalam menetapkan harga jual tempe, Ibu Erni tidak melakukan perhitungan yang akurat. Ia menetapkan harga jual tempe dengan mengikuti harga pasaran. Berdasarkan hasil wawancara, berikut adalah harga jual tempe untuk setiap variasinya dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 7. Harga Jual Tempe pada UMKM Tempe Ibu Erni

Takaran Tempe	Harga Jual/pcs (Rp)
70 gram	700
120 gram	1.250
150 gram	1.700
350 gram	4.000

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

## 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Berdasarkan data yang diterima dari pelaku UMKM tempe, terdapat beberapa biaya yang tidak dihitung oleh perusahaan. Biaya-biaya yang diabaikan oleh pelaku UMKM tempe tersebut adalah biaya *overhead* pabrik tetap yang terdiri dari biaya depresiasi alat produksi seperti drum kaleng, tong plastik jumbo, keranjang plastik, mesin giling dan timbangan.

Selama menjalankan bisnisnya, pelaku UMKM tidak menghitung biaya depresiasi alat produksi. Hal ini dikarenakan pelaku UMKM mengklasifikasikan alat tersebut sebagai modal awal. Untuk menghitung depresiasi alat produksi, digunakan rumus sebagai berikut :

$$\text{Biaya depresiasi per tahun} = \frac{\text{harga perolehan} - \text{nilai residu}}{\text{umur ekonomis}}$$

Berdasarkan rumus perhitungan diatas, maka dapat diketahui umur ekonomis untuk tiap-tiap alat produksinya. Berikut perhitungan dperesiasi alat produksi selama 1 tahun dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 8. Biaya Depresiasi Alat Produksi Selama 1 Tahun pada UMKM Tempe Ibu Erni

Alat	Tahun Perolehan	Harga per Unit (Rp) (A)	Jumlah Unit (B)	Harga Perolehan (Rp) (AxB)	Umur Ekonomis	Biaya Depresiasi (Rp)
Drum Kaleng	2019	200.000	8	1.600.000	5	320.000
Tong Plastik Jumbo	2018	250.000	10	2.500.000	5	500.000
Keranjang Plastik	2019	85.000	15	1.275.000	5	255.000
Mesin Giling	2018	4.000.000	1	4.000.000	7	571.429
Timbangan	2020	60.000	2	120.000	3	40.000
<b>Total</b>						<b>1.686.429</b>

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Sedangkan untuk menghitung biaya depresiasi per bulan dari alat produksi yang digunakan oleh pelaku UMKM Tempe, dapat dihitung dengan menggunakan metode garis lurus dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Biaya Depresiasi Per Bulan} = \frac{\text{Biaya Depresiasi Per Tahun}}{12 \text{ Bulan}}$$

Hasil perhitungan biaya depresiasi alat produksi perbulan dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 9. Biaya Depresiasi Alat Produksi Selama 1 Bulan pada UMKM Tempe Ibu Erni

Alat	Depresiasi per Tahun (Rp) (A)	Depresiasi per Bulan (Rp) (A/12)
Drum Kaleng	320.000	26.667
Tong Plastik Jumbo	500.000	41.667
Keranjang Plastik	255.000	21.250
Mesin Giling	571.429	47.619
Timbangan	40.000	3.333
<b>Total</b>		<b>140.536</b>

Sumber : Data diolah peneliti (2022)



Dari tabel 9 dapat diketahui bahwa biaya depresiasi terbesar terdapat pada mesin giling yaitu sebesar Rp47.619/bulan dan biaya depresiasi terkecil terdapat pada timbangan yaitu sebesar Rp3.333/bulan. Setelah semuanya dihitung maka didapatkan bahwa biaya *overhead* pabrik tetap per bulannya yaitu sebesar Rp140.536. Berikut adalah evaluasi biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel pada UMKM Tempe Ibu Erni dilihat melalui tabel berikut ini :

Tabel 10. Evaluasi Biaya *Overhead* Pabrik pada UMKM Tempe Ibu Erni

Biaya Overhead Pabrik	Total Biaya (Rp)
Biaya Overhead Pabrik Variabel	3.416.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	140.536
<b>Total</b>	<b>3.556.536</b>

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Harga pokok produksi dengan metode *full costing* menghasilkan angka yang lebih tinggi. Hal ini terjadi karena beberapa biaya tidak diperhitungkan oleh pelaku UMKM karena ia beranggapan bahwa biaya depresiasi alat produksi merupakan modal awal dalam menjalankan usaha sehingga sudah menjadi resiko jika ada kerusakan pada alat tersebut. Berikut adalah perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing* dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 11. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing* pada UMKM Tempe Ibu Erni Selama Sebulan

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	75.090.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	2.400.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	3.416.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	140.536
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>81.046.536</b>
<b>Jumlah Produksi (kg)</b>	<b>9.000</b>
<b>Jumlah Produksi (gr)</b>	<b>9.000.000</b>
<b>Harga Pokok Produksi/gram</b>	<b>9</b>

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Dari tabel 11 diatas, perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* menunjukkan hasil yang lebih tinggi dibanding dengan metode yang digunakan oleh pelaku UMKM. Dari data yang diolah maka diperoleh biaya produksi sebesar Rp81.046.536 kemudian dibagi dengan jumlah produksi setiap bulan yaitu sebesar 9.000 kg (9.000.000 gram) sehingga diperoleh harga pokok produksi per gramnya yaitu sebesar Rp9.



Tabel 12. Perhitungan Harga Pokok Produksi Tempe Per pcs Menurut Metode *Full Costing* pada UMKM Tempe Ibu Erni

Takaran Tempe (A)	Harga Pokok Produksi/gram (Rp) (B)	Harga Pokok Produksi Per Pcs (Rp) (A x B)
70 gram	9	630
120 gram	9	1.080
150 gram	9	1.350
350 gram	9	3.150

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Berdasarkan tabel 12 diatas dapat diketahui bahwa tempe dengan takaran 70 gram harga pokok produksinya sebesar Rp630/pcs. Tempe dengan takaran 120 gram harga pokok produksinya sebesar Rp1.080/pcs. Tempe dengan takaran 150 gram harga pokok produksinya sebesar Rp1.350/pcs. Dan tempe dengan takaran 350 gram harga pokok produksinya sebesar Rp3.150/pcs.

#### 4. Penetapan Harga Jual Menurut Metode *Cost Plus Pricing*

Penentuan harga jual menurut metode *Cost Plus Pricing* adalah metode yang digunakan dengan menghitung seluruh unsur biaya produksi secara terperinci baik itu biaya produksi ( biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik ) maupun biaya non produksi (biaya penjualan dan administrasi umum) kemudian ditambah dengan laba yang diharapkan oleh pelaku usaha.

Biaya non produksi pada UMKM tempe Ibu Erni adalah biaya transportasi dan biaya telepon. Biaya transportasi sebesar Rp1.500.000/bulan, dan biaya telepon sebesar Rp100.000/bulan. Biaya non produksi pada UMKM tempe Ibu Erni dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 13. Biaya Non Produksi pada UMKM Tempe ibu Erni Selama Sebulan

Keterangan	Total Biaya (Rp)
Biaya Transportasi	1.500.000
Biaya Telepon	100.000
<b>Total</b>	<b>1.600.000</b>

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

Dari tabel 13 diatas dapat diketahui total biaya non produksi per bulan adalah sebesar Rp1.600.000. Selama sebulan, pelaku UMKM memproduksi tempe sebanyak 9.000 kg ( 9.000.000 gram ) per bulan. Tempe tersebut dijual dalam 4 varian dengan takaran yang berbeda-beda yaitu takaran 70 gram, 120 gram, 150 gram dan 350 gram.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan, diketahui bahwa pelaku UMKM menginginkan laba sebesar 30% untuk setiap varian tempe yang dijual. Dengan metode *cost plus pricing*, cara menghitung harga jual adalah dengan menambahkan sejumlah markup atau laba yang diinginkan oleh pelaku usaha. Berikut adalah perhitungan harga jual tempe dengan metode *cost plus pricing* :

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya Total} &= \text{Biaya produksi} + \text{Biaya non produksi} \\
 &= \text{Rp}81.046.536 + \text{Rp}1.600.000 \\
 &= \text{Rp}82.646.536
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual/unit (gram)} &= \frac{\text{Total biaya produksi + markup}}{\text{Jumlah unit (gram)}} \\ &= \frac{\text{Rp82.646.536} + 30\%}{9.000.000 \text{ gram}} \\ &= \frac{\text{Rp107.440.497}}{9.000.000 \text{ gram}} \\ &= \text{Rp11,93/gram} \end{aligned}$$

Dari hasil perhitungan diatas, dapat diketahui bahwa harga jual per gramnya adalah sebesar Rp11,93. Selanjutnya akan dihitung harga jual tempe sesuai dengan takarannya sebagai berikut :

Tabel 14. Perhitungan Harga Jual Dengan Metode *Cost Plus Pricing* Pada UMKM Tempe Ibu Erni

Takaran/gram (A)	Harga Jual/gram (Rp) (B)	Total Biaya (Rp) (AxB)
70 gram	11,93	835
120 gram	11,93	1.432
150 gram	11,93	1.789
350 gram	11,93	4.175

Sumber : Data diolah peneliti (2022)

### Pembahasan

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tepat karena dengan metode ini semua biaya yang terlibat dalam proses produksi akan dihitung secara rinci baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun bersifat variabel.

Dan untuk harga jual dengan metode *cost plus pricing* menghasilkan harga jual yang lebih tinggi dibanding dengan metode yang ditetapkan oleh pelaku UMKM. Hal ini terjadi karena dengan metode *cost plus pricing* perhitungan harga jualnya sudah ditambahkan dengan laba yang diharapkan oleh pelaku UMKM.

Dilihat dari hasil penelitian, dapat diketahui bahwa harga jual yang ditetapkan oleh pelaku UMKM dengan mengikuti harga pasaran belum memenuhi target laba yang diinginkan. Harga jual yang ditetapkan oleh pelaku UMKM lebih rendah dibandingkan dengan harga jual dengan metode *cost plus pricing*. Hal ini terjadi karena dengan metode *cost plus pricing* semua unsur biaya produksi maupun non produksi diperhitungkan secara rinci serta ditambah dengan persentase laba yang diinginkan oleh pelaku UMKM.

### Kesimpulan

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* menghasilkan angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang diterapkan oleh pelaku UMKM. Dan perhitungan harga jual dengan metode *cost plus pricing* menghasilkan harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan harga jual yang diterapkan oleh pelaku UMKM dengan mengikuti harga pasaran. Maka dari itu metode inilah yang lebih tepat

dalam menghitung harga pokok produksi dan menetapkan harga jual tempe karena semua unsur-unsur yang ada didalamnya diperhitungkan secara lebih rinci.

#### Daftar Pustaka

- Ardiansyah, Imam. "Penghitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Di Rumah Makan Ayam Geprek Istimewa Bogor." *Bogor hospitality journal* Vol.3 No.1 (2019).
- Aryawati, Ni Putu Ari, Eny Widiaty, Etyca Rizky Yanti, Agustini Tanjung, Anwar, Atika, and Shanty Octavia Utami. *Manajemen UMKM Dan Koperasi*. Tahta Media Group, 2022.
- Bashori, Wakhid, and Windu Mahmud. *Produk Kreatif Dan Kewirausahaan "Otomatis Dan Tata Kelola Perkantoran"*. Jakarta: PT.Gramedia Widiasarana Indonesia, 2019.
- Harjanti, Ririh Sri, Hetika, and Sri Murwanti. "Analisis Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus Pada UKM Wedang Umuh 3Gen Tegal)." *Benefit: Jurnal Manajemen dan Bisnis* 6, no. 1 (2021): 84–97.
- Musfar, Tengku Firli. *Buku Ajar Manajemen Pemasaran : Bauran Pemasaran Sebagai Materi Pokok Dalam Manajemen Pemasaran*. Bandung: CV. Media Sains Indonesia, 2020.