

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA PABRIK ROTI DWI JAYA

Sufyanti Waruwu¹⁾ Longginus Gelatan²⁾

(sufyantiwaruwu339@gmail.com)

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Jembatan Bulan Timika

Email: stie@stiejb.ac.id

ABSTRACT

This study aims to analyze and calculate the cost of production of various flavors of sweet bread and determine the selling price for each production unit based on the mark up desired by the Dwi Jaya Bread Factory by using the full costing method and variable costing. This research is a descriptive study with data collection techniques using interview and documentation techniques. The results showed that there were differences in the results of the calculation of the cost of goods manufactured and the selling price between the variable costing and full costing methods. The cost of production generated by the variable costing method is IDR 1,146,940,000 with a selling price of IDR 1,300. Meanwhile, the cost of production generated by the full costing method is IDR 1.261.115.916 with a selling price of IDR 1,445.

Keywords: *Cost of goods manufactured, full costing method, variable costing method, Mark up, selling price.*

PENDAHULUAN

Roti merupakan makanan populer di kalangan masyarakat Indonesia penggemar roti pun sangat beragam mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Tekstur yang lembut, serta rasanya yang lezat dan gurih membuat roti menjadi makanan yang di gemari. Banyaknya peminat roti membuat produk ini laris manis di pasaran melihat hal tersebut, orang-orang pun mulai

melirik usaha roti. Meski bukan usaha yang baru, namun usaha ini dianggap sebagai usaha yang menjanjikan. Usaha roti sendiri merupakan usaha yang memproses tepung terigu menjadi adonan roti lalu kemudian menjadi roti yang siap dinikmati konsumen melalui proses yang sedikit panjang.

Pembuatan roti cukuplah kompleks ada banyak hal yang harus diperhatikan dalam proses

pembuatannya mulai dari pemilihan bahan baku, teknik pembuatan dan pengembangan adonan, hingga pemanggangan roti semuanya harus benar-benar diperhatikan agar roti yang dibuat terasa lezat.

Selain teknik pembuatan dan kualitas roti, ada juga hal lain yang mesti diperhatikan dalam usaha pembuatan roti yakni perhitungan setiap biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi tiap unit roti sebab biaya produksi merupakan salah satu poin penting dalam sebuah usaha. Banyak pengusaha yang menganggap ketika mereka telah selesai memproduksi produk, tugas mereka sudah selesai produk sudah ada tinggal memikirkan bagaimana produk tersebut laku di pasaran. Masalah harga masih bisa dipikirkan sesuai dengan minat pasar.

Seringkali para pengusaha dalam memulai produksi barang atau jasanya, penentuan harga jual hanya dilakukan dengan menebak-nebak dan kira-kira saja. Padahal dalam ilmu akuntansi penentuan harga jual bisa ditentukan dengan menghitung berapa ongkos yang dikeluarkan selama proses produksi. Menentukan harga jual produk dengan tepat dapat meningkatkan jumlah penjualan produk perusahaan, dengan ini menciptakan fondasi sebagai

dasar bisnis akan berhasil. Strategi menentukan harga jual produk yang salah akan membuat masalah untuk suatu bisnis kedepannya.

Oleh sebab itu dibutuhkanlah perhitungan harga pokok produksi dan perhitungan harga jual. Dengan melakukan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual, perusahaan akan dapat mengendalikan biaya-biaya dalam proses produksi serta mampu menentukan harga jual yang tepat dalam kaitannya dengan *mark up* yang diinginkan oleh perusahaan.

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka peneliti melakukan suatu penelitian tentang “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada Pabrik Roti Dwi Jaya.”

Tujuan Penelitian

Sebuah penelitian tentu tak pernah terlepas dari sebuah tujuan, maka tujuan dari penelitian ini yaitu:

- a. Untuk mengetahui berapa harga pokok produksi tiap unit roti manis aneka rasa pada Pabrik Roti Dwi Jaya.
- b. Untuk menentukan harga jual roti manis berdasarkan *mark up* yang diinginkan oleh Pabrik Roti Dwi Jaya.
- c. Untuk mengetahui perbandingan harga pokok produksi dan harga jual roti

manis antara metode *full costing* dengan metode yang dilakukan oleh Pabrik Roti Dwi Jaya.

TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Akuntansi Biaya

Menurut Surjadi (2013:1), akuntansi biaya merupakan ilmu yang mempelajari proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya-biaya pembuatan dan penjualan produk atau penyerahan jasa dengan cara-cara tertentu beserta penafsiran terhadap hasilnya.

Menurut Hongern (2006:3), akuntansi biaya mengukur, menganalisis, dan melaporkan informasi keuangan dan non keuangan yang terkait dengan biaya perolehan atau penggunaan sumber daya dalam suatu organisasi.

Penggolongan Biaya

Menurut Widilestariningtias (2012:12), biaya digolongkan dengan berbagai macam cara umumnya, penggolongan biaya ini ditentukan atas dasar tujuan yang hendak dicapai dengan penggolongan tersebut, karena dalam akuntansi biaya dikenal dengan konsep *different costs for different purpose*.

a. 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.

b. Penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan
Dalam perusahaan manufaktur, ada tiga fungsi pokok yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, serta fungsi administrasi dan umum. Oleh karena itu dalam perusahaan manufaktur biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga yaitu biaya produksi, biaya pemasaran, serta biaya administrasi dan umum.

c. 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 yaitu biaya langsung (*direct cost*) dan biaya tidak langsung (*indirect cost*).

d. Biaya menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan biaya dapat digolongkan menjadi biaya variabel, biaya

semivariabel, biaya *semifixed*, dan biaya tetap.

- e. Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua yaitu pengeluaran modal dan pengeluaran pendapatan.

Harga Pokok Produksi

Menurut Supriyono (Islaili, 2013:12), harga pokok produksi adalah aktiva atau jasa yang dikorbankan atau diserahkan dalam proses produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik dan termasuk biaya produksi. berdasarkan pengertian tersebut dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi sangat mempengaruhi harga jual suatu produk pada perusahaan serta dapat memberikan informasi dari pengolahan bahan baku dengan pengorbanan sumber ekonomi untuk kemudian diolah menjadi produk jadi.

Ardiyos (2010:255) menyatakan bahwa, harga pokok produksi merupakan nilai produk barang yang diselesaikan dalam suatu periode, termasuk nilai persediaan awal barang dalam proses dikurangi nilai persediaan akhir barang dalam proses.

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Mursyidi (2008:29), Penentuan harga pokok produk adalah pembebanan unsur biaya produksi terhadap produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi, artinya penentuan biaya yang melekat pada produk jadi dan persediaan barang dalam proses, cara penentuan harga pokok proses sendiri ada dua yaitu *full costing* dan *variable costing*.

- a. *Full costing* adalah penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel maupun tetap.
- b. *Variable costing* adalah penentuan harga pokok produk yang hanya memasukan unsur-unsur biaya produksi yang bersifat variabel yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik variabel.

Harga Jual

Hansen dan Mowen (2013:4) menyatakan bahwa, harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan. Dari definisi di atas dapat disimpulkan bahwa

harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan presentase laba yang diinginkan perusahaan. Salah satu cara yang dilakukan untuk menarik minat konsumen adalah dengan cara menentukan harga yang sesuai dengan kualitas produk suatu barang dan harga tersebut dapat memberikan kepuasan kepada konsumen.

Metode Penentuan Harga Jual

Menurut Mulyadi (Islaili, 2013:6), ada beberapa metode dalam menentukan harga jual diantaranya adalah sebagai berikut:

a. **Penentuan harga nominal (*normal pricing*)**

Dalam keadaan normal, harga jual ditentukan atas biaya penuh masa yang akan datang dan ditambahkan atas laba yang diharapkan. Penentuan harga jual normal biasa disebut *cost-plus pricing*, taksiran biaya penuh dapat dilakukan dengan dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*.

b. ***Cost type contract***

Kontrak pembuatan produk atau jasa yang pihak pembeli setuju untuk membeli produk atau jasa pada total biaya yang sesungguhnya dikeluarkan oleh produsen ditambah dengan laba.

c. **Penentuan harga jual pesanan khusus (*special order pricing*)**

Pesanan diterima di luar pesanan regular perusahaan. Pesanan regular adalah pesanan yang dibebani tugas untuk menutup seluruh biaya tetap yang akan terjadi dalam tahun anggaran pesanan khusus adalah diperkirakan tidak hanya mengeluarkan biaya variabel saja, namun merupakan biaya tetap, karena harus beroperasi di atas kapasitas yang telah tersedia.

d. **Penentuan harga jual waktu dan bahan**

Penentuan harga jual bahan ini. Harga jual seperti ini digunakan oleh perusahaan bengkel mobil, dok kapal, dan perusahaan lain yang menjual jasa reparasi dan bahan, dan suku cadang sebagai pelengkap jasa.

METODE PENELITIAN

Dalam melakukan penelitian ini, peneliti menggunakan metode penelitian deskriptif untuk memberikan gambaran tentang perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Pabrik Roti Dwi Jaya untuk memproduksi tiap unit Roti.

Tempat dan Objek Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Pabrik Roti Dwi Jaya yang

beralamat di Jl Poros Sp 2 , *Basecamp*, Kabupaten Mimika. Dalam penelitian ini, yang menjadi objek dari penelitian adalah seluruh biaya yang digunakan Pabrik Roti Dwi Jaya untuk memproduksi roti manis.

Teknik pengumpulan Data

Dalam penelitian ini teknik pengumpulan data yang digunakan adalah:

- a. Wawancara, dalam hal ini peneliti melakukan wawancara dengan pihak perusahaan guna mendapatkan data yang akurat dan aktual.
- b. Dokumentasi, dalam hal ini peneliti mengumpulkan data dalam bentuk dokumen-dokumen perusahaan.

Metode Analisis Data

Instrumen analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

- a. Penentuan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yaitu penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik yang berlaku variabel maupun tetap.
- b. Penentuan harga jual menggunakan metode *cost plus*

pricing yakni penentuan harga jual dengan cara menambahkan laba yang diharapkan di atas biaya penuh masa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk ditambahkan atas laba yang diharapkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan informasi yang diperoleh dari Pabrik Roti Dwi Jaya diketahui bahwa jumlah hari operasional kerja Pabrik Roti Dwi Jaya dalam sebulan adalah 25 hari kerja sehingga total hari kerja selama satu periode tahun 2018 terhitung 300 hari kerja. Berdasarkan jumlah hari kerja tersebut maka jumlah biaya produksi roti manis selama periode 2018 dapat dihitung sebagai berikut:

- a. Biaya bahan baku langsung
Biaya bahan baku langsung merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan Pabrik Roti Dwi Jaya untuk memperoleh sampai dengan bahan siap untuk digunakan untuk kegiatan produksi. Biaya bahan baku langsung yang dikeluarkan Pabrik Roti Dwi Jaya untuk memproduksi roti manis selama periode 2018.
 - a). Biaya tepung Terigu
Untuk memproduksi roti manis, dalam sehari Pabrik Roti Dwi Jaya

menghabiskan 6 sak tepung terigu. Harga per sak tepung Rp 185.000,-. Maka penggunaan tepung periode 2018 adalah: 6 sak x Rp 185.000,- x 300 hari = Rp 333.000.000,-.

b). Biaya gula pasir
 Dalam sehari untuk memproduksi roti manis Pabrik Roti Dwi Jaya menggunakan 1 sak (50kg) gula pasir maka penggunaan gula pasir selama periode 2018 adalah sebagai berikut: 1 sak x Rp 347.000,- x 300 hari = Rp 104.100.000,-.

c). Biaya mentega
 Tiap harinya Pabrik Roti Dwi Jaya menghabiskan 3 rak telur dalam setiap produksinya. Selama 25 hari kerja, pemakaian telur mencapai 75 rak. Maka biaya telur selama periode 2018 adalah sebagai berikut: 75 rak x Rp 55.000,- x 12 bulan = Rp 49.500.00,-.

d). Biaya garam

Dalam pembuatan roti, garam berfungsi mengontrol proses fermentasi agar tidak terjadi terlalu awal serta menghambat pertumbuhan bakteri. Tiap bulannya Pabrik Roti Dwi Jaya menghabiskan 8 bungkus garam untuk memproduksi roti manis. Maka pemakaian garam selama periode 2018 adalah: 8 bungkus x Rp 2.500,- x 12 bulan = Rp 240.000,-.

e). Biaya ragi/fermipan
 Penggunaan ragi/fermipan untuk memproduksi roti manis, selama periode 2018 adalah sebagai berikut: 22 bungkus x Rp 22.000 x 300 hari = Rp 145.200.000,-.

Berdasarkan rincian perhitungan biaya bahan baku langsung diatas maka, total biaya bahan baku yang digunakan selama tahun 2018 sebesar Rp 686.040.000 sebagaimana disajikan pada tabel 1 berikut:

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Pabrik Roti Dwi Jaya Periode 2018

Bahan baku langsung	Biaya bahan baku langsung
Tepung	Rp 333.000.000
Gula pasir	Rp 104.100.000
Mentega	Rp 54.000.000
Telur	Rp 49.500.000

Garam	Rp	240.000
Ragi/fermipan	Rp	145.200.000
Total Biaya Bahan Baku	Rp	686.040.000

Sumber: Pabrik Roti Dwi Jaya 2019 (Data diolah)

b. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung untuk memproduksi roti manis selama periode 2018 antara lain sebagai berikut:

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Pabrik Roti Dwi Jaya Periode 2018

Bagian	Jumlah pekerja	Gaji/Bulan	Gaji/Tahun
Pengadukan	1	Rp1.925.000	Rp23.100.000
Pembakaran	2	Rp3.850.000	Rp46.200.000
Penimbangan	1	Rp 1.925.000	Rp23.100.000
Pemotongan	1	Rp 1.925.000	Rp23.100.000
Pembungkusan	2	Rp 3.850.000	Rp46.200.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung			Rp161.700.000

Sumber: Pabrik Roti Dwi Jaya 2019 (Data diolah)

Pada Pabrik Roti Dwi Jaya terdapat 7 orang pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi dan diberikan penggajian per bulan. Masing-masing pekerja bertugas sebagai pengaduk adonan, penimbang, pembakar, pemotong, dan pembungkus roti. Masing-masing perkerja diberi gaji sebesar Rp 1.925.000,- per bulan sehingga

selama periode 2018 Pabrik Roti Dwi Jaya mengeluarkan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 161.700.000,-.

c. Biaya overhead pabrik variabel

Biaya overhead pabrik variabel yang dikeluarkan selama periode 2018 dengan total biaya sebesar Rp 337.200.000 sebagaimana ditunjukkan pada tabel 3 berikut:

Tabel 3.BOP Variabel Roti Dwi Jaya Periode 2018

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya gas	Rp 24.000.000
Biaya plastik/Pembungkus	Rp 127.500.000
Biaya listrik, air	Rp 12.000.000

Biaya coklat	Rp 37.500.000
Biaya bubuk kelapa	Rp 30.000.000
Biaya wijen	Rp 24.000.000
Biaya meses	Rp 15.000.000
Biaya selai strawberry	Rp 18.000.000
Biaya pasta kacang	Rp 13.200.000
Biaya pewarna makanan	Rp 36.000.000
Total BOP Variabel	Rp 337.200.000

Sumber: Pabrik Roti Dwi Jaya 2019 (Data diolah)

- d. Biaya overhead pabrik tetap periode 2018 antara lain sebagai berikut:
 Biaya overhead pabrik tetap yang dikeluarkan selama

Tabel 4. BOP Tetap Roti Dwi Jaya Periode 2018

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp 19.500.000
Konsumsi karyawan	Rp 75.000.000
Biaya pemeliharaan pabrik	Rp 4.320.000
Biaya penyusutan pabrik	Rp 4.833.333
Biaya penyusutan peralatan	Rp 10.522.583
Total BOP Tetap	Rp 114.175.916

Sumber: Pabrik Roti Dwi Jaya 2019 (Data diolah)

Dari tabel 4, terlihat bahwa dalam melakukan kegiatan produksi roti manis, Pabrik Roti Pabrik Roti Dwi Jaya mengeluarkan biaya overhead variabel pada tahun 2018 sebesar Rp 114.175.916.

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Setelah mengelompokan dan menghitung seluruh unsur biaya maka perhitungan harga pokok produksi menggunakan *metode full*

costing dan metode perusahaan yang digunakan perusahaan variabel costing.

- a. Harga Pokok Produksi Pabrik Roti Dwi Jaya menggunakan *metode full costing*

Full costing adalah penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat

variabel maupun tetap. Dengan demikian maka perhitungan harga pokok produksi Pabrik Roti Dwi Jaya dengan menggunakan *metode full costing* adalah sebagai berikut:

Tabel 5. Harga Pokok Produksi Periode 2018 Metode *Full Costing*

Keterangan	Jumlah
Persediaan bahan baku (awal)	Rp 171.040.000
Pembelian bahan baku	Rp 586.000.000
Biaya angkut pembelian bahan baku	Rp 23.000.000 +
	<u>Rp 609.000.000</u>
Retur pembelian	<u>Rp 7.000.000 -</u>
	Rp 602.000.000 +
Jumlah pembelian bahan baku bersih	Rp 773.040.000
Persediaan bahan baku (akhir)	<u>Rp 87.000.000 -</u>
Pemakaian bahan baku	Rp 686.040.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 161.700.000
Biaya overhead pabrik	<u>Rp 451.375.916 +</u>
Jumlah biaya produksi	Rp 1.299.115.916
Persediaan barang dalam proses (awal)	<u>Rp 4.000.000 +</u>
Jumlah barang dalam proses	Rp 1.303.115.916
Persediaan barang dalam proses (akhir)	<u>Rp 42.000.000 -</u>
Harga pokok produksi	Rp 1.261.115.916

Sumber: Pabrik Roti Dwi Jaya 2019 (Data diolah)

Perhitungan harga pokok produksi roti manis pada tabel 5 dengan pembebanan biaya menggunakan metode *full costing* diperoleh harga pokok produksi Pabrik Roti Dwi Jaya tahun 2018 sebesar Rp 1.261.115.916 -.

b. Harga Pokok Produksi Pabrik Roti Dwi Jaya menggunakan metode Variabel Costing

Variable costing adalah penentuan harga pokok produk

yang hanya memasukan unsur-unsur biaya produksi yang bersifat variabel yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik variabel. Dalam penentuan biaya produksi dan harga jual Pabrik Roti Dwi Jaya selalu menggunakan metode *variabel costing*.

Tabel 6. Harga Pokok Produksi Periode 2018 Metode Variable Costing

Keterangan	Jumlah
Persediaan bahan baku (awal)	Rp 171.040.000
Pembelian bahan baku	Rp 586.000.000
Biaya angkut pembelian bahan baku	Rp 23.000.000 +
	Rp 609.000.000
Retur pembelian	Rp 7.000.000 -
	Rp 602.000.000 +
Jumlah pembelian bahan baku bersih	Rp 773.040.000
Persediaan bahan baku (akhir)	Rp 87.000.000 -
Pemakaian bahan baku	Rp 686.040.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 161.700.000
Biaya overhead pabrik	Rp 337.200.000 +
Jumlah biaya produksi	Rp 1.184.940.000
Persediaan barang dalam proses (awal)	Rp 4.000.000 +
Jumlah barang dalam proses	Rp 1.188.940.000
Persediaan barang dalam proses (akhir)	Rp 42.000.000 -
Harga pokok produksi	Rp 1.146.940.000

Sumber: Pabrik Roti Dwi Jaya 2019 (Data diolah)

Perhitungan harga pokok produksi dengan pembebanan biaya menggunakan metode variable costing menghasilkan harga pokok produksi senilai Rp 1.146.940.000,-.

Perhitungan Harga Jual Roti Manis

Harga jual merupakan sejumlah biaya yang dikeluarkan Pabrik Roti Dwi Jaya untuk memproduksi roti manis ditambah dengan presentase laba yang diinginkan perusahaan. Salah satu

cara yang dilakukan untuk menarik minat konsumen adalah dengan cara menentukan harga yang sesuai dengan kualitas produk suatu barang dan harga tersebut dapat memberikan kepuasan kepada konsumen.

a. Harga Jual roti manis Pabrik Roti Dwi Jaya menggunakan *metode full costing*

Perhitungan harga jual menggunakan metode full costing dapat ditunjukkan pada tabel 7 berikut:

Tabel 7. Harga Jual Roti Manis Pabrik Roti Dwi Jaya Periode 2018 dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	Jumlah
Biaya Produksi:	
Biaya bahan baku	Rp 686.040.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 161.700.000
Biaya overhead pabrik	Rp 451.375.916 +
Total biaya produksi	Rp 1.299.115.916
Beban Non Produksi	
Beban pemasaran	Rp 4.500.000
Beban administrasi dan umum	Rp 6.000.000
Beban pajak	Rp 14.090.635
Beban bunga	Rp 4.477.257 +
Total beban non produksi	Rp 29.067.892
Total harga pokok produk	Rp 1.328.183.808
Laba yang diharapkan 37 % x 1.328.183.808	Rp 491.428.009 +
Harga jual produk	Rp 1.819.611.817
Volume produksi	Rp 1.258.989 :
Harga jual per unit	Rp 1.445

Sumber: Pabrik Roti Dwi Jaya 2019 (Data diolah)

Dari perhitungan harga jual menggunakan metode full costing dengan cara membebankan seluruh biaya baik biaya tetap maupun biaya variabel pada tabel 7 di atas, didapatkan harga jual produk sebesar Rp 1.819.611.817 yang selanjutnya dibagi dengan volume produksi dan menghasilkan laba per unit sebesar 1.445-.,.

b. Harga Jual roti manis Pabrik Roti Dwi Jaya menggunakan metode *Variabel Costing*
Perhitungan harga jual roti manis pada Pabrik Roti Dwi Jaya dengan menggunakan metode variabel costing yaitu perhitungan biaya produksi hanya menggunakan biaya variabel sebagaimana ditunjukkan pada tabel 8 berikut:

Tabel 8. Harga Jual Roti Manis Pabrik Roti Dwi Jaya Periode 2018 dengan Metode Variabel Costing

Keterangan	Jumlah
Biaya Produksi:	
Biaya bahan baku	Rp 686.040.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 161.700.000
Biaya overhead pabrik	Rp 337.200.000 +
Total biaya produksi	Rp 1.184.940.000
Beban Non Produksi	
Beban pemasaran	Rp 4.500.000
Beban administrasi dan umum	Rp 6.000.000
Beban pajak	Rp 12.694.266
Beban bunga	Rp 4.477.257 +
Total beban non produksi	Rp 27.671.523
Total harga pokok produk	Rp 1.212.611.523
Laba yang diharapkan 35 % x 1.212.611.523	Rp 424.414.033 +
Harga jual produk	Rp 1.637.025.556
Volume produksi	Rp 1.258.989 :
Harga jual per unit	Rp 1.300

Perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *variabel costing* sebagaimana yang diterapkan Pabrik Roti Dwi Jaya pada tabel 8, diperoleh harga jual produk sebesar Rp 1.637.025.556 dengan harga jual perunit sebesar Rp 1.300,-.

PEMBAHASAN

Setelah mengelompokan dan menganalisis semua unsur biaya produksi roti manis berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, dan menghitung harga pokok produksi serta menentukan harga jual berdasarkan *Mark up*, dari hasil yang diperoleh ternyata terdapat sejumlah perbedaan

diantaranya perbedaan dari hasil harga pokok produksi dan harga jual antara metode *variable costing* dengan metode *full costing*.

Berdasarkan hasil analisis, pabrik Roti Dwi Jaya dalam memperhitungkan harga pokok produksinya menggunakan metode *variable costing*. Sehingga harga pokok produksi yang dihasilkan pun lebih rendah. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih tinggi hasilnya dibandingkan dengan metode *variable costing* sebab metode *full costing* memperhitungkan semua unsur biaya secara rinci. Hasil perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *variable*

costing Rp1.146.940.000,- dan metode *full costing* sebesar Rp 1.261.115.916,-. Perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi disebabkan karena pada biaya *overhead* pabrik, pabrik roti dwi jaya hanya memasukan unsur biaya *overhead* pabrik variabelnya saja sedangkan unsur biaya *overhead* pabrik tetap seperti penyusutan gedung dan peralatan tidak dihitung.

Biaya *overhead* pabrik tetap yang dibebankan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 114.175.916,-, sedangkan perusahaan tidak menghitung biaya *overhead* pabrik tetap. karena lebih tingginya hasil perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, maka harga jual roti manis dengan menambahkan *Mark Up* senilai 35 % pada harga pokok produksi pun menghasilkan harga jual yang lebih tinggi dibanding harga jual yang dihasilkan oleh metode *variable costing*. Pada metode *full costing* harga jual yang dihasilkan senilai Rp 1.445,- sedangkan harga jual yang ditentukan perusahaan senilai Rp 1.300,-. Penjualan bersih selama periode 2018 menggunakan harga jual perusahaan mencapai Rp1.636.685.700,-, sedangkan hasil penjualan dengan menggunakan harga jual yang

dihasilkan metode *full costing* senilai Rp 1.816.721.127,-.

Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing* memanglah lebih rendah hasilnya dibandingkan metode *full costing* melihat hal ini perusahaan pun menentukan *mark up* serta harga jual yang lebih rendah agar produk yang dihasilkan mampu bersaing di pasaran. Namun karena tidak semua biaya dibebankan kepada produk, maka biaya-biaya tersebut akan langsung mengurangi penjualan di laporan laba- rugi. Seperti yang bisa dilihat Pada gambar 5.3 biaya -biaya yang sebelumnya tidak diperhitungkan yakni biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya penyusutan gedung dan peralatan serta biaya konsumsi akhirnya mengurangi penjualan yang telah dihasilkan hal ini berdampak terhadap laba perusahaan. Lain halnya dengan metode *full costing* yang mana di awal produksinya semua biaya telah dibebankan kepada produk sehingga saat perusahaan menentukan harga jual, harga yang dibebankan kepada konsumen tersebut sudah termasuk seluruh biaya produksi beserta *mark up* yang ingin dicapai sehingga tidak lagi mengurangi penjualan. Dari pembahasan di atas diketahui bahwa dengan menggunakan metode *full costing* harga pokok produksi yang ditentukan sangatlah tinggi sehingga hal ini mungkin akan berpengaruh terhadap harga jual jika harga pokok produksi tinggi maka harga jual suatu produk pun

juga tinggi. Harga jual yang tinggi mungkin akan berpengaruh terhadap persaingan harga jual di pasaran konsekuensinya adalah penjualan menurun. Namun bila perusahaan tetap ingin mempertahankan harga jual agar tetap mampu bersaing di pasaran, maka perusahaan harus mengurangi margin keuntungan atau melakukan efisiensi terhadap komponen-komponen biaya produksi sehingga biaya produksi dapat ditekan dan perusahaan tetap mampu meraih laba yang diinginkan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pembahasan analisis perhitungan harga pokok produksi Pabrik Roti Dwi Jaya selama periode 2018 secara keseluruhan maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Harga pokok produksi untuk setiap unit roti manis yang dihasilkan Pabrik Roti Dwi Jaya berdasarkan metode *full costing* senilai Rp 1.261.115.916,-. Sedangkan perhitungan menurut perusahaan yang menggunakan metode variabel costing sebesar Rp 1.146.940.000.
- b. Harga jual untuk setiap unit roti manis yang dihasilkan Pabrik Roti Dwi Jaya berdasarkan metode *full costing* senilai Rp 1.445 sedangkan perhitungan menurut perusahaan sebesar Rp 1.300,-.
- c. Perhitungan harga pokok produksi dan harga jual yang dihasilkan metode *full costing* lebih tinggi dibanding metode

perhitungan yang digunakan perusahaan.

SARAN

Berdasarkan hasil analisis dan kesimpulan di atas maka saran penulis yaitu:

- a. Pabrik Roti Dwi Jaya sebaiknya menggunakan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksi agar semua biaya dapat dirincikan dengan baik.
- b. Jika Pabrik Roti Dwi Jaya tetap ingin mempertahankan harga jual agar bisa bersaing di pasaran, maka perusahaan sebaiknya melakukan efisiensi terhadap komponen-komponen biaya produksi sehingga biaya produksi bisa ditekan dan perusahaan tetap mampu meraih laba yang diinginkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiyos. *Kamus Besar Akuntansi*. Jakarta: Citra Harta Prima. 2010
- Hongern. *Akuntansi Biaya*. Edisi 6. Jakarta: Indeks Kelompok Gramedia. 2006
- Islaili, Nurul. 2013. *Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada Ukm Caula di Sidoarjo*. Jurnal. 8 (2) : 2-5
- Mulyadi. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta: UPP- AMP YKPN. 2005
- Mursyidi. *Akuntansi Biaya*. Bandung: Refika Aditama. 2008

Supriyono. Akuntansi Surjadi, Lukman. Akuntansi Biaya.
Biaya. Yogyakarta: BPFE. Jakarta: Indeks. 2013
2012

