



ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING* DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PADA TOKO ROTI NEKO-NEKO BAKERY & CAKE CABANG PEMATANG SIANTAR

Sri Rahwati, Sepbeariska Manurung, Ruth T Sianipar, Hery Pandapotan Silitonga

Program Studi Akuntansi, STIE Sultan Agung, Pematangsiantar, Sumatera Utara, Indonesia.

E-mail: rahwatisri45@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan: 1. Mendeskripsikan biaya produksi roti tawar dan harga jualnya. 2. Meneliti dan mengkaji penerapan pendekatan *full costing* dalam memperkirakan harga jual biaya produksi roti tawar. Temuan penelitian ini dirangkum sebagai berikut: 1. Meskipun biaya produksi masih diperkirakan dengan menggunakan metode tradisional, namun harga jualnya ditentukan dengan menggunakan metodologi harga pasar. 2. Setiap tahun, harga bahan yang digunakan untuk membuat roti tawar mengalami kenaikan. 3. Meskipun pengeluaran tenaga kerja langsung ditentukan oleh faktor manajemen, gaji karyawan dipilih berdasarkan pengalaman. 4. Pendekatan *cost plus pricing* menghasilkan harga jual pada tahun 2022 lebih tinggi dari harga jual yang telah ditetapkan perseroan.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing, Harga Jual, Cost Plus Pricing

ANALYSIS OF CALCULATION OF COST OF PRODUCTION USING THE FULL COSTING METHOD IN DETERMINING THE SELL PRICE AT BREAD SHOP NEKO- NEKO BAKERY & CAKE BRANCH PEMATANG SIANTAR

Abstract

This study aims to: 1. Describe the cost of producing white bread and its selling price. 2. Research and examine the application of the full costing approach in estimating the selling price of white bread production costs. The findings of this study are summarized as follows: 1. Although production costs are still estimated using traditional methods, the selling price is determined using market price methodology. 2. Every year, the price of ingredients used to make white bread increases. 3. Although direct labor expenditure is determined by management factors, the salary of employees is selected based on experience. 4. The cost plus pricing approach results in a selling price in 2022 higher than the selling price set by the company.

Keywords: Cost of Goods Produced, Full Costing Method, Selling Price, Cost Plus Pricing

Article History: Received:

Revised:

Accepted:

PENDAHULUAN

Industri pabrik merupakan bidang usaha yang mengendalikan transisi dari bahan mentah ke barang jadi siap dijual kepada pelanggan dengan nilai pasar wajar. Subyek penelitian ini adalah Neko-Neko Bakery & Cake, sebuah perusahaan manufaktur di bidang roti yang kegiatan usahanya meliputi penjualan barang berupa roti. Dalam situasi ini, bisnis harus memilih metodologi perhitungan biaya yang sesuai untuk menghitung harga jual yang tepat.

Karena harga jual adalah penjumlahan seluruh biaya produksi ditambah setiap kenaikan harga atau lebihnya rupiah yang ditambahkan untuk menutupi biaya-biaya umum perusahaan, maka harga jual dan biaya produksi akan saling berhubungan.

Harga pokok produksi di sisi lain, mencakup semua pengeluaran untuk memproduksi produk jadi, seperti pengeluaran bahan mentah, gaji karyawan, serta pengeluaran overhead pabrik yang diproduksi periode tertentu. Untuk menghitung biaya produksi, gunakan pendekatan perhitungan *full costing* atau metode variabel. Metode penetapan biaya variabel merupakan suatu metodologi untuk menghitung pengeluaran produksi yang bersifat variabel, seperti harga bahan mentah, upah karyawan, dan pengeluaran overhead pabrik yang bersifat variabel. Metode penetapan *full costing* yaitu rumus untuk menghitung seluruh biaya produksi, seperti biaya bahan baku, gaji staf langsung, dan overhead produksi.

Berbagai penelitian telah mengkaji bagaimana biaya produksi mempengaruhi harga jual, salah satunya adalah penelitian “Analisis Penentuan Harga Pokok Produk dan Penerapan Metode *Cost Plus Pricing* Dalam Rangka Penetapan Harga Jual” yang dilakukan oleh (Wauran, 2016) Karena harga pokok penjualan dihitung dengan pendekatan *full costing* yang akurat, maka harga jual pada perusahaan-perusahaan yang termasuk

dalam penelitian ini lebih rendah dibandingkan penetapan nilai jual metode *cost plus pricing*.

Perusahaan mempertahankan harga jual konstan, namun biaya produksi yang dikeluarkan setiap tahunnya meningkat. Terlihat juga bahwa perusahaan tidak menentukan biaya produksinya sesuai dengan prinsip akuntansi biaya sebaliknya, perusahaan mendasarkan harga jualnya hanya pada biaya produksi, yang ditentukan dengan menambahkan biaya bahan baku.

Selain membantu dalam menentukan harga jual yang tepat mengingat adanya kenaikan biaya produksi setiap tahunnya, penelitian ini berupaya mengkaji teknik penghitungan harga pokok produksi agar konsisten dengan cara perhitungan akuntansi biaya.

LANDASAN TEORI

Akuntansi

Divisi akuntansi suatu organisasi sangatlah penting. Setiap ketidakakuratan dapat dengan cepat diidentifikasi dan diperbaiki karena akuntansi yang tepat memungkinkan pengetahuan tentang semua pengeluaran dan pendapatan yang dikeluarkan oleh suatu organisasi. (Rudianto, 2012), menjelaskan bahwa “Akuntansi merupakan bentuk keterangan yang membuahkkan informasi keuangan yang dibagikan kepada bagian yang berkepentingan mengenai operasional bisnis dan kesehatan keuangan.”

Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan cara pencatatan, pengkategorian, pengikhtisaran, penyajian, serta penaksiran pengeluaran dalam pembuatan barang siap dijual dengan cara tertentu, sesuai dengan operasinya.

Menurut (Sujarweni, 2019). “Akuntansi biaya merupakan bagian akuntansi yang berpusat pada pendeteksian

dan pengendalian pengeluaran internal untuk membuat data biaya yang dapat dipakai oleh manajemen untuk pengambilan keputusan”.

Harga Pokok Produksi

Keseluruhan biaya yang dikeluarkan dalam mengelola barang jadi, seperti pengeluaran bahan baku, upah karyawan, dan pengeluaran overhead pabrik yang diproduksi adalah harga pokok produksi. (Dewi and Kristanto, 2017), “Harga pokok penjualan merupakan keseluruhan pengeluaran dalam proses pembuatan suatu produk”.

Harga Jual

Penjumlahan seluruh biaya produksi ditambah setiap kenaikan harga atau lebihnya rupiah yang ditambahkan untuk menutupi biaya-biaya umum perusahaan disebut harga jual. (Rudianto, 2012) menyatakan bahwa, “harga jual yang ditentukan oleh pengeluaran produksi, pengeluaran diluar produksi, serta keuntungan yang diharapkan merupakan nilai yang akan dibebankan kepada konsumen”.

Dalam hal ini, pendekatan penetapan biaya lengkap digunakan untuk memperhitungkan biaya produksi dalam menentukan harga jual barang. Menurut (Mulyadi, 2015), “Kuantitas pengeluaran produksi yang diperlukan untuk menghasilkan suatu pesanan tertentu sangat mempengaruhi harga jual yang dibayarkan kepada konsumen”. Dengan demikian, harga pembuatan satu pesanan akan bervariasi dari harga pembuatan pesanan lainnya, tergantung pada parameter yang dibutuhkan pelanggan. Cara menentukan harga pokok penjualan yang tepat akan menghasilkan nilai jual yang sesuai, mampu membayar

seluruh biaya produksi, dan menghasilkan keuntungan sebesar-besarnya bagi usaha.

METODE

Informasi yang akurat dari metode pengumpulan data diperlukan untuk menghasilkan penelitian ini. Hasilnya, dua jenis desain penelitian yang berbeda penelitian perpustakaan dan penelitian lapangan akan digunakan. Waktu studi ini dilakukan selama 8 bulan yaitu Desember 2022-Juli 2023. Tempat penelitian yang diteliti oleh peneliti adalah Toko Roti Neko-Neko Bakery & Cake Cabang Pematang Siantar. Toko Roti Neko-Neko Bakery & Cake Cabang Pematang Siantar ini adalah salah satu usaha yang memproduksi roti sebagai produk utama yang di jual ke masyarakat, toko roti ini beralamat di Jalan Melanthon Siregar No.53 Kecamatan Siantar Marihat Pematang Siantar. Berdasarkan sifatnya, jenis data ada dua kategori: data kuantitatif dan data kualitatif. Data sekunder dan primer dipakai sebagai referensi pada studi ini. Sumber informasi utama dalam menentukan biaya produksi penelitian ini adalah pendekatan *complete costing* merupakan data hasil wawancara langsung dengan karyawan Cabang Neko-Neko Bakery & Cake Bakery Pematang Siantar tentang informasi biaya. Neko-Neko Bakery & Cake Bake Shop Cabang Pematang Siantar Laporan biaya produksi digunakan sebagai data sekunder dalam penelitian ini yang mencakup tahun 2017 hingga tahun 2022. Melakukan wawancara langsung menjadi teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penyelidikan ini. Untuk menyelesaikan studi ini, penulis menggunakan analisis induktif dan analisis deskriptif kualitatif sebagai metode analisis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan perolehan perhitungan harga jual dengan metode perusahaan dan metode *cost plus pricing*, maka diperoleh perbandingan keuntungan antara penjualan roti tawar dengan harga jual roti tawar metode perusahaan dan

penjualan roti tawar dengan nilai jual roti tawar metode *cost plus pricing*.

Keuntungan yang dihasilkan dari harga jual yang ditetapkan oleh Neko-Neko Bakery & Cake Bakery Cabang Pematang Siantar adalah sebesar Rp. 39.185.040 tahun 2017, Rp. 38.565.120 tahun 2018, Rp. 39.168.900 pada tahun 2019, Rp. 38.755.890 pada tahun 2020, Rp. 44.482.290 pada tahun 2021, dan Rp. 40.179.596 pada tahun 2022.

Dari harga jual yang dihitung dengan teknik *cost plus pricing* pada tahun 2017 diperoleh keuntungan sebesar Rp16.761.228, tahun 2018 sebesar Rp20.151.960, tahun 2019 sebesar Rp20.108.220, tahun 2020 sebesar Rp21.281.904, dan tahun 2021 sebesar Rp. 25.329.272 pada tahun 2021, dan Rp. 28.605.348 pada tahun 2022.

Maka dari itu disimpulkan bahwa dengan metode *full costing* dan *cost plus pricing* untung Toko Roti Neko-Neko Bakery & Cake Cabang Pematang Siantar meningkat setiap tahunnya, namun keuntungan yang didapatkan lebih kecil dibandingkan dengan keuntungan yang dihitung berdasarkan metode yang digunakan perusahaan. Hal ini dikarenakan dalam menetapkan harga pokok produksinya metode *full costing* memasukkan keseluruhan pengeluaran yang tidak dimasukkan perusahaan.

Berdasarkan hasil analisis, terlihat bahwa harga jual yang ditetapkan oleh Neko-Neko Bakery & Cake tahun 2017-2021 lebih tinggi, sehingga dapat menyebabkan roti tawar kurang mampu bersaing di pasar. Sedangkan pada tahun 2022 harga yang ditetapkan oleh Neko-Neko Bakery & Cake Cabang Pematang Siantar lebih rendah dibandingkan nilai jual yang dihitung berdasarkan metode pendekatan *full costing* dan metode *cost plus pricing*, hal ini berarti bahwa harga jual yang ditetapkan Neko-Neko Bakery & Cake belum optimal sehingga tidak dapat menutupi semua biaya-biaya yang dikeluarkan dan persentase laba yang ditetapkan dalam memproduksi roti tawar,

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Penelitian memiliki kesimpulan sebagai berikut : 1. Perhitungan harga pokok produksi yang di tetapkan oleh Toko Roti Neko-Neko Bakery & Cake Cabang Pematang Siantar masih menggunakan metode tradisional dan harga jual di tetapkan berdasarkan metode harga pasar. 2. Biaya bahan baku untuk memproduksi roti tawar pada Toko Roti Neko-Neko Bakery & Cake Cabang Pematang Siantar meningkat setiap tahunnya. Ini disebabkan karena harga bahan baku roti tawar mengalami kenaikan setiap tahun. 3. Toko Roti Neko-Neko Bakery & Cake Cabang Pematang Siantar menetapkan biaya tenaga kerja langsung berdasarkan penetapan yang ditetapkan manajemen sesuai dengan pengalaman kerja yang dimiliki. 4. Biaya overhead pabrik meningkat setiap tahunnya. Ini disebabkan karena biaya listrik yang setiap tahun mengalami kenaikan. 5. Toko Roti Neko-Neko Bakery & Cake Cabang Pematang Siantar melakukan perhitungan harga pokok produksi roti tawar dengan menjumlahkan biaya bahan mentah. Sedangkan penetapan harga pokok penjualan metode *full costing* memperhitungkan harga pokok penjualan roti tawar dalam menjumlahkan pengeluaran bahan mentah, pengeluaran gaji staff langsung, pengeluaran *overhead* pabrik variabel seperti pengeluaran listrik, air, perawatan peralatan, serta perawatan genset, pengeluaran *overhead* pabrik tetap seperti pengeluaran sewa dan penyusutan peralatan. 6. Toko Roti Neko-Neko Bakery & Cake Cabang Pematang Siantar memiliki target laba yaitu 60%. 7. Harga jual yang ditetapkan menggunakan metode *cost plus pricing* pada tahun 2017-2021 lebih rendah daripada harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan, sedangkan pada tahun 2022 harga jual yang dihitung menggunakan metode *cost plus pricing* lebih tinggi daripada harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan.

Saran

Penelitian memiliki saran sebagai berikut: 1. Menjelaskan secara lengkap biaya aktual yang dibayarkan dalam pembuatan roti

tawar, perusahaan harus menerapkan pendekatan *full costing* saat memperkirakan biaya produksi.2. Disarankan Neko-Neko Bakery & Cake Bakery Cabang Pematang Siantar menggunakan metode cost plus pricing untuk menentukan harga jual sehingga harga yang akan ditetapkan sudah termasuk keseluruhan pengeluaran serta persentase keuntungan. Untuk menghitung nilai jual, Neko-Neko Bakery & Cake Cabang Pematang Siantar terlebih dahulu menentukan harga pokok produksi secara akurat karena bahan baku yang digunakan meningkat setiap tahunnya, harga yang akan ditetapkan sudah termasuk biaya produksi dan persentase keuntungan yang diinginkan. 3. Untuk menentukan harga pokok penjualan dan nilai jual sesuai dengan penghitungan akuntansi biaya, perusahaan harus mempertimbangkan untuk mempekerjakan tenaga profesional di bidang ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, S. P. and Kristanto, S. B. (2017) *Akuntansi Biaya*. 2nd edn. Jakarta.
- Mulyadi (2015) *Akuntansi Biaya*. 5th edn. Jakarta.
- Rudianto (2012) *Pengantar Akuntansi*. 1st edn. Jakarta: Erlangga.
- Sujarweni, V. W. (2019) *Akuntansi Biaya*. Edisi 2. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Wauran, D. (2016) 'Analisis Penentuan Harga Pokok Produk Dan Penerapan Cost Plus Pricing Method Dalam Rangka Penetapan Harga Jual Pada Rumah Makan Soto Rusuk Ko ' Petrus Cabang Megamas', *Jurnal Emba*, 4(2), pp. 652–661. Available at: <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/emba/article/view/13145>.
- Dewi, S. P. and Kristanto, S. B. (2017) *Akuntansi Biaya*. 2nd edn. Jakarta.
- Mulyadi (2015) *Akuntansi Biaya*. 5th edn. Jakarta.
- Rudianto (2012) *Pengantar Akuntansi*. 1st edn. Jakarta: Erlangga.
- Sujarweni, V. W. (2019) *Akuntansi Biaya*. Edisi 2. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Wauran, D. (2016) 'Analisis Penentuan Harga Pokok Produk Dan Penerapan Cost Plus Pricing Method Dalam Rangka Penetapan Harga Jual Pada Rumah Makan Soto Rusuk Ko ' Petrus Cabang Megamas', *Jurnal Emba*, 4(2), pp. 652–661. Available at: <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/emba/article/view/13145>.

PROFIL SINGKAT

Nama : Sri Rahwati. Tempat/ Tanggal Lahir : Sei Rampah, 18 Februari 1996. Lulus SD tahun 2008 di SD Al-Washliyah Sei Rampah. Lulus SMP tahun 2011 di SMP Swasta Kartini Utama Sei Rampah. Lulus SMK tahun 2014 di SMK Swasta Kartini Utama. Dan Lulus Kuliah tahun 2023 di STIE Sultan Agung. Aktivitas sekarang bekerja di Toko Roti Neko-Neko Bakery & Cake Cabang Pematang Siantar.