

Analysis of Cost of Production Using the Full Costing Approach and Application of Cost Plus Pricing in Determining Selling Price at Luxie Cafe

[Analisis Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Pendekatan Full Costing dan Penerapan Cost Plus Pricing Dalam Menentukan Harga Jual Pada Luxie Café]

Septia Putri Anggraini¹, Nihlatul Qudus Sukma Nirwana²

¹Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis, Hukum, dan Ilmu Sosial, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

²Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis, Hukum, dan Ilmu Sosial, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

*Email Korespondensi: nihlahqsn@umsida.ac.id

Abstract *Luxie Café is a microbusiness in the food and beverage sector operating in Modong Village, Tulangan Subdistrict, Sidoarjo Regency. To date, the Cost of Goods Sold (COGS) has not been formally recorded, so selling prices are still determined based on the owner's estimates. This study aims to calculate the COGS for three of Luxie Café's flagship products the Katsu Set, Snack Platter A, and Juice using the full costing approach. In addition, this study determines objective selling prices using the cost-plus pricing method and analyzes the differences between actual selling prices and recommended selling prices. The method used is quantitative descriptive with a case study design, using production cost data from January to May 2026 collected through interviews, observations, and documentation. The results show a cost of goods sold (COGS) per unit of Rp14,500 for the Katsu Set, Rp17,500 for Snack Platter A, and Rp6,500 for Juice, with raw material costs constituting the largest component at 69.23%–77.14% of COGS. With target markups of 45%, 55%, and 75%, the recommended selling prices are Rp21,025, Rp27,125, and Rp11,375, respectively. The actual selling prices of all three products are below the recommended prices, with a difference ranging from 5.13% to 13.75%, the largest being for the Juice product. These findings recommend that Luxie Café begin formally recording COGS and gradually adjust selling prices to maintain profit margins and ensure the long-term sustainability of the business.*

Keywords - *Cost of Goods Sold, Full Costing, Cost-Plus Pricing, Selling Price, MSMEs.*

Abstrak *Luxie Cafe adalah usaha mikro di bidang makanan dan minuman yang beroperasi di Desa Modong, Kecamatan Tulangan, Kabupaten Sidoarjo. Hingga saat ini, pencatatan Harga Pokok Produksi (HPP) belum dilakukan secara formal, sehingga penentuan harga jual masih berdasarkan perkiraan pemilik. Penelitian ini bertujuan untuk menghitung HPP pada tiga produk unggulan Luxie Cafe, yaitu Paket Katsu, Platter Snack A, dan Jus menggunakan pendekatan full costing. Selain itu, penelitian ini menentukan harga jual yang objektif dengan metode cost plus pricing dan menganalisis perbedaan antara harga jual aktual dan harga jual rekomendasi. Metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan desain studi kasus, dengan data biaya produksi periode Januari sampai Mei 2026 yang dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil menunjukkan HPP per unit sebesar Rp14.500 untuk Paket Katsu, Rp17.500 untuk Platter A, dan Rp6.500 untuk Jus, dimana biaya bahan baku menjadi komponen terbesar sebesar 69,23%–77,14% dari HPP. Dengan target markup 45%, 55%, dan 75%, harga jual rekomendasi adalah Rp21.025, Rp27.125, dan Rp11.375 secara berurutan. Harga jual aktual ketiga produk berada di bawah harga rekomendasi, dengan selisih antara 5,13% hingga 13,75%, paling besar pada produk Jus. Temuan ini merekomendasikan agar Luxie Café mulai melakukan pencatatan HPP secara formal dan melakukan penyesuaian harga jual secara bertahap demi menjaga margin keuntungan dan keberlanjutan usaha jangka panjang.*

Kata Kunci - *Harga Pokok Produksi, Full Costing, Cost Plus Pricing, Harga Jual, UMKM.*

I. PENDAHULUAN

Sektor makanan dan minuman (FnB) menempati posisi strategis dalam struktur perekonomian Indonesia. Berdasarkan catatan Badan Pusat Statistik (BPS), subsektor ini berkontribusi sebesar 38,61% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) industri pengolahan non-migas sepanjang tahun 2023 [1]. Data Kementerian Koperasi dan UKM mencatat bahwa lebih dari 30% pelaku UMKM di Indonesia bergerak di bidang kuliner [2]. Dinamika perubahan pola konsumsi masyarakat serta meningkatnya kemampuan daya beli mendorong ekspansi sektor ini, sekaligus menuntut pelaku usaha untuk mengelola struktur biaya dengan lebih sistematis dan terencana [3].

Kondisi tersebut mencerminkan tantangan umum yang dihadapi pelaku UMKM kuliner. Belum adanya pencatatan Harga Pokok Produksi (HPP) secara formal, sehingga hanya biaya langsung yang diperhitungkan sementara komponen biaya lainnya terabaikan [4]. Padahal HPP menjadi landasan pokok dalam menentukan harga

jual yang tepat. Ketidakakuratan dalam perhitungannya berpotensi menyebabkan ketidakstabilan margin keuntungan dan kegagalan usaha dalam menanggung seluruh beban operasionalnya [5].

Dalam akuntansi biaya, terdapat dua pendekatan utama yang lazim digunakan untuk menghitung HPP, yaitu metode full costing dan variable costing [6]. Variable costing membatasi pembebanan biaya hanya pada komponen variabel saja, sehingga lebih relevan untuk keperluan evaluasi internal jangka pendek; namun pendekatan ini dinilai kurang representatif karena biaya overhead tetap tidak dialokasikan ke dalam produk [7]. Berbeda dengan itu, full costing mengintegrasikan seluruh unsur biaya produksi baik yang bersifat variabel maupun tetap ke dalam perhitungan HPP, sehingga menghasilkan gambaran biaya yang lebih menyeluruh. Bagi usaha kafe yang memiliki beban overhead tetap cukup besar seperti penyusutan peralatan dan biaya sewa, pendekatan full costing dinilai lebih sesuai dan akurat [8].

Usaha cafe yang berkembang selama ini umumnya banyak dijumpai di wilayah perkotaan, seiring dengan tren gaya hidup modern dan peningkatan kemampuan ekonomi masyarakat [9]. Kajian-kajian sebelumnya di bidang akuntansi biaya UMKM kuliner pun mayoritas memilih objek penelitian yang berada di kawasan urban [10]. Sementara itu, segmen cafe yang berlokasi di pedesaan justru dihadapkan pada tantangan yang lebih spesifik, di antaranya keterbatasan sumber daya modal dan minimnya sistem pencatatan keuangan formal, sehingga kelompok usaha ini menjadi objek kajian yang memiliki relevansi dan urgensi akademik tersendiri untuk diteliti lebih lanjut.

Penelitian yang mengaplikasikan full costing dan cost plus pricing di sektor F&B sebenarnya telah cukup banyak dilakukan, namun sebagian besar memusatkan perhatian yang diterapkan secara simultan pada UMKM berskala menengah di perkotaan yang sudah memiliki catatan keuangan dasar [10]. Objek-objek penelitian tersebut beragam, mencakup usaha pengolahan hasil laut, perdagangan makanan, hingga UMKM di bidang kue, minuman, dan kuliner ayam [11],[12],[13],[14],[15]. Meskipun penelitian-penelitian itu memberikan sumbangsih teoritis yang berarti, masih terdapat dua celah yang belum terisi. Pertama, studi yang secara khusus berfokus pada cafe berskala mikro di wilayah pedesaan dengan keterbatasan pencatatan keuangan masih sangat jarang dalam literatur akuntansi biaya Indonesia [16]. Kedua, mayoritas penelitian terdahulu hanya berhenti pada perbandingan nilai HPP formal dengan estimasi pemilik, tanpa mengkaji lebih lanjut implikasinya terhadap ketahanan margin keuntungan dan keberlanjutan usaha dalam jangka panjang [4].

Luxie Cafe, sebuah bisnis mikro makanan dan minuman yang terletak di Desa Modong, Kecamatan Tulangan, Kabupaten Sidoarjo, adalah salah satu bisnis yang beroperasi di wilayah ini. Masyarakat sekitar menerima minuman kopi, minuman non-kopi, dan makanan ringan dari usaha ini. Harga jual ditetapkan berdasarkan perkiraan pemilik karena Luxie Cafe belum mencatat biaya produksi secara sistematis, menurut observasi awal. Oleh karena itu, tidak semua komponen biaya dipertimbangkan, dan harga jual yang ditetapkan mungkin tidak mencerminkan biaya sesungguhnya. Bisnis ini dipilih untuk penelitian karena belum menerapkan akuntansi biaya secara resmi, memiliki sejumlah besar biaya overhead tetap, dan pemiliknya bersedia memberikan data secara publik.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, penelitian ini menerapkan dua metode: Tahap pertama adalah penghitungan HPP menggunakan pendekatan biaya penuh, yang memperhitungkan seluruh komponen biaya produksi secara menyeluruh. Tahap selanjutnya adalah penetapan harga jual menggunakan metode cost plus pricing, yang menghasilkan angka harga jual yang terukur dan dapat dipertanggungjawabkan [17],[18],[19]. Metode cost plus pricing dipilih karena kemudahannya dalam implementasi, di mana HPP cukup ditambahkan dengan persentase markup sehingga pemilik UMKM dapat memahami dan menggunakannya secara mandiri meskipun tanpa latar belakang akuntansi yang dalam [18]. Kombinasi kedua metode ini diharapkan mampu menghasilkan harga jual yang lebih presisi dan berdaya saing, sekaligus menjadi solusi berbasis data bagi permasalahan penetapan harga di segmen usaha cafe berskala mikro [20].

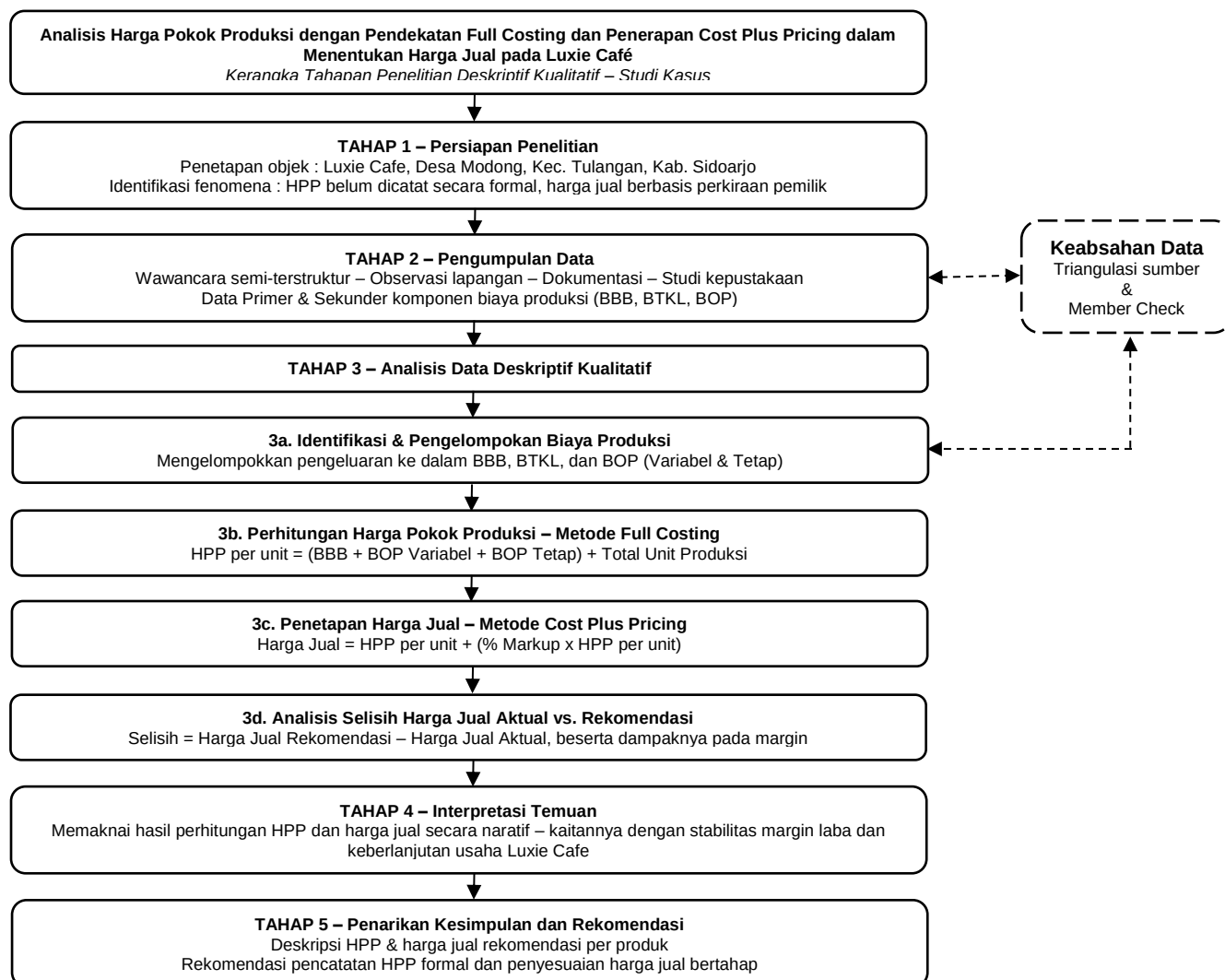
Penelitian ini memiliki tiga aspek kebaruan yang membedakannya dari studi sebelumnya. Pertama, integrasi antara full costing dan cost plus pricing pada UMKM cafe berskala mikro masih sangat terbatas penemuannya dalam literatur akademik. Studi-studi sebelumnya umumnya menelaah subsektor kuliner dengan karakteristik biaya yang secara struktural berbeda dari usaha cafe [10]. Kedua, penelitian ini tidak sekadar membandingkan dua angka harga jual, melainkan mengkaji bagaimana perbedaan antara harga jual intuitif dan harga jual yang dihitung secara formal berpengaruh terhadap stabilitas margin keuntungan dan ketahanan usaha [4]. Ketiga, luaran penelitian berupa rekomendasi harga jual yang berpijak pada data akuntansi yang terukur, sehingga dapat dijadikan acuan langsung oleh pelaku UMKM cafe lain dalam menyusun kebijakan penetapan harga yang transparan dan berbasis bukti.

Penelitian ini merumuskan tiga permasalahan utama yang akan dikaji. Pertama, masih belum tersedianya data HPP Luxie Cafe yang dihitung secara akurat melalui pendekatan full costing. Kedua, belum terwujudnya penetapan harga jual yang dilakukan secara sistematis dan objektif dengan menggunakan metode cost plus pricing. Ketiga, belum adanya analisis yang mengkaji selisih antara harga jual yang saat ini berlaku dengan harga jual rekomendasi, berikut dampaknya terhadap stabilitas laba dan kelangsungan operasional Luxie Cafe.

Tujuan dari penelitian ini adalah: (1) menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) pada tiga produk unggulan Luxie Cafe yang dipilih secara purposif karena merupakan produk best seller sekaligus ciri khas cafe, yaitu Paket Katsu (kategori makanan berat), Platter A (kategori snack), dan Jus (kategori minuman), dengan menggunakan pendekatan biaya penuh (full costing) yang memasukkan seluruh komponen biaya produksi ke dalam setiap unit; (2) menentukan harga jual yang objektif dan dapat dipertanggungjawabkan untuk ketiga produk tersebut dengan menggunakan metode cost plus pricing; dan (3) menyelidiki bagaimana perbedaan antara harga jual yang berlaku saat ini dan harga jual yang disarankan pada ketiga produk tersebut berdampak pada kestabilan margin laba perusahaan.

Hasil penelitian ini diharapkan memberikan nilai guna pada dua tataran. Pada tataran teoritis, penelitian ini memperkaya khazanah ilmu akuntansi biaya, khususnya terkait aplikasi metode full costing dan cost plus pricing pada usaha kafe mikro di lingkungan pedesaan yang selama ini masih kurang mendapat perhatian dalam literatur [16]. Pada tataran

praktis, temuan penelitian ini dapat menjadi panduan bagi pemilik Luxie Cafe dalam menghitung HPP dan menentukan harga jual secara lebih akurat dan terstruktur. Di samping itu, hasil penelitian ini berpotensi dijadikan referensi oleh pelaku usaha kuliner lainnya yang menghadapi problematika serupa dalam pengelolaan biaya produksi [4].



Gambar 1. Kerangka Konseptual Tahapan Penelitian Deskriptif Kualitatif

II. METODE

Rancangan penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif, yakni suatu metode yang bertujuan menguraikan dan memaknai suatu fenomena secara sistematis berdasarkan data naratif dan dokumentatif yang diperoleh langsung dari lapangan [21]. Berbeda dengan penelitian kuantitatif yang menguji hipotesis statistik berbasis data numerik, pendekatan ini berfokus pada penggambaran kondisi aktual secara mendalam dan kontekstual, meskipun beberapa data biaya yang bersifat numerik tetap diolah menggunakan perhitungan kuantitatif sebagai alat bantu analisis. Desain yang digunakan adalah studi kasus, yakni pengkajian intensif terhadap satu objek usaha tertentu untuk menghasilkan gambaran yang detail dan kontekstual. Secara garis besar, penelitian ini dilaksanakan melalui lima tahapan, yaitu (1) persiapan penelitian, (2) pengumpulan data, (3) pengolahan dan analisis data, (4) interpretasi temuan, dan (5) penarikan kesimpulan serta rekomendasi, sebagaimana diuraikan pada kerangka konseptual penelitian (Gambar 1).

Persiapan Penelitian: Objek, Lokasi, dan Waktu Penelitian

Lokasi studi ini diadakan di Luxie Café yang berada di Desa Modong, Kecamatan Tulangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Pemilihan tempat ini didasarkan pada fakta bahwa Luxie Café adalah sebuah usaha mikro di bidang kuliner yang belum secara resmi menerapkan sistem perhitungan HPP secara resmi, maka hal ini sangat relevan untuk menganalisis penerapan metode full costing dan cost plus pricing. Waktu penelitian berlangsung dari Januari 2026 hingga Mei 2026, mencakup tahapan persiapan, pengumpulan data, pengolahan dan analisis, hingga penyusunan laporan akhir. Data operasional biaya produksi yang dianalisis merujuk pada periode transaksi Januari hingga Mei 2026.

Pengumpulan Data: Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini memanfaatkan dua jenis data. Pertama, data primer yang dikumpulkan secara langsung melalui wawancara dengan pemilik dan pengelola Luxie Café serta pengamatan lapangan terhadap proses produksi, yang mencakup informasi mengenai bahan baku, ongkos tenaga kerja, dan komponen overhead. Kedua, data sekunder yang bersumber dari dokumen keuangan internal, nota pembelian bahan, tagihan utilitas listrik dan air, serta publikasi ilmiah yang relevan dengan topik penelitian.

Teknik Pengambilan Sampel

Pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik purposive sampling, yaitu penentuan objek maupun unit analisis berdasarkan kriteria tertentu yang relevan dengan tujuan penelitian [20]. Objek penelitian, yaitu Luxie Cafe, dipilih secara purposif karena memenuhi tiga kriteria: belum menerapkan pencatatan Harga Pokok Produksi secara formal, memiliki komponen biaya overhead tetap yang cukup besar, dan bersedia memberikan data secara terbuka untuk kepentingan akademik. Pada tingkat produk, tiga varian yang dianalisis, yaitu Paket Katsu, Platter Snack A, dan Jus, dipilih secara purposif karena merupakan produk best seller sekaligus mewakili tiga kategori utama menu Luxie Cafe makanan berat, snack, dan minuman sehingga hasil perhitungan HPP dan harga jual yang diperoleh dapat menggambarkan struktur biaya usaha secara representatif.

Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data

Pengumpulan informasi dilakukan dengan empat metode. Pertama, adalah wawancara semi-terstruktur yang dilakukan secara langsung dengan pemilik usaha untuk menggali informasi mendalam tentang cara produksi, rincian biaya, dan kebijakan harga jual. Kedua, adalah pengamatan langsung untuk melihat penggunaan bahan baku, keterlibatan tenaga kerja, dan cara kerja peralatan dalam proses produksi. Ketiga adalah pengumpulan dokumen yang meliputi catatan tentang pembelian bahan, daftar harga dan bukti pengeluaran. Keempat, kajian kepustakaan berupa penelusuran dan penelaahan literatur ilmiah yang relevan dengan topik HPP, full costing, dan cost plus pricing. Pengumpulan data pada setiap teknik tersebut dibantu dengan sejumlah instrumen, yaitu pedoman wawancara semi-terstruktur, lembar catatan observasi, kamera untuk dokumentasi visual proses produksi, serta berkas rekapitulasi dokumen biaya. Data yang telah terkumpul selanjutnya ditabulasi dan diolah menggunakan perangkat lunak Microsoft Excel sebagai alat bantu perhitungan Harga Pokok Produksi dan harga jual.

Pengolahan dan Analisis Data: Konsep Operasional dan Rencana Pengujian

Mengingat penelitian ini dirancang dengan desain deskriptif kualitatif berbasis studi kasus, tidak digunakan variabel bebas dan variabel terikat sebagaimana layaknya penelitian kausalitas. Sebagai penggantinya, penelitian ini menjabarkan definisi konsep yang mengacu pada komponen biaya dan hasil perhitungan yang menjadi fokus analisis studi kasus ini. Perlu ditegaskan bahwa formula perhitungan pada konsep-konsep tersebut digunakan sebagai alat bantu untuk mengolah data biaya yang secara alami bersifat numerik, bukan sebagai pengujian hipotesis statistik sebagaimana lazim pada penelitian kuantitatif. Rincian konsep tersebut dipaparkan dalam Tabel 1 berikut. Rencana pengujian dalam penelitian ini difokuskan pada empat konsep yang diukur, yaitu Full Costing, Harga Pokok Produksi (HPP), Cost Plus Pricing (CPP), dan Selisih Harga Jual (SHJ), dengan teknik pengambilan data melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi sebagaimana telah diuraikan pada bagian Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.

Tabel 1. Konsep Operasional Penelitian

No	Konsep	Definisi Operasional	Indikator	Formula Perhitungan
1	Full Costing	Metode perhitungan harga pokok produk yang menggabungkan semua biaya produksi, baik tetap maupun variabel, ke dalam harga pokok produk [7].	Biaya bahan baku langsung; Biaya tenaga kerja langsung; Biaya overhead variabel; dan Biaya overhead tetap.	Biaya Produksi = BBB + BTK + BOP Variabel + BOP Tetap [7]
2	Harga Pokok Produksi (HPP)	Keseluruhan biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, dihitung dengan metode biaya penuh [22].	1. Biaya total bahan baku per unit; 2. Biaya tenaga kerja langsung per unit; dan 3. Biaya overhead pabrik, baik tetap maupun variabel, per unit.	HPP per unit = (BBB + BTK + BOP Variabel + BOP Tetap) ÷ Total Unit Produksi [22]
3	Cost Plus Pricing (CPP)	Untuk menentukan harga jual, persentase markup atas laba yang diinginkan ditambahkan ke HPP per unit. Formulasnya: Harga Jual = HPP per unit + (% markup x HPP per unit) [18].	1. HPP per unit hasil perhitungan Full Costing; 2. Besaran persentase markup/target laba yang ditetapkan pemilik; 3. Harga jual per unit yang direkomendasikan.	Harga Jual = HPP per unit + (% Markup × HPP per unit) [18]
4	Selisih Harga Jual (SHJ)	Perbedaan nilai antara harga jual yang direkomendasikan dan harga jual aktual, dimana harga jual rekomendasi	1. Harga jual aktual yang ditetapkan Luxie Cafe; 2. Harga jual rekomendasi	Selisih = Harga Jual Rekomendasi – Harga Jual Aktual [28]

ditetapkan berdasarkan hasil berdasarkan HPP Full
perhitungan HPP Full Costing Costing + markup CPP; 3.

ditambah margin laba melalui Selisih antara harga jual
metode Cost Plus Pricing, yang aktual dan harga jual
selanjutnya dibandingkan rekomendasi.
dengan harga jual aktual Luxie
Cafe [6].

Keabsahan Data

Kredibilitas data dijamin melalui dua mekanisme pemeriksaan. Pertama, triangulasi data numerik dengan Mencocokkan angka-angka biaya dari tiga sumber sekaligus: hasil wawancara pemilik, nota pembelian bahan baku, dan Struk pengeluaran operasional. Apabila terdapat ketidaksesuaian, dilakukan konfirmasi ulang hingga data dinyatakan konsisten dan valid [21]. Kedua, member check dilaksanakan dengan menyampaikan kembali rekapitulasi data biaya kepada pemilik Luxie Cafe guna memperoleh verifikasi sebelum digunakan dalam penghitungan HPP, sehingga data yang dianalisis benar-benar mencerminkan kondisi aktual usaha [23].

Teknik Analisis Data

Dalam rangka menghasilkan informasi HPP yang akurat dan rekomendasi harga jual yang dapat dipertanggungjawabkan, penelitian ini menerapkan analisis deskriptif untuk mengolah dan mendeskripsikan data biaya produksi Luxie Cafe secara kualitatif berbasis studi kasus. Prosedur analisis yang ditempuh adalah sebagai berikut: Keempat prosedur berikut merupakan kelanjutan Tahap 3 sebagaimana digambarkan pada kerangka konseptual penelitian (Gambar 1).

Identifikasi dan Pengelompokan Biaya Produksi

Tahap awal adalah mengenali serta mengelompokkan semua pengeluaran yang muncul dalam menjalankan Luxie Café ke dalam tiga jenis utama: (a) Pengeluaran Bahan Baku Langsung, yang mencakup semua bahan yang digunakan secara langsung dalam pembuatan produk, seperti biji kopi, susu, sirup, dan gula; (b) Pengeluaran Tenaga Kerja Langsung, yaitu pembayaran yang diberikan kepada pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi; dan (c) Pengeluaran Overhead Pabrik yang meliputi biaya variabel seperti tagihan listrik, bahan bakar, dan bahan pendukung, serta biaya tetap seperti sewa tempat, penyusutan alat, dan biaya administrasi tetap.

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan Metode Full Costing

Penghitungan HPP dengan pendekatan full costing dilakukan dengan menjumlahkan seluruh komponen biaya yang terlibat dalam proses produksi. Secara operasional, komponen tersebut mencakup empat elemen utama, yaitu: (1) biaya bahan baku langsung, (2) biaya tenaga kerja langsung, (3) biaya overhead pabrik variabel, dan (4) biaya overhead pabrik tetap [24],[25]. Keempat elemen ini diakumulasikan untuk memperoleh total biaya produksi, yang kemudian dibagi dengan jumlah unit yang dihasilkan guna mendapatkan HPP per unit produk, sebagaimana dinyatakan dalam persamaan berikut:

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

Keterangan: BBB = Biaya Bahan Baku; BTK = Biaya Tenaga Kerja Langsung; BOP = Biaya Overhead Pabrik Dari sisi normatif, klasifikasi biaya yang digunakan mengacu pada SAK EMKM Bab 9 tentang Persediaan yang diterbitkan oleh Ikatan Akuntan Indonesia (IAI), sehingga pendekatan full costing ini memiliki pijakan akuntansi yang kuat dan sah bagi entitas UMKM [22].

Penetapan Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing

Nilai HPP per unit yang telah dihitung selanjutnya menjadi dasar dalam penetapan harga jual melalui metode cost plus pricing. Pada metode ini, harga jual ditentukan dengan menambahkan persentase markup yang mencerminkan target keuntungan yang ingin dicapai pemilik usaha ke atas HPP per unit [18]. Persentase markup untuk masing-masing kategori produk dikalibrasi berdasarkan hasil wawancara terstruktur dengan pemilik usaha mengenai target laba, sekaligus mempertimbangkan harga pasar produk sejenis di sekitar wilayah usaha guna memastikan daya saing harga [26]. Sebagai pembanding, penelitian ini juga menghitung markup implisit—yaitu selisih antara harga jual aktual dan HPP dibagi dengan HPP untuk mengevaluasi sejauh mana harga jual yang berlaku saat ini telah mencerminkan target markup yang diinginkan pemilik. Formula yang digunakan adalah sebagai berikut:

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

Dengan mekanisme ini, setiap unit produk yang terjual diharapkan mampu menutup seluruh biaya produksinya sekaligus menghasilkan margin keuntungan yang dapat dipantau secara berkala [18],[27]. Penerapan formula tersebut memungkinkan pemilik Luxie Cafe untuk menetapkan harga jual secara terstruktur dan transparan, meskipun tanpa latar belakang akuntansi yang mendalam [17].

Analisis Selisih Harga Jual Aktual dan Harga Jual Rekomendasi

Pada tahap akhir, dilakukan komparasi antara harga jual yang selama ini berlaku dengan harga jual rekomendasi yang dihasilkan dari penghitungan full costing dan cost plus pricing. Analisis perbedaan keduanya dilakukan menggunakan rumus berikut [28]:

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

Nilai selisih positif mengindikasikan bahwa harga yang berlaku saat ini berada di bawah angka rekomendasi, yang berpotensi menyebabkan usaha tidak mampu menutup seluruh biaya produksinya atau menghasilkan laba di bawah target yang ditetapkan. Sebaliknya, selisih negatif menandakan bahwa harga jual aktual telah melampaui rekomendasi. Hasil dari analisis selisih ini selanjutnya menjadi dasar perumusan rekomendasi strategis terkait kebijakan penetapan harga bagi pemilik Luxie Cafe.

Interpretasi Temuan

Hasil pengolahan data yang diperoleh pada Tahap 3 selanjutnya diinterpretasikan secara deskriptif-naratif, yakni dengan memaknai angka HPP, harga jual rekomendasi, dan selisih harga jual dalam konteks kondisi aktual usaha Luxie Cafe. Interpretasi dilakukan dengan membandingkan temuan tersebut dengan kajian teoretis akuntansi biaya serta hasil penelitian terdahulu yang relevan, guna menjelaskan implikasinya terhadap stabilitas margin keuntungan dan keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

Penarikan Kesimpulan dan Rekomendasi

Tahap akhir penelitian ini adalah penarikan kesimpulan yang disusun secara deskriptif berdasarkan temuan pada tahap analisis dan interpretasi. Kesimpulan yang dihasilkan mencakup nilai HPP dan harga jual rekomendasi untuk masing-masing produk, serta gambaran selisihnya terhadap harga jual aktual. Berdasarkan kesimpulan tersebut, disusun rekomendasi praktis bagi pemilik Luxie Cafe, khususnya terkait pencatatan HPP secara formal dan penyesuaian harga jual secara bertahap, sebagai upaya menjaga margin keuntungan dan keberlanjutan usaha.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Objek Penelitian

Luxie Cafe merupakan usaha mikro di bidang makanan dan minuman yang berlokasi di Desa Modong, Kecamatan Tulangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Usaha ini menyajikan menu makanan berat, snack, dan minuman kepada masyarakat sekitar, dengan tiga produk unggulan yang menjadi objek penelitian, yaitu Paket Katsu (kategori makanan berat), Platter A (kategori snack), dan Jus (kategori minuman). Sebagaimana disampaikan pada Bab I, Luxie Cafe belum menerapkan pencatatan Harga Pokok Produksi (HPP) secara formal sehingga harga jual selama ini ditetapkan berdasarkan perkiraan pemilik. Berikut disajikan hasil pengolahan data biaya produksi periode Januari-Mei 2026 serta perhitungan HPP dan harga jual menggunakan pendekatan full costing dan cost plus pricing.

B. Deskripsi dan Tren Biaya Produksi Bulanan

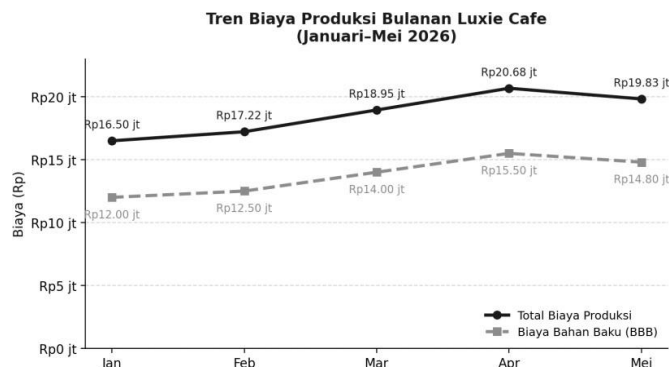
Data biaya produksi Luxie Cafe selama periode Januari hingga Mei 2026 dikumpulkan dari nota pembelian bahan baku, daftar upah tenaga kerja, tagihan listrik dan air, serta catatan pengeluaran operasional lainnya. Rekapitulasi biaya tersebut disajikan pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Rekapitulasi Biaya Produksi Bulanan Luxie Cafe (Januari–Mei 2026)

Komponen Biaya	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei
Bahan Baku	Rp12.000.000	Rp12.500.000	Rp14.000.000	Rp15.500.000	Rp14.800.000
Tenaga Kerja Langsung	Rp1.500.000	Rp1.500.000	Rp1.500.000	Rp1.500.000	Rp1.500.000
Listrik	Rp1.200.000	Rp1.300.000	Rp1.400.000	Rp1.500.000	Rp1.450.000
Air	Rp400.000	Rp420.000	Rp450.000	Rp480.000	Rp460.000
Gas	Rp600.000	Rp650.000	Rp700.000	Rp750.000	Rp720.000
Penyusutan	Rp500.000	Rp500.000	Rp500.000	Rp500.000	Rp500.000
Lain-lain	Rp300.000	Rp350.000	Rp400.000	Rp450.000	Rp400.000
Total Biaya Produksi	Rp16.500.000	Rp17.220.000	Rp18.950.000	Rp20.680.000	Rp19.830.000

Berdasarkan Tabel 2, total biaya produksi Luxie Cafe menunjukkan tren peningkatan dari Rp16.500.000 pada Januari menjadi Rp20.680.000 pada April 2026, atau meningkat sebesar 25,3% dalam kurun waktu empat bulan, sebelum turun kembali menjadi Rp19.830.000 pada Mei 2026 (turun 4,1% dari bulan sebelumnya). Rata-rata total biaya produksi selama periode pengamatan tercatat sebesar Rp18.636.000 per bulan. Komponen Bahan Baku (BBB) merupakan penyumbang biaya terbesar pada setiap bulan, dengan kontribusi berkisar antara 72,7% (Januari) hingga 75,0% (April) terhadap total biaya produksi bulanan, jauh melampaui kontribusi komponen tenaga kerja maupun overhead pabrik. Temuan ini konsisten dengan penelitian sejenis pada UMKM kuliner mikro, yang juga menemukan bahwa biaya bahan baku menjadi komponen dominan dalam struktur HPP dibandingkan tenaga kerja dan overhead [9,10,26]. Komponen

overhead variabel (listrik, air, dan gas) turut menunjukkan kenaikan yang konsisten seiring meningkatnya volume produksi, dari Rp2.200.000 pada Januari menjadi Rp2.730.000 pada April, sementara komponen overhead tetap (penyusutan dan biaya lain-lain) relatif stabil dengan rata-rata Rp880.000 per bulan.



Gambar 2. Tren Biaya Produksi Bulanan Luxie Cafe (Januari–Mei 2026)

Fluktuasi biaya bahan baku dan overhead variabel semakin mendukung pandangan sebelumnya bahwa pendekatan variable costing tidak memadai untuk menggambarkan struktur biaya Luxie Cafe secara utuh. Sebab, meskipun proporsinya kecil, komponen overhead tetap harus dibebankan ke setiap unit produk agar HPP mencerminkan biaya produksi yang sesungguhnya.

C. Deskripsi Data Biaya Produksi

Sebagai bagian dari deskripsi kualitatif studi kasus, disajikan pula ringkasan angka biaya produksi Luxie Cafe selama periode Januari–Mei 2026 untuk memberikan gambaran mengenai karakteristik biaya produksi. Ringkasan ini meliputi jumlah data (N), nilai minimum, nilai maksimum, rata-rata, serta variasi setiap komponen biaya produksi. Penyajian ringkasan ini bertujuan memudahkan identifikasi besarnya biaya dan variasinya sebelum dilakukan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode full costing. Hasil ringkasan data disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Ringkasan Data Biaya Produksi Bulanan Luxie Café

Komponen Biaya	Minimum (Rp)	Maksimum (Rp)	Rata-rata (Rp)	Standar Deviasi
Bahan Baku	12.000.000	15.500.000	13.760.000	1.330.564
Tenaga Kerja Langsung	1.500.000	1.500.000	1.500.000	0
Listrik	1.200.000	1.500.000	1.370.000	107.703
Air	400	480	442	28.566
Gas	600	750	684	53.141
Penyusutan	500	500	500	0
Lain-lain	300	450	380	50.990
Total	16.500.000	20.680.000	18.636.000	1.566.507

Nilai rata-rata total biaya produksi selama periode Januari–Mei 2026 sebesar Rp18.636.000 per bulan, dengan biaya produksi terendah sebesar Rp16.500.000 dan tertinggi sebesar Rp20.680.000. Selisih tersebut menunjukkan adanya perubahan biaya produksi antarbulan yang terutama dipengaruhi oleh perubahan penggunaan bahan baku dan beberapa komponen biaya overhead.

Biaya bahan baku merupakan komponen dengan nilai rata-rata terbesar, yaitu Rp13.760.000 per bulan atau sekitar 73,8% dari total rata-rata biaya produksi. Selain menjadi komponen biaya terbesar, biaya bahan baku juga memiliki variasi paling tinggi dengan standar deviasi sebesar Rp1.330.564, sehingga perubahan total biaya produksi selama periode penelitian sebagian besar dipengaruhi oleh perubahan biaya bahan baku.

Biaya tenaga kerja langsung dan biaya penyusutan memiliki nilai minimum, maksimum, dan rata-rata yang sama, yaitu masing-masing Rp1.500.000 dan Rp500.000 dengan standar deviasi sebesar 0. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa kedua komponen biaya bersifat tetap selama periode pengamatan sehingga tidak memberikan kontribusi terhadap perubahan total biaya produksi.

Komponen biaya overhead lainnya, seperti listrik, air, gas, dan biaya lain-lain, mengalami perubahan dengan besaran yang relatif kecil. Rata-rata biaya listrik tercatat sebesar Rp1.370.000, biaya air Rp442.000, biaya gas Rp684.000, dan biaya lain-lain Rp380.000 per bulan. Nilai standar deviasi pada masing-masing komponen juga lebih rendah dibandingkan biaya bahan baku, sehingga fluktuasinya relatif kecil selama periode penelitian.

D. Verifikasi dan keabsahan data

Sebelum digunakan dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan penetapan harga jual, data biaya produksi diverifikasi melalui dua mekanisme, yaitu triangulasi numerik dan member check. Proses verifikasi tersebut dilakukan untuk memastikan keakuratan, konsistensi, serta keandalan data yang dianalisis, sehingga hasil penelitian dapat

menggambarkan kondisi biaya produksi di Luxie Cafe secara objektif dan sesuai dengan keadaan sebenarnya [21],[23].

Triangulasi numerik yaitu membandingkan data biaya produksi yang berasal dari tiga sumber, yaitu hasil wawancara dengan pemilik Luxie Cafe mengenai biaya yang dikeluarkan, nota pembelian bahan baku dari pemasok sebagai bukti transaksi, serta struk pengeluaran operasional yang mencakup biaya listrik, air, gas, dan pengeluaran operasional lainnya. Perbandingan dilakukan untuk memastikan kesesuaian informasi pada setiap komponen biaya produksi.

Pemeriksaan mencakup seluruh komponen biaya produksi selama periode Januari-Mei 2026. Perbedaan angka yang ditemukan antar sumber data diklarifikasi kembali kepada pemilik Luxie Cafe dengan mengacu pada dokumen pendukung hingga diperoleh data yang konsisten dan dapat dipertanggungjawabkan [21]. Hasil triangulasi numerik pada komponen biaya bahan baku periode April 2026 disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Proses Triangulasi Data Biaya Bahan Baku (April 2026)

Sumber Data	Nilai (Rp)	Keterangan
Hasil wawancara pemilik	15.500.000	Estimasi biaya bahan baku bulan April 2026
Nota pembelian bahan baku	15.500.000	Total pembelian bahan baku berdasarkan nota
Bukti pengeluaran operasional	15.480.000	Total pengeluaran yang terdokumentasi
Hasil triangulasi	15.500.000	Data dinyatakan valid setelah proses verifikasi

Berdasarkan Tabel 4, terdapat selisih sebesar Rp20.000 atau sekitar 0,13% antara nilai pada nota pembelian dan bukti pengeluaran operasional. Setelah dilakukan penelusuran kembali terhadap dokumen pendukung serta konfirmasi kepada pemilik, selisih tersebut dinyatakan tidak memengaruhi nilai biaya bahan baku yang digunakan dalam penelitian. Dengan demikian, biaya bahan baku bulan April 2026 ditetapkan sebesar Rp15.500.000 sebagai dasar perhitungan Harga Pokok Produksi. Hasil triangulasi untuk seluruh komponen biaya selama periode Januari–Mei 2026 disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5 Rekapitulasi Hasil Triangulasi Seluruh Komponen Biaya (Januari–Mei 2026)

Bulan	Komponen Biaya	Data Wawancara (Rp)	Data Dokumen (Rp)	Selisih (Rp)	Status
Januari	Bahan baku	12.000.000	11.980.000	20	Valid
Januari	Listrik	1.200.000	1.210.000	10	Valid
Februari	Bahan baku	12.500.000	12.520.000	20	Valid
Februari	Listrik	1.300.000	1.290.000	10	Valid
Maret	Bahan baku	14.000.000	13.980.000	20	Valid
Maret	Gas	700	710	10	Valid
April	Bahan baku	15.500.000	15.480.000	20	Valid
April	Air	480	475	5	Valid
Mei	Bahan baku	14.800.000	14.820.000	20	Valid
Mei	Lain-lain	400	395	5	Valid

Secara umum, hasil triangulasi menunjukkan bahwa seluruh komponen biaya memiliki tingkat kesesuaian yang tinggi antara hasil wawancara dan dokumen pendukung. Selisih yang ditemukan relatif kecil dan telah diverifikasi kembali sehingga tidak memengaruhi hasil perhitungan Harga Pokok Produksi. Oleh karena itu, data biaya produksi dinilai layak digunakan sebagai dasar analisis dalam penelitian ini [21].

Setelah seluruh data biaya produksi diverifikasi dan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) serta harga jual rekomendasi selesai dilakukan, tahap berikutnya adalah member check. Teknik ini dilakukan dengan meminta konfirmasi langsung kepada pemilik Luxie Cafe mengenai kesesuaian data, hasil perhitungan, dan interpretasi yang digunakan dalam penelitian. Member check bertujuan memastikan bahwa hasil analisis telah menggambarkan kondisi usaha secara akurat sehingga meningkatkan kredibilitas temuan penelitian [23].

Proses member check dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu penyusunan rekapitulasi biaya produksi, hasil perhitungan HPP, dan harga jual rekomendasi untuk setiap produk, kemudian hasil tersebut disampaikan kepada pemilik Luxie Cafe untuk memperoleh tanggapan dan konfirmasi. Selanjutnya, setiap komponen yang telah dikonfirmasi didokumentasikan sebagai bagian dari proses validasi data. Hasil member check disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Hasil Verifikasi Member Check dengan Pemilik Luxie Café

No	Komponen Data	Nilai	Hasil Verifikasi
1	HPP Paket Katsu	Rp14.500/unit	Sesuai
2	HPP Platter A	Rp17.500/unit	Sesuai
3	HPP Jus	Rp6.500/unit	Sesuai
4	Target <i>markup</i> Paket Katsu	45%	Sesuai
5	Target <i>markup</i> Platter A	55%	Sesuai
6	Target <i>markup</i> Jus	75%	Sesuai
7	Harga jual rekomendasi Paket Katsu	Rp21.025	Disetujui
8	Harga jual rekomendasi Platter A	Rp27.125	Disetujui
9	Harga jual rekomendasi Jus	Rp11.375	Disetujui

Hasil *member check* menunjukkan bahwa seluruh komponen biaya produksi, hasil perhitungan Harga Pokok Produksi, target *markup*, dan harga jual rekomendasi telah sesuai dengan kondisi operasional Luxie Cafe berdasarkan konfirmasi pemilik. Proses verifikasi ini memberikan keyakinan bahwa data dan hasil analisis yang digunakan dalam penelitian telah menggambarkan kondisi usaha secara memadai serta dapat dijadikan dasar dalam penyusunan rekomendasi penetapan harga jual [23].

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan Metode Full Costing

Perhitungan HPP per unit untuk ketiga produk unggulan Luxie Cafe dilakukan dengan menjumlahkan seluruh komponen biaya produksi yang telah diklasifikasikan sebelumnya, yaitu Biaya Bahan Baku (BBB), Biaya Tenaga Kerja Langsung (BTK), Biaya Overhead Pabrik (BOP) Variabel, dan BOP Tetap, sesuai formula:

$$\text{HPP per unit} = \text{BBB} + \text{BTK} + \text{BOP Variabel} + \text{BOP Tetap}$$

Tabel 7. Perhitungan HPP per Unit dengan Metode 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

Hasil perhitungan pada Tabel 7 menunjukkan HPP per unit sebesar Rp14.500 untuk Paket Katsu, Rp17.500 untuk Platter A, dan Rp6.500 untuk Jus. Verifikasi perhitungan menunjukkan seluruh komponen biaya (BBB + BTK + BOP Variabel + BOP Tetap) telah terjumlahkan secara konsisten sesuai formula full costing, misalnya pada Paket Katsu: Rp11.000 + Rp1.200 + Rp1.300 + Rp1.000 = Rp14.500. Pendekatan perhitungan ini sejalan dengan penerapan metode full costing pada studi kasus UMKM sejenis [7],[23], yang menegaskan bahwa penjumlahan seluruh unsur biaya produksi menghasilkan HPP yang lebih representatif dibandingkan metode variable costing.

Tabel 8. Proporsi Biaya Bahan Baku terhadap HPP per Produk

Produk	BBB	HPP/Unit	Proporsi BBB terhadap HPP
Paket Katsu	Rp11.000	Rp14.500	75,86%
Platter A	Rp13.500	Rp17.500	77,14%
Jus	Rp4.500	Rp6.500	69,23%

Sejalan dengan temuan pada Tabel 2, Tabel 8 memperlihatkan bahwa BBB juga mendominasi struktur HPP pada tingkat produk, dengan proporsi 75,86% pada Paket Katsu, 77,14% pada Platter A, dan 69,23% pada Jus. Konsistensi proporsi BBB antara data biaya bulanan agregat dan data HPP per unit ini memperkuat validitas data melalui triangulasi sebagaimana dijelaskan pada bagian keabsahan data.

E. Penetapan Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing

Penetapan harga jual rekomendasi menggunakan metode cost plus pricing memerlukan persentase markup yang ditambahkan pada HPP per unit. Sebagai pendekatan estimasi markup, penelitian ini menghitung markup implisit yang secara aktual telah diterapkan Luxie Cafe pada masing-masing produk, yaitu selisih antara harga jual aktual dan HPP dibagi dengan HPP.

Tabel 9. Markup Implisit Berdasarkan Harga Jual Aktual

Produk	HPP/Unit	Harga Jual Aktual	Markup Implisit = (HJ-HPP)/HPP
Paket Katsu	Rp14.500	Rp20.000	37,93%
Platter A	Rp17.500	Rp25.000	42,86%
Jus	Rp6.500	Rp10.000	53,85%
Rata-rata	-	-	44,88%

Tabel 9 menunjukkan bahwa markup yang secara tidak langsung diterapkan Luxie Café berbeda cukup signifikan antarproduk, yaitu 37,93% pada Paket Katsu, 42,86% pada Platter A, dan 53,85% pada Jus, dengan rata-rata sebesar 44,88%. Perbedaan ini mengindikasikan bahwa penetapan harga jual Luxie Cafe selama ini belum didasarkan pada kebijakan margin yang seragam dan terstruktur, melainkan mengikuti perkiraan pemilik yang berbeda-beda untuk setiap kategori produk. Variasi markup implisit antarproduk semacam ini juga ditemukan pada penelitian penerapan cost plus pricing di UMKM lain [18],[19], yang menunjukkan bahwa penetapan markup tanpa kebijakan formal cenderung menghasilkan margin yang tidak konsisten antarkategori produk.

Tabel 10. Target Markup Berdasarkan Hasil Wawancara Pemilik

Produk	Kisaran Markup	Target	Titik Tengah (Digunakan)	Rasional (Hasil Wawancara)
Paket Katsu	40%–50%	45%		Fluktuasi harga bahan baku (ayam, saus katsu) tinggi
Platter A	50%–60%	55%		Bahan baku (frozen food) lebih stabil harga dan tahan lama
Jus	70%–80%	75%		Biaya buah dan gula terukur; margin tinggi menyerap risiko buah busuk

Penetapan harga jual selama ini didasarkan pada strategi subsidi silang (cross-subsidization) antarkategori produk: kategori makanan berat ditargetkan bermarkup lebih tipis (40%–50%) karena volatilitas harga bahan baku utama, kategori snack ditargetkan bermarkup menengah (50%–60%) karena bahan baku yang lebih stabil, sedangkan kategori minuman ditargetkan bermarkup paling tinggi (70%–80%) untuk mengkompensasi risiko kerusakan bahan dan menopang margin kategori lain. Nilai titik tengah dari setiap kisaran (45%, 55%, dan 75%) digunakan sebagai target markup dalam perhitungan cost plus pricing berikutnya, menggantikan pendekatan rata-rata markup implisit yang seragam pada Tabel 9. Perbandingan keduanya menunjukkan bahwa markup implisit dari harga jual aktual (37,93%–53,85%) secara konsisten berada di bawah target markup yang sesungguhnya diinginkan pemilik (40%–80%), mengindikasikan bahwa harga jual yang berlaku saat ini belum sepenuhnya merepresentasikan kebijakan margin yang diaspirasikan, terutama untuk kategori minuman.

Penelitian ini menggunakan target markup yang berbeda untuk setiap kategori produk (45% untuk Paket Katsu, 55% untuk Platter A, dan 75% untuk Jus) sebagai dasar penetapan harga jual rekomendasi, mengikuti formula cost plus pricing:

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

Tabel 11. Harga Jual Rekomendasi dengan Metode Cost Plus Pricing (Markup Sesuai Wawancara Pemilik)

Produk	HPP/Unit	Markup (%) dan Nominal	Harga Jual Rekomendasi
Paket Katsu	Rp14.500	45% (Rp6.525)	Rp21.025
Platter A	Rp17.500	55% (Rp9.625)	Rp27.125
Jus	Rp6.500	75% (Rp4.875)	Rp11.375

Berdasarkan Tabel 11, harga jual rekomendasi untuk Paket Katsu adalah Rp21.025, Platter A sebesar Rp27.125, dan Jus sebesar Rp11.375. Penggunaan target markup yang berbeda untuk setiap kategori produk ini bertujuan merepresentasikan kebijakan margin keuntungan Luxie Cafe secara lebih akurat sesuai karakteristik masing-masing produk, sekaligus menjadi acuan objektif untuk mengevaluasi konsistensi harga jual aktual pada masing-masing kategori produk. Sebagai gambaran sensitivitas, apabila batas bawah dan batas atas kisaran markup pada Tabel 10 digunakan alih-alih titik tengahnya, harga jual rekomendasi akan bergeser pada rentang Rp20.300–Rp21.750 untuk Paket Katsu, Rp26.250–Rp28.000 untuk Platter A, dan Rp11.050–Rp11.700 untuk Jus. Rentang ini relatif sempit dibandingkan titik tengah yang digunakan, sehingga mengindikasikan bahwa hasil perhitungan harga jual rekomendasi cukup stabil terhadap variasi target markup dalam kisaran yang diperoleh dari wawancara.

F. Analisis Selisih Harga Jual Aktual dan Harga Jual Rekomendasi

Tahap akhir analisis adalah membandingkan harga jual yang selama ini berlaku dengan harga jual rekomendasi hasil perhitungan cost plus pricing, menggunakan formula:

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

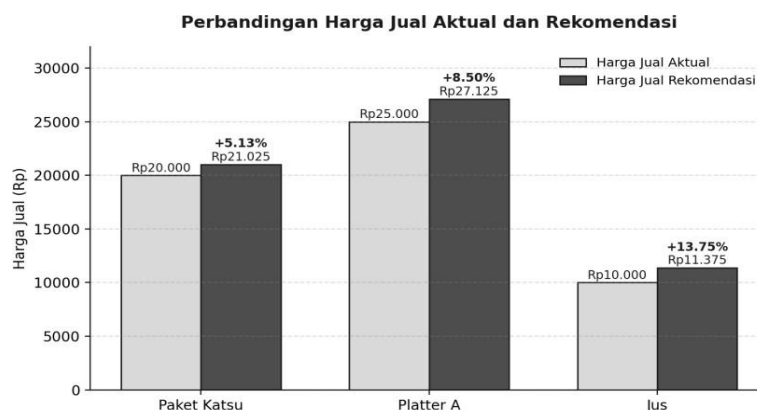
Tabel 12. Selisih Harga Jual Aktual dan Harga Jual Rekomendasi

Produk	Harga Aktual	Jual	Harga Rekomendasi	Jual	Selisih (Rp)	Selisih (%)	Keterangan
Paket Katsu	Rp20.000		Rp21.025		+Rp1.025	+5,13%	Aktual di bawah rekomendasi
Platter A	Rp25.000		Rp27.125		+Rp2.125	+8,50%	Aktual di bawah rekomendasi
Jus	Rp10.000		Rp11.375		+Rp1.375	+13,75%	Aktual di bawah rekomendasi

Hasil analisis pada Tabel 12 menunjukkan bahwa harga jual aktual ketiga produk seluruhnya berada di bawah harga jual rekomendasi, dengan selisih yang berbeda-beda: Rp1.025 (5,13%) untuk Paket Katsu, Rp2.125 (8,50%) untuk Platter A, dan Rp1.375 (13,75%) untuk Jus. Kondisi ini berpotensi mengurangi kemampuan usaha dalam menyerap kenaikan biaya bahan baku di masa mendatang mengingat Tabel 2 menunjukkan biaya bahan baku sempat meningkat hingga 29,2% dari Januari ke April 2026.

Selisih terbesar justru terjadi pada produk Jus (13,75%), meskipun kategori ini ditargetkan pemilik untuk bermarkup

paling tinggi (70%–80%). Hal ini menunjukkan bahwa markup yang sesungguhnya diterapkan pemilik pada harga jual aktual Jus (markup implisit 53,85% pada Tabel 9) masih jauh berada di bawah kisaran target markup yang diaspirasikan (70–80% pada Tabel 10), sementara nilai HPP Jus yang relatif kecil (Rp6.500) menyebabkan selisih nominal harga jual berdampak lebih besar secara persentase dibandingkan produk lain. Sebaliknya, Paket Katsu memiliki selisih terkecil (5,13%), konsisten dengan target markup yang memang paling rendah dan ruang gerak harga yang lebih terbatas akibat fluktuasi harga bahan baku utama.



Gambar 3. Perbandingan Harga Jual Aktual dan Rekomendasi per Produk

Secara umum, temuan ini menegaskan bahwa meskipun Luxie Cafe belum menerapkan pencatatan HPP secara formal dan sudah memiliki strategi subsidi silang antarkategori produk, harga jual yang ditetapkan pemilik berdasarkan perkiraan ternyata masih berada di bawah target markup yang sesungguhnya diinginkan, dengan selisih berkisar antara 5,13% hingga 13,75%. Rentang selisih ini menunjukkan bahwa ketiadaan pencatatan biaya yang sistematis dapat menyebabkan realisasi harga jual menyimpang dari kebijakan margin yang diaspirasikan pemilik, sejalan dengan temuan penelitian pada UMKM lain yang membandingkan harga jual estimasi pemilik dengan harga jual hasil perhitungan formal [4],[29],[30]. Oleh karena itu, direkomendasikan agar Luxie Cafe mempertimbangkan penyesuaian harga jual secara bertahap pada ketiga produk khususnya Jus yang memiliki selisih terbesar serta mulai menerapkan pencatatan HPP secara berkala guna menjaga stabilitas margin keuntungan dan keberlanjutan usaha dalam jangka panjang.

IV. SIMPULAN

Berdasarkan hasil perhitungan dan pembahasan, penelitian ini berhasil menjawab ketiga rumusan permasalahan serta tujuan penelitian yang telah ditetapkan. Pertama, dalam perhitungan harga pokok produksi (HPP) menggunakan metode full costing, diperoleh HPP per unit masing-masing sebesar Rp14.500 untuk Paket Katsu, Rp17.500 untuk Platter A, dan Rp6.500 untuk Jus. Biaya bahan baku menjadi komponen utama yang paling besar dalam struktur HPP untuk setiap produk. Kedua, metode cost plus pricing digunakan dengan margin yang disesuaikan untuk setiap kategori produk berdasarkan hasil wawancara pemilik. Hasilnya adalah harga jual yang direkomendasikan, yaitu Rp21.025 untuk Paket Katsu, Rp27.125 untuk Platter A, dan Rp11.375 untuk Jus. Harga tersebut secara konsisten lebih tinggi dibandingkan margin yang sebelumnya berlaku berdasarkan harga jual nyata. Ketiga, hasil analisis selisih menunjukkan bahwa harga jual aktual ketiga produk secara keseluruhan berada di bawah harga jual yang direkomendasikan, dengan selisih terbesar terjadi pada produk Jus. Hal ini menunjukkan bahwa penentuan harga selama ini masih mengandalkan perkiraan pemilik, bukan hasil perhitungan biaya secara resmi. Secara keseluruhan, temuan ini membuktikan bahwa ketiadaan pencatatan HPP secara formal pada Luxie Cafe menyebabkan harga jual yang ditetapkan berdasarkan perkiraan pemilik belum sepenuhnya mencerminkan target margin keuntungan yang diinginkan, sehingga berisiko mengikis profitabilitas usaha apabila biaya produksi terus meningkat. Bagi Luxie Cafe, disarankan menerapkan pencatatan HPP secara formal dan berkala, menyesuaikan harga jual secara bertahap terutama pada produk Jus, serta mendokumentasikan kebijakan subsidi silang secara tertulis. Bagi penelitian selanjutnya, disarankan memperluas objek penelitian, melakukan analisis sensitivitas markup, serta menggunakan periode data yang lebih panjang. Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan yang perlu dipertimbangkan saat menafsirkan hasilnya. Pertama, penelitian ini hanya mencakup tiga produk utama (Paket Katsu, Platter A, dan Jus), sehingga tidak mencerminkan seluruh menu yang ditawarkan di Luxie Café. Kedua, markup target yang digunakan dalam perhitungan harga cost plus adalah titik tengah dari rentang yang diberikan oleh pemilik selama wawancara (40-50%, 50-60%, dan 70-80%), bukan angka pasti, sehingga harga jual yang direkomendasikan dapat bervariasi tergantung pada apakah batas bawah atau batas atas dari rentang tersebut digunakan. Ketiga, data biaya produksi yang dianalisis hanya mencakup periode lima bulan (Januari hingga Mei 2026), sehingga belum dapat menunjukkan pola biaya musiman dalam rentang waktu yang lebih panjang. Keempat, penelitian ini menggunakan desain studi kasus tunggal pada satu usaha mikro, sehingga hasilnya tidak dapat digeneralisasikan secara luas.

REFERENSI

- [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] B. F. W. Taroreh, S. S. Pangemanan, and I. G. Suwetja, "Analisis penentuan harga jual menggunakan metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing pada CV. Verel Tri Putra Mandiri," *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, vol. 9, no. 3, pp. 607–618, 2021.
- [4] R. S. Harjanti, Hetika, and S. Mawanti, "Analisis harga pokok produksi dan harga jual dengan metode cost plus pricing (studi kasus pada UKM Wedang Uwuh 3Gen Tegal)," *BENEFIT: Jurnal Manajemen dan Bisnis*, vol. 6, no. 1, pp. 84–97, 2021.
- [5] M. Sari, M. Akbar, and D. Lestari, "Akurasi perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar penetapan harga jual UMKM pangan," *Jurnal Akuntansi Multiparadigma*, vol. 14, no. 1, pp. 89–104, 2023.
- [6] R. Febrianti and R. Rahmadani, "Analisis perbandingan penentuan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual produk menggunakan metode full costing dan variable costing," *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, vol. 10, no. 1, pp. 47–52, 2022.
- [7] V. Pasapan, R. J. Pusung, and D. Maradesa, "Analisis metode full costing dan variable costing dalam penentuan harga pokok produksi boba biji nangka pada UMKM Subin Mood Boba," *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, vol. 11, no. 2, pp. 453–463, 2023.
- [8] T. Hilmawan, M. A. A. Nafis, and A. Wicaksono, "Mengurai kompleksitas harga pokok produksi: Pendekatan full costing untuk efisiensi harga jual," *Nusantara Entrepreneurship and Management Review*, vol. 2, no. 1, pp. 7–17, 2024.
- [9] L. P. Pomantow, J. J. Tinangon, and T. T. Runtu, "Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing pada RM. Ayam Goreng Krispy Dahar," *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, vol. 9, no. 3, pp. 843–852, 2021.
- [10] G. Thenu, H. Manossoh, and T. Runtu, "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*, vol. 9, no. 2, pp. 305–314, 2021.
- [11] D. Fahriani, F. Y. Rohmah, and W. E. Hariyanto, "Analisis harga pokok produk metode full costing dan penentuan harga jual udang vaname metode cost plus pricing," *JEMBA: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, vol. 2, no. 4, pp. 693–704, 2023.
- [12] I. Agustina and I. Ardiana, "Implementasi metode full costing dalam penentuan harga jual untuk perhitungan cost of good manufactured (studi kasus pada UD. Sinar Jaya Jombang)," *Journal of Finance and Accounting Studies*, vol. 5, no. 1, pp. 12–22, 2023.
- [13] C. Rizki, Sihabudin, and R. Fauji, "Analisis perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing dalam menentukan harga jual (studi kasus UMKM Bolu Harum Wangi)," *COSTING: Journal of Economic, Business and Accounting*, vol. 7, no. 4, pp. 3901–3910, 2024.
- [14] T. N. Haliza, E. Yani, F. S. Ningrum, and R. Kusumastuti, "Analisis harga pokok produksi menggunakan metode full costing dalam penetapan harga produksi (Studi kasus pada UMKM Es Teh Nusantara Cabang Kota Jambi)," *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi*, vol. 3, no. 2, pp. 128–137, 2023.
- [15] D. P. Mawarni and A. Irfan, "Analisis penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing dalam penentuan harga jual pada usaha UMKM Ayam Penyet Syakilah," *Sharing: Journal of Islamic Economics Management and Business*, vol. 3, no. 1, pp. 61–82, 2024.
- [16] J. S. Kotambunan, L. Mawikere, I. G. Suwetja, and R. J. Pusung, "Harga pokok produksi dan metode cost plus pricing: Studi kasus pada usaha mikro Kios Maribel," *Going Concern: Jurnal Riset Akuntansi*, vol. 19, no. 1, pp. 64–73, 2024.
- [17] D. Purnama, S. Muchlis, and A. Wawo, "Harga pokok produksi dalam menentukan harga jual melalui metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing," *JRAK: Jurnal Riset Akuntansi dan Komputerisasi Akuntansi*, vol. 10, no. 1, pp. 119–132, 2019.
- [18] S. Salangka and L. Hadjaat, "Penerapan cost plus pricing method dalam penentuan harga jual produk pada PT. Wonida Putera Mandiri Manado," *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, vol. 9, no. 1, pp. 321–330, 2021.
- [19] R. Puspasari, D. Nurdiwaty, and E. Puspita, "Selling price analysis using the cost plus pricing method with a full costing approach," *JAE (Jurnal Akuntansi dan Ekonomi)*, vol. 9, no. 2, pp. 68–76, 2024.
- [20] Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*, 3rd ed. Bandung, Indonesia: Alfabeta, 2022.
- [21] W. Sujarweni, *Metodologi Penelitian Bisnis dan Ekonomi: Pendekatan Kuantitatif*. Yogyakarta, Indonesia: Pustaka Baru Press, 2022.

- [22] A. N. Wahyuni and M. Ikhsan, "Analisis harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai dasar penetapan harga jual pada UMKM pengolahan ikan," *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Bisnis*, vol. 17, no. 2, pp. 211–225, 2022.
- [23] L. A. Melati, G. Saputra, F. Najiyah, and F. Asas, "Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing untuk penetapan harga jual produk pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan," *Owner: Riset dan Jurnal Akuntansi*, vol. 6, no. 1, pp. 632–647, 2022.
- [24] A. M. Huda, D. Kurniasari, and E. Masrunik, "Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai penentu harga jual pada produksi Opak Kembang Cap KRESS NO," *Owner: Riset dan Jurnal Akuntansi*, vol. 2, no. 2, pp. 73–87, 2018.
- [25] N. Listiani and C. Hermana, "Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing sebagai penentu harga jual pada produksi ayam geprek Mas Brek Karawang," *Management and Accounting Expose*, vol. 5, no. 1, pp. 82–92, 2022.
- [26] E. Noviasari and R. Alamsyah, "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*, vol. 8, no. 1, pp. 17–26, 2020.
- [27] A. N. Febriani, "Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing dan harga jual dengan metode cost plus pricing pada Cafe Ingin Kopi tahun 2023," *Skripsi, Program Studi Akuntansi, Universitas Pakuan, Bogor, Indonesia*, 2024.
- [28] F. A. Fuqara and Y. W. Tanjung, "Analisis penetapan harga pokok produksi kopi kurma di Cafe Oen Kopi Kota Banda Aceh," *Jurnal Ilmiah Ekonomi, Manajemen dan Syariah*, vol. 3, no. 1, pp. 47–52, 2024.
- [29] A. Wicaksono, W. E. Hariyanto, and Y. A. Praciana, "Optimalisasi harga pokok produksi dark chocolate Italian sebagai dasar penentuan harga jual pada UMKM Chocotalie's," *Nusantara Entrepreneurship and Management Review*, vol. 2, no. 2, pp. 72–77, 2024.
- [30] V. Sofiana, Q. E. Lestari, S. Afrida, and E. Mahaerani, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual dengan Pendekatan Cost Plus Pricing pada UMKM Es Teh Solo Cabang Rawalumbu Kota Bekasi," *Digital Bisnis: Jurnal Publikasi Ilmu Manajemen dan E-Commerce*, vol. 3, no. 4, pp. 148–157, 2024.

Conflict of Interest Statement:

The author declares that the research was conducted in the absence of any commercial or financial relationships that could be construed as a potential conflict of interest.