

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL TEPUNG MANGGA PADA CV WULAN JAYA

Silvia Oktavia Nur Yudiastuti¹, Tedy Dharmawan^{2*}, Devtian Putera Perdana³, Titik Budiati⁴, Yossi Wibisono⁵, Findi Citra Kusumasari⁶, Wiwik Handayani⁷, Oryza Ardhiarisca⁸

^{1,2,3,4,5,6,8}Politeknik Negeri Jember, Jl. Mastrip PO Box 164, Sumbersari, Kabupaten Jember, Jawa Timur, Indonesia

⁷Badan Riset dan Inovasi Nasional, Jl. M.H. Thamrin No. 8, Jakarta Pusat, DKI Jakarta, Indonesia

*Korespondensi: d42221551@student.polije.ac.id

Abstrak

Buah mangga merupakan buah tropis yang kaya akan gizi dan memiliki nilai ekonomis tinggi di Indonesia. Inovasi produk penting guna menambah nilai jual dan mengurangi kerugian akibat persaingan pasar. Penelitian ini bertujuan untuk menghitung Harga Pokok Produksi tepung mangga dalam menentukan Harga Jual per Kg pada CV Wulan Jaya yang merupakan perusahaan produsen mangga. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif dengan menggunakan jenis data kuantitatif yang bersumber dari data primer. Harga Pokok Produksi tepung mangga adalah Rp48.988 (dibulatkan) ditambah dengan *markup* 20% dan estimasi biaya pemasaran 10% sehingga harga jual dapat ditentukan sebesar Rp63.000 (dibulatkan). Penelitian ini menekankan pentingnya perhitungan biaya dalam perencanaan dan pengendalian produksi untuk meningkatkan daya saing pasar.

Kata kunci: Buah Mangga, Harga Pokok Produksi, *Markup*, Harga Jual, Inovasi

Abstract

Mango is a tropical fruit that is rich in nutrients and has high economic value in Indonesia. Product innovation is important to increase selling value and reduce losses due to market competition. This study aims to calculate the Cost of Goods Produced of mango flour in determining the Selling Price per Kg at CV Wulan Jaya which is a mango producer company. The research method used is descriptive qualitative using quantitative data sourced from primary data. The cost of production of mango flour is Rp57,765 (rounded) plus a markup of 20% and an estimated marketing cost of 10% so that the selling price can be determined at Rp75,100 (rounded). This research emphasizes the importance of cost calculation in production planning and control to improve market competitiveness.

Keywords: Mango Fruit, Cost of Goods Produced, *Markup*, Selling Price, Innovation

PENDAHULUAN

Buah mangga merupakan buah tropis yang kaya akan gizi. Penelitian yang dilakukan oleh (Yuliati & Kurniawati, 2017) menunjukkan bahwa kadar vitamin C buah mangga 122,82 mg/100g dengan fruktosa sebesar 1,086g/100g sehingga tidak heran jika buah dengan nama latin *Mangifera Indica* ini memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Hal ini didasarkan pada penelitian (Tambunan, G. G., Tanjung, D., Kumbang, J., 14, N., Tengah, B., Bogor, K., & Barat, 2024) yang berpendapat bahwa usaha tani mangga dianggap ekonomis menguntungkan dengan rasio R/C mencapai 4,64, yang berarti setiap pengeluaran sebesar Rp1,- dapat menghasilkan pendapatan sebesar Rp4,64. Berdasarkan data produksi tanaman buah-buahan oleh Badan Pusat Statistik hasil produksi tanaman mangga di Indonesia (Statistik, 2024) sebagai berikut:

Tabel 1.1 Data Produksi Mangga di Indonesia

38 PROVINSI	MANGGA (TON)		
	2021	2022	2023
ACEH	21.782	34.516	30.426
SUMATERA UTARA	46.162	48.868	42.589
SUMATERA BARAT	17.066	20.392	16.054
RIAU	19.737	15.241	14.093
JAMBI	7.673	6.034	5.942
SUMATERA SELATAN	20.324	18.373	21.096
BENGKULU	6.392	10.093	6.910
LAMPUNG	24.609	15.620	26.316
KEP. BANGKA BELITUNG	2.237	1.864	1.889
KEP. RIAU	1.412	923	1.088
DKI JAKARTA	9.122	5.269	5.503
JAWA BARAT	444.073	451.174	438.295
JAWA TENGAH	457.674	505.800	575.269
DI YOGYAKARTA	33.456	27.066	37.532
JAWA TIMUR	1.192.896	1.593.494	1.488.890
BANTEN	22.713	43.346	43.819
BALI	55.166	49.139	52.075
NUSA TENGGARA BARAT	131.394	163.485	186.695
NUSA TENGGARA TIMUR	87.304	81.997	38.767
KALIMANTAN BARAT	10.768	8.058	8.735
KALIMANTAN TENGAH	2.690	2.400	3.535
KALIMANTAN SELATAN	7.298	4.492	6.571
KALIMANTAN TIMUR	5.133	3.010	4.758
KALIMANTAN UTARA	8.614	6.366	7.260
SULAWESI UTARA	23.199	13.071	10.403
SULAWESI TENGAH	12.802	14.430	16.061
SULAWESI SELATAN	116.175	104.092	107.972
SULAWESI TENGGARA	12.405	10.474	26.690
GORONTALO	1.900	3.746	2.080
SULAWESI BARAT	10.548	23.656	58.646
MALUKU	7.542	4.723	5.624
MALUKU UTARA	6.457	4.373	5.231
PAPUA BARAT	1.276	12.574	4.032
PAPUA	7.444	735	1.774
INDONESIA	2.835.442	3.308.895	3.302.620

Sumber. Data Badan Pusat Statistik

Dari tabel di atas menunjukkan bahwa produksi mangga dari tahun ke tahun cenderung mengalami peningkatan. Pada tahun 2022 peningkatan signifikan terjadi sebesar 473.453 ton dan produksi ini dapat terus ditingkatkan mengingat pangsa pasar mangga di Indonesia sudah mencapai ranah internasional. Dibuktikan dengan prediksi (Mursid, F., & Puspaningtyas, 2024) pasar untuk berbagai jenis mangga di Jepang terbuka lebar dengan potensi ekspor sebesar 600 ton pada tahun 2024. Hal ini menunjukkan bahwa Indonesia mampu meningkatkan kapasitas produksinya secara substansial.

Peningkatan kapasitas produksi ini seharusnya meningkatkan keuntungan produsen mangga di Indonesia. Namun persaingan pasar menjadi kendala utama dalam mendistribusikan buah mangga kepada konsumen. Menurut (Carpenter, 1943), persaingan pasar dapat menimbulkan kerugian apabila produsen tidak mampu beradaptasi dengan kebutuhan pasar melalui pengembangan inovasi. Perusahaan berlomba-lomba untuk mengembangkan inovasi-inovasi baru baik dari strategi pemasaran dan pengembangan produk mereka. Selain itu karakteristik buah mangga yang mudah rusak menjadi faktor utama potensi kerugian apabila *over* produksi yang tidak selaras dengan penjualan produk mangga dengan kriteria atau *grade* tertentu. Menurut (Suherman, 2021) untuk mengurangi kerugian, manajemen risiko perlu diterapkan melalui penjualan dalam bentuk produk lain yang dapat dilakukan melalui pengembangan produk. Upaya mengembangkan produk akan mampu mengurangi risiko kerugian akibat *over* produksi dan meningkatkan nilai jual produk dalam memenuhi kebutuhan pasar (Kotler, P., & Keller, 2009).

Tidak jarang perusahaan sejenis mengatasi masalah ini dengan melakukan produksi manufaktur untuk mengembangkan produknya. Seperti yang dikemukakan oleh (Heizer, J., & Render, 2014) Produksi merupakan sebuah proses mengubah suatu barang atau jasa yang diperoleh menjadi sebuah barang atau jasa baru yang memiliki nilai tambah. Menurut (Herawati, H., & Mulyani, 2016) proses produksi merupakan metode untuk menciptakan atau menambah fungsi dari suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber daya yang dimiliki. Proses ini mengkombinasikan faktor-faktor seperti tenaga kerja, modal dan metode yang digunakan dalam proses produksi (Santoso, 2021).

Upaya pengembangan produk diperlukan sebuah kegiatan produksi yang memiliki nilai pengorbanan waktu yang lama dan biaya yang cukup besar (Monika Kussetya Ciptani, 1999). Penelitian oleh (Harefa et al., 2022) menunjukkan bahwa penghitungan biaya produksi sangat penting dalam melakukan perencanaan serta pengendalian biaya dalam proses pengembangan produk baru. Biaya produksi atau Harga Pokok Produksi mencakup semua biaya yang dikeluarkan selama proses menghasilkan suatu produk meliputi bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik (Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, 2019). Harga Pokok Produksi merupakan perhitungan biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi untuk menetapkan harga jual yang mampu menutupi biaya produksi (Komara Permana, 2016). Menurut (Blocher, E., & Stout, 2016) Harga Pokok Produksi didefinisikan sebagai keseluruhan total biaya yang dibutuhkan dalam upaya menghasilkan barang atau jasa termasuk biaya-biaya lainnya yang relevan. Pada penelitian ini Harga Pokok Produksi menjadi dasar dalam menentukan harga jual produk yang mampu menutupi biaya produksinya.

Dalam menentukan harga jual diperlukan pertimbangan *markup* dan biaya pemasaran. Mengacu pada pernyataan Griffin, R.W., & Ebert, R.J. (2008) yang mendefinisikan *markup* sebagai nilai tambah biaya pada suatu barang atau jasa yang akan dijual dengan tujuan memperoleh laba. Penelitian yang dilakukan oleh (Voerman et al., 2023) menunjukkan bahwa penggunaan *markup* dapat memberikan gambaran lebih jelas dalam menentukan harga jual yang sesuai dengan biaya produksinya. Penelitian ini menggunakan metode *cost plus pricing* dalam menentukan *markup* yang diinginkan yaitu dengan menjumlahkan total biaya produksi dengan margin keuntungan yang diinginkan. Metode ini sangat sederhana sehingga mudah diterapkan walaupun tidak selalu mencerminkan nilai pasar dari produk yang dihasilkan (Rudi Hermanto, Subagyo, 2018). Selain itu biaya pemasaran juga menjadi komponen penting yang harus dipertimbangkan dalam menentukan harga jual (Kotler, P., & Keller, 2016). Menurut (Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, 2018) biaya pemasaran mencakup seluruh biaya yang dikeluarkan dalam mengiklankan, mempromosikan hingga mendistribusikan suatu produk. Penelitian yang dilakukan (Sembiring, M., & Siregar, 2018) menunjukkan bahwa biaya pemasaran dapat menambah keuntungan secara tidak langsung dengan meningkatkan volume penjualan. Hal ini sejalan dengan penelitian ini yang berfokus pada penambahan nilai jual terhadap produk-produk yang berpotensi merugikan.

Dalam penelitian ini penulis mengambil studi kasus pada CV Wulan Jaya, sebuah perusahaan yang bergerak di bidang perdagangan buah mangga. Dilansir dari (Kriswanto,

n.d.) menyebutkan bahwa CV Wulan Jaya memiliki kapasitas produk hingga 10 ton dalam seminggu dan mencapai 20 ton per minggu Ketika panen raya untuk satu jenis mangga. Pendistribusian buah mangga kepada konsumen memiliki spesifikasi yang berbeda-beda dan untuk mempertahankan kualitas CV Wulan Jaya biasa menyortir mangga sesuai dengan *grade* yang ditentukan yaitu *grade A*, *grade B* dan *grade C* serta membuang mangga *reject* atau mangga yang tidak lolos spesifikasi *grade*. Pembuangan mangga *reject* ini dilakukan karena tidak lolos kualifikasi penjualan baik dari segi ukuran, warna dan juga tingkat kematangan. Seringkali mangga *reject* dibuang ke sungai atau dibagikan kepada karyawan, masyarakat sekitar atau disumbangkan kepada Yayasan. Namun sangat jelas tindakan ini selalu dilakukan ketika musim panen mangga yang artinya potensi kerugian yang dialami akan menjadi besar. Untuk menanggapi masalah ini pembuatan produk tepung mangga menjadi salah satu alternatif dalam menambah nilai jual dan mengurangi kerugian akibat mangga *reject*. Penelitian ini dilakukan untuk menghitung nilai produksi dari produk tepung mangga dan menentukan nilai jualnya. Oleh karena itu penulis mengambil judul “Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Tepung Mangga Pada CV Wulan Jaya”.

METODE PENELITIAN

Pendekatan Penelitian

Penelitian ini dilakukan menggunakan pendekatan metode deskriptif kualitatif. Menurut (Fatihudin, 2015) metode deskriptif kualitatif merupakan sebuah metode yang memberikan gambaran peristiwa dengan memfokuskan pada penyajian fakta-fakta yang ada. Dalam konteks Harga Pokok Produksi penelitian ini menjelaskan bagaimana perhitungan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik sehingga dapat diidentifikasi menjadi sebuah nilai dari suatu produk yang berdampak pada harga jual setelah ditambahkannya margin keuntungan.

Teknik Pemilihan Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan data kuantitatif yaitu data yang dapat dihitung menggunakan angka atau diukur dengan statistik (Rachman, A., Yochanan, E., Samanlangi, A. I., & Purnomo, 2024). Dalam penelitian ini data-data yang diperoleh merupakan data yang diukur melalui satuan uang berupa anggaran biaya bahan baku, anggaran tenaga kerja langsung dan anggaran *overhead* pabrik. Sumber data diperoleh dari subjek dan objek penelitian secara langsung melalui hasil wawancara dan observasi (Hasan, I. M., Khadafi, M. ., 2022). Penelitian ini melakukan wawancara guna menentukan markup yang akan dicapai serta mengobservasi secara langsung proses pembuatan produk sehingga dapat menilai suatu produk.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data digunakan untuk menggambarkan sebuah objek penelitian dengan memeriksa seluruh data baik catatan, dokumentasi maupun rekaman yang kemudian dilakukan analisis kualitatif untuk mempertegas gambaran dari suatu fenomena secara mendalam (Moleong, 2007). Dalam penelitian ini analisis data dilakukan secara berkelanjutan selama proses pengumpulan data melalui reduksi data, penyajian data hingga penarikan kesimpulan atas objek penelitian (Creswell, J. W., & Poth, n.d.).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identitas CV Wulan Jaya

CV. Wulan Jaya merupakan perusahaan yang berdiri pada Maret 2002. Di bawah pimpinan Bapak Wardo, CV Wulan Jaya yang dulunya merupakan pedagang kaki lima penjual buah-buahan sekarang menjelma menjadi perusahaan yang bergerak di bidang produksi mangga di blok Senin Lingkungan Leuwi Lenggik, Kelurahan Sindang Kasih, Kecamatan Majalengka, Kabupaten Majalengka, Provinsi Jawa Barat.

Produk yang dihasilkan dikirimkan hanya pada pasar tradisional, namun sekarang sudah meluas dalam pasar modern seperti *Carrefour*, *Hero* Yogya hingga bermitra dengan PT. Alamanda Sejati Utama Bandung. Namun karena produk utamanya yang sangat mudah rusak atau tidak termasuk kualifikasi yaitu buah mangga dan hal itu akan membuat kerugian finansial bagi CV Wulan Jaya. Inovasi terus dikembangkan seperti pembuatan tepung mangga yang nantinya akan menjadi alternatif dalam menambah nilai jual produk. Untuk menentukan nilai produk, dapat dianalisis dari proses pembuatan dan berapa biaya yang dibutuhkan dalam memproduksi sebuah produk.

Proses Produksi

Dari observasi yang dilakukan diperoleh hasil berupa Harga Pokok Produksi dan Harga Jual produk yang diperoleh dari hasil wawancara melalui proses pembuatan tepung mangga dan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Hal ini sesuai dengan pendapat (Heizer, J., & Render, 2014) bahwa produksi dapat diidentifikasi sebagai produksi apabila merubah sebuah produk menjadi sebuah produk baru yang memiliki nilai jual lebih yang mana dalam penelitian ini adalah merubah produk mangga *reject* menjadi tepung mangga. Adapun proses produksi tepung mangga adalah sebagai berikut:

1. **Persiapan Bahan Baku**

Persiapan bahan baku dilakukan dengan menyiapkan *puree* mangga sebanyak 5 Kg (untuk satu kali produksi) dan *maltodekstrin* sebanyak 5 Kg (untuk satu kali produksi).

2. **Pencampuran**

Puree (bubur) mangga kemudian dicampurkan dengan *maltodekstrin* pada perbandingan 1:1 lalu dicampurkan dengan cara diaduk. Setelah tercampur merata, adonan dituangkan ke dalam *loyang food dehydrator*. Sebelum adonan dimasukkan ke dalam *Drum Dryer* harus dapat dipastikan adonan yang dituang memiliki ketebalan yang sama dan pada saat proses pemanasan ter konsistensi pada suhu 60°C.

3. **Penghancuran**

Perlu dilakukan pengecekan secara berkala untuk memastikan bahwa adonan benar-benar kering hingga membentuk *flake* sehingga dapat dimasukkan ke dalam *mixer* untuk dihancurkan menjadi bubuk dengan menggunakan *disc mill*.

4. **Pengayakan**

Bubuk-bubuk halus masih harus diayak untuk memastikan tidak adanya partikel bubuk yang tebal dan untuk mendapatkan karakter tepung dengan butiran halus. Ayakan yang digunakan adalah ayakan dengan ukuran lubang 60 *mesh*.

5. **Pengemasan**

Pengemasan menjadi tahap akhir sebelum akhirnya produk siap untuk dipasarkan. Berat tepung setiap kemasan adalah 1Kg.

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Selama proses produksi terdapat biaya-biaya yang dikeluarkan dan nantinya akan menjadi dasar penentuan nilai produk atau Harga Pokok Produksi. CV. Wulan Jaya melakukan produksi sebanyak 8 kali dalam 1 hari dengan hasil produksi sebesar 4,38 kg atau dalam satu hari produksi menghasilkan 35,04 kg. Kebutuhan yang diperlukan dalam memproduksi Tepung Mangga terdapat pada table di bawah ini:

Kebutuhan Bahan Baku:

Tabel. 3.1 Daftar Kebutuhan Bahan Baku

BAHAN BAKU	KEBUT UHAN	HARGA/Kg (dibulatkan)	JUMLAH BIAYA	PRODU KSI	AKUMULASI BIAYA
<i>Puree</i> Mangga	5 Kg	Rp 20.320	Rp 101.600	8 Kali	Rp 812.800
<i>Maltodekstrin</i>	5 Kg	Rp 17.000	Rp 85.000	8 Kali	Rp 680.000
TOTAL BIAYA BAHAN BAKU			Rp 186.600	8 Kali	Rp1.492.800

Sumber: Data Olahan Sendiri

Kebutuhan Tenaga Kerja Langsung:

Tabel. 3.2 Daftar Kebutuhan Tenaga Kerja Langsung

TENAGA KERJA	KEBUTUHAN	HARGA/Hari (dibulatkan)	JUMLAH BIAYA	PRODU KSI	AKUMULASI BIAYA
Tenaga Kerja	2 Org	Rp 70.000	Rp 140.000	1 Hari	Rp 140.000
TOTAL BIAYA BAHAN BAKU			Rp 140.000	1 Hari	Rp 140.000

Sumber: Data Olahan Sendiri

Kebutuhan *Overhead* Produk:

Tabel. 3.3 Daftar Kebutuhan *Overhead* Produk

JENIS <i>OVERHEAD</i>	KEBUTUHAN	HARGA SATUAN (dibulatkan)	JUMLAH BIAYA
Penyusutan Peralatan	1 Hari	Rp16.438	Rp16.438
Biaya Kemasan	35 Pcs	Rp829	Rp29.015
Biaya Listrik <i>Mixer</i>	0,5025 Kwh	Rp1.441	Rp724
Biaya Listrik <i>Drum Dryer</i>	6 Kwh	Rp1.441	Rp8.646
Biaya Gas	1 Kg	Rp26.940	Rp26.940
TOTAL BIAYA BAHAN BAKU			Rp81.763

Sumber: Data Olahan Sendiri

Biaya penyusutan dihitung menggunakan metode garis lurus. Harga Perolehan Mesin adalah Rp75.000.000, dengan estimasi umur ekonomis adalah 5 tahun maka dapat dirumuskan:

$$\text{Harga Perolehan/Estimasi Umur Ekonomis} = \text{Rp75.000.000}/5 \text{ Tahun}$$

Maka diperoleh biaya penyusutan sebesar Rp15.000.000/tahun. Persentase penggunaan mesin dalam produksi Tepung Mangga adalah 40% sehingga untuk menentukan biaya penyusutan produksi perlu ditentukan biaya penyusutan per harinya dengan persentase penggunaan yang dapat dirumuskan:

$$\begin{aligned} & (\text{Biaya Penyusutan per Tahun} \times \text{Persentase Penggunaan}) / \text{Jumlah Hari dalam Setahun} \\ & = \\ & (\text{Rp15.000.000} \times 40\%) / 365 \text{ Hari} \end{aligned}$$

Maka diperoleh biaya penyusutan sebesar Rp16.438/hari (dibulatkan).

Biaya Listrik diperoleh dari waktu penggunaan mesin. Terdapat dua mesin yang digunakan yaitu *Mixer* dan *Drum Dryer* dengan daya masing-masing 750 Watt. Penggunaan mesin *Mixer* adalah 5 menit dalam sekali produksi atau 0,67 Jam (dibulatkan) dalam jumlah produksi sehari sehingga membutuhkan energi sebesar 0,5025 Kwh sedangkan penggunaan mesin *Drum Dryer* adalah 1 Jam dalam sekali produksi atau 8 Jam dalam jumlah produksi sehari sehingga membutuhkan energi sebesar 6 Kwh. Biaya Listrik adalah Rp1.441/Kwh.

Biaya gas diperoleh dari penggunaan mesin *Drum Dryer* yaitu sebesar 8 Jam sehari. CV Wulan Jaya menggunakan gas dengan bobot 50 Kg dengan harga Rp1.347.000. Apabila penggunaan gas dalam sehari produksi adalah 1 Kg maka Biaya Gas yang dibutuhkan adalah Rp26.940/Kg.

Dari uraian data di atas dapat dilakukan sebuah perhitungan untuk menentukan besar biaya produksi yang dibutuhkan dalam memproduksi 1 Kg Tepung Mangga.

Harga Pokok Produksi per Hari:	
Bahan Baku	: Rp1.492.800
Biaya Tenaga Kerja Langsung	: Rp 140.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	: <u>Rp 81.763</u>
Harga Pokok Produksi	: Rp1.714.563

Harga Pokok Produksi per Kg:	
Jumlah Produksi	: 35 Kg
Harga Pokok Produksi	: <u>Rp1.714.563</u>
Harga Pokok Produksi per Unit	: Rp 48.988

Berdasarkan hasil perhitungan diatas, Harga Pokok Produksi per Kg Tepung Mangga adalah Rp48.988 (dibulatkan). Sejalan dengan penelitian Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2019) yang menyatakan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama masa produksi adalah Harga Pokok Produksi.

Penentuan Harga Jual

Penentuan Harga Jual Tepung Mangga dinilai dari *markup* yang ditetapkan yaitu sebesar 20% dan estimasi biaya pemasaran sebesar 10% dari Harga Pokok Produksi.

<i>Markup</i> per Kg:	
Persentase <i>Markup</i>	: 20%
Harga Pokok Produksi per Kg	: <u>Rp48.988</u>
Nilai <i>Markup</i>	: Rp 9.798

Biaya Pemasaran per Kg:	
Persentase Biaya Pemasaran	: 8%
Harga Pokok Produksi per Kg	: <u>Rp48.988</u>
Biaya Pemasaran	: Rp 3.919

Harga Jual per Kg:	
Harga Pokok Produksi per Kg	: Rp48.988
Nilai <i>Markup</i>	: Rp 9.798
Biaya Pemasaran	: <u>Rp 3.919</u>
Harga Jual per Kg	: Rp62.705

Berdasarkan hasil perhitungan diatas, Harga Jual per Kg Tepung Mangga adalah Rp62.705 setelah ditambah *markup* sebesar Rp9.798 dan biaya pemasaran sebesar Rp3.919. Maka untuk mempermudah perhitungan dalam proses penjualan, Harga Jual Tepung Mangga akan dibulatkan menjadi Rp63.000/Kg. Hasil ini membuktikan pernyataan (Ebert, R. J., & W., 2015) yang mengungkapkan bahwasanya *markup* menjadi nilai tambah suatu barang atau jasa yang sangat berorientasi pada keuntungan.

SIMPULAN

Lonjakan kuantitas produksi mangga tidak selalu membawa keuntungan bagi produsen. Peningkatan yang signifikan justru akan menimbulkan kerugian bagi produsen apabila produsen tidak dapat membaca persaingan pasar yang terjadi. Inovasi-inovasi baru diperlukan dalam menciptakan produk-produk layak jual dan meningkatkan nilai jual buah mangga. Dalam mengatasi *over* produksi, tepung mangga menjadi alternatif dalam menambah nilai jual pada buah mangga dilihat dari total Harga Pokok Produksi ditambah dengan *markup* keuntungan. Penelitian ini dapat menyimpulkan bahwa Harga Pokok Produksi setiap 1 Kg tepung mangga adalah Rp48.988 (dibulatkan) kemudian ditambahkan *markup* sebesar 20% yang mana akan memberikan keuntungan sebesar Rp9.798 dan penambahan biaya pemasaran sebesar 8% atau Rp3.919 (dibulatkan) sehingga dapat diperoleh harga jual sebesar Rp63.000 (dibulatkan). Tepung mangga akan menjadi alternatif utama dalam memamanajementi terjadinya *over* produksi yang lebih menguntungkan daripada

harus dibuang begitu saja. Secara keseluruhan penelitian ini menunjukkan betapa pentingnya manajemen produksi dengan dibarengi inovasi untuk menghadapi tantangan pasar dalam meningkatkan nilai produk dan persaingan produk di Indonesia.

KETERBATASAN DAN SARAN

Penelitian ini dibuat untuk menentukan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Tepung Mangga dengan harga bahan baku, tenaga kerja langsung dan *overhead* produk pada saat penelitian dilakukan. Perlu dilakukan kajian ulang ketika terjadi perubahan harga signifikan terhadap komponen biaya produksi guna menghindari kerugian.

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Kedai Reka, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbudristek), serta Politeknik Negeri Jember (Polije) atas dukungan dan kolaborasi yang telah diberikan dalam penelitian ini. Kontribusi dan komitmen semua pihak sangat berarti dalam menciptakan inovasi yang bermanfaat bagi masyarakat dan dunia industri. Semoga dengan kerja sama ini dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan kemajuan pendidikan dan riset di Indonesia.

DAFTAR RUJUKAN

- Blocher, E., & Stout, D. (2016). *Cost Management: A Strategic Emphasis* (Mc Graw-Hi).
- Carpenter, W. S. (1943). *Qualitative inquiry and research design* (1942. Pp.). American Political Science Review. <https://doi.org/10.2307/1948935>
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (n.d.). *Qualitative inquiry and research design* (Choosing a).
- Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2018). *Akuntansi Biaya* ((Edisi ke-). Salemba Empat.
- Dunia, F. A., Abdullah, W., & Sasongko, C. (2019). *Akuntansi Biaya* ((Edisi ke-). Salemba Empat.
- Ebert, R. J., & W., G. R. (2015). (2015). *Pengantar Bisnis. In Pengantar Bisnis* (Edisi Kese). Erlangga.
- Fatihudin, D. (2015). *Metode Penelitian Untuk Ilmu Ekonomi Manajemen dan Akuntansi*. Zifatma Publisher.
- Harefa, P. R. A., Zebua, S., & Bawamenewi, A. (2022). Analisis Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ekonomi (JAMANE)*, 1(2), 218-223. <https://doi.org/10.56248/jamane.v1i2.36>
- Hasan, I. M., Khadafi, M. ., & L. (2022). *Pokok-Pokok Materi Metodologi Penelitian*. Ghalia.
- Heizer, J., & Render, B. (2014). *Operations Management Sustainability and Supply Chain Management* (11th ed). Pearson Education.
- Herawati, H., & Mulyani, D. (2016). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada UD. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *UNEJ E-Proceeding*, 463-482. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/prosiding/article/view/3677>
- Komara Permana, B. (2016). Universitas Muhammadiyah Sukabumi. Determination of Cost of Production Analysis Methods Against Full Costing List Pricing On Salwa CV Furniture (Supervisor HJ. Eris Darsawati, MM. *Akuntansi*, 1(X), 20. file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel (2).pdf
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2009). *Marketing Management* (13th ed.). Prentice Hal.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson.
- Kriswanto, N. (n.d.). *Novi Kriswanto LinkedIn*. <https://www.linkedin.com/in/novi-kriswanto-654bab95/>

- Moleong, L. J. (2007). *Metodologi penelitian kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya.
- Monika Kussetya Ciptani. (1999). Suatu Pendekatan Baru Dalam Product Development Costing Untuk Barang-Barang Industri. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 1(2), 117-131. <http://puslit2.petra.ac.id/ejournal/index.php/aku/article/view/15660>
- Mursid, F., & Puspaningtyas, L. (2024). (2024). *Indonesia Percepat Jadikan Jepang Pasar Ekspor Mangga Senilai Rp 140 Miliar*. Republika. <https://ekonomi.republika.co.id/berita/scjffb502/indonesia-percepat-jadikan-jepang-pasar-ekspor-mangga-senilai-rp-140-miliar>
- Rachman, A., Yochanan, E., Samanlangi, A. I., & Purnomo, H. (2024). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53.
- Rudi Hermanto, Subagyo, W. A. (2018). Analisis Perhitungan Metode Cost Plus Pricing Dalam Menentukan Harga Jual Rumah Pada PT. Purni Mekar Perkasa Jaya. *Cahaya Aktiva*, 8(2), 171-183.
- Santoso, H. B. (2021).). *Produk Kreatif dan Kewirausahaan - Industri Peternakan SMK/MAK Kelas XII Semester 1 (B. Tyas (ed.))*. Penerbit Andi.
- Sembiring, M., & Siregar, S. A. (2018).). Pengaruh Biaya Produksi Dan Biaya Pemasaran Terhadap Laba Bersih. *Jurnal Studi Akuntansi & Keuangan*, 2 (3), 135-140.
- Suherman, H. (2021). *Managemen Resiko Pedagang Buah Di Desa Masagena Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan Ditinjau Dari Perspektif Bisnis Islam*.
- Tambunan, G. G., Tanjung, D., Kumbang, J., 14, N., Tengah, B., Bogor, K., & Barat, J. (2024). *Analisis Daya Saing Ekspor Komoditas Mangga Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Indonesia*. 2(7), 38-46. <https://doi.org/>: <https://doi.org/10.61722/jiem.v2i7.1804>
- Voerman, C. D. F., Sondakh, J. J., & Kalalo, M. Y. B. (2023). Penentuan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Dan Mark Up Pricing pada Cv. Tumou Pratama. *Jurnal LPPM Bidang Ekosobudkum*, 6(2), 1347-1352. <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/jbie/article/view/4186>
- Yuliati, N., & Kurniawati, E. (2017). Analisis Kadar Vitamin C Dan Fruktosa Pada Buah Mangga (Mangifera indica L.) Varietas Podang Urang Dan Podang Lumut Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Wiyata*, 4(1), 49-57.