

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN DASAR HARGA POKOK PESANAN METODE *FULL COSTING* STUDI PADA UD. KUBE MAWAR PUTIH

Gendis Hardiyanti Aprilia¹⁾ Hayuningtyas Pramesti Dewi²⁾

Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi
Universitas Krisnadwipayana

gendishardiyanti@gmail.com¹⁾
ethniz@gmail.com²⁾

ABSTRACT : *This study aims to determine the product selling price based on the order price of UMKM UD. Kube Mawar Putih. Data is obtained by means of interviews and documentation studies and analyzed by comparing the calculation of the production cost which has been carried out by the company with the calculation of the cost of goods with the full costing method. The result of the study show that the difference in advantageous if the company uses the calculation of full costing method.*

Keywords: *Selling Price, Cost Production, Full Costing Method.*

PENDAHULUAN

Pertumbuhan Unit Mikro Kecil Menengah (UMKM) di Indonesia mengalami peningkatan yang signifikan dengan jenis dan bidang usahanya yang beragam. Namun seringkali UMKM tidak dapat bertahan karena masalah internal dan eksternal. Salah satu penyebabnya adalah tidak tercapainya target tujuan perusahaan. Tujuan perusahaan secara umum adalah memperoleh keuntungan maksimal dengan biaya yang seminimal mungkin. Untuk mencapai Laba maksimal yang diinginkan, penentuan harga jual menjadi salah satu faktor yang sangat berpengaruh. Harga jual dapat mempengaruhi daya beli masyarakat yang nantinya akan berdampak pada jumlah penjualan perusahaan dan juga akan mempengaruhi Laba pada akhirnya. Dengan demikian untuk mencapai persentase Laba yang diinginkan maka perusahaan perlu menentukan harga jual yang tepat untuk produknya. Penentuan harga jual yang tepat ini menjadi salah satu masalah utama dalam UD Kube Mawar Putih, yaitu sebuah UMKM yang bergerak di bidang usaha jasa catering untuk acara-acara pernikahan, seminar-seminar, dan lainnya. Usaha yang didirikan sejak tahun 2008 ini menerapkan sistem penjualan dalam bentuk pesanan dengan berbagai kelompok menu. Sistem pembayaran yang selama ini dilakukan oleh perusahaan adalah dengan sistem pembayaran berjangka, yaitu pelanggan memberikan uang muka sebesar 25% dari total harga yang ditentukan dan melunasi sisanya setelah jasa dilakukan.

Namun dalam penentuan harga jual perusahaan tidak memperhitungkan perkiraan biaya yang akan terjadi, sehingga perusahaan sering mengalami kerugian karena biaya yang dikeluarkan ternyata melebihi pendapatan dari penjualan produk. Penelitian ini mencoba mengkalkulasi penentuan harga jual yang tepat untuk mendapatkan Laba yang maksimal dalam UD Kube Mawar Putih. Namun dengan beragamnya kelompok menu yang ditawarkan oleh perusahaan, maka penelitian hanya akan memfokuskan pada penentuan harga jual pada kelompok menu makanan kotak yang dipesan pada bulan Januari sampai dengan Februari 2018. Penentuan harga jual akan didasari dari penentuan harga pokok pesanan yang terjadi dari setiap menu makanan kotak yang dipesan. Penelitian sejalan pernah dilakukan sebelumnya oleh Irma Sari (2013) dengan hasil penelitian perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan untuk satu pesanan terlalu rendah sehingga menimbulkan selisih kurang bila dibandingkan dengan hasil analisis.

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi

Menurut Thomas (2017:1) “Akuntansi adalah seni mengumpulkan, mengklasifikasikan, mencatat, dan menghasilkan laporan, yaitu laporan keuangan yang dapat digunakan oleh pihak-pihak yang berkepentingan (stakeholder), baik pihak di dalam perusahaan atau pihak di luar perusahaan” sedangkan menurut

American Institute of Certified Public Accountant (AICPA) dalam Faiz Zamzami dan Nabella Duta Nusa (2016:2) “Akuntansi sebagai seni pencatatan, penggolongan, dan pengikhtisaran dengan cara tertentu dan dalam ukuran moneter, transaksi dan kejadian-kejadian yang umumnya bersifat keuangan dan termasuk menafsirkan hasil-hasilnya”.

Biaya

Menurut Darsono (2013:19) “Biaya adalah suatu Kas atau Setara Kas yang dikorbankan untuk menghasilkan atau mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan dapat bermanfaat atau memberikan keuntungan di masa depan”. Menurut W.A Paton, dkk dalam Neneng (2013:71) biaya adalah: 1) Harga Pokok, yaitu nilai barang atau jasa yang belum ditambah atau dikurangi beban apapun, 2) Beban, yaitu segala sesuatu yang harus ditanggung, baik sebagai biaya pokok maupun biaya tambahan lainnya, 3) Rugi, yaitu penerimaan yang tidak menimbulkan tambahan, bahkan mengurangi modal. Mulyadi (2014:13) mengklasifikasikan biaya ke dalam lima macam pengelompokan biaya, yaitu: 1) Penggolongan biaya berdasarkan objek pengeluarannya, 2) Penggolongan biaya berdasarkan fungsi pokok dalam perusahaan (Biaya Produksi, Biaya Pemasaran, Biaya Administrasi dan Umum), 3) Penggolongan biaya berdasarkan hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai (Biaya Langsung, Biaya Tidak Langsung), 4) Penggolongan biaya berdasarkan perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan (Biaya Variabel, Biaya Semi Variabel, Biaya Semi Fixed, Biaya Tetap), 5) Penggolongan biaya berdasarkan jangka waktu manfaatnya (*Capital Expenditure, Revenue Expenditure*).

Akuntansi Biaya

Menurut Hamli (2014:4) “Akuntansi biaya adalah alat yang penting untuk membantu pihak manajemen dalam melakukan pertimbangan, perencanaan, pengawasan serta sebagai penilaian terhadap kegiatan perusahaan. Gaji dan upah karyawan adalah salah satu dari komponen biaya yang secara rutin dikeluarkan untuk penyelenggaraan perusahaan. Dengan sistem akuntansi yang memadai, akuntan perusahaan dapat menyediakan informasi keuangan bagi setiap tingkatan manajemen, pemilik, investor, kreditor dan pemakai laporan keuangan lain”.

Sedangkan menurut Abdul Halim (2015:3) “Akuntansi biaya merupakan akuntansi yang membahas tentang penentuan harga pokok (*cost*) dari suatu produk yang di produksi (atau dijual di pasar), baik untuk memenuhi pesanan dan pemesan maupun untuk menjadi persediaan barang dagangan yang akan dijual”. Menurut Supriyono dalam Neneng (2017:49) “Tujuan Akuntansi Biaya adalah merencanakan pengendalian biaya, menentukan harga pokok produk atau jasa yang dihasilkan perusahaan dengan tepat dan teliti, pengambilan keputusan oleh manajemen, menyajikan informasi biaya bagi manajemen untuk membantu dalam pengelolaan perusahaan”.

Harga Pokok Produksi

Menurut Stanton dalam Neneng (2017:127) harga pokok produksi adalah “...*value expressed in terms of dollars and cents, or any other monetary medium of exchange*”. Menurut Mulyadi (2014:10) “Harga Pokok Produksi merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang dinilai dalam satuan uang yang telah terjadi dan kemungkinan akan terjadi untuk mendapatkan penghasilan”. Terdapat beberapa unsur biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam memproduksi suatu produk yang nantinya akan dilakukan kegiatan pengolahan mulai dari bahan mentah menjadi produk jadi, yang biasanya disebut sebagai Biaya Produksi. Menurut Salman (2013:26) “Biaya Poduksi meliputi Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja, dan Biaya Overhead Pabrik”. Menurut Sofia (2014:46) “Tarif Biaya Overhead Pabrik dinyatakan dengan persentase

atau jumlah rupiah untuk setiap jam kerja langsung, jam mesin, kilogram, satuan produk dan sebagainya”. Pembebanan Biaya Overhead Pabrik dibebankan kepada produk berdasarkan atas satuan produk, Biaya Bahan Baku (apabila biaya overhead pabrik yang dominan bervariasi dengan nilai bahan baku), Biaya Tenaga Kerja Langsung (jika sebagian besar elemen biaya overhead pabrik berhubungan erat dengan jumlah tenaga kerja langsung), Jam Tenaga Kerja Langsung (jika biaya overhead pabrik bervariasi dengan waktu), Jam Mesin (apabila biaya overhead pabrik bervariasi dengan waktu penggunaan mesin), Dihitung setelah tingkat kapasitas yang akan dicapai dalam periode anggaran yang telah ditentukan dan anggaran biaya overhead pabrik telah disusun. Menurut Mulyadi (2014:26) “Terdapat dua metode dalam penentuan harga pokok produksi, yaitu dengan metode *Full Costing* dan metode *Variable Costing*.”

Harga Pokok Pesanan

Menurut Wiwik (2017:108) Produksi Pesanan (*Job Order*) adalah “kegiatan produksi yang berdasarkan kriteria pesanan untuk menghasilkan suatu produk atau jasa yang bersifat khusus atau spesifik”. Menurut Samryn (2017:90) “Harga Pokok Pesanan adalah suatu sistem yang digunakan untuk menetapkan harga pokok produk yang digunakan untuk menetapkan harga pokok produk yang digunakan dalam industri yang bekerja berdasarkan pesanan. Ada empat karakteristik pokok dalam sistem ini yaitu: 1) Banyak pesanan yang berbeda dikerjakan secara bersamaan dalam setiap periode waktu, 2) Biaya-biaya dikumpulkan untuk tiap pekerjaan, 3) *Job cost sheet* merupakan dokumen kunci dalam pengendalian akumulasi biaya untuk setiap pekerjaan, 4) Harga pokok per unit produk dihitung menurut tiap pekerjaan dalam *job cost sheet*.”

Harga Jual

Menurut Kotler dan Keller dalam Wiratna (2016:172) “Harga jual adalah sejumlah uang yang dibebankan atau ditetapkan berdasarkan suatu produk atau jasa, atau jumlah dari nilai yang ditukar konsumen atas manfaat-manfaat, karena penggunaan atas produk atau jasa tersebut.” Tujuan dari penetapan harga jual adalah: 1) Kelangsungan hidup, 2) Laba sekarang

maksimum, 3) Pendapatan sekarang maksimum, 4) Pertumbuhan penjualan maksimum, 5) Skimming pasar maksimum, 6) Kepemimpinan mutu suatu produk. Menurut Wiratna (2016:75) terdapat tiga metode untuk menetapkan suatu harga jual, yaitu: 1) Berdasarkan Biaya (*Cost Plus Pricing*, *Mark Up Pricing*, *Break Even Point*) 2) Berdasarkan harga pesaing, 3) Berdasarkan permintaan.

METODOLOGI PENELITIAN

Jenis penelitian merupakan Kualitatif dengan metode analisis penjabaran data-data untuk menghitung tujuan penelitian. Data-data tersebut yaitu biaya-biaya yang dikeluarkan oleh UD Kube Mawar Putih untuk mengkalkulasi harga pokok pesanan dan menentukan harga jual. Data yang digunakan dikumpulkan dengan wawancara, observasi serta studi dokumentasi. Data dianalisis dengan metode perhitungan harga pokok pesanan dengan pendekatan *Full Costing*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Perhitungan Harga Pokok Pesanan yang dilakukan oleh UD Kube Mawar Putih pada Bulan Januari 2018 untuk pesanan paket Nasi Kotak dengan menu Ayam Kecap, Cah Jagung dan Soun Goreng adalah sebagai berikut:

Bahan Baku

Tabel 1
Perhitungan Bahan Baku

Nama Pesanan	Bahan Yang Dipakai	Satuan	Harga satuan (Rp)	Pemakaian	Harga (Rp)
			(1)	(2)	(1) x (2)
Ayam Kecap	Ayam	Kg	36.000	6 kg	216.000
	Kecap Manis	Bungkus	19.000	1 bungkus (600ml)	19.000
Soun Goreng	Soun	Bungkus	6.000	3 bungkus	18.000
	Cabai Merah	Kg	37.000	3 kg	111.000
	Kol	Kg	12.000	1 Kg	12.000
	Kecap Asin	Bungkus	15.000	1 bungkus	15.000
Cah Jagung	Jagung Muda	Kg	7.000	2 kg	14.000
	Sawi	Kg	4.000	3 kg	12.000
	Wortel	Kg	8.000	2 kg	16.000
Nasi Putih	Beras	Liter	8.000	8 Liter	64.000
Minyak Goreng		Liter	11.000	3 Liter	33.000
Kerupuk		Kg	17.000	1 Kg	17.000
Jeruk		Kg	7.000	6 Kg	42.000
Air kamasan Gelas		Kardus	22.000	2 Kardus	44.000
Jumlah					633.000

Sumber: UD Kube Mawar Putih

Bahan Penolong

Tabel 2
Bahan Penolong

Bahan Yang Digunakan	Satuan	Harga per satuan (Rp)	Pemakaian	Harga (Rp)
		(1)	(2)	(1) x (2)
Tomat	Kg	15.000	1 kg	15.000
Bawang Merah	Kg	24.000	1 kg	24.000
Bawang Putih	Kg	18.000	1 kg	18.000
Merica	Ons	20.000	1,5 Ons	30.000
Garam	Bungkus	3.000	2 bungkus	6.000
Gas (3kg)	Tabung	18.000	2 tabung	36.000
Jumlah				129.000

Sumber: UD Kube Mawar Putih

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 3
Tenaga Kerja Langsung

Tenaga Kerja Langsung	Lamanya Waktu Kerja (1)	Upah/hari (Rp) (2)	Jumlah (Rp) (1) x (2)
TKL 1	2 hari	50.000	100.000
TKL 2	1 hari	15.000	15.000
Jumlah			115.000

Sumber: UD Kube Mawar Putih

1. Biaya Overhead Pabrik

UD. Kube Mawar Putih dalam membebankan biaya overhead pabriknya kepada setiap produk pesanan berdasarkan persentase ditentukan tarif sebesar 50% dari biaya bahan baku. Tarif sebesar 50% dianggap tepat untuk menutup atau menggantikan biaya overhead pabrik UD. Kube Mawar Putih di setiap pesanan produk. Maka biaya overhead pabrik yang dibebankan pada produk pesanan adalah sebagai berikut:

BOP dianggarkan

$$= 50\% \times \text{Biaya Bahan Baku}$$

$$= 50\% \times \text{Rp } 633.000$$

$$= \text{Rp } 316.500,-$$

2. Harga Pokok Pesanan

Dalam mengumpulkan harga pokok produksi suatu pesanan, UD. Kube Mawar Putih memasukkan semua unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Untuk biaya bahan baku yang dibebankan kepada produk dihitung pada saat pesanan selesai dikerjakan, yaitu dengan menjumlahkan seluruh pemakaian biaya bahan baku. Biaya tenaga kerja langsung dibebankan kepada produk pesanan yang telah selesai dikerjakan berdasarkan tarif biaya tenaga kerja langsung per hari. Untuk biaya overhead pabrik pembebanan biaya dihitung 50% dari jumlah biaya bahan baku.

Berdasarkan biaya yang dikeluarkan dalam setiap sekali pesanan yang telah selesai dikerjakan pada Bulan Januari 2018, harga pokok pesanan adalah sebagai berikut :

$$1. \text{Biaya Bahan Baku} = \text{Rp } 633.000,-$$

$$2. \text{Biaya Tenaga Kerja Langsung} = \text{Rp } 115.000,-$$

$$3. \text{Biaya Overhead Pabrik} = \text{Rp } 316.500,-$$

$$\text{Rp } 1.064.500,-$$

3. Penentuan Harga Jual

Berikut perhitungan harga jual yang selama ini ditetapkan untuk 60 pesanan dengan Mark Up

yang ditentukan sebesar 1/3 dari biaya produksi pada bulan Januari, yakni :

Biaya Produksi = Rp 1.064.500

Mark Up = $1/3 \times \text{Rp } 1.064.500$
= Rp 354.833

Harga Jual = $\text{Rp } 1.064.500 + \text{Rp } 354.833$
= Rp 1.419.333 : 60 (Jumlah Pesanan)
= Rp 23.655 / porsi

Berdasarkan perhitungan harga pokok pada bulan Januari 2018, yakni Rp 23.655, UD. Kube Mawar Putih menetapkan bahwa harga jual untuk menu pesanan berupa Ayam kecap, cah jagung soun goreng Rp 25.000 per porsi. Perhitungan Harga Pokok Pesanan yang dilakukan oleh UD Kube Mawar Putih pada Bulan Februari 2018 untuk pesanan paket Nasi Kotak dengan menu Ayam Kecap, Cah Jagung dan Soun Goreng adalah sebagai berikut:

Bahan Baku

Tabel 4
Bahan Baku

Nama Pesanan	Bahan Yang Dipakai	Satuan	Harga per satuan (Rp)	Pemakaian	Harga (Rp)
			(1)	(2)	(1) x (2)
Ayam Kecap	Ayam	Kg	36.500	6 kg	219.000
	Kecap	Bungkus	19.000	1 bungkus (600ml)	19.000
Soun Goreng	Soun	Bungkus	6.000	3 bungkus	18.000
	Cabai Merah	Kg	37.000	3 kg	111.000
	Kol	Kg	12.000	1 Kg	12.000
	Kecap Asin	Bungkus	15.000	1 bungkus	15.000
Cah Jagung	Jagung Muda	Kg	7.000	2 kg	14.000
	Sawi	Kg	4.000	3 kg	12.000
	Wortel	Kg	8.000	2 kg	16.000
Nasi Putih	Beras	Liter	8.500	8 Liter	68.000
Minyak Goreng		Liter	12.000	3 Liter	36.000
Kerupuk		Kg	17.000	1 Kg	17.000
Jeruk		Kg	7.000	6 Kg	42.000
Air kemasan Gelas		Kardus	22.000	2 Kardus	44.000
Jumlah					643.000

Sumber: UD Kube Mawar Putih

Bahan Penolong

Tabel 5
Bahan Penolong

Bahan Yang Digunakan	Satuan	Harga per satuan (Rp)	Pemakaian	Harga (Rp)
		(1)	(2)	(1) x (2)
Tomat	Kg	16.000	1 kg	15.000
Bawang Merah	Kg	26.000	1 kg	26.000
Bawang Putih	Kg	19.000	1 kg	19.000
Merica	Ons	20.000	1,5 Ons	30.000
Garam	Bungkus	3.000	2 bungkus	6.000
Gas (3kg)	Tabung	19.000	2 tabung	38.000
Jumlah				134.000

Sumber: UD Kube Mawar Putih

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 6
Tenaga Kerja Langsung

Tenaga Kerja Langsung	Lamanya Waktu Kerja	Upah/hari (Rp)	Jumlah (Rp)
	(1)	(2)	(1) x (2)
TKL 1	2 hari	50.000	100.000
TKL 2	1 hari	15.000	15.000
Jumlah			115.000

Sumber: UD Kube Mawar Putih

1. Biaya Overhead Pabrik

UD. Kube Mawar Putih dalam membebankan biaya overhead pabriknya kepada setiap produk pesanan berdasarkan persentase ditentukan tarif sebesar 50% dari biaya bahan baku. Tarif sebesar 50% dianggap tepat untuk menutup atau menggantikan biaya overhead pabrik UD. Kube Mawar Putih disetiap pesanan produk. Maka biaya overhead pabrik yang dibebankan pada produk pesanan adalah sebagai berikut:

BOP yang dianggarkan
= 50% x Biaya Bahan Baku
= 50% x Rp 643.000
= Rp 321.500

2. Harga Pokok Pesanan

Berdasarkan biaya yang dikeluarkan dalam setiap sekali pesanan yang telah selesai dikerjakan pada Bulan Februari 2018, harga pokok Pesanan Paket Makanan (Ayam Kecap, Soun Goreng dan Cah Jagung) adalah sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku Produksi = Rp 643.000,-
2. Biaya Tenaga Kerja Langsung = Rp 115.000,-

$$3. \text{Biaya Overhead Pabrik} = \frac{\text{Rp } 321.500,-}{\text{Rp } 1.079.500,-}$$

3. Penentuan Harga Jual

Berikut perhitungan harga jual yang selama ini ditetapkan untuk 60 pesanan dengan Mark Up yang ditentukan sebesar 1/3 dari Biaya Produksi pada bulan Februari, yakni :

$$\text{Biaya Produksi} = \text{Rp } 1.079.500$$

$$\text{Mark Up} = \frac{1}{3} \times \text{Rp } 1.079.500$$

$$= \text{Rp } 359.833$$

$$\text{Harga Jual} = \text{Rp } 1.079.500 + \text{Rp } 359.833$$

$$= \text{Rp } 1.439.333 : 60 \text{ (Jumlah Pesanan)}$$

$$= \text{Rp } 23.998 / \text{porsi}$$

Berdasarkan perhitungan harga pokok pada bulan Februari 2018, yakni Rp 23.998, UD. Kube Mawar Putih menetapkan bahwa harga jual untuk menu pesanan berupa Ayam kecap, cah jagung soun goreng Rp 25.000 per porsi.

Pembahasan

Perhitungan Harga Pokok Pesanan yang tepat bagi UD Kube Mawar Putih

Berdasarkan analisis yang dilakukan, maka dilakukan perhitungan harga pokok pesanan pada UD. Kube Mawar Putih menggunakan metode *full costing* produk paket nasi berupa ayam, Soun Goreng dan cah jagung.

1) Bahan Bahan Baku

Tabel 7

Bahan Baku Bulan Januari 2018

Bahan Yang Dipakai	Harga satuan (Rp)	Pemakaian	Harga (Rp)
	(1)		(2)
Ayam	36.000	6 kg	216.000
Kecap	19.000	1 bungkus (600ml)	19.000
Soun	6.000	3 bungkus	18.000
Cabai Merah	37.000	3 kg	111.000
Kol	12.000	1 Kg	12.000
Kecap Asin	15.000	1 bungkus	15.000
Jagung Muda	7.000	2 kg	14.000
Sawi	4.000	3 kg	12.000
Wortel	8.000	2 kg	16.000
Beras	8.000	8 Liter	64.000
Minyak Goreng	11.000	3 Liter	33.000
Kerupuk	17.000	1 Kg	17.000
Jeruk	7.000	6 Kg	42.000
Air Kemasan Gelas	22.000	2 Kardus	44.000
Jumlah			633.000

Sumber : Data diolah Penulis (2018)

Tabel 8
Bahan Baku Bulan Februari 2018

Bahan Yang Dipakai	Harga per satuan (Rp)	Pemakaian	Harga (Rp)
	(1)		(2)
Ayam	36.500	6 kg	219.000
Kecap	19.000	1 bungkus (600ml)	19.000
Soun	6.000	3 bungkus	18.000
Cabai Merah	37.000	3 kg	111.000
Kol	12.000	1 Kg	12.000
Kecap Asin	15.000	1 bungkus	15.000
Jagung Muda	7.000	2 kg	14.000
Sawi	4.000	3 kg	12.000
Wortel	8.000	2 kg	16.000
Beras	8.500	8 Liter	68.000
Minyak Goreng	12.000	3 Liter	36.000
Kerupuk	17.000	1 Kg	17.000
Jeruk	7.000	6 Kg	42.000
Air Kemasan Gelas	22.000	2 Kardus	44.000
Jumlah			643.000

Sumber : Data diolah Penulis (2018)

Tabel 7 dan Tabel 8 menunjukkan bahwa Biaya bahan baku yang digunakan untuk memproduksi 60 kotak pesanan mengalami kenaikan sebesar Rp 10.000 pada bulan Januari sampai Februari, yang disebabkan oleh kenaikan Ayam dan Cabai Merah. Hal ini menyebabkan kenaikan biaya bahan baku dari Rp 633.000 menjadi Rp 643.000.

2) Bahan Penolong

Tabel 9

Bahan Penolong Bulan Januari 2018

Bahan Yang Digunakan	Satuan	Harga per satuan (Rp)	Pemakaian	Harga (Rp)
		(1)		(2)
Tomat	Kg	15.000	1 kg	15.000
Bawang Merah	Kg	24.000	1 kg	24.000
Bawang Putih	Kg	18.000	1 kg	18.000
Merica	Ons	20.000	1,5 Ons	30.000
Garam	Bungkus	3.000	2 bungkus	6.000
Gas (3kg)	Tabung	18.000	2 tabung	36.000
Jumlah				129.000

Sumber : Data diolah Penulis (2018)

Tabel 10
Bahan Penolong Bulan Februari 2018

Bahan Yang Digunakan	Satuan	Harga per satuan (Rp)	Pemakaian	Harga (Rp)
		(1)		(2)
Tomat	Kg	16.000	1 kg	15.000
Bawang Merah	Kg	26.000	1 kg	26.000
Bawang Putih	Kg	19.000	1 kg	19.000
Merica	Ons	20.000	1,5 Ons	30.000
Garam	Bungkus	3.000	2 bungkus	6.000
Gas (3kg)	Tabung	19.000	2 tabung	38.000
Jumlah				134.000

Sumber : Data diolah Penulis (2018)

Tabel 9 dan Tabel 10 menunjukkan bahwa Biaya bahan penolong yang digunakan untuk memproduksi 60 kotak pesanan mengalami kenaikan harga dari bulan Januari dan Februari, yang disebabkan oleh kenaikan Bawang merah, Bawang Putih, Tomat dan Tabung Gas 3 Kg. Hal ini menyebabkan kenaikan biaya dari Rp 129.000 menjadi Rp 134.000.

3) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 11
Tenaga Kerja Langsung Bulan Januari 2018

Tenaga Kerja Langsung	Lamanya Waktu Kerja	Upah/hari (Rp)	Jumlah (Rp)
	(1)	(2)	(1) x (2)
TKL 1	2 hari	50.000	100.000
TKL 2	1 hari	15.000	15.000
Jumlah			115.000

Sumber : Data diolah Penulis (2018)

Tabel 12
Tenaga Kerja Langsung Bulan Februari 2018

Tenaga Kerja Langsung	Lamanya Waktu Kerja	Upah/hari (Rp)	Jumlah (Rp)
	(1)	(2)	(1) x (2)
TKL 1	2 hari	50.000	100.000
TKL 2	1 hari	15.000	15.000
Jumlah			115.000

Sumber : Data diolah Penulis (2018)

Tabel 11 dan Tabel 12 menunjukkan bahwa biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja langsung

pada bulan Januari dan Februari tidak mengalami perubahan, dimana TKL 1 bekerja dalam waktu dua hari dengan upah Rp 50.000/hari dan TKL 2 bekerja dalam waktu satu hari dengan upah Rp15.000/hari.

1) Biaya Overhead Variabel Pabrik

Biaya Overhead Variabel pada UD. Kube Mawar Putih pada bulan Januari – Februari dimana terdiri dari biaya bahan penolong, biaya listrik, biaya kertas dan tinta, serta biaya air yang digunakan selama 2 hari dalam memproduksi 60 pesanan. Berikut rincian biaya overhead variabel yang terjadi sesungguhnya selama proses produksi pesanan :

a. Biaya Listrik

Tabel 13
Biaya Listrik Bulan Januari 2018

Keterangan	Jumlah
Biaya Listrik Tiap Bulan	Rp 700.000
Biaya Listrik Perhari	Rp 700.000/31= Rp 22.580
Biaya Listrik Selama 2 Hari Pemakaian	Rp 22.580 x 2 = Rp 45.168

Sumber : Data Diolah Penulis (2018)

Tabel 14
Biaya Listrik Bulan Februari 2018

Keterangan	Jumlah
Biaya Listrik Tiap Bulan	Rp 700.000
Biaya Listrik Perhari	Rp 700.000/28= Rp 25.000
Biaya Listrik Selama 2 Hari Pemakaian	Rp 25.000 x 2 = Rp 50.000

Sumber : Data Diolah Penulis (2018)

Tabel 13 dan Tabel 14 menunjukkan bahwa biaya listrik perhari mengalami kenaikan, karena berdasarkan jumlah hari pada bulan Januari dan Bulan Februari berbeda. Selama dua hari Kube Mawar Putih memproduksi 60 pesanan berupa ayam kecap, Soun Goreng, cah jagung. Pada bulan Januari biaya listrik yang dikeluarkan sebesar Rp 45.160, sedangkan pada bulan Februari Rp 50.000.

b. Biaya Air

Tabel 15
Biaya Air Bulan Januari 2018

Keterangan	Jumlah
Biaya Air Tiap Bulan	Rp 100.000
Biaya Air Perhari	Rp 100.000/31= Rp 3.226
Biaya Air Selama 2 Hari Pemakaian	Rp 3.226 x 2 = Rp6.542

Sumber : Data Diolah Penulis (2018)

Tabel 16
Biaya Air Bulan Februari 2018

Keterangan	Jumlah
Biaya Listrik Tiap Bulan	Rp 100.000
Biaya Listrik Perhari	Rp 100.000/28= Rp 3.571
Biaya Listrik Selama 2 Hari Pemakaian	Rp 3.571 x 2 = Rp 7.142

Sumber : Data Diolah Penulis (2018)

Tabel 15 dan Tabel 16 menunjukkan bahwa biaya air perhari mengalami kenaikan, karena berdasarkan jumlah hari pada bulan Januari dan Bulan Februari berbeda. Selama dua hari Kube Mawar Putih memproduksi 60 pesanan berupa ayam kecap, Soun Goreng, cah jagung. Pada bulan Januari biaya air yang dikeluarkan sebesar Rp 6.542, sedangkan pada bulan Februari Rp 7.142.

c. Biaya Perlengkapan

Tabel 17
Biaya Perlengkapan

Keterangan	Harga (Rp)	Harga /60 kotak (Rp)
Set Kotak Nasi	Rp 2.500/set	Rp 150.000
ATK	Rp 150.000/bulan	Rp 2.500
Buku Nota	Rp 120.000/bulan	Rp 1.200
Plastik Kerupuk	Rp 10.000/bungkus	Rp 167
Lampu 18 watt	Rp 105.000/setahun Rp 8.750/bulan	Rp 145
Jumlah		Rp 154.012

Sumber : Data Diolah Penulis (2018)

Tabel 17 menunjukkan bahwa biaya perlengkapan yang dikeluarkan untuk memproduksi 60 kotak pesanan berupa ayam kecap, cah jagung dan Soun Goreng adalah sebesar Rp 154.012.

Tabel 18
Biaya Overhead Pabrik

Jenis Biaya	Jumlah (Januari)	Jumlah (Februari)
Biaya Bahan Penolong	Rp 129.000	Rp 134.000
Biaya Listrik	Rp 45.160	Rp 50.000
Biaya Perlengkapan	Rp 154.012	Rp 154.012
Biaya Air	Rp 6.542	Rp 7.142
Jumlah	Rp 334.714	Rp 345.154

Sumber : Data Diolah Penulis (2018)

Tabel 18 menunjukkan bahwa biaya overhead variabel mengalami kenaikan, karena berdasarkan jumlah hari pada bulan Januari dan Bulan Februari berbeda. Selama dua hari Kube Mawar Putih memproduksi 60 pesanan berupa ayam kecap, Soun Goreng, cah jagung. Pada bulan Januari biaya overhead variabel yang dikeluarkan sebesar Rp 334.714, sedangkan pada bulan Februari Rp 345.154.

4) Biaya Overhead tetap Pabrik

Biaya Overhead tetap pada UD. Kube Mawar Putih merupakan Aset Tetap berupa peralatan yang digunakan untuk memproduksi pesanan, yang belum disusutkan sebesar Rp 15.000.000,-. Tabel 19 menunjukkan peralatan yang dimiliki oleh UD. Kube Mawar Putih mengalami penyusutan karena digunakan untuk produksi setiap pesanan nasi box. Penyusutan tersebut akan menyebabkan tambahan biaya. Perhitungan biaya penyusutan dilakukan dengan metode garis lurus atau berdasarkan nilai ekonomis, namun dijadikan dalam satu akun yakni peralatan dikarenakan nilai sisa tidak diketahui.

Penyusutan Peralatan dihitung sebagai berikut:

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

$$\text{Penyusutan} = \frac{15.000.000}{4 \text{ tahun}}$$

$$= \text{Rp } 3.750.000,-/\text{ tahun}$$

Perhitungan Penyusutan Peralatan yang dibebankan berdasarkan pesanan adalah sebagai berikut:

Tabel 19
Penyusutan Peralatan

Keterangan	Penyusutan/Tahun	Penyusutan/Bulan	Penyusutan/60 kotak
Penyusutan Peralatan	Rp 3.750.000	Rp 250.000	Rp 4.167

Sumber: Data Diolah Penulis (2018)

5) Perhitungan Full Costing

Tabel 20
Perhitungan Harga Pokok Pesanan dengan Full Costing Bulan Januari 2018

Komponen	Nominal
Total Biaya Bahan Baku	Rp 633.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 115.000
Biaya Overhead Variabel :	
Biaya Bahan Penolong	Rp 129.000
Biaya Listrik	Rp 45.160
Biaya Perlengkapan	Rp 154.012
Biaya Air	<u>Rp 6.542</u>
Total Biaya Overhead Variabel	Rp 334.714
Total Biaya Overhead Tetap : Penyusutan Peralatan	<u>Rp 4.167</u>
Biaya Produksi	Rp 1.086.881
Biaya Non Produksi (Transportasi)	<u>Rp 100.000</u>
Biaya Total	Rp 1.186.881
Mark Up (1/3)	<u>Rp 395.064</u>
	Rp 1.582.945
Jumlah Pesanan	60 (Kotak)
Harga Jual Per unit	<u>Rp 26.382</u>

Sumber: Data Diolah Penulis (2018)

Tabel 21
Perhitungan Harga Pokok Pesanan dengan Full Costing Bulan Februari 2018

Komponen	Nominal
Total Biaya Bahan Baku	Rp 643.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 115.000
Biaya Overhead Variabel :	
Biaya Bahan Penolong	Rp 134.000
Biaya Listrik	Rp 50.000
Biaya Perlengkapan	Rp 154.012
Biaya Air	<u>Rp 7.142</u>
Total Biaya Overhead Variabel	Rp 345.154
Total Biaya Overhead Tetap : Penyusutan Peralatan	<u>Rp 4.167</u>
Biaya Produksi	Rp 1.107.321
Biaya Non Produksi (Transportasi)	<u>Rp 100.000</u>
Biaya Total	Rp 1.207.321
Mark Up (1/3)	<u>Rp 402.440</u>
	Rp 1.609.761
Jumlah Pesanan	60 (Kotak)
Harga Jual Per unit	<u>Rp 26.830</u>

Sumber: Data Diolah Penulis (2018)

Perbedaan Hasil Perhitungan Harga Pokok Pesanan Yang Tepat Bagi UD. Kube Mawar Putih

Berdasarkan hasil perhitungan dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan harga pokok pesanan berdasarkan perhitungan yang diterapkan UD. Kube Mawar Putih dengan hasil analisis. Perbedaan perhitungan pembebanan tersebut mengakibatkan adanya perbedaan pula pada keputusan manajemen dalam menentukan harga jual. Pada intinya, perbedaan hasil perhitungan hanya terletak pada pembebanan biaya overhead pabrik. Berikut disajikan perbedaan perhitungan UD. Kube Mawar Putih dengan hasil analisis.

a. Perbedaan Hasil Perhitungan Biaya Overhead Pabrik berdasarkan Perhitungan Perusahaan dan Hasil Analisis

Tabel 22
Perbedaan Biaya Overhead Pabrik Bulan Januari 2018

Nama Pesanan	Biaya Overhead Pabrik		Selisih
	UD. Kube Mawar Putih	Hasil Analisis	
Paket Ayam Kecap	Rp 316.500	Rp 338.881	Rp 22.381

Sumber: Data Diolah Penulis (2018)

Tabel 23
Perbedaan Biaya Overhead Pabrik Bulan Februari 2018

Nama Pesanan	Biaya Overhead Pabrik		Selisih
	UD. Kube Mawar Putih	Hasil Analisis	
Paket Ayam Kecap	Rp 321.500	Rp 349.321	Rp 27.821

Sumber: Data Diolah Penulis (2018)

b. Perbedaan Hasil Perhitungan Harga Pokok Pesanan berdasarkan Perhitungan Perusahaan dan Hasil Analisis

Tabel 24
Perbedaan Biaya Overhead Pabrik Bulan Januari 2018

Nama Pesanan	Harga Pokok Pesanan		Selisih
	UD. Kube Mawar Putih	Hasil Analisis	
Paket Ayam Kecap	Rp 1.064.500	Rp 1.086.881	Rp 22.381

Sumber: Data Diolah Penulis (2018)

Tabel 25
Perbedaan Biaya Overhead Pabrik Bulan Februari 2018

Nama Pesanan	Harga Pokok Pesanan		Selisih
	UD. Kube Mawar Putih	Hasil Analisis	
Paket Ayam Kecap	Rp 1.079.500	Rp 1.107.321	Rp 27.821

Sumber: Data Diolah Penulis (2018)

Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa selisih biaya overhead pabrik untuk pesanan, UD. Kube Mawar Putih membebaskan sebesar 50% dari biaya bahan baku yang diperoleh dari pertimbangan praktis saja tanpa ada perhitungan dan dianggap sesuai untuk menutup biaya overhead pabrik setiap pesanan. Sedangkan menurut metode analisis harga pokok pesanan untuk pembebanan biaya overhead pabrik kepada produk pesanan harus dilakukan secara teliti dan terlebih dahulu perlu di susun anggaran biaya overhead pabrik oleh perusahaan atau dengan cara mengumpulkan biaya overhead pabrik sesungguhnya setelah proses produksi selesai. Berdasarkan hasil analisis, diketahui bahwa selisih yang cukup signifikan antara biaya overhead pabrik yang harus dibebankan dan harga pokok pesanan pada setiap pesanan dengan yang diterapkan oleh perusahaan selama ini adalah sebesar Rp 22.381 pada bulan Januari dan Rp 27.821 pada bulan Februari. Hal ini karena dengan menggunakan metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Sedangkan pada perhitungan harga pokok pesanan yang dilakukan UD. Kube Mawar Putih tidak memasukkan biaya overhead pabrik secara rinci ke dalam biaya produksinya. UD. Kube Mawar Putih hanya merinci biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik variabel. Karena itu, perhitungan biaya produksi UD. Kube Mawar Putih lebih kecil dibandingkan dengan menggunakan metode *full costing*.

KESIMPULAN

Perhitungan harga pokok pesanan yang dilakukan oleh UD Kube Mawar Putih belum mencerminkan pembebanan yang sesungguhnya terutama dalam pembebanan overhead pabrik yang dilakukan adalah sebesar 50% dari biaya bahan baku yang diperoleh dari pertimbangan praktis saja dan dianggap sesuai untuk menutup biaya overhead pabrik setiap pesanan, serta belum menyertakan perhitungan biaya transportasi dan biaya penyusutan peralatan, sehingga menimbulkan perbedaan yang

signifikan antara perhitungan yang dilakukan UD. Kube Mawar Putih dengan perhitungan sesuai metode analisis, yakni *full costing*. Sedangkan perhitungan harga jual yang selama ini diterapkan oleh UD. Kube Mawar Putih menetapkan harga jual berdasarkan harga pesaing dan belum berjalan sesuai dengan harga pokok pesanan yang semestinya. Dikarenakan belum termasuk dengan biaya-biaya yang terkait dalam harga pokok pesanan seperti pemakaian biaya bahan baku, dan bahan penolong yang mengalami perubahan tarif

Saran

UD. Kube Mawar Putih sebaiknya memperhitungkan seluruh unsur-unsur biaya *overhead* pabrik, biaya transportasi serta biaya penyusutan peralatan, sehingga perhitungan harga pokok pesanan dapat menggambarkan total biaya-biaya produksi yang sesungguhnya atau biaya yang lebih akurat dan dapat dijadikan dasar acuan dalam penetapan harga jual di pasaran. Dan disarankan UD. Kube Mawar Putih untuk menekan biaya produksi dapat merubah harga yang disesuaikan dengan metode perhitungan biaya-biaya yang digunakan, sehingga diharapkan ada peningkatan laba atau keuntungan dalam setiap pesannya. Hal ini juga dapat membantu perputaran operasional keuangan UD. Kube Mawar Putih.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, Halim, 2015, *Dasar-dasar Akuntansi Biaya*, Edisi Keempat, Cetakan ketiga, Yogyakarta : BPF-Universitas Gadjah Mada
- Abdi Bhayangkara & Meliza Putriyanti Zifi, 2016, *Perhitungan Harga Pokok Pesanan Untuk Menetapkan Harga Jual (Studi Kasus Pada Usaha Riau Alumunium)*, Jurnal Akuntansi Keuangan dan Bisnis Vol.9, Politeknik Caltex Riau
- Baldric, Siregar, dkk, 2013, *Akuntansi Biaya*, Jakarta: Salemba Empat
- Basu, Swastha & Ibnu Sukotjo, 2013, *Pengantar Bisnis Modern (Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern)*, Edisi 3. Cetakan Kedelapan. Yogyakarta: Liberty
- Carter, William K, 2013, *Cost Accounting. Akuntansi Biaya*, Jakarta: Salemba Empat
- Darsono, Prawinegoro & Ari, 2013, *Akuntansi Manajemen*, Edisi 3 Revisi, Jakarta: Mitra Wacana Media
- Fachmi Pachlevi, 2017, *Analisis Perhitungan Harga Pokok Pesanan Pada Perusahaan Fortuna Meubel*, Jurnal Fakultas Ekonomi, Universitas Mulawarman, Vol. 9 No. 2
- Faiz, Zamzani & Nabella, 2016, *Pengantar Akuntansi I*, Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Hamli, Syaifullah, 2014. *Buku Praktis Akuntansi Biaya & Keuangan*, Jakarta: Laskar Aksara
- Hery, 2015, *Pengantar Akuntansi. Comprehensive Edition*, Jakarta: PT. Grasindo
- Hery, 2017, *Teori Akuntansi : Pendekatan Konsep dan Analisis*, Jakarta: PT. Grasindo
- Irma Sari, dkk, 2013, *Analisis Perhitungan Harga Pokok Pesanan Meubel Dengan Metode Full Costing Pada CV Sarana Interior Di Samarinda*, Jurnal Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mulawarman, Vol.1 No.1
- Kamaruddin, Ahmad, 2015, *Akuntansi Manajemen : Dasar-dasar Konsep Biaya dan Pengambilan Keputusan*, Cetakan 10, Depok : Rajagrafindo Persada
- Kautsar Riza, Salman, 2013, *Akuntansi Biaya : Pendekatan Product Costing*, Jakarta : Indeks

- L.M, Samryn, 2017, *Akuntansi Manajemen. Informasi Biaya untuk Mengendalikan Aktivitas Operasi & Investasi*, Edisi Revisi, Jakarta: Prenada Media Grup
- Mahmud, Hanafi & Abdul Halim, 2016, *Analisis Laporan Keuangan*, Edisi Kelima, Yogyakarta: UPP STIM YKPN
- Mulyadi, 2014, *Akuntansi Biaya*, Edisi Kelima, Cetakan Ke-12, Yogyakarta: UPP STIM YKPN
- Neneng, Hartanti & H. Rachmad, 2017, *Akuntansi Biaya*, Bandung: Pustaka Setia
- Sri Rahayu, 2013, *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Pengelolaan Modal Kerja Pada Katering Sehati*, Skripsi Fakultas Ekonomi dan Manajemen, Institut Pertanian Bogor
- Sofia Prima & Septian Bayu, 2017, *Akuntansi Biaya*. Edisi 2. Bogor: IN MEDIA
- Suryani & Hendryadi, 2016, *Metode Riset Kuantitatif : Teori dan Aplikasi Pada Penelitian Bidang Manajemen dan Ekonomi Islam*. Cetakan kedua. Jakarta: Prenadamedia Grup
- Suwardjono, 2013, *Teori Akuntansi : Perekayasa Pelaporan Keuangan*, Yogyakarta : BPFE – Universitas Gadjah Mada
- Thomas, Sumarsan, 2017, *Sistem Pengendalian Manajemen : Konsep, Aplikasi, dan Pengukuran Kinerja*, Jakarta: PT. Indeks
- V. Wiratna, Sujarweni, 2015, *Metodologi Penelitian Bisnis & Bisnis*, Cetakan Pertama. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- V. Wiratna, Sujarweni, 2016, *Akuntansi Manajemen Teori dan Aplikasinya*, Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Wiwik, Lestari & Dhyka Bagus, 2017, *Akuntansi Biaya dalam Perspektif Manajerial*, Depok: PT. Rajagrafindo Persada
- V. Wiratna, Sujarweni, 2015, *Akuntansi Biaya Teori dan Aplikasinya*, Yogyakarta: Pustaka Baru Press

