

Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Udang Menggunakan Metode Full Costing dan Cost Plus Pricing di Tambak Udang Fiqri Ragustu

Ilma Permata Linda¹, Mufrida Meri. Z^{2*}, Irmayani³, Desriyenti⁴

^{1,2} Teknik Industri, Universitas Ekasakti

¹ilmapermatalinda123@gmail.com, ^{2*}mufridameri@gmail.com,

³irmayanisuherman@yahoo.com, ⁴desriyenti12@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penentuan harga pokok produksi (HPP) dan harga jual udang vaname pada Tambak Fiqri Ragustu yang berlokasi di Desa Kantarok. Penelitian dilakukan dengan menggunakan metode Full Costing untuk menghitung seluruh komponen biaya produksi, meliputi biaya tenaga kerja, biaya bahan baku, dan biaya overhead. Selain itu, metode Cost Plus Pricing digunakan untuk menentukan harga jual berdasarkan HPP ditambah dengan tingkat keuntungan yang diharapkan. Berdasarkan hasil analisis, diperoleh total biaya produksi sebesar Rp1.539.140.000 dengan harga jual minimal Rp102.000/kg untuk mencapai titik impas (break-even point). Sementara itu, dengan penerapan metode Cost Plus Pricing dan target keuntungan sebesar 50%, harga jual yang ideal ditetapkan sebesar Rp155.000/kg. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan kedua metode tersebut memberikan gambaran yang komprehensif terhadap struktur biaya dan strategi penetapan harga yang efektif dalam usaha budidaya udang vaname. Dengan demikian, hasil kajian ini dapat menjadi acuan bagi pelaku usaha perikanan dalam menentukan harga jual yang kompetitif dan berkelanjutan, serta menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya terkait analisis biaya produksi di sektor perikanan.

Kata kunci: harga pokok produksi, full costing, cost plus pricing, udang vaname, analisis biaya

Abstract

This study aims to analyze the determination of the cost of goods manufactured (COGM) and the selling price of vanamei shrimp at Fiqri Ragustu Pond located in Kantarok Village. The research applies the Full Costing method to calculate all components of production costs, including labor costs, raw material costs, and overhead costs. In addition, the Cost Plus Pricing method is used to determine the selling price based on the COGM plus the desired profit margin. The analysis results show that the total production cost amounted to IDR 1,539,140,000, with a minimum selling price of IDR 102,000 per kilogram required to reach the break-even point. Meanwhile, by applying the Cost Plus Pricing method with a target profit of 50%, the ideal selling price is determined to be IDR 155,000 per kilogram. The findings indicate that the application of these two methods provides a comprehensive understanding of cost structure and effective pricing strategies in vanamei shrimp aquaculture. Therefore, this study can serve as a reference for aquaculture entrepreneurs in determining competitive and sustainable selling prices, as well as a foundation for future research related to production cost analysis in the fisheries sector.

Keywords: cost of goods manufactured, full costing, cost plus pricing, vanamei shrimp, cost analysis

1. PENDAHULUAN

Desa Kantarok merupakan daerah yang memiliki potensi besar di sektor pertanian dan perikanan, terutama dalam budidaya udang Vaname yang menjadi salah satu sumber mata pencaharian utama masyarakat[1]. Namun, di balik potensi tersebut, para pelaku usaha tambak masih menghadapi tantangan dalam menentukan harga jual yang kompetitif dan menguntungkan. Dalam konteks usaha budidaya udang, pemahaman tentang harga pokok produksi (HPP) menjadi sangat penting karena

berkaitan langsung dengan efisiensi biaya, penentuan harga jual, dan keberlanjutan usaha. Ketidaktepatan dalam perhitungan biaya dapat menyebabkan kerugian finansial dan menghambat daya saing di pasar[2].

Salah satu pendekatan yang umum digunakan dalam penentuan HPP adalah metode full costing, yaitu metode yang menghitung seluruh biaya produksi baik biaya tetap maupun variable[3]. Metode ini memberikan gambaran menyeluruh mengenai total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Sementara itu, metode cost plus pricing digunakan untuk menentukan harga jual dengan cara menambahkan margin keuntungan tertentu pada harga pokok produksi[4]. Kombinasi kedua metode ini memungkinkan pelaku usaha menentukan harga jual yang rasional dan berorientasi pada keuntungan tanpa mengabaikan kondisi pasar. Dengan demikian, penerapan kedua metode tersebut diharapkan dapat membantu petambak dalam melakukan perencanaan keuangan dan pengambilan keputusan yang lebih akurat[5][6].

Kenyataannya, banyak pelaku tambak udang di Desa Kantarok, khususnya skala kecil hingga menengah, belum memiliki sistem pencatatan biaya yang terstruktur. Penetapan harga jual umumnya dilakukan secara intuitif atau mengikuti harga pasar tanpa mempertimbangkan seluruh komponen biaya. Akibatnya, harga jual sering kali tidak mencerminkan biaya sebenarnya yang telah dikeluarkan, sehingga mengakibatkan margin keuntungan yang tidak optimal. Permasalahan lain yang muncul adalah kurangnya kemampuan petambak dalam menyesuaikan diri terhadap fluktuasi harga bahan baku, kenaikan biaya listrik, dan kondisi pasar yang tidak stabil.

Hasil observasi awal yang dilakukan di Tambak Fiqri Ragustu di Kabupaten Padang Pariaman menunjukkan beberapa permasalahan nyata, seperti kerugian akibat penggunaan listrik yang berlebihan, kesulitan menjual udang berukuran besar karena harga tinggi, serta penurunan daya saing saat panen bersamaan dengan petambak lain. Kondisi ini menegaskan perlunya sistem perhitungan HPP yang tepat dan penerapan metode penetapan harga yang mampu menjaga keseimbangan antara biaya produksi dan keuntungan. Oleh karena itu, penerapan metode full costing untuk perhitungan biaya produksi dan metode cost plus pricing untuk penentuan harga jual menjadi solusi strategis dalam meningkatkan efisiensi dan profitabilitas usaha tambak.

Berdasarkan kondisi tersebut, dapat diidentifikasi bahwa permasalahan utama yang dihadapi oleh petambak di Desa Kantarok adalah belum adanya perhitungan harga pokok produksi yang akurat serta belum adanya dasar yang jelas dalam menetapkan harga jual udang Vaname. Hal ini menyebabkan keuntungan yang diperoleh tidak menentu dan terkadang berujung pada kerugian. Selain itu, petambak belum memiliki pedoman yang baku dalam menentukan margin keuntungan yang sesuai dengan kondisi pasar dan biaya produksi aktual.

Rumusan masalah dalam penelitian ini difokuskan pada dua hal pokok, yaitu bagaimana mengoptimalkan perhitungan harga pokok produksi udang Vaname menggunakan metode full costing, dan bagaimana menentukan harga jual yang optimal menggunakan metode cost plus pricing agar keuntungan dapat ditingkatkan. Penelitian ini berupaya memberikan solusi empiris terhadap permasalahan tersebut melalui pendekatan analisis biaya yang sistematis dan terukur, sehingga hasilnya dapat diimplementasikan langsung oleh pelaku usaha tambak di lapangan.

Untuk menjaga fokus penelitian, ruang lingkup penelitian dibatasi pada analisis biaya produksi udang Vaname di Tambak Fiqri Ragustu, Desa Kantarok. Perhitungan harga pokok dilakukan dengan metode full costing yang mencakup seluruh biaya tetap dan variabel, sedangkan penetapan harga jual dilakukan dengan metode cost plus pricing dengan asumsi margin keuntungan tertentu. Harga jual yang digunakan dalam penelitian ini didasarkan pada siklus panen tiga bulan dengan harga rata-rata Rp47.700 per kilogram, sesuai dengan kondisi aktual di lokasi penelitian.

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung harga pokok produksi udang Vaname menggunakan metode full costing serta menentukan harga jual menggunakan metode cost plus pricing agar diperoleh tingkat keuntungan yang optimal. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat praktis bagi

pelaku usaha tambak dalam memahami dan menerapkan metode penentuan harga yang lebih akurat, serta menjadi referensi akademis bagi penelitian selanjutnya di bidang akuntansi biaya dan manajemen harga khususnya pada sektor perikanan. Dengan demikian, penelitian ini berkontribusi pada peningkatan efisiensi, daya saing, dan keberlanjutan usaha budidaya udang di tingkat lokal maupun nasional.

2. METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada periode Januari hingga Desember 2024 di Tambak Udang Fiqri Ragustu yang berlokasi di Desa Kantarok, Kecamatan Batang Gasan, Kabupaten Padang Pariaman. Lokasi ini dipilih karena merupakan salah satu sentra budidaya udang Vaname yang aktif beroperasi namun belum menerapkan sistem perhitungan harga pokok produksi secara sistematis. Penelitian dilakukan secara langsung di lapangan dengan melibatkan pemilik tambak serta pihak yang terlibat dalam proses produksi dan penjualan udang, sehingga data yang diperoleh bersifat faktual dan relevan dengan kondisi nyata usaha.

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kuantitatif dengan pendekatan deskriptif. Pendekatan ini dipilih karena penelitian berfokus pada pengukuran dan analisis data numerik yang berkaitan dengan perhitungan HPP dan harga jual udang Vaname. Penelitian ini menggunakan dua metode utama, yaitu metode *full costing* untuk menghitung total biaya produksi dan metode *cost plus pricing* untuk menentukan harga jual berdasarkan margin keuntungan yang diinginkan[7][8]. Kedua metode tersebut digunakan secara komplementer untuk memberikan hasil analisis yang komprehensif terhadap struktur biaya dan strategi penetapan harga pada usaha tambak.

Data yang digunakan dalam penelitian ini merupakan data sekunder yang diperoleh dari catatan keuangan, laporan produksi, dan dokumen pendukung lainnya yang dimiliki oleh Tambak Fiqri Ragustu. Data tersebut mencakup komponen biaya produksi dan harga jual. Biaya produksi meliputi biaya: (a). bahan baku langsung, yaitu biaya pembelian benur dan pakan udang; (b). biaya tenaga kerja langsung, yaitu upah pekerja yang terlibat langsung dalam kegiatan budidaya; serta (c). biaya overhead pabrik, yang mencakup biaya tidak langsung seperti listrik, perawatan peralatan, dan sewa lahan.

Adapun untuk perhitungan harga jual, data yang digunakan meliputi: (a). biaya tetap (fixed cost) seperti sewa lahan dan gaji tetap, serta (b). biaya variabel (variable cost) yang berubah sesuai jumlah produksi, seperti pakan dan bahan tambahan lainnya. Selanjutnya, harga pokok produksi per unit dihitung dengan membagi total biaya produksi dengan total volume produksi, dan persentase *markup* ditentukan berdasarkan margin laba yang diharapkan oleh petambak atau sesuai standar industri[9][10].

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui empat teknik utama, yaitu wawancara, observasi, dokumentasi, dan studi literatur. Wawancara dilakukan dengan petani dan pengelola tambak untuk memperoleh informasi mengenai proses produksi, rincian biaya, serta kebijakan penetapan harga yang selama ini diterapkan. Observasi dilakukan secara langsung di lapangan untuk melihat proses budidaya udang, mulai dari pembesaran benur hingga tahap panen, guna memastikan data yang diperoleh mencerminkan kondisi aktual. Dokumentasi digunakan untuk mengumpulkan data sekunder seperti laporan keuangan, catatan pengeluaran, dan transaksi penjualan. Sementara itu, studi literatur dilakukan dengan menelaah buku, jurnal ilmiah, dan hasil penelitian sebelumnya yang relevan dengan metode *full costing* dan *cost plus pricing* sebagai landasan teori dan pembandingan hasil penelitian.

Pengolahan Data penelitian yang digunakan pada penelitian adalah sebagai berikut :

1. Perhitungan HPP Menggunakan *Full Costing*[11]

Langkah:

- Mengidentifikasi biaya tetap (seperti sewa tambak, gaji tetap) dan biaya variabel (seperti pakan, obat-obatan) Persiklus (Sekali dalam 3 bulan Panen Udang).
- Mengalokasikan biaya tetap dan variabel pada setiap unit produksi.
- Rumus:

$$\text{Biaya/Unit} = \frac{\text{total biaya produksi}}{\text{jumlah unit}}$$

$$\text{Total biaya produksi} = \text{biaya tenaga kerja} + \text{biaya bahan baku} + \text{biaya overhead}$$

2. Penentuan Harga Jual Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*[12]

Langkah:

- Menentukan HPP per unit.
- Menambahkan markup (persentase keuntungan yang diinginkan).
- Rumus:

$$\text{Harga Jual} = \text{Total Biaya Produksi} + (\text{Total Biaya Produksi} \times \text{Margin Keuntungan})$$

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Hasil Metode *Full Costing*

Hasil Penelitian Menggunakan Metode *Full Costing* menunjukkan bahwa semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi udang vaname telah diperhitungkan, termasuk biaya bahan baku tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Total biaya produksi yang di hitung menggunakan metode ini adalah Rp. 1.539.140.000. Harga Pokok Produksi per kilogram dihitung 102.000/kg.

Memberikan gambaran menyeluruh tentang semua biaya yang terlibat dalam produksi. Memungkinkan Petambak untuk mengidentifikasi area dimana biaya dapat dikurangi, sehingga meningkatkan efisiensi. Mungkin tidak mempertimbangkan fluktuasi harga pasar yang dapat mempengaruhi harga jual. Memerlukan pemahaman yang baik tentang akuntansi biaya untuk penerapan yang efektif. Dengan menggunakan metode ini, petambak dapat memperoleh gambaran menyeluruh tentang biaya yang harus ditanggung. Hal ini membantu dalam menentukan harga pokok produksi yang lebih akurat. Petani harus memantau dan menganalisis biaya yang dikeluarkan secara berkala untuk mengidentifikasi trend dan membuat keputusan yang lebih baik. Menekankan pentingnya kesadaran biaya dalam meningkatkan profitabilitas usaha budidaya udang.(Yulianti ; 2020). Penerapan metode *full costing* dapat membantu petani dalam mengelola biaya secara lebih efisien, sehingga meningkatkan profitabilitas usaha.(Nofiani ; 2022).

Tabel 1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Biaya Bahan Baku	Biaya Tenaga Kerja	Biaya Overhead Pabrik	Total Harga Pokok Produksi
Rp. 1.200.000.000	Rp. 223.200.000	Rp. 106.940.000	Rp. 1.539.140.000

(Sumber : Data Tambak Fiqri Ragustu,2024)

Berdasarkan Tabel 1 hasil perhitungan menurut Tambak Fiqri Ragustu dan perhitungan menggunakan Metode *Full Costing*, didapatkan selisih harga pokok produksi sebesar Rp.8.000 antara HPP menurut Tambak Udang Fiqri Ragustu dengan perhitungan yang berdasarkan teori akuntansi biaya metode *full costing*. Selisih harga pokok produksi ini di sebabkan karena pada perhitungan tersebut, pemilik Tambak Fiqri Ragustu tidak memasukkan segala unsur-unsur biaya, khususnya tidak memasukkan biaya *overhead* pabrik dalam perhitungan HPP. Sementara pada penentuan harga jual menurut Tambak Fiqri Ragustu dengan penentuan harga jual menggunakan Metode *Full Costing* terdapat selisih sebesar Rp.54.300, perbedaan atau selisih tersebut timbul karena adanya perbedaan dari hasil penentuan HPP menurut Tambak Fiqri Ragustu. Menurut Mulyadi ; 2017, Akuntansi Biaya Edisi 5 yang mana HPP akan ditambahkan dengan 50% keuntungan yang diharapkan untuk menentukan harga jual.

Penentuan Harga Pokok Produksi dan harga jual produksi sangat penting dalam suatu usaha yang mana berpengaruh dalam perhitungan laba rugi. Pemilik usaha dapat meningkatkan keuntungannya untuk keberlanjutan usaha dari Tambak Fiqri Ragustu ini. Dalam penelitian ini penentuan harga pokok produksi dan harga jual produk yang dilakukan oleh pemilik Tambak Fiqri Ragustu hasilnya lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual produk yang dilakukan berdasarkan teori Metode *Full Costing*. Hal ini dikarenakan pemilik Tambak Fiqri Ragustu dalam menghitung HPP tidak memasukkan biaya *overhead* pabrik, jika perhitungan harga pokok produksi

rendah maka akan menghasilkan penentuan harga jual produk yang lebih rendah pula yang pada akhirnya berakibat pada Tambak yang tidak menghasilkan laba yang maksimal meskipun harga jual dapat bersaing di pasaran.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan pemilik Tambak Fiqri Ragustu yaitu Bapak Fiqri Ragustu, beliau mengatakan bahwa biaya operasional atau biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan akan dicari pada keuntungan penjualan, seberapa hasil dari penjualan akan dipotong dengan biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan sehingga Tambak mendapat keuntungan bersih. Penentuan harga pokok produksi yang dihitung dengan berpedoman sesuai kaidah yang baku. Metode ini dapat digunakan sesuai dengan kaidah yang baku yaitu metode *full costing*. Metode ini merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang dimana terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Metode *full costing* perlu diterapkan pada usaha budidaya udang *Vaname* di Tambak Fiqri Ragustu sehingga dapat lebih mudah dalam menghitung harga pokok produksi yang sesungguhnya.

Penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* akan bermanfaat bagi Tambak utamanya berpengaruh terhadap keputusan dalam menetapkan harga jual produk dan mempengaruhi besarnya laba yang di dapat. HPP yang rendah karena tidak memasukkan unsur biaya *overhead* pabrik akan menghasilkan harga jual yang rendah dan dapat mengurangi keuntungan yang seharusnya sehingga melalui metode *full costing* yang digunakan akan terlihat jelas harga pokok produksi yang sesungguhnya sehingga diperoleh pula hasil perhitungan harga jual yang lebih besar sehingga keuntungan yang diperoleh menjadi lebih maksimal.

Analisis Hasil Metode *Cost Plus Pricing*

Hasil Penelitian Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* menunjukkan bahwa dari data tambak udang Fiqri Fagustu Penentuan harga jual memakai metode *cost-plus-pricing* ialah teknik penetapan harga jual dengan mengkalkulasikan seluruh unsur biaya baik biaya produksi ataupun biaya non-produksi dalam menentukan total biaya. Biaya produksi seperti biaya tenaga kerja, bahan baku langsung, dan *overhead factory cost* dan biaya non produksi seperti biaya umum dan biaya administrasi serta biaya penjualan.

Metode *Cost Plus Pricing* menunjukkan bahwa harga jual ditentukan dengan menambahkan *Mark Up* pada total biaya produksi. Dalam penelitian ini, harga jual per kilogram menjadi Rp. 155.000 yang lebih tinggi dibandingkan dengan harga pasar yang ditetapkan oleh Tambak. Sederhana dan mudah diterapkan, terutama bagi petani yang tidak memiliki pengetahuan akuntansi yang mendalam. Mengurangi risiko kerugian karena harga jual ditentukan berdasarkan biaya yang telah dikeluarkan. Tidak mempertimbangkan faktor eksternal seperti permintaan pasar dan harga kompetitor. Jika harga jual ditetapkan terlalu tinggi, produk, mungkin tidak terjual dengan baik.

Petambak dapat menggunakan metode ini untuk menentukan harga jual yang dapat menutupi semua biaya dan memberikan margin keuntungan yang diinginkan. Dengan pengetahuan yang lebih baik tentang perhitungan biaya dan strategi penetapan harga, petambak dapat membuat keputusan yang lebih baik. Pelatihan dapat membantu petani dalam memahami struktur biaya dan cara menetapkan harga jual yang *kompetitif*.(Hidayat ; 2021). Menyatakan bahwa metode *cost plus pricing* dapat mengurangi risiko kerugian bagi petani, karena harga jual ditentukan berdasarkan biaya yang telah dikeluarkan.(Hidayati ; 2020).

Tabel 2 Perhitungan Harga Jual Udang Menurut Tambak dengan harga Rp. 47.700/kg.

Panen	Harga Pokok Produksi	Jumlah Panen	Kerugian
Siklus 1	384.937.000	3 Ton (Rp.143.100.000)	241.837.000
Siklus 2	384.937.000	4 Ton (Rp.190.800.000)	194.137.000
Siklus 3	384.937.000	4 Ton (Rp.190.800.000)	194.137.000
Siklus 4	384.937.000	4 Ton (Rp.190.800.000)	194.137.000
Total	1.539.140.000	15 Ton (Rp.715.500.000)	823.640.000

(Sumber : Data Tambak Fiqri Ragustu,2024)

Berdasarkan tabel 2 hasil analisis data yang diperoleh peneliti menyatakan bahwa penetapan harga jual berdasarkan metode *cost plus pricing* pada Tambak Udang Fiqri Ragustu yaitu dengan menjumlahkan total biaya yang dikeluarkan ditambah *mark up* sebesar 50,6237%. Harga jual menurut Tambak Udang Fiqri Ragustu yaitu sebesar Rp 47.700/kg sementara harga jual menurut metode *cost plus pricing* yaitu sebesar Rp 155.00/kg. Selisih perhitungan harga jual keduanya sebesar Rp 107.300. Dapat dilihat perbedaan harga keduanya tidak begitu jauh, namun harga jual menurut metode *cost plus pricing* lebih besar dibandingkan dengan harga jual menurut Tambak Udang. Hal yang menjadi kunci utama perbedaan tersebut terdapat biaya yang tidak diperhitungkan oleh Tambak Udang Fiqri Ragustu. Dalam menetapkan harga jual pemilik Tambak Udang tidak menggunakan metode khusus dalam penetapannya. Dari pembahasan sebelumnya, pemilik hanya menghitung harga jual dengan cara yang sederhana sedangkan dalam penelitian penulis memaparkan bahwa untuk mendapatkan harga jual digunakan metode *cost plus pricing*.

Tabel 3 Perhitungan Harga Jual Udang
Menurut Metode *Cost Plus Pricing* dengan Harga Rp.155.000/kg.

Panen	Harga Pokok Produksi	Jumlah Panen	Keuntungan
Siklus 1	384.937.000	3 Ton (Rp.465.000.000)	80.063.000
Siklus 2	384.937.000	4 Ton (Rp.620.000.000)	235.063.000
Siklus 3	384.937.000	4 Ton (Rp.620.000.000)	235.063.000
Siklus 4	384.937.000	4 Ton (Rp.620.000.000)	235.063.000
Total	1.539.140.000	15 Ton (Rp.2.325.000.000)	785.860.000

(Sumber : Data Tambak Fiqri Ragustu, diolah menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*, 2024)

Berdasarkan Tabel 3 hasil perhitungan harga penjualan udang vaname yang di dapatkan oleh metode *cost plus pricing* adalah Rp.155.000/kg. Hal ini jika dibandingkan dengan kondisi harga pokok penjualan di pasaran harga tersebut terlalu tinggi, sementara dari informasi - informasi yang di dapatkan dari petambak yang lainnya harga penjualan udang ditambah berkisar Rp 50.000 - Rp.60.000 untuk udang ukuran sedang (7 cm) dan untuk ukuran besar (13cm) dijual Rp.70.000 - Rp.90.000. Untuk petambak udang vaname agar bisa mendapatkan keuntungan meskipun harga jual di pasaran lebih rendah dari harga yang dihitung dengan metode *cost plus pricing*. Petambak perlu menganalisis dan mengurangi biaya produksi. Ini bisa dilakukan dengan cara :

- ✓ Mengoptimalkan penggunaan pakan dan obat - obatan.
- ✓ Meningkatkan manajemen kualitas air dan kesehatan udang untuk mengurangi tingkat kematian.
- ✓ Menggunakan teknologi yang lebih efisien dalam proses budidaya.

Petambak bisa mempertimbangkan untuk menjual produk sampingan atau produk olahan dari udang, seperti udang beku, udang siap masak, atau produk olahan lainnya yang memiliki nilai tambah. Meningkatkan strategi pemasaran untuk menjangkau lebih banyak konsumen. Ini bisa dilakukan dengan memanfaatkan media social dan platform online untuk menjual produk dan membangun hubungan dengan restoran atau pengecer yang bisa membeli dalam jumlah besar. Petambak bisa mencari pasar baru, baik lokal maupun ekspor, yang mungkin bersedia membayar harga lebih tinggi untuk udang berkualitas. Fokus pada peningkatan kualitas udang yang dihasilkan. Udang dengan

kualitas yang lebih tinggi. Ini termasuk ukuran, rasa dan kebersihan produk. Bergabung dengan kelompok petambak atau koperasi untuk meningkatkan daya tawar dalam negosiasi harga dan berbagi sumber daya, seperti pakan dan peralatan. Melakukan riset pasar untuk memahami trend an preferensi konsumen. Ini bisa membantu petambak menyesuaikan produk dan harga yang ditawarkan. Mengurangi perantara dengan menjual langsung kepada konsumen, misalnya melalui pasar petani atau bazaar, sehingga bisa mendapatkan harga yang lebih baik.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan terhadap penentuan harga pokok produksi udang Vaname pada petambak di Desa Kantarok, dapat disimpulkan bahwa perhitungan menggunakan metode Full Costing menunjukkan total biaya produksi sebesar Rp1.539.140.000. Berdasarkan hasil tersebut, harga jual udang yang diperlukan untuk mencapai titik impas atau pulang modal di Tambak Fiqri Ragustu adalah sebesar Rp102.000 per kilogram. Selanjutnya, melalui penerapan metode Cost Plus Pricing, diperoleh harga jual sebesar Rp155.000 per kilogram dengan asumsi tingkat keuntungan yang diharapkan oleh Tambak Fiqri Ragustu adalah sebesar 50% dari harga jual. Hasil ini menunjukkan bahwa penggunaan kedua metode tersebut dapat membantu petambak dalam menentukan harga jual yang realistis, sekaligus memastikan keberlanjutan dan profitabilitas usaha budidaya udang Vaname di Desa Kantarok.

5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Hidayat, Studi Kelayakan Bisnis. Sumatra Barat: Insan Cendekia Mandiri, 2021.
- [2] S. Y. Nofiani, K. Komariah, and A. Syamsudin, "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing pada UMKM Sehi Kerpik," JOMB: Journal of Management and Business, pp. 115-127, 2022.
- [3] E. Purwanto and S. S. Watini, "Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit)," Journal of Applied Managerial Accounting, pp. 248-253, 2020.
- [4] I. P. Putri, S. P. Winarko, and P. Astuti, "Analisis Perhitungan HPP Full Costing dan Harga Jual Cost Plus Pricing pada UD Arpuma Nganjuk," Seminar Nasional Manajemen, Ekonomi dan Akuntansi, pp. 98-104, 2022.
- [5] A. Saputra and A. Jibrail, "Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dan Penerapan Harga Jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing pada UD. Smart Batu Tering," JAFA: Journal of Accounting, Finance and Auditing, pp. 80-90, 2022.
- [6] B. W. Taroreh, S. S. Pangemanan, and I. Suwetja, "Analisis Penentuan Harga Jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing dengan Pendekatan Full Costing pada CV. Verel Tri Putra Mandiri," Jurnal EMBA, pp. 607-618, 2021.
- [7] G. Thenu, H. Manossoh, and T. Runtu, "Analisis Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dalam Penetapan Harga Jual pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu," Jurnal EMBA, pp. 305-314, 2021.
- [8] R. Yulianti, "Pengaruh Pengelolaan Biaya Terhadap Profitabilitas Usaha Budidaya Udang," Jurnal Ekonomi dan Bisnis, pp. 123-135, 2020.
- [9] N. Hidayati, "Dampak Fluktuasi Harga Pakan Terhadap Harga Pokok Produksi Udang," Jurnal Perikanan, pp. 45-58, 2020.
- [10] R. S. Harjanti, H. Hetika, and S. Murwanti, "Analisis harga pokok produksi dan harga jual dengan metode cost plus pricing (Studi kasus pada UKM Wedang Uwuh 3gen Tegal)," Benefit: Jurnal Manajemen dan Bisnis, vol. 6, no. 1, pp. 84-97, 2021.