

**ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK
PADA AK FRESH BAKERY & PASTRY DI
BALIKPAPAN**

SKRIPSI

Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi



Oleh :

**NANDA EMMA PERMATASARI
1601035106
AKUNTANSI**

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

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Analisis Penetapan Harga Jual Produk Pada *AK Fresh Bakery & Pastry* Di Balikpapan
Nama Mahasiswa : Nanda Emma Permatasari
NIM : 1601035106
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Program Studi : S1 Akuntansi

Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh Gelar Sarjana Akuntansi

Menyetujui,

Samarinda, 26 Juni 2023

Pembimbing,



Dr. Hj. Yana Ulfah, S.E., M.Si., Ak., CA., CSRS., CIQaR., CSRA
NIP. 19641230 198910 2 001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Mulawarman



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

Lulus Tanggal Ujian: 20 Juni 2023

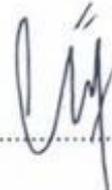
SKRIPSI INI TELAH DIUJI DAN DINYATAKAN LULUS

Judul Skripsi : Analisis Penetapan Harga Jual Produk Pada *AK Fresh Bakey & Pastry* Di Balikpapan
Nama : Nanda Emma Permatasari
NIM : 1601035106
Hari : Selasa
Tanggal Ujian : 20 Juni 2023

TIM PENGUJI

1. Dr. Hj. Yana Ulfah, S.E., M.Si., Ak., CA., CSRS., CIQaR., CSRA 1. 
NIP. 19641230 198910 2 001

2. Dwi Risma Deviyanti, S.E., M.Si., Ak., CA 2. 
NIP. 19701018 199512 2 001

3. Mega Norsita, S.E., M.Acc., Ak., CA., CSRS., CSRA 3. 
NIP. 19910607 201903 2 007

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-undangan yang berlaku.

Samarinda, 22 Juni 2023



Nanda Emma Permatasari

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK
KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Fakultas Ekonomi & Bisnis Universitas Mulawarman, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nanda Emma Permatasari

NIM : 1601035106

Program Studi: Akuntansi

Fakultas : Ekonomi & Bisnis

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, dengan ini meyetujui untuk memberikan ijin kepada pihak UPT. Perpustakaan Universitas Mulawarman, Hak Bebas Royalti Non-Ekklusif (Non-exclusive Royalty Free Right) atas skripsi saya yang berjudul "Analisis Penetapan Harga Jual Produk Pada *AK Fresh Bakery & Pastry* Di Balikpapan" beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Ekklusif ini kepada UPT. Perpustakaan Universitas Mulawarman berhak menyimpan, mengalih media atau memformatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat dan mempublikasi skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat Di : Samarinda
Tanggal : 22 Juni 2023
Yang Menyatakan



Nanda Emma Permatasari

ABSTRAK

Nanda Emma Permatasari. **Analaisis Penetapan Harga Jual Pada AK *Fresh Bakery & Pastry Balikpapan***. Dibimbing oleh Ibu Yana Ulfah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis bagaimana *AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan* menentukan harga jual produk dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Perhitungan dalam penentuan harga jual yang dilakukan masih sangat sederhana, dalam menghitung biaya produksinya tidak menghitung biaya secara rinci dan tidak berdasarkan dengan standar akuntansi. Penentuan harga jual sangat penting dalam suatu perusahaan karena merupakan dasar dalam penentuan laba yang maksimal. Dari hasil analisis data, hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok perusahaan lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Hal ini disebabkan karena dalam perhitungan biaya *overhead* pabrik perusahaan tidak memperhitungkan beberapa biaya kedalam harga pokok produksinya seperti depresiasi. Sehingga hal ini berpengaruh terhadap harga jual yang ditetapkan oleh *AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan*. Harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan *mark up* 35% harga jual lebih rendah dibandingkan menurut perusahaan yaitu Rp6.601,903 untuk roti coklat dan Rp5.308,702 untuk roti kacang. Jadi, penetapan harga jual harus dilakuakn secara tepat karena harga jual yang terlalu tinggiakan menjadikan produk kurang bersaing, sedangkan harga jual yang terlalu rendah akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan.

Kata Kunci: Harga Jual, *Full Costing*, *Cost Plus Pricing*

ABSTRACT

Nanda Emma Permatasari. Analysis of Determination of Selling Prices at AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan. Supervised by Mrs. Yana Ulfah. This study aims to find out and analyze how AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan determines the selling price of products using the cost plus pricing method. Calculations in determining the selling price are still very simple, in calculating production costs do not calculate costs in detail and are not based on accounting standards. Determining the selling price is very important in a company because it is the basis for determining the maximum profit. From the results of data analysis, the results of the study show that the calculation of the company's cost of goods is lower than the calculation of the cost of production using the full costing method. This is because in the calculation of factory overhead costs the company does not take into account several costs into the cost of production such as depreciation. So this affects the selling price set by AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan. The selling price using the cost plus pricing method with a 35% mark up is lower than according to the company, namely Rp6,601,903 for brown bread and Rp5,308,702 for peanut bread. So, the selling price must be determined appropriately because a selling price that is too high will make the product less competitive, while a selling price that is too low will cause losses for the company.

Keywords: *Selling Price, Full Costing, Cost Plus Pricing*

RIWAYAT HIDUP



Nanda Emma Permatasari, lahir pada tanggal 29 Desember 1998 di Balikpapan, Kalimantan Timur, merupakan anak pertama dari dua bersaudara dari Bapak Suhaemy dan Ibu (Almh) Mariyani . Memulai Pendidikan dari TK Hang Tuah Balikpapan 2003-2004. Ditahun yang sama melanjutkan ke SD Negeri 002 Balikpapan 2004-2008, saat kelas 5 pindah sekaligus menamatkan pendidikan dasar di SD Negeri Banjarbaru Utara 1 2008-2010. Kemudian melanjutkan pendidikan tingkat menengah pertama di SMP Negeri 1 Banjarbaru 2010-2011, saat kelas 2 SMP pindah sekaligus menamatkan pendidikan tingkat menengah pertama di SMP Negeri 2 Balikpapan 2011-2013. Selanjutnya melanjutkan pendidikan tingkat menengah atas di SMA Negeri 2 Balikpapan 2013-2016. Melanjutkan pendidikan perguruan tinggi pada 2016 di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman Samarinda Jurusan Akuntansi konsentrasi Akuntansi Manajemen. Pada tahun 2019 melakukan program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Reguler Angkatan XLV di Desa Kasai, Kecamatan Pulau Derawan, Kabupaten Berau, Provinsi Kalimantan Timur.

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadirat Allah SWT, yang telah memberikan karunia dan limpahan rahmatNya dan tak lupa kita panjatkan Sholawat dan salam kepada junjungan kita Nabi Besar Muhammad SAW sebagai panutan kita, yang akhirnya penulis dapat menyelesaikan Studi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Ir. H. Abdunnur, M.Si selaku Bapak Rektor Universitas Mulawarman.
2. Prof. Dr. Hj. Syarifah Hidayah, M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.
3. Ibu Dwi Risma Deviyanti, S.E, M.Si., AK., CA selaku Ketua Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.
4. Dr. Wulan Iyhig Ratna Sari, SE., M.Si., CSP selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.
5. Dr. H. Zaki Fakhroni, Akt., CA., CTA., CFrA., CIQaR selaku Koordinator Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.
6. Ibu (Almh) Siti Masyithoh, SE., MM selaku dosen pembimbing pertama yang telah memberikan kontribusi berharga kepada penulis, dan penulis akan selalu mengenang bimbingan dan dukungannya.

7. Ibu Hj. Nurita Affan, S.E., M.M., AK., CA selaku dosen pembimbing pengganti, penulis berterima kasih karena telah menerima dan membantu dalam perjalanan penelitian ini. Selanjutnya, karena beberapa pertimbangan tertentu penulis harus melakukan pergantian pembimbing.
8. Dr. Hj. Yana Ulfah, SE., M.Si., AK., CA., CSRS., CIQaR., CSRA selaku Dosen Pembimbing penganti kedua yang telah bersedia mengambil peran sebagai dosen pembimbing penulis. Penulis mengucapkan terima kasih karena telah meluangkan waktu dan tenaga untuk membimbing dan memberikan solusi dalam melakukan penelitian ini sampai skripsi ini selesai.
9. Bapak Aspyan Noor, SE., ME, selaku Dosen Wali yang telah memberikan bimbingan nasihat kepada penulis selama menempuh perkuliahan di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.
10. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman yang telah mendidik penulis pada masa perkuliahan.
11. Bapak dan Ibu Staff Jurusan Akuntansi yang telah bersedia membantu segala proses administrasi selama proses perkuliahan di Fakultas Ekonomu dan Bisnis Universitas Mulawarman.
12. Bapak Lucky yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di tempat usaha beliau yaitu *AK Fresh Bakery & Pasty* dan telah bersedia untuk menjadi informan dalam mengumpulkan data penelitian.
13. Orang Tua saya Ibunda (Almh) Mariyani Ayahanda Suhaemy dan Ibunda Aida Novita serta Adik Lutfia Salsabila yang tiada henti mendoakan dan memberikan semangat kepada penulis hingga skripsi ini dapat selesai.

14. Sahabat-sahabat terkasih Jefry Syawaldi, Lusiana Agustin Sesa, Eka Alda Raihana, Fitri Hana, Leili Fitriyani Rahmawati, Reski, Ramayanti, Siti Khadijah. Terima Kasih atas semangatnya dan selalu ada untuk penulis disaat suka maupun duka.
15. Teman-teman seperjuangan Rakita Septi Ampuni, Muhammad Fakhri Zayn, Rezky Damayanti, Lilis Dikmawati, Leviyani, Ilham Imron Wismaya yang senantiasa berbagi dan bertukar pendapat selama penyelesaian tugas akhir. Semoga Allah SWT selalu memberikan keberkahan dalam kehidupan kalian.
16. Kepada semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Terima kasih banyak, semoga segala bantuan yang telah diberikan kepada penulis mendapat balasan dari Allah SWT.

Dengan segala hormat dan kerendahan hati, penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi ini. Penulis menyadari banyaknya kekurangan dalam skripsi ini, maka dengan terbuka penulis menerima masukan kritik dan saran demi perbaikan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat berguna serta bermanfaat bagi para pembaca.

Terima kasih

Samarinda, 22 Juni 2023



Nanda Emma Permatasari

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|----------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PENGESAHAN | ii |
| SKRIPSI INI TELAH DIUJI DAN DINYATAKAN LULUS | iii |
| PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI | iv |
| HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI | v |
| ABSTRAK | vi |
| ABSTRACT | vii |
| RIWAYAT HIDUP | viii |
| KATA PENGANTAR | ix |
| DAFTAR ISI | xii |
| DAFTAR TABEL | xiv |
| DAFTAR GAMBAR | xv |
| DAFTAR SINGKATAN | xvi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xvii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 5 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 5 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 5 |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA | 6 |
| 2.1 Pengertian Akuntansi Biaya | 6 |
| 2.2 Biaya | 7 |
| 2.2.1 Pengertian Biaya | 7 |
| 2.2.2 Pengklasifikasian Biaya | 7 |
| 2.3 Harga Pokok Produksi | 11 |
| 2.4 Unsur -Unsur Harga Pokok Produksi | 12 |
| 2.4.1 Biaya Bahan Baku | 13 |
| 2.4.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung | 15 |
| 2.4.3 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik | 16 |
| 2.5 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi | 17 |
| 2.6 Penentuan Harga Pokok Produksi | 18 |
| 2.6.1 Metode <i>Full Costiang</i> | 19 |
| 2.6.2 Metode <i>Variabel Costing</i> | 19 |
| 2.7 Penentuan Harga Jual | 20 |
| 2.8 Kerangka Pikir | 23 |
| BAB III METODOLOGI PENELITIAN | 25 |
| 3.1 Defisini Operasional | 25 |
| 3.2 Jenis Data dan Sumber Data | 26 |
| 3.3 Tempat Penelitian | 26 |
| 3.4 Teknik Pengumpulan Data | 26 |
| 3.5 Teknik Analisis Data | 27 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 29 |

| | |
|---|-----------|
| 4.1 Gambaran Umum Perusahaan | 29 |
| 4.1.1 Struktur Organisasi Perusahaan..... | 30 |
| 4.1.2 Proses Produksi dan Pemasaran | 32 |
| 4.1.3 Data Produksi | 35 |
| 4.1.4 Biaya Produksi..... | 36 |
| 4.2 Hasil Penelitian..... | 40 |
| 4.2.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut <i>AK Fresh Bakery & Pastry</i> Balikpapan | 39 |
| 4.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i> | 41 |
| 4.2.3 Perhitungan Harga Jual..... | 48 |
| 4.3 Pembahasan | 50 |
| BAB V PENUTUP | 54 |
| 5.1 Kesimpulan..... | 54 |
| 5.2 Saran | 54 |
| DAFTAR PUSTAKA | 56 |
| LAMPIRAN..... | 57 |

DAFTAR TABEL

| | Halaman |
|--|----------------|
| Tabel 4.1 Hasil Produksi Roti <i>AK Fresh Bakery & Pastry</i> Balikpapan Bulan Maret 2022 | 36 |
| Tabel 4.2 Biaya Bahan Baku Roti <i>AK Fresh Bakery & Pastry</i> Balikpapan | 39 |
| Tabel 4.3 Biaya Tenaga Kerja <i>AK Fresh Bakery & Pastry</i> Balikpapan Bulan Maret 2022 | 38 |
| Tabel 4.4 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik <i>AK Fresh Bakery & Pastry</i> Balikpapan Bulan Maret 2022 | 38 |
| Tabel 4.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Coklat dengan Metode Perusahaan..... | 40 |
| Tabel 4.6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Kacang Dengan Metode Perusahaan..... | 40 |
| Tabel 4.7 Biaya Bahan Baku Roti <i>AK Fresh Bakery & Pastry</i> Balikpapan Bulan Maret 2022 | 42 |
| Tabel 4.8 Biaya Tenaga Kerja <i>AK Fresh Bakery & Pastry</i> Balikpapan Bulan Maret 2022 | 42 |
| Tabel 4.9 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel <i>AK Fresh Bakery & Pastry</i> Balikpapan Bulan Maret 2022..... | 43 |
| Tabel 4.10 Depresiasi Aset Tetap <i>AK Fresh Bakery & Pastry</i> Balikpapan Bulan Maret 2022 | 44 |
| Tabel 4.11 Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Coklat Dengan Metode <i>Full Costing</i> | 46 |
| Tabel 4.12 Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Kacang Dengan Metode <i>Full Costing</i> | 48 |
| Tabel 4.13 Klasifikasi Biaya Non Produksi Roti Coklat | 48 |
| Tabel 4.14 Klasifikasi Biaya Non Produksi Roti Kacang..... | 48 |
| Tabel 4.15 Perbandingan Perhitungan Harga Jual Menurut <i>AK Fresh Bakery & Pastry</i> Balikpapan Dengan Menggunakan metode <i>Cost Plus Pricing</i> | 51 |

DAFTAR GAMBAR

| | Halaman |
|---|----------------|
| Gambar 1.1 Kerangka Pikir..... | 24 |
| Gambar 4.1 Struktur Organisasi Perusahaan | 30 |
| Gambar 4.2 Proses Produksi Roti | 33 |

DAFTAR SINGKATAN

| | |
|-----|------------------------------|
| BBB | Biaya Bahan Baku |
| BTK | Biaya Tenaga Kerja |
| BOP | Biaya <i>Overhead</i> Pabrik |
| HPP | Harga Pokok Produksi |

DAFTAR LAMPIRAN

| | Halaman |
|--|----------------|
| Lampiran 1.1 Proses Produksi | 58 |
| Lampiran 1.2 Tempat Produksi..... | 59 |
| Lampiran 1.3 Foto Produksi..... | 60 |
| Lampiran 1.4 Pertanyaan Wawancara..... | 61 |

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perusahaan merupakan suatu badan usaha yang melakukan kegiatan ekonomi yang bertujuan untuk menghasilkan atau menyediakan barang/jasa yang dilakukan dengan menggabungkan berbagai faktor produksi, seperti tenaga kerja, sumber daya alam, modal dan kewirausahaan. Kegiatan ekonomi tersebut dilakukan untuk memperoleh maksimalisasi laba yang optimal dan untuk memperluas bidang usaha. Tanpa adanya laba, suatu perusahaan baik perusahaan jasa, perusahaan dagang, maupun perusahaan manufaktur akan sulit berkembang dan jika hal itu terus terjadi maka akan mengalami kebangkrutan.

Munculnya globalisasi perdagangan mengakibatkan banyak perusahaan yang menjual produk-produk yang sama, kualitas sama dengan harga yang lebih murah. Globalisasi perdagangan tersebut berdampak pada penawaran produk yang menjadi beraneka ragam. Kondisi ini menguntungkan bagi konsumen karena konsumen mempunyai banyak pilihan produk. Sebaliknya, kondisi ini menimbulkan persaingan bagi perusahaan untuk memenuhi keinginan konsumen, seperti kualitas bagus, pelayanan bagus, banyak ragam produk, dan juga harga murah. Oleh karena itu, agar dapat menjadi penguasa pasar, perusahaan harus mampu bersaing dengan cara memadukan keinginan pelanggan tersebut, seperti kualitas tinggi, harga murah, pelayanan cepat, dan terus melakukan inovasi agar produk tersebut memiliki keunggulan dari produk yang lain.

Salah satu masalah yang sering dihadapi oleh manajer perusahaan yaitu penentuan harga jual produk. Harga jual sangat erat kaitannya dengan pencapaian laba. Laba merupakan hasil pengurangan antara pendapatan yang diterima dengan sejumlah pengeluaran akibat terciptanya suatu produk ataupun pemberian jasa (Rudianto, 2013). Permasalahan yang dihadapi dalam penentuan harga jual produk karena harga jual yang terlalu tinggi akan mempengaruhi pendapatan perusahaan, yang artinya berpengaruh juga terhadap laba dan kelangsungan hidup perusahaan.

Harga jual sering menjadi tolak ukur konsumen. Karena itu, penentuan harga jual produk memerlukan berbagai pertimbangan yang terintegrasi mulai dari biaya produksi, biaya operasional, target laba yang diinginkan perusahaan, daya beli konsumen, harga jual pesaing kondisi perekonomian secara umum, elastisitas harga produk dan sebagainya. Sebelum menentukan harga jual terlebih dahulu harus diketahui harga pokok produksi, karena harga pokok produksi merupakan dasar bagi perusahaan untuk menentukan harga jual. Harga pokok produksi merupakan komponen biaya yang langsung berhubungan dengan produksi. Harga pokok produksi merupakan salah satu peranan yang penting pada suatu perusahaan, karena dari harga pokok produksi dapat dibuat analisa rencana dan kekuatan pemasaran, penentuan harga jual dan sebagai perencanaan laba perusahaan (Soei et al., 2014). Dalam menentukan harga pokok produksi, perusahaan harus menentukan metode yang tepat agar dapat menghasilkan laba yang sesuai dengan harapan perusahaan agar dapat bersaing dengan perusahaan lainnya .

Biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi akan menjadi dasar dalam penentuan harga jual dan biasanya perusahaan akan menambahkan persentase laba yang diinginkan. Salah satu metode penetapan harga jual, dimana seluruh biaya atau total biaya penuh ditambah dengan persentase labayang diharapkan oleh perusahaan disebut metode *cost plus pricing*. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya dalam harga pokok produksi, terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* adalah metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap (Mulyadi, 2015).

Metode penentuan harga pokok berdasarkan *full costing* ditujukan untuk memenuhi kebutuhan luar (ekstern) seperti investor, *full costing* hanya secara sederhana mengelompokkan biaya menurut fungsi pokok (biaya yang terjadi di fungsi produksi) organisasi perusahaan manufaktur (Mulyadi, 2015).

Perusahaan yang menghasilkan satu atau dua jenis barang atau jasa, perhitungan harga pokok yang akurat tidak terlalu sulit, namun sebaliknya bagi perusahaan yang memiliki produk yang bervariasi maka perhitungan harga pokok produk menjadi sulit. Produksi roti menjadi salah satu bisnis yang produknya bervariasi. Banyak perusahaan yang beroperasi di bidang yang sama sehingga memunculkan suatu persaingan. Maka dari itu perhitungan harga pokok produksi yang matang akan dapat membantu dalam penentuan harga jual. Apabila harga

jual yang dihasilkan tinggi biasanya konsumen akan beralih ke perusahaan lain yang memiliki kualitas sama tetapi dengan harga lebih murah.

AK Fresh Bakery & Pastry merupakan salah satu usaha dagang dibidang makanan yang memproduksi roti. AK Fresh Bakery & Pastry bertempat di Jl. Indrakila III Rt. 30 No. 64 Balikpapan. Usaha ini dikelola oleh Bapak Lucky beserta istrinya sejak tahun 2001. Perusahaan ini memproduksi berbagai macam roti seperti roti sobek, roti manis, roti kacang dan lainnya. Penentuan harga jual yang dilakukan AK Fresh Bakery & Pastry masih sangat sederhana. Harga jual ditentukan dengan cara menjumlahkan biaya-biaya yang berhubungan pada produksi tersebut tanpa memperhitungkan biaya produksi tidak langsung seperti penyusutan dan menambahkan laba yang diharapkan.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka perusahaan perlu mengkaji kembali penetapan harga dari setiap produk yang dihasilkannya. Peneliti memilih untuk meneliti hanya dua produk saja yaitu roti coklat dan roti kacang, karena dua produk tersebut merupakan salah satu produk unggulan dari AK Fresh Bakery & Pastry. Seperti yang diketahui bahwa roti coklat dan roti kacang merupakan produk unggulan, maka kedua produk tersebut merupakan salah satu penyumbang laba paling besar untuk AK Fresh Bakery & Pastry, jadi penentuan harga jual dari kedua produk tersebut harus optimal karena sangat mempengaruhi laba dari usaha tersebut, selain itu pemilihan dua produk tersebut bertujuan untuk mempersingkat waktu penelitian, serta agar lebih fokus pada analisis mendalam dan pemahaman yang lebih baik terhadap produk tersebut. Oleh karena itu, untuk mengetahui bagaimana penentuan harga jual dan faktor-faktor apa saja yang dapat

mempengaruhi dalam penentuannya, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Analisis Penetapan Harga Jual Produk Pada AK Fresh Bakery & Pastry Di Balikpapan”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang yang telah diuraikan diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana penetapan harga jual produk dengan menggunakan metode *cost plus pricing* pada AK Fresh Bakery & Pastry di Balikpapan.

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan diatas maka penelitian ini bertujuan agar dapat mengetahui penentuan harga jual AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan dengan menggunakan metode *cost plus pricing*.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dihasilkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, hasil penelitian ini diharapkan bisa menjadi ilmu pengetahuan mengenai penentuan harga jual serta dapat dijadikan referensi bagi penelitian selanjutnya.

2. Manfaat Praktis

Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan bisa memberikan kontribusi pengetahuan bagi perusahaan khususnya mengenai keputusan yang akan

dibuat dalam penentuan harga jual roti *AK Fresh Bakery & Pastry*
Balikpapan.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan salah satu pengkhususan dalam akuntansi, sama halnya dengan akuntansi keuangan, akuntansi pemerintahan, akuntansi pajak dan sebagainya. Ciri utama yang dapat membedakan akuntansi biaya dengan akuntansi lainnya yaitu pada kajian datanya. Akuntansi biaya mengkaji data biaya untuk digolongkan, dicatat, dianalisis dan dilaporkan dalam laporan informasi akuntansi.

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara – cara tertentu, serta penasiran terhadapnya Mulyadi (2015).

Menurut Samryn (2013) akuntansi biaya adalah konsep dan prosedur akuntansi untuk mengukur biaya – biaya pelaksanaan berbagai aktivitas bisnis dan produksi.

Witjaksono (2013) menyatakan bahwa akuntansi biaya adalah salah satu dari sekian banyak disiplin ilmu dalam akuntansi. Akuntansi biaya secara sederhana dapat siartikan sebagai akuntansi khusus yang digunakan untuk pengukuran dan pelaporan biaya.

Berdasarkan pengertian-pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya adalah suatu perhitungan akuntansi dengan cara melakukan pencatatan transaksi biaya secara sistematis atas pembuatan dan penjualan produk.

2.2 Biaya

2.2.1 Pengertian Biaya

Menurut Mulyadi (2015) Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Selain itu terdapat 4 unsur pokok dalam mendefinisikan biaya yaitu:

1. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi
2. Diukur dalam satuan uang
3. Yang telah terjadi atau yang secara potensial akan terjadi
4. Pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu

Biaya adalah kas atau ekuivalen kas yang dikorbankan untuk membeli barang atau jasa yang diharapkan akan memberikan manfaat bagi perusahaan saat sekarang atau untuk periode mendatang Krismiaji (2011).

Berdasarkan beberapa definisi tentang biaya, terdapat beberapa perbedaan dalam penggunaan bahasa, namun pada dasarnya memiliki makna yang sama yaitu biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis untuk mendapatkan barang atau jasa yang dapat memberikan manfaat sekarang maupun masa yang akan datang.

2.2.2 Pengklasifikasian Biaya

Menurut Gunanto (2016) Penggolongan biaya merupakan suatu proses pengelompokkan biaya secara sistematis atas keseluruhan elemen biaya yang ada kedalam golongan-golongan tertentu yang lebih singkat untuk dapat memberikan informasi yang lebih kecil dan penting. Biaya merupakan faktor yang berkaitan pada aktivitas yang dilakukan perusahaan. Pengklasifikasian biaya diperlukan

untuk mengembangkan data biaya yang dapat membantu manajemen dalam mencapai tujuannya.

Mulyadi (2015) mengklasifikasikan biaya menjadi beberapa bagian pengklasifikasian, yaitu :

1. Penggolongan biaya menurut objek pengeluaran

Dalam cara penggolongan ini, nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Misalnya nama objek pengeluaran adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut “biaya bahan bakar”.

2. Penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan

Dalam perusahaan manufaktur, ada tiga fungsi pokok yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi & umum. Oleh karena itu, dalam perusahaan manufaktur, biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok :

- a. Biaya produksi, merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Contohnya adalah biaya depresiasi mesin dan akuipmen, biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya gaji karyawan yang bekerja dalam bagian-bagian, baik yang langsung maupun yang tidak langsung berhubungan dengan proses produksi. Menurut objek pengeluarannya, secara garis besar biaya produksi ini dibagi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik (*factory overhead cost*).
- b. Biaya pemasaran, merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk. Contohnya adalah biaya iklan, biaya promosi,

biaya angkutan dari gudang perusahaan ke gudang pembeli, gaji karyawan di bagian-bagian yang melaksanakan kegiatan pemasaran, biaya contoh (*sampel*).

- c. Biaya administrasi dan umum, merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan pemasaran produk. Contoh dari biaya ini adalah biaya gaji karyawan bagian keuangan, akuntansi, personalia, dan bagian hubungan masyarakat, biaya pemeriksaan akuntan, biaya photocopy.

3. Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai

Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen. Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan:

- a. Biaya langsung (*direct cost*), adalah biaya yang terjadi, yang penyebabnya satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Biaya langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.
- b. Biaya tidak langsung (*indirect cost*), adalah biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya *overhead* pabrik (*factory overhead costs*).

4. Penggolongan biaya menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas

Dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas, biaya dapat digolongkan menjadi:

- a. Biaya variable, adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Contoh biaya variable yaitu biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.
 - b. Biaya semivariabel, adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semivariabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya variabel.
 - c. Biaya *semifixed*, adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.
 - d. Biaya tetap, adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu. Contoh dari biaya tetap yaitu gaji direktur produksi.
5. Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya:
- Atas dasar jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua, yaitu:
- a. Pengeluaran modal (*capital expenditure*), adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi (biasanya periode akuntansi adalah satu tahun kalender). Pengeluaran modal ini pada saat terjadinya dibebankan sebagai kos aktiva, dan dibebankan dalam tahun-tahun yang menikmati manfaatnya dengan cara didepresiasi, diamortisasi, atau didepleksi. Contoh pengeluaran modal adalah untuk pembelian aktiva tetap, untuk reparasi besar terhadap aktiva tetap, untuk promosi besar-besaran, dan pengeluaran untuk riset dan pengembangan suatu produk.
 - b. Pengeluaran pendapatan (*revenue expenditure*), adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut.

Pada saat terjadinya, pengeluaran pendapatan ini dibebankan sebagai biaya dan dipertemukan dengan pendapatan yang diperoleh dari biaya tersebut. Contoh pengeluaran pendapatan yaitu biaya iklan dan biaya tenaga kerja.

2.3 Harga Pokok Produksi

Bagi perusahaan industri perhitungan harga pokok produksi bertujuan untuk memenuhi kebutuhan baik bagi pihak manajemen perusahaan maupun pihak luar perusahaan (Komara & Sudarma, 2016). Perusahaan harus teliti dan rinci dalam membuat laporan keuangan terutama yang berkaitan dengan biaya produksi agar tidak terjadi kesalahan-kesalahan serta pemborosan biaya dalam proses produksi.

Menurut (Risdiyani, 2016) harga pokok produksi adalah biaya yang berhubungan dengan produksi dan harus dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.

Tujuan perhitungan harga pokok produksi dalam suatu perusahaan industry yaitu untuk memenuhi kebutuhan dari pihak manajemen perusahaan maupun pihak luar perusahaan. Untuk dapat memenuhi tujuan dari perhitungan harga pokok produksi tersebut akuntansi biaya mencatat, mengklasifikasi, dan meringkas biaya-biaya pembuatan produk.

Mulyadi (2015) Harga pokok produksi adalah total biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap untuk dijual. Menurut Mulyadi, dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya nonproduksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya

nonproduksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan nonproduksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi dan umum.

Menurut (Witjaksono, 2013), hal terpenting dari penerapan metode pengukuran biaya yang makin akurat, adalah semakin terbukanya wawasan untuk melakukan peningkatan (*improvement*) dalam proses produksi barang dan jasa agar semakin efisien dan efektif. Biaya-biaya ini agar lebih efektif, maka yang dicatat haruslah yang benar-benar dibebankan karena pengalokasian biaya produksi merupakan suatu proses yang penting dan berpengaruh terhadap penentuan harga pokok produksi.

Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dapat mengakibatkan kesalahan dalam penentuan harga jual pada suatu perusahaan menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah serta juga menimbulkan kesalahan dalam penentuan nilai persediaan produk selesai dan produk dalam proses. Harga jual yang terlalu tinggi dapat mengakibatkan produk yang ditawarkan perusahaan akan sulit bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasar, sebaliknya jika harga jual produk terlalu rendah akan mengakibatkan laba yang diperoleh perusahaan rendah pula. Hal tersebut dapat diatasi dengan penentuan harga pokok produksi dan menentukan harga jual yang tepat.

2.4 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Perusahaan industry dalam menghasilkan suatu produksi biasanya mengeluarkan berbagai macam biaya. Harga pokok produksi yang sering disebut juga biaya pabrikasi atau biaya manufaktur merupakan gabungan dari seluruh biaya yang dikeluarkan dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi.

Mulyadi (2015) biaya produksi terdiri dari unsur-unsur dalam harga pokok produk diklasifikasikan atas tiga biaya, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik.

2.4.1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah semua biaya yang terjadi untuk memperoleh bahan baku dan menemukannya dalam keadaan siap untuk diolah dimana biaya bahan baku ini tidak hanya berupa harga tercantum dalam faktor pembelian saja. Tetapi ditambah dengan biaya yang dikeluarkan untuk menyiapkan bahan baku tersebut dalam keadaan siap untuk diolah.

1. Bahan Baku Langsung (*direct material cost*)

Biaya bahan baku langsung merupakan biaya yang terjadi dari semua bahan baku yang membentuk bagian integral dan produksi jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam perhitungan biaya produksi. Untuk menentukan harga pokok dari bahan baku yang dipakai atau diproduksi dan penentuan persediaan.

Mulyadi (2015) dalam biaya bahan baku, masalah khusus yang berhubungan dengan bahan baku adalah sebagai berikut :

a. Sisa Bahan (*scrap materials*)

Didalam proses produksi, tidak semua bahan baku dapat menjadi bagian produk jadi. Bahan yang mengalami kerusakan didalam proses pengerjaannya disebut sisa bahan . Jika didalam proses produksi terdapat sisa bahan, masalah yang timbul adalah bagaimana memperlakukan hasil penjualan sisa bahan tersebut. Hasil penjualan sisa bahan dapat diperlakukan sebagai :

- a) Pengurangan biaya bahan baku yang dipakai dalam pesanan yang menghasilkan sisa bahan tersebut.
- b) Pengurangan terhadap biaya overhead pabrik yang sesungguhnya terjadi.
- c) Penghasilan diluar usaha (*other income*)

b. Produk Rusak (*Spoiled Goods*)

Produk rusak adalah produk yang tidak memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan, yang secara ekonomis tidak dapat diperbaiki menjadi produk yang baik. Masalah akuntansi yang timbul dari adanya produk adalah bagaimana memperlakukan kerugian yang timbul dari adanya produk rusak tersebut. Kerugian adanya produk rusak dapat dibebankan kepada pesanan yang menghasilkannya atau diperhitungkan sebagai elemen biaya overhead pabrik.

c. Produk Cacat (*Defective Goods*)

Produk cacat adalah produk yang tidak memenuhi standar mutu yang telah ditentukan, namun dengan mengeluarkan biaya pengerjaan kembali untuk memperbaikinya, produk tersebut secara ekonomis dapat disempurnakan lagi menjadi produk jadi yang baik. Masalah akuntansi yang timbul dari adanya produk cacat adalah bagaimana memperlakukan biaya pengerjaan kembali produk cacat tersebut. Biaya pengerjaan kembali produk cacat dapat dibebankan kepada pesanan yang menghasilkan produk cacat tersebut atau diperlakukan sebagai elemen biaya produksi.

Adapun faktor-faktor yang mempengaruhi biaya bahan baku yaitu :

- a. Potongan pembelian, diperlakukan sebagai pengurangan terhadap harga pokok bahan baku yang dibeli.

- b. Biaya angkut pembelian, memiliki dua perlakuan yaitu:
 - a) Sebagai tambahan harga pokok bahan baku yang dibeli dialokasikan kepada masing-masing jenis bahan baku yang dibeli berdasarkan perbandingan kuantitas tiap jenis bahan baku yang dibeli perbandingan harga faktur tiap jenis bahan baku yang dibeli dan tarif yang ditentukan dimuka.
 - b) Sebagai tambahan harga pokok bahan baku yang dibeli, namun diperlakukan sebagai unsur biaya overhead pabrik yaitu taksiran jumlah biaya angkutan selama satu tahun.
- c. Biaya penyimpanan dan pengolahan bahan baku, terjadi apabila bahan yang dibeli oleh perusahaan banyak sehingga bahan tersebut tidak habis mencakup banyak kegiatan dan bagian yang terkait sehingga terjadi kesulitan dalam melakukan alokasi biaya-biaya yang terjadi sehingga diperhitungkan sebagai biaya overhead pabrik yang dibebankan berdasarkan tarif ditentukan dimuka.

2. Bahan Baku Tidak Langsung atau Penolong

Bahan baku tidak langsung atau penolong adalah bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi atau bahan yang meskipun menjadi bagian produk nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan harga pokok produksi tersebut.

2.4.2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya yang dibayarkan kepada pekerja yang membantu dalam pengolahan produk selesai, tetapi tidak dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai, misalnya upah karyawan dan upah mandor (Beutari & Laelisneni, 2017). Biaya tenaga kerja dapat dikelompokkan

kedalam tiga keiompok yaitu gaji dan upah reguler, premi lembur dan biaya - biaya yang berhubungan dengan tenaga kerja.

Sofia dan Septian (2013) tiga kegiatan dalam biaya tenaga kerja yaitu :

1. Pencatatan waktu kerja

Pencatatan waktu kerja merupakan pengumpulan data mengenai jumlah jam kerja karyawan. Dokumen yang digunakan dalam pencatatan waktu kerja yaitu kartu hadir yang digunakan untuk mencatat jumlah jam kerja karyawan dalam satu hari dan kartu jam kerja yang dibuat setiap hari untuk setiap karyawan menurut pekerjaan yang dilaksanakan.

2. Perhitungan jumlah gaji dan upah

Perhitungan jumlah gaji dan upah merupakan tugas departemen personalia.

3. Alokasi biaya tenaga kerja

Alokasi biaya tenaga kerja dibukukan atas dasar kartu hadir dan kartu jam kerja yang merupakan dokumen sumber untuk mengalokasikan biaya tenaga kerja kepada setiap pesanan, departemen atau produk.

2.4.3. Biaya Overhead Pabrik

Firdaus dan Wasillah (2012) biaya overhead pabrik adalah biaya-biaya yang harus terjadi meskipun biaya tersebut secara langsung tidak mempunyai hubungan yang dapat diukur dan diamati terhadap satuan-satuan aktivitas tertentu. Istilah lain overhead pabrik adalah beban pabrik, overhead produksi, biaya produksi tidak langsung, beban produksi, beban pabrik dan biaya manufaktur tidak langsung.

2.5. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Menentukan biaya produk dan jasa adalah dasar dari penetapan harga jual serta menentukan besarnya laba yang diinginkan. Dalam menentukan harga pokok produksi digunakan beberapa metode-metode tertentu sesuai dengan sifat produksi dari produk yang dihasilkan, apakah bersifat terus-menerus atau terputus-putus.

Menurut (Samsul, 2013) harga pokok produk produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, baik yang bersifat tetap maupun variabel.

Menurut (Mulyadi, 2015) metode pengumpulan harga pokok produksi dapat dibagi menjadi dua yaitu metode harga pokok pesanan (*Job order cost method*) dan metode harga pokok proses (*process cost method*).

(Mulyadi, 2015) menjelaskan 4 perbedaan dari metode-metode tersebut, yaitu:

1. Pengumpulan Biaya Produksi

Metode harga pokok pesanan mengumpulkan biaya produksi menurut pesanan, sedangkan metode harga pokok proses mengumpulkan biaya produksi per departemen produksi per periode akuntansi.

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Per Satuan

Metode harga pokok pesanan menghitung harga pokok produksi per satuan dengan cara membagi total biaya yang dikeluarkan untuk pesanan tertentu dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan dalam pesanan yang bersangkutan. Perhitungan ini dilakukan pada saat pesanan telah selesai diproduksi. Metode harga pokok proses menghitung harga pokok produksi per satuan dengan cara

membagi total biaya produksi yang dikeluarkan selama periode tertentu dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan selama periode yang bersangkutan. Perhitungan ini dilakukan setiap akhir periode akuntansi (biasanya akhir bulan) .

3. Penggolongan Biaya Produksi

Di dalam metode harga pokok pesanan, biaya produksi harus dipisahkan menjadi biaya produksi langsung dan biaya produksi tidak langsung. Didalam metode harga pokok proses, pembedaan biaya produksi langsung dan biaya produksi tidak langsung seringkali tidak diperlukan, terutama jika perusahaan hanya menghasilkan satu macam produk. Karena harga pokok per satuan produk dihitung setiap akhir bulan, maka umumnya biaya overhead pabrik dibebankan kepada produk atas dasar biaya yang sesungguhnya terjadi.

2.6. Penentuan Harga Pokok Produksi

Halim et al. (2013), menyatakan bahwa penentuan harga pokok produksi adalah dengan membebankan semua biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik) baik yang bersifat tetap maupun variabel kepada produk atau jasa.

Mulyadi (2015) menjelaskan bahwa metode penentuan kos produksi adalah cara memperhitungkan unsure-unsur biaya kedalam kos produksi. Dalam memperhitungkan unsure-unsur biaya kedalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*. Perbedaan pokok antara kedua metode tersebut terletak pada perlakuan biaya produksi yang bersifat tetap dan akan berakibat pada perhitungan harga pokok produk dan penyajian laporan laba rugi.

2.6.1 Metode *Full costing*

Mulyadi (2014), *Full costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik yang variabel maupun tetap.

Dalam pendekatan *full costing*, taksiran biaya penuh yang dipakai sebagai dasar penentuan harga jual terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun yang berperilaku tetap seperti berikut:

| | |
|---------------------------------------|------------|
| Biaya Bahan Baku | xxx |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung | xxx |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap | xxx |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel | <u>xxx</u> |
| Harga Pokok Produksi | xxx |

2.6.2 Metode *Variabel Costing*

Mulyadi (2014) *Variabel costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel.

(Rahmad et al., 2017) Metode penentuan kos produksi adalah cara yang digunakan untuk memperhitungkan unsure-unsur biaya ke dalam kos produksi. Kos produksi yang dihitung dengan menggunakan *variable costing* terdiri dari unsur kos produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan

biaya *overhead* pabrik variabel ditambah dengan biaya non produksi variabel) dan ditambah dengan biaya nonproduksi variabel (biaya pemasaran variabel, biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya *overhead* pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap). Dengan demikian kos produksi menurut metode *variabel costing* terdiri dari unsure biaya produksi berikut:

| | |
|---------------------------------------|------------|
| Biaya Bahan Baku | xxx |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung | xxx |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel | <u>xxx</u> |
| Harga Pokok Produksi | xxx |

2.7. Penetapan Harga Jual

Perusahaan sering kali kurang akurat dalam menentukan harga jual produknya. Perusahaan yang bergerak di bidang manufaktur biasanya kurang tepat dalam perhitungan harga pokok produksi dari produk yang dihasilkan. Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produk yang dihasilkan biasanya menyebabkan harga jual yang ditetapkan terlalu rendah atau terlalu tinggi. Akibatnya keuntungan yang diharapkan tidak sesuai atau salah dengan keuntungan yang sebenarnya diperoleh. Penentuan harga jual merupakan salah satu keputusan manajemen. hidup atau matinya perusahaan dalam jangka panjang bergantung pada keputusan pricing. Dalam jangka panjang, harga jual harus cukup untuk menutup seluruh kos dan laba normal, agar perusahaan dapat bertahan. (Slamet sugiri)

(Toar et al., 2017) Harga jual adalah jumlah uang (ditambah beberapa produk) mendapatkan sejumlah percampuran dari barang beserta pelayanannya. Penentuan harga jual merupakan salah satu keputusan dari manajemen.

Samryn (2012:38) menyatakan bahwa harga merupakan salah satu jenis informasi penting yang diterima pelanggan tentang suatu produk. Penetapan harga berhubungan dengan seluuh tujuan jangka panjang dari sebuah perusahaan.

Penetapan harga jual produk memerlukan berbagai pertimbangan yang terintegritas. Mulai dari biaya produksi, biaya operasional, target laba yang diinginkan perusahaan, daya beli masyarakat, harga jual pesaing, kondisi perekonomian secara umum, elastisitas harga produk dan sebagainya (Rudianto, 2013).

Mulyadi (2014) ada empat metode dalam menentuka harga jual yaitu:

1. Penentuan harga jual normal (*normal pricing*)

Dalam penentuan harga jual manajer memerlukan informasi biaya penuh untuk masa yang akan datang sebagai dasar penentuan harga jual produk atau jasa. Metode penentuan harga jual normal sering disebut dengan istilah *cost-plus pricing*. Karena harga jual ditentukan dengan menambah biaya masa yang akan datang dengan suatu persentase *Mark Up*.

2. Penentuan harga jual *cost-type contract*

Cost-type contract adalah pembuatan produk atau jasa yang pihak pembeli setuju untuk membeli produk atau jasa pada harga yang didasarkan pada total biaya yang sesungguhnya dikeluarkan oleh produsen ditambah dengan laba yang dihitung sebesar persentase tertentu dari total biaya sesungguhnya. Dalam

keadaan normal, harga jual produk atau jasa yang akan dijual dimasa yang akan datang ditentukan dengan metode *cost-plus pricing* berdasarkan taksiran biaya penuh sebagai dasar, dalam *cost-plus contract* harga jual yang dibebankan kepada konsumen dihitung berdasarkan biaya penuh sesungguhnya yang telah dikeluarkan untuk memproduksi dan memasarkan produk.

3. Penentuan harga jual pesanan khusus

Pesanan khusus merupakan pesanan yang diterima oleh perusahaan diluar pesanan reguler perusahaan. Biasanya konsumen yang melakukan pesanan khusus ini meminta harga dibawah harga normal, bahkan seringkali harga yang diminta oleh konsumen berada dibawah biaya penuh, karena biasanya dipesanan khusus mencakup jumlah yang besar.

4. Penentuan harga jual produk atau jasa yang dihasilkan oleh perusahaan yang diatur dengan perusahaan pemerintah

Produk dan jasa yang dihasilkan untuk memenuhi kebutuhan pokok masyarakat luas seperti listrik, air, telepon, transportasi dan jasa pos diatur dengan peraturan pemerintah. Harga jual produk dan jasa tersebut ditentukan berdasarkan biaya penuh masa yang akan datang ditambah dengan laba yang diharapkan

Dari definisi diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa harga jual merupakan moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada konsumen atas produk maupun jasa yang dijual, dengan harapan harga jual yang dibebankan tersebut dapat menutupi biaya penuh yang bersangkutan dengan produk atau jasa tersebut dan dapat menghasilkan laba yang diinginkan perusahaan tersebut. Harga jual yang dibebankan atas produk yang dijual haruslah tepat, dan harga jual yang tepat

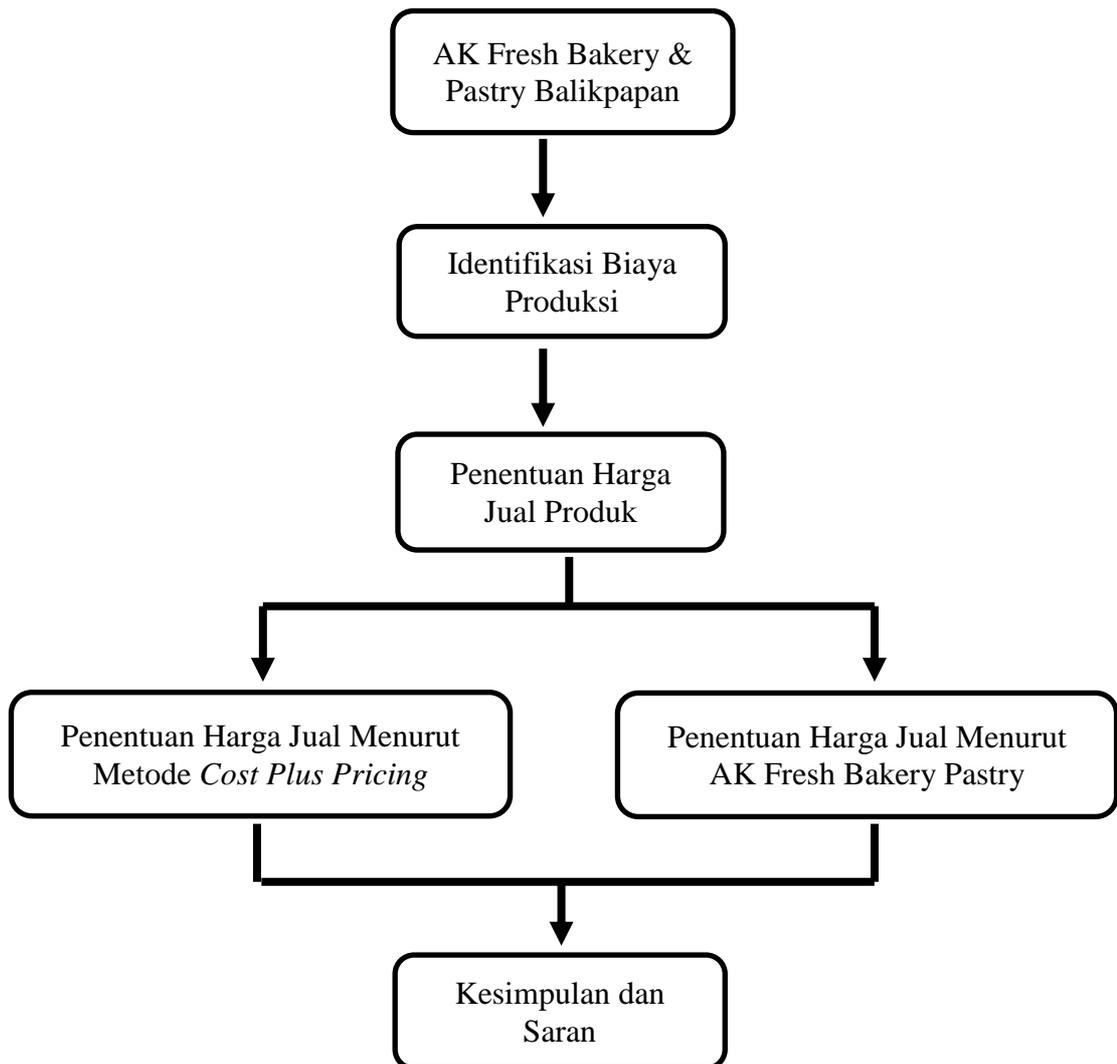
haruslah harga jual yang sesuai dengan kualitas produk yang dijual, serta harga jual tersebut dapat memberikan kepuasan pada konsumen.

2.8. Kerangka Pikir

Penelitian ini dilaksanakan pada AK Fresh Bakery & Pastry di Balikpapan dengan judul “Analisis Penetapan Harga Jual Produk Pada AK Fresh Bakery & Pastry Di Balikpapan”. Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah data biaya produksi pada perusahaan tersebut.

Biaya produksi yang dimaksud adalah biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead pabrik*. Metode yang digunakan dalam penentuan biaya produksi yaitu metode *full costing*. *Full costing* merupakan penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi. Dengan metode ini dapat dihitung harga pokok produksi untuk penentuan harga jual produk AK Fresh Bakery & Pastry di Balikpapan.

Berdasarkan kajian teori diatas tentang perhitungan harga pokok produksi dalam penetapan harga jual maka kerangka piker yang dapat diambil adalah sebagai berikut:



Gambar 2.1 Kerangka Pikir

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Definisi Operasional

1. Metode *full costing* merupakan penentuan harga pokok produk yang membebankan seluruh biaya produksi, baik yang bersifat tetap, maupun variabel terhadap produk yang dihasilkan.
2. Harga pokok produksi merupakan jumlah biaya keseluruhan dalam memproduksi suatu barang yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.
3. Harga jual adalah harga dari hasil penjualan yang dilakukan oleh perusahaan diukur dengan satuan rupiah.
4. Metode *cost plus pricing* adalah metode penentuan harga jual yang menggunakan perhitungan dari biaya total kemudian di tambahkan dengan laba yang diharapkan.
5. Biaya bahan baku adalah seluruh bahan baku yang digunakan untuk membentuk produk belum jadi hingga menjadi produk jadi.
6. Biaya tenaga kerja adalah biaya-biaya yang dikeluarkan oleh *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan untuk membayar upah para karyawannya bagian produksi maupun pemasaran.
7. Biaya *overhead* pabrik adalah biaya lain-lain yang dikeluarkan selain daripada biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, seperti biaya listrik, biaya air, biaya gas, biaya bagian pemasaran, biaya depresiasi asset tetap, biaya *plastic & branding*.

3.2 Jenis Data dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan pada penelitian ini adalah data kuantitatif, yaitu data berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan oleh *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan selama proses produksi

Sumber data pada penelitian ini yaitu:

1. Data primer

Data primer yaitu data yang diperoleh langsung dari pihak narasumber, yang dalam hal ini melupakan objek penelitian yang diteliti yaitu *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan. Data primer yang dimaksud dalam penelitian ini berupa informasi biaya-biaya produksi yang memiliki kaitan dengan harga jual *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan yang bersumber dari narasumber melalui wawancara.

2. Data sekunder

Data sekunder adalah data yang didapat melalui seputar referensi yang berhubungan pada penelitian ini seperti jurnal dan buku-buku perpustakaan.

3.3 Tempat Penelitian

Pada penelitian ini data penelitian yang diambil yaitu di *AK Fresh Bakery & Pastry*, yang beralamat di Jl. Indrakila III Gg. Merdeka Utara Rt. 30 No. 64, kecamatan Balikpapan Utara, kelurahan Gunung Bahagia.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Penulis melakukan pengamatan secara langsung ke *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan untuk memperoleh informasi dan data serta. Dalam

pengamatan tersebut Teknik pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah:

1. Wawancara, yaitu pengumpulan dan data yang dilakukan dengan bertanya secara langsung kepada pemilik perusahaan tentang data penjualan, keunggulan produk, dan informasi lain berkaitan dengan masalah penelitian.
2. Observasi, yaitu mengadakan melakukan pengamatan secara langsung di lapangan untuk mendapatkan data yang meliputi kondisi dan posisi perusahaan, aktivitas perusahaan dan sejarah perusahaan.
3. Dokumentasi, yaitu teknik pengumpulan data dengan melihat catatan/dokumen yang dimiliki oleh perusahaan.

3.5 Teknik Analisis Data

Data yang telah didapat dari penelitian ini dihitung dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi, yaitu dengan menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual. Melalui pendekatan biaya, harga jual akan ditentukan dengan menggunakan *cost plus pricing*. Biaya-biaya yang terjadi dalam proses produksi akan disajikan dalam rumus atau konsep yang telah ditentukan dalam metode *full costing*.

1. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*

| | |
|---------------------------------------|------------|
| Biaya Bahan Baku | xxx |
| Biaya Tenaga Kerja | xxx |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap | xxx |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel | <u>xxx</u> |
| Harga Pokok Produksi | xxx |

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Perusahaan

AK Fresh Bakery & Pastry adalah sebuah usaha yang memproduksi berbagai macam roti. *AK Fresh Bakery & Pastry* berdiri pada tahun 2001 yang berlokasi di Jl. Indrakila III Rt. 30 No. 64, Balikpapan. Pemilik sekaligus *pengelola AK Fresh bakery & Pastry* Balikpapan adalah Bapak Lucky dan istri. Awalnya Bapak Lucky dan Istri hanya memproduksi 2 macam roti dengan dibantu oleh 4 karyawannya. Proses produksi awalnya dilakukan dirumahnya sendiri yang bertempat di Balikpapan Baru. Proses pengantaran dilakukan sendiri oleh Bapak Lucky, biasanya dalam sehari Bapak Lucky mengantarakan rotinya ke 15 toko, hal ini diharapkan agar masyarakat mengenal produk dari *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan.

Pada tahun 2006 usaha ini mulai berkembang dan banyak dikenal oleh konsumen. Pada tahun 2012 usaha ini banyak menambah jenis roti yang di produksi. Karena semakin banyaknya jumlah roti yang di produksi dan tempat produksi yang kecil sehingga pada tahun 2016 Bapak Lucky memutuskan untuk pindah ke Jl. Indrakila dan membangun tempat produksi sendiri yang terpisah dari rumah.

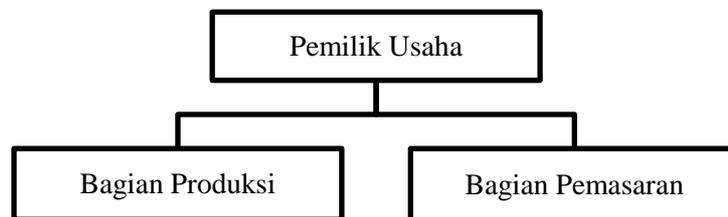
Sampai saat ini Bapak Lucky telah memiliki 8 orang karyawan yang diantaranya 6 karyawan dibagian produksi dan 2 karyawan dibagian pemasaran. Jenis roti yang diproduksi saat ini berjumlah 12 jenis. *AK Fresh Bakery & Pastry*

Balikpapan memproduksi rotinya secara terus menerus setiap harinya kecuali pada hari minggu libur.

4.1.1. Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi adalah kerangka yang menunjukkan hubungan menurut kedudukan, kekuasaan dan wewenang antara mereka yang bekerjasama untuk menunjang kelancaran pelaksanaan kegiatan operasional suatu perusahaan.

AK Fresh Bakery & Pastry mempunyai struktur organisai yang masih sederhana. Pemilik menjabat sebagai pemimpin dan juga memegang peranan dibagian keuangan dan secara langsung membawahi bagian karyawan lainnya. Karyawan tersebut memiliki tanggung jawab dan tugas yang berbeda-beda. Ada yang bertanggung jawab pada bagian produksi dan bagian penjualan. Berikut ini kerangka struktur organisasai *AK Fresh Bakery & Pastry*.



Gambar 4.1. Struktur Organisasi Perusahaan
Sumber: *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan, 2021

Tugas masing-masing setiap bagian:

1. Pemilik Usaha

Berikut ini tugas dari pemilik perusahaan:

- a) Bertanggung jawab atas penyediaan modal yang diperlukan perusahaan.

- b) Mengelola perusahaan secara keseluruhan agar kelangsungan hidup perusahaan berjalan sesuai dengan tujuan yang ditentukan.
- c) Mengurus semua urusan dengan pihak-pihak yang ada hubungan dengan kegiatan perusahaan.
- d) Merencanakan dan menetapkan kebijaksanaan yang akan dijalankan perusahaan.
- e) Mengangkat atau memberhentikan karyawan dan memberikan gaji karyawan.
- f) Mengelola administrasi keuangan, mengatur dan bertanggung jawab atas keuangan perusahaan.
- g) Menjaga kelancaran produksi serta kestabilan persediaan bahan baku.

2. Bagian produksi

Berikut ini tugas bagian produksi

- a) Bertanggung jawab atas produksi agar terlaksanakan secara terus menerus menurut rencana yang telah di tentukan oleh pemilik.
- b) Bertanggung jawab dalam pembuatan roti atas kualitas dan ke higienisan.
- c) Bertanggung jawab mempersiapkan yang akan diproduksi seperti bahan mentah, bahan penolong, yang dibutuhkan untuk proses produksi.
- d) Bertanggung jawab dalam mempertahankan mutu produk serta menjaga peralatan yang digunakan untuk kegiatan produksi.
- e) Melakukan pembungkusan dan melakukan pengecekan produk.

3. Bagian penjualan

Berikut ini tugas bagian penjualan

- a) Mengantar produk roti ke toko-toko yang ada di Balikpapan yang telah bekerja sama dengan *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan.
- b) Mengatur hubungan dengan relasi (langganan).
- c) Memperhatikan keadaan pasar dan perkembangan pemasaran hasil produksi sendiri maupun pesaing.

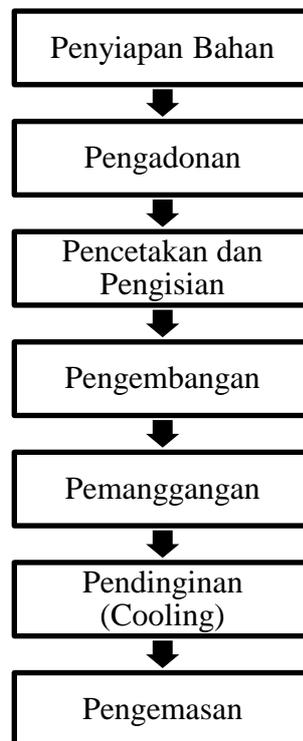
4.1.2. Proses Produksi dan Pemasaran

Berikut ini proses produksi dan pemasaran yang terjadi pada *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan:

1. Proses Produksi

Proses produksi merupakan rangkaian kegiatan utama yang harus dilakukan untuk merubah bahan mentah menjadi suatu barang yang berdaya guna, proses produksi yang dijalankan oleh *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan dilakukan secara massal dan terus menerus setiap harinya, terkecuali hari minggu libur produksi.

Pada bagian produksi per hari mampu memproduksi roti sejumlah 1.000 buah dengan 12 varian. Adonan yang digunakan untuk membuat 12 varian tersebut sama, yang membedakan hanya cara pencetakan dan isi. Jadwal produksi roti *AK Fresh Bakery & Pastry* setiap hari senin-sabtu dari pukul 04.00 – 14.00, sedangkan untuk pengantaran dimulai pukul 08.00 – 16.00. Pada hari senin sampai rabu roti yang di produksi dengan jumlah yang banyak, kemudian hari kamis sampai sabtu jumlah roti yang diproduksi berkurang. Berikut ini tahapan pembuatan roti:



Gambar 4.2 Proses Produksi Roti

Sumber: *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan, 2021

Berikut di bawah ini, akan dijabarkan penjelasan mengenai gambar diatas yaitu tentang proses pembuatan roti pada *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan:

1. Penyiapan Bahan

Pada tahap ini karyawan yang mempersiapkan bahan yang akan digunakan untuk pembuatan roti sehingga tidak terjadi kesalahan dalam proses pembuatannya dan rasa yang dihasilkan tidak berubah.

2. Pengadonan Roti

Seluruh bahan yang diperlukan untuk proses pembuatan roti ditakar sesuai dengan resep yang telah dibuat. Setelah itu bahan-bahan tersebut dimasukkan

kedalam mesin pengadon. Setelah proses pengadonan selesai selanjutnya adonan tersebut akan diteruskan oleh bagian pencetakan dan pengisian roti.

3. Pencetakan dan Pengisian Roti

Setelah proses pengadonan selesai, selanjutnya adonan tersebut akan dicetak sesuai jenis roti yang dibuat. Proses selanjutnya adonan roti yang telah dicetak tersebut akan dibersi isi berbagai macam varian rasa selai seperti coklat, strawberry, nanas, srikaya, kacang, dan juga ada varian rasa keju dan kelapa.

4. Proses Pengembangan

Proses selanjutnya jika roti telah dicetak dan diberi isian, maka adonan roti tersebut akan di fermentasikan selama 2 jam dengan mesin proofer. Ini dilakukan agar adonan roti tersebut dapat mengembang.

5. Pemanggangan Roti

Roti yang telah di selesai fermentasi siap untuk dipanggang. Pada proses pemanggangan roti harus selalu diawasi, agar roti yang dipanggang tidak gosong. Sehingga pada proses ini terdapat 2 karyawan yang bertugas agar bisa bergantian menjaga roti yang dipanggang.

6. Proses Pendinginan (*Cooling*)

Roti yang telah selesai dipanggang akan melawati proses *cooling* (pendinginan). Pada proses ini roti yang telah dipanggang akan di diamkan pada *trolley* agar pada saat dilakukan proses pembungkusan roti tidak menguap pada kemasan.

7. Proses Pengemasan

Setelah roti melewati proses *cooling*, kemudian roti dimasukkan kedalam plastik yang telah di beri label *merk* dan roti siap untuk dipasarkan.

2. Pemasaran

Fungsi pemasaran merupakan tujuan perusahaan untuk mempertahankan eksistensinya agar perusahaan memperoleh laba atau keuntungan dan mengembangkan usaha perusahaan perusahaan tersebut agar memiliki cabang yang lebih luas. Pemasaran adalah system keseluruhan dari kegiatan usaha yang ditunjukan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang yang dapat memuaskan kebutuhan kepada pembeli.

AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan menggunakan cara pemasaran yang langsung dan tidak langsung. Pemasaran langsung yaitu pelanggan dapat membeli secara langsung di toko *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan agar dapat memilih berbagai macam hasil produk roti yang telah diproduksi. Sedangkan pemasaran yang tidak langsung yaitu pelanggan dapat membeli produk *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan di toko-toko di area Balikpapan yang telah bekerjasama dengan *AK Fresh Bakery & Pastry*.

Apabila ada sisa roti dalam penjualan sehari-hari, *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan akan menjual ke pembeli yang menggunakan untuk pakan hewan, karena roti merupakan makanan yang tidak tahan lama dan tidak mungkin melakukan penjualan dengan roti tersebut untuk beberapa hari kedepan melebihi 5 hari.

4.1.3. Data Produksi

AK Fresh Bakery & Pastry memiliki beberapa varian roti. Namun, penelitian ini berfokus pada dua jenis roti, yaitu roti coklat dan roti kacang hijau. Dalam sebulan perusahaan mampu menghasilkan roti sebanyak 28.420 pcs, termasuk roti coklat sebanyak 5.600 pcs dan roti kacang hijau sebanyak 2.600 pcs. Berikut ini persentase produksi roti pada *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan.

Tabel 4.1 Hasil Produksi *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan Bulan Maret 2022

| No | Nama Produk | Jumlah Produksi | Harga Penjualan (Rp) | Jumlah (Rp) | Persentase |
|--------|--------------------|-----------------|----------------------|-------------|------------|
| 1. | Roti Kepang CK | 780 | 13000 | 10.140.000 | 3,386% |
| 2. | Roti Kepang | 390 | 11.000 | 4.290.000 | 1,433% |
| 3. | Roti Sobek | 9.400 | 9.000 | 84.600.000 | 28,254% |
| 4. | Roti Manis | 1.000 | 8.000 | 8.000.000 | 2,672% |
| 5. | Roti Coklat | 5.600 | 12.500 | 70.000.000 | 23,378% |
| 6. | Roti Balok Kelapa | 900 | 8.000 | 7.200.000 | 2,405% |
| 7. | Roti A/K | 900 | 6.000 | 5.400.000 | 1,803% |
| 8. | Roti Kecil | 900 | 5.000 | 4.500.000 | 1,503% |
| 9. | Roti Caramel | 1.300 | 16.000 | 20.800.000 | 6,947% |
| 10. | Roti Kacang | 2.600 | 10.000 | 26.000.000 | 8,683% |
| 11. | Roti Balok Manis | 650 | 10.000 | 6.500.000 | 2,171% |
| 12. | Roti Balok Panjang | 4.000 | 13.000 | 52.000.000 | 17,366% |
| Jumlah | | 28.420 | | 299.430.000 | 100% |

Sumber: *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan, 2023

Perhitungan persentase pada tabel di atas untuk roti coklat dan roti kacang produk:

$$a. \text{ Roti Coklat} = \frac{70.000.000}{299.430.000} \times 100 \% = 23,378\%$$

$$b. \text{ Roti Kacang} = \frac{26.000.000}{299.430.000} \times 100 \% = 8,683\%$$

4.1.4. Biaya Produksi

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

1. Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan roti yaitu tepung, gula, ragi, mentega, improver, telur, garam. Untuk pemakaian bahan baku dalam memproduksi roti pada bulan Maret 2022 adalah sebesar Rp57.920.000 dengan rincian sebagai berikut:

Table 4.2. Biaya Bahan Baku Roti AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan Maret 2022

| No | Nama Bahan | Satuan | Pemakaian | Harga (Rp) | Jumlah (Rp) |
|--------|---------------|---------|-----------|------------|-------------|
| 1. | Tepung Terigu | Kg | 2.000 | 13.500 | 27.000.000 |
| 2. | Gula | Kg | 400 | 14.000 | 5.600.000 |
| 3. | Ragi | Kotak | 30 | 58.000 | 1.740.000 |
| 4. | Telur | Piring | 240 | 58.000 | 13.920.000 |
| 5. | Mentega | Kg | 400 | 14.700 | 5.880.000 |
| 6. | Garam | Bungkus | 120 | 2.500 | 300.000 |
| 7. | Improver | Kg | 60 | 58.000 | 3.480.000 |
| Jumlah | | | | | 57.920.000 |

Sumber: AK Fresh Bakery & Pastry, 2023

2. Biaya Tenaga Kerja

Jumlah tenaga kerja yang bekerja pada *AK Fresh Bakery & Pastry* berjumlah 8 orang meliputi 6 orang bagian produksi dan 2 orang bagian penjualan. Jam kerja dalam satu hari pada bagian produksi adalah 10 (sepuluh) jam, yaitu dari jam 04.00 – 14.00, sedangkan pada bagian penjualan jam kerja dalam satu hari adalah 8 (delapan) jam, yaitu dari jam 08.00 – 16.00. Hari kerja

adalah hari senin sampai dengan hari sabtu. Jumlah pengeluaran gaji karyawan *AK Fresh Bakery & Pastry* adalah sebesar Rp 23.400.000 pada bulan Maret 2022 dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 4.3. Biaya Tenaga Kerja *AK Fresh Bakery & Pastry* Bulan Maret 2022

| No | Bagian | Jumlah Karyawan | Gaji Pokok (Rp) | Jumlah Gaji (Rp) |
|--------|-----------|-----------------|-----------------|------------------|
| 1. | Produksi | 6 | 2.800.000 | 16.800.000 |
| 2. | Pemasaran | 2 | 3.300.000 | 6.600.000 |
| Jumlah | | | | 23.400.000 |

Sumber: AK Fresh Bakery & Pastry, 2022

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Usaha *AK Fresh Bakery & Pastry* hanya mencantumkan biaya gas elpiji, biaya plastic, biaya air, biaya listrik, biaya konsumsi karyawan sebagai perhitungan biaya *overhead* pabriknya. *AK Fresh Bakery & Pastry* hanya menghitung biaya yang keluar setiap bulannya tidak termasuk biaya penyusutan asset tetap yang digunakan untuk data biaya *overhead* pabrik dapat dilihat pada table berikut:

Tabel 4.4. BOP *AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan* Bulan Maret 2022

| No | Keterangan | Kuantitas | Harga Per Unit (Rp) | Jumlah (Rp) |
|--------|---------------------------------|-----------|---------------------|-------------|
| 1. | Biaya gas elpiji 12Kg | 27 Tabung | 155.000 | 4.185.000 |
| 2. | Biaya gas elpiji 3Kg | 27 Tabung | 30.000 | 810.000 |
| 3. | Biaya air | | | 600.000 |
| 4. | Biaya listrik | | | 1.500.000 |
| 5. | Biaya Plastik & <i>branding</i> | 250 Kg | 60.000 | 15.000.000 |
| Jumlah | | | | 22.095.000 |

Sumber: AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan, 2023

Dari table diatas dapat dilihat bahwa biaya *overhead* pabrik bulan Juli 2022 yang dihitung oleh pemilik usaha *AK Fresh Bakery & Pastry* terdiri dari:

1. Biaya gas elpiji 12 kg Rp 150.000 per tabung, tabung gas 12 kg yang dimiliki yakni ada 2 tabung. 1 tabung 12 kg untuk pemakaian 1 hari, dalam bulan Maret total hari kerja adalah 27 hari maka dalam bulan Maret total pemakaian gas elpiji 12 kg sebanyak 27 tabung. Jadi perhitungan untuk biaya gas elpiji 12 kg adalah sebagai berikut:

$$\text{Biaya gas elpiji 12 kg} = \text{Rp } 150.000 \times 27 \text{ tabung} = \text{Rp } 4.050.000$$

2. Biaya gas elpiji 3 kg Rp 25.000 per tabung, dalam sehari pemakain tabung gas elpiji 3 kg adalah sebanyak 1 tabung. Maka dalam bulan Maret pemakaian gas elpiji terhitung sebanyak 27 tabung. Jadi perhitugnan biaya gas elpiji 3 kg adalah sebagai berikut:

$$\text{Biaya gas elpiji 3 kg} = \text{Rp } 25.000 \times 27 \text{ tabung} = 675.000$$

3. Biaya air yang dimaksud disini adalah air yang digunakan untuk mencuci bahan baku seperti kacang hijau dan mencuci peralatan produksi setelah digunakan. Pada bulan Maret air digunakan sebesar Rp 600.000
4. Biaya listrik, total biaya listrik yang dibayarkan pada bulan Maret 2022 adalah sebesar Rp 1.500.000.
5. Biaya plastic & *branding*, dalam bulan Maret *AK Fresh Bakery & Pastry* menggunakan sebanyak 250 kg dengan harga 1 kg plastic & *branding* sebesar Rp 60.000. Jadi perhitungan untuk plastic & *branding* adalah sebagai berikut:

$$\text{Biaya plastic \& branding} = \text{Rp } 60.000 \times 250 \text{ kg} = \text{Rp } 15.000.000$$

4.2 Hasil Penelitian

4.2.1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut *AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan*

Harga pokok produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan oleh *AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan* dalam melakukan proses produksinya.

1. Roti Coklat

Tabel 4.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Coklat dengan Metode Perusahaan

| No | Keterangan | Kebutuhan Per Bulan | Biaya Per Satuan (Rp) | Jumlah (Rp) | Persentase Produksi (%) | Proporsi Biaya (Rp) |
|----------------------|--------------------------|---------------------|-----------------------|-------------|-------------------------|---------------------|
| 1. | Tepung terigu | 2.000 kg | 13.500 | 27.000.000 | 23,378 | 6.312.060 |
| 2. | Gula | 400 kg | 14.000 | 5.600.000 | 23,378 | 1.309.168 |
| 3. | Ragi | 30 kotak | 58.000 | 1.740.000 | 23,378 | 406.777,2 |
| 4. | Telur | 240 piring | 58.000 | 13.920.000 | 23,378 | 3.254.217,6 |
| 5. | Mentega | 400 kg | 14.700 | 5.880.000 | 23,378 | 1.374.626,4 |
| 6. | Garam | 120 bungkus | 2.500 | 300.000 | 23,378 | 70.134 |
| 7. | Improver | 60 kg | 58.000 | 3.480.000 | 23,378 | 813.554,4 |
| 8. | Coklat | 75 kg | 22.000 | 1.716.000 | | 1.716.000 |
| 9. | Karyawan Produksi | 6 orang | 2.800.000 | 16.800.000 | 23,378 | 3.927.504 |
| 10. | Biaya plastic & branding | 250 kg | 60.000 | 15.000.000 | 23,378 | 3.567.000 |
| Harga Pokok Produksi | | | | | | 22.751.042 |
| Jumlah Produksi | | | | | | 5.600 |
| HPP per bungkus | | | | | | 4.062,686 |

Sumber: *AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan, 2023*

2. Roti Kacang

Tabel 4.6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Kacang dengan Metode Perusahaan

| No | Keterangan | Kebutuhan Per Bulan | Biaya Per Satuan (Rp) | Jumlah (Rp) | Persentase Produksi (%) | Proporsi Biaya (Rp) |
|----|---------------|---------------------|-----------------------|-------------|-------------------------|---------------------|
| 1. | Tepung terigu | 2.000 kg | 13.500 | 27.000.000 | 8,683 | 2.344.410 |
| 2. | Gula | 400 kg | 14.000 | 5.600.000 | 8,683 | 486.248 |
| 3. | Ragi | 30 kotak | 58.000 | 1.740.000 | 8,683 | 151.084,2 |
| 4. | Telur | 240 piring | 58.000 | 13.920.000 | 8,683 | 1.208.673,6 |
| 5. | Mentega | 400 kg | 14.700 | 5.880.000 | 8,683 | 510.560,4 |

Tabel 4.6. Sambungan

| | | | | | | |
|----------------------|--------------------------|-------------|-----------|------------|-------|-----------|
| 6. | Garam | 120 bungkus | 2.500 | 300.000 | 8,683 | 26.049 |
| 7. | Improver | 60 kg | 58.000 | 3.480.000 | 8,683 | 302.168,4 |
| 8. | Kacang Hijau | 30 kg | 23.000 | 690.000 | | 690.000 |
| 9. | Karyawan Produksi | 6 orang | 2.800.000 | 16.800.000 | 8,683 | 1.458.744 |
| 10. | Biaya plastic & branding | 250 kg | 60.000 | 15.000.000 | 8,683 | 1.302.450 |
| Harga Pokok Produksi | | | | | | 8.480.388 |
| Jumlah Produksi | | | | | | 2.600 |
| HPP per bungkus | | | | | | 3.261,687 |

Sumber: AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan, 2023

Dilihat dari tabel 4.5 dan tabel 4.6 harga pokok produksi roti coklat per bungkus adalah Rp4.062,686 dan roti kacang per pcs adalah Rp3.261,687 AK Fresh Bakery & Pastry melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan sangat sederhana dan belum dilakukan pengklasifikasian antara biaya tetap dan biaya variable.

4.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing* membutuhkan biaya seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan

biaya *overhead* pabrik. Berikut ini perhitungan harga pokok produksi roti coklat dan roti kacang menurut metode *full costing*:

1. Biaya Bahan Baku

Tabel 4.7 Biaya Bahan Baku Roti AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan Bulan Maret 2022

| No | Keterangan | Kebutuhan Per Bulan | Biaya Per Satuan (Rp) | Jumlah (Rp) |
|----|---------------|---------------------|-----------------------|-------------|
| 1. | Tepung terigu | 2.000 kg | 13.500 | 27.000.000 |
| 2. | Gula | 400 kg | 14.000 | 5.600.000 |

Tabel 4.7 Sambungan

| | | | | |
|--------|----------|-------------|--------|------------|
| 3. | Ragi | 30 kotak | 58.000 | 1.740.000 |
| 4. | Telur | 240 piring | 58.000 | 13.920.000 |
| 5. | Mentega | 400 kg | 14.700 | 5.880.000 |
| 6. | Garam | 120 bungkus | 2.500 | 300.000 |
| 7. | Improver | 60 kg | 58.000 | 3.480.000 |
| Jumlah | | | | 60.326.000 |

Sumber: AK Fresh Bakery & Pastry, 2023

2. Biaya Tenaga Kerja

Jumlah tenaga kerja yang bekerja pada AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan yaitu 6 orang pada bagian produksi dan 2 orang pada bagian penjualan. Pemilik AK Fresh Bakery & Pastry juga berperan dalam kelancaran proses produksi yaitu mengawasi dan membantu jalannya kegiatan produksi. Berikut ini gaji untuk tenaga kerja AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan:

Tabel 4.8 Biaya Tenaga Kerja Langsung AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan Bulan Maret 2022

| No | Bagian | Jumlah Karyawan | Gaji Karyawan (Rp) | Jumlah Gaji (Rp) |
|----|---|-----------------|--------------------|------------------|
| 1. | Biaya Tenaga Kerja Langsung: - Bagian Produksi | 6 | 2.800.000 | 16.800.000 |

Sumber: AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan, 2023

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik sangat penting dalam perhitungan biaya produksi, karena saat biaya *overhead* pabrik tidak dihitung untuk semua item maka perhitungan harga pokok produksi menjadi tidak tepat. Terdapat kesalahan dalam menghitung biaya *overhead* pabrik pada AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan yaitu tidak melakukan perhitungan biaya penyusutan untuk asset tetap yang digunakan dalam proses produksi.

Biaya *overhead* pabrik terdiri dari dua yaitu biaya *overhead* pabrik variable dan biaya *overhead* pabrik tetap.

a. Biaya *overhead* pabrik variable

Biaya *overhead* pabrik variable adalah biaya yang dikeluarkan secara berubah-ubah mengikuti tingkat produksi yang dihasilkan. Biaya *overhead* pabrik variable AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan bulan Maret 2022 yaitu terdiri dari:

Tabel 4.9 Biaya Overhead Pabrik Variabel AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan Bulan Maret 2022

| No | Keterangan | Kuantitas | Harga Per Unit (Rp) | Jumlah (Rp) |
|--------|--------------------------|-----------|---------------------|-------------|
| 1. | Biaya gas elpiji 12Kg | 27 Tabung | 155.000 | 4.185.000 |
| 2. | Biaya gas elpiji 3Kg | 27 Tabung | 30.000 | 810.000 |
| 3. | Biaya air | | | 600.000 |
| 4. | Biaya listrik | | | 1.500.000 |
| 5. | Biaya plastik & branding | 250 Kg | 60.000 | 15.000.000 |
| Jumlah | | | | 22.095.000 |

Sumber: AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan, 2023

b. Biaya Overhead Pabrik Tetap

Biaya *overhead* pabrik tetap pada *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan berupa biaya depresiasi mobil, bangunan dan alat-alat produksi. Perhitungan biaya *overhead* pabrik tetap berupa biaya depresiasi asset tetap pada *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan menggunakan metode garis lurus. Adapun cara perhitungannya adalah sebagai berikut:

$$\text{Depresiasi} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Berikut ini perhitungan penyusutan asset tetap pada *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan:

Tabel 4.10 Depresi Aset Tetap *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan Bulan Maret 2022

| No | Aset Tetap | Tahun Pembelian | Biaya Per Unit (Rp) | Unit | Harga Perolehan (Rp) | Umur Ekonomis | Nilai Sisa (Rp) | Biaya Penyusutan Per Tahun (Rp) |
|-----|---------------|-----------------|---------------------|------|----------------------|---------------|-----------------|---------------------------------|
| 1. | Bangunan | 2016 | 200.000.000 | 1 | 200.000.000 | 25 | 25.000.000 | 7.000.000 |
| 2. | Proofer | 2014 | 7.000.000 | 3 | 21.000.000 | 10 | 2.000.000 | 1.900.000 |
| 3. | Mixer | 2017 | 6.500.000 | 6 | 39.000.000 | 7 | 2.000.000 | 5.285.714,299 |
| 4. | Oven | 2014 | 19.000.000 | 4 | 76.000.000 | 10 | 3.000.000 | 7.300.000 |
| 5. | Freezer | 2017 | 4.000.000 | 2 | 8.000.000 | 7 | 1.000.000 | 1.000.000 |
| 6. | Pemotong roti | 2019 | 8.500.000 | 1 | 8.500.000 | 5 | 1.000.000 | 1.500.000 |
| 7. | Meja Baking | 2017 | 500.000 | 2 | 1.000.000 | 5 | - | 200.000 |
| 8. | Meja Packing | 2017 | 500.000 | 1 | 500.000 | 5 | - | 100.000 |
| 9. | Meja Kerja | 2017 | 500.000 | 2 | 1.000.000 | 5 | - | 200.000 |
| 10. | Trolley | 2019 | 2.300.000 | 7 | 16.100.000 | 3 | - | 5.366.666,667 |
| 11. | Timbangan | 2018 | 150.000 | 2 | 300.000 | 4 | - | 75.000 |
| 12. | Loyang | 2017 | 50.000 | 150 | 7.500.000 | 5 | - | 1.500.000 |
| 13. | Baskom | 2020 | 15.000 | 20 | 300.000 | 2 | - | 150.000 |
| 14. | Keranjang | 2019 | 105.000 | 25 | 2.625.000 | 3 | - | 875.000 |

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Total Biaya Penyusutan Per Tahun | 32.452.2380,966 |
| Total Biaya Penyusutan Per Bulan | 2.704.365,081 |

Sumber: data diolah, 2023

Berdasarkan data diatas rumus yang digunakan untuk menghitung depresiasi peralatan dengan menggunakan metode garis lurus pada *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan sebagai berikut:

a) Bangunan

Depresiasi per tahun:

$$\text{Depresiasi} = \frac{\text{Rp}200.000.000 - \text{Rp}25.000.000}{25 \text{ Tahun}} = \text{Rp}7.000.000$$

Depresiasi per bulan :

$$\text{Rp}7.000.000 : 12 = \text{Rp}583.333,333$$

b) Proofer

Depresiasi per tahun:

$$\text{Depresiasi} = \frac{\text{Rp}21.000.000 - \text{Rp}2.000.000}{10 \text{ Tahun}} = \text{Rp}1.900.000$$

Depresiasi per bulan :

$$\text{Rp}1.900.000 : 12 = \text{Rp}158.333,333$$

c) Mixer

Depresiasi per tahun:

$$\text{Depresiasi} = \frac{\text{Rp}39.000.000 - \text{Rp}2.000.000}{7 \text{ Tahun}} = \text{Rp}528.714,2999$$

Depresiasi per bulan :

$$\text{Rp}528.714,2999 : 12 = \text{Rp}44.059,5249$$

d) Oven

Depresiasi per tahun:

$$\text{Depresiasi} = \frac{\text{Rp}76.000.000 - \text{Rp}3.000.000}{10 \text{ Tahun}} = \text{Rp}7.300.000$$

Depresiasi per bulan :

$$\text{Rp}7.300.000 : 12 = \text{Rp}608.333,333$$

e) Freezer

Depresiasi per tahun:

$$\text{Depresiasi} = \frac{\text{Rp}8.000.000 - \text{Rp}1.000.000}{7 \text{ Tahun}} = \text{Rp}1.000.000$$

Depresiasi per bulan :

$$\text{Rp}1.000.000 : 12 = \text{Rp}83.333,333$$

f) Pemotong roti

Depresiasi per tahun:

$$\text{Depresiasi} = \frac{\text{Rp}8.500.000 - \text{Rp}1.000.000}{5 \text{ Tahun}} = \text{Rp}1.500.000$$

Depresiasi per bulan :

$$\text{Rp}1.500.000 : 12 = \text{Rp}125.000$$

Berikut ini perhitungan harga pokok produksi untuk produk roti coklat dan roti kacang dengan menggunakan metode *full costing* yang disajikan pada tabel 4.11 dan 4.12 berikut ini :

Tabel 4.11 Perhitungan HPP Roti Coklat Dengan Metode *Full Costing*

| Keterangan | Kebutuhan Per Bulan | Biaya Per Satuan (Rp) | Jumlah (Rp) | Persentase Produksi (%) | Proporsi Biaya (Rp) |
|-------------------------|---------------------|-----------------------|-------------|-------------------------|---------------------|
| Biaya Bahan Baku | | | | | |
| Tepung terigu | 2.000 kg | 13.500 | 27.000.000 | 23,378 | 6.312.060 |
| Gula | 400 kg | 14.000 | 5.600.000 | 23,378 | 1.309.168 |
| Ragi | 30 kotak | 58.000 | 1.740.000 | 23,378 | 406.777,2 |
| Telur | 240 piring | 58.000 | 13.920.000 | 23,378 | 3.254.217,6 |

| | | | | | |
|------------------------------------|-------------|-----------|---------------|--------|---------------------|
| Mentega | 400 kg | 14.700 | 5.880.000 | 23,378 | 1.374.626,4 |
| Garam | 120 bungkus | 2.500 | 300.000 | 23,378 | 70.134 |
| Improver | 60 kg | 58.000 | 3.480.000 | 23,378 | 813.554,4 |
| Coklat | 75 kg | 22.000 | 1.716.000 | | 1.716.000 |
| Total BBB | | | | | 15.256.537,6 |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung | | | | | |
| Karyawan Produksi | 6 orang | 2.800.000 | 16.800.000 | 23,378 | 3.927.504 |
| Total BTKL | | | | | 3.927.504 |
| Biaya Overhead Pabrik Tetap | | | | | |
| Biaya Depresiasi Aset Tetap | | | 2.704.365,081 | 23,378 | 632.226,469 |
| Total BOP Tetap | | | | | 632.226,469 |

Tabel 4.11 Sambungan

| | | | | | |
|---|-----------|---------|------------|--------|-----------------------|
| Biaya Overhead Pabrik Variabel | | | | | |
| Biaya Gas 12 kg | 27 tabung | 155.000 | 4.185.000 | 23,378 | 978.369,3 |
| Biaya Gas 3 kg | 27 tabung | 30.000 | 810.000 | 23,378 | 189.361,8 |
| Biaya Air | | | 600.000 | 23,378 | 140.268 |
| Biaya Listrik | | | 1.500.000 | 23,378 | 350.670 |
| Biaya plastic & branding | 250 kg | 60.000 | 15.000.000 | 23,378 | 3.506.700 |
| Total BOP Variabel | | | | | 5.165.369,1 |
| Harga Pokok Produksi | | | | | 24.981.637,169 |
| Jumlah Produksi | | | | | 5600 |
| Harga Pokok Produksi Per Bungkus | | | | | 4.461,007 |

Sumber: data diolah, 2023

Tabel 4.12 Perhitungan HPP Roti Kacang Dengan Metode Full Costing

| Keterangan | Kebutuhan Per Bulan | Biaya Per Satuan (Rp) | Jumlah (Rp) | Persentase Produksi (%) | Proporsi Biaya (Rp) |
|---------------|---------------------|-----------------------|-------------|-------------------------|---------------------|
| BBB | | | | | |
| Tepung terigu | 2.000 kg | 13.500 | 27.000.000 | 8,683 | 2.34.4410 |
| Gula | 400 kg | 14.000 | 5.600.000 | 8,683 | 486.248 |
| Ragi | 30 kotak | 58.000 | 1.740.000 | 8,683 | 151.084,2 |

| | | | | | |
|--|-------------|-----------|---------------|-------|--------------------|
| Telur | 240 piring | 58.000 | 13.920.000 | 8,683 | 1.208.673,6 |
| Mentega | 400 kg | 14.700 | 5.880.000 | 8,683 | 510.560,4 |
| Garam | 120 bungkus | 2.500 | 300.000 | 8,683 | 26.049 |
| Improver | 60 kg | 58.000 | 3.480.000 | 8,683 | 302.168,4 |
| Kacang | 30 kg | 23.000 | 690.000 | | 690.000 |
| Total Bahan Baku | | | | | 5.719.193,6 |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung | | | | | |
| Karyawan Produksi | 6 orang | 2.800.000 | 16.800.000 | 8,683 | 1.458.744 |
| Total Biaya Tenaga Kerja Langsung | | | | | 1.458.744 |
| Biaya Overhead Pabrik Tetap | | | | | |
| Biaya depresiasi asset tetap | | | 2.704.365,081 | 8,683 | 234.820,02 |

Tabel 4.12 Sambungan

| | | | | | |
|---------------------------------------|-----------|---------|------------|-------|---------------------|
| Total BOP Tetap | | | | | 234.820,02 |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel | | | | | |
| Biaya Gas 12kg | 27 tabung | 155.000 | 4.185.000 | 8,683 | 363.383,55 |
| Biaya Gas 3kg | 27 tabung | 30.000 | 810.000 | 8,683 | 70.332,3 |
| Biaya Air | | | 600.000 | 8,683 | 52.098 |
| Biaya Listrik | | | 1.500.000 | 8,683 | 130.245 |
| Biaya Plastik & branding | 250 kg | 60.000 | 15.000.000 | 8,683 | 1.302.450 |
| Total BOP Variabel | | | | | 1.918.508,85 |
| Harga Pokok Produksi | | | | | 9.331.266,47 |
| Jumlah Produksi | | | | | 2.600 |
| HPP Per Bungkus | | | | | 3.588,949 |

Sumber: data diolah, 2023

4.2.3 Perhitungan Harga Jual

Setelah dilakukan perhitungan harga pokok produksi maka dapat dilakukan perhitungan harga jual untuk produk yang dihasilkan. Sebelum itu, perlu

diklasifikasikan terlebih dahulu untuk biaya pemasaran seperti yang tersaji pada tabel dibawah ini:

Tabel 4.13 Klasifikasi Biaya Non Produksi Roti Coklat

| Keterangan | Jumlah (Rp) | Persentase Produksi | Proporsi Biaya (Rp) |
|--|---------------|---------------------|---------------------|
| Biaya Pemasaran | | | |
| Biaya depresiasi mobil | 1.583.333,333 | 23,378 | 370.151,667 |
| Gaji bagian pemasaran (2 x Rp3.300.000) | 6.600.000 | 23,378 | 1.542.948 |
| Biaya bensin | 2.100.000 | 23,378 | 490.938 |
| Total Biaya Pemasaran | | | 2.404.037,67 |

Sumber: data diolah, 2023

Tabel 4.14 Klasifikasi Biaya Non Produksi Roti Kacang

| Keterangan | Jumlah (Rp) | Persentase Produksi | Proporsi Biaya (Rp) |
|--|---------------|---------------------|---------------------|
| Biaya Pemasaran | | | |
| Tabel 4.14 Sambungan | | | |
| Biaya depresiasi mobil | 1.583.333,333 | 8,683 | 137.480,833 |
| Gaji bagian pemasaran (2 x Rp3.300.000) | 6.600.000 | 8,683 | 573.078 |
| Biaya bensin | 2.100.000 | 8,683 | 182.343 |
| Total Biaya Pemasaran | | | 892.901,833 |

Sumber: data diolah, 2023

Perhitungan biaya depresiasi mobil:

a) Mobil

Depresiasi per tahun:

$$\text{Depresiasi} = \frac{\text{Rp}200.000.000 - \text{Rp}10.000.000}{10 \text{ Tahun}} = \text{Rp}19.000.000$$

Depresiasi per bulan :

$$\text{Rp}19.000.000 : 12 = \text{Rp}1.583.333,333$$

Metode yang digunakan untuk menentukan harga jual yaitu metode *cost plus pricing*, dengan laba yang diharapkan perusahaan sebesar 35%. Sehingga cara

menentukan harga jual pada roti coklat dan roti kacang dengan *cost plus pricing* sebagai berikut:

1. Roti Coklat

| | |
|-----------------|---|
| Biaya Produksi | = Rp24.981.637,17 |
| Biaya Pemasaran | = Rp2.404.037,667 |
| Biaya Total | = Rp27.385.674,84 |
| Biaya Per Unit | = $\frac{\text{Rp27.385.674,84}}{5.600} = \text{Rp4.890,299}$ |

Laba yang diharapkan = 35% x Rp27.385.674,84 = Rp9.584.986,19

Persentase *markup* = $\frac{\text{Rp9.584.986,19}}{\text{Rp27.385.674,84}} = 35\%$

Markup per unit = 35% x Rp4.890,299 = Rp1.711,604

Harga jual per unit = Rp4.890,299 + Rp1.711,604
=Rp6.601,903

2. Roti Kacang

| | |
|-----------------|--|
| Biaya Produksi | = Rp9.331.266,47 |
| Biaya Pemasaran | = Rp892.901,833 |
| Biaya Total | = Rp10.224.168,303 |
| Biaya Per Unit | = $\frac{\text{Rp10.224.168,303}}{2.600} = \text{Rp3.932,372}$ |

Laba yang diharapkan = 35% x Rp10.224.168,303 = Rp3.578.458,91

Persentase *markup* = $\frac{\text{Rp3.578.458,91}}{\text{Rp10.224.168,303}} = 35\%$

$$\begin{aligned} \text{Markup per unit} &= 35\% \times \text{Rp}3.932,372 = \text{Rp}1.376,330 \\ \text{Harga jual per unit} &= \text{Rp}3.932,372 + \text{Rp}1.376,330 \\ &= \text{Rp}5.308,702 \end{aligned}$$

4.3. Pembahasan

Setelah melakukan analisis, menunjukkan terdapat perbedaan antara harga jual menurut *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan dengan perhitungan harga jual metode *cost plus pricing*. Untuk lebih jelasnya perbedaan tersebut akan disajikan pada tabel berikut ini:

Tabel 4.15. Perbandingan Perhitungan Harga Jual Menurut *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan Dengan Metode *Cost Plus Pricing*

| Jenis Produk | Menurut <i>AK Fresh Bakery & Pastry</i> Balikpapan (Rp) | Menurut Metode <i>Cost Plus Pricing</i> (Rp) | Selisih (Rp) |
|--------------|---|--|--------------|
| Roti Coklat | 12.500 | 6.601,903 | 5.898,097 |
| Roti Kacang | 10.000 | 5.308,702 | 4.691,298 |

Sumber: data diolah, 2023

Berdasarkan tabel diatas, menunjukkan bahwa terdapat selisih yang cukup besar dalam penentuan harga jual produk menurut perusahaan dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Perusahaan dalam menentukan harga jualnya menaikkan laba lebih dari 35% dari biaya per unit untuk setiap produk yang dihasilkan. Hal ini menimbulkan selisih sebesar Rp5.898,097 pada roti coklat, Rp4.691,298 untuk roti kacang. Sehingga harga jual yang ditetapkan perusahaan jauh lebih besar dibandingkan perhitungan dengan menggunakan

metode *cost plus pricing*. Menentukan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* yaitu menghitung seluruh pengeluaran yang terjadi mulai dari biaya bahan baku biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik, menghitung harga pokok produksi kemudian menentukan harga jual produk dengan menambahkan laba yang dikehendaki.

Selisih harga jual timbul akibat adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih besar dari metode harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan. Walaupun demikian harga pokok produksi bukanlah satu-satunya factor yang mempengaruhi harga jual. Harga jual bisa dipengaruhi oleh kualitas produk, selera konsumen atau situasi pasar bahkan kebijakan dari perusahaan sendiri.

Selisih harga jual timbul akibat adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih besar dari pada metode perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan. Berdasarkan perbedaan harga pokok produksi dan harga jual menandakan bahwa perbedaan dalam menentukan harga pokok produksi maka akan mempengaruhi harga jual yang ditetapkan. Metode yang digunakan dalam menghitung alokasi biaya bersama adalah metode nilai jual relative. Menurut metode nilai jual relatif, harga jual mencerminkan harga pokok sehingga apabila harga jual tinggi maka harga pokoknya juga tinggi. Dalam usaha ini harga pokok produksi produk bersama dari awal produksi hingga menjadi roti tanpa varian rasa masih sama, pada fase ini roti tanpa varian rasa masih merupakan bahan mentah yang belum siap untuk dijual sehingga masih membutuhkan proses

produksi lebih lanjut agar produk tersebut siap di pasarkan. Dalam proses produksi lebih lanjut terdapat aliran biaya yang dikeluarkan yang disebut biaya proses lebih lanjut. Biaya tersebut sudah dapat dibebankan kepada masing-masing produk roti coklat dan roti kacang. Dimana terdapat perbedaan besarnya biaya proses lebih lanjut di antara roti coklat dan roti kacang yaitu harga bahan baku isian produk tersebut. Sedangkan menurut metode biaya kuantitas, dasar alokasi biaya bersama adalah jumlah kuantitas yang diproduksi untuk masing-masing produk, dimana pengalokasian biaya produksi kurang tepat. Dari penjelasan diatas peneliti menyimpulkan bahwa metode nilai jual relatif lebih tepat karena pengalokasian biaya produksi sesuai dengan proporsi masing-masing jenis produknya.. Perhitungan biaya produksi seperti biaya *overhead* pabrik tidak terhitung secara rinci sehingga biaya penyusutan peralatan produksi yang termasuk kedalam biaya *overhead* pabrik tetap yang digunakan pada proses produksi luput dalam perhitungan biaya produksi. Serta dalam penentuan harga jual tidak menggunakan metode seperti metode *cost plus pricing*. Penggunaan metode *cost plus pricing* menunjukkan harga jual yang lebih tepat karena dalam setiap unit produk telah memberikan laba yang dikehendaki dan setiap unitnya sudah meliputi semua komponen biaya seperti biaya non produksi yaitu biaya administrasi & umum dan biaya pemasaran.

Dengan demikian dapat dikatakan bahwa penentuan harga jual produk dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dapat menentukan harga jual produk lebih tepat dan mampu bersaing dengan perusahaan lainnya. Sehingga

perusahaan dapat menurunkan harga jualnya dengan harapan bahwa perusahaan dapat menaikkan pangsa pasar ditengah persaingan yang begitu ketat.

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dikemukakan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa penentuan harga jual menurut *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan berbeda dengan perhitungan yang dilakukan dengan peneliti. Untuk roti coklat dan kacang mengalami peningkatan persentase laba yang diharapkan $\pm 130\%$ dan menyebabkan harga jual yang ditawarkan perusahaan lebih besar dibandingkan menurut metode *cost plus pricing* dengan persentase laba yang diharapkan sebesar 35%.
2. *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan dalam menentukan harga jual yaitu dengan menjumlahkan biaya-biaya yang terkait pada proses produksinya namun tidak menghitung biaya penyusutan peralatan kedalam perhitungan biaya produksinya sehingga berpengaruh terhadap harga jualnya. Sedangkan dengan metode *cost plus pricing* yaitu menghitung seluruh komponen biaya yang dikeluarkan selama proses produksi yang terdiri dari biaya produksi dan biaya non produksi serta menambahkan laba yang dikehendaki perusahaan.

5.2. Saran

1. *AK Fresh Bakery & Pasty* Balikpapan sebaiknya memperhitungkan seluruh unsur-unsur biaya *overhead* pabrik sehingga perhitungan harga pokok produksi menggambarkan biaya total biaya produksi yang sesungguhnya atau

biaya yang lebih akurat dan dapat dijadikan sebagai dasar dalam penetapan harga jual yang tepat.

2. *AK Fresh Bakery & Pastry* sebaiknya menurunkan harga jual roti coklat dari harga Rp12.500 menjadi Rp 6.000 – Rp10.000 per bungkus, dan untuk roti kacang dari hari Rp10.000 – Rp5.000 – Rp8.000 per bungkus. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan daya saing dan menarik pihak konsumen harga yang ditawarkan perusahaan lebih rendah dari harga sebelumnya, dimana harga jual yang ditentukan sudah termasuk biaya yang dianggarkan pengeluarannya serta tingkat keuntungan yang diharapkan dapat diperoleh.

DAFTAR PUSTAKA

- Beutari, D. R., & Laelisneni. (2017). Analisis Penetapan Harga Jual Dalam Perencanaan Laba Pada Home Industri Tempe Setia Budi Medan. *Jurna Bisnis Administrasi*, 6 no.01, 52–60.
- Gunanto, N. W. (2016). *Analisa Harga Pokok Produksi Dengan ull Costing Method Dalam Menetapkan Harga Jual Bola Plastik Pada UD. Bumi Putra.*
- Komara, B., & Sudarma, A. (2016). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel. *Jurna Ilmia Ilmu Ekonomi*, 5, 18–29.
- Krismiaji. (2011). *Akuntansi Manajemen* (Edisi 2). Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (edisi 5). Unit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Rahmad, D. H., Halim, M., & Nuha, G. A. (2017). *Analisis Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Pada Toko Roti Ceria Jember).*
- Risdiani, R. (2016). *Analisis Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus Pada Jannah Bakery Jember).*
- Rudianto. (2013). *Akuntansi Manajemen Informasi Untuk Pengambilan Keputusan Strategis.* Erlangga.
- Samryn, L. (2013). *Akuntansi Manajemen.* Kencana Prenadamedia Group.
- Samsul, N. H. (2013). Perbandingan Harga Pokok Produksi Full Costing dan Variable Costing Untuk Harga Jual CV. Pyramid. *Jurnal EMBA, Vol. 1 No.*, 366–367.
- Soei, C. N., Sabjino, H., & Runtu, T. (2014). Penentuan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Pada UD. Sinar Sakti. *Jurnal EMBA, 2*, 208–2017.
- Toar, O., Karamoy, H., & Wokas, H. (2017). Analisis Perbandingan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing dan Mark Up Pricing Pada Dolphin Donuts Bakery. *Jurnal EMBA, 05 No.2*, 2040–2050.
- Witjaksono. (2013). *Akuntansi Biaya* (Edisi Revi). Graha Ilmu.

LAMPIRAN

Lampiran 1.1. Proses Produksi



Lampiran 1.2. Tempat Produksi



Lampiran 1.3. Foto Produk



Lampiran 1.4 Hasil Wawancara

Narasumber wawancara adalah bapak Lucky selaku pemilik toko roti

| No | Pertanyaan | Jawaban |
|----|--|---|
| 1. | Sejak kapan membuka toko roti? | Sejak tahun 2001 |
| 2. | Karyawan yang bekerja sekarang berapa orang dan tugasnya apa saja? | Karyawan yang bekerja ada 8 orang, 6 orang bagian produksi dan 2 orang bagian pemasaran |
| 3. | Bahan baku apa saja yang digunakan untuk memproduksi roti? | Bahan bakunya ada tepung, mentega, ragi, telur, improver, garam dan gula. |
| 4. | Untuk harga bahan bakunya berapa? | <ul style="list-style-type: none"> - Tepung 2 ton (Rp13.500/kg) - Gula 400 kg (Rp14.000/kg) - Ragi 30 kotak (Rp58.000/kotak) - Telur 240 piring (Rp58.000/piring) - Mentega 400 kg (Rp14.700/kg) - Garam 120 bungkus (Rp2.500/bungkus) - Improver 60 kg (Rp58.000/kg) |
| 5. | Proes pembuatan rotinya bagaimana om? | <ul style="list-style-type: none"> - Pertama mempersiapkan bahan-bahan baku yang ingin digunakan dipersiapkan terlebih dahulu. - Mencampurkan seluruh bahan baku yang ada sesuai dengan resep yang telah ditentukan. - Adonan yang telah jadi dicetak sesuai dengan jenis roti yang dibuat. - Setelah dicetak dan di isi kemudian roti akan di diamkan pada mesin proofer selama 2 jam agar roti mengembang dengan sempurna. - Setelah roti mengembang kemudian roti akan dipanggang. - Roti yang telah selesai dipanggang kemudian di diamkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam kemasan. - Setelah roti dingin kemudian roti di kemas dan siap untuk dipasarkan. |
| 6. | Tahun berapa usaha mulai berkembang? | Mulai berkembang pada tahun 2006 |
| 7. | Dari awal buka pabrik roti memang disini? | Awalnya di belikpapan baru kemudian tahun 2016 pindah ke strat 3 |
| 8. | Alasan pindah ke strat 3? | Pindah tahun 2016 karena tempat yang lama kecil sedagkan produksi kami makin meningkat sehingga memutuskan untuk pindah karena disini tanah milik sendiri, jadi mengurangi pengeluaran untuk biaya sewanya |
| 9. | Alat produksi ada apa saja? | <ul style="list-style-type: none"> - Proofer (3 @Rp7.000.000) - Mixer (6 @Rp6.500.000) - Oven (4 @Rp19.000.000) - Freezer (2 @R4.000.000) - Pemotong roti (1 @Rp8.500.000) - Meja baking (2 @Rp500.000) |

| | | |
|-----|--|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Meja packing (1 @Rp500.000) - Meja kerja (2 @Rp500.000) - Trolley (7 @Rp2.300.000) - Timbangan (2 @Rp150.000) - Loyang (150 @Rp50.000) - Baskom (20 @Rp15.000) - Keranjang (25 @Rp105.000) |
| 10. | Tugas karyawan dan gajinya sama semua atau dihitung berdasarkan banyaknya roti yang dibuat selama jam kerja? | Tidak, karyawan disini digaji per bulan tidak tergantung jumlah yang diproduksi |
| 11. | Sistem pengantaran, jika produk di toko telah habis atau ada jadwalnya setiap hari? | Pengantaran dilakukan setiap harinya, kemudian pada hari minggu akan diambil Kembali roti-roti yang tidak terjual untuk diberikan kepada warga yang membutuhkan untuk pakan ternak |
| 12. | Biaya listrik dan air jadi satu dengan rumah atau tidak? | Biaya listriknya pisah dari rumah karena pakai voucher tapi kalo biaya air masih gabung sama rumah. Untuk listrik biaya sebulan 1.500.000 air 600.000 |
| 13. | Awal kenapa ingin membuka pabrik roti? | Karena melihat prospek bisnis yang menjanjikan |
| 14. | Jam kerja produksi dan pengantaran? | Untuk produksi bekerjanya dari jam 04.00 – 14.00 merka 10 jam kerja, untuk pemasaran dari jam 08.00 – 16.00 8 jam kerja |
| 15. | Biaya pengemasan (plastik, stiker, merek)? | Plastic kita sudah termasuk sama <i>brandingnya</i> , harga perkilo plastic Rp60.000 termasuk <i>bransing</i> dalam sebulan biasa dibutuhkan sebanyak 250 kg |
| 16. | Untuk pembelian bahan baku di didistribusi dari luar Balikpapan atau tidak? | Sekarang distribusinya di Balikpapan sudah tidak ada lagi yang dari luar |