

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual dengan Metode *Full Costing* pada Arief Bakery Hampan Perak

Penulis:

Siti Asmauli^{1*}

Fauziah²

Thetty Surienty

Rajagukguk³

Afiliasi:

Politeknik Ganesha

Medan¹²³

*Korespondensi:

zieziah4@gmail.com

Histori Naskah:

Submit: 28-02-2023

Accepted: 01-03-2023

Published: 05-03-2023

Abstrak: Arief Bakery merupakan sebuah toko roti yang bergerak dibidang penjualan roti dan cake. Penelitian ini memiliki tujuan untuk memahami pengaruh perhitungan harga pokok produksi terhadap harga jual. Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasa didapatkan hasil perbandingan yang berbeda antara perhitungan harga pokok produksi berdasarkan full costing dengan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Arief Bakery. Perhitungan dengan full costing menghasilkan sebesar Rp. 4.405 dengan total sebesar Rp. 33.036.000 sedangkan perhitungan Arief Bakery sebesar Rp. 3.770 dengan total sebesar Rp. 26.268.000 Terjadi perselisihan perhitungan yang ada di biaya overhead pabrik, dimana Arief Bakery tidak menghitung biaya penyusutan dan biaya pemeliharaan fasilitas perusahaan. Maka dengan itu terjadilah perselisihan laba. Maka dapat disarankan untuk menggunakan perhitungan menggunakan metode full costing agar meningkatkan keuntungan perusahaan kedepannya.

Latar belakang: Harga pokok produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang. Setiap Perusahaan yang berdiri pasti ingin berkembang dan terus menjaga kelangsungan hidup perusahaannya. Kelangsungan hidup dan perkembangan perusahaan ialah tujuan utama dari setiap perusahaan. Oleh karena itu setiap aktivitas yang dilakukan oleh perusahaan harus didukung dengan kondisi manajemen pengelolaan yang baik. Penentuan harga pokok produksi yang tepat dapat mengurangi kesalahan dalam menentukan harga jual produk.

Metode: Metode pengumpulan data adalah teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian karena tujuan penelitian adalah untuk mencapai data-data dan Metode analisis data adalah deskriptif kualitatif.pendekatan kualitatif dalam penelitian ini adalah merupakan metode dengan cara mendeskripsikan data-data yang sudah ada, dan gambaran maupun data-data yang sudah ada jelas untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing dalam menentukan harga jual.

Kesimpulan: Arief Bakery masih melakukan perhitungan dengan metode sederhana dimana biaya yang dihitung belum mencakup seluruh biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi produk yaitu Arief Bakery tidak menghitung biaya Overhead pabrik seperti biaya penyusutan dan biaya pemeliharaan fasilitas perusahaan sehingga hasil perhitungannya kurang tepat. Hasil perhitungan dengan full costing menghasilkan sebesar Rp. 4.405 sedangkan perhitungan Arief Bakery sebesar Rp. 3.770.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Harga Jual , *Full Costing*

I. Pendahuluan

Harga pokok produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi barang. Setiap Perusahaan yang berdiri pasti ingin berkembang dan terus menjaga kelangsungan hidup perusahaannya. Kelangsungan hidup dan perkembangan perusahaan ialah tujuan utama dari setiap perusahaan. Oleh karena itu setiap aktivitas yang dilakukan oleh perusahaan harus didukung dengan kondisi manajemen pengelolaan yang baik. Penentuan harga pokok produksi yang tepat dapat mengurangi kesalahan dalam menentukan harga jual

produk. Perhitungan harga pokok produksi sangat penting bagi Perusahaan untuk pelaporan keuangan perusahaan. Penentuan harga pokok produksi biasanya dilakukan sebelum perusahaan menentukan harga jual. Harga tersebut nantinya akan digunakan oleh manajemen untuk membandingkan dengan pendapatan dan akan disajikan pula dalam laporan laba rugi. Oleh karena itu, perusahaan juga akan lebih mudah melakukan pengontrolan produksi jika mengetahui harga pokok produksinya.

Banyak perusahaan yang salah dalam penentuan harga pokok produksi karena mengira harga pokok produksi sama dengan harga jual. Sebenarnya keduanya berbeda, karena harga jual telah ditambah dengan keuntungan yang diinginkan perusahaan sedangkan harga pokok produksi tidak. Berdasarkan penelitian terdahulu yang dilakukan berdasarkan penelitian terdahulu, **Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing guna menentukan harga jual produk aquarium** yang dilakukan oleh **Jerimia Figa Kristian (2019)**, Hasil perhitungan harga pokok produksi untuk aquarium No 5 dengan menggunakan metode full costing yaitu sebesar Rp. 84.100 per unit dan No 6 sebesar Rp. 205.700 per unit adapun harga jual per unit untuk No 5 sebesar Rp. 117.600 dan No 6 sebesar Rp. 280,50.

Permasalahan harga pokok produksi dan harga jual berawal dari tidak adanya suatu pencatatan yang baik dilakukan oleh pelaku usaha. Arief Bakery merupakan sebuah toko roti yang bergerak di bidang penjualan roti dan cake yang berlokasi di Jl Desa Selemak Kec. Hamparan Perak. Arief Bakery belum melakukan tindakan penentuan harga pokok produksi yang tepat karena masih menggunakan pencatatan yang masih sederhana yaitu biaya overhead yang digunakan untuk memproduksi roti belum dimasukkan dalam komponen biaya produksi sehingga mengakibatkan terjadinya harga jual yang tidak stabil,

II. Studi Literatur

Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu bertujuan untuk mendapatkan bahan perbandingan dan acuan. Selain itu, untuk menghindari anggapan kesamaan dengan penelitian ini. Maka dalam kajian pustaka ini peneliti mencantumkan hasil-hasil penelitian terdahulu.

1. Menurut **Mulyadi (2015:8)**, biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi, sedang terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.
2. Menurut **Hermanto (2017:22)**, Biaya adalah Jumlah uang yang dinyatakan dari sumber- sumber (ekonomi) yang dikorbankan (yang terjadi dan akan terjadi) untuk mendapatkan suatu atau mencapai tujuan tertentu
3. Menurut **Siregar et al, (2016:23)**, Biaya adalah adalah kos barang atau jasa yang telah memberikan manfaat yang digunakan untuk memperoleh pendapatan.
4. Menurut **Mulyadi (2015)** “Penggolongan biaya harus dilakukan agar tidak terjadi kesalahan dalam penentuan harga jual produk” menjadi 3 yaitu:
 - a. Biaya Produksi
 - b. Biaya Pemasaran
 - c. Biaya Administrasi dan Umum
5. Harga Pokok produksi menurut **Supriyono (2015)** adalah suatu pengorbanan atas biaya- biaya produksi yang dapat menghasilkan suatu produk dalam suatu priode.
6. Menurut **Mulyadi (2015:14)**, Harga pokok produksi merupakan biaya- biaya yang dikeluarkan dalam pengelolaan bahan baku menjadi produk, dalam pembuatan produk terdapat dua klompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya non produksi.
7. Menurut **Mulyadi (2015:65)**, Untuk mengetahui laba atau rugi secara priodik suatu prusahaan dihitung dengan mengurangi pendapatan yang diperoleh dengan biaya- biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh pendapatan tersebut.
8. Menurut (**Muchlis, 2017**), Biaya bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh dari produk jadi yang dapat dibebankan atau diperhitungkan secara langsung kepada harga pokok produk.
9. Menurut **Munandar (2016;18)** “berpendapat bahwa biaya tenaga kerja adalah biaya yang merencanakan secara lebih terperinci tentang upah yang akan dibayar kepada para tenaga kerja selama priode yang akan datang”.

10. Menurut **Mulyadi (2015:208)** biaya overhead pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung”.

Tabel dan Gambar

Menurut **Sujarweni (2015)** Metode *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Harga pokok produksi:	
Biaya bahan baku	Rp. xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. xxx
Biaya overhead pabrik variabel	Rp. xxx
Biaya overhead pabrik tetap	<u>Rp. xxx +</u>
Harga pokok produksi	Rp. xxx

Rumus Harga Pokok Produksi

$$\text{Harga Pokok Produksi} = \text{Biaya Bahan Baku} + \text{Biaya Tenaga Kerja} + \text{Biaya Overhead Variabel} + \text{Biaya Overhead Tetap}$$

Menurut **V. Wiratna Sujarweni (2015)**. Metode variabel costing terdiri dari unsur biaya produksi sebagai berikut:

Harga pokok produksi:	
Biaya bahan baku	Rp. xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. xxx
Biaya overhead pabrik variable	<u>Rp. xxx +</u>

Rumus Harga Pokok Produksi

$$\text{Harga Pokok Produksi} = \text{Biaya Bahan Baku} + \text{Biaya Tenaga Kerja} + \text{Biaya Overhead Variabel}$$

Menurut **V. Wiratna Sujarweni (2015)** penyajian laporan laba rugi metode full costing dan variabel costing sebagai berikut:

**Penyajian Laporan Laba Rugi Metode Full Costing
Laporan Laba- Rugi**

Hasil penjualan	Rp.xxx.xxx
Harga pokok penjualan	<u>Rp.xxx.xxx</u>
Laba bruto	Rp.xxx.xxx
Biaya administrasi dan umum	Rp.xxx.xxx
Biaya pemasaran	<u>Rp.xxx.xxx</u>
Laba Bersih Usaha	<u>Rp.xxx.xxx</u>

Penyajian Laporan Laba - rugi metode variabel costing
Laporan Laba- Rugi

Hasil penjualan	Rp.xxx.xxx
Dikurangi biaya- biaya variabel:	
Biaya produksi variabel	Rp.xxx.xxx
Biaya pemasaran Variabel	Rp.xxx.xxx
Biaya adm. & umum variabel	<u>Rp.xxx.xxx</u>
	<u>Rp.xxx.xxx</u>
Laba kontribusi	Rp.xxx.xxx
Dikurangi Biaya Tetap	
Biaya produksi tetap	Rp.xxx.xxx
Biaya pemasaran tetap	Rp.xxx.xxx
Biaya Adm & umum tetap	Rp.xxx.xxx
	Rp.xxx.xxx
Laba bersih usaha	<u>Rp.xxx.xxx</u>

Contoh Soal :

Diketahui pada Tahun 2019 PT. Anugerah memproduksi sebanyak 1.000 unit produk. Berikut data biaya produksi untuk memproduksi produk pada PT. Anugerah:

Biaya bahan baku	Rp. 200/ unit
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 150/ unit
Biaya overhead pabrik variabel	Rp. 400/ unit
Biaya overhead pabrik tetap	Rp. 150.000
Biaya pemasaran variabel	Rp. 300/ unit
Biaya pemasaran variabel	Rp. 150.000
Biaya adm. & umum Tetap	Rp. 200.000

Produk A dijual dengan harga Rp. 2.000/ unit dan produk A terjual 1.000 unit.

Diminta:

- a. hitunglah harga pokok produksi menggunakan metode full costing.
- b. Buatlah laporan laba rugi dengan metode full costing
- c. hitunglah harga pokok produksi menggunakan metode variabel costing
- d. Buatlah laporan laba/ rugi dengan metode variabel costing

Penyelesaian

1. Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing

Jawab:

Biaya bahan baku (Rp. 200/unit x 1.000)	Rp. 200.000
Biaya tenaga kerja langsung (Rp. 150/unit x 1.000)	Rp. 150.000
Biaya overhead variabel (Rp. 400/unit x 1.000)	Rp. 400.000
Biaya Overhead Tetap	<u>Rp. 150.000 +</u>

Harga pokok produksi

Rp. 900.000

2. Laporan Laba Rugi Dengan Metode Full Costing

Jawab:

Full Costing

PT. ANUGERAH
Laporan Laba/ Rugi
Untuk Priode Yang Berakhir Tahun 2019

Penjualan (Rp. 2.000 X 1.000)		Rp. 2.000.000
Dikurangi: Harga Pokok Produksi/ Penjualan	Rp. 900.000	
Laba Kotor		Rp. 1.100.000
Dikurangkan Biaya Operasional:		
Biaya Pemasaran Variabel (Rp. 300 X 1.000)	Rp. 300.000	
Biaya Pemasaran Tetap	Rp. 100.000	
Biaya Adm. & Umum Tetap	Rp. 200.000	
		Rp. 600.000
Laba/ Rugi Bersih		Rp. 500.000

3. Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Variabel Costing*

Jawab:

Biaya bahan baku (Rp. 200/unit x 1.000)	Rp. 200.000
Biaya tenaga kerja langsung (Rp. 150/unit x 1.000)	Rp. 150.000
Biaya overhead variabel (Rp. 400/unit x 1.000)	<u>Rp. 400.000 +</u>
Harga pokok produksi	Rp. 750.000

2. laporan laba rugi dengan metode variabel costing

Jawab:

Variabel Costing

PT. ANUGERAH
Laporan Laba/ Rugi
Untuk Priode Yang Berakhir Tahun 2019

Penjualan (Rp. 2.000 X 1.000)		Rp. 2.000.000
Dikurangi biaya- biaya variabel:		
Harga pokok produksi	Rp. 750.000	
Biaya Pemasaran Variabel (Rp. 300 X 1.000)	<u>Rp. 300.000+</u>	
		<u>Rp.1.050.000 -</u>
Kontribusi margin		Rp. 950.000
Dikurangkan biaya- biaya tetap:		
Biaya overhead tetap	Rp. 150.000	
Biaya pemasaran tetap	Rp. 100.000	
Biaya adm. & umum tetap	<u>Rp. 200.000+</u>	
		<u>Rp. 450.000+</u>
Laba/ rugi bersih		Rp. 500.000

III. Metode Penelitian

Arief bakery berasal dari nama seseorang pemilik yang bernama bapak Arief. Arief bakery berdiri sejak januari 2015 dalam ukuran kurun waktu yang berjalan perubahan dan kemajuan yang telah dicapai baik dari segi kualitas produksi maupun dari segi pelayanan konsumen. Arief bakeri berdiri karena alasan bapak Arief merupakan seorang chef Roti di sebuah Hotel, maka kemampuannya ditunjukkan pula di Bakery yang beliau dirikan, disamping itu menambah penghasilan sehari-hari.

Arief bakeri menetapkan anggota direksi sebagai berikut

1. Pemilik : Bapak Arief
2. Keuangan : sariana
3. Karyawan : - Putri ayu
- Ayu Nadia
- Dessy Syaputri
- Yusuf

Arief bakery merupakan sebuah toko roti yang bergerak dibidang penjualan roti dan cake. Yang berlokasi di Jln. Desa Selemak Hampan Perak. Memiliki 4 karyawan, 1 pemilik dan 1 orang keuangan.

3.1 Metode Pengumpulan Data

Menurut **Sugiono (2016)** “teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian karena tujuan penelitian adalah untuk mencapai data-data”. Untuk mendapatkan data-data yang dibutuhkan oleh penelitian, maka langkah-langkah yang ditempuh adalah sebagai berikut:

- a. Study pustaka (library research) yaitu penelitian dengan membava literatur, bahan referensi, bahan kuliah dan hasil penelitian lainnya yang ada hubungannya dengan objek yang diteliti.
- b. Studi lapangan (field research), yaitu metode penelitian dengan cara melakukan pengamatan langsung pada perusahaan yang bersangkutan (observasi) dan wawancara langsung dengan pihak-pihak yang berkaitan dengan perusahaan yang dikerjakanb (interview)

3.2 Metode Analisis Data

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini afalah deskriptif kualitatif.pendekatan kualitatif dalam penelitian ini adalah merupakan metode dengan cara mendeskripsikan data-data yang sudah ada, dan gambaran maupun data-data yang sudah ada jelas untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing dalam menentukan harga jual.

3.3 Kerangka Konseptual



Gambar 3.4 Kerangka Konseptual

Penjelasan: Harga pokok produksi merupakan biaya- biaya yang dikeluarkan dalam pengelolaan bahan baku menjadi produk, dalam pembuatan produk terdapat dua klompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya non produksi

Harga jual adalah Jumlah uang (ditambah beberapa produk bila mungkin) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah komisi dari produk dan pelayanan konsumen membayar tidak hanya untuk mendapatkan produk saja, tetapi juga pelayanan dari penjual.

Metode full costing adalah metode yang menentukan harga pokok produksi, dengan membebankan semua biaya produksi tetap maupun variabel pada produk yang dihasilkan. Metode *full costing* disebut juga *absortion* atau *conventional costing*.

IV. Hasil Penelitian

Arief bakery merupakan sebuah toko roti yang bergerak dibidang penjualan roti dan cake. Yang berlokasi di Jln. Desa Selemak Hamparan Perak.

Penggolongan biaya harga produksi menurut Arief Bakery adalah

a. Biaya Bahan Baku

Arief Bakery menggunakan beberapa bahan baku dalam proses produksi roti. Bahan baku tersebut yaitu tepung terigu, mentega, gula pasir, ragi instan, bread impr dan garam.

b. Biaya Tenaga Kerja

Dalam pembuatan roti Arief Bakery menggunakan karyawan sebanyak 5 orang. Arief Bakery tidak membagi proses produksinya kedalam beberapa departemen tertentu karena semua produksi dari awal hingga akhir dilakukan secara bersama-sama oleh karyawannya.

c. Biaya Overhead Pabrik

1. Biaya Air

Arief Bakery menggunakan air sebagai pencucian alat-alat seperti loyang dan mixer dan lain-lain.

2. Biaya Listrik

Listrik digunakan untuk memanggang roti dan sebagai penerang dan lain-lain.

3. Biaya Kemasan

Digunakan sebagai wadah bila sudah matang dan siap untuk dijual.

4. Biaya Gas LPG

Biaya Gas LPG digunakan oleh Perusahaan merupakan variabel, semakin banyak unit yang diproduksi maka akan semakin tinggi dan besar pula biaya yang dikeluarkan oleh Arief Bakery.

5. Biaya Penyusutan Toko

Toko digunakan untuk memproduksi roti.

6. Biaya Penyusutan Peralatan.

Dalam penyusutan peralatan berupa loyang, timbangan, rolling pin, scrapper dough dan meja kerja.

7. Biaya Penyusutan Mesin Produksi.

Yaitu mesin produksi berupa oven, mixer harus ada pula biayanya.

8. Biaya Pemeliharaan

Biaya pemeliharaan di Arief Bakery berupa pemeliharaan mixer, oven, loyang, timbangan, rolling pin, scarppe dough dan meja kerja. Guna untuk menjaga kualitas dari produk.

V. Pembahasan

Perhitungan harga pokok produksi menurut metode full costing

1. Biaya Bahan Baku

Perhitungan harga pokok satuan setiap elemen biaya diatas dilakukan dengan didasarkan data produksi dalam satu hari dalam Arief Bakery dapat memproduksi 250 unit roti.

Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku

Bahan Baku	Kebutuhan perhari	Kebutuhan perbulan	Total
Keterangan			Biaya
Tepung Terigu	42 kgs x 30 hari	1.260 kgs	Rp. 15.750.000
Mentega	2,5 kgs x 30 hari	75 kgs	Rp. 1.500.000

Gula pasir	4 kgs x 30 hari	120 kgs	Rp. 1.500.000
ragi instan	2 sacset x 30 hari	60 sacset	Rp. 300.000
Bread impr	2 sacset x 30 hari	60 sacset	Rp. 288.000
Garam	1 x 30 hari	30	Rp. 90.000
Total			Rp. 19.428.000

Sumber: Arief Bakery

2. Biaya Tenaga Kerja

Perhitungan biaya tenaga kerja setiap bulannya mengeluarkan biaya sebesar Rp. 6.000.000 (Rp. 1.200.000 x 5 orang)

Tabel 4.2 Biaya Tenaga Kerja Arief Bakery Tahun 2020

Biaya tenaga kerja	Jumlah	Upah per hari/ jam	Jumlah
Karyawan	5 orang	Rp. 40.000 x 30 hari	Rp. 1.200.000 x 5
Total			Rp. 6.000.000

Sumber: Arief Bakery

3. Biaya Overhead Pabrik

Metode *full costing* mengharuskan semua biaya yang terkait dalam proses produksi baik biaya variabel maupun non variabel. Perhitungan biaya overhead pabrik ini tidak hanya menghitung biaya air, listrik, kotak, dan Gas LPG melainkan juga memperhitungkan biaya penyusutan serta peralatan dan pemeliharaan mesin pabrik.

Tabel 4.3 Biaya Overhead Pabrik Variabel

No	Biaya Overhead Pabrik	Jumlah
1.	Kemasan	Rp. 1.800.000
2.	Gas LPG	Rp. 240.000
3.	Biaya penyusutan peralatan	Rp. 750.000
4.	Biaya penyusutan peralatan	Rp. 278.000
5.	Biaya penyusutan mesin produksi	Rp. 2.500.000
6.	Biaya pemeliharaan fasilitas perusahaan	Rp. 1.240.000
	Total	Rp. 6.808.000

Sumber: Arief Bakery

Tabel 4.4 Biaya Overhead Pabrik Tetap

No	Biaya Overhead Tetap	Jumlah
----	----------------------	--------

1.	Biaya Air	Rp. 350.000
2.	Biaya Listrik	Rp. 350.000
3.	Biaya Telepon	Rp. 100.000
	Total	Rp. 800.000

Sumber: Arief Bakery

Perhitungan Harga Pokok Produk Arief Bakery Berdasarkan Full Costing

Perhitungan harga pokok produk Arief Bakery berdasarkan full costing merupakan laporan harga produk secara terperinci seluruh biaya pengeluaran yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung biaya overhead pabrik dan biaya overhead pabrik tetap.

Laporan Harga Pokok Penjualan Arief bakery 31 Desember 2020

Persediaan awal		0
Biaya bahan baku	Rp. 19.428.000	
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 6.000.000	
Biaya overhead pabrik variabel	Rp. 6.808.000	
Biaya overhead pabrik tetap	Rp. 800.000	
Total biaya produksi	Rp. 33.036.000	
Persediaan akhir		7.500
Harga pokok produksi		Rp. 4.405

Berikut ini merupakan perhitungan harga pokok produksi di Arief Bakery pada 31 desember 2020.

Tabel 4.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Arief Bakery Full Costing

No	Keterangan	Kebutuhan Perbulan	Total Biaya
1.	Bahan Baku Tepung Terigu	42 kgs x 30 hari	Rp. 15.750.000
	Mentega	2,5 kgs x 30 hari	Rp. 1.500.000
	Gula pasir	4 kgs x 30 hari	Rp. 1.500.000
	ragi instan	2 sacset x 30 hari	Rp. 300 .000
	Bread impr	2 sacset x 30 hari	Rp. 288.000
	Garam	1 x 30 hari	Rp. 90.000
	Total		Rp. 19.428.000
2.	Biaya Tenaga Kerja 5 orang	Rp. 40.000 x 30 hari	Rp. 6.000.000
	Total		Rp. 6.000.000
3.	Biaya Overhead Pabrik		
	Kemasan		Rp. 1.800.000
	Gas LPG		Rp. 240.000

	Biaya peyusutaan toko		Rp. 750.000
	Biaya penyusutan peralatan		Rp. 278.000
	Biaya penyusutan mesin produksi		Rp. 2.500.000
	Biaya pemeliharaan fasilitas perusahaan		
			Rp. 1.240.000
	Total		Rp. 6.808.000
4.	Biaya Overhead Tetap		
	Biaya Air		Rp. 350.000
	Biaya Listrik		Rp. 350.000
	Biaya Telepon		Rp. 100.000
	Total		Rp. 800.000
	Total seluruh biaya		
	Jumlah produksi	250 buah/hari x 30 hari	7.500/ buah
	Harga pokok produksi		Rp. 33.036.000
	Roti per buah		Rp. 4.405

Penentuan harga jual pada Arief Bakery

Penentuan harga jual produk pada perusahaan sangatlah penting karena metode penentuan harga jual sangat menentukan laba yang akan diperoleh perusahaan. Perolehan laba yang maksimal merupakan target perusahaan. Harga jual merupakan yang tertera di kemasan produk yang siap untuk dijual. Arief Bakery menginginkan keuntungan 25% dari harga produksi. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi di Arief Bakery menghasilkan 7.500 unit roti pada Desember tahun 2020.

Adapun cara perusahaan menentukan harga jual roti yaitu:

$$\text{Biaya per unit} = \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah Unit}}$$

$$\text{Biaya Per Unit} = \text{HPP}$$

$$\text{Biaya Per Unit bulan Desember} = \frac{\text{Rp. 28.268.000}}{7.500 \text{ Unit}} = \text{Rp. 3.770.}$$

$$\text{Harga jual} = \text{HPP} + (\% \text{ laba} \times \text{HPP})$$

Untuk menentukan harga jual dapat ditentukan sebagai berikut:

Biaya produksi perbulan	Rp. 28.268.000
Laba yang diinginkan 25% = (25% x Rp. 28.268.000)	<u>Rp. 7.067.000</u> +
	Rp. 35.335.000

Jadi harga jual untuk 1 buah roti adalah Rp. 35.335.000 : 7.500 buah = Rp. 4.711

Adapun Menentukan Harga Jual Dengan Metode Full Costing yaitu:

$$\text{Harga jual} = \text{HPP} + (\% \text{ laba} \times \text{HPP})$$

Untuk menentukan harga jual dapat ditentukan sebagai berikut:

Biaya produksi perbulan	Rp. 33.036.000
Laba yang diinginkan 25% = (25% x Rp. 33.036000)	<u>Rp. 8.259.000</u> +

Rp. 41.295.000

Jadi harga jual untuk 1 buah roti adalah Rp. 41.295.000 : 7.500 buah = Rp. 5.500

Perbandingan perhitungan harga pokok produksi Arief Bakery dengan Metode full costing.

Pada Arief Bakery menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yaitu sebesar Rp. 376 per buah dengan total sebesar Rp. 28.268.000, sedangkan dengan metode full costing menghasilkan perhitungan harga pokok produksi sebesar Rp. 4.405 per buah dengan total sebesar Rp. 33.036.000. dari perbandingan ini terjadi perselisihan harga pokok produksi sebesar 64 dengan total sebesar Rp. 4.768.000.

Tabel 4.6 Perbandingan Harga Pokok Produksi

Keterangan	Full costing	Arief Bakery	Selisih
Harga produksi Roti/ unit	Rp. 4.405	Rp. 3.770	Rp. 635
Harga pokok produksi	Rp. 33.036.000	Rp. 28.268.000	Rp. 4.768.000

Sumber : Hasil analisa

Tabel 4.7 Perbandingan Harga Jual

Keterangan	Full costing	Arief Bakery
Harga Jual Roti per unit	Rp. 5.500	Rp. 4.711

Sumber : Hasil analisa

Berdasarkan perhitungan diatas didapatkan hasil perbandingan yang berbeda antara perhitungan berdasarkan full costing dengan Arief Bakery. perhitungan dengan full costing menghasilkan sebesar Rp. 4.405 sedangkan perhitungan Arief Bakery sebesar Rp. 3.770. Terjadi perselisihan perhitungan yang ada di biaya overhead pabrik dimana Arief Bakery tidak menghitung biaya penyusutan dan biaya pemeliharaan fasilitas perusahaan. Maka dengan itu terjadilah perselisihan laba.

VI. Kesimpulan

1. Arief Bakery masih melakukan perhitungan dengan metode sederhana dimana biaya yang dihitung belum mencakup seluruh biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi produk yaitu Arief Bakery tidak menghitung biaya Overhead pabrik seperti biaya penyusutan dan biaya pemeliharaan fasilitas perusahaan sehingga hasil perhitungannya kurang tepat.
2. Hasil perhitungan dengan full costing menghasilkan sebesar Rp. 4.405 sedangkan perhitungan Arief Bakery sebesar Rp. 3.770. Perhitungan dengan *full costing* lebih tinggi karena biaya dalam proses produksi dihitung secara terperinci. Sehingga berpengaruh dengan laba.
3. Harga jual dengan cara perusahaan sebesar Rp. 4.711 dan dengan metode full costing Rp. 5.500

VII. Referensi

Aldila Septiana, M. (2019). *Analisis Laporan Keuangan*. Surabaya: Duta Media Publishing.

Aldila Septiana, M. (2019). *Analisis Laporan Keuangan Konsep Dasar dan Deskripsi Laporan Keuangan*. Surabaya: Duta Media Publishing.

Arief Sugiono, S. M. (2016). *Panduan Praktis Dasar Analisa Laporan Keuangan Edisi Revisi*. Jakarta: PT. Grasindo.

Bustami, B. d. (2015). *Akuntansi Biaya*. Edisi Kedua. Jakarta: Mitra Wacana Media.

David Wijaya, S. (2017). *Manajemen Keuangan Konsep dan Penerapannya*. Jakarta: Kompas Gramedia.

Dunia, F. W. (2018). *Akuntansi Biaya Edisi 4 Revisi*. Jakarta: Salemba Empat.

Dwi, M. (2016). *Akuntansi Keuangan Menengah*. Jakarta: Salemba Empat.

Harahap, S. S. (2015). *Analisis Kritis atas Laporan Keuangan*. Depok: Rajawali Pers.

Herman Paleni, M. T. (2019). Analisis Laporan Arus Kas Di Koperasi Simpan Pinjam Lestari Kota Lubuklinggau. *Media Ekonomi*, 86.

Hery, S. (2015). *Pengantar Akuntansi Comprehensive Edition*. Jakarta: Kompas Gramedia.

Hery, S. M. (2017). *Teori Akuntansi Pendekatan Konsep dan Analisis*. Jakarta: Grasindo.



- Kristian, J. F. (2019). Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing guna menentukan harga jual produk aquarium. *Skripsi*, 7.
- Muchlis. (2017). *Akuntansi edisi ; 5*. Bandung: Erlangga.
- Muhammad Zainur Roziqin, A. I. (2020). Pengaruh Perputaran Persediaan Terhadap Profitabilitas. *SENA*, 381.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya, Edisi 5*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Pangemanan, R. P. (2016). Analisis Penyajian Laporan Keuangan Berdasarkan SAK-ETAP Pada Koperasi Karyawan Bank Sulut Go. *Jurnal EMBA*, 1450-1460.
- Prihadi, T. (2019). *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: Gramedia.
- Siburian, M. S. (2019). penentuan Harga /jual Produk Berdasarkan Metode Full Costing pada Home Industri Tempe Habibah. 9.
- Subagyo, M. W. (2017). *Seri Manajemen Koperasi dan UKM : Tata Kelola Koperasi yang Baik (Good Cooperative Governance)*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sujarweni, W. (2015). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: pustaka baru press.
- Supriyanto, A. (2015). *Tata Kelola Koperasi Kredit Atau Koperasi Simpan Pinjam*. Yogyakarta: ANDI.
- Supriyono. (2015). *Akuntansi Biaya : Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok Edisi kedua. Cetakan kelima belas*. Yogyakarta: BPFE.
- Supriyono. (2017). *Akuntansi Biaya : Pengumpulan Biaya Dan Penentuan Harga Pokok (Edisi 2)*. Seleman Yogyakarta: BPFE.
- Zega, P. A. (2018). Perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual dengan menggunakan metode full costing. *Tugas Akhir*, 6.