Copyright © The Author(s) 2026
Journal Social Society Vol 6 No 4, October - December 2026

Perhitungan Harga Jual: Komparatif Metode Cost Plus Pricing dan Metode Activity based costing Studi Kasus pada Sahara Bakery Kediri

Dina Pirnanda [1*], Diah Nurdiwaty [2], Linawati [3]

[1, 2, 3] Universitas Nusantara PGRI Kediri, Indonesia

* frnddina@gmail.com

Abstrak

Urgensi penelitian ini adalah menganalisis perbandingan kedua metode dalam menentukan harga jual yang akurat, kompetitif, serta mendukung optimalisasi laba dan efisiensi biaya produksi Sahara Bakery Kediri. Penurunan penjualan di Sahara Bakery Kediri selama periode 2023–2025 menunjukkan bahwa strategi penetapan harga jual belum optimal. Ketidakakuratan dalam menghitung harga pokok produksi dapat menyebabkan harga jual menjadi kurang kompetitif dan margin keuntungan yang diperoleh belum maksimal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan metode *cost plus pricing* dan metode *activity based costing* dalam menentukan harga jual produk pada Sahara Bakery Kediri, serta membandingkan hasil dari kedua metode tersebut. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan teknik analisis deskriptif. Data diperoleh melalui wawancara, dokumentasi, dan observasi lapangan. Data yang digunakan meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, volume produksi, dan aktivitas produksi. Analisis dilakukan dengan menghitung harga pokok produksi dan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dan *activity based costing*, kemudian membandingkan hasil perhitungan kedua metode tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *cost plus pricing* menghasilkan harga jual sebesar Rp2.397 untuk roti, Rp3.157 untuk donat, Rp12.003 untuk roti tawar iris (*sliced bread*), dan Rp37.271 untuk roti gulung/spiku (roll/spiku). Sementara itu, metode *activity based costing* menghasilkan harga jual masing-masing sebesar Rp2.465, Rp3.180, Rp16.355, dan Rp38.433. Perbedaan harga jual antara kedua metode tersebut adalah sebesar Rp 68,93 untuk roti, Rp 23,84 untuk donat, Rp 4.352,09 untuk roti tawar iris, dan Rp1.162,25 untuk roti gulung/spiku. Perbedaan biaya terbesar terdapat pada produk roti tawar iris, sedangkan perbedaan terkecil ditemukan pada produk donat. Temuan ini menunjukkan bahwa metode activity-based costing memberikan alokasi biaya overhead pabrik yang lebih terperinci berdasarkan aktivitas produksi dan pemicu biaya (cost driver). Metode ini dapat menjadi alternatif untuk meningkatkan ketepatan informasi biaya, menentukan harga jual yang sesuai, serta memperkuat pengendalian biaya pada Sahara Bakery Kediri.

Kata Kunci: *Harga Jual, Cost Plus Pricing, Activity Based Costing*

Pendahuluan

Penetapan harga jual merupakan salah satu keputusan penting dalam keberhasilan suatu perusahaan karena berpengaruh terhadap daya saing dan tingkat keuntungan. Harga jual yang terlalu tinggi dapat menurunkan minat beli konsumen, sedangkan harga yang terlalu rendah berpotensi mengurangi laba perusahaan (Alda & Mursyid, 2024). Oleh karena itu, ketepatan perhitungan harga pokok produksi (HPP) menjadi dasar utama dalam menentukan harga jual yang tepat. Kesalahan dalam pengalokasian biaya produksi, khususnya biaya *overhead* pabrik,

https://doi.org/10.30605/jss.6.4.2026.1670

dapat menyebabkan *undercosting* maupun *overcosting* sehingga harga jual tidak mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya (Kasenda et al., 2025).

Pengetahuan akuntansi memiliki peran penting bagi usaha mikro karena menjadi dasar dalam penyusunan laporan keuangan yang sistematis dan terstruktur (Rizieq & Fadholi, 2026). Namun, masih banyak pelaku usaha mikro yang lebih fokus pada kegiatan pemasaran dan pengembangan produk sehingga pencatatan akuntansi belum menjadi perhatian utama. Padahal, penerapan akuntansi, meskipun hanya melalui pencatatan keuangan sederhana, dapat membantu pelaku usaha mengetahui kondisi keuangan, perkembangan usaha, serta besarnya laba maupun rugi yang diperoleh. Informasi tersebut dapat dijadikan dasar dalam pengambilan keputusan dan penyusunan strategi bisnis agar usaha dapat berkembang secara berkelanjutan (Linawati et al., 2024).

Sahara Bakery Kediri merupakan salah satu UMKM yang bergerak di bidang produksi roti dan kue. Perusahaan ini mengalami penurunan penjualan selama periode 2023–2025, dari Rp471.301.900 pada 2023 menjadi Rp461.194.800 pada 2024, kemudian turun menjadi Rp427.676.200 pada 2025. Penurunan tersebut menunjukkan adanya tantangan dalam mempertahankan kinerja penjualan. Kondisi ini mengindikasikan perlunya evaluasi strategi penetapan harga jual agar perusahaan dapat menetapkan harga yang kompetitif, mencerminkan biaya produksi secara akurat, dan menghasilkan keuntungan optimal (Ismiatun et al., 2022).

Salah satu metode yang banyak digunakan dalam penentuan harga jual adalah *cost plus pricing*, yaitu metode yang menetapkan harga jual dengan menambahkan persentase laba tertentu pada total biaya produksi (Sari et al., 2023). Metode ini relatif sederhana dan mudah diterapkan serta mampu membantu perusahaan dalam menetapkan harga jual yang dapat menutup seluruh biaya produksi dan memberikan keuntungan sesuai target (Nurdiwaty & Widiawati, 2024). Namun, metode *cost plus pricing* masih memiliki keterbatasan karena pembebanan biaya *overhead* dilakukan secara umum sehingga berpotensi menimbulkan distorsi biaya, terutama pada perusahaan yang memiliki aktivitas produksi yang beragam (Artika et al., 2025).

Metode activity-based costing mengalokasikan biaya *overhead* berdasarkan aktivitas yang mengonsumsi sumber daya melalui pemicu biaya (*cost driver*), sehingga menghasilkan informasi biaya yang lebih akurat (Pranoto & Amiluddin, 2024). Penerapan metode ini memungkinkan perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang lebih realistis, meminimalkan risiko undercosting, serta mendukung penetapan harga jual sesuai dengan biaya aktual. Pendekatan ini relevan bagi perusahaan dengan aktivitas produksi yang kompleks karena meningkatkan ketepatan alokasi biaya dan efektivitas pengambilan keputusan manajerial (Khairulla et al., 2025; Sany et al., 2025).

Penelitian terdahulu umumnya hanya membahas penerapan satu metode penentuan harga jual atau membandingkan metode perusahaan dengan satu metode alternatif. Penelitian yang membandingkan metode *cost plus pricing* dan *activity based costing* pada UMKM sektor *bakery* masih terbatas, terutama yang menggunakan data beberapa periode. Padahal, karakteristik usaha *bakery* yang melibatkan berbagai aktivitas produksi dan biaya *overhead* seperti listrik, gas, penyusutan peralatan, serta tenaga kerja tidak langsung memerlukan metode perhitungan biaya yang lebih akurat.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan metode *cost plus pricing* dan *activity based costing* dalam menentukan harga jual produk pada Sahara Bakery Kediri periode 2023-2025 serta membandingkan hasil perhitungan kedua metode tersebut.

Kebaruan penelitian ini terletak pada analisis komparatif kedua metode menggunakan data empiris selama tiga tahun pada UMKM *bakery*, sehingga diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan akuntansi biaya serta menjadi bahan pertimbangan bagi pelaku UMKM dalam menetapkan harga jual yang lebih akurat dan kompetitif. Kebaruan penelitian ini terletak pada perbandingan penerapan metode *Cost Plus Pricing* dan *Activity Based Costing* dalam menentukan harga jual berbagai jenis produk pada Sahara Bakery Kediri. Penelitian ini tidak hanya membandingkan hasil perhitungan harga jual dari kedua metode, tetapi juga mengidentifikasi perbedaan alokasi biaya produksi berdasarkan aktivitas yang dilakukan. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang lebih akurat sebagai bahan pertimbangan dalam menentukan harga jual yang kompetitif dan meningkatkan efisiensi biaya produksi.

Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan jenis penelitian studi kasus operasional lapangan (Hamidah & Hakim, 2023). Pendekatan kuantitatif digunakan karena penelitian ini berfokus pada pengolahan data numerik berupa biaya produksi, biaya *overhead*, serta harga jual produk. Sementara itu, metode deskriptif digunakan untuk menggambarkan secara sistematis proses perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual menggunakan dua metode yang berbeda (Herlambang & Fathoni, 2023).

Subjek dalam penelitian ini adalah Sahara Bakery Kediri, sebuah usaha mikro di bidang produksi roti dan kue yang berlokasi di Kabupaten Kediri. Objek penelitian adalah perhitungan harga jual produk menggunakan metode *cost plus pricing* dan *activity based costing*. Produk yang dianalisis terdiri atas empat produk utama Sahara Bakery, yaitu roti, donat, roti tawar, dan *roll/spiku*. Teknik pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling*, yaitu pemilihan sampel secara sengaja berdasarkan kriteria tertentu. Produk yang dipilih merupakan produk utama yang diproduksi secara rutin serta memiliki volume penjualan tertinggi sehingga dianggap mampu mewakili karakteristik biaya produksi Sahara Bakery.

Penelitian ini menggunakan data primer dan sekunder untuk mendukung analisis perhitungan harga pokok produksi. Data primer diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara dengan pemilik usaha mengenai proses produksi, komponen biaya, serta sistem penetapan harga jual. Data sekunder dikumpulkan dari dokumen internal perusahaan, meliputi catatan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik, volume produksi, dan informasi pendukung lainnya yang relevan dengan penerapan metode activity-based costing.

Instrumen penelitian yang digunakan meliputi pedoman wawancara terstruktur, lembar observasi, dan *checklist* dokumentasi. Pedoman wawancara digunakan untuk memperoleh informasi mengenai biaya produksi, proses operasional, serta metode penentuan harga jual yang diterapkan oleh perusahaan. Lembar observasi digunakan untuk mencatat aktivitas produksi secara langsung, sedangkan *checklist* dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, dan dokumen pendukung lainnya.

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung seluruh proses produksi di Sahara Bakery, mulai dari persiapan bahan baku, pencampuran adonan, proses pengovenan atau penggorengan, hingga pengemasan produk. Wawancara dilakukan dengan pemilik usaha untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam mengenai proses produksi, pengeluaran biaya, serta metode penentuan harga jual yang diterapkan. Dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan berbagai

data pendukung, seperti catatan biaya produksi, jumlah pembelian bahan baku, gaji karyawan, biaya operasional, serta dokumen lain yang relevan.

Keabsahan data dijamin melalui triangulasi sumber dan teknik. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan informasi dari pemilik Sahara Bakery dengan dokumen biaya produksi, laporan pembelian bahan baku, dan catatan produksi perusahaan. Triangulasi teknik dilakukan dengan mencocokkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi untuk meningkatkan kredibilitas serta meminimalkan bias penelitian (Alfansyur & Mariyani, 2020). Reliabilitas dijaga melalui konsistensi pengumpulan dan pengolahan data. Seluruh komponen biaya diverifikasi berdasarkan dokumen perusahaan, sedangkan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual dilakukan menggunakan rumus yang konsisten pada setiap produk. Prosedur tersebut mendukung keterlacakan hasil analisis dan memungkinkan penelitian direplikasi.

Analisis data dilakukan melalui beberapa tahap. Tahap pertama adalah mengidentifikasi seluruh komponen biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Tahap kedua adalah menghitung harga jual menggunakan metode *cost plus pricing*. Tahap ketiga adalah menghitung harga jual menggunakan metode *activity based costing*. Pada metode ini, biaya *overhead* dikelompokkan berdasarkan aktivitas produksi ke dalam beberapa *cost pool*, kemudian ditentukan *cost driver* untuk setiap aktivitas. Tahap selanjutnya adalah membebankan biaya *overhead* kepada setiap produk berdasarkan konsumsi aktivitas masing-masing. Setelah seluruh biaya dihitung, dilakukan perbandingan hasil perhitungan metode *cost plus pricing* dan *activity based costing* untuk mengetahui metode yang menghasilkan penentuan harga jual yang lebih akurat.

Hasil

Penelitian ini menganalisis penentuan harga jual produk pada Sahara *Bakery* menggunakan metode *cost plus pricing* dan *activity based costing*. Produk yang dianalisis yaitu produk yang paling laku, terdiri dari roti, donat, roti tawar, dan roll/spiku.

Identifikasi Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah Besarnya penggunaan bahan baku yang dimasukkan ke dalam proses produksi untuk menghasilkan produk jadi (Oktaviani et al., 2023). Berdasarkan hasil pengumpulan data, total biaya bahan baku masing-masing produk adalah sebagai berikut.

Tabel 1. *Biaya Bahan Baku Roti*

Bahan Baku	Kuantitas	Per kg	Per gram	Total Harga
Tepung Cakra	1000 gram	Rp 12.000	Rp 12	Rp 12.000
Margarin	150 gram	Rp 33.333	Rp 33	Rp 5.000
Gula Pasir	220 gram	Rp 18.000	Rp 18	Rp 3.960
Telur	3 butir	Rp 2.000	Rp 2.000	Rp 6.000
Susu Kental	0,25 gram	Rp 14.583	Rp 14.583	Rp 3.646
Ragi	25 gram	Rp 60.000	Rp 60	Rp 1.500
Pengempuk	5 gram	Rp 90.000	Rp 90	Rp 450
Garam	15 gram	Rp 10.000	Rp 10	Rp 150
Susu Bubuk	25 gram	Rp 30.000	Rp 30	Rp 750
Butter				Rp 2.000
Isian				Rp 15.000
Total				Rp 50.456

Berdasarkan Tabel 1, biaya bahan baku untuk produksi roti terdiri dari beberapa komponen utama yang digunakan dalam proses produksi, seperti tepung terigu, gula, telur, mentega, ragi,

dan bahan pendukung lainnya. Seluruh bahan baku tersebut berperan langsung dalam menghasilkan produk roti. Total biaya bahan baku yang dikeluarkan mencerminkan besarnya biaya yang diperlukan selama proses produksi roti.

Tabel 2. *Biaya Bahan Baku Donat*

Bahan Baku	Kuantitas	Per kg	Per gram	Total Harga
Tepung Cakra	1000 gram	Rp 12.000	Rp 12	Rp 12.000
Margarin	100 gram	Rp 33.333,3	Rp 33,33	Rp 3.333
Gula Pasir	150 gram	Rp 18.000	Rp 18	Rp 2.700
Telur	4 butir	Rp 2.000	Rp 2.000	Rp 8.000
Susu Kental	0,25 kaleng	Rp 14.583	Rp 14.583	Rp 3.646
Ragi	15 gram	Rp 60.000	Rp 60	Rp 900
Pengempuk	5 gram	Rp 90.000	Rp 90	Rp 450
Baking Powder	5 gram	Rp 35.000	Rp 35	Rp 175
Garam	15 gram	Rp 10.000	Rp 10	Rp 150
Butter	-	-	-	Rp 2.000
Minyak Goreng	1000 ml	Rp 30.000	Rp 30	Rp 30.000
Tepung Kentang	60 gram	Rp 30.000	Rp 30	Rp 1.800
Susu Bubuk	25 gram	Rp 30.000	Rp 30	Rp 750
Total				Rp 65.904

Berdasarkan Tabel 2, biaya bahan baku donat mencakup tepung terigu, gula, telur, mentega, ragi, dan bahan tambahan lainnya. Perbedaan komposisi serta jumlah penggunaan bahan memengaruhi total biaya produksi. Biaya bahan baku tersebut menjadi salah satu komponen utama dalam menentukan harga pokok produksi donat di Sahara Bakery Kediri.

Tabel 3. *Biaya Bahan Baku Roti Tawar*

Bahan Baku	Kuantitas	Per kg	Per gram	Total Harga
Tepung Cakra	1000 gram	Rp 7.320	Rp 7,32	Rp 7.320
Gula Pasir	100 gram	Rp 18.000	Rp 18	Rp 1.800
Ragi	10 gram	Rp 55.000	Rp 55	Rp 550
Bakrin	5 gram	Rp 65.000	Rp 65	Rp 325
Baking Powder	5 gram	Rp 25.000	Rp 25	Rp 125
Susu Bubuk	15 gram	Rp 30.000	Rp 30	Rp 450
Mentega Putih	165 gram	Rp 13.333	Rp 13,33	Rp 2.200
Garam	10 gram	Rp 10.000	Rp 10	Rp 100
Susu Krimer	100 gram	Rp 24.000	Rp 24	Rp 2.400
Telur	1 butir	Rp 2.000	Rp 2.000	Rp 2.000
Total				Rp 17.270

Berdasarkan Tabel 3, bahan baku yang digunakan dalam pembuatan roti tawar terdiri dari tepung terigu, gula, ragi, susu, mentega, dan bahan pendukung lainnya. Penggunaan bahan baku pada roti tawar cenderung berbeda dibandingkan produk *Bakery* lainnya karena menyesuaikan karakteristik produk yang dihasilkan. Total biaya bahan baku tersebut digunakan sebagai dasar dalam menghitung harga pokok produksi roti tawar.

Tabel 4. *Biaya Bahan Baku Roll/Spiku*

Bahan Baku	Kuantitas	Per kg	Per gram	Total Harga
Gula Pasir	1000 gram	Rp 18.000	Rp 18	Rp 18.000
Tepung Segitiga	975 gram	Rp 10.000	Rp 10	Rp 9.750
Margarin	500 gram	Rp 33.333	Rp 33,33	Rp 16.667
Telur	50 butir	Rp 2.000	Rp 2.000	Rp 100.000
Maizena	15 gram	Rp 15.000	Rp 15	Rp 225
Susu Full Cream	50 gram	Rp 30.000	Rp 30	Rp 1.500
Garam	15 gram	Rp 10.000	Rp 10	Rp 150
Baking Powder	10 gram	Rp 35.000	Rp 35	Rp 350

Bahan Baku	Kuantitas	Per kg	Per gram	Total Harga
Sponge	45 gram	Rp 60.000	Rp 60	Rp 2.700
Aroma	10 mltr	Rp 60.000	Rp 60	Rp 600
Softemer	10 mltr	Rp 80.000	Rp 80	Rp 800
Pewarna	1 botol	Rp 7.000	Rp 7.000	Rp 7.000
Total				Rp 157.742

Berdasarkan Tabel 4, biaya bahan baku untuk produksi roll/spiku terdiri dari berbagai bahan utama dan bahan tambahan yang mendukung kualitas produk. Variasi bahan baku yang digunakan dalam pembuatan roll/spiku memengaruhi total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Oleh karena itu, identifikasi biaya bahan baku secara rinci diperlukan agar perhitungan harga pokok produksi dapat dilakukan secara akurat.

Identifikasi Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung dihitung berdasarkan keterlibatan tiga orang tenaga kerja dalam proses produksi dengan total gaji sebesar Rp5.250.000 per bulan. Perhitungan menggunakan jam kerja efektif sebanyak 208 jam per bulan menghasilkan tarif tenaga kerja langsung sebesar Rp25.240 per jam. Tarif tersebut digunakan sebagai dasar untuk mengalokasikan biaya tenaga kerja sesuai dengan waktu yang dibutuhkan dalam proses produksi setiap produk.

Identifikasi Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik mencakup biaya kemasan produk berupa plastik sebesar Rp2.500 dan kotak sebesar Rp. 500. Komponen biaya lainnya meliputi listrik, gas, penyusutan oven, dan penyusutan *mixer*. Seluruh komponen tersebut diperhitungkan dalam penentuan *cost driver* untuk mendukung alokasi biaya *overhead* secara lebih akurat berdasarkan aktivitas produksi.

Perhitungan Harga Jual Menggunakan Metode Cost plus pricing

Metode *cost plus pricing* menentukan harga jual dengan menambahkan *margin* laba sebesar 60% dari total biaya produksi.

Rumus yang digunakan yaitu (Oktaviana & Padwa, 2025):

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Total} + \text{Laba yang Diharapkan}$$

$$\text{Harga jual} = \text{biaya total} + 60\%$$

Hasil perhitungan harga jual adalah:

Tabel 5. *Hasil Perhitungan Harga Jual Metode Cost plus pricing*

Produk	Harga Jual
Roti	Rp2.397
Donat	Rp3.157
Roti Tawar	Rp12.003
Roll/Spiku	Rp37.271

Berdasarkan Tabel 5, hasil perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* yaitu produk roti memiliki harga jual sebesar Rp 2.397 per unit, sedangkan donat sebesar Rp 3.157 per unit. Sementara itu, roti tawar memiliki harga jual yang lebih tinggi, yaitu sebesar Rp12.003 per unit. dan produk roll/spiku memiliki harga jual tertinggi dibandingkan produk lainnya, yaitu sebesar Rp37.271 per unit.

Perbedaan harga jual tersebut dipengaruhi oleh besarnya biaya produksi yang dikeluarkan untuk masing-masing produk, yang meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, serta *margin* laba yang diharapkan perusahaan. Semakin besar total biaya

produksi suatu produk, maka semakin tinggi pula harga jual yang ditetapkan melalui metode *cost plus pricing*.

Identifikasi Aktivitas pada Activity Based Costing

Metode *activity-based costing* mengalokasikan biaya *overhead* pabrik berdasarkan aktivitas yang mengonsumsi sumber daya, bukan melalui pembebanan biaya secara merata. Hasil observasi di Sahara Bakery Kediri mengidentifikasi empat aktivitas utama dalam proses produksi, yaitu pengadonan, pengovenan, penggorengan, dan pengemasan. Identifikasi aktivitas tersebut menjadi dasar pengelompokan biaya dan penentuan *cost driver* untuk menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat.

Setiap aktivitas mengonsumsi sumber daya yang berbeda-beda. Aktivitas pengadonan menggunakan listrik dan mixer, aktivitas pengovenan menggunakan oven dan listrik, aktivitas penggorengan menggunakan gas, sedangkan aktivitas pengemasan menggunakan plastik dan kotak. Pengelompokan aktivitas ini menjadi dasar dalam pembentukan *cost pool* dan penentuan *cost driver* pada metode *activity based costing*

Penentuan Cost pool dan Cost Driver

Setelah aktivitas utama diidentifikasi, tahap berikutnya dalam metode *activity based costing* adalah mengelompokkan biaya *overhead* ke dalam beberapa *cost pool*. *Cost pool* merupakan kelompok biaya yang dikumpulkan berdasarkan aktivitas sejenis yang mengonsumsi sumber daya yang sama (Islamyah & Anwar, 2026). Setelah *cost pool* terbentuk, ditentukan *cost driver* sebagai dasar pembebanan biaya *overhead* kepada masing-masing produk. *Cost driver* yang digunakan pada penelitian ini adalah: 1). Jam pengadonan untuk aktivitas pengadonan; 2). Jam pengovenan untuk aktivitas pengovenan; 3). Jam penggorengan untuk aktivitas penggorengan; 4). Frekuensi/jumlah pengemasan untuk aktivitas pengemasan. Pengelompokan *cost pool* pada Sahara *Bakery* adalah sebagai berikut:

Tabel 6. *Cost pool*

Cost Pool	Biaya *Overhead* Pabrik	Jumlah
Cost Pool I (Pengadonan)	Listrik	Rp 640.000
	Penyusutan Mixer 6 kg	Rp 250.000
	Penyusutan Mixer 3 kg	Rp 416.667
	Total Biaya	Rp 1.306.667
	Tarif *Cost Driver* Per Jam	Rp 5.444
	Tarif *Cost pool* I (3,5 jam)	Rp 19.056
Cost Pool II (Pengovenan)	Listrik	Rp 640.000
	Penyusutan Oven	Rp 416.667
	Total Biaya	Rp 1.056.667
	Tarif *Cost Driver* Per Jam	Rp 4.403
	Tarif *Cost pool* II (3,5 jam)	Rp 15.410
Cost Pool III (Penggorengan)	Gas LPG	Rp 20.000
	Jam Kerja	8
	Total Biaya	Rp 2.500
	Tarif *Cost* Pool III	Rp 8.750
Cost Pool IV (Pengemasan)	Plastik	Rp 2.500
	Kotak	Rp 500
Cost	Total Biaya *Cost* Pool III	Rp 3.000

Berdasarkan Tabel 6, biaya *overhead* pabrik dikelompokkan ke dalam empat *cost pool* berdasarkan aktivitas produksi, yaitu pengadonan, pengovenan, penggorengan, dan pengemasan. *Cost pool* I memiliki total biaya *overhead* sebesar Rp1.306.667 dengan tarif *cost driver* sebesar Rp 5.444 per jam, sedangkan *cost pool* II sebesar Rp 1.056.667 dengan tarif Rp

4.403 per jam. selanjutnya, *cost pool* III memiliki total biaya *overhead* sebesar Rp 2.500 dengan tarif *cost pool* sebesar Rp 8.750, sedangkan *cost pool* IV memiliki total biaya *overhead* sebesar Rp 3.000. Hasil pengelompokan ini menunjukkan bahwa setiap aktivitas memiliki konsumsi sumber daya yang berbeda sehingga alokasi biaya *overhead* menggunakan metode *activity based costing* dapat dilakukan secara lebih tepat sesuai dengan aktivitas yang mengonsumsi sumber daya.

Perhitungan Tarif *Pool rate*

Tarif *Pool rate* dihitung untuk menentukan biaya *overhead* per unit aktivitas. Rumus yang digunakan (Suak et al., 2025):

$$Tarif \ = \ Total\ BOP\ Kelompok : Total\ Driver$$

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa tarif pool rate I untuk aktivitas pengadonan sebesar Rp19.056 per jam, yang mencerminkan biaya overhead yang dialokasikan untuk setiap jam aktivitas pengadonan. Tarif pool rate II untuk aktivitas pengovenan sebesar Rp15.410 per jam, sedangkan tarif pool rate III untuk aktivitas penggorengan sebesar Rp8.750 per jam. Tarif pool rate IV untuk aktivitas pengemasan sebesar Rp3.000 digunakan sebagai dasar pembebanan biaya overhead pada setiap aktivitas pengemasan produk.

Pembebanan Biaya Overhead Berdasarkan Cost driver

Setelah tarif *cost driver* diperoleh, tahap selanjutnya adalah membebankan biaya *overhead* kepada masing-masing produk berdasarkan konsumsi aktivitas. Rumus pembebanan (Sany et al., 2025):

$$BOP\ Produk \ = \ Tarif\ Cost\ driver \ \times \ Konsumsi\ Aktivitas$$

Tabel 7. *Perhitungan Cost driver Produk Roti*

Cost Pool	Tarif *Driver*	*Cost Driver* yang Dikonsumsi Produk	BOP Produk
Cost Pool I (Pengadonan)	Rp 19.055	0,25 jam	Rp 4.764
Cost Pool II (Pengovenan)	Rp 15.410	0,25 jam	Rp 3.853
Cost Pool IV (Pengemasan)	Rp 2.500	1 kali produksi	Rp 10.000
Total BOP			Rp 18.616

Berdasarkan Tabel 7, perhitungan *cost driver* pada produk roti menunjukkan bahwa alokasi biaya *overhead* pabrik terdiri dari *cost pool* I sebesar Rp 4.764, *cost pool* II sebesar Rp 3.853, dan *cost pool* IV sebesar Rp 10.000. Dengan demikian, total biaya *overhead* pabrik yang dibebankan pada produk roti adalah sebesar Rp 18.616, dengan biaya operasional sebagai komponen terbesar.

Tabel 8. *Perhitungan Cost driver Produk Donat*

Cost Pool	Tarif *Driver*	*Cost Driver* yang Dikonsumsi Produk	BOP Produk
Cost Pool I (Pengadonan)	Rp 19.056	0,25 jam	Rp 4.764
Cost Pool III (Penggorengan)	Rp 8.750	0,083 jam	Rp 726
Cost Pool IV (Pengemasan)	Rp 2.500	1 kali produksi	Rp 5.000
Total BOP			Rp 10.490

Berdasarkan Tabel 8, perhitungan *cost driver* pada produk donat menunjukkan bahwa alokasi biaya *overhead* pabrik terdiri dari *cost pool* I sebesar Rp 4.764, *cost pool* III sebesar Rp 726, dan *cost pool* IV sebesar Rp 5.000. Dengan demikian, total biaya *overhead* pabrik yang dibebankan pada produk donat adalah sebesar Rp 10.490, dengan biaya pengemasan dan biaya penyusutan sebagai komponen terbesar.

Tabel 9. *Perhitungan Cost driver Produk Roti Tawar*

Cost Pool	Tarif *Driver*	*Cost Driver* yang Dikonsumsi Produk	BOP Produk
Cost Pool I (Pengadonan)	Rp 19.056	0, 25 jam	Rp 4.764
Cost Pool II (Pengovenan)	Rp 15.410	0, 75 jam	Rp 11.557
Cost Pool IV (Pengemasan)	Rp 2.500	1 kali produksi	Rp 2.500
Total BOP			Rp 18.821

Berdasarkan Tabel 9, perhitungan *cost driver* pada produk roti tawar menunjukkan bahwa alokasi biaya *overhead* pabrik terdiri dari *cost pool* I sebesar Rp 4.764, *cost pool* II sebesar Rp 11.557, dan *cost pool* IV sebesar Rp 2.500. Dengan demikian, total biaya *overhead* pabrik yang dibebankan pada produk roti tawar adalah sebesar Rp 18.821, dengan biaya pengovenan sebagai komponen terbesar.

Tabel 10. *Perhitungan Cost driver Produk Roll/Spiku*

Cost Pool	Tarif *Driver*	*Cost Driver* yang Dikonsumsi Produk	BOP Produk
Cost Pool I (Pengadonan)	Rp 19.056	0, 25 jam	Rp 4.764
Cost Pool II (Pengovenan)	Rp 15.410	0, 3333 jam	Rp 5.137
Cost Pool IV (Pengemasan)	Rp 2.500	1 kali produksi	Rp 5.000
Total BOP			Rp 14.900

Berdasarkan Tabel 10, perhitungan *cost driver* pada produk roll*/spiku* menunjukkan bahwa alokasi biaya *overhead* pabrik terdiri dari *cost pool* I sebesar Rp 4.764, *cost pool* II sebesar Rp 5.137, dan *cost pool* IV sebesar Rp 5.000. Dengan demikian, total biaya *overhead* pabrik yang dibebankan pada produk roll*/spiku* adalah sebesar Rp 14.900, dengan biaya pengovenan sebagai komponen terbesar.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Activity Based Costing

Setelah biaya *overhead* pabrik dialokasikan menggunakan metode *activity based costing*, langkah selanjutnya adalah menghitung kembali harga pokok produksi (HPP) setiap produk dengan memasukkan biaya *overhead* berbasis aktivitas. Perhitungan ini bertujuan untuk memperoleh biaya produksi yang lebih akurat berdasarkan konsumsi aktivitas masing-masing produk. Rumus perhitungan Harga poko produksinya yaitu (Suak et al., 2025).

$$HPP\ Per\ Unit\ = \frac{Total\ biaya\ produksi}{jumlah\ produk}$$

Dengan hasilnya sebagai berikut :

Tabel 11. *Hasil Perhitungan Metode Activity based costing*

Produk	HPP Per Unit
Roti	Rp1.228
Donat	Rp1.675
Roti Tawar	Rp10.222
Roll/spiku	Rp23.708

Berdasarkan Tabel 11, hasil perhitungan HPP per unit menggunakan metode *activity based costing* menunjukkan bahwa produk roti memiliki HPP sebesar Rp 1.228, donat Rp 1.675, roti tawar Rp 10.222, dan roll/spiku Rp 23.708. Perbedaan HPP pada setiap produk dipengaruhi oleh konsumsi aktivitas produksi dan alokasi biaya *overhead* berdasarkan *cost driver*. Hal ini menunjukkan bahwa metode *activity based costing* mampu menghasilkan perhitungan biaya yang lebih akurat karena biaya dibebankan sesuai aktivitas yang dikonsumsi masing-masing produk.

Perhitungan Harga Jual Menggunakan Activity based costing

Setelah biaya *overhead* dialokasikan menggunakan metode *activity based costing*, harga pokok produksi dihitung kembali dengan menggabungkan Biaya bahan baku, Biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* berbasis aktivitas (*cost driver*). Harga jual kemudian ditentukan dengan mempertimbangkan *margin* laba yang ditetapkan perusahaan, *margin* yang digunakan pada usaha ini yaitu 60%. Dengan menggunakan rumus perhitungan sebagai berikut (Sany et al., 2025):

$$\text{Harga Jual per Unit} = \text{HPP per Unit (ABC)} + (\text{Persentase Margin Keuntungan x HPP per Unit (ABC)}$$

Perhitungan harga jual menggunakan metode *activity-based costing* dilakukan dengan mengalokasikan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik berdasarkan aktivitas serta *cost driver* setiap varian produk Sahara Bakery Kediri. Hasilnya memberikan dasar penetapan harga jual yang lebih akurat dan memungkinkan perbandingan dengan metode konvensional.

***Tabel 12**. Hasil Perhitungan Metode Activity based costing*

Produk	Harga Jual
Roti	Rp2.465
Donat	Rp3.180
Roti Tawar	Rp16.355
Roll/Spiku	Rp38.433

Berdasarkan Tabel 12, hasil perhitungan harga jual menggunakan metode *activity based costing* menunjukkan bahwa produk roti memiliki harga jual sebesar Rp 2.465, donat sebesar Rp 3.180, roti tawar sebesar Rp 16.355, dan roll/spiku sebesar Rp 38.433. Perbedaan harga jual pada setiap produk dipengaruhi oleh besarnya harga pokok produksi serta alokasi biaya *overhead* berdasarkan aktivitas yang dikonsumsi masing-masing produk

Perbedaan Harga Jual Metode Cost Plus Pricing dengan Metode Activity Based Costing

Perbandingan harga jual berdasarkan metode konvensional dan activity-based costing pada keempat varian produk Sahara Bakery Kediri disajikan dalam tabel berikut untuk menunjukkan perbedaan hasil perhitungan harga jual dari kedua metode tersebut.

***Tabel 13.** Hasil Perhitungan Harga Jual*

Produk	*Cost Plus Pricing*	*Activity based costing*
Roti	Rp 2.397	Rp 2.465
Donat	Rp 3.157	Rp 3.180
Roti Tawar	Rp 12.003	Rp 16.355
Roll/Spiku	Rp 37.271	Rp 38.433

Berdasarkan Tabel 13, di atas menunjukkan bahwa seluruh produk yang diuji menghasilkan harga jual yang lebih tinggi ketika dihitung menggunakan metode *activity based costing* dibandingkan dengan metode *cost plus pricing.* Untuk produk roti, metode *cost plus pricing* menghasilkan harga Rp2.397 sedangkan metode *activity based costing* menghasilkan Rp 2.465 sehingga terdapat selisih sebesar Rp 68,93. Pada produk donat, metode *cost plus pricing* menghasilkan harga Rp 3.157 sedangkan perhitungan menggunakan metode *activity based costing* menghasilkan Rp 3.180 dengan selisih yang relatif kecil yaitu sebesar Rp 23,84. Selisih yang kecil pada kedua produk ini menunjukkan bahwa alokasi biaya *overhead* secara

konvensional hampir mendekati konsumsi aktivitas aslinya karena volume produksinya yang cenderung besar.

Perbedaan harga yang sangat tinggi terjadi pada roti tawar dan roll/spiku. Untuk roti tawar terdapat selisih mencapai Rp 4.352 per unit di mana metode *activity based costing* menghasilkan harga Rp 16.355 jauh di atas metode *cost plus pricing* yang hanya Rp 12.003. Sementara untuk produk roll/spiku, metode *activity based costing* menghasilkan harga Rp 38.433 sedangkan metode *cost plus pricing* sebesar Rp 37.271, sehingga terdapat selisih sebesar Rp 1.163 per unit.

Pembahasan

Penerapan Metode Cost plus pricing dalam Menentukan Harga Jual Produk pada Sahara Bakery Kediri

Berdasarkan hasil perhitungan pada Tabel 5, metode *cost plus pricing* menghasilkan harga jual sebesar Rp 2.397 untuk produk roti, Rp 3.157 untuk donat, Rp 12.003 untuk roti tawar, dan Rp37.271 untuk roll/spiku. Penentuan harga jual dilakukan dengan menjumlahkan seluruh biaya produksi yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, kemudian ditambahkan *markup* laba sebesar 60%. Berdasarkan hasil Tabel 5, metode *cost plus pricing* mampu menghasilkan harga jual yang relatif mudah dihitung karena seluruh komponen biaya telah diakumulasikan sebelum penambahan laba. Pendekatan ini sesuai dengan konsep *full costing* yang menyatakan bahwa seluruh biaya produksi harus dibebankan pada produk agar perusahaan memperoleh pengembalian biaya secara penuh.

Metode konvensional masih membebankan biaya overhead secara umum sehingga kurang mencerminkan konsumsi sumber daya aktual setiap produk. Kondisi ini berpotensi menyebabkan undercosting pada produk dengan aktivitas produksi kompleks dan overcosting pada produk dengan aktivitas produksi yang lebih sederhana. Temuan penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa metode *cost plus pricing* cukup efektif digunakan oleh UMKM karena proses perhitungannya sederhana dan mudah diterapkan (Artika et al., 2025). Akan tetapi, metode tersebut masih memiliki kelemahan pada proses alokasi biaya *overhead* yang belum mempertimbangkan aktivitas produksi secara spesifik. Hasil penelitian terdahulu juga menunjukkan bahwa metode *cost plus pricing* mampu menjamin pengembalian biaya produksi, namun akurasi harga jual akan menurun apabila perusahaan memiliki aktivitas produksi yang beragam (Putri et al., 2025).

Penerapan Metode Activity Based Costing dalam Menentukan Harga Jual Produk pada Sahara Bakery Kediri

Hasil penelitian pada Tabel 12 menunjukkan bahwa metode *activity based costing* menghasilkan harga jual sebesar Rp 2.465 untuk roti, Rp 3.180 untuk donat, Rp 16.355 untuk roti tawar, dan Rp 38.433 untuk roll/spiku. Nilai tersebut lebih tinggi dibandingkan hasil metode *cost plus pricing* karena biaya *overhead* dialokasikan berdasarkan aktivitas yang benar-benar dikonsumsi selama proses produksi. Berdasarkan Tabel 6 sampai Tabel 10, aktivitas produksi di Sahara Bakery dikelompokkan ke dalam empat *cost pool*, yaitu aktivitas pengadonan, pengovenan, penggorengan, dan pengemasan. Setiap aktivitas memiliki *cost driver* yang berbeda sehingga biaya *overhead* dibebankan secara proporsional sesuai tingkat konsumsi aktivitas masing-masing produk. Dengan pendekatan tersebut, informasi biaya yang dihasilkan menjadi lebih akurat dibandingkan metode konvensional.

Temuan ini menunjukkan bahwa produk dengan proses produksi yang lebih kompleks, seperti roti tawar dan roll/spiku, menyerap biaya *overhead* lebih besar dibandingkan produk lainnya. Kondisi tersebut tidak dapat terlihat apabila perusahaan menggunakan metode pembebanan biaya secara tradisional. Hasil penelitian ini mendukung teori penelitian terdahulu yang menjelaskan bahwa *activity based costing* mampu meningkatkan akurasi perhitungan harga pokok produksi melalui pembebanan biaya berdasarkan aktivitas yang mengonsumsi sumber daya (Pranoto & Amiluddin, 2024). Selain itu, penelitian lainnya juga menyatakan bahwa metode *activity based costing* menghasilkan informasi biaya yang lebih relevan sebagai dasar pengambilan keputusan manajerial, khususnya dalam penentuan harga jual (Khairulla et al., 2025).

Penelitian terdahulu juga menemukan bahwa penerapan *activity based costing* pada industri bakery menghasilkan pembebanan biaya *overhead* yang lebih rasional sehingga harga jual produk menjadi lebih sesuai dengan kondisi operasional perusahaan (Suharsono et al., 2024).

Perbandingan Metode Cost Plus Pricing dan Activity Based Costing

Berdasarkan Tabel 13, seluruh produk menunjukkan harga jual yang lebih tinggi ketika dihitung menggunakan metode *activity based costing*. Selisih harga jual untuk produk roti sebesar Rp 68,93, donat sebesar Rp 23,84, roti tawar sebesar Rp 4.352, dan roll/spiku sebesar Rp 1.162,25. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa metode *cost plus pricing* belum mampu menggambarkan konsumsi biaya *overhead* secara tepat, terutama pada produk yang memiliki volume produksi rendah tetapi membutuhkan aktivitas produksi lebih banyak. Sebaliknya, metode *activity based costing* mampu mengidentifikasi biaya berdasarkan aktivitas yang benar-benar dilakukan sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih realistis.

Selisih terbesar terjadi pada produk roti tawar. Hal ini menunjukkan bahwa aktivitas pengovenan dan penggunaan sumber daya pada produk tersebut jauh lebih tinggi dibandingkan produk lainnya. Jika perusahaan tetap menggunakan metode konvensional, maka terdapat risiko perusahaan menetapkan harga jual terlalu rendah sehingga laba yang diperoleh tidak sesuai dengan biaya yang telah dikeluarkan. Temuan penelitian ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa metode *activity based costing* mampu mengurangi terjadinya *under costing* maupun *over costing* karena pembebanan biaya dilakukan berdasarkan konsumsi aktivitas (Kasmarani et al., 2023). Dengan demikian, metode ini lebih tepat diterapkan pada perusahaan manufaktur maupun UMKM yang memiliki variasi produk dan aktivitas produksi yang beragam.

Secara praktis, penerapan *activity based costing* memberikan manfaat bagi Sahara Bakery dalam meningkatkan akurasi penentuan harga jual, memperbaiki pengendalian biaya produksi, serta menjadi dasar pengambilan keputusan manajerial terkait efisiensi biaya dan strategi penetapan harga. Oleh karena itu, metode *activity based costing* direkomendasikan sebagai sistem penentuan harga jual yang lebih efektif dibandingkan metode *cost plus pricing*.

Kesimpulan

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penentuan harga jual produk pada Sahara Bakery Kediri menggunakan metode *cost plus pricing* dan *activity based costing* serta membandingkan hasil perhitungan kedua metode tersebut. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *cost plus pricing* menghasilkan harga jual sebesar Rp 2.397 untuk roti, Rp3.157 untuk donat, Rp 12.003 untuk roti tawar, dan Rp 37.271 untuk roll/spiku. Sementara itu, metode *activity based costing* menghasilkan harga jual sebesar Rp 2.465, Rp 3.180, Rp16.355, dan Rp 38.433

untuk masing-masing produk. Selisih harga terbesar terjadi pada produk roti tawar, yaitu sebesar Rp 4.352 per unit, sedangkan selisih terkecil terdapat pada produk donat sebesar Rp 23. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa metode *activity based costing* mampu mengalokasikan biaya *overhead* pabrik berdasarkan aktivitas produksi dan *cost driver* secara lebih akurat dibandingkan metode *cost plus pricing* yang masih menggunakan pembebanan biaya secara umum.

Implikasi penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan metode *activity based costing* dapat membantu Sahara Bakery memperoleh informasi biaya produksi yang lebih akurat sehingga penetapan harga jual menjadi lebih tepat, pengendalian biaya lebih efektif, dan profitabilitas usaha dapat ditingkatkan. Penelitian ini masih memiliki keterbatasan karena hanya dilakukan pada satu UMKM dengan empat jenis produk sehingga hasilnya belum dapat digeneralisasikan pada seluruh usaha bakery. Selain itu, penelitian hanya membandingkan dua metode penentuan harga jual tanpa mempertimbangkan faktor eksternal seperti kondisi pasar, tingkat persaingan, maupun perilaku konsumen. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan menggunakan objek penelitian yang lebih luas, melibatkan lebih banyak jenis usaha manufaktur, serta mengombinasikan metode *activity based costing* dengan analisis strategi penetapan harga berbasis pasar agar diperoleh rekomendasi yang lebih komprehensif bagi pelaku usaha.

Acknowledgment

-

Daftar Pustaka

Alda, A., & Mursyid, M. (2024). Pengaruh Varian Produk dan Harga Jual terhadap Kepuasan Konsumen Depot Air Galon Mega Mas Rumaju. *Journal Social Society*, *4*(2), 112–126. https://doi.org/10.54065/jss.4.2.2024.512

Alfansyur, A., & Mariyani. (2020). Seni mengelola data: Penerapan triangulasi teknik, sumber dan waktu. *Historis: Jurnal Kajian, Penelitian dan Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 5(2), 146–150. https://doi.org/10.31764/historis.vXiY.3432

Artika, R., Alexander, S. W., & Latjandu, L. D. (2025). Penerapan metode cost plus pricing berbasis full costing dalam penentuan harga jual jual pada Pabrik Tahu Triple S. *Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat*, 3(1), 196–206. https://doi.org/10.58784/mbkk.296

Hamidah, N. S., & Hakim, R. J. (2023). Peran sosial media atas perilaku konsumtif belanja bagi ibu rumah tangga di Desa Lebaksari, Kec. Parakansalak. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 2(3). https://doi.org/10.55681/sentri.v2i3.618

Herlambang, S., & Fathoni, I. M. (2023). Pengaruh penggunaan teknologi digital terhadap efektivitas pelayanan kenaikan pangkat di Badan Kepegawaian Daerah (BKD) Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Ekonomi, Manajemen Pariwisata dan Perhotelan*, 2(2), 13–26. https://doi.org/10.55606/jempper.v2i2.1340

Ismiatun, D., Budiatmo, A., & Prihatini, A. E. (2022). Pengaruh Harga, Promosi, Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian (Studi pada Konsumen Hangiri Banyumanik Semarang). *In Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis* (Vol. 11, Number 4). https://doi.org/10.14710/jiab.2022.36112

Kasenda, N. D. T., Alexander, S. W., & Pinatik, S. (2025). Penerapan metode cost plus pricing dalam rangka penetapan harga jual mie mentah pada Bakmi Kriting Glodok. *Manajemen Bisnis Dan Keuangan Korporat,* 3(2), 464–478. https://doi.org/10.58784/mbkk.362

Kasmarani, S. S., Roy, N. D., Yakobus, S. C., & Yenny Raja, K. (2023). Harga Jual Di Industri Rumah Tangga "Dapur Kelor": Studi Dengan Menggunakan Metode Aktivitas-Based Costing Dan Cost-Plus Pricing. *Eurasia: Ekonomi & Bisnis*, 6(72), 2023. https://doi.org/10.18551/econeurasia.2023-06

Khairulla, S., Lasmini, L., & Ardiansyah, H. N. (2025). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Activity-Based Costing sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada UMKM Himalayan Coffee. *JEMSI (Jurnal Ekonomi, Manajemen, Dan Akuntansi),* 11(3), 1352–1367. https://doi.org/10.35870/jemsi.v11i3.4096

Linawati, L., Winarko, S. P., Nurdiwaty, D., Riswahyuning, M. S., & Sari, M. T. (2024). Pelatihan Akuntansi sebagai Upaya Meningkatkan Kompetensi Akuntansi Pelaku Usaha Mikro Kecamatan Prambon Kabupaten Nganjuk. *Jurnal ABDINUS : Jurnal Pengabdian Nusantara*, 8(3), 857–865. https://doi.org/10.29407/ja.v8i3.23380

Nurdiwaty, D., & Widiawati, H. S. (2024). Analisis harga jual menggunakan metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing. *Jurnal Akuntansi dan Ekonomi*, 9(2). https://doi.org/10.29407/jae.v9i2.22953

Oktaviana, N., & Padwa Sari, G. (2025). Analisis penentuan harga jual produk dengan menggunakan metode cost plus pricing dan target profit pricing untuk memaksimalkan keuntungan. *Expensive: Jurnal Akuntansi Online*, 4(3). https://doi.org/10.24127/exclusive.v4i3.10398

Oktaviani, N., Sudirman, & Gery, M. H. (2023). Pengaruh biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja terhadap volume produksi pada usaha Loyang Pak May Padang. *Jurnal Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Sosial Budaya*, 2(1), 54–59. https://doi.org/10.47233/jppisb.v2i1.684

Pranoto, F., & Amiluddin. (2024). Activity based costing system (ABC system) untuk penetapan harga pokok produksi secara akurat produk UMKM. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*, 3(1), 22–28. https://doi.org/10.69679/jian.v3i1.5819

Putri, I. A., Darmayanti, E. F., & Nusantoro, J. (2025). Analisis penetapan harga jual menggunakan metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing. *Expensive: Jurnal Akuntansi Online*, 4(3). https://doi.org/10.24127/exclusive.v4i3.10407

Rizieq, A., & Fadholi, A. (2026). Analisis Penerapan Laporan Keuangan Berdasarkan Standar Akuntansi Keuangan Indonesia untuk EMKM pada UMKM Global Media Cendekia. *Journal Social Society*, *6*(1), 186–197. https://doi.org/10.54065/jss.6.1.2026.956

Sany, S., Farahdillah, A. P., Agusari, A., & Andini, R. (2025). Analisis Penentuan Harga Jual Dengan Metode Variable Costing dan Activity Based Costing Bakso BG Laka Laka. *Jurnal Manajemen Ekonomi Dan Akuntansi*, 1(4), 293–297. https://doi.org/10.63921/jmaeka.v1i4.94

Sari, N. N., Agustin, H., & Anggraini, N. (2023). Penerapan Metode Cost Plus Pricing Dalam Menentukan Harga Jual Untuk Memaksimalkan Laba. *Jurnal Ilmiah Cendekia Akuntansi*, 8(3), 2338–3593. https://doi.org/10.32503/cendekiaakuntansi.v8i3.3752

Suak, T. C., Tirayoh, V. Z., & Suwetja, I. G. (2025). Penerapan metode activity based costing dalam menentukan harga pokok produksi pada 23 Bakery di Tompaso Kabupaten Minahasa. *Indonesian Journal of Economics, Management and Accounting*, 2(10). https://doi.org/10.60076/ijema

Suharsono, J., Iqbal Febrian, M., Koeshardjono, H., Andrianata, M., & Novan Fithrianto, M. (2024). Analisis Penerapan Metode Activity Based Costing (ABC) Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Violet Bakery Kota Probolinggo. *EKOMA : Jurnal Ekonomi*, 4(1). https://doi.org/10.56799/ekoma.v4i1.5222