

Penerapan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dalam menentukan harga jual pada Gloria Cake and Cookies

Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat

Jermia Mongula

Corresponding author: mongulajermia@gmail.com

Sam Ratulangi University - Indonesia

Rudy J. Pusung

Sam Ratulangi University - Indonesia

Sherly Pinatik

Sam Ratulangi University - Indonesia

DOI

10.58784/mbkk.266

Keywords

cost plus pricing

full costing

product sales price

cost of goods

JEL Classification

D23

D24

Received 19 December 2024

Revised 15 January 2025

Accepted 15 January 2025

Published 16 January 2025

ABSTRACT

In today's fiercely competitive business world, companies must innovate to stay ahead. The cost-plus pricing method is the simplest way to set a selling price by adding a mark-up or a percentage of expected profit. This study determines the application of the cost-plus pricing method with a full costing approach to determine the selling price of Gloria Cake and Cookies. The study uses qualitative descriptive research. The results show that the cost of production is smaller when using the cost plus pricing method. This is because it does not include detailed factory overhead costs, such as equipment and building depreciation. The full costing method includes all production costs. The results of the calculation of the selling price determination with the expected profit percentage of Gloria Cake and Cookies using the cost plus pricing method with a full costing approach of 12.47% for brudel cake products and 14.05% for marmer cake products resulted in more optimal profits, because all elements of costs incurred have been charged to the selling price of the product.

©2025 Jermia Mongula, Rudy J. Pusung, Sherly Pinatik



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

Pendahuluan

Perkembangan usaha-usaha di bidang kuliner yang semakin ketat pada zaman ini mengharuskan setiap bisnis untuk dapat meningkatkan kegiatan usahanya dalam setiap bidang. Timbulnya persaingan di pasar mendorong setiap perusahaan untuk lebih

berinovasi dalam mempertahankan bisnis. Guna mengantisipasi persaingan usaha yang semakin ketat pada saat ini, maka banyak sekali usaha-usaha yang mulai melakukan peningkatan dalam setiap aspek bidang usaha, baik yang berhubungan dengan produk maupun jasa yang dihasilkan dalam usaha tersebut.

Harga jual adalah salah satu faktor yang sangat penting dalam strategi bisnis setiap perusahaan. Kesalahan dalam penetapan harga jual akan mengakibatkan harga jual yang terlalu tinggi atau terlalu rendah. Hal tersebut akan berdampak negatif bagi perusahaan, karena jika harga penawaran yang terlalu tinggi maka tingkat permintaan konsumen akan menurun dan sulit untuk bersaing dengan perusahaan sejenisnya, sebaliknya jika harga jual terlalu rendah maka ada dua kemungkinan yang akan terjadi yaitu rugi dan berimbang, oleh karena itu, perusahaan harus mampu melakukan analisis lebih mendalam dalam menentukan harga jual produk yang ditawarkan.

Gloria Cake and Cookies merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang usaha kuliner yang memproduksi berbagai macam jenis kue sejak tahun 2016 dan terus berkembang sampai saat ini baik dari segi rasa dan kualitas. Penentuan harga jual yang dilakukan oleh usaha ini sejak awal didirikan masih menggunakan harga jual yang sudah ada dipasaran. Usaha ini membutuhkan suatu metode dalam akuntansi biaya yang dapat membantu usaha ini dalam menghitung biaya-biaya apa saja yang telah dikorbankan perusahaan dalam proses produksi sehingga nantinya diharapkan dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dapat menentukan harga jual yang tepat.

Tinjauan pustaka

Pengertian akuntansi

Secara garis besar, akuntansi adalah suatu proses kegiatan yang diawali dengan mencatat, meringkas, mengklasifikasikan, mengolah, dan menyajikan data transaksi, serta berbagai aktivitas yang berhubungan dengan keuangan. Siswanti et al. (2022). Sedangkan akuntansi menurut Suhendar (2021), merupakan suatu kegiatan atau proses pencatatan (*record*), penggolongan (*classifying*), peringkasan (*summarizing*), transaksi-transaksi keuangan yang terjadi pada suatu organisasi dan melaporkan atau menyajikan hasilnya.

Akuntansi manajemen

Patimah et al. (2022) mendefinisikan bahwa akuntansi manajemen sebagai proses pengembangan informasi akuntansi yang kemudian dimanfaatkan oleh manajemen perusahaan dalam pengambilan keputusan dan pengendalian proses perusahaan. Akuntansi manajemen adalah sebuah proses identifikasi, penyajian, pengukuran, akumulasi, analisis, dan penafsiran serta

komunikasi mengenai informasi yang dapat membantu eksekutif dalam memenuhi tujuan perusahaan (Nursanty et al., 2022).

Peran akuntansi manajemen

Beberapa peran akuntansi manajemen dalam suatu perusahaan adalah sebagai berikut (Pamungkas et al., 2023):

1. Penentuan harga pokok produksi
2. Analisis biaya volume laba
3. Biaya relevan dalam pengambilan keputusan
4. Penentuan harga jual
5. Penanaman modal
6. Pembuatan keputusan taktis
7. Harga transfer
8. *Balanced scorecard*

Biaya

Biaya adalah kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat untuk saat ini dan di masa yang akan datang bagi suatu organisasi. Patimah et al. (2022). Menurut Ramdhani et al. (2020), biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

Jenis-jenis biaya

Pandriadi et al. (2023) menyatakan bahwa klasifikasi dari biaya itu sendiri dapat terbagi menjadi berbagai jenis, berdasarkan suatu biaya intensitas terjadinya. Jenis-jenis dari biaya adalah sebagai berikut:

1. Biaya tetap (*Fixed cost*)
Biaya tetap merupakan biaya yang akan tetap dalam jumlah besarnya dan tidak akan berubah dan selalu tetap sama karena volume ataupun kegiatan atau aktivitas yang tidak akan mempengaruhinya. Biaya tetap per unit akan berbanding tidak searah dengan perubahan dari kapasitas dan aktivitasnya. Semakin besarnya suatu aktivitasnya, maka akan semakin kecil untuk biaya tetap per unitnya.
2. Biaya variabel (*Variable cost*)
Biaya variabel merupakan biaya dari keseluruhan atau total dari biaya yang akan selalu berbeda dengan mengikuti dari setiap kegiatan maupun aktivitasnya. Nilai dari biaya variabel akan berbanding searah dengan pergerakan dari volume per kegiatannya. Dengan kata lain bahwa semakin tinggi volume dari aktivitasnya maka akan semakin tinggi juga biaya variabel.
3. Biaya campuran (*Mixed cost*)
Biaya ini terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel, dikarenakan untuk biaya tetapnya ditentukan sebagai biaya total dari biaya minimumnya dalam menunjang kegiatan, sedangkan untuk biaya variabel hanya akan mempengaruhi volume kegiatannya.

Harga pokok produksi

Harga pokok produksi adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan. Firdaus dan Qomariyah (2021). Sedangkan menurut Sulistyowati et al. (2020), Harga pokok produksi merupakan biaya produksi yang berasal dari penjumlahan dari tiga komponen biaya, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik.

Metode perhitungan harga pokok produksi

Menurut Sahla (2020), dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi terdapat 2 pendekatan yaitu sebagai berikut:

1. Metode *Full Costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap
2. Metode *Variable Costing* merupakan penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Harga jual

Harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan (Ulum dan Rahmawati, 2020), sedangkan menurut Hasibuan dan Annam (2022), menyatakan bahwa pada prinsipnya "harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang ajar.

Faktor yang mempengaruhi harga jual

Menurut Ulum dan Rahmawati (2020), terdapat 3 faktor utama yang mempengaruhi harga jual sebagai berikut:

1. *Customers* atau pelanggan, pelanggan dapat mempengaruhi harga berdasarkan fitur yang terdapat pada produk tersebut serta kualitasnya.
2. *Competitors* atau pesaing, perusahaan harus memperhatikan apa yang dilakukan oleh pesaingnya, termasuk harga jual produk yang bisa menjadi substitusi produk tersebut.
3. *Cost* atau biaya, semakin tinggi biaya produksi produk tersebut maka semakin mahal produk tersebut dijual.

Metode penentuan harga jual

Penentuan harga jual menjadi salah satu faktor yang sangat penting bagi suatu perusahaan karena merupakan dasar dalam menentukan keuntungan yang diharapkan. Proses ini melibatkan banyak faktor seperti biaya produksi, persaingan pasar, permintaan pasar, serta strategi pemasaran yang diterapkan oleh perusahaan.

Fatma et al. (2023) menyatakan ada 3 metode dalam penentuan harga jual yaitu sebagai berikut:

1. Metode penentuan harga jual berdasarkan biaya
Metode ini menghitung biaya produksi suatu produk atau jasa dan menambahkan margin keuntungan untuk menentukan harga jual.
 - a. *Cost plus pricing method*
Menurut Helmond (2022), *cost plus pricing* disebut juga sebagai penentuan harga *mark-up*, adalah praktik perusahaan menentukan harga pokok produk dan kemudian menambahkan persentase di atas harga tersebut untuk menentukan harga jual kepada pelanggan.
 - b. *Mark-up pricing method*
Mark-up banyak digunakan oleh para pedagang, dimana para pedagang akan menentukan harga jualnya dengan cara menambahkan *mark-up* yang diinginkan pada harga beli per satuan. Persentase yang ditetapkan berbeda untuk setiap jenis barang.
 - c. *BEP (Break Even Point) method*
Metode penetapan harga berdasarkan keseimbangan antara jumlah total biaya keseluruhan dengan jumlah total penerimaan keseluruhan.
2. Metode penentuan harga jual berdasarkan permintaan
Metode ini digunakan dalam menentukan harga jual berdasarkan tingkat permintaan pasar. Semakin tinggi permintaan pasar terhadap suatu produk, semakin tinggi pula harga jualnya.
3. Metode penentuan harga jual berdasarkan persaingan
Metode ini digunakan untuk menentukan harga jual berdasarkan harga yang ditetapkan oleh pesaing di pasar. Metode ini sering digunakan pada produk-produk yang memiliki banyak pesaing dan persaingan yang ketat.

Tujuan penentuan harga jual

Harga yang terlalu tinggi dapat menimbulkan kemungkinan menurunnya daya saing, sebaliknya harga rendah dapat menyebabkan kerugian khususnya bila biaya meningkat. Menurut Hutahaean (2021), adapun tujuan penentuan harga jual sebagai berikut:

1. *Survival*
2. Penetrasi pasar
3. Memaksimalkan laba saat ini
4. Mendapatkan uang secepat mungkin
5. Meningkatkan kualitas produk

**Metode
riset**

Jenis Penelitian ini termasuk jenis penelitian deskriptif

menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis masalah dengan cara mendeskripsikannya pada data-data yang sudah ada sehingga dapat memberikan gambaran umum secara jelas dan terperinci pada usaha kuliner Gloria Cake and Cookies dalam menentukan harga jual. Jenis data yang peneliti gunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Data kualitatif yaitu jenis data yang berbentuk penjelasan secara jelas dan terperinci. Data kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini berupa gambaran umum perusahaan, dan informasi lainnya yang berkaitan dengan penelitian ini.
2. Data kuantitatif yaitu jenis data yang berbentuk angka dan dapat diukur atau dihitung secara langsung. Data kuantitatif yang digunakan dalam penelitian ini berupa jumlah produk yang diproduksi, biaya-biaya yang berkaitan dalam proses produksi serta harga jual produk *brudel cake* dan *marmer cake*.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini berupa data primer, yaitu seluruh data yang diperoleh langsung oleh penulis dari usaha kuliner Gloria Cake and Cookies berupa informasi lisan maupun tulisan mengenai keadaan perusahaan seperti gambaran umum perusahaan, informasi biaya produksi berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik serta beberapa data keuangan lain yang berkaitan dengan penelitian.

Teknik pengumpulan data berupa: 1) Observasi, dalam hal ini, peneliti akan melakukan pengamatan langsung pada Gloria Cake and Cookies agar memperoleh suatu gambaran yang jelas pada tempat penelitian. 2) Wawancara, dalam hal ini peneliti akan bertanya langsung kepada pemilik perusahaan dan mengajukan beberapa pertanyaan yang telah dipersiapkan. 3) Dokumentasi, adapun dokumen-dokumen yang diperlukan dalam penelitian ini berupa catatan biaya produksi *brudel cake* dan *marmer cake*.

Proses Analisis

1. Melakukan wawancara dan mengumpulkan data-data yang diperlukan dalam penelitian ini seperti sejarah berdirinya perusahaan dan mengidentifikasi biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam kegiatan produksi *brudel cake* dan *marmer cake*.
2. Mengolah data-data yang telah diberikan perusahaan dengan melakukan perbandingan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan dan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.
3. Setelah diperoleh hasil atas harga pokok produksi menurut perusahaan dan menurut *full costing*, total harga pokok produksi tersebut akan ditambah dengan *mark-up* yang diharapkan perusahaan.

Membandingkan hasil perhitungan harga jual yang ditetapkan

perusahaan dan perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*.

Hasil dan
pembahasan

Hasil penelitian

Tabel 1. Biaya bahan baku brudel cake

Bahan Baku	Kuantitas	Harga (Per Unit)	Total Harga
Tepung terigu kompas	240 kg	Rp. 11.500/kg	Rp. 2.760.000
Gula pasir	120 kg	Rp. 16.000/kg	Rp. 1.920.000
Telur	1.440 butir	Rp. 2.000/butir	Rp. 2.880.000
Mentega <i>mother choice</i>	120 kg	Rp. 24.000/kg	Rp. 2.880.000
Susu kaleng	240 kaleng	Rp. 12.000/kaleng	Rp. 2.880.000
Ragi	240 bungkus	Rp. 4.500/bungkus	Rp. 1.080.000
Kismis	30 kg	Rp. 80.000/kg	Rp. 2.400.000
Jumlah			Rp. 16.800.000

Sumber: Gloria Cake and Cookies, 2024

Tabel 1 menunjukkan bahwa total biaya bahan baku brudel cake selama bulan Juli 2024 pada Gloria Cake and Cookies adalah sebesar Rp. 16.800.000.

Tabel 2. Biaya bahan baku marmer cake

Bahan Baku	Kuantitas	Harga (Per Unit)	Total Harga
Tepung terigu Kompas	240 kg	Rp. 11.500/kg	Rp. 2.760.000
Gula pasir	120 kg	Rp. 16.000/kg	Rp. 1.920.000
Telur	1.440 butir	Rp. 2.000/butir	Rp. 2.880.000
Mentega <i>mother choice</i>	120 kg	Rp. 24.000/kg	Rp. 2.880.000
Susu kaleng	240 kaleng	Rp. 12.000/kaleng	Rp. 2.880.000
Coklat bubuk	24 kg	Rp. 150.000/kg	Rp. 3.600.000
Jumlah			Rp. 16.920.000

Sumber: Gloria Cake and Cookies, 2024

Tabel 2 menunjukkan bahwa total biaya bahan baku marmer cake selama bulan Juli 2024 pada Gloria Cake and Cookies adalah sebesar Rp. 16.920.000.

Tabel 3. Biaya gaji tenaga kerja langsung

Nama	Jumlah Karyawan	Total Gaji (Per Bulan)
Koki pembantu 1	1	Rp. 3.000. 000
Koki pembantu 2	1	Rp. 2.000.000
Koki pembantu 3	1	Rp. 1.700.000
Jumlah	3	Rp. 6.700.000

Sumber: Gloria Cake and Cookies, 2024

Tabel 3 menunjukan bahwa total biaya gaji tenaga kerja langsung bulan Juli 2024 pada Gloria Cake and Cookies yang terdiri atas 3 orang tenaga kerja adalah sebesar Rp. 6.700.000.

Pembahasan

Pembahasan penelitian ini akan berfokus pada perhitungan harga pokok produksi per produk yang dilakukan oleh perusahaan dan menurut metode *full costing* serta perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* yang terdiri atas harga pokok produksi per produk yang telah dijumlahkan kemudian ditambahkan dengan *mark-up* yang diharapkan perusahaan pada produk brudel cake dan marmer cake yang menjadi sampel dalam penelitian.

Tabel 4. Perbandingan harga jual brudel cake menggunakan metode *cost plus pricing* menurut perusahaan dan menurut *full costing*

Biaya Produksi	Menurut Perusahaan (a)	Menurut Full Costing (b)	Selisih (c) = (a) - (b)
Biaya Bahan Baku			
Tepung terigu kompas	Rp. 2.760.000	Rp. 2.760.000	
Gula pasir	Rp. 1.920.000	Rp. 1.920.000	
Telur	Rp. 2.880.000	Rp. 2.880.000	
Mentega <i>mother choice</i>	Rp. 2.880.000	Rp. 2.880.000	
Susu tiga sapi	Rp. 2.880.000	Rp. 2.880.000	
Ragi	Rp. 1.080.000	Rp. 1.080.000	
Kismis	Rp. 2.400.000	Rp. 2.400.000	
Total Biaya Bahan Baku	Rp. 16.800.000	Rp. 16.800.000	-
Biaya Tenaga Kerja			
Koki pembantu 1	Rp. 3.000.000	Rp. 3.000.000	
Koki pembantu 2	Rp. 2.000.000	Rp. 2.000.000	
Koki pembantu 3	Rp. 1.700.000	Rp. 1.700.000	
Total Biaya Tenaga Kerja	Rp. 6.700.000	Rp. 6.700.000	-
Biaya Overhead Pabrik Variabel			
Biaya administrasi dan umum	Rp. 50.000		
Mika bulat	Rp. 4.320.000	Rp. 4.320.000	
Kertas	Rp. 100.000	Rp. 100.000	
Kantong plastik	Rp. 120.000	Rp. 120.000	
Listrik	Rp. 250.000	Rp. 250.000	
Gas 3 kg	Rp. 600.000	Rp. 600.000	
Total Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp. 5.440.000	Rp. 5.390.000	Rp. 50.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap			
WiFi	Rp. 400.000		
Depresiasi cetakan kue		Rp. 62.500	
Depresiasi baskom plastik besar		Rp. 20.833	
Depresiasi rak pendingin kue		Rp. 46.875	
Depresiasi mixer tangan		Rp. 22.500	
Depresiasi mixer besar		Rp. 120.000	
Depresiasi oven gas		Rp. 133.333	
Depresiasi oven deck		Rp. 320.000	
Depresiasi bangunan		Rp. 316.667	
Total Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp. 400.000	Rp. 1.042.708	Rp. 642.708
Total Biaya Produksi Brudel Cake	Rp. 29.340.000	Rp. 29.932.708	Rp. 592.708
Jumlah Unit Produksi (bola)	600	600	
Harga Pokok Produksi per Unit	Rp. 48.900	Rp. 49.887,85	Rp. 987,85
<i>Cost Plus Pricing (12,47%)</i>	Rp. 6.097,83	6.221,01	Rp. 123,18
Harga Jual per Unit atau dibulatkan	Rp. 54.997,83 Rp. 55.000	Rp. 56.108,86 Rp. 56.109	Rp. 1.109

Sumber: Data olahan, 2024

Tabel 4 menunjukkan bahwa total biaya produksi brudel cake selama bulan Juli 2024 yaitu menurut perusahaan sebesar Rp. 29.340.000, sedangkan menurut *full costing* sebesar Rp. 29.932.708

dan untuk harga pokok produksi per unit menurut perusahaan sebesar Rp. 48.900, sedangkan menurut *full costing* sebesar Rp. 49.887,85. Sehingga dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan persentase sebesar 12,47% maka untuk harga jual per unit brudel cake menurut perusahaan sebesar Rp. 55.000 sedangkan menurut *full costing* sebesar Rp. 56.109 dengan selisih sebesar Rp. 1.109.

Tabel 5. Perbandingan harga jual marmer cake menggunakan metode *cost plus pricing* menurut perusahaan dan menurut *full costing*

Biaya Produksi	Menurut Perusahaan (a)	Menurut Full Costing (b)	Selisih (c) = (a) - (b)
Biaya Bahan Baku			
Tepung terigu kompas	Rp. 2.760.000	Rp. 2.760.000	
Gula pasir	Rp. 1.920.000	Rp. 1.920.000	
Telur	Rp. 2.880.000	Rp. 2.880.000	
Mentega <i>mother choice</i>	Rp. 2.880.000	Rp. 2.880.000	
Susu tiga sapi	Rp. 2.880.000	Rp. 2.880.000	
Coklat bubuk	Rp. 3.600.000	Rp. 3.600.000	
Total Biaya Bahan Baku	Rp. 16.920.000	Rp. 16.920.000	-
Biaya Tenaga Kerja			
Koki pembantu 1	Rp. 3.000.000	Rp. 3.000.000	
Koki pembantu 2	Rp. 2.000.000	Rp. 2.000.000	
Koki pembantu 3	Rp. 1.700.000	Rp. 1.700.000	
Total Biaya Tenaga Kerja	Rp. 6.700.000	Rp. 6.700.000	-
Biaya Overhead Pabrik Variabel			
Biaya administrasi dan umum	Rp. 50.000		
Mika bulat	Rp. 4.320.000	Rp. 4.320.000	
Kertas	Rp. 100.000	Rp. 100.000	
Kantong plastik	Rp. 120.000	Rp. 120.000	
Listrik	Rp. 250.000	Rp. 250.000	
Gas 3 kg	Rp. 600.000	Rp. 600.000	
Total Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp. 5.440.000	Rp. 5.390.000	Rp. 50.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap			
WiFi	Rp. 400.000		
Depresiasi cetakan kue		Rp. 62.500	
Depresiasi baskom plastik besar		Rp. 20.833	
Depresiasi rak pendingin kue		Rp. 46.875	
Depresiasi mixer tangan		Rp. 22.500	
Depresiasi mixer besar		Rp. 120.000	
Depresiasi oven gas		Rp. 133.333	
Depresiasi oven deck		Rp. 320.000	
Depresiasi bangunan		Rp. 316.667	
Total Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp. 400.000	Rp. 1.042.708	Rp. 642.708
Total Biaya Produksi Marmer Cake	Rp. 29.460.000	Rp. 30.052.708	Rp. 592.708
Jumlah Unit Produksi (bola)	480	480	
Harga Pokok Produksi per Unit	Rp. 61.375	Rp. 62.609,81	Rp. 1.234,81
<i>Cost Plus Pricing (14,05%)</i>	Rp. 8.623,19	Rp. 8.796,68	Rp. 173,49
Harga Jual per Unit Atau dibulatkan	Rp. 69.998,19 Rp. 70.000	Rp. 71.406,49 Rp. 71.406	Rp. 1.406

Sumber: Data olahan, 2024

Tabel 5 menunjukkan bahwa total biaya produksi marmer cake selama bulan Juli 2024 yaitu menurut perusahaan sebesar Rp. 29.460.000, sedangkan menurut *full costing* sebesar Rp.30.052.708 dan untuk harga pokok produksi per unit menurut perusahaan sebesar Rp. 61.375, sedangkan menurut *full costing* sebesar Rp. 62.609,81. Sehingga dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan persentase sebesar 14,05% maka untuk harga jual per unit marmer cake menurut perusahaan sebesar Rp. 70.000 sedangkan menurut *full costing* sebesar Rp. 71.406 dengan selisih sebesar Rp. 1.406.

Tabel 4 dan tabel 5 menunjukkan gambaran yang jelas dan bahan pertimbangan bagi perusahaan dalam menentukan harga jual. Penentuan harga jual berdasarkan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan penentuan harga jual yang ditetapkan perusahaan. Selisih harga jual tersebut timbul karena adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih besar dari metode perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan. Perbedaan hasil hitungan tersebut karena ada beberapa biaya yang tidak diperhitungkan perusahaan seperti biaya depresiasi peralatan dan bangunan. Walaupun demikian, harga pokok produksi bukanlah satu-satunya faktor yang dapat mempengaruhi harga jual. Harga jual juga bisa dipengaruhi oleh kualitas produk, selera konsumen dan situasi pasar bahkan keputusan dari pemilik perusahaan.

Berdasarkan perbedaan tersebut maka perhitungan harga jual yang dilakukan Gloria Cake and Cookies dengan perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* sama-sama menghasilkan keuntungan. Keuntungan yang dihasilkan dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* lebih bersih dan dapat menghasilkan laba yang diharapkan Gloria Cake and Cookies pada brudel cake dan marmer cake karena seluruh biaya yang dikeluarkan sudah dibebankan dalam harga jual produk. Harga jual menurut perusahaan menghasilkan keuntungan yang belum optimal karena laba yang dihasilkan masih akan dikurangi dengan biaya depresiasi peralatan dan bangunan sehingga laba yang dihasilkan berupa laba kotor. Hasil penelitian ini sejalan dengan yang menunjukkan bahwa perhitungan harga jual dengan metode *cost plus pricing* pendekatan *full costing* menghasilkan keuntungan optimal karena seluruh biaya sudah dibebankan dalam perhitungan sehingga laba yang dihasilkan laba bersih (Arianingsih, 2022) dan perhitungan menjadi lebih akurat (Majid et al, 2023)

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat

disimpulkan sebagai berikut:

1. Perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan lebih kecil jika dibandingkan dengan metode *full costing*. Hal ini terjadi karena perusahaan tidak memasukan biaya overhead pabrik secara rinci seperti biaya depresiasi peralatan dan bangunan. Pada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* akan memperhitungkan semua biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap.
2. Perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* menghasilkan harga jual yang lebih tinggi daripada harga jual yang telah ditetapkan Gloria Cake and Cookies. Hal ini terjadi karena pada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* menghasilkan biaya produksi yang lebih tinggi.
3. Hasil perhitungan penentuan harga jual dengan persentase laba yang diharapkan Gloria Cake and Cookies menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* sebesar 12,47% untuk produk brudel cake dan 14,05% untuk produk marmer cake menghasilkan keuntungan yang lebih optimal, karena semua unsur biaya yang dikeluarkan sudah dibebankan terhadap harga jual produk.

Daftar pustaka

- Arianingsih, D. P. (2022). Analisis penetapan harga jual krecek terasi pada Home Industry dengan menggunakan metode cost plus pricing. *Cakrawala Management Business Journal*, 5(1), 13-24. <https://journal.feb.unipa.ac.id/index.php/cmbj/article/view/170>
- Fatma, N., Alimuddin, M., Nursaifullah., Hardiyono., & Latiep, I. F. (2023). *Manajemen pemasaran era industri 4.0*. PT. Nas Media Pustaka.
- Firdaus, C., F., & Qomariyah, S. N. (2021). Penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penentuan harga jual: Studi kasus pada batik di Batik Sekarjati Star Desa Jatipelem Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas KH. A. Wahab Hasbullah.
- Hasibuan, A. N., & Annam R. (2021). *Akuntansi manajemen: Teori dan praktik*. CV Merdeka Kreasi Group.
- Helmond, M. (2022). *Performance excellence in marketing, sales and pricing*. Springer International Publishing.
- Hutahaean, W. S. (2021). *Dasar manajemen*. Ahli Media Press.
- Majid, A., Zunif, N. A., Zahir, F. N., & Rahmawati, I. (2023). Harga pokok produksi dalam menentukan harga jual melalui metode

cost plus pricing dengan pendekatan full costing. *Jurnal Online Insan Akuntan*, 8(1), 133-146.
<https://doi.org/10.51211/joia.v8i1.2085>.

- Nursanty, I. A., Jusmarni., Minarni., Fauzi, A. K., Maqsudi, A., Anwar., Rachmawati, T., Maria., & Febrianty. (2022). *Akuntansi manajemen*. Seval Literindo Kreasi.
- Pamungkas, E. W., Nurchayati, N., Haris, N., Nugrahani, N., Putuhena, H., Usman, E., Astuti, T. D., Dewanti, M. A., Anggraini, F. D., & Indarto, S. L. (2023). *Akuntansi manajemen: Teori & konsep-konsep dasar akuntansi manajemen*. PT Sonpedia Publishing Indonesia.
- Pandriadi., Putri, N. I., Kurniawan, R., Hikmawati, E., Rahmawati, E., Fahmi, D. A., Setyono. B. D. H., & Ningsih, E, K. (2023). *Pengantar ekonomi mikro*. Widina Bhakti Persada Bandung
- Patimah, S., Noviriani, E., Luhglatno., Setyowati, L., Santoso, A., Lestari, B. A. H., Nugroho, H., Azmi, Z., Soepriyadi, I., Halimahtussakdiah., Soleiman, E. C., Purwanti, A., Abdurohim., Suprantiningrum. (2022). *Akuntansi manajemen*. Global Eksekutif Teknologi.
- Ramdhani, D., Merida., Hendrani, A., & Suheri. (2020). *Akuntansi biaya: Konsep dan implementasi di industri manufaktur*. CV Markumi.
- Sahla, W. A. (2020). *Akuntansi biaya: Panduan perhitungan harga pokok produk*. Deepublish.
- Siswanti, T., Setiadi., Sibarani, B. B. (2022). *Pengantar akuntansi*. PT. Nasya Expanding Management.
- Suhendar. (2021). *Pengantar akuntansi*. CV Adanu Abimata.
- Sulistiyowati, C., Elva, F., & Okta, S. H. (2020). *Anggaran perusahaan: Teori dan pratika*. Scopindo Media Pustaka.
- Ulum, M., & Rahmawati, D. (2020). *Kewirausahaan: berbasis teknologi 4.0*. Media Nusa Creative.