

Penerapan metode cost plus pricing dalam rangka penetapan harga jual mie mentah pada Bakmi Kriting Glodok

Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat

Novelia Deiya Theresia Kasenda

Corresponding author: noveliatheresiaa@gmail.com

Sam Ratulangi University - Indonesia

Stanly W. Alexander

Sam Ratulangi University - Indonesia

Sherly Pinatik

Sam Ratulangi University - Indonesia

DOI

10.58784/mbkk.362

Keywords

cost plus pricing

selling price

cost of production

management accounting

JEL Classification

D22

M11

Received 9 August 2025

Revised 22 August 2025

Accepted 25 August 2025

Published 6 September 2025

ABSTRACT

This study definitively examines the application of the cost-plus pricing method in determining the selling price of raw noodles at Bakmi Kriting Glodok. The problem is that the company has always calculated production costs and selling prices using a very simple method. This method does not fully incorporate all production cost elements in accordance with accounting principles. This research employs a qualitative descriptive approach, with data collected through interviews, observations, and documentation of production activities and financial records. The analysis shows that the company has not included all overhead costs, such as equipment depreciation and other factory overheads, in its cost of goods manufactured. This leads to inaccuracies in determining the selling price. The study uses the cost-plus pricing method. This recalculates the production cost and applies a markup to determine a more accurate selling price. The findings show that the selling price determined through the cost-plus pricing method provides a more realistic reflection of production costs and ensures that the business can set competitive prices while maintaining profitability. The results are clear: systematic pricing methods are vital for improving cost control, decision-making and long-term business sustainability.

©2025 Novelia Deiya Theresia Kasenda, Stanly W. Alexander, Sherly Pinatik



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Pendahuluan

Persaingan usaha saat ini semakin ketat, tidak hanya bagi perusahaan besar, tetapi juga bagi Usaha Kecil Menengah (UKM) yang bergerak di sektor kuliner. Untuk bisa bertahan, pelaku usaha dituntut tidak hanya fokus pada kualitas produk, tetapi juga pada strategi pengelolaan yang tepat. Salah satu strategi penting adalah penetapan harga jual. Harga yang terlalu tinggi bisa membuat konsumen beralih ke pesaing, sementara harga yang terlalu rendah dapat menekan keuntungan bahkan menimbulkan kerugian. Dengan kata lain, harga jual adalah faktor yang sangat menentukan keberlangsungan sebuah usaha.

Fenomena yang terjadi pada Bakmi Kriting Glodok menjadi contoh nyata bagaimana penetapan harga yang sederhana yang hanya berpatokan pada harga pasar dapat menimbulkan masalah. Perhitungan biaya produksi yang dilakukan belum mencakup semua komponen biaya, khususnya biaya *overhead* seperti penyusutan peralatan, listrik, dan biaya tidak langsung lainnya. Akibatnya, harga jual yang ditetapkan tidak mencerminkan biaya produksi sebenarnya, sehingga berpotensi mengurangi akurasi laba dan melemahkan daya saing usaha.

Merupakan hal penting untuk mengetahui penerapan metode penetapan harga yang lebih sistematis agar perusahaan dapat mengetahui biaya produksi secara tepat, menetapkan harga jual yang kompetitif, serta menjaga keberlangsungan usaha di tengah persaingan pasar. Metode *cost plus pricing* dipandang relevan karena memperhitungkan seluruh biaya produksi yang melekat pada produk dan menambahkan margin keuntungan yang diharapkan, sehingga memberikan gambaran harga jual yang lebih akurat.

Sejumlah penelitian terdahulu juga mendukung pentingnya penerapan metode *cost plus pricing* dalam penetapan harga jual. Wahyuni (2015) dalam penelitiannya pada industri roti menunjukkan bahwa penggunaan konsep biaya total dalam penentuan harga jual mampu memaksimalkan laba perusahaan, karena seluruh unsur biaya produksi diperhitungkan secara menyeluruh. Selanjutnya, penelitian Harjanti et al. (2021) dan Mongula, et al. (2025) menegaskan bahwa penerapan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan full costing menghasilkan perhitungan harga jual yang lebih akurat, sehingga perusahaan dapat menetapkan harga yang kompetitif tanpa mengurangi profitabilitas. Penelitian lain oleh Memah et al. (2025) pada pabrik mie rumahan menemukan bahwa penggunaan metode *cost plus pricing* sangat relevan untuk usaha skala kecil, karena membantu pemilik usaha menghitung harga jual mie secara tepat dan menghindari kerugian akibat penetapan harga yang terlalu sederhana. Namun, masih terdapat kesenjangan penelitian pada

penerapan metode *cost plus pricing* di UKM kuliner, terutama yang cenderung mengabaikan biaya *overhead* dalam menghitung harga pokok produksi. Di sinilah penelitian ini mengambil posisi, dengan menelaah penerapan metode *cost plus pricing* pada usaha mie mentah di Bakmi Kriting Glodok.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat secara praktis membantu pelaku usaha menetapkan harga jual yang lebih adil dan menguntungkan, serta secara memperkaya literatur akuntansi manajemen, khususnya dalam konteks metode penetapan harga di sektor UMKM kuliner.

Tinjauan pustaka

Akuntansi manajemen

Menurut Nur (2020) akuntansi sebagai sistem informasi yang mengukur aktivitas bisnis, mengolah data menjadi laporan, dan mengkomunikasikan hasilnya kepada para pengambil keputusan. Akuntansi adalah “bahasa bisnis” karena dengan akuntansi sebagian besar informasi bisnis bisa dikomunikasikan. Menurut Siregar (2022) akuntansi adalah seni pencatatan, penggolongan, peringkasan yang tepat dan dinyatakan dalam satuan mata uang, transaksi-transaksi dan kejadian-kejadian yang setidaknya-tidaknya bersifat finansial dan penafsiran hasil-hasilnya. Akuntansi adalah kegiatan mencatat, meringkas, mengelompokkan, mengolah serta menyajikan data dan juga transaksi kejadian yang berhubungan dengan keuangan sehingga mudah dimengerti saat pengambilan suatu keputusan oleh orang yang menggunakannya. Menurut Ardianto (2019) akuntansi adalah seni pencatatan, penggolongan, dan peringkasan transaksi dan kejadian yang bersifat keuangan dengan cara yang berdaya guna dalam bentuk satuan uang, dan penginterpretasian hasil proses tersebut. Akuntansi adalah ilmu pengetahuan terapan dan seni pencatatan yang dilakukan secara terus menerus menurut sistem tertentu, mengolah, dan menganalisis catatan tersebut sehingga dapat disusun suatu laporan keuangan sebagai pertanggungjawaban pimpinan perusahaan atau lembaga kinerjanya.

Menurut Kholmi (2019) akuntansi manajemen merupakan bidang akuntansi yang berhubungan dengan penyediaan informasi bagi manajemen untuk mengelola suatu organisasi (perusahaan) dan membantu dalam memecahkan masalah-masalah khusus yang dihadapi suatu organisasi. Akuntansi manajemen sebagai proses identifikasi, pengukuran, akumulasi, analisis, penyiapan, interpretasi, dan pengkomunikasian informasi yang digunakan oleh manajemen untuk perencanaan, evaluasi, pengendalian dan pengambilan keputusan ekonomis suatu perusahaan, serta untuk menjamin ketepatan penggunaan sumber-sumber ekonomi perusahaan dan sebagai pertanggungjawaban manajemen.

Menurut Darya (2019) akuntansi manajemen meliputi penyusunan laporan keuangan untuk kelompok non-manajemen seperti pemegang saham, kreditur, badan pengatur dan otoritas pajak. Akuntansi manajemen yaitu penyatuan bagian manajemen yang mencakup, penyajian dan penafsiran informasi yang digunakan untuk perumusan strategi, aktivasi perencanaan dan pengendalian, pembuatan keputusan, oprimalisasi penggunaan sumber daya, pengungkapan kepada pemilik dan pihak luar, pengungkapan kepada pekerja, pengamanan aset.

Menurut Purwanti (2023) akuntansi manajemen melibatkan pemahaman tentang prinsip-prinsip, metode, dan teknik akuntansi yang digunakan dalam konteks pengambilan keputusan dan pengelolaan internal perusahaan. Akuntansi manajemen memberikan penjelasan mengenai definisi akuntansi manajemen dan pemahaman peran dan tujuan akuntansi manajemen dalam organisasi, serta perbedaannya dengan akuntansi keuangan. Selain itu, akan diberikan informasi mengenai jenis-jenis informasi akuntansi manajemen yang dihasilkan untuk pengambilan keputusan.

Harga

Harga merupakan satu-satunya unsur *marketing mix* yang menghasilkan penerimaan penjualan. Harga merupakan komponen yang berpengaruh langsung terhadap laba perusahaan. (Ichsan et al., 2021). Menurut Thian (2020) harga adalah angka yang dilihat dan ditransaksikan, Jadi saham yang harganya murah bisa jadi nilainya mahal jika perusahaan tersebut tidak menghasilkan laba yang tinggi. Menurut Sa'adah (2020) harga adalah merupakan satu-satunya unsur bauran pemasaran yang memberikan pendapatan bagi organisasi. Harga merupakan hal yang dapat dikendalikan dan menentukan diterima atau tidaknya suatu produk oleh konsumen.

Produk

Produk adalah barang atau jasa yang dapat diperjual belikan. Dalam pemasaran, produk adalah apapun yang bisa ditawarkan ke sebuah pasar dan bisa memuaskan sebuah keinginan atau kebutuhan. (Febrianty dan Fatmariansi, 2019).

Menurut Firmansyah (2023) produk adalah sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan, dipakai, dimiliki, atau dikonsumsi sehingga dapat memuaskan keinginan. Produk adalah benda ril, maka jenisnya cukup banyak. Produk secara sempit dapat diartikan sebagai sekumpulan atribut fisik yang secara nyata terkait dalam sebuah bentuk dapat diidentifikasi. Sedangkan secara luas, produk merupakan sekumpulan atribut yang nyata yang didalamnya mencakup warna, kemasan, ketepatan

harga, pengecer, dan pelayanan dari pabrik dan pengecer yang mungkin diterima oleh pembeli sebagai sebuah hal yang dapat memberikan kepuasan atas keinginannya.

Produk memiliki pengertian produk secara utuh pengertiannya mulai *supply chain*, *supplyer* dalam kualitas dan kuantitas, proses terkait *quality control* dalam proses yang akan menghasilkan produk sesuai dengan standart kwalitas yang ditentukan pengertian produk juga mencakup *packing* yang aman atau melindungi kualitas produk agar terjaga.(Sarbini dan Balol, 2023)

Harga pokok produk

Harga pokok produksi pada dasarnya menunjukkan harga pokok produk (barang atau jasa) yang diproduksi dalam suatu periode akuntansi tertentu. Harga pokok produksi atau disebut harga pokok adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan. Harga pokok produksi ialah total produksi biaya barang-barang yang telah selesai dikerjakan dan di transfer ke dalam persediaan barang jadi selama sebuah periode. Harga pokok produksi adalah biaya yang berhubungan dengan produksi, seperti jumlah biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung (Putri et al., 2020).

Metode full costing

Menurut Purwanti (2023) Metode *full costing* adalah metode akuntansi yang digunakan untuk menghitung biaya total produksi suatu produk atau jasa. Metode ini mengalokasikan semua biaya langsung dan tidak langsung yang terkait dengan produksi ke dalam beban pokok produk.

Rumus perhitungan beban pokok produksi dengan metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Biaya bahan baku	Rp xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
BOP variabel	xxx
BOP tetap	xxx
Total biaya produksi penuh	<hr/> Rp xxx

b) Metode Variabel Costing

Menurut Purwanti (2023) Metode *variabel costing* adalah suatu metode akuntansi yang mengalokasikan biaya produksi hanya berdasarkan biaya variabel yang terjadi dalam proses produksi. Metode ini tidak memasukkan biaya tetap overhead produksi ke dalam beban pokok produk. Secara sistematis, rumus penentuan beban pokok produksi menggunakan metode *variabel costing* adalah sebagai berikut :

Biaya bahan baku	Rp xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
BOP variabel	xxx
Total biaya variabel	<hr/> Rp xxx

Metode cost plus pricing

Cost plus pricing merupakan pendekatan penentuan harga berdasarkan perilaku biaya. *Cost plus pricing* adalah biaya tertentu ditambah dengan kenaikan (*markup*) yang ditentukan Zuniarti et al. (2019). Menurut Azis (2023) pada metode *cost plus pricing*, produsen atau penjual akan menentukan harga jual untuk satu unit barang ditambah suatu jumlah tertentu untuk menutup laba yang diinginkan.

Metode riset

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan studi kasus dengan tujuan untuk menganalisis penerapan metode *cost plus pricing* dalam penetapan harga jual mie mentah pada Bakmi Kriting Glodok. Pendekatan ini dipilih karena mampu memberikan gambaran yang mendalam mengenai praktik penetapan harga di lapangan serta kesesuaiannya dengan teori akuntansi manajemen.

Jenis data yang digunakan terdiri atas:

1. Data primer, yaitu data yang diperoleh secara langsung melalui wawancara dengan pemilik usaha, observasi proses produksi, serta diskusi mengenai perhitungan biaya dan penentuan harga jual.
2. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari dokumen terkait seperti catatan keuangan, laporan biaya produksi, serta literatur dan penelitian terdahulu yang relevan.

Teknik pengumpulan data dilakukan dilakukan dengan cara:

1. Wawancara
Wawancara merupakan proses interaktif komunikatif yang dilakukan oleh minimal dua orang, berdasarkan ketersediaan dan dalam konteks yang alami, di mana makna percakapan mengacu pada tujuan yang telah ditetapkan dengan mengutamakan kepercayaan sebagai landasan kunci untuk pemahaman proses. Dalam hal ini peneliti melakukan kegiatan pendataan terkait dengan permasalahan yang di teliti pada Bakmi Kriting Glodok.
2. Observasi
Observasi yaitu teknik penelitian yang dilakukan dengan mengadakan pengamatan secara langsung dalam perusahaan untuk mendapatkan data-data yang berhubungan dengan pembahasan penelitian yang dilakukan untuk dapat memperoleh sebuah keyakinan atas data yang didapat dari

kenyataan yang ada.

3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah teknik pengumpulan data yang tidak berbicara langsung dengan subjek penelitian. Dokumen tersebut diberikan dalam bentuk laporan keuangan.

**Hasil dan
pembahasan**

Hasil

Produk Bakmi Kriting Glodok

Berdasarkan hasil wawancara produk bakmi adalah makanan berbentuk mie yang berasal dari tradisi kuliner tionghoa dan telah banyak diadaptasi di berbagai negara, termasuk Indonesia. Secara umum, bakmi mengacu pada mie yang terbuat dari tepung terigu dan telur, yang kemudian direbus dan disajikan dengan berbagai topping dan kuah atau secara kering. Mie mentah pada bakmi kriting glodok dibuat 1 kali dalam 2 hari dan sering terjual sebanyak 35kg per hari dengan harga 45.000/kg.

Pemasaran Bakmi Kriting Glodok

Pemasaran Bakmi Kriting Glodok dilakukan melalui aktif di Instagram memamerkan produk, testimoni pelanggan, dan promo spesial. Menggunakan *platform* pengantaran makanan seperti GoFood untuk menjangkau pelanggan yang tidak datang langsung. Terdaftar di PergiKuliner, Google Maps, dan GoFood, lengkap dengan ulasan, menu, dan foto, memperkuat kepercayaan konsumen baru. Ulasan pelanggan sering memuji rasa dan porsi besar. Menyediakan menu khusus untuk acara, seperti nasi *box* dan *catering*, memperluas jangkauan pasar ke segmen acara dan korporat.

Komponen biaya Bakmi Kriting Glodok

a. Biaya tetap

Dalam kegiatan produksi, penggunaan alat-alat pendukung seperti mesin dan peralatan kerja lainnya mengalami penurunan nilai manfaat seiring waktu. Oleh karena itu, diperlukan perhitungan penyusutan untuk mengestimasi beban biaya penyusutan yang ditanggung setiap bulan. Perhitungan penyusutan dalam penelitian ini menggunakan metode garis lurus (*straight line method*), yaitu dengan membagi selisih harga perolehan dan nilai residu terhadap umur ekonomis alat (dalam bulan). Nilai residu dalam perhitungan ini diasumsikan sebesar Rp0, mengingat sifat alat-alat produksi rumah tangga yang cepat mengalami keausan.

Tabel 1. Biaya tetap

Jenis Peralatan	Jumlah Unit	Harga Perolehan	Umur Ekonomis	Nilai Residu
Mesin Mixer	1	Rp5.703.690	5 tahun	Rp0
Mesin Cetak	1	Rp3.630.000	8 tahun	Rp0
Meja	2	Rp1.560.000	5 tahun	Rp0
Kompor	2	Rp1.900.000	7 tahun	Rp0
Keranjang	2	Rp100.000	8 tahun	Rp0
Drum	1	Rp200.000	8 tahun	Rp0

Sumber: Bakmi Kriting Glodok, 2025

Nilai penyusutan alat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$\text{Penyusutan per bulan} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Residu}}{\text{Umur Ekonomis (bulan)}}$$

1. Mesin Mixer

Harga jual: Rp5.703.690

Nilai residu: Rp0

Umur ekonomis: 5 tahun

$$\text{Penyusutan per bulan} = \frac{\text{Rp5.703.690} - \text{Rp. 0}}{5} = \text{Rp 2.851.845}$$

2. Mesin Cetak

Harga jual: Rp3.630.000

Nilai residu : Rp0

Umur ekonomis : 8 tahun

$$\text{Penyusutan per bulan} = \frac{\text{Rp3.630.000} - \text{Rp0}}{8} = \text{Rp453.750}$$

3. Meja

Harga jual: Rp1.560.000

Nilai residu: Rp0

Umur ekonomis: 5 tahun

$$\text{Penyusutan per bulan} = \frac{\text{Rp1.560.000} - \text{Rp0}}{5} = \text{Rp312.000}$$

4. Kompor

Harga jual: Rp1.900.000

Nilai residu: Rp0

Umur ekonomis: 7 tahun

$$\text{Penyusutan per bulan} = \frac{\text{Rp1.900.000} - \text{Rp0}}{7} = \text{Rp271.428}$$

5. Keranjang

Harga jual: Rp100.000

Nilai residu: Rp0

Umur ekonomis: 8 tahun

$$\text{Penyusutan per bulan} = \frac{\text{Rp100.000} - \text{Rp0}}{8} = \text{Rp12.500}$$

6. Drum
 Harga jual: Rp.200.000
 Nilai residu: Rp.0
 Umur ekonomis: 8 tahun

$$\text{Penyusutan per bulan} = \frac{\text{Rp}200.000 - \text{Rp}0}{8} = \text{Rp}25.000$$

Dalam penelitian ini biaya tetap yang dihitung yaitu Pajak Bumi Dan Bangunan dan penyusutan alat. Dalam satu bulan produksi usaha biaya pajak yang dikeluarkan yaitu Rp.190.000 dan biaya penyusutan alat dalam satu bulan produksi dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Nilai penyusutan alat

Jenis Peralatan	Jumlah Unit	Penyusutan Alat
Mesin Mixer	1	Rp2.851.845
Mesin Cetak	1	Rp453.750
Meja	2	Rp312.000
Kompor	2	Rp271.428
Keranjang	2	Rp12.500
Drum	1	Rp25.000
Total		Rp3.926.523

Sumber: Bakmi Kriting Glodok, 2025

Biaya ini kemudian ditambahkan dengan biaya pajak bumi dan bangunan sehingga total dari biaya tetap dalam satu bulan adalah Rp4.116.523

- b. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku dari pembuatan mie yaitu tepung terigu sebagai bahan baku utama dalam pembuatan mie basah, dapat dilihat pada tabel 4.3.

Tabel 3. Biaya bahan baku

Biaya Produksi	Total
Jumlah Pembelian	90/sak
Harga Bahan Baku	Rp180.000
Biaya	Rp16.200.000

Sumber: Bakmi Kriting Glodok, 2025

Tabel 3 menunjukkan setiap hari usaha ini diperkirakan membeli 3 sak tepung terigu. Untuk 1 sak tepung terigu memiliki berat 25 kg dan jumlah pemakaian tepung terigu sebanyak 90 sak tepung terigu, maka pengeluaran untuk bahan baku yaitu Rp16.200.000.

- c. Biaya bahan penolong

Proses produksi pembuatan mie basah menggunakan bahan penolong seperti *Sodium Tripolyphosphate*, minyak goreng, garam, pewarna makanan dan soda abu. Penjelasan total biaya bahan baku

penolong dapat dilihat pada tabel 4

Tabel 4. Tabel perincian total perbandingan biaya penolong

Komponen Biaya	Total Biaya (Hari)	Total Biaya (Bulan)	Total Biaya (Tahun)
Telur	Rp45.900	Rp1.422.900	Rp17.074.800
Minyak Goreng	Rp77.096	Rp2.390.000	Rp28.680.000
Sodium Tripolyphosphate	Rp16.129	Rp500.000	Rp6.000.000
Garam	Rp8.064	Rp250.000	Rp300.0000
Soda Abu	Rp9.677	Rp300.000	Rp3.600.000
Pewarna Makanan	Rp2.903	Rp90.000	Rp3.600.000
Total	Rp156.769	Rp4.952.900	Rp59.254.800

Sumber: Bakmi Kriting Glodok, 2025

d. Biaya listrik dan air

Biaya listrik yang dikeluarkan oleh pemilik usaha yaitu sebesar Rp700.000 sudah termasuk dengan penggunaan air karena usaha ini menggunakan bor air.

e. Biaya tenaga kerja

Bakmi memiliki 5 orang pekerja yang dimana biaya per orang Rp2.000.000 per bulan, jadi total biaya tenaga kerja pembuatan mie adalah Rp10.000.000.

f. Biaya Bahan Bakar

Bahan bakar yang digunakan dalam pembuatan mie adalah gas elpiji 3 kg dengan pemakaian 3 hari sekitar 2 tabung elpiji 3 kg dengan harga beli Rp18.000. jadi penggunaan gas elpiji 3 kg sebanyak 20 tabung gas dengan total Rp 360.000.

Proses produksi

Ada beberapa tahapan dalam proses :

1. Bahan utama meliputi tepung terigu kompas biru, air, garam, dan telur.
2. Semua bahan dicampur hingga membentuk adonan. Proses ini penting untuk mengembangkan gluten, yang memberikan tekstur kenyal pada mie.
3. Adonan didiamkan selama 15-30 menit agar lebih mudah digiling dan dibentuk
4. Adonan digiling menggunakan mesin penggiling mie hingga mencapai ketebalan yang diinginkan. Setelah itu, adonan dipotong menjadi bentuk mie dengan ketebalan sesuai selera
5. Mie yang telah dibentuk direbus dalam air mendidih selama beberapa menit hingga matang. Proses ini juga membantu menghilangkan kelebihan tepung dan meningkatkan tekstur mie.
6. Setelah direbus, mie didinginkan dan diberi sedikit minyak agar tidak lengket satu sama lain.

7. Mie basah yang telah selesai diproses dapat langsung digunakan atau disimpan dalam wadah tertutup di lemari pendingin untuk menjaga kesegarannya.

Pembahasan

Perhitungan biaya produksi

Selama ini dalam melakukan perhitungan harga pokok dan harga jual produk dilakukan dengan metode yang sangat sederhana dan belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan kaidah akuntansi, yaitu belum memasukkan semua unsur biaya yang dikeluarkan secara terperinci dalam proses produksi. Selain itu, usaha ini juga belum menghitung dan memperhatikan seluruh biaya *overhead* pabrik yang terjadi. Dengan penggunaan cara perhitungan tersebut penentuan harga jual pada usaha menjadi kurang tepat dan akurat. Berikut perhitungan harga pokok produk:

Tabel 5. Perhitungan biaya produksi (hari)

Komponen	Biaya
Pajak Bumi dan Bangunan	Rp6.129
Nilai Penyusutan Alat	Rp126.662
Bahan Baku	Rp522.580
Tenaga Kerja	Rp322.580
Bahan Penolong	Rp156.769
Gas	Rp11.612
Listrik dan Air	Rp22.580
Mark up 20%	Rp1.402.694
Harga Jual - Laba yang diharapkan (Rp45.000 - 35%)	Rp29.250
Total	Rp47

Sumber: Bakmi Kriting Glodok, 2025

Tabel 6. Perhitungan biaya produksi (bulan)

Komponen	Biaya
Pajak Bumi dan Bangunan	Rp190.000
Nilai Penyusutan Alat	Rp3.926.523
Bahan Baku	Rp16.200.000
Tenaga Kerja	Rp10.000.000
Bahan Penolong	Rp4.952.900
Gas	Rp360.000
Listrik dan Air	Rp700.000
Mark up 20%	Rp43.595.307
Harga Jual - Laba yang diharapkan (Rp45.000 - 35%)	Rp29.250
Total	Rp1.490

Sumber: Bakmi Kriting Glodok, 2025

Tabel 7. Perhitungan biaya produksi (tahun)

Komponen	Biaya
Pajak Bumi dan Bangunan	Rp2.280.000
Nilai Penyusutan Alat	Rp47.118.276
Bahan Baku	Rp194.400.000
Tenaga Kerja	Rp120.000.000
Bahan Penolong	Rp59.254.800
Gas	Rp4.320.000
Listrik dan Air	Rp8.400.000
Biaya Produksi	Rp435.773.076
Mark up 20%	Rp522.927.691
Harga Jual - Laba yang diharapkan (Rp.45.000 - 35%)	Rp29.250
Total	Rp17.877

Sumber: Bakmi Kriting Glodok, 2025

Analisis penentuan harga jual

Dalam penentuan harga jual tidak menentukan harga jual sesuai teori akuntansi, tetapi hanya mengikuti harga pasaran. Dari hasil tersebut dapat diketahui selisih harga jual dengan harga pokok produksi. Harga pokok produksi dan harga jual tersebut baru berdasarkan hitungan produsen, yang mana produsen tidak memasukkan semua biaya overhead pabrik. Dilihat dari harga pokok dengan harga jual yang sama, dapat dilihat selisih yang sangat jauh antara harga pokok produksi dengan harga jual. Apabila harga pokok produksi lebih tinggi dibandingkan dengan harga jual dipasaran maka usaha yang akan mengalami kerugian. Harga jual merupakan sejumlah nilai tukar yang dibayar atas suatu produk atau jasa, atau sejumlah uang yang ditukar pembeli ke penjual atas fungsi dan manfaat dalam menggunakan barang tersebut.

Perhitungan harga jual dengan metode cost plus pricing

Penentuan harga jual menurut metode *cost plus pricing* ini yaitu eluruh total biaya produksi ditambah dengan markup. Berikut perhitungan penentuan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing*:

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual} &= \text{Biaya Total} + \text{Margin} \\
 &= \text{Rp17.877} + 25\% \\
 &= \text{Rp22.346}
 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan metode tradisional, bakmi bisa dijual dengan harga Rp45.000/kg tetapi jika menggunakan metode *cost plus pricing* yang dimana menghitung seluruh total biaya yang ada dan menambahkan dengan *markup* maka harga jual yang bisa ditetapkan Rp22.346/kg. Bisa dilihat bahwa jika bakmi kriting glodok menggunakan harga jual dari metode *cost plus pricing* maka akan lebih mendapatkan keuntungan serta bisa mengontrol biaya-

biaya yang ada.

Metode *cost plus pricing* merupakan metode penentuan harga jual dengan cara menghitung biaya produksi per unitnya, kemudian tahapan yang dilakukan yaitu menentukan laba yang diinginkan oleh perusahaan.

Rumus perhitungan metode *cost plus pricing* yaitu:

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

Metode *cost plus pricing* mengacu pada 2 pendekatan dalam menentukan harga jual, yaitu:

1. Pendekatan *absorption costing* untuk *cost plus pricing*

Adalah proses penentuan harga jual dengan cara menghitung biaya produksi per unit, memutuskan berapa laba yang diinginkan, kemudian menentukan harga jual. Tahapannya adalah produk yang dibuat, dihargai, siap untuk dipasarkan segera setelah ditentukan harganya.

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya} + (\text{Persentase markup} \times \text{Biaya})$$

Pendekatan *absorption costing* untuk *cost plus pricing* dapat digambarkan sebagai berikut:

Biaya Bahan baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya Overhead Pabrik Variabel	xxx
Biaya Overhead Pabrik Tetap	xxx
Biaya produk per unit	xxx
Ditambah:	
Mark-up (dalam persen)	xxx
Target harga jual per unit	xxx

2. Target costing

Adalah proses menentukan biaya maksimum, biasanya untuk produk baru dan kemudian membuat prototype, yang dapat memberikan keuntungan untuk target maksimum perhitungan biaya. Tahapannya terbalik, perusahaan telah mengetahui berapa harga jual produk dan kemudian baru membuat produk yang dapat dipasarkan dengan tingkat laba yang telah ditentukan tersebut.

$$\text{Target biaya} = \text{Antisipasi harga jual} - \text{laba yang diharapkan}$$

Target *costing* dapat digambarkan sebagai berikut:

Proyeksi Penjualan	xxx
Dikurang	
Laba yang diharapkan	
(persentase yang diharapkan x nilai investasi)	xxx
Target Biaya	xxx

$$\text{Target Biaya pe Unit} = \frac{\text{Target Biaya}}{\text{Jumlah Unit Biaya}}$$

Kesimpulan

Penelitian ini menunjukkan bahwa penetapan harga jual di Bakmi Kriting Glodok selama ini masih sangat sederhana, hanya mengikuti harga pasar tanpa menghitung seluruh komponen biaya yang sebenarnya dikeluarkan. Cara ini membuat harga jual yang dipakai tidak sepenuhnya mencerminkan biaya produksi yang nyata, sehingga berisiko menurunkan akurasi laba yang diperoleh usaha.

Dari analisis dengan metode tradisional bakmi bisa dijual dengan harga Rp45.000/kg tetapi jika menggunakan metode *cost plus pricing* yang dimana menghitung seluruh total biaya yang ada dan menambahkan dengan markup maka harga jual yang bisa ditetapkan Rp22.346/kg.

Hasil penelitian ini memberikan bukti empiris bagi pelaku usaha kecil menengah (UKM), khususnya di sektor kuliner, karena menunjukkan bahwa perhitungan harga yang lebih teliti bisa menjadi kunci menjaga profitabilitas dan keberlangsungan usaha. Selain itu menunjukkan kembali bahwa metode *cost plus pricing* relevan digunakan dalam konteks UMKM, yang sering kali mengabaikan komponen biaya *overhead*.

Daftar pustaka

- Ardhianto, W. N. (2019). *Buku sakti pengantar akuntansi*. Anak Hebat Indonesia.
- Azis, A. M. (2023). *Manajemen pemasaran modern: strategi dan implementasi terbaik*. PT Kimshafi Alung Cipta.
- Febrianty, & Fatmariansi. (2019). *Geliat greenpreneur (wirausaha ramah lingkungan)*. NEM.
- Firmansyah, M. A. (2023). *Pemasaran produk dan merek (planning & strategy)*. Qiara Media.
- Darya, I. G. P. (2019). *Akuntansi manajemen*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Harjanti, R. S., Hetika, & Murwanti, S. (2021). Analisis harga pokok produksi dan harga jual dengan metode *cost plus pricing* (Studi kasus pada UKM Wedang Uwuh 3Gen Tegal). *Benefit: Jurnal Manajemen dan Bisnis*. 6(1), 84-97. <https://journals.ums.ac.id/benefit/article/view/14042>
- Ichsan, N. R., Sinaga, S., & Nasution, L. (2021). *Ekonomi koperasi dan UMKM*. CV Sentosa Deli Mandiri.
- Kholmi, M. (2019). *Akuntansi manajemen*. UMM Press.
- Memah, N. G., Saerang, D. P. E., & Mintalangi, S. S. E. (2025). Penerapan metode *cost plus pricing* dalam keputusan penentuan harga jual pada pabrik mie rumahan Aneke Emor Desa Tumaratas. *Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat*, 3(1), 115-127. <https://doi.org/10.58784/mbkk.290>
- Mongula, J., Pusung, R. J., & Pinatik, S. (2025). Penerapan metode

cost plus pricing dengan pendekatan full costing dalam menentukan harga jual pada Gloria Cake and Cookies. *Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat*, 3(1), 1-14. <https://doi.org/10.58784/mbkk.266>

- Nur, S. W. (2020). *Akuntansi dasar: Teori dan teknik penyusunan laporan keuangan*. Cendekia Publisher.
- Purwanti, A. (2023). *Akuntansi manajemen*. Salemba Empat.
- Putri, D. N., Windiana, L., Pakpahan, O. P., & Windiana, L., (2020). *Teknologi frozendough dan sourdough*. UMMPress.
- Sa'adah, L., dan Munir, A. F. (2020). *Kualitas layanan, harga, citra merk serta pengaruhnya terhadap kepuasan konsumen*. LPPM Universitas KH. A. Wahab Hasbullah.
- Sarbini, & Balol, W. A. (2023). *Kewirausahaan: Panduan mengawali startup*. Media Nusa Creative.
- Siregar, A. S. (2022). *Cara mudah mengenal, memahami, dan mencintai akuntansi (kumpulan tips dan penjelasan untuk pelajar dan mahasiswa)*. BAO Publisher.
- Thian, A. (2022). *Strategi value investing ala Wareen Buffet*. Andi.
- Wahyuni. (2015). Penentuan harga jual produk roti menggunakan konsep biaya total untuk memaksimalkan laba pada Perusahaan Roti Merah Delima kota. *Jurnal Akuntansi Dan Ekonomi Bisnis*, 4(2), 1-18. <https://doi.org/10.33795/jaeb.v4i2.320>
- Zuniarti, I., Rusiyati, S., & Widyastuti, I. (2019). *Akuntansi manajemen*. Graha Ilmu.