

## Cost Plus Pricing Solusi Penghitungan Harga Jual Produk UMKM Studi Kasus: Permata Bakery Lampung

Sri Astuti<sup>1</sup>, Putri Adelia<sup>2</sup>, Indriyani<sup>3</sup>

Politeknik Negeri Lampung<sup>13</sup>

Universitas Lampung<sup>2</sup>

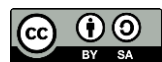
[astuti@polinela.ac.id](mailto:astuti@polinela.ac.id)<sup>1</sup>, [adeliaj7@gmail.com](mailto:adeliaj7@gmail.com)<sup>2</sup>, [indriyani03411@gmail.com](mailto:indriyani03411@gmail.com)<sup>3</sup>



Sejarah Revisi Artikel :  
Received on 14 Juni 2024  
1<sup>st</sup> Revision on 17 Juni 2024  
Accepted on 18 Juli 2024

Doi :  
<https://doi.org/10.61597/jbe-ogzrp.v2i3.59>

Ciptaan disebarluaskan dibawah :



[Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

### Abstrak

**Tujuan** : Penelitian ini bertujuan untuk memastikan harga jual barang secara tepat dengan memanfaatkan metodologi *cost-plus pricing* di Permata Bakery.

**Metodologi** : Penelitian menggunakan data primer di samping teknik deskriptif kuantitatif.

**Hasil penelitian** : Hasil investigasi mengungkapkan perbedaan antara harga jual yang ditetapkan oleh Permata Bakery dan harga yang dihitung oleh para peneliti. Perhitungan pemilik bisnis sering menyebabkan harga yang lebih rendah, akibatnya mengurangi harga jual produk dan keuntungan yang dihasilkan karena kurangnya presisi penetapan harga. Melaksanakan perhitungan biaya plus harga diantisipasi untuk meningkatkan profitabilitas Permata Bakery.

**Kata Kunci** : **UMKM, Harga Produk, Metode Penetapan Harga Biaya Plus.**

### 1. Pendahuluan

Lingkungan bisnis global saat ini ditandai dengan tingkat persaingan yang tinggi, yang menimbulkan tantangan bagi banyak Usaha Kecil dan Menengah (UKM) dalam siklus ekonomi. Inovasi konstan dalam produk yang dipasarkan memaksa para profesional bisnis untuk terus menyusun strategi untuk meningkatkan penawaran mereka ke pasar untuk mencapai keuntungan yang diinginkan. Aspek penting dari ekspansi bisnis melibatkan melakukan analisis komprehensif dari keuntungan yang dihasilkan, biaya yang dikeluarkan, dan keberlanjutan secara keseluruhan. Ini sangat

penting karena dana yang berasal dari keuntungan bisnis memainkan peran kunci dalam meningkatkan profitabilitas (Wauran, 2016). Meningkatkan profitabilitas memerlukan peningkatan penjualan barang atau jasa yang diproduksi, dengan kualitas penawaran ini secara signifikan mempengaruhi angka penjualan. Sebelum menentukan harga jual suatu produk, sangat penting untuk mempertimbangkan nilai produksinya untuk memastikan margin keuntungan. Para sarjana menganjurkan metode penetapan biaya penuh sebagai pendekatan paling akurat untuk menentukan harga item produksi, mengintegrasikan biaya variabel dan tetap untuk menentukan biaya produksi secara keseluruhan. Penelitian (Arif et al. 2021) bertujuan untuk mengeksplorasi strategi penetapan harga, terutama mengingat tantangan yang dihadapi oleh perusahaan dalam menetapkan harga jual secara akurat, yang secara signifikan berdampak pada profitabilitas.

Ketidakkonsistenan dalam penetapan harga sering menyebabkan tantangan keuangan bagi bisnis. Untuk mengatasi masalah ini, penulis menyelidiki metode biaya plus penetapan harga, yang melibatkan penghitungan biaya produksi dan non-produksi bersama dengan margin keuntungan yang diinginkan (Rizan, Handayani, and Agung 2015). Strategi penetapan harga ini tidak terbatas pada perusahaan manufaktur tetapi meluas ke berbagai sektor seperti farmasi (Organization 2021). Berdasarkan fondasi ini, penelitian ini difokuskan pada penentuan harga jual produk melalui metode *cost plus pricing* khusus di Permata Bakery.

## 2. Kajian Teori

### 2.1 Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki kemampuan untuk mendorong penerimaan masyarakat terhadap tenaga kerja dan berkontribusi secara signifikan terhadap peningkatan pembangunan ekonomi suatu negara. Peraturan Nomor 7 Tahun 2021 yang dikeluarkan oleh Pemerintah Republik Indonesia berfokus pada fasilitasi, perlindungan, dan pemberdayaan Koperasi Dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah.

UMKM mematuhi Standar Akuntansi Keuangan untuk Entitas Mikro, Kecil, dan Menengah (SAK EMKM) yang disahkan oleh Badan Standar Akuntansi Keuangan Ikatan Akuntan Indonesia (DSAK IAI) pada 24 Oktober 2016. Efektif 1 Januari 2018, SAK EMKM berfungsi sebagai pedoman akuntansi keuangan yang berbeda yang berlaku untuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).

Seperti yang ditetapkan oleh (Harahap and Sofyan 2013), Laporan keuangan fundamental terdiri dari neraca, laporan laba rugi, laporan arus kas, dan dokumentasi yang merinci perubahan posisi keuangan. Biaya produksi mencakup semua pengeluaran yang terkait dengan pembuatan barang akhir yang kemudian dipindahkan ke persediaan barang akhir dalam jangka waktu tertentu.

## 2.2 Harga Pokok Produksi

Harga komoditas produksi menunjukkan segmen biaya untuk barang yang diselesaikan dalam periode tertentu (Mowen, 2006), Menekankan peran penting pengeluaran produksi dalam konversi bahan baku menjadi produk jadi yang siap pasar, penyelidikan harga penjualan sepatu di CV Tritunggal Sidoarjo berupaya menetapkan harga jual menggunakan metodologi cost-plus pricing untuk tujuan perbandingan guna meningkatkan daya saing.

## 2.3 Peranan Harga Jual

Menurut (Mowen, 2006), harga jual menunjukkan nilai moneter yang dikenakan oleh entitas bisnis pada pembeli atau pelanggan untuk barang atau jasa yang disediakan. Harga, seperti yang disorot dalam publikasi (Mowen, 2006), memainkan peran penting dalam kesuksesan perusahaan, mempengaruhi aspek-aspek seperti tingkat permintaan, penghasil pendapatan, segmentasi pasar, distribusi produk, dan strategi promosi penjualan.

Metode untuk menentukan harga jual berdasarkan biaya sebagaimana diuraikan oleh (Toar, Karamoy, and Wokas 2017) mencakup berbagai strategi : Metode Harga Biaya Plus melibatkan penetapan harga dengan memasukkan jumlah tertentu (persentase) dari harga jual atau biaya sebagai keuntungannya. Sementara itu, Metode Mark Up

Pricing mengacu pada varians antara harga jual suatu produk atau layanan dan biayanya. Terakhir, harga produsen menandai dimulainya urutan harga yang ditetapkan oleh perusahaan lain dalam distribusi.

Sebaliknya, menurut Mulyadi sebagaimana dikutip dalam (Meroekh, Rozari, and Foenay 2018), metodologi penetapan harga jual dikategorikan sebagai berikut : Penentuan harga normal melibatkan penetapan harga jual berdasarkan biaya jangka penuh di masa depan dan menambahkan keuntungan yang diharapkan. Pendekatan ini umumnya dikenal sebagai biaya plus penetapan harga, di mana estimasi biaya penuh dapat dilakukan melalui dua metode: biaya penuh dan biaya variabel. Selanjutnya, Kontrak Jenis Biaya mewakili biaya aktual keseluruhan yang disetujui pembeli untuk membayar produk atau layanan, bersama dengan keuntungan yang dihitung pada persentase tertentu dari total biaya aktual. Terakhir, Harga pesanan khusus berkaitan dengan menentukan harga jual pesanan khusus, yang mengacu pada pesanan yang diterima oleh perusahaan di luar pesanan regulernya yang mencakup semua biaya tetap yang dikeluarkan pada tahun anggaran.

#### 2.4 Penelitian Terdahulu

(Arif et al. 2021) Temuan menunjukkan bahwa pemanfaatan metode biaya variabel terbukti lebih efisien dalam memastikan harga jual yang optimal, sehingga meningkatkan presisi penetapan harga ketika menggunakan metodologi penetapan harga biaya-plus. Akibatnya, harga yang ditentukan melalui pendekatan penetapan harga biaya-plus lebih rendah dibandingkan dengan yang ditetapkan oleh perusahaan. Hasil ini sejalan dengan deduksi para sarjana, mengusulkan bahwa pemilik bisnis sering mengabaikan perhitungan produksi dan harga jual yang didasarkan pada akuntansi biaya, memilih untuk mencerminkan nilai pasar sebagai gantinya.

(Meroekh, Rozari, and Foenay 2018) melakukan penelitian tentang penetapan harga komoditas dan harga penjualan menggunakan metode penetapan biaya penuh dan biaya plus penetapan harga. Tujuan utamanya adalah untuk menilai pemanfaatan biaya dalam produksi produk bisnis dan menerapkan metode cost plus pricing dalam

menentukan harga jual. Hasilnya mengungkapkan perbedaan dalam hasil analisis antara dua pendekatan, di mana harga jual berdasarkan pendekatan biaya variabel lebih tinggi daripada yang berasal dari penetapan biaya penuh. Namun, ketika mempertimbangkan harga produksi dasar, frekuensi penetapan biaya variabel lebih rendah daripada penetapan biaya penuh.

(Amalia, Marviana, and Sumekar 2020) dan (Hamdan 2021) Korespondensi dengan penyelidikan peneliti menggarisbawahi kecenderungan pemilik bisnis untuk mengabaikan perhitungan biaya produksi dan harga jual sejalan dengan prinsip-prinsip akuntansi biaya, memilih untuk menyesuaikan diri dengan harga pasar yang berlaku. Studi menunjukkan bahwa perusahaan menetapkan harga jual berdasarkan perkiraan dalam hubungannya dengan target margin keuntungan dan evaluasi strategi penetapan harga pesaing, tidak memiliki pendekatan khusus yang diarahkan untuk mencapai tingkat laba yang telah ditentukan.

(Adelia et al. 2024) Temuan menunjukkan bahwa harga jual yang ditetapkan Permata Bakery berbeda dari perhitungan penulis. Biaya yang dikeluarkan pemilik bisnis menunjukkan kecenderungan penurunan, akibatnya menyebabkan penurunan harga jual komoditas. Selain itu, laba yang dihasilkan menunjukkan penurunan karena perbedaan harga jual produk.

(Adelia and Taher 2023) Hasil penelitian menggarisbawahi bahwa variabel seperti religiusitas, ekonomi, proses layanan, administrasi, pendidikan, pemasaran, skema pembiayaan, lokasi, dan fasilitas secara kolektif memengaruhi keputusan pembelian kredit pemilik rumah secara signifikan pada tingkat 0,022. Pemeriksaan parsial berikutnya mengungkapkan pengaruh positif penting dari variabel seperti religiusitas, ekonomi, pendidikan, skema pembiayaan, lokasi, dan fasilitas pada penentuan pembelian konsumen. Sebaliknya, variabel pemasaran, layanan, dan administrasi menunjukkan dampak negatif dan tidak penting pada perilaku pembelian.

### 3. Metodologi Penelitian

Penyelidikan dilakukan di pabrik roti Permata yang terletak di Bataranila, menggunakan metode penelitian kuantitatif dengan teknik analisis deskriptif yang melibatkan pengumpulan data, analisis, dan interpretasi. Prosedur penelitian didasarkan pada model (Wauran, 2016):

1. Mengumpulkan wawasan tentang persepsi keseluruhan subjek yang diteliti.
2. Mengerti prosedur yang terlibat dalam pencatatan biaya, penetapan harga pasca produksi, dan menentukan harga jual barang.
3. Menguji sampel berdasarkan teori yang dipelajari penulis.
4. Menghitung ulang harga produk.
5. Kesimpulan dan rekomendasi untuk mengatasi masalah yang diidentifikasi diambil berdasarkan temuan penelitian.

#### 3.1 Metode Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini meliputi :

1. Penelitian perpustakaan.
2. Survei pendahuluan.
3. Studi lapangan yang melibatkan penelitian langsung pada objek studi untuk mengumpulkan data yang relevan melalui wawancara dan pengumpulan data.
4. Media elektronik.

#### 3.2 Metode Analisis

Pendekatan analitis yang diadopsi dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif, melibatkan pengumpulan data, perhitungan berdasarkan metode biaya plus penetapan harga, dan analisis menyeluruh untuk memberikan pemahaman komprehensif tentang masalah yang dihadapi. Selanjutnya, kesimpulan ditarik berdasarkan bukti aktual yang disajikan.

#### 4. Hasil dan Pembahasan

Penelitian ini dilaksanakan di toko roti Permata (Permata Bakery) yang terletak di jalan Komarudin, Rajabasa Raya, Kota Bandar Lampung. Toko ini merupakan Usaha Kecil Menengah yang bermitra dengan Bogasari sejak 2018. Pemilik usaha ini adalah Dr. Ir. Sarono. Berikut dibawah ini penyajian produk yang dihasilkan Permata Bakery dalam perhari, perminggu, perbulan, dan pertahun.

**Tabel 1. Total Produksi Roti Permata Bakery**

Jenis Roti	Taksiran Jumlah Produk yang Dihasilkan			
	Perhari	Perminggu	Perbulan	Pertahun
Roti Tawar	410	2.870	12.300	147.600
Roti Tawar Bakar	135	945	4.050	45.360
Roti Manis	100	700	3.000	33.600
<b>Total Produksi</b>	<b>645</b>	<b>4.515</b>	<b>18.060</b>	<b>216.720</b>

Sumber: Permata Bakery, Desember 2021

**Tabel 2. Harga Pokok Produksi Berdasarkan Data Permata Bakery**

	HPP Perhari (Rp)	HPP Perbulan (Rp)
Roti Tawar	1.750.000	52.500.000
Roti Tawar Bakar	405.000	12.150.000
Roti Manis	300.000	9.000.000
<b>Total</b>	<b>2.455.000</b>	<b>73.650.000</b>

Sumber: Permata Bakery, Desember 2021

Biaya Produksi ditentukan dengan menggunakan data yang bersumber dari Permata Bakery. Penulis berusaha untuk memastikan harga biaya produksi dan harga jual barang melalui pemanfaatan pendekatan biaya plus penetapan harga. Penggambaran selanjutnya menguraikan analisis data yang dilakukan oleh penulis.

**Tabel 3. Biaya Bahan Baku Langsung Pembuatan Roti Tawar pada Bulan November 2021**

Bahan Baku Langsung	Jumlah Pemakaian Bahan Baku Per Bulan	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
Tepung terigu	1.560 kg	7.800	12.168.000
Telur	210 Butir	1.800	378.000
Ragi	7500 gr	32.500	975.000
Gula	300 kg	11.200	3.360.000
Mentega	120 kg	14.500	1.740.000
Garam	3.000 gr	500	15.000
<b>Total</b>			<b>18.636.000</b>

Sumber: Permata Bakery, Desember 2021

Berdasarkan tabel diatas, bahwa biaya bahan baku pembuatan roti tawar sebesar Rp 68.475.000 dalam sebulan dengan jumlah produksi sebanyak 12.300 roti tawar.

**Tabel 4. Biaya Bahan Baku Langsung Pembuatan Roti Tawar Bakar pada Bulan November 2021**

Bahan Baku Langsung	Jumlah Pemakaian Bahan Baku Per Bulan	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
Tepung Terigu	3.000 kg	7.800	23.400.000
Gula	900 kg	11.200	10.080.000
Telur	450 butir	1.800	810.000
Susu Bubuk	1800 kg	15.000	27.000.000
Margarin	360 kg	14.500	5.220.000
Ragi	15.000gr	65.000	1.950.000
Garam	3.000 gr	500	15.000
<b>Total</b>			<b>68.475.000</b>

Sumber: Permata Bakery, Desember 2021

Berdasarkan tabel diatas, total biaya Pembuatan roti tawar bakar sebesar Rp 18.636.000. dengan total produksi sebanyak 4.050 roti, sehingga biaya per roti tawar bakar nya sebesar Rp 4.601,-

**Tabel 5. Bahan Baku Langsung Pembuatan Roti Manis Bulan November 2021**

Bahan Baku Langsung	Jumlah Pemakaian Bahan Baku Per Bulan	Harga Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
Tepung Terigu	70 kg	7.800	546.000
Susu Bubuk	60 kg	15.000	900.000
Gula Pasir	50 kg	11.200	560.000
Telur	30 butir	1.800	54.000
Ragi Instan	7500 gr	32.500	975.000
Mentega	50 kg	14.500	725.000
Coklat	15 kg	35.000	525.000
Keju	15 kg	55.000	825.000
Kacang Hijau	15 kg	20.000	300.000
<b>Total</b>			<b>5.411.000</b>

Sumber: Permata Bakery, Desember 2021

Berdasarkan tabel perhitungan diatas, bahwa total biaya bahan baku langsung Roti Manis sebesar Rp 5.411.000 dengan total produksi sebanyak 3.000 roti. Sehingga biaya bahan bakunya per roti sebesar Rp 1.804.-



**Tabel 6. Tenaga Kerja Langsung dan Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan November 2021**

Jenis Pekerjaan	Jumlah Tenaga Kerja Langsung	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Jumlah
Chef	2	2.300.000	4.600.000
Kasir	2	1.500.000	3.000.000
<b>Total</b>			<b>7.600.000</b>

**Sumber: Permata Bakery, Desember 2021**

Berdasarkan data yang diperoleh dari Permata Bakery, untuk Tenaga kerja langsung terdiri dari chef dan kasir. Total biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 7.600.000,-

**Tabel 7. Biaya Overhead Pabrik Variabel untuk memproduksi Roti**

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya Listrik	2.500.000
Biaya Telepon	300.000
Biaya Gas	9.000.000
<b>Total</b>	<b>11.800.000</b>

**Sumber: Permata Bakery, Desember 2021**

Berdasarkan tabel 7 total biaya overhead Permata Bakery sebesar Rp 11.800.000,-

#### 4.1 Harga Pokok Produksi dengan Metode Cost Plus Pricing

**Tabel 8. Biaya produksi Roti Tawar November 2021**

Bahan Baku Langsung	68.475.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	7.600.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	11.800.000
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>87.875.000</b>

**Sumber: Permata Bakery, Desember 2021**

Berdasarkan tabel diatas bahwa jumlah biaya produksi roti tawar bulan November sebesar Rp 87.875.000 dengan total produksi 12.300 selama sebulan. Maka dihitung harga pokok produksinya sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Pokok Produksi} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi sebulan}} \\
 &= \underline{\underline{87.875.000}}
 \end{aligned}$$

$$12.300$$

$$= \text{Rp } 7.144$$

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi diatas, maka harga jual produk berdasarkan metode *cost plus pricing* adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Produk} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi} + \text{Laba yang diharapkan}}{\text{Total Produksi sebulan}} \\ &= \frac{87.875.000 + (50\% \times 87.875.000)}{12.300} \\ &= \frac{87.875.000 + 43.937.500}{12.300} \\ &= \text{Rp } 10.716 \text{ atau jika dibulatkan menjadi Rp } 10.700 \end{aligned}$$

Dapat disimpulkan dari perhitungan harga jual berdasarkan metode *cost plus pricing* maka harga jual untuk roti tawar seharusnya adalah sebesar Rp 10.716,-

**Tabel 9. Biaya produksi Roti tawar bakar**

Bahan Baku Langsung	18.636.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	7.600.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	11.800.000
<b>Total Biaya Produksi Roti Tawar Bakar</b>	<b>38.036.000</b>

**Sumber: Permata Bakery, Desember 2021**

Berdasarkan tabel perhitungan diatas, total biaya produksi untuk roti tawar bakar adalah sebesar Rp 38.036.000, dengan total produksi 4.050 sebulannya. Adapun perhitungan harga pokok produksinya sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{Harga Pokok Produksi} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi sebulan}} \\ &= \frac{38.036.000}{4.050} \\ &= \text{Rp } 9.392 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi diatas, maka harga jual produk berdasarkan metode *cost plus pricing* adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual Produk} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi} + \text{Laba yang diharapkan}}{\text{Total Produksi sebulan}} \\
 &= \frac{38.036.000 + (50\% \times 38.036.000)}{4.050} \\
 &= \frac{38.036.000 + 19.018.000}{4.050} \\
 &= \text{Rp } 14.087 \text{ atau jika dibulatkan sebesar Rp } 14.100
 \end{aligned}$$

**Tabel 10. Biaya produksi Roti Manis**

Bahan Baku Langsung	5.411.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	7.600.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	11.800.000
<b>Total Biaya Produksi Roti Manis Varian Rasa</b>	<b>24.811.000</b>

**Sumber: Permata Bakery, Desember 2021**

Berdasarkan tabel perhitungan diatas, total biaya produksi untuk roti manis adalah sebesar Rp 24.811.000, dengan total produksi 3.000 sebulannya. Adapun perhitungan harga pokok produksinya sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Pokok Produksi} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi sebulan}} \\
 &= \frac{24.811.000}{3.000} \\
 &= \text{Rp } 8.270,-
 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi diatas, maka harga jual produk berdasarkan metode *cost plus pricing* adalah sebagai berikut :

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual Produk} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi} + \text{Laba yang diharapkan}}{\text{Total Produksi sebulan}} \\
 &= \frac{24.811.000 + (50\% \times 24.811.000)}{3.000} \\
 &= \frac{24.811.000 + 12.405.500}{3.000}
 \end{aligned}$$

= Rp 12.405,5 atau jika dibulatkan sebesar  
Rp 12.406,-

Tujuan utama dari upaya penelitian ini adalah untuk menghitung harga jual barang di PermataBakery menggunakan pendekatan cost-plus pricing. Setelah perhitungan tersebut, varians telah dicatat dalam penentuan harga jual produk antara yang ditetapkan oleh PermataBakery dan yang dihitung oleh peneliti. Penulis menyajikan rincian biaya produksi dalam tabel berikut :

**Tabel 11. HPP berdasarkan Metode Cost Plus Pricing**

	HPP berdasarkan Permata Bakery (Rp)	HPP berdasarkan Metode Cost Plus Pricing (Rp)
Roti Tawar	52.500.000	87.875.000
Roti Tawar Bakar	12.150.000	38.036.000
Roti Manis	9.000.000	24.811.000
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>73.650.000</b>	<b>150.722.000</b>

**Sumber: Permata Bakery, Desember 2021**

Setelah memeriksa tabel perbandingan untuk HPP, terbukti bahwa biaya yang diperoleh dari pendekatan cost plus pricing melampaui HPP berdasarkan data dari Permata Bakery. Dalam proses menentukan biaya produksi, pemilik bisnis hanya mengandalkan perkiraan atau intuisi bersama dengan perhitungan dasar dengan mengkategorikan biaya yang dikeluarkan.

## 5. Kesimpulan

Metode biaya plus penetapan harga melibatkan penetapan harga jual dengan memperhitungkan biaya produksi dan non-produksi bersama dengan margin keuntungan yang diinginkan. Perbedaan muncul antara temuan penulis dan perhitungan yang dilakukan oleh pemilik Permata Bakery. Estimasi penulis tentang harga jual di Permata Bakery tampaknya lebih tepat daripada harga jual aktual. Studi menunjukkan bahwa harga jual Permata Bakery menyimpang dari harga yang dihitung penulis. Perhitungan pemilik bisnis sering menghasilkan harga jual yang lebih rendah, yang mengarah pada pengurangan keuntungan karena ketidakakuratan

harga. Menerapkan perhitungan biaya plus harga diharapkan dapat meningkatkan profitabilitas PermataBakery.

## 6. Daftar Pustaka

- Adelia, Putri, I Wayan Suparta, Toto Gunarto, and Dedy Yuliawan. "Cost Plus Pricing as a Sustainable Solution for MSMEs Case Study : Permata Bakery Lampung." *Journal of Economics, Finance and Management Studies* 07 (05) : (2024). 2902–2909.
- Adelia, Putri, and Arivina Ratih Taher. "Determinants of Demand for Sharia Housing in Palembang Case Study: Ahad Mandiri Property." *Journal of Economics, Finance and Management Studies* 06 (09) : (2023). 4572–4582.
- Amalia, Mekar Meilisa, Ratna Dina Marviana, and Aried Sumekar. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual Dengan Pendekatan Cost-Plus Pricing (Studi Kasus Pada Rumah Produksi Wan Tempeh)." *Jurnal Mutiara Akuntansi* 5 (1) : (2020). 33–45.
- Arif, Syaiful, Soenartoto, Darno, Rati Kusumaningtiyas, Siti Nur Afifah, and Afiyah Kurniyah. "Metode Penetapan Harga Jual Produk Sepatu Berdasarkan Cost Plus Pricing Method Pada CV. Tritunggal Sidoarjo." *Neraca : Jurnal Akuntansi Terapan* 2 (2) : (2021). 80–91.
- Hamdan. "Determination of Hotel Room Rental Rates Using the Cost-Plus Pricing Method." *Ilomata International Journal of Management* 2 (3) : (2021). 201–5.
- Harahap, Sofyan Syafari. "Analisis Kritis atas Laporan Keuangan". Jakarta : *PT Raja Grafindo Persada*. (2013).
- Meroekh, Helny Melynda Astriani, Petrus E. De Rozari, and Christien C. Foenay. "Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus Padanpabrik Tahu Pink Jaya Oebufu Di Kupang)." *Journal Of Management* 7 (2) : (2018). 181–205.
- Mowen, H. "Akuntansi Manajemen (Buku III (ed.))." *Salemba Empat*. (2006).
- Organization, World Health. "Cost - plus Pricing for Setting the Price of Pharmaceutical Products WHO Guideline on Country Pharmaceutical Pricing Policies." *A Plain Language Summary*, (2021). 1–2.

- 
- Rizan, Mohamad, Kartika Lestari Handayani, and RP Agung Kresnamurti. "Pengaruh Citra Merek Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Banding Konsumen Indomie Dan Mie Sedaap)." *JRMSI - Jurnal Riset Manajemen Sains Indonesia* 6 (1) : (2015). 457-78.
- Toar, Oktavia, Herman Karamoy, and Heinze Wokas. "Analisis Perbandingan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Dan Mark Up Pricing Pada Dolphin Donuts Bakery." *Jurnal EMBA* 5 (2) : (2017). 2040-50.
- Wauran, Desliane. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produk Dan Penerapan Cost Plus Pricing Method Dalam Rangka Penetapan Harga Jual Makanan Soto Rusuk Ko' Petrus Cabang Megamas." *Jurnal Riset EMBA (Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi)* 4 (2) : (2016). 652-61.