



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

SKRIPSI TERAPAN



**PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN METODE
COST PLUS UNTUK MENCAPAI TARGET MARGIN PADA
UMKM PONGGI KITCHEN**

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

Disusun Oleh :
Daffa Hatta Salam

2104431066

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI KEUANGAN
PROGRAM PENDIDIKAN SARJANA TERAPAN
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA
TAHUN 2025**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

SKRIPSI TERAPAN



**PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN METODE
COST PLUS UNTUK MENCAPAI TARGET MARGIN PADA
UMKM PONGGI KITCHEN**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada
Program Pendidikan Sarjana Terapan Akuntansi Keuangan Jurusan Akuntansi
Politeknik Negeri Jakarta

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**

Disusun Oleh :

Daffa Hatta Salam

2104431066

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI KEUANGAN
PROGRAM PENDIDIKAN SARJANA TERAPAN
JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK NEGERI JAKARTA
TAHUN 2025**



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Daffa Hatta Salam

NIM : 2104431066

Program Studi : D4 Akuntansi Keuangan

Jurusan : Akuntansi

Menyatakan bahwa yang dituliskan di dalam Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri bukan jiplakan (plagiasi) karya orang lain baik sebagian atau seluruhnya. Pendapat, gagasan, atau temuan orang lain yang terdapat di dalam Laporan Tugas akhir telah saya kutip dan saya rujuk sesuai dengan etika ilmiah. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Depok, 22 Juli 2025

Daffa Hatta Salam

NIM. 2104431066



POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LEMBAR PENGESAHAN

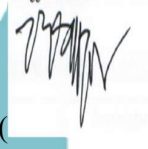
Skripsi ini diajukan oleh:

Nama : Daffa Hatta Salam
NIM : 2104431066
Program Studi : D4 Akuntansi Keuangan
Judul Skripsi : PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN
METODE COST PLUS UNTUK MENCAPAI TARGET
MARGIN PADA UMKM PONGGI KITCHEN

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi D4 Akuntansi Keuangan Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta.

DEWAN PENGUJI

Ketua Penguji : Herbirowo Nugroho, S.E.,M.Si. ()

Anggota Penguji : Nedsal Sixpria, S.E.,Ak.,M.M. ()

DISAHKAN OLEH KETUA JURUSAN AKUNTANSI

Ditetapkan di : Depok
Tanggal : 22 Juli 2025

Ketua Jurusan Akuntansi

Dr. Bambang Waluyo, S.E.,CA.,Ak.,M.Si
NIP. 197009131999031002



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama Penyusun : Daffa Hatta Salam
NIM : 2104431066
Jurusan/ Program Studi : Akuntansi/ D4 Akuntansi Keuangan
Judul Skripsi :

” PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN METODE COST PLUS UNTUK MENCAPAI TARGET MARGIN PADA UMKM PONGGI KITCHEN”

Disetujui oleh:
Pembimbing

(Nedsal Sixpria, S.E.,Ak.,M.M.)
NIP. 196012311990031020

Diketahui oleh:
Ketua Program Studi

(Herbirowo Nugroho, S.E., M.Si.)
NIP. 197202221999031003



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

KATA PENGANTAR

Puji serta Syukur penulis panjatkan kepada kehadirat Allah SWT atas rezeki, Rahmat, dan karunianya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN METODE COST PLUS UNTUK MENCAPAI TARGET MARGIN PADA UMKM PONGGI KITCHEN” sebagai syarat penyelesaian Studi Sarjana Terapan.

Pada kesempatan ini, penulis menyempatkan untuk mengucapkan rasa terima kasih sebesar besarnya kepada berbagai pihak atas bantuan, dukungan, dan bimbingannya selama penulis Menyusun skripsi ini, di antaranya;

1. Pinggi Laresti, selaku pemilik Ponggi Kitchen yang sudah membantu saya dengan mengizinkan usahanya untuk saya jadikan objek studi kasus dalam penelitian saya, yang sangat membantu dalam penyusunan skripsi saya.
2. Bapak Nedsal Sixpria, S.E.,Ak.,M.M yang senantiasa membimbing saya selama penyusunan skripsi .
3. Bapak Herbirowo Nugroho, S.E., M.Si. selaku Ketua Program Studi D4 Akuntansi Keuangan Politeknik Negeri Jakarta.
4. Bapak Dr. Bambang Waluyo, S.E.,Ak.,M.Si selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta.
5. Seluruh dosen dan staf Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Jakarta yang telah memberikan ilmu dan membantu penulis selama masa perkuliahan.
6. Segenap jajaran pimpinan Politeknik Negeri Jakarta.
7. Orang tua dan keluarga penulis yang selalu mendukung, menasehati dan memberikan doa kepada penulis.
8. Pihak-pihak lain yang senantiasa memberikan doa, semangat, dan dukungannya selama masa perkuliahan hingga saat ini



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini masih belum sempurna dan kemungkinan masih terdapat berbagai kekurangan. Oleh karena itu, penulis dengan terbuka menerima segala bentuk kritik dan saran yang membangun guna penyempurnaan di masa mendatang. Penulis juga berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat, baik bagi penulis sendiri maupun bagi pembaca yang membutuhkan referensi dalam bidang terkait.

Jakarta, 22 Juli 2025

Daffa Hatta Salam





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN METODE COST PLUS UNTUK MENCAPAI TARGET MARGIN PADA UMKM PONGGI

KITCHEN

Daffa Hatta Salam

Program Studi Sarjana Terapan Akuntansi Keuangan

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk melihat *Cost Plus Pricing* dan komparasi dengan *Competitive Based Pricing* terhadap penentuan harga jual pada UMKM bidang kuliner. Jenis penelitian ini adalah kualitatif deskriptif dengan pendekatan studi kasus pada UMKM Ponggi Kitchen. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi atas dokumen resep dari Ponggi Kitchen. Penelitian ini menjelaskan komparasi dalam perhitungan harga jual terhadap laba yang dihasilkan oleh metode *Competitive Based Pricing* dengan metode *Cost Plus Pricing*. Penelitian ini menunjukkan bahwa harga jual yang ditetapkan dengan *Cost Plus Pricing* menghasilkan margin sesuai dengan target yang ditetapkan oleh Ponggi Kitchen.

Kata Kunci: Harga Jual, *Competitive Based Pricing*, *Cost Plus Pricing*, Optimalisasi laba

POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Determining Product Selling Price Using the Cost-Plus Method to Achieve a Target Margin for Ponggi Kitchen MSME

Daffa Hatta Salam

Bachelor of Applied in Financial Accounting Program

ABSTRACT

This research aims to examine Cost-Plus Pricing and compare it with Competitive-Based Pricing in determining the selling price for culinary MSMEs (Micro, Small, and Medium Enterprises). This study uses a descriptive qualitative method with a case study approach on the MSME Ponggi Kitchen. Data was collected through interviews, observation, and documentation of recipes from Ponggi Kitchen. This research explains the comparison in the calculation of the selling price against the profit generated by the Competitive-Based Pricing method versus the Cost-Plus Pricing method. The study indicates that the selling price determined by Cost-Plus Pricing yields a margin that aligns with the target set by Ponggi Kitchen.

Keywords: *Selling Price, Competitive-Based Pricing, Cost-Plus Pricing, Profit Optimization*

**POLITEKNIK
NEGERI
JAKARTA**



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

DAFTAR ISI

COVER	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Tabel.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.3 Pertanyaan Penelitian	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	4
1.6 Sistematika Penulisan Skripsi	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)	6
2.2 Biaya Produksi.....	6
2.3 Penentuan harga jual.....	7
2.4 <i>Competitive Based Pricing</i>	7
2.5 <i>Cost Plus Pricing</i>	7
2.6 Penelitian Terdahulu.....	8
2.5 Kerangka Pemikiran	12
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	13
3.1. Jenis Penelitian	13
3.2. Objek Penelitian	13
3.3. Jenis dan Sumber Data	13
3.4 Metode Pengumpulan Data	14
3.5 Tahapan Penelitian	14
BAB 4.....	16



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Gambaran Umum UMKM Ponggi Kitchen	16
4.2 Pembahasan	17
4.2.1 Perhitungan Biaya Bahan Baku.....	17
4.2.2 Perhitungan Biaya Overhead dan BTKL	27
4.2.3 Perhitungan Biaya Produksi.....	28
4.2.4 Perhitungan Harga Jual berdasarkan Competitive Based Pricing.....	28
4.2.5 Perhitungan Harga Jual berbasiskan dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	29
BAB 5.....	30
PENUTUP.....	30
5.1 Kesimpulan.....	30
5.2 Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	32
Lampiran	33



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Daftar Gambar

Gambar 2.1	13
Gambar 4.1	18
Gambar 4.2	19





© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Daftar Tabel

Table 2.1	9
Table 2.2	10
Table 4.1	20
Table 4.2	20
Table 4.3	20
Table 4.4	21
Table 4.5	21
Table 4.6	22
Table 4.7	22





Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) menjadi tulang punggung perekonomian Indonesia, memainkan peran krusial dalam mendorong pertumbuhan ekonomi, menciptakan lapangan kerja, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Berdasarkan data Kamar Dagang dan Industri (KADIN) Indonesia pada tahun 2023, terdapat sekitar 67 juta unit UMKM di seluruh Indonesia, mencakup 99 persen dari total unit usaha nasional. Kontribusi UMKM terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) mencapai 61 persen, setara dengan Rp9.580 triliun, menunjukkan betapa signifikan peran sektor ini dalam struktur ekonomi negara. UMKM juga menyerap 117 juta tenaga kerja, atau sekitar 97 persen dari total tenaga kerja nasional, menjadikannya elemen kunci dalam mengurangi pengangguran dan mendukung stabilitas sosial. Fleksibilitas UMKM dalam menyesuaikan diri dengan dinamika pasar, menjangkau komunitas lokal, dan memajukan ekonomi daerah memberikan dampak besar, baik di tingkat nasional maupun lokal. Meskipun demikian, UMKM menghadapi tantangan seperti keterbatasan modal, rendahnya literasi keuangan, manajemen yang kurang terstruktur, dan akses terbatas terhadap teknologi, yang sering kali menghambat kemampuan mereka untuk bersaing dengan pelaku usaha besar di era globalisasi dan digitalisasi.

Dalam ranah UMKM, sektor makanan dan minuman (FnB) menunjukkan pertumbuhan yang sangat pesat. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2023, jumlah UMKM di sektor FnB meningkat dari 4,2 juta unit pada tahun 2022 menjadi 4,85 juta unit pada tahun 2023, mencatatkan kenaikan sebesar 14,7 persen dalam satu tahun. Pertumbuhan ini didorong oleh tingginya permintaan masyarakat terhadap produk kuliner, mulai dari hidangan tradisional seperti soto, rendang, dan pecel hingga makanan modern seperti dessert box, minuman kekinian, dan makanan cepat saji yang disesuaikan dengan selera lokal.

Sektor FnB memiliki daya tarik khusus bagi UMKM karena rendahnya hambatan untuk memulai usaha dibandingkan sektor lain, seperti teknologi atau manufaktur. Dengan modal yang relatif terjangkau, pelaku usaha dapat membuka bisnis kuliner skala kecil, seperti warung makan, kedai minuman, atau usaha



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

katering, dan mengembangkannya seiring waktu. Modal awal yang diperlukan sering kali hanya mencakup peralatan sederhana, bahan baku, dan sewa tempat usaha kecil, yang jauh lebih rendah dibandingkan investasi untuk sektor teknologi tinggi.

Namun, di balik peluang tersebut, UMKM FnB menghadapi tantangan dalam menjaga efisiensi operasional dan daya saing, terutama dalam penentuan harga jual yang dapat memberikan laba optimal

Kebanyakan dari UMKM FnB menerapkan metode penentuan harga jual menggunakan *Competitive Based Pricing* yang dimana penentuan harga jual tidak menyesuaikan dengan harga yang disediakan oleh Kompetitor tanpa menyesuaikan harga pokok produksinya, hal ini dapat menyebabkan masalah dimana karena tidak menyesuaikan dengan harga pokok produksi, pelaku usaha berpotensi mendapatkan laba yang tidak sesuai dengan target, atau bahkan mengalami kerugian yang tidak dapat dideteksi.

Untuk mengatasi masalah penentuan harga jual, metode *Standard Portion Costing* dan *Cost Plus Pricing* menjadi salah satu pendekatan yang efektif bagi UMKM FnB. *Standard Portion Costing* adalah metode perhitungan food cost berdasarkan resep standar untuk setiap menu, yang mencakup daftar bahan baku, jumlah penggunaan per porsi, dan harga per unit bahan. Sedangkan *Cost Plus Pricing* adalah metode penentuan harga jual berbasiskan biaya. Dengan menggunakan *Standard Portion Costing*, pelaku usaha dapat menghitung biaya produksi secara akurat untuk setiap porsi makanan atau minuman yang dihasilkan sehingga dapat memperhitungkan harga jual menggunakan *Cost Plus Pricing* lebih akurat. Misalnya, untuk satu porsi nasi ayam geprek, pelaku usaha mencatat jumlah ayam, tepung, bumbu, nasi, sambal, dan kemasan yang digunakan, lalu mengalikan jumlah tersebut dengan harga per unit bahan untuk mendapatkan food cost per porsi. Metode ini memastikan konsistensi dalam kualitas dan porsi makanan, karena setiap menu diproduksi berdasarkan resep yang telah ditentukan. Selain itu, *Standard Portion Costing* memungkinkan pelaku usaha untuk mengidentifikasi bahan yang menyumbang biaya terbesar dan mencari alternatif yang lebih hemat, seperti menggunakan bahan lokal atau pemasok dengan harga lebih kompetitif. Dengan *Standard Portion Costing*, UMKM juga dapat menghitung food cost secara



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

berkala untuk menyesuaikan harga jual ketika harga bahan baku berubah, sehingga menjaga efisiensi operasional. Meskipun metode ini membutuhkan usaha awal untuk mencatat resep dan harga bahan, manfaat jangka panjangnya dalam meningkatkan akurasi food cost dan penentuan harga jual sangat signifikan.

Ponggi Kitchen, sebuah UMKM FnB, mencerminkan tantangan umum yang dihadapi pelaku usaha di sektor ini. UMKM ini menyajikan berbagai menu, mulai dari makanan berat seperti nasi Chicken Katsu hingga camilan kekinian seperti Dimsum. Namun, penentuan harga jual di Ponggi Kitchen masih dilakukan secara kasar, sering kali hanya berdasarkan harga pesaing yang memiliki produk yang sama atau sejenis tanpa memperhitungkan biaya per porsi. Akibatnya, Ponggi Kitchen kesulitan dan menetapkan harga jual yang kompetitif namun tetap menghasilkan laba yang optimal. Tantangan ini mencerminkan masalah yang dihadapi banyak UMKM FnB lainnya di Indonesia, terutama yang beroperasi dengan sumber daya terbatas.

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji dampak penentuan harga jual dalam rangka mengoptimalkan laba, pada UMKM FnB, dengan studi kasus pada Ponggi Kitchen. Dengan memahami struktur biaya produksi secara rinci, UMKM dapat mengoptimalkan laba dengan tetap mempertahankan harga jual yang kompetitif dan menanggapi fluktuasi harga bahan baku dengan lebih baik. Penelitian ini juga mengeksplorasi penerapan metode Standard Portion Costing dan Cost Plus Pricing sebagai alat untuk meningkatkan akurasi food cost dan mendukung penentuan harga jual dengan laba yang Optimal. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan yang dapat diterapkan pada UMKM FnB lainnya di Indonesia, memperkuat sektor UMKM di bidang kuliner sebagai pilar penting perekonomian nasional.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Ponggi Kitchen selama ini menggunakan *Competitor Based Method* dalam penentuan harga jualnya. Hal ini disebabkan karena Ponggi Kitchen tidak dapat menyesuaikan harga jual dengan biaya yang dikeluarkan dalam produksinya. Sehingga walaupun Ponggi Kitchen sudah menetapkan target Margin keuntungan sebesar 30% - 40%. Hal ini tidak dapat diketahui secara pasti sudah tercapai atau belum karena tidak adanya perhitungan akurat terhadap biayanya.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

1.3 Pertanyaan Penelitian

Dari penjelasan mengenai rumusan masalah yang ada, pertanyaan penelitian yang diperoleh sebagai berikut:

1. Bagaimana Ponggi Kitchen menentukan harga jual tiap produknya selama ini?
2. Produk Ponggi Kitchen mana saja yang memerlukan metode *Cost Plus Pricing* dalam menentukan harga jual agar dapat mencapai target margin yang diterapkan.

1.4 Tujuan Penelitian

Dalam melaksanakan penelitian, tujuan yang ingin dicapai diantaranya sebagai berikut:

1. Untuk menjelaskan bagaimana Ponggi Kitchen dalam menentukan food cost dan harga jual untuk setiap produknya saat ini.
2. Produk Ponggi Kitchen mana saja yang memerlukan metode *Cost Plus Pricing* dalam menentukan harga jual agar dapat mencapai target margin yang diterapkan.

1.5 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan Manfaat terhadap banyak pihak, baik dari aspek Teoritis maupun aspek Praktis.

Manfaat Teoritis:

Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya pengetahuan tentang penentuan harga jual pada UMKM FnB, khususnya melalui metode Cost Plus Pricing, dengan fokus pada kasus Ponggi Kitchen. Penelitian ini memberikan wawasan tentang cara menentukan harga jual yang sesuai, sekaligus menjadi referensi untuk penelitian lanjutan terkait manajemen biaya UMKM kuliner di Indonesia.

Manfaat Praktis:.

Penelitian ini bertujuan memberikan panduan praktis bagi UMKM FnB, termasuk Ponggi Kitchen, untuk menentukan harga jual yang memberikan laba optimal berdasarkan metode Cost Plus Pricing. Rekomendasi ini juga dapat



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

diterapkan oleh UMKM FnB lain di Indonesia untuk memperkuat daya saing dan keberlanjutan usaha kuliner.

1.6 Sistematika Penulisan Skripsi

Sistematika penulisan ini untuk mempermudah para pembaca dalam memahami isi skripsi ini, yaitu:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini mendeskripsikan latar belakang masalah penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini mendeskripsikan landasan teori yang dijadikan sebagai acuan hasil penelitian dasar dalam menganalisis pembahasan hasil penelitian terdahulu dan kerangka pemikiran.

BAB III : METODE PENELITIAN

Bab ini mendeskripsikan jenis penelitian, objek penelitian, metode pengambilan sampel, jenis dan sumber data penelitian, metode pengumpulan data penelitian, serta metode analisis data.

BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang hasil penelitian dan pembahasan tentang efektifitas dari Metode dalam perhitungan foodcost

BAB V : HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi menjelaskan tentang kesimpulan dan saran dari penelitian yang telah dilakukan.

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)

UMKM merujuk pada entitas ekonomi yang beroperasi dengan skala terbatas, ditentukan oleh jumlah aset, omset tahunan, atau tenaga kerja sesuai regulasi nasional, sering kali menjadi pilar utama perekonomian lokal. Kementerian Koperasi dan UKM mendefinisikan UMKM sebagai usaha yang dikelola secara independen atau keluarga, memiliki kemampuan luar biasa untuk beradaptasi dengan cepat terhadap perubahan pasar, menyediakan produk dan layanan yang relevan bagi komunitas. Berdasarkan Peraturan Pemerintah No.7 Tahun 2021 (PP UMKM), UMKM dibagi menjadi tiga kategori,

Jenis	Aset Maksimal	Omset Maksimal
Usaha Mikro	1 Miliar Rupiah	2 Miliar
Usaha Kecil	1 Miliar – 5 Miliar Rupiah	2 Miliar - 15 Miliar Rupiah
Usaha Menengah	5 Miliar – 10 Miliar Rupiah	15 Miliar – 50 Miliar Rupiah

Table 2.1 Kategori UMKM

World Bank menegaskan bahwa UMKM memainkan peran krusial dalam mendorong pertumbuhan ekonomi yang inklusif, menciptakan lapangan kerja, dan memupuk inovasi, yang memungkinkan mereka berkembang di berbagai sektor, termasuk yang berfokus pada kebutuhan konsumsi masyarakat.

2.2 Biaya Produksi

Menurut Supriyono (2008:19), biaya produksi adalah biaya yang terkait langsung dengan proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Komponen biaya produksi meliputi:

1. Biaya Bahan Baku: Bahan yang menjadi bagian utama produk jadi, terdiri dari bahan baku langsung dan tidak langsung.
2. Biaya Tenaga Kerja: Upah untuk tenaga kerja yang berkontribusi secara fisik dan mental dalam produksi, terutama upah tenaga kerja langsung yang dapat diukur kuantitasnya.
3. Biaya Overhead: Semua biaya produksi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung, bersifat tidak langsung karena sulit diidentifikasi secara fisik.



Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

BAB 5

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian terhadap *Standard Recipe* dari Ponggi Kitchen dalam perhitungan Food Cost dengan menggunakan metode *Standard Portion Costing* adalah:

1. Selama ini Ponggi Kitchen menerapkan metode *Competitive Based Pricing* dalam penentuan harga jual dengan menyesuaikan harga jual yang diterapkan oleh usaha sejenis yang memiliki kesamaan produk dalam penentuan harga jualnya tanpa memperhatikan biaya yang digunakan untuk membuat produk tersebut.
2. Pada produk Chicken Katsu dan Dimsum, penggunaan *Competitor Based Costing* masi bisa diterapkan karena margin yang dihasilkan dari harga jual berdasarkan *Competitor Based Costing* pada produk tersebut, sedangkan pada produk pangsit di seluruh variannya, penggunaan metode *Cost Plus Pricing* lebih baik digunakan karena harga jual berdasarkan *Competitor Based Costing* tidak mencapai target margin bahkan mengalami kerugian yang kemungkinan tidak disadari sehingga penggunaan *Cost Plus Pricing* dapat memastikan tercapainya target margin.

5.2 Saran

Berdasarkan Kesimpulan diatas, saran yang dapat penulis berikan kepada Ponggi Kitchen adalah sebagai berikut:

1. Bagi Ponggi Kitchen

Penggunaan *Competitor Based Costing* pada beberapa produk tertentu masih bisa digunakan untuk dijadikan sebagai patokan penentuan harga jual karena margin yang didapat sudah sesuai dengan target margin yang diterapkan yaitu pada produk Dimsum dimana margin yang didapat di angka 120,04% sampai 147,54% dan Chicken Katsu yang mencapai margin 32,58% sampai 39,21% yang dimana produk tersebut masih diatas margin yang ditetapkan yaitu dia angka 30%-40% dan pada produk varian pangsit karena margin yang didapatkan masih dibawah dari target margin yaitu diangka -24,04% dan margin tertinggi nya ada di angka 3,69%, Metode *Cost Plus Pricing* dapat diterapkan



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

pada produk tersebut untuk penentuan harga jual agar margin yang diterapkan dapat tercapai, namun tidak menutup kemungkinan jika ada lonjakan harga bahan baku yang menyebabkan margin menurun dibawah target, produk lainnya yang sudah menerapkan harga jual berdasarkan *Competitor Based Costing* diubah menggunakan *Cost Plus Pricing*.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Penelitian selanjutnya diharapkan dapat menerapkan *Cost Plus Pricing* juga di usaha Kuliner lainnya, selain itu penelitian ini perlu dikembangkan menggunakan metode penentuan harga jual lainnya sehingga tidak hanya berpatokan kepada *Cost Plus Pricing*.





DAFTAR PUSTAKA

- Beth, E (2022), Introduction to Food Production and Service.
- Shelly, G. B., & Rosenblatt, H. J. (2012). *Systems analysis and design* (9th ed.). Cengage Learning
- Riani Sukma W, Rahmaita, Murniati, Eka M (2023) Digitalisasi Akuntansi Bagi Pelaku UMKM Di Lubuk Minturun
- Maula, K. A., Pardistya, I. Y., Fardhyanti, A. F., Nurcahyani, A., & Prawira, U. A. (2023) Strategi Peningkatan atau UMKM Naik Kelas Melalui Tata Kelola Keuangan yang Handal Pada UMKM.
- Fhitriza, I., Hatta, M., & Magdalena, L. (2023) Aplikasi Berbasis Komputer perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual (Studi Kasus : Mantera Rattan Legacy)
- Anggi S (2024) PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENU FOOD AND BEVERAGE PADA PT.XYZ
- Fikri, M. A., & Syaharman. (2022) Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi
- Putri, N. H., Faniza, R., & Septiani, V. (2024) Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan metode full costing pada umkm pecel ayam riung kuring kota Padang
- Arta, G. A. D., & Ningtyas, M. P. A. (2024) PERHITUNGAN BIAYA PRODUKSI DENGAN METODE HARGA POKOK PESANAN PADA UMKM THE REAL COFFE AND EATERY
- Iwan, R. Z (2020) PENINGKATAN DAYA SAING UMKM INDONESIA: TANTANGAN DAN PELUANG PENGEMBANGAN IPTEK
- Winda, A. A & Euis, R (2023) TANTANGAN DALAM PENGEMBANGAN UMKM DI KABUPATEN TASIKMALAYA

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta

Lampiran

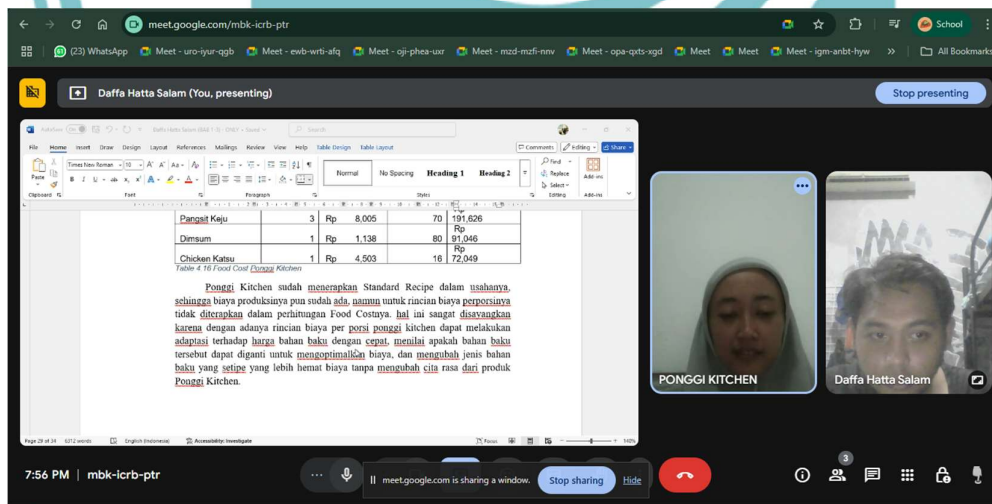
Perhitungan Food Cost Berdasarkan Standard Portion Costing dalam rangka Optimalisasi Food Cost per Jenis Produk pada UMKM Kuliner (Studi Kasus UMKM Ponggi Kitchen)

ORIGINALITY REPORT

17%	16%	8%	7%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.pnj.ac.id	2%
	Internet Source	
2	text-id.123dok.com	1%
	Internet Source	
3	jurnal.umb.ac.id	1%
	Internet Source	

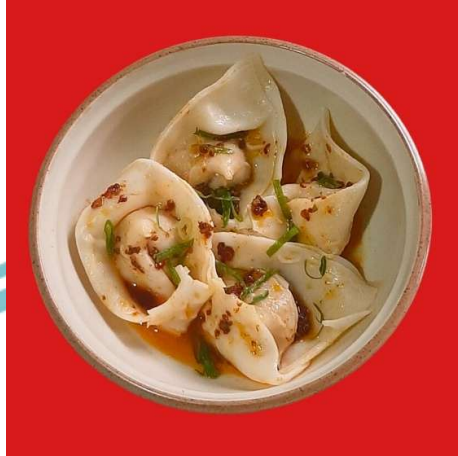


The screenshot shows a Google Meet window with a presentation titled 'mbk-icrb-ptr'. The presentation content includes a table of ingredients and their costs, and a paragraph explaining the standard recipe and its application.

Item	Qty	Unit Price (Rp)	Total Price (Rp)
Pangsit Kaju	3	8.005	24.015
Dimsum	1	1.138	1.138
Chicken Katsu	1	4.503	4.503

Table 4.16 Food Cost (Ponggi Kitchen)

Ponggi Kitchen sudah menerapkan Standard Recipe dalam usahanya, sehingga biaya produksinya pun sudah ada, namun untuk rincian biaya persiapannya tidak diterapkan dalam perhitungan Food Costnya. hal ini sangat disayangkan karena dengan adanya rincian biaya per porsi Ponggi Kitchen dapat melakukan adaptasi terhadap harga bahan baku dengan cepat, menilai apakah bahan baku tersebut dapat diganti untuk mengoptimalkan biaya, dan mengubah jenis bahan baku yang setiapnya lebih hemat biaya tanpa mengubah cita rasa dari produk Ponggi Kitchen.



© Hak Cipta milik Politeknik Negeri Jakarta

Hak Cipta :

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penulisan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar Politeknik Negeri Jakarta
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin Politeknik Negeri Jakarta