

ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN PENDEKATAN **FULL COSTING** DAN PENERAPAN **COST PLUS PRICING** DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PADA LUXIE CAFE

Oleh:

Septia Putri Anggraini

Dosen Pembimbing: Nihlatul Qudus Sukma Nirwana

Program Studi Akuntansi · Fakultas Bisnis, Hukum, dan Ilmu Sosial
Universitas Muhammadiyah Sidoarjo · Juli 2026



www.umsida.ac.id



[umsida1912](#)



[umsida1912](#)



[universitas
muhammadiyah
sidoarjo](#)



[umsida1912](#)

Pendahuluan: Latar Belakang

38,61%

Kontribusi subsektor makanan & minuman terhadap PDB industri pengolahan non-migas tahun 2023 (BPS)

> 30%

Pelaku UMKM di Indonesia yang bergerak di bidang kuliner (Kementerian Koperasi dan UKM)

MASALAH DI LAPANGAN

- 1 Pencatatan HPP belum dilakukan secara formal**
Perhitungan biaya produksi selama ini hanya mempertimbangkan biaya langsung, sementara komponen biaya lainnya belum diperhitungkan.
- 2 Harga jual masih berdasarkan perkiraan pemilik**
Tanpa perhitungan HPP yang akurat, margin keuntungan berisiko tidak stabil dan beban operasional tidak sepenuhnya tertutup.
- 3 Beban overhead tetap cafe tergolong besar**
Penyusutan peralatan dan biaya sewa yang signifikan menjadikan pendekatan full costing lebih representatif dibandingkan variable costing.

Objek penelitian: Luxie Cafe, sebuah usaha mikro di bidang makanan dan minuman yang berlokasi di Desa Modong, Kecamatan Tulangan, Kabupaten Sidoarjo, dan belum menerapkan pencatatan HPP secara formal.

Landasan Teori

01

Harga Pokok Produksi (HPP)

Landasan pokok dalam menentukan harga jual yang tepat. Ketidakakuratan perhitungan HPP berisiko menyebabkan ketidakstabilan margin keuntungan dan kegagalan usaha menanggung beban operasional.

02

Full Costing

Mengintegrasikan seluruh biaya produksi, variabel maupun tetap, ke dalam HPP lebih representatif untuk cafe dengan beban overhead tetap besar seperti penyusutan dan sewa. Klasifikasi biaya mengacu pada SAK EMKM Bab 9 tentang Persediaan (IAI).

$$\text{HPP/unit} = (\text{BBB} + \text{BTK} + \text{BOP Var} + \text{BOP Tetap}) \div \text{Total Unit}$$

03

Cost Plus Pricing

Harga jual ditentukan dengan menambahkan persentase markup atas HPP per unit, sesuai target laba pemilik dan mempertimbangkan harga pasar produk sejenis di sekitar wilayah usaha.

$$\text{Harga Jual} = \text{HPP/unit} + (\% \text{Markup} \times \text{HPP/unit})$$

Rumusan Masalah dan Tujuan Penelitian

RUMUSAN MASALAH

- 1 Belum tersedia data HPP Luxie Cafe yang dihitung secara akurat melalui pendekatan full costing.
- 2 Penetapan harga jual belum dilakukan secara sistematis dan objektif dengan metode cost plus pricing.
- 3 Belum ada analisis selisih antara harga jual yang berlaku dengan harga jual rekomendasi.

TUJUAN PENELITIAN

- 1 Menghitung HPP per unit tiga produk unggulan — Paket Katsu, Platter A, dan Jus — dengan pendekatan full costing.
- 2 Menentukan harga jual yang objektif dan dapat dipertanggungjawabkan untuk ketiga produk dengan metode cost plus pricing.
- 3 Menganalisis selisih harga jual serta dampaknya terhadap kestabilan margin laba dan keberlanjutan usaha.

Metode Penelitian

Pendekatan & Desain	Deskriptif kuantitatif dengan desain studi kasus tunggal
Lokasi	Luxie Cafe — Desa Modong, Kec. Tulangan, Kab. Sidoarjo, Jawa Timur
Periode Data	Januari – Mei 2026 (biaya produksi lima bulan)
Objek	Paket Katsu (makanan berat), Platter A (snack), Jus (minuman) — purposive sampling
Sumber Data	Primer: wawancara pemilik & observasi produksi. Sekunder: nota, tagihan, dokumen internal
Teknik Pengumpulan	Wawancara terstruktur, observasi langsung, dokumentasi, studi kepustakaan
Keabsahan Data	Triangulasi tiga sumber angka biaya dan member check kepada pemilik

TEKNIK ANALISIS DATA

1 Perhitungan HPP — Full Costing

$$HPP \text{ per unit} = (BBB + BTK + BOP \text{ Variabel} + BOP \text{ Tetap}) \div \text{Total Unit Produksi}$$

2 Penetapan Harga Jual — Cost Plus Pricing

$$\text{Harga Jual} = HPP \text{ per unit} + (\% \text{ Markup} \times HPP \text{ per unit})$$

3 Analisis Selisih Harga Jual

$$\text{Selisih} = \text{Harga Jual Rekomendasi} - \text{Harga Jual Aktual}$$

Hasil (1): Rekapitulasi Biaya Produksi Bulanan

Komponen Biaya	Januari	Februari	Maret	April	Mei
Bahan Baku	12.000.000	12.500.000	14.000.000	15.500.000	14.800.000
Tenaga Kerja Langsung	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000	1.500.000
Listrik	1.200.000	1.300.000	1.400.000	1.500.000	1.450.000
Air	400.000	420.000	450.000	480.000	460.000
Gas	600.000	650.000	700.000	750.000	720.000
Penyusutan	500.000	500.000	500.000	500.000	500.000
Lain-lain	300.000	350.000	400.000	450.000	400.000
Total Biaya Produksi	16.500.000	17.220.000	18.950.000	20.680.000	19.830.000

Satuan: Rupiah. Sumber: nota pembelian, daftar upah, tagihan listrik dan air, serta catatan pengeluaran operasional Luxie Cafe.

Rp18,64 juta

Rata-rata total biaya produksi per bulan selama Januari–Mei 2026

+25,3%

Kenaikan total biaya produksi dari Januari ke April 2026

72,7% – 75,0%

Kontribusi bahan baku terhadap total biaya produksi setiap bulan

Hasil (2): Perhitungan HPP dengan Full Costing

Produk	BBB	BTk	BOP Variabel	BOP Tetap	HPP / Unit	Harga Jual Aktual
Paket Katsu	Rp11.000	Rp1.200	Rp1.300	Rp1.000	Rp14.500	Rp20.000
Platter A	Rp13.500	Rp1.500	Rp1.500	Rp1.000	Rp17.500	Rp25.000
Jus	Rp4.500	Rp600	Rp800	Rp600	Rp6.500	Rp10.000

Verifikasi Paket Katsu: $Rp11.000 + Rp1.200 + Rp1.300 + Rp1.000 = Rp14.500$ — seluruh komponen biaya terjumlahkan konsisten sesuai formula full costing.

PROPORSI BIAYA BAHAN BAKU TERHADAP HPP

75,86%

Paket Katsu — Rp11.000 dari Rp14.500

77,14%

Platter A — Rp13.500 dari Rp17.500

69,23%

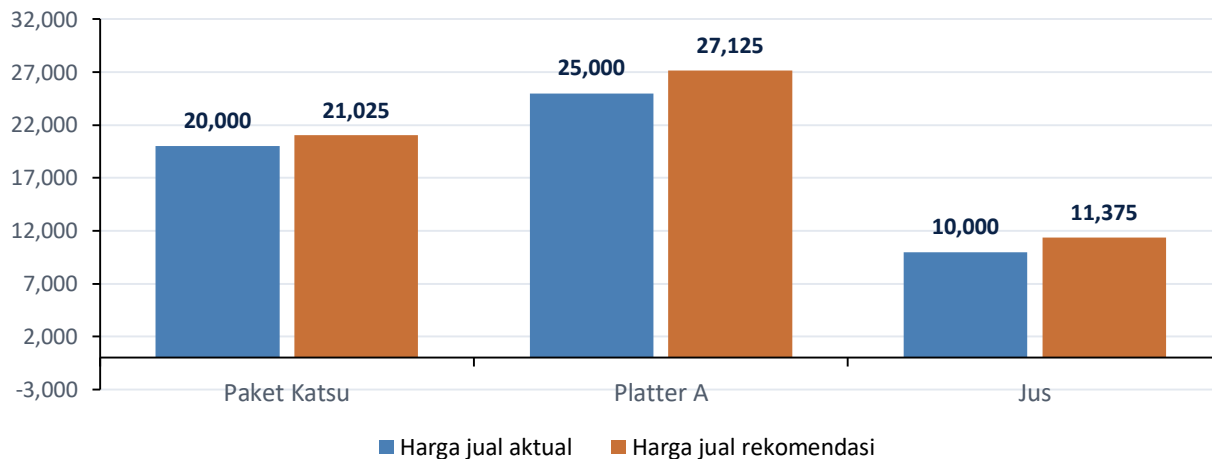
Jus — Rp4.500 dari Rp6.500

Bahan baku mendominasi struktur HPP di tingkat produk maupun pada data biaya bulanan agregat. Konsistensi kedua sisi ini memperkuat validitas data melalui triangulasi.

Hasil (3): Markup, Harga Jual Rekomendasi, dan Selisih

Produk	HPP / Unit	Markup	Harga Jual Rekomendasi	Harga Jual Aktual	Selisih (Rp)	Selisih (%)
Paket Katsu	Rp14.500	45% (Rp6.525)	Rp21.025	Rp20.000	+Rp1.025	+5,13%
Platter A	Rp17.500	55% (Rp9.625)	Rp27.125	Rp25.000	+Rp2.125	+8,50%
Jus	Rp6.500	75% (Rp4.875)	Rp11.375	Rp10.000	+Rp1.375	+13,75%

Harga jual aktual vs rekomendasi (Rupiah)



TIGA CATATAN UTAMA

- Seluruh harga jual aktual berada di bawah harga rekomendasi, dengan selisih +5,13% (Paket Katsu), +8,50% (Platter A), dan +13,75% (Jus).
- Selisih terbesar justru pada Jus meski kategori ini ditargetkan bermarkup paling tinggi; HPP Jus yang kecil (Rp6.500) membuat selisih nominal berdampak lebih besar secara persentase.
- Uji sensitivitas: memakai batas bawah–atas kisaran markup hanya menggeser rekomendasi ke Rp20.300–Rp21.750; Rp26.250–Rp28.000; dan Rp11.050–Rp11.700 — rentang sempit, hasil tergolong stabil.

Pembahasan

1

Bahan baku sebagai komponen penentu HPP

Proporsi biaya bahan baku sebesar 69,23%–77,14% dari HPP ini sejalan dengan penelitian pada UMKM kuliner mikro lain, yang juga menunjukkan bahan baku bukan tenaga kerja atau overhead sebagai komponen paling dominan dalam struktur HPP.

2

Markup tanpa kebijakan formal memicu margin tidak konsisten

Variasi markup implisit antarproduk (37,93%–53,85%) sejalan dengan temuan penerapan cost plus pricing pada UMKM lain, yang menunjukkan bahwa tanpa kebijakan margin tertulis, besaran markup cenderung berbeda-beda antarkategori produk.

3

Harga jual di bawah rekomendasi mempersempit ruang penyerapan biaya

Dengan biaya bahan baku yang sempat naik 29,2% dari Januari ke April 2026, harga jual yang berada di bawah rekomendasi berisiko mengurangi kemampuan usaha menyerap kenaikan biaya di masa mendatang.

4

Rekomendasi harga jual tergolong robust

Analisis sensitivitas terhadap batas bawah dan atas kisaran markup menghasilkan rentang harga yang sempit, menunjukkan bahwa rekomendasi harga tidak terlalu sensitif terhadap variasi target markup hasil wawancara.

Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan HPP dengan pendekatan full costing menghasilkan HPP per unit sebesar Rp14.500 untuk Paket Katsu, Rp17.500 untuk Platter A, dan Rp6.500 untuk Jus, dengan biaya bahan baku sebagai komponen terbesar pada ketiga produk. Berdasarkan target markup hasil wawancara dengan pemilik (45%, 55%, dan 75%), penetapan harga jual dengan metode cost plus pricing menghasilkan harga jual rekomendasi sebesar Rp21.025, Rp27.125, dan Rp11.375 secara konsisten lebih tinggi daripada harga jual yang berlaku saat ini. Analisis selisih menunjukkan bahwa seluruh harga jual aktual berada di bawah harga rekomendasi, dengan selisih terbesar pada produk Jus, yang menandakan bahwa penetapan harga selama ini masih mengandalkan perkiraan pemilik dan bukan perhitungan biaya secara formal. Secara keseluruhan, ketiadaan pencatatan HPP secara formal di Luxie Cafe menyebabkan harga jual yang ditetapkan berdasarkan perkiraan belum sepenuhnya mencerminkan target margin keuntungan yang diinginkan, sehingga berisiko mengikis profitabilitas apabila biaya produksi terus meningkat di masa mendatang.

Manfaat dan Keterbatasan Penelitian

MANFAAT PENELITIAN

- 1 Teoretis: memperkaya literatur akuntansi biaya cafe mikro perdesaan, dari perbandingan HPP-estimasi menjadi kajian dampak selisih harga terhadap margin.
- 2 Praktis: menjadi panduan Luxie Cafe menghitung HPP dan menetapkan harga jual berbasis data, termasuk mendokumentasikan strategi subsidi silang.
- 3 Berpotensi menjadi referensi bagi pelaku UMKM cafe mikro lain, khususnya di perdesaan, dengan persoalan serupa dalam penetapan harga jual.

KETERBATASAN PENELITIAN

- 1 Cakupan produk terbatas: hanya tiga produk utama (Paket Katsu, Platter A, dan Jus), belum mencerminkan seluruh menu Luxie Cafe.
- 2 Target markup memakai titik tengah kisaran hasil wawancara (40–80%), dan data biaya produksi hanya mencakup lima bulan (Jan–Mei 2026) sehingga pola musiman belum terlihat.
- 3 Desain studi kasus tunggal pada satu usaha mikro, sehingga hasilnya tidak dapat digeneralisasi secara luas ke UMKM cafe lain.

Referensi Utama

[1] Badan Pusat Statistik, Kontribusi Subsektor Industri Makanan dan Minuman terhadap PDB Industri Pengolahan Non-Migas. Jakarta: BPS, 2023.

[2] Kementerian Koperasi dan UKM, Data UMKM Kuliner Indonesia. Jakarta: Kemenkop UKM, 2023.

[3] R. S. Harjanti, Hetika, dan S. Mawanti, "Analisis harga pokok produksi dan harga jual dengan metode cost plus pricing," BENEFIT: Jurnal Manajemen dan Bisnis, vol. 6, no. 1, hlm. 84–97, 2021.

[4] R. Febrianti dan R. Rahmadani, "Analisis perbandingan penentuan harga pokok produksi ... full costing dan variable costing," Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan, vol. 10, no. 1, hlm. 47–52, 2022.

[5] V. Pasapan, R. J. Pusung, dan D. Maradesa, "Analisis metode full costing dan variable costing dalam penentuan harga pokok produksi," Jurnal EMBA, vol. 11, no. 2, hlm. 453–463, 2023.

[6] S. Salangka dan L. Hadjaat, "Penerapan cost plus pricing method dalam penentuan harga jual produk," Jurnal EMBA, vol. 9, no. 1, hlm. 321–330, 2021.

[7] J. S. Kotambunan, L. Mawikere, I. G. Suwetja, dan R. J. Pusung, "Harga pokok produksi dan metode cost plus pricing," Going Concern: Jurnal Riset Akuntansi, vol. 19, no. 1, hlm. 64–73, 2024.

[8] A. N. Wahyuni dan M. Ikhsan, "Analisis harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual," Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Bisnis, vol. 17, no. 2, hlm. 211–225, 2022.

[9] R. Puspasari, D. Nurdiwaty, dan E. Puspita, "Selling price analysis using the cost plus pricing method with a full costing approach," JAE, vol. 9, no. 2, hlm. 68–76, 2024.

[10] Sugiyono, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, ed. ke-3. Bandung: Alfabeta, 2022.

