

## **PENERAPAN METODE CPP (COST PLUS PRICING) DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL MAKANAN OLEH-OLEH KHAS MBENCIRANG “BOLUMER”**

**Dindya Nirmala<sup>1</sup>, Enita Nourma Sari<sup>2</sup>, Luki Ardiantoro<sup>3</sup>**

Universitas Islam Majapahit<sup>1,2,3</sup>

*e-mail: dindya.nirmala@gmail.com*

### **ABSTRACT**

*Kebontunggul Village is a village with interesting tourism objects, and have the status “village toward independence”. Development of UMKM in Kebontunggul Village through the development of SDM to boost the village economy. The purpose of this article is to apply the CPP (Cost Plus Pricing) method in determining the selling price of typical Mbencirang souvenirs, “Bolumer”. The method used by the CPP is in the form of an analysis of the potential of training to residents, and an analysis of outputs after training. In analyzing the data used quantitative descriptive methods. The results showed that the CPP method is the simplest method in determining the selling price of a product. Conclusion The CPP method is effective for improving SDM for the sake of UMKM activities in Kebontunggul Village.*

**Keyword:** *Cost Plus Pricing, selling price, SDM, UMKM*

### **ABSTRAK**

Desa Kebontunggul merupakan desa dengan objek wisata yang menarik, dan berstatus “desa menuju mandiri”. Pengembangan UMKM di Desa Kebontunggul melalui pengembangan SDM guna mendongkrak perekonomian desa. Tujuan artikel ini adalah mengaplikasikan metode CPP (*Cost Plus Pricing*) dalam menentukan harga jual makanan oleh-oleh khas Mbencirang yaitu “Bolumer”. Metode yang digunakan CPP adalah berupa analisa potensi pelatihan kepada warga, dan analisa output setelah pelatihan. Dalam penganalisaan data digunakan metode deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian didapat bahwa metode CPP adalah metode paling sederhana dalam menentukan harga jual suatu produk. Kesimpulan metode CPP efektif untuk meningkatkan SDM demi kegiatan UMKM di Desa Kebontunggul.

**Kata kunci:** *Cost Plus Pricing, harga jual, SDM, UMKM.*

### **PENDAHULUAN**

Desa Kebontunggul adalah salah satu desa di Kec. Gondang. Desa ini berstatus “desa menuju mandiri”, karena desa ini tidak bergantung kepada APBDes. Salah satu potensi yang terdapat di Desa Kebontunggul ialah tempat wisata edukasi Lembah Mbencirang, yang didirikan di kaki Alas Wedok dan diapit oleh Bukit Putu Ijo. Wisata ini terfokus pada pembelajaran dan hiburan yang berkaitan dengan peduli alam. Untuk mengubah status desa yang awalnya “Menuju Desa Mandiri” menjadi “Desa Mandiri”, perlu diimbangi dengan pemberdayaan SDM (sumber daya manusia). Peningkatan pemanfaatan SDM melalui UMKM (Usaha Mikro, Kecil dan Menengah) perlu dilakukan untuk meningkatkan perekonomian warga sekaligus sebagai pemanfaatan komoditas Desa Kebontunggul yaitu ubi sebagai ciri khas Desa. Ubi tersebut akan diolah menjadi Bolumer (bola ubi lumer), kue berbentuk bola dengan lumeran coklat sebagai isinya. Ubi yang

diolah akan meningkatkan nilai jual dibandingkan hanya dalam bentuk ubi mentah. Selain itu, olahan ubi lebih menarik karena dapat langsung dinikmati pengunjung wisata.

Definisi UMKM yang diatur dalam Undang-Undang Republik Indonesia No.20 Tahun 2008 tentang UMKM. Pasal 1 dari UU tersebut, dinyatakan bahwa usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memiliki kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam UU tersebut[1]. Pemberdayaan UMKM sangat penting dan strategis dalam mengantisipasi perekonomian terutama dalam memperkuat struktur perekonomian nasional. Adanya krisis perekonomian nasional seperti sekarang ini sangat mempengaruhi stabilitas nasional, ekonomi dan politik yang imbasnya berdampak pada kegiatan-kegiatan usaha besar yang semakin terpuruk, sementara UMKM serta koperasi relatif masih dapat mempertahankan kegiatan usahanya. Dalam proses produksi pengolahan ubi, memerlukan informasi mengenai berapa besar jumlah biaya yang digunakan dalam menghasilkan produk-produk tersebut dan sekaligus diharapkan dapat menghitung dan menentukan harga pokok penjualan yang tepat pada produk yang dihasilkan. Tujuan utama suatu UMKM adalah untuk memperoleh keuntungan semaksimal mungkin dengan modal minimal. Adanya keuntungan memungkinkan suatu UMKM dapat mempertahankan usahanya menjadi lebih maju dan berkembang.

Analisis terhadap pendapatan yang diperoleh beserta biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan laba yang diharapkan demi keberlangsungan dari usaha yang dimiliki. Karena dari dana yang berasal dari laba usaha inilah yang akan membantu suatu usaha dalam meningkatkan setiap aspek yang diperlukan. Metode penentuan biaya produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi[2]. Ada dua metode yang dapat diambil dalam perencanaan dan pengambilan keputusan dalam menentukan harga jual, yaitu dengan menggunakan harga pokok *full costing* dan harga *variable costing*.

Perbedaan antara kedua metode tersebut terletak pada perlakuan biaya overhead pabrik. Menurut metode *full costing*, biaya overhead tetap diperhitungkan dalam harga pokok, sedangkan pada metode *variable costing* biaya overhead tetap diperlakukan sebagai biaya periodik[3]. *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* pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap[4]. Sedangkan *Variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi variabel, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik variabel[4]. Dalam penentuan harga pokok produk harus diperhatikan unsur-unsur biaya apa saja yang masuk dalam harga pokok produk dan mengalokasikan unsur-unsur biaya tersebut secara tepat sehingga dapat menggambarkan pengorbanan sumber ekonomi yang sesungguhnya. Sehingga, penulis ingin membahas “Penerapan Metode CPP (*Cost Plus Pricing*) dalam Menentukan Harga Jual Makanan “BOLUMER”

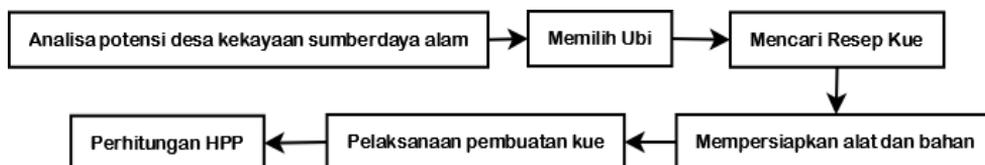
## **METODE PELAKSANAAN**

Pada bagian metode pelaksanaan dapat tersusun dari beberapa bagian pembahasan untuk menguraikan permasalahan yang dihadapi oleh pelaku UMKM yang berada di Desa Mbencirang, tentang harga yang akan dipakai untuk perolehan labah akan dijawab melalui metode CPP dalam menentukan harga jual makanan oleh-oleh khas Mbencirang. Maka dilakukan beberapa kegiatan sebagai berikut: (1) Pemberian bahan baku bolumer, (2)

pelatihan pembuatan bolumer (output: printer komposisi untuk pegangan), (3) menghitung harga pokok produksi untuk mendapatkan harga jual.

Dari metode yang tertera diatas kegiatan ini diharapkan mampu meningkatkan perhitungan dalam perekonomian UMKM dalam usahanya. Mitra UMKM pada kegiatan ini ikut aktif serta berpartisipasi dalam menentukan CPP. Faktor pendukung yang ada selama proses pelaksanaan ialah kami dibimbing langsung oleh Ibu Yulianti S.Pd selaku Isri Kepala Desa Kebontunggul sehingga memudahkan untuk mendapatkan akses informasi. Maka dilakukan beberapa kegiatan sebagai berikut: (1) Pemberian bahan baku bolumer, (2) pelatihan pembuatan bolumer (output: printer komposisi untuk pegangan), (3) menghitung harga pokok produksi untuk mendapatkan harga jual.

Selama melaksanakan program kerja ini kami perlu melalui beberapa tahapan, antara lain: (1) Analisa potensi desa kekayaan sumberdaya alam (pertanian: ubi), (2) memilih ubi sebagai salah satu bahan dasar pembuatan kue, (3) Mencari resep kue yang pas dengan mempertimbangkan (proses dan rasa), (4) Persiapan alat dan bahan pembuatan kue bolumer, (5) Pelaksanaan pembuatan kue bolumer bersama pelaku UMKM, (6) Perhitungan HPP. Tahapan pelaksanaan seperti yang terlihat pada Gambar 1 seperti berikut:



Gambar 1. Tahapan pelaksanaan

Gambar 2. merupakan gambar hasil kegiatan dari metode pelaksanaan tersebut



(a)



(b)



(c)

Gambar 2. a) pembuatan kue Bolumer, b) penentuan HPP, c) kue bolumer siap dikemas dalam mika

Sumber : dokumen KKN

#### A. Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan dua metode, yakni melalui:

1. Studi Kepustakaan yaitu cara mendapatkan informasi dari teori-teori dengan mempelajari serta mencatat dari buku-buku yang berhubungan dengan masalah yang akan dibahas atau diteliti untuk digunakan sebagai dasar teori yang melengkapi proses penyusunan artikel.

2. Studi Lapangan yaitu penelitian ini dilakukan dengan cara melakukan tinjauan secara langsung UMKM yang menjadi objek dari penelitian. Adapun cara yang telah ditetapkan oleh penulis dalam melaksanakan penelitian lapangan ini, yaitu dengan cara : peninjauan Langsung (Observasi), yaitu teknik pengumpulan data, dimana penulis langsung ke lokasi UMKM dan melakukan pengamatan terhadap proses produksi perusahaan, khususnya mengenai penentuan harga pokok produk dengan metode full costing dan penentuan harga jual berdasarkan cost plus pricing dalam menentukan profitabilitas perusahaan pada UMKM.

#### B. Metode Analisis Data

Artikel ini menggunakan data kuantitatif berupa data-data informasi biaya-biaya dalam memproduksi produk jadi yang siap dijual, yaitu berupa biaya produksi, yang meliputi biaya bahan baku dan biaya overhead. Metode analisis yang digunakan untuk membahas permasalahan dalam artikel ini adalah metode analisis deskriptif, yaitu metode analisis yang dapat memberikan gambaran maupun uraian jelas mengenai suatu keadaan atau fenomena, sehingga dapat ditarik kesimpulan mengenai Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual Berdasarkan Cost Plus Pricing Dalam Menentukan Profitabilitas UMKM. **Tabel 1. Resep yang digunakan saat pelaksanaan progam membuat kue Bolumer.**

NO	TAKARAN	RESEP
1	500 Gr	Ubi
2	2 Sdm	Tepung Tapioka
3	3 Sdm	Tepung Terigu
4	3 Sdm	Gula
5	¼ kg	Tepung Panir
6	1 Pack	Coklat Batang

Sumber : UMKM

Tabel 1. menjelaskan resep beserta takaran bahan baku kue Bolumer untuk satu resep. Satu resep akan menghasilkan 40 buah bulatan kue bolumer.

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

Penghitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan UMKM di Desa Kebontunggul saat ini masih terbilang sederhana dan belum memasukkan semua biaya-biaya secara terperinci dalam proses produksi. Dalam melakukan penghitungan harga pokok produksi, pihak UMKM belum menghitung seluruh unsur-unsur biaya overhead, biaya tenaga kerja, biaya listrik dan biaya lain-lain. Pihak UMKM hanya menghitung biaya bahan baku. Serta hanya menaksirkan harga jual tanpa tahu berapa persen keuntungan yang akan diambil. Dari pelatihan tersebut, diperoleh perhitungan biaya sebagai berikut :

Tabel 2. Biaya Bahan Baku

Nama	Biaya Bahan Baku /Hari	Biaya Bahan Baku /Bulan (25 hari)
------	------------------------	-----------------------------------

2 kg Ubi	Rp 10.000	Rp 250.000
¼ kg TepungTapioka	Rp 3.000	Rp 75.000
¼ kg Terigu	Rp 2.500	Rp 62.500
¼ kg Gula	Rp 3.500	Rp 87.500
1 kg TepungPanir	Rp 5.000	Rp 125.000
1 pcs Coklat Blok	Rp 20.000	Rp 500.000
<b>Total</b>	<b>Rp 44.000</b>	<b>Rp 1.100.000</b>

Sumber : UMKM

Note : ¼ kg setara dengan 4-8 sdm

Tabel 2 menunjukkan bahwa biaya bahan baku pembuatan kue Bolumer selama 1 hari sebesar Rp 44.000,00 (menghasilkan 160 buah Bolumer), atau jika dihitung biaya bahan baku selama satu bulan sebesar Rp 1.100.000,00 (menghasilkan 4.000 buah Bolumer).

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jumlah Pekerja	Jumlah Jam Kerja /Bulan	Gaji Bulanan (per orang)	Biaya Tenaga Kerja Langsung
3	150	Rp 800.000	Rp 2.400.000

Sumber : UMKM

Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan selama satu bulan untuk satu orang pekerja sebesar Rp 800.000,00. Sehingga untuk 3 orang pekerja dibutuhkan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 2.400.000,00

Tabel 4. Biaya Penyusutan Peralatan

NO	Peralatan	Unit	Harga/Unit	Total	Umur Ekonomis	Biaya Penyusutan
1	Baskom Aluminium	5	Rp 5,000.00	Rp 25,000.00	1	Rp 2,100.00
2	Pisau	1	Rp 10,000.00	Rp 10,000.00	1	Rp 800.00
3	Kompor	1	Rp150,000.00	Rp150,000.00	3	Rp 4,200.00
4	Wajan	1	Rp 50,000.00	Rp 50,000.00	1	Rp 800.00
5	Dandang	1	Rp100,000.00	Rp100,000.00	1	Rp 8,300.00
	<b>TOTAL</b>					Rp 16,200.00

Sumber : UMKM, data diolah penulis

Biaya Penyusutan dapat dihitung dengan rumus  $\frac{1}{12} \times \frac{1}{n} \times \text{harga}$

Tabel 5. Biaya Overhead Pabrik

Nama	Kuantitas (1 bulan)	Harga satuan	Harga /Bulan (25 hari)
Mika	500	Rp 800	Rp 400.000
Label Kemasan	25	Rp 10.000	Rp 250.000
LPG	4	Rp 18.000	Rp 72.000
Listrik			Rp 150.000
<b>Total</b>		<b>Rp 44.000</b>	<b>Rp 872.000</b>

Sumber : UMKM, data diolah penulis

### Harga Pokok Produksi dengan menggunakan Metode Cost Plus Pricing

Biaya Bahan Baku	Rp 1.100.000,00
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 2.400.000,00
Biaya Penyusutan	Rp 16.200,00
Biaya Overhead Pabrik	Rp 872.000,00
	+ _____
Total	Rp 4.388.200,00

Total biaya produksi kue Bolumer selama sebulan adalah Rp 4.388.200,00 dengan jumlah kue Bolumer yang dihasilkan sebanyak 4.000 buah Bolumer dan dikemas kedalam 500 buah mika. Dengan penghitungan sehari produksi sebanyak 20 mika yang berisi 8 buah Bolumer per mika. Maka harga pokok produk per mika dapat dihitung sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Harga Pokok Produk /mika} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi}}{\text{Total Produksi Sebulan}} \\ &= \frac{\text{Rp 4.388.200}}{500} \\ &= \text{Rp 8.776,4} \end{aligned}$$

### Perhitungan Harga Jual dengan metode Cost Plus Pricing

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual /mika} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi} + \text{Laba yang diharapkan}}{\text{Total Produksi sebulan}} \\ &= \frac{\text{Rp 4.388.200} + (20\% \times \text{Rp 4.388.200})}{500} \\ &= \frac{\text{Rp 4.388.200} + \text{Rp 877.640}}{500} \\ &= \frac{\text{Rp 5.265.840}}{500} \\ &= \text{Rp 10.531,68} \end{aligned}$$

Sehingga satu mika yang berisi 8 buah Bolumer akan dipasarkan seharga Rp 10.500,00

## **KESIMPULAN**

Strategi Cost Plus Pricing merupakan strategi penentuan harga jual suatu produk yang cocok diterapkan dalam UMKM. *Cost plus pricing* adalah suatu metode dalam menetapkan harga jual dengan cara menghitung biaya-biaya yang dikeluarkan baik biaya yang berhubungan dengan produksi maupun biaya non produksi dengan menambahkan jumlah biaya tersebut dengan nilai laba yang diharapkan. Harga jual kue bolumer dengan menggunakan metode Cost Plus Pricing diperoleh Rp 10.500,00 per mika

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada

1. LP4MP-UNIM selaku panitia KKN Tematik 2019
2. Ibu Yuliati S.Pd selaku Isri Kepala Desa Kebontunggul
3. Pelaku UMKM yang bersedia memberikan informasi

## **DAFTAR PUSTAKA**

- [1] T. H. T. Tambunan, *UMKM di Indonesia*. Bogor: Ghalia Indonesia, 2009.
- [2] Mulyadi, *Akuntansi Biaya*, Kelima. Yogyakarta: UPP STIM YKPN, 2015.
- [3] Winny Gayatri, "PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN METODE COST PLUS PRICING PADA PT.PERTANI (PERSERO) CABANG SULAWESI UTARA," *J. EMBBA*, vol. 1, p. 1818, Desember 2013.
- [4] Firmansyah, *Akuntansi Biaya itu Gampang*, Cetakan Pertama. Jakarta: Dunia Cerdas, 2014.