

JURNAL PEMBANGUNAN AGRIBISNIS

(Journal of Agribusiness Development)

Website: <http://jurnal.faperta.untad.ac.id/index.php/jpa>

PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PADA IKM ASYIFA HERBAL DI TOJO UNA-UNA

Determining The Cost of Production in Determining The Selling Price at Asyifa Herbal SME in Tojo Una-Una

Musdalifa¹⁾, Made Krisna Laksmayani Antara²⁾, Shintami R. Malik²⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako.

²⁾Staf Dosen Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Tadulako.

Email: mdalifa025@gmail.com, nana.laksmayani@gmail.com, shintami978@gmail.com.

ABSTRACT

Asyifa Herbal Small and Medium Industry is a business producing instant red ginger beverages with various variants, including ginger coffee, ginger milk, ginger milk coffee, and ginger tea (wedang). Until now, the determination of the cost of goods manufactured (COGM) and selling prices has been carried out traditionally without systematic cost calculations, creating risks of inaccuracies in pricing and profit determination. This study aims to analyze the COGM using the full costing method and determine the selling price using the cost plus pricing method. Conducted in Sabo Village, Ampana Tete Sub-district, Tojo Una-una Regency, Central Sulawesi from February to April 2025 with a descriptive quantitative approach, the research collected data through observation, interviews, and documentation involving the owner and two employees. The findings indicate that the COGM calculated by the owner IDR 15,918.99 per unit did not cover all costs, whereas the full costing method provided a more detailed calculation for each product: Ginger Coffee IDR 16,794.36 (76 g), Ginger Milk IDR 21,664.36 (120 g), Ginger Milk Coffee IDR 22,633.58 (130 g), and Ginger Tea/Wedang IDR 14,334.97 (50 g) per piece. Previously, the selling price was set at IDR 20,000 per piece for all variants except Ginger Tea/Wedang at IDR 18,000 per piece, with a 20% margin. However, applying the cost plus pricing method with a 30% margin resulted in more optimal selling prices: Ginger Coffee IDR 21,832.67 (76 g), Ginger Milk IDR 28,163.67 (120 g), Ginger Milk Coffee IDR 29,423.65 (130 g), and Ginger Tea/Wedang IDR 18,635.47 (50 g) per piece.

Keywords: Cost of Goods Sold, Selling Price.

ABSTRAK

Industri Kecil dan Menengah Asyifa Herbal merupakan usaha minuman jahe merah instan dengan berbagai pilihan, seperti kopi jahe, susu jahe, kopi susu jahe, dan teh/wedang jahe. Selama ini, penetapan harga pokok produksi (HPP) dan harga jual dilakukan secara tradisional tanpa perhitungan biaya yang sistematis, sehingga beresiko menimbulkan ketidaktepatan dalam menentukan harga jual dan keuntungan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis HPP dengan metode *full costing* serta menentukan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing*. Penelitian ini dilakukan di Desa Sabo, Kecamatan Ampana Tete, Kabupaten Tojo Una-una, Sulawesi Tengah pada bulan Februari hingga April 2025 dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Data diperoleh dari observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap pemilik dan dua karyawan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan HPP yang dilakukan oleh pemilik sebesar Rp15.918,99 per unit belum mencakup keseluruhan biaya. Menggunakan metode *full costing* HPP yang diperoleh lebih rinci setiap produk seperti Kopi Jahe Rp16.794,36 (76 gr), Susu Jahe Rp21.664,36 (120 gr), Kopi Susu Jahe Rp22.633,58 (130 gr), dan Teh/Wedang Jahe Rp14.334,97 (50 gr) per pcs. Sementara harga jual yang diterapkan sebelumnya

adalah Rp20.000 per pcs untuk setiap varian kecuali Teh/Wedang Jahe harganya Rp18.000 per pcs dengan menetapkan margin 20%. Namun menerapkan *cost plus pricing* method dengan keuntungan 30% menunjukkan harga jual ideal yang lebih optimal per pcs yaitu Kopi Jahe Rp21.832,67 (76 gr), Susu Jahe Rp28.163,67 (120 gr), Kopi Susu Jahe Rp29.423,65 (130 gr), dan Teh/Wedang Jahe Rp18.635,47 (50 gr).

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Harga Jual.

PENDAHULUAN

Industri Kecil dan Menengah (IKM) merupakan sektor yang memiliki peranan yang signifikan dan memberikan kontribusi besar bagi ekonomi negara. Pada akhir tahun 2022, terdapat sebanyak 4,4 juta unit IKM di Indonesia, dengan subsektor makanan dan minuman menjadi penyumbang utama mencapai 37,77% (Kementerian Perindustrian, 2023). Perkembangan yang serupa ditunjukkan di Sulawesi Tengah, dimana jumlah IKM meningkat menjadi 13,037 unit pada tahun 2023, dengan sektor makanan dan minuman mendominasi sebesar 34,57% (Dinas Perindustrian dan Perdagangan Sulawesi Tengah, 2024). Kabupaten Tojo Una-una muncul sebagai pusat IKM, terutama dalam produk minuman herbal berbahan jahe instan.

Berbagai penelitian terdahulu menegaskan pentingnya perhitungan HPP yang akurat untuk mendukung keberlangsungan dalam bisnis. Harjanti dkk.,(2021) menemukan perbedaan signifikan antara perhitungan HPP secara tradisional dan metode *full costing* pada UKM Wedang Uwuh yang berakibat pada ketidakakuratan penetapan harga jual. Yopi (2020) juga menunjukkan bahwa penghitungan HPP tanpa memperhitungkan biaya *overhead* tetap di UPT Materia Medica Batu menghasilkan nilai HPP yang lebih rendah, sedangkan Melati dkk.,(2020) menekankan bahwa penerapan metode *full costing* di CV. Silvi MN Paradilla mampu memberikan gambaran biaya yang lebih tepat dan menyeluruh untuk dasar penentuan harga jual. walaupun demikian, penelitian sejenis pada industri kecil dan menengah yang berfokus pada minuman herbal, khususnya produk jahe instan, masih sangat terbatas. Persamaan penelitian-penelitian tersebut dengan studi ini adalah sama-sama mengkaji penggunaan metode *full costing* untuk menghitung harga pokok produksi dan kaitannya dengan penetapan harga jual. Namun, perbedaannya terletak pada objek penelitian, di mana penelitian terdahulu lebih banyak berfokus pada UKM berbasis minuman dan kesehatan herbal secara umum, sedangkan penelitian ini menitikberatkan pada IKM minuman herbal berbahan jahe instan di Tojo Una-una yang sejauh ini belum banyak diteliti.

IKM Asyifa Herbal yang terletak di Desa Sabo, Kabupaten Tojo Una-una, adalah salah satu pembuat minuman jahe instan dengan berbagai variasi. Saat ini, penetapan HPP dan harga jual untuk usaha ini masih menggunakan metode tradisional yang umumnya tidak terorganisir. Kondisi ini berisiko menyebabkan ketidaksesuaian antara biaya produksi yang sesungguhnya dan harga jual yang di terapkan, sehingga dapat memengaruhi profitabilitas usaha. Oleh karena itu, permasalahan utama dalam penelitian ini adalah bagaimana cara menghitung HPP untuk setiap produk di IKM Asyifa Herbal dengan menggunakan metode *full costing* serta bagaimana menentukan harga jual yang ideal berdasarkan metode *cost plus pricing*. Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk menggambarkan analisis yang lebih mendalam mengenai HPP dan harga jual produk di IKM Asyifa Herbal, serta memberikan rekomendasi strategis agar usaha ini dapat menetapkan harga yang tepat.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menerapkan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan fokus pada studi kasus IKM Asyifa Herbal. Penelitian dilaksanakan pada IKM Asyifa Herbal, yang beralamat

di Jln Trans Sulawesi No 51, Desa Sabo, Kecamatan Ampana Tete, Kabupaten Tojo Una-una, Sulawesi Tengah, pada bulan Februari hingga April 2025. Responden dipilih dengan cara *purposive*, yaitu mencakup pemilik usaha serta dua karyawan dengan total tiga responden yang memiliki pengetahuan langsung mengenai proses pembuatan dan pemasaran jahe instan. Peneliti ini menggunakan data data primer dan data sekunder. Data primer dikumpulkan melalui observasi, serta wawancara dengan menggunakan kuesioner, sementara data sekunder diperoleh dari laporan keuangan bisnis, dokumentasi dari instansi terkait, serta sumber-sumber literatur dan penelitian sebelumnya. Alat Analisis data yang digunakan adalah:

1. Metode *full costing* untuk menghitung (HPP), yang mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, *overhead* tetap dan *overhead* variabel.
2. Metode *cost plus pricing* untuk menetapkan harga jual, dengan menambahkan margin keuntungan pada HPP per unit, dengan rumus:
Harga Jual = HPP per unit + (%Margin yang diharapkan × HPP per unit)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis biaya produksi yang dilakukan oleh IKM Asyifa Herbal sejauh ini hanya mencakup tiga elemen penting, yaitu biaya bahan baku, bahan penolong, dan tenaga kerja langsung. Pendekatan ini belum memperhitungkan seluruh aspek biaya produksi, terutama biaya *overhead* variabel, *overhead* tetap, serta biaya bersama *joint cost* yang digunakan secara bersamaan untuk berbagai produk, pada penelitian ini menggunakan perhitungan biaya produksi yang lebih menyeluruh dengan menghitung seluruh biaya yang relevan, yaitu bahan baku, tenaga kerja langsung, *overhead* variabel dan *overhead* tetap. Hasil perhitungan tersebut diperoleh total biaya sebagai berikut:

- Biaya Bahan Baku Rp4.916,250
- Tenaga Kerja Langsung Rp12.000.000
- Biaya *Overhead* variabel Rp628.668,66
- Biaya *Overhead* Tetap Rp6.350.800,00

Perhitungan yang lebih lengkap dapat menghasilkan biaya yang lebih akurat tentang total biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan oleh IKM Asyifa Herbal. Menurut Puspita Della Sari (2019), perhitungan HPP yang belum mencantumkan biaya *overhead* variabel dan tetap dapat beresiko menghasilkan keputusan harga jual yang keliru serta dapat mempengaruhi *profitabilitas* usaha.

Hasil penelitian ini juga menemukan bahwa Asyifa Herbal belum melakukan alokasi biaya atau *joint cost* atas penggunaan sumber daya produksi yang digunakan secara bersama dalam proses pembuatan kopi jahe, susu jahe, kopi susu jahe, dan teh/wedang jahe. Ketidaklibatan *joint cost* dalam perhitungan HPP menyebabkan pembebanan biaya yang tidak proporsional dan tidak menggambarkan informasi biaya per unit produk. Berikut rincian alokasi biaya *joint cost* IKM Asyifa Herbal Bulan Januari sampai Maret 2025 terdapat Tabel 1.

Tabel 1 memperlihatkan pembagian biaya bersama yang mencapai Rp17.117.218 untuk empat varian produk Asyifa Herbal. Pembagian tertinggi terlihat pada produk Teh/Wedang Jahe yang mencapai Rp4.517.771, sementara pembagian terendah terdapat pada Kopi Jahe yang sebesar Rp3.577.164. Perbedaan dalam pembagian ini dipicu oleh variasi dalam jumlah produksi dan lama waktu proses, serta perbedaan dalam pemakaian dan harga bahan tambahan yang digunakan. Temuan ini sejalan dengan pendapat (Prasetyo dan Setiawan, 2020) tentang pentingnya pembagian biaya yang adil dan seimbang untuk menghasilkan data biaya yang tepat sebagai dasar dalam penentuan harga jual. (Mursyidi, 2020) juga menegaskan

perlu nya pembagian biaya bersama yang adil dan seimbang, karena penentuan alokasi yang benar dapat menghindarkan terjadinya kesalahan dalam perhitungan biaya produksi, sehingga informasi biaya yang diakumulasikan menjadi lebih tepat.

Tabel 1. Biaya Joint Cost IKM Asyifa Herbal di Bulan Januari sampai Maret 2025.

Jenis Produk	Biaya Joint Cost						Alokasi Biaya Bersama/3 Bulan (Rp)
	Tenaga Kerja Langsung	Penyusutan Alat	Biaya Listrik	Biaya Bahan Bakar Gas	Biaya Kenda raan	Biaya Bahan Penolong	
Kopi Jahe	2.746.800	36.319,02	51.502,5	123.606	54.936	564.000	3.577.164
Susu Jahe	2.746.800	36.319,02	51.502,5	123.606	54.936	1.680.000	4.693.164
Kopi susu Jahe	2.388.000	31.574,89	44.775	107.406	47.760	1.709.550	4.329.120
Teh/Wedang Jahe	4.118.400	54.454,74	77.220	185.328	82.368	0	4.517.771
Jumlah	12.000.000	158.667,67	225.000	540.000	240.000	3.953.550	17.117.218
Rata-Rata	3.000.000	39.666,92	56.250,0	135.000	60.000	988.388	4.279.304

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2025.

Tabel 2. Harga Pokok Produksi Masing-masing Produk IKM Asyifa Herbal.

No	Jenis Produk	Harga Pokok Produksi (Rp)	Harga Pokok Produksi Per satuan (Rp)	Ukura Per Pcs (gr)
1	Kopi Jahe	5.038.308,22	16.794,36	76
2	Susu Jahe	6.499.308,22	21.664,36	120
3	Kopi Susu Jahe	5.907.365,09	22.633,58	130
4	Teh/Wedang Jahe	6.450.737,08	14.334,97	50

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2025.

Perhitungan HPP dengan Metode *Full Costing*

(Heryanto dan Gunawan, 2021) menyatakan Metode *full costing* adalah pendekatan untuk menghitung biaya yang melibatkan penentuan biaya suatu produk dengan mengalokasikan seluruh biaya produksi.. Hasil penelitian metode *full costing* menghasilkan HPP berbeda pada tiap varian karena perbedaan bahan tambahan dan ukuran produk, berikut HPP untuk produk IKM Asyifa Herbal terdapat pada Tabel 2.

Tabel 2 menunjukkan HPP untuk masing-masing unit dari empat varian produk berbeda-beda karena perbedaan dalam bahan dan proses produksi. Teh/Wedang Jahe mencatat HPP terendah yaitu Rp14.334,97 untuk satuan 50 gram karena tidak menggunakan bahan penolong. Sementara untuk Susu Jahe dan Kopi Susu Jahe tercatat memiliki HPP tertinggi, masing-masing sebesar Rp21.664,36 untuk 120 gram dan Rp22.633,58 untuk 130 gram, disebabkan oleh penggunaan bahan tambahan seperti susu dan kopi. Kopi Jahe menunjukkan HPP menengah dengan angka Rp16.794,36 untuk 76 gram. Hasil ini sejalan dengan (Hasyim, 2018) yang menyebutkan bahwa variasi dalam penggunaan bahan baku dan bahan penolong dapat berpengaruh secara signifikan terhadap HPP.

Perhitungan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing*

(Hamzah dkk., 2018) menyatakan *Cost Plus Pricing method* adalah perhitungan harga jual dengan melakukan analisis biaya produksi per unit terlebih dahulu. Dalam Penelitian ini Harga jual ditentukan dengan menambahkan *margin* keuntungan 30% per unit dari HPP. (Aulia, 2020) menyatakan bahwa margin 30% untuk setiap unit produk dapat menciptakan kesempatan untuk mengatasi perubahan biaya dan ketidakpastian di pasar, serta mampu mempertahankan tingkat *profitabilitas*. Berikut Harga jual produk IKM Asyifa Herbal:

Tabel 3. Harga Jual Masing-masing Produk IKM Asyifa Herbal.

No	Jenis Produk	Margin (%)	Harga jual per pcs (Rp)	Pembulatan Harga Jual (Rp)	Ukuran per pcs (gr)
1	Kopi Jahe	30	21.832,67	22.000.00	76
2	Susu Jahe	30	28.163,67	28.500,00	120
3	Kopi Susu Jahe	30	29.423,65	29.500,00	130
4	Teh/Wedang Jahe	30	18.635,47	19.000.00	50

Sumber : Data Primer setelah diolah, 2025.

Tabel 3 menunjukkan variasi harga jual produl IKM Asyifa Herbal berdasarkan HPP masing-masing. Kopi Jahe memiliki harga jual tertinggi sebesar Rp29.423,65 per pcs dengan berat 130 gr, diikuti Susu Jahe Rp28.163,67 per pcs dengan berat 120 grm, hal ini dikarenakan penggunaan bahan tambahan seperti susu dan kopi. Teh/Wedang Jahe memiliki harga terendah yaitu Rp18.635,47 dengan berat 76 grm per pcs. Perbedaan harga ini mencerminkan variasi biaya produksi. Temuan ini sejalan dengan (Nuryasin, 2020) yang menyatakan bahwa metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* membantu UMKM menentukan harga jual secara akurat dan meningkatkan daya saing. Menurut (Dhelniati dkk., 2022) Metode *Full Costing* lebih tepat di gunakan dalam perhitungan harga pokok produksi karena hasilnya lebih akurat. (Khoirunnisa & Darim, 2023) juga menyatakan bahwa Metode *Cost Plus Pricing* sering dianggap sebagai metode yang paling efektif untuk menetapkan harga jual yang dapat menghasilkan keuntungan, terutama ketika perusahaan memiliki kendali yang lebih besar terhadap biaya produksinya.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan penghitungan dalam penelitian ini, pada pembahasan terdapat dua kesimpulan utama yang diperoleh. Pertama, analisis dengan penggunaan *full costing* memperlihatkan bahwa (HPP) per unit setiap produk IKM Asyifa Herbal ialah, Kopi Jahe pada angka Rp16.794,36 (76 gram), Susu Jahe di angka Rp21.664,36 (120 gram), Kopi Susu Jahe sebesar Rp22.633,58 (130 gram), serta Teh/Wedang Jahe di angka Rp14.334,97 (50 gram). Perbedaan ini mencerminkan variasi biaya produksi tiap produk, dengan metode *full costing* yang memberikan gambaran akurat untuk harga jual yang realistis dan berkelanjutan. Kedua, dengan mengaplikasikan metode *cost plus pricing* dan menetapkan margin profit sebesar 30%, harga jual setiap unit yang disarankan adalah, Kopi Jahe Rp21.832,67, Susu Jahe Rp28.163,67, Kopi Susu Jahe Rp29.423,65, serta Teh/Wedang Jahe Rp18.635,47. Margin 30% dianggap memenuhi syarat, karena dapat memberikan keuntungan yang cukup, menutupi biaya yang tidak terduga, serta mendukung keberlangsungan usaha.

Hasil penelitian ini menunjukkan betapa pentingnya penggunaan metode *full costing* oleh IKM Asyifa Herbal ketika menghitung harga pokok produksi. Metode ini menjamin bahwa semua elemen biaya baik yang langsung maupun tidak langsung dihitung secara

menyeluruh. Selain itu, penetapan margin keuntungan yang tepat, seperti 30%, dapat berfungsi sebagai pendekatan yang efisien untuk menjaga kestabilan keuangan dan pertumbuhan usaha dimasa depan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aulia, M. (2021). Pengaruh Penetapan Margin Keuntungan terhadap Stabilitas Keuangan UMKM dalam Pasar Kompetitif. *Jurnal Manajemen Usaha*, 14(1), 99-105.
- Dhelniati, Afla, Nurjannah & Suriyanti (2022). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menerapkan Metode *Full Costing*. *Research In Accounting Journal*, 2(5), 621-625.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Sulawesi Tengah. (2024). *Laporan Data Industri Kecil dan Menengah di Sulawesi Tengah Tahun 2023*. Dinas Perindustrian dan Perdagangan Provinsi Sulawesi Tengah.
- Harjanti, R. S., Hetika, & Murwanti, S. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Dengan Metode *Cost Plus Pricing* (Studi Kasus Pada UKM Wedang Uwuh 3GEN Tegal). *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 6(1), 84-97.
- Hamzah, F., Wulandari, R., & Natasari, D. (2018). *Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual Produk dengan Metode Cost-Plus Pricing pada UMKM Wingko Hayu di Bantul, Yogyakarta*. Tugas Akhir D3 Akuntansi. Universitas Gadjah Mada
- Hasyim, R. (2018). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Home Industry Khoiriyah di Taman Sari, Singaraja. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 10(1) 150-165.
- Heryanto, H. K., & Gunawan, A. (2021). Analisis Perbandingan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Prosiding The 12th Industrial Research Workshop and National Semina*, 2(1), 1190 -1195.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. (2023). *Laporan Kinerja Kementerian Perindustrian Tahun 2023*. Kementerian Perindustrian.
- Khoirunnisa, H. M., & Darim, A. (2023). Analisis Penentuan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing* pada UD Bintang Kejora. *Journal Economic Excellence Ibnu Sina*, 1(3), 253–265.
- Melati, L. S. A., Saputra, G., Najiyah, F., & Asas, F. (2022). Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *Full Costing* untuk penetapan harga jual produk pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan. *Owner*, 6(1), 632–647.
- Mursyidi, D. (2020). *Akuntansi Biaya. Bandung*. Penerbit Refika Aditama.
- Nuryasin, A. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode *Cost Plus Pricing* dengan Pendekatan *Full Costing* pada UMKM Barokah. *Jurnal Akuntansi dan Ekonomika*, 3(1), 121-136.
- Prasetyo, B., & Setiawan, A. (2022). Pentingnya Alokasi Biaya *Joint Cost* dalam Penentuan Harga Pokok Produksi pada UMKM. *Jurnal Akuntansi Terapan*, 9(3), 112–123.
- Puspita, D. S. (2019). Pengaruh Perhitungan Harga Pokok Produksi terhadap Penetapan Harga Jual pada UMKM NINA Bantul. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan Daerah*, 7(2), 88–95

Yopi Hermawan. (2020). Perhitungan Harga Pokok Produk Minuman Serbuk Instan dengan Metode Full Costing di UPT Materia Medica Batu. *Jurnal Litbang Kebijakan*, 14(2), 183-197.