

ANALYSIS OF THE ADDED VALUE OF GASTRIC HEALTHY YELLOW HONEY AND DETERMINATION OF COST OF GOODS PRODUCED WITH FULL COSTING METHOD AS A BASIS FOR DETERMINING SELLING PRICES

ANALISIS NILAI TAMBAH MADU KUNING SEHAT LAMBUNG DAN PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* SEBAGAI PENENTUAN HARGA JUAL

Suci Nirmalasari^{1a}, Himmatul Miftah¹, Arti Yoesdiarti¹

¹Universitas Djuanda Bogor

^a Korespondensi: Suci Nirmalasari, E-mail: sucinirmalasari2209@gmail.com

(Diterima:13-01-2025-; Ditelaah:10-02-2025- ; Disetujui:09-09-2025)

ABSTRACT

The study's goals are to(1) determine the value of gastric healthy yellow honey as a raw material for herbal medicine in CV Herbattaubah,(2) determine the cost of goods produced using a full costing system on CV Herbattaubah, and(3) compare the company's method with the full costing method in calculating the cost of goods produced, which gives the basis for determining the selling price of products using cost plus pricing. Both primary and secondary sources of information were poured into this investigation. The organizations that participate in the survey are selected using a purposive sampling approach. The respondents might include CEOs, production managers, and financial managers, among others. Quantitative analysis is performed utilizing the Hayami technique using analytical equipment with added value. Gastric Healthy Yellow Honey was produced from honey with an added value of Rp.77.198,59/kg of raw honey, according to the findings. This study determined that CV Herbattaubah's Gastric Healthy Yellow Honey could generate up to 2,400 bottles every cycle, allowing us to calculate a total production cost per bottle of Rp. 75,543/bottle. With a Rp.19,456,-profit margin each bottle. Using the company's method to determine the selling price (Rp.95,000) and the cost plus pricing method (Rp.105,760) result in a different difference of Rp.44.543.

Keywords: Full costing; herbs; honey; selling price; added value.

ABSTRAK

Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan madu sebagai produk hutan nonkayu, namun keterbatasan produksi dan perhitungan biaya yang kurang tepat menjadi tantangan bagi CV Herbattaubah. Tujuan penelitian ini adalah untuk (1) mengetahui nilai madu kuning sehat lambung sebagai bahan baku jamu di CV Herbattaubah, (2) mengetahui harga pokok produksi dengan menggunakan sistem full costing pada CV Herbattaubah, dan (3) membandingkan metode perusahaan dengan metode full costing dalam menghitung harga pokok produksi yang menjadi dasar penetapan harga jual produk dengan menggunakan metode cost plus pricing. Sumber informasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah sumber informasi primer dan sekunder. Organisasi yang menjadi responden dalam penelitian ini dipilih dengan menggunakan pendekatan purposive sampling. Responden yang digunakan antara lain adalah CEO, manajer produksi, dan manajer keuangan. Analisis kuantitatif dilakukan dengan menggunakan teknik Hayami dengan menggunakan peralatan analisis yang memiliki nilai tambah. Madu Kuning Sehat Lambung dihasilkan dari madu dengan nilai tambah sebesar Rp.77.198,59/kg madu mentah. Penelitian ini menghasilkan Madu Kuning Sehat Lambung CV Herbattaubah yang dapat menghasilkan 2.400 botol setiap siklusnya, sehingga dapat dihitung total biaya produksi per botol sebesar Rp. 75.543/botol. Dengan margin keuntungan Rp.19.456,- per botol. Dengan menggunakan metode perusahaan untuk menentukan harga jual (Rp.95.000) dan metode harga pokok plus (Rp.105.760) menghasilkan selisih yang berbeda sebesar Rp.44.543. CV Herbattaubah disarankan menggunakan metode *full costing* dan *cost plus pricing* untuk penentuan harga, sehingga perhitungan lebih akurat dan laba optimal.

Kata Kunci: Full costing; herbal; madu; harga jual; nilai tambah.

Nirmalasari, S., & Miftah, H., Yoesdiarti, A. (2024). Analisis Nilai Tambah Madu Kuning Sehat Lambung dan Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing sebagai Penentuan Harga Jual. *Jurnal AgribiSains*, 11(2), 175-186.

PENDAHULUAN

Hutan yang luas yang menutupi sebagian besar wilayah Indonesia merupakan sumber daya alam yang paling berharga. Pada tahun 2017, Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan melaporkan bahwa luas hutan di Indonesia mencapai 126 juta hektar. Lebah madu dapat dibudidayakan di hutan yang sangat luas tersebut. Menurut Kementerian Kehutanan, pada tahun 2020, produk hutan kayu dan produk hutan nonkayu merupakan dua kategori utama yang termasuk dalam produk hutan. Produk hutan kayu dibuat dari potongan kayu yang ditemukan di hutan. Di sisi lain, produk hutan kayu merupakan barang dan persediaan yang berasal dari hutan tanpa menebang pohon.

Madu merupakan salah satu produk hutan nonkayu yang masih sangat potensial untuk dikembangkan di sektor pertanian. Sekitar 195 juta hektare (ha) lahan di Indonesia dapat digunakan sebagai pakan lebah. Madu telah dikenal luas sebagai agen antibiotik dan antiseptik alami. Aktivitas antimikroba madu disebabkan oleh beberapa mekanisme, seperti kadar gula yang tinggi menyebabkan efek osmotik, produksi hidrogen peroksida, kandungan senyawa fenolik serta antibiotik alami seperti defensin-1 (sifat antibiotik) (Shenoy *et al.*, 2012). Selain itu, madu dikonsumsi oleh banyak orang sebagai bahan mentah atau dalam bentuk paling murni. Setelah itu, madu banyak digunakan dalam makanan olahan, termasuk campuran bahan untuk makanan panggang, minuman, dan banyak lagi (Junus, 2017; Al-Nahari *et al.*, 2015; El-Kased, 2016).

Kebutuhan madu di Indonesia mencapai 3600-4000 ton per tahun, sedangkan produksinya sekitar 2000 ton per tahun. Artinya Indonesia masih mengimpor 50% madu untuk kebutuhan dalam negeri (Elpawati *et al.*, 2017). Dalam memenuhi kebutuhan madu dalam negeri yang sangat tinggi pemerintah melakukan impor madu dari berbagai negara seperti Argentina, Saudi Arabia, Thailand, dan lain-lain.

CV Herbattaubah Bogor merupakan perusahaan yang memanfaatkan madu dalam berbagai produknya. Berbagai jenis madu ditawarkan di toko-toko CV Herbattaubah sebagai obat alami. Sejak tahun 2009, CV Herbattaubah telah mendedikasikan dirinya untuk penelitian, pengembangan, dan pemanfaatan thibbunnabawi dan tanaman obat lainnya. Madu Kuning Sehat Lambung Premium merupakan salah satu dari sekian banyak produk berbahan dasar madu. Dengan memberikan nilai tambah pada produk turunan madu di CV Herbattaubah Bogor, diharapkan dapat menghasilkan pendapatan yang besar dan menjadi standar bagi perusahaan lain yang ingin meningkatkan perusahaannya dengan meningkatkan nilai tambah produk turunan madu.

Madu Kuning Sehat Lambung memiliki nilai jual lebih tinggi dibandingkan madu cair karena daya simpan yang lebih lama serta berbagai keunggulan yang dimilikinya. Namun, CV Herbattaubah tetap mengolah produk tersebut menjadi bentuk madu cair sebagai bagian dari strategi pengolahan dan pemasarannya. Selain itu, masih

banyak masyarakat awam yang belum mengenal obat alami, oleh karena itu CV Herbattaubah menyediakan berbagai macam tanaman obat berkualitas tinggi yang terjamin kehalalannya sebagai upaya membantu masyarakat dalam mencari jawaban atas permasalahan kesehatan. Salah satu kemungkinan motivasi CV Herbattaubah untuk mengubah madu cair menjadi madu kuning yang sehat dan ramah di lambung adalah hal ini.

CV Herbattaubah belum menggunakan metode akuntansi biaya yang tepat untuk menentukan HPP. Seluruh biaya produksi CV Herbattaubah untuk Madu Kuning Sehat Lambung belum diestimasi secara akurat, sehingga menimbulkan masalah ketika mencoba menentukan harga pokok penjualan. CV Herbattaubah telah menetapkan harga per botol sebesar Rp95.000. Seluruh biaya overhead pabrik belum diperhitungkan secara cermat dalam harga jual. Ketika mencoba menetapkan harga jual yang wajar untuk produk perusahaan mereka, pelaku usaha melakukan kesalahan dengan berasumsi bahwa biaya operasional seperti air, listrik, dan perawatan peralatan bukan bagian dari proses produksi. Besarnya biaya barang yang dipasok akan memengaruhi harga jual, baik besar maupun kecil. Keputusan manajerial tentang harga jual rentan terhadap ketidakakuratan dalam menghitung harga pokok penjualan, yang dapat menyebabkan laba yang buruk atau bahkan kerugian (Siswanti, 2016; Sipayung & Ginting, 2020).

Analisis Nilai Tambah Pengolahan Gula Aren pada Kelompok Usaha Bersama (KUB) Semut Gula Aren (KUB) merupakan salah satu dari beberapa penelitian terdahulu yang banyak menggunakan metode full costing untuk menentukan biaya produksi dan selanjutnya harga jual. Contoh lainnya adalah penelitian Miftah dkk. (2018). Hasil penelitian ini mengungkapkan bahwa UKM pengolahan memiliki nilai tambah yang tinggi yaitu Rp36.293,72/kg atau 67,00% dalam penjualan kepada konsumen pada

kemasan $\frac{1}{4}$ kg dengan margin Rp57.650,00/kg. Sebaliknya, KUB memiliki nilai tambah yang rendah yaitu Rp641,69/kg atau 4,48% dalam penjualan kepada UKM pengolahan dengan margin Rp18.850,00/kg. Karena adanya tambahan pengolahan gula aren, para pelaku UKM pengolahan memperoleh nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan pelaku lainnya. Yusdiarti dkk. (2015) juga meneliti produk olahan wortel, yaitu kerupuk wortel dan sirup wortel (*Daucus carota* L.), serta nilai tambah dan pendapatan usahanya. Hasil penelitian Yoesdiarti et al., (2015) nilai tambah menunjukkan bahwa kerupuk wortel memiliki nilai Rp14.000/kg (atau 70%) dan sirup wortel memiliki nilai Rp3.500/liter (atau 46,67%). Sirup wortel menghasilkan Rp2.389/liter atau 68,25% dari total keuntungan, sedangkan kerupuk wortel olahan menghasilkan Rp8.444/kg atau 60,32%. Nilai tambah dari pengolahan di atas menunjukkan nilai rasio yang tinggi, yaitu melebihi 40%. Pendapatan per bulan sebesar 2.446.725 Rupiah. Teknik analisis data dan lokasi penelitian yang digunakan dalam penelitian ini berbeda dengan penelitian-penelitian lainnya.

Oleh karena itu, dalam skenario ini diperlukan penelitian tentang penerapan metode full costing untuk analisis nilai tambah dan penentuan biaya produksi. Penelitian ini akan membandingkan metode perusahaan dengan metode full costing dalam menentukan harga jual.

METODE

Lokasi dan Waktu Penelitian

Salah satu Industri Tanaman Obat (IOT) di Bogor, Jawa Barat, CV Herbattaubah mengolah tanaman obat secara tradisional; di sinilah penelitian ini dilakukan. Kenyataan bahwa ini adalah bisnis yang mengolah obat herbal menggunakan tanaman obat dan madu hutan, menjadi alasan pemilihan lokasi

ini. Bulan Januari dan Februari 2024 digunakan untuk penelitian ini.

Sumber dan Jenis Data

Penelitian ini menggunakan sumber data primer dan sekunder. Data primer dikumpulkan dari CV Herbattaubah melalui kuesioner terbuka dan observasi di lapangan. Informasi utama yang dikumpulkan meliputi: sejarah perusahaan, kapasitas produksi, jumlah pekerja, jam kerja langsung, jam peralatan dan mesin, biaya bahan baku langsung, biaya overhead pabrik, gaji karyawan, dan jumlah pekerja. Sumber data sekunder meliputi tesis, basis data daring, buku, jurnal, artikel, dan Biro Pusat Statistik, serta sumber relevan lainnya.

Metode Penentuan Responden

Responden yang terpilih baik untuk proses analisis nilai tambah maupun penentuan biaya produksi mengisi kuesioner dan diwawancarai untuk penelitian ini. Pengambilan sampel dilakukan secara purposive sampling, yaitu responden dipilih berdasarkan kriteria tertentu yang dianggap dapat menggambarkan objek penelitian (Effendi & Tukiran, 2012). Untuk mengidentifikasi agroindustri obat alami CV Herbattaubah, peneliti menggunakan strategi purposive sampling. Penelitian ini akan melibatkan tiga pihak perusahaan sebagai responden, yaitu CEO, manajer produksi, dan manajer keuangan.

Metode Analisis Data

Di CV Herbattaubah, kami akan menggunakan analisis data kualitatif dan kuantitatif untuk menentukan nilai tambah Madu Kuning Sehat Lambung. Sementara

metode Hayami dan alat pengolahan data di Microsoft Excel digunakan untuk analisis kuantitatif nilai tambah, analisis data kualitatif berusaha untuk memahami dan menggambarkan kegiatan produksi madu di CV Herbattaubah sebagai bahan baku pembuatan obat alami. Selanjutnya, temuan dari analisis kuantitatif dirinci. Setelah biaya produksi obat herbal Madu Kuning Sehat Lambung di CV Herbattaubah ditentukan, analisis deskriptif-kuantitatif akan dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Nilai Tambah

Komponen utama madu yang diolah menjadi madu kuning yang bergizi dan menyehatkan lambung dalam bentuk obat cair kemasan menjadi subjek analisis nilai tambah dalam penelitian ini guna meningkatkan nilai pasar produk. Untuk mengetahui seberapa besar tambahan input dan proses pembuatan dapat meningkatkan nilai tambah produk, analisis nilai tambah menggunakan Metode Hayami. Elemen utama yang berkontribusi terhadap perhitungan nilai tambah adalah input (bahan baku), output (produk), tenaga kerja, dan input tambahan. Tabel 1 menampilkan hasil perhitungan nilai tambah madu kuning yang menyehatkan lambung di CV Herbattaubah.

Tabel 1 Perhitungan Nilai Tambah Madu Kuning Sehat Lambung di CV Herbattaubah Per Siklus (1 bulan)

No.	Variabel	Rumus	Nilai
1.	<i>Output, Input, Harga Output yang dihasilkan (Kg/produksi)</i>	A	840,00
2.	<i>Input yang digunakan (Kg/produksi)</i>	B	920,00
3.	Tenaga Kerja (HOK)	C	21
4.	Faktor konversi	$D = A/B$	0,91
5.	Koefisien tenaga kerja	$E = C/B$	0,02
6.	Harga <i>Output</i>	F	246.714,00
7.	Upah tenaga kerja (Rp/HOK) Pendapatan dan Keuntungan	G	142.857,14
8.	Harga <i>input</i> (Rp/Kg)	H	60.000,00
9.	Sumbangan <i>input</i> lain (Rp/Kg)	I	88.062,02
10.	Nilai <i>output</i> (Rp/Kg)	$J = D \times F$	225.260,61
11.	a. Nilai tambah (Rp/Kg)	$K = J - H - I$	77.198,59
	b. Rasio nilai tambah (%)	$L = K/J \times 100\%$	34,27
12.	a. Imbalan tenaga kerja (Rp/Kg)	$M = E \times G$	3.260,87
	b. Bagian tenaga kerja (%)	$N = M/K \times 100\%$	4,22
13.	a. Keuntungan (Rp/Kg)	$O = K - M$	73.937,72
	b. Tingkat keuntungan (%)	$P = O/K \times 100\%$	95,78
14.	Marjin (Rp/Kg)	$Q = J - H$	165.260,61
	a. Pendapatan tenaga kerja (%)	$R = M/Q \times 100\%$	1,97
	b. Sumbangan <i>input</i> lain (%)	$S = I/Q \times 100\%$	53,29
	c. Keuntungan perusahaan (%)	$T = O \times Q \times 100\%$	44,74

Sumber : Data diolah, 2024.

Dengan rasio konversi sebesar 0,91 berdasarkan output dan input bahan baku utama, pengolahan satu kilogram madu akan menghasilkan 0,91 kilogram Madu Kuning Perut Sehat. Menghitung koefisien tenaga kerja untuk Madu Kuning Perut Sehat semudah membagi jumlah madu yang digunakan dalam kegiatan manufaktur dengan jumlah HKP dalam satu langkah. Ketika semua hari yang dikerjakan oleh tenaga kerja dalam memproduksi satu batch Madu Kuning Perut Sehat dijumlahkan, kita mendapatkan jumlah hari kerja laki-laki, atau HKP. Pengolahan Madu Kuning Perut Sehat menghasilkan nilai koefisien tenaga kerja sebesar 0,02. Angka ini menunjukkan bahwa 21 HOK dibutuhkan untuk setiap 920 kg madu yang diubah menjadi 840 kg, atau 2.400 botol, Madu Kuning Perut Sehat. Memproduksi Madu Kuning Perut Sehat membutuhkan total tiga juta ringgit

Indonesia setiap bulan, yang jika dibagi dengan HKP, menghasilkan gaji rata-rata 142.857,14 / HKP untuk orang-orang yang terlibat. Setelah dikurangi bahan baku utama dan tenaga kerja tetap dari total input yang digunakan, input tambahan yang memberikan kontribusi pada proses pengolahan madu menjadi Madu Kuning Lambung Sehat adalah sebesar Rp. 88.062,61/kg madu. Madu Kuning Lambung Sehat memiliki nilai output sebesar Rp. 225.260,61/kg. Perkalian harga output dengan faktor konversi menghasilkan nilai output. Nilai kontribusi input per kilogram bahan baku utama, harga madu, dan nilai output Madu Kuning Lambung Sehat merupakan tiga komponen yang membentuk perhitungan nilai tambah.

Dengan rasio nilai tambah sebesar 34,27%, kunyit yang diolah menjadi Madu Kuning Lambung Sehat memiliki

nilai tambah sebesar Rp. 77.198,59/kg bahan baku. Karena tidak memperhitungkan upah pekerja, nilai tambah di sini adalah nilai tambah bruto. Pekerja mendapatkan upah untuk setiap kilogram bahan baku yang diolah. Gaji pekerja dapat ditentukan dengan mengalikan koefisien tenaga kerja dengan tarif per jam mereka. Terdapat upah tenaga kerja sebesar Rp. 142.857,14/kg untuk setiap kilogram bahan baku madu mentah yang diolah menjadi Madu Kuning Lambung Sehat. Artinya, tenaga kerja menerima Rp. 77.198,59 atau 4,22 persen dari nilai tambah sebesar Rp. 142.857,14/kg. Cara pandang lain adalah bahwa untuk setiap Rp. 100 nilai tambah, Rp. 4,22 persen merupakan bagian dari pendapatan tenaga kerja.

Keuntungan modal merupakan indikator yang jelas tentang penciptaan nilai bagi bisnis. Yang tersisa setelah dikurangi upah tenaga kerja dari nilai tambah adalah nilai laba. Upah pengusaha untuk menjalankan perusahaan Madu Lambung Kuning Sehat ditunjukkan oleh angka laba. Pembuatan Madu Lambung Kuning Sehat dari madu mentah menghasilkan laba sebesar Rp88.062,02/kg dengan tingkat laba persen. Dengan demikian, terdapat distribusi pendapatan dari nilai tambah yang jauh lebih besar daripada yang berasal dari komponen tenaga kerja.

Tidak diragukan lagi, aspek produksi dalam pengolahan madu memiliki peran. Margin laba yang tersisa setelah dikurangi biaya bahan baku dari nilai barang jadi merupakan bukti peran yang dimainkan oleh variabel produksi. Margin laba yang diperoleh dari mengubah madu menjadi Madu Lambung Kuning Sehat ditetapkan sebesar Rp165.260,61. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam proses pengolahan madu menjadi Madu Kuning

Sehat Lambung, margin produksi mencapai Rp165.260,61 per kilogram. Dari margin tersebut, kontribusi pendapatan tenaga kerja hanya sebesar 1,97%, sedangkan kontribusi input lainnya mencapai 53,29%, dan laba perusahaan sebesar 44,74%. Dengan demikian, kontribusi input lain dan laba perusahaan secara signifikan lebih besar dibandingkan pendapatan tenaga kerja. Selain itu, metode pengolahan ini membutuhkan modal tunai yang relatif besar, sehingga dapat dikategorikan sebagai kegiatan padat modal, di mana modal memiliki peran lebih dominan dibandingkan tenaga kerja.

Hasil penelitian ini sejalan dengan temuan dari Rivai *et al* (2023), yang menunjukkan bahwa modal memiliki pengaruh positif dan signifikan terhadap produksi usahatani dibandingkan tenaga kerja, meskipun tenaga kerja juga berpengaruh namun relatif lebih kecil dan juga sejalan dengan penelitian Rozaki et al., (2023).

Analisis Sistem Full Costing

Bila semua biaya ditambahkan bersama-sama, total biaya produksi dapat ditentukan dengan menggunakan pendekatan penghitungan biaya lengkap (Purwanti, 2023). Biaya untuk bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead produksi membentuk total ini. Biaya overhead produksi tetap dan variabel membentuk biaya overhead yang digunakan dalam penghitungan biaya penuh. Perhitungan Harga Pokok Produksi di CV Herbattaubah dalam satu periode produksi (1 bulan) dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Perhitungan Harga Pokok Produksi di CV Herbattaubah dalam satu periode produksi (1 bulan).

No	Biaya Produksi	Harga Satuan (Rp)	Kapasitas	Jumlah Biaya Per Bulan (Rp)
Biaya Bahan Baku				
1	Madu	60.000	920 Kg	55.200.000
2	Kunyit	80.000	84 Kg	6.720.000
3	Temulawak	80.000	42 Kg	3.360.000
4	Jahe	120.000	84 Kg	10.080.000
5	Kencur	200.000	84 Kg	16.800.000
6	Mengkudu	200.000	42 Kg	8.400.000
7	Kayu Manis	200.000	84 Kg	16.800.000
Jumlah Biaya Bahan Baku				117.360.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung				
1	Satu Siklus Produksi	3.000.000	13 Orang	39.000.000
Jumlah Biaya Tenaga Kerja Langsung				39.000.000
Biaya Overhead Pabrik				
Biaya Overhead Pabrik Tetap				
1	Sewa R. Produksi			200.000
2	Biaya Penyusutan			107.056
3	Biaya BPOM			62.500
4	Biaya Pajak			140.000
5	Biaya Listrik			80.000
Jumlah Biaya Overhead Pabrik Tetap				589.556,74
Biaya Overhead Pabrik Variabel				
1	Biaya Pemasaran	1	Bulan	5.540.000
2	Botol	2650	2.400 pcs	6.360.000
3	Label	2500	2.400 Pcs	6.000.000
4	Kardus Luar	2500	2.400 Pcs	6.000.000
5	Plastik	1000	120 Meter	120.000
6	Sarung Tangan	40000	1 Box	40.000
7	Masker	35000	1 Box	35.000
8	Penutup Kepala	70000	1 Box	70.000
9	Kanebo	8000	5 Pcs	40.000
10	Gas	150000	1 Tabung	150.000
Jumlah Biaya Overhead Pabrik Variabel				24.355.000
Total Biaya Produksi				181.304.556
Harga Pokok Produksi per Botol				75.543,57
Keuntungan per Botol				19.456,43

Sumber : Data Primer, 2024.

Tabel 2 menunjukkan bahwa biaya produksi keseluruhan adalah sebesar Rp. 181.304.556,-/bulan, yang ditentukan dengan teknik perhitungan biaya produksi *whole costing*. Biaya bahan baku yang dibutuhkan perusahaan adalah sebesar Rp. 117.360.000,-/bulan. Biaya tenaga kerja langsung adalah sebesar Rp. 39.000.000,-/bulan. Setiap bulan terdapat biaya overhead tetap sebesar Rp. 589.556,74,- dan biaya overhead variabel sebesar Rp. 24.355.000,-. Dengan siklus produksi Madu Kuning Sehat Lambung di CV Herbattaubah sebanyak 2.400 botol, maka dapat dihitung bahwa setiap botol madu memiliki biaya produksi sebesar Rp. 75.543,-. Dengan laba per botol sebesar Rp. 19.456,-.

Penentuan Harga Jual

Tabel 3 Penentuan Harga Jual pada CV Herbattaubah, 2024.

Biaya Produksi	Rp117.360.000
Biaya Non Produksi	
- Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp39.000.000
- Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp24.944.556
Total biaya harga pokok produksi	Rp.181.304.556

Sumber : Data Primer, 2024.

$$\begin{aligned}
 &\text{Jadi harga jual untuk produk Madu Kuning Sehat Lambung pada satu periode :} \\
 \text{Harga Jual} &= \text{Biaya total} + (\text{Mark up} \times \text{biaya total}) \\
 &= 181.304.556 + (40\% \times 181.304.556) \\
 &= 253.826.378 \\
 \text{Harga Jual per botol} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Unit (botol)}} \\
 &= \frac{253.826.378}{2.400} \\
 &= \text{Rp.105.760/botol}
 \end{aligned}$$

Perbandingan Harga Pokok Produksi

Pendekatan penghitungan biaya lengkap memberikan temuan yang lebih tepat untuk menghitung biaya overhead manufaktur karena menggunakan perhitungan biaya produksi yang lebih besar daripada metode yang digunakan oleh

Penelitian ini sejalan dengan hasil yang diperoleh oleh Andika et. al (2022) yang menunjukkan bahwa penerapan metode full costing dalam usaha minuman herbal menghasilkan harga pokok produksi sebesar Rp22.795 per kemasan, dan ketika ditambahkan margin laba yang diharapkan sebesar 60%, harga jual yang diperoleh adalah Rp38.269 per kemasan. Walaupun proporsi margin laba berbeda (60% vs. target 40%), prinsip dasarnya sama: harga jual harus dibentuk berdasar biaya penuh dan target margin laba yang telah ditetapkan (Taroreh et al., 2021; Sulistiana, 2025; Firmansyah et al., 2023). Berikut adalah tabel untuk membantu mengetahui berapa harga jualnya.

Perusahaan (Subaidi et al., 2024; Kepik et al., 2025; Jefri, 2024). Ketika membandingkan teknik penghitungan biaya produksi perusahaan dengan pendekatan penghitungan biaya lengkap, terdapat beberapa variasi. Tabel 4 menampilkan variasi tersebut.

Tabel 4 Perbandingan Harga Pokok Produksi Antara Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing*.

Produk	Harga Pokok Produksi Per Botol	
	Metode <i>Full Costing</i>	Metode Perusahaan
Madu Kuning Sehat Lambung	Rp.75.543	Rp.31.000

Sumber : Data diolah, 2024.

Tabel 4 memperlihatkan adanya perbedaan sebesar Rp44.543,- antara perhitungan biaya menggunakan metode perusahaan dan metode *full costing*. Dengan metode *full costing*, total biaya yang diperoleh mencapai Rp75.543,-, sedangkan metode perusahaan hanya menghasilkan Rp31.000,-. Hal ini menunjukkan bahwa pendekatan *full costing* menghasilkan estimasi biaya produksi yang lebih tinggi karena seluruh komponen biaya diperhitungkan secara lengkap (Hilmawan et al., 2024). Hasil penelitian ini sejalan dengan temuan yang diperoleh dari studi UKM Digital Printing

Prabu oleh Fadli dan Ramayanti (2020), yang melaporkan bahwa biaya produksi yang dihitung dengan metode *full costing* (Rp 19.293) jauh lebih tinggi dibandingkan perhitungan perusahaan (Rp 13.976), dengan selisih sebesar Rp 5.317.

Perbandingan Penentuan Harga Jual

Dalam membandingkan teknik perusahaan dengan metode *cost plus pricing*, terdapat perbedaan harga jual. Tabel 5 menampilkan perbedaan tersebut. Tabel perbandingan metode untuk menentukan harga jual disediakan di bawah ini.

Tabel 5 Perbandingan Penentuan Harga Jual Antara Metode Yang Diterapkan Oleh Perusahaan Dengan Metode *Cost Plus Pricing*.

Produk	Harga Jual Per Botol	
	Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	Metode Perusahaan
Madu Kuning Sehat Lambung	Rp.105.760	Rp.95.000

Sumber : Data diolah, 2024.

Tabel 5 menunjukkan adanya perbedaan sebesar Rp10.760 antara penetapan harga jual menggunakan metode perusahaan dan metode *cost plus pricing*. Dengan metode perusahaan, harga jual ditetapkan sebesar Rp95.000, sedangkan dengan metode *cost plus pricing*, harga jual yang diperoleh mencapai Rp105.760. Hasil penelitian ini sejalan dengan temuan dari studi oleh Esi dan Wahyudi (2024) dan Rembet et al., (2025), yang meneliti perbandingan antara metode *full costing* dan *cost plus pricing* pada usaha kopi D’atabajo. Dalam studi tersebut, ditemukan adanya perbedaan nyata dalam harga jual, yakni selisih sebesar Rp 2.711 untuk kopi arabica dan Rp 4.569 untuk robusta ketika menerapkan metode *cost plus pricing* dibanding perhitungan biaya penuh saja.

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai tambah Madu Kuning Lambung Sehat di CV Herbattaubah mencapai Rp 88.062,02/kg. Proses pengolahan madu ini dikategorikan sebagai usaha padat modal karena memerlukan banyak input tambahan dalam produksinya. Meskipun demikian, keuntungan yang diperoleh dari hasil pengolahan lebih besar dibandingkan biaya yang dikeluarkan. Perhitungan dengan pendekatan biaya total menunjukkan bahwa keuntungan per botol Madu Kuning Sehat Lambung mencapai Rp 19.456, sehingga perhitungan biaya produksi berpengaruh terhadap harga jual produk. Lebih lanjut,

analisis perbandingan metode penetapan harga menunjukkan adanya perbedaan antara metode perusahaan dan metode cost plus pricing. Harga jual dengan metode perusahaan ditetapkan sebesar Rp 95.000/botol, sedangkan metode cost plus pricing menghasilkan harga jual sebesar Rp 105.760/botol.

Berdasarkan hasil penelitian, CV Herbattaubah disarankan untuk menggunakan metode full costing dalam penentuan harga pokok produksi agar seluruh elemen biaya, baik bahan baku, tenaga kerja langsung, maupun overhead pabrik variabel dan tetap, dapat terakomodasi sehingga menghasilkan perhitungan yang lebih akurat serta meminimalkan kesalahan estimasi laba. Selain itu, dalam menentukan harga jual produk Madu Kuning Sehat Lambung, penggunaan metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing juga dianjurkan karena mampu memasukkan biaya nonproduksi ke dalam perhitungan, sehingga strategi penetapan harga menjadi lebih efektif, efisien, dan dapat mendukung upaya perusahaan dalam memaksimalkan laba.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Nahari, A. A., Almasaudi, S. B., El Sayed, M., Barbour, E., Al Jaouni, S. K., & Harakeh, S. (2015). Antimicrobial activities of Saudi honey against *Pseudomonas aeruginosa*. *Saudi journal of biological sciences*, 22(5), 521-525.
- Andika S, D, A., & Jibrail, A. (2022). Analisis harga pokok produksi menggunakan metode full costing dan penerapan harga jual dengan metode cost plus pricing pada UD. Smart Batu Tering. *Journal of Accounting, Finance, and Auditing*, 4(1).
- Effendi, S., & Tukiran. (2012). *Metode penelitian survey*. LP3ES.
- El-Kased, R. F. (2016). Natural antibacterial remedy for respiratory tract infections. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 6(3), 270-274.
- Elpawati, T. N., Achmad, M. I., Puspi, E. W., & Arrijal, W. M. (2017). The effect of temperature, pests, nectar-producing plants, and log size on *Trigona sp.* bee honey production in South Tangerang, Banten Province, Indonesia. *UIN Syarif Hidayatullah*.
- Esi, M., & Wahyudi, A. (2024). Calculation of production prices using the full costing method and cost of sale using the cost plus pricing method on D'atabajo Coffee. *The Es Accounting And Finance*, 2(02), 130–137.
- Fadli, I. N., & Ramayanti, R. (2020). Analisis perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing (Studi kasus pada UKM Digital Printing Prabur). *Jurnal Akuntansi Kajian Ilmiah Akuntansi*, 7(2), 148–160.
- Firmansyah, D., Mulyadi, H., & Susetyo, D. P. (2023). Penentuan harga jual: Harga pokok produksi dan ekspektasi laba. *Jkbn (Jurnal Konsep Bisnis Dan Manajemen)*, 9(2), 202-215.
- Hilmawan, T., Nafis, M. A. A., & Wicaksono, A. (2024). Mengurai Kompleksitas Harga Pokok Produksi: Pendekatan Full Costing untuk Efisiensi Harga Jual. *Nusantara Entrepreneurship and Management Review*, 2(1), 7-17.
- Jefri, R. (2024). Analisis Harga Pokok Produksi Terhadap Penetapan Harga Jual Produk di CV.

- ABC. *Economics and Digital Business Review*, 5(1), 215-222.
- Junus, M. (2017). *Produksi lebah madu*. UB Media.
- Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan. (2018). *Statistik produksi kehutanan 2017*. Badan Pusat Statistik.
- Kepik, D. S., Pratama, A. Y., Alifah, S. A., Arlina, D., & Ramadhan, B. F. (2025). Perhitungan Harga Pokok Pesanan Pada Pabrik Percetakan (PT Tegar Mandiri Jaya). *Journal ANC*, 1(3), 565-570.
- Miftah, H., Yoesdiarti, A., & Maulana, M. H. (2018). Analisis nilai tambah olahan gula aren di Kelompok Usaha Bersama (KUB) Gula Semut Aren (GSA). *Jurnal Agribisains*, 4(2), 8-14.
- Purwanti, A. (2023). *Akuntansi manajemen*. Penerbit salemba.
- Rembet, P. C., Budiarmo, N. S., & Korompis, C. W. (2025). Analisis penerapan penentuan harga jual menggunakan metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing pada Kopi Chuseyo Manado. *Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat*, 3(2), 405-420.
- Rivai, Z., Halid, A., & Wibowo, L. S. (2023). Faktor modal dan tenaga kerja pengaruhnya terhadap produksi usahatani padi sawah Desa Sidodadi Kecamatan Boliyohuto. *Agricultural Review*, 2(2), 78-88.
- Rozaki, N., Rochdiani, D., & Yusuf, M. N. (2023). Nilai Tambah Ubi Kayu Menjadi Keripik Pakseng. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 10(1), 204-212.
- Shenoy, V. P., Ballal, M., Shivananda, P. G., & Bairy, I. (2012). Honey as an antimicrobial agent against *Pseudomonas aeruginosa* isolated from infected wounds. *Journal of Global Infectious Diseases*, 4(2), 102-105.
- Sipayung, M. L., & Ginting, R. A. (2020). ANALISIS NILAI TAMBAH PENGOLAHAN UBI KAYU (Manihot utilissima)(Studi Kasus Desa Deli Tua Kecamatan Namorambe Kabupaten Deli Serdang). *Jurnal Agrilink*, 2(2), 62-70.
- Siswanti. (2016). *Faktor-faktor penentu tingkat profitabilitas bank umum syariah di Indonesia* (Skripsi). Universitas Islam Sultan Agung.
- Subaidi, A., Abdani, F., & Annas, H. (2024). Evaluasi Penerapan Metode Full Costing Terhadap Akurasi Penetapan Harga Pokok Produksi Pada Sektor Peternakan Ayam Petelur. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 5(4), 2069-2082.
- Sulistiana, P. N. (2025). Evaluasi Efektivitas Penerapan Cost Plus Pricing Terhadap Harga Jual Dan Margin Bruto. *JAMANTA: JURNAL MAHASISWA AKUNTANSI UNITA*, 5(1), 449-466.
- Taroreh, B. F., Pangemanan, S. S., & Suwetja, I. G. (2021). ANALISIS PENENTUAN HARGA JUAL MENGGUNAKAN METODE COST PLUS PRICING DENGAN PENDEKATAN FULL COSTING PADA CV. VEREL TRI PUTRA MANDIRI. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 9(3).
- Yoesdiarti, A., Arsyad, A., & Wibowo, S. (2015). Analisis nilai tambah dan pendapatan usaha produk olahan kerupuk wortel dan sirup wortel (*Daucus carota L.*) (Kasus di KWT Citeko Asri Desa Citeko Kecamatan Cisarua Kabupaten

Bogor Provinsi Jawa Barat). *Jurnal Agribisains*, 1(2), 33-38.