



Dengan Menyebut Nama Allah Yang Maha Pengasih Lagi Maha Penyayang

Effective from Volume 6, No. 2, December 2021

ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DALAM PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK

Sisilia Eku¹, Sultan Syah², dan Diah Ayu Gustiningsih³

^{1, 2, 3} Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Tri Dharma Nusantara, Makassar,
Sulawesi Selatan, Indonesia

liansisilia7@gmail.com; sultanakuntan@gmail.com; dan diahdani57@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis proses perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual produk pada D'strawberry café menggunakan metode *Cost Plus Pricing* pendekatan full costing. Metode penelitian yang digunakan adalah metode kuantitatif dengan studi kasus intrinsik. sumber data yang di peroleh yaitu data primer dan data sekunder. Metode analisis yang digunakan metode *Cost Plus Pricing*. Teknik pengumpulan data yakni wawancara (lisan, tulisan, media elektronik) dan observasi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa adanya perbedaan proses penentuan harga pokok produksi dan penetapan harga jual produk antara D'strawberry café dan metode *Cost Plus Pricing*. D'strawberry café melakukan penetapan harga jual hanya berdasarkan biaya bahan baku ditambah margin yang diharapkan. sedangkan penetapan harga jual menggunakan metode *Cost Plus Pricing* berdasarkan total biaya baik biaya produksi maupun biaya non-produksi ditambah margin yang diharapkan. Alasan D'strawberry café tidak melibatkan biaya *overhead* pabrik kedalam perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual karena biaya *overhead* pabrik dibebankan ke usaha penginapan (*guest house*).

Volume 6
Nomor 2
Halaman 64-75
Makassar, Desember 2021
p-ISSN 2528-3073
e-ISSN 24656-4505

Tanggal masuk
13 September 2021
Tanggal Revisi
28 Oktober 2021
Tanggal diterima
23 Desember 2021

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

Keywords :
Price Sales, Cost Plus Pricing, And Full Costing

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine and analyze the process of calculating the cost of production and determining the selling price of products on D'strawberry café using the Cost Plus Pricing method full costing mud approach. the research used was a quantitative method with an intrinsic case study. The source of the data obtained was primary data. The analytical method used is the Cost Plus Pricing method. The data collection techniques are interviews (oral, written, electronic media) and observation. The results of this study indicate that there are differences in the process of determining the cost of production and determining the selling price of products between D'strawberry café and the Cost Plus Pricing method. Based and the cost of raw materials plus the expected margin while the selling price determination use the Cost Plus Pricing method based on the total cost of both production costs and non-production. Cost plus the expected margin is the reason D'strawberry café does not involve factory overhead costs in the calculation on the cost of production and pricing selling because factory overhead costs are charged to the guest's house business.



Mengutip artikel ini sebagai : Eku, Sisilia., Syah, Sultan., dan Gustiningsih, Diah Ayu. 2020 Analisis Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Produk. *Tangible Journal*, 6, No. 2, Desember 2021, Hal. 64-75

PENDAHULUAN

Pada era globalisasi saat ini, perkembangan dunia usaha tumbuh semakin pesat dari waktu ke waktu dan persaingan bisnis dalam dunia usaha pun semakin meningkat khususnya dalam bidang usaha bisnis kuliner. Usaha kuliner adalah usaha yang menjual berbagai macam makanan dan minuman alasannya karena merupakan kebutuhan pokok. Usaha ini tergolong usaha yang sangat mudah bagi semua orang yang memiliki modal besar maupun modal kecil. Akibat dari persaingan bisnis di bidang usaha kuliner yang semakin meningkat, bisa kita lihat salah satunya melalui peningkatan dan penurunan harga bahan kebutuhan pokok yang kurang stabil khususnya di bagian pangan. Semakin banyaknya bisnis kuliner semakin meningkat pula persaingan. Hal tersebut mendorong pengusaha terutama pemilik restaurant untuk memiliki kemampuan bersaing secara kreatif dan inovatif agar usahanya terus berkembang dan mempertahankan kelangsungan hidup (Lasut, 2015: 44).

Perhitungan harga pokok produksi sangat berperan penting dalam penentuan harga jual. sehingga harga jual produk yang ditawarkan oleh kepasasar perusahaan dapat bersaing dengan usaha yang bergerak di bidang yang sama dengan dengan kualitas produk yang memuaskan (Purnama, 2017:2). Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat dibutuhkan karena manfaat dari harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual. Harga pokok produksi sendiri dibagi menjadi beberapa unsur yakni : biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Biaya bahan baku adalah biaya yang berkaitan langsung dengan pembuatan suatu produk misalnya, dalam usaha restaurant biaya yang di keluarkan untuk membeli bahan makanan yaitu: beras, sayur-sayuran, daging, buah-buahan dan lain-lain. Biaya tenaga kerja langsung merupakan biaya untuk membayar orang-orang yang terlibat langsung dalam proses produksi suatu produk, misalnya juru masak (*chef*). Biaya *overhead* pabrik terdiri atas biaya-biaya yang tidak termasuk pada biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, misalnya biaya peralatan kerja, biaya telepon, dan biaya pemasaran.

Semua biaya yang dibebankan dalam proses produksi akan dijadikan sebagai dasar penetapan harga jual produk. Agar memperoleh *profit* biasanya perusahaan menjumlahkan persentase laba yang diharapkan pada setiap produk. Keputusan dalam menentukan harga jual produk kemungkinan akan sering berubah-ubah sesuai dengan perubahan harga biaya bahan baku dan kondisi pasar. Apalagi perusahaan yang melakukan penetapan harga jual hanya berdasarkan biaya bahan baku itu sendiri. Biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk menghasilkan sejumlah produk pada suatu periode akan menjadi dasar untuk menetapkan harga jual. Besarnya laba yang di inginkan perusahaan pasti akan selalu berada di atas semua total biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu produk dan menjadi pertimbangan berapa laba yang diinginkan perusahaan pada setiap produk yang dihasilkan.

Dalam menetapkan biaya produksi pun perusahaan harus menentukan metode yang tepat sehingga dapat menghasilkan laba sesuai dengan harapan perusahaan agar dapat bersaing dengan perusahaan lainnya. Adapun tujuan penetapan harga jual adalah mempertahankan kualitas produk serta pelayanannya, meningkatkan penjualan, memperoleh laba, menjaga kelangsungan hidup perusahaan. Metode *Cost Plus Pricing* adalah penetapan harga jual produk dengan cara menambahkan margin

yang diharapkan perusahaan atas biaya penuh. Dengan rumus : harga jual = total biaya + margin. Beberapa penelitian terdahulu yang telah melakukan penelitian terkait penentuan harga jual (Lasut, 2015; Litdia, 2016; Lestari, Rosita, dan Marlina, 2019; Hasyim, 2019; Noviasari, dan Alamsyah, 2020; Anggreani dan Adnyana, 2020; Pidada, Atmadja, dan Herawati, 2020). Pada penelitian ini, peneliti menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan studi kasus. Adapun perhitungan penetapan harga jual produk pada D'strawberry café menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *full costing*. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui cara perusahaan melakukan perhitungan penetapan harga jual produk pada D'strawberry café.

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi Biaya

Akuntansi berasal dari bahasa Inggris yaitu *account* yang artinya laporan, catatan, rekening, harga, nilai perhitungan. Zaman dahulu di kenal dengan tata buku (*book keeping*) dalam perusahaan. *Book keeping* pertama kali dikenal di Belanda. Tata buku mengandung *single entry*. Ditemukan sistem pencatatan transaksi oleh Lucas Pacioli yang saat ini dikenal dengan istilah akuntansi yang memiliki pengertian proses pencatatan transaksi, pengikhtisaran, penggolongan dan pelaporan sehingga menjadi laporan keuangan yang digunakan oleh pihak tertentu untuk pengambilan keputusan-keputusan bisnis. Dari pemaparan di atas dapat disimpulkan bahwa akuntansi adalah seni pencatatan, penggolongan, dan pengikhtisaran, dan pelaporan transaksi sehingga menjadi laporan keuangan yang digunakan oleh pihak yang membutuhkan informasi tersebut untuk pengambilan keputusan-keputusan bisnis dimasa yang akan datang (Daud Rafael, 2017 : 01).

Akuntansi biaya adalah proses pengidentifikasian, pencatatan, penggolongan, penyusunan laporan keuangan, dan pelaporan biaya produksi dalam penjualan produk barang dan jasa, dengan cara-cara tertentu, serta interpretasi terhadap hasil-hasilnya. Pengertian ini memberikan petunjuk, yaitu bahwa akuntansi biaya merupakan bagian dari akuntansi keuangan yang mempunyai objek biaya dan akuntansi manajemen. Biaya adalah pengeluaran atau pengorbanan suatu organisasi atau perusahaan yang bertujuan untuk memperoleh barang atau jasa di masa yang akan datang yang memiliki manfaat lebih satu periode akuntansi. Akuntansi biaya merupakan suatu sistem dalam rangka mencapai tiga tujuan utama, yaitu:

1. penetapan harga pokok produk barang atau jasa.
2. Pengendalian biaya.
3. Memberikan informasi sebagai dasar untuk pengambilan keputusan.

Harga Pokok

Harga pokok produksi adalah nilai pengorbanan untuk memperoleh barang dan jasa yang diukur dengan nilai mata uang. Besarnya biaya diukur dengan berkurangnya atau timbulnya utang. Menurut Halim, harga pokok dapat berarti sebagai bagian dari harga perolehan aktiva yang ditunda pembebanannya pada masa yang akan datang. Menurut Mulyadi (2014), harga pokok merupakan pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva. Harga pokok juga digunakan untuk menunjukkan pengorbanan sumber ekonomi dalam pengolahan bahan baku menjadi produk. Karena pembuatan produk tersebut bertujuan untuk mengubah aktiva (berupa bahan baku) menjadi aktiva lain (persediaan produk jadi). Maka pengorbanan bahan baku tersebut, yang berupa biaya bahan baku, membentuk harga pokok produksi.

Penentuan harga pokok produksi adalah pengeluaran unsur biaya produksi terhadap produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi, artinya penentuan biaya yang melekat pada produk jadi dan persediaan barang dalam proses (Mursyidi, 2018:10-12). *Full costing (absorption costing)* adalah penentuan harga pokok produk yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel (*variable cost*) maupun yang bersifat tetap (*fixed cost*). Dengan kata lain biaya yang melekat pada produk jadi maupun persediaan barang dalam proses itu akan terdiri dari:

- a. Biaya bahan baku langsung
Biaya bahan baku langsung adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk mengadakan atau membeli semua bahan baku yang dibutuhkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa.
- b. Biaya tenaga kerja langsung
Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan oleh pihak perusahaan untuk membayar gaji atau upah karyawan yang berhubungan langsung dengan memproduksi suatu barang.
- c. Biaya *overhead* pabrik variabel
Biaya *overhead* pabrik variabel adalah biaya yang nilainya berubah-ubah sebanding dengan perubahan pada volume produksi. Misalnya biaya telepon.
- d. Biaya *overhead* pabrik tetap
Biaya *overhead* pabrik tetap adalah biaya yang nilainya tetap meskipun volume produksi berubah. Misalnya biaya tenaga kerja dan biaya penyusutan peralatan.

Penentuan harga pokok berdasarkan *full costing* pada umumnya ditujukan untuk kepentingan penyusunan laporan keuangan untuk pihak eksternal. Metode *full costing* akan menghasilkan informasi umum untuk pihak - pihak yang berkepentingan dalam suatu organisasi atau perusahaan apabila semua produk laku terjual seluruhnya pada satu periode akuntansi. Untuk memperjelas hal di atas akan diberikan ilustrasi, sebagaimana bisa dilihat pada tabel 2

Tabel 2. Pencatatan Metode *Full Costing*

No	Jenis biaya	Costing	Full costing
1	Biaya bahan baku	Rp. 400.000,00	Rp. 400.000,00
2	Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 650.000,00	Rp. 650.000,00
3	Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp. 250.000,00	Rp. 250.000,00
4	Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp. 300.000,00	Rp. 300.000,00
Total harga produk			Rp.1.600.000,00

Sumber: Mursyidi (2018: 30)

Harga Jual

Menurut (Supriyono, 2001:314), dalam Syahrul hlm.6 harga jual adalah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan. Sedangkan (Kotler, 1996:340), dalam Syahrul hlm.6 harga jual adalah jumlah nilai yang dipertukarkan oleh konsumen untuk manfaat atas memiliki atau menggunakan produk atau jasa. Faktor-faktor yang bisa mempengaruhi penetapan harga jual dapat berasal dari dalam maupun dari luar perusahaan. Menurut L.M. Samryn (2012: 348) dalam Syahrul harga merupakan informasi penting yang diterima pelanggan tentang suatu produk. Faktor dari luar yang mempengaruhi harga jual yang harus dipertimbangkan antara lain, target pasar, tingkat persaingan, heterogenitas produk, dan elastisitas harga beserta seluruh faktor lain yang mempengaruhinya. Elastisitas merupakan ukuran volume permintaan atas barang jika terjadi perubahan harga jual.

Faktor-faktor internal atau dari dalam perusahaan yang mempengaruhi kebijakan penetapan harga jual produk antara yaitu:

1. Laba yang diinginkan perusahaan. dalam kaitannya dengan jumlah laba, penetapan harga harus mempertimbangkan kecukupan pengembalian modal, kebutuhan akan laba untuk membayar gaji karyawan, serta trend penjualan yang diinginkan.
2. Faktor produk. Faktor ini mencakup realitisnya penjualan yang direncanakan, diskriminasi harga, ketersediaan kapasitas menganggur, kelayakan untuk mengenakan tingkat harga yang diinginkan, serta kaitan harga dengan daur hidup produk.
3. Faktor biaya. Faktor biaya merupakan unsur yang sepenuhnya kuantitatif dan mudah terukur. Biaya-biaya yang harus diperhitungkan meliputi semua biaya periodik yang berkaitan dengan kegiatan operasi, investasi, dan pendanaan perusahaan.

Cost Plus Pricing adalah strategi penetapan harga dimana perusahaan menjumlahkan margin atau keuntungan yang diharapkan ke biaya produksi. Metode ini merupakan metode paling dasar dan sederhana karena menggunakan biaya sebagai basis perhitungan. Istilah lain dari *Cost Plus Pricing* adalah markup pricing. *Cost Plus Pricing* kontras dengan penetapan harga berdasarkan pasar (*market-based pricing*). *Cost Plus Pricing* digunakan terutama oleh perusahaan yang menginginkan kepastian tentang biaya. Contoh perusahaan yang sering menggunakan *Cost Plus Pricing* ritel, konstruksi, dan layanan pemerintahan. Peritel biasanya ingin menghitung dengan pasti margin laba kotor dari unit terjual. Selain mudah dihitung, metode *Cost Plus Pricing* memungkinkan perusahaan untuk memastikan bahwa mampu menutupi semua biaya yang telah dikeluarkan. Dua komponen pembentuk harga yakni;

1. Biaya produksi setiap unit

Biaya produksi setiap unit adalah biaya bahan langsung + biaya tenaga kerja langsung + biaya *overhead* pabrik dibagi dengan jumlah unit produksi yang dihasilkan.

2. *Markup* atau keuntungan yang diinginkan.

Markup atau keuntungan merupakan laba yang diinginkan perusahaan baik dalam nominal uang maupun persen(%) yang ditambahkan atas biaya.

Pendekatan *Cost Plus Pricing* memperhitungkan semua biaya yang relevan atau secara terperinci. Dalam industri manufaktur, yang akan dihitung yakni biaya bahan baku, biaya *overhead* dan biaya tenaga kerja. Dalam praktiknya, perhitungan mungkin bervariasi. Beberapa perusahaan mungkin hanya memperhitungkan biaya produksi saja ditambah margin yang diharapkan untuk menutupi biaya *overhead* lainnya. Metode *Cost Plus Pricing* yaitu penentuan harga jual dengan cara menambahkan laba yang diharapkan atas biaya penuh masa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk. Harga jual produk dapat dihitung dengan rumus :

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

Ilustrasi :

Seorang kontraktor bangunan menghitung-hitung bahwa untuk membangun dan menjual lima buah rumah yang sejenis, akan dikeluarkan sejumlah biaya dengan rincian sebagai berikut:

Biaya material sebesar Rp. 50.000.000,00

Biaya tenaga kerja sebesar Rp. 20.000.000,00

Biaya lain (sewa kantor, penyusutan, gaji pimpinan) sebesar Rp. 10.000.000,00

Sehingga total biaya Rp. 80.000.000,00

Laba yang diharapkan 40% dari total biaya

Maka

Harga jual total = biaya total + laba

= Rp. 80.000.000,00 + (25% x Rp. 80.000.000,00)

= Rp. 100.000.000,00

Dengan demikian, masing-masing rumah akan dijual seharga Rp. 10.000.000,00 didapat dari perhitungan (Rp. 100.000.000,00/20) dengan laba sebesar Rp. 1.000.000,00. apabila rumah-rumah tersebut tidak semua terjual maka kemungkinan besar labanya akan menurun, atau bahkan perusahaan menderita kerugian dan apabila rumah-rumah tersebut semua terjual maka perusahaan akan memperoleh laba sebesar Rp. 20.000.000,00 dari 20 unit rumah.

METODE PENELITIAN

Objek penelitian adalah D'strawberry café yang berlokasi di Malino Jalan Kr. Podo, Patapang, Tinggimoncong, kabupaten Gowa Sulawesi Selatan. Penelitian ini dilaksanakan mulai dari bulan Desember 2020 sampai bulan Maret 2021. Peneliti menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan studi kasus Instrinsik. studi kasus instrinsik merupakan studi kasus yang mempelajari dan membahas sebuah kasus secara mendalam dan mengandung hal-hal yang menarik untuk dipelajari yang bersumber dari kasus itu sendiri. Dalam penelitian ini sumber data yang diperoleh melalui wawancara langsung pada pemilik dan karyawan D'strawberry café. Karena masih dalam masa pandemik yang disebabkan oleh Covid-19, maka terkadang peneliti menggunakan bantuan media sosial yaitu aplikasi WhatsApp untuk melengkapi data wawancara. Selain itu, peneliti memperoleh kesempatan untuk melakukan observasi ke D'strawberry café untuk memperoleh data atau informasi yang akurat dan relevan dengan alat bantu kamera, Handphone, dan catatan lapangan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

D'strawberry café merupakan rumah makan yang sederhana dengan jumlah langganan yang cukup banyak. banyaknya pelanggan di rumah makan ini karena rumah makan ini bersamaan dengan vila atau rumah penginapan. Dimana orang-orang yang menginap di vila tersebut juga biasa langsung menikmati makanan yang terjual di café tersebut. Tetapi disini peneliti hanya fokus melakukan penelitian tentang penentuan harga pokok produk dan penetapan harga jual dari produk makanan di café tersebut. Produk makanan yang akan diteliti adalah makanan berat yakni : mie pangsit, mie hokian, mie kering, mie bakso, bakso tenis, dan nasi goreng merah. D'strawberry café buka mulai jam 07:30 pagi dan tutup 19:00 malam. café tersebut berlokasi di Malino Jl. Kr. Podo, Patapang, Tinggimoncong, kabupaten Gowa Sulawesi Selatan. Daftar rincian biaya bahan baku produk makanan berat pada D'strawberry café per minggu yang dihimpun dari hasil wawancara dengan pemilik D'strawberry café dapat dilihat pada tabel 2.

1. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk mengadakan atau membeli semua bahan baku yang dibutuhkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa.

Tabel 2. Daftar Rincian Biaya Bahan Baku untuk Produk Makanan pada D'strawberry Café per Minggu

No.	Jenis bahan baku	Jumlah	Harga
1	Mie pangsit	2 kantong	Rp. 22.000,00
2	Mie hokyan	2 kantong	Rp. 22.000,00
3	Mie bakso	4 kantong	Rp. 165.000,00
4	Mie titi	2 kantong	Rp. 22.000,00

5	Daging sapi	10,3/4 kilo gram	Rp.1.182.500,00
6	Ayam tanpa tulang	6 kilo gram	Rp. 299.000,00
7	Telur ayam	19 rak	Rp. 890.000,00
8	Tahu	1 gentong	Rp. 150.000,00
9	Beras kampung	25 kg	Rp. 275.000,00
10	Kerupuk udang	5 kg	Rp. 78.000,00
11	Kulit pangsit	5 Kg	Rp. 55.000,00
12	Sayur sawih	3 ikat besar	Rp. 30.000,00
13	Bawang goreng	2 bungkus	Rp. 60.000,00
14	Daun seledri	3 ikat besar	Rp. 30.000,00
15	Jeruk nipis	4 kilo gram	Rp. 20.000,00
16	Minyak goreng	5 liter	Rp. 130.000,00
17	Bumbu bakso	-	Rp. 152.000,00
18	Bumbu nasi goreng	-	Rp. 307.000,00
19	Saus merah	27.000 mL	Rp.1.512.000,00
20	Tepung kanji	6 kilo gram	Rp. 62.500,00
21	Bawang putih	1 kg	Rp. 52.500,00
22	Minyak wijen	1 botol	Rp. 37.500,00
23	Kecap asin	3 botol	Rp. 42.500,00
24	Kecap manis		Rp. 52.500,00
25	Garam	7 bungkus	Rp. 35.000,00
26	Masako	5,5 kg	Rp. 57.000,00
27	Lombok kuning	2 kg	Rp. 40.000,00
28	Micin	5,5 kg	Rp. 57.000,00
29	Lada	1,1/4 kg	Rp. 66.000,00
Total biaya bahan baku			Rp.5.903.500,00

Sumber : Data Primer (2021)

2. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk mengadakan atau membeli semua bahan baku yang dibutuhkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa.

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja per Bulan Periode 2021

Keterangan	Jumlah
Gaji karyawan untuk 6 orang	Rp.9.000.000,00
Total	Rp.9.000.000,00

Sumber : Data Primer (2021)

3. Biaya *overhead* pabrik

a. Biaya *overhead* pabrik variabel

Biaya *overhead* pabrik variabel adalah biaya yang nilainya berubah-ubah sebanding dengan perubahan pada volume produksi. Misalnya biaya telepon.

b. Biaya *overhead* pabrik tetap

Biaya *overhead* pabrik tetap adalah biaya yang nilainya tetap meskipun volume produksi berubah. Misalnya biaya tenaga kerja dan biaya penyusutan peralatan.

Tabel 4. Biaya *Overhead* Pabrik Periode Februari 2021

No.	Keterangan	Jumlah
1	Biaya overhead pabrik tetap	
	Biaya listrik	Rp.1.200.000,00
	Biaya penyusutan kulkas	Rp. 27.000,00
	Biaya penyusutan frezeer	Rp. 53.000,00
	Total biaya overhead pabrik tetap	Rp.1.280.000,00
2	Biaya overhead pabrik variabel	
	Isi ulang gas elpiji berat 5,5 kg @ Rp.67.000,00 sebanyak 5 buah	Rp. 335.000,00
	Jumlah BOP	Rp.1.615.000,00

Sumber : Data Primer (2021)

Tabel 5. Rincian Harga Makanan pada D'strawberry Café Periode Februari 2021

No	Jenis Makanan	Harga Makanan (Satuan/Porsi)
1	Mie Pangsit	Rp.22.000,00
2	Mie Hokian	Rp.22.000,00
3	Mie Kering	Rp.22.000,00
4	Mie Bakso Biasa	Rp.16.500,00
5	Mie Bakso Tennis	Rp.22.000,00
6	Nasi Goreng Merah	Rp.22.000,00

Sumber : Data Primer (2021)

Berdasarkan data penelitian perihal biaya-biaya yang diperoleh peneliti maka dapat dilihat bahwa Perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual metode perusahaan disajikan sebagai berikut :

1. Untuk produk Mie pangsit

Tabel 6. Rincian Biaya Bahan Baku untuk Produk Mie Pangsit

No.	Bahan baku	Harga
1	Mie pangsit	Rp. 11.000,00
2	Ayam tanpa tulang	Rp.124.000,00
3	Bakso kecil	Rp. 82.500,00
4	Sayur sawi	Rp. 10.000,00
5	Krupuk pangsit	Rp. 11.000,00
6	Minyak wijen	Rp. 37.500,00
7	Kecap asin	Rp. 16.000,00
8	Masako+garam+lada	Rp. 18.000,00
	Jumlah biaya bahan baku	Rp.321.000,00

Sumber : Data Primer (2021)

Berdasarkan rincian bahan baku di atas setelah di produksi perusahaan menghasilkan 27 porsi mie pangsit. Untuk harga pokok (HPP) untuk setiap porsi dari produk yang dihasilkan dapat dihitung sebagai berikut:

HPP per porsi = total biaya bahan baku : jumlah produk yang dihasilkan

HPP per porsi = Rp.321.000,00 : 27 porsi

HPP per porsi = Rp.11.888 dibulatkan menjadi Rp.12.000,00

Harga jual per porsi = HPP/porsi + margin

Harga jual per porsi = Rp.12.000 + (85%)

= Rp.12.000,00 + Rp.10.200,00

Harga jual/porsi = Rp.22.200,00 atau (Rp.22.000,00)

Jika produk yang dihasilkan semuanya terjual maka total penjualannya sebagai berikut :

Total penjualan = harga jual/porsi x jumlah produk yang dihasilkan

Total penjualan = Rp.22.000,00 x 27 porsi

= Rp.594.000,00
 Laba = total penjualan - total biaya bahan baku
 = Rp.594.000,00 - Rp.238.500,00
 Laba = Rp. 355.500,00/ minggu

PEMBAHASAN

Perhitungan harga pokok produk dan penetapan harga jual produk menggunakan pendekatan *full costing* dengan metode *Cost Plus Pricing*. Pendekatan *full costing* adalah perhitungan harga pokok produk yang menghitung semua unsur biaya produksi. yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik sedangkan harga jual adalah jumlah biaya produksi yang dikeluarkan suatu perusahaan untuk menghasilkan suatu produk ditambah margin yang diharapkan atas biaya tersebut. Berdasarkan hasil penelitian diatas maka perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual berdasarkan metode *Cost Plus Pricing* pendekatan *full costing* perminggu disajikan sebagai berikut :

Untuk produk mie pangsit

Tabel 7. Perhitungan Harga Pokok Mie Pangsit

No.	Keterangan	Harga
1	Biaya bahan baku	Rp. 321.000,00
2	Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 19.000,00
3	Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp. 675,00
4	Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp. 16.000,00
Harga pokok produk		Rp. 356.675,00

Sumber : Peneliti, 2021 (Data Diolah)

HPP per porsi = harga pokok produk : jumlah porsi yang dihasilkan
 = Rp.356.675,00 : 27 porsi
 = Rp.13.000,00

Penetapan harga jual menggunakan metode *Cost Plus Pricing*. Metode *Cost Plus Pricing* adalah penentuan harga jual dengan cara menambahkan laba yang diharapkan perusahaan atas biaya penuh masa yang akan datang. Harga jual produk dapat dihitung dengan rumus :

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

Harga jual = total biaya + margin
 = Rp.356.675,00 + (85%)
 = Rp.356.675,00 + Rp.303.173,00
 = Rp.659.848,00

Harga Jual Per Porsi = Total Harga Jual : Jumlah Porsi Yang Dihasilkan
 = Rp.659.848,00 : 27 porsi mie pangsit
 = **Rp.24.000,00 per porsi**

Laba Bruto = Total Penjualan - Total Biaya
 = Rp.648.000,00 - Rp.356.675,00
 = **Rp.291.325,00 per minggu**

Berdasarkan hasil analisis perhitungan metode perusahaan dan metode *Cost Plus Pricing* diatas harga jual antara kedua metode di atas memiliki selisih yang tidak jauh berbeda yakni; mie pangsit dan mie hokian Rp.2.000, mie kering Rp.3.000, mie bakso Rp.1.500, bakso tenis Rp.6.000 lebih tinggi metode perusahaan dari pada metode *Cost Plus Pricing*, nasi goreng merah Rp.3.000. untuk lebih jelas maka penulis akan menyajikan tabel harga pokok produksi dan penetapan harga jual produk yang dihasilkan per porsi dari setiap jenis makanan berdasarkan metode D' strawberry café dan metode *Cost Plus Pricing* yakni sebagai berikut :

Tabel 8. Perbedaan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual/porsi Makanan Metode Perusahaan dan Metode *Cost Plus Pricing* (Rupiah)

No	Jenis Makanan	Menurut Perusahaan	Harga Jual Sekarang	Teori		%
		Harga Pokok Produk		<i>Full Costing</i>	<i>Cost Plus Pricing</i>	
1	Mie Pangsit	12.000	22.000	13.000	24.000	85
2	Mie Hokian	14.000	22.000	15.000	24.000	57
3	Mie Kering	12.000	22.000	14.000	25.000	82,5
4	Mie Bakso	11.000	16.500	13.000	18.000	50
5	Bakso Tennis	8.000	22.000	9.000	16.000	75
6	Nasi Goreng Merah	5.600	22.000	13.500	25.000	85

Sumber : Peneliti, 2021 (Data Diolah)

Berdasarkan tabel di atas dapat kita lihat bahwa perhitungan harga pokok produk dan penetapan harga jual makanan menggunakan metode *Cost Plus Pricing* pendekatan *full costing* harga lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan perusahaan. Hal tersebut dikarenakan pihak perusahaan melakukan perhitungan penetapan harga jual hanya berdasarkan biaya bahan baku itu sendiri sedangkan metode *Cost Plus Pricing* pendekatan *full costing* melibatkan semua biaya baik itu biaya produksi maupun non-produksi. sehingga harga pokok makanan maupun harga jual makanan pun mengalami perbedaan. Untuk perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual dari ke enam produk di atas penulis mengasumsi bahwa bahan baku dari tiap produk memiliki banyak kesamaan. Hal tersebut didukung dengan data yang peneliti peroleh dilapangan saat melakukan penelitian. Berdasarkan informasi yang peneliti peroleh dari pemilik D'strawberry café bahwa café bukanlah usaha utama melainkan hanya sebagai usaha pendukung dari rumah penginapan atau sering disebut *guest house*.

D'strawberry café melakukan perhitungan penetapan harga jual makanan hanya berdasarkan biaya bahan baku tanpa melibatkan biaya *overhead* pabrik karena biaya *overhead* pabrik tersebut dibebankan kepada usaha penginapan atau biasa disebut *Guest House*. Biaya yang dimaksud yakni, biaya tenaga kerja, biaya listrik dan biaya isi ulang gas. Pemilik usaha ini mengharapkan margin dari ke enam produk dengan jumlah yang berbeda yakni untuk produk mie pangsit sebesar 85% untuk produk mie hokian sebesar 57%, untuk produk mie kering/mie titi sebesar 82,5%, untuk produk mie bakso biasa sebesar 50%, untuk produk mie bakso tenis sebesar 75% dan untuk produk nasi goreng merah margin yang diharapkan sebesar 85%. Kendala yang dialami peneliti saat melakukan penelitian pada D'strawberry café adalah tidak adanya pembukuan atau catatan yang memadai untuk mengklasifikasikan biaya secara terperinci.

Dengan adanya kendala tersebut data yang diberikan hanya berdasarkan catatan (*memory*) pemilik perusahaan dan hasil wawancara lisan, tulisan dan diskusi melalui media elektronik (*handphone*) melalui *WhatsApp* yang dilaksanakan dari 15 Desember 2021 sampai 01 Februari 2021. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa harga pokok produk dan harga jual yang di tetapkan D'strawberry café mengalami perbedaan atau selisih harga yang tidak terlalu jauh setelah dihitung dengan metode *Cost Plus Pricing* pendekatan *full costing* yakni harga jual metode perusahaan lebih rendah dibandingkan dengan penetapan harga jual produk menggunakan metode *Cost Plus Pricing*. Hal ini disebabkan karena pihak perusahaan melakukan perhitungan penetapan harga jual produk hanya berdasarkan biaya bahan baku itu sendiri sedangkan metode *Cost Plus Pricing* melakukan perhitungan dengan cara menghitung

SIMPULAN

Berdasarkan data hasil penelitian serta hasil olahan data penelitian penulis mengambil kesimpulan bahwa Perhitungan harga pokok produk dan penetapan harga jual produk pada D'strawberry café bukanlah harga jual yang bertujuan yang berorientasi laba walaupun margin yang diharapkan perusahaan tinggi. Hal itu disebabkan penyertaan semua biaya ke usaha jasa penginapan (*guest house*). Metode *Cost Plus Pricing* merupakan metode yang digunakan untuk penetapan harga jual dengan cara menghitung semua biaya yang dikeluarkan kemudian dijumlahkan dengan margin yang diharapkan. Perbedaan metode D'strawberry café yakni perusahaan menetapkan harga jual hanya berdasarkan biaya bahan baku itu sendiri di tambah dengan margin yang diharapkan sedangkan metode *Cost Plus Pricing* menghitung semua biaya-biaya yang dikeluarkan kemudian di menambahkan dengan margin yang diharapkan. Bagi peneliti selanjutnya, dapat melakukan penelitian sejenis dengan objek yang berbeda. Keterbatasan penelitian, peneliti berada pada pandemic Covid-19

DAFTAR PUSTAKA

Buku

- Mursyidi. 2018. Akuntansi Biaya, Bandung : Pt. Refika Aditama.
- Sujarweni, Wiratna, T. 2015. Metodologi Penelitian Bisnis Dan Ekonomi, Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Utari, Dewi. Dkk. 2016. Akuntansi Manajemen, Jakarta : Mitra Wacana Media.

Artikel Online

- Afif, Muhammad Nur, Rahmawati, Dea Rahayu. 2017. Analisis Harga Pokok Produksi Teh Sedap Wangi Menggunakan Metode Harga Pokok Proses Pada PT. Sariwangi A.E.A Jurnal Akunida: Vol.3 (1), Universitas Djuanda.
- Anggreani, S., dan Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Ukm Tahu An Anugrah. Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan, 8(1), 9-16.
- Hasyim, R. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Khoiriyah Di Taman Sari, Singaraja. Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha, 10(1), 65-75.
- Komara Bintang, Ade Sudarma. 2016. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada CV. Salwa Meubel. Universitas Muhamadiyah Sukabumi. Jurnal Ilmiah Ilmu Ekonomi, Vol.5 Edisi 9.
- Kondoy, Irvana Mariana; Ventje, Ilat; Winston, Pontoh. 2015. Penerapan *Cost Plus Pricing* Dalam Keputusan Penetapan Harga Jual Untuk Pesanan Khusus Pada UD. Dewa Bakery Manado, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi. Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi: Vol. 15 (3)
- Lasut, T. 2015. Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Produk Pada Rumah Makan Ragey Poppy Di Tomohon. Jurnal Emba, 43-51.

- Litdia. 2016. Analisis Penetapan Harga Pokok Produk Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada PT. Veneer Product Indonesia. *Journal Of Applied Business And Economics*, 3, 61-68.
- Lestari, A., Rosita, S. I., dan Marlina, T. (2019). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 7(1), 173-178.
- Noviasari, E., dan Alamsyah, R. (2020). Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode *Cost Plus Pricing*. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 17-26.
- Pidada, I. A. T. P., Atmadja, A. T., dan Herawati, N. T. (2020). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Acuan Dalam Menentukan Harga Jual Kain Sekordi/Sukawerdi (Studi Pada Usaha Tenun Sekordi Di Geria Batan Cempaka, Desa Sinduwati, Kecamatan Sidemen, Kabupaten Karangasem). *Jimat (Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi) Undiksha*, 9(1).
- Rismawati, Afif. 2019. Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Garment, *Jurnal Akunida*, 5, 11-23.
- Srikalimah. 2017. Penetapan Harga Pokok Produksi Pada Umkm Pabrik Tahu Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual. Seminar Nasional dan *Call For Paper*, FEB Unikma "Peningkatan Ketahanan Ekonomi Nasional Dalam Rangka Menghadapi Persaingan Global" Malang.
- Wauran, Desliane. 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.

Jurnal Cetak

- Apriliani, Indah. 2018. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Ditinjau Dari Perspektif Ekonomi Islam, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Raden Intan, Lampung.
- Andre, Hendri Slat. 2013. Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode *Full Costing* dan Penentuan Harga Jual. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Batubara, Helmina. 2013. Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada Pembuatan Etalase Kaca Dan Aluminium Di UD. Istana Aluminium Manado, *Jurnal Emba*, Vol.1(3), ISSN 2303-1174, Hal. 217-224.
- Syarul. 2016. Analisis Penentuan Harga Jual Produk Pada Cv Mgfurniture. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Tri Darma Nusantara, Makassar.
- Triyanto, Hesti. 2013. Penentuan Harga Jual Kamar Hotel Saat *Low Season* Dengan Metode *Cost Plus Pricing* Pendekatan Variabel Costing (Studi Kasus Pada Hotel Puri Artha Yogyakarta). *Jurnal Ilmiah Akuntansi - Uajy's Library*. Yogyakarta. Diakses 7 Februari 2014 Hal.1-15.