

PERBANDINGAN HARGA JUAL 5 PRODUK KOPI MENGGUNAKAN METODE *COST PLUS PRICING* DAN METODE KONVENSIONAL PADA SENANG KOPI TAHUN 2021

¹⁾ Dhimas Aulia Rizki, ²⁾ Zeze Zakaria Hamzah, ³⁾ Benny Osta Nababan, ⁴⁾ Muhlis

¹⁾ Alumni Program Studi Manajemen, STIE Dewantara

Jl. Raya Pemda Bojong Depok Baru III, Karadenan, Cibinong, Bogor, Jawa Barat, 16913, Indonesia
Email: dhimasauliarizki180699@gmail.com

²⁾³⁾⁴⁾ Dosen Program Studi Manajemen, STIE Dewantara

Jl. Raya Pemda Bojong Depok Baru III, Karadenan, Cibinong, Bogor, Jawa Barat, 16913, Indonesia
Email: zeze.zakaria@dewantara.ac.id, benny.osta@dewantara.ac.id, muhlis@dewantara.ac.id

ABSTRACT

Coffee shop in determining the selling price of their products still use the conventional method or the estimated selling price from the owner without taking into account operational costs and the expected profit accurately. The Cost Plus Pricing method is an effective method of calculating selling prices with a full costing that takes into account all actual operating costs. The purpose of this study is to determine the ideal selling price of the product and as a comparison between the selling price using the Cost Plus Pricing and the selling price applied by the coffee shop. This study uses a comparative method. The data used in the form of primary data obtained through observation techniques to directly observe the state of the coffee shop, interview techniques were carried out by asking directly to related parties at the coffee shop, and documentation techniques to recap the actual costs incurred and then become data to be used. processed. The results of this study indicate that the selling price using the cost plus pricing can produce a profit prediction of 9.09% compared to the selling price of the conventional method applied by coffee shops experiencing a loss of 26.28%.

Keywords: *Cost Plus Pricing, Selling Price, Profit.*

ABSTRAK

Kedai kopi dalam menentukan harga jual produknya masih menggunakan metode konvensional atau perkiraan harga jual dari pemiliknya tanpa memperhitungkan biaya-biaya operasional serta laba yang diharapkan secara akurat. Metode *Cost Plus Pricing* merupakan metode perhitungan harga jual yang efektif dengan pendekatan *full costing* yang memperhitungkan seluruh biaya-biaya operasi yang sesungguhnya terjadi. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui harga jual produk yang ideal serta sebagai pembanding antara harga jual dengan metode *Cost Plus Pricing* dan harga jual yang diterapkan oleh kedai kopi. Penelitian ini menggunakan metode komparatif. Data yang digunakan berupa data primer yang diperoleh melalui teknik observasi untuk mengamati secara langsung keadaan kedai kopi, teknik wawancara yang dilakukan dengan bertanya langsung kepada pihak terkait di kedai kopi, serta teknik dokumentasi untuk merekap biaya-biaya yang sesungguhnya terjadi untuk selanjutnya menjadi data yang akan diolah. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa harga jual dengan metode *cost plus pricing* dapat menghasilkan prediksi laba sebesar 9,09% dibandingkan dengan harga jual metode konvensional yang diterapkan oleh kedai kopi mengalami kerugian sebesar 26,28%.

Kata kunci: *Cost Plus Pricing, Harga Jual, Laba.*

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kedai kopi merupakan UMKM yang termasuk dalam bidang kuliner. Menurut Wilantara (2016) Definisi dari UMKM berdasarkan Undang-Undang No 20 Tahun

2008 tentang UMKM, menggariskan sebagai berikut, Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang.

Penelitian ini membahas mengenai Harga Pokok Produksi dan penetapan mark-up untuk digunakan dalam penetapan harga jual pada Senang Kopi dengan usaha yang bergerak dibidang Kedai Kopi yang menyediakan minuman kopi dan non kopi. Senang Kopi dalam menentukan harga jual produknya berdasarkan harga pasar yang ada lalu memperhitungkan biaya-biaya pembebanan saat proses produksi serta biaya nonproduksi. Menurut Dyama manajemen Senang Kopi, menyatakan margin untuk menetapkan harga jual adalah sebesar 300%. Margin tersebut didapat berdasarkan pembagian biaya bahan baku dengan harga jual yang sudah diterapkan. Namun biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead, biaya nonproduksi, serta laba yang diharapkan tidak diperhitungkan oleh Senang Kopi sehingga tidak mendapatkan laba maksimal yang bisa didapat oleh Senang Kopi. Berikut rincian perhitungan dengan persentasi margin 300% dikalikan dengan biaya bahan baku perunit.

Tabel 1. Penentuan Harga Jual Produk Oleh Senang Kopi

Nama Menu	Biaya Bahan Baku×300%	Harga Jual	Harga Jual yang Sudah Ditetapkan
Es Kopi Susu Aren	Rp. 6.500×300%	Rp. 19.500	Rp. 20.000
Chocolatte	Rp. 6.500×300%	Rp. 19.500	Rp. 20.000
Vietnamese	Rp. 4.000×300%	Rp. 12.000	Rp. 15.000
Americano	Rp. 5.000×300%	Rp. 15.000	Rp. 15.000
Es Kopi Susu Vanilla	Rp. 8.000×300%	Rp. 24.000	Rp. 25.000

Sumber: Kedai Kopi Senang Kopi (2021)

Oleh karena itu, perhitungan harga jual menurut metode Cost Plus Pricing diharapkan dapat membantu kedai kopi dalam menentukan harga jual dan mengetahui biaya produksi dan non produksi apa saja yang tidak dibebankan dalam perhitungan dalam penetapan harga jual yang sudah diterapkan oleh kedai kopi.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Perbandingan Harga Jual 5 Produk Kopi Dengan Menggunakan Metode

Cost Plus Pricing Dan Metode Konvensional Pada Senang Kopi Cibinong, Kabupaten Bogor Tahun 2021”.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas, maka peneliti merumuskan masalah yang akan diteliti adalah bagaimana penentuan harga jual produk pada Kedai Kopi Senang Kopi jika menggunakan metode perhitungan Cost Plus Pricing?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian dari rumusan masalah tersebut, maka tujuan dilakukan penelitian tersebut adalah untuk mengetahui hasil dari penentuan harga jual produk dengan menggunakan metode perhitungan Cost Plus Pricing dibandingkan dengan harga jual yang diterapkan oleh Senang Kopi tahun 2021.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

2.1.1 Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya. (Mulyadi, 2014:7)

2.1.2 Biaya

Biaya adalah kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat pada saat ini atau dimasa mendatang bagi organisasi. (Samryn, 2012:26)

2.1.3 Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi sebagai biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa selama periode bersangkutan. Harga pokok produksi merupakan biaya untuk memperoleh barang jadi yang siap jual. (Mulyadi, 2012:38)

Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi, terdapat 2 pendekatan (Mulyadi, 2012:18)

1. Full Costing

Full Costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead, baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

2. Variable Costing

Metode variable costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead variabel.

2.1.4 Penentuan Harga Jual

Mulyadi (2012:346) mendefinisikan penentuan harga jual sebagai suatu nilai yang dapat menutupi seluruh biaya yang membebaskan barang atau jasa yang dihasilkan ditambah dengan sejumlah keuntungan yang diinginkan oleh perusahaan.

Harga jual menggunakan *cost plus pricing* dihitung dengan rumus seperti yang digunakan untuk menghitung harga jual dalam keadaan normal. Dengan demikian ada 2 unsur yang diperhitungkan dalam penentuan harga jual ini : taksiran biaya penuh dan laba yang diharapkan. Taksiran biaya penuh dapat dihitung dengan 2 pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*.

Biaya bahan baku	Rp.xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp.xxx
Biaya overhead (variabel+tetap)	<u>Rp.xxx</u>
Taksiran total biaya produksi	Rp.xxx
Biaya administrasi dan umum	Rp.xxx
Biaya pemasaran	<u>Rp.xxx</u>
Taksiran total biaya komersial	<u>Rp.xxx</u>
Taksiran biaya penuh	<u>Rp.xxx</u>

**unsur biaya penuh dengan metode full costing*

Biaya bahan baku	Rp.xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp.xxx
Biaya overhead (variabel)	<u>Rp.xxx</u>
Taksiran total biaya produksi variabel	Rp.xxx
Biaya administrasi dan umum variabel	Rp.xxx
Biaya pemasaran variabel	<u>Rp.xxx</u>
Taksiran total biaya komersial	<u>Rp.xxx</u>
Taksiran biaya penuh	<u>Rp.xxx</u>

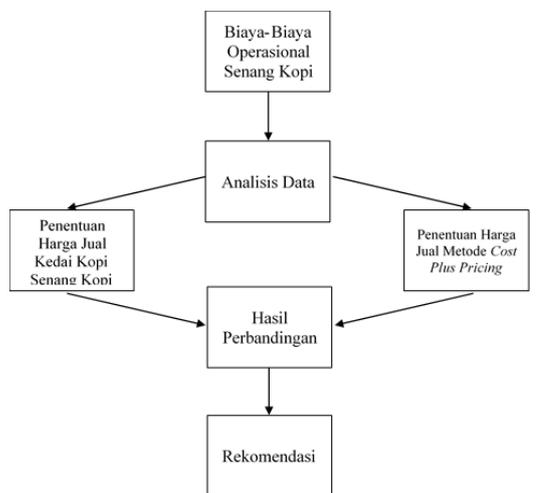
**Unsur biaya penuh dengan metode variable costing*

Berikut rumus harga jual dengan metode *cost plus pricing*:

$$\text{Harga Jual Produk} = \frac{\text{Total Biaya Produksi} + \text{Persentase Laba}}{\text{Total Produksi}}$$

2.2 Kerangka Pemikiran

Berikut ini merupakan skema kerangka berpikir yang digambarkan dalam kerangka penelitian berikut:



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

3. METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian yang dilakukan adalah studi kasus dengan menggunakan metode penelitian komparatif. Penerapan penelitian komparatif pada penelitian ini digunakan untuk mengetahui perbandingan antara perhitungan harga jual oleh kedai kopi dengan penentuan harga jual dengan metode *Cost Plus Pricing*.

3.2 Variabel Penelitian

Variabel dalam penelitian ini adalah penentuan harga jual produk.

3.3 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di gerai Senang Kopi yang berlokasi di Cempaka Residence, Kelurahan Harapan Jaya, Kecamatan Cibinong, Kabupaten Bogor, Jawa Barat, 16914.

Waktu penelitian ini dilaksanakan selama 3 (tiga) bulan terhitung mulai dari 3 Agustus 2021 hingga 3 November 2021.

3.4 Objek Penelitian

Objek dari penelitian ini adalah laporan harga pokok produksi Senang Kopi, penentuan *Mark up* produk Senang Kopi, dan penentuan harga jual produk Senang Kopi.

3.5 Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah biaya biaya operasional Senang Kopi. Sampel dalam penelitian ini adalah harga pokok produksi Senang Kopi periode Juni, Juli, Agustus 2021 pada produk Es Kopi Susu Aren, Chocolate, Vietnamese, Americano, dan Es Kopi Susu Vanilla.

3.6 Teknik Analisis Data

1. Melakukan Penggolongan Biaya
2. Menghitung Biaya
3. Menghitung Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing*.

4. Penentuan Harga Jual Menurut *Cost Plus Pricing*

5. Membandingkan Harga Jual Perunit Menurut Perusahaan Dengan Harga Jual Menurut *Cost Plus Pricing* Menggunakan Tabel Perbandingan Harga Jual.

6. Memaparkan dan menghubungkan hasil perhitungan harga jual dengan metode *cost plus pricing* dan perhitungan harga jual menurut Senang Kopi.

7. Menghasilkan rekomendasi harga jual yang sesuai untuk pertimbangan keputusan bagi manajemen Senang Kopi.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Data Operasional Senang Kopi

Penelitian ini menggunakan 5 produk kopi yang diproduksi oleh Senang Kopi sebagai sampel, yaitu Es Kopi Susu Aren, Chocolate, Vietnamese, Americano, dan Es Kopi Susu Vanilla. Data yang digunakan pada penelitian ini menggunakan data operasional Senang Kopi periode Juni, Juli, dan Agustus tahun 2021.

Tabel 2. Daftar Harga Produk *Best Seller* Senang Kopi

No.	Nama Menu	Harga
1.	Es Kopi Susu Aren	Rp. 20.000,-
2.	Es Kopi Susu Vanilla	Rp. 25.000,-
3.	<i>Chocolate</i>	Rp. 20.000,-
4.	Vietnamese	Rp. 15.000,-
5.	Americano	Rp. 15.000,-

Sumber: Kedai Kopi Senang Kopi (2021)

Melalui tabel di atas akan melakukan penelitian terhadap seluruh produk tersebut. Menurut Dyama selaku Manajemen Senang Kopi, kelima menu tersebut merupakan produk yang memiliki penjualan tertinggi dari berbagai macam menu lainnya.

Tabel 3. Total Penjualan Senang Kopi, Juni-Agustus 2021

No.	Produk	Total Penjualan (a)	%Penjualan (b=(a/c)×100%)
1	Es Kopi Susu Aren	446 cup	25,10%
2	Chocolatte	259 cup	14,58%
3	Vietnamese	239 cup	13,45%
4	Americano	121 cup	6,29%
5	Es Kopi Susu Vanilla	66 cup	3,71%
Total		1131 cup	63,13%
Total Penjualan Seluruh Produk (c)		1777 cup	

Sumber: Kedai Kopi Senang Kopi (2021)

1. Perhitungan Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang dapat dengan mudah dan langsung diidentifikasi dengan barang jadi atau bahan utama yang digunakan dengan proses produksi dan menjadi bagian utama dari produk jadi yang dihasilkan. (Firmansyah, 2014:31)

Berikut rincian penggunaan bahan baku dan biaya bahan baku 5 produk periode Juni, Juli, dan Agustus 2021:

a. Biaya Bahan Baku Es Kopi Susu Aren

Tabel 4. Total Biaya Bahan Baku Es Kopi Susu Aren, Juni-September 2021

Bahan Baku	Total Biaya Bahan Baku
Kopi Blend	Rp 856.320
SKM	Rp 149.856
Susu <i>Fullcream</i>	Rp 1.070.400
Gula Aren	Rp 160.560
Es Batu	Rp 22.300
Total	Rp 2.259.436

Sumber: Data Diolah (2021)

Harga per gram didapat dari setiap harga bahan baku perunit di bagi dengan komposisi bahan baku tersebut. Kopi blend didapat seharga Rp. 160.000 dibagi dengan komposisinya sebanyak 1kg dan mendapat hasil sebesar Rp. 160/gram. Susu kental manis (SKM) didapat seharga Rp. 10.000

dibagi dengan komposisinya sebanyak 370 gram dan mendapat hasil sebesar Rp. 28/gram. Susu *fullcream* didapat seharga Rp. 15.300 dibagi dengan komposisinya sebesar 1L dan mendapatkan hasil sebesar Rp. 16/gram. Gula aren diperoleh dengan harga Rp. 18.000 dibagi dengan komposisinya sebanyak 250 gram dan mendapatkan hasil sebesar Rp. 72/gram. Terakhir adalah es batu dihitung dengan ukuran gallon yaitu 19L dibagi dengan harga perolehannya sebesar 18.000 dan mendapatkan hasil yang dibulatkan sebesar Rp. 1/gram. Untuk ukuran mililiter dengan gram tidak memiliki perbedaan karena gram merupakan satuan yang dipakai dalam mengukur takaran bahan baku untuk membuat produk. Total bahan baku es kopi susu aren yang perlukan oleh kedai kopi dalam produksi bulan Juni, Juli, dan Agustus 2021 sebesar Rp. 2.259.436.

b. Biaya Bahan Baku Chocolatte

Tabel 5. Total Biaya Bahan Baku Chocolatte Juni-Agustus 2021

Bahan Baku	Total Biaya Bahan Baku
Coklat Bubuk	Rp 1.236.000
SKM	Rp 87.024
Susu <i>Fullcream</i>	Rp 207.200
Air	Rp 12.950
Es Batu	Rp 12.950
Total	Rp 1.556.124

Sumber: Data Diolah (2021)

Harga per gram didapat dari setiap harga bahan baku perunit di bagi dengan komposisi bahan baku tersebut. Coklat Bubuk didapat seharga Rp. 60.000 dibagi dengan komposisinya sebanyak 15 pcs dan mendapat hasil sebesar Rp. 4.000/*sachet*. Susu kental manis (SKM) didapat seharga Rp. 10.000 dibagi dengan komposisinya sebanyak 370 gram dan mendapat hasil sebesar Rp. 28/gram. Susu *fullcream* didapat seharga Rp. 15.300 dibagi dengan komposisinya sebesar 1L dan mendapatkan hasil sebesar Rp. 16/gram. Air didapat

seharga Rp. 18.000 dibagi dengan komposisinya sebesar 19L dan mendapatkan hasil sebesar Rp. 1/gram (dibulatkan). Terakhir adalah es batu dihitung dengan ukuran gallon yaitu 19L dibagi dengan harga perolehannya sebesar 18.000 dan mendapatkan hasil yang dibulatkan sebesar Rp. 1/gram. Untuk ukuran mililiter dengan gram tidak memiliki perbedaan karena gram merupakan satuan yang dipakai dalam mengukur takaran bahan baku untuk membuat produk. Total bahan baku chocolate yang perlukan oleh kedai kopi dalam produksi bulan Juni, Juli, dan Agustus 2021 sebesar Rp. 1.556.124

c. Biaya Bahan Baku Vietnamese

Tabel 6. Total Biaya Bahan Baku Vietnamese Juni-Agustus 2021

Bahan Baku	Total Biaya Bahan Baku
Kopi Robusta	Rp 229.440
SKM	Rp 267.680
Air	Rp 35.850
Total	Rp 532.970

Sumber: Data Diolah (2021)

Harga per gram didapat dari setiap harga bahan baku perunit di bagi dengan komposisi bahan baku tersebut. Kopi robusta didapat seharga Rp. 80.000 dibagi dengan komposisinya sebanyak 1kg dan mendapat hasil sebesar Rp. 80/gram. Susu kental manis (SKM) didapat seharga Rp. 10.000 dibagi dengan komposisinya sebanyak 370 gram dan mendapat hasil sebesar Rp. 28/gram. Terakhir adalah air dihitung dengan ukuran gallon yaitu 19L dibagi dengan harga perolehannya sebesar Rp. 18.000 dan mendapatkan hasil yang dibulatkan sebesar Rp. 1/gram. Untuk ukuran mililiter dengan gram tidak memiliki perbedaan karena gram merupakan satuan yang dipakai dalam mengukur takaran bahan baku untuk membuat produk. Total bahan baku vietnamese yang perlukan oleh kedai

kopi dalam produksi bulan Juni, Juli, dan Agustus 2021 sebesar Rp. 532.970.

d. Biaya Bahan Baku Americano

Tabel 7. Total Biaya Bahan Baku Americano Juni-Agustus 2021

Bahan Baku	Total Biaya Bahan Baku
Kopi Robusta	Rp 116.160
Es Batu	Rp 6.050
Air	Rp 16.335
Total	Rp 138.545

Sumber: Data Diolah (2021)

Harga per gram didapat dari setiap harga bahan baku perunit di bagi dengan komposisi bahan baku tersebut. Kopi robusta didapat seharga Rp. 80.000 dibagi dengan komposisinya sebanyak 1kg dan mendapat hasil sebesar Rp. 80/gram. Air didapat seharga Rp. 18.000 dibagi dengan komposisinya sebesar 19L dan mendapatkan hasil sebesar Rp. 1/gram (dibulatkan). Terakhir adalah es batu dihitung dengan ukuran gallon yaitu 19L dibagi dengan harga perolehannya sebesar Rp. 18.000 dan mendapatkan hasil yang dibulatkan sebesar Rp. 1/gram. Untuk ukuran mililiter dengan gram tidak memiliki perbedaan karena gram merupakan satuan yang dipakai dalam mengukur takaran bahan baku untuk membuat produk. Total bahan baku vietnamese yang perlukan oleh kedai kopi dalam produksi bulan Juni, Juli, dan Agustus 2021 sebesar Rp. 138.545.

e. Biaya Bahan Baku Es Kopi Susu Vanilla

Tabel 8. Total Biaya Bahan Baku Es Kopi Susu Vanilla Juni-September 2021

Bahan Baku	Total Biaya Bahan Baku
Kopi Blend	Rp 126.720
SKM	Rp 22.176
Susu <i>Fullcream</i>	Rp 158.400
Ice Cream	Rp 75.900
Es Batu	Rp 3.300
Total	Rp 386.496

Sumber: Data Diolah (2021)

Harga per gram didapat dari setiap harga bahan baku perunit di bagi dengan komposisi bahan baku tersebut. Kopi blend didapat seharga Rp. 160.000 dibagi dengan komposisinya sebanyak 1kg dan mendapat hasil sebesar Rp. 160/gram. Susu kental manis (SKM) didapat seharga Rp. 10.000 dibagi dengan komposisinya sebanyak 370 gram dan mendapat hasil sebesar Rp. 28/gram. Susu *fullcream* didapat seharga Rp. 15.300 dibagi dengan komposisinya sebesar 1L dan mendapatkan hasil sebesar Rp. 16/gram. *Ice Cream* diperoleh dengan harga Rp. 180.000 dibagi dengan komposisinya sebanyak 8L dan mendapatkan hasil sebesar Rp. 23/gram. Terakhir adalah es batu dihitung dengan ukuran gallon yaitu 19L dibagi dengan harga perolehannya sebesar 18.000 dan mendapatkan hasil yang dibulatkan sebesar Rp. 1/gram. Untuk ukuran mililiter dengan gram tidak memiliki perbedaan karena gram merupakan satuan yang dipakai dalam mengukur takaran bahan baku untuk membuat produk. Total bahan baku es kopi susu vanilla yang perlukan oleh kedai kopi dalam produksi bulan Juni, Juli, dan Agustus 2021 sebesar Rp. 386.496.

f. Total Biaya Bahan Baku 5 Produk Kopi

Tabel 9. Total Biaya Bahan Baku 5 Produk Kopi Periode Juni, Juli, dan Agustus 2021

No.	Produk	Total Biaya Bahan Baku
1	Es Kopi Susu Aren	Rp. 2.259.436
2	Chocolatte	Rp. 1.556.124
3	Vietnamese	Rp. 532.970
4	Americano	Rp. 138.545
5	Es Kopi Susu Vanilla	Rp. 386.496
Total Biaya Bahan Baku		Rp. 4.873.571

Sumber: Data Diolah (2021)

Berdasarkan Tabel di atas total bahan baku lima produk yang diteliti berasal dari 3 periode masa produksi pada Senang Kopi, yaitu bulan Juni, Juli, dan Agustus 2021. Sehingga dapat dihitung bahwa total bahan baku lima produk tersebut pada 3 periode sebesar Rp. 4.873.571.

2. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung

Didalam operasional Kedai Kopi Senang Kopi memiliki 4 tenaga kerja langsung dengan tugas melakukan proses produksi sampai dengan pengemasan. Gaji yang dikeluarkan Senang Kopi untuk *Head Barista* sebesar Rp. 2.000.000, *Senior Barista* sebesar Rp. 2.000.000, *Barista Full Time* sebesar Rp. 1.800.000, dan *Barista Part Time* sebesar Rp. 1.000.000. Berikut rincian biaya tenaga kerja langsung periode Juni, Juli, dan Agustus 2021:

Tabel 10. Biaya Tenaga Kerja Langsung Periode Juni, Juli, Agustus 2021

Jenis Pekerjaan	Biaya Tenaga Kerja Langsung			Total
	Juni	Juli	Agustus	
<i>Head Barista</i>	Rp.2.000.000	Rp.2.000.000	Rp.2.000.000	Rp. 6.000.000
<i>Senior Barista</i>	Rp.2.000.000	Rp.2.000.000	Rp.2.000.000	Rp. 6.000.000
<i>Barista Full Time</i>	Rp.1.800.000	Rp.1.800.000	Rp.1.800.000	Rp. 5.400.000
<i>Barista Part Time</i>	Rp.1.000.000	Rp.1.000.000	Rp.1.000.000	Rp. 3.000.000
Total Periode Juni, Juli Agustus 2021				Rp.20.400.000

Sumber: Data Diolah (2021)

Pada tabel di atas dapat dilihat biaya tenaga kerja langsung yang dianggarkan oleh Kedai Kopi Senang Kopi dalam sebulan

sebesar Rp. 6.800.000 dan selama 3 bulan adalah sebesar Rp. 20.400.000.

3. Perhitungan Biaya Overhead Tetap

Dalam operasional Kedai Kopi Senang Kopi ditemukan beberapa biaya overhead tetap yang dikeluarkan perbulannya, berikut rinciannya:

Tabel 11. Total Biaya Overhead Tetap, Juni-Agustus 2021

Jenis Biaya	Total Biaya Overhead Tetap			Total
	Juni	Juli	Agustus	
Wifi	Rp. 230.000	Rp. 230.000	Rp. 230.000	Rp. 690.000
Sewa Beban	Rp. 833.333	Rp. 833.333	Rp. 833.333	Rp. 2.499.999
Penyusutan Peralatan	Rp. 833.333	Rp. 833.333	Rp. 833.333	Rp. 2.499.999
Konsumsi Karyawan	Rp. 750.000	Rp. 750.000	Rp. 750.000	Rp. 2.250.000
Upah Manajemen	Rp.1.000.000	Rp.1.000.000	Rp.1.000.000	Rp. 3.000.000
Total Biaya Overhead Tetap				Rp.10.939.998

Sumber: Data Diolah (2021)

Berdasarkan tabel di atas total biaya overhead tetap Senang Kopi sebesar Rp. 10.939.998.

4. Perhitungan Biaya Overhead Variabel

Terdapat beberapa biaya overhead variabel dalam operasional Senang Kopi, berikut rinciannya:

Tabel 12. Total Biaya Overhead Variabel, Juni-Agustus 2021

Jenis Biaya	Total Biaya Overhead Variabel			Total
	Juni	Juli	Agustus	
Biaya Listrik	Rp.300.000	Rp.300.000	Rp.300.000	Rp. 900.000
Biaya Cup Plastik	Rp.131.000	Rp.181.500	Rp.253.000	Rp. 565.500
Biaya Sealer	Rp. 49.780	Rp. 68.970	Rp. 96.140	Rp. 214.890
Biaya Sedotan	Rp. 19.650	Rp. 27.225	Rp. 37.950	Rp. 84.825
Total Biaya Overhead Variabel				Rp.1.765.215

Sumber: Data Diolah (2021)

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa total biaya overhead variabel yang

dikeluarkan Senang Kopi selama periode bulan Juni, Juli, dan Agustus 2021 sebesar Rp. 1.765.215.

5. Biaya Nonproduksi

Biaya nonproduksi pada operasional Senang Kopi hanya terdapat satu pembebanan biaya yaitu biaya sampah, keamanan, dan kebersihan selama periode bulan Juni, Juli, dan Agustus 2021 Senang Kopi menganggarkan biaya tersebut sebesar Rp. 1.200.000.

4.2 Harga Pokok Produksi Perproduk

Perhitungan harga pokok produksi ke 5 produk kopi menggunakan metode *full costing*.

a. Es Kopi Susu Aren

Tabel 13. Harga Pokok Produksi Es Kopi Susu Aren Periode Juni, Juli, Agustus 2021

Biaya Produksi	Biaya	Total
Biaya Bahan Baku		
Kopi Blend	Rp. 856.320	
SKM	Rp. 149.856	
Susu Fullcream	Rp. 1.070.400	
Gula Aren	Rp. 160.560	
Es Batu	Rp. 22.300	
Total Biaya Bahan Baku		Rp. 2.259.436
Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp. 5.120.400
Biaya Overhead Tetap		Rp. 2.745.214,7
Biaya Overhead Variabel		Rp. 442.849,4
Biaya Nonproduksi		Rp. 301.200
Total Biaya Produksi		Rp.10.896.100,2
Biaya Per Unit =	$\frac{Rp.10.896.100,2}{446 \text{ cup}}$	
	= Rp.24.370,2	

b. Chocolate

Tabel 14. Harga Pokok Produksi Chocolate Periode Juni, Juli, Agustus 2021

Biaya Produksi	Biaya	Total
Biaya Bahan Baku		
Coklat Bubuk	Rp. 1.236.000	
SKM	Rp. 87.024	
Susu <i>Fullcream</i>	Rp. 207.200	
Air	Rp. 12.950	
Es Batu	Rp. 12.950	
Total Biaya Bahan Baku		Rp.1.556.124
Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp.2.974.320
Biaya Overhead Tetap		Rp.1.595.027,1
Biaya Overhead Variabel		Rp. 256.760,5
Biaya Nonproduksi		Rp. 174.960
Total Biaya Produksi		Rp.6.557.191,6
Biaya Per Unit:		
	$\frac{\text{Rp.6.557.191,6}}{259\text{cup}}$	=Rp.25.371,3

c. Vietnamese

Tabel 15. Harga Pokok Produksi Vietnamese Periode Juni, Juli, Agustus 2021

Biaya Produksi	Biaya	Total
Biaya Bahan Baku		
Kopi Robusta	Rp. 229.440	
SKM	Rp. 267.680	
Air	Rp. 35.850	
Total Biaya Bahan Baku		Rp. 532.970
Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp. 274.3800
Biaya Overhead Tetap		Rp.1.471.530,1
Biaya Overhead Variabel		Rp. 237.171,6
Biaya Nonproduksi		Rp. 161.400
Total Biaya Produksi		Rp.5.146.871,8
Biaya Per Unit:		
	$\frac{\text{Rp.5.146.871,8}}{239\text{ cup}}$	=Rp.21.535

d. Americano

Tabel 16. Harga Pokok Produksi Americano Periode Juni, Juli, Agustus 2021

Biaya Produksi	Biaya	Total
Biaya Bahan Baku		
Kopi Robusta	Rp. 116.160	
Es Batu	Rp. 6.050	
Air	Rp. 16.335	
Total Biaya Bahan Baku		Rp. 138.545
Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp.1.389.240
Biaya Overhead Tetap		Rp. 744.956,5
Biaya Overhead Variabel		Rp. 120.257
Biaya Nonproduksi		Rp. 81.720
Total Biaya Produksi		Rp.2.474.718,5
Biaya Per Unit:		
	$\frac{\text{Rp.2.474.718,5}}{121\text{cup}}$	=Rp.20.452,2

e. Es Kopi Susu Vanilla

Tabel 17. Harga Pokok Produksi Es Kopi Susu Vanilla Periode Juni, Juli, Agustus 2021

Biaya Produksi	Biaya	Total
Biaya Bahan Baku		
Kopi Blend	Rp. 126.720	
SKM	Rp. 22.176	
Susu <i>Fullcream</i>	Rp. 158.400	
<i>Ice Cream</i>	Rp. 75.900	
Es Batu	Rp. 3.300	
Total Biaya Bahan Baku		Rp. 386.496
Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp. 756.840
Biaya Overhead Tetap		Rp. 406.207,3
Biaya Overhead Variabel		Rp. 65.704,3
Biaya Nonproduksi		Rp. 44.520
Total Biaya Produksi		Rp.1.659.767,6
Biaya Per Unit:		
	$\frac{\text{Rp.1.659.767,6}}{66\text{cup}}$	=Rp.25.147,9

4.3 Perhitungan Harga Jual Menurut Metode Cost Plus Pricing

Penentuan harga jual metode *cost plus pricing* merupakan metode penentuan harga jual dimana biaya yang digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual adalah semua biaya yang terjadi ditambah biaya administrasi umum dan biaya penjualan. Berikut perhitungan biaya total dan perhitungan harga jual *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dari setiap produk yang di teliti dengan laba yang diharapkan oleh *owner* Senang Kopi,

Jonathan sebesar 10% adalah sebagai berikut:

a. Es Kopi Susu Aren

Biaya Bahan Baku	Rp. 2.259.436
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 5.120.400
Biaya <i>Overhead</i> Tetap	Rp. 2.745.214,7
Biaya <i>Overhead</i> Variabel	Rp. 205.383
Biaya Non Produksi	Rp 301.200
Biaya Total	Rp 10.869.100,2

Harga Es Kopi Susu Aren:

$$\begin{aligned} & \frac{\text{Biaya Total} + \text{Laba Yang Diharapkan}}{\text{Total Produksi}} \\ & = \frac{\text{Rp } 10.869.100,2 + (10\% \times \text{Rp } 10.869.100,2)}{446 \text{ cup}} \\ & = \frac{\text{Rp. Rp } 10.869.100,2 + \text{Rp. } 1.086.910}{446 \text{ cup}} \\ & = \mathbf{Rp. 26.807,2} \end{aligned}$$

b. Chocolate

Biaya Bahan Baku	Rp 1.556.124
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 2.974.320
Biaya <i>Overhead</i> Tetap	Rp 1.595.027,1
Biaya <i>Overhead</i> Variabel	Rp 256.760,5
Biaya Non Produksi	Rp 174.960
Biaya Total	Rp 6.557.191,6

Harga Chocolate:

$$\begin{aligned} & \frac{\text{Biaya Total} + \text{Laba Yang Diharapkan}}{\text{Total Produksi}} \\ & = \frac{\text{Rp } 6.557.191,6 + (10\% \times \text{Rp } 6.557.191,6)}{259 \text{ cup}} \\ & = \frac{\text{Rp } 6.557.191,6 + \text{Rp. } 655.719,2}{259 \text{ cup}} \\ & = \mathbf{Rp. 27.849,1} \end{aligned}$$

c. Vietnamese

Biaya Bahan Baku	Rp 532.970
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 2.743.800
Biaya <i>Overhead</i> Tetap	Rp 1.471.530,1
Biaya <i>Overhead</i> Variabel	Rp 237.171,6
Biaya Non Produksi	Rp 161.400
Biaya Total	Rp 5.146.871,8

Harga Vietnamese:

$$\begin{aligned} & \frac{\text{Biaya Total} + \text{Laba Yang Diharapkan}}{\text{Total Produksi}} \\ & = \frac{\text{Rp } 5.146.871,8 + (10\% \times \text{Rp } 5.146.871,8)}{239 \text{ cup}} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} & \frac{\text{Rp } 5.146.871,8 + \text{Rp. } 514.687,2}{239 \text{ cup}} \\ & = \mathbf{Rp. 23.688,5} \end{aligned}$$

d. Americano

Biaya Bahan Baku	Rp 138.545
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 1.389.240
Biaya <i>Overhead</i> Tetap	Rp 744.956,47
Biaya <i>Overhead</i> Variabel	Rp 120.257,06
Biaya Non Produksi	Rp 81.720
Biaya Total	Rp 2.474.718,5

Harga Americano:

$$\begin{aligned} & \frac{\text{Biaya Total} + \text{Laba Yang Diharapkan}}{\text{Total Produksi}} \\ & = \frac{\text{Rp } 2.474.718,5 + (10\% \times \text{Rp } 2.474.718,5)}{121 \text{ cup}} \\ & = \frac{\text{Rp } 2.474.718,5 + \text{Rp. } 247.471,9}{121 \text{ cup}} \\ & = \mathbf{Rp. 22.497,4} \end{aligned}$$

e. Es Kopi Susu Vanilla

Biaya Bahan Baku	Rp 386.496
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 756.840
Biaya <i>Overhead</i> Tetap	Rp 406.207,3
Biaya <i>Overhead</i> Variabel	Rp 65.704,3
Biaya Non Produksi	Rp 44.520
Biaya Total	Rp 1.659.767,6

Harga Es Kopi Susu Vanilla:

$$\begin{aligned} & \frac{\text{Biaya Total} + \text{Laba Yang Diharapkan}}{\text{Total Produksi}} \\ & = \frac{\text{Rp } 1.659.767,6 + (10\% \times \text{Rp } 1.659.767,6)}{66 \text{ cup}} \\ & = \frac{\text{Rp } 1.659.767,6 + \text{Rp. } 165.976,8}{66 \text{ cup}} \\ & = \mathbf{Rp. 27.662,8} \end{aligned}$$

Berdasarkan metode perhitungan *cost plus pricing* menghasilkan harga jual produk dengan pendekatan *full costing*.

4.4 Perbandingan Harga Jual Perunit Menurut Senang Kopi Dan Menurut Metode Cost Plus Pricing

Perhitungan harga jual per unit menurut Senang Kopi dibandingkan dengan menggunakan *cost plus pricing* dengan menggunakan table perbandingan harga jual untuk mengetahui selisih perhitungan harga jual serta mengetahui persentase selisih harga.

Tabel 18. Perbandingan Harga Jual Perunit Menurut Senang Kopi dan Metode Cost Plus Pricing

No.	Nama Produk	Harga Jual Per Unit Menurut Senang Kopi	Harga Jual Per Unit Menurut Cost Plus Pricing	Selisih	Persentase Selisih
1	Es Kopi Susu Aren	Rp.20.000	Rp.26.807,2	Rp.6.807,2	34,04%
2	Chocolatte	Rp.20.000	Rp.27.849,1	Rp.7.849,1	39,25%
3	Vietnamese	Rp.15.000	Rp.23.668,5	Rp.8.668,5	57,79%
4	Americano	Rp.15.000	Rp.22.497,4	Rp.7.497,4	49,98%
5	Es Kopi Susu Vanilla	Rp.25.000	Rp.27.662,8	Rp.2.662,8	10,65%

Sumber: Kedai Kopi Senang Kopi (2021)

Berdasarkan tabel di atas yang berisi perbandingan harga jual perunit menurut Senang Kopi dan *cost plus pricing*, ke 5 produk ditetapkan lebih rendah dibandingkan dengan harga jual menurut *cost plus pricing*. Pada harga jual Senang Kopi pada produk Es Kopi Susu Aren ditetapkan lebih rendah dengan selisih sebesar Rp. 6.807,2 atau sebesar 34,04%, pada harga jual produk Chocolatte ditetapkan lebih rendah dengan selisih Rp. 7.849,1 atau sebesar 39,25%, pada harga jual Vietnamese ditetapkan lebih rendah dengan selisih sebesar Rp. 8.668,5 atau sebesar 57,79%, pada harga jual produkAmericano ditetapkan lebih rendah dengan selisih sebesar Rp. 7.497,4 atau sebesar 49,98%, dan harga jual produk Es Kopi Susu Vanilla ditetapkan lebih rendah dengan selisih sebesar Rp. 2.662,8 atau sebesar 10,65%.

4.5 Perbandingan Prediksi Laba Perproduk Antara Harga Jual Menurut Senang Kopi dan Metode Cost Plus Pricing

Berikut merupakan prediksi perolehan laba bersih dari 5 produk kopi yang didapat oleh Senang Kopi pada periode Juni, Juli, dan Agustus tahun 2021:

Tabel 19. Prediksi Laba Bersih 5 Produk Kopi Menurut Harga Jual Senang Kopi

Produk	Harga Jual	Penjualan (Cup)	Total Penjualan	HPP per Produk	Biaya Nonproduksi	Laba Bersih	Persentase Laba Bersih
	(a)	(b)	(a)×(b)=(c)	(d)	(e)	(c)-(d)-(e)=(f)	(f/d)×100%
Es Kopi Susu Aren	Rp 20.000,0	446	Rp 8.920.000,0	Rp 10.567.899	Rp 301.200	-Rp 1.949.099,0	-21,9%
Chocolatte	Rp 20.000,0	259	Rp 5.180.000,0	Rp 6.382.231	Rp 174.960	-Rp 1.377.191,0	-26,6%
Vietnamese	Rp 15.000,0	239	Rp 3.585.000,0	Rp 4.985.471	Rp 161.400	-Rp 1.561.871,0	-43,6%
Americano	Rp 15.000,0	121	Rp 1.815.000,0	Rp 2.392.998	Rp 81.720	-Rp 659.718,0	-36,3%
Es Kopi Susu Vanilla	Rp 25.000,0	66	Rp 1.650.000,0	Rp 1.615.247	Rp 44.520	-Rp 9.767,0	-0,6%

Sumber: Data Diolah (2021)

Tabel 20. Prediksi Laba Bersih 5 Produk Kopi Menurut Harga Jual Metode Cost Plus Pricing

Produk	Harga Jual	Penjualan (Cup)	Total Penjualan	HPP per Produk	Biaya Nonproduksi	Laba Bersih	Persentase Laba Bersih
	(a)	(b)	(a)×(b)=(c)	(d)	(e)	(c)-(d)-(e)=(f)	(f/d)×100%
Es Kopi Susu Aren	Rp 26.807,2	446	Rp11.956.011,2	Rp 10.567.899	Rp 301.200	Rp 1.086.912,2	9,09%
Chocolatte	Rp 27.849,1	259	Rp 7.212.916,9	Rp 6.382.231	Rp 174.960	Rp 655.725,9	9,09%
Vietnamese	Rp 23.668,5	239	Rp 5.661.551,5	Rp 4.985.471	Rp 161.400	Rp 514.680,5	9,09%
Americano	Rp 22.497,4	121	Rp 2.722.185,4	Rp 2.392.998	Rp 81.720	Rp 247.467,4	9,09%
Es Kopi Susu Vanilla	Rp 27.662,8	66	Rp 1.825.744,8	Rp 1.615.247	Rp 44.520	Rp 165.977,8	9,09%

Sumber: Data Diolah (2021)

Berdasarkan Tabel 4.29 menyatakan bahwa prediksi laba bersih yang didapat dari penjualan 5 produk kopi pada periode Juni, Juli, dan Agustus 2021 menggunakan harga jual menurut Senang Kopi mengalami kerugian. Pada produk Es Kopi Susu Aren mengalami kerugian sebesar -21,9%, Chocolatte sebesar -26,6%, Vietnamese sebesar -43,6%,Americano sebesar -36,3%, dan Es Kopi Susu Vanilla sebesar -0,6%.

Sedangkan pada Tabel 4.30 menyatakan bahwa prediksi laba bersih 5 produk kopi dengan menggunakan harga jual menurut metode *Cost Plus Pricing* mendapat laba bersih sesuai yang diharapkan (10%). Pada kelima produk kopi tersebut mendapat persentase laba bersih yang sama yaitu sebesar 9,09%.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Terdapat perbedaan harga jual dari ke 5 produk kopi antara harga jual menurut Senang Kopi dengan harga jual menurut metode *cost plus pricing*. Dimana harga jual menurut Senang Kopi ditetapkan lebih rendah dibandingkan dengan harga jual menurut metode *cost plus pricing*. Hasil tabel prediksi laba bersih perproduk dinyatakan bahwa harga jual menurut metode *cost plus pricing* dapat memperoleh laba yang diharapkan.

5.2 Saran

1. Harga jual produk sebaiknya diperhitungkan menggunakan metode *cost plus pricing*.
2. Senang Kopi dapat mempertimbangkan harga jual produk yang dihasilkan dengan metode *cost plus pricing* untuk memperoleh laba yang diharapkan secara maksimal.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, Sofia Prima, Septian Bayu Kristanto. 2013. Akuntansi Biaya. IN MEDIA. Bogor.
- Dunia, Ahmad Firdaus dkk. 2019. Akuntansi Biaya Edisi 5. Salemba Empat. Jakarta.
- Mulyadi. 2014. Akuntansi Biaya Edisi Ke-5. SEKOLAH TINGGI ILMU MANAJEMEN YKPN. Yogyakarta.
- . 2001. Akuntansi Manajemen Edisi Ke-3. Salemba Empat. Jakarta.
- Samryn. 2012. Akuntansi Manajemen: Informasi Biaya Untuk Pengendalian Aktivitas Operasi dan Informasi. Fajar Inter Tama Mandiri. Jakarta.
- Sugiyono. 2017. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta. Bandung.
- Basyir, Ashar. 2021. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai

Penentuan Harga Jual. Universitas Gunadarma. Depok.

Noviasari, Evi dan Richad Alamsyah. 2020. Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Studi Kasus Pada UMKM Sepatu Heriyanto. Institut Bisnis dan Informatika Kesatuan. Bogor

Sari, Yunita dan Lily Karlina Nasution. 2018. Analisis Penentuan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Dan Pengaruhnya Terhadap Laba yang Dihasilkan Pada UD Maju. Politeknik LP3I. Medan.

Toar, Oktavia; Herman Karamoy; dan Heince Wokas. 2017. Analisis Perbandingan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing dan Mark Up Pricing Pada Dolphin Donuts Bakery. Universitas Sam Ratulangi. Manado.

Wauran, Desliane. 2016. Analisis Penentuan Harga Pokok Produk dan Penerapan Cost Plus Pricing Method