



Analisis Harga Pokok Produksi untuk Menentukan Harga Jual pada Usaha Maken Bakery Poso

Jein Juliana Tundugi¹, Irma Mbae², Ilyas Martunus³

^{1,2,3}Universitas Sintuwu Maroso Poso

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya harga pokok produksi roti varian coklat pisang per buah dengan menggunakan metode full costing pada usaha Maken Bakery Poso. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kuantitatif adapun sampel dari penelitian ini diambil dari data-data keuangan seperti biaya, penerimaan dari hasil penjualan dan keuntungan roti varian coklat pisang Maken Bakery Poso. Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah melakukan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Maken Bakery menghasilkan laba yang cukup dalam satu bulan operasional. Dengan produksi sebanyak 1.500 roti varian coklat pisang dalam sebulan dengan harga jual Rp.6.000, maka total pendapatan kotor dari penjualan roti varian coklat pisang diperoleh selama bulan Maret 2025 mencapai Rp.9.000.000. Total Biaya Produksi roti varian coklat pisang selama bulan Maret 2025 adalah Rp.5.067.183, mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja, serta biaya overhead. Harga Pokok Produksi per roti varian coklat pisang sebesar Rp.3.378 dibulatkan menjadi Rp.4.000 dan harga jual ditetapkan sebesar Rp.6.000 menggunakan metode cost plus pricing dengan mark up 0,77%. Maken Bakery memperoleh laba bersih sebesar sebesar Rp.3.932.817 dalam satu bulan dari total pendapatan roti coklat varian pisang. Berdasarkan analisis tersebut usaha ini tergolong layak dan menguntungkan untuk dijalankan serta memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan.

Kata Kunci: Harga Pokok produksi, Harga Jual.



AFILIASI:

Jurusan Manajemen, Fakultas
Ekonomi Universitas Sintuwu
maroso, Poso, Sulawesi Tengah
Indonesia

EMAIL KORESPONDENSI:

irma@unsimar.ac.id

RIWAYAT ARTIKEL:

Diterima:

1 Desember 2025

Direvisi:

10 Desember 2025

Disetujui:

15 Desember 2025

Pendahuluan

Telah terjadi banyak perubahan ekonomi di berbagai industri dalam beberapa tahun terakhir, dan seiring dengan percepatan perkembangan ini, sangat penting bagi perekonomian untuk mengimbangnya. Semua bisnis dan sektor berjuang untuk memenuhi kebutuhan konsumen akan berbagai macam barang, produk berkualitas tinggi secara konsisten, dan layanan pelanggan yang tak tergoyahkan. Setiap bisnis dan sektor harus menentukan biaya yang terkait dengan pemenuhan berbagai ekspektasi pasar. Bisnis perlu mengeluarkan uang untuk menjalankan operasinya di lingkungan bisnis (Datu 2019).



Roti merupakan salah satu usaha atau sektor yang bergerak di bidang kuliner, yaitu produksi makanan ringan yang mengenyangkan. Di Indonesia, roti merupakan makanan yang paling digemari baik oleh orang dewasa maupun anak-anak. Di Indonesia, roti merupakan produk olahan roti yang dibuat dengan tepung terigu dan udara, terkadang ditambahkan ragi sebagai pengembang. Roti tawar, roti manis, dan roti isi hanyalah beberapa dari sekian banyak jenis roti. Roti-roti khas Indonesia antara lain roti gambang, roti buaya, dan roti unyil, selain roti-roti yang dipengaruhi budaya Barat seperti roti tawar dan roti burger.

Biaya yang dibayarkan oleh suatu bisnis untuk membuat produk atau layanan hingga siap dijual dikenal sebagai biaya barang yang diproduksi, atau COGS. Total biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik yang dikeluarkan selama pembuatan suatu barang atau layanan dikenal sebagai biaya barang yang dibuat (Mulyadi 2015). Seluruh biaya produksi barang selama periode waktu tertentu, termasuk tenaga kerja langsung, biaya bahan langsung, dan overhead pabrik, dikenal sebagai biaya barang yang dibuat (Warren et al., 2018).

Komponen penting dalam kegiatan operasional perusahaan adalah harga jual. Harga jual adalah sejumlah uang yang ditetapkan oleh produsen atau penjual atas suatu barang atau jasa yang ditawarkan kepada konsumen atau pembeli. Untuk menghitung harga jual dan perencanaan laba perusahaan, dilakukan analisis strategi dan kekuatan pemasaran. Harga jual ditetapkan berdasarkan nilai atau biaya yang harus dibayarkan konsumen untuk memperoleh barang atau jasa tersebut (Handayani & Manajemen, 2020). Harga jual menurut Mbae et al. (2024) adalah sejumlah uang yang dibayarkan kepada penjual sebagai ganti atas berbagai macam produk dan jasa. Berdasarkan estimasi perusahaan ini, harga jual per unit pada Depo Air Minum Isi Ulang "REZA" pada bulan Oktober 2023 dengan menggunakan teknik cost plus pricing dengan pendekatan full costing lebih murah, namun selisihnya tidak signifikan secara statistik. Harga jual per unit dengan menggunakan teknik cost plus pricing adalah Rp4.828; Harga pokok produksi per unit yang dihitung dengan metode full costing adalah Rp4.624,99 dibulatkan menjadi Rp4.625 per galon.

Pembahasan

Harga Pokok Produksi

Biaya keseluruhan yang dikeluarkan oleh suatu bisnis selama pembuatan produk hingga produk tersebut siap dijual kepada pelanggan disebut sebagai harga pokok penjualan, atau COGS. Menurut Rudyanto dan Siti (2016), COGS mencakup sejumlah biaya yang secara langsung terkait dengan pembuatan barang, termasuk biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku langsung, dan biaya overhead pabrik, yang juga mencakup biaya tidak langsung yang terkait dengan proses produksi. Lebih jauh lagi, perhitungan COGS yang akurat sangat penting untuk menetapkan harga jual yang kompetitif serta untuk membantu bisnis dalam menilai profitabilitas produk mereka.

Manajemen dapat menemukan peluang untuk optimalisasi, seperti memotong pemborosan tenaga kerja atau bahan baku dan mengelola biaya overhead manufaktur, dengan memahami komponen biaya COGS. Akibatnya, COGS merupakan salah satu

metrik manajemen biaya penting yang dapat memengaruhi pendekatan bisnis untuk menjaga kelangsungan hidup dan kelangsungan operasinya.

Metode Harga Pokok Produksi

Ariska Defi (2020) membedakan dua cara dalam metode biaya produksi yaitu full costing dan variable costing.

1. Metode Full Costing

Pendekatan biaya lengkap adalah cara menghitung biaya produksi yang mempertimbangkan semua aspek biaya produksi, termasuk biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku, dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap (Mulyadi 2015).

Berdasarkan pengertian tersebut maka dapat disimpulkan unsur-unsur harga pokok produk menurut metode full costing adalah:

Biaya Bahan baku	Rp. Xxxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. Xxxx
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp. Xxxx
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp. Xxxx
Harga Pokok Produk	Rp. Xxxx

Proses penghitungan biaya produksi, termasuk biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku, serta biaya overhead pabrik variabel dan tetap, dikenal sebagai penghitungan biaya penuh.

Biaya langsung+Biaya tidak langsung=X

2. Variable Costing

Proses penghitungan kas produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi variabel—yang meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel—dikenal sebagai penetapan biaya variabel.

Biaya bahan baku langsung	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead tetap	xxx
Biaya overhead variabel	xxx +
Harga pokok produksi	

Biaya yang dikeluarkan secara langsung untuk menyelesaikan barang dengan menggunakan bahan baku yang belum jadi hingga layak pakai disebut biaya bahan baku langsung. Komponen utama suatu produk adalah bahan bakunya, yang sering disebut sebagai bahan baku dasarnya (Harahap & Prima, 2019).

Firmansya & Darsawati (2016) menyatakan bahwa biaya tenaga kerja adalah biaya yang terkait dengan penggunaan tenaga kerja manusia. Biaya tenaga kerja langsung adalah semua biaya karyawan yang secara langsung berkontribusi pada produksi komoditas.

Sebagaimana dinyatakan oleh Santoso (2020). Berbeda dengan biaya overhead variabel, yang berfluktuasi sebagai respons terhadap perubahan tingkat aktivitas, biaya overhead tetap adalah biaya yang tetap konstan dalam kisaran variasi volume tertentu.

Harga Jual

Harga jual merupakan sejumlah uang yang harus dibayarkan kepada pelanggan untuk menutup biaya-biaya yang dikeluarkan dan untuk meningkatkan laba agar perusahaan dapat bertahan hidup. Harga jual merupakan sejumlah uang yang dibayarkan kepada pelanggan untuk menutup biaya-biaya produksi dan non-produksi serta laba yang diharapkan produsen. Kebijakan penetapan harga jual menurut (Fitria, 2013) merupakan prasyarat bagi pola pikir manajemen dalam menentukan harga jual suatu produk atau jasa. Kebijakan tersebut menetapkan unsur-unsur yang harus diperhatikan dan pedoman-pedoman mendasar yang harus dipatuhi dalam menghitung harga jual, tetapi tidak menetapkan harga jual itu sendiri.

Rumus menghitung harga jual per unit $\text{Harga jual/Unit} = \text{Biaya} + \% \text{Mark-up}$

HASIL PENELITIAN

Modal Yang Dibutuhkan

Modal Awal Usaha Maken Bakery

No	Peralatan	Jumlah(Rp)
1.	Mixer	Rp.7.000.000
2.	Oven	Rp.5.000.000
3.	Timbangan	Rp.150.000
4.	Penggilas adonan	Rp.50.000
5.	Baskom	Rp.20.000

Sumber data: Maken Bakery 2025

Pendapatan Dari Penjualan

Perhitungan Efektivitas dan Efisiensi usaha menggunakan rumus dengan target Setelah menentukan modal yang dibutuhkan, selanjutnya adalah menghitung proyeksi pendapatan per bulan dari penjualan roti pisang coklat jenis ini, yaitu total pendapatan sebelum dikurangi biaya operasional. Pendapatan yang akan diperoleh dengan asumsi volume penjualan harian minimal 50 roti pisang coklat jenis ini dan harga jual rata-rata Rp 6.000 per roti adalah:

- Dalam Sehari: $50 \text{ roti} \times \text{Rp}.6.000 = \text{Rp}.300.000$
- Pendapatan dalam sebulan: $\text{Rp}.300.000 \times 30 \text{ hari} = 9.000.000$

Data total penjualan roti varian coklat pisang pada Maken Bakery untuk bulan Maret 2025 adalah sebesar Rp.300.000/hari dan sebulan laku terjual sebesar Rp.9.000.000.

1. Klasifikasi Biaya

Biaya yang diperlukan untuk mengubah bahan baku menjadi roti yang siap dikonsumsi konsumen dikenal sebagai biaya bisnis. Biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik adalah tiga kategori utama yang sering kali menjadi dasar pemisahan biaya produksi. Biaya-biaya berikut ini dikeluarkan oleh Maken Bakery:

- **Biaya Bahan Baku**

Usaha Maken Bakery memerlukan bahan baku yang akan digunakan selama bulan Maret 2025 yang terdiri dari:

Tabel 4.2
Biaya Bahan Baku

No.	Jenis Bahan Baku	Total Biaya Perbulan
1.	Tepung terigu	Rp.500.000
2.	Gula Pasir	Rp.400.000
3.	Ragi	Rp.200.000
4.	Garam	Rp.50.000
5.	Mentega	Rp.400.000
6.	Susu cair	Rp.300.000
7.	Telur	Rp.360.000
8.	Toping (coklat dan pisang)	Rp.300.000
	Total	Rp.2.460.050

Sumber data: Maken Bakery 2025

Biaya penyusutan:

$$1. \text{ Mixer} = \frac{\text{Rp.7.000.000} - \text{Rp.200.000}}{24} = \text{Rp.283.333}$$

$$2. \text{ Oven} = \frac{\text{Rp.5.000.000} - \text{Rp.500.000}}{36} = \text{Rp.125.000}$$

$$3. \text{ Timbangan} = \frac{\text{Rp.150.000} - \text{Rp.20.000}}{12} = \text{Rp.10.300}$$

$$4. \text{ Penggilas adonan} = \frac{\text{Rp.50.000} - \text{Rp.5.000}}{6} = \text{Rp.7.500}$$

$$5. \text{ Baskom} = \frac{\text{Rp.20.000} - \text{Rp.2.000}}{3} = \text{Rp.6.000}$$

Tabel 4.3

Biaya Penyusutan Bulan Maret 2025

No.	Jenis peralatan	Jumlah(Rp)
1.	Mixer	Rp.283.333
2.	Oven	Rp.125.000
3.	Timbangan	Rp.10.300
4.	Penggilas adonan	Rp.7.500
5	Baskom	Rp.6.000
	Total	Rp.432.133

Sumber: data olahan 2025

Dari data diatas besarnya biaya penyusutan selama bulan Maret 2025 pada usaha Maken Bakery sebesar Rp.432.133.

- Biaya Overhead
 - 1) Penggunaan listrik untuk produksi sekitar Rp.200.000 per bulan
 - 2) Maken Bakery menggunakan gas dalam proses produksi seharga Rp.275.000

Tabel 4.4

Biaya Overhead Pabrik

No.	Jenis biaya	Jumlah(Rp)
1.	Penyusutan peralatan	Rp.432.133
2.	Listrik	Rp.200.000

3.	Gas	Rp.275.000
	Total	Rp.907.133

Sumber: data diolah 2025

- Biaya Tenaga Kerja

Usaha Maken Bakery memperkerjakan satu orang karyawan yang bertugas melayani pembeli dibayar Rp.1.700.000.

1. Harga Pokok Produksi

Tabel 4.5

Harga Pokok Produksi bulan Maret 2025

Metode Full Costing

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp.2.460.050
Biaya Overhead Usaha	Rp.907.133
Biaya Tenaga Kerja	Rp.1.700.000
Total	Rp.5.067.183

Sumber: data diolah 2025

menggunakan data produksi Maret 2025 untuk perusahaan Maden Bakery guna menghitung biaya produksi, khususnya dengan menjumlahkan biaya tenaga kerja, bahan baku, dan overhead. Dengan 1.500 roti rasa coklat yang diproduksi pada Maret 2025, total biaya produksi usaha Maken Bakery pada Maret mencapai Rp 5.067.183.

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Pokok Produksi per unit} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Jumlah unit}} \\
 &= \frac{\text{Rp.5.067.183}}{1.500} \\
 &= \text{Rp.3.378 dibulatkan Rp.4.000}
 \end{aligned}$$

Labanya yang diharapkan = Rp.9.000.000 - Rp.5.067.183 = Rp.3.932.817

$$\begin{aligned}
 \text{Mark Up} &= \frac{\text{Rp.3.932.817}}{\text{Rp.5.067.183}} \times 100\% \\
 &= 0,77\%
 \end{aligned}$$

2. Penentuan Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing

$$\text{Harga Jual Per Unit} = \frac{\text{Biaya Produksi} + (\text{Mark Up} \times \text{Biaya Produksi})}{\text{Volume Produksi}}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Per Unit} &= \frac{\text{Rp.5.067.183} + (0,77\% \times \text{Rp.5.067.183})}{1.500} \\ &= \text{Rp.5.979 dibulatkan Rp.6.000} \end{aligned}$$

Teknik penentuan harga jual yang sebanding, yaitu dengan cara menentukan harga jual dengan mengikuti harga yang diiklankan, merupakan cara perusahaan Maden Bakery dalam menentukan harga jual. Mengingat bahwa mereka telah menjual sesuai dengan biaya yang dikeluarkan dan bahwa usaha tersebut niscaya akan menguntungkan jika dijual dengan harga Rp 6.000 per roti, maka pemilik Maken Bakery disarankan untuk tetap melanjutkan usahanya agar dapat menerapkan strategi penentuan harga jual per roti sebesar Rp 6.000.

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada usaha Maken Bakery dalam kurun waktu satu bulan sejak dibuka, Maden Bakery mampu meraup keuntungan yang cukup besar. Total omzet kotor dari penjualan roti pisang rasa cokelat pada Maret 2025 adalah sebesar Rp 9.000.000, dengan kapasitas produksi 1.500 roti varian cokelat setiap bulan dan harga jual Rp 6.000.

Total biaya produksi untuk variasi roti pisang cokelat, sebagaimana ditentukan dengan pendekatan biaya lengkap, adalah Rp 5.067.183. Ini termasuk BTK Rp 1.700.000, BOP Rp 907.133, dan BBB Rp 2.460.050. Dengan total produksi sebesar 1.500 roti varian coklat pisang dalam sebulan, maka harga pokok produksi perunit adalah Rp.3.378 dibulatkan menjadi Rp.4.000 perunit. Pendekatan harga pokok plus, yang melibatkan kenaikan biaya produksi sebesar 0,77%, digunakan untuk menentukan harga jual. Dengan demikian, harga jual per unit adalah Rp 5.979, dibulatkan menjadi Rp 6.000. Penetapan harga ini tetap menghasilkan laba dan sesuai dengan harga pasar. Laba bersih sebesar Rp 3.932.817 ditentukan dengan mengurangi pendapatan dengan biaya produksi. Hal ini menunjukkan bahwa usaha mikro juga dapat menghasilkan laba tertinggi jika menggunakan strategi penetapan harga yang tepat dan pengendalian biaya yang efektif.

Kesimpulan

Kesimpulan berikut dapat diambil berdasarkan perhitungan, analisis, dan pembahasan yang telah diberikan dalam waktu satu bulan sejak dibuka, Maden Bakery menghasilkan laba yang cukup besar. Total pendapatan kotor dari penjualan roti pisang cokelat pada bulan Maret 2025 adalah Rp 9.000.000, dengan 1.500 variasi roti pisang cokelat diproduksi dalam sebulan dan dijual seharga Rp 6.000 per buah. Total biaya produksi roti pisang coklat pada bulan Maret 2025, termasuk biaya tenaga kerja, bahan baku, dan overhead adalah sebesar Rp5.067.183. Dengan pendekatan harga pokok plus, harga jual ditetapkan sebesar Rp 6.000 dengan markup sebesar 0,77%. Biaya produksi per jenis roti pisang coklat adalah Rp 3.378 dibulatkan menjadi Rp 4.000. Seluruh penjualan roti cokelat rasa pisang menghasilkan laba bersih sebesar Rp 3.932.817 untuk Maken Bakery dalam satu bulan. Menurut penelitian, perusahaan ini memiliki potensi pertumbuhan yang kuat dan dianggap layak dan menguntungkan untuk dijalankan.

Daftar Pustaka

- Ariska Defi Rahayu (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Pada Peternakan Ayam Boiler Tubianto, Blitar.
- Bontor Sihite (2012). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Garam Beryodium (Studi Kasus pada UD. Empat Mutiara). Diponegoro journal of accounting Volume 1, Nomor 2, Tahun 2012, Halaman 1-15.
- Christian V. Datu (2019). Analisis Biaya Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Roti Happy Bakery Manado. Jurnal EMBA Vol.7 No.4 Oktober 2019, Hal. 6147-6154
- Daljono. (2011). Akuntansi Biaya. Edisi Keempat. Yogyakarta: Mitra Pustaka.
- Datu, C. V. (n.d.). Manajemen Biaya. Dunia, F. A., & Wasilah. (2012). Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Firmansyah, A. (2014). Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Zahra Publisher.
- Handayani, S., & Manajemen. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Produk. Jurnal Ilmu Manajemen (JIM), 8(3), 258–273.
- Mbae, M. S., dkk. (2024). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Pada Depot Air Minum Isi Ulang “Reza”. Jurnal Ekonomi dan Bisnis, 5(1), 123-134.
- Millasyifaa, N. T. A. L. (n.d.). Analisis Break Even Point Sebagai Dasar Pengambilan Keputusan Dalam Perencanaan Laba Pada Usaha Roti Barokah Bakery Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember.
- Mulyadi. (2012). Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Aditya Media.
- Mulyadi. (2015). Akuntansi Biaya. Edisi ke-5. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2016). Akuntansi Biaya. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Nadya Millasyifaa, Luthfi Thoriq Amalia (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Harga Pokok Penuh Pada Roti Gembong Bongsor Karawang. JURNAL MANAJEMEN, BISNIS DAN KEWIRAUSAHAAN Vol.2, No.3 (Desember 2022).
- PURWANTO, E. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada Home Industri Kerupuk Upik Di Desa Tanjung Agung Kecamatan Lais. Jurnal Ilmiah Ekonomi Global, 11(2), 147–156.
- Rahayu, A. D. (2020). Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dan Variable Costing Dalam Penentuan Harga Jual Produk. Jurnal Akuntansi dan Ekonomi, 5(2), 67-80.
- Rudiyanto, & Siti, N. (2016). Akuntansi Biaya. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Santoso, A. (2020). Akuntansi Biaya: Konsep dan Penerapan. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Jein Juliana Tundugi, Irma Mbae, Ilyas Martunus

Analisis Harga Pokok Produksi untuk Menentukan Harga Jual pada Usaha Maken Bakery Poso

Sihite, B. (2012). Akuntansi Biaya. Medan: Mitra Wacana Media. Warren, C. S.,
Reeve, J. M., & Duchac, J. E. (2018). Pengantar Akuntansi. Edisi 25. Jakarta:
Salemba Empat.