

# Penetapan Harga Jual Berdasarkan Analisis Perhitungan Biaya Produksi di Intan Catering Bali

ANAK AGUNG AYU INTAN WULANDARI<sup>1</sup>; GITA APSARI DEWI<sup>2</sup>

Universitas Bali Internasional  
Gg. Jeruk, Tonja, Kec. Denpasar Timur, Kota Denpasar, Bali 80234  
E-mail : [agungayuintan@iikmpbali.ac.id](mailto:agungayuintan@iikmpbali.ac.id) (korespondensi)

Submit : 2023-03-03

Review : 2023-03-15

Publish : 2023-05-26

**Abstract:** This research is intended to find out about the determination of the selling price and how much profit is obtained from the production costs and costs incurred by Intan Catering Bali. The method used in this study is a qualitative descriptive method that directly examines the object under study. The information taken for this observation is based on interviews with informants who own Intan Catering Bali about the desired company information for this observation. The observation results show that Intan Catering Bali has a stable financial condition, it can even be said that it has achieved maximum profit during its sales period. There are several stages used in determining the selling price of the product. The pricing process starts from planning, raw material costs, inventory, and finally determines the selling price.

**Keywords:** *Selling Price, Production Costs, Catering*

Persaingan yang semakin ketat di dunia bisnis terjadi akibat perkembangan bisnis yang semakin pesat. Persaingan bisnis di yang semakin ketat ini juga terjadi pada industri kuliner (Puspasari, 2019). Persaingan antar pelaku usaha menjadi kendala dan hal yang lazim dirasakan oleh sebuah usaha di industri kuliner. Persaingan yang timbul membuat para pelaku usaha berjuang untuk memilih strategi agar bisa bertahan dalam kerasnya persaingan usaha di industri kuliner apalagi di masa pandemi seperti sekarang. Para pelaku usaha dituntut harus memutar otak untuk lebih inovatif dan kreatif serta mengikuti arus perkembangan zaman agar mampu bersaing dan bertahan dalam persaingan di dunia bisnis. Selain dari kualitas produk yang dihasilkan, persaingan harga jual juga merupakan aspek penting bagi pelaku usaha. Konsumen akan lebih tertarik kepada produk yang memiliki harga jual yang rendah namun kualitas produknya tidak kalah dengan produk pasaran lainnya dalam persaingan produk yang sejenis (Amrullah Faisal, 2020).

Katering merupakan istilah khusus yang digunakan untuk bisnis yang menawarkan jasa dan penyedia makanan dan minuman dalam jumlah sesuai dengan

pesanan. Anjasari et al. (2015) juga mengemukakan bahwa “Katering berasal dari kata kerja *to cater* yang dalam terjemahan bebasnya berarti menyiapkan dan menyajikan makanan dan minuman untuk umum”. Katering memiliki tujuan untuk memberikan rasa kepuasan kepada konsumen baik dalam segi produk maupun dalam segi pelayanan. Selain itu, katering juga memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan secara maksimal dalam jangka pendek maupun jangka panjang.

Biaya merupakan faktor yang dapat digunakan oleh manajemen dalam membentuk harga jual. Biaya memberikan batas bawah harga jual produk yang akan dipasarkan. Biaya dapat dibedakan menjadi beberapa jenis, yaitu:

- 1) Biaya bahan baku langsung. Biaya ini merupakan harga pokok dari bahan baku langsung yang digunakan dalam proses produksi suatu produk (Harahap & Tukino, 2020).
- 2) Biaya tenaga kerja langsung. Biaya ini merupakan harga yang harus dibayarkan oleh perusahaan kepada tenaga kerja yang terlibat

dalam proses produksi (Dewi & Kristanto, 2014).

- 3) Biaya overhead pabrik. Biaya ini merupakan besaran nilai yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk kepentingan lain selain dari biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung (Putra, 2021).

Total biaya yang digunakan untuk memproduksi suatu produk tercermin di dalam perhitungan harga pokok produksi. Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat krusial dalam bisnis. Hal ini karena kita perlu memperhitungkan komponen harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik (Safitry & Muntiah, 2022).

Setelah menentukan harga pokok produksi, selanjutnya pelaku usaha menentukan harga jual produk. Menurut Suherni (2018), harga jual produk merupakan nilai tukar yang diberikan oleh produsen kepada konsumen atas produk yang harus dibayar nantinya. Produsen atau pelaku usaha akan mengalami penurunan penjualan apabila harga jual yang telah ia tetapkan membuat konsumen merasa bahwa harga tersebut terlalu tinggi (Slat, 2013).

Sistem perhitungan biaya terdiri dari sistem perhitungan biaya berdasarkan pesanan yang diminta dan berdasarkan berdasarkan prosesnya (Sahla, 2020). Menurut Oentoe (2013), metode penentuan biaya berdasarkan proses artinya metode yang digunakan dalam pengumpulan biaya suatu produk sesuai dengan proses yang diproduksi secara masal. Sedangkan sistem perhitungan biaya sesuai pesanan artinya metode yang digunakan dalam penentuan biaya diakumulasikan berdasarkan jumlah dari satuan produk dengan pesanan yang diterima.

Strategi yang tepat diperlukan oleh perusahaan untuk dapat meminimalkan kerugian dan memaksimalkan keuntungan. Menurut Mulyana (2019), strategi harga jual dibagi menjadi dua, yaitu *skimming pricing* dan *penetration pricing*. Pada

strategi *skimming pricing*, perusahaan memberikan harga yang tinggi pada suatu produk Ketika produk tersebut pertamakali diluncurkan. Pada metode *penetration pricing*, perusahaan menetapkan harga suatu produknya dalam harga yang rendah dan bertujuan untuk mencapai pangsa pasar yang luas.

## METODE

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif dan kualitatif yang berupa struktur organisasi, job description, sejarah dan laporan keuangan Intan Catering Bali. Data yang dikumpulkan bersumber dari 2 jenis, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui penjelasan-penjelasan dari pihak catering, sedangkan data sekunder diperoleh dari buku, jurnal, dan sumber lainnya. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan melalui proses wawancara, observasi, studi kepustakaan, dan dokumentasi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu penelitian deskriptif.

## HASIL

### Sejarah Perusahaan

Intan Catering Bali didirikan oleh Ibu Cokorda Manik pada pertengahan tahun 2018 yang merupakan usaha keluarga. Usaha catering ini berlokasi di Kelurahan Kerobokan Kaja, Kecamatan Kuta Utara, Kabupaten Badung. Usaha ini bertujuan agar dapat membantu keuangan keluarga serta tenaga kerja yang ada di lingkungan mereka. Makanan yang dihasilkan catering ini antara lain:

*Ala carte:*

1. Ayam geprek
2. Ayam asam manis
3. Ayam lada hitam
4. Tempe Tahu Geprek
5. Mie Goreng
6. Soto Sapi

Paket:

1. Paket Ayam Geprek

2. Paket Ayam Asam Manis
3. Paket Ayam Lada Hitam
4. Paket Soto Sapi

Melihat peluang pasar yang tersedia juga memberikan keuntungan yang lebih baik, maka semangat untuk mendirikan usaha ini semakin besar. Adapun alasan pemilihan lokasi Intan Catering Bali yaitu sebagai berikut:

1. Lingkungan masyarakat di sekitra tempat tinggal yang juga membutuhkan lapangan pekerjaan yang mendukung usaha katering ini.
2. Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi makanan diperoleh dari pasar tradisional dengan harga terjangkau.
3. Transportasi yang digunakan dalam pengiriman makanan yaitu angkutan umum modern yang mudah diakses di area tersebut.

## HASIL

Usaha katering di Indonesia khususnya di Kabupaten Badung menawarkan potensi dan peluang besar. Kebutuhan masyarakat akan makanan yang bisa dibeli dengan mudah tanpa harus memasak sendiri semakin meningkat. Katering semakin tertarik dalam mengembangkan usaha seperti menambah fasilitas sehingga dapat menambah minat masyarakat serta mencapai pendapatan yang semakin baik.

Inovasi terus dilakukan oleh pihak Intan Catering Bali dalam mengembangkan hasil makanannya. Saat ini bahan baku yang ada memiliki variasi harga beli. Selain itu, beberapa hasil produksi juga mengalami kenaikan harga jual. Daftar rincian biaya bahan baku Intan Catering Bali dapat dilihat pada tabel 1 berikut:

Tabel 1. Rincian Biaya Bahan Baku Intan Catering Bali

Jenis Bahan	Jumlah	Harga (Rp)
Daging ayam ras	6 kg	252.000
Daging sapi	1 kg	110.000
Beras medium	10 kg	130.000
Tahu	6 bungkus	30.000
Tempe	6 bungkus	18.000

Telur ayam ras	4 kg	124.000
Sayur	2 kg	15.000
Cabe merah	1 kg	37.000
keriting	1 kg	35.000
Cabe rawit merah	1 kg	30.000
Cabe merah besar	2 kg	70.000
Bawang putih	2 kg	52.000
Bawang merah	4 kg	64.000
Minyak goreng	2 kg	28.000
Gula pasir	2 kg	26.000
Tepung terigu		
Total		1.021.000

Tabel 2. Rincian Harga Makanan

Jenis Makanan	Harga Makanan per Porsi (Rp)
<i>Ala carte:</i>	
Ayam Geprek	12.000
Ayam Asam Manis	17.000
Ayam Lada Hitam	18.000
Tahu Tempe Geprek	10.000
Mie Goreng	12.000
Soto Sapi	20.000
Paket:	
Paket Ayam Geprek	18.000
Paket Ayam Asam Manis	22.000
Paket Ayam Lada Hitam	25.000
Paket Soto Sapi	28.000

Tabel 3. Data Harga Jual Makanan, Harga Pokok Produk, Pendapatan Kotor Intan Catering Bali Tahun 2023 (Per Bulan)

Harga Pokok Produk	Jumlah (porosi)	Harga satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
<i>Ala carte:</i>			
Ayam Geprek	45	12.000	540.000
Ayam Asam Manis	60	17.000	1.020.000
Ayam Lada Hitam	80	18.000	1.440.000
Tahu Tempe Geprek	30	10.000	300.000
Mie Goreng	30	12.000	360.000
Soto Sapi	50	20.000	1.000.000
Paket:			
Paket Ayam Geprek	100	18.000	1.800.000
Paket Ayam Asam Manis	110	22.000	2.420.000
Paket Ayam Lada Hitam	130	25.000	3.250.000
Paket Soto Sapi	90	28.000	2.520.000
Total			14.650.000

Tabel 4. Data Harga Pokok Produk dan Pendapatan Kotor Intan Catering Bali Tahun 2023 (Per Bulan)

Harga Pokok Produk	Jumlah (porosi)	Harga satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
<i>Ala carte:</i>			
Ayam Geprek	45	9.000	405.000
Ayam Asam Manis	60	10.000	600.000
Ayam Lada Hitam	80	10.000	800.000
Tahu Tempe Geprek	30	5.000	150.000
Mie Goreng	30	6.000	180.000
Soto Sapi	50	13.000	650.000

Paket:			
Paket Ayam Geprek	100	14.000	1.400.000
Paket Ayam Asam Manis	110	16.000	1.760.000
Paket Ayam Lada Hitam	130	16.000	2.080.000
Paket Soto Sapi	90	18.000	1.620.000
Total			9.645.000

## PEMBAHASAN

Orientasi dari Intan Catering Bali adalah untuk mencapai tujuan perusahaan yaitu menghasilkan laba yang maksimal bagi perusahaan. Untuk mencapai hal tersebut, perusahaan perlu menjalankan berbagai fungsi mulai dari fungsi produksi hingga akuntansi. Fungsi akuntansi memegang peranan penting dalam pembuatan laporan keuangan yang andal sehingga dapat digunakan sebagai dasar untuk mengambil keputusan. Keputusan tersebut diambil oleh *stakeholder* yang bisa berasal dari pihak internal maupun eksternal Intan Catering Bali. Sebelum menentukan harga jual, perusahaan terlebih dahulu membuat perencanaan. Perencanaan merupakan suatu cara bertindak yang ditetapkan terlebih dahulu dalam mengambil suatu keputusan dengan mempertimbangkan alternatif-alternatif yang tersedia.

Intan Catering Bali membuat perencanaan dengan mengendalikan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Dalam menyusun rencana produksi ini, biaya-biaya tersebut harus disusun berdasarkan data historis. Kemudian dilakukan penyesuaian yang dibutuhkan di periode yang akan datang. Dalam Menyusun rencana biaya bahan baku, pihak Intan Catering Bali melakukan survei dan meninjau langsung dalam membeli dan menyediakan bahan. Sedangkan, untuk biaya tenaga kerja, pihak catering membayar biaya tenaga kerja per-hari agar pengeluaran dapat dikendalikan.

Biaya *overhead* pabrik yang dapat dikendalikan seperti penggunaan bahan perlengkapan dapur, biaya kebersihan, biaya listrik dan lain-lain. Tentunya biaya tersebut sudah terestimasi oleh pihak Intan Catering Bali. Setelah rencana diterapkan, kemudian dilakukan pengendalian. Intan Catering Bali menetapkan harga jual produksi setiap

bulannya agar terkendali.

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dari penetapan harga jual berdasarkan analisis perhitungan biaya produksi di Intan Catering Bali, dapat ditarik kesimpulan bahwa dalam membuat bisnis perlu adanya perencanaan yang matang dalam mengambil sebuah keputusan. Selain itu, diperlukan juga kemampuan mengontrol biaya-biaya seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* perusahaan.

Adapun saran untuk mengevaluasi bisnis tersebut yaitu Intan Catering Bali wajib menaikkan kualitas dan mutu produk. Dengan demikian, hal tersebut dapat mempengaruhi minat konsumen dan keuntungan yang didapat. Selain itu, diperlukan konsistensi dalam melakukan analisa perhitungan biaya agar dapat terkendali dengan baik.

## DAFTAR RUJUKAN

- Dewi, S. P., & Kristanto, S. B. (2014). *Akuntansi Biaya* (2nd ed.). In Media.
- Harahap, B., & Tukino. (2020). *Akuntansi Biaya*. Cv. Batam Publisher.
- Mulyana, M. (2019). Inisiasi VI Strategi Penetapan Harga. *Materi Tutorial Online Ekma 4216 Manajemen Pemasaran*, 43–51.
- Oentoe, C. (2013). Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variable Costing. *Jurnal EMBA*, 1(3), 599–605.
- Putra, I. M. (2021). *Akuntansi Biaya: Pedoman Terlengkap Analisis dan Pengendalian Biaya Produksi*. Quadrant.
- Safitry, S. E., & Muntiah, N. S. (2022). Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan metode full costing. *Jurnal*

*Ekonomi, Manajemen Dan Akuntansi*, 6(2), 227–237.

Sahla, W. A. (2020). *Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produk*. Poliban Press.

Slat, A. H. (2013). Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual. *Jurnal EMBA*, 1(3), 110–117.

Suherni. (2018). *Analisis Penetapan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Pendekatan Full Costing Dan Variable Costing Pada UD Naufal Bakery & Cake Kabupaten Gowa* [Universitas Muhammadiyah Makassar].

<http://journals.sagepub.com/doi/10.1177/1120700020921110>  
<https://doi.org/10.1016/j.reuma.2018.06.001>  
<https://doi.org/10.1016/j.arth.2018.03.044>  
<https://reader.elsevier.com/reader/sd/pii/S1063458420300078?token=C039B8B13922A2079230DC9AF11A333E295FCD8>