

ANALISIS BIAYA PRODUKSI GUNA MENENTUKAN HARGA JUAL PADA BOJOT JUICE

¹ Bayu Teta*, ² Nirwana Sari, ³ Wilda Dwina Br Pandia, ⁴ Fikirman Lombu

¹⁻⁴ STIE IBMI Medan

¹ Email : bayuteta4@gmail.com

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi (HPP) dan penetapan harga jual pada Bojot Juice dengan menggunakan metode Cost Plus Pricing. Data yang digunakan meliputi komponen biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel selama periode Juli hingga September 2025. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa total biaya produksi variabel mengalami peningkatan dari Rp5.010.000 pada Juli menjadi Rp6.035.000 pada September. Harga pokok produksi per cup berkisar antara Rp2.404 hingga Rp2.609, dan setelah ditambahkan margin laba sebesar 20%, diperoleh harga jual dasar antara Rp2.884 hingga Rp3.130 per cup. Bojot Juice menetapkan harga jual sebesar Rp5.000 per cup yang dinilai telah mencakup biaya tetap dan masih kompetitif di pasar. Dengan demikian, penerapan metode Cost Plus Pricing dinilai tepat karena dapat menutup seluruh biaya produksi sekaligus memberikan laba yang wajar serta mendukung stabilitas keuangan perusahaan.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Harga Jual, Cost Plus Pricing, Biaya Produksi

Abstract: This study aims to analyze the calculation of the cost of goods manufactured (COGM) and the selling price determination at Bojot Juice using the Cost Plus Pricing method. The data include direct material costs, direct labor costs, and variable factory overhead for the period of July to September 2025. The results show that the total variable production cost increased from Rp5,010,000 in July to Rp6,035,000 in September. The cost of goods manufactured per cup ranged from Rp2,404 to Rp2,609, and after adding a 20% profit margin, the base selling price ranged between Rp2,884 and Rp3,130 per cup. Bojot Juice set the selling price at Rp5,000 per cup, which covers fixed costs and remains competitive in the market. Therefore, the implementation of the Cost Plus Pricing method is considered appropriate, as it ensures full cost coverage, provides a reasonable profit, and supports the company's financial stability.

Keyword: Cost of Goods Manufactured, Selling Price, Cost Plus Pricing, Production Cost

1. PENDAHULUAN

Biaya produksi merupakan faktor yang sangat penting dalam menentukan harga jual produk, karena tinggi rendahnya biaya produksi akan memengaruhi tingkat penjualan dan profitabilitas perusahaan. Menurut Ramadhan et al. (2023), biaya produksi adalah seluruh biaya yang digunakan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi, yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Hal ini sejalan dengan pendapat Rozi dan Shuwiyandi (2022) yang menyatakan bahwa

biaya produksi mencakup semua pengeluaran yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk yang siap dijual. Komponen utama biaya produksi menurut Nisa (2022) meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik yang mencakup biaya tidak langsung dalam proses produksi.

Penentuan harga pokok produksi (HPP) menjadi elemen penting dalam menilai kinerja suatu usaha. Sri Wahyuni et al. (2024) menjelaskan bahwa harga pokok produksi berpengaruh terhadap indikator keberhasilan usaha seperti laba kotor dan laba bersih. Dalam praktiknya, terdapat dua metode umum dalam penentuan harga pokok produksi, yaitu Full Costing dan Variable Costing. Metode Full Costing membebankan seluruh biaya produksi, baik yang bersifat tetap maupun variabel, ke dalam harga pokok produksi, sedangkan Variable Costing hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel.

Selanjutnya, penentuan harga jual menjadi langkah strategis bagi perusahaan untuk mencapai laba yang optimal. Firmansyah et al. (2023) mendefinisikan harga jual sebagai jumlah harga yang dibebankan kepada konsumen yang mencakup seluruh biaya produksi dan distribusi ditambah dengan laba yang diharapkan. Menurut Choerotunnisa (2023), penentuan harga jual harus mempertimbangkan berbagai faktor seperti biaya produksi, daya beli konsumen, kondisi pasar, dan harga pesaing. Salah satu metode yang umum digunakan adalah Cost Plus Pricing, yaitu penentuan harga jual dengan cara menambahkan margin laba yang diinginkan pada total biaya produksi (Voerman et al., 2023).

Bojot Juice merupakan salah satu usaha minuman jus yang berlokasi di Jl. Jamin Ginting, Padang Bulan, tepatnya di area Alfamidi Pasar 7, Kecamatan Medan Selayang. Usaha ini didirikan pada tahun 2018 oleh Tegar Prima Bangun dan kini memiliki dua orang karyawan. Bojot Juice dikenal dengan cita rasa jus yang segar dan khas, serta suasana tempat yang nyaman dengan desain interior estetik, pencahayaan hangat, dan fasilitas pendukung seperti area parkir luas, Wi-Fi, serta area smoking dan non-smoking. Beragam menu yang ditawarkan antara lain jus alpukat, mangga, jeruk, nanas, dan sirsak dengan harga yang terjangkau. Lokasi yang strategis di pinggir jalan raya menjadikan Bojot Juice mudah dikenal dan ramai dikunjungi pelanggan setiap hari.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan biaya produksi dan harga pokok produksi dengan pendekatan Variable Costing, serta menentukan harga jual produk menggunakan metode Cost Plus Pricing pada Bojot Juice, sehingga dapat diperoleh dasar perhitungan harga jual yang lebih akurat dan kompetitif

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif yang bertujuan untuk menggambarkan dan menganalisis biaya produksi serta menentukan harga jual produk dengan menggunakan metode Cost Plus Pricing. Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui hasil wawancara dan observasi langsung terhadap kegiatan operasional Bojot Juice, sedangkan data sekunder diperoleh dari berbagai literatur seperti jurnal, buku, dan referensi lain yang berkaitan dengan akuntansi biaya serta laporan keuangan perusahaan.

Analisis data dilakukan dengan mengidentifikasi seluruh komponen biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Selanjutnya, dilakukan perhitungan total biaya produksi menggunakan metode Variable Costing untuk memperoleh harga pokok produksi per unit. Berdasarkan hasil tersebut, harga jual produk kemudian ditentukan dengan pendekatan Cost Plus Pricing, yaitu dengan menambahkan persentase laba yang diharapkan terhadap total biaya produksi.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Rincian Biaya Bahan Baku

Bahan baku adalah komponen utama dalam proses produksi di Bojot Juice meliputi Pokat, manga, jeruk, nenas, sirsak,. Tabel berikut menunjukkan rincian biaya bahan baku per bulan:

Tabel 1. Rincian Biaya Bahan

Baku

Jenis Bahan Baku	Juli 2025	Agustus 2025	September 2025
Pokat	Rp 500.000	Rp 615.000	Rp 735.000
Mangga	Rp 750.000	Rp 852.000	Rp 960.000
Jeruk	Rp 480.000	Rp 562.500	Rp 650.000
Nenas	Rp 300.000	Rp 350.000	Rp 420.000
Sirsak	Rp 280.000	Rp 362.500	Rp 450.000
Total Biaya Bahan Baku	Rp 2.310.000	Rp 2.742.500	Rp 3.215.000

Sumber: Bojot Juice (2025)

Berdasarkan tabel 1 di atas, dapat diketahui bahwa total biaya bahan baku pada Bojot Juice mengalami peningkatan dari bulan Juli hingga September 2025. Pada bulan Juli total biaya bahan baku sebesar Rp2.310.000, meningkat menjadi Rp2.742.500 pada bulan Agustus, dan kembali meningkat menjadi Rp3.215.000 pada bulan September. Kenaikan biaya bahan baku ini disebabkan oleh meningkatnya harga dan jumlah penggunaan buah-buahan seperti alpukat, mangga, jeruk, nanas, dan sirsak seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen.

Rincian Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung adalah karyawan yang secara langsung terlibat dalam proses Pelayanan 1 dan pelayanan 2. Biaya tenaga kerja langsung di Bojot Juice dapat dilihat dari table berikut:

Tabel 2. Rincian Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jabatan	Juli 2025	Agustus 2025	September 2025
Pelayan 1	Rp 1.000.000	Rp 1.000.000	Rp 1.000.000
Pelayan 2	Rp 1.000.000	Rp 1.000.000	Rp 1.000.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 2.000.000	Rp 2.000.000	Rp 2.000.000

Sumber: Bojot Juice (2025)

Berdasarkan tabel 2 di atas, dapat dilihat bahwa biaya tenaga kerja langsung pada Bojot Juice bersifat tetap selama periode Juli hingga September 2025, yaitu sebesar Rp2.000.000 per bulan. Biaya ini terdiri atas upah dua orang karyawan yang masing-masing menerima Rp1.000.000 setiap bulan. Kedua karyawan tersebut berperan langsung dalam proses pelayanan dan operasional harian, seperti menyiapkan bahan baku, membuat jus, melayani pelanggan, serta menjaga kebersihan area usaha.

Rincian Biaya Overhead

Biaya Overhead pabrik merupakan seluruh biaya tidak langsung yang dikeluarkan dalam proses produksi, tetapi tetap diperlukan untuk mendukung kelancaran kegiatan operasional. Berikut adalah rincian biaya overhead pada Bojot Juice.

Tabel 3. Rincian Biaya

Overhead

Komponen overhead	Juli 2025	Agustus 2025	September 2025
Galon air	Rp 300.000	Rp 320.000	Rp 350.000
Lampu/ listrik	Rp 250.000	Rp 260.000	Rp 270.000
Ember/ peralatan	Rp 150.000	Rp 180.000	Rp 200.000
Total biaya overhead pabrik	Rp 700.000	Rp 760.000	Rp 820.000

Sumber: Bojot Juice (2025)

Tabel 3 menunjukkan bahwa biaya overhead terbesar berasal dari penggunaan galon air dengan biaya sebesar Rp300.000 pada Juli, Rp320.000 pada Agustus, dan Rp350.000 pada September 2025. Komponen lainnya yaitu biaya lampu atau listrik masing-masing sebesar Rp250.000, Rp260.000, dan Rp270.000, serta biaya ember dan peralatan sebesar Rp150.000, Rp180.000, dan Rp200.000. Dengan demikian, total biaya overhead pabrik tercatat sebesar Rp700.000 pada Juli, Rp760.000 pada Agustus, dan Rp820.000 pada September

2025. Kenaikan total biaya overhead tersebut menunjukkan sifatnya yang variabel karena meningkat seiring dengan bertambahnya aktivitas produksi dan permintaan konsumen terhadap produk Bojot Juice.

Rincian Biaya Produksi

Biaya produksi variabel merupakan seluruh biaya yang berubah secara proporsional terhadap volume produksi. Pada Bojot Juice, biaya ini meliputi bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Berikut rincian biaya produksi variabel selama periode Juli hingga September 2025.

Table 4. Rincian Biaya Produksi Variabel

Komponen Biaya	Juli 2025	Agustus 2025	September 2025
Bahan baku langsung	Rp 2.310.000	Rp 2.742.500	Rp 3.215.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 2.000.000	Rp 2.000.000	Rp 2.000.000
Biaya overhead pabrik	Rp 700.000	Rp 760.000	Rp 820.000
Total Biaya Produksi Variabel	Rp 5.010.000	Rp 5.502.500	Rp 6.035.000

Sumber: Bojot Juice (2025)

Tabel 4 di atas menunjukkan bahwa total biaya produksi variabel Bojot Juice mengalami peningkatan setiap bulan. Hal ini disebabkan oleh naiknya volume produksi yang dilakukan untuk memenuhi permintaan konsumen yang terus bertambah. Komponen biaya yang paling besar berasal dari biaya bahan baku langsung, yaitu penggunaan buah segar, gula, susu, dan es batu yang diperlukan dalam pembuatan jus. Biaya bahan baku ini menyumbang lebih dari 45% dari total biaya produksi variabel setiap bulannya. Biaya tenaga kerja langsung bersifat relatif tetap karena jumlah karyawan yang terlibat dalam proses produksi tidak mengalami perubahan selama periode penelitian, yaitu dua orang pekerja tetap bagian produksi. Sedangkan biaya overhead pabrik menunjukkan kenaikan dari Rp700.000 pada Juli menjadi Rp820.000 pada September 2025. Peningkatan ini terjadi akibat bertambahnya pemakaian listrik dan peralatan pendukung seiring meningkatnya kegiatan produksi. Secara keseluruhan, peningkatan total biaya produksi variabel dari Rp5.010.000 pada Juli menjadi Rp6.035.000 pada September 2025 menunjukkan adanya pertumbuhan aktivitas produksi dan penjualan Bojot Juice. Hal ini menandakan kinerja operasional yang semakin aktif dan permintaan pasar yang cenderung meningkat.

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Per Unit Dan Harga Jual

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) per unit dilakukan dengan membagi total biaya produksi variabel dengan jumlah produksi pada setiap bulan. Selanjutnya, harga jual ditentukan dengan menambahkan margin laba sebesar 20% dari HPP per cup.

Tabel 5. Rincian HPP per unit dan Harga Jual

Bulan	Total Biaya Produksi	Produksi	HPP per Cap	Laba 20%	Harga Jual
Juli 2025	Rp 5.010.000	Rp 1.920	Rp 2.609	Rp 521	Rp 3.130
Agustus 2025	Rp 5.502.500	Rp 2.215	Rp 2.484	Rp 496	Rp 2.980
September 2025	Rp 6.035.000	Rp 2.510	Rp 2.404	Rp 480	Rp 2.884

Sumber: *Bojot Juice (2025)*

Tabel 5 menunjukkan bahwa HPP per cup Bojot Juice mengalami penurunan dari Rp2.609 pada Juli menjadi Rp2.404 pada September 2025. Penurunan ini mencerminkan meningkatnya efisiensi produksi seiring dengan bertambahnya volume produksi, karena total biaya dapat dialokasikan pada jumlah unit yang lebih besar. Dengan margin laba sebesar 20%, harga jual per cup ditetapkan antara Rp2.884 hingga Rp3.130. Walaupun secara perhitungan harga jual masih berada di bawah Rp3.500, Bojot Juice dapat menetapkan harga pasar yang lebih tinggi, misalnya Rp5.000 per cup, untuk menutupi biaya tetap dan memperoleh laba yang lebih optimal. Secara keseluruhan, penerapan metode Cost Plus Pricing dengan pendekatan Variable Costing memberikan gambaran yang jelas mengenai struktur biaya dan margin keuntungan, serta membantu manajemen Bojot Juice dalam menentukan harga jual yang efisien dan kompetitif.

Pembahasan

Berdasarkan hasil analisis pada Bojot Juice, diketahui bahwa biaya produksi terdiri dari tiga komponen utama, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Dari ketiga komponen tersebut, biaya bahan baku menjadi yang terbesar dengan proporsi lebih dari 45% dari total biaya produksi, menunjukkan bahwa harga bahan baku seperti buah segar sangat memengaruhi total biaya.

Perhitungan biaya produksi dilakukan menggunakan metode Variable Costing, di mana hanya biaya variabel yang diperhitungkan dalam HPP. Dari hasil perhitungan diperoleh bahwa HPP per cup pada periode Juli hingga September 2025 berkisar antara Rp2.404 hingga Rp2.609. Setelah ditambah margin laba 20%, harga jual dasar menjadi Rp2.884 hingga Rp3.130 per cup. Penurunan HPP terjadi karena meningkatnya jumlah produksi yang membuat biaya per unit menjadi lebih efisien.

Dalam praktiknya, Bojot Juice menjual produknya dengan harga pasar sekitar Rp5.000 per cup, yang telah mempertimbangkan biaya tetap, promosi, dan daya beli konsumen. Harga ini dinilai kompetitif serta mampu menutup seluruh biaya produksi dan menghasilkan laba yang layak. Dengan demikian, penerapan metode Cost Plus Pricing dinilai efektif dalam membantu Bojot Juice menentukan harga jual yang efisien, kompetitif, dan menguntungkan.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada Bojot Juice, dapat disimpulkan bahwa perusahaan memiliki tiga komponen utama biaya produksi, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Dari ketiga komponen tersebut, biaya bahan baku merupakan bagian terbesar, yang menunjukkan bahwa fluktuasi harga bahan baku sangat berpengaruh terhadap total biaya produksi.

Perhitungan biaya produksi menggunakan metode Variable Costing menunjukkan bahwa HPP per cup selama periode Juli hingga September 2025 mengalami penurunan dari Rp2.609 menjadi Rp2.404, seiring dengan meningkatnya volume produksi dan efisiensi biaya. Dengan metode Cost Plus Pricing dan margin laba sebesar 20%, diperoleh harga jual dasar antara Rp2.884 hingga Rp3.130 per cup. Namun, dalam praktiknya, Bojot Juice menetapkan harga jual pasar sebesar Rp5.000 per cup agar dapat menutupi biaya tetap dan memperoleh laba optimal.

Dengan demikian, penerapan metode Cost Plus Pricing berbasis Variable Costing terbukti efektif dalam membantu Bojot Juice menentukan harga jual yang kompetitif, efisien, dan mampu meningkatkan profitabilitas usaha. Penelitian ini juga menegaskan pentingnya pengendalian biaya bahan baku dan efisiensi operasional dalam menjaga kestabilan harga jual serta keberlanjutan usaha di tengah persaingan pasar.

5. REFERENSI

Choerotunnisa, N. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full costing Pada Umkm Tahu Ceria Sari. *Sustainability (Switzerland)*, 11(1), 1-14. http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI

- Ega Saiful Subhan, Jihan, & Ramadhan, M. S. (2024). Analisis Biaya Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Pada Boba Drink Desa Kempo Kec. Kempo Kab. Dompu. Jurnal Manajemen Dan Akuntansi (JAME), 1(01), 1-10. <https://doi.org/10.69666/jame.v1i01.1>
- Firmansyah, D., Hari Mulyadi, & Dwinanto Priyo Susetyo. (2023). Penentuan Harga Jual: Harga Pokok Produksi dan Ekspektasi Laba. Jkbm (Jurnal Konsep Bisnis Dan Manajemen), 9(2), 202-215. <https://doi.org/10.31289/jkbm.v9i2.8808>
- Nisa, K. (2022). Analisis Biaya Produksi Dan Laba Dalam Menentukan Harga Jual Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) Pada Pabrik Air Mineral Madina (Study Kasus CV. Madina Murni). 1-23.
- Ramadhan, A. M. F., Nurnaluri, S., & Nuryasi. (2023). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual Pada UD. Arif Jaya Pasarwajo. Jurnal Akuntansi Dan Keuangan, 8(1), 284-297. <http://jak.uho.ac.id/index.php/journal>
- Rozi, F., & Shuwiyandi, K. (2022). Analisis Biaya Produksi Guna Menentukan Harga Jual Pt. Selera Rodjo Abadi Semarang. Worksheet: Jurnal Akuntansi, 1(2), 125-132. <https://doi.org/10.46576/wjs.v1i2.2121>
- Sri Wahyuni, Gatot Wahyu Nugroho, & Elan Eriswanto. (2024). Analisis Harga Pokok Produksi untuk Menentukan Harga Jual. Economic Reviews Journal, 3(4), 1365-1374. <https://doi.org/10.56709/mrj.v3i4.462>
- Voerman, C. D. F., Sondakh, J. J., & Kalalo, M. Y. B. (2023). Penentuan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Dan Mark Up Pricing pada Cv. Tumou Pratama. Jurnal LPPM Bidang Ekososbudkum, 6(2), 1347-1352. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/jbie/article/view/4186>