

Application of Cost Plus Pricing Method with Direct Costing Approach in Determining Selling Price at Stupa Bakery

Priscilia Claritha Tambuke^{1*}, Rudy J. Pusung², Lady Diana Latjandu³
Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi

Corresponding Author: Priscilia Claritha Tambuke

prisciliatambuke@gmail.com

ARTICLE INFO

Keyword: Cost of Goods
Manufactured, Direct Costs,
Selling Price

Received: 13, January

Revised: 15, February

Accepted: 17, March

©2025 Tambuke, Pusung, Latjandu :

This is an open-access article
distributed under the terms of the
[Creative Commons Atribusi 4.0
Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

The cost plus pricing method is a method used by companies to determine the selling price of a product by adding total costs to the expected profit percentage. This study aims to analyze the application of the cost plus pricing method with a direct costing approach in determining the selling price at Stupa Bakery. This research uses a qualitative approach with data collection methods, namely interviews. The results showed that the selling price of fresh bread set by Stupa Bakery was IDR 15,000 and the selling price based on the cost plus pricing method was IDR 12,784, so it had a difference of IDR 2,216. The price difference found shows that this method provides a more transparent picture of the actual production cost structure using the direct costing method, making it easier for management to make strategic decisions related to determining the selling price.

Penerapan Metode Cost Plus Pricing dengan Pendekatan Direct Costing dalam Menentukan Harga Jual pada Stupa Bakery

Priscilia Claritha Tambuke^{1*}, Rudy J. Pusung², Lady Diana Latjandu
Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi

Corresponding Author: Priscilia Claritha Tambuke

prisciliatambuke@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Penetapan Harga Pokok Produksi, Biaya Langsung, Harga Jual

Received: 13, Januari

Revised: 15, Februari

Accepted: 17, Maret

©2025 Tambuke, Pusung, Latjandu :

This is an open-access article distributed under the terms of the

[Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Metode *cost plus pricing* adalah metode yang dipakai perusahaan untuk menentukan harga jual suatu produk dengan menambahkan total biaya pada presentase laba yang diharapkan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *direct costing* dalam menentukan harga jual pada Stupa Bakery. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode pengumpulan data yaitu wawancara. Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk harga jual roti tawar yang ditetapkan Stupa Bakery yaitu Rp 15.000 dan harga jual berdasarkan metode *cost plus pricing* yaitu Rp 12.784, sehingga mempunyai selisih sebesar Rp 2.216. Selisih harga yang ditemukan menunjukkan bahwa metode ini memberikan gambaran yang lebih transparan terkait struktur biaya produksi yang sebenarnya dengan menggunakan metode *direct costing*, sehingga memudahkan manajemen dalam membuat keputusan strategis terkait penentuan harga jual.

PENDAHULUAN

Metode *direct costing* adalah suatu pendekatan dimana hanya biaya terkait langsung dengan produk yang di hitung untuk menentukan biaya produksi. Metode ini dianggap dapat menjadi dasar yang akurat dalam menentukan harga jual karena hanya membebankan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel. Metode *cost plus pricing* ialah pendekatan yang dipakai perusahaan untuk menetapkan nilai jual produk dengan menambahkan total biaya pada presentase laba yang diharapkan sehingga memberikan gambaran harga jual yang transparan dalam pasar yang kompetitif.

Stupa Bakery adalah sebuah bisnis usaha yang fokus pada produksi roti, kue, dan *pastry* dengan berbagai macam jenis dan rasa. Untuk harga jual yang ditetapkan oleh Stupa Bakery ditentukan tanpa menerapkan konsep akuntansi biaya, dengan perkiraan biaya produksi yang dikeluarkan tidak dihitung secara rinci dan harga yang ditetapkan masih mengikuti harga pasar. Sehingga perhitungan dengan metode *cost plus pricing* dapat membantu Stupa Bakery menetapkan harga jual yang sesuai. Dalam penelitian ini, roti tawar dipilih sebagai sampel karena merupakan produk unggulan yang paling banyak diminati dan paling laku di antara produk lainnya.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, tujuan penelitian ini membantu Stupa Bakery dalam menentukan harga jual yang tepat menggunakan metode *cost plus pricing*. Maka dari itu penelitian ini mengangkat judul "Penerapan Metode *Cost Plus Pricing* Dengan Pendekatan *Direct Costing* Dalam Menentukan Harga Jual Pada Stupa Bakery".

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi Biaya

Menurut Mulyadi (2024 : 1) akuntansi biaya adalah serangkaian kegiatan yang meliputi pencatatan, pengklasifikasian, pembuatan, dan pelaporan semua transaksi yang berkaitan dengan biaya dalam suatu perusahaan.

Biaya

Menurut Suratminingsih (2024:4) biaya ialah nilai ekonomis yang dikorbankan dalam satuan uang dan dikeluarkan guna mendapatkan barang atau jasa yang mendukung proses produksi atau operasional perusahaan.

Metode Penentuan Biaya Produksi

Menurut (Mulyadi, dikutip dalam Kolompoy 2023:28) terdapat dua pendekatan dalam perhitungan biaya produksi, yaitu :

a. Full Costing

Metode perhitungan pengeluaran produksi yang mencakup seluruh komponen biaya, termasuk biaya *overhead* pabrik baik bersifat tetap maupun variabel.

Komponen unsur biaya metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xx
Biaya tenaga kerja langsung	xx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik tetap	xx
<u>Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel</u>	<u>xx</u> +
Biaya Produksi	xx

b. *Direct costing*

Menurut Setiawan (2020:100) *Direct Costing* seringkali disebut juga "*Variable Costing*", merupakan metode penentuan biaya produksi dengan mudah diidentifikasi dan dialokasikan dalam produk atau layanan tertentu. Teknik ini mengkaji biaya produksi yang berubah berdasarkan sesuai volume produksi.

Berikut merupakan komponen unsur biaya metode ini adalah:

Biaya bahan baku	xx
Biaya tenaga kerja langsung	xx
<u>Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel</u>	<u>xx</u> +
Biaya produksi	xx

Penentuan Harga Jual

Menurut Hansen, Mowen (2020 : 20) penentuan harga jual merupakan proses menetapkan besaran jumlah uang yang dibayar oleh konsumen sebagai kompensasi atas produk yang diberikan.

Metode Penentuan Harga Jual

Menurut Menurut Ramdhani, D. (2020:38) metode menentukan harga jual pada perusahaan, adalah sebagai berikut:

a. *Cost Plus Pricing*

Cost plus pricing adalah metode yang digunakan dengan menjumlahkan seluruh biaya yang dikeluarkan dengan margin laba yang sudah ditetapkan. Penghitungan dengan metode ini menggunakan rumus:

$$\mathbf{Harga\ Jual = Biaya\ total + Margin}$$

b. *Mark Up Pricing*

Menghitung *Mark Up Pricing* digunakan rumus yaitu :

$$\mathbf{Harga\ Jual = Harga\ beli + Mark\ Up}$$

c. *Break Even Point*

Dalam menghitung BEP, digunakan rumus yaitu :

$$\mathbf{BEP \Rightarrow Total\ Biaya = Total\ Penerimaan}$$

METODOLOGI

Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini yaitu metode kualitatif dengan tujuan menggambarkan berbagai aspek yang terkait dengan objek penelitian. Proses penelitian melibatkan pengumpulan, klasifikasi, pengelolaan, analisis data, serta pengambilan kesimpulan.

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini berlokasi di Jl. Pulau Sabang, Kayamanya, Kabupaten Poso, Sulteng dan dilaksanakan pada bulan desember 2024.

Jenis Data

Bentuk data yang digunakan bersifat kualitatif mencakup berbagai aspek seperti biaya produksi, presentase keuntungan yang diharapkan, serta harga jual roti tawar yang ditetapkan.

Sumber Data

Data yang digunakan bersumber dari data primer yang diberikan langsung oleh pemilik Stupa Bakery melalui wawancara. Wawancara tersebut memberikan informasi mengenai biaya produksi roti tawar, jumlah produksi, margin keuntungan, dan harga jual yang ditetapkan.

Metode Pengumpulan Data

Pada penelitian ini data dikumpulkan melalui wawancara.

Metode Analisis Data

Analisis deskriptif dipilih sebagai metode untuk menganalisis data pada penelitian ini.

Proses Analisis Data

1. Melakukan pengumpulan data dengan mewawancarai pemilik Stupa Bakery.
2. Mengidentifikasi dan mengklasifikasikan semua aktivitas yang terlibat dalam proses produksi.
3. Melakukan perhitungan biaya produksi menggunakan metode direct costing.
4. Melakukan perhitungan harga jual menggunakan metode cost plus pricing.
5. Melakukan perbandingan dari kedua metode harga jual.
6. Membuat kesimpulan dan saran berdasarkan analisis data yang telah diolah.

HASIL PENELITIAN

Berdasarkan wawancara dengan pemilik usaha Stupa Bakery, Roti tawar dipilih sebagai sampel penelitian karena memiliki tingkat penjualan yang paling tinggi di antara produk-produk lainnya, sehingga menjadi produk unggulan toko tersebut. Data yang dianalisis yaitu data yang diperoleh pada bulan November 2024. Berikut adalah hasil analisis data:

Biaya Produksi

Tabel. 1 Biaya Bahan Baku Roti Tawar

No	Bahan baku langsung	Kuantitas	Harga (Per Unit)	Total Harga (Per Bulan)
1.	Tepung terigu	480 kg	Rp 12.000/kg	Rp 5.760.000
2.	Gula	26 kg	Rp 16.000/kg	Rp 416.000
3.	Susu bubuk	26 kg	Rp 100.000/kg	Rp 2.600.000
4.	Ragi	200 bungkus	Rp 4.000/bungkus	Rp 800.000
5.	Mentega	26 kg	Rp 20.000/kg	Rp 520.000
6.	Telur	260 butir	Rp 2.500/butir	Rp 650.000
Jumlah			Rp 154.500	Rp 10.746.000

Sumber: Stupa Bakery, November 2025.

Berdasarkan Tabel 1, total biaya bahan baku roti tawar pada November 2024 adalah Rp 10.746.000. Biaya ini mencakup pembelian tepung terigu, gula, susu, ragi, mentega, dan telur.

Biaya Tenaga Kerja

Tabel. 2 Biaya Tenaga Kerja

Tenaga Kerja	Gaji (Per Bulan)	Jumlah Karyawan	Total Gaji (Per Bulan)
Karyawan Produksi	Rp 1.500.000	10	Rp 15.000.000
Jumlah			Rp 15.000.000

Sumber: Stupa Bakery, November 2024.

Berdasarkan tabel 2, total tenaga kerja pada Stupa Bakery terdiri dari 10 orang karyawan dan masing - masing diberi gaji sebesar Rp1.500.000 yang jika ditotal 10 karyawan berjumlah Rp 15.000.000. Menurut wawancara untuk produksi roti tawar hanya memerlukan tenaga kerja langsung sebanyak 5 karyawan.

3. Biaya Overhead Pabrik Variabel

1. Biaya listrik

Stupa Bakery sendiri membebankan biaya listrik Rp 1.000.000, yang merupakan akumulasi dana listrik rumah pribadi dengan toko roti. Untuk penelitian menggunakan pendekatan direct costing hanya pengeluaran yang berkaitan dengan kegiatan produksi, maka dari itu biaya listrik yang tidak berhubungan dengan proses produksi harus dipisahkan. Menurut hasil wawancara untuk toko Stupa Bakery sendiri roti tawar membebankan biaya listrik sekitar Rp. 200.000.

2. Biaya penyusutan

Tabel berikut akan menjelaskan rincian biaya penyusutan mesin Stupa Bakery.

Tabel. 3 Harga Perolehan Mesin Roti Tawar

Keterangan	Harga Perolehan (a)	Umur Ekonomis (b)	Nilai Residu (c) = (a) : (b)
Oven	Rp 6.000.000	5 tahun	Rp 1.200.000
Mesin Roti	Rp 10.000.000	8 tahun	Rp 1.250.000
Mesin Pembagi Roti	Rp 9.000.000	5 tahun	Rp 1.800.000
Mesin Roll Roti	Rp 10.000.000	5 tahun	Rp 2.000.000

Sumber: Hasil Olahan Data, November 2024.

Tabel 3 menunjukkan harga perolehan, umur ekonomis dan nilai residu pada Stupa Bakery pada bulan November 2024. Nilai residu dari setiap mesin dapat dihitung dari harga perolehan di bagi dengan umur ekonomis. Biaya penyusutan mesin dan peralatan roti tawar pada Stupa Bakery dihitung melalui metode garis lurus dengan rumus:

$$\text{Biaya Penyusutan} : \frac{(\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Residu})}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Untuk Hasil perhitungan biaya penyusutan per tahun dapat dilihat dari tabel.

Tabel. 4 Biaya Penyusutan Mesin Roti Tawar Per Tahun

Keterangan	Harga Perolehan (a)	Nilai Residu (b)	Umur Ekonomis (c)	Biaya Penyusutan (d) = (a) - (b) : (c)
Oven	Rp 6.000.000	Rp 1.200.000	5	Rp 960.000
Mesin Roti	Rp 10.000.000	Rp 1.250.000	8	Rp 1.093.750
Mesin Pembagi Roti	Rp 9.000.000	Rp 1.800.000	5	Rp 1.440.000
Mesin Roll Roti	Rp 10.000.000	Rp 2.000.000	5	Rp 1.600.000

Sumber: Hasil Olahan Data, November 2024.

Pada Tabel 4, biaya penyusutan dari mesin yang digunakan untuk memproduksi roti tawar per tahun. Berikut perhitungan biaya penyusutan per bulan:

Tabel. 5 Total Biaya Penyusutan Mesin Roti Tawar Per Bulan

Keterangan	Biaya Penyusutan Per Tahun (a)	Biaya Penyusutan Per Bulan (b) = (a) : 12
Oven	Rp 960.000	Rp 80.000
Mesin Roti	Rp 1.093.750	Rp 91.145
Mesin Pembagi Roti	Rp 1.440.000	Rp 120.000
Mesin Roll Roti	Rp 1.600.000	Rp 133.333
Total		Rp 424.478

Sumber: Hasil Olahan Data, November 2024.

Pada Tabel 5 biaya penyusutan mesin per bulan yaitu Rp 424.478. Tabel tersebut yaitu penyusutan per tahun dan menghitung biaya penyusutan per bulannya untuk beberapa jenis mesin seperti oven, mesin roti, mesin pembagi roti, dan mesin roll roti.

3. Biaya bahan pembantu

Rincian biaya pembantu yang terpakai di Stupa Bakery dalam produksi roti tawar yaitu:

Tabel. 6 Biaya Bahan Pembantu

Keterangan	Kuantitas / pcs	Volume (Pack)	Harga Satuan (Rp)	Total Harga
Plastik Pembungkus Roti	100	20	Rp 15.000	Rp 300.000
Sarung tangan	100	1	Rp 5.000	Rp 5.000
Masker	50	1	Rp 15.000	Rp. 15.000
Penutup Kepala Plastik	50	1	Rp 20.000	Rp 20.000
Celemek	5	5	Rp 20.000	Rp 100.000
Total				Rp. 440.000

Sumber: Stupa Bakery, November 2024.

Tabel 6 menunjukkan bahwa untuk rincian biaya bahan pembantu yang digunakan roti tawar di Stupa Bakery selama bulan November 2024. Biaya bahan pembantu ini meliputi Plastik Pembungkus roti, sarung tangan plastik, masker mulut, penutup kepala plastik, celemek. Sehingga hasil perhitungan biaya bahan pembantu roti tawar pada Stupa Bakery bulan November 2024 adalah Rp 440.000.

4. Biaya Bahan Penolong

Stupa Bakery melakukan pembelian gas LPG dalam sebulan untuk produksi roti tawar sebanyak 1 tabung dengan total biaya Rp 80.000 dan termasuk dalam biaya bahan penolong.

Tabel. 7 Total Biaya Overhead Pabrik Variabel

Biaya	Jumlah
Biaya Listrik	Rp 1.000.000
Biaya bahan pembantu	Rp 440.000
Biaya bahan penolong	Rp 80.000
Total	Rp 1.520.000

Sumber: Stupa Bakery, November 2024.

Dari tabel 7, biaya *overhead* pabrik variabel, produksi roti tawar di Stupa Bakery pada bulan November 2024 yaitu Rp 1.520.000.

Total Produksi

Stupa Bakery mengklasifikasikan total produksi dengan 26 hari kerja tiap bulannya. Sampel yang diambil yaitu pada bulan November 2024. Berikut data produksi jenis roti tawar:

Tabel. 8 Total Produksi Roti Tawar Bulan November 2024

Jenis Roti	Taksiran Jumlah Produk yang dihasilkan	
	Per Hari	Per Bulan (26 Hari Kerja)
Roti Tawar	70 bungkus	1.820 bungkus

Sumber: Stupa Bakery, November 2024.

Pada Tabel 8 menjelaskan bahwa untuk total produksi roti tawar pada Stupa Bakery pada bulan November 2024 mencapai 1.820 bungkus dalam 26 hari kerja, dengan rata - rata produksi harian sebanyak 70 bungkus. Informasi mengenai jumlah produksi ini sangat penting dalam perhitungan biaya produksi, karena menjadi dasar untuk membagi total biaya produksi agar dapat menentukan biaya per bungkus secara akurat.

PEMBAHASAN

Penelitian ini berfokus pada perhitungan biaya produksi melalui penggunaan metode *direct costing* dan perhitungan harga jual dengan metode *cost plus pricing*.

Perbandingan Perhitungan Biaya Produksi Stupa Bakery Menggunakan Metode Direct Costing dan Menurut Stupa Bakery

Berikut adalah Perbandingan hasil perhitungan total biaya produksi roti tawar pada bulan November :

Tabel. 9 Perbandingan Biaya Produksi Roti Tawar Menggunakan Metode Menurut Direct Costing dan Menurut Stupa Bakery

Keterangan	Menurut Stupa Bakery	Menurut <i>Direct Costing</i>	Selisih
Biaya Bahan Baku Langsung			
Tepung Terigu	Rp 5.760.000	Rp 5.760.000	
Gula	Rp 416.000	Rp 416.000	
Susu Bubuk	Rp 2.600.000	Rp 2.600.000	
Ragi	Rp 800.000	Rp 800.000	
Mentega	Rp 520.000	Rp 520.000	
Telur	Rp 650.000	Rp 650.000	
Total Biaya Bahan Baku	Rp 10.746.000	Rp 10.746.000	-
Biaya Tenaga Kerja			
Gaji Tenaga Kerja	Rp 15.000.000	Rp 7.500.000	Rp 7.500.000
Total Biaya Tenaga Kerja	Rp 15.000.000	Rp 7.500.000	Rp 7.500.000
Biaya Overhead Pabrik Variabel			

Biaya Listrik	Rp 1.000.000	Rp 200.000	Rp 800.000
Biaya Penyusutan	-	Rp 424.478	Rp 430.728
Biaya bahan pembantu	Rp 440.000	Rp 440.000	-
Biaya Bahan Penolong	Rp 80.000	Rp 80.000	-
Total Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 1.520.000	Rp 1.144.478	Rp 375.522
Total Biaya Produksi	Rp 27.266.000	Rp 19.390.478	Rp 7.875.522

Sumber: Hasil Olahan Data, November 2024.

Tabel. 9 menunjukkan perbandingan antara penentuan biaya produksi menurut Stupa Bakery dan menurut metode direct costing. Dimana perhitungan pada biaya bahan baku menurut metode Stupa Bakery dan menurut metode direct costing adalah Rp 10.746.000.

Untuk biaya tenaga kerja terjadi perbedaan yaitu Rp 7.500.000, dimana menurut data yang diberikan oleh Stupa Bakery mereka mempunyai 10 karyawan produksi. Namun menurut perhitungan dengan menggunakan metode direct costing hanya karyawan yang memproduksi langsung roti tawar yang dihitung. Dan untuk karyawan yang memproduksi roti tawar yaitu memerlukan tenaga kerja sebanyak 5 orang, sehingga untuk biaya tenaga kerja menurut metode direct costing adalah Rp 7.500.000.

Untuk biaya Listrik Stupa Bakery sendiri membebankan Rp 1.000.000, namun berdasarkan hasil wawancara menunjukkan bahwa biaya listrik tersebut merupakan akumulasi biaya listrik rumah pribadi dengan toko roti. Menurut hasil wawancara untuk toko Stupa Bakery sendiri roti tawar membebankan biaya listrik sekitar Rp. 200.000. dan untuk Stupa Bakery sendiri tidak menghitung biaya penyusutan untuk mesin. Sehingga total biaya produksi roti tawar yaitu Rp 27.266.000 menurut perhitungan Stupa Bakery, dan menurut metode *direct costing* sebesar Rp 19.390.478. Dari perhitungan tersebut dapat kita lihat bahwa terdapat selisih sebesar Rp 7.875.522. dapat dilihat bahwa metode *direct costing* ini terbukti mampu menghasilkan perhitungan biaya produksi yang lebih adil dan transparan. Metode *direct costing* ini juga memastikan bahwa setiap elemen biaya dihitung secara rinci sehingga harga jual yang ditetapkan mencerminkan nilai sesungguhnya dari pengeluaran dana.

Perhitungan Harga Jual Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*

Berdasarkan hasil wawancara bersama pemilik usaha Stupa Bakery, untuk harga jual yang mereka tetapkan belum menerapkan konsep akuntansi biaya, dengan perkiraan biaya produksi yang dikeluarkan tidak dihitung secara rinci dan harga yang ditetapkan masih mengikuti harga pasar. Sehingga metode *cost plus pricing* ini menjadi alternatif paling tepat untuk menentukan nilai jual roti tawar pada Stupa Bakery karena semua jenis biaya yang dikeluarkan dihitung secara rinci. Cara menghitung nilai jual dengan metode tersebut yaitu:

Harga jual produk: Total Biaya + Margin yang diharapkan
: Rp 19.390.478 + (20% x Rp 19.390.478)
: Rp 23.268.573

Harga jual produk per bungkus : $\frac{\text{Harga Jual}}{\text{Total Produksi Sebulan}}$
: $\frac{23.276.073}{1.820}$
: 12.784

Berdasarkan perhitungan tersebut, maka harga jual produk roti tawar menggunakan metode cost plus pricing setelah ditambahkan besaran laba yang ditargetkan sebanyak 20% adalah Rp 12.784. Dengan menambahkan margin keuntungan, metode ini menjamin bahwa harga jual tidak hanya menguntungkan bagi perusahaan tapi juga tetap kompetitif di pasar.

Tabel. 10 Perbedaan Harga Jual Produk

Jenis Produk	Harga Jual Menurut Stupa Bakery	Harga Jual Menurut Metode Cost Plus Pricing	Selisih
Roti Tawar	Rp 15.000	Rp 12.784	Rp 2.216

Sumber: Hasil Olahan Data, November 2024.

Dari hasil diatas maka Harga jual roti tawar yang ditetapkan Stupa Bakery sebesar Rp 15.000, sementara harga jual roti tawar menurut metode cost plus pricing sebesar Rp 12.784. Terlihat adanya selisih sebesar Rp 2.216. Dari perbandingan harga jual tersebut dapat kita lihat bahwa metode cost plus pricing dengan pendekatan metode direct costing ini memberikan gambaran harga jual yang lebih adil dan transparan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan pembahasan mengenai perhitungan harga jual untuk menentukan nilai jual roti tawar di Stupa Bakery menggunakan metode cost plus pricing, bisa disimpulkan beberapa poin berikut:

1. Perhitungan biaya produksi menurut Stupa bakery lebih besar dari metode direct costing. Hal tersebut dikarenakan Stupa Bakery tidak mencantumkan dana overhead pabrik secara terperinci seperti dana penyusutan mesin.
2. Perhitungan harga jual menggunakan metode cost plus pricing dengan pendekatan direct costing mendapat hasil harga jual lebih rendah yaitu Rp 12.784 dibandingkan harga jual yang ditetapkan Stupa Bakery yaitu 15.000.
3. Terdapat selisih harga jual pada Stupa Bakery dan nilai jual berdasarkan metode tersebut yaitu sebesar Rp 2.216.

Berdasarkan Kesimpulan yang diperoleh, maka penulis menyarankan untuk Stupa Bakery sebagai berikut:

1. Stupa Bakery dapat mempertimbangkan perhitungan biaya produksi dihitung secara rinci dalam perencanaan produksi dimasa yang akan datang dengan pendekatan direct costing sebagai dasar perhitungan biaya produksi.
2. Stupa bakery juga dapat mengklasifikasikan biaya produksi sejalan dengan teori akuntansi sehingga informasi biaya dapat tersaji dengan baik.
3. Perhitungan nilai jual dengan metode cost plus pricing layak dipertimbangkan oleh Stupa Bakery saat menetapkan harga jual agar dapat melakukan pengambilan keputusan yang tepat.

DAFTAR PUSTAKA

- Hansen, Mowen. 2020. Akuntansi Manajemen Biaya. Edisi Terbaru. Penerbit Salemba Empat. Jakarta.
- Hansen, Mowen. 2022. Akuntansi Manajemen : Konsep dan Aplikasi. Edisi 9. Erlangga. Jakarta.
- Kieso, 2020. Intermediate Accounting : IFRS Edition. Seventeenth Edition. Wiley Global Education.
- Kolompoy, C. Pusung, R. Maradesa, D. 2024. Penentuan biaya produksi dengan metode direct costing sebagai dasar penetapan harga jual pada UD Lourdes Tompasobaru. Jurnal Manajemen Bisnis dan Keuangan Korporat.
- Mulyadi. 2024. Akuntansi Biaya. Edisi 5. Penerbit Salemba 4. Jakarta.
- Pati, G., Jaeng, W. 2024. Analisis penentuan harga jual dengan metode cost plus pricing dalam meningkatkan laba yang dihasilkan (studi kasus pada UMKM kopi mini guwe, desa saga, kabupaten ende). Jurnal Accounting UNIPA.
- Ramdhani, D., Merida., Hendrani, A. 2020. Akuntansi Biaya (Konsep Dan Implementasi Di Industri Manufaktur). Penerbit CV Markumi. Yogyakarta.
- Setiawan, T. 2020. Mahir Akuntansi : Belajar Cepat Akuntansi Biaya & Akuntansi Manajemen. Bhuana Ilmu Populer. Jakarta.
- Suratminingsih. 2024. Akuntansi Biaya. Cetakan Pertama. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.