

**ANALISIS HARGA JUAL PRODUK RENGGINANG
DENGAN MENGGUNAKAN METODE *COST PLUS*
PRICING PADA UD YANI JAYA DI SAMARINDA**

SKRIPSI

Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Sarjana Akuntansi



Oleh:

**FIRDA FEBRIATI
NIM. 1601035032
S1 AKUNTANSI**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MULAWARMAN
SAMARINDA
2023**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Analisis Harga Jual Produk Rengginang Dengan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* pada UD. Yani Jaya Di Samarinda

Nama Mahasiswa : Firda Febriati

NIM : 1601035032

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Program Studi : S1- Akuntansi

Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi

Menyetujui,

Samarinda, 21 Juni 2023
Pembimbing,



Hj. Nurita Affan, S.E., M.M., Ak., CA
NIP. 19670728 199412 2 001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Mulawarman



Prof. Dr. Hj. Syarifah Hidayah, M.Si
NIP. 19620513 198811 2 001

Lulus Tanggal Ujian: 13 Juni 2023

SKRIPSI INI TELAH DIUJI DAN DINYATAKAN LULUS

Judul Skripsi : Analisis Harga Jual Produk Rengginang Dengan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* pada UD. Yani Jaya Di Samarinda

Nama : Firda Febriati

NIM : 1601035032

Hari : Selasa

Tanggal Ujian : 13 Juni 2023

TIM PENGUJI

1. Hj. Nurita Affan, S.E.,M.M.,Ak.,CA
NIP. 19670728 199412 2 001

1. 
.....
.....

2. Dr. Wulan Iyhi Ratna Sari, S.E.,M.Si.,CSP
NIP. 19770328 200312 2 001

2. 
.....
.....

3. Salmah Pattisahusiwa, S.E.,M.Si.,Ak.,CA.,CSRS.,CSRA
NIP. 19720107 200003 2 001

3. 
.....
.....

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa di dalam naskah Skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata di dalam naskah Skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur penjiplakan, saya bersedia Skripsi dan Gelar Sarjana atas nama saya dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undang yang berlaku

Samarinda, 10 April 2023



10000
KEMENTERIAN KOMUNIKASI DAN INFORMATIKA
METERAI TEMPEL
4E968AKX471277896

Firda Febriati

RIWAYAT HIDUP

Firda Febriati lahir pada tanggal 18 februari 1998 di Samarinda Kalimantan Timur, merupakan putri ke empat Bapak Zainuddin dan Ibu Suriati. Memulai pendidikan tingkat dasar di Sekolah Dasar (SD) Negri 012 di Samarinda dan lulus tahun 2010. Pada tahun yang sama melanjutkan lagi ke Sekolah Menengah Pertama (SMP) Aminah Syukur Samarinda hingga lulus pada tahun 2013, kemudian melanjutkan pendidikan ke Sekolah Menengah Atas (SMA) Islam Samarinda dan berhasil menyelesaikan studi pada tahun 2016.

Melanjutkan Pendidikan Akademis pada tahun 2016 pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman Samarinda dengan memilih jurusan akuntansi. Pada tahun 2019 melakukan program Kuliah Kerja Nyata angkatan XIV pada Desa Sebelimbingan, Kecamatan Kota Bangun, Kabupaten Kutai Kartanegara,

Karya ini ku persembahkan kepada:

Kedua orang tuaku

Ayahandaku tersayang Zainuddin

Ibundaku Suriati tercinta,

yang selalu percaya bahwa dengan pendidikan

akan mengubah seseorang menjadi lebih baik,

Saudara-saudariku: Farid Dody Darmawan, fifin Febriati,

Fita Triana, Fanny Dody Darmawan

Keluargaku tercinta Muhammad Fajar, Feisya Almahyra Fauqiyya

dan temen-teman ku tersayang

yang tidak dapat kusebutkan satu persatu.

Terima kasih atas doa dan semangat,

Serta canda tawa yang telah dilalui bersama selama ini.

Semoga pengorbanan yang telah diberikan untukku bernilai ibadah

dan dapat balasan yang berlimah dari Allah Subhanahu Wa Ta'ala.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur Kehadirat Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan segala karunia dan limpahan rahmat-Nya, serta junjungan kita Nabi Muhammad SAW sebagai penuntun kita, yang akhirnya penulis dapat menyelesaikan Studi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.

Selama proses penyusunan skripsi ini penulis mendapat bimbingan, arahan, bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan Skripsi ini, khususnya kepada:

1. Dr. Ir. H. Abdunnur, M.Si selaku Rektor Universitas Mulawarman.
2. Prof. Dr. Hj. Syarifah Hidayah, SE.,M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.
3. Dwi Risma Deviyanti, S.E.,M.Si.,AK.,CA selaku Ketua Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman
4. Dr. H. Zaki Fakhroni, Akt.,CA.,CTA.,CFrA.,CIQaR selaku Ketua Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan BISnis Universitas Mulawarman.
5. Hj. Nurita Affan, S.E.,M.M.,AK.,CA selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Rusliansyah, SE.,M.Si selaku Dosen Wali selama masa perkuliahan di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.
7. Bapak/Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman, khususnya dosen Program Studi Akuntansi yang telah memberikan bantuan, pengetahuan dan bimbingan selama penulis mengikuti perkuliahan.
8. Bapak/Ibu Staf Akademik, Staf Kemahasiswaan dan Staf Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman yang telah membantu dalam pengurusan

9. Terima kasih kepada pihak UD. Yani Jaya atas informasi dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis dalam rangka penyusunan skripsi.
10. Dengan hormat untuk kedua orang tua, Zainuddin dan Suriati serta Kakak saya dan Adik saya yang telah memberikan dukungan, nasehat dan saran disaat lalai dalam mengerjakan skripsi.

Semoga kebaikan semua pihak dicatat sebagai amalan oleh Allah SWT dan diberikan kemudahan dalam setiap urusannya. Penulis sudah berusaha seoptimal mungkin dalam menyelesaikan tugas akhir skripsi ini.

Saran dan kritik yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan demi menyempurnakan tugas akhir skripsi ini.

Samarinda, 10 April 2023



Firda Febriati

ABSTRAK

Firda Febriati, 2023. Analisis Harga Jual Produk Rengginang dengan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* pada UD. Yani Jaya di Samarinda, di bawah bimbingan Ibu Nurita Affan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis harga pokok produk dengan pendekatan *full costing* dan penetapan harga jual dengan metode *cost plus pricing* dimana metode ini dapat menentukan harga jual UD. Yani Jaya. Data biaya yang digunakan data bulan Desember 2020. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode analisis deskriptif kuantitatif, sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga jual menurut perusahaan dengan metode akuntansi biaya berbeda dikarenakan perusahaan tidak menghitung biaya penyusutan, pemasaran dan administrasi & umum dalam laporan keuangan sehingga perhitungan harga jual menurut analisis menjadi lebih besar dibandingkan dengan menurut perusahaan.

Kata kunci: harga pokok produksi, *Full costing*, Harga jual, *Cost plus pricing*.

ABSTRACT

Firda Febriati, 2023. Analysis of Rengginang Product Selling Prices Using the Cost Plus Pricing Method at UD. Yani Jaya in Samarinda, under the guidance of Mrs. Nurita Affan. This study aims to analyze the product costs using the full costing approach and determine the selling price using the cost plus pricing method. This method allows the determination of the selling price for UD. Yani Jaya. The cost data used in this study is from December 2020. The research utilizes the quantitative descriptive analysis method, and the data source is secondary data. The findings indicate that the calculation of the selling price differs from the company's cost accounting method. The company's financial statements do not consider depreciation, marketing, and administration & general expenses, leading to a higher calculated selling price in the analysis compared to the company's calculation.

Keywords: production costs, full costing, selling price, cost plus pricing..

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SEKRIPSITELAH DIUJI DAN DINYATAKAN LULUS.....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iv
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 Biaya	5
2.1.1 Pengertian Biaya	5
2.1.2 Klasifikasi Biaya	5
2.2 Harga Pokok Produksi	8
2.2.1 Pengertian Harga Pokok Produksi.....	8
2.2.2 Unsur Unsur Biaya Produksi.....	9
2.2.3 Perlakuan Terhadap Harga Pokok Produk Rusak dan Produk Cacat	11
2.2.4 Metode Harga Pokok Produksi	12
2.2.5 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	13
2.2.6 Metode Alokasi Biaya Bersama	14
2.3 Harga Jual	16
2.3.1 Pengertian Harga Jual.....	16
2.3.2 Jenis –Jenis Harga Jual.....	18
2.3.3 Tujuan Penentuan Harga Jual.....	28
2.3.4 Metode Penentuan Harga Jual.....	20
2.3.5 Metode Penetapan Harga Jual	21
2.3.6 Penetapan <i>Mark Up</i>	22
2.4 Kerangka Pikir	25
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel.....	26

3.2 Jenis dan Sumber Data.....	28
3.3 Lokasi Penelitian dan Waktu Penelitian	28
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	28
3.5 Alat Analisis	29

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	31
4.2 Struktur Badan Perusahaan UD Yani Jaya	32
4.3 Proses Produksi Kerupuk Rengginang.....	34
4.4 Penentuan Harga Pokok Produk Perusahaan UD Yani Jaya.....	36
4.5 Penentuan Harga Jual Perusahaan UD Yani Jaya.....	39
4.6 Analisis	40
4.6.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	40
4.6.2 Penentuan Harga Jual Produk Menurut Metode Cost Plus Pricing	50
4.7 Pembahasan	55
4.7.1 Biaya Bahan Baku	55
4.7.2 Biaya Tenaga Kerja	56
4.7.3 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	56
4.7.4 Biaya Harga Pokok Produksi.....	56
4.7.5 Biaya Harga Jual	57

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.2 Kesimpulan	59
5.2 Saran	60

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

No Tabel	Judul	Halaman
4.1	Biaya Bahan Baku Rengginang UD Yani Jaya Bulan Desember 2020	37
4.2	Pemakaian Variasi Rasa Untuk Produksi 132 Bungkus Rengginang	37
4.3	Tambahan Biaya Bahan Baku (selesai) UD Yani Jaya Bulan Desember 2020 ..	38
4.4	Biaya Tenaga Kerja UD Yani Jaya Bulan Desember 2020.....	38
4.5	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Bulan Desember 2020.....	38
4.6	Alokasi Biaya Bahan Baku untuk Produksi Bulan Desember 2020	41
4.7	Alokasi Tambahan Biaya Bahan Baku untuk Bulan Desember 2020.....	42
4.8	Alokasi Biaya Tenaga Kerja untuk Bulan Desember 2020.....	42
4.9	Harga Perolehan dan Taksiran Umum Aktive Tetap Pada UD Yani Jaya	43
4.10	Perhitungan Aktiva Tetap UD Yani Jaya	43
4.11	Alokasi Biaya <i>Overhead</i> Pabrik untuk Bulan Desember 2020	47
4.12	Laporan Harga Pokok Produksi Rengginang Bawang	47
4.13	Laporan Harga Pokok Produksi Rengginang Terasi	49
4.14	Biaya Pemasaran dan Administrasi dan Umum.....	51
4.14	Biaya Bahan Baku	55
4.15	Biaya Tenaga Kerja	56
4.16	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	56
4.17	Perbandingan Harga Pokok Produksi	56
4.18	Perbandingan Harga Pokok Produksi Per bungkus.....	57
4.19	Harga Jual Produk	57

DAFTAR GAMBAR

No Gambar	Judul	Halaman
2.1	Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Pendekatan <i>Full Costing</i>	13
2.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Pendekatan Variabel <i>Costing</i>	14
2.3	Kerangka Pikir.....	25
2.4	Struktur Badan Perusahaan UD Yani Jaya	32
2.5	Tahap–Tahap Produksi Perusahaan UD Yani Jaya	36

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dalam dunia bisnis yang berkembang pesat saat ini, peran sektor industri memiliki menjadi sangat penting bagi perekonomian. Persaingan antara perusahaan sejenis semakin ketat seiring pertumbuhan perusahaan dan industri. Untuk tetap bersaing dan menghasilkan keuntungan, Untuk mencapai kesuksesan, setiap perusahaan harus memiliki strategi dan metode yang tepat yang sesuai dengan tujuan dan kondisi bisnisnya. Penentuan harga pokok produksi menjadi kunci dalam menetapkan harga jual, karena kesalahan dalam penentuan ini dapat menyebabkan kerugian jika harga jual tidak mencakup biaya yang telah ditetapkan. Selain itu, Untuk menentukan harga jual yang akurat, perusahaan perlu melakukan perhitungan *mark-up* berdasarkan biaya non-produksi dan tingkat laba yang diinginkan.

UD. Yani Jaya adalah industri pembuatan kerupuk rengginang, UD. Yani Jaya memproduksi beras ketan yang diolah menjadi produk jadi siap dikonsumsi, dengan memiliki varian rasa bawang dan rasa terasi. pembuatan kerupuk rengginang dengan cara yaitu, pertama memasak ketan kemudian dicetak, setelah itu cetakan kerupuk rengginang dijemur sampai kering dibawah sinar matahari atau bisa juga menggunakan mesin oven ketika musim hujan, Jika proses pengeringan sudah dilakukan kerupuk rengginang sudah siap digoreng di minyak yang panas dan pada proses akhir dilakukan pengemasan.

Dalam sehari UD. Yani Jaya mampu memproduksi kurang lebih 25 kg/hari atau sebanyak 125 bungkus per hari, dalam sebulan perusahaan mampu memproduksi sebanyak 1,690 bungkus rengginang bawang dan 1,560 bungkus rengginang terasi dan dalam memproduksi rengginang terdapat produk rusak tidak laku dijual 6 kg atau sebanyak 30 bungkus rengginang bawang dan 4 kg atau sebanyak 20 bungkus rengginang terasi, total rengginang yang siap dijual sebanyak 1,660 bungkus rengginang bawang dan 1,540 bungkus rengginang terasi. Harga jual yang ditawarkan oleh perusahaan untuk rengginang bawang Rp 15,000 dan rengginang terasi Rp 15,000 dengan berat 180 gram/kemasan.

Kerupuk rengginang ini terkenal diberbagai kota karena penjualannya yang mencakup berbagai daerah. Dalam penentuan harga jualnya, UD. Yani Jaya masih menggunakan perhitungan sederhana yang tidak memperhitungkan biaya bangunan, biaya penyusutan, harga pokok produksi, dan biaya *overhead* pabrik secara akurat. Dampak dari ketidak akuratan dalam perhitungan harga pokok produksi ini mempengaruhi penentuan harga jual. Oleh karena itu, penggunaan *metode cost plus pricing* memungkinkan perusahaan untuk menentukan harga jual yang mencakup biaya produksi dan non-produksi, serta meningkatkan keuntungan. Namun, setelah melakukan perhitungan, metode ini tidak kompetitif karena harga jualnya yang tinggi dapat menyebabkan kehilangan pelanggan. Meskipun demikian, sejauh ini perusahaan belum menghadapi kendala dalam penjualan.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti ingin melakukan penelitian dengan judul “Analisis Harga Jual Produk Rengginang dengan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* pada UD. Yani Jaya Di Samarinda”.

1.2. Rumusan Masalah

Dengan mempertimbangkan konteks permasalahan yang telah dijelaskan sebelumnya, penulis merumuskan masalah penelitian yang akan diteliti adalah bagaimana Menentukan Harga Jual Produk Rengginang dengan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* pada UD. Yani Jaya di Samarinda?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis metode yang digunakan oleh perusahaan UD. Yani Jaya dalam menentukan harga jual produk mereka dengan menggunakan metode *Cost Plus Pricing*.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Untuk meningkatkan pengetahuan mengenai hubungan antara teori dengan penerapan di dunia kerja atau lapangan, sehingga dapat digunakan sebagai bekal terjun ke masyarakat.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Perusahaan

Hasil penulisan ini diharapkan dapat dijadikan sebagai acuan bentuk manajemen dan strategis perusahaan untuk memajukan perusahaan di tengah persaingan yang ketat dan penelitian ini juga dapat digunakan perusahaan sebagai bahan atau masukan dalam menentukan harga jualnya.

b. Bagi Universitas

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber referensi tambahan untuk memperluas pengetahuan tentang arah perkembangan dunia bisnis. Hasil dari penelitian ini dapat menjadi acuan bagi penelitian selanjutnya.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1. Biaya

2.1.1. Pengertian Biaya

Menurut Mulyadi (2014) secara umum, “definisi biaya berikut mengacu pada biaya sumber daya ekonomi yang diukur dalam unit moneter yang telah terjadi atau mungkin terjadi untuk tujuan tertentu”.

Secara umum, biaya mengacu pada pengorbanan ekonomi yang diukur dalam bentuk mata uang, baik yang sudah terjadi maupun yang mungkin terjadi, untuk mencapai tujuan tertentu Sumarni (2010).

Dalam pengertian yang lebih spesifik, “biaya merupakan komponen dari harga pokok barang yang dikeluarkan untuk memperoleh pendapatan. Biaya mencakup nilai moneter dan sumber daya ekonomi yang saat ini dikeluarkan atau akan dikeluarkan untuk memperoleh barang dan jasa yang diinginkan” Tunggal (2009).

Dari beberapa definisi biaya yang telah disebutkan sebelumnya, dapat disimpulkan bahwa biaya merujuk pada pengorbanan ekonomi yang dapat diukur dalam bentuk uang. Pengorbanan tersebut dilakukan untuk memperoleh barang dan jasa yang memberikan manfaat baik pada saat ini maupun di masa depan, untuk mencapai suatu tujuan yang diinginkan

2.1.2. Klasifikasi Biaya

Dalam penentuan biaya, terdapat berbagai cara klasifikasi yang digunakan, yang biasanya didasarkan pada tujuan yang ingin dicapai. Dalam bidang akuntansi

biaya, konsep ini dikenal sebagai (*different costs for different purposes*). Uraian penggolongan biaya menurut Mulyadi (2014) adalah sebagai berikut:

1. Penggolongan biaya menurut objek pengeluaran

Biaya dapat diklasifikasikan berdasarkan tujuan pengeluaran dengan menggunakan metode klasifikasi berdasarkan nama objek biaya. Misalnya, jika nama objek pengeluarannya adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang terkait dengan bahan bakar akan dikategorikan sebagai "biaya bahan bakar". Sebagai contoh, dalam klasifikasi biaya di sebuah perusahaan kertas, terdapat biaya jerami, biaya gaji dan upah, biaya soda, biaya depresiasi mesin, biaya asuransi, biaya bunga, dan biaya pewarnaan.

2. Penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan

Dalam suatu perusahaan manufaktur terdapat tiga fungsi pokok yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, fungsi manajemen dan fungsi biaya umum. Oleh karena itu, pada perusahaan manufaktur, biaya dapat dibagi menjadi tiga kategori.

- a. Biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi untuk dijual.
- b. Biaya pemasaran merupakan biaya kegiatan pemasaran produk.
- c. Biaya administrasi dan umum ini menunjukkan biaya koordinasi produksi produk dan kegiatan pemasaran produk.

3. Klasifikasi biaya menurut hubungan yang dibiayai dengan sesuatu yang dibiayai terdapat berupa produk dan departemen. Sehubungan dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua kelompok yaitu:

a. Biaya langsung (*direct cost*)

Biaya langsung adalah biaya yang timbul, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Jika sesuatu yang dibiayai tidak ada, maka biaya langsung ini tidak akan terjadi. Jadi biaya langsung akan mudah diidentifikasi dengan apa yang dibiayai. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya departemen langsung semua yang terjadi dalam departemen tertentu.

b. Biaya tidak langsung

Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadi tidak hanya karena sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung sehubungan dengan produk disebut sebagai biaya produksi tidak langsung atau biaya *overhead* pabrik. Biaya ini tidak mudah dikenali dengan produk tertentu. Dalam kaitannya dengan departemen, biaya tidak langsung adalah biaya yang timbul di suatu departemen.

4. Mengkategorikan biaya berdasarkan perilaku yang terkait dengan perubahan aktivitas:

a. Biaya variabel mengacu pada biaya yang jumlah total biaya berubah dengan jumlah *activity*, seperti biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung.

b. Biaya semivariabel adalah biaya yang berubah tidak proporsional dengan perubahan volume kegiatan. Baik semi variabel mengandung unsur biaya tetap dan biaya variabel.

c. Biaya *semifixed* adalah biaya yang ditetapkan untuk tingkat volume aktivitas tertentu dan berubah dengan jumlah konstan pada volume produksi tertentu.

- d. Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya termasuk dalam jumlah aktivitas tertentu. Contoh biaya tetap adalah gaji direktur produksi.
5. penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya.
6. berdasarkan umur manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua pengeluaran modal dan pengeluaran pendapatan sebagai berikut:
- a. Pengeluaran modal (*capital expenditures*)
pengeluaran modal mengacu pada pengeluaran dengan beberapa periode akuntansi (biasanya periode akuntansi adalah satu tahun kalender). Ketika pengeluaran barang modal ini terjadi, mereka dihitung sebagai biaya aset, dan pengeluaran penyusutan, amortisasi atau penyusutan digunakan dalam tahun manfaat.
 - b. Pengeluaran pendapatan (*revenue expenditures*)
pengeluaran pendapatan (*revenue expenditures*) pengeluaran yang hanya memiliki manfaat dalam periode akuntansi dimana pengeluaran tersebut terjadi. Pada saat terjadinya, beban pendapatan tersebut dibebankan sebagai beban dan rekonsiliasi dengan pendapatan yang diperoleh dari beban tersebut.

2.2. Harga Pokok Produksi

2.2.1. Pengertian Harga pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2014) Dalam produksi produk manufaktur, terdapat dua jenis biaya yang terkait, yaitu biaya produksi dan biaya non-produksi. “Biaya produksi mencakup biaya-biaya yang muncul selama proses transformasi bahan baku menjadi produk jadi, sedangkan biaya non-produksi terkait dengan kegiatan

non-produksi seperti pemasaran, manajemen, dan kegiatan umum.” Biaya produksi digunakan dalam perhitungan harga pokok produksi untuk menghitung total biaya produksi pada akhir periode akuntansi. Dengan memasukkan biaya non-produksi ke dalam harga pokok produksi, kita dapat menghitung total harga pokok produksi.

“Harga pokok produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengubah bahan mentah menjadi barang jadi” Siregar dkk (2014). Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. “Perhitungan harga pokok produksi juga melibatkan persediaan produk pada awal proses dan mengurangi persediaan produk pada akhir proses” (Bustami & Nurlela, 2010).

2.2.2. Unsur-unsur biaya produksi

Harga pokok produksi menunjukkan pengeluaran secara total untuk pengolahan bahan baku ke produk jadi yang akan dijual Hansen & Mowen (2014) ada tiga unsur menentukan harga pokok produksi:

1. Biaya bahan baku merupakan pengeluaran biaya untuk bahan baku utama yang dibeli dan diolah pada proses produksi.
2. Biaya tenaga kerja langsung merupakan sejumlah uang yang dapat dilakukan identifikasi pada barang jadi yang dihasilkan dan dibayarkan kepada pekerja yang secara langsung.
3. Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang mencakup biaya produksi yang digunakan yaitu biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya reparasi dan biaya perawatan.

Mulyadi (2014) biaya *overhead* pabrik digolongkan menjadi tiga:

1. Penggolongan Biaya *Overhead* Pabrik Menurut Sifatnya

Biaya-biaya yang termasuk dalam *overhead* pabrik dikelompokkan menjadi beberapa golongan sebagai berikut:

a. Biaya Bahan Penolong

Bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi tetapi nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan harga pokok produksi tersebut.

b. Biaya Reparasi dan Pemeliharaan

Merupakan biaya suku cadang (*sparepart*), biaya bahan habis pakai (*factory supplies*) dan harga perolehan jasa dari pihak luar perusahaan untuk keperluan perbaikan dan pemeliharaan, perumahan, bangunan, pabrik, dan aktiva tetap lain yang digunakan dalam kegiatan pabrik.

c. Biaya Tenaga kerja langsung

Merupakan tenaga kerja pabrik yang upahnya tidak dapat diperhitungkan secara langsung kepada produk atas pesanan tertentu.

d. Biaya yang timbul sebagai aktiva tetap

Biaya termasuk dalam kelompok ini mencakup biaya depresiasi tempat pabrik, bangunan pabrik, mesin, peralatan, dan aset tetap lainnya yang digunakan dalam operasional pabrik.

e. Biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu

Biaya yang muncul seiring berjalannya waktu mencakup biaya asuransi gedung, asuransi mesin, asuransi peralatan, asuransi kendaraan, asuransi kecelakaan karyawan, dan biaya amortisasi.

f. Biaya *overhead* pabrik

Yang secara langsung memerlukan pengeluaran uang tunai biaya reparasi yang diserahkan kepada pihak luar perusahaan, biaya listrik PLN dan sebagainya.

2. Penggolongan *Overhead* Pabrik

Menurut perilaku dalam hubungan dengan perubahan volume produksi menurut Mulyadi (2014) berikut biaya *overhead* pabrik dikategorikan yaitu:

- a. Biaya *overhead* pabrik tetap.
- b. Biaya *overhead* pabrik variabel.
- c. Biaya *overhead* pabrik semi variabel.

3. penggolongan Biaya *Overhead* Pabrik Menurut hubungannya dengan Departemen

Menurut Mulyadi (2014) dilihat dari hubungannya dengan departemen yang di pabrik, biaya *overhead* pabrik digolongkan menjadi dua yaitu:

- a. Biaya *overhead* langsung departemen (*direct departmental overhead expenses*).
- b. Biaya *overhead* pabrik tidak langsung departemen (*indirect departmental overhead expenses*).

2.2.3 Perlakuan Terhadap Harga Pokok Produk Rusak dan Produk Cacat

Menurut Riwayadi (2016) Produk rusak adalah produk yang tidak memenuhi spesifikasi atau standar kualitas dan tidak ekonomis untuk diperbaiki karena biaya perbaikannya terlalu tinggi.

Produk cacat adalah produk yang tidak memenuhi spesifikasi atau standar kualitas, namun masih menguntungkan secara ekonomis untuk diperbaiki karena biaya produksi setelah perbaikan lebih rendah dari harga jualnya.

Perbedaan dalam perlakuan terhadap harga pokok produk rusak tergantung pada apakah penyebabnya bersifat normal atau tidak normal.

1. Produk rusak terjadi bersifat normal

Produk rusak yang terjadi akibat tingkat kesulitan dalam proses produksi akan menambahkan biaya produksi produk yang baik, sehingga meningkatkan harga pokok produk yang baik.

2. Produk rusak bersifat tidak normal

Produk rusak yang terjadi akibat kelalaian pekerja diperlakukan sebagai Rugi Produk Rusak (*Loss on Spoiled Units*). Akan tetapi ini tidak termasuk harga pokok per unitnya.

2.2.4. Metode Harga Pokok Produksi

1. Metode harga pokok Pesanan

Menurut Samryn (2012) Biaya pesanan digunakan untuk “mengakumulasi biaya produksi yang telah diselesaikan dalam industri berbasis pesanan, sehingga memungkinkan perhitungan harga pokok produksi untuk setiap pesanan.”

Dalam metode biaya pesanan, “biaya produksi dikumpulkan untuk setiap pesanan individu, dan biaya produksi per unit produk dihitung dengan membagi total biaya produksi pesanan dengan jumlah unit produk dalam pesanan”(Mulyadi (2015).

2. Metode Harga Pokok Proses

“Harga pokok proses adalah sistem yang digunakan dalam industri yang terus-menerus memproduksi produk tertentu sesuai kebutuhan pelanggan, menurut” Samryn (2012). Tujuannya adalah menentukan jumlah biaya (termasuk harga pokok) dari unit-unit yang diproduksi dalam satu periode Witjaksono (2013).

2.2.5. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2014) Metode penentuan biaya merupakan metode perhitungan unsur biaya dan biaya produksi. Dalam menghitung elemen biaya sebagai biaya produksi, ada dua metode yaitu *Full costing* dan *variable costing*.

1. Metode *Full Costing*

Metode *Full Costing* mempertimbangkan semua komponen biaya produksi, termasuk bahan baku, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik (baik variabel maupun tetap) dalam menentukan harga pokok produksi.

Gambar 2.1
Perhitungan Harga Pokok Produksi
Dengan Pendekatan *Full Costing*

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga kerja Langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	xxx +
Harga Pokok Produksi	<u>xxx</u>

Metode *full costing* mengikutsertakan biaya produksi (bahan baku, tenaga kerja, *overhead* pabrik tetap, dan *overhead* pabrik variabel) serta biaya non-produksi (pemasaran dan administrasi & umum) dalam biaya produk. Biaya *overhead* pabrik, baik tetap maupun variabel, diperhitungkan dan dikenakan pada

produk berdasarkan tarif yang ditetapkan berdasarkan Kapasitas normal atau biaya *overhead* pabrik yang diestimasikan yang sebenarnya. Biaya *overhead* pabrik termasuk dalam biaya produksi dan persediaan barang jadi yang belum terjual. Biaya *overhead* pabrik dianggap sebagai bagian dari biaya penjualan/harga pokok produk saat produk jadi terjual.

2. Variabel *Costing*

Biaya variabel *costing* adalah metode penentuan biaya produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berubah-ubah, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel serta biaya non produksi (pemasaran, administrasi, dan umum).

Gambar 2.2
Penentuan Harga Pokok Produksi
Dengan Pendekatan Variabel *Costing*

Biaya bahan Baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	xxx+
<hr/>	
Harga Pokok Produksi	<u>xxx</u>

2.2.6 Metode Alokasi Biaya Bersama

Perusahaan yang memproduksi produk bersama ingin mengetahui kontribusi masing-masing produk terhadap pendapatan total untuk menentukan produk yang menguntungkan atau perlu peningkatan pemasaran.

Mulyadi (2014) mengatakan biaya bersama dapat dialokasikan kepada tiap-tiap produk bersama dengan menggunakan salah satu dari empat metode berikut:

1. Metode Nilai Jual Relatif

Metode umum untuk mengalokasikan biaya bersama ke produk bersama adalah berdasarkan nilai jual relatif. Jika produk bersama memerlukan

pengolahan tambahan setelah pemisahan, dilakukan perhitungan nilai jual hipotetis dengan mengurangi nilai jual produk setelah pengolahan tambahan dengan biaya-biaya terkait.

2. Metode Satuan Fisik

Metode ini mengalokasikan biaya bersama ke produk bersama berdasarkan kontribusi relatif dari setiap produk akhir. Dalam metode tersebut, biaya bersama ditempatkan pada produk dengan menggunakan koefisien yang mencerminkan proporsi produk dalam satuan ukuran yang seragam. Jika produk bersama memiliki satuan ukuran yang berbeda, digunakan koefisien ekuivalensi untuk mengonversi satuan tersebut menjadi satuan yang sama.

3. Metode Rata-Rata Per Satuan

Metode ini cocok untuk produk bersama dengan pengukuran dalam satuan yang seragam. Biasanya digunakan oleh perusahaan yang menghasilkan variasi produk yang sama dari proses bersama, namun dengan kualitas yang berbeda. Dalam metode ini, harga pokok setiap produk dihitung dengan asumsi bahwa biaya produksi per unit produk tidak berbeda, mengingat semua produk berasal dari proses yang sama.

4. Metode Rata-Rata Tertimbang

Jika dalam metode rata-rata biaya persatuan dasar yang dipakai dalam mengalokasikan biaya bersama adalah kuantitas produksi, maka dalam metode rata-rata tertimbang kuantitas produksi ini dikalikan dulu dengan angka penimbangan dan hasil kalinya baru dipakai sebagai dasar alokasi.

Penentuan angka penimbangan untuk tiap-tiap produk didasarkan pada jumlah bahan yang dipakai, sulitnya pembuatan produk, waktu yang dikonsumsi dan perbedaan jenis tenaga kerja yang dipakai untuk tiap jenis produk yang dihasilkan. Jika yang dipakai sebagai angka penimbang adalah harga jual produk maka metode alokasinya disebut metode nilai jual relatif.

2.3 Harga Jual

2.3.1. Pengertian Harga Jual

Kebijakan harga jual merupakan pernyataan sikap manajemen dalam menentukan harga jual suatu produk atau jasa. Strategi tersebut tidak akan menentukan harga jual, tetapi akan menentukan faktor-faktor yang perlu diikuti saat menentukan harga jual. Keputusan untuk menentukan harga jual suatu produk atau jasa industri biasanya bersifat jangka pendek. Keputusan tersebut dipengaruhi oleh penetapan harga jual, pemanfaatan kapasitas dan kebijakan sasaran/perusahaan.

Nilai adalah kuantitatif bobot sebuah produk yang dapat ditukarkan dengan produk lain. “Sedangkan manfaat atribut sebuah barang yang mempunyai kemampuan untuk memasuki keinginan” Angipora (2012). “Harga adalah nilai mata uang sebagai alat tukar di media moneter lainnya” (Sunyoto, 2013).

Harga jual merupakan jumlah uang yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi barang atau jasa ditambah persentase keuntungan yang diinginkan perusahaan. Oleh karena itu, untuk memperoleh keuntungan yang dibutuhkan perusahaan salah satu cara untuk menarik konsumen adalah dengan menentukan produk dengan harga yang tepat. “Biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk

menghasilkan sejumlah produk di dalam satu periode akan dijadikan dasar untuk menentukan harga jual produk” (Purnama dkk (2017). “Harga jual adalah jumlah uang yang dibebankan unit bisnis kepada pembeli atau pelanggan untuk barang atau jasa yang dikirimkan atau dijual” supriyono (2010).

Definisi menurut para ahli mengenai harga jual antara lain, yaitu: Menurut Mowen (2011) “harga jual adalah jumlah uang yang dibebankan oleh departemen bisnis kepada pembeli atau pelanggan untuk barang atau jasa yang dijual atau dikirim.”

Menurut Mulyadi (2011) prinsipnya, “harga jual harus menutupi semua biaya dan keuntungan yang wajar.” Harga jual sama dengan biaya produksi ditambah *mark up*.

2.3.2 Jenis-jenis Harga Jual

Ada banyak istilah yang digunakan untuk menggambarkan harga produk kepada konsumen. Terdapat berbagai metode dan jenis harga yang digunakan, termasuk penggunaan angka desimal dan selisih yang relatif kecil menurut Sigit (2010) yaitu:

1. Harga daftar (*list price*).
2. Harga netto (*net price*).
3. Harga titik dasar (*basing point price*).
4. Harga pabrik (*factory price*).
5. Harga F.A.S (*free alongside price*).
6. Harga C.I.F (*cost, insurance and freight*).
7. Harga gasal (*odd price*).

2.3.3 Tujuan Penentuan Harga Jual

Perusahaan dalam menentukan harga jual harus memiliki tujuan yang jelas, karena tujuan tersebut memberikan arah dan konsistensi dalam kebijakan perusahaan menurut Kotler (2008) berikut tujuan dalam menetapkan harga jual yaitu:

1. Kelangsungan hidup, jika perusahaan memiliki kapasitas yang lebih besar, persaingan yang lebih ketat atau perubahan permintaan konsumen, kelangsungan hidup dapat menjadi tujuan utamanya. Untuk mengikuti kemajuan pabrik dan menjaga persediaan tetap berjalan, mereka sering kali menurunkan harga. Keuntungan tidak sepenting kelangsungan hidup. Selama harga dapat menutupi variabel dan berfungsi sebagai biaya tetap, perusahaan dapat melanjutkan. Bertahan hidup hanyalah tujuan jangka pendek. Dalam jangka panjang, perusahaan harus mampu meningkatkan nilainya.
2. Pendapatan sekarang maksimum saat ini banyak perusahaan menetapkan harga untuk memaksimalkan keuntungan saat ini. Mereka memperkirakan permintaan dan biaya terkait sebagai harga alternatif, dan memilih harga yang akan menghasilkan keuntungan maksimum, arus kas, atau pengembalian investasi.
3. Pertumbuhan penjualan maksimum, perusahaan lainnya ingin memaksimalkan unit penjualan. Mereka percaya bahwa volume penjualan lebih tinggi akan menghasilkan biaya per unit lebih rendah dan laba jangka panjang yang lebih tinggi. Mereka berasumsi bahwa pasar sensitif terhadap harga dan menetapkan harga yang lebih rendah. Ini disebut harga penetrasi pasar.

4. *Skimming* pasar maksimum, *skimming* pasar hanya mungkin dalam kondisi adanya sejumlah pembeli yang memiliki permintaan yang tinggi, biaya per unit untuk memproduksi volume kecil tidak lah sedemikian tinggi, sehingga dapat mengurangi keuntungan penetapan harga harga yang maksimal dapat diserap pasar, harga tinggi tidak menarik pesaing. Harga tinggi membuktikan citra produk berkualitas tinggi.
5. Kepemimpinan mutu produk, perusahaan mungkin mengarahkan untuk menjadi pemimpin pasar dalam kualitas produk, menghasilkan produk berkualitas tinggi dan menetapkan harga yang lebih tinggi dari pada pesaing. Mutu dan harga yang lebih tinggi akan mendapatkan tingkat pengembalian yang lebih tinggi dari rata-rata industri.

Sedangkan menurut Rambat dan Hamdani (2012) tujuan menetapkan harga jual antara lain:

1. Bertahan

Pembertahan merupakan upaya untuk tidak mengambil tindakan untuk meningkatkan keuntungan ketika perusahaan menghadapi kondisi pasar yang merugikan, upaya ini untuk kelangsungan hidup perusahaan.

2. Memaksimalkan

Penetapan harga bertujuan untuk memaksimalkan laba dalam periode tertentu.

3. Memaksimalkan laba

Penetapan harga bertujuan untuk membangun pangsa pasar dengan melakukan penjualan pada harga awal yang merugikan.

4. *Prestise*

Tujuan penentuan harga disini adalah untuk memposisikan jasa perusahaan tersebut sebagai produk yang eksklusif.

5. Pengembangan atas investasi (ROI)

Tujuan penentuan harga didasarkan pada perolehan laba atas investasi (*return on investment*) yang diinginkan. Selain memahami lingkungan pasar yang menentukan harga, manajer pemasaran harus secara jelas mendefinisikan tujuan perusahaan.

2.3.4. Metode Penentuan Harga Jual

Menentukan harga suatu produk atau jasa adalah jenis keputusan manajemen yang penting. Charles T dkk (2008) mengatakan bahwa, terdapat empat metode penentuan harga jual yaitu:

1. Penentuan Harga Jual Normal (*Normal Pricing*) adalah penentuan harga jual normal sering kali disebut dengan istilah *Cost Plus Pricing*, yaitu penentuan harga jual dengan cara menambahkan laba yang diharapkan di atas biaya penuh masa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk.
2. Penentuan Harga Jual dalam Kontrak (*Cost Type Contract Pricing*) adalah kontrak pembuatan produk dan jasa pada harga yang didasarkan pada total biaya yang sesungguhnya dikeluarkan oleh produsen ditambah dengan laba yang dihitung sebesar persentase tertentu dari total biaya yang sesungguhnya.
3. Penentuan Harga Jual Pesanan Khusus adalah pesanan yang diterima oleh perusahaan di luar pesanan reguler perusahaan.

4. Penentuan harga jual produk yang dihasilkan perusahaan yang diatur dengan peraturan pemerintah. Penentuan harga jual berdasarkan biaya penuh masa yang akan datang ditambah dengan laba yang akan diharapkan.

2.3.5. Metode Penetapan Harga Jual

Basu (2010) menyatakan bahwa, metode penentuan harga jual yang berdasarkan biaya dalam bentuk yang paling sederhana yaitu:

1. *Cost Plus Pricing Method*

Metode ini menggunakan biaya tambahan sebagai dasar penetapan harga jual berdasarkan metode penentuan harga pokok produk dalam *cost plus pricing*, rumus yang digunakan:

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Total} + \text{Margin}$$

2. *Mark Up Pricing Method*

Metode *markup pricing* umumnya digunakan oleh para pedagang. Para pedagang dalam menentukan harga jualnya dengan cara menambahkan *mark up* yang diinginkan pada persatuan harga belinya. Persentase yang ditetapkan berbeda untuk setiap jenis barang. Harga jual dihitung menggunakan rumus:

$$\text{Harga Jual} = \text{Harga Beli} + \text{Mark Up}$$

3. Penentuan Harga Oleh Produsen

Dalam produk ini, penetapan harga ditetapkan oleh perusahaan adalah rangkaian yang ditetapkan dalam saluran distribusi oleh perusahaan-perusahaan. Oleh karena itu, dalam penentuan harga akhir barang yang memegang peranan penting oleh produsen. Proses penetapan harga dimulai dengan menghitung biaya perunit barang yang dihasilkan, kemudian ditambah dengan sejumlah *mark up*

yang telah ditetapkan. Produsen menggunakan rumus yang dianggap cocok bagi produsen, berdasarkan pengamatan atas produk yang dihasilkan. Setiap pola berbeda mengikuti jenis produk.

2.3.6 Penetapan *MarkUP*

Menurut Samryn (2012) *Mark up* merupakan perbedaan antara harga jual suatu produk atau jasa dengan harga pokoknya, yang umumnya diungkapkan sebagai persentase dari biaya yang dapat diperhitungkan. Dalam penetapan *mark up*, terdapat dua pendekatan yaitu berdasarkan biaya variabel dan berdasarkan biaya penuh. Metode penetapan harga jual berdasarkan biaya plus digunakan saat target harga jual didasarkan pada jumlah biaya. Terdapat juga variasi metode seperti metode margin laba kotor, berdasarkan biaya langsung, berdasarkan biaya penuh, dan berdasarkan penggunaan waktu dan bahan.

a. Harga Pokok Produk (*Cost Plus*)

Cara menentukan harga jual yang paling sederhana adalah menambahkan sejumlah *mark up* atas harga pokok produk yang akan terjual. Misalnya biaya perusahaan X berjumlah Rp 1.000, jika menginginkan laba Rp 100 maka perusahaan harus menjual produknya dengan harga Rp 1.100, yang terjadi dari unsur cost Rp 1000 dan Rp 100.

Rumus:

$$\text{Persentase } \textit{mark up} \text{ atas dasar Harga Pokok Produk} = \frac{\text{Beban Penjualan dan Administrasi} + \text{Laba Usaha}}{\text{Harga Pokok Penjualan}}$$

b. Beban pemakaian bahan

Mark up berdasarkan beban pemakaian merupakan suatu pendekatan dalam menentukan *mark up* yang diaplikasikan terhadap biaya yang dirancang untuk menutupi biaya-biaya pemesanan, penanganan dan pengangkutan bahan dalam persediaan akhir dan memungkinkannya untuk mendapatkan laba.

Rumus:

$$\text{Persentase } mark\ up \text{ atas dasar Bahan Langsung} = \frac{\text{Tenaga Kerja Langsung} + \text{overhead} + \text{Beban Penjualan dan Administrasi} + \text{Laba Usaha}}{\text{Bahan Langsung}}$$

c. Beban Pakai Bahan dan Waktu

Bagi perusahaan-perusahaan jasa metode *mark up* harga pokok dapat dimodifikasi dengan menetapkan *mark up* berdasarkan komponen beban pemakaian waktu dan komponen bahan buku yang berkaitan dengan proses produksi. Komponen waktu bisa dinyatakan sebagai tarif tenaga kerja per jam. Tarif ini dihitung dengan menambahkan secara bersama-sama tiga elemen harga jual yang terdiri dari:

- (a) Biaya tenaga kerja langsung.
- (b) Cadangan untuk biaya tenaga kerja langsung, biaya administrasi dan umum untuk organisasi.
- (c) Cadangan untuk laba yang diinginkan per jam tenaga kerja.

d. *Markup* Modal Terpakai: Harga Pokok Penuh

Markup harga pokok penuh dalam penetapan harga jual menggunakan pendekatan biaya absorpsi. Dalam pendekatan ini *mark up* didasarkan pada semua

biaya yang diserap dalam proses produksi. Selain harga pokok produk, dalam metode penetapan harga jual ini juga perlu diperhitungkan biaya-biaya tetap pemasaran, distribusi dan biaya-biaya lain dalam rantai nilai pelayanan pelanggan. Para manajer disurvei melaporkan suatu pilihan untuk memasukan biaya tetap per unit seperti halnya biaya variabel dalam keputusan penerapan harga jual yang berbasis biaya.

Rumus :

$$\text{Persentase mark up atas dasar Harga Poko Penuh} = \frac{\text{ROI} + \text{Beban Penjualan, umum dan Administrasi}}{\text{Volume Penjualan} \times \text{Biaya Produksi Per Unit}}$$

e. *Mark Up* Modal Terpakai: Harga Pokok Variabel

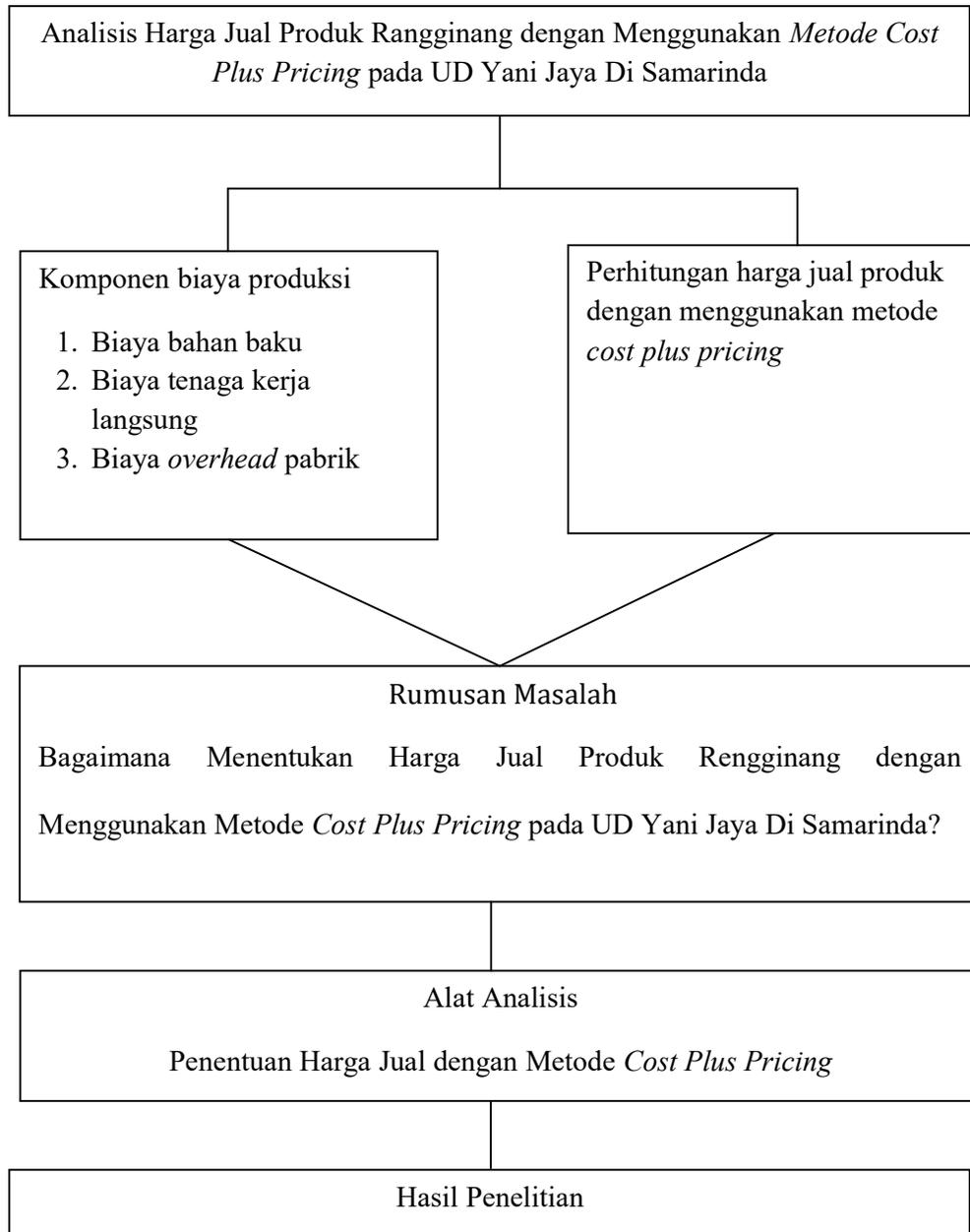
Mark up atas dasar kontribusi. Untuk menghitung *mark up* dengan pendekatan ini data biaya harus terlebih dahulu dikelompokkan dengan pendekatan variabel *costing*.

Rumus:

$$\text{Persentase mark up atas dasar Variabel} = \frac{\text{ROI} + \text{Biaya Tetap}}{\text{Volume penjualan} \times \text{Biaya Variabel Per Unit}}$$

2.4 Kerangka Pikir

Berdasarkan dari penjelasan di atas, untuk lebih jelasnya akan dikemukakan pada kerangka penelitian yang digambarkan pada skema berikut ini.



BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Definisi Operasional dan Desain Penelitian

Untuk memudahkan pengertian tentang maksud dan tujuan dari penulis ini, maka perlu memberikan definisi operasional sehubungan dengan judul penelitian yang diteliti, yaitu tentang menentukan harga jual produk rengginang pada UD. Yani Jaya.

UD. Yani Jaya adalah salah satu usaha kecil menengah yang bergerak dibidang produksi pembuatan kerupuk rengginang yang diolah menjadi produk siap konsumsi dalam proses produksi UD. Yani Jaya memiliki berbagai macam varian rasa ada rasa terasi, gula, bawang, garam, keju, tetapi varian rasa itu diolah ketika ada pesanan dan pameran. Ketika hari biasa UD. Yani Jaya hanya memproduksi dua varian rasa saja yaitu rasa bawang dan terasi sehingga penulis hanya meneliti dua varian rasa rengginang bawang dan rengginang terasi.

Dalam memproduksi terdapat produk rusak yang tidak laku dijual, produk rusak ini terjadi pada proses pencetakan apabila hasil cetakan tidak sempurna maka pada saat digoreng tidak mengembang dengan sempurna sehingga menyebabkan rengginangnya menjadi keras dan pada perlakuan ini maka rengginang yang rusak tidak laku dijual. UD. Yani Jaya menjual ke beberapa Toko, Mall, dan Supermarket dan minimarket, wilayah, Samarinda, tenggarong, balikpapan dan bontang.

1. Harga pokok produksi merupakan jumlah biaya produksi yang dimulai dari pembelian bahan baku, biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi hingga produk tersebut siap dikonsumsi.
 - a) Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan UD. Yani Jaya untuk memperoleh sejumlah bahan baku produksi rengginang, bahan yang digunakan meliputi beras ketan.
 - b) Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dikeluarkan UD Yani Jaya kepada karyawan, tarif yang dibayarkan adalah perbulan.
 - c) Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya produksi yang dikeluarkan oleh UD Yani Jaya, selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan adapun yang digolongkan sebagai biaya *overhead* pabrik yaitu: biaya penyusutan bangunan, biaya penyusutan pralatan, biaya listrik, biaya air, biaya kemasan plastik dan biaya bahan bakar (gas).
 - d) Biaya administrasi dan umum merupakan biaya diluar dari biaya produksi atau dapat dikatakan biaya non produksi adapun yang digolongkan sebagai biaya non produksi pada UD Yani Jaya antara lain: biaya pemasaran ini terdiri dari biaya telepon, biaya gaji karyawan dan biaya bensin dan oli kendaraan. Biaya administrasi dan umum terdiri dari biaya ATK (nota, pulpen, staples, lakban, isolasi kardus).
2. Harga jual adalah harga yang dapat menutupi jumlah seluruh biaya (biaya produksi dan biaya non produksi) ditambah keuntungan yang diharapkan. Harga jual merupakan besaran yang ditetapkan pabrik UD. Yani Jaya kepada konsumen untuk membeli kerupuk rengginang.

3. Metode yang digunakan untuk menghitung harga jual UD. Yani Jaya adalah metode *cost plus pricing*, dimana harga jual ditentukan dengan menjumlahkan keuntungan yang diharapkan pada semua biaya produksi dan penjualan produk dimasa yang akan datang.

3.2. Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan jenis data yaitu data analisis deskriptif kualitatif. Data analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam tentang sifat dan karakteristik dari biaya-biaya yang sedang diteliti. Sumber data dalam penelitian ini berupa data sekunder yang diperoleh langsung dari objek penelitian, seperti laporan keuangan, catatan operasional, dan dokumen terkait lainnya.

3.3. Lokasi Penelitian dan Waktu Penelitian

Penelitian ini difokuskan pada analisis harga jual produk berdasarkan metode *cost plus pricing* untuk produk rengginang pada UD. Yani Jaya pada bulan Desember 2020. Penelitian ini dilakukan di UD. Yani Jaya yang terletak di kota Samarinda yang beralamatkan di Jl. Sejati Pondok Karya Lestari Blok B RT. 12 No. 139 Sambutan Samarinda.

3.4. Teknik Pengumpulan Data

Penelitian Lapangan (*Field Work Research*) merupakan metode pengumpulan data yang melibatkan interaksi langsung dengan objek yang diteliti. Metode ini dilakukan dengan cara:

1. Wawancara

Dengan mengadakan wawancara langsung kepada pemilik usaha yang berwenang untuk memperoleh informasi dan penjelasan mengenai kegiatan perusahaan yang berhubungan dengan objek penelitian.

2. Observasi

Yaitu teknik pengumpulan data melalui pengamatan secara langsung terhadap kegiatan yang dilakukan perusahaan dalam pengolahan produk mulai dari penjemuran, penggorengan hingga pengemasan produk.

3. Dokumentasi

Teknik pengumpulan data dengan mempelajari dokumen-dokumen yang ada di perusahaan terkait dengan perhitungan harga jual produk.

3.5. Alat Analisis

Dalam penelitian ini, perhitungan harga jual produk dilakukan menggunakan metode *cost plus pricing*. Metode ini menghitung biaya produksi dan nonproduksi yang telah dikeluarkan oleh perusahaan untuk menentukan harga jual. Data yang diperoleh dari penelusuran tersebut kemudian dianalisis guna mendapatkan harga jual yang efektif dan efisien bagi perusahaan.

1. menghitung harga pokok menurut perusahaan dengan mengumpulkan seluruh biaya-biaya termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.
2. Biaya produksi dibagi dengan biaya produksi sebulan untuk memperoleh harga pokok produk.

$$\text{Harga pokok produk} = \frac{\text{Total biaya produksi}}{\text{Unit Produksi}}$$

3. ROI = Persen laba yang diharapkan x Investasi
4. *Mark up* adalah selisih harga jual suatu produk atau jasa dengan harga pokoknya. Maka dapat dihitung sebagai berikut:

$$\%markup = \frac{\text{ROI} + \text{Beban Penjualan Administrasi \& Umum}}{\text{Volume penjualan} \times \text{Biaya Produksi Per Unit}}$$

5. Penentuan harga jual dalam penetapan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing*.
6. Membandingkan Harga Jual Perusahaan UD. Yani Jaya dengan berdasarkan hasil analisis penentuan harga jual menurut Metode *Cost Plus Pricing*

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian

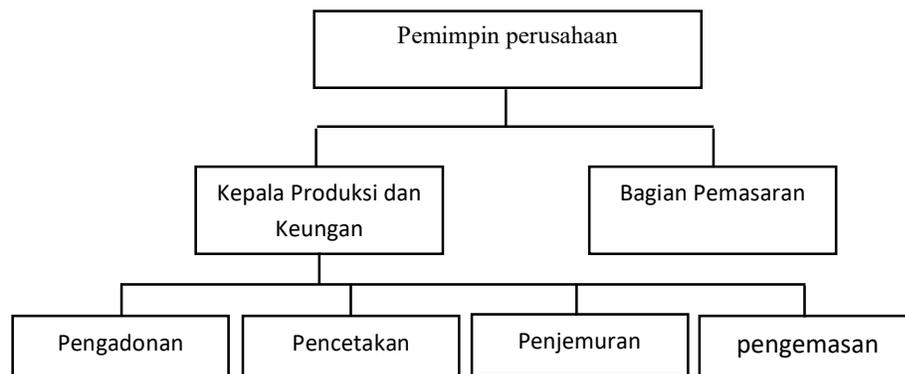
UD Yani Jaya merupakan kegiatan usaha yang bergerak dibidang makanan yaitu pembuatan kerupuk rengginang. Dengan memiliki dua varian rasa yaitu rasa bawang dan rasa terasi, UD. Yani Jaya berlokasi di Jl. Sejati Pondok Karya Lestari Blok B RT. 12 No. 139 Sambutan Samarinda. Usaha ini didirikan oleh pak Supardi di tahun 2010 pak supardi berperan sebagai pemilik usaha UD. Yani Jaya.

Pada awal berdirinya usaha kerupuk rengginang, pak Supardi hanya membuat 5 kg ketan tetapi pemilik tidak memproduksi setiap hari dikarenakan kondisi usaha yang masih baru dan belum memiliki pelanggan tetap, dan pemasarannya pun hanya menitipkan rengginang ke warung-warung atau toko makanan yang ada di sekitar rumah. Namun seiring berjalannya waktu pada tahun 2012 usaha UD. Yani Jaya berkembang dengan per harinya memproduksi 20 kg – 30 kg dan pemasaranyapun hingga keluar kota Samarinda seperti, Bontang, Tenggarong, dan Balikpapan Saat ini perusahaan memiliki karyawan sebanyak 9 orang yang terbagi menjadi lima bagian, bagian adonan dan pengukusan terdiri dari dua orang, pencetakan dan penggorengan terdiri dari dua orang dan pengemasan, penjemuran terdiri dari tiga orang dan bagian pengantaran terdapat dua orang karyawan.

4.2 Struktur Organisasi

Pada setiap perusahaan baik itu perusahaan pemerintah maupun perusahaan swasta mempunyai struktur organisasi. Struktur organisasi dibuat berdasarkan ketentuan yang berlaku dalam suatu organisasi. Struktur organisasi diperlukan dalam suatu perusahaan sebagai salah satu faktor pendukung untuk menggambarkan tugas dari masing-masing individu atau kelompok sesuai dengan keahlian dan kelompok yang dimiliki.

Saat ini karyawan yang bekerja di UD. Yani Jaya berjumlah 9 orang termasuk didalamnya pemilik usaha. Berikut tabel UD. Yani Jaya:



Gambar 4.1
Struktur Badan Perusahaan UD. Yani Jaya

Usaha rengginang UD. Yani Jaya memiliki struktur organisasi dan bagian tugas untuk karyawan. Berikut tugas dan tanggung jawab karyawan UD. Yani Jaya:

1. Pemimpin perusahaan
 - a. Menyelenggarakan kegiatan perusahaan.
 - b. Merangkap sebagai pengantar rengginang ke pemasok.

2. Kepala Produksi dan Keuangan

- a. Mengelola keuangan perusahaan, baik pemasukkan dan pengeluaran.
- b. Mencatat pembelian bahan apa saja yang diperlukan untuk kebutuhan produksi.
- c. Membeli bahan kebutuhan produksi.
- d. Mengatur gaji karyawan.

Pada bagian produksi ini memiliki sub bagian yakni:

1) Sub Bagian pengadonan dan pengukusan

- a. Menyiapkan ketan yang akan diolah untuk dijadikan rengginang.
- b. Menyiapkan bumbu-bumbu yang nantinya akan dimasukkan kedalam adonan.
- c. Mengadon ketan yang sudah dicampurin bumbu-bumbu.
- d. Mengukus ketan hingga matang.

2) Sub bagian pencetakan

- a. Mencetak ketan yang telah dikukus menjadi bentuk lingkaran.
- b. Mengontrol ukuran rengginang yang dicetak agar mencapai target yang diinginkan.

3) Sub bagian penjemuran

- a. Menyiapkan papan jemur yang nantinya digunakan untuk menjemur/ dikeringkan rengginang yang telah dicetak.
- b. Menyusun rengginang kedalam papan penjemur setelah itu menjemur di panas matahari atau ketika hujan makan menggunakan mesin pengering.
- c. Mengangkat rengginang yang sudah kering.

4) Sub bagian penggorengan

- a. Menyiapkan kompor, minyak yang sudah dipanaskan diatas kompor.
- b. Menggoreng rengginang hingga matang sempurna.

5) Sub bagian pengemasan

- a. Mendinginkan rengginang yang telah digoreng.
- b. Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk proses pengemasan, plastik, lakban, kardus.
- c. Mengemas rengginang yang sudah dibungkus.
- d. Menghitung hasil rengginang yang sudah selesai dibungkus.
- e. Menyiapkan rengginang yang sudah siap dijual sebelum dipasarkan.

3. Bagian pemasaran

- a. Menyiapkan kendaraan untuk produk diantar ke pasar, mall dan toko-toko.
- b. Mencapai produktivitas kerja yang maksimal.
- c. Mengikuti perkembangan pasar.
- d. Melayani konsumen dengan ramah dan menyiapkan sesuai pesanan konsumen.

4.3 Proses Produksi Kerupuk Rengginang

Proses produksi pembuatan kerupuk rengginang adalah:

1. Proses Pencucian beras ketan

Ketan yang sudah ditimbang kemudian dicuci sampai bersih, lalu tiriskan.

2. Proses Pengukusan

Pengukusan ketan dilakukan 2 kali. Pengukusan pertama hanya mengukus ketannya saja hingga setengah matang, kemudian diangkat dan dicampurkan dengan bumbu masako, garam, gula, terasi dan bawang, tujuannya agar

bumbunya meresap kedalam ketan, kemudian dikukus kembali hingga matang, lalu diangkat kembali.

3. Proses Pencetakan

Selanjutnya dilakukan pencetakan. Dalam proses pencetakan ini masih menggunakan proses manual atau dilakukan dengan menggunakan cetakan bentuk lingkaran dan prosesnya pun menggunakan tangan tidak menggunakan mesin, ketan akan dibentuk menyerupai lingkaran dari bentuk cetakan yang ada, ketan yang selesai dicetak menjadi bentuk rengginang lalu diletakan di atas papan jemur dan dilanjutkan proses penjemuran.

4. Proses penjemuran

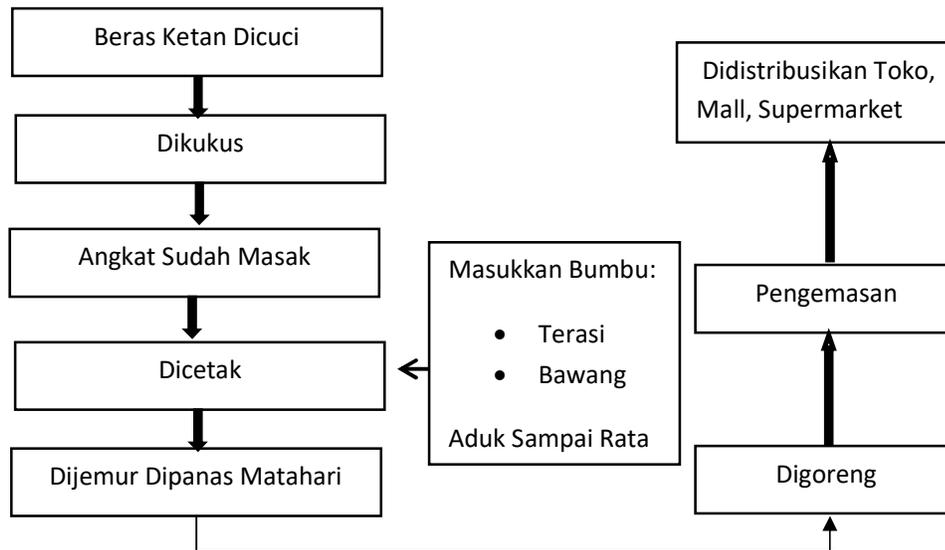
Proses penjemuran ini lama atau tidaknya sangat bergantung pada panas matahari. Jika panas matahari sedang terik proses penjemuran dilakukan selama sehari atau sampai dua hari, namun jika saat musim hujan menggunakan oven sebagai alat pengganti.

5. Proses Penggorengan

Setelah ketan dijemur dan kering, maka rengginang siap untuk digoreng menggunakan minyak yang panas lalu digoreng hingga warnanya kecoklatan setelah itu diangkat dan didinginkan.

6. Proses pengemasan

Selanjutnya proses pembungkusan proses ini dilakukan apabila rengginang yang selesai digoreng benar-benar sudah didinginkan kemudian dimasukkan ke dalam bungkusan yang beratnya 180 gram, setelah itu disusun ke dalam dus lalu siap untuk dipasarkan ke konsumen.



Gambar 4.2

**Tahap – Tahap Produksi
Perusahaan UD. Yani Jaya**

Sumber: UD. Yani Jaya, 2020

4.4 Penentuan Harga Pokok Produk Perusahaan UD. Yani Jaya

UD. Yani Jaya memproduksi kerupuk rengginang sebanyak 26 kali dalam sebulan, dalam sehari UD. Yani Jaya mampu menghasilkan rengginang sebanyak 13 kg rengginang bawang dan 12 kg untuk rengginang terasi. Jadi rengginang yang dihasilkan sebanyak 26 kali dalam sebulan memperoleh 338 kg rengginang bawang atau sekitar 1,690 bungkus dan 312 kg rengginang terasi atau sekitar 1,560 bungkus. Dalam memproduksi terdapat produk rusak dan tidak laku dijual sebanyak 6 kg rengginang bawang dan 4 kg untuk rengginang terasi sehingga produk yang dihasilkan sebanyak 332 kg rengginang bawang perbulannya menghasilkan 1,660 bungkus dan 308 rengginang terasi perbulannya terasi menghasilkan 1,540 bungkus. Data berikut yang disajikan yakni data yang dipakai

perusahaan dalam sekali pembuatan sehingga dikalikan sebanyak 26 kali pembuatan setiap bulannya.

Biaya produksi yang terjadi selama proses produksi rengginang terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

1. Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan rengginang terdiri dari beras ketan, masako, gula, garam, minyak goreng.

Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku Rengginang Pada UD Yani Jaya Bulan Desember 2020

No	Nama Bahan	Satuan	Harga (Rp)	Pemakaian	Jumlah (Rp)
1	Beras Ketan	Kg	14,600	557	8,132,200
2	Masako	Sachet	326	728	237,328
3	gula	Kg	12,500	26	325,000
4	Garam	Bungkus	2,500	78	195,000
5	Minyak Goreng	Bungkus 2L	26,500	130	3,445,000
Jumlah					12,334,528

Sumber: UD. Yani Jaya, 2020

Selain itu, UD Yani Jaya juga menyajikan data-data mengenai tambahan biaya untuk produksi rengginang. Tambahan biaya berupa bawang dan terasi.

Tabel: 4.2 Pemakaian Varian Rasa Untuk Produksi 3,250 bungkus Rengginang

No	Nama Bahan	Satuan	Harga (Rp)	Pemakaian	Jumlah (Rp)
1	Bawang putih	Kg	18,000	52	936,000
2	Terasi	Kg	40,000	26	1,040,000

Sumber: UD. Yani Jaya, 2020

Berdasarkan tabel diatas dalam sekali pembuatan perusahaan menghasilkan 3,250 bungkus/bulan. Maka dapat dikatakan bahwa biaya persatuan rengginang bawang adalah $936,000/3,250 = \text{Rp } 288$ dan biaya persatuan rengginang terasi adalah $1,040,000/3250 = \text{Rp } 320$ sehingga dapat diperoleh tambahan biaya bahan baku (selesai) yang dijelaskan pada tabel dibawah ini:

Tabel: 4.3 Tambahan Biaya Bahan Baku (selesai) UD Yani Jaya Bulan Desember 2020

Jenis Produk	Jumlah Produk (buah)	Harga (Rp)	Biaya Tambahan (Rp)
Rengginang Bawang	1,992	288	573,696
Rengginang Terasi	1,848	320	591,360
Jumlah	3,840		1,165,056

Sumber: UD. Yani Jaya, 2020

Jadi total biaya bahan baku UD. Yani Jaya adalah Rp 12,334,528 + Rp 1,165,056
= Rp 13,499,584

2. Biaya Tenaga Kerja

Jumlah tenaga kerja bagian produksi ada 7 orang dengan waktu kerja dalam satu hari adalah 10 jam yaitu dari pukul 07:30-15:00 dengan waktu istirahat 1 jam yaitu di jam 12:00-13:00 Hari kerja adalah hari senin-sabtu jadi dalam bulan desember 2020 total hari kerja adalah 26 hari. Gaji karyawan diberikan secara bulanan untuk bagian pengadonan dan pengukusan sebesar Rp 1.400.000/orang, pencetakan dan penggorengan sebesar Rp 1.400.000/orang dan penjemuran dan pengemasan sebesar Rp 1.000.000/orang berikut rinciannya:

Tabel 4.4 Biaya Tenaga Kerja UD Yani Jaya Bulan Desember 2020

Bagian Produksi	Jumlah orang	Gaji (Rp)	Jumlah (Rp)
Adonan dan pengukusan	2	1,400,000	2,800,000
Cetak dan penggorengan	2	1,400,000	2,800,000
Penjemuran dan pengemasan	3	1,000,000	3,000,000
Jumlah	7		8,600,000

Sumber: UD. Yani Jaya, 2020

3. Biaya Overhead Pabrik

Ini merupakan biaya *overhead* pabrik perusahaan UD. Yani Jaya sebagai berikut ini:

Tabel 4.5 Biaya Overhead Pabrik Variabel Untuk Bulan Desember 2020

Keterangan	Jumlah
Biaya listrik	450,000
Biaya air	140,000
Biaya bahan bakar (Gas)	500,000
Biaya kemasan	4,000,000
jumlah	5,090,000

Sumber: UD. Yani Jaya, 2020

4.5 Penentuan Harga Jual Perusahaan UD. Yani Jaya

untuk menentukan harga jual perusahaan tidak mempunyai perhitungan khusus, dalam menentukan harga jual perusahaan hanya menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan. Perhitungan tarif pokok pembuatan perusahaan memperoleh 3.200 bungkus rengginang dan total biaya pembuatan untuk bulan Desember 2020 yakni sebesar Rp 27,189,584. Dari total anggaran pembuatan tersebut, perusahaan melakukan perhitungan untuk menentukan harga jual. Berikut cara perhitungan tarif pokok pembuatan yang dipakai perusahaan dalam menentukan tarif jual rengginang yakni:

Biaya bahan baku	Rp 13,499,584
Biaya tenaga kerja	Rp 8.600.000
Biaya overhead pabrik	<u>Rp 5,090,000 +</u>
Total biaya produksi	Rp 27,189,584

Harga pokok produksi/bungkus (180 gram)

$$\text{Harga Pokok Produk} = \frac{\text{Total biaya produksi}}{\text{Volume Produksi}}$$

$$\text{Harga Pokok} = \frac{\text{Rp 27,189,584}}{3,200}$$

$$= \text{Rp 8,496.75,-/bungkus}$$

$$\text{Harga jual yang dipakai} = \text{Rp 15,000,-/bungkus}$$

$$\text{Markup} = \frac{\text{Harga jual} - \text{Harga pokok per bungkus}}{\text{Harga pokok per bungkus}}$$

$$= \frac{\text{Rp 15,000} - \text{Rp 8,496.75}}{\text{Rp 8,496.75}}$$

Rp 8,496.75

= 0,765

= 77%

Hasil penjualan = Jumlah Produk x Harga jual menurut perusahaan

= 3,200 x Rp 15,000

= Rp 48,000,000

Laba bersih = Hasil penjualan – Total biaya produksi

= Rp 48,000,000 – Rp 27,189,584

=Rp 20,810,416,-(Laba/bulan)

= Rp 20,810,416,-

3,200

= Rp 6,503,- /bungkus

Dapat disimpulkan dalam per kemasan rengginang bawang perusahaan mengeluarkan biaya pembuatan sebesar Rp 8,496.75-/bungkus dengan tarif jual yang diterapkan sebesar Rp 15.000,-/bungkus. jadi perusahaan mengambil keuntungan sebesar Rp 6,503,-/bungkus (*mark up* sebanyak 77%)

4.6 Analisis

4.6.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh maka dilakukan perhitungan dengan menggunakan biaya rata-rata per satuan, Perhitungan metode rata-rata ini untuk mengetahui berapa masing-masing biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan untuk pembuatan rengginang bawang dan rengginang terasi, metode ini digunakan karena

perusahaan menghasilkan beberapa macam produk yang sama dari satu proses bersama tapi mutunya berlainan selain itu harga jual dan berat dari setiap jenis rengginang sama sehingga metode ini dianggap paling tepat digunakan untuk menentukan jawaban atas rumusan masalah yang telah dikemukakan oleh penulis.

1. Biaya bahan baku

Untuk menghitung biaya bahan baku terlebih dahulu menghitung biaya rata-rata per satuan yaitu membagi total biaya bahan baku sebesar Rp 12,334,528 dengan jumlah produksi rengginang bulan Desember sebesar 3,200 buah.

$$\begin{aligned} \text{Biaya Rata-Rat} &= \frac{\text{Rp } 12,334,528}{3,200} \\ &= 3,854.54 \end{aligned}$$

Berdasarkan data di atas, diperoleh biaya rata-rata sebesar Rp 3,854.54.

Selanjutnya, dilakukan perhitungan alokasi biaya bahan baku seperti yang ditampilkan pada tabel berikut:

Tabel 4.6 Alokasi Biaya Bahan Baku Untuk Produksi Bulan Desember 2020

Produk	Jumlah Yang Diproduksi	Biaya Rata-Rata Persatuan (Buah)	Alokasi BBB Bersama (Rp)
Rengginang Bawang	1,660	3,854.54	6,398,536
Rengginang Terasi	1,540	3,854.54	5,935,992
Jumlah	3,200		12,334,528

Sumber: data diolah, 2020

Dari tabel alokasi disajikan di atas, kita dapat mengetahui alokasi biaya bahan baku yang diperlukan untuk setiap jenis produk rengginang. Selanjutnya, perlu ditambahkan biaya bahan penolong untuk mendapatkan total biaya bahan yang digunakan dalam produksi rengginang.

Tabel 4.7 Alokasi Tambahan Biaya Bahan Baku Untuk Produksi Bulan Desember 2020

Produk	Jumlah Yang Diproduksi	Tambahan Biaya Bahan Baku (Selesai)	Alokasi BBB Bersama (Rp)
Rengginang Bawang	6,398,536	573,696	6,972,232
Rengginang Terasi	5,935,992	591,360	6,527,352
Jumlah	12,334,528	1,165,056	13,499,584

Sumber: data diolah, 2020

2. Biaya tenaga kerja

Dalam menghitung biaya tenaga kerja, kita perlu menghitung biaya rata-rata per unit dengan membagi total biaya tenaga kerja sebesar Rp 8.600.000 dengan jumlah produksi rengginang bulan Desember sebanyak 3.200 bungkus.

$$\begin{aligned} \text{Biaya Rata-Rat} &= \frac{\text{Rp } 8,600,000}{3,200} \\ &= 2,687.50 \end{aligned}$$

Selanjutnya adalah melakukan perhitungan alokasi biaya tenaga kerja menggunakan metode rata-rata biaya persatuan sebesar Rp 2,687.50 perhitungan adalah sebagai berikut:

Tabel 4.8 Alokasi Biaya Tenaga Kerja Untuk Produksi Rengginang Bulan Desember 2020

Produk	Jumlah Yang Diproduksi	Biaya Rata-Rata Persatuan (Buah)	Alokasi BTK Bersama (Rp)
Rengginang Bawang	1,660	2,687.50	4,461,250
Rengginang Terasi	1,540	2,687.50	4,138,750
Jumlah	3,200		8,600,000

Sumber: data diolah, 2020

3. Biaya *Overhead* Pabrik

1) Perhitungan penyusutan aktiva tetap

Menentukan besar kecilnya penyusutan teknik penyusutan yang dipakai metode garis lurus. Metode garis lurus yakni teknik penyusutan yang paling

Open Stenlis	<p>Jumlah : 1 Harga Perolehan : Rp 29,000,000 Umur Ekonomis : 10 Masa Pemakaian : 2014-2020 Biaya Penyusutan/tahun : Rp 2,900,000 Nilai Aset Tetap saat ini dari tahun 2014-2020 adalah Harga Perolehan – (Biaya penyusutan x Masa pemakaian) Nilai Aset Tetap : Rp 29,000,000 – (Rp 2,900,000 x 6) : Rp 29,000,000– Rp 17,400,000 : Rp 11,600,000</p>
Mixer	<p>Jumlah : 1 Harga Perolehan : Rp 5,750,000 Umur Ekonomis : 9 Masa Pemakaian : 2014-2020 Biaya Penyusutan/tahun : Rp 638,889 Nilai Aset Tetap saat ini dari tahun 2014-2020 adalah Harga Perolehan – (Biaya penyusutan x Masa pemakaian) Nilai Aset Tetap : Rp 5,750,000 – (Rp 638,889 x 6) : Rp 5,750,000 – Rp 3,833,333 : Rp 1,916,667</p>
Termos 30L	<p>Jumlah : 2 Harga Perolehan : Rp 370,000 Umur Ekonomis : 8 Masa Pemakaian : 201-2020 Biaya Penyusutan/tahun : Rp 46,250 Nilai Aset Tetap saat ini dari tahun 2014-2020 adalah Harga Perolehan – (Biaya penyusutan x Masa pemakaian) Nilai Aset Tetap : Rp 370,000– (Rp 46,250 x 6) : Rp 370,000 – Rp 277,500 : Rp 92,500</p>
Wajan 22	<p>Jumlah : 2 Harga Perolehan : Rp 90,000 Umur Ekonomis : 8 Masa Pemakaian : 201-2020 Biaya Penyusutan/tahun : Rp 11,250 Nilai Aset Tetap saat ini dari tahun 2014-2020 adalah Harga Perolehan – (Biaya penyusutan x Masa pemakaian) Nilai Aset Tetap : Rp 90,000 – (Rp 11,250 x 6) : Rp90,000 – Rp 67,500 : Rp 22,500</p>
Sutil Tangan	<p>Jumlah : 6 Harga Perolehan : Rp 36,000 Umur Ekonomis : 5 Masa Pemakaian : 2015-2020 Biaya Penyusutan/tahun : Rp 7,200 Nilai Aset Tetap saat ini dari tahun 2015-2020 adalah Harga Perolehan – (Biaya penyusutan x Masa pemakaian) Nilai Aset Tetap : Rp 36,000 – (Rp 7,200x 5) : Rp 36,000 – Rp 36,000 : Rp 1</p>
Tempe Jemuran	<p>Jumlah : 6 Harga Perolehan : Rp 168,000 Umur Ekonomis : 8 Masa Pemakaian : 2014-2020 Biaya Penyusutan/tahun : Rp 21,000</p>

		<p>Nilai Aset Tetap saat ini dari tahun 2014-2020 adalah Harga Perolehan – (Biaya penyusutan x Masa pemakaian) Nilai Aset Tetap : Rp 168,000 – (Rp 21,000 x 6) : Rp 168,000 – Rp 126,000 : Rp 42,000</p>
	Gunting	<p>Jumlah : 2 Harga Perolehan : Rp 100,000 Umur Ekonomis : 2 Masa Pemakaian : 2019-2020 Biaya Penyusutan/tahun : Rp 50,000 Nilai Aset Tetap saat ini dari tahun 2019-2020 adalah Harga Perolehan – (Biaya penyusutan x Masa pemakaian) Nilai Aset Tetap : Rp 100,000 – (Rp 50,000 x 1) : Rp 100,000 – Rp 50,000 : Rp 0</p>
	Serokan	<p>Jumlah : 2 Harga Perolehan : Rp 64,000 Umur Ekonomis : 5 Masa Pemakaian : 2015-2020 Biaya Penyusutan/tahun : Rp 12,800 Nilai Aset Tetap saat ini dari tahun 2015-2020 adalah Harga Perolehan – (Biaya penyusutan x Masa pemakaian) Nilai Aset Tetap : Rp 64,000 – (Rp 12,800 x 5) : Rp 64,000 – Rp 64,000 : Rp 0</p>
	Panci Dandang	<p>Jumlah : 3 Harga Perolehan : Rp 375,000 Umur Ekonomis : 8 Masa Pemakaian : 2014-2020 Biaya Penyusutan/tahun : Rp 46,875 Nilai Aset Tetap saat ini dari tahun 2014-2020 adalah Harga Perolehan – (Biaya penyusutan x Masa pemakaian) Nilai Aset Tetap : Rp 375,000 – (Rp 46,875 x) : Rp 375,000 – Rp 281,250 : Rp 93,750</p>
	Kipas Angin	<p>Jumlah : 1 Harga Perolehan : Rp 350,000 Umur Ekonomis : 8 Masa Pemakaian : 2014-2020 Biaya Penyusutan/tahun : Rp 43,875 Nilai Aset Tetap saat ini dari tahun 2014-2020 adalah Harga Perolehan – (Biaya penyusutan x Masa pemakaian) Nilai Aset Tetap : Rp 350,000 – (Rp 43,875 x 6) : Rp 350,000 – Rp 281,250 : Rp 87,5000</p>
	Baskom Stainless	<p>Jumlah : 4 Harga Perolehan : Rp 100,000 Umur Ekonomis : 8 Masa Pemakaian : 2014-2020 Biaya Penyusutan/tahun : Rp 12,500 Nilai Aset Tetap saat ini dari tahun 2014-2020 adalah Harga Perolehan – (Biaya penyusutan x Masa pemakaian) Nilai Aset Tetap : Rp 100,000 – (Rp 12,500 x 6) : Rp 100,000 – Rp 75,000 : Rp 25,000</p>

	Blender Philip	Jumlah : 1 Harga Perolehan : Rp 500,000 Umur Ekonomis : 8 Masa Pemakaian : 2014-2020 Biaya Penyusutan/tahun : Rp 62,500 Nilai Aset Tetap saat ini dari tahun 2014-2020 adalah Harga Perolehan – (Biaya penyusutan x Masa pemakaian) Nilai Aset Tetap : Rp 500,000 – (Rp 62,500 x 6) : Rp 500,000 – Rp 375,000 : Rp 125,000
	Kompor	Jumlah : 4 Harga Perolehan : Rp 1,850,000 Umur Ekonomis : 8 Masa Pemakaian : 2014-2020 Biaya Penyusutan/tahun : Rp231,250 Nilai Aset Tetap saat ini dari tahun 2014-2020 adalah Harga Perolehan – (Biaya penyusutan x Masa pemakaian) Nilai Aset Tetap : Rp 1,850,000 – (Rp 231,25 x 6) : Rp 1,850,000 – Rp 1,387,500 : Rp 462,500
	Mesin Pengempres	Jumlah : 2 Harga Perolehan : Rp 1,100,000 Umur Ekonomis : 8 Masa Pemakaian : 2014-2020 Biaya Penyusutan/tahun : Rp 137,500 Nilai Aset Tetap saat ini dari tahun 2014-2020 adalah Harga Perolehan – (Biaya penyusutan x Masa pemakaian) Nilai Aset Tetap : Rp 1,100,000– (Rp 137,500 x 6) : Rp 1,100,000 – Rp 825,000 : Rp 275,000
	Blower	Jumlah : 1 Harga Perolehan : Rp 450,000 Umur Ekonomis : 6 Masa Pemakaian : 2014-2020 Biaya Penyusutan/tahun : Rp 75,000 Nilai Aset Tetap saat ini dari tahun 2014-2020 adalah Harga Perolehan – (Biaya penyusutan x Masa pemakaian) Nilai Aset Tetap : Rp 450,000 – (Rp 75,000 x 6) : Rp 450,000 – Rp 450,000 : Rp 0
	Mesin Pengaduk Adonan	Jumlah : 1 Harga Perolehan : Rp 12,000,000 Umur Ekonomis : 7 Masa Pemakaian : 2014-2020 Biaya Penyusutan/tahun : Rp 1,714,286 Nilai Aset Tetap saat ini dari tahun 2014-2020 adalah Harga Perolehan – (Biaya penyusutan x Masa pemakaian) Nilai Aset Tetap : Rp 12,000,000 – (Rp 1,714,286 x 6) : Rp 12,000,000 – Rp 10,285,714 : Rp 1,714,286
	Tabung Gas	Jumlah : 10 Harga Perolehan : Rp 1,500,000 Umur Ekonomis : 10 Masa Pemakaian : 2014-2020 Biaya Penyusutan/tahun : Rp 150,000

	Nilai Aset Tetap saat ini dari tahun 2014-2020 adalah Harga Perolehan – (Biaya penyusutan x Masa pemakaian) Nilai Aset Tetap : Rp 1,500,000 – (Rp 150,000 x 6) : Rp 1,500,000 – Rp 900,000 : Rp 150,000
Jumlah	Rp 67,106,702

Sumber: Data diolah 2020

Jadi total *overhead* pabrik variabel dan tetap UD Yani Jaya adalah Rp 5,090,000 + Rp 712,230.32 = Rp 5,802,230 selanjutnya melakukan perhitungan biaya *overhead* pabrik dengan menggunakan metode rata-rata biaya persatuan. Perhitungannya ada pada tabel berikut:

$$\begin{aligned} \text{Biaya Rata-Rata} &= \frac{\text{Rp 5,802,230}}{3,200} \\ &= 1,813.197 \end{aligned}$$

Selanjutnya adalah melakukan perhitungan alokasi biaya *overhead* pabrik menggunakan metode rata-rata biaya persatuan sebesar Rp 1,813.197 perhitungan pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.10 Alokasi Biaya *Overhead* Pabrik Untuk Bulan Desember 2020

Produk	Jumlah Yang Diproduksi	Biaya Rata-Rata Persatuan (Buah)	Alokasi BOP Bersama (Rp)
Rengginang Bawang	1,660	1,813.197	3,009,907
Rengginang Terasi	1,540	1,813.197	2,792,323
Jumlah	3,200		5,802,230

Sumber: data diolah, 2020

2) Perhitungan tarif pokok pembuatan sesudah penyusutan

Perhitungan tarif pokok pembuatan yang seharusnya pada perusahaan UD.

Yani Jaya sesudah memperhitungkan biaya penyusutan yakni:

Tabel 4.11 Laporan Harga Pokok Produksi Rengginang Bawang

LAPORAN HARGA POKOK PRODUKSI PERIODE DESEMBER 2020		Jumlah
Laporan Produksi (bungkus)		
Produk masuk proses		1,690
Produk selesai		1.660

Produk rusak bersifat normal		30	
Biaya dibebankan			1,690
Elemen Biaya	Jumlah	Produksi Ekuivalen	Harga
pokok/bungkus			
Bahan baku	Rp 6,972,232	1,690	Rp 4,126
Tenaga kerja	Rp 4.461,250	1.690	Rp 2.640
Overhead pabrik	<u>Rp 2,997,556</u>	1.690	<u>Rp 1.774</u>
	<u>Rp 14,431,038</u>		<u>Rp 8,539</u>
Perhitungan harga pokok			
Harga pokok produk selesai = 1,660 x Rp 8,539			Rp 14,174,865.91
Harga produk rusak normal = 30 x Rp 8,539			<u>Rp 256,172.28</u>
Jumlah harga pokok produk selesai = 1.660 @ Rp 8,693.40			Rp 14,431,038

Sumber: data diolah, 2020

Dengan demikian maka tarif pokok rengginang pada UD. Yani Jaya yaitu:

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Pokok/bungkus} &= \frac{\text{Total biaya produksi}}{\text{Volume Produksi}} \\
 &= \frac{\text{Rp 14,431,038}}{1.660} \\
 &= \text{Rp 8,693.40/bungkus}
 \end{aligned}$$

Hasil analisis dari data laporan tarif pokok pembuatan dengan memakai metode *full costing* dapat dilihat sebagai berikut:

Produk masuk proses

1. 11 (Beras ketan) x 26 (kali) = 286
2. 2 (bawang putih) x 26 (kali) = 52 +

= 338 kg atau sekitar 1,690/bungkus

Berdasarkan data diatas, dapat diketahui gambaran secara jelas perhitungan harga pokok produksi yang terangkum dalam laporan harga pokok produksi rengginang bawang bulan Desember 2020. Berdasarkan laporan harga pokok produksi dapat diketahui bahwa pada bulan desember 2020 UD. Yani Jaya memproduksi sebanyak 1,690/bungkus rengginang, 30 bungkus rengginang dengan kerusakan normal dan 1,660/bungkus rengginang yang siap dijual. Biaya

yang dibebankan antara lain biaya bahan baku sebesar Rp 6,972,232 biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 4,461,250 dan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 2,997,556. kemudian masing masing biaya dibagi dengan jumlah ekuivalen untuk mendapatkan harga pokok produksi per buah sebesar Rp 8,539 seluruh elemen biaya ditambahkan untuk mendapatkan hasil perhitungan harga pokok produksi yaitu sebesar Rp 154,431,038 harga pokok produksi dibagi dengan jumlah yang terjual maka diperoleh harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp 8,693.40

Tabel 4.12 Laporan Harga Pokok Produksi Rengginang Terasi

LAPORAN HARGA POKOK PRODUKSI PERIODE DESEMBER 2020			
Laporan Produksi (bungkus)			Jumlah
Produk masuk proses			1,560
Produk selesai		1,540	
Produk rusak bersifat normal		20	
Biaya dibebankan			1,560
Elemen Biaya	Jumlah	Produksi Ekuivalen	Harga
pokok/bungkus			
Bahan baku	Rp 6,527,352	1,560	Rp 4,184
Tenaga kerja	Rp 4,138,750	1,560	Rp 2,653
<i>Overhead</i> pabrik	<u>Rp 2,780,865</u>	1,560	<u>Rp 1,783</u>
	<u>Rp 13,446,967</u>		<u>Rp 8,620</u>
Perhitungan harga pokok			
Harga pokok produk selesai = 1,540 x Rp 8,620			Rp 13,274,670
Harga produk rusak normal = 20 x Rp 8,620			<u>Rp 172,397</u>
Jumlah harga pokok produk selesai = 1,540 x @Rp 8,731.80			Rp 13,446,967

Sumber: data diolah, 2020

Dengan demikian maka tarif pokok rengginang pada UD. Yani Jaya yaitu:

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Pokok/bungkus} &= \frac{\text{Total biaya produksi}}{\text{Volume produksi}} \\
 &= \frac{\text{Rp 13,446,967}}{1,540} \\
 &= \text{Rp 8,731.80,-/bungkus}
 \end{aligned}$$

Hasil analisis dari data laporan tarif pokok pembuatan dengan memakai metode *full costing* sebagai berikut:

Produk masuk proses

1. 11 (Beras ketan) x 26 (kali) = 286
2. 1 (terasi) x 26 (kali) = $\frac{26}{+}$
= 312 kg atau sekitar 1.560/bungkus

Berdasarkan data diatas, dapat diketahui gambaran secara jelas perhitungan harga pokok produksi yang terangkum dalam laporan harga pokok produksi rengginang terasi bulan desember 2020. Berdasarkan laporan harga pokok produksi dapat diketahui bahwa pada bulan Desember 2020 UD. Yani Jaya memproduksi sebanyak 1.560/bungkus rengginang, 20/bungkus rengginang dengan kerusakan normal dan 1,540/bungkus rengginang yang siap dijual. Biaya yang dibebankan antara lain biaya bahan baku sebesar Rp 6,527,352 biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 4,138,750 dan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 2,780,865 kemudian masing masing biaya dibagi dengan jumlah ekuivalen untuk mendapatkan harga pokok produksi per buah sebesar Rp 8,620 seluruh elemen biaya ditambahkan untuk mendapatkan hasil perhitungan harga pokok produksi yaitu sebesar Rp 13,446,967 harga pokok produksi dibagi dengan jumlah yang terjual maka diperoleh harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp 8,731.80.

4.6.2 Penentuan Harga Jual Produk Menurut Metode *Cost Plus Pricing*

Hasil wawancara yang dilakukan oleh penulis, ditemukan bahwa perusahaan memiliki target laba sebesar 20% untuk produk yang akan dijual. Untuk menentukan harga jual, perusahaan menggunakan metode *cost plus pricing* yang

sederhana, yaitu dengan menambahkan *mark up* atau persentase laba yang diinginkan perusahaan. Dengan total biaya produksi rengginang bawang sebesar Rp 14.431.038,-, biaya total rengginang terasi sebesar Rp 13.446.967,-, biaya non produksi sebesar Rp 4.404.662,-, dan total nilai aset saat ini sebesar Rp 67.106.702,-, perhitungan harga jual menggunakan pendekatan *full costing* dan target laba sebesar 20%.

Dalam metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*, unsur-unsur biaya yang digunakan untuk menentukan harga jual meliputi biaya produksi dan biaya non produksi. Biaya non produksi dapat disajikan dalam tabel berikut:

Table 4.13 Biaya Pemasaran dan Biaya Administrasi & umum pada UD. Yani Jaya Desember 2020

Keterangan	Jumlah (Rp)
Biaya pemasaran :	
a) Biaya pulsa	200.000
b) Biaya gaji karyawan bagian pemasaran	3.000.000
c) Biaya bensin dan oli kendaraan	973.000
Total biaya pemasaran	4.173.000
Biaya administrasi dan umum :	
a) Biaya pembelian ATK	231.664
Total biaya administrasi dan umum	231.664
Total biaya pemasaran dan biaya administrasi dan umum	4.404.664

Sumber: UD Yani Jaya, 2020

Berdasarkan tabel 4.13 dapat diketahui bahwa biaya pemasaran terdiri dari

- a) Biaya pulsa sebesar Rp 200.000 bulan.
- b) Biaya gaji karyawan bagian pemasaran sebesar Rp 3.000.000 per orang karyawan bagian pemasaran berjumlah 2 orang bagian pengantaran ke pasar dan toko-toko maka biaya gaji karyawan bagian pemasaran adalah Rp $1.500.000 \times 2 \text{ orang} = \text{Rp } 3.000.000$ perbulan .
- c) Biaya bensin dan oli kendaraan dalam satu bulan adalah biaya bensin untuk kendaraan motor Rp 785.500 perbulan dan oli kendaraan satu bulan adalah

Rp 187.500 maka biaya bensin dan oli kendaraan dalam satu bulan adalah sebesar Rp $785.500 + 187.500 = \text{Rp } 973.000$

Jadi total biaya pemasaran keseluruhan bulan desember 2020 adalah Rp 4.173.000

Biaya administrasi dan umum bulan Desember 2020 terdiri dari:

- a) Biaya pembelian ATK (nota, pulpen, staples, lakban, isolasi kardus) dalam satu bulan adalah sebesar Rp 231.664 secara keseluruhan per bulan

Jadi total biaya pemasaran dan administrasi & umum pada UD. Yani Jaya bulan desember 2020 adalah Rp 4.404.664

- a. Harga jual rengginang bawang dengan menggunakan metode *cost plus pricing*

Biaya bahan baku = Rp 6,972,323

Biaya tenaga kerja = Rp 4,461,250

Biaya overhead pabrik = Rp 2,997,556

Total biaya produksi = Rp 14,431,038

Harga pokok produksi per bungkus = $\frac{\text{Total biaya produksi}}{\text{Unit produksi}}$

Unit produksi

= Rp 14,431,038

1.660

= Rp 8,639.40-/bungkus

Nilai aset : Rp 67,106,702

Biaya pemasaran dan biaya administrasi & umum: Rp 4.404.664

ROI = 20% x Rp 67,106,702

= Rp 13,421,340

% *markup* = $\frac{\text{ROI} + \text{Biaya pemasaran dan Administrasi \& umum}}{\text{Total Biaya}}$

$$\begin{aligned}
 & \text{Volume produksi} \\
 & = \text{Rp } 13,446,967 \\
 & \quad \underline{\hspace{1.5cm}} \\
 & \quad 1,540 \\
 & = \text{Rp } 8,731.80,-/\text{bungkus}
 \end{aligned}$$

Nilai aset : Rp 67,106,702

Biaya pemasaran dan biaya administrasi & umum: Rp 4.404.664

ROI = 20% x Rp 67,106,702

$$= \text{Rp } 13,421,340$$

% *markup* = ROI + Biaya pemasaran dan Administrasi & umum

$$\frac{\text{Volume penjualan x Biaya produksi per unit}}$$

$$= \text{Rp } 13,421,340 + \text{Rp } 4,404,664$$

$$\frac{\hspace{1.5cm}}{1,540 \times \text{Rp } 8,731.80}$$

$$= 1,33$$

$$= 133\%$$

Perhitungan harga jual rengginang bawang:

Harga jual = Biaya produksi + (%*Markup* x Biaya produksi)

$$= \text{Rp } 13,446,967 + (133\% \times \text{Rp } 13,446,967)$$

$$= \text{Rp } 31,272,971$$

Perhitungan harga jual/bungkus

Harga jual/bungkus = $\frac{\text{Total harga jual}}{\text{Unit produksi}}$

$$\frac{\hspace{1.5cm}}{\hspace{1.5cm}}$$

$$= \frac{\text{Rp } 31,272,971}{\hspace{1.5cm}}$$

$$1,540$$

=Rp 20,307.12,-/bungkus

Atau dibulatkan Rp 20,307

4.7 Pembahasan

Penelitian yang telah dilakukan pada bab sebelumnya, ditemukan alokasi biaya bersama yang digunakan dalam perhitungan harga pokok produksi untuk jenis produk yang sama. Analisis data akan difokuskan pada penerapan alokasi biaya bersama dengan metode rata-rata biaya per satuan untuk membandingkan harga pokok menurut perusahaan dengan hasil analisis, yang juga dapat digunakan untuk menetapkan harga jual perusahaan menggunakan metode *cost plus pricing*.

Metode ini dilakukan karena perusahaan menghasilkan beberapa macam produk yang sama dari satu proses bersama tapi mutunya berlainan. Dalam metode ini harga pokok masing-masing produk dihitung sesuai dengan proporsi kuantitas yang diproduksi.

4.7.1 Biaya Bahan Baku

Tabel 4.14 Perbandingan Biaya Bahan Baku

Rengginang Bawang	2,545,000	2,997,556	(452,556)
Rengginang Terasi	2,545,000	2,780,865	(235,865)
Jumlah	5,090,000	5,778,421	(688,421)

Sumber: data diolah, 2020

Dari hasil perhitungan pada analisis tabel biaya bahan baku dialokasikan menggunakan rata-rata biaya persatuan ditambah dengan bahan penolong dan totalnya sama dengan perusahaan yaitu Rp 13,499,584.

4.7.2 Biaya Tenaga Kerja

Table 4.15 Perbandingan Biaya Tenaga Kerja

Komponen	Perusahaan (Rp)	Analisis (Rp)	selisih (Rp)
Rengginang Bawang	4,300,000	4,461,250	(161,250)
Rengginang Terasi	4,300,000	4,138,750	161,250
Jumlah	8,600,000	8,600,000	-

Sumber: data diolah, 2020

Pada tabel di atas, terlihat bahwa alokasi biaya tenaga kerja menggunakan metode rata-rata persatuan menghasilkan total yang sama dengan yang dimiliki perusahaan, yaitu Rp8.600.000.

4.7.3 Biaya Overhead Pabrik

Table 4.16 Perbandingan Biaya Overhead Pabrik

Komponen	Perusahaan (Rp)	Analisis (Rp)	selisih (Rp)
Rengginang Bawang	2,545,000	2,997,556	(452,556)
Rengginang Terasi	2,545,000	2,780,865	(235,865)
Jumlah	5,090,000	5,778,421	(688,421)

Sumber: data diolah, 2020

Biaya overhead pabrik dialokasikan menurut metode rata-rata biaya persatuan, biaya menurut perusahaan Rp 5.090.000 menurut analisis adalah Rp 5,778,421 sehingga menimbulkan selisih kurang Rp 688,421.

4.7.4 Harga Pokok Produksi

Table 4.17 Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok

Komponen	Perusahaan (Rp)	Analisis (Rp)	selisih (Rp)
Rengginang Bawang	13,594,793.5	14,431,038	(836,245)
Rengginang Terasi	13,594,793.5	13,446,967	147,827
Jumlah	27,189,587	27,878,005	(688,418)

Sumber: data diolah, 2020

Hasil penelitian yang diperoleh, maka bisa diketahui perhitungan tarif pokok produksi yang dilakukan menurut perhitungan perusahaan adalah Rp 27,189,587 perusahaan mengalokasikan biaya menggunakan metode rata-rata sehingga setiap produk memiliki jumlah yang sama yaitu Rp 13,594,793,5 karena adanya biaya yang tidak diperhitungkan sedangkan menurut analisis total

harga pokok produksi adalah Rp 27,878,005. jumlah dari rengginang bawang Rp 14,431,038 dan rengginang terasi Rp 13,446,967.

Table 4.18 Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Per bungkus

Komponen	Perusahaan (Rp)	Analisis (Rp)	selisih (Rp)
Rengginang Bawang	8,496.75	8,639.40	(142.65)
Rengginang Terasi	8,496.75	8,731.80	(235.05)
Jumlah	16,993.49	17,371.20	(377.71)

Sumber: data diolah, 2020

Hasil perhitungan harga pokok per bungkus menurut perusahaan menjadi lebih tinggi dibandingkan perhitungan menurut analisis harga pokok produksi per bungkus menurut perusahaan memiliki jumlah yang sama yaitu 8,496.75 untuk semua jenis rengginang, sedangkan menurut analisis harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp 8,639.40 untuk rengginang bawang sehingga menyebabkan selisih kurang Rp 142.65 sedangkan untuk rengginang terasi harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp 8,731.80 sehingga memiliki selisih kurang Rp 235.05.

4.7.5 Harga Jual Produk

Table 4.19 Perbandingan Harga Jual Per bungkus

Komponen	Perusahaan (Rp)	Analisis (Rp)	selisih (Rp)
Rengginang Bawang	15,000	19,432	(4,432)
Rengginang Terasi	15,000	20,307	(5,307)
Jumlah	30,000	39,739	(9,739)

Sumber: data diolah, 2020

Harga jual produk yang dilakukan berdasarkan perhitungan perusahaan berbeda dengan perhitungan dengan metode *cost plus pricing*. Harga jual yang ditawarkan perusahaan lebih rendah dibanding dengan harga menurut analisis, harga jual yang ditawarkan oleh perusahaan adalah sebesar Rp 15.000 per bungkus untuk rengginang bawang dan terasi sedangkan untuk menurut *Cost Plus Pricing* harga jual yang ditawarkan sebesar Rp 19,432 untuk rengginang bawang dan 20,307 untuk rengginang terasi. Perbedaan ini dikarenakan terdapat unsur

biaya yang tidak dimasukkan perusahaan dalam perhitungan harga jual, dalam biaya *overhead* pabrik perusahaan tidak memperhitungkan biaya penyusutan aset tetap berupa bangunan dan peralatan-peralatan produksi pada biaya *overhead* pabrik, dan perusahaan juga tidak memasukkan biaya administrasi dan umum (non produksi) dalam menentukan harga jual, ditambah lagi perusahaan menginginkan laba sebesar 20% sehingga harga jual menurut *cost plus pricing* lebih tinggi dibandingkan harga jual menurut perusahaan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dapat disimpulkan berdasarkan hasil analisis yang dilaksanakan peneliti mengenai penentuan tarif jual rengginang bawang dan rengginang terasi sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan terhadap perhitungan harga pokok produksi, dapat disimpulkan bahwa penggunaan pendekatan full costing menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan. Perbedaan ini disebabkan oleh fakta bahwa perusahaan tidak memasukkan biaya penyusutan aset tetap, seperti bangunan dan peralatan produksi, ke dalam biaya *overhead* pabrik saat menghitung tarif pokok produksi. Akibatnya, terjadi ketidaktepatan dalam perhitungan harga pokok produksi. Menurut perusahaan, harga pokok produksi adalah sebesar Rp 27,189,587, sedangkan menurut analisis, harga pokok produksi seharusnya sebesar Rp 27,878,005. Dengan demikian, terdapat selisih kurang sebesar Rp 688,418.
2. Hasil perhitungan harga pokok produksi per bungkus menurut perusahaan memiliki jumlah yang sama yaitu sebesar Rp 8,496.75/bungkus untuk semua jenis rengginang, sedangkan menurut analisis harga pokok produksi sebesar Rp 8,639.40/bungkus untuk rengginang bawang sehingga menyebabkan selisih kurang Rp 142,65 sedangkan untuk rengginang terasi harga pokok

produksi sebesar Rp 8,731.80/bungkus sehingga memiliki selisih kurang Rp 235.05.

3. Harga jual menurut perusahaan memiliki perbedaan dengan metode *cost plus pricing*, harga jual yang diterapkan UD. Yani Jaya sebesar Rp 15.000/bungkus rengginang bawang dan Rp 15.000/bungkus rengginang terasi. Sedangkan menurut perhitungan *cost plus pricing* pendekatan *full costing* yang diperhitungkan oleh peneliti diperoleh harga jual sebesar Rp 19,432/bungkus rengginang bawang dan Rp 20,307/bungkus rengginang terasi dengan asumsi persentase laba yang diharapkan adalah sebesar 20%. Jika perusahaan menginginkan laba sebesar 20% maka harga jual produk akan mengalami peningkatan.

5.2 Saran

Hasil analisis dan pembahasan, penulis menyarankan kepada pihak UD. Yani Jaya yang dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan dalam menentukan harga jual. berdasarkan saran yang diberikan antara lain:

1. Perusahaan sebaiknya melakukan perhitungan harga pokok produksi secara cermat dan tepat, dengan menggunakan metode penentuan harga pokok menurut akuntansi biaya yaitu metode *full costing*. Hal ini dikarenakan penentuan harga pokok secara tepat dapat mempengaruhi penentuan harga jual, sedangkan harga jual tersebut dapat berpengaruh terhadap pendapatan perusahaan, dan pendapatan juga dapat mempengaruhi laba yang akan diperoleh perusahaan.

2. Untuk memastikan perhitungan harga pokok produksi yang akurat, disarankan agar UD. Yani Jaya melakukan pencatatan yang teliti terhadap bahan dan biaya yang digunakan selama proses produksi, serta melakukan identifikasi terhadap biaya yang termasuk dalam kategori non-produksi.
3. Perusahaan harus berhati-hati dalam menetapkan harga jual agar tetap bersaing di pasar. Harga yang terlalu tinggi akan kehilangan pelanggan, sementara harga terlalu rendah sulit untuk bertahan dan berkembang, sebaiknya perusahaan dapat mempertahankan harga jual sebelumnya karena konsumen lebih cenderung memilih produk yang harganya lebih rendah sesuai dengan harga di pasaran. Namun jika perusahaan menginginkan persentase laba sebesar 20% maka harga jual perusahaan akan mengalami kenaikan harga jual dan akan terjadi resiko yang berdampak pada unit penjualan.

DAFTAR PUSTAKA

- Angipora, Merius. 2012. *Dasar-Dasar Pemasaran*. Jakarta: Raja Grafindo.
- Armanto Witjaksono. 2013. *Akuntansi Biaya*. Revisi. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Bastian Bustami & Nurlela. 2010. *Akuntansi Biaya*. 2nd ed. Mitra Wacana Media.
- Charles T dkk. 2008. *Akuntansi Biaya (Pendekatan Manajerial)*. 11th ed. Jakarta: PT Indeks Kelompok Gramedia.
- Hansen & Mowen. 2014. *Akuntansi Manajerial*. 9th ed. ed. Dewi Fitriyani & Deny Arnos Kwary. Salemba Empat.
- Kotler, Pilip dan Gary Amstrong. 2008. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- L.M Samryn. 2012. *Akuntansi Manajemen*. 1st ed. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Mowen, Hasen dan. 2011. *Manajemen Biaya*. Buku II. ed. Terjemahan Benyamin Molan. Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. 2011. *Akuntansi Manajemen Konsep, Manfaat Dan Rekayasa*. Edisi 3. Jakarta: Salemba Empat.
- . 2014. *Akuntansi Biaya*. 5th ed. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- . 2015. *Akuntansi Biaya*. 5th ed. UPP STIM YKPN.
- Murti Sumarni. 2010. *Pengantar Bisnis*. 6th ed. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Purnama, Dian, Saiful Muchlis, and Andi Wawo. 2017. "Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing." *JRAK: Jurnal Riset Akuntansi dan Komputersasi Akuntansi* 10(1): 119–32.
- Rambat dan Hamdani. 2012. *Ekonomi Manajerial*. ke-1. Bandung: Remaja Rodakarya.
- Riwayadi. 2016. *Akuntansi Biaya: Pendekatan Tradisional Dan Kontemporer*. 2nd ed. Jakarta Selatan: Salemba Empat.
- Sigit, Suhardi. 2010. *Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: UST.
- Siregar dkk. 2014. *Akuntansi Biaya*. 2nd ed. Jakarta: Salemba Empat.
- Sunyoto, Danang. 2013. *Ekonomi Manajerial Konsep Terapan Bisnis Mikro*. Jakarta: CAPS Center For Academic Publishing Service.

supriyono, R.A. 2010. Akuntansi Manajemen. 2nd ed. ed. BPPE. Yogyakarta.

Swastha basu. 2010. Manajemen Penjualan. 13th ed. Yogyakarta: BPPE.

Tuggal, Amin Wijaja. 2009. Pengantar Akuntansi Biaya. ed. Harvarindo. Jakarta.

Lampiran

Wawancara UD Yani Jaya Samarinda :

1. Nama usaha? UD Yani Jaya
2. Nama Pemilik usah ? Pak Supardi
3. Alamat usaha ? Jl. Perumahan pondok karya lestari Blok B Rt 12 No 139
4. Bahaan apa saja yang di perlukan dalm proses produksi ?
 - a. Ketan (berapa kg yg digunakan) Harga?
 - b. Garam (berapa pack yang dipakai) Harga?
 - c. Terasi (berapa bungkus yang dipakai) Harga?
 - d. Gula (berapa Kg yang digunakan)?
 - e. Bawang putih (berapa kg yang di gunakan)?
5. Apa kah rangginang memiliki varian rasa ? jika ada apa saja?
6. Pertanyaan (penjelasan langkah/proses mengolahnya? Dan apakah terdapat campuran lain seperti pengawet atau pengembang)?
7. Apakah terdapat produk yang rusak dalam sekali produksi?
8. alat apa saja yang di gunakan saat proses produksi?
9. Dalam sehari mampu memproduksi berapa kg ?
Pertanyaan (saat ini memproduksi sekitar berapa kg)?
10. Harga persatuan produk berapa ?
11. Harga jual yang ditetap kn ini dihitung dengan biaya apa saja?
12. Rata – rata omset penjualan harian/bulan? Berapa omsen sebulan?
13. Pangsa pasar (penjualan kemananya saja)?
14. Jumlah karyawan?
15. Upah pekerjaan harian/bulanan?
16. Berapa upah untuk gaji perkaryawan?
17. Berapa biaya listrik perbula?
18. Berapa biaya air perbulannya?
Pertanyaan (dalam mencuci ketan menggunakan air PDAM juga)?
19. Berapa biaya kendaraan perbulannya?
Mobil
Motor
20. Tabung Gas sebulan biayanya berapa?
21. Pembelian bangunan?
22. Biaya pengemasan, seperti plastik, gerdus, lakban?
23. Biaya oprasional plastik/kemasan yang digunakan dalam sebulan/perharinya berapa?
24. Apakah ada biaya reparasi atau biaya pemeliharaan mesin yang digunakan dalam sebulan ?
25. Harga Pembelian gedung ?
26. Apakah ada biaya penyusutan gedung ?

Biaya administrasi:

- | | |
|-----------------|-------------|
| 1. Nota | Rp 14.000 |
| 2. Biaya pulpen | Rp 11.664,4 |

3.	Biaya staples	Rp 21.000
4.	Biaya lakban	Rp 75.000
5.	Biaya isolasi	Rp 30.000
6.	Biaya gerdus	Rp 80.000
Total biaya administrasi		Rp 231.664,4

PT Bank Tabungan Negara (Persero) Tbk.

STRUK PEMBELIAN LISTRIK PRABAYAR

NO METER : 32134822397
IDPEL : 231570990927
NAMA : SUPADI
TARIF / DAYA : BL 2200VA
NO REF : OMAS2130063425000000000547969
RP BAYAR : RP 450.000

METERAI : RP 0,00
PPN : RP 0,00
PPJ : RP 18.182
ANGSURAN : RP 0,00
RP STROOM/TOKEN : RP 428.818,00
JML KWH : 330
ADMIN BANK : RP 3.000

STROOM/TOKEN : 4864 0345 3817 2808 1409

Informasi Hubungi Call Center Atau hubungi PLN Terdekat

TERBLANG : EMPAT RATUS LIMA PULUH RIBU RUPIAH
DICETAK DI : PPAAFIRSTOUR_PAYMENT, 0923:49866:49871:49876: JL. SEJATI PKL RT. BLOK.B NO. 30B SEI KAPIH, SAMARINDA
TANGGAL / KODE : 30 DESEMBER 2020 06:34:35 WIB/530497001/530497ZAKY/2AXMNSGTIen63453/AL

SEGI PELUNASAN

No Langganan : 2211613
Nama Pelanggan : Supadi
Alamat : Jl. Sejati Blok B
Gol Tarif : D2
Tgl Bayar : 17/01/2021
Periode : Desember 2020
Meter Kini : 2138
Meter Lalu : 2110
Pemakaian : 28 M3
Jml Tagih : Rp. 137.500
Materai : Rp. 0,00
Admin Bank : Rp. 2.500
Tgl Bayar : Rp. 140.000
KODE REF : 4216112211624R0327SM
000017.SMR0387/CA-17062019.171044

PEMBAYARAN REKENING AIR PDAM SAMARINDA

KD LOKET BAYAR : 71
No. Langganan : 2211624
Nama Pelanggan : Supadi
Alamat : Jl. Sejati Blok B
Gol Tarif : D2
Periode : Desember 2020
Meter Kini : 2138
Meter Lalu : 2110
Pemakaian : 28 M3
Kode Ref : 4216112211624R0327SMR06201917000

TERBLANG : SERATUS EMPAT PULUH RIBU RUPIAH
PDAM SAMARINDA MENYATAKAN STRUK INI SEBAGAI BUKTI PEMBAYARAN YANG SAH
000017.SMR0387/CA-17062019.171044