

## STRATEGI PENENTUAN HARGA JUAL BERBASIS *COST-PLUS PRINCING* PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA KRUPUK IKAN KHAS SIDAYU (UD. PODOJOYO)

Lailatul Maghfiroh<sup>1</sup>; Sukma Uli Nuha<sup>2</sup>

Universitas Muhammadiyah Gresik, Gresik<sup>1,2</sup>

Email : tullailatul45@gmail.com<sup>1</sup>; sukma@umg.ac.id<sup>2</sup>

### ABSTRAK

Studi ini bertujuan untuk mengkaji strategi penetapan harga jual di industri rumahan kerupuk ikan di Sidayu melalui pendekatan cost-plus pricing. Kendala utama yang ditemukan adalah perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang masih bersifat sederhana dan belum memasukkan semua unsur biaya, sehingga berisiko menghasilkan harga jual yang kurang akurat. Dengan pendekatan kualitatif serta teknik pengumpulan data berupa wawancara, observasi, dan dokumentasi, ditemukan bahwa pemilik usaha tidak memperhitungkan biaya tenaga kerja langsung dalam HPP. Akibatnya, nilai HPP menjadi lebih rendah dari kondisi riil. Setelah dilakukan perhitungan ulang dengan metode full costing, total biaya produksi meningkat dan menghasilkan HPP per unit yang lebih akurat. Penerapan metode cost-plus pricing dengan margin 15% memberikan harga jual sebesar Rp26.222 untuk produk label biru dan Rp21.622 untuk label merah. Meskipun demikian, dalam praktiknya pemilik usaha menetapkan harga jual lebih tinggi, yaitu Rp28.000 dan Rp25.000, yang berarti usaha memperoleh laba di atas margin yang direncanakan. Dengan demikian, metode cost-plus pricing terbukti membantu pemilik usaha dalam menentukan harga jual secara lebih sistematis, akurat, dan menguntungkan, serta dapat dijadikan dasar pengambilan keputusan untuk keberlanjutan usaha.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi; Cost-Plus Princing; UMKM; Industri Rumah Tangga; Penentuan Harga Jual

### ABSTRACT

*This study aims to examine the selling price determination strategy in the fish cracker home industry in Sidayu using a cost-plus pricing approach. The main obstacle identified is the calculation of the cost of goods manufactured (COGS), which is still simplistic and does not include all cost elements, thus risking inaccurate selling prices. Using a qualitative approach and data collection techniques such as interviews, observation, and documentation, it was found that business owners do not factor direct labor costs into the COGS. As a result, the COGS value is lower than the actual value. After recalculating using the full costing method, the total production cost increased and resulted in a more accurate COGS per unit. The application of the cost-plus pricing method with a 15% margin resulted in a selling price of Rp26,222 for blue label products and Rp21,622 for red label products. However, in practice, business owners set higher selling prices, namely Rp28,000 and Rp25,000, which means the business earned profits above the planned margin. Thus, the cost-plus pricing method has been proven to help business owners determine selling prices more systematically, accurately, and profitably, and can be used as a basis for decision-making when starting a business.*

*Keywords : Cost Of Goods Manufactured; Cost-Plus Princing; Msmes; Home Industry; Princing Strategy*

### PENDAHULUAN

Industri rumah tangga tergolong sebagai usaha mikro yang dikelola secara mandiri atau oleh anggota keluarga. Ciri khasnya antara lain kapasitas produksi terbatas, modal relatif kecil, serta lokasi usaha yang menyatu dengan rumah tinggal. Sektor yang umum digeluti meliputi

pangan, kerajinan, dan produk olahan khas daerah. Keberadaan industri ini sangat strategis karena mampu membuka lapangan pekerjaan, menambah penghasilan keluarga, serta mendorong pertumbuhan perekonomian di tingkat daerah. Industri rumah tangga termasuk dalam kategori usaha mikro kecil yang memiliki fleksibilitas tinggi dalam operasional, namun sering menghadapi keterbatasan dalam manajemen keuangan dan pencatatan biaya. Akan tetapi, pada kenyataannya masih banyak pelaku industri rumahan yang mengalami kesulitan ketika akan menetapkan harga jual produknya. Biasanya, harga ditentukan hanya dengan perkiraan kasar atau menyesuaikan dengan harga pasaran, tanpa memperhitungkan semua unsur biaya produksi secara menyeluruh dan terstruktur. Hal ini dapat menyebabkan harga jual yang ditetapkan tidak mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya sehingga berpotensi menurunkan keuntungan atau bahkan menimbulkan kerugian bagi pelaku usaha (Mahendra Hasibuan et al., n.d.).

Dunia industri global saat ini bergerak sangat cepat, sehingga persaingan antarpelaku usaha menjadi semakin ketat. Baik perusahaan besar maupun kecil dituntut untuk terus berkreasi dan memperbaiki mutu produknya agar tetap eksis di pasar. Kondisi Tantangan persaingan global bukan cuma dirasakan oleh korporasi skala besar, melainkan pada UMKM, tak terkecuali industri rumahan kerupuk ikan. Sektor UMKM di bidang pangan memiliki kontribusi strategis terhadap ekonomi setempat dan ketahanan pangan di wilayah tersebut. Walaupun terdapat berbagai hambatan misalnya rivalitas dengan pabrik skala besar serta fluktuasi harga bahan baku usaha kerupuk ikan berskala rumah tangga masih tetap menarik minat para pelaku bisnis karena cakupan pasarnya yang tergolong luas dan relatif stabil. Kendati demikian, UMKM harus terus memaksimalkan efektivitas alur produksi, serta mempertahankan keseragaman kualitas produk, serta berinovasi baik dari segi produk maupun pendekatan pemasarannya. (Arrazi et al., 2025). Salah satu kunci utama yang perlu mendapat perhatian serius dari UMKM adalah ketepatan dalam menghitung (HPP). Ketepatan dalam menghitung Harga Pokok Produksi merupakan landasan utama untuk UMKM dalam menentukan harga jual yang bukan hanya bersaing di pasar, melainkan juga dapat menghasilkan laba. HPP sendiri mencakup seluruh pengeluaran yang muncul selama proses produksi, misalnya pengeluaran untuk material produksi, kompensasi karyawan operasional, serta biaya tidak langsung pabrik. Oleh karena itu, pemahaman yang mendalam serta perhitungan yang teliti terhadap setiap unsur biaya tersebut menjadi hal yang krusial bagi pelaku UMKM dalam menentukan harga jual produknya. menarik dan menjaga keberlanjutan bisnis jangka panjang (Adpadena et al., n.d.).

Menetapkan harga jual adalah salah satu keputusan krusial dalam kegiatan berusaha, karena besaran harga yang dipilih akan memengaruhi tingkat laba sekaligus posisi daya saing produk di pasar. Dengan demikian, pelaku usaha memerlukan metode yang sesuai agar besaran

harga yang dipilih dapat menutupi keseluruhan pengeluaran produksi sekaligus mendatangkan laba. Salah satu pendekatan bisa dipakai adalah *cost-plus pricing*, yaitu metode menetapkan harga jual dengan menambahkan persentase atau nominal margin laba tertentu ke atas total biaya produksi yang telah dihitung sebelumnya (Memah et al., 2025). Metode *cost-plus pricing* dapat membantu UMKM dalam menentukan harga jual yang lebih akurat serta meningkatkan potensi keuntungan usaha. Penerapan metode ini memungkinkan pelaku usaha memperhitungkan seluruh biaya produksi secara lebih sistematis sehingga harga yang ditetapkan menjadi lebih rasional dan menguntungkan (Tiffany Pratista et al., 2024). penentuan harga produksi memakai dua cara, yaitu biaya penuh dan biaya variabel, biaya penuh mencakup pada faktor harga yang, tanpa memperhitungkan perilaku input, menghitung semua biaya produksi termasuk biaya tenaga kerja, bahan baku, biaya overhead pabrik dan penentuan biaya variabel penentuan harga yang hanya menghitung biaya variabel produksi yang berlaku. Penentuan harga produksi yang tepat dapat menghasilkan informasi yang tepat untuk menentukan harga jual produk maupun menghitung laba rugi yang di hasilkan (Nuha & Syaiful, 2024). Selain itu, Salah satu tantangan yang kerap dihadapi perusahaan adalah menanggung risiko terjadinya penurunan mutu. Secara garis besar, biaya dalam sistem persediaan mencakup seluruh pengeluaran serta kerugian yang muncul sebagai konsekuensi dari proses pengadaan. Komponen biaya tersebut meliputi biaya pembelian, biaya pemesanan, biaya penyimpanan, serta biaya persediaan itu sendiri (Aurel Yulita Pradyasari & Erni Widajanti, 2024).

Berdasarkan wawancara dengan pemilik usaha, diketahui bahwa penghitungan HPP dan penetapan harga jual masih dikerjakan secara manual. Pemilik cenderung membuat perkiraan kasar berdasarkan biaya bahan baku atau sekadar menyesuaikan dengan harga pasar. Akibatnya, timbul ketidakpastian dalam menentukan harga jual, khususnya saat harga bahan baku mengalami fluktuasi yang tidak menentu. Kondisi tak terduga ini kerap memicu perubahan harga pada produk kerupuk yang dihasilkan. Pada akhirnya, situasi tersebut menciptakan ketidakstabilan dalam menetapkan kestabilan harga jual tersebut dapat menimbulkan efek buruk bagi laba usaha dan daya tahan bisnis dalam periode panjang.

Riset ini ditunjukan untuk mendukung usaha kerupuk ikan skala rumah tangga untuk menerapkan pendekatan *cost-plus pricing* yang lebih tepat dan terstruktur guna menetapkan nilai jual produk. Disamping itu, studi ini diharapkan dapat memfasilitasi pelaku usaha untuk memprediksi dan menangani fluktuasi harga material baku dengan cara yang lebih optimal. Selain itu, riset ini juga diharapkan menjadi acuan untuk UMKM, terutama bagi industri skala rumah tangga, untuk menghitung HPP secara akurat kemudian menerapkan strategi penetapan harga yang tepat demi menjaga keberlanjutan usahanya. Penerapan metode *cost-plus pricing* juga mampu membentuk pelaku UMKM dalam menetapkan harga jual yang kompetitif,

meningkatkan kontrol terhadap biaya, serta mendukung keberlanjutan usaha ditengah fluktuasi biaya produksi (Fitri et al., n.d.). Selain itu, penelitian mengungkap bahwa adanya perbedaan antara perhitungan HPP yang sederhana dengan metode *cost-plus pricing* memiliki efek signifikan pada nilai biaya per unit. Ketika semua elemen biaya diperhitungkan, termasuk biaya tenaga kerja langsung, terjadi lonjakan HPP yang cukup mencolok. Hal ini menunjukkan bahwa sejumlah besar pengusaha skala mikro, kecil, dan menengah ternyata belum sepenuhnya menyadari betapa esensialnya pengakuan biaya tenaga kerja sebagai elemen kunci dalam proses produksi. Sesuai dengan penelitian ini, mengabaikan salah satu komponen biaya dapat menyebabkan kesalahan pada proses penetapan harga pokok produksi serta berpotensi dapat memicu pengambilan keputusan harga yang kurang tepat (Vina Sofiana et al., 2024).

### TINJAUAN PUSTAKA DAN FOKUS STUDI

#### Akuntansi biaya

Menurut (Tamara & Anita, 2025) akuntansi biaya didefinisikan sebagai suatu rangkaian kegiatan berurutan yang meliputi pencatatan, pengelompokan, dan pemaparan atas seluruh pengeluaran yang timbul selama kegiatan produksi, baik untuk barang maupun jasa. Menurut (Setiawan et al., 2024) Namun, sebagian besar studi hanya menekankan pentingnya akuntansi biaya secara normatif, tanpa mengkaji secara mendalam hambatan implementasinya pada industri rumah tangga. Sementara itu, (Sri Harjanti & Murwanti, n.d.) serta (Sayadi, n.d.), sepakat bahwa ketidakakuratan biaya produksi dapat menyebabkan kesalahan penetapan harga jual. Akan tetapi, penelitian-penelitian tersebut umumnya dilakukan pada UMKM yang sudah memiliki pencatatan minimal, sehingga belum menjawab tantangan pada industri rumahan yang sama sekali belum menerapkan akuntansi biaya. Oleh karena itu, masih terdapat celah antara rekomendasi teoritis dan realitas dilapangan, terutama pada sektor pangan skala rumah tangga.

#### Harga pokok produksi (HPP)

Harga pokok produksi (HPP) mencerminkan total pengeluaran yang terjadi dalam proses manufaktur, yang terdiri atas tiga elemen pokok: bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Setiawan et al., 2024). (Vindy Fitriana, 2025) menegaskan bahwa perhitungan HPP yang akurat sangat penting bagi UMKM. Namun temuan (Vina Sofiana et al., 2024) enunjukkan bahwa sebagian besar pelaku UMKM belum memahami komponen biaya secara menyeluruh, terutama biaya tenaga kerja langsung. Kesamaan antara studi (Setiawan et al., 2024); (Vina Sofiana et al., 2024); (Kedah et al., 2024) adalah bahwa pengabaian biaya tenaga kerja langsung menyebabkan HPP menjadi terlalu rendah. Perbedaan temuan ditemukan antara peneliti (Romadhon et al., 2025) menemukan bahwa meskipun pelaku usaha mengetahui pentingnya biaya tenaga kerja, mereka tetap mengabaikannya karena menganggap tenaga kerja berasal dari keluarga sehingga tidak perlu dihitung. Hal ini berbeda dengan asumsi banyak

peneliti yang menganggap pengabaian tersebut karena ketidaktahuan. Keterbatasan dari studi-studi sebelumnya adalah belum ada yang mengukur secara kualitatif seberapa besar perbedaan HPP antara perhitungan sederhana milik pemilik usaha dengan perhitungan *full costing* pada produk olahan pangan kerupuk ikan yang memiliki karakteristik bahan baku fluktuatif.

#### ***Cost-plus pricing (metode harga biaya plus)***

Menurut (Sri Harjanti & Murwanti, n.d.), metode *cost-plus pricing* adalah suatu pendekatan dalam menentukan harga jual yang dilakukan dengan menjumlahkan margin keuntungan tertentu terhadap total biaya produksi yang telah dihitung secara lengkap. Pendekatan ini dinilai praktis dan cocok untuk usaha skala kecil (Putri et al., n.d.), (Tiffany Pratista et al., 2024). Beberapa peneliti (Kotambunan et al., n.d.) & (Memah et al., 2025) menunjukkan bahwa penerapan *cost-plus pricing* membantu UMKM mendapatkan harga jual yang lebih rasional. Namun, studi-studi tersebut umumnya dilakukan pada usaha yang sudah memiliki data biaya relatif lengkap. Perbedaan temuan ditemukan antara peneliti (Romadhon et al., 2025) yang menyatakan bahwa *cost-plus pricing* efektif menjaga daya saing, dengan temuan faktual bahwa banyak pelaku usaha justru menetapkan harga dibawah atau diatas hasil perhitungan metode tersebut karena tekanan pasar. Hal ini mengindikasikan bahwa faktor eksternal (persaingan, persepsi konsumen) seringkali mengalahkan logika biaya. Celah yang teridentifikasi adalah belum ada studi yang secara spesifik menerapkan *cost-plus pricing* dengan margin tetap 15% pada industri rumah tangga kerupuk ikan, lalu membandingkannya dengan harga jual aktual yang ditetapkan pemilik usaha untuk mengukur selisih laba.

Data ini sudah dikumpulkan dan diolah menggunakan metode *cost-plus pricing*. Metode ini termasuk salah satu pendekatan dalam menetapkan nilai jual, yaitu melalui penambahan margin laba tertentu terhadap total produksi yang telah dihitung sebelumnya. Dalam metode ini seluruh biaya produksi harus dihitung secara menyeluruh misalnya dalam menghitung pengeluaran untuk material mentah, kompensasi tenaga kerja, serta biaya operasional pabrik (Sri Harjanti & Murwanti, n.d.). Adapun penggunaan metode *cost-plus pricing* ini bertujuan agar terhindar dari kerugian akibat kesalahan hitung biaya, melalui rumus sebagai berikut :

*Total biaya = biaya bahan baku + biaya tenaga kerja langsung + biaya overhead pabrik*

Upah tenaga kerja langsung ditentukan berdasarkan aktivitas kerja aktual yang dialami selama proses produksi (Setiawan et al., 2024). Secara sederhana, biaya tenaga kerja langsung di hitung dengan memanfaatkan persamaan dibawah ini:

*BTKL per Unit = Tarif Upah per Jam x Jumlah Jam Kerja*

Selanjutnya, HPP per unit di hitung yakni total biaya produksi dibagi dengan banyaknya barang yang dihasilkan. Perhitungan ini sangat krusial karena menjadi dasar utama pada saat

menentukan nilai jual beserta laba usaha (Tamara & Anita, 2025).

$HPP \text{ per Unit} = \text{Total Biaya Produksi} / \text{Jumlah Produk yang dihasilkan}$

Setelah itu penentuan harga jual dengan menambahkan margin merupakan strategi penentuan harga yang dilakukan dengan menambahkan presentase keuntungan tertentu terhadap biaya pokok produksi guna mendapatkan nilai jual yang diinginkan (Febrianti & Rahmadani, 2022).

$\text{Harga Jual} = HPP \text{ per Unit} + (20\% \times HPP \text{ per Unit})$

Pada tahap akhir pengolahan data dilakukan analisis terhadap hasil perhitungan harga pokok produksi (HPP) dan penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost-plus pricing*. Metode ini digunakan untuk membantu industri rumah tangga kerupuk ikan dalam menentukan harga jual secara lebih akurat, meningkatkan selama ini penetapan harga masih dilakukan secara manual tanpa pertimbangan biaya yang terstruktur. Penerapan metode *cost-plus pricing* ini untuk menetapkan harga jual berdasarkan total biaya produksi yang telah dihitung secara sistematis dengan menambahkan margin keuntungan yang diharapkan, sehingga dapat diketahui secara jelas apakah usaha tersebut mengalami keuntungan atau kerugian (Kedah et al., 2024).

Berdasarkan analisis kritis di atas, terdapat tiga kesenjangan utama yang belum terjawab oleh peneliti sebelumnya. Pertama, sebagian besar studi hanya mengidentifikasi pengabaian biaya tenaga kerja secara kualitatif, tanpa menghitung secara sistematis dampaknya terhadap HPP per unit pada industri rumah tangga berbasis pangan laut yang memiliki volume produksi harian besar (100 kg/hari). Kedua, penelitian sebelumnya belum membandingkan dua varian produk dalam satu usaha yang sama (label biru dan merah) untuk melihat bagaimana perbedaan komposisi biaya mempengaruhi harga jual ideal versi harga jual aktual. Ketiga, belum ada studi yang secara eksplisit menguji apakah pemilik usaha yang selama ini tidak menghitung biaya tenaga kerja sebenarnya masih memperoleh laba di atas margin standar ketika dihitung ulang dengan metode *cost-plus pricing*.

Penelitian ini mengisi keterbatasan-keterbatasan tersebut dengan melakukan perhitungan ulang HPP menggunakan metode *full costing* yang memasukkan biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead, dan bahan baku secara lengkap pada dua varian produk kerupuk ikan khas Sidayu (UD. Podojoyo). Selain itu, penelitian ini tidak hanya menghitung harga jual ideal dengan margin 15%, tetapi juga membandingkannya dengan harga jual aktual (Rp28.000 untuk label biru dan Rp25.000 untuk label merah) guna mengungkap apakah usaha tersebut mengalami kerugian, impas, atau justru mendapat laba di atas target. Dengan demikian, penelitian ini memberikan kontribusi praktis berupa bukti empiris bahwa meskipun pemilik usaha mengabaikan biaya tenaga kerja, penetapan harga jual yang lebih tinggi dari hasil *cost-*



*plus pricing* masih memungkinkan usaha mendapatkan keuntungan. Temuan ini sekaligus membuka diskusi baru tentang faktor-faktor non-biaya (seperti strategi diferensiasi merek, loyalitas pelanggan, atau persepsi kualitas) yang mendorong pelaku usaha menetapkan harga di luar rekomendasi teoritis.

### **METODE PENELITIAN**

Metode adalah suatu cara kerja yang dapat digunakan untuk memperoleh sesuatu. Sedangkan metode penelitian dapat diartikan sebagai tata cara kerja di dalam proses penelitian, baik dalam pencarian data ataupun pengungkapan fenomena yang ada (Zulkarnaen, W., et al., 2020). Studi ini menggunakan metodologi kualitatif yang mengandalkan data primer. Adapun cara pengumpulan datanya terdiri atas wawancara secara intensif, pengamatan langsung dilapangan, serta studi dokumentasi. Selain itu, digunakan pula pendekatan fenomenologi yang bertujuan memahami pengalaman subjek secara langsung dari perspektif kesadaran individu. Pengetahuan yang muncul dari kesadaran dan menggambarkan apa yang dirasakan mengenai pengalaman langsung seseorang dikenal sebagai pendekatan fenomenologi (Nuha & Syaiful, 2024).

Data primer disebut sebagai data yang didapat saat melakukan wawancara kepada pemilik usaha, lalu observasi dan dokumentasi pada usaha industri rumah tangga krupuk ikan sidayu, seperti profil pendiri usaha, kebutuhan bahan mentah produk, biaya tidak langsung, serta tenaga kerja langsung yang dioperasikan pada proses produksi. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan cara sebagai berikut :

#### **1. Wawancara**

Dilakukan secara tatap muka kepada pemilik usaha dan karyawan untuk menggali informasi terkait permasalahan yang diteliti.

#### **2. Obsevasi**

Dilaksanakan Dengan Mengamati Langsung Proses Produksi Di Industri Rumahan Kerupuk Ikan Sidayu Guna Melakukan Penggalian Data Dan Temuan Di Lokasi Usaha

#### **3. Dokumentasi**

Berupa Pengambilan Foto Atau Gambar Yang Merekam Proses Produksi Serta Berbagai Aspek Lain yang berhubungan dengan studi.

### **HASIL PENELITIAN DAN DISKUSI**

Berdasarkan wawancara, diketahui bahwa pencatatan harga pokok produksi belum dilakukan secara sistematis. Pemilik usaha belum menerapkan metode baku dalam menghitung HPP; yang dilakukan hanyalah mencatat secara sederhana pengeluaran bahan baku setiap hari. Demikian pula dalam menentukan harga jual, belum ada metode khusus yang digunakan, hanya mengandalkan perkiraan dari total belanja bahan baku. Di industri rumah tangga kerupuk ikan

sidayu ini menjual per 1 kg dengan harga Rp 28.000 yang cap biru, dan juga ada yang cap merah dijual dengan harga per 1 kg Rp 25.000. harga jual ini kurang lebih sama dengan pesaing saling memproduksi krupuk ikan.

Pada saat pengumpulan data di industri rumah tangga krupuk ikan sidayu, diperoleh informasi bahwa kapasitas produksi mencapai 100kg per hari dengan total biaya bahan baku sebesar Rp. 1.746.500 dan biaya overhead sebesar Rp. 36.795 perhari. Berikut perhitungan HPP per unit dalam periode 1 bulan:

Berdasarkan evaluasi dari harga pokok produksi (HPP) per unit pada industri kerupuk ikan, terungkap bahwa total pengeluaran untuk produksi yang dilakukan selama periode pengamatan mencapai Rp 56.405.000, dengan nilai HPP per unit sebesar Rp 18.8016.

Satu komponen pengeluaran yang tidak disertakan dalam kalkulasi HPP oleh pemilik usaha yaitu kompensasi tenaga kerja langsung. Padahal, proses produksi kerupuk ikan ini masih mengandalkan tenaga manual, baik dari pemilik maupun pekerja, sehingga tenaga kerja memiliki kontribusi besar terhadap total biaya produksi. Apabila biaya tenaga kerja langsung diabaikan, maka HPP yang dihasilkan menjadi tidak optimal dan cenderung lebih rendah dari keadaan riil di lapangan (Setiawan et al., 2024).

Berdasarkan evaluasi harga pokok produksi per unit dapat menggunakan cost-full pricing, dengan menambahkan variabel berupa biaya pekerja langsung didapat total biaya produksi sebesar Rp 68.405.000 dengan HPP per unit Rp 22.8016. nilai ini memperlihatkan kenaikan yang cukup besar dibandingkan dengan perhitungan HPP sebelumnya.

Perhitungan HPP pada industri kerupuk ikan dilakukan dengan menggunakan metode cost-plus pricing yaitu seluruh komponen biaya produksi mulai dari bahan baku, overhead, hingga tenaga kerja langsung dimasukkan secara lengkap. Hal ini membuat HPP yang dihasilkan menjadi lebih akurat sebab semua proses pengeluaran turut diperhitungkan (Vina Sofiana et al., 2024).

Melalui hitungan dengan pendekatan *cost-plus pricing*, harga produk ideal untuk produk cap biru adalah Rp26.222 dan cap merah Rp21.622 dengan margin laba 15%. Akan tetapi, harga yang benar-benar diterapkan oleh pemilik usaha lebih tinggi, yaitu Rp28.000 dan Rp25.000. Ini mengindikasikan bahwa usaha tersebut sebenarnya meraih laba melebihi target margin yang telah ditetapkan. Dengan demikian penerapan metode cost-plus pricing membantu memberikan gambaran bahwa usaha tidak mengalami kerugian, bahkan memiliki tingkat profitabilitas yang cukup baik, selain itu, metode ini juga dapat digunakan sebagai dasar pengendalian harga agar tetap kompetitif dipasar. Selain itu, strategi penentuan harga berbasis biaya produksi ini juga berperan penting dalam menjaga daya saing usaha di tengah persaingan



pasar, karena harga yang ditetapkan telah mempertimbangkan seluruh biaya dan tujuan laba usaha (Romadhon et al., 2025).

### KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini memperlihatkan bahwa strategi penghitungan HPP yang diterapkan pemilik industri rumahan kerupuk ikan Sidayu masih kurang tepat. Hal ini menyebabkan nilai HPP lebih rendah dibanding kondisi aktual, sehingga berpotensi menimbulkan penetapan harga jual yang tidak akurat. Setelah kalkulasi ulang dilakukan dengan metode *full costing*, total biaya produksi meningkat dan menghasilkan HPP yang lebih realistis. Penggunaan pendekatan *cost-plus pricing* menggunakan margin 15% memperoleh nilai jual Rp26.222 (label biru) dan Rp21.622 (label merah). Meskipun demikian, pemilik usaha menetapkan harga lebih tinggi (Rp28.000 dan Rp25.000), yang berarti usaha memperoleh laba di atas target. Dengan demikian, metode *cost-plus pricing* efektif memudahkan pengusaha menentukan nilai jual secara sistematis, akurat, dan menguntungkan, serta dapat menjadi alat pengambilan Keputusan untuk menjaga keberlanjutan usaha.

### DAFTAR PUSTAKA

- Adpadena, Z., Kurniawanto, H., & Penulis, K. (n.d.). *Jurnal Publikasi Ekonomi dan Akuntansi Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada UD Alhes Furniture*. <https://doi.org/10.51903/jupea.v6i1.5404>
- Arrazi, M. A., Komariah, K., Saori, S., & Sukabumi, U. M. (2025). Pengaruh Strategi Pricing Terhadap Kinerja UMKM Dengan Keunggulan Kompetitif Sebagai Variabel Mediasi The Influence of Pricing Strategy on MSME Performance with Competitive Advantage as a Mediating Variable. In *Community Engagement & Emergence Journal* (Vol. 6).
- Aurel Yulita Pradyasari, & Erni Widajanti. (2024). Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode Material Requirement Planning pada Sosis Solo Gajahan di Surakarta. *Lokawati: Jurnal Penelitian Manajemen Dan Inovasi Riset*, 2(5), 32–61. <https://doi.org/10.61132/lokawati.v2i5.1165>
- Febrianti, R., & Rahmadani, R. (2022). Analisis Perbandingan Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 10(1), 47–52. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v10i1.1190>
- Fitri, D. A., Puspitasari, E. Y., Dzulhasni, S., & Lampung, P. N. (n.d.). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus UMKM Ayakh Ugan di Kota Baturaja). In *Jurnal Ilmiah Edunomika* (Vol. 09, Number 03).
- Kedah, H. G. F., Kellen, P. B., Tefa, S. G., Adisucpto, J., & Tenggara Timur, N. (2024). Analisis Harga Pokok Produksi engan Pendekatan Full Costing untuk Penentuan Harga Jual pada Pabrik Tahu Pink Jaya. *Jurnal Riset Ilmu Akuntansi*, 3(4), 51–63. <https://doi.org/10.55606/akuntansi.v3i3.2362>
- Kotambunan, J. S., Mawikere, L., Suwetja, I. G., Pusung, R., Akuntansi, J., Ekonomi, F., Bisnis, D., Ratulangi, S., & Kampus, J. (n.d.). HARGA POKOK PRODUKSI DAN METODE COST PLUS PRICING: STUDI KASUS PADA USAHA MIKRO KIOS MARIBEL. In *Going Concern : Jurnal Riset Akuntansi* (Vol. 19, Number 1).
- Mahendra Hasibuan, B., Arif, M., & Naser Daulay, A. (n.d.). *The Sustainability of Home Industry Businesses in Enhancing Family Welfare From The Perspective of Islamic Economics, Focusing on Case Study of Tent Business* A R T I C L E I N F O.

- Memah, N. G., Saerang, D. P. E., & Mintalangi, S. S. E. (2025). Penerapan metode cost plus pricing dalam keputusan penentuan harga jual pada pabrik mie rumahan Aneke Emor Desa Tumaratas. *Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat*, 3(1), 115–127. <https://doi.org/10.58784/mbkk.290>
- Nuha, S. U., & Syaiful, S. (2024, June 28). *Practice Accountancy based Cultivation Cattle Milkfish Ponds as Determinants of Cost of Goods Production*. <https://doi.org/10.4108/eai.2-8-2023.2340782>
- Putri, A. U., Meiriasari, V., & Djuita, P. (n.d.). *Penerapan Metode Cost Plus Pricing Dalam Keputusan Penentuan Harga Jual (Survey Lambemu Kota Bengkulu)*.
- Romadhon, F., Ira Sophita Anjarwati, & Anin Dyah Luthfiani. (2025). Menembus Kompetisi Pasar: Analisis Keakuratan Penentuan Harga Jual Berbasis Harga Pokok Produksi UMKM. *Jurnal Riset Akuntansi*, 129–138. <https://doi.org/10.29313/jra.v5i2.8507>
- Sayadi, M. H. (n.d.). Edukasi Penentuan Harga Jual Produk UMKM melalui Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Januari 2022*, 6, 63. <https://doi.org/10.24903/jam.v6i1.1141>
- Setiawan, H., Oktavianus, J., Abel Cato Hutajulu, C., Tesy Anggara, W., Athallah Ghibrandhi, M., Mobry, S., & Ridwan Prasetyo Sidaurok, T. (2024). *PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DI UMKM DONAT X* (Vol. 8, Number 1).
- Sri Harjanti, R., & Murwanti, S. (n.d.). Benefit: Jurnal Manajemen dan Bisnis ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL DENGAN METODE COST PLUS PRICING (STUDI KASUS PADA UKM WEDANG UWUH 3GEN TEGAL). *Tahun 2021*, 6(1), 84–97.
- Tamara, S. T., & Anita, N. (2025). Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penentuan Harga Jual Tenun Putri Mas di Desa Sebau Kecamatan Bengkalis. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 4(12), 4499–4508. <https://doi.org/10.55681/sentri.v4i12.5209>
- Tiffany Pratista, A., Santoso, R., Ekonomi dan Bisnis, F., & Dinamika Surabaya, U. (2024). MSMEs PRODUCT SELLING PRICING STRATEGY TO INCREASE PROFITS USING THE COST PLUS PRICING APPROACH. *Business and Accounting Research (IJEBAAR) Peer Reviewed-International Journal*, 8. <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/IJEBAAR>
- 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>
- Vindy Fitriana, A. (2025). SOSIALISASI PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI (HPP) PADA UMKM DESA SUKAMUKTI. *Avincennia Vindy Fitriana 1, Masyhuri*, 2(1).
- Zulkarnaen, W., Fitriani, I., & Yuningsih, N. (2020). Pengembangan Supply Chain Management Dalam Pengelolaan Distribusi Logistik Pemilu Yang Lebih Tepat Jenis, Tepat Jumlah Dan Tepat Waktu Berbasis Human Resources Competency Development Di KPU Jawa Barat. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, & Akuntansi)*, 4(2), 222–243. <https://doi.org/10.31955/mea.vol4.iss2.pp222-243>.

## TABEL

Tabel 1. Biaya perhitungan HPP per Unit Pada Industri kerupuk ikan (cap biru)

| No | keterangan        | Kebutuhan perhari | Kebutuhan perbulan | jumlah     |
|----|-------------------|-------------------|--------------------|------------|
| 1  | Biaya Bahan Baku  |                   |                    |            |
|    | a. Ikan laut      | 10.000/kg         | 2.400kg            | 24.000.000 |
|    | b. Tepung tapioka | 800.000/100kg     | 3.000kg            | 24.000.000 |
|    | c. Bawang putih   | 35.000/kg         | 90kg               | 3.150.000  |
|    | d. Garam          | 26.000/pak        | 40pak              | 1.040.000  |
|    | e. Msg            | 13.000/pcs        | 30pcs              | 390.000    |
|    | f. Soda kue       | 2.500/pcs         | 30pcs              | 75.000     |

|   |                 |           |            |
|---|-----------------|-----------|------------|
| 2 | Biaya Listrik   | 750.000   | 750.000    |
| 3 | Biaya Gas       | 3.000.000 | 3.000.000  |
|   | Total biaya     |           | 56.405.000 |
|   | Jumlah Produksi |           | 3.000.000  |
|   | Jumlah per unit |           | 18.8016    |

Tabel 2. Perhitungan HPP Per Unit dengan Menggunakan metode cost-full prining (cap biru)

| No | keterangan              | Kebutuhan perhari | Kebutuhan perbulan | jumlah     |
|----|-------------------------|-------------------|--------------------|------------|
| 1  | Biaya Bahan Baku        |                   |                    |            |
|    | a. Ikan laut            | 10.000/kg         | 2.400kg            | 24.000.000 |
|    | b. Tepung tapioka       | 400.000/50kg35.   | 3.000kg            | 24.000.000 |
|    | c. Bawang putih         | 000/kg            | 90kg               | 3.150.000  |
|    | d. Garam                | 26.000/pak        | 40pak              | 1.040.000  |
|    | e. Msg                  | 13.000/pcs        | 30pcs              | 390.000    |
|    | f. Soda kue             | 2.500/pcs         | 30pcs              | 75.000     |
| 2  | Biaya Listrik           |                   | 750.000            | 750.000    |
| 3  | Biaya Gas               |                   | 3.000.000          | 3.000.000  |
| 4  | Biaya tenaga kerja/hari |                   | 12.000.000         | 12.000.000 |
|    | Total biaya             |                   |                    | 68.405.000 |
|    | Jumlah Produksi         |                   |                    | 3.000.000  |
|    | Jumlah per unit         |                   |                    | 22.8016    |
|    | Margin 15%              |                   |                    | 3.420,24   |
|    | Harga jual              |                   |                    | 26.222     |

Tabel 3. Biaya perhitungan HPP per Unit Pada Industri kerupuk ikan (cap merah)

| No | keterangan        | Kebutuhan perhari | Kebutuhan perbulan | jumlah     |
|----|-------------------|-------------------|--------------------|------------|
| 1  | Biaya Bahan Baku  |                   |                    |            |
|    | a. Ikan laut      | 10.000/kg         | 1.200kg            | 12.000.000 |
|    | b. Tepung tapioka | 800.000/100kg     | 3.000kg            | 24.000.000 |
|    | c. Bawang putih   | 35.000/kg         | 90kg               | 3.150.000  |
|    | d. Garam          | 26.000/pak        | 40pak              | 1.040.000  |
|    | e. Msg            | 13.000/pcs        | 30pcs              | 390.000    |
|    | f. Soda kue       | 2.500/pcs         | 30pcs              | 75.000     |
| 2  | Biaya Listrik     |                   | 750.000            | 750.000    |
| 3  | Biaya Gas         |                   | 3.000.000          | 3.000.000  |
|    | Total biaya       |                   |                    | 44.405.000 |
|    | Jumlah Produksi   |                   |                    | 3.000.000  |
|    | Jumlah per unit   |                   |                    | 14.8016    |

Tabel 4. Perhitungan HPP Per Unit dengan Menggunakan metode cost-full prining (cap merah)

| No | keterangan              | Kebutuhan perhari | Kebutuhan perbulan | jumlah     |
|----|-------------------------|-------------------|--------------------|------------|
| 1  | Biaya Bahan Baku        |                   |                    |            |
|    | a. Ikan laut            | 10.000/kg         | 1.200kg            | 12.000.000 |
|    | b. Tepung tapioka       | 400.000/50kg35.   | 3.000kg            | 24.000.000 |
|    | c. Bawang putih         | 000/kg            | 90kg               | 3.150.000  |
|    | d. Garam                | 26.000/pak        | 40pak              | 1.040.000  |
|    | e. Msg                  | 13.000/pcs        | 30pcs              | 390.000    |
|    | f. Soda kue             | 2.500/pcs         | 30pcs              | 75.000     |
| 2  | Biaya Listrik           |                   | 750.000            | 750.000    |
| 3  | Biaya Gas               |                   | 3.000.000          | 3.000.000  |
| 4  | Biaya tenaga kerja/hari |                   | 12.000.000         | 12.000.000 |
|    | Total biaya             |                   |                    | 56.405.000 |
|    | Jumlah Produksi         |                   |                    | 3.000.000  |

|                 |          |
|-----------------|----------|
| Jumlah per unit | 18.8016  |
| Margin 15%      | 2.820,24 |
| Harga jual      | 21.622   |

Tabel 5. Perbandingan Harga Jual Antara Industri kerupuk ikan dan cost-plus pricing

| Keterangan     | Industri kerupuk ikan                                 | Cost-plus pricing                                     | Selisih              |
|----------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------|
| Total Biaya    | a. 56.405.000 (cap biru)<br>b. 44.405.000 (cap merah) | a. 68.405.000 (cap biru)<br>b. 56.405.000 (cap merah) | (12.000)<br>(12.000) |
| Biaya Per Unit | a. 18.8016 (cap biru)<br>b. 14.8016 (cap merah)       | a. 22.8016 (cap biru)<br>b. 18.8016 (cap merah)       | (3.995)<br>(4.000)   |
| Harga Jual     | a. 28.000 (cap biru)<br>b. 25.000 (cap merah)         | a. 26.222 (cap biru)<br>b. 21.622 (cap merah)         | + 1.778<br>+ 3.378   |