

# **ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL DENGAN METODE *COST PLUS PRICING* BERBASIS MICROSOFT EXCEL PADA RUMAH INDUSTRI**

**THERESIA MANALU**



**PROGRAM STUDI AKUNTANSI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2025**

## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Analisis Penetapan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing* Berbasis Microsoft Excel pada Rumah Industri” adalah karya saya dari arahan dosen pembimbing dan belum diajukandalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi berasal dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, 02 April 2025

Theresia Manalu  
J0314211163

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## ABSTRAK

THERESIA MANALU. Analisis Penetapan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing* Berbasis Microsoft Excel pada Rumah Industri. Dibimbing oleh HIJRAH HAFIDUDDIN.

UMKM memiliki peran penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi Indonesia. Namun, UMKM masih menghadapi berbagai tantangan dalam pengelolaan usaha terutama pada aspek manajemen keuangan. Salah satu tantangan tersebut adalah perhitungan harga pokok produksi (HPP) dan penetapan harga jual yang tepat. Proyek akhir ini difokuskan pada dua produk dengan tingkat permintaan tertinggi yaitu produk keju goreng dan keripik brambang keju. Penelitian ini menganalisis metode penetapan harga jual yang digunakan Rumah Industri Osha Snack dan membandingkan dengan metode secara teori menggunakan metode *cost plus pricing* berdasarkan pendekatan *full costing*. Hasil analisis menunjukkan bahwa metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* menghasilkan harga jual yang lebih tinggi dibandingkan rumah industri. Hal ini, mencerminkan estimasi laba yang lebih akurat dan realistis. Selain itu, proyek ini juga merancang perhitungan sederhana berbasis Microsoft Excel untuk memudahkan implementasi.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Harga Jual, Full Costing, Cost Plus Pricing, Rumah Industri.

## ABSTRACT

THERESIA MANALU. Analysis of Selling Price Determination Using the Cost Plus Pricing Method Based on Microsoft Excel in a Home-Based Industry. Supervised by HIJRAH HAFIDUDDIN.

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) play an important role in driving Indonesia's economic growth. However, MSMEs continue to face various challenges in business operations, particularly in financial management. One of these challenges is calculating the cost of goods manufactured (COGM) and determining appropriate selling prices. This final project focuses on two products with the highest demand, namely fried cheese and cheese shallot chips. The study analyzes the pricing method used by the Osha Snack Home Industry and compares it with the theoretical cost plus pricing method based on a full costing approach. The analysis indicates that the cost plus pricing method with full costing results in a higher selling price compared to the method currently used by the home industry. This suggests a more accurate and realistic profit estimation. Furthermore, the project also develops a simple Microsoft Excel-based calculation model to facilitate practical implementation.

Keywords: Cost of Goods Manufactured, Selling Price, Full Costing, Cost Plus Pricing, Home-Based Industry

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*

# **ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL DENGAN METODE *COST PLUS PRICING* BERBASIS MICROSOFT EXCEL PADA RUMAH INDUSTRI**

**THERESIA MANALU**

Proyek Akhir  
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana Terapan pada  
Program Studi Akuntansi

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2025**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Penguji pada Ujian Proyek Akhir : Mela Nurdialy, S.E., M.Ak.

Judul Proyek Akhir : Analisis Penetapan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing* Berbasis Microsoft Excel pada Rumah Industri  
Nama : Theresia Manalu  
NIM : J0314211163

Disetujui Oleh

Pembimbing :  
Hijrah Hafiduddin, SE., SH., M.H., B.K.P.

Diketahui Oleh

Ketua Program Studi :  
Ratih Pratiwi, S.E., M.Ak.  
NPI 201807198706232001

Dekan Sekolah Vokasi :  
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.  
NIP 196607171992031003

Tanggal Ujian : 21 Juni 2025

Tanggal Lulus :

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## PRAKATA

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “Analisis Penetapan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing* Berbasis Microsoft Excel pada Rumah Industri” tepat waktu. Proyek akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana terapan pada program studi akuntansi di Sekolah Vokasi IPB.

Dalam penyelesaian studi dan penyusunan proyek akhir ini, Penulis menerima banyak bantuan, dukungan, dan arahan dari berbagai pihak. Untuk itu, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T, selaku Dekan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.
2. Ratih Pratiwi, SE., M.Ak., selaku Ketua Program Studi Akuntansi Sekolah Vokasi IPB yang telah memberikan arahan akademik yang diberikan.
3. Lesia Fatma Ginoga, SE., M.Si., selaku Sekretaris Program Studi Akuntansi Sekolah Vokasi IPB yang telah memberikan arahan akademik dan dukungan dalam penulisan proyek akhir ini.
4. Hijrah Hafiduddin, SE., SH., M.H., B.K.P., selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktunya ditengah kesibukan beliau, memberikan kritik, masukan, dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan proyek akhir ini.
5. Orang Tua dan Keluarga penulis, terima kasih atas doa dan dukungan moral yang tiada henti selama penulis menjalani proses penelitian dan penyusunan laporan.
6. Randy Raharja, selaku pemilik rumah industri makanan ringan yang telah memberikan kesempatan dan dukungan kepada saya dalam melaksanakan proyek akhir ini hingga selesai.
7. Teman – teman penulis, terima kasih atas dukungan dan semangat yang selalu di berikan.
8. Semua pihak yang telah banyak membantu dalam penyusunan proyek akhir ini yang tidak bisa penulis sebutkan semuanya.

Penulis menyadari laporan proyek akhir ini masih jauh dari kata sempurna karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman. Oleh karena itu, atas kesalahan dan kekurangan dalam penulisan proyek akhir ini, penulis memohon maaf, bersedia menerima kritik dan saran yang membangun.

Terakhir, Semoga laporan proyek akhir ini bermanfaat bagi siapa saja yang membacanya.

Bogor, 02 April 2025

*Theresia Manalu*



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Akuntansi Biaya	4
2.2 Harga Pokok Produksi	4
2.3 Harga Jual	7
2.4 Penjualan	8
2.5 Rumah Industri	9
2.5 Penelitian Terdahulu	9
2.7 Kerangka Berpikir	11
III METODE	13
3.1 Gambaran Objek Penelitian	13
3.2 Waktu dan Tempat	13
3.3 Sumber Data	14
3.4 Teknik Pengumpulan Data	14
3.5 Prosedur Kerja	14
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	17
4.1 Analisis Harga Pokok Produksi Menurut Rumah Industri dan Pendekatan Full Costing	17
4.2 Analisis Penentuan Harga Jual Menurut Rumah Industri dan Metode Cost Plus Pricing	25
4.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Berbasis Microsoft Excel Sederhana	29
V SIMPULAN DAN SARAN	38
5.1 Simpulan	38
5.2 Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	41
RIWAYAT HIDUP	43



## DAFTAR TABEL

1	Rumus perhitungan HPP pendekatan full costing	6
2	Rumus perhitungan HPP pendekatan variable costing	6
3	Penelitian terdahulu	9
4	Jadwal pelaksanaan penelitian proyek akhir	13
5	Biaya bahan baku	17
6	Biaya tenaga kerja langsung	18
7	Biaya lain – lain	19
8	Perhitungan biaya produksi menurut rumah industri	20
9	Biaya overhead pabrik	21
10	Biaya penyusutan mesin dan peralatan	23
11	Perhitungan biaya produksi pendekatan full costing	24
12	Perbandingan HPP pada rumah industri dan pendekatan full costing	24
13	Perbandingan harga jual rumah industri dengan metode cost plus pricing pada produk keju goreng	28
14	Perbandingan harga jual rumah industri dengan metode cost plus pricing pada produk keripik brambang keju	29

## DAFTAR GAMBAR

1	Hubungan antara siklus produksi produk dan siklus akuntansi biaya	4
2	Kerangka berpikir proyek akhir	12
3	Prosedur kerja	15
4	Bagian halaman utama	30
5	Bagian biaya bahan baku	30
6	Bagian biaya tenaga kerja langsung	31
7	Bagian biaya overhead pabrik	31
8	Bagian biaya penyusutan mesin dan peralatan	32
9	Perhitungan harga pokok produksi	32
10	Perhitungan biaya bahan baku	33
11	Perhitungan biaya tenaga kerja langsung	34
12	Perhitungan biaya overhead pabrik	35
13	Perhitungan biaya penyusutan	36
14	Perhitungan HPP dan harga jual	37

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memiliki peranan penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi Indonesia. Merujuk pada laporan Kementerian Koperasi dan UKM (2021), yang dipublikasikan dalam siaran pers Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian tercatat 64,2 juta unit UMKM di Indonesia yang memberikan kontribusi sebesar 61,07% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan mampu menyerap sekitar 117 juta tenaga kerja atau 97,2% dari total tenaga kerja nasional. Data ini menunjukkan bahwa UMKM memberikan kontribusi signifikan dalam mendukung pertumbuhan ekonomi nasional.

Meskipun demikian, UMKM masih menghadapi berbagai tantangan dalam pengelolaan usaha khususnya pada aspek manajemen keuangan. Salah satu permasalahan yang sering diabaikan oleh pelaku usaha adalah ketidakakuratan dalam menghitung harga pokok produksi (HPP). Padahal, akurasi dalam perhitungan harga pokok produksi sangat penting untuk mengetahui komponen biaya produksi secara menyeluruh, menentukan margin keuntungan yang realistis, serta menetapkan harga jual yang tepat dan kompetitif. Ketidaktepatan dalam perhitungan harga pokok produksi dapat menyebabkan keliru dalam penetapan harga jual yang berujung pada ketidaksesuaian laba yang diperoleh bahkan berisiko menimbulkan kerugian yang tidak terdeteksi.

Dalam teori akuntansi biaya, ada dua pendekatan dalam menghitung harga pokok produksi yaitu *variable costing* dan *full costing* (Mulyadi, 2018). Pendekatan variabel *costing* hanya memperhitungkan biaya variabel dalam perhitungan biaya produksi seperti bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead* variabel. Sebaliknya, pendekatan *full costing* memperhitungkan keseluruhan biaya produksi seperti bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* variabel dan tetap sehingga memberikan gambaran biaya yang lengkap dan akurat. Oleh karena itu, penulis memilih menggunakan pendekatan *full costing* dalam proyek akhir ini.

Salah satu metode yang umum dalam perhitungan harga jual adalah *cost plus pricing*. *Cost plus pricing* yaitu metode penetapan harga jual dengan menambahkan *persentase* laba yang diharapkan ke dalam total biaya produksi. Dalam metode ini, pendekatan *full costing* digunakan sebagai dasar perhitungan harga jual sehingga harga jual yang ditetapkan lebih mencerminkan kondisi biaya yang sebenarnya dan mampu menjaga berkelanjutan laba usaha.

Dalam penerapan metode perhitungan tersebut, microsoft excel dipilih sebagai alat bantu dikarenakan memiliki keunggulan yang relevan dengan kebutuhan pelaku UMKM. Microsoft excel memungkinkan pelaku usaha untuk melakukan perhitungan secara fleksibel, mudah diakses dan umum digunakan oleh sebagian besar pelaku UMKM. Dengan fitur otomatisasi rumus, microsoft excel membantu menyusun perhitungan harga pokok produksi dan harga jual secara sistematis dan akurat sehingga mendukung proses evaluasi biaya produksi dan pengambilan keputusan secara tepat dalam kegiatan operasional usaha.

Proyek akhir ini dilaksanakan pada rumah industri osha snack yang bergerak dibidang produksi makanan ringan. Saat ini, rumah industri telah melakukan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan estimasi pemilik usaha. Namun, perhitungan tersebut belum mencakup seluruh komponen biaya produksi dan pencatatan dilakukan secara manual sehingga rentan terhadap kesalahan dalam

penetapan harga jual dan berisiko dalam ketidakakuratan laba.

Berdasarkan kondisi tersebut, penulis melakukan analisis perbandingan antara perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual yang selama ini diterapkan oleh rumah industri dengan perhitungan menggunakan pendekatan *full costing* dan metode *cost plus pricing*. Selain itu, penulis juga merancang sistem perhitungan yang lebih praktis dan mudah diterapkan dengan menggunakan microsoft excel sebagai alat bantu untuk mendukung evaluasi biaya produksi dan penetapan harga jual yang tepat.

Sejalan dengan hal tersebut, beberapa penelitian terdahulu mendukung pentingnya penerapan metode *cost plus pricing* dan penggunaan microsoft excel dalam perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual di UMKM. Nur Fitriana *et al.* (2025) menyatakan bahwa penggunaan metode *full costing* dan *cost plus pricing* pada UMKM Seblak Prasmanan Teh Lianti di Pekanbaru menghasilkan harga jual yang lebih akurat dibandingkan perhitungan manual oleh pemilik usaha. Selain itu, Faroqi *et al.* (2024) dalam pendampingan UMKM di Desa kampung Anyar menyatakan bahwa microsoft excel dalam pelatihan perhitungan harga pokok produksi berhasil meningkatkan pemahaman dan akurasi pengelolaan keuangan UMKM.

Berdasarkan latar belakang dan temuan tersebut, penulis tertarik memberikan judul proyek akhir ini “Analisis Penetapan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing* Berbasis Microsoft Excel pada Rumah Industri”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Mengacu latar belakang yang telah dipaparkan, maka rumusan masalah dalam proyek akhir ini sebagai berikut :

1. Bagaimana perbandingan perhitungan harga pokok produksi menurut rumah industri dengan perhitungan berdasarkan pendekatan *full costing*?
2. Bagaimanakah perbandingan penentuan harga jual yang diterapkan oleh rumah industri dengan metode *cost plus pricing*?
3. Bagaimanakah perhitungan harga pokok produksi dan harga jual menggunakan microsoft excel sederhana?

## 1.3 Tujuan

Berdasarkan perumusan masalah sebelumnya, proyek akhir ini bertujuan untuk :

1. Mendeskripsikan perbandingan perhitungan harga pokok produksi menurut rumah industri dengan perhitungan berdasarkan pendekatan *full costing*.
2. Mendeskripsikan perbandingan penentuan harga jual yang diterapkan oleh rumah industri dengan metode *cost plus pricing*.
3. Mendeskripsikan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual menggunakan microsoft excel sederhana.

## 1.4 Manfaat

Diharapkan hasil dari proyek akhir ini dapat membawa manfaat bagi sejumlah pihak. Berikut manfaat yang diharapkan :

1. Bagi Penulis

Proyek akhir ini bertujuan untuk memperluas wawasan dan pemahaman penulis mengenai perhitungan harga pokok produksi dan harga jual pada rumah industri. Selain itu, Proyek akhir ini juga bagian dari pemenuhan syarat akademik bagi mahasiswa/i dalam menyelesaikan tugas akhir guna memperoleh gelar sarjana terapan dari program studi akuntansi di SV IPB.

2. Bagi Rumah Industri

Diharapkan hasil dari proyek akhir ini dapat memberikan saran dan masukan bagi rumah industri dalam menyempurnakan perhitungan biaya produksi dan penetapan harga jual yang lebih tepat dan akurat.

3. Bagi Sekolah Vokasi IPB

Diharapkan proyek akhir ini dapat memperkaya literatur Sekolah Vokasi IPB mengenai perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual pada sektor UMKM.

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

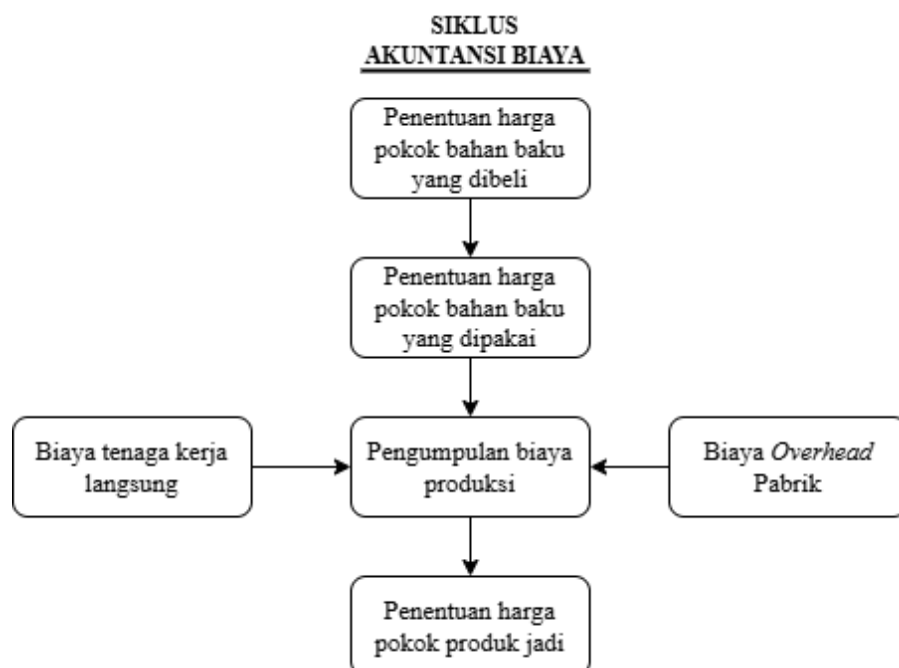


## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah informasi yang bertujuan untuk mengidentifikasi, menganalisis, serta komunikasi informasi keuangan dan nonkeuangan yang berkaitan dengan biaya perolehan maupun penggunaan sumber daya dalam organisasi (IAI, 2019). Akuntansi biaya berperan sebagai alat manajerial dalam proses perencanaan, pengendalian, dan pengambilan keputusan.

Pada perusahaan manufaktur, akuntansi biaya berfungsi untuk memberikan informasi harga pokok produksi per unit pada produk jadi (Mulyadi, 2018). Siklus akuntansi biaya digunakan untuk memantau seluruh tahapan proses produksi dimulai dari masuknya bahan baku hingga terbentuknya produk akhir.



Gambar 1 Hubungan antara siklus produksi produk dan siklus akuntansi biaya  
Sumber: Mulyadi (2018)

### 2.2 Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2018), Harga pokok produksi (HPP) adalah total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi untuk menghasilkan barang jadi. Perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan membagi semua biaya produksi dengan total unit produk yang dihasilkan.

#### 2.2.1 Manfaat Harga Pokok Produksi

Pada perusahaan manufaktur yang menghasilkan produk diperlukan informasi mengenai pencatatan harga pokok produksi yang dihitung secara periodik. Menurut Pramella (2019), berikut manfaat informasi harga pokok produksi :

1. Menentukan harga jual produk

Manajemen memerlukan data biaya produksi yang telah dihitung secara akurat untuk mengetahui biaya produksi per unit produk. Informasi ini digunakan sebagai dasar dalam menetapkan harga jual



yang sesuai bagi produk yang dihasilkan.

2. Memantau realisasi biaya produksi  
Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dalam pelaksanaan rencana produksi untuk memastikan bahwa total biaya yang dikeluarkan sesuai dengan anggaran yang telah ditentukan.
3. Menghitung laba atau rugi bruto dalam periode tertentu  
Pihak manajerial memerlukan data terkait kegiatan produksi perusahaan dalam suatu periode untuk mengetahui besaran laba bruto dan kerugian bruto. Hal ini memungkinkan manajemen untuk mengevaluasi kinerja produksi.

## 2.2.2 Komponen Harga Pokok Produksi

Dalam perusahaan manufaktur, perhitungan harga pokok produksi terdiri dari beberapa komponen utama. Menurut Wagiyo *et al.* (2019), berikut komponen utama dalam perhitungan harga pokok produksi pada perusahaan manufaktur terdiri dari :

1. Biaya bahan baku  
Biaya yang timbul dari penggunaan bahan yang digunakan sebagai komponen utama dalam proses produksi untuk menghasilkan produk akhir.
2. Biaya Tenaga kerja langsung  
Biaya ini berkaitan dengan tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam proses pembuatan produk. Tenaga kerja langsung mencakup pekerja yang secara aktif bekerja dalam kegiatan produksi dan menerima upah harian atau bulanan. Sementara itu, tenaga kerja tidak langsung seperti staf administrasi pabrik, mandor, dan manajer pabrik.
3. Biaya *overhead* pabrik  
Biaya yang terkait dengan biaya produksi yang tidak langsung dapat ditelusuri ke produk tertentu dan tetap diperlukan untuk menunjang proses produksi (Sahla, 2020). Terdapat dua jenis *overhead* pabrik yaitu :
  - a. Biaya *overhead* pabrik tetap adalah biaya yang tidak terpengaruh oleh perubahan jumlah produksi. contohnya seperti sewa pabrik, gaji mandor, asuransi pabrik, dan penyusutan mesin.
  - b. Biaya *overhead* pabrik variabel adalah biaya yang nilainya berfluktuasi sesuai dengan perubahan jumlah produksi. contohnya listrik untuk mesin, air untuk proses produksi, dan upah lembur buruh produksi.

## 2.2.3 Pendekatan Perhitungan Harga Pokok Poduksi

Pendekatan perhitungan harga pokok produksi merupakan metode untuk mengalokasikan komponen - komponen biaya ke dalam proses produksi. Berikut pendekatan perhitungan harga pokok produksi yaitu (Mulyadi, 2018) :

1. *Full costing*  
Pendekatan ini, memperhitungkan biaya produksi dengan memasukkan semua komponen biaya produksi ke dalam biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja

langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel dan tetap.

Tabel 1 Rumus perhitungan HPP pendekatan *full costing*

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx
<b>Biaya produksi</b>	<b>xxx</b>

Sumber: Mulyadi (2018)

## 2. *Variable costing*

Pendekatan ini, memperhitungkan biaya produksi yang hanya memasukkan komponen biaya variabel saja seperti biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel.

Tabel 2 Rumus perhitungan HPP pendekatan *variable costing*

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx
<b>Biaya produksi</b>	<b>xxx</b>

Sumber: Mulyadi (2018)

### 2.2.4 Pendekatan Perhitungan Harga Pokok Produksi

PSAK 216 tentang aset tetap (IAI), penyusutan adalah alokasi sistematis jumlah yang disusutkan dari aset selama umur manfaatnya. Dalam akuntansi, penyusutan merupakan proses alokasi biaya (*cost allocation*) atas harga perolehan aset menjadi beban sehingga mengurangi laba.

Faktor – faktor yang mempengaruhi beban penyusutan, yaitu :

- Harga perolehan  
Seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh aset tetap hingga aset tersebut siap digunakan.
- Nilai sisa (residu)  
Estimasi nilai jual aset tetap pada akhir masa manfaatnya. Nilai ini dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti umur ekonomis, inflasi, serta nilai tukar mata uang.
- Taksiran umur (masa manfaat)  
Estimasi masa manfaat suatu aset tetap yang dinyatakan dalam satuan periode waktu atau satuan jam kerja.

Berikut pengelompokan masa manfaat aset tetap menurut akuntansi (Srikalimah *et al.*, 2022) :

- Aset tetap berupa bangunan, jembatan, jalan, dan saluran air memiliki manfaat selama 20 tahun.
- Aset tetap berupa mesin dan barang - barang pabrik lain memiliki umur manfaat selama 8 tahun.
- Aset tetap berupa peralatan kantor dan kendaraan memiliki umur manfaat selama 5 tahun.

Berdasarkan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, dan

Menengah (IAI), umumnya UMKM menerapkan metode garis lurus atau metode saldo menurun dengan tidak memperhitungkan nilai sisa. Berikut penjelasan metodenya :

- a. Metode garis lurus adalah metode penyusutan yang membebankan biaya penyusutan secara merata selama umur manfaat aset. Berikut rumus metode garis lurus :

$$\text{Biaya penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Manfaat}}$$

- b. Metode pembebanan menurun merupakan metode penyusutan yang menghasilkan biaya penyusutan yang tinggi diawal masa manfaat aset dan menurun di tahun – tahun berikutnya. Metode ini dibagi menjadi dua, yaitu :

1) Metode jumlah angka tahun

- a. Rumus menghitung jumlah angka tahun:

$$\text{Jumlah angka tahun} = \frac{N(n+1)}{2}$$

- b. Rumus menghitung biaya penyusutan:

$$\text{Biaya penyusutan} = \frac{\text{Tahun ke (n)}}{\text{Jumlah angka tahun}} \times \text{Harga perolehan}$$

- c. Rumus menghitung biaya penyusutan tahun berikutnya:

$$\text{Biaya penyusutan} = \frac{\text{Tahun ke (n)}}{\text{Jumlah angka tahun}} \times \text{Harga perolehan}$$

2) Metode saldo menurun

$$\text{Biaya penyusutan} = \frac{((100\% : \text{Umur manfaat}) \times 2) \times \text{Harga perolehan}}{\text{Nilai buku}}$$

Pemilihan metode penyusutan memiliki dampak terhadap biaya penyusutan yang dihasilkan. Aset tetap yang digunakan dalam proses produksi akan memengaruhi hasil beban penyusutan yang dibebankan dalam perhitungan harga pokok produksi. Dengan demikian, perhitungan penyusutan memiliki pengaruh terhadap laba yang dihasilkan.

## 2.3 Harga Jual

Harga Jual adalah akumulasi dari seluruh biaya yang dikeluarkan ditambahkan dengan jumlah laba yang wajar. Penetapan harga jual adalah kebijakan yang mengatur harga produk selama periode waktu tertentu. Dalam penetapan harga jual jika harga ditetapkan terlalu tinggi melebihi nilai yang dirasakan oleh konsumen maka perusahaan berisiko kehilangan pangsa pasar sedangkan, jika harga jual ditetapkan terlalu rendah maka perusahaan mungkin tidak dapat mencapai tingkat laba yang diinginkan.

Adapun berikut tujuan penetapan harga jual (Rizqullah, 2023):

1) Berorientasi pada laba

Setiap perusahaan ingin selalu menetapkan harga jual yang dapat

menghasilkan keuntungan. Namun sangat sulit untuk mendapatkan keuntungan maksimal karena sulit menentukan harga yang tepat untuk produk yang dijual.

- 2) Berorientasi pada volume  
Perusahaan menetapkan harga jual dengan tujuan agar bisa mencapai jumlah penjualan yang ditargetkan.
- 3) Stabilitas harga jual  
Tujuan ini dilakukan, agar harga tetap stabil sehingga hubungan antara konsumen dengan perusahaan tetap terjaga dan perusahaan bisa bekerja dengan baik.
- 4) Tujuan lainnya  
Tujuan lainnya dilakukan, agar menjaga pelanggan tetap setia dan mencegah pesaing masuk ke pasar.

Berikut metode penetapan harga jual berdasarkan biaya (Musleh, 2019):

1. Metode *Cost Plus Pricing*

Metode penetapan harga jual ini dilakukan dengan menambahkan *persentase* laba yang diharapkan ke dalam biaya produksi suatu produk. Pada Metode penetapan harga jual ini, menggunakan rumus yang sama seperti pada perhitungan harga jual dalam kondisi normal. Adapun rumus perhitungannya sebagai berikut:

$$\text{Harga jual} = \text{Total Biaya} + \% \text{ Laba diharapkan}$$

2. Metode *Mark up pricing*

Cara ini umum dilakukan oleh pelaku usaha dagang. Dalam praktiknya, pedagang menetapkan harga jual dengan cara menambahkan harga beli dengan *mark up* yang diharapkan. *Presentase* yang ditetapkan berbeda untuk setiap jenis barang. Berikut rumus perhitungan *Mark up pricing* :

$$\text{Harga jual} = \text{Harga Beli} + \text{Mark up}$$

## 2.4 Penjualan

Penjualan adalah komponen penting dalam operasional bisnis yang menjadi sumber utama pendapatan dalam menentukan kelangsungan usaha. Secara umum, penjualan adalah kegiatan menawarkan barang atau jasa dengan tujuan memenuhi kebutuhan konsumen sekaligus memperoleh pendapatan dari hasil pertukaran (Adeo *et al.*, 2024). Dari pengertian tersebut, dapat disimpulkan bahwa penjualan bersifat tidak hanya transaksional tetapi juga strategis untuk meningkatkan profitabilitas.

Dalam akuntansi, penjualan menjadi aktivitas operasional suatu entitas dan sebagai indikator utama keberlangsungan usaha. Berdasarkan Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, dan Menengah (SAK EMKM), penjualan diakui ketika terdapat hak atas pembayaran yang diterima atau yang masih harus diterima pada masa depan.

penjualan dapat diakui ketika barang telah dijual dan jasa telah diberikan kepada pelanggan. Penjualan disajikan sebagai pendapatan dalam laporan laba rugi dan menjadi dasar perhitungan laba kotor yang digunakan untuk menilai laba bersih perusahaan. Dengan demikian, akurasi harga pokok produksi dan penetapan harga



jual yang tepat akan memengaruhi angka penjualan yang dilaporkan pada akhirnya berdampak ke akurasi laba entitas.

## 2.5 Rumah Industri

Rumah industri adalah unit usaha skala kecil yang bergerak di bidang industri, Dengan kata lain, rumah industri (*home industry*) merupakan kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang dilakukan oleh masyarakat dengan memanfaatkan keterampilan yang dimiliki secara mandiri yang disesuaikan dengan ketersediaan modal dan kapasitas produksi yang ada. Selain itu, rumah industri mampu memberdayakan tenaga kerja lokal yang ada (Subasriyanto dan Ridwan, 2024).

Berdasarkan SAK EMKM yang juga tercantum dalam UU No. 20 tahun 2008, kriteria UMKM dibedakan sebagai berikut :

- 1) Usaha mikro memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000 (tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha) dengan hasil penjualan tahunan paling banyak Rp300.000.000.
- 2) Usaha kecil memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000 hingga paling banyak Rp500.000.000 000 (tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha) atau memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp300.000.000 hingga paling banyak Rp Rp2.500.000.000.
- 3) Usaha menengah memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp500.000.000 hingga paling banyak Rp10.000.000.000 (tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha) dengan hasil penjualan tahunan lebih dari Rp2.500.000.000 hingga paling banyak Rp50.000.000.000.

Pertumbuhan rumah industri dapat menjadi pendorong peningkatan ekonomi melalui berbagai kegiatan usaha yang menggunakan keterampilan masyarakat. Kondisi ini turut memberikan berkontribusi terhadap pembangunan ekonomi di wilayah setempat.

## 2.5 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu adalah kegiatan penelitian yang sudah dilaksanakan yang menjadi dasar teoritis (Sari *et al.* 2023). penelitian terdahulu sebagai berikut :

Tabel 3 Penelitian terdahulu

No	Nama penulis	Judul Penelitian	Hasil penelitian
1	Nur Fitriana <i>et al.</i> (2025)	Harga Jual Dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> Pendekatan Full Costing Pada Umkm Seblak Prasmanan Teh Lianti Kota Pekanbaru.	Perhitungan harga jual UMKM tidak memperhatikan <i>mark up</i> persentase laba yang diharapkan menyebabkan harga jual menjadi tidak efisien. terdapat selisih harga jual antara perhitungan UMKM dan metode <i>cost plus pricing</i> berbasis <i>full costing</i> , yaitu

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

No	Nama penulis	Judul Penelitian	Hasil penelitian
			Rp4.000 untuk porsi kecil, Rp1.000 untuk porsi sedang, dan Rp2.000 untuk porsi jumbo. Hal ini membuktikan bahwa metode <i>cost plus pricing</i> mampu menghasilkan harga jual yang lebih tepat dan kompetitif.
2	Faroqi <i>et al.</i> (2024)	Pendampingan dan Penyuluhan Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Desa Wanakerta, Kabupaten Tangerang.	Kegiatan penyuluhan dan pendampingan yang dilakukan memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan pemilik UMKM dalam menghitung harga pokok produksi, terutama dengan bantuan Microsoft Excel.
3	Basuni dan Iskandar (2021)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual pada Rajaswa Coffe.	Perhitungan harga jual oleh Rajaswa Coffee lebih rendah dibanding metode <i>mark-up</i> menggunakan pendekatan <i>full costing</i> dengan selisih diantaranya Coffee Hot Rp1.650, Coffee Ice Rp1.929, dan Coffee Latte Rp1.830. hal ini dapat mengakibatkan keuntungan yang diperoleh kurang maksimal.
4	Noviasari dan Alamsyah (2020)	Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> Studi Kasus pada UMKM Sepatu Heriyanto.	Perhitungan harga jual oleh UMKM Sepatu Heriyanto lebih rendah dibanding metode <i>cost plus pricing</i> dengan pendekatan <i>full costing</i> dengan selisih Rp12.709 per kodi atau Rp635 per pasang untuk sepatu bahan hamer dan kavaro.

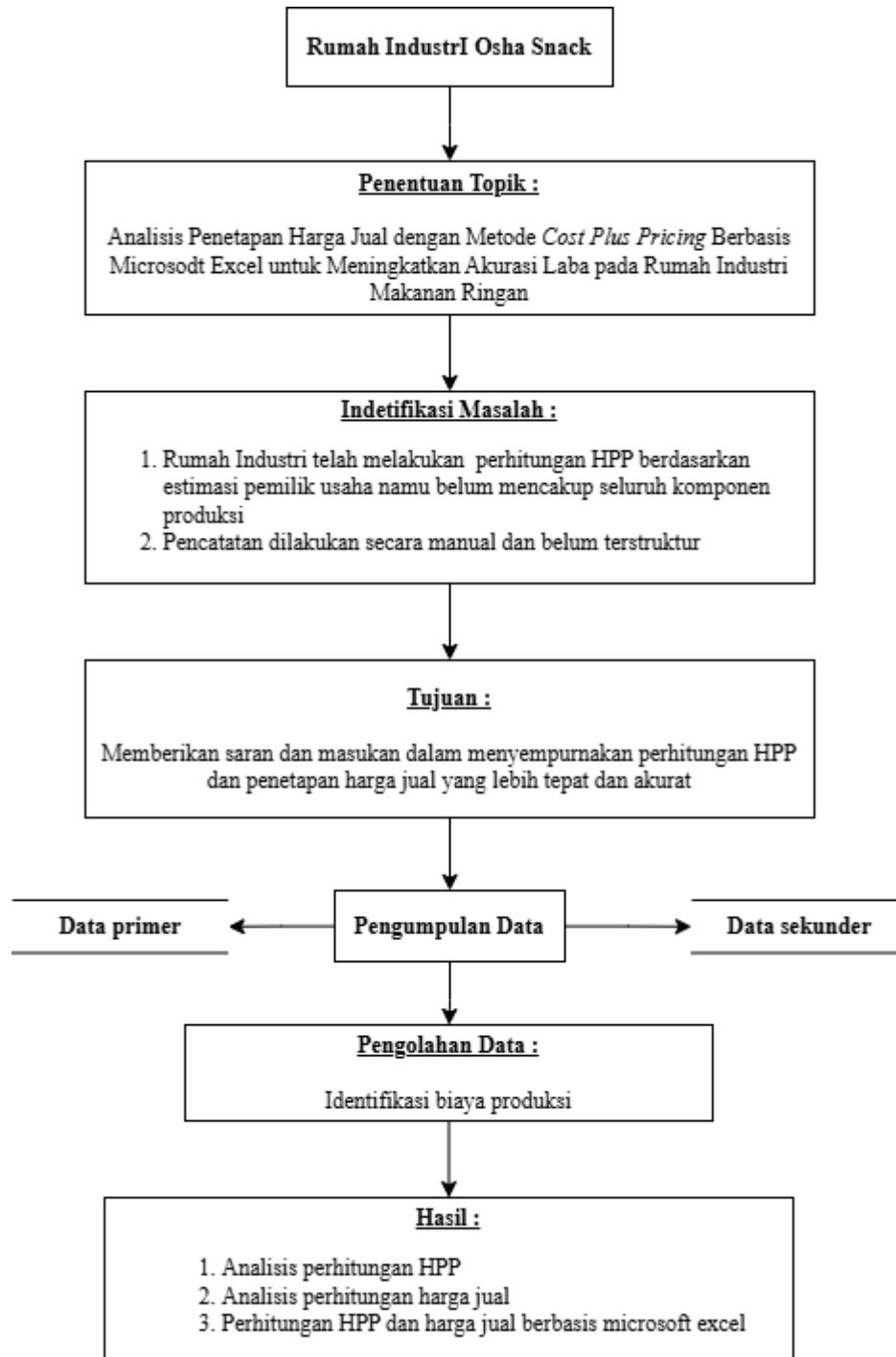


No	Nama penulis	Judul Penelitian	Hasil penelitian
5	Astri (2021)	Analisis Penerapan Metode <i>Full Costing</i> dan <i>Variable Costing</i> sebagai Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual.	CV. NJ Food Industries menggunakan perhitungan harga pokok produksi yang sederhana tanpa memasukkan seluruh unsur biaya. Harga pokok produksi menurut perusahaan tercatat Rp4.915.501.234, sedangkan dengan metode <i>full costing</i> sebesar Rp4.475.740.000 dan metode <i>variable costing</i> sebesar Rp4.439.039.996. Metode <i>variable costing</i> menghasilkan harga pokok produksi yang lebih rendah dibandingkan metode <i>full costing</i> .

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

## 2.7 Kerangka Berpikir

Kerangka berpikir adalah bagian dalam suatu penelitian yang menggambarkan proses berpikir penulis (Sari *et al.* 2023). Berikut kerangka berpikir yang akan dilakukan penulis pada proyek akhir ini :



Gambar 2 Kerangka berpikir proyek akhir  
Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

### III METODE

#### 3.1 Gambaran Objek Penelitian

Rumah Industri Osha Snack merupakan usaha yang bergerak di bidang produksi makanan ringan dalam kemasan. Usaha ini dirintis oleh pasangan suami istri, yaitu Oktoriza Baswir dan Dewi Mulyati. Pada awalnya, Osha Snack hanya dibuat untuk konsumsi pribadi keluarga dan disajikan dalam acara keluarga. Namun seiring berjalannya waktu minat masyarakat terhadap produk ini semakin meningkat sehingga mendorong pemilik untuk mulai beroperasi secara komersial hingga saat ini.

Saat ini, rumah industri menawarkan enam varian produk meliputi keju goreng, keju goreng pedas, keju goreng stick, brambang keju, brambang keju pedas, dan kentang balado. Produk - produk ini menyasar konsumen dari kalangan remaja hingga orang tua. Selain itu, produk ini telah tersertifikat sehat dan sertifikat halal sehingga terjamin aman untuk dikonsumsi masyarakat.

Rumah Industri Osha Snack bertempat di Komplek IPB Baranangsiang 4. Jam operasional usaha ini berlangsung dari hari senin s.d kamis pukul 9.00 - 22.00 dan hari jumat s.d minggu pukul 9.00 - 17.00. Rumah Industri ini memiliki visi dan misi dalam menjalankan usahanya diantaranya :

- a. Visi  
Menjadi salah satu unit dagang yang mampu bersaing dalam pangsa pasar.
- b. Misi
  1. Menciptakan produk halal, sehat, dan higienis melalui proses pemilihan bahan baku dan penggunaan peralatan yang berkualitas.
  2. Mengutamakan dan meningkatkan kepuasan pelanggan dari waktu ke waktu.
  3. Kontribusi positif dan aktif untuk masyarakat, mitra, dan negara.

#### 3.2 Waktu dan Tempat

Pelaksanaan penelitian proyek akhir ini bertempat di Komplek IPB Baranangsiang 4, Jalan Mendut 51, Tanah Baru. Kegiatan penelitian ini dilakukan selama kurang lebih tiga bulan yang dimulai dari februari s/d april 2025. Pelaksanaan proyek akhir mengikuti operasional rumah industri. Berikut tabel jadwal pelaksanaan penelitian proyek akhir :

Tabel 4 Jadwal pelaksanaan penelitian proyek akhir

No.	Kegiatan	Waktu Pelaksanaan					
		2024			2025		
		Des.	Jan.	Feb.	Mar.	Apr.	Mei.
1	Pengajuan judul proyek akhir						
2	Penyusunan Proposal proyek Akhir						
3	Bimbingan proposal proyek akhir						
4	Kolokium						
5	Pelaksanaan penelitian						
6	Penyusunan Proyek akhir						

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

### 3.3 Sumber Data

Terdapat dua sumber data yang dipakai untuk mengumpulkan data dalam proyek akhir ini sebagai berikut :

#### 1. Data Primer

Data primer diperoleh melalui wawancara dan observasi. Observasi dilakukan di lokasi produksi produk dan wawancara dilakukan dengan Pak Randy Raharja selaku pihak rumah industri.

#### 2. Data Sekunder

Data sekunder dikumpulkan dari dokumen yang berkaitan dengan biaya produksi rumah industri dan literatur akademik berupa jurnal – jurnal, skripsi, buku, dan internet yang berkaitan dengan topik proyek akhir.

### 3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik-teknik pengumpulan data yang dilakukan pada proyek akhir ini mencakup :

#### 1. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan Pak Randy Raharja selaku pihak rumah industri. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai jumlah produksi produk, komponen biaya produksi, perincian biaya produk.

#### 2. Observasi

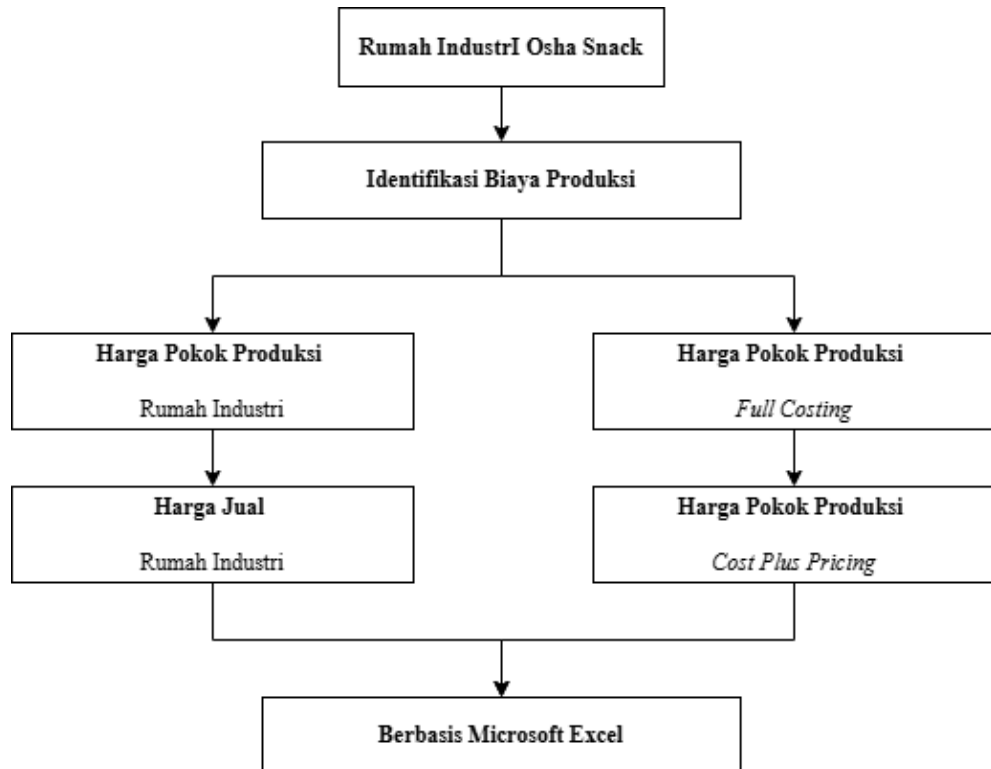
Observasi dilaksanakan di tempat produksi produk yang bertempat di komplek IPB Baranangsiang 4. Observasi dilakukan untuk memperoleh informasi terkait alur dan alat pendukung produksi produk rumah industri.

#### 3. Dokumentasi

Dokumentasi diperoleh dengan meminta data langsung kepada pihak rumah industri berupa dokumen dan catatan terkait biaya produksi yang berkaitan dengan proses produksi produk rumah industri.

### 3.5 Prosedur Kerja

Prosedur kerja dalam proyek akhir ini disesuaikan dengan kondisi rumah industri yang bertujuan agar penelitian ini berjalan dengan lancar. Berikut prosedur kerja dalam proyek akhir ini :



Gambar 3 Prosedur kerja

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

1. Identifikasi Biaya Produksi  
Langkah pertama, melakukan Identifikasi seluruh biaya terkait dengan produksi. Prosedur ini dilakukan melalui observasi langsung di lokasi produksi, wawancara dengan pihak rumah industri, dan pengumpulan dokumentasi terkait pencatatan biaya produksi.
2. Perbandingan perhitungan harga pokok produksi menurut rumah industri dan berdasarkan pendekatan *full costing*  
Setelah semua komponen biaya produksi diidentifikasi, kemudian melakukan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh rumah industri dan berdasarkan pendekatan *full costing* dan melakukan perbandingan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh rumah industri dan berdasarkan pendekatan *full costing*.
3. Perbandingan perhitungan penetapan harga jual yang diterapkan rumah industri dan berdasarkan metode *cost plus pricing*  
Setelah nilai harga pokok produksi, selanjutnya melakukan perhitungan harga jual yang diterapkan oleh rumah industri dan berdasarkan metode *cost plus pricing* dan melakukan perbandingan harga jual per bungkus antara harga jual yang dilakukan rumah industri dengan metode *cost plus pricing* pada berbagai *persentase* margin laba. Tujuan tahapan ini, untuk memperoleh harga jual yang tepat untuk meningkatkan akurasi laba.
4. Merancang perhitungan harga pokok produksi dan harga jual berbasis microsoft excel  
Melakukan perancangan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual dengan menggunakan microsoft excel sederhana untuk membantu pelaku

usaha dalam evaluasi biaya produksi dan mengambil keputusan harga jual produk yang tepat guna meningkatkan akurasi laba.



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



## IV HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1 Analisis Harga Pokok Produksi Menurut Rumah Industri dan Pendekatan *Full Costing*

Pada proyek akhir ini penulis berfokus pada dua produk dengan tingkat permintaan tertinggi yaitu produk keju goreng dan keripik brambang keju. Penelitian dilakukan dengan mengambil sampel selama satu bulan yaitu pada Januari 2025. Selama periode tersebut rumah industri melakukan satu kali proses produksi untuk masing-masing produk yang dianalisis.

Dalam satu kali produksi keju goreng dihasilkan sebanyak 32 kilogram atau 320 bungkus dengan berat masing-masing 100 gram per bungkus. Sementara itu, untuk keripik brambang keju dihasilkan sebanyak 86 kilogram atau 860 bungkus dengan berat masing-masing 100 gram per bungkus. Demikian dapat menghitung harga pokok produksi atas kedua produk tersebut.

#### 4.1.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Rumah Industri

Rumah industri melakukan perhitungan biaya produksi dengan memasukkan komponen biaya produksi mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya lain – lain. Berikut perhitungan harga pokok produksi menurut rumah industri :

##### 1. Biaya Bahan Baku

Tabel 5 Biaya bahan baku

<b>Produk Keju Goreng</b>					
No	Bahan Baku	<b>Kebutuhan Per Produksi</b>			
		Qty	Satuan	Harga Per Produk	Total Harga Produk
1	Minyak Goreng	63,00	Liter	17.200	1.083.600
2	Keju	9,90	Kilogram	98.000	970.200
3	Tepung Tapioka	36,00	Kilogram	18.000	648.000
4	Tepung Ketan	9,00	Kilogram	11.500	103.500
5	Telur	33,75	Kilogram	29.000	978.750
6	Royco	9,00	Kilogram	7.500	67.500
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>					<b><u>3.851.550</u></b>

<b>Produk Keripik Brambang Keju</b>					
No	Bahan Baku	<b>Kebutuhan Per Produksi</b>			
		Qty	Satuan	Harga Per Produk	Total Harga Produk
1	Minyak Goreng	24,00	Liter	17.200	412.800
2	Keju	1,60	Kilogram	93.000	148.800
3	Margarine	0,80	Kilogram	36.000	28.800
4	Tepung Tapioka	6,40	Kilogram	11.000	70.400
5	Tepung beras	3,20	Kilogram	10.000	32.000
6	Tepung Terigu	16,00	Kilogram	8.400	134.400
7	Telur	4,00	Kilogram	29.000	116.000
8	Bawang Merah	4,40	Kilogram	28.000	123.200

<b>Produk Keripik Brambang Keju</b>					
No	Bahan Baku	<b>Kebutuhan Per Produksi</b>			
		Qty	Satuan	Harga Per Produk	Total Harga Produk
9	Bawang Putih	1,60	Kilogram	43.000	68.800
10	Seledri	0,19	Kilogram	25.000	4.800
11	Royco	6,40	Kilogram	7.500	48.000
12	Cabe	6,40	Kilogram	30.000	192.000
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>					<b>1.380.000</b>

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

Pada tabel 5 tersebut, menunjukkan rincian biaya bahan baku langsung yang dikeluarkan dalam proses pembuatan keju goreng sebesar Rp3.851.550 dan keripik brambangan keju sebesar Rp1.380.000 dalam satu kali proses produksi.

## 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 6 Biaya tenaga kerja langsung

<b>Produk Keju Goreng</b>			
No	Tenaga Kerja	<b>Kebutuhan Per Produksi</b>	
		Bagian	Upah
1	Pekerja 1	Produksi	90.000
2	Pekerja 2	Produksi	90.000
3	Pekerja 3	Produksi	90.000
4	Pekerja 4	Produksi	90.000
5	Pekerja 5	Produksi	90.000
6	Pekerja 6	Kemasan	90.000
7	Pekerja 7	Kemasan	90.000
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>			<b>630.000</b>

<b>Produk Keripik Brambang Keju</b>			
No	Tenaga Kerja	<b>Kebutuhan Per Produksi</b>	
		Bagian	Upah
1	Pekerja 1	Produksi	85.000
2	Pekerja 2	Produksi	85.000
3	Pekerja 3	Produksi	85.000
4	Pekerja 4	Kemasan	85.000
<b>Total Biaya Tenaga Kerja</b>			<b>340.000</b>

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

Pada tabel 6 tersebut, menunjukkan rincian biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan dalam kegiatan produksi sampai pengemasan pada produk keju goreng sebesar Rp630.000 untuk tujuh orang pekerja yang masing – masing pekerja diupah sebesar Rp90.000/ per produksi dan produk keripik brambangan keju Rp340.000 untuk empat orang pekerja yang masing – masing pekerja diupah sebesar Rp85.000/ per produksi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## 3. Biaya lain – lain

Tabel 7 Biaya lain – lain

<b>Produk Keju Goreng</b>					
No	Biaya Lain Lain	<b>Kebutuhan Per Produksi</b>			
		Qty	Satuan	Harga Per Produk	Total Harga Produk
1	Gas 3 kg	8	Tabung	20.000	160.000
2	Konsumsi Tenaga Kerja	7	Tenaga kerja	15.000	105.000
3	Kemasan	860	Pcs	3.025	2.601.500
<b>Total Biaya Lain Lain</b>					<b><u>2.866.500</u></b>

<b>Produk Keripik Brambang Keju</b>					
No	Biaya Lain Lain	<b>Kebutuhan Per Produksi</b>			
		Qty	Satuan	Harga Per Produk	Total Harga Produk
1	Gas 3 kg	4	Tabung	20.000	80.000
2	Konsumsi Tenaga Kerja	4	Tenaga kerja	15.000	60.000
3	Kemasan	320	Pcs	3.250	1.040.000
<b>Total Biaya Lain Lain</b>					<b><u>1.180.000</u></b>

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

Berdasarkan tabel 7 tersebut, menunjukkan rincian biaya lain lain yang digunakan selama proses produksi diantaranya berupa biaya gas, biaya konsumsi, dan biaya kemasan pada pembuatan keju goreng sebesar Rp2.866.500/ per produksi dan keripik brambang keju sebesar Rp1.180.000/ per produksi. Berikut beberapa komponen biaya lain – lain :

## a. Biaya gas

Biaya gas dalam proses produksi dihitung berdasarkan harga jual gas sebesar Rp20.000 per tabung. Pada produksi keju goreng dibutuhkan 8 tabung gas dengan total biaya sebesar Rp160.000 per produksi. Sementara itu, produksi keripik brambang keju dibutuhkan 4 tabung gas dengan total biaya sebesar Rp80.000 per produksi.

## b. Biaya konsumsi tenaga kerja

Biaya konsumsi tenaga kerja dalam proses produksi dihitung berdasarkan biaya konsumsi sebesar Rp15.000 per orang untuk setiap kali produksi. Pada produksi keju goreng dibutuhkan 7 tenaga kerja sehingga total biaya konsumsi mencapai Rp105.000 per produksi. Sementara itu, produksi keripik brambang keju dibutuhkan 4 tenaga kerja dengan total biaya konsumsi sebesar Rp60.000 per produksi.

## c. Biaya kemasan

Biaya kemasan yang dikeluarkan untuk produk keju goreng sebesar Rp2.601.500 per produksi dengan harga Rp3.025 per kemasan dan jumlah kebutuhan sebanyak 860 kemasan. Sementara itu, untuk produk keripik brambang keju dengan biaya kemasan sebesar Rp1.040.000 per produksi dengan harga Rp3.250 per kemasan dan kebutuhan sebanyak 320 kemasan.

## Perhitungan Biaya Produksi Menurut Rumah Industri

Tabel 8 Perhitungan biaya produksi menurut rumah industri

<b>Menurut Rumah Industri</b>			
No	Biaya Produksi	<b>Kebutuhan Per Produksi</b>	
		Keju Goreng	Keripik Brambang Keju
1	Biaya Bahan Baku	3.851.550	1.380.000
2	Biaya Tenaga	630.000	340.000
3	Biaya Lain – Lain	2.866.500	1.180.000
<b>Total Biaya Produksi</b>		<b>7.348.050</b>	<b>2.900.000</b>

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

Pada tabel 8 tersebut, menunjukkan perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan oleh rumah industri selama proses pembuatan keju goreng sebesar Rp7.348.050/ per produksi dan pembuatan keripik brambang keju sebesar Rp2.900.000/ per produksi setiap bulannya.

Perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan dengan membagi semua biaya produksi dengan total unit produk yang dihasilkan. Berikut perhitungan harga pokok produksi per kilogram dan per bungkus :

### 1. Produk keju goreng

$$\text{HPP (kg)} : \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah unit}} : \frac{7.348.050}{86} : 85.442/ \text{ per kg}$$

$$\text{HPP (gram)} : \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah unit}} : \frac{7.348.050}{860} : 8.544/ \text{ per bungkus}$$

### 2. Produk keripik brambang keju

$$\text{HPP (kg)} : \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah unit}} : \frac{2.900.000}{32} : 90.625/ \text{ per kg}$$

$$\text{HPP (gram)} : \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah unit}} : \frac{2.900.000}{320} : 9.063/ \text{ per bungkus}$$

### 4.1.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Pendekatan *Full Costing*

Pada pendekatan *full costing* memperhitungkan seluruh biaya produksi yang dikeluarkan hingga pengemasan produk diantaranya biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*. Berikut perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan *full costing* :



1. Biaya *overhead* pabrikTabel 9 Biaya *overhead* pabrik

Produk Keju Goreng					
No	Biaya Overhead Pabrik	Kebutuhan Per Produksi			
		Qty	Satuan	Harga Per Produk	Total Harga Produk
Biaya overhead pabrik variabel					
1	Gas 3 kg	8	Tabung	20.000	160.000
2	Konsumsi Tenaga Kerja	7	Tenaga kerja	15.000	105.000
3	Kemasan	860	Pcs	3.025	2.601.500
4	Ongkos Angkut	6	Pengiriman	100.000	600.000
5	Kardus	5	Pcs	30.000	150.000
6	Biaya listrik (Rp1.165.000/6)				194.167
7	Biaya Air (Rp380.400/6)				63.400
Biaya overhead pabrik tetap					
1	Penyusutan Peralatan & Mesin				0
Total Biaya Overhead Pabrik					3.874.067

Produk Keripik Brambang Keju					
No	Biaya Overhead Pabrik	Kebutuhan Per Produksi			
		Qty	Satuan	Harga Per Produk	Total Harga Produk
Biaya overhead pabrik variabel					
1	Gas 3 kg	4	Tabung	20.000	80.000
2	Konsumsi Tenaga Kerja	4	Tenaga kerja	15.000	60.000
3	Kemasan	320	Pcs	3.250	1.040.000
4	Ongkos Angkut	1	Pengiriman	100.000	100.000
5	Kardus	10	Pcs	7.500	75.000
6	Biaya listrik (Rp1.165.000/6)				194.167
7	Biaya Air (Rp380.400/6)				63.400
Biaya overhead pabrik tetap					
1	Penyusutan Peralatan & Mesin				0
Total Biaya Overhead Pabrik					1.612.567

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

Berdasarkan tabel 9 tersebut, menunjukkan rincian biaya *overhead* yang dipakai selama proses produksi diantaranya berupa biaya listrik, biaya pemeliharaan mesin, biaya ongkos angkut, biaya gas, biaya kardus, biaya konsumsi pekerja, biaya kemasan, dan biaya penyusutan. Maka, diketahui biaya *overhead* yang tidak diperhitungkan sebagai biaya produksi oleh rumah industri diantaranya biaya listrik, biaya ongkos angkut, biaya kardus, dan biaya penyusutan peralatan dan mesin. Biaya *overhead* pada pembuatan keju goreng sebesar Rp3.874.067/ per produksi dan pembuatan keripik brambang keju sebesar Rp1.612.567/ per produksi.

Berikut penjelasan komponen - komponen biaya *overhead* :

## a. Biaya gas

Biaya gas dalam proses produksi dihitung berdasarkan harga jual gas sebesar Rp20.000 per tabung. Pada produksi keju goreng dibutuhkan 8

tabung gas dengan total biaya sebesar Rp160.000 per produksi. Sementara itu, produksi keripik brambang keju dibutuhkan 4 tabung gas dengan total biaya sebesar Rp80.000 per produksi.

- b. Biaya konsumsi tenaga kerja  
Biaya konsumsi tenaga kerja dalam proses produksi dihitung berdasarkan biaya konsumsi sebesar Rp15.000 per orang untuk setiap kali produksi. Pada produksi keju goreng dibutuhkan 7 tenaga kerja sehingga total biaya konsumsi mencapai Rp105.000 per produksi. Sementara itu, produksi keripik brambang keju dibutuhkan 4 tenaga kerja dengan total biaya konsumsi sebesar Rp60.000 per produksi.
- c. Biaya kemasan  
Biaya kemasan yang dikeluarkan untuk produk keju goreng sebesar Rp2.601.500 per produksi dengan harga Rp3.025 per kemasan dan jumlah kebutuhan sebanyak 860 kemasan. Sementara itu, untuk produk keripik brambang keju dengan biaya kemasan sebesar Rp1.040.000 per produksi dengan harga Rp3.250 per kemasan dan kebutuhan sebanyak 320 kemasan.
- d. Biaya ongkos kirim  
Biaya ongkos kirim dalam proses produksi dihitung berdasarkan biaya kirim sebesar Rp100.000 setiap pengiriman. Pada produksi keju goreng membutuhkan 6 kali pengiriman sebesar Rp600.000 per produksi. Sementara itu, produksi keripik brambang keju membutuhkan 1 kali pengiriman sebesar Rp100.000 per produksi.
- e. Biaya kardus  
Biaya kardus dikeluarkan pada produksi keju goreng sebesar Rp150.000 per produksi. Sementara itu, produksi keripik brambang keju sebesar Rp75.000 per produksi.
- f. Biaya listrik  
Biaya listrik untuk produksi bersama yang dikeluarkan sebesar Rp1.165.000 per bulan. Maka, alokasi biaya listrik untuk masing-masing produk yaitu, produk keju goreng dan produk keripik brambang keju adalah sebesar Rp194.167 per produksi.
- g. Biaya air  
Biaya air untuk produksi bersama yang dikeluarkan sebesar Rp380.400 per bulan. Maka, alokasi biaya untuk masing-masing produk yaitu produk keju goreng dan produk keripik brambang keju adalah sebesar Rp63.400 untuk per produksi.
- h. Biaya penyusutan atas mesin dan peralatan  
Penyusutan merupakan proses pengalokasian secara sistematis nilai aset yang dapat disusutkan sepanjang masa manfaat aset. Berikut rumus penyusutan metode garis lurus :

$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Manfaat}}$$

Berdasarkan rumus perhitungan biaya penyusutan diatas, maka diketahui biaya penyusutan untuk mesin dan peralatan sebagai berikut :



Tabel 10 Biaya penyusutan mesin dan peralatan

No	Nama Mesin & Peralatan	Jumlah Unit	Umur Manfaat	Harga Beli	Harga Perolehan
1	Kompor Gas	6	5	333.333	2.000.000
2	Kuali	7	5	100.000	700.000
3	Serokan 10 set	2	5	25.000	50.000
4	Tabung Gas 3 kg	8	5	120.000	960.000
5	Box Penyimpan	50	5	140.000	7.000.000
6	Timbangan 2 set	4	5	60.000	240.000
7	Sealer	4	5	250.000	1.000.000
8	Tempayan	10	5	5.000	50.000
9	Piring dan lain-lain	1	5	100.000	100.000
10	Meja panjang	1	5	700.000	700.000
11	Alat cetak otomatis	3	5	800.000	2.400.000
12	Slicer Kentang Kecil	2	5	350.000	700.000
13	Kursi Kerja	5	5	40.000	200.000
14	Frying Pan	1	5	3.000.000	3.000.000
15	Sealer joyko	1	5	450.000	450.000
16	Monitor computer	1	5	1.300.000	1.300.000
17	Power Supply	1	5	500.000	500.000
<b>Total Peralatan</b>				<b>8.273.333</b>	<b>21.350.000</b>
1	Mesin Peniris	1	8	2.000.000	2.000.000
2	Mesin perajang Kentang	1	8	6.000.000	6.000.000
3	Mesin Pengupas Kentang	1	8	6.000.000	6.000.000
4	Mesin Penggiling Bumbu	1	8	6.000.000	6.000.000
5	Mesin Cetak Mie	2	8	2.000.000	4.000.000
6	Continuous Band Sealer	1	8	5.000.000	5.000.000
7	Oven	2	8	2.500.000	5.000.000
8	Mixer besar kapasitas 10 kg	1	8	10.000.000	10.000.000
9	Mixer Kecil kapasitas 2 Kg	1	8	4.000.000	4.000.000
<b>Total Mesin</b>				<b>43.500.000</b>	<b>48.000.000</b>
<b>Biaya penyusutan peralatan per tahun (21.350.000/ 5 thn)</b>					<b>4.270.000</b>
<b>Biaya penyusutan mesin per tahun (48.000.000/ 8 thn)</b>					<b>6.000.000</b>

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

Dalam akuntansi, Masa manfaat penyusutan dihitung sejak peralatan dan mesin siap digunakan, yaitu pada tahun 2010. Peralatan memiliki masa manfaat 5 tahun dengan biaya penyusutan sebesar Rp4.270.000 per tahun. Mesin memiliki masa manfaat 8 tahun dengan biaya penyusutan sebesar Rp6.000.000 per tahun. Hingga saat ini, masa manfaat kedua aset tersebut telah habis. Oleh karena itu biaya penyusutan peralatan dan mesin untuk tahun berjalan sebesar Rp0. Meskipun demikian, masih terdapat biaya pemeliharaan yang diperlukan untuk menjaga kondisi mesin dan peralatan agar dapat digunakan.

Perhitungan biaya produk dengan pendekatan *Full Costing*

Tabel 11 Perhitungan biaya produksi pendekatan *full costing*

<b>Menurut Full Costing</b>			
No	Biaya Produksi	Kebutuhan Per Produksi	
		Keju Goreng	Keripik Brambang Keju
1	Biaya Bahan Baku	3.851.550	1.380.000
2	Biaya Tenaga Kerja	630.000	340.000
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	3.874.067	1.612.567
<b>Total Biaya Produksi</b>		<b>8.355.617</b>	<b>3.332.567</b>

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

Pada tabel 11 tersebut, menunjukkan perhitungan biaya produksi dengan pendekatan *full costing* yang dikeluarkan oleh rumah industri selama proses pembuatan keju goreng sebesar Rp8.355.617/ per produksi dan pembuatan keripik brambang keju sebesar Rp3.332.567/ per produksi selama per bulan.

Perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan dengan membagi semua biaya produksi dengan total unit produk yang dihasilkan. Berikut perhitungan harga pokok produksi per kilogram dan per bungkus :

1. Produk keju goreng

$$\frac{\text{HPP}}{(\text{kg})} : \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah unit}} : \frac{8.355.617}{86} : 97.158/ \text{ per kg}$$

$$\frac{\text{HPP}}{(\text{gram})} : \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah unit}} : \frac{8.355.617}{860} : 9.716/ \text{ per bungkus}$$

2. Produk keripik brambang keju

$$\frac{\text{HPP}}{(\text{kg})} : \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah unit}} : \frac{3.332.567}{32} : 104.143/ \text{ per kg}$$

$$\frac{\text{HPP}}{(\text{gram})} : \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah unit}} : \frac{3.332.567}{320} : 10.414/ \text{ per bungkus}$$

4.1.3 Perbandingan Harga Pokok Produksi pada Rumah Industri dan Pendekatan *Full Costing*

Tabel 12 Perbandingan HPP pada rumah industri dan pendekatan *full costing*

<b>Perbandingan HPP Menurut Rumah Industri &amp; Pendekatan Full Costing</b>		
Keterangan	Kebutuhan Per Produksi	
	Keju Goreng	Keripik Brambang Keju
Rumah industri	7.348.050	2.900.000
<i>Full Costing</i>	8.355.617	3.332.567
<b>Selisih</b>	<b>1.007.567</b>	<b>432.567</b>

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

Berdasarkan tabel 12 tersebut, menunjukkan adanya selisih yang cukup signifikan pada biaya produksi pada produk keju goreng sebesar Rp1.007.567 dan produksi produk keripik brambang keju sebesar Rp432.567 antara harga pokok produksi yang dihitung oleh rumah industri dengan pendekatan *full*

*costing*, perbedaan ini diperoleh dari rumah industri yang tidak membebankan biaya *overhead* secara keseluruhan.

Hal ini mengindikasikan bahwa rumah industri belum membebankan biaya *overhead* secara tepat melainkan hanya memasukan beberapa komponen biaya *overhead* akibatnya perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan kurang akurat dan berpotensi mempengaruhi penentuan harga jual dan laba usaha yang diperoleh.

## 4.2 Analisis Penentuan Harga Jual Menurut Rumah Industri dan Metode *Cost Plus Pricing*

Menurut Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, dan Menengah (SAK EMKM), penjualan diakui saat barang telah diserahkan atau ketika hak atas pembayaran timbul bukan semata-mata saat kas diterima. Oleh karena itu, nilai yang dicatat pada akun penjualan sangat bergantung pada harga jual per produk yang ditetapkan oleh pelaku usaha. Analisis perbandingan harga jual menjadi sangat penting karena berpengaruh langsung terhadap nilai penjualan dan laba usaha yang diperoleh.

Setelah harga pokok produksi diperoleh diatas maka langkah selanjutnya adalah menghitung harga jual produk. Pada bagian ini disajikan perbandingan penetapan harga jual produk keju goreng dan keripik brambang keju yang dilakukan oleh rumah industri dengan perhitungan secara teori menggunakan metode *cost plus pricing*. Analisis ini bertujuan untuk menyoroti perbedaan dalam penetapan harga jual serta potensi laba yang dapat dihasilkan dari masing-masing metode.

### 4.2.1 Penentuan Harga Jual Menurut Rumah Industri

Berdasarkan perhitungan biaya produksi yang dilakukan rumah industri, maka penulis dapat melakukan penentuan harga jual untuk produk keju goreng dan keripik brambang keju yang dilakukan rumah industri. Berikut cara perhitungannya :

#### a. Produk Keju Goreng

$$\text{Harga Jual : } \frac{\text{HPP} + (\% \text{ Laba} \times \text{HPP})}{\text{Jumlah unit}}$$

##### 1) Laba 40%

$$\text{Harga Jual (kg) : } \frac{7.348.050 + (40\% \times 7.348.050)}{86} \quad 119.619 \text{ per kg}$$

$$\text{Harga Jual (gram) : } \frac{7.348.050 + (40\% \times 7.348.050)}{860} \quad 11.962 \text{ per bungkus}$$

##### 2) Laba 45%

$$\text{Harga Jual (kg) : } \frac{7.348.050 + (45\% \times 7.348.050)}{86} \quad 123.892 \text{ per kg}$$

$$\text{Harga Jual (gram): } \frac{7.348.050 + (45\% \times 7.348.050)}{860} \quad 12.389 \text{ per bungkus}$$

### 3) Laba 50%

$$\text{Harga Jual (kg)} : \frac{7.348.050 + (50\% \times 7.348.050)}{86} = 128.164 \text{ per kg}$$

$$\text{Harga Jual (gram)} : \frac{7.348.050 + (50\% \times 7.348.050)}{860} = 12.816 \text{ per bungkus}$$

Berdasarkan perhitungan diatas, maka dapat dilihat pemilik usaha rumah industri menetapkan harga jual produk keju goreng sebesar Rp11.962/ per bungkus yang memperoleh laba sebesar 40% per bungkus. Jika pemilik usaha menginginkan peningkatan margin laba sebesar 45% harga jual menjadi Rp12.389/ per bungkus atau menginginkan peningkatan margin laba sebesar 50% harga jual menjadi Rp12.816/ per bungkus.

### b. Produk Keripik Brambang Keju

#### 1) Laba 40%

$$\text{Harga Jual (kg)} : \frac{2.900.000 + (40\% \times 2.900.000)}{32} = 126.875 \text{ per kg}$$

$$\text{Harga Jual (gram)} : \frac{2.900.000 + (40\% \times 2.900.000)}{320} = 12.688 \text{ per bungkus}$$

#### 2) Laba 45%

$$\text{Harga Jual (kg)} : \frac{2.900.000 + (45\% \times 2.900.000)}{32} = 131.406 \text{ per kg}$$

$$\text{Harga Jual (gram)} : \frac{2.900.000 + (45\% \times 2.900.000)}{320} = 13.141 \text{ per bungkus}$$

#### 3) Laba 50%

$$\text{Harga Jual (kg)} : \frac{2.900.000 + (50\% \times 2.900.000)}{32} = 135.938 \text{ per kg}$$

$$\text{Harga Jual (gram)} : \frac{2.900.000 + (50\% \times 2.900.000)}{320} = 13.594 \text{ per bungkus}$$

Berdasarkan perhitungan diatas, maka dapat dilihat pemilik usaha rumah industri menetapkan harga jual produk kripik brambang keju sebesar Rp12.688/ per bungkus yang memperoleh laba sebesar 40% per bungkus. Jika pemilik usaha menginginkan peningkatan margin laba sebesar 45% harga jual menjadi Rp13.141/ per bungkus atau menginginkan peningkatan margin laba sebesar 50% harga jual menjadi Rp13.594/ per bungkus.

#### 4.2.2 Penentuan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Pendekatan *full costing* digunakan sebagai dasar dalam perhitungan harga jual dengan metode *cost plus pricing*. Hal ini dikarenakan pendekatan *full costing* mencakup seluruh biaya produksi yang dikeluarkan selama produksi. Berikut perhitungannya :

##### a. Produk Keju Goreng

$$\text{Harga Jual : } \frac{\text{HPP} + (\% \text{ Laba} \times \text{HPP})}{\text{Jumlah unit}}$$

##### 1) Laba 40%

$$\text{Harga Jual (kg) : } \frac{8.355.617 + (40\% \times 8.355.617)}{86} \quad 136.022 \text{ per kg}$$

$$\text{Harga Jual (gram) : } \frac{8.355.617 + (40\% \times 8.355.617)}{860} \quad 13.602 \text{ per bungkus}$$

##### 2) Laba 45%

$$\text{Harga Jual (kg) : } \frac{8.355.617 + (45\% \times 8.355.617)}{86} \quad 140.880 \text{ per kg}$$

$$\text{Harga Jual (gram) : } \frac{8.355.617 + (45\% \times 8.355.617)}{860} \quad 14.088 \text{ per bungkus}$$

##### 3) Laba 50%

$$\text{Harga Jual (kg) : } \frac{8.355.617 + (50\% \times 8.355.617)}{86} \quad 145.738 \text{ per kg}$$

$$\text{Harga Jual (gram) : } \frac{8.355.617 + (50\% \times 8.355.617)}{860} \quad 14.574 \text{ per bungkus}$$

Berdasarkan perhitungan diatas, maka dapat dilihat perhitungan penetapan harga jual produk keju goreng menggunakan metode *cost plus pricing* dengan laba yang ditetapkan sebesar 40 % maka harga jual menjadi sebesar Rp13.602/ per bungkus. Jika pemilik usaha menginginkan peningkatan laba sebesar 45% dengan metode tersebut maka harga jual menjadi sebesar Rp14.088/ per bungkus atau menginginkan peningkatan margin laba sebesar 50% harga jual menjadi Rp14.574/ per bungkus.



## b. Produk Keripik Brambang Keju

### 1) Laba 40%

$$\text{Harga Jual (kg)} : \frac{2.900.000 + (40\% \times 2.900.000)}{32} = 145.800 \text{ per kg}$$

$$\text{Harga Jual (gram)} : \frac{2.900.000 + (40\% \times 2.900.000)}{32} = 14.580 \text{ per bungkus}$$

### 2) Laba 45%

$$\text{Harga Jual (kg)} : \frac{2.900.000 + (45\% \times 2.900.000)}{32} = 151.007 \text{ per kg}$$

$$\text{Harga Jual (gram)} : \frac{2.900.000 + (45\% \times 2.900.000)}{320} = 15.101 \text{ per bungkus}$$

### 3) Laba 50%

$$\text{Harga Jual (kg)} : \frac{2.900.000 + (50\% \times 2.900.000)}{32} = 156.214 \text{ per kg}$$

$$\text{Harga Jual (gram)} : \frac{2.900.000 + (50\% \times 2.900.000)}{320} = 15.621 \text{ per bungkus}$$

Berdasarkan perhitungan diatas, maka dapat dilihat perhitungan penetapan harga jual produk keju goreng menggunakan metode *cost plus pricing* dengan laba yang ditetapkan sebesar 40 % maka harga jual menjadi sebesar Rp14.580/ per bungkus. Jika pemilik usaha menginginkan peningkatan laba sebesar 45% dengan metode tersebut maka harga jual menjadi sebesar Rp15.101/ per bungkus atau menginginkan peningkatan margin laba sebesar 50% harga jual menjadi Rp15.621/ per bungkus.

## 4.2.3 Perbandingan Harga Jual pada Rumah Industri dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Berikut perbandingan harga jual per bungkus antara harga jual yang dilakukan rumah industri dengan metode *cost plus pricing* pada berbagai *persentase* margin laba.

Tabel 13 Perbandingan harga jual rumah industri dengan metode *cost plus pricing* pada produk keju goreng

<b>Produk Keju Goreng (per bungkus)</b>			
Keterangan	Margin		
	40%	45%	50%
Rumah Industri	11.962	12.389	12.816
<i>Full Costing</i>	13.602	14.088	14.574

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

Tabel 14 Perbandingan harga jual rumah industri dengan metode cost plus pricing pada produk keripik brambang keju

<b>Produk Keripik Brambang Keju (per bungkus)</b>			
Keterangan	Margin		
	40%	45%	50%
Rumah Industri	12.688	13.141	13.594
<i>Full Costing</i>	14.580	15.101	15.621

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

Berdasarkan perbandingan diatas, pemilik usaha rumah industri menetapkan harga jual pada produk keju goreng sebesar Rp11.962/per bungkus dan produk keripik brambang keju sebesar Rp12.688/per bungkus yang memperoleh laba sebesar 40% per bungkus. Namun, apabila pemilik usaha menggunakan *cost plus pricing* dengan laba yang sama sebesar 40% harga jual yang ditetapkan pada produk keju goreng menjadi Rp13.602/ per bungkus dan produk keripik brambang keju menjadi Rp14.580/ per bungkus.

Jika pemilik usaha menginginkan peningkatan margin laba menjadi 45% harga jual dengan perhitungan rumah industri menjadi Rp12.389/ per bungkus untuk produk keju goreng dan Rp13.141/ per bungkus untuk produk keripik brambang keju. Sedangkan, perhitungan menggunakan metode *cost plus pricing* harga jual akan menjadi Rp14.088/ per bungkus untuk produk keju goreng dan Rp15.101/ per bungkus untuk produk keripik brambang keju.

Jika pemilik usaha menginginkan peningkatan margin laba menjadi 50% harga jual dengan perhitungan rumah industri menjadi Rp12.816/ per bungkus untuk produk keju goreng dan Rp13.594/ per bungkus untuk produk keripik brambang keju. Sedangkan, perhitungan menggunakan metode *cost plus pricing* harga jual akan menjadi Rp14.574/ per bungkus untuk produk keju goreng dan Rp15.621/ per bungkus untuk produk keripik brambang keju .

Perbandingan ini menunjukkan bahwa harga jual yang dengan metode *cost plus pricing* memiliki nilai yang lebih tinggi dibandingkan dengan harga jual yang diterapkan rumah industri. Perbedaan ini, merupakan konsekuensi langsung dari ketidaklengkapan perhitungan biaya produksi oleh rumah industri yang tidak memperhitungkan seluruh biaya *overhead* yang sesungguhnya. Pada akhirnya, menyebabkan tidak akuratnya laba yang diperoleh oleh rumah industri.

#### 4.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Berbasis Microsoft Excel Sederhana

Microsoft excel sederhana ini dirancang untuk mempermudah perhitungan harga pokok produksi dan harga jual produk di rumah industri. Microsoft excel ini sangat relevan untuk rumah industri dikarenakan memungkinkan penyesuaian terhadap fluktuasi biaya bahan baku dan biaya lain lain yang dikeluarkan. Berikut perhitungan harga pokok produksi dan harga jual berbasis microsoft excel sederhana:

##### 4.3.1 Bagian Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Berbasis Microsoft Excel

Berikut bagian – bagian perhitungan harga pokok produksi dan harga jual berbasis microsoft excelnnya :

###### 1. Halaman utama

Berdasarkan gambar 4 tersebut, halaman utama ini menampilkan navigasi ke berbagai bagian proses perhitungan harga jual yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead*, biaya penyusutan, dan harga pokok produksi & harga jual. Pada tahap ini, pengguna memasukkan periode bulan pencatatan.

MONTH :

**PART**

- 1. BIAYA BAHAN BAKU
- 2. BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG
- 3. BIAYA OVERHEAD PABRIK
- 4. BIAYA PENYUSUTAN
- 5. HPP & HARGA JUAL

Gambar 4 Bagian halaman utama  
Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

## 2. Biaya bahan baku

Berdasarkan gambar 5 tersebut, menampilkan lembar kerja (*sheet*) biaya bahan baku. Pelaku usaha melakukan input biaya bahan baku yang dikeluarkan per produksi.

**BIAYA BAHAN BAKU**

No.	Bahan Baku	Kebutuhan Per Produksi					
		Qty	Adonan	Total Qty [d*f]	Satuan	Harga Per Produk	Total Harga Produk [f*h]
4				0,00			0
5				0,00			0
6				0,00			0
7				0,00			0
8				0,00			0
9				0,00			0
10				0,00			0
11				0,00			0
12				0,00			0
13				0,00			0
14				0,00			0
15				0,00			0
16				0,00			0
17				0,00			0
18				0,00			0
19				0,00			0
20				0,00			0
Total Biaya Bahan Baku							Rp -

Gambar 5 Bagian biaya bahan baku  
Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

### 3. Biaya tenaga kerja langsung

Berdasarkan gambar 6 tersebut, menampilkan lembar kerja (*sheet*) biaya tenaga kerja langsung. Pelaku usaha melakukan input biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan per produksi.

**BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG**

No.	Tenaga Kerja Langsung	Kebutuhan Per Produksi	
		Bagian	Upah
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
<b>Total Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>		<b>Rp</b>	<b>-</b>

Gambar 6 Bagian biaya tenaga kerja langsung

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

### 4. Biaya *overhead* pabrik

Berdasarkan gambar 7 tersebut, menampilkan lembar kerja (*sheet*) biaya *overhead* pabrik. Pelaku usaha melakukan input biaya *overhead* yang dikeluarkan per produksi.

**BIAYA OVERHEAD PABRIK**

No.	Biaya Overhead Pabrik	Kebutuhan Per Produksi			
		Qty	Satuan	Harga	Total Harga [d*f]
7					0
8					0
9					0
10					0
11					0
12					0
13					0
14					0
15					0
16					0
17					0
18					0
19					0
20					0
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>					<b>Rp -</b>

Gambar 7 Bagian biaya *overhead* pabrik

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

5. Penyusutan mesin dan peralatan  
Berdasarkan gambar 8 tersebut, menampilkan lembar kerja (*sheet*) biaya penyusutan mesin dan peralatan rumah industri. Pelaku usaha menginput peralatan dan mesin yang digunakan, kuantitas peralatan dan mesin, dan harga beli peralatan dan mesin tersebut.

BIAYA PENYUSUTAN						
No.	Nama Peralatan & Mesin	Qty	Umur Manfaat	Harga Beli	Harga Perolehan [d*f]	Biaya Penyusutan Per tahun [g/e]
13			5		0	0
14			5		0	0
15			5		0	0
16			5		0	0
17			5		0	0
Total Peralatan					0	0
18			8		0	0
19			8		0	0
20			8		0	0
21			8		0	0
22			8		0	0
23			8		0	0
24			8		0	0
25			8		0	0
26			8		0	0
Total Mesin					0	0

<b>RINCIAN !</b>						
~ Tahun awal penyusutan				2010		
~ Masa manfaat peralatan				5		
~ Masa manfaat mesin				8		
~ Biaya penyusutan peralatan tahun berjalan				2025		0
~ Biaya penyusutan mesin tahun berjalan				2025		0

Gambar 8 Bagian biaya penyusutan mesin dan peralatan  
Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

6. Perhitungan harga pokok produksi dan harga jual  
Berdasarkan gambar 9 tersebut, menampilkan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual. Setelah seluruh lembar kerja (*sheet*) sebelumnya terisi. Maka, perhitungan harga pokok produksi dan harga jual akan terhitung secara sistematis.

HARGA POKOK PRODUKSI & HARGA JUAL				
HARGA POKOK PRODUKSI OSHA SNACK Jan-25				HARGA JUAL OSHA SNACK Jan-25
No	Keterangan	Per produksi		Runas
		Harga	Total Harga	
1	Biaya Bahan Baku	0		
	Total Biaya Bahan Baku		0	
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung			
	Bagian Produksi	0		
	Bagian Kemasan	0		
	Total Biaya Overhead Pabrik		0	
3	Biaya Overhead Pabrik			
	Biaya penyusutan mesin	0		
	Gas 3 kg	0		
	Konsumsi Tenaga Kerja	0		
	Kemasan	0		
	Ongkos Angkut	0		
	Kardas	0		
	Biaya listrik	0		
	Biaya Air	0		
	Total Biaya Overhead Pabrik		0	
	Total Produksi		0	
	Total Unit Produksi (kg)	86		
	Total Unit Produksi (gram)	860		
	Harga Pokok produksi (kg)		0	
	Harga Pokok produksi (gram)		0	

Runas		Harga Jual : HPP + % Laba yang diinginkan	
Total Unit Produksi (kg)	86		
Total Unit Produksi (gram)	860		
Laba yang diinginkan	40%		
Harga Jual (kg)			0
Harga Jual (gram)			0

Gambar 9 Perhitungan harga pokok produksi  
Sumber : Data diolah oleh penulis (2025)



#### 4.3.2 Alur Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Berbasis Microsoft Excel

Alur pencatatan harga pokok produksi dan harga jual untuk bulan Januari 2025 dilakukan pada salah satu produk dari rumah industri osha snack yaitu keju goreng. Penetapan laba oleh rumah industri ditentukan sebesar 40%. Berikut alur pencatatan harga pokok produksi dan harga jual oleh rumah industri :

##### 1. Perhitungan biaya bahan baku

BIAYA BAHAN BAKU							
No.	Bahan Baku	Kebutuhan Per Produksi					Total Harga Produk [f*h]
		Qty	Adonan	Total Qty [d*f]	Satuan	Harga Per Produk	
1	Minyak Goreng	1,4	45	63,00	Liter	17.200	1.083.600
2	Keju	0,22	45	9,90	Kilogram	98.000	970.200
3	Tepung Tapioka	0,8	45	36,00	Kilogram	18.000	648.000
4	Tepung Ketan	0,2	45	9,00	Kilogram	11.500	103.500
5	Telur	0,75	45	33,75	Kilogram	29.000	978.750
6	Reyco	0,2	45	9,00	Kilogram	7.500	67.500
7				0,00			0
8				0,00			0
9				0,00			0
10				0,00			0
11				0,00			0
12				0,00			0
13				0,00			0
14				0,00			0
15				0,00			0
16				0,00			0
17				0,00			0
18				0,00			0
19				0,00			0
20				0,00			0
Total Biaya Bahan Baku							Rp 3.851.550

Gambar 10 Perhitungan biaya bahan baku

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

Pada halaman utama, pelaku usaha dapat mengklik menu biaya bahan baku yang akan langsung mengarahkan ke *sheet* 2. Pada *sheet* 2 ini, pelaku usaha dapat mengisi rincian kebutuhan bahan baku untuk produk keju goreng. Data yang diisi mencakup jumlah kuantitas bahan baku (qty), jumlah adonan yang diproduksi (adonan), serta harga satuan dari masing-masing bahan baku. Setelah seluruh data diisi maka total biaya tenaga kerja akan terakumulasi secara otomatis. Pelaku usaha dapat mengklik tombol *next* untuk melanjutkan tahapan selanjutnya.

## 2. Perhitungan biaya tenaga kerja langsung

BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG			
No.	Tenaga Kerja Langsung	Kebutuhan Per Produksi	
		Bagian	Upah
1	Pekerja 1	Produksi	90.000
2	Pekerja 2	Produksi	90.000
3	Pekerja 3	Produksi	90.000
4	Pekerja 4	Produksi	90.000
5	Pekerja 5	Produksi	90.000
6	Pekerja 6	Kemasan	90.000
7	Pekerja 7	Kemasan	90.000
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp 630.000

Gambar 11 Perhitungan biaya tenaga kerja langsung

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

Pada *sheet 3* ini, pelaku usaha rumah industri dapat mengisi rincian biaya tenaga kerja langsung berdasarkan bagian kerja masing-masing, yaitu bagian produksi dan kemasan. Data yang diisi mencakup nama atau identitas pekerja, bagian pekerja, dan upah per produksi. Setelah seluruh data diisi lengkap maka total biaya tenaga kerja akan terakumulasi secara otomatis. pelaku usaha dapat mengklik tombol *next* untuk melanjutkan tahapan selanjutnya.

### 3. Perhitungan biaya *overhead* pabrik

BIAYA OVERHEAD PABRIK					
No.	Biaya Overhead Pabrik	Kebutuhan Per Produksi			
		Qty	Satuan	Harga	Total Harga [d*f]
1	Gas 3 kg	8	Tabung	20.000	160.000
2	Konsumsi Tenaga Kerja	7	Tenaga kerja	15.000	105.000
3	Kemasan	860	Pcs	3.025	2.601.500
4	Ongkos Angkut	6	Pengiriman	100.000	600.000
5	Kardus	5	Pcs	30.000	150.000
6	Biaya listrik	1		194.167	194.167
7	Biaya Air	1		63.400	63.400
8	Biaya penyusutan mesin				0
9	Biaya penyusutan peralatan				0
10					0
11					0
12					0
13					0
14					0
15					0
16					0
17					0
18					0
19					0
20					0
Total Biaya Overhead Pabrik					<b>Rp 3.874.067</b>

Gambar 12 Perhitungan biaya *overhead* pabrik

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

Pada *sheet 4* ini, pelaku usaha rumah industri dapat mengisi biaya selain bahan baku dan tenaga kerja langsung, yaitu biaya *overhead* pabrik yang digunakan dalam proses produksi. Data yang diisi mencakup jumlah kuantitas yang digunakan (qty), satuan, dan harga per satuan. Komponen biaya *overhead* yang dibutuhkan untuk produksi keju goreng mencakup gas lpg 3 kg, konsumsi tenaga kerja, kemasan, ongkos angkut, kardus, biaya listrik, dan biaya air. Setelah seluruh data diisi lengkap maka total biaya *overhead* akan terakumulasi secara otomatis dan pelaku usaha dapat mengklik tombol *next* untuk melanjutkan tahapan selanjutnya.



## 5. Perhitungan harga pokok produksi dan harga jual.

HARGA POKOK PRODUKSI & HARGA JUAL				
HARGA POKOK PRODUKSI OSHA SNACK Jan-25			HARGA JUAL OSHA SNACK Jan-25	
No	Keterangan	Per produksi		Rumus
		Harga	Total Harga	
1	Biaya Bahan Baku <i>Total Biaya Bahan Baku</i>	<u>3.851.550</u>	3.851.550	
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung Bagian Produksi Bagian Kemasan <i>Total Biaya Overhead Pabrik</i>	450.000 <u>180.000</u>	630.000	
3	Biaya Overhead Pabrik Biaya penyusutan mesin Gas 3 kg Konsumsi Tenaga Kerja Kemasan Ongkos Angkut Kardus Biaya listrik Biaya Air <i>Total Biaya Overhead Pabrik</i>	0 160.000 105.000 2.601.500 600.000 150.000 194.167 <u>63.400</u>	<u>3.874.067</u>	
	<i>Total Produksi</i>		8.355.617	
	<i>Total Unit Produksi (kg)</i>	86		
	<i>Total Unit Produksi (gram)</i>	860		
	<i>Harga Pokok produksi (kg)</i>		97.158	
	<i>Harga Pokok produksi (gram)</i>		9.716	
				<i>Harga Jual : HPP + % Laba yang diinginkan</i>
				<i>Total Unit Produksi (kg)</i> 86
				<i>Total Unit Produksi (gram)</i> 860
				<i>Laba yang diinginkan</i> 40%
				<i>Harga Jual (kg)</i> 136.022
				<i>Harga Jual (gram)</i> 13.602

Gambar 14 Perhitungan HPP dan harga jual

Sumber: Data diolah oleh penulis (2025)

Pada *sheet* akhir ini, pelaku usaha dapat melihat hasil perhitungan harga pokok produksi per kg dan per gram (bungkus) dan harga jual per kg dan per gram (bungkus) secara sistematis. Selanjutnya, pelaku usaha dapat *save file* sesuai dengan format yang diinginkan pelaku usaha.



## V SIMPULAN DAN SARAN

### 5.1 Simpulan

Berdasarkan penjabaran diatas, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa:

1. Perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan oleh rumah industri dengan berdasarkan pendekatan *full costing* memiliki selisih yang tinggi pada produk keju goreng sebesar Rp1.007.567 dan produk keripik brambang keju sebesar Rp432.567. Perbedaan ini, disebabkan oleh ketidaklengkapan rumah industri dalam membebankan seluruh biaya *overhead* pabrik.
2. Penentuan harga jual yang diterapkan oleh rumah industri lebih rendah dibandingkan dengan metode *cost plus pricing*. Perbedaan ini, konsekuensi langsung dari ketidaklengkapan perhitungan biaya produksi oleh rumah industri yang tidak memasukkan seluruh biaya *overhead* secara menyeluruh. Hal ini menunjukkan adanya potensi laba yang hilang dan tidak terdeteksi oleh pihak rumah industri.
3. Microsoft excel sederhana ini dirancang untuk mempermudah perhitungan harga pokok produksi dan harga jual produk di rumah industri. microsoft excel sederhana ini juga digunakan untuk penyesuaian terhadap fluktuasi biaya bahan baku dan biaya lain lain yang dikeluarkan sehingga memudahkan evaluasi biaya produksi yang dikeluarkan dan membantu mengambil keputusan harga jual yang akurat sehingga dapat meningkatkan akurasi laba usaha.

### 5.2 Saran

Mengacu kesimpulan tersebut, saran yang diberikan kepada rumah industri sebagai berikut:

1. Rumah industri sebaiknya memulai menerapkan perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan *full costing*. Hal ini akan memberikan gambaran biaya produksi yang menyeluruh sehingga dapat menghindari penetapan harga jual yang terlalu rendah dan mengoptimalkan potensi laba.
2. Pemilik usaha sebaiknya menggunakan *template* microsoft excel sederhana yang dirancang pada proyek akhir ini untuk evaluasi produksi dan penetapan harga jual produk.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adoe V, Permadi I, Herawaty MT, Lutfi, Suhendra AD, Riswandi R, Zahra. 2024. *Manajemen Penjualan dan Kewiraniagaan*. Adoe S, Permadi I, editor. Pangkalpinang: CV. Science Techno Direct.
- Astri EM. 2021. Analisis Penerapan Metode Full Costing dan Variabel Costing sebagai Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual. *Nusantara Hasana Journal*. 1 (4):121–128. [diakses 2025 Mei 9]. <https://nusantarahasanajournal.com/index.php/nhj/article/view/133>.
- Basuni M, Iskandar K. 2021. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual pada Rajaswa Coffee. *Journal Economics and Management (JECMA)*. 1 (2):18–24.
- Faroqi F, Atmaja S, Hadi HS, Maesaroh S. 2024. Pendampingan dan Penyuluhan Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Desa Wanakerta, Kabupaten Tangerang. *Jurnal Pengabdian Cendikia*. 3(7):28–33.
- Ikatan Akuntan Indonesia. 2019. *Akuntansi Biaya dan Manajemen*. Ed ke-1. Jakarta Pusat: Modul Level Dasar (CAFB). [diakses 2025 Apr 28]. <https://web.iaiglobal.or.id/assets/materi/Sertifikasi/CA/modul/abm/index.html#p=8>.
- Ikatan Akuntan Indonesia. PSAK 116 Aset Tetap. Di dalam: *Standar Akuntansi Keuangan Indonesia*. Jakarta.
- Ikatan Akuntan Indonesia. Standar Akuntansi Keuangan Indonesia untuk Entitas Mikro, Kecil, dan Menengah. Di dalam: *Standar Akuntansi Keuangan Indonesia*. Jakarta.
- Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian. 2021. UMKM Menjadi Pilar Penting dalam Perekonomian Indonesia. *Siaran Pers.*, siap terbit. [diakses 2025 Feb 20]. <https://ekon.go.id/publikasi/detail/2969/umkm-menjadi-pilar-penting-dalam-perekonomian-indonesia>.
- Mulyadi M. 2018. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Musleh. 2019. Analisis penentuan harga jual dengan metode cost plus pricing dalam meningkatkan laba yang dihasilkan pedagang asongan di Taman Sangkareang Kota Mataram. Universitas Islam Negeri Mataram. [diakses 2025 Mar 27]. <http://etheses.uinmataram.ac.id/id/eprint/2434>.
- Noviasari E, Alamsyah R. 2020. Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Studi Kasus pada UMKM Sepatu Heriyanto. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*. 8 (1). doi:<https://doi.org/10.37641/jiakes.v8i1.287>.
- Nur Fitriana, Erna Murniati, Zahwa Juwita, Mita Azira. 2025. Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Pendekatan Full Costing Pada Umkm Seblak Prasmanan Teh Lianti Kota Pekanbaru. *Jurnal Akuntansi Keuangan Dan Perpajakan / E-ISSN : 3063-8208*. 1(3):358–365. doi:10.62379/jakp.v1i3.273.
- Pramella CD. 2019. Analisis Penentuan Biaya Produksi Menggunakan Metode Harga Pokok Pesanan pada Susi Busana Tanjungpinang. Tanjungpinang: Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Pembangunan.
- Rizqullah FM. 2023. Harga Pokok Produksi terhadap Harga Jual Batu di Desa Allakuang (Analisis Akuntansi Syariah). Parepare: Institut Agama Islam Negeri.

- Sahla WA. 2020. *Akuntansi Biaya (Panduan Perhitungan Harga Pokok Produksi)*. Ed ke-1. Pratomo A, editor. Banjarmasin: Poliban Press.
- Sari A, Dahlan, Tuhumury R, Prayitno Y. 2023. *Dasar - Dasar Metodologi Penelitian*. Ed ke-1. Jayapura: CV. Angkasa Pelangi.
- Srikalimah S, Malikhah R. 2022. Analisa Penerapan Metode Penyusutan, Umur Manfaat, dan Revaluasi Aset Tetap terhadap Kinerja Keuangan Perusahaan. *Owner: Riset dan Jurnal Akuntansi*. 6(3):3207–3216. doi:10.33395/owner.v6i3.1059.
- Subasriyanto AW, Ridwan IF. 2024. Peranan Home Industri dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat (Studi Kasus di Desa Cihaur Manonjaya Kabupaten Tasikmalaya). *ZHULMA Jurnal Ekonomi Syariah*. 5(1).
- Wagiyo, Pasya JD, Fransiska L. 2019. Analisis Biaya Produksi dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan pada Rumah Makan Meychan Serba Sepuluh Ribu di Pringsewu. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Manajemen*. 10(01):11–27.

@Hak cipta milik IPB University