

ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL BERDASARKAN METODE COST PLUS PRICING (STUDI KASUS PADA RUMAH MAKAN RAJA MUDA KABUPATEN PANGKAJENE DAN KEPULAUAN)

Nabilah Nur Rizqikah¹, Abdul Rijal², Hariany Idris³

^{1,2,3}Universitas Negeri Makassar, Jl. A. P. Pettarani, Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia

Email: nabilahrizqikahnur@gmail.com

Article History

Received: 18-08-2024

Revision: 27-08-2024

Accepted: 30-08-2024

Published: 31-08-2024

Abstract. This study aims to analyze the determination of selling prices based on the cost plus pricing method at Raja Muda Restaurant, Pangkajene Regency and Islands. Each restaurant sets very different prices and the way they set those prices also varies. Cost plus pricing is one of the methods used to determine the selling price. The type of research used in this study is a type of qualitative research. The sample of this study is the expenditure record of the Raja Muda Restaurant in October 2023 in Pangkajene and Islands Regency. Data collection was carried out using documentation and interview techniques. Data analysis was carried out by descriptive analysis. The results of this study show that in determining the selling price according to the cost plus pricing method by adding the total cost and mark up by 30.11% and the calculation results are greater than the method applied by restaurant owners with a difference of Rp 253

Keywords: Selling Price, Cost Plus Pricing

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penetapan harga jual berdasarkan metode *cost plus pricing* pada Rumah Makan Raja Muda Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Setiap rumah makan menetapkan harga yang sangat beragam dan cara mereka menetapkan harga tersebut juga berbeda-beda. *Cost plus pricing* salah adalah salah satu metode yang digunakan untuk menentukan harga jual. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian kualitatif. Sampel penelitian ini yaitu catatan pengeluaran Rumah Makan Raja Muda Oktober Tahun 2023 di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan teknik dokumentasi dan wawancara. Analisis data dilakukan dengan analisis deskriptif. Hasil penelitian ini bahwa dalam penetapan harga jual menurut metode *cost plus pricing* dengan menambahkan total biaya dan *mark up* sebesar 30,11% dan hasil perhitungannya lebih besar daripada metode yang diterapkan pemilik rumah makan dengan selisih perbedaan sebesar Rp 253.

Kata Kunci: Harga Jual, *Cost Plus Pricing*

How to Cite: Rizqikah, N. N., Rijal, A., & Idris, H. (2024). Analisis Penetapan Harga Jual Berdasarkan Metode *Cost Plus Pricing* (Studi Kasus pada Rumah Makan Raja Muda Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan). *Indo-Fintech Intellectuals: Journal of Economics and Business*, 4 (4), 1693-1700. <http://doi.org/10.54373/ifijeb.v4i4.1754>

PENDAHULUAN

Industri kuliner di Indonesia yang semakin menjanjikan mengakibatkan meningkatnya minat seorang pebisnis untuk membuka usaha kuliner (Manggala, 2022). Namun perlu diperhatikan dalam membuka suatu usaha tentunya akan ada tantangan yang dihadapi. Salah satu tantangan yang dihadapi yaitu persaingan antar pebisnis. Tantangan dalam persaingan

tersebut dapat dilihat dari harga yang ditawarkan, lokasi usaha, bagaimana usaha tersebut dipasarkan, serta pelayanan kepada konsumen (Sumiyati & Rohman, 2022). Penentuan harga jual menjadi sebuah tantangan bagi seorang pengusaha. Permasalahan datang ketika penentuan harga jual tidak sesuai jika hanya berdasarkan dugaan atau asumsi saja, untuk itu perlu perhitungan yang teliti dan tepat.

Oleh karena itu, seorang pengusaha harus tepat dalam menentukan harga produknya. Dalam menentukan harga jual suatu produk, perlu dihitung harga pokok produksinya. Pengusaha memerlukan informasi yang akurat mengenai biaya produksi sehingga mereka dapat menentukan harga jual yang kompetitif dibandingkan dengan pesaing mereka (Ramdhani et al., 2022). Sehingga, setiap rumah makan memiliki harga yang berbeda-beda, ada yang relatif murah dan ada juga yang relatif mahal.

Rumah Makan Raja Muda merupakan rumah makan yang menyajikan *seafood* serta makanan umum lainnya yang terletak di Jl. Sultan Hasanuddin Kecamatan Pangkajene, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode *cost plus pricing* untuk menganalisis harga jual di Rumah Makan Raja Muda. Dengan metode ini semua klasifikasi biaya dapat teridentifikasi yang dalam perhitungannya terdapat biaya tetap dan biaya variabel sehingga harga jual yang telah diputuskan dapat lebih akurat. Selain itu, faktor banyaknya rumah makan yang ada di Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan, maka harga telah ditetapkan oleh rumah makan tertentu akan dapat terlihat bahwa harga tersebut sudah tepat untuk bersaing dengan rumah makan lainnya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penetapan harga jual berdasarkan metode *cost plus pricing* (studi kasus pada rumah makan Raja Muda Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan)”

METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian kualitatif, data dikumpulkan kemudian akan dianalisis sesuai data yang ada. Berdasarkan karakteristiknya, penelitian ini diklasifikasi ke dalam penelitian deskriptif, metode ini akan menjelaskan bagaimana biaya-biaya produksi dan biaya non produksi diidentifikasi melalui metode *full costing* untuk menghasilkan harga pokok produksi melalui perhitungan teoritis Variabel dalam penelitian ini adalah penetapan harga jual berdasarkan metode *cost plus pricing*. Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data dengan teknik dokumentasi dan wawancara. Dari data yang diperoleh kemudian dianalisis menggunakan metode analisis deskriptif, dengan mengolah data menggunakan perhitungan harga pokok produksi dan dilanjutkan dengan menghitung

biaya total. Selanjutnya, peneliti akan dengan menggunakan metode *cost plus pricing* sebagai alat penetapan harga jual yang nantinya dapat dijadikan acuan dalam menarik kesimpulan.

HASIL DAN DISKUSI

Penetapan Harga Jual Menurut Rumah Makan Raja Muda

Rumah Makan Raja Muda dalam menentukan harga jual dengan melakukan estimasi biaya-biaya yang mereka keluarkan dalam memproduksi menu makanan dan minuman. Menurut pemilik Rumah Makan Raja Muda semua biaya yang terlibat dalam proses produksi diperhitungkan. Setelah semua biaya tersebut dihitung barulah pemilik menambahkan persentase laba yang pemilik inginkan. Rumah Makan Raja Muda menginginkan laba sebesar 30%. Dalam perhitungan harga pokok produksi Rumah Makan Raja Muda memerlukan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja serta biaya *overhead*.

Tabel 1. Rincian biaya produksi rumah makan Raja Muda Oktober 2023

Jenis Biaya	Total (Rp)
Biaya Bahan Baku	
Ayam	125.000
Ikan Bandeng	2.725.000
Ikan Baronang	440.000
Ikan Nila	205.000
Ikan Salamata	202.500
Ikan Lele	294.500
Kepiting	1.880.000
Cumi	3.157.000
Sotong	472.500
Udang	4.355.000
Biaya Tenaga Kerja	
Ketua	4.000.000
Kasir	3.600.000
Pramusaji	6.900.000
<i>Cleaning Service</i>	3.000.000
<i>Bartender</i>	5.000.000
Koki Dapur	15.000.000
Koki Pembakaran	7.500.000
Biaya <i>Overhead</i>	
Listrik	921.500
Air	1.637.000
Gas LPG	11.092.000
Total Biaya Produksi	72.462.000

Sesuai dari data yang disajikan pada tabel di atas, maka total biaya produksi dari Rumah Makan Raja Muda adalah Rp 72.462.000. Menurut pemilik Rumah Makan Raja Muda total produksi yang terjadi pada bulan Oktober 2023 sebanyak 2.680 porsi. Setelah mendapatkan biaya produksi Rumah Makan Raja Muda melakukan perhitungan harga jual. Perhitungan harga jual menurut Rumah Makan Raja Muda sebagai berikut.

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Biaya Produksi} + \text{Persentase laba yang diharapkan}}{\text{Total Produksi}}$$

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Rp } 72.462.000 + (30\% \times \text{Rp } 72.462.000)}{2.680}$$

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Rp } 72.462.000 + 21.738.600}{2.680}$$

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Rp } 94.200.600}{2.680}$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Rp } 35.149,4 \text{ dibulatkan menjadi Rp } 35.149$$

Dengan demikian, harga jual menurut Rumah Makan Raja Muda adalah Rp 35.149/porsi.

Penetapan Harga Jual Menurut Rumah Makan Raja Muda

Biaya Bahan Baku

Data yang kali ini peneliti sajikan ialah bahan baku utama dari menu-menu yang tersedia. Berikut data bahan baku Rumah Makan Raja Muda.

Tabel 2. Bahan baku rumah makan Raja Muda

No	Bahan Baku	Biaya (Rp)
1.	Ayam	125.000
2.	Ikan Bandeng	2.725.000
3.	Ikan Baronang	440.000
4.	Ikan Nila	205.000
5.	Ikan Salamata	202.500
6.	Ikan Lele	294.500
7.	Kepiting	1.880.000
8.	Cumi	3.157.000
9.	Sotong	472.500
10.	Udang	4.355.000
Total		13.811.500

Sesuai dari data yang disajikan pada tabel di atas, maka total biaya bahan baku dari Rumah Makan Raja Muda adalah Rp 13.811.500.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Sistem pemberian upah pada Rumah Makan Raja Muda ini dibayarkan tiap bulan dengan besar upah yang diberikan sesuai dengan posisi karyawan tersebut.

Tabel 3. Gaji/upah karyawan makan Raja Muda

Jabatan/Posisi Karyawan	Gaji/Upah Karyawan (Rp)	Jumlah Karyawan	Total Gaji/Upah Karyawan (Rp)
Bartender	2.500.000	2	5.000.000
Koki Dapur	2.500.000	6	5.000.000
Koki Pembakaran	2.500.000	3	7.500.000
Total		11	27.500.000

Sesuai dari data yang disajikan pada tabel di atas, maka total biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh Rumah Makan Raja Muda tiap bulannya adalah Rp 27.500.000.

Biaya Overhead Pabrik

Biaya-biaya tersebut ialah biaya listrik, air, gas LPG, serta biaya pemeliharaan dan reparasi, perlengkapan dan peralatan, serta biaya sewa. Berikut biaya-biaya *overhead* yang dikeluarkan oleh Rumah Makan Raja Muda.

Tabel 4. 4 Rincian Biaya *Overhead* Menurut *Full Costing*

No	Uraian	Total Biaya (Rp)
1.	Listrik	921.500
2.	Air	1.637.000
3.	Gas LPG	11.092.000
4.	Tenaga Kerja Tidak Langsung	17.500.000
5.	Biaya Reparasi dan Pemeliharaan	375.000
	Total Biaya Overhead	31.525.500

Dari data di atas maka total biaya overhead pabrik sebesar Rp 31.525.500. Dari perincian semua biaya di atas selanjutnya menentukan harga pokok produksi yaitu dengan menjumlahkan semua biaya-biaya dari biaya bahan baku hingga biaya *overhead*. Berikut perhitungan harga pokok produksi yang terjadi dalam Rumah Makan Raja Muda.

Tabel 5. Rincian Biaya Harga Pokok Produksi Rumah Makan Raja Muda

No	Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
1.	Biaya Bahan Baku	13.811.500
2.	Biaya Tenaga Kerja	27.500.000
3.	Biaya <i>Overhead</i>	31.525.500
	Total Harga Pokok Produksi	72. 837.000

Berdasarkan tabel di atas bahwa total harga pokok produksi pada bulan Oktober tahun 2023 sebesar Rp 72.837.000. Berikut langkah-langkah perhitungan untuk mendapatkan harga jual.

- Menghitung total biaya

Total Biaya Produksi	Rp 72.837.000
Total Biaya Non produksi	Rp 83.000 +
Total Biaya	Rp 72.920.000

Pada Rumah Makan Raja Muda pada bulan Oktober 2023 mengeluarkan biaya non produksi sebesar Rp 83.000. Biaya non produksi tersebut terdiri atas pembelian pulpen, pembelian buku polio dan pembayaran retribusi jasa umum. Dari perhitungan di atas dapat diketahui bahwa biaya total Rumah Makan Raja Muda pada bulan Oktober 2023 sebesar Rp 72.920.000.

- Menghitung semua biaya produksi dan biaya non produksi ditambah *mark up*. Perhitungan *mark up* sebagai berikut.

$$\text{Persentase Mark up} = \frac{\text{Laba yang diharapkan} + \text{Biaya Non produksi}}{\text{Biaya Produksi}} \times 100$$

$$\text{Persentase Mark up} = \frac{(30\% \times \text{Biaya Produksi}) + \text{Biaya Non produksi}}{\text{Biaya Produksi}} \times 100$$

$$\text{Persentase Mark up} = \frac{(30\% \times \text{Rp } 72.837.000) + \text{Rp } 83.000}{\text{Rp } 72.837.000} \times 100$$

$$\text{Persentase Mark up} = \frac{\text{Rp } 21.851.100 + \text{Rp } 83.000}{\text{Rp } 72.837.000} \times 100$$

$$\text{Persentase Mark up} = \frac{\text{Rp } 21.934.100}{\text{Rp } 72.837.000} \times 100$$

$$\text{Persentase Mark up} = 30,11 \%$$

Maka perhitungan harga jual sebagai berikut.

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Biaya Total} + \text{Mark up}}{\text{Total Produksi}}$$

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Biaya Total} + \text{Mark up}}{\text{Total Produksi}}$$

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Biaya Total} + (30,11\% \times \text{Biaya Total})}{\text{Total Produksi}}$$

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Rp } 72.920.000 + \text{Rp } 21.956.212}{2.680}$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Rp } 35.401,57 \text{ dibulatkan menjadi Rp } 35.402$$

Dengan demikian, harga jual rumah makan raja muda berdasarkan metode *cost plus pricing* adalah Rp 35.402/porsi.

Berdasarkan hasil analisis data yang diperoleh peneliti menyatakan bahwa penetapan harga jual berdasarkan metode *cost plus pricing* pada Rumah Makan Raja Muda yaitu dengan menjumlahkan total biaya yang dikeluarkan ditambah *mark up* sebesar 30,11%. Harga jual menurut Rumah Makan Raja Muda yaitu sebesar Rp 35.149/porsi sementara harga jual menurut metode *cost plus pricing* yaitu sebesar Rp 35.402/porsi. Selisih perhitungan harga jual keduanya sebesar Rp 253. Dapat dilihat perbedaan harga keduanya tidak begitu jauh, namun harga jual menurut metode *cost plus pricing* lebih besar dibandingkan dengan harga jual menurut rumah makan. Hal yang menjadi kunci utama perbedaan tersebut terdapat biaya yang tidak diperhitungkan oleh Rumah Makan Raja Muda. Dalam menetapkan harga jual pemilik rumah makan tidak menggunakan metode khusus dalam penetapannya. Dari pembahasan sebelumnya, pemilik hanya menghitung harga jual dengan cara yang sederhana sedangkan dalam penelitian penulis memaparkan bahwa untuk mendapatkan harga jual digunakan metode *cost plus pricing*.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, dapat disimpulkan bahwa penentuan harga jual pada Rumah Makan Raja Muda menurut teori dengan metode *cost plus pricing* diperoleh harga jual yang lebih besar dari harga jual yang ditetapkan oleh Rumah Makan Raja Muda. Harga jual yang diperoleh menurut perhitungan *cost plus pricing* yaitu dengan menjumlahkan semua biaya ditambah dengan persentase *mark up* sebesar 30.11% dengan selisih perbedaan perhitungan keduanya sebesar Rp 253

REKOMENDASI

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan, dapat direkomendasikan kepada pemilik rumah makan agar dalam penetapan harga jual makanan menggunakan metode *cost plus pricing*. Hal ini dimaksudkan dengan menetapkan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* lebih menguntungkan serta biaya-biaya yang tidak terduga dapat diantisipasi seawal mungkin karena metode ini tidak hanya menghitung biaya produksi saja. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan menggali lebih dalam metode-metode penentuan harga jual lainnya agar tidak terbatas satu metode saja

REFERENSI

- Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2019). *Akuntansi Biaya*. (Edisi 5). Jakarta: Salemba Empat.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2016). *Akuntansi Manajerial*. (Edisi 14 Cetakan Ketiga). Jakarta: Salemba Empat. Diterjemahkan oleh Kartika Dewi dari *Managerial Accounting*. 14th Edition. 2012.
- Manggala, T. (2022). *Industri Kuliner di Indonesia Semakin Menjanjikan, IFGC 2022 Hadirkan Peluang Bisnis*. Dipetik 05 Agustus 2023, dari <https://lifestyle.sindonews.com/read/827545/185/industri-kuliner-di-indonesia-semakin-menjanjikan-ifgc-2022-hadirkan-peluang-bisnis-1657879653>
- Mulyadi. (2018). *Akuntansi Biaya*. (Edisi 5 Cetakan Kelimabelas). Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Noor, H. F. (2013). *Ekonomi Manajerial*. (Edisi Revisi Cetakan Keempat). Jakarta: Rajawali Pers.
- Siregar, B., Suripto, B., Hapsoro, D., Widodo, E., Herowati, E., Kusumasari, L., & Nurofik. (2020). *Akuntansi Biaya*. (Edisi 2). Jakarta: Salemba Empat.
- Sumiyati & Rohman, A. (2022). Analisis Persaingan Bisnis Pada Usaha Kuliner Dalam Meningkatkan Pelanggan Menurut Perspektif Etika Bisnis Islam (Studi Kasus Usaha Bisnis Kuliner Sate Jl. Niaga Pamekasan). *Jurnal KAFFA: Jurnal Fakultas Keislaman*,1(2),1-23. <https://journal.trunojoyo.ac.id/kaffa/article/view/18151/7729>