

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI GUNA MENINGKATKAN AKURASI PENENTUAN HARGA JUAL PADA VALENTIN BAKERY

Corinna Wongsosudono^{1*)}

¹⁾Dosen STIE IBBI

^{*)}Email: c0r1nn4@yahoo.com

ABSTRACT

This study aims to calculate and analyze the cost of production in determining the accuracy of the selling price by using the full costing method. The type of research used is the type of quantitative research. Based on the characteristics of the problems raised by the researchers, this research is classified as a quantitative and qualitative research. The data used in this study are primary data obtained directly from the company such as data from interviews with the company and data in the form of information on production costs of the company. As for secondary data obtained from books, journals, internet or other media that support this research. From the results of data analysis, the results showed that the calculation of cost of production company is lower than the calculation of cost of production using full costing method. The cost of production is calculated using the company method of Rp 989.30 for srikaya bread, Rp 988.21 for brown bread and Rp 906.36 for loaf bread, whereas according to the full costing method that is Rp 1.020,29 9 for bread srikaya, Rp1.09,.586 for brown bread and Rp1.001,43 for lying buns. This is because the company does not take into account the factory overhead costs remain as production costs. The determination of the selling price in the company has been determined to follow the market price. Meanwhile, according to the calculation with the method of full costing selling price for srikaya bread Rp 1.400 brown bread Rp 1.500, while bread lie Rp 1,400. Determination of the selling price must be done properly because the selling price is too high will make the product less competitive, while the selling price is too low will cause harm to the company.

Keywords: Cost of Production, Full Costing, Selling Price

1. Pendahuluan

Laba merupakan salah satu parameter kinerja perusahaan yang mendapatkan perhatian utama dari investor dan kreditor karena mereka menggunakan laba untuk mengevaluasi kinerja manajemen. Dengan laba, perusahaan akan memiliki kemampuan untuk berkembang dan tetap mampu mempertahankan eksistensinya di masa yang akan datang. Laba juga merupakan tolok ukur atas keberhasilan suatu perusahaan. Dengan demikian untuk menjamin bahwa suatu kegiatan usaha menghasilkan penerimaan (*revenue*) yang lebih besar daripada pengeluaran atau biaya yang dikorbankan maka diperlukan alat untuk mengukur nilai tersebut.

Akuntansi biaya berfungsi mengukur nilai pengorbanan pengeluaran biaya-biaya tersebut guna menghasilkan informasi bagi manajemen yang salah satu manfaatnya adalah untuk mengukur apakah kegiatan usahanya

menghasilkan laba atau tidak. Tanpa akuntansi biaya, manajemen tidak memiliki ukuran apakah pengeluaran atas biaya-biaya yang dikorbankan memiliki nilai ekonomi yang lebih rendah daripada nilai penerimaan yaitu harga jualnya.

Harga pokok produksi merupakan semua jumlah biaya produksi yang dikeluarkan yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik dalam periode tertentu untuk memperoleh dan mengolah bahan baku menjadi bahan jadi. Harga pokok produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu produk sehingga produk tersebut selesai. Harga pokok produksi melibatkan tiga elemen biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Biaya-biaya tersebut perlu direncanakan dan dikendalikan perusahaan dengan baik agar diperoleh harga pokok produksi yang sesuai.

Kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dapat mengakibatkan penentuan harga jual pada suatu perusahaan menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah. Kedua kemungkinan tersebut dapat mengakibatkan keadaan yang tidak menguntungkan bagi perusahaan, karena dengan harga jual yang terlalu tinggi dapat mengakibatkan produk yang ditawarkan perusahaan akan sulit bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasar. Sebaliknya, jika harga jual produk terlalu rendah, akan mengakibatkan laba yang diperoleh perusahaan rendah pula. Kedua hal tersebut dapat diatasi dengan penentuan harga pokok produksi dan harga jual yang tepat.

Valentin Bakery merupakan perusahaan UMKM yang memproduksi roti dengan bermacam rasa yang berbeda. Hasil penelitian awal diketahui Valentin Bakery belum menghitung harga pokok produksinya dengan tepat. Perusahaan hanya menghitung biaya-biaya yang jelas saja dan bersifat tunai seperti pembelian bahan baku, upah karyawan, dan biaya listrik. Perusahaan tidak memperhitungkan biaya non tunai seperti biaya penyusutan aset tetap (mesin produksi dan peralatan) yang terkait dengan proses produksi, tidak adanya penghitungan terhadap biaya penyusutan mesin dan penyusutan peralatan. Permasalahan ini berdampak pada harga jual produk rendah sehingga mengakibatkan laba yang diperoleh perusahaan rendah pula. dan berikut tabel yang menjelaskan bentuk metode penetapan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan selama ini.

Tabel 1. Penghitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan Metode Variabel Costing pada Perusahaan Periode April 2017

Nama	Jenis Roti		
	Roti Srikaya	Roti Coklat	Roti Bohong
Biaya bahan baku	Rp 719,80	Rp 718,71	Rp 524,86
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 119,12	Rp 119,12	Rp 119,12
Biaya overhead pabrik Variabel	Rp 150,38	Rp 150,38	Rp 262,38
Harga Pokok Produksi per Unit	Rp 989,30	Rp 988,21	Rp 906,36

Hasil survey awal diketahui Valentin Bakery menetapkan harga jual roti per buah sebesar Rp. 1.200,-. Berdasarkan Tabel 1.1, penghitungan harga pokok produksi yang dipakai oleh perusahaan selama ini dengan menggunakan metode *variable costing* yaitu penghitungan yang hanya menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel biaya bahan penolong) tanpa memperhitungkan biaya

overhead pabrik tetap (biaya penyusutan gedung, biaya penyusutan mesin dan biaya penyusutan peralatan pembuatan roti). Hasil perhitungan yang dilakukan perusahaan menyebabkan penetapan harga pokok produksi yang rendah, sehingga harga jual produk juga rendah. Tidak adanya perhitungan terhadap biaya *overhead* pabrik tetap menyebabkan pencapaian laba tidak sesuai dengan apa yang diharapkan perusahaan dan jika hal tersebut berlangsung terus menerus, kemungkinan akan mengalami rugi yang cukup besar. Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Guna Meningkatkan Akurasi Penentuan Harga Jual pada Valentin Bakery."

2. Kajian Teoritis

a. Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi adalah biaya barang yang telah diselesaikan selama satu periode disebut juga harga pokok produksi barang selesai (*Cost of good manufactured*) atau disingkat dengan harga pokok produksi (Anwar dkk, 2010). Menurut objek pengeluarannya, secara garis besar unsur-unsur harga pokok produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung disebut juga dengan istilah biaya utama (*Prime cost*), sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung dan biaya *overhead* pabrik disebut juga dengan istilah biaya konversi (*conversion cost*) yang merupakan biaya untuk mengkonversi (mengubah) bahan baku menjadi produksi jadi.

Dalam pembuatan suatu produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya non produksi. Biaya produksi membentuk harga pokok produksi yang digunakan untuk menghitung harga pokok produk jadi dan harga pokok produk sampai pada akhir periode masih dalam proses. Pengumpulan harga pokok produksi ditentukan oleh cara memproduksi produk, dimana cara memproduksi ada 2 cara yaitu memproduksi atas dasar pesanan dan memproduksi produknya secara masa atau berproduksi secara terus-menerus (Anwar dkk, 2010). Sehingga metode pengumpulan harga pokok produksi terbagi atas dua, yaitu :

- 1) Metode Harga Pokok Pesanan (*Job Order Cost Method*)
Job Order Cost Method sering digunakan untuk perusahaan yang memproduksi bermacam-macam produk selama satu periode. Perusahaan yang berproduksi

berdasarkan pesanan, mengumpulkan harga pokok produksinya dengan menggunakan metode harga pokok pesanan (*Job Order Cost Method*). Dalam metode ini, biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk pesanan tertentu dan harga pokok per satuan produk yang dihasilkan untuk memenuhi pesanan tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk pesanan tersebut dengan jumlah satuan produk dalam pesanan yang bersangkutan.

2) Metode Harga Pokok Proses (*Process Cost Method*)

Sistem *process costing* digunakan dalam perusahaan yang memproduksi satu jenis prosuk dalam jumlah besar dalam jangka panjang. Perusahaan yang memproduksi secara masa, mengumpulkan harga pokok produksinya dengan menggunakan metode harga pokok proses (*process cost method*). Dalam metode ini biaya-biaya produksinya dikumpulkan untuk periode tertentu dan harga pokok produksi per satuan produk yang dihasilkan dalam periode tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk periode tersebut dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan dalam periode yang bersangkutan.

Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi, terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*.

1) Metode *Full Costing* (Metode Harga Pokok Penuh)

Full Costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku sebagai variabel maupun tetap (Anwar dkk,2010).

2) Metode *Variable Costing* (Metode Harga Pokok Variabel)

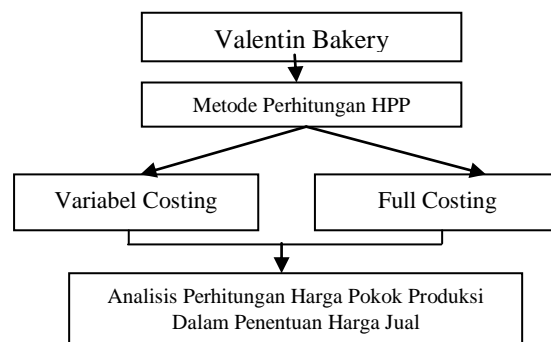
Variable Costing merupakan metode perhitungan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel (Anwar dkk,2010).

b. Harga Jual

Harga jual adalah sejumlah kompensasi (uang ataupun barang) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi barang atau jasa. Perusahaan selalu menetapkan harga produknya dengan harapan produk tersebut laku terjual dan memperoleh laba yang maksimal. Menurut Laksana (2008), harga jual adalah jumlah uang yang dibutuhkan untuk memperoleh beberapa kombinasi sebuah produk dan pelayanan yang menyertainya atau produk yang dibeli oleh sekelompok konsumen tertentu dalam suatu program pemasaran tertentu.

Metode penetapan harga jual adalah faktor yang mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli suatu produk, konsumen akan membeli suatu produk apabila ada keseimbangan antara alasan dalam menetapkan harga jual. Keberhasilan perusahaan dalam memasarkan produknya tidak terlepas dari metode penetapan harga jual yang dilakukan perusahaan. Kegagalan yang ditimbulkan perusahaan dalam hal memasarkan produknya terkadang disebabkan ketidakmampuan perusahaan dalam mengendalikan harga. Pada dasarnya metode penetapan harga jual yang baik dilakukan oleh perusahaan adalah dengan cara melihat biaya yang telah dikeluarkan untuk memproduksi suatu produk. Kemudian dengan mengadakan riset pasar dan didapatkan tingkat kemampuan konsumen untuk membeli produk yang telah diproduksi perusahaan, jika perusahaan telah melakukan metode ini kemungkinan perusahaan untuk rugi akan dapat ditekan.

Kerangka Konseptual



Gambar 1. Kerangka Konseptual

3. Metodologi

Penelitian dilakukan pada system produksi versi kedua yaitu memproduksi hanya tiga jenis roti seperti roti srikaya, roti coklat dan roti bohong. Jumlah produksi roti 3000 buah per hari yang terdiri dari tiga jenis roti tersebut. Untuk menentukan harga jual, maka terlebih

dahulu harus menghitung seluruh biaya produksi yang dibebankan dalam produksi tersebut yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik variabel maupun tetap. Kemudian juga menghitung biaya komersil yaitu biaya administrasi & umum, dan biaya pemasarannya. Setelah diperoleh total biaya penuh maka akan ditambahkan dengan persentase laba yang diharapkan sehingga akan menghasilkan harga jual yang akurat.

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data yang bersifat kualitatif dan kuantitatif. Sumber data penelitian ini adalah Data primer merupakan data desain yang dibuat harus menjamin pengumpulan data yang efisien dengan alat dan teknis serta karakteristik dari responden dan peneliti dapat mengumpulkan data seperti observasi langsung, menggunakan kuesioner dan sebagainya dan Data Sekunder yang merupakan desain yang harus mengadakan evaluasi terhadap sumber, keadaan data sekundernya dan juga harus menerima limitasi-limitasi atau keterbatasan dari data tersebut. Dalam penulisan ini penulis menggunakan data di atas yaitu data primer dan data sekunder.

4. Hasil dan Pembahasan

a. Penghitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Perusahaan

Penghitungan harga pokok produksi yang dilakukan Valentin Bakery adalah menghitung proses produksi yaitu harga pokok produk roti srikaya, roti coklat dan roti bohong. Penghitungan harga pokok produksi yang dipakai oleh perusahaan selama ini adalah dengan metode *variable costing* yaitu hanya membebankan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel saja tanpa membebankan biaya overhead pabrik tetap dikarenakan perusahaan belum bisa menerapkan perhitungan biaya produksi menggunakan kaidah akuntansi. Berikut ini adalah penghitungan harga pokok produksi pada perusahaan akan ditampilkan pada Tabel 1 :

Tabel 1
Harga Pokok Produksi
dengan Metode Variabel Costing
Periode April 2017

Nama	Jenis Roti		
	Roti Srikaya	Roti Coklat	Roti Bohong
Biaya bahan baku	Rp 719,80	Rp 718,71	Rp 524,86
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 119,12	Rp 119,12	Rp 119,12
Biaya overhead pabrik Variabel	Rp 150,38	Rp 150,38	Rp 262,38
Harga Pokok Produksi per Unit	Rp 989,30	Rp 988,21	Rp 906,36

b. Penghitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*

Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara untuk memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Unsur- unsur biaya produksi dalam metode *full costing* terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel maupun tetap.

1) Penggunaan Bahan baku

Bahan baku yang digunakan oleh perusahaan Valentin Bakery Pematangsiantar adalah tepung terigu, gula, mentega, air, telur, dan garam. Bahan utama dari proses produksi ini adalah tepung terigu, hasil produksi juga sangat tergantung pada kualitas bahan baku yang dipakai oleh perusahaan. Adapun rincian penggunaan bahan baku pada masing-masing jenis roti akan disajikan dalam Tabel 2, 3 dan 4 dibawah ini :

Tabel 2
Biaya Bahan Baku Roti Srikaya
(Produksi 2000 buah Per hari)
Periode April 2017

Nama	Satuan	Jumlah Terpakai	Harga (Satuan)	Total Biaya
Tepung	kilogram	75	Rp 9.000	Rp 675.000
Maizena	kilogram	2	Rp 16.000	Rp 32.000
Mentega	kilogram	7,4	Rp 13.000	Rp 96.200
Tahur	butir	16	Rp 1.150	Rp 18.400
Gula aren	kilogram	6,5	Rp 25.000	Rp 162.500
Gula putih	kilogram	22	Rp 13.000	Rp 286.000
Santan	kilogram	9	Rp 13.500	Rp 121.500
Gis	batang	2	Rp 24.000	Rp 48.000
Total Biaya Bahan Baku				Rp1.439.600
Biaya Bahan Baku Roti per Buah				Rp719,80

Sumber : Data diolah, 2018

Biaya bahan baku dihitung dengan mengalikan harga bahan baku dengan jumlah bahan baku yang terpakai. Sementara biaya bahan baku untuk per biji roti srikaya dihitung berdasarkan total biaya bahan baku dibagi dengan 2000 ($1.439.600 : 2000 \text{ buah} = 719,80$), karena dari keseluruhan biaya tersebut menghasilkan 2000 buah.

Tabel 3
Biaya Bahan Baku Roti Coklat
(Produksi 700 buah Per hari)
Periode April 2017

Nama	Satuan	Jumlah Terpakai	Harga (Satuan)	Total Biaya
Tepung	kilogram	22	Rp9.000	Rp198.000
Mentega	kilogram	3,1	Rp13.000	Rp40.300
Coklat	kilogram	8	Rp16.300	Rp130.400
Minyak	kilogram	3	Rp12.000	Rp36.000
Gula putih	kilogram	4,8	Rp13.000	Rp62.400
Gis	batang	3	Rp12.000	Rp36.000
Total Biaya Bahan Baku				Rp503.100
Biaya Bahan Baku per Buah				Rp718,71

Biaya bahan baku dihitung dengan mengalikan harga bahan baku dengan jumlah bahan baku yang terpakai. Sementara biaya bahan baku untuk per biji roti coklat dihitung berdasarkan total biaya bahan baku dibagi dengan 700 (Rp503.100 : 700 buah roti = 718,71), karena dari keseluruhan biaya tersebut menghasilkan 700 buah.

Tabel 4
Penghitungan Biaya Bahan Baku
Roti Bohong (Produksi 700 buah Per hari)
Periode April 2017

Nama	Satuan	Jumlah Terpakai	Harga (Satuan)	Total Biaya
Tepung	kilogram	24	Rp9.000	Rp216.000
Mentega	kilogram	4	Rp13.000	Rp52.000
Gula putih	kilogram	5,8	Rp13.000	Rp75.400
Gis	batang	2	Rp12.000	Rp24.000
Total Biaya Bahan Baku				Rp367.400
Biaya Bahan Baku per Buah				Rp524,86

Biaya bahan baku dihitung dengan mengalikan harga bahan baku dengan jumlah bahan baku yang terpakai. Sementara biaya bahan baku untuk per biji roti bohong dihitung berdasarkan total biaya bahan baku dibagi dengan 700 Rp(367.400 : 700 buah roti = 524,86), karena dari keseluruhan biaya tersebut menghasilkan 700 buah.

2) Penggunaan Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung pada Valentin Bakery Pematang siantar dihitung berdasarkan biaya yang sesungguhnya untuk menghasilkan produk. Upah gaji yang berlaku didasarkan pada sistem harian kerja yaitu sesuai dengan jumlah hari kerja dan dimana perusahaan mengakui dalam 1 bulan terdapat 26 hari kerja. Setiap tenaga kerja memiliki upah tenaga kerja yang bervariasi sesuai dengan kemampuan karyawan tersebut ditempatkan. Sementara untuk proses produksi perusahaan dibagi dalam 6 bagian, yaitu bagian resep adonan, bagian pengolahan, bagian pembagian roti, bagian pengisian roti, bagian pemanggangan, dan bagian pembungkusan. Pada bagian pembungkusan semua karyawan dari setiap bagian bekerja sama untuk membungkus roti sampai penyerahan ke gudang. Adapun besarnya biaya tenaga kerja langsung yang dibebankan oleh perusahaan disajikan pada tabel 5 dibawah ini :

Tabel 5
Penghitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung
Periode April 2017

Bagian	Jumlah Tenaga Kerja	Upah Tenaga Kerja (per hari)	Biaya Tenaga Kerja Langsung (per hari)	Total Biaya Tenaga Kerja
Mandor	1	Rp75.000	Rp75.000	Rp22,06
Bag Resep adonan	1	Rp60.000	Rp60.000	Rp17,65
Bag Pematangan	1	Rp50.000	Rp50.000	Rp14,71
Bag Pembuatan	2	Rp35.000	Rp70.000	Rp20,59
Bag Pemanggangan	3	Rp50.000	Rp150.000	Rp44,12
Total	7		Rp405.000	Rp119,12

Biaya tenaga kerja langsung per unit produk dihitung berdasarkan nilai biaya tenaga kerja langsung per hari dibagi dengan 3400 buah roti. Perusahaan menghasilkan rata-rata 3400 buah roti per hari. Perhitungan untuk total biaya tenaga kerja Mandor yaitu dengan cara biaya tenaga kerja langsung per hari dibagi dengan 3400 buah roti (Rp75.000 : 3400 buah roti = Rp.22,06), untuk bagian Resep Adonan (Rp60.000 : 3400 buah roti = Rp17,65), untuk bagian Pematangan (Rp50.000 : 3400 buah roti = Rp14,71), untuk bagian Pembuatan (Rp70.000 : 3400 buah roti = Rp20,59, dan untuk bagian Pemanggangan (Rp150.000 : 3400 buah roti = Rp44,12)

3) Penggunaan Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik merupakan biaya yang sulit ditelusuri, karena biaya ini secara tidak langsung mempengaruhi proses produksi. Selain itu, biaya ini juga dipakai bukan hanya untuk satu produk tertentu melainkan untuk produk lain atau juga kepentingan lain. Biaya overhead pabrik adalah biaya yang dikeluarkan selain dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Biaya-biaya Overhead tersebut pada perusahaan antara lain adalah :

a) Biaya Bahan Penolong

Biaya bahan penolong adalah biaya bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi secara langsung atau bahan yang menjadi produk jadi tetapi nilai yang dipakai dalam proses produksi dengan jumlah yang sangat kecil. Bahan penolong pada Valentin Bakery adalah minyak, tepung, wijen, dan plastik pembungkus. Berikut adalah biaya bahan penolong perusahaan akan disajikan pada Tabel 6 dan Tabel 7.

Tabel 6
Biaya Bahan Penolong
Roti Srikaya dan Roti Coklat
Periode April 2017

Nama	Satuan	Jumlah	Harga (Satuan)	Total Biaya
Minyak	Kilogram	0,001	Rp12.000	Rp 12
Plastik	lembar	1	Rp85	Rp 85
Total				Rp 97

Sumber : Data diolah, 2018

Tabel 7
Biaya Bahan Penolong Roti Bohong
Periode April 2017

Nama	Satuan	Jumlah	Harga (Satuan)	Total Biaya
Minyak	Kilogram	0,005	Rp12.000	Rp60
Plastik	lembar	1	Rp85	Rp85
Tepung	Kilogram	0,002	Rp9.000	Rp18
Wijen	kilogram	0,002	Rp23.000	Rp46
Total				Rp 209

b) Biaya Gas

Gas digunakan untuk memasak roti mentah sampai dalam keadaan matang. Valentin Bakery menggunakan 1 tabung gas untuk menghasilkan 3400 biji roti. Harga 1 tabung gas adalah sebesar Rp 120.000. Biaya gas untuk per buah roti = $Rp\ 120.000 : 3400 = Rp\ 35,29/buah$.

c) Biaya Listrik

Biaya listrik pada Valentin Bakery sangat mendukung operasi kegiatan produksi pada perusahaan. Listrik digunakan untuk mengoperasikan segala mesin-mesin pabrik yang berhubungan dengan proses produksi. Perusahaan mengeluarkan biaya listrik yang berhubungan dengan proses produksi adalah sebesar Rp700.000/ bulan, sementara di dalam sebulan perusahaan dapat menghasilkan rata-rata 88.400 buah roti yaitu 3400 buah x 26 hari kerja. Biaya listrik untuk per biji roti = $Rp\ 700.000 : 88.400\ buah = Rp\ 7,92$.

d) Biaya Penyusutan Gedung, Mesin dan Peralatan Pabrik

Dalam kegiatan produksi tentu setiap gedung, baik mesin dan peralatan yang ada di pabrik akan mengalami penyusutan. Apabila biaya penyusutan tersebut tidak dibebankan secara langsung sebagai biaya produksi maka akan sangat tidak wajar, karena semua aset tersebut merupakan bagian yang digunakan dalam proses produksi. Penghitungan nilai penyusutan yang digunakan pada Valentin Bakery adalah berdasarkan nilai ekonomis atau yang disebut dengan metode garis lurus:

$$\text{Beban Penyusutan} = \frac{(\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa})}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Aset yang digunakan secara bersama dalam pembuatan roti srikaya, antara lain adalah mesin adon, mesin pres, devider, kipas, loyang, meja, gedung, troli, mesin pembungkus, mesin aduk, mesin potong dan oven. Penghitungan unit produksinya adalah roti srikaya memproduksi 2000 buah per hari, sehingga jumlahnya yaitu 2000 buah roti x 26 hari = 52000 buah roti per bulan x 12 bulan = 624.000 buah roti yang diproduksi dalam setahun. Sehingga masing-masing dari biaya penyusutan aset tersebut dibagi dengan 624.000.

Aset yang digunakan dalam memproduksi roti coklat antara lain mesin adon, mesin pres, devider, kipas, Loyang, meja, gedung, troli, mesin pembungkus, mesin aduk, dan oven. Penghitungan unit produksinya adalah roti coklat memproduksi 700 buah per hari x 26 hari = 18.200 x 12 bulan = 218.400 buah roti yang diproduksi dalam setahun. Sehingga masing-masing dari biaya penyusutan aset tersebut dibagi dengan 218.400.

Dalam pembuatan roti bohong peralatan yang khusus digunakan adalah kualinya sehingga penghitungan unit produksi per tahunnya adalah jumlah produksi roti bohong per hari 700 buah x 26 hari = 18.200 per bulan x 12 bulan = 218.400 per tahun.

Total biaya overhead pada Valentin Bakery yaitu biaya bahan penolong, biaya gas, biaya listrik, dan biaya penyusutan gedung, mesin dan peralatan. Maka untuk penghitungan biaya overhead pabrik pada perusahaan tersebut akan ditampilkan pada Tabel 8.

Tabel 8
Biaya Overhead Pabrik Roti
Periode April 2017

Nama	Jenis Roti		
	Roti Srikaya	Roti Coklat	Roti Bohong
Biaya Bahan Penolong	Rp 97	Rp97	Rp 209
Biaya Gas	Rp35,29	Rp35,29	Rp 35,29
Biaya Listrik	Rp7,92	Rp7,92	Rp7,92
Biaya Penyusutan Gedung, Mesin & Peralatan	Rp41,16	Rp115,54	Rp105,24
Total Biaya per Unit	Rp 181,37	Rp 255,75	Rp 357,45

Sumber : Data diolah, 2018

Penghitungan Harga Pokok Produksi pada Valentin Bakery Pematangsiantar dengan menggunakan metode *full costing*. Adapun harga pokok produksi tersebut terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead variabel maupun tetap. Proses penghitungan harga pokok produksi tersebut dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9
Penghitungan Harga Pokok Produksi
dengan Metode Full Costing
Periode April 2017

Nama	Jenis Roti		
	Roti Srikaya	Roti Coklat	Roti Bohong
Biaya bahan baku	Rp719,80	Rp718,71	Rp524,86
Biaya tenaga kerja langsung	Rp119,12	Rp119,12	Rp119,12
Biaya overhead pabrik	Rp181,37	Rp255,75	Rp357,45
Harga Pokok Produksi per Unit	Rp1.020,29	Rp1.093,58	Rp1.001,43

Penghitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* pada masing-masing roti berbeda, yaitu besarnya harga pokok produk pada roti srikaya sebesar Rp 1.020,29. Roti coklat sebesar Rp 1.093,58. dan roti bohong sebesar Rp 1.001,43. Hasil tersebut menghasilkan harga pokok produk yang berbeda karena masing-masing dari jenis produk memakai jumlah bahan baku langsung dan biaya overhead pabrik yang berbeda. Sementara biaya non produksi adalah biaya yang tidak berhubungan secara langsung dengan proses produksi. Biaya ini terdiri dari biaya distribusi dan pemasaran, biaya umum dan pemasaran, biaya diluar usaha dan lain-lain sebagainya. Penggunaan biaya non produksi pada Valentin Bakery Pematangsiantar dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10
Biaya Non Produksi per Bulan
Periode April 2017

<u>Nama</u>	<u>Biaya per Bulan</u>
<u>Biaya bagian keuangan</u>	<u>Rp 1.300.000</u>
<u>Biaya kantor</u>	<u>Rp 190.000</u>
<u>Biaya perlengkapan</u>	<u>Rp 160.000</u>
<u>Biaya supir</u>	<u>Rp 1.500.000</u>
<u>Total biaya per bulan</u>	<u>Rp 3.150.000</u>

Sesuai dengan data biaya non produksi pada Valentin Bakery Pematangsiantar. Penghitungan biaya untuk menghasilkan biaya non produksi per unit produk maka total biaya perbulan dibagi dengan rata-rata produk yang dihasilkan perbulan yaitu Rp 3.150.000 : 88.400 = Rp 35,63.

4 Penentuan Harga Jual pada Valentin Bakery Pematangsiantar

Harga jual pada perusahaan telah ditetapkan mengikuti harga pasaran antara lain yaitu harga grosir dari masing-masing roti adalah sama yaitu Rp 1200 per buah. Perusahaan memproduksi roti rata-rata 3.400 buah per hari yaitu jumlah dari roti srikaya 2.000 buah serta roti coklat dan roti bohong masing-masing adalah 700 buah, sedangkan berkisar 88.400 buah per bulan.

Sementara dalam penentuan harga jual menurut perhitungan akuntansi biaya terlebih dahulu harus menghitung harga pokok produksi dan biaya non produksi sehingga dari sana akan diperoleh total biaya keseluruhan. Dalam penentuan harga jual tergantung pada pihak manajemen perusahaan. Apakah mengikuti harga pasar atau berdasarkan total biaya produksi ditambah dengan persen yang diharapkan perusahaan.

Telah diketahui bahwa kebijakan dari manajemen adalah sebesar 30%, yang digunakan juga untuk persentase markup. Maka dapat dihitung penentuan harga jual dengan rumus konsep biaya total sebagai berikut :

a) **Penentuan Harga Jual Roti Srikaya**
 Harga pokok produk per buah
 = Rp 1.020,29
 Biaya non produksi per buah
 = Rp 35,63
 Total biaya
 = Rp 1.055,92
 Pembulatan
 = Rp 1.056
 Markup per buah = 30% x Rp 1.052
 = Rp 316,8
Target harga jual per buah
 = **Rp 1.372,8**
 Dibulatkan menjadi Rp 1.400

b) **Penentuan Harga Jual Roti Coklat**

Harga pokok produk per buah
 = Rp 1.093,58
 Biaya non produksi per buah
 = Rp 35,63
 Total biaya
 = Rp 1.129,21
 Pembulatan
 = Rp 1.129
 Markup per buah = 30% x Rp 1.056
 = Rp 338,7
Target harga jual per buah
 = **Rp 1.467,7**
 Dibulatkan menjadi Rp 1.500

a) **Penentuan Harga Jual Roti Bohong**

Harga pokok produk per buah
 = Rp 1.001,43
 Biaya non produksi per buah
 = Rp 35,63
 Total biaya
 = Rp 1.037,06
 Pembulatan
 = Rp 1.037
 Markup per unit = 30% x Rp 970
 = Rp 311,1
Target harga jual per buah
 = **Rp 1.348,1**
 Dibulatkan menjadi Rp 1.400

Jadi berdasarkan penghitungan penentuan harga jual diatas dapat diketahui bahwa target harga jual yang ditetapkan masing-masing jenis produk adalah berbeda. Harga jual ditentukan berdasarkan persentase laba yang diharapkan oleh pihak manajemen dan dari harga pokok produk yang berbeda, sehingga diperoleh hasil dari penghitungan tersebut yaitu harga jual untuk roti srikaya Rp 1.400, roti coklat Rp 1.500, sedangkan roti bohong Rp 1.400.

5 Penghitungan Harga Pokok Produksi terhadap Penentuan Harga Jual pada Valentin Bakery Pematangsiantar

Penentuan harga produk atau jasa merupakan fungsi manajer yang penting. Kelangsungan hidup perusahaan dalam jangka waktu panjang tergantung kepada keputusan harga jual ini. Harga jual yang ditetapkan harus mampu menentukan semua biaya yang menghasilkan laba jangka panjang sehingga dapat menghasilkan *return* yang wajar bagi para pemilik perusahaan serta mempertahankan dan mengembangkan perusahaan. Penghitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual tentu memiliki hubungan yang sangat erat, karena dalam menentukan harga jual tentu terlebih dahulu harus menghitung harga pokok produksinya dan apabila penghitungan tersebut tidak dilakukan dengan metode yang tepat maka akan menghasilkan penentuan harga jual yang tidak akurat.

Pembahasan

1. Penghitungan Harga Pokok Produksi pada Valentin Bakery Pematangsiantar

Berdasarkan kedua metode penghitungan yang telah dijelaskan sebelumnya, maka dapat dilakukan evaluasi perbandingan antara penghitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan dan metode *full costing*. Hasil perbandingan kedua metode penghitungan tersebut pada Tabel 11.

Tabel 11
Perbandingan Penghitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Perusahaan dan Metode Full Costing pada Valentin Bakery

Jenis	Harga Pokok Produksi Per Unit		Selisih
	Metode Perusahaan	Metode Full Costing	
Roti Srikaya	Rp989,30	Rp1.400	Rp410,7
Roti Coklat	Rp988,21	Rp1.500	Rp511,79
Roti Bohong	Rp906,36	Rp1.400	Rp493,64

Berdasarkan Tabel 11 penghitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan menghasilkan data yang berbeda dengan metode *full costing*. Perbedaan nilai yang dihasilkan disebabkan oleh metode yang digunakan oleh perusahaan tidak membebankan biaya overhead secara tepat. Sehingga biaya overhead pabrik yang dihitung menurut metode perusahaan sangat rendah dan menunjukkan nilai harga pokok produksi yang rendah juga. Perbedaan hasil penghitungan ini mengidentifikasi metode penghitungan harga pokok produksi

perusahaan kurang akurat apabila tidak ikut membebankan biaya overhead pabrik tetap sebagai biaya produksi karena suatu aset tetap dalam jangka waktu yang panjang akan mengalami penyusutan dan kerusakan dan pada saat itu perusahaan mempunyai kemungkinan rugi yang besar.

2. Penentuan Harga Jual pada Valentin Bakery Pematangsiantar

Dalam penentuan harga jual, manajer Valentin Bakery Pematangsiantar langsung menentukan harga jual tersebut mengikuti harga pasaran. Harga pasaran roti yang dijual ke grosir adalah Rp 1.200 per buah.

Sementara pada analisis penentuan harga jual sebelumnya, telah dilakukan penghitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan penghitungan biaya non produksi. Hasil dari penghitungan harga jual tersebut setelah ditambah dengan persen laba yang diharapkan oleh manajer perusahaan yaitu sebesar 30% menghasilkan target harga jual per buah roti srikaya Rp 1.400, roti coklat adalah Rp 1.500, sementara roti bohong adalah Rp 1.400. Dengan demikian telah dievaluasi bahwa perbandingan penentuan harga jual tersebut terdapat selisih antara penentuan harga jual pada perusahaan dengan metode akuntansi biaya yaitu roti srikaya sebesar Rp 410,7 sementara roti coklat Rp 511,79 dan roti bohong Rp 493,64.

3. Penghitungan Harga Pokok Produksi terhadap Penentuan Harga Jual Pada Valentin Bakery Pematangsiantar

Pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar. Penghitungan harga pokok produksi pada perusahaan menggunakan *variable costing* yaitu pada roti srikaya sebesar Rp 989,30 roti coklat sebesar Rp 988,21 dan roti bohong sebesar Rp 906,36 sementara penentuan harga jual mengikuti harga pasar yaitu sebesar Rp 1.200 masih ada selisih laba yang diharapkan oleh perusahaan, tetapi dalam hal ini biaya overhead pabrik tetap belum dibebankan sebagai biaya produksi sehingga apabila suatu saat aset tetap perusahaan mulai mengalami kerusakan, maka perusahaan akan mengalami kerugian yang besar. Metode penghitungan harga pokok produksi menggunakan metode perusahaan yaitu *variable costing* masih belum membebankan biaya secara akurat sehingga tidak dapat menjadi informasi untuk penentuan harga jual yang akurat. Dengan harga pokok produksi yang tidak akurat, pihak manajemen

menetapkan harga jual roti yang mengindikasikan kerugian, meskipun sepertinya harga jual tersebut terkesan menguntungkan.

Sementara penghitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* pada masing-masing roti, yaitu roti srikaya sebesar Rp 1.400, roti coklat sebesar Rp 1.500, sedangkan roti bohong sebesar Rp 1.400 setelah ditambah dengan biaya non produksi sebesar Rp 35,63 sehingga penentuan harga jualnya berdasarkan keputusan manajemen perusahaan yaitu 30% sehingga diperoleh hasil dari penghitungan tersebut yaitu harga jual untuk roti srikaya Rp 1.400, roti coklat Rp 1.500, sedangkan roti bohong Rp 1.400. Metode penghitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* ini lebih akurat karena semua biaya produksi telah ikut serta dibebankan sehingga tidak ada kemungkinan kerugian untuk masa akan datang dan dapat menjadi informasi penentuan harga jual yang akurat. Selain itu, metode ini juga sudah diterima umum dalam prinsip akuntansi di Indonesia sehingga sangat diperlukan untuk informasi pihak eksternal serta dapat sebagai informasi yang berguna untuk pihak manajemen perusahaan untuk pengambilan keputusan selanjutnya.

5. Simpulan dan Saran

a. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah diuraikan pada bab sebelumnya, maka dapat ditarik kesimpulan :

1. Terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut metode perusahaan dengan metode *full costing*, hal ini terjadi karena adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Metode perusahaan tidak memperhitungkan biaya overhead pabrik tetap sebagai biaya produksi. Sedangkan metode *full costing* akan membebankan semua biaya overhead pabrik tetap. Karena itu, metode *full costing* lebih menguntungkan bagi pihak perusahaan karena membebankan semua biaya-biaya yang mempengaruhi proses produksi, sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat.
2. Penentuan harga jual pada perusahaan telah ditetapkan mengikuti harga pasaran. Harga jual yang mengikuti harga pasar tanpa menghitung lebih detail harga pokok produksi menyebabkan perusahaan tidak dapat memaksimalkan keuntungan dan jika hal ini berlangsung terus menerus maka perusahaan akan mengalami rugi besar. Sedangkan menurut perhitungan

dengan metode *full costing* harga jual untuk roti srikaya Rp 1.400 dan roti coklat Rp 1.500, sedangkan roti bohong Rp 1.400.

b. Saran

Berdasarkan atas kesimpulan tersebut diatas, maka dapat disarankan kepada perusahaan sebagai berikut :

1. Valentin Bakery sebaiknya menggunakan penghitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* karena dapat mengidentifikasi biaya-biaya yang mendukung proses produksi dibandingkan metode perhitungan yang telah dilakukan perusahaan selama ini.
2. Valentin Bakery sebaiknya menggunakan biaya penyusutan dalam penghitungan harga pokok produksinya. Hal ini dilakukan karena biaya penyusutan merupakan elemen yang penting dalam menghitung biaya *overhead* pabrik, sehingga penghitungan harga pokok produksi akan lebih akurat. Kemudian dalam penghitungan penetapan harga jual menjadi lebih baik dan lebih tepat serta mampu memaksimalkan laba yang diharapkan dan kepada pimpinan Valentin Bakery ketika peneliti melakukan wawancara maupun meminta data yang berhubungan dengan biaya-biaya yang terkait pada produksi dimohon untuk lebih menanggapi hal tersebut.
3. Untuk peneliti selanjutnya diharapkan dapat meneliti secara mendalam tentang kelebihan dan kekurangan metode *Full Costing* dan *Variable Costing*.

Daftar Pustaka

- Aji, Ristiawan Budi. 2015. Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing pada UKM Telur Asin Cap Las Brebes. *Jurnal. Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi. Universitas Dian Nuswantoro*
- Anita, Utcik. 2016. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk Furniture. *Jurnal. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi. Universitas Dian Nuswantoro Semarang*
- Anwar, Chairul., Lidia Fasi Ashari dan Indrayenti. 2010. Harga Pokok Produksi Dalam Kaitannya Dengan Penentuan Harga Jual Untuk Pencapaian Target Laba Analisis, *Jurnal Akuntansi dan Keuangan*. Vol 1, No 1.
- Dunia, Firdaus Ahmad. 2011. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-2. Jakarta : Salemba Empat

- Fitrah, Rezandra., Endang Dwi Retnani. 2014. Penentuan Harga Jual Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Variabel Costing. *Jurnal Ilmu & Riset Akuntansi*. Vol 3, No, 11. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia (STIESIA) Surabaya.
- Lambajang, A.A Amelia. 2013. Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variabel Costing PT. Tropica Cocoprime. *Jurnal EMBA*. Vol 1, No 3. ISSN. FakultasEkonomi. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Nugroho, Ricky. 2016. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakpia Pathok 29 denganMetode Full Costing pada UKM BakpiaPathok 29*. Jurnal. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Dian Nuswantoro
- Setiadi, Pradana., David P.E. Saerang dan Treesje Runtu. 2014. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada CV. Minahasa Mantap Perkasa*. Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi. Volume14. No 2. Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi. Universitas Sam Ratulangi.
- Sari, Riska Putri Sekar Tanjung. 2016. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Job Order Costing*. Jurnal. Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Wardoyo, Dwi Urip. 2016. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penentuan Harga Jual Atas Produk*. Jurnal Riset Manajemen dan Bisnis. Vol 1. No 2. Fakultas Ekonomi. Universitas Islam Attahiriyah. Jakarta. Indonesia.

