

Menentukan Harga Jual Produk Mie Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing***Nur Qomaruddin Saputra¹, Mike Vidiyasari², Ribangun Bamban Jakaria^{3*}**

Teknik Industri, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

ribangunbz@umsida.ac.id**Abstract**

UD Coba Dirasa is the company that produces several types of noodles as raw ingredients for making wonton noodles, chicken noodles and fried noodles. The obstacle faced by the company is determining the selling price of the product due to cost allocation is not recorded properly. This research aims to determine competitive selling price with maintain product quality. This research is categorized as descriptive research using the cost plus pricing method, this method used to determine the selling price by calculate total costs and margin. The result of this research is the company can achieve a profit percentage of wet (white) noodles is 16%, wet (yellow) noodles is 18%, flat noodles is 25% and dumpling skins is 83%.

Article History*Submitted: 26 December 2023**Accepted: 5 January 2024**Published: 6 January 2024***Key Words**

Selling Price, Cost Plus Pricing, Cost

Abstrak

UD Coba Dirasa adalah perusahaan yang memproduksi beberapa jenis mie mentah sebagai bahan baku untuk membuat mie pangsit, mie ayam dan mie goreng. Kendala yang dihadapi oleh perusahaan tersebut adalah penentuan harga jual produk, hal ini disebabkan alokasi biaya tidak tercatat dengan baik. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan harga jual produk yang kompetitif dengan tetap mempertahankan kualitas produk. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan menggunakan metode *cost plus pricing*, yaitu suatu metode yang digunakan untuk menentukan harga jual dengan menjumlah biaya total dan margin. Hasil penelitian ini adalah perusahaan dapat mencapai persentase keuntungan mie basah (putih) sebesar 16%, mie basah (kuning) sebesar 18%, mie gepeng sebesar 25% dan kulit pangsit sebesar 83%.

Sejarah Artikel*Submitted: 26 December 2023**Accepted: 5 January 2024**Published: 6 January 2024***Kata Kunci**

Harga Jual, Cost Plus Pricing, Biaya

Pendahuluan

Dunia bisnis yang terjadi saat ini bergerak berkembang sangat pesat, baik dalam bentuk Perusahaan, CV, skala makro maupun mikro. UD. Coba Dirasa merupakan bidang usaha yang bergerak pada produksi mie berskala mikro. Untuk menjaga kestabilan permintaan konsumen dengan berbagai macam mie, UD. Coba Dirasa mempunyai 2 mesin pencetak mie. Beberapa jenis produk yang di produksi oleh UD. Coba Dirasa yaitu mie basah, mie kuning, mie gepeng dan kulit pangsit.

Salah satu permasalahan utama yang dihadapi oleh UD. Coba Dirasa adalah menentukan harga jual masing masing produk. Salah satu kesalahan kewirausahaan dalam bisnis kecil adalah penetapan harga yang buruk. Oleh karena itu, jika penetapan harga tidak tepat, perhitungan biaya produksi juga akan salah. Untuk memastikan bahwa harga akurat, usaha kecil perlu menentukan biaya produksi secara akurat. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam

pengelolaan bahan baku menjadi produk. Biaya produksi membentuk kos produksi, yang digunakan untuk menghitung biaya produk jadi dan biaya produk yang pada akhir periode akuntansi masih dalam proses [1]. Kehadiran sejumlah besar pelaku ekonomi baru akan menghasilkan persaingan yang sangat ketat antara pelaku usaha yang sejenis dan tidak sejenis untuk mendominasi pasar. Selain itu, konsumen semakin memilih produk yang berkualitas tinggi dengan harga yang relatif murah.

Merujuk pada penelitian terkait dengan penentuan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* yang dilakukan oleh Veronica, hasil penelitian adalah harga jual produk seperti bakmie rica polos dapat mencapai keuntungan sebesar 27,24% dibandingkan harga sebelumnya. Kemudian hasil penelitian menggunakan metode *cost plus pricing* yang dilakukan oleh Marsela adalah penetapan harga jual ayam per ekor dari Rp. 33.418,- menjadi Rp. 40.000,- sehingga memperoleh persentase keuntungan 20%. Sedangkan penelitian yang dilakukan Litamahuputty menggunakan metode *cost plus pricing* didapatkan harga jual sagu tumbu Rp. 2.600,-/buah sehingga disimpulkan *home industry* Ibu Sapia dapat menaikkan keuntungan sebesar Rp. 1.000,-.

Berdasarkan permasalahan yang terjadi, metode *cost plus pricing* dipilih sebagai alternatif terbaik untuk menyelesaikan permasalahan tersebut [2]. Perhitungan biaya dengan menggunakan metode *cost plus pricing* memiliki keunggulan yaitu penjumlahan seluruh biaya baik yang tetap maupun variabel dapat menjadi alat analisis yang tepat dalam penetapan harga jual [3]. Dengan implementasi metode *cost plus pricing* dapat menentukan harga jual dengan membebaskan biaya yang telah dipakai selama produksi sehingga dapat menentukan harga jual yang baik .

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Jenis penelitian deskriptif dengan pendekatan kualitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan untuk menganalisis suatu masalah dengan cara mendeskripsikan masalah tersebut dengan menggunakan data-data yang ada.

Tempat dan waktu kegiatan

Kegiatan penelitian dilaksanakan di UD. Coba Dirasa yang terletak Pasar Gedangan Sidoarjo. Waktu penelitian ini dilaksanakan pada bulan September 2023 sampai dengan bulan Desember 2023.

Jenis, Sumber Dan Metode Pengumpulan Data

1. Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif terdiri dari informasi mengenai biaya produksi dan non produksi, margin keuntungan yang diharapkan *owner*, dan harga jual yang ditetapkan *owner*. Data kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini berupa gambaran umum bisnis dan informasi mengenai operasional pembuatan mie.

2. Sumber Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer, yaitu semua data yang dikumpulkan secara langsung melalui wawancara langsung dengan owner mengenai profil perusahaan, informasi biaya, dan data keuangan lainnya yang relevan dengan penelitian ini.

Metode dan proses analisis

Metode analisis yang digunakan adalah metode analisis deskriptif merupakan proses pemecahan masalah yang di selidiki dengan menjabarkan kondisi subjek dan objek penelitian berdasarkan fakta yang ada.

Proses analisis dalam melakukan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Langkah pertama, mempersiapkan hal-hal yang diperlukan dalam penelitian, mengajukan surat ijin kepada pemilik pabrik Mie.
2. Langkah kedua, mengumpulkan data-data yang di perlukan dalam penelitian.
3. Langkah ketiga, mengolah data yang di peroleh menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*.
4. Langkah keempat, total harga pokok produksi ditambah dengan matgin yang diharapkan sehingga mendapat harga jual dengan metode *cost plus pricing*.
5. Langkah kelima, membuat kesimpulan dari data yang telah dioleh dan, membandingkan dengan harga jual yang di tetapkan. Kemudian dianalisis, dibuat saran mengenai penentuan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* pada UD. Coba Dirasa.

Hasil dan Pembahasan

Pada tabel dibawah ini, menjelaskan tentang total biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan. Berikut adalah rincian alokasi dan besaran biaya yang dikeluarkan.

Tabel 1. Total Produksi UD. Coba Dirasa

No	Total produksi	Perhari	Perbulan	Pertahun
1	Mie Basah (Putih)	45 Kg	1170 Kg	14040 Kg
2	Mie Basah (Kuning)	35 Kg	910 Kg	10920 Kg
3	Mie Gepeng	15 Kg	390 Kg	4680 Kg
4	Kulit Pangsit	20 Kg	520 Kg	6240 Kg
	Jumlah	115 Kg	2990 Kg	35880 Kg

Sumber: Data produksi internal, 2023

Tabel 1. Menunjukkan bahwa UD Coba Dirasa memproduksi mie basah (putih) sebanyak 14.040kg/tahun, mie basah (kuning) sebanyak 10.920kg/tahun, mie gepeng 4.680/kg, kulit pangsit 6.240/kg. Sehingga diketahui bahwa jenis produk yang paling banyak diproduksi yaitu mie basah(putih). Sedangkan yang paling sedikit diproduksi mie gepeng.

1. Menghitung Biaya Produksi

Biaya produksi yang dikeluarkan oleh UD Coba Dirasa pada 2023 untuk memproduksi mie terdiri dari biaya bahan baku (*raw material costs*), biaya tenaga kerja langsung (*labor costs*), biaya overhead (*overhead costs*) dan biaya non-produksi (*non-production cost*).

A. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku untuk memproduksi mie di UD Coba Dirasa pada 2023 dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 2. Biaya Bahan Baku

Nama bahan	Jumlah	Harga	Total
Tepung Terigu	32250 Rp	9.500 Rp	306.375.000
Tepung Tapioka	3599 Rp	6.800 Rp	24.473.200
Baking Soda	15 Rp	33.500 Rp	502.500
Garam	50 Rp	8.000 Rp	400.000
Telur	1993 Rp	27.000 Rp	53.811.000
Kunyit	20 Rp	14.000 Rp	280.000
Miyak Goreng	1800 Rp	20.800 Rp	37.440.000
	Jumlah	Rp	423.281.700

Sumber: Data produksi internal, 2023

Berdasarkan Tabel 2. Biaya Bahan Baku, diketahui bahwa bahan yang dibutuhkan antara lain tepung terigu, tepung tapioka, baking soda, garam, telur, kunyit dan minyak goreng. Biaya total yang dikeluarkan yaitu Rp. 423.281.700.

B. Biaya Upah Pekerja

Biaya upah pekerja yang ditanggung UD Coba Dirasa pada 2023 dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 3. Biaya Upah Pekerja

Tenaga Kerja	Gaji Perhari	Jumlah Karyawan	Total Gaji Perbulan	Gaji Pertahun
Operator	Rp 75.000	2	Rp 3.900.000	Rp 46.800.000
Helper	Rp 70.000	3	Rp 5.460.000	Rp 65.520.000
		Jumlah	Rp	112.320.000

Sumber: Data produksi internal, 2023

Berdasarkan Tabel 3. Diketahui upah 2 operator selama satu tahun yaitu Rp. 46.800.000 Sedangkan upah 3 helper selama satu tahun yaitu Rp. 65.520.000 Sehingga total biaya upah pekerja yaitu Rp. 112.320.000.

C. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik UD Coba Dirasa pada 2023 dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 4. Biaya Overhead Pabrik

Jenis Biaya	Biaya	
Bahan Tidak Langsung	Rp	15.700.000
Biaya Tidak Langsung Lainnya Variabel	Rp	26.750.000
Biaya Tidak Langsung Lainnya Tetap	Rp	13.220.000
Jumlah	Rp	55.670.000

Sumber: Data produksi internal, 2023

Berdasarkan Tabel 4 .Biaya Overhead Pabrik, diketahui biaya overhead yang ditanggung oleh UD Coba Dirasa antara lain biaya tidak langsung sebesar Rp. 15.700.000, biaya tidak langsung lainnya variabel Rp. 26.750.000, biaya tidak langsung lainnya tetap Rp. 13.220.000. Sehingga total biaya overhead yang dikeluarkan yaitu Rp. 55.670.000.

D. Biaya Non Produksi

Biaya overhead pabrik UD Coba Dirasa pada 2023 dapat dilihat sebagai berikut :
Tabel 5 Biaya Overhead Pabrik

Biaya Non Produksi	Jumlah
Biaya pengiriman	Rp 59.547.000

Sumber: Data produksi internal, 2023

Berdasarkan Tabel 5. Diketahui biaya non-produksi yang dikeluarkan oleh UD Coba Dirasa yaitu untuk biaya pengiriman sebesar Rp. 59.547.000.

2. Menghitung Biaya Produksi Per Produk

Total biaya produksi dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut :

$$\text{Biaya produksi per produk} = \frac{\text{Total harga pokok produksi per produk}}{\text{Total produksi per tahun}} \dots\dots\dots (\text{Sumber: Jacomina, 2022})$$

Sehingga, perhitungan biaya produksi per produk seperti di bawah ini:

$$\begin{aligned} \text{Biaya produksi mie basah (putih)} &= \frac{207.355.000}{14.040} = 14.768 \\ \text{Biaya produksi mie basah (kuning)} &= \frac{143.835.000}{10.920} = 13.171,70 \\ \text{Biaya produksi mie gepeng sebagai berikut} &= \frac{42.862.000}{4.680} = 9.158,55 \\ \text{Biaya produksi kulit pangsit sebagai berikut} &= \frac{17.541.000}{6.240} = 2.811,06 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan di atas diketahui biaya produksi mie basah (putih) sebesar Rp.14.768,-, mie basah (kuning) sebesar Rp. 13.171,70,-, mie gepeng Rp. 9.158,55,-, kulit pangsit Rp. 2.811,06,-.

3. Menghitung Biaya Non Produksi per Unit

Total biaya non produksi dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Biaya Non Produksi Per Unit} = \frac{\text{Total biaya non produksi per tahun}}{\text{Total produksi per tahun}} \dots\dots\dots (\text{Sumber: Veronika, 2023})$$

Sehingga biaya non produksi dapat ditentukan sebagai berikut:

$$\text{Biaya Non Produksi Per Unit} = \frac{59.547.000}{35.880} = 1.659,62$$

Diketahui biaya non produksi per unit yaitu Rp. 1.659,62,-.

4. Menghitung Return of Investment (ROI)

Untuk menentukan ROI dapat dihitung menggunakan rumus berikut:

$$\text{ROI per unit} = \frac{\text{Investasi} \times \text{ROI yang diharapkan perusahaan}}{\text{Total unit yang diproduksi}} \dots\dots\dots (\text{Sumber: Veronika, 2023})$$

Selanjutnya dilakukan perhitungan sebagai berikut :

$$\text{ROI per unit} = \frac{300.000.000 \times 8\%}{35.880} = 8\%$$

Diketahui hasil dari perhitungan ROI yaitu 8%.

5. Menghitung %Mark Up Per Produk

Mark-up per produk dapat ditentukan menggunakan rumus di bawah ini:

$$\% \text{mark-up} = \frac{\text{ROI per unit} + \text{biaya non produksi per unit}}{\text{Harga pokok produksi per unit}} \dots\dots\dots (\text{Sumber: Veronika, 2023})$$

Sehingga, dilakukan perhitungan sebagai berikut:

$$\% \text{mark-up mie basah (putih)} = \frac{668,90 + 1.659,62}{14.768,87} = 16\%$$

$$\% \text{mark-up mie basah (kuning)} = \frac{668,90 + 1.659,62}{13.171,70} = 18\%$$

$$\% \text{mark-up mie gepeng} = \frac{668,90 + 1.659,62}{9.158,55} = 25\%$$

$$\% \text{mark-up kulit pangsit} = \frac{668,90 + 1.659,62}{2.811,06} = 83\%$$

Setelah dilakukan perhitungan, diketahui % mark-up mie basah(putih) yaitu 16%, mie basah (kuning) yaitu 18%, mie gepeng yaitu 25%, kulit pangsit yaitu 83%.

6. Menghitung Harga Jual Menggunakan Metode Cost Pricing Pluss

Setelah diketahui %mark-up setiap produk dapat ditentukan harga jual produk menggunakan rumus cost pricing pluss berikut:

$$\text{Harga jual} = \text{Biaya produksi} + (\% \text{ mark-up} \times \text{biaya produksi}) \dots\dots\dots (\text{Sumber: Veronika, 2023})$$

Sehingga dapat ditentukan harga jual produk berikut :

$$\text{Mie basah (putih)} = 14.768,87 + (16\% \times 14.768,87) = 17.097,39$$

$$\text{Mie basah (kuning)} = 13.171,70 + (18\% \times 13.171,70) = 15.541,70$$

$$\text{Mie gepeng} = 9.158,55 + (25\% \times 9.158,55) = 11.447,55$$

$$\text{Kulit pangsit} = 2.811,06 + (83\% \times 2.811,06) = 5.144,06$$

Harga jual yang ditetapkan untuk mie basah (putih) adalah Rp. 17.097,39, mie basah (kuning) adalah Rp 15.541,70,-, mie gepeng Rp. 11.447,55,- dan kulit pangsit Rp. 5.144,06,-.

Perbandingan penentuan harga jual produk UD Coba Dirasa sebelumnya dengan menggunakan metode *cost pluss costing* dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 6. Perbandingan Penentuan Harga Jual

Nama produk	Harga Menurut Kebijakan Perusahaan	Harga Menurut Cost Plus Pricing	Margin	% Mark-Up
Mie Basah (Putih)	Rp 14.768,87	Rp 17.097,39	Rp 2.328,51	16%
Mie Basah (Kuning)	Rp 13.171,70	Rp 15.541,70	Rp 2.370,00	18%
Mie Gepeng	Rp 9.158,55	Rp 11.447,55	Rp 2.289,00	25%
Kulit Pangsit	Rp 2.811,06	Rp 5.144,06	Rp 2.333,00	83%

Sumber: Hasil Pengolahan Data, 2023

Berdasarkan Tabel 6. Dapat diketahui perbedaan antara harga jual yang berlaku di UD Coba Dirasa sebelumnya dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Hasil perhitungan dengan menggunakan metode *cost plus pricing* adalah sebagai berikut : Perusahaan menetapkan harga mie basah (putih) sebesar Rp. 14.769 sedangkan hasil perhitungan sebesar Rp. 17.097 artinya perusahaan dapat meraih profit sebesar Rp. 2.329 (16%). Selanjutnya harga mie basah (kuning) menurut kebijakan perusahaan yaitu Rp. 13.172 sedangkan hasil perhitungan Rp. 15.542 artinya perusahaan dapat meraih profit sebesar Rp. 2.370 (18%). Berikutnya harga mie gepeng menurut kebijakan perusahaan yaitu Rp. 9.159 sedangkan hasil perhitungan Rp. 11.448 artinya perusahaan dapat meraih profit sebesar Rp. 2.289 (25%). Kemudian harga kulit pangsit menurut kebijakan perusahaan yaitu Rp. 2.811 sedangkan hasil perhitungan Rp. 5.144 artinya perusahaan dapat meraih profit sebesar Rp. 2.333 (83%).

Kesimpulan

Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan metode *cost plus pricing* diketahui biaya produksi mie basah (putih) yaitu Rp. 14.768,87, untuk mie basah (kuning) yaitu Rp.13.171,70, untuk mie gepeng Rp.11.447,55 dan kulit pangsit Rp.2.811,06. Sehingga diketahui jenis produk yang membutuhkan biaya produksi tertinggi yaitu mie basah (putih) sebesar Rp.14.768,87 sedangkan biaya produksi terendah yaitu kulit pangsit sebesar Rp. 2.811,06.

Setelah dilakukan perhitungan menggunakan metode *cost plus pricing*, harga yang didapatkan selisih cukup jauh dengan mengikuti kebijakan perusahaan. Bila menggunakan metode *cost plus pricing* perusahaan dapat meningkatkan harga jual produk, sehingga persentase keuntungan yang dapat dicapai untuk mie basah (putih) sebesar 16%, mie basah (kuning) sebesar 18%, mie gepeng (25%) dan kulit pangsit (83%).

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih ditujukan kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam penulisan ini dan UD Coba Dirasa selaku tempat penelitian ini.

Referensi

- [1] I. Wahyudi And A. K. Henaulu, “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Harga Pokok Proses Tahu Pada Ud. Sumber Rezeki Di Kota Ambon,” *Jurnal Ilmu Ekonomi Advantage*, Vol. 8, No. 1, Pp. 32–40, Oct. 2019.
- [2] S. Y. Nofiani, K. Komariah, And A. Syamsudin, “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada Umkm Sehi Kerpik,” *Journal Of Management And Bussines (Jomb)*, Vol. 4, No. 1, Pp. 115–127, Mar. 2022, Doi: 10.31539/Jomb.V4i1.768.
- [3] E. Purwanto And S. S. Watini, “Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit),” 2020.
- [4] T. P. Pertiwi, “Metode Full Costing untuk Menghitung Harga Pokok Produksi Batu Alam Pada Cv. Linstone Industri Dua Saudara,” *Jurnal Ilmu Sosial Dan Pendidika*, Vol. 1, No. 2, Pp. 116–124, May 2020.
- [5] E. Purwanto And S. S. Watini, “Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit),” *Journal Of Applied Managerial Accounting*, Vol. 4, No. 2, Pp. 248–253, Aug. 2020.
- [6] I. Anggraeni, H. Priatna, And D. Madaniah, “Pengaruh Biaya Bahan Baku Dan Biaya Tenaga Kerja Terhadap Volume Produksi Pada Cv. Ismaya Citra Utama,” *Jurnal Ilmiah Akuntansi*, Vol. 11, No. 2, Pp. 22–32, Aug. 2020.
- [7] B. Harahap And A. Putra Prima, “Pengaruh Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung Dan Factory Overhead Cost Terhadap Peningkatan Hasil Produksi Pada Perusahaan Kecil Industri Tahu Tempe Di Kota Batam,” 2019.
- [8] N. Oktaviani, D. Mardianto, And D. Handayani, “Pengaruh Biaya Overhead Pabrik Dan Biaya Tenaga Kerja Langsung Terhadap Hasil Penjualan Pada Usaha Loyang Pak May Padang,” *Jurnal Informatika Ekonomi Bisnis*, Pp. 447–451, Jun. 2023, Doi: 10.37034/InfEb.V5i2.530.
- [9] L. Febriyanti, “Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Variable Costing Sebagai Penentuan Harga Jual Pada Pt. Lusuka Kreatif Indonesia,” *Jurnal Riset Ilmu Akuntansi*, Vol. 2, No. 1, Pp. 252–264, Mar. 2023.