
Analisis Harga Pokok Produksi dan Penerapan Metode *Cost Plus Pricing* dalam Penetapan Harga Jual Usaha Kuliner De’Nara Catering

Wina Aulia Putri ^{1*}, Iis Sugiarti ², Khania Balqis Naziha ³, Shavera Nurhaliza ⁴, Firman Reza Fahrevi ⁵

Universitas Bina Sarana Informatika^{1,2,3,4,5}

Jl. Kamal Raya No.18, RT.6/RW.3, Cengkareng

Email Korespondensi: winauliaputrii@gmail.com

ABSTRAK

Perkembangan usaha catering yang semakin pesat menuntut pelaku usaha untuk menentukan harga jual secara tepat agar memperoleh keuntungan yang optimal dan tetap mampu bersaing di pasar. Namun, masih terdapat usaha catering yang menentukan harga jual tanpa memperhitungkan seluruh biaya produksi secara rinci. Kondisi tersebut menyebabkan perhitungan harga pokok produksi menjadi kurang akurat dan dapat memengaruhi keuntungan usaha. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi serta penerapan metode *cost plus pricing* dalam penentuan harga jual pada De’Nara Catering. Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus. Data penelitian diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi biaya produksi dengan objek penelitian usaha catering De’Nara Catering. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode perhitungan biaya yang diterapkan perusahaan belum memasukkan seluruh biaya *overhead* pabrik sehingga harga pokok produksi yang dihasilkan masih lebih rendah dibandingkan biaya produksi sebenarnya. Setelah dilakukan perhitungan menggunakan metode *full costing*, diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp28.000 per porsi dan harga jual sebesar Rp35.000 per porsi melalui metode *cost plus pricing* dengan margin laba 25%. Penggunaan metode *cost plus pricing* dinilai mampu membantu perusahaan menentukan harga jual secara lebih tepat sesuai target keuntungan usaha.

Kata Kunci: harga pokok produksi; *full costing*; *cost plus pricing*; harga jual; usaha catering

ABSTRACT

The rapid growth of the catering business requires business owners to determine selling prices accurately in order to achieve optimal profits and remain competitive in the market. However, some catering businesses still set selling prices without considering all production costs in detail. This condition causes the calculation of the cost of production to be less accurate and may affect business profitability. This study aims to analyze the calculation of the cost of goods manufactured (COGM) and the application of the cost plus pricing method in determining the selling price at De’Nara Catering. This research employed a descriptive quantitative method with a case study approach. Data were collected through interviews, observations, and documentation of production costs, with De’Nara Catering serving as the research object. The results indicate that the cost calculation method applied by the company does not include all factory overhead costs, resulting in a cost of goods manufactured (COGM) that is lower than the actual production cost. After recalculating the cost of production using the full costing method, the cost of production was found to be Rp28,000 per portion, while the selling price determined through the cost plus pricing method with a 25% profit margin was Rp35,000 per portion. The application of the cost plus pricing method was found to assist the company in determining a more accurate selling price in accordance with its targeted profit.

Keywords: *cost of goods manufactured; full costing; cost plus pricing; selling price; catering business*

1. PENDAHULUAN

Dalam beberapa tahun terakhir, industri kuliner di Indonesia menunjukkan perkembangan yang signifikan seiring meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap layanan catering sebagai alternatif penyediaan konsumsi dalam berbagai kegiatan, seperti acara keluarga, pernikahan, seminar perusahaan, maupun kegiatan instansi. Perkembangan tersebut turut mendorong pertumbuhan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di bidang kuliner. UMKM sektor kuliner memiliki peran penting dalam perekonomian nasional, baik dari sisi penyerapan tenaga maupun kontribusinya terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) (Yolanda & Hasanah, 2024). Tingginya pertumbuhan usaha catering menyebabkan persaingan antar pelaku usaha semakin ketat sehingga pelaku usaha dituntut untuk mampu menjaga kualitas produk sekaligus mengelola biaya produksi secara efektif dan efisien (Tangkudung et al., 2024).

Penetapan harga jual menjadi salah satu faktor penting dalam keberlangsungan usaha catering karena berkaitan dengan tingkat keuntungan dan kemampuan usaha dalam bersaing di pasar. Namun, pada praktiknya masih terdapat pelaku usaha yang menentukan harga jual berdasarkan perkiraan ataupun mengikuti harga pasar tanpa menghitung seluruh biaya produksi secara rinci (Rachman et al., 2024). Kondisi tersebut dapat mengakibatkan perhitungan harga pokok produksi menjadi kurang tepat sehingga keuntungan yang diperoleh tidak maksimal. Penetapan harga jual yang terlalu rendah dapat menyebabkan kerugian, sedangkan harga yang terlalu tinggi berpotensi menurunkan minat konsumen. Oleh sebab itu, diperlukan metode perhitungan biaya yang tepat agar harga jual dapat ditentukan secara lebih akurat. Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan salah satu komponen penting dalam menentukan harga jual karena mencerminkan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi berlangsung. Dalam perhitungannya, HPP mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead*. Salah satu metode yang dapat digunakan dalam menghitung HPP adalah metode *full costing*, yaitu metode yang memasukkan seluruh unsur biaya produksi ke dalam perhitungan harga pokok produksi sehingga informasi biaya yang dihasilkan menjadi lebih lengkap dan akurat (Suhartini et al., 2021). Selain perhitungan HPP, metode penetapan harga jual juga memiliki peranan penting dalam kegiatan usaha. Salah satu metode yang dapat digunakan adalah *cost plus pricing*, yaitu metode penetapan harga jual dengan menambahkan persentase laba yang diinginkan ke dalam total biaya produksi. Metode tersebut dinilai mampu membantu pelaku usaha dalam menentukan harga jual secara lebih sistematis dan sesuai dengan target keuntungan yang ingin dicapai.

De'Nara Catering merupakan salah satu usaha catering yang menyediakan berbagai jenis makanan untuk kebutuhan acara pernikahan, seminar, maupun konsumsi harian. Sebagai usaha yang terus berkembang, De'Nara Catering menghadapi tantangan dalam pengelolaan biaya produksi dan penetapan harga jual produk. Penentuan harga jual pada usaha tersebut masih dilakukan secara sederhana dan belum sepenuhnya memperhitungkan seluruh biaya produksi secara rinci. Kondisi tersebut berpotensi menyebabkan ketidaktepatan dalam perhitungan harga pokok produksi serta keuntungan yang diperoleh (Nur et al., 2025).

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa masih banyak UMKM di sektor kuliner yang menghadapi kendala dalam pengelolaan biaya produksi dan penentuan harga jual. (Aji et al., 2024) menyatakan bahwa penerapan sistem manajemen biaya yang tepat dapat meningkatkan ketepatan dalam penentuan harga jual pada usaha kuliner. Penelitian lain yang dilakukan oleh (Ulwan Muhammad Caesar et al., 2024) menjelaskan bahwa pengelolaan dan pengendalian biaya yang terstruktur mampu meningkatkan efisiensi anggaran usaha. Selain itu, (Putri et al., 2025) menemukan bahwa penerapan metode *full costing* pada UMKM Ken Jus and Drink menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan perhitungan yang dilakukan perusahaan sebelumnya karena seluruh biaya *overhead* pabrik diperhitungkan dalam proses produksi. Temuan tersebut menunjukkan bahwa penggunaan metode *full costing* dapat menghasilkan informasi biaya yang lebih akurat sebagai dasar penentuan harga jual produk. Meskipun demikian, penelitian sebelumnya lebih banyak membahas pengelolaan biaya dan pengendalian keuangan secara umum, sedangkan penelitian ini secara khusus berfokus pada analisis harga pokok produksi dan penerapan metode *cost plus pricing* dalam penetapan harga jual pada usaha catering. Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk: 1) Menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada De'Nara Catering; dan 2) Menganalisis penerapan metode *cost plus pricing* dalam penetapan harga jual pada De'Nara Catering.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: 1) Bagaimana perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada De'Nara Catering? dan 2) Bagaimana penerapan metode *cost plus pricing* dalam menentukan harga jual produk pada De'Nara Catering?

2. TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi biaya adalah bagian penting dalam sistem informasi akuntansi yang bertugas memberikan informasi mengenai biaya dengan cara yang tepat dan terorganisasi. Informasi tersebut dibutuhkan sebagai acuan dalam merencanakan, mengendalikan, mengevaluasi, dan membuat keputusan sehingga dapat meningkatkan kemampuan kerja perusahaan secara lebih efektif dan efisien. Menurut (Kasmawati et al., 2025), akuntansi biaya adalah bagian dari akuntansi manajemen yang berfungsi untuk mencatat, mengelompokkan, menganalisis, dan mengontrol biaya yang muncul dalam proses produksi dan kegiatan operasional perusahaan. Informasi tentang biaya yang diperoleh bisa dijadikan acuan untuk menentukan harga pokok produksi, menetapkan harga jual, dan juga membantu manajemen dalam proses pengambilan keputusan. Dalam penelitian ini, akuntansi biaya digunakan sebagai dasar untuk menghitung harga pokok produksi dan menerapkan metode *cost plus pricing* untuk menentukan harga jual pada De'Nara Catering.

Biaya adalah penggunaan sumber daya ekonomi yang diukur dalam bentuk uang, tenaga, dan waktu, baik yang sudah terjadi maupun yang diprediksi akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Dalam pengertiannya, biaya mencakup penggunaan sumber daya, pengukuran dalam bentuk uang, waktu terjadinya biaya, serta tujuan dari pengeluaran

tersebut. Sebagaimana dikatakan (Utami & Nurayuni, 2022), biaya merupakan pengeluaran untuk memperoleh barang atau jasa serta mendukung kegiatan operasional perusahaan guna menghasilkan manfaat atau pendapatan.

Dalam sebuah usaha, perhitungan harga pokok produksi yang akurat menjadi salah satu faktor penting dalam menentukan harga jual serta memperoleh keuntungan secara optimal. Pengendalian biaya produksi yang efisien juga diperlukan agar perusahaan mampu bersaing dengan usaha yang sejenis. Menurut (Vina Sofiana et al., 2024), Harga pokok produksi (HPP) merupakan total seluruh biaya yang dilakukan perusahaan dalam proses menghasilkan barang atau jasa selama periode tertentu. Menurut (Nurul Haliza et al., 2023), Biaya dalam menetapkan harga pokok produksi terdiri dari 3 unsur yaitu: 1) Biaya Bahan Baku, yaitu biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan utama yang digunakan dalam proses produksi dan menjadi bagian dari produk jadi. Umumnya, bahan baku menjadi komponen terbesar dalam pembentukan suatu produk sehingga biayanya dapat dihitung secara langsung ke dalam harga pokok produk. 2) Biaya Bahan Penolong, yaitu biaya yang digunakan untuk mendukung proses produksi namun bukan merupakan bahan utama yang membentuk produk. Biaya bahan penolong dalam penelitian ini dikategorikan sebagai biaya produksi karena digunakan langsung dalam proses penyelesaian produk sebelum diserahkan kepada pelanggan. Pada usaha katering, biaya bahan penolong dapat berupa box nasi, mika, kertas nasi, kantong plastik, plastik kerupuk, dan stiker logo yang digunakan dalam proses pengemasan produk. 3) Biaya Tenaga Kerja, yaitu kompensasi atau imbalan yang diberikan kepada tenaga kerja yang terlibat dalam proses produksi, baik secara langsung maupun tidak langsung, dalam menghasilkan produk. 4) Biaya *Overhead* Pabrik, adalah biaya produksi yang tidak dapat dibebankan secara langsung ke produk tertentu. Jenis biaya ini mencakup biaya pendukung proses produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

Penetapan harga jual merupakan proses menentukan harga akhir produk dengan mempertimbangkan biaya produksi, laba yang ditargetkan, dan kondisi pasar. Dalam akuntansi manajemen, harga jual yang baik harus mampu menutup seluruh biaya serta menghasilkan margin keuntungan sesuai target perusahaan (Ulfa et al., 2025). Pada usaha katering, penetapan harga jual biasanya dimulai dari perhitungan biaya per porsi atau per paket menu. Setelah itu, perusahaan menambahkan *markup* sebagai laba melalui metode *cost plus pricing*. Metode ini sesuai untuk usaha kuliner karena struktur biayanya jelas dan setiap menu dapat dihitung secara satuan (Artika et al., 2025).

Tujuan utama penentuan harga jual adalah memastikan seluruh biaya produksi tertutup dan usaha memperoleh laba yang memadai. Harga yang terlalu rendah dapat menimbulkan kerugian, sedangkan harga yang terlalu tinggi dapat melemahkan daya saing di pasar (Nurdiwaty & Sri Widiawati, 2024). Selain itu, penentuan harga jual berfungsi membantu manajemen mengendalikan biaya dan menilai efisiensi produksi. Melalui analisis biaya yang rinci, De’Nara Catering dapat mengetahui komponen biaya terbesar, mengidentifikasi pemborosan, dan memperbaiki proses produksi agar lebih efisien. Penentuan harga jual juga mendukung pengambilan keputusan strategis. Penetapan harga yang tepat membantu usaha menentukan paket menu, memberikan diskon untuk pesanan tertentu, serta menjaga keseimbangan antara daya saing harga dan target keuntungan (Putri Nirwono et al., 2023).

Metode penentuan harga pokok produksi (HPP) adalah cara yang digunakan untuk menghitung dan memasukkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Menurut (Ashary et al., 2023), penentuan harga pokok produksi merupakan proses perhitungan biaya produksi dengan memperhatikan seluruh unsur biaya produksi. Dalam penerapannya, metode penentuan harga pokok produksi memiliki peranan yang sangat penting pada bidang usaha kuliner dan jasa boga, termasuk usaha katering seperti De’Nara Catering.

Usaha katering mempunyai berbagai unsur biaya produksi yang perlu dihitung secara detail, dimulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya gas, listrik, air, biaya kemasan makanan, sampai biaya pendistribusian pesanan kepada pelanggan. Ketepatan dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi dapat membantu De’Nara Catering dalam menentukan harga jual yang tepat sehingga perusahaan mampu memperoleh keuntungan secara optimal dan tetap memiliki daya saing dengan usaha katering lainnya (Ainiah & Primastiwi, 2024).

Secara umum, terdapat dua pendekatan dalam menentukan harga pokok produksi, yaitu metode *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing*, adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Unsur biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik. Pada De’Nara Catering, metode *full costing* dianggap lebih sesuai untuk diterapkan karena seluruh biaya produksi dapat diperhitungkan secara lengkap. Melalui metode ini, biaya tetap seperti penyusutan peralatan dapur, biaya penyewaan tempat, dan berbagai biaya operasional lainnya dapat dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Menurut penelitian (Rianita Kartika & Teram Terawati, 2024), kondisi tersebut menjadikan perhitungan biaya lebih tepat dan membantu perusahaan dalam menentukan harga jual yang sesuai dengan keadaan usaha. Selain itu, metode ini juga mampu mengurangi risiko kerugian yang disebabkan oleh adanya biaya produksi yang belum diperhitungkan.

Sementara itu, metode *variable costing*, yaitu metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya variabel ke dalam harga pokok produksi. Biaya tersebut terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel (Zulfatillah et al., 2025). Di sisi lain, metode *variable costing* dapat

diterapkan oleh De’Nara Catering untuk mendukung pengambilan keputusan jangka pendek, seperti dalam menentukan harga promosi maupun menerima pesanan dalam jumlah besar pada acara tertentu. Dengan hanya memperhitungkan biaya yang bersifat variabel, perusahaan dapat mengetahui batas minimum harga jual yang masih mampu memberikan kontribusi laba. Akan tetapi, apabila diterapkan dalam jangka panjang, metode ini dinilai kurang efektif karena tidak memperhitungkan seluruh biaya tetap perusahaan ke dalam perhitungan harga pokok produksi.

Cost plus pricing adalah metode yang digunakan dalam penetapan harga jual yang dilakukan dengan cara menjumlahkan seluruh biaya produksi, dan menambahkan margin keuntungan (*markup*) dalam persentase tertentu. Besarnya *markup* ini biasanya ditentukan berdasarkan target laba dan tingkat pengembalian investasi yang diinginkan perusahaan. Melalui metode ini, harga yang ditetapkan diharapkan mampu menutupi biaya produksi maupun operasional, sekaligus memberikan keuntungan yang optimal. Menurut (Voerman et al., 2023), *cost plus pricing* merupakan penentuan harga jual dengan cara menambahkan laba yang diharapkan di atas biaya penuh masa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk. Perhitungan harga jual dengan metode *cost plus pricing* dilakukan menggunakan rumus sebagai berikut: $\text{Harga Jual} = \text{Total Biaya Produksi} + (\text{Total Biaya Produksi} \times \text{Persentase Laba})$

Kerangka berpikir penelitian ini dimulai dari objek penelitian, yaitu Usaha Kuliner De’Nara Catering. Penelitian berfokus pada perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang mencakup seluruh biaya produksi yang dikeluarkan dalam proses usaha. Hasil perhitungan HPP digunakan sebagai dasar dalam penerapan metode *cost plus pricing* untuk menentukan harga jual produk. Melalui metode *cost plus pricing*, harga jual ditetapkan dengan menambahkan tingkat keuntungan yang diharapkan di atas total biaya produksi. Penetapan harga jual yang didasarkan pada perhitungan biaya yang tepat diharapkan dapat menghasilkan harga yang lebih akurat, sehingga mampu meningkatkan laba dan mendukung keberlangsungan usaha De’Nara Catering.



Sumber: (Data Diolah Penulis, 2026)
Gambar 1. Kerangka Berpikir

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus yang bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi dan penerapan metode *cost plus pricing* dalam penetapan harga jual pada usaha De’Nara Catering. Pendekatan ini dipilih karena menjelaskan secara menyeluruh proses perhitungan biaya produksi serta penetapan harga jual yang diterapkan dalam usaha kuliner De’Nara Catering.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer, yaitu data yang diperoleh secara langsung melalui wawancara dengan pemilik usaha, pengamatan proses produksi, serta diskusi terkait perhitungan biaya dan penetapan harga jual pada De’Nara Catering. Sementara itu, data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari dokumen pendukung seperti catatan biaya produksi, laporan keuangan sederhana, faktur pembelian bahan baku, serta literatur dan penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan penelitian ini.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan secara langsung dengan pemilik usaha untuk memperoleh informasi mengenai proses produksi, pengeluaran biaya, serta metode yang digunakan dalam menentukan harga jual produk pada De’Nara Catering. Selanjutnya, observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung proses produksi dan kegiatan operasional usaha guna

memperoleh data yang berkaitan dengan biaya produksi serta praktik penetapan harga jual yang diterapkan perusahaan. Adapun dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan berbagai dokumen yang mendukung penelitian, seperti catatan biaya produksi, faktur pembelian bahan baku, dan dokumen lainnya yang berkaitan dengan perhitungan harga pokok produksi serta penentuan harga jual.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilaksanakan pada usaha kuliner De’Nara Catering sebagai objek penelitian. Analisis dilakukan pada proses produksi menu paket nasi ayam mentega yang diproduksi sebanyak 100 porsi dalam satu kali kegiatan produksi sebagai dasar perhitungan biaya. Penelitian ini mengkaji berbagai komponen biaya produksi yang terdiri atas biaya bahan baku langsung, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik tetap dan variabel. Data diperoleh melalui wawancara, observasi langsung, dan dokumentasi biaya produksi pada De’Nara Catering.

Perhitungan biaya produksi memiliki peranan penting dalam kegiatan usaha karena berkaitan langsung dengan penentuan harga pokok produksi dan harga jual produk. Ketepatan dalam menghitung seluruh unsur biaya dapat membantu perusahaan mengetahui total biaya produksi secara lebih akurat sehingga perusahaan mampu menetapkan harga jual yang sesuai dan memperoleh keuntungan secara optimal. Selain itu, pengelolaan biaya yang baik juga dapat membantu meningkatkan efisiensi operasional usaha.

4.1 Biaya Produksi dan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Biaya bahan baku langsung merupakan biaya yang digunakan secara langsung dalam proses produksi paket nasi ayam mentega. Berdasarkan data yang diperoleh, total biaya bahan baku langsung sebesar Rp890.000.

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Langsung

No.	Keterangan	Jumlah Biaya
1.	Beras 10 Liter	Rp130.000
2.	Ayam 10 Kg	Rp400.000
3.	Bihun	Rp70.000
4.	Bakso	Rp30.000
5.	Jeruk	Rp240.000
6.	Kerupuk Udang	Rp70.000
7.	Kol, Timun, dan Sawi	Rp65.000
8.	Bawang	Rp70.000
9.	Cabe dan Tomat	Rp95.000
10.	Bumbu Pelengkap	Rp80.000
	TOTAL	Rp890.000

Sumber: (De’Nara Catering, 2026)

Berdasarkan tabel tersebut, biaya terbesar terdapat pada ayam sebesar Rp400.000 dan jeruk sebesar Rp240.000. Hal tersebut menunjukkan bahwa bahan baku utama memberikan pengaruh besar terhadap total biaya produksi sehingga pengelolaannya perlu dilakukan secara efisien agar biaya tetap terkendali tanpa menurunkan kualitas produk yang dihasilkan.

Selain biaya bahan baku langsung, terdapat pula biaya bahan penolong yang digunakan untuk mendukung proses pengemasan produk. Total biaya bahan penolong yang dikeluarkan sebesar Rp245.000.

Tabel 2. Biaya Bahan Penolong

No.	Keterangan	Jumlah Biaya
1.	Box Nasi dan Mika	Rp120.000
2.	Kertas Nasi	Rp30.000
3.	Kantong Plastik	Rp60.000
4.	Plastik Kerupuk	Rp30.000
5.	Stiker Logo	Rp25.000
	TOTAL	Rp245.000

Sumber: (Data De’Nara Catering, 2026)

Berdasarkan tabel tersebut, penggunaan box nasi dan mika menjadi biaya terbesar dengan jumlah Rp120.000. Hal ini menunjukkan bahwa kualitas pengemasan menjadi salah satu faktor yang diperhatikan oleh De’Nara Catering dalam memberikan pelayanan kepada pelanggan.

Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dikeluarkan untuk membayar tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi makanan. Pada De’Nara Catering, biaya tenaga kerja langsung berasal dari dua orang karyawan dengan total biaya sebesar Rp700.000.

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung

No.	Keterangan	Jumlah Biaya
1.	Gaji Karyawan (2 orang)	Rp700.000
	TOTAL	Rp700.000

Sumber: (Data De’Nara Catering, 2026)

Berdasarkan keseluruhan biaya produksi tersebut, perusahaan melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan menjumlahkan biaya bahan baku langsung, biaya bahan penolong, dan biaya tenaga kerja langsung. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp1.835.000 untuk menghasilkan 100 porsi makanan.

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Perusahaan

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku Langsung	Rp890.000
Biaya Bahan Penolong	Rp245.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp700.000
Total Biaya Produksi	Rp1.835.000
Jumlah Produksi	100 porsi
HPP per Porsi	Rp18.350

Sumber: (Data Diolah, 2026)

Perhitungan harga pokok produksi dilakukan menggunakan rumus berikut:

HPP per Porsi = Total Biaya Produksi ÷ Jumlah Produksi

Berdasarkan rumus tersebut, maka harga pokok produksi per porsi adalah:

HPP per Porsi = Rp1.835.000 ÷ 100 = Rp18.350

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa harga pokok produksi yang dihitung perusahaan sebesar Rp18.350 per porsi. Namun, perhitungan tersebut telah memasukkan biaya bahan baku, biaya bahan penolong, dan biaya tenaga kerja langsung ke dalam harga pokok produksi. Akan tetapi, perusahaan belum memperhitungkan biaya *overhead* pabrik secara lengkap, baik yang bersifat tetap maupun variabel, seperti biaya transportasi, biaya listrik dan gas, gaji pimpinan usaha, serta penyusutan peralatan produksi. Akibatnya, harga pokok produksi yang dihasilkan masih lebih rendah dibandingkan biaya produksi yang sebenarnya.

4.2. Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Metode *full costing* menghitung seluruh biaya produksi, baik biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap, maupun biaya *overhead* pabrik variabel. Penggunaan metode ini bertujuan agar seluruh biaya produksi dapat diperhitungkan secara lengkap dan menghasilkan nilai harga pokok produksi yang lebih akurat. Biaya *overhead* pabrik terdiri dari gaji pimpinan usaha, biaya listrik dan gas, serta penyusutan alat masak dan kompor dengan total biaya sebesar Rp795.000.

Tabel 5. Biaya Overhead Pabrik Tetap

No.	Keterangan	Jumlah Biaya
1.	Gaji Pimpinan Usaha	Rp700.000
2.	Listrik dan Gas	Rp75.000
3.	Penyusutan Alat Masak dan Kompor	Rp20.000
	TOTAL	Rp795.000

Sumber: (Data De'Nara Catering, 2026)

Gaji pimpinan usaha dikategorikan sebagai biaya *overhead* pabrik karena tidak terlibat secara langsung dalam proses pengolahan produk. Meskipun demikian, biaya tersebut tetap diperlukan untuk mendukung kegiatan operasional, pengawasan, dan pengelolaan usaha sehingga termasuk ke dalam komponen biaya *overhead* pabrik tetap yang harus diperhitungkan dalam metode *full costing*. Selain biaya *overhead* tetap, terdapat pula biaya *overhead* pabrik variabel yang terdiri atas biaya transportasi dan biaya bahan penolong dengan total biaya sebesar Rp415.000.

Tabel 6. Biaya *Overhead* Pabrik Variabel

No.	Keterangan	Jumlah Biaya
1.	Transportasi	Rp150.000
2.	Box Nasi dan Mika	Rp120.000
3.	Kertas Nasi	Rp30.000
4.	Kantong Plastik	Rp60.000
5.	Plastik Kerupuk	Rp30.000
6.	Stiker Logo	Rp25.000
	TOTAL	Rp415.000

Sumber: (Data De'Nara Catering, 2026)

Berdasarkan seluruh komponen biaya tersebut, perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 7. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku Langsung	Rp890.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp700.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp795.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp415.000
Total Biaya Produksi	Rp2.800.000
Jumlah Produksi	100 porsi
HPP per Porsi	Rp28.000

Sumber: (Data Diolah, 2026)

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dilakukan dengan rumus berikut:

$$\text{HPP per Porsi} = \text{Rp}2.800.000 \div 100 = \text{Rp}28.000$$

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* sebesar Rp28.000 per porsi. Nilai tersebut lebih besar dibandingkan metode yang diterapkan De'Nara Catering karena metode *full costing* memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi secara lengkap. Perbedaan hasil tersebut menunjukkan bahwa metode yang digunakan perusahaan sebelumnya masih belum mampu mencerminkan biaya produksi secara keseluruhan. Apabila biaya *overhead* tidak diperhitungkan, maka perusahaan dapat menetapkan harga jual yang terlalu rendah sehingga keuntungan yang diperoleh tidak optimal. Peningkatan harga pokok produksi terjadi karena metode *full costing* membebankan seluruh biaya produksi baik biaya tetap maupun biaya variabel ke dalam produk. Dengan demikian, biaya yang dihasilkan menjadi lebih lengkap dan mampu mencerminkan kondisi biaya produksi yang sebenarnya sehingga dapat digunakan sebagai dasar yang lebih tepat dalam penentuan harga jual.

4.3. Penerapan Harga Jual Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*

Penetapan harga jual pada penelitian ini menggunakan metode *cost plus pricing* dengan menambahkan laba sebesar 25% dari total biaya produksi. Metode ini digunakan untuk membantu perusahaan memperoleh keuntungan sesuai target laba yang diharapkan.

Tabel 8. Penetapan Harga Jual Metode *Cost Plus Pricing*

Keterangan	Jumlah
Total Biaya Produksi	Rp2.800.000
Persentase Laba	25%
Laba yang Diharapkan	Rp700.000
Total Harga Jual	Rp3.500.000
Jumlah Produksi	100 porsi
Harga Jual per Porsi	Rp35.000

Sumber: (Data Diolah, 2026)

Perhitungan laba dilakukan dengan rumus berikut:

$$\text{Laba} = \text{Rp}2.800.000 \times 25\% = \text{Rp}700.000$$

Selanjutnya, harga jual dihitung menggunakan rumus berikut:

Harga Jual = Rp2.800.000 + Rp700.000 = Rp3.500.000

Kemudian harga jual per porsi dihitung dengan rumus:

Harga Jual per Porsi = Rp3.500.000 ÷ 100 = Rp35.000

Berdasarkan hasil perhitungan tersebut, harga jual nasi paket ayam mentega menggunakan metode *cost plus pricing* sebesar Rp35.000 per porsi. Harga tersebut dinilai mampu menutupi seluruh biaya produksi sekaligus memberikan keuntungan sebesar 25% bagi De’Nara Catering. Penerapan metode *cost plus pricing* membantu perusahaan menentukan harga jual secara lebih sistematis karena seluruh biaya produksi telah diperhitungkan terlebih dahulu setelah penambahan laba. Selain itu, metode ini dapat membantu perusahaan menjaga kestabilan keuntungan usaha dan mengurangi risiko kesalahan dalam menentukan harga jual. Persentase laba sebesar 25% yang digunakan dalam penelitian ini ditetapkan berdasarkan target keuntungan yang diharapkan oleh De’Nara Catering. Penambahan margin laba tersebut bertujuan untuk memastikan seluruh biaya produksi dapat tertutupi sekaligus memberikan keuntungan yang memadai bagi perusahaan. Dengan demikian, metode *cost plus pricing* dapat menjadi salah satu alternatif yang efektif dalam mendukung penetapan harga jual yang lebih tepat dan sesuai dengan target keuntungan perusahaan.

4.4. Perbandingan Perhitungan Perusahaan, *Full Costing*, dan *Cost Plus Pricing*

Perbandingan perhitungan dilakukan untuk mengetahui perbedaan antara metode yang diterapkan perusahaan, metode *full costing*, dan metode *cost plus pricing* dalam menentukan harga pokok produksi serta harga jual produk.

Tabel 9. Perbandingan Perhitungan Perusahaan, *Full Costing*, dan *Cost Plus Pricing*

No.	Keterangan	Perusahaan	<i>Full Costing</i>	<i>Cost Plus Pricing</i>
1.	Biaya Bahan Baku Langsung	Rp890.000	Rp890.000	Rp890.000
2.	Biaya Bahan Penolong	Rp245.000	-	-
3.	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp700.000	Rp700.000	Rp700.000
4.	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	-	Rp795.000	Rp795.000
5.	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	-	Rp415.000	Rp415.000
6.	Total Biaya Produksi	Rp1.835.000	Rp2.800.000	Rp2.800.000
7.	Persentase Laba	-	-	25%
8.	Laba yang Diharapkan	-	-	Rp700.000
9.	Total Harga Jual	-	-	Rp3.500.000
10.	Jumlah Produksi	100 porsi	100 porsi	100 porsi
11.	Harga Jual per Porsi	Rp18.350	Rp28.000	Rp35.000

Sumber: (Data Diolah, 2026)

Berdasarkan tabel tersebut, terlihat adanya perbedaan yang cukup signifikan antara metode yang diterapkan perusahaan dengan metode *full costing*. Perhitungan perusahaan menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp18.350 per porsi karena belum memperhitungkan seluruh biaya *overhead* pabrik secara lengkap. Sementara itu, metode *full costing* menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp28.000 per porsi karena seluruh unsur biaya produksi telah dimasukkan ke dalam perhitungan. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa metode yang digunakan sebelumnya oleh De’Nara Catering masih belum mampu menggambarkan biaya produksi secara menyeluruh. Akibatnya, perusahaan berpotensi menetapkan harga jual yang terlalu rendah dan memperoleh keuntungan yang kurang maksimal.

Selanjutnya, penerapan metode *cost plus pricing* menghasilkan harga jual sebesar Rp35.000 per porsi setelah ditambahkan laba sebesar 25% dari total biaya produksi. Metode tersebut dinilai lebih efektif karena perusahaan dapat

menutupi seluruh biaya produksi sekaligus memperoleh keuntungan sesuai target yang diharapkan. Dengan demikian, penerapan metode *full costing* dan *cost plus pricing* dapat membantu De’Nara Catering menentukan harga jual secara lebih tepat, meningkatkan efisiensi pengelolaan biaya, serta menjaga stabilitas keuntungan usaha di tengah persaingan usaha kuliner yang semakin ketat.

Hasil penelitian ini memiliki kesesuaian dengan beberapa penelitian terdahulu yang membahas perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual menggunakan metode *full costing* dan *cost plus pricing*. Penelitian (Putri et al., 2025) menunjukkan bahwa penerapan metode *full costing* menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan perhitungan yang dilakukan perusahaan karena seluruh biaya overhead pabrik diperhitungkan dalam proses produksi. Temuan tersebut sejalan dengan hasil penelitian pada De’Nara Catering yang menunjukkan adanya peningkatan harga pokok produksi dari Rp18.350 per porsi menjadi Rp28.000 per porsi setelah seluruh unsur biaya produksi dimasukkan ke dalam perhitungan.

Selain itu, penelitian (Rianita Kartika & Teram Terawati, 2024) menyimpulkan bahwa metode *full costing* mampu menghasilkan informasi biaya yang lebih lengkap dan akurat sebagai dasar penentuan harga jual. Hasil penelitian ini mendukung temuan tersebut karena perhitungan menggunakan metode *full costing* memberikan gambaran biaya produksi yang lebih realistis dibandingkan metode yang sebelumnya diterapkan oleh perusahaan. Ketepatan dalam perhitungan biaya produksi menjadi faktor penting dalam menentukan harga jual yang mampu menutupi seluruh biaya yang dikeluarkan perusahaan.

Penerapan metode *cost plus pricing* dalam penelitian ini juga menunjukkan hasil yang sejalan dengan penelitian (Voerman et al., 2023) yang menyatakan bahwa harga jual dapat ditentukan dengan menambahkan laba yang diharapkan di atas total biaya produksi. Melalui metode tersebut, De’Nara Catering memperoleh harga jual sebesar Rp35.000 per porsi dengan margin keuntungan sebesar 25%, sehingga perusahaan dapat menutupi seluruh biaya produksi sekaligus memperoleh keuntungan sesuai target yang ditetapkan.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini memperkuat penelitian terdahulu yang menunjukkan bahwa kombinasi metode *full costing* dan *cost plus pricing* dapat meningkatkan ketepatan perhitungan biaya produksi serta penentuan harga jual. Penerapan kedua metode tersebut memberikan informasi biaya yang lebih akurat dan membantu perusahaan dalam menentukan harga jual yang kompetitif serta mendukung pencapaian keuntungan yang optimal.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada De’Nara Catering, dapat diketahui bahwa metode perhitungan biaya yang diterapkan perusahaan sebelumnya masih belum mencerminkan keseluruhan biaya produksi secara lengkap. Perusahaan telah memperhitungkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya bahan penolong, namun belum memasukkan seluruh biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel seperti biaya penyusutan peralatan, biaya transportasi, serta biaya operasional lainnya ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Kondisi tersebut menyebabkan nilai harga pokok produksi yang dihasilkan lebih rendah dibandingkan biaya produksi yang sebenarnya. Kondisi tersebut menyebabkan nilai harga pokok produksi yang dihasilkan menjadi lebih rendah dibandingkan biaya produksi sebenarnya sehingga berpotensi memengaruhi ketepatan dalam penetapan harga jual produk.

Penerapan metode *full costing* dalam penelitian ini menunjukkan bahwa seluruh unsur biaya produksi dapat dihitung secara lebih menyeluruh sehingga menghasilkan informasi biaya yang lebih akurat. Selain itu, penggunaan metode *cost plus pricing* membantu perusahaan menetapkan harga jual berdasarkan total biaya produksi yang telah ditambahkan margin keuntungan sesuai target usaha. Dengan menggunakan kedua metode tersebut, De’Nara Catering dapat menentukan harga jual secara lebih tepat serta meminimalkan risiko penetapan harga yang terlalu rendah.

Hasil penelitian ini memberikan kontribusi terhadap pengembangan ilmu akuntansi biaya, khususnya terkait penerapan metode *full costing* dan *cost plus pricing* pada usaha kuliner skala UMKM. Penelitian ini juga menunjukkan bahwa ketepatan dalam menghitung biaya produksi memiliki pengaruh penting terhadap efektivitas penetapan harga jual dan stabilitas keuntungan usaha. Oleh karena itu, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi bagi pelaku usaha kuliner dalam mengelola biaya produksi dan menentukan harga jual secara lebih terstruktur.

Berdasarkan hasil penelitian, De’Nara Catering disarankan untuk menerapkan metode *full costing* secara konsisten agar seluruh biaya produksi dapat diperhitungkan secara lengkap dalam penentuan harga jual. Selain itu, perusahaan juga perlu melakukan pencatatan biaya produksi secara rutin dan sistematis guna mendukung pengendalian biaya serta perencanaan keuntungan usaha di masa mendatang. Bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi untuk mengembangkan penelitian mengenai metode penentuan harga pokok produksi dan strategi penetapan harga jual pada sektor usaha lainnya.

REFERENSI

- Ainiah, S. M., & Primastiwi, A. (2024). Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Harga Pokok Pesanan Full Costing pada Anisa Catering Jepara. *Jurnal Bisnis & Akuntansi (EJBA)*, *XVIII*(1), 74–85. <https://doi.org/10.61179/ejba.v18i1.554>
- Aji, G., Ulfa, K., Matunasia Aci, I., & Safa'ah, L. (2024). Penerapan Akuntansi Manajemen dalam Usaha Mikro Kecil dan Menengah (Studi Kasus pada Ayam Geprek dan Penyet Lado Mudo). *Jurnal Bisnis Manajemen Dan Akuntansi*, *XI*(1), 43–49. <https://doi.org/10.54131/jbma.v11i1.175>
- Artika, R., Alexander, S. W., & Latjandu, L. D. (2025). Penerapan Metode Cost Plus Pricing Berbasis Full Costing dalam Penentuan Harga Jual pada Pabrik Tahu Triple S. *Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat*, *3*(1), 196–206. <https://doi.org/10.58784/mbkk.296>
- Ashary, L., Hafidh Ali, A., & Akbarul Muslim, A. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Penentuan Harga Jual Es Balok di Pabrik Es Ma'un Baarid Sukorejo Situbondo. *Jurnal Akuntansi, Keuangan, Dan Bisnis*, 76–82. <https://doi.org/10.35316/mazinda.v1i1.2868>
- Kasmawati, Eveline Lorenca Br Karo, K., Alifia Putri Hadi, N., & Putri Muda Hasibuan, S. (2025). Analisis Komprehensif Sistem Akuntansi Biaya dalam Mendukung Efisiensi Produksi dan Pengambilan Keputusan Manajerial. *Jurnal Ilmu Bisnis Dan Ekonomi Islam*, *2*(1), 1–66. <https://doi.org/10.65510/jibei.v2i1.224>
- Nur, A., Gulo, P., Amanda Kurnia, L., Laia, Y., & Lestari, T. (2025). Peran Akuntansi Manajemen Dalam Meningkatkan Kinerja Organisasi Modern. *Jurnal ANC*, *01*, 117–127.
- Nurdiwaty, D., & Sri Widiawati, H. (2024). Analisis Harga Jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing dengan Pendekatan Full Costing. *Jurnal Akuntansi & Ekonomi*, *9*, 75–84. <https://doi.org/10.29407/jae.v9i2.22953>
- Nurul Haliza, T., Yani, E., Setya Ningrum, F., & Kusumastuti, R. (2023). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Produksi (Studi Kasus Pada UMKM Es The Nusantara Cabang Kota Jambi). *Jurnal Ekonomi Bisnis Dan Akuntansi*, *3*(2), 128–137. <https://doi.org/10.55606/jebaku.v3i2.1880>
- Putri, A., Sari, A. I., Rahmah, F., Fadia, H., & Lestari, T. (2025). Analisis Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan pada Ken Jus and Drink Berbasis Metode Full Costing. *Jurnal Manajemen Ekonomi Dan Akuntansi*, *1*(4), 298–303. <https://doi.org/10.63921/jmaeka.v1i4.95>
- Putri Nirwono, V., W. Alexander, S., & Maradesa, D. (2023). Analysis of Selling Price Determination using the Cost Plus Pricing Method Based on Full Costing at Bakmie Rica Top Tomohon. *Journal of Finance and Business Digital*, *2*(3), 397–414. <https://doi.org/10.55927/jfbd.v2i3.6216>
- Rachman, Y. T., Dianita, M., Hadian, N., Tresnawati, R., & Prayitno, Y. H. (2024). Analysis of the Accuracy of Calculation of Production Costs and Cost of Products for Micro Businesses in the Food & Beverage Sector. *Asian Journal of Management Analytics*, *3*(4), 1207–1216. <https://doi.org/10.55927/ajma.v3i4.11921>
- Rianita Kartika, M., & Teram Terawati, M. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing dalam Menentukan Harga Jual pada CV Cahaya Arwiti Karawang. *Jurnal Bina Akuntansi*, *11*(2), 1–13. <https://doi.org/10.52859/jba.v11i2.647>

- Suhartini, D., Tannar, O., Wardana, M. N. E., & Tiaramurti, G. (2021). The Modification of Management Cost of Products and Promotion Education in UMKM Cemandi Sidoarjo. *NST Proceedings, 2021*, 325–333. <https://doi.org/10.11594/nstp.2021.0950>
- Tangkudung, A. G., Sompie, P. L., & Mahdi, U. (2024). Strategi dan Inovasi Model Bisnis Katering dalam Meningkatkan Daya Saing di Era Pasar Digital. *Jurnal Syntax Admiration, 5*, 1144–1152. <https://doi.org/10.46799/jsa.v5i4.1099>
- Ulfa, N., Zusrony, E., & Purwantini, K. (2025). Analysis Of Production Costs In Determining Selling Prices Using The Full Costing Method At The Nuansa Porselen Indonesia Company. *Jurnal Akuntansi, Ekonomi Dan Manajemen Bisnis, 5*(3), 894–900. <https://doi.org/10.55606/jaemb.v5i3.8234>
- Ulwan Muhammad Caesar, N., Zaky Al Mahdi, P., & Ainul Yaqin, M. (2024). Perhitungan Unit Cost pada Perusahaan Katering dengan Metode Full Costing. *Jurnal Rekayasa Sistem Informasi Dan Teknologi, 2*, 786–800. <https://doi.org/10.70248/jrsit.v2i2.1457>
- Utami, A., & Nurayuni, S. (2022). *Alokasi Biaya Berdasarkan Produksi Dan Perannya Dalam Tujuan Bisnis (Literature Review Akuntansi Biaya)*.
- Vina Sofiana, Qori Erna Lestari, Stefani Afrida, & Evi Mahaerani. (2024). 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, 3*(4), 148–157. <https://doi.org/10.30640/digital.v3i4.3560>
- Voerman, C. D. F., Sondakh, J. J., & Kalalo, M. Y. B. (2023). Penentuan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Dan Mark Up Pricing pada Cv. Tumou Pratama. *Jurnal LPPM Bidang Ekososbudkum, 6*(2), 1347–1352.
- Yolanda, C., & Hasanah, U. (2024). Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam Pengembangan Ekonomi Indonesia. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis, 3*, 170–186. <https://doi.org/10.36490/jmdb.v2i3.1147>
- Zulfatillah, A., Sulthon Basyari, A., & Cahyadi, N. (2025). Analisis Biaya Produksi Berbasis Pendekatan Variable Costing pada UMKM Catering Dapur Mutiara. *Jurnal Bisnisan: Riset Bisnis Dan Manajemen, 5*(3), 8–18. <https://doi.org/10.52005/bisnisan.v5i3.280>