

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Persaingan usaha di bidang kuliner semakin meningkat, terutama di bidang makanan yang memiliki ciri khas lokal. Adanya persaingan tersebut menuntut pelaku usaha untuk tidak hanya fokus pada kualitas produk, tetapi juga pada strategi penetapan harga yang tepat agar dapat bertahan dan berkembang. Pada usaha kuliner makanan tradisional, penetapan harga jual masih dilakukan secara sederhana. Banyak pelaku usaha yang menentukan harga jual produknya berdasarkan perkiraan atau hanya mengikuti harga pasaran tanpa menghitung biaya produksi secara rinci. Kondisi ini dapat menimbulkan ketidaksesuaian antara biaya yang dikeluarkan dengan pendapatan yang diperoleh, sehingga keuntungan tidak maksimal dan keberlangsungan usaha kurang terjamin.

Pelaku usaha yang tidak biasa melakukan pencatatan dan pembuatan laporan keuangan terhadap bisnis yang dijalankan juga bisa menjadi alasan mengapa sulitnya menentukan harga pokok produksi. Penentuan harga menggunakan logika atau perkiraan berdasarkan total biaya produksi merupakan kecenderungan usaha yang masih tradisional. Penentuan harga pokok produksi secara tradisional memiliki kelemahan yaitu harga yang dihasilkan tidak kompetitif karena perhitungan hanya di ambil dari beberapa bahan pokok saja atau tidak secara keseluruhan. Para pelaku bisnis harus memperhatikan penentuan harga pokok produksi agar bisnis yang dijalankan mencapai laba yang optimal. Peningkatan harga pokok produksi ini nantinya akan berdampak pada penentuan beban pokok penjualan yang akan menentukan harga jual.

Harga pokok produksi (HPP) merupakan total seluruh biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang jadi, termasuk biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat sangat penting karena menjadi dasar dalam menentukan harga jual yang mampu menutup semua biaya serta memberi margin keuntungan. Dengan menghitung harga pokok produksi, pelaku usaha dapat

menetapkan harga jual secara ilmiah serta menghindari kerugian akibat harga yang terlalu rendah atau kehilangan daya saing bila harga terlalu tinggi.

Penetapan harga jual menjadi suatu keputusan penting dalam keberlangsungan suatu usaha. Penetapan harga jual yang tepat akan menutup seluruh biaya produksi serta memberikan keuntungan bagi pelaku usaha. Banyak pelaku usaha yang menetapkan harga jual berdasarkan perkiraan atau mengikuti harga pesaing di pasar. Cara tersebut berpotensi menimbulkan masalah karena harga yang ditetapkan belum mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya. Maka dari itu pelaku usaha tidak menyadari apakah usahanya memberikan keuntungan atau mengalami kerugian secara tidak langsung.

Salwa Kue merupakan UMKM yang bergerak dibidang kuliner yang memproduksi beberapa jenis kue seperti kue lebaran, dodol dan kue khas aceh lainnya seperti kue adee dan kue bhoi. Usaha Salwa Kue berdiri sejak tahun 2019 yang beralamat di Jl. Pase, Keude Aceh, Kota Lhokseumawe.

Penelitian ini difokuskan pada produk kue adee dan kue bhoi karena kedua produk tersebut merupakan produk yang diproduksi setiap hari oleh Salwa Kue. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha, kue adee diproduksi dengan rata-rata sebanyak 45 loyang per hari dimana 1 kali produksi menghasilkan 9 loyang kue adee, kue adee tepung dilakukan 4 kali produksi yaitu 36 loyang/hari dengan harga perloyang Rp.20.000 dan untuk kue adee tepung diproduksi hanya 1 kali yaitu 9 loyang dengan harga Rp.22.000/Loyang , sedangkan kue bhoi rata-rata 2 kali dilakukan produksi dengan jumlah 1 kali produksi 64 pcs sehingga jika dilakukan 2 kali produksi dapat mencapai 238 pcs/hari. Berbeda dengan produk lainnya seperti kue kering yang hanya diproduksi pada periode tertentu, terutama menjelang hari raya, serta dodol yang diproduksi berdasarkan pesanan konsumen untuk acara tertentu seperti pernikahan.

Hasil wawancara dengan pemilik usaha, bahwasannya pelaku usaha sampai saat ini belum melakukan perhitungan harga pokok produksi secara keseluruhan. Hal tersebut berdampak pada penetapan harga jual yang kurang didasarkan pada perhitungan biaya yang komprehensif. Selama ini harga jual produk ditetapkan pelaku usaha berdasarkan perkiraan dari biaya bahan baku yang

telah mereka keluarkan tanpa mempertimbangkan seluruh biaya yang terlibat pada proses produksi. Kondisi tersebut menyebabkan pemilik usaha belum mengetahui secara pasti besarnya biaya yang sebenarnya dikeluarkan untuk menghasilkan setiap produk, sehingga keuntungan yang diperoleh dari setiap penjualan juga belum dapat diketahui secara akurat. Oleh karena itu, diperlukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* karena metode ini mampu memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi baik biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, maupun biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap dan variabel sehingga menghasilkan informasi biaya yang lebih komprehensif. Informasi biaya produksi yang lengkap diperlukan sebagai dasar pengambilan keputusan usaha, seperti menentukan harga jual, serta memiliki dasar informasi yang jelas ketika terjadi kenaikan harga bahan baku, mengevaluasi keuntungan produk, dan merencanakan pengembangan usaha di masa mendatang.

Setelah harga pokok produksi dihitung menggunakan metode *Full Costing*, diperlukan metode yang dapat menentukan harga jual berdasarkan biaya produksi yang telah dihitung secara menyeluruh. Metode *Cost Plus Pricing* dipilih karena penetapan harga jual dilakukan dengan menambahkan tingkat keuntungan tertentu ke dalam harga pokok produksi. Penggunaan metode ini relevan dengan kondisi Salwa Kue yang selama ini menetapkan harga jual berdasarkan perkiraan biaya bahan baku tanpa mempertimbangkan seluruh biaya produksi secara rinci. Dengan menerapkan *Cost Plus Pricing*, harga jual yang ditetapkan diharapkan dapat menutup seluruh biaya produksi sekaligus memberikan keuntungan yang sesuai, sehingga penetapan harga menjadi lebih objektif dan dapat mendukung keberlangsungan usaha.

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian di Salwa Kue dengan judul **“ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL MELALUI METODE *COST PLUS PRICING* DENGAN PENDEKATAN *FULL COSTING* PADA UMKM SALWA KUE”**

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari latar belakang diatas adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana hasil perhitungan harga pokok produksi pada Salwa Kue menggunakan metode *full costing*?
2. Bagaimana hasil penetapan harga jual kue adee dan kue bhoi pada Salwa Kue dengan menggunakan metode *cost plus pricing*?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui hasil perhitungan harga pokok produksi pada Salwa Kue menggunakan metode *full costing*?
2. Untuk mengetahui hasil penetapan harga jual kue adee dan kue bhoi pada Salwa Kue dengan menggunakan metode *cost plus pricing*?

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis
Menambah pemahaman dalam menghitung harga pokok produksi dengan merincikan biaya-biaya yang digunakan untuk mendapatkan laba dalam memproduksi suatu produk.
2. Bagi Instansi
Menjadi bahan referensi tambahan untuk penelitian selanjutnya mengenai analisis harga pokok produksi.
3. Bagi Pelaku Usaha
Membantu pelaku usaha dalam menerapkan harga jual yang lebih tepat dan kompetitif serta menjadi bahan pertimbangan dalam pengambilan keputusan untuk meningkatkan keuntungan.

1.5 Batasan Masalah dan Asumsi

1.5.1 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini hanya dilakukan pada produk kue adee tepung, ubi dan kue bhoi di Salwa Kue sebagai objek penelitian.
2. Data yang digunakan adalah rata-rata biaya produksi November 2025-April 2026.

1.5.2 Asumsi

Adapun asumsi pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Data biaya produksi yang digunakan dalam penelitian adalah data akurat dan dapat dipercaya.
2. Proses produksi selama periode penelitian berjalan secara normal dan stabil.