

Analisis Penetapan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing* pada Dendeng Ayam Giling dengan Pengeringan Dehidrator

Analysis of Selling Price Determination Using the Cost Plus Pricing Method for Indonesian Chicken Jerky Using Food Dehydrator Drying Method

Rafly Pamungkas, Fitri Suciati*, Rohayati Suci Indrianingsih

Program Studi D3 Agroindustri, Jurusan Pertanian Politeknik Negeri Subang
Jl. Sukamulya Blok Kaleng Banteng, Cibogo, Subang, Jawa Barat, 41285, Indonesia.

*Email: fitrisuciati@polsub.ac.id

(Diterima 07-01-2026; Disetujui 27-04-2026)

ABSTRAK

Dendeng ayam Indonesia dibuat dari daging ayam giling atau iris dan dicampurkan dengan bumbu dan rempah-rempah. Daging ayam dipilih untuk produksi dendeng karena ketersediaannya dan harganya yang terjangkau jika dibandingkan dengan daging sapi. Secara tradisional, dendeng dikeringkan menggunakan metode pengeringan tradisional dengan memanfaatkan sinar matahari, penelitian ini menggunakan alat pengering dehidrator untuk pengeringan. Penggunaan alat dehidrator akan mempengaruhi Harga Pokok Produksi (HPP). Selanjutnya, hal tersebut akan berpengaruh pada harga jual produk dendeng ayam. Persaingan pasar pada produk olahan pangan yang semakin ketat, mendorong penentuan harga jual yang efektif untuk mendapatkan keuntungan dan harga yang dapat bersaing di pasaran. Penelitian ini bertujuan untuk menentukan faktor yang mempengaruhi Harga Pokok Produksi (HPP), dan harga jual dendeng ayam yang dikeringkan menggunakan alat pengering dehidrator. Penentuan harga jual menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *Full Costing*. Data yang diperoleh selanjutnya dianalisis dengan uji kuantitatif deskriptif. Penelitian ini menunjukkan HPP produk dendeng ayam dipengaruhi oleh berbagai biaya produksi, yang mencakup bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik, termasuk fasilitas yang digunakan dalam produksi. Harga jual dendeng ayam dengan berat bersih 270g ditetapkan sebesar Rp30.000/unit dengan margin sebesar 30%. Dibandingkan dengan harga produk serupa, harga jual dendeng ayam ini diproyeksikan dapat bersaing di pasaran.

Kata kunci: *Cost Plus Pricing*, Dendeng Ayam Indonesia, Harga Jual, Pengeringan Dehidrator

ABSTRACT

Indonesian chicken jerky is made of grounded or sliced chicken meat mixed with seasoning and spices then dried. Chicken meat was chosen to produce jerky due to its availability and affordable price compared to beef. Generally, jerky is dried using traditional sun drying method, this research used food dehydrator for drying. The used of food dehydrator would contribute to determination of Cost of Goods Manufactured (COGM). In addition, it would also affected the selling price of chicken jerky. Tougher market competition in processed food products encourage to conduct effective selling price determination to achieve profit and competitive price to compete in the market. This research aimed to determine the factors that affecting Cost of Goods Manufactured (COGM) and selling price, then further analyzed the selling price of Indonesian chicken jerky that used food dehydrator for drying. Cost-plus pricing method with a full costing approach was used to determined the selling price. Data were collected and analyzed using quantitative descriptive test. This research showed that cost of production components that involved raw material costs, direct labor cost, and factory overhead cost, included all facilities that used in production. Selling price of chicken jerky with net weight 270g was set at Rp. 30.000 per unit with 30% margin, compared to the price of other similar products this selling price are projected to be able to compete in the markets.

Keywords: Cost Plus Pricing, Dehydrator Drying Method, Indonesian Chicken Jerky, Selling Price

PENDAHULUAN

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki tingkat konsumsi cukup tinggi di Indonesia. Konsumsi daging ayam pada tahun 2024 sebesar 0,15 kg per kapita per minggu lebih tinggi dibandingkan konsumsi daging sapi sebesar 0,01 kg per kapita per minggu (BPS 2024).

Selain itu, daging ayam mudah didapatkan, harganya relatif lebih mudah dibandingkan dengan jenis daging lainnya dan mudah diolah menjadi berbagai macam olahan pangan. Salah satu olahan daging adalah dendeng.

Dendeng dibuat menggunakan daging giling atau iris yang dicampurkan dengan bumbu dan rempah-rempah, lalu dikeringkan. Dendeng merupakan produk setengah basah yang lazimnya dibuat dari daging atau ikan, memiliki bentuk lembaran tipis dan melebar, serta melalui proses pemberian bumbu dan pengeringan (Nugraha, Sumardianto, Suharto, Swastawati, & Kurniasih, 2021). Umumnya, dendeng dikeringkan menggunakan metode pengeringan tradisional menggunakan sinar matahari, namun metode ini memiliki beberapa kekurangan, karena membutuhkan waktu yang lama dan proses pengeringannya bergantung terhadap cuaca. Selain itu, pengeringan tradisional ini membutuhkan area yang luas untuk mengakomodasi produk, memiliki potensi cemaran tinggi dikarenakan pengeringan dilakukan di ruang terbuka, dan hasil akhir produk tidak seragam.

Salah satu cara untuk meningkatkan kualitas dan efisiensi produksi dendeng daging ayam, metode pengeringan modern dapat digunakan, seperti pengeringan oven, pengeringan *microwave*, *freeze drying*, pengeringan infra merah, dehidrator dan pengeringan hibrida (Sutrisni & Susanto, 2021). Dehidrator dapat digunakan dalam proses pengeringan dendeng karena suhu secara ideal dapat diatur untuk proses dehidrasi, tanpa memasak daging, sehingga kelembapan dihilangkan secara merata dan perlahan. Penggunaan dehidrator dapat menjaga tekstur, rasa serta kandungan nutrisi pada dendeng (Hely, Zaini, & Alamsyah, 2018).

Penggunaan alat dehidrator pada produksi dendeng sejatinya dapat meningkatkan efisiensi produksi, sebab kapasitas produksi dapat lebih tinggi dan tidak memerlukan area yang luas untuk pengeringan. Namun, dalam penentuan harga jual dendeng, perlu mempertimbangkan biaya yang dibebankan akibat penggunaan teknologi, diantaranya adalah biaya investasi alat, biaya penyusutan serta penggunaan energi listrik. Analisis biaya mengenai harga pokok produksi (HPP) merupakan aspek penting dalam penetapan harga jual produk. Hal ini perlu dilakukan agar tidak ada suatu kekeliruan dalam penetapan harga jual produk yang berpotensi merugikan produsen.

Analisis penetapan harga jual dendeng tidak hanya bergantung pada harga pokok produksi, namun juga mempertimbangkan nilai gizi, citarasa, dan daya tarik produk. Nilai gizi tinggi pada suatu produk dapat mendorong audiens memberikan respon yang lebih positif (Junaidi & Dahlan, 2024). Selain itu, persaingan pasar pada produk-produk olahan pangan yang saat ini sangat ketat, sehingga perlu strategi yang efektif untuk menarik minat konsumen (Ismayanti & Arifin, 2023). Melalui penelitian ini diharapkan dapat menjadi rekomendasi bagi produsen dalam menentukan strategi harga yang tepat untuk produk dendeng ayam dengan penggunaan pengeringan modern yakni dehidrator.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret hingga Agustus 2025 di Laboratorium Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian dan Laboratorium Simulasi Industri, Jurusan Pertanian, Politeknik Negeri Subang. Data diperoleh merupakan data primer hasil observasi di laboratorium dan data sekunder yang diperoleh melalui studi kepustakaan. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode analisis data deskriptif. Penelitian dilakukan dalam 2 tahapan yakni 1) pembuatan dendeng ayam giling untuk mengetahui biaya produksi dan 2) analisis penetapan harga jual dendeng ayam giling. Penetapan harga jual dendeng ayam giling dilakukan dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*. Metode *full costing* merupakan metode penetapan harga pokok produksi yang mencakup seluruh komponen biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Langkah-langkah penetapan harga jual dengan asumsi per *batch* produksi dendeng ayam giling sebagai berikut:

1) Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP)

$$\text{Harga Pokok Produksi} = \text{Biaya BB} + \text{Biaya TKL} + \text{Biaya OP}$$

Keterangan:

BB = Bahan Baku

TKL = Tenaga Kerja Langsung

OP = *Overhead Pabrik*

2) Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) per Unit

$$\text{HPP per Unit} = \frac{\text{HPP per Batch}}{\text{Jumlah Unit yang dihasilkan per Batch}}$$

3) Penetapan Harga Jual per Unit

$$\text{Harga Jual} = \text{HPP per Unit} + (\% \text{Laba} \times \text{HPP per Unit})$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

Harga Pokok Produksi Dendeng Ayam Giling

Produksi dendeng ayam giling meliputi persiapan alat dan bahan baku, pencampuran, pencetakan, pengeringan menggunakan dehidrator dan pengemasan. Perhitungan HPP untuk produksi dendeng ayam giling meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Formulasi produksi dendeng ayam giling yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Formulasi Dendeng Ayam Giling

Bahan	Kuantitas (g)
Dada Daging Ayam	400
Bawang Merah	8
Bawang Putih	8
Ketumbar	4
Lengkuas	2
Gula Merah	60
Garam	12
Merica	2
Asam Jawa	1,7

Berdasarkan hasil produksi, rendemen dendeng ayam giling yang dihasilkan sebesar $\pm 57\%$ dengan proses pengeringan menggunakan dehidrator selama 6 jam pada suhu 65°C . Biaya bahan baku yang dikeluarkan merupakan biaya pembelian bahan pokok secara keseluruhan dalam produk akhir. Berikut adalah detail biaya yang dibutuhkan dalam memproduksi dendeng ayam giling dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Dendeng Ayam Giling

Bahan Baku	Harga (Rp/Kg)	Volume (g)	Harga Total (Rp)
Dada Daging Ayam	38.000	400	15.200
Bawang Merah	27.000	8	216
Bawang Putih	43.000	8	344
Ketumbar	28.000	4	112
Lengkuas	18.000	2	36
Gula Merah	23.500	60	1.410
Garam	11.000	12	132
Merica	150.000	2	300
Asam Jawa	22.500	1,7	38,25
Total/Formulasi			17.788
Total/hari 30 unit			533.640
Total 600 formulasi			10.672.800
Berat Bersih (Netto)			270 g

Berdasarkan data pada Tabel 2, total bahan baku pembuatan dendeng adalah sebesar Rp17.788, sedangkan untuk biaya produksi per hari untuk menghasilkan 30 unit dendeng ayam giling sebesar Rp533.640 dengan netto sebesar 270 g per unit. Produksi dendeng ayam giling diasumsikan dilakukan dalam 20 hari kerja per bulan (dengan asumsi 5 hari kerja per minggu), dengan produksi per hari dibagi dalam 2 batch. Sehingga, dalam 1 bulan perlu 600 formulasi untuk menghasilkan 600 unit dendeng ayam giling.

Selain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung juga dibebankan dalam penentuan HPP. Biaya tenaga kerja merujuk pada kompensasi finansial, baik berupa upah maupun gaji, yang dibayarkan perusahaan terhadap individu yang berkontribusi melalui pekerjaan (Nainggolan dan Fatimah, 2020). Rincian biaya tenaga kerja langsung dengan asumsi 2 orang pekerja dengan asumsi 5 hari kerja per minggu dari hari Senin sampai Jumat dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Langsung Dendeng Ayam Giling

Jenis Pekerjaan	Jumlah Pekerja	Upah per Hari	Total Upah 20 Hari
Produksi	2	Rp. 60.000	Rp. 2.400.000
Total			Rp. 2.400.000

Jumlah produk yang dibuat dalam 1 hari dengan waktu kerja sebanyak 8 jam dapat memproduksi dendeng ayam sebanyak 30 unit. Selanjutnya, biaya overhead pabrik yang merupakan semua pengeluaran yang diperlukan untuk mendukung proses produksi. Biaya ini meliputi biaya tetap, seperti sewa tempat, gaji karyawan, dan penyusutan peralatan, serta biaya variabel meliputi biaya listrik dan biaya air yang digunakan selama proses produksi. Biaya overhead pabrik yang dibebankan pada produksi dendeng daging ayam meliputi biaya variabel dan biaya tetap. Biaya overhead variabel terdiri dari biaya listrik, biaya air, biaya kemasan dan biaya label. Sedangkan biaya tetap meliputi biaya penyusutan peralatan. Rincian biaya overhead dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya Overhead Pabrik Dendeng Ayam Giling

Biaya Overhead Variabel	Produksi (Rp)
Biaya Listrik	346.728
Biaya Air	30.000
Kemasan	138.600
Label	55.200
Transportasi	200.000
Jumlah Biaya Overhead Variabel	770.528
Biaya Overhead Tetap	
Biaya Penyusutan Peralatan	55.715
Jumlah Biaya Overhead Tetap	55.715
Total Biaya	826.243

Berdasarkan data pada Tabel 4, biaya overhead yang dibebankan dalam produksi dendeng ayam sebanyak 600 formulasi yakni penggunaan 2 dehidrator dengan daya 1000 watt dengan asumsi pemakaian 6 jam per hari, dan 20 hari dalam sebulan, biaya yang dikeluarkan untuk biaya listrik sebesar Rp346.728/bulan. Selain itu, biaya lainnya yakni biaya air sebesar Rp. 30.000/bulan dan biaya penyusutan peralatan sebesar Rp55.715/bulan. Biaya penyusutan peralatan diperoleh dari total biaya penyusutan seluruh peralatan. Rincian total biaya penyusutan dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Biaya Penyusutan Peralatan Produksi Dendeng Ayam Giling

Alat	Harga (Rp)	Nilai Residu (Rp)	Umur (Bulan)	Biaya Penyusutan (Rp)
Dehidrator	7.830.000,00	2.000.000,00	120	48.583,33
Chopper	750.000,00	200.000,00	120	4.583,33
Sealer	140.000,00	60.000,00	120	666,67
Baskom	20.000,00	-	120	166,67
Tray	15.000,00	-	60	250,00
Talenan	10.000,00	-	36	277,78
Mangkuk	5.000	-	6	833,33
Pisau	5.000	-	60	83,33
Cetakan	32.500	-	120	270,83
Total				55.715,28

Biaya-biaya yang dibebankan dalam produksi tersebut selanjutnya digunakan dalam perhitungan HPP. Metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* merupakan strategi dimana harga jual suatu produk ditentukan dengan menambahkan margin keuntungan tertentu pada total biaya produksi, baik biaya tetap maupun biaya variabel. Melalui pendekatan *full costing*, perusahaan melakukan perhitungan secara menyeluruh terhadap semua biaya yang berkaitan dengan proses

produksi. Berikut rincian perhitungan HPP dendeng ayam giling menggunakan pengeringan dehidrator dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Harga Pokok Produksi (HPP) Dendeng Ayam Giling

Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
Biaya Bahan Baku	10.672.800
Biaya Tenaga Kerja	2.400.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	826.243
HPP/bulan	13.899.043
Jumlah Unit	600
HPP per Unit	23.165

Berdasarkan Tabel 6. HPP Dendeng Ayam Giling per unit adalah Rp23.165 dengan netto sebesar 270g. HPP per unit diperoleh dari total HPP per bulan dibagi dengan jumlah unit dendeng ayam giling yang diproduksi selama 1 bulan, yakni 600 unit. HPP per bulan untuk produksi dendeng ayam giling sebesar Rp13.899.043, biaya ini didapatkan dari jumlah biaya keseluruhan yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.

Harga Jual

Harga jual adalah salah satu faktor utama yang menjadi pertimbangan konsumen dalam membeli suatu produk. Harga jual suatu produk dan margin keuntungan merupakan faktor utama yang saling berinteraksi dalam menentukan keberlangsungan bisnis. Penentuan harga jual yang tepat dapat diterima oleh konsumen dengan baik dan dapat bersaing di pasar. Namun, harga jual harus pula memperhatikan biaya produksi, harga pesaing, nilai yang ditawarkan produk, dan margin laba yang diinginkan. Harga yang terlalu tinggi dapat membuat konsumen beralih ke produk lain, sementara harga yang rendah berpotensi menggerus laba dan bahkan menyebabkan kerugian. Sehingga, perlu penetapan harga yang tepat bagi produksi dendeng ayam giling yang menggunakan dehidrator dalam pengeringan.

Harga jual ditetapkan dengan memperhitungkan HPP per unit dan persentase laba yang diinginkan. Target laba yang ditetapkan adalah 30% dari HPP per unit. Perolehan laba berdasarkan beberapa faktor, yaitu biaya operasional, fluktuasi harga, dan harga produk serupa yang tersedia di pasaran. Berikut ini merupakan rincian penetapan harga jual dendeng ayam giling dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Harga Jual Dendeng Ayam Giling

Penetapan Harga Jual	
Harga Jual (Rp)	= HPP per Unit + (%Laba × HPP per Unit)
	= 23.165 + (30% × 23.165)
	= 30.114 ≈ 30.000

Berdasarkan perhitungan pada Tabel 7, harga jual dendeng ayam giling ditetapkan sebesar Rp30.000 per unit dengan netto 270 g. Harga tersebut diproyeksikan dapat bersaing di pasaran. Harga dendeng ayam yang dipasarkan di *marketplace* berkisar pada rentang harga Rp31.000 - 35.000 dengan berat sekitar 250g/unit. Jika dibandingkan dengan produk serupa di *marketplace*, harga jual dendeng ayam giling sebesar Rp30.000 per unit dapat bersaing di pasaran. Keberhasilan strategi penetapan harga ini bergantung pada pemahaman mendalam tentang biaya, persaingan, preferensi konsumen, dan kemampuan untuk menyesuaikan harga seiring perubahan kondisi pasar. Keunggulan penggunaan dehidrator dalam produksi dendeng ayam giling ini adalah dapat menjaga kualitas produk, karena menggunakan suhu yang rendah dalam proses pengeringannya, serta produk aman dari cemaran mikroba karena produksi dapat dilakukan secara aseptis pada lingkungan yang higienitasnya terjaga. Selain itu, dengan penggunaan dehidrator, tidak memerlukan area produksi yang luas, karena dalam 1 unit alat dehidrator memuat sekitar 15 *tray*. Oleh karena itu, dendeng ayam giling memiliki daya tawar yang baik dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi usaha. Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi referensi bagi pengusaha atau pemilik UMKM dalam usaha dendeng.

KESIMPULAN

Harga jual dendeng ayam giling yang dikeringkan menggunakan alat pengering dehidrator ditetapkan sebesar Rp. 30.000 per unit dengan netto 270g per unit. HPP produksi dendeng giling dipengaruhi oleh berbagai komponen biaya produksi mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Melalui metode *full costing*, seluruh elemen biaya produksi dihitung secara menyeluruh untuk memperoleh nilai HPP yang akurat.

DAFTAR PUSTAKA

- Hely, E., Zaini, M. A., & Alamsyah, A. (2018). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko Kimia Teh Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal Agrotek UMMat*, 5(1), 1. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.225>
- Ismayanti, & Arifin, J. (2023). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing pada CV. Yazid Bersaudara Farm Kabupaten Tabalong. *Jurnal Administrasi Bisnis Dan Administrasi Publik*, 6(1), 212–223.
- Junaidi, D., & Dahlan, K. S. S. (2024). Labelisasi Gizi pada Kemasan Makanan Siap Saji terhadap Keputusan Pembelian. *Entrepreneurship Bisnis Manajemen Akuntansi (E-BISMA)*, 5(2), 292–306. <https://doi.org/10.37631/ebisma.v5i2.1141>
- Nugraha, B. F., Sumardianto, Suharto, S., Swastawati, F., & Kurniasih, R. A. (2021). Analisis Kualitas Dendeng Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Gula. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 94–104.
- Sutrisni, T. N. N. A., & Susanto, E. E. (2021). Kajian Produktivitas Dehydrator Alat Pengeringan Bahan Cabai Bubuk. *Jurnal Mesin Material Manufaktur Dan Energi*, 2(2), 12–19.