



Department of Digital Business

Journal of Artificial Intelligence and Digital Business (RIGGS)

Homepage: <https://journal.ilmudata.co.id/index.php/RIGGS>

Vol. 5 No. 1 (2026) pp: 13818-13832

P-ISSN: 2963-9298, e-ISSN: 2963-914X

Analisis Perhitungan Harga Pokok Penjualan Pada Usaha Coto Sederhana dan Hidangan Aroma Coto Tetta di Makassar

Muhammad Farid¹, Hariany Idris², Fajriani Azis³

^{1,2,3}Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Makassar

¹muhammadfarid100402@gmail.com, ²hariany.idris@unm.ac.id, ³fajrianiazis@unm.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok penjualan pada Usaha Coto Sederhana dan Hidangan Aroma Coto Tetta di Makassar dengan menggunakan pendekatan metode Full costing. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dan kuantitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode Full costing memberikan hasil perhitungan harga pokok produksi yang lebih komprehensif dibandingkan dengan metode tradisional yang selama ini digunakan oleh kedua usaha. Pada Usaha Coto Sederhana, untuk produksi 450 porsi, harga pokok produksi per porsi dengan metode sederhana adalah Rp16.142, sedangkan metode Full costing menghasilkan Rp17.067 (dibungkus) dan Rp16.487 (makan di tempat). Sementara itu, pada usaha Coto Tetta yang memproduksi sebanyak 400 porsi sehari, harga pokok produksi menurut metode internal adalah Rp12.163 per porsi, sedangkan hasil perhitungan dengan metode Full costing adalah Rp14.000 (dibungkus) dan Rp12.608 (makan di tempat). Penerapan metode Cost Plus Pricing pada kedua usaha menghasilkan harga jual yang lebih akurat, yaitu Rp29.014 di bungkus dan Rp28.028 makan di tempat untuk Coto Sederhana, serta Rp20.999 di bungkus dan Rp18.911 makan di tempat untuk Coto Tetta. Perbedaan ini menunjukkan bahwa pendekatan perhitungan yang lebih terstruktur dapat membantu pemilik usaha dalam menetapkan harga yang tidak hanya kompetitif, tetapi juga menguntungkan. Penelitian ini memberikan kontribusi praktis dalam penerapan akuntansi biaya pada UMKM kuliner serta memberikan wawasan bagi pelaku usaha untuk mengoptimalkan strategi penetapan harga melalui pemahaman komprehensif atas seluruh komponen biaya produksi.

Kata kunci: Cost Plus Pricing, Full Costing, Harga Jual, Harga Pokok Produksi

1. Latar Belakang

Perkembangan dunia bisnis semakin hari semakin pesat, begitu pula dengan persaingannya. Selain dengan perkembangan perekonomian, para pelaku usaha dituntut untuk mempertahankan dan meningkatkan mutu produk yang dihasilkan. Untuk mempertahankan kelangsungan usahanya, para pebisnis harus meningkatkan kualitas, kuantitas produk, serta keunggulan produknya. Setiap perusahaan berupaya menghasilkan produk untuk memperoleh laba. Oleh karena itu, penentuan harga pokok produksi menjadi sangat penting untuk memastikan keberlanjutan usaha dan keuntungan yang maksimal.

Produksi dapat diartikan sebagai proses untuk menghasilkan barang atau jasa dengan memanfaatkan sumber daya alam dan sumber daya manusia. Secara umum, cara memproduksi produk dapat dibagi menjadi dua kategori: produksi atas dasar pesanan dan produksi massa (Mulyadi, 2020). Penentuan harga pokok produksi memiliki peran krusial dalam menentukan harga jual produk, yang pada gilirannya akan mempengaruhi laba perusahaan dan strategi pemasaran. Untuk itu, perusahaan perlu menghitung harga pokok produksi dengan tepat.

Harga pokok produksi adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses hingga selesai, baik sebelum maupun sesudah selama periode akuntansi berjalan (Dewi & Kristanto, 2015). Semua biaya ini merupakan biaya persediaan, yaitu biaya produk yang dianggap sebagai aktiva dalam neraca dan kemudian menjadi harga pokok penjualan ketika produk tersebut dijual. Harga pokok penjualan mencakup semua biaya produksi yang terjadi untuk menghasilkan barang yang terjual (Sofia, 2014).

Penentuan harga pokok produksi memiliki kepentingan besar karena dijadikan dasar dalam menetapkan harga jual produk dan digunakan dalam perhitungan laba rugi secara berkala (Horngren, 2018). Dalam menghitung harga pokok produksi, terdapat dua pendekatan utama, yaitu metode Full Costing dan Variable Costing. Metode Full

Costing menghitung semua biaya yang terkait dengan produksi, termasuk biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik (baik tetap maupun variabel). Sedangkan Variable Costing hanya menghitung biaya variabel, yang mencakup bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik variabel (Mulyadi, 2020).

Coto Makassar adalah masakan tradisional khas dari Makassar, Sulawesi Selatan, yang terbuat dari jeroan sapi yang dimasak dalam waktu lama hingga menghasilkan kuah yang kaya rasa. Hidangan ini termasuk dalam kategori soto Indonesia, yang memiliki warna cokelat dan cita rasa gurih. Warna coklat pada kuahnya berasal dari penggunaan kacang dan berbagai rempah, dengan sekitar 40 jenis rempah yang digunakan dalam pembuatannya. Rempah-rempah tersebut mencakup bawang merah, bawang putih, cabai, ketumbar, jintan, kemiri, pala, serta dedaunan dan rempah lain seperti daun salam, serai, lengkuas, jahe, dan daun jeruk purut. Coto Makassar juga sering disajikan dengan tambahan kacang tanah, daun bawang goreng, dan perasan jeruk nipis.

Coto Sederhana, yang didirikan oleh Abdul Azis dan kini dikelola oleh anaknya, Andri Rizaldi Azis, merupakan varian dari Coto Makassar dengan bahan utama seperti ketumbar, jintan, pala, cengkeh, dan serai. Pada Coto Sederhana, penentuan harga pokok produksi lebih fokus pada biaya bahan baku, namun seringkali laba yang diperoleh tidak optimal karena pengabaian terhadap biaya overhead pabrik dan biaya tenaga kerja. Oleh karena itu, penting bagi usaha Coto Sederhana untuk mengoptimalkan perhitungan harga pokok produksi guna mencapai harga jual yang tepat.

Peneliti mencoba untuk menerapkan sistem perhitungan harga pokok produksi dengan metode Full Costing pada Coto Sederhana untuk memperoleh perhitungan biaya yang lebih akurat. Dengan perhitungan ini, perusahaan dapat menetapkan harga jual yang lebih tepat dan meningkatkan kinerja usaha. Berdasarkan penelitian sebelumnya oleh Marisyah (2022), ditemukan perbedaan signifikan antara harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode perusahaan saat ini dengan metode Full Costing. Hal ini menunjukkan bahwa informasi yang akurat mengenai harga pokok produksi sangatlah penting bagi pelaku usaha untuk menetapkan harga jual yang sesuai.

Coto Tetta, yang didirikan oleh Muhammad Khotibul Umam, adalah usaha kuliner lain yang juga berfokus pada pembuatan coto dengan cara yang unik dan menggunakan bahan-bahan yang serupa dengan Coto Makassar dan Coto Sederhana. Namun, Coto Tetta memiliki ciri khas dalam proses pemasakan kuah coto yang menggunakan kayu bakar, memberikan aroma dan rasa yang lebih autentik. Seperti pada Coto Sederhana, perhitungan harga pokok produksi di Coto Tetta juga sangat penting untuk memastikan harga jual yang sesuai. Dalam hal ini, peneliti akan menganalisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode Full Costing pada Coto Tetta, dengan mempertimbangkan semua unsur biaya, baik bahan baku, tenaga kerja langsung, maupun biaya overhead pabrik, baik tetap maupun variabel.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan perbedaan yang signifikan dalam perhitungan harga pokok produksi antara metode yang digunakan saat ini dan metode Full Costing. Dengan demikian, usaha-usaha seperti Coto Sederhana dan Coto Tetta dapat lebih efisien dalam menentukan harga jual yang tepat, meningkatkan keuntungan, dan berkompetisi secara lebih efektif di pasar kuliner.

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul "Analisis Perhitungan Harga Pokok Penjualan Pada Usaha Coto Sederhana Dan Hidangan Aroma Coto Tetta Di Makassar Di Kota Makassar".

2. Metode Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif dan kuantitatif. Pendekatan kualitatif digunakan untuk menganalisis data non-numerik seperti sejarah usaha, struktur, dan proses produksi, sedangkan pendekatan kuantitatif digunakan untuk menganalisis perhitungan harga pokok penjualan. Jenis penelitian yang digunakan adalah studi kasus pada usaha Coto Sederhana dan Coto Tetta di Makassar untuk menganalisis secara mendalam tentang perhitungan harga pokok penjualan yang diterapkan.

Penelitian ini dilakukan karena perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) memiliki peran yang sangat penting dalam menentukan keberhasilan sebuah usaha kuliner, termasuk usaha Coto Sederhana dan Coto Tetta di Makassar. Perhitungan HPP yang akurat membantu pemilik usaha dalam menetapkan harga jual yang kompetitif tanpa mengorbankan keuntungan. Dalam pelaksanaannya, penelitian ini menggunakan dua sumber data yaitu data primer yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi langsung, serta data sekunder yang

diperoleh dari sumber internal dan eksternal perusahaan. Adapun teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif untuk menyajikan informasi sesuai data yang relevan.

3. Hasil dan Diskusi

3.1. Hasil

Dalam penelitian ini, teknik analisis yang diterapkan adalah analisis data deskriptif kuantitatif. Metode ini bertujuan untuk menjelaskan fokus penelitian dengan menganalisis data dalam bentuk angka. Penulis melakukan analisis data terkait harga pokok produksi pada Coto Sederhana dan Coto tetta

3.1.1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Coto Sederhana

Coto Sederhana menghitung harga pokok produksi dengan cara yang sederhana, di mana tidak semua biaya yang mempengaruhi proses produksi dirinci secara mendetail. Berikut merupakan rincian biaya menurut Coto Sederhana dalam perhitungan harga pokok produksinya.

Tabel 1 Rincian Harga Pokok Produksi Menurut Coto Sederhana di Makassar

Keterangan	Jumlah Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	
- Biaya Daging	4.960.000
- Biaya Kuah Coto	1.760.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	310.000
Biaya Overhead Pabrik	
- Biaya Bahan Pelengkap	234.000
Total Biaya Produksi	7.264.000

Sumber : Coto Sederhana, 2024 (Data Diolah)

Dalam perhitungan diatas, terdapat tiga elemen biaya utama yang diperhitungkan, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Namun, dalam praktiknya, Coto Sederhana tidak memasukkan semua biaya *overhead* pabrik ke dalam perhitungan tersebut. Berikut ini adalah perhitungan harga pokok produksi menurut Coto Sederhana.

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Coto Sederhana di Makassar

Keterangan	Total (Rp)
Biaya Bahan Baku	6.720.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	310.000
Biaya Overhead Pabrik	234.000
Total Biaya	7.264.000
Jumlah Produksi	450
Harga Pokok Produksi	16.142

Sumber : Coto Sederhana, 2024 (Data Diolah)

Berdasarkan perhitungan pada tabel di atas, harga pokok produksi Coto Sederhana untuk setiap satu hari produksi adalah Rp7.264.000 dengan jumlah produksi total sebanyak 450 porsi. Oleh karena itu, harga pokok produksi yang dihasilkan per porsi coto adalah sebesar Rp16.142.

3.1.2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Coto Tetta

Coto Tetta menghitung harga pokok produksi dengan cara yang sederhana, di mana tidak semua biaya yang mempengaruhi proses produksi dirinci secara mendetail. Berikut merupakan rincian biaya menurut Coto Tetta dalam perhitungan harga pokok produksinya.

Tabel 3. Rincian Harga Pokok Produksi Menurut Coto Tetta di Makassar

Keterangan	Jumlah Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	
- Biaya Daging	3.275.000
- Biaya Kuah Coto	683.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	333.333

Biaya Overhead Pabrik

- Biaya Bahan Pelengkap 574.000

Total Biaya Produksi 4.865.333

Sumber : Coto Tetta, 2025 (Data Diolah)

Dalam perhitungan diatas, terdapat tiga elemen biaya utama yang diperhitungkan, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Namun, dalam praktiknya, Coto Tetta tidak memasukkan semua biaya *overhead* pabrik ke dalam perhitungan tersebut. Berikut ini adalah perhitungan harga pokok produksi menurut Coto Tetta

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Coto Tetta di Makassar

Keterangan	Total (Rp)
Biaya Bahan Baku	3.958.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	333.333
Biaya Overhead Pabrik	574.000
Total Biaya	4.865.333
Jumlah Produksi	400
Harga Pokok Produksi	12.163

Sumber : Coto Tetta, 2025 (Data Diolah)

Berdasarkan tabel yang ada, total biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi adalah sebesar Rp4.865.333, yang terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp3.958.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp333.333, dan biaya overhead pabrik sebesar Rp574.000. Dengan jumlah produksi yang dihasilkan sebanyak 400 porsi, maka harga pokok produksi per unit dapat dihitung dengan cara membagi total biaya dengan jumlah produksi. Berdasarkan perhitungan tersebut, harga pokok produksi per unit adalah sebesar Rp12.163. Hal ini menunjukkan bahwa setiap unit produk yang dihasilkan memiliki biaya produksi sebesar Rp12.163, yang mencakup semua komponen biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

3.1.3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full costing*

Metode *Full costing* merupakan penerapan biaya produksi yang mengestimasi seluruh elemen produksi secara penuh (Mulyadi, 2018). Metode *Full costing* mencakup berbagai jenis biaya yang secara menyeluruh dihitung dalam proses produksi. Metode ini dirancang untuk memberikan gambaran lengkap mengenai seluruh biaya yang terlibat, sehingga pengusaha dapat menentukan harga pokok produksi dengan lebih akurat.

Coto Sederhana

Berikut adalah perhitungan biaya produksi Coto Sederhana untuk satu hari produksi sesuai dengan metode *Full costing* yang mencakup semua elemen biaya yang terlibat dalam proses produksi coto.

Tabel 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi Coto sederhana Menggunakan Metode *Full costing*

Keterangan	Jumlah Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	
- Biaya Daging	
Daging khas	1.500.000
Hati	630.000
Jantung	630.000
Paruh	1.000.000
Limpah, lidah, otak	1.200.000
- Biaya Kuah Coto	
Bawang Merah	344.000
Bawang Putih	270.000
Pala	70.000
Jintan	150.000
Serai	124.000
Lengkuas	132.000
Ketumbar	60.000
Merica	120.000

Garam Kasar	75.000
Kacang Tanah	145.000
Penyedap Rasa	10.000
Jahe	70.000
Minyak Goreng	100.000
Daun Bawang	90.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	310.000
Biaya Overhead Pabrik	
Biaya Overhead Pabrik Variabel	
- Biaya Bahan Pelengkap	
Kecap	64.000
Sambel	100.000
Garam Halus	10.000
Jeruk Nipis	60.000
- Biaya Listrik dan Air	33.333
- Biaya Bahan Bakar	37.500
- Biaya Kemasan	
Plastik Bening	72.000
Plastik Sambel	12.000
Plastik Hitam	90.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	
- Biaya Sewa Gedung	83.333
- Biaya Penyusutan Peralatan	
Kompore Gas Dua Tungku	528
Kompore Gas Satu Tungku	400
Wajan Besar	298
Panci Besar	277
Panci Kuah Coto	298
Jumlah	7.593.967

Sumber : Coto Sederhana, 2025 (Data diolah)

Berdasarkan perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik yang mencakup biaya variabel dan tetap, harga pokok produksi dengan metode *Full costing* adalah sebagai berikut.

Tabel 6. Perhitungan Harga Pokok Produksi Coto Sederhana Bungkus Full costing

Keterangan	Total (Rp)
Biaya Bahan Baku	4.479.552
Biaya Tenaga Kerja Langsung	206.646
Biaya Overhead Pabrik	
Biaya Overhead Pabrik Variabel	377.202
Biaya Overhead Pabrik Tetap	56.750
Total Biaya	5.120.150
Jumlah Produksi	300 Porsi
Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing	17.067

Sumber : Coto Sederhana, 2025 (Data diolah)

Total biaya produksi dalam memproduksi Coto Sederhana dalam sehari produksi secara bungkus dengan menggunakan metode *Full costing* sebesar Rp5.120.150. Harga pokok produksi untuk satu porsi dengan menggunakan metode *Full costing* adalah Rp17.067.

Tabel 7. Perhitungan Harga Pokok Produksi Coto Sederhana Makan Ditempat Full Costing

Keterangan	Total (Rp)
Biaya Bahan Baku	2.239.776
Biaya Tenaga Kerja Langsung	103.323
Biaya Overhead Pabrik	
Biaya Overhead Pabrik Variabel	101.600
Biaya Overhead Pabrik Tetap	28.375

Total Biaya	2.473.074
Jumlah Produksi	150 Porsi
Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full costing</i>	16.487

Sumber : Coto Sederhana, 2025 (Data Diolah)

Total biaya produksi dalam memproduksi Coto Sederhana dalam sehari produksi untuk makan ditempat dengan menggunakan metode *Full costing* sebesar Rp2.473.074. Harga pokok produksi untuk satu porsi dengan menggunakan metode *Full costing* adalah Rp16.487.

Coto Tetta

Berikut adalah perhitungan biaya produksi Coto Tetta untuk satu hari produksi sesuai dengan metode *Full costing* yang mencakup semua elemen biaya yang terlibat dalam proses produksi coto.

Tabel 8. Perhitungan Harga Pokok Produksi Coto Tetta Menggunakan Metode Full Costing

Keterangan	Jumlah Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku	
- Biaya Daging	
Daging has	1.050.000
Hati	225.000
Paru	400.000
Pipi	1.000.000
Jantung	600.000
- Biaya Kuah Coto	
Kecap	45.000
Pala	36.000
Jintan	70.000
Serai	60.000
Lengkuas	90.000
Ketumbar	33.000
Merica	30.000
Garam Kasar	24.000
Kacang Tanah	120.000
Bawang Merah	90.000
Bawang Putih	80.000
Masako	5.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	333.333
Biaya Overhead Pabrik	
Biaya Overhead Pabrik Variabel	
- Biaya Bahan Pelengkap	
Kecap	128.000
Jeruk Nipis	50.000
Garam Halus	25.000
Daun Bawang	180.000
Bawang Goreng	105.000
Tauco	30.000
Minyak Goreng	56.000
- Biaya Listrik dan Air	33.333
- Biaya Bahan Bakar	32.500
- Biaya Kemasan	
Plastik Bening	100.000
Plastik Sambel	15.000
Plastik Hitam	52.000
Biaya Overhead Pabrik Tetap	
- Biaya Sewa Gedung	111.111
- Biaya Penyusutan Peralatan	

Kompur Gas Satu Tungku	170
Tungku	138
Wajan Besar	182
Panci Kuah Coto	396
Jumlah	5.210.163

Sumber : Coto Tetta, 2025 (Data diolah)

Berdasarkan perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik yang mencakup biaya variabel dan tetap , harga pokok produksi dengan metode *Full costing* adalah sebagai berikut.

Tabel 9.Perhitungan Harga Pokok Produksi Coto Tetta Bungkus Full costing

Keterangan	Total (Rp)
Biaya Bahan Baku	1.187.400
Biaya Tenaga Kerja Langsung	100.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	358.950
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	33.599
Total Biaya	1.679.949
Jumlah Produksi	120 Porsi
Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full costing</i>	14.000

Sumber : Coto Sederhana, 2025 (Data Diolah)

Dalam produksi Coto Tetta sehari-hari yang dibungkus, total biaya produksi dihitung berdasarkan metode *Full costing*, yang mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik baik variabel maupun tetap. Dengan biaya bahan baku sebesar Rp1.187.400, biaya tenaga kerja langsung Rp100.000, biaya overhead pabrik variabel Rp358.950, dan biaya overhead pabrik tetap Rp33.599, total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi 120 porsi Coto Tetta adalah Rp1.679.949. Menggunakan metode *full costing*, harga pokok produksi per porsi yang dibungkus dihitung sebesar Rp14.000.

Tabel 10. Perhitungan Harga Pokok Produksi Coto Tetta Makan Ditempat Full Costing

Keterangan	Total (Rp)
Biaya Bahan Baku	2.770.600
Biaya Tenaga Kerja Langsung	233.333
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	447.883
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	78.398
Total Biaya	3.530.214
Jumlah Produksi	280 Porsi
Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full costing</i>	12.608

Sumber : Coto Tetta, 2025 (Data Diolah)

Dalam produksi Coto Tetta sehari-hari yang disajikan di tempat, biaya pokok produksi dihitung berdasarkan seluruh pengeluaran yang terjadi selama proses produksi. Total biaya yang dikeluarkan mencakup biaya bahan baku sebesar Rp2.770.600, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp233.333, serta biaya overhead pabrik yang terdiri dari biaya overhead variabel sebesar Rp447.883 dan biaya overhead tetap sebesar Rp78.398. Dengan total biaya produksi sebesar Rp3.530.214, dan jumlah produksi sebanyak 280 porsi, maka harga pokok produksi per porsi yang disajikan di tempat dihitung sebesar Rp 12.608. Metode *full costing* digunakan untuk memberikan gambaran yang jelas tentang total biaya yang dibutuhkan dalam memproduksi Coto Tetta, sehingga harga yang ditetapkan dapat mencerminkan biaya yang dikeluarkan setiap harinya.

3.1.5. Perbedaan Harga Pokok Produksi Menurut Coto Sederhana dengan Metode *Full costing*

Perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi antara metode yang digunakan oleh Coto Sederhana dan metode *Full costing* dalam proses produksi tahu dapat dilihat dari elemen biaya yang diperhitungkan. Coto

Sederhana cenderung menggunakan metode yang lebih sederhana, tidak merinci semua biaya overhead, terutama biaya tetap seperti sewa dan penyusutan peralatan. Sebaliknya, metode *Full costing* mencakup semua biaya, baik variabel seperti bahan baku dan tenaga kerja, maupun tetap seperti overhead pabrik. Dengan *Full costing*, semua biaya dihitung secara menyeluruh, memungkinkan penentuan harga jual yang lebih akurat dan perhitungan margin keuntungan yang lebih jelas. Perbandingan antara kedua metode ini dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 11. Perbedaan Perhitungan HPP Coto Sederhana Menggunakan Metode Full Costing

Jenis Biaya	HPP Menurut Coto Sederhana	HPP Menurut Metode <i>Full costing</i> Bungkus	HPP Menurut Metode <i>Full costing</i> Makan ditempat
Biaya Bahan Baku	6.720.000	4.479.552	2.239.776
Biaya Tenaga Kerja Langsung	310.000	206.646	103.323
Biaya <i>Overhead Pabrik</i>	234.000		
Biaya <i>Overhead Pabrik Tetap</i>		377.202	101.600
Biaya <i>Overhead Pabrik Variabel</i>		56.750	28.375
Total Biaya	7.264.000	5.120.150	2.473.074
Jumlah Produksi	450	300	150
Harga Pokok Produksi	16.142	17.067	16.487

Menurut tabel di atas, total biaya produksi Coto Sederhana mencapai Rp7.264.000 untuk 450 porsi, sehingga harga pokok produksi per porsi adalah Rp16.142. Di sisi lain, menggunakan metode *Full costing*, total biaya untuk produksi bungkus adalah Rp5.120.150 untuk 300 porsi, dengan harga pokok produksi per porsi sebesar Rp17.067. Sedangkan untuk makan di tempat, total biaya produksi dengan metode yang sama adalah Rp2.473.074 untuk 150 porsi, menghasilkan harga pokok sebesar Rp16.487.

3.1.6. Perbedaan Harga Pokok Produksi Menurut Coto Tetta dengan Metode *Full costing*

Perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi antara metode yang digunakan oleh Coto Tetta dan metode *Full costing* dalam proses produksi tahu dapat dilihat dari elemen biaya yang diperhitungkan. Coto Tetta cenderung menggunakan metode yang lebih sederhana, tidak merinci semua biaya overhead, terutama biaya tetap seperti sewa dan penyusutan peralatan. Sebaliknya, metode *Full costing* mencakup semua biaya, baik variabel seperti bahan baku dan tenaga kerja, maupun tetap seperti overhead pabrik. Dengan *Full costing*, semua biaya dihitung secara menyeluruh, memungkinkan penentuan harga jual yang lebih akurat dan perhitungan margin keuntungan yang lebih jelas. Perbandingan antara kedua metode ini dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 12. Perbedaan Perhitungan HPP Coto Tetta Menggunakan Metode Full Costing

Jenis Biaya	HPP Menurut Coto Tetta	HPP Menurut Metode <i>Full costing</i> Bungkus	HPP Menurut Metode <i>Full costing</i> Makan ditempat
Biaya Bahan Baku	3.958.000	1.187.400	2.770.600
Biaya Tenaga Kerja Langsung	333.333	100.000	233.333
Biaya <i>Overhead Pabrik</i>	574.000		
Biaya <i>Overhead Pabrik Tetap</i>		358.950	447.883
Biaya <i>Overhead Pabrik Variabel</i>		33.598	78.398

Total Biaya	4.865.333	1.679.949	3.530.214
Jumlah Produksi	400	120	280
Harga Pokok Produksi	12.163	14.000	12.608

Sumber : Coto Tetta, 2025 (Data Diolah)

Berdasarkan tabel di atas, perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi (HPP) antara metode yang digunakan oleh Coto Tetta dan metode Full Costing dapat dilihat pada beberapa elemen biaya. Pada Coto Tetta, biaya bahan baku untuk 400 porsi mencapai Rp 3.958.000, sementara pada metode Full Costing, biaya bahan baku untuk produksi bungkus sebesar Rp 1.187.400 (120 porsi) dan untuk makan di tempat Rp 2.770.600 (280 porsi). Biaya tenaga kerja langsung pada Coto Tetta adalah Rp 333.333, sementara pada metode Full Costing, biaya untuk bungkus adalah Rp 100.000 dan untuk makan di tempat Rp 233.333. Biaya overhead pabrik pada metode Full Costing dibagi menjadi biaya tetap dan biaya variabel, dengan biaya overhead pabrik tetap untuk bungkus sebesar Rp 358.950 dan untuk makan di tempat Rp 447.883, serta biaya overhead pabrik variabel untuk bungkus Rp 33.598 dan makan di tempat Rp 78.398. Total biaya produksi untuk Coto Tetta adalah Rp 4.865.333 untuk 400 porsi, sedangkan pada metode Full Costing, total biaya untuk bungkus adalah Rp 1.679.949 dan untuk makan di tempat Rp 3.530.214. Harga pokok produksi per porsi pada Coto Tetta adalah Rp 12.163, sementara pada metode Full Costing, harga pokok produksi per porsi untuk bungkus adalah Rp 14.000 dan untuk makan di tempat Rp 12.608. Perbedaan ini menunjukkan bahwa metode Full Costing memberikan perhitungan harga pokok produksi yang lebih rinci dan akurat, dengan memperhitungkan semua elemen biaya, baik variabel maupun tetap.

3.1.7. Perhitungan Harga Jual Menurut Coto Sederhana

Coto Sederhana dalam menetapkan harga jual produknya tidak mengikuti praktik akuntansi yang umum, seperti menghitung persentase laba yang diharapkan. Mereka menentukan harga Rp20.000 per porsi untuk makan di tempat dan Rp25.000 per porsi untuk dibawa pulang, hanya berdasarkan harga pasar yang ada, tanpa mempertimbangkan faktor-faktor penting seperti target keuntungan dan biaya operasional yang harus ditanggung. Dengan pendekatan ini, Coto Sederhana lebih fokus untuk mencocokkan harga dengan pesaing daripada memperhatikan aspek finansial yang lebih mendalam. Ini berpotensi menimbulkan risiko, karena jika biaya bahan baku atau biaya lainnya meningkat, mereka bisa mengalami kesulitan dalam meraih keuntungan. Oleh karena itu, penting bagi mereka untuk mengevaluasi kembali strategi penetapan harga dengan memperhitungkan semua biaya dan keuntungan yang diinginkan agar usaha mereka tetap dapat bersaing tanpa mengorbankan profit.

Perhitungan Harga Jual Menurut Coto Tetta

Coto Tetta dalam menetapkan harga jual produknya tidak mengikuti praktik akuntansi yang umum, seperti menghitung persentase laba yang diharapkan. Mereka menentukan harga Rp15.000 per porsi untuk makan di tempat dan Rp16.000 per porsi untuk dibawa pulang, hanya berdasarkan harga pasar yang ada, tanpa mempertimbangkan faktor-faktor penting seperti target keuntungan dan biaya operasional yang harus ditanggung. Dengan pendekatan ini, Coto Tetta lebih fokus untuk mencocokkan harga dengan pesaing daripada memperhatikan aspek finansial yang lebih mendalam. Ini berpotensi menimbulkan risiko, karena jika biaya bahan baku atau biaya lainnya meningkat, mereka bisa mengalami kesulitan dalam meraih keuntungan. Oleh karena itu, penting bagi mereka untuk mengevaluasi kembali strategi penetapan harga dengan memperhitungkan semua biaya dan keuntungan yang diinginkan agar usaha mereka tetap dapat bersaing tanpa mengorbankan profit.

3.1.8. Perhitungan Harga Jual Menurut Coto Sederhana Metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full costing*

Metode penetapan harga jual yang biasa disebut sebagai *Cost Plus Pricing* ini menetapkan harga jual dengan cara menambahkan biaya yang akan datang dengan persentase mark-up tertentu. Proses ini dihitung menggunakan rumus sebagai berikut.

a. Harga Jual untuk di Bungkus

$$\text{Harga Jual} = \text{Total Biaya} + \text{Margin}$$

$$\text{Harga Jual Per Produk} = \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

Berikut rincian perhitungan harga jual berdasarkan harga pokok produksi dengan menggunakan rumus *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full costing*:

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Per Porsi} &= \text{Total Biaya} + \text{Margin} \\ &= \text{Rp}5.120.150 + 70\% (\text{Laba yang diharapkan}) \\ &= \text{Rp}5.120.150 + \text{Rp}3.584.105 \end{aligned}$$

$$= \text{Rp}8.704.255$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Per Porsi} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Produksi}} \\ \text{Harga Jual Per Porsi} &= \frac{\text{Rp}8.704.255}{300 \text{ Porsi}} \\ \text{Harga Jual Per Porsi} &= \text{Rp}29.014 \end{aligned}$$

Dari data yang tersedia, total harga jual Coto Sederhana ditetapkan sebesar Rp29.014 per porsi, yang diperoleh dengan menambahkan laba yang diharapkan sebesar 70% ke biaya produksi yang sudah dihitung, sehingga total biaya produksi mencapai Rp8.704.255

b. Harga Jual untuk Makan di Tempat

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Total Biaya} + \text{Margin} \\ \text{Harga Jual Per Produk} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Produksi}} \end{aligned}$$

Berikut rincian perhitungan harga jual berdasarkan harga pokok produksi dengan menggunakan rumus *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full costing*:

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Per Porsi} &= \text{Total Biaya} + \text{Margin} \\ &= \text{Rp}2.473.074 + 70\% (\text{Laba yang diharapkan}) \\ &= \text{Rp}2.473.074 + \text{Rp}1.731.152 \\ &= \text{Rp}4.204.225 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Per Porsi} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Produksi}} \\ \text{Harga Jual Per Porsi} &= \frac{\text{Rp}4.204.225}{150 \text{ Porsi}} \\ \text{Harga Jual Per Porsi} &= \text{Rp}28.028 \end{aligned}$$

Dari data yang tersedia, total harga jual Coto Sederhana ditetapkan sebesar Rp28.028 per porsi, yang diperoleh dengan menambahkan laba yang diharapkan sebesar 70% ke biaya produksi yang sudah dihitung, sehingga total biaya produksi mencapai Rp4.204.225.

3.1.9. Perhitungan Harga Jual Coto Tetta Menurut Metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full costing*

Metode penetapan harga jual yang biasa disebut sebagai *Cost Plus Pricing* ini menetapkan harga jual dengan cara menambahkan biaya yang akan datang dengan persentase mark-up tertentu. Proses ini dihitung menggunakan rumus sebagai berikut.

a. Harga Jual untuk di Bungkus

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Total Biaya} + \text{Margin} \\ \text{Harga Jual Per Produk} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Produksi}} \end{aligned}$$

Berikut rincian perhitungan harga jual berdasarkan harga pokok produksi dengan menggunakan rumus *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full costing*:

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Per Porsi} &= \text{Total Biaya} + \text{Margin} \\ &= \text{Rp}1.679.949 + 50\% (\text{Laba yang diharapkan}) \\ &= \text{Rp}1.679.949 + \text{Rp}839.974 \\ &= \text{Rp}2.519.923 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Per Porsi} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Produksi}} \\ \text{Harga Jual Per Porsi} &= \frac{\text{Rp}2.519.923}{120 \text{ Porsi}} \\ \text{Harga Jual Per Porsi} &= \text{Rp}20.999 \end{aligned}$$

Berdasarkan data di atas, perhitungan harga jual per porsi menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full Costing* dilakukan dengan menambahkan margin laba sebesar 50% dari total biaya. Margin laba ini diperoleh dari hasil wawancara, yang menghasilkan angka sebesar Rp839.974. Dengan total biaya produksi Rp1.679.949, harga jual total menjadi Rp2.519.923. Untuk menghitung harga jual per porsi, total harga jual dibagi dengan jumlah produksi 120 porsi, menghasilkan harga jual per porsi sebesar Rp20.999.

b. Harga Jual untuk Makan di Tempat

Berikut rincian perhitungan harga jual berdasarkan harga pokok produksi dengan menggunakan rumus *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full costing*:

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Per Porsi} &= \text{Total Biaya} + \text{Margin} \\ &= \text{Rp}3.530.214 + 50\% (\text{Laba yang diharapkan}) \end{aligned}$$

$$= \text{Rp}3.530.214 + \text{Rp}1.765.107$$

$$= \text{Rp}5.295.321$$

$$\text{Harga Jual Per Porsi} = \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Produksi}}$$

$$\text{Harga Jual Per Porsi} = \frac{\text{Rp}5.295.321}{280 \text{ Porsi}}$$

$$\text{Harga Jual Per Porsi} = \text{Rp}18.911$$

Berdasarkan data di atas, perhitungan harga jual per porsi menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full Costing* dilakukan dengan menambahkan margin laba sebesar 50% dari total biaya. Margin laba ini diperoleh dari hasil wawancara, yang menghasilkan angka sebesar Rp 1.765.107. Dengan total biaya produksi Rp 3.530.214, harga jual total menjadi Rp 5.295.321. Untuk menghitung harga jual per porsi, total harga jual dibagi dengan jumlah produksi 280 porsi, menghasilkan harga jual per porsi sebesar Rp 18.911.

3.10. Perbedaan Harga Jual Menurut Coto Sederhana dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Perbedaan harga jual menurut Coto Sederhana dengan metode *Cost Plus Pricing* dapat dilihat pada tabel berikut. Tabel 13. Perbedaan Harga Jual Menurut Coto Sederhana dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Harga Jual Menurut Coto Sederhana		Harga Jual Berdasarkan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	
Bungkus	Rp25.000	Bungkus	Rp29.014
Makan di Tempat	Rp20.000	Makan di Tempat	Rp28.028

Sumber : Coto Sederhana, 2025 (Data Diolah)

Berdasarkan tabel di atas, harga jual yang diterapkan oleh Coto Sederhana adalah Rp20.000 per porsi untuk makan ditempat dan untuk dibungkus seharga Rp25.000. Di sisi lain, harga jual yang dihitung menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full costing* adalah Rp28.028 per porsi untuk makan di tempat sedangkan Rp29.014 untuk dibungkus.

3.11. Perbedaan Harga Jual Menurut Coto Tetta dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Perbedaan harga jual menurut Coto Tetta dengan metode *Cost Plus Pricing* dapat dilihat pada tabel berikut. Tabel 14. Perbedaan Harga Jual Menurut Coto Tetta dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Harga Jual Menurut Coto Sederhana		Harga Jual Berdasarkan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	
Bungkus	Rp16.000	Bungkus	Rp20.999
Makan di Tempat	Rp15.000	Makan di Tempat	Rp18.911

Sumber: Coto Tetta, 2025 (Data Diolah)

Berdasarkan tabel di atas, harga jual yang diterapkan oleh Coto Tetta adalah Rp 15.000 per porsi untuk makan di tempat dan Rp 16.000 per porsi untuk dibungkus. Di sisi lain, harga jual yang dihitung menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full Costing* adalah Rp 18.911 per porsi untuk makan di tempat, sedangkan Rp 20.999 per porsi untuk dibungkus.

3.12. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Serta Harga Jual Pada Usaha Coto Sederhana dan Coto Tetta

Dalam menjalankan suatu usaha, khususnya usaha kuliner tradisional seperti Coto Sederhana dan Coto Tetta, penetapan harga jual yang tepat memiliki peran penting dalam menjaga keberlangsungan dan daya saing usaha. Harga jual yang ditetapkan tidak hanya harus mampu menutupi seluruh biaya produksi, tetapi juga perlu memberikan margin keuntungan yang memadai agar usaha tetap bertahan dan berkembang.

Dalam penelitian ini, digunakan dua pendekatan yang saling melengkapi, yaitu metode *Full Costing* untuk menghitung harga pokok produksi secara menyeluruh, dan metode *Cost Plus Pricing* untuk menentukan harga jual dengan menambahkan presentase keuntungan yang diharapkan. Dengan demikian, diperoleh gambaran yang lebih akurat mengenai struktur biaya serta strategi penetapan harga yang digunakan oleh masing-masing usaha.

Untuk mengetahui besarnya margin yang diperoleh masing-masing usaha, dilakukan perhitungan dengan membandingkan harga jual per porsi yang ditetapkan oleh pelaku usaha dengan Harga Pokok Produksi (HPP) per porsi yang diperoleh. Margin dihitung menggunakan rumus berikut:

$$\text{Margin (\%)} = \left(\frac{\text{Harga Jual} - \text{Harga Pokok}}{\text{Harga Pokok}} \right) \times 100$$

Tabel berikut menunjukkan hasil perhitungan harga pokok produksi (HPP), harga jual, margin per hari, dan persentase margin dari masing-masing jenis pelayanan (perbungkus dan makan di tempat) untuk usaha Coto Sederhana dan Coto Tetta:

Tabel 15. Perhitungan Harga Pokok Produksi Serta Harga Jual Pada Usaha Coto Sederhana dan Coto Tetta

Usaha	Total Biaya	Harga Jual	Margin Per Hari	Presentase Margin (%)
Coto Sederhana (Perbungkus)	Rp5.120.150	Rp 7.500.000	Rp2.379.850	46%
Coto Sederhana (Makan di Tempat)	Rp2.473.074	Rp 3.000.000	Rp 526.926	21%
Coto Tetta (Perbungkus)	Rp1.679.949	Rp 1.920.000	Rp 240.051	13%
Coto Tetta (Makan di Tempat)	Rp3.530.214	Rp 4.200.000	Rp 669.786	16%

Sumber: Coto Tetta, 2025 (Data Diolah)

Berdasarkan data di atas, dapat dilihat bahwa usaha Coto Sederhana, baik pada layanan perbungkus maupun makan di tempat, memiliki margin per porsi dan persentase margin yang lebih tinggi dibandingkan usaha Coto Tetta. Margin tertinggi diperoleh oleh Coto Sederhana (Perbungkus) dengan margin sebesar Rp2.379.850 atau 47%, sedangkan margin terendah dimiliki oleh Coto Tetta (Perbungkus) dengan margin hanya sebesar Rp240.051 atau 13%. Hal ini mengindikasikan bahwa Coto Sederhana lebih efisien dalam mengelola biaya produksinya, atau mampu menetapkan harga jual yang jauh lebih tinggi dibandingkan total biaya yang dikeluarkan. Sebaliknya, Coto Tetta memiliki margin yang jauh lebih kecil, terutama pada layanan perbungkus, yang menunjukkan adanya tekanan biaya atau strategi harga yang kurang maksimal.

3.2. Diskusi

Harga pokok produksi adalah total biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa. Komponen dari harga pokok produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik yang terlibat dalam proses produksi. Menghitung harga pokok produksi sangat penting untuk menetapkan harga jual yang akurat serta sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi dalam mengembangkan bisnis.

Hasil analisis data menunjukkan bahwa harga pokok produksi menurut perhitungan Coto Sederhana adalah Rp16.142 per porsi, sedangkan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing mencapai Rp17.067 per porsi untuk dibungkus dan Rp16.487 per porsi untuk makan di tempat. Perbedaan ini mencerminkan perbedaan pendekatan yang digunakan dalam menghitung biaya. Metode Full Costing cenderung menghasilkan angka yang lebih tinggi karena mencakup semua elemen biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik yang mencakup biaya variabel dan tetap. Dengan pendekatan ini, semua biaya yang terkait dengan proses produksi diakui secara menyeluruh, sehingga memberikan gambaran yang lebih akurat mengenai total biaya yang dikeluarkan.

Sementara itu, dalam perhitungan Coto Tetta, harga pokok produksi adalah Rp 14.000 per porsi untuk dibungkus, sedangkan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing mencapai Rp12.608 per porsi untuk makan di tempat. Perbedaan ini menunjukkan perbedaan dalam pendekatan yang digunakan untuk menghitung biaya. Metode Full Costing mengakui semua biaya yang terkait dengan proses produksi secara menyeluruh, memberikan gambaran yang lebih akurat mengenai total biaya yang dikeluarkan, termasuk biaya yang sering kali diabaikan dalam perhitungan yang lebih sederhana.

Dengan menggunakan metode *Full costing*, Coto Sederhana dan Coto Tetta dapat memperoleh pemahaman lebih baik tentang biaya yang terlibat, yang dapat membantu dalam pengambilan keputusan strategis dan peningkatan profitabilitas di masa depan.

Hasil penelitian ini konsisten dengan temuan Fitria Marisyah (2022), yang menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full costing* menghasilkan angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode yang di gunakan oleh usaha coto.

Harga jual adalah hasil dari perhitungan yang cermat untuk memastikan bahwa semua biaya yang dikeluarkan dapat tertutupi dan memberikan keuntungan yang cukup. Faktor-faktor lain, seperti kondisi pasar, permintaan konsumen, dan harga pesaing, juga dapat memengaruhi penetapan harga jual. Oleh karena itu, produsen dan penjual perlu melakukan analisis yang mendalam untuk menentukan harga jual yang kompetitif dan sekaligus menguntungkan. Penentuan harga jual yang tepat sangat penting bagi keberhasilan bisnis, karena dapat memengaruhi daya tarik produk di pasar dan pada gilirannya, memengaruhi volume penjualan dan profitabilitas.

Hasil analisis data menunjukkan bahwa Coto Sederhana menetapkan harga jual sebesar Rp 25.000 untuk pembelian yang dibungkus dan Rp 20.000 untuk makan di tempat. Dalam menghitung harga pokok produksi, mereka menggunakan nilai yang sama untuk kedua jenis pembelian, yaitu Rp 16.142 per porsi, karena biaya kemasan tidak dimasukkan dalam perhitungan tersebut. Dengan demikian, keuntungan dari penjualan coto yang dibungkus mencapai Rp8.858 per porsi, sedangkan keuntungan dari makan di tempat hanya sebesar Rp3.858 per porsi.

Harga jual tersebut lebih rendah dibandingkan dengan hasil perhitungan metode Cost Plus Pricing dengan pendekatan Full Costing, yang menghasilkan harga jual Rp29.014 untuk pembelian yang dibungkus dan Rp 28.028 untuk makan di tempat. Perhitungan ini didasarkan pada margin keuntungan sebesar 70% yang didapatkan dari hasil wawancara dengan pemilik usaha Coto Sederhana.

Perbedaan sebesar Rp4.014 untuk pembelian yang dibungkus dan Rp8.208 untuk makan di tempat antara harga jual yang ditetapkan oleh Coto Sederhana dan hasil perhitungan metode Cost Plus Pricing dengan pendekatan Full Costing disebabkan oleh penggunaan pendekatan yang berbeda dalam penetapan harga jual.

Sementara itu, Coto Tetta menetapkan harga jual sebesar Rp 16.000 untuk pembelian yang dibungkus dan Rp15.000 untuk makan di tempat. Dalam menghitung harga pokok produksi, mereka menggunakan nilai yang sama untuk kedua jenis pembelian, yaitu Rp 12.163 per porsi, karena biaya kemasan tidak dimasukkan dalam perhitungan tersebut. Dengan demikian, keuntungan dari penjualan coto yang dibungkus mencapai Rp3.864 per porsi, sedangkan keuntungan dari makan di tempat hanya sebesar Rp 2.864 per porsi.

Harga jual tersebut lebih rendah dibandingkan dengan hasil perhitungan metode Cost Plus Pricing dengan pendekatan Full Costing, yang menghasilkan harga jual Rp 20.999 untuk pembelian yang dibungkus dan Rp 18.911 untuk makan di tempat. Perhitungan ini didasarkan pada margin keuntungan sebesar 50% yang didapatkan dari hasil wawancara dengan pemilik usaha Coto Tetta. Dalam metode tersebut, harga pokok produksi untuk coto yang dibungkus dihitung sebesar Rp 14.000, sementara untuk makan di tempat sebesar Rp 12.608. Dengan demikian, keuntungan dari coto yang dibungkus meningkat menjadi Rp6.999 per porsi, sedangkan keuntungan dari makan di tempat mencapai Rp6.303 per porsi.

Perbedaan sebesar Rp 4.999 untuk pembelian yang dibungkus dan Rp 3.911 untuk makan di tempat antara harga jual yang ditetapkan oleh Coto Tetta dan hasil perhitungan metode Cost Plus Pricing dengan pendekatan Full Costing disebabkan oleh penggunaan pendekatan yang berbeda dalam penetapan harga jual.

Perbedaan antara harga jual yang ditetapkan oleh usaha coto dan harga jual yang dihitung dengan metode *Cost Plus Pricing* menggunakan pendekatan *Full costing* telah menimbulkan risiko kehilangan pelanggan dan penurunan volume penjualan. Harga jual yang lebih tinggi menurut metode *Cost Plus Pricing* mencakup seluruh biaya produksi dan margin keuntungan, tetapi dapat membuat produk menjadi kurang kompetitif. Untuk mengatasi hal ini, usaha coto perlu melakukan analisis pasar guna menetapkan harga yang lebih strategis, meningkatkan nilai produk melalui penggunaan bahan baku berkualitas tinggi atau inovasi, serta meningkatkan efisiensi operasional untuk mengurangi biaya. Di samping itu, pelayanan pelanggan yang lebih baik dapat meningkatkan loyalitas, sementara fleksibilitas dalam penetapan harga akan membantu usaha coto tetap adaptif dan kompetitif.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Anggreani & Adnyana (2020), yang menunjukkan bahwa penetapan harga jual menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full costing* menghasilkan harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan harga jual yang ditetapkan oleh usaha coto.

4. Kesimpulan

Coto Sederhana menghitung harga pokok produksi sebesar Rp16.142 per porsi. Sedangkan, jika menggunakan metode Full Costing, harga pokok produksinya menjadi Rp17.067 per porsi untuk dibungkus dan Rp16.487 untuk makan di tempat. Perbedaan ini menunjukkan bahwa metode Full Costing memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai biaya yang terlibat dalam produksi, termasuk semua elemen biaya yang mungkin diabaikan oleh Coto Sederhana. Coto Sederhana menetapkan harga jual sebesar Rp 20.000 per porsi untuk makan di tempat dan Rp 25.000 untuk dibungkus, yang lebih rendah dibandingkan dengan harga jual yang dihasilkan dari perhitungan metode Cost Plus Pricing, yaitu Rp 29.041 untuk dibungkus dan Rp 28.028 untuk makan di tempat. Coto Tetta menghitung harga pokok produksi sebesar Rp 14.000 per porsi untuk dibungkus, sedangkan harga pokok produksi berdasarkan metode Full Costing mencapai Rp 12.608 per porsi untuk makan di tempat. Perbedaan ini mencerminkan perbedaan dalam pendekatan yang digunakan dalam menghitung biaya. Metode Full Costing memberikan gambaran lebih jelas mengenai total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, mencakup semua elemen biaya, baik yang langsung maupun tidak langsung. Coto Tetta menetapkan harga jual sebesar Rp 16.000 untuk pembelian yang dibungkus dan Rp 15.000 untuk makan di tempat. Harga jual tersebut lebih rendah dibandingkan dengan hasil perhitungan metode Cost Plus Pricing dengan pendekatan Full Costing, yang menghasilkan harga jual Rp 20.999 untuk pembelian yang dibungkus dan Rp 18.911 untuk makan di tempat. Dalam perhitungan tersebut, margin keuntungan sebesar 50% diterapkan berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik usaha Coto Tetta. Perbedaan dalam penentuan harga jual ini disebabkan oleh pendekatan yang berbeda antara Coto Sederhana, Coto Tetta dan metode *Full costing*. Coto Sederhana dan Coto Tetta cenderung mengacu pada harga pasar saat ini, menyesuaikan harga jual mereka dengan apa yang berlaku di pasaran, tanpa mempertimbangkan secara mendalam rincian harga pokok produksi. Coto Sederhana dan Coto Tetta disarankan untuk lebih fokus pada pencatatan dan penghitungan seluruh elemen biaya yang berkontribusi dalam proses produksi, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead pabrik. Hal ini akan memastikan perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat dan mencerminkan biaya yang sesungguhnya. Kedua usaha ini disarankan untuk menerapkan metode Full Costing dalam perhitungan harga pokok produksi, karena metode ini memberikan gambaran yang lebih menyeluruh dan akurat mengenai semua biaya yang terlibat dalam produksi. Dengan menggunakan metode ini, usaha dapat mengambil keputusan harga jual yang lebih strategis dan menguntungkan. Dalam menetapkan harga jual, disarankan agar kedua usaha ini menggunakan metode Cost Plus Pricing dengan pendekatan Full Costing, memperhitungkan harga pokok produksi ditambah margin keuntungan yang diinginkan. Namun, mereka juga perlu memperhatikan harga pasar dan menyesuaikan persentase markup laba agar harga jual tetap kompetitif dan diterima oleh konsumen. Untuk peneliti selanjutnya, disarankan untuk melakukan analisis laba-rugi dan evaluasi keuangan yang lebih mendalam pada kedua usaha ini. Analisis ini akan membantu dalam mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki, mengoptimalkan pengeluaran, serta meningkatkan efisiensi operasional dan profitabilitas jangka panjang.

Referensi

1. Anggreani, S., & Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu AN Anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 9–16. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v8i1.290>
2. Azis, M., Tahir, T., Ramli, A., Sahade, Hasyim, S. H., Idris, H., . . . Tikollah, M. R. (2018). *Pedoman Penyusunan Skripsi & Tugas Akhir*. Badan Penerbit UNM.
3. Creswell, J., & Guettermen, T. (2018). *Educational Research: Planning, Conduction, and Evaluating, Quantitative and Qualitative Research* (6th Editio). Pearson.
4. Dunia, F. A. W., W., A., & Sasongko, C. (2019). *Akuntansi Biaya* ((ed): 5th). Salemba Empat.
5. Hidayat, R. T., & Priani, R. (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Job Order Costing Untuk Optimalisasi Penentuan Harga (Studi Kasus Cv Globalindo Perkasa Engineering). *Jurnal Kewirausahaan, Akuntansi Dan Manajemen Tri Bisnis*, 4(1), 146–164. <https://doi.org/10.59806/tribisnis.v4i1.154>
6. Horngren, C. . (2018). *Akuntansi Biaya*. Pierson Education.
7. Indriani, E. (2018). *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta : ANDI.
8. Kotler, P., & Armstrong, G. (2014). *Marketing*. In BMC Publik Health
9. Lestari, W., & Pernama, D. B. (2017). *Akuntansi biaya dalam perspektif manajerial*. Rajawali Pers.
10. Lexy J, M. (2021). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Remaja Rosda Karya.
11. Marisyah, F. (2022). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Tempe Pak Rasman Oku Selatan*. 7(2), 316–323.
12. Mulyadi. (2020). *Akuntansi Biaya* (5th ed.). UPP STIM YKPN.
13. *Peraturan Menteri Keuangan No. 72 Tahun 2023 Tentang Penyusutan Harta Berwujud Dan/Atau Amortisasi Harta Tak Berwujud* .
14. Purwanto, E., & Watini, S. S. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full costing* Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>
15. Sekaran, U., & Bougie, R. (2016). *Research Methods For Business: a Skill-Building Approach*. Wiley.
16. Sodiki, S. sugiri. (2015). *Akuntansi Pengantar 1*. UPP STIM YKPN.
17. Sofia, S. (2014). *Akuntansi Biaya*. In Media.
18. Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
19. Sugiyono. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.

DOI: <https://doi.org/10.31004/riggs.v5i1.8020>

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

20. Thenu, G., Manossoh, H., & Runtu, T. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full costing* Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 9(2), 306–313.
21. Wau, H., Ufrida Rahmi, N., Ria Sitorus, F., N.K Nababan, M., Agustina Purba, C., Astri Taringan, B., Fitriyani Pakpahan, E., & Wijaya Dewantoro, R. (2022). *Buku Kewirausahaan UMKM Di Desa*.
22. Wijaya, D. (2018). *Akuntansi UMKM*. GAVA MEDIA.
23. Yustitia, E., & Adriansah. (2022). Pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual pada UMKM di Desa Sawahkulon. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1–9. https://doi.org/10.32764/abdimas_ekon.v3i1.250