



Analisis Penetapan Harga Jual Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* dengan Pendekatan *Full Costing*

Intan Amelia Putri¹, Elmira Febri Darmayanti², Jawoto Nusantoro^{3*}

^{1,2,3} Universitas Muhammadiyah Metro, Lampung, Indonesia

E-mail: intanamelia2312@gmail.com¹⁾
efdarmayanti@gmail.com²⁾
jawoto46@gmail.com^{3*)}

ARTICLE INFO

Article history:
Received 04 Februari
2025
Received in Revised 05
Juni 2025
Accepted 30 September
2025

Keyword's :
MSMEs,
Determination of
Selling Prices, Cost
Plus Pricing.

ABSTRACT

This study aims to determine the pricing method used and to determine the differences in production cost calculations according to Bhista Bakery MSMEs with production cost calculations using the CostPlus Pricing method with a Full Costing Approach. The method used in this study is descriptive with a qualitative approach. Data collection techniques used in this study are observation, interviews, and documentation. Data analysis techniques used include calculating production costs, calculating selling prices, and decision making. The results of this study indicate that there are differences between the calculation of production costs and selling price determination according to Bhista Bakery MSMEs with calculations using the CostPlus Pricing method with a Full Costing approach. In determining the selling price of its products, Bhista Bakery MSMEs lower than using the CostPlus Pricing method with a Full Costing Approach.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui metode penetapan harga yang digunakan dan untuk mengetahui perbedaan perhitungan biaya produksi menurut UMKM Bhista Bakery dengan perhitungan biaya produksi menurut metode *Cost Plus Pricing* Dengan Pendekatan *Full Costing*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan meliputi menghitung biaya produksi, menghitung penentuan harga jual, dan pengambilan keputusan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan antara perhitungan biaya produksi dan penetapan harga jual menurut UMKM Bhista Bakery dengan perhitungan menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full Costing*. Dalam menetapkan harga jual produknya UMKM Bhista Bakery lebih rendah dibandingkan menggunakan metode *Cost Plus Pricing* Dengan Pendekatan *Full Costing*.

Expensive : Jurnal Akuntansi dan Keuangan

Website : <https://scholar.ummetro.ac.id/index.php/expensive>



This is an open access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

* Corresponding author. Telp.: +6281-0000-0000; fax: +0-000-000-0000.

E-mail address: jawoto46@gmail.com

Peer review under responsibility of Expensive: Journal of Accounting and Finance. 2829-4807.

PENDAHULUAN

Di Indonesia kata bisnis tentu sudah tidak asing lagi, bahkan memiliki peran penting terhadap pendapatan negara. Bisnis merupakan kegiatan menjual produk atau jasa agar memberikan keuntungan bagi pemilikinya. Faktanya bisnis tidak selalu berkaitan dengan perusahaan yang besar saja tetapi juga berkaitan dengan usaha-usaha yang tergolong kecil dan tidak memiliki aset yang besar seperti Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Usaha Mikro Kecil berperan dalam pertumbuhan ekonomi nasional dan penyerapan tenaga kerja yang sangat besar dimana jumlah Usaha Mikro Kecil (UMK) di Indonesia 26 juta usaha atau memiliki kontribusi 98,33% (BPS,2019). Menurut Undang-undang No.28 tahun 2008 tentang Usaha Mikro adalah usaha produktif milik perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini. Sedangkan perusahaan perseorangan adalah suatu bisnis yang dimiliki dan dikelola oleh seorang individu, dimana orang tersebut menjalankan usahanya untuk mendapatkan keuntungan dari aktivitas bisnisnya (Aziz & Febriananingsih, 2020). Bukan menjadi rahasia lagi jika sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan penting dalam memajukan negara. UMKM telah menjadi tulang punggung perekonomian negara karena telah memberikan kontribusi Produk Domestik Bruto (PDB) dan juga menambah lapangan kerja untuk masyarakat. Hal ini terlihat dari data Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah. Saat ini terdapat 65,4 juta UMKM di Indonesia yang telah mempekerjakan 114,7 juta orang atau sekitar 56% dari tenaga kerja di Indonesia. Selain itu, UMKM juga memberikan kontribusi lebih dari 60% terhadap PDB negara (Laporan Pemberdayaan UMKM,2022:5).

Perkembangan dunia bisnis semakin hari semakin bersaing dan kompleks. Salah satu bisnis kuliner yang banyak diminati oleh banyak orang yaitu seperti bisnis bakery. Banyak sekali yang memilih untuk menjalankan bisnis bakery saat ini, karena bisnis bakery merupakan bisnis yang sangat menjanjikan. Mulai dari risiko yang kecil serta bisa mendapatkan keuntungan yang besar, oleh karena itu banyak orang yang lebih memilih untuk memulai bisnis bakery dibandingkan bisnis lainnya. Tantangan utama yang dihadapi oleh UMKM bakery adalah dalam menetapkan harga jual produk mereka. Penetapan harga yang tepat sangat penting untuk memastikan bahwa seluruh biaya usaha dapat tertutupi dan menghasilkan keuntungan. Namun, banyak pelaku UMKM bakery yang masih belum mengerti bagaimana cara menggunakan pendekatan penetapan harga dengan baik, yang dapat berakibat pada harga yang tidak memberikan nilai sebenarnya dari produk dan biaya yang dikeluarkan. Kesalahan dalam penetapan harga dapat menyebabkan kerugian yang signifikan

bagi usaha kecil, termasuk dalam bentuk keuntungan yang tidak terpenuhi dan penurunan daya saing.

Metode penetapan harga berbasis biaya terbagi menjadi dua metode, yaitu *cost plus pricing* dan *mark-up pricing* dimana metode *cost plus pricing* adalah menetapkan harga jual dari penjumlahan total dan presentasi margin yang diharapkan, sementara *mark-up pricing* adalah menetapkan harga jual berdasarkan harga beli yang ditambah *mark-up* sehingga keuntungan yang diperoleh adalah sebagian dari *mark-up* yang ditentukan karena akan dikurangi dengan biaya-biaya produksi lainnya. Jadi, metode penetapan harga jual yang paling efisien adalah dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Ada beberapa keuntungan metode penetapan harga menggunakan metode *cost plus pricing*, yaitu lebih mudah untuk menghitung harga jual produk per unit, kenaikan harga jual dapat dibenarkan apabila biaya-biaya produksi maupun non-produksi naik dan stabilitas harga mungkin timbul jika pesaing mengambil pendekatan yang sama dalam menentukan harga jika pesaing memiliki biaya yang sama, (Mursid, 2019).

Perhitungan biaya produksi sangat penting bagi perusahaan kecil (UMKM) yaitu untuk mengetahui total biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk, menetapkan harga jual dengan tepat, dan menghitung laba/rugi dengan tepat. Penetapan harga jual juga sangat dibutuhkan karena menentukan jumlah pendapatan yang akan dihasilkan produk. Sehingga perusahaan mampu bertahan ditengah persaingan yang semakin ketat. Penjualan dan harga jual menjadi faktor penting yang dapat mempengaruhi target perusahaan dalam mencapai target yang ditetapkan oleh perusahaan dan untuk menjaga kelangsungan hidup perusahaan (Wahyuni et al.,2023).

Penelitian ini menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dan menggunakan metodologi penetapan biaya yang komprehensif, seperti yang ditunjukkan oleh permasalahan dan uraian di atas. Penggunaan metode ini diharapkan dapat memudahkan pencatatan biaya dalam proses produksinya dengan lebih rinci guna menetapkan harga jual yang tepat dan akurat untuk mencapai harga yang sewajarnya pada UMKM Bhisto Bakery.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Metode kualitatif merupakan metode penelitian yang menggunakan landasan filsafat untuk meneliti kondisi ilmiah (eksperimen), dengan peneliti sebagai instrumen utamanya. Metode kualitatif mengeksplorasi secara detail informasi dari data yang didapat di lapangan dengan cara menjelaskan mengapa sebuah fenomena terjadi dan alasannya, (Sugiyono, (2020:2013). Metode deskriptif adalah metode penelitian yang mengumpulkan, menginterpretasikan, dan menganalisis data dengan

cara melakukan perbandingan antar teori dan data yang terjadi untuk memberikan gambaran lengkap tentang permasalahan dan penyelesaian penelitiannya (Zaky et al., (2020). Dengan itu, keterangan data yang telah dikumpulkan, kemudian diolah dan dianalisa untuk membuat gambaran terkait masalah yang ada. Sedangkan penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang digunakan untuk meneliti kondisi objek. Objek penelitian ini adalah UMKM Bhista Bakery. Jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah data kualitatif. Data kualitatif adalah data yang tidak bisa diukur dan diproses dalam bentuk angka, melainkan didapatkan dari penjelasan verbal. Data ini berasal dari data primer yang dikumpulkan melalui observasi dan wawancara langsung. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu berupa data primer. Dalam penelitian ini untuk mendapatkan data, penulis menggunakan metode penelitian lapangan berupa observasi/pengamatan, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu menghitung biaya produksi, menghitung penetapan harga jual dan pengambilan keputusan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Perhitungan Biaya Produksi Menurut Umkm Bhista Bakery Dan Menurut Metode *Full Costing*

Tabel 1. Perhitungan Biaya Produksi Menurut Umkm Bhista Bakery Dalam Satu Bulan

No.	Keterangan		Total Biaya
I. Biaya Bahan Baku			
	Tepung pro tinggi	Rp	3.375.000
	Gula	Rp	1.200.000
	Telur	Rp	1.200.000
	Ragi	Rp	390.000
	<i>Bread improver</i>	Rp	156.000
	Susu bubuk	Rp	2.100.000
	Susu cair	Rp	2.580.000
	<i>Butter</i>	Rp	1.710.000
II. Biaya Tenaga Kerja Langsung			
	Bag. Pengadonan	Rp	1.500.000
	Bag. Pengemasan	Rp	1.500.000
III. Biaya Overhead Pabrik Variabel			
	Plastik besar	Rp	3.000.000
	Plastik kecil	Rp	4.500.000
	Paper cup roti	Rp	1.200.000
	Plastik packing	Rp	3.750.000
	Listrik	Rp	400.000
Total		Rp	28.561.000

Sumber Data : UMKM “Bhista Bakery”

Berdasarkan tabel 1 perhitungan biaya produksi menurut UMKM Bhisto Bakery diatas, diperoleh total biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu bulan sebesar Rp 28.561.000. Hasil tersebut didapat dari jumlah biaya bahan baku Rp 12.711.000, biaya tenaga kerja langsung Rp 3.000.000, dan biaya *overhead* pabrik variabel Rp 12.850.000.

Tabel 2. Perhitungan Biaya Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dalam Satu Bulan

No.	Keterangan		Total Biaya
I. Biaya Bahan Baku			
	Tepung pro tinggi	Rp	3.375.000
	Gula	Rp	1.200.000
No. Keterangan Total Biaya			
	Telur	Rp	1.200.000
	Ragi	Rp	390.000
	<i>Bread improver</i>	Rp	156.000
	Susu bubuk	Rp	2.100.000
	Susu cair	Rp	2.580.000
	<i>Butter</i>	Rp	1.710.000
II. Biaya Tenaga Kerja Langsung			
	Bag. Pengadonan	Rp	1.500.000
	Bag. Pengemasan	Rp	1.500.000
III. Biaya Overhead Pabrik Variabel			
	Plastik besar	Rp	3.000.000
	Plastik kecil	Rp	4.500.000
	Paper cup roti	Rp	1.200.000
	Plastik packing	Rp	3.750.000
	Listrik	Rp	400.000
III. Biaya Overhead Pabrik Tetap			
	Planetary Mixer	Rp	173.333
	Loyang	Rp	37.500
	Proofer	Rp	66.666
	Oven	Rp	120.000
	Timbangan	Rp	20.833
	Mesin Penggiling	Rp	330.555
Total		Rp	29.309.887

Sumber : Data Diolah

Berdasarkan tabel 2. Perhitungan biaya produksi menggunakan metode *full costing* diatas, diperoleh total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp 29.309.887 Hasil tersebut didapat dari jumlah biaya bahan baku Rp 12.711.000. biaya tenaga kerja langsung Rp 3.000.000. biaya *overhead* pabrik variabel Rp 12.850.000. biaya *overhead* pabrik tetap Rp 748.887.

Perbandingan Perhitungan Biaya Produksi Menurut UMKM Bhista Bakery dan Menurut Metode *Full Costing*

Tabel 3. Perbandingan Perhitungan Biaya Produksi Menurut UMKM Bhista Bakery dan Menurut Metode *Full Costing*

No. Keterangan	Bhista Bakery		<i>Full Costing</i>	
I. Biaya Bahan Baku				
Tepung pro tinggi	Rp	3.375.000	Rp	3.375.000
No. Keterangan				
		Bhista Bakery		<i>Full Costing</i>
Gula	Rp	1.200.000	Rp	1.200.000
Telur	Rp	1.200.000	Rp	1.200.000
Ragi	Rp	390.000	Rp	390.000
<i>Bread improver</i>	Rp	156.000	Rp	156.000
Susu Bubuk	Rp	2.100.000	Rp	2.100.000
Susu cair	Rp	2.580.000	Rp	2.580.000
<i>Butter</i>	Rp	1.710.000	Rp	1.710.000
II. Biaya Tenaga Kerja Langsung				
Bag. Pengadonan	Rp	1.500.000	Rp	1.500.000
Bag. Pengemasan	Rp	1.500.000	Rp	1.500.000
III. Biaya Overhead Pabrik Variabel				
Plastik besar	Rp	3.000.000	Rp	3.000.000
Plastik kecil	Rp	4.500.000	Rp	4.500.000
Paper cup roti	Rp	1.200.000	Rp	1.200.000
Plastik packing	Rp	3.750.000	Rp	3.750.000
Listrik	Rp	400.000	Rp	400.000
III. Biaya Overhead Pabrik Tetap				
Planetary			Rp	173.333
Mixer			Rp	37.500
Loyang			Rp	66.666
Proofer			Rp	120.000
Oven			Rp	20.833
Timbangan			Rp	330.555
Mesin Penggiling			Rp	
Total	Rp	28.561.000	Rp	29.309.887

Sumber : Data Diolah

Dengan demikian dari hasil perhitungan antara kedua metode tersebut dapat diketahui perhitungan yang diterapkan UMKM Bhista Bakery lebih rendah dibandingkan menggunakan metode *full costing*. Hal ini dikarenakan, pemilik usaha tidak memasukkan seluruh biaya-biaya secara tepat dan rinci kedalam perhitungan biaya produksinya. Pemilik usaha UMKM tidak memperhitungkan biaya penyusutan mesin ataupun peralatan yang digunakan untuk memproduksi

roti. Oleh karena itu, ada perbedaan perhitungan biaya produksi menurut UMKM Bhista Bakery dan metode *full costing*. Dimana perhitungan biaya menurut UMKM Bhista Bakery adalah sebesar Rp 28.561.000. lebih rendah dibandingkan menggunakan metode *full costing* yaitu sebesar Rp 29.309.887.

Dapat dilihat dari hasil diatas yaitu dengan memasukkan seluruh unsur biaya yang dikeluarkan, maka biaya produksinya akan lebih tepat dan pastinya akan menghasilkan harga jual yang lebih kompetitif untuk mengoptimalkan keuntungan dan memenuhi kebutuhan pelanggan. Adapun selisih menurut UMKM Bhista Bakery dengan metode *full costing* adalah sebesar Rp 748.887.

Penentuan Harga Jual

a. Penetapan Harga Jual Menurut UMKM Bhista Bakery

Dari total biaya menurut UMKM Bhista Bakery yang sudah dijelaskan diatas, biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 28.561.000 dan volume produksi sebanyak 6000 bungkus. Sehingga penetapan harga jual roti dengan mengharapkan laba 30% perhitungannya sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \text{Biaya Total} + \text{Mark Up (\%)} \\
 \text{Harga Jual} &= \text{Rp } 28.561.000 + (28.561.000 \times 30\%) \\
 &= \text{Rp } 28.561.000 + \text{Rp } 8.568.300 \\
 &= \text{Rp } 37.129.300 \\
 \text{Harga Jual Per Bungkus} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Produksi}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 37.129.300}{6.000} \\
 &= \text{Rp } 6.000
 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan harga jual menurut UMKM Bhista Bakery, diperoleh untuk harga jual perbungkus roti yaitu sebesar Rp 6.000.

b. Penetapan Harga Jual Menurut Metode *Cost Plus Pricing*

Dapat dilihat dari perhitungan biaya menurut metode *full costing* pada pembahasan sebelumnya, bahwa total biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 29.309.887. dan volume produksi sebanyak 6.000 bungkus. Sehingga penetapan harga jual roti dengan mengharapkan laba 30% perhitungannya yaitu sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \text{Biaya Total} + \text{Mark Up (\%)} \\
 \text{Harga Jual} &= \text{Rp } 29.309.887 + (29.309.887 \times 30\%) \\
 &= \text{Rp } 29.309.887 + \text{Rp } 8.792.966 \\
 &= \text{Rp } 38.102.853
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
\text{Harga Jual Per Bungkus} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Produksi}} \\
&= \frac{\text{Rp 38.102.853}}{6.000} \\
&= \text{Rp 6.350}
\end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan harga jual menurut metode *cost plus pricing* diperoleh bahwa untuk harga jual roti per bungkus yaitu sebesar Rp 6.350.

Tabel 4. Perbedaan Selisih Perhitungan Harga Jual Menurut UMKM Bhista Bakery dengan Menurut Metode *Cost Plus Pricing*

UMKM Bhista Bakery	Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	Selisih
Rp 6.000	Rp 6.350	Rp 350

Dilihat dari tabel 4 diatas, bahwa hasil dari perhitungan menurut UMKM Bhista Bakery dan metode *cost plus pricing* terdapat perbedaan harga jual. Dimana perhitungan menurut UMKM Bhista Bakery memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Selisih harga jual roti yaitu sebesar Rp 350, selisih tersebut terjadi dikarenakan perbedaan nilai pada biaya *overhead* pabrik pada saat melakukan perhitungan biaya produksi.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada UMKM Bhista Bakery diperoleh perbedaan antara perhitungan biaya produksi dan penetapan harga jual menurut UMKM Bhista Bakery dengan perhitungan menggunakan metode *cost plus pricing*. Hasil analisis yang diperoleh menunjukkan bahwa UMKM Bhista Bakery dalam memproses biaya produksi dan biaya penjualan produk ternyata hanya menggunakan metode sederhana tanpa membedakan biaya.

UMKM Bhista Bakery menetapkan harga jual produknya hanya mengikuti harga yang berlaku dipasaran dengan pertimbangan agar laku, tanpa diikuti dengan penyesuaian biaya produksi sehingga mereka tidak memperhitungkan biaya-biaya variabel yang lain seperti biaya penyusutan barang yang digunakan. Perhitungan biaya produksi adalah suatu hal yang sangat penting, mengingat manfaat informasi biaya produksi yaitu untuk menetapkan harga jual produk. Perhitungan laba rugi periodik, pemantauan realisasi biaya produksi dan penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca. Mengingat begitu banyak manfaat informasi dari biaya produksi, maka dari itu dibutuhkan evaluasi terhadap perhitungan yang dilakukan didalamnya.

Biaya produksi sangat berdampak dalam perhitungan laba rugi perusahaan, jika perusahaan salah atau kurang teliti dalam penentuan biaya produksinya, maka akan menyebabkan kesalahan dalam penetapan harga jual produknya. Ketelitian dan ketepatan sangat diperlukan mengingat

pentingnya arti dari biaya produksi. Maka dari itu, jika dalam persaingan industri yang semakin ketat seperti sekarang ini, akan mendorong perusahaan untuk bersaing yang satu dengan perusahaan yang lain dalam menciptakan produk sejenis ataupun produk substitusi. Oleh karena itu, sangat diperlukan informasi biaya untuk berbagai pengambilan keputusan.

Berdasarkan hasil perhitungan biaya produksi oleh peneliti pada UMKM Bhistia Bakery, perhitungan biaya produksi menggunakan metode *full costing* dan perhitungan penetapan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* diperoleh hasil bahwa dalam satu bulan UMKM Bhistia Bakery menggunakan biaya bahan baku sebanyak Rp 12.711.000, biaya tenaga kerja langsung sebanyak Rp 3.000.000 dan biaya *overhead* pabrik sebanyak Rp 13.598.887. Jadi total biaya produksi roti yang dikeluarkan sebesar Rp 29.309.887, sedangkan menurut perhitungan UMKM Bhistia Bakery menggunakan biaya bahan baku sebanyak Rp 12.711.000, biaya tenaga kerja langsung sebanyak Rp 3.000.000, dan biaya *overhead* pabrik sebanyak Rp 12.850.000. Jadi total biaya produksi menurut UMKM Bhistia Bakery sebesar Rp 28.561.000. Dilihat dari hasil perhitungan biaya produksi tersebut bahwa terdapat selisih sebesar Rp 350. Selisih tersebut terjadi dikarenakan biaya *overhead* pabrik yang berbeda, dimana nilai biaya *overhead* pabrik jika menurut UMKM Bhistia Bakery adalah sebesar Rp 12.850.000, sedangkan menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* Dengan Pendekatan *Full Costing* nilai biaya *overhead* pabrik yaitu sebesar Rp 13.598.887.

Selain itu, perhitungan untuk penetapan harga jual roti apabila menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* Dengan Pendekatan *Full Costing* dengan presentasi laba 30% diperoleh harga sebesar Rp 6.350/bungkus, sedangkan perhitungan penetapan harga jual menurut UMKM Bhistia Bakery diperoleh harga sebesar Rp 6.000/bungkus. Berdasarkan hasil perhitungan dalam penetapan harga jual tersebut terdapat selisih harga jual roti sebesar Rp 350. Selisih tersebut terjadi karena terdapat perbedaan dalam melakukan perhitungan biaya produksi.

Oleh karena itu, hasil perhitungan dari kedua metode tersebut menunjukkan bahwa perhitungan UMKM Bhistia Bakery yang digunakan lebih rendah dibandingkan menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*. Ini terjadi karena ketidaktahuan pemilik usaha terkait cara menghitung biaya produksi yang tepat yaitu tidak memasukkan biaya secara tepat dan rinci ke dalam perhitungan biaya produksi mereka. Selain itu, perusahaan tidak menghitung biaya penyusutan mesin dan peralatan yang dipakai dalam proses produksi. Tidak tepatnya perhitungan biaya produksinya tinggi, maka harga jual yang ditetapkan otomatis akan lebih tinggi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan analisis dan pembahasan yang disajikan, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa UMKM Bhista Bakery masih menggunakan metode sederhana dalam menetapkan harga jual produknya dengan mengikuti harga jual para pesaing tanpa memperhitungkan biaya produksi sepenuhnya. Perhitungan untuk penetapan harga jual menurut UMKM Bhista Bakery dengan persentase 30% diperoleh harga sebesar Rp 6.000/Bungkus. Terdapat perbedaan perhitungan biaya produksi menurut UMKM Bhista Bakery dengan perhitungan biaya produksi menurut metode *Cost Plus Pricing* Dengan Pendekatan *Full Costing*. Perhitungan biaya produksi menurut UMKM Bhista Bakery diperoleh dengan total biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu bulan sebesar Rp 28.561.000. Sedangkan perhitungan biaya produksi menurut metode *Cost Plus Pricing* Dengan Pendekatan *Full Costing* diperoleh dengan total biaya produksi yang dikeluarkan dalam satu bulan sebesar Rp 29.309.887. Hasil perhitungan biaya produksi antara dua metode tersebut dapat diketahui bahwa perhitungan yang diterapkan UMKM Bhista Bakery lebih rendah dibandingkan menggunakan metode *Cost Plus Pricing* Dengan Pendekatan *Full Costing*.

Adapun saran yang dapat diberikan oleh peneliti untuk UMKM Bhista Bakery, penulis berharap bahwa perusahaan dapat lebih mengoptimalkan lagi rincian biaya yang dikeluarkan untuk menghitung biaya produksi dan harga jual produk. UMKM Bhista Bakery dapat menerapkan metode *Cost Plus Pricing* Dengan Pendekatan *Full Costing* saat menghitung biaya produksi untuk mendapatkan harga jual yang lebih kompetitif dan akurat. Peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian serupa, diharapkan untuk mengganti metode yang digunakan dalam menghitung biaya produksi dan harga jual sehingga banyak alternatif untuk mendapatkan biaya produksi maupun harga jual yang efektif sesuai keinginan pemilik usaha. Selain itu juga, dapat melakukan penelitian pada perusahaan perusahaan lain yang lebih besar atau mencari sejenis jenis usaha yang berbeda dengan penelitian ini agar adanya pembaharuan dan dapat memperoleh informasi yang lebih beragam.

DAFTAR PUSTAKA

- Aziz, M. F., & Febriananingsih, N. (2020). Mewujudkan Perseroan Terbatas (Pt) Perseorangan Bagi Usaha Mikro Kecil (Umk) Melalui Rancangan Undang-Undang Tentang Cipta Kerja. *Jurnal Rechts Vinding: Media Pembinaan Hukum Nasional*, 9(1), 91. <https://doi.org/10.33331/rechtsvinding.v9i1.405>
- Berliana, N. (2021). Landasan Teori اديدج. *Dasar-Dasar Ilmu Politik*, 18.
- Khadlirin, A., Mulyantomo, E., & Widowati, S. Y. (2021). Analisis Efisiensi Dan Efektifitas Pengelolaan Dana Desa (Study Empiris Dana Desa di Desa Tegalarum Kabupaten Demak Tahun 2016-2020). *Solusi*, 19(2), 187. <https://doi.org/10.26623/slsi.v19i2.3162>

- Moniung, J. T. M., Tinangon, J. J., & Kalalo, M. Y. B. (2020). Penentuan Harga Pokok Produk Dan Penerapan Cost Plus Pricing Method Dalam Penetapan harga jual Pada Rumah Makan Ikan Bakar Dabu-Dabu Lemong. *Going Concern: Jurnal Riset Akuntansi*, 15(1), 14. <https://doi.org/10.32400/gc.15.1.27824.2020>
- Moray, J. C., Saerang, D. P. E., & Runtu, T. (2014). Penetapan harga jual dengan cost plus pricing menggunakan pendekatan full costing pada ud Gladys bakery. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 2(2).
- Noviasari, E., & Alamsyah, R. (2020). Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full Costing Dalam Menetapkan harga jual Dengan Metode Cost Plus Pricing. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 17–26. <https://doi.org/10.37641/jjakes.v8i1.287>
- Pomantow, L. P., Tinangon, J. J., & Runtu, T. (2021). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar. *Jurnal EMBA*, 9(3), 843–852.
- PURWANTO, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>
- Rina Amelia, Slamet Triyadi, U. M. (2023). 3 1,2,3. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(23), 656–664.
- Stiawan, E., & Ariska, Y. I. (2025). *The Effect Of Brand Image , Digital Marketing , Product Quality And Price On Purchasing Decisions Of Indomie Products Pengaruh Brand Image , Digital Marketing , Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Produk Indomie*. 4(1), 41–50.
- Suwarni, S., Kaulan, K., & Yanopi, S. (2019). Analisis Biaya Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Digital Printing Pada Cv. Fortunnaadvertising Kota Bengkulu. *EKOMBIS REVIEW: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 7(1), 80–93. <https://doi.org/10.37676/ekombis.v7i1.703>
- Taroreh, B. F. ., Pangemanan, S. S., & Suwetja, I. G. (2021). Analisis Penetapan harga jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing pada CV. Verel Tri Putra Mandiri. *Jurnal EMBA*, 9(3), 607–618.
- Thenu, G., Manossoh, H., & Runtu, T. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 9(2), 306–313.
- Wahyuni, Evi, Jawoto Nusantoro, and Elmira Febri Darmayanti. "Analisis Cost Volume Profitabilitas Sebagai Alat Bantu Perencanaan Laba Dalam Mencapai Target Pada Toni Meubel Way Bungur." *Expensive: Jurnal Akuntansi dan Keuangan* 2.1 (2023): 52-67.
- Yulitiawati, Y., & Rusmidarti, R. (2021). Analisis Pengukuran Kinerja Organisasi Sektor Publik Dengan Menggunakan Pendekatan Value For Money Di Kabupaten OKU. *Jetap*, 91–109. <http://journal.unbara.ac.id/index.php/etap/article/view/966%0Ahttps://journal.unbara.ac.id/index.php/etap/article/download/966/640>
- Zakia Harun, M., Manossoh, H., Diana Latjandu, Lady, Akutansi, J., Ekonomi dan Bisnis, F., Sam Ratulangi, U., & Kampus Bahu, J. (2023). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Variable Costing Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Per Jenis Produk Pada Ud Lyvia Nusa Boga. *Jurnal Riset Akuntansi*, 18(2), 78–87. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/gc/article/download/49932/43516/117022>