

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUK DAN PENERAPAN *COST PLUS PRICING METHOD* DALAM RANGKA PENETAPAN HARGA JUAL PADA RUMAH MAKAN SOTO RUSUK KO' PETRUS CABANG MEGAMAS

ANALYSIS DETERMINING THE COST OF PRODUCT AND THE APPLICATION OF COST PLUS PRICING METHOD IN THE CONTEXT OF SETTING THE SELLING PRICE ON RESTAURANT SOTO RUSUK KO' PETRUS BRANCH MEGAMAS

Oleh:

Desliane Wauran

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Akuntansi
Universitas Sam Ratulangi Manado
email: desliane.wauran@gmail.com

Abstrak: Dalam menjalankan usaha serta untuk mampu bertahan dalam dunia persaingan bisnis yang ketat saat ini, setiap pemilik usaha harus dapat mengambil keputusan-keputusan yang tepat salah satunya dalam menentukan harga jual. Biaya adalah nilai kas atau setara kas yang dikeluarkan (dibebankan) untuk mendapatkan barang atau jasa, yang diharapkan dapat memberikan manfaat bagi organisasi pada saat ini maupun di masa mendatang. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana pemanfaatan biaya yang dikeluarkan dalam menghasilkan produk dari usaha yang dijalankan, serta untuk melakukan penerapan terhadap metode *cost plus pricing* dalam rangka menentukan harga jual. Dalam penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya perbedaan terhadap harga jual yang saat ini berlaku dengan harga jual yang dihitung dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Harga jual yang saat ini diberlakukan tidak dapat menutupi besarnya tingkat laba yang diharapkan. Dengan adanya pembukuan yang memadai pemilik dapat melakukan perhitungan yang akurat terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan sehingga dapat menekan jumlah biaya yang ada yang tujuannya untuk memperoleh laba sebagaimana yang diharapkan. Pemilik sebaiknya menggunakan *cost plus pricing method* dalam menentukan harga jual agar supaya semua klasifikasi biaya dapat teridentifikasi dan dapat dihitung sehingga harga jual yang ditetapkan dapat lebih akurat.

Kata kunci : harga jual, biaya, metode, laba

Abstract: In running the business as well as to be able to survive in the competitive world of tight business today, every business owner should be able to take the right decisions in determining at least the price of selling. Cost is the case value or equivalent issued (charged) to obtain goods or services, which is expected to provide benefits for the organization now and in the future. The purpose of this study was to determine how the utilization of the cost incurred in providing products of the business carried on, as well as to the application of the *cost plus pricing method* in order to determine the selling price. In the research using descriptive analysis. The result showed a different to the selling price which currently apply to the selling price is calculated by using the method of *cost plus pricing*. The sale price is currently in place cannot cover the amount of anticipated profit levels. Given adequate bookkeeping owner can do an accurate calculation of cost incurred so as to reduce the amount of charge that there is a purpose to earn profits as expected. Owners should use *cost plus pricing method* in determining the sale price in order that all classification of costs can be identified and can be counted so that the selling price set can be more accurate.

Keywords : selling price, cost, method, profit

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Kondisi persaingan dalam usaha bisnis yang semakin ketat di jaman ini mengharuskan setiap usaha bisnis untuk meningkatkan kegiatan usahanya dalam setiap bidang. Hal ini dimaksudkan supaya tujuan utama dari usaha bisnis tersebut dapat tercapai, dimana hampir setiap usaha bisnis yang ada, baik dalam skala kecil maupun besar memiliki tujuan yang sama, yaitu meningkatkan laba sebaik mungkin yang diupayakan untuk perluasan dari usaha tersebut. Sehubungan dengan tujuan dari usaha bisnis tersebut yang dihubungkan dengan persaingan usaha yang semakin ketat, maka banyak sekali usaha-usaha bisnis yang mulai melakukan peningkatan-peningkatan dalam setiap aspek bidang usaha, baik yang berhubungan dengan produk atau jasa yang dihasilkan ataupun didalam internal usaha tersebut.

Salah satu upaya yang terbaik dalam rangka perluasan usaha adalah dengan melakukan analisis terhadap pendapatan yang diperoleh beserta biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan laba yang diharapkan demi keberlangsungan dari usaha yang dimiliki. Karena dari dana yang berasal dari laba usaha inilah yang akan membantu suatu usaha dalam meningkatkan setiap aspek yang diperlukan. Bagian penting dalam meningkatkan laba adalah bagaimana cara yang diperlukan dalam meningkatkan produk yang dihasilkan. Karena semakin meningkatnya laba harus didukung juga dengan peningkatan penjualan dari produk barang atau jasa yang dihasilkan. Suatu kualitas dan kuantitas dari sebuah produk barang atau jasa yang dihasilkan sangat berpengaruh terhadap peningkatan penjualan, oleh karena itu harus lebih diperhatikan.

Gambaran singkat di atas semuanya memiliki keterkaitan yang tujuannya adalah satu, yaitu bagaimana keberlangsungan dari masa depan usaha bisnis yang dijalankan. Dalam perhitungan harga pokok, faktor biaya memiliki peran yang sangat besar, dimana dalam penentuan harga jual harus dilakukan perhitungan yang sangat tepat dan teliti terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan. Sehingga keakuratan harga pokok yang diperoleh dapat menjadi acuan dalam penentuan harga jual serta dapat menjadi tolak ukur dalam pengambilan tindakan-tindakan yang diperlukan dalam pengembangan maupun pengawasan terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan dikemudian hari. Apabila suatu usaha memiliki metode dalam mengalokasikan biaya-biaya yang terjadi maupun yang akan terjadi dengan benar serta sesuai dan terukur termasuk mengelola secara rutin terhadap persediaan barang dagangan, maka pemilik usaha akan memiliki laporan yang sangat penting dan bermanfaat untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi usaha yang dimiliki, termasuk juga untuk pengambilan keputusan-keputusan dalam penentuan harga jual secara khusus, dan keputusan-keputusan menjalankan usaha secara umum.

Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk: Menganalisis alokasi perhitungan harga pokok produksi serta menerapkan *cost plus pricing method* dalam menetapkan harga jual di rumah makan Soto Rusuk Ko Petrus.

TINJAUAN PUSTAKA

Konsep Dasar Akuntansi

Akuntansi (*accounting*) berbeda dengan pembukuan (*book keeping*). Pembukuan hanya meliputi aktivitas seluruh proses pelaporan, mulai dari pengidentifikasian transaksi bisnis, pencatatan, pengkomunikasian (dalam bentuk laporan keuangan), sampai pada tahapan analisis dan interpretasi (Hery, 2015: 8). Peran akuntansi menurut Slat (2013, 5) sangat membantu kelancaran tugas manajemen, khususnya dalam melaksanakan fungsi perencanaan dan pengawasan. Akuntansi adalah suatu proses, seni, atau seperangkat pengetahuan yang digunakan untuk melaksanakan suatu kegiatan dalam bidang tersendiri yang meliputi kegiatan pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan pelaporan atas suatu kejadian atau transaksi keuangan dalam perusahaan yang kemudian menjadi dasar pengambilan keputusan bagi pihak-pihak yang berkepentingan (Pura, 2013: 4).

Ruang Lingkup Akuntansi Manajemen

Akuntansi manajemen menurut Blocher, Stout, and Cokins (2013: 5) adalah suatu profesi yang melibatkan pengambilan keputusan manajemen, menyusun perencanaan dan sistem manajemen kinerja, serta menyediakan keahlian dalam pelaporan keuangan dan pengendalian untuk membantu manajemen dalam memformulasikan dan mengimplementasikan suatu strategi organisasi.

Firmansyah (2014: 7) menyebutkan bahwa bidang akuntansi manajemen meliputi penyusunan kegiatan-kegiatan sebagai berikut :

1. Merancang sistem pengumpulan data
2. Menyediakan data yang relevan dengan keputusan manajemen yang akan diambil
3. Membantu manajemen dalam menentukan pilihan atau alternatif tindakan
4. Membantu manajemen dalam menentukan alternatif yang terbaik untuk memecahkan masalah
5. Membantu manajemen dalam merencanakan kegiatan di masa yang akan datang

Informasi akuntansi manajemen dapat berupa informasi kualitatif dan kuantitatif. Informasi kuantitatif terbagi atas informasi kuantitatif keuangan dan non keuangan. Informasi akuntansi manajemen terutama digunakan oleh pimpinan perusahaan dalam menunjang pelaksanaan fungsi-fungsi manajemen, khususnya fungsi perencanaan dan pengawasan. Tiga jenis informasi akuntansi manajemen yaitu akuntansi penuh (*full accounting*) yang menghasilkan informasi akuntansi penuh, akuntansi diferensial (*differential accounting*) yang menghasilkan informasi akuntansi diferensial, akuntansi pertanggungjawaban (*responsibility accounting*) yang menghasilkan informasi akuntansi pertanggungjawaban (Suratinoyo, 2013).

Konsep Biaya

Biaya adalah nilai kas atau setara kas yang dikeluarkan (dibebankan) untuk mendapatkan barang atau jasa, yang diharapkan dapat memberikan manfaat bagi organisasi pada saat ini maupun di masa yang mendatang (Hery, 2015: 562). Dari pengertian biaya yang ada, menurut Firmansyah (2014: 25) biaya memiliki unsur sebagai berikut :

1. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi
2. Biaya dapat diukur dengan satuan rupiah
3. Biaya merupakan pengorbanan yang telah terjadi atau akan terjadi
4. Biaya merupakan pengorbanan yang mempunyai tujuan

Objek Biaya

Objek biaya (*cost object*) adalah berbagai produk, jasa, pelanggan, aktivitas, atau unit organisasi dimana biaya dibebankan untuk beberapa tujuan manajemen tertentu (Blocher, Stout, and Cokins, 2013: 105).

Peranan Akuntansi Biaya

Manfaat dari akuntansi biaya sendiri adalah menyajikan informasi biaya untuk perhitungan harga pokok produksi, menyajikan informasi biaya untuk membantu manajemen dalam perencanaan dan pengendalian data, serta menyajikan informasi biaya untuk pengambilan suatu keputusan. Sedangkan untuk tujuan dari akuntansi biaya adalah penentuan HPP, menyediakan informasi biaya untuk kepentingan manajemen, alat perencanaan, pengendalian biaya, memperkenalkan berbagai metode, pengambilan keputusan khusus, menghitung laba perusahaan pada periode tertentu, menghitung dan menganalisis terjadinya ketidakefektifan dan ketidakefisienan Firmansyah (2014: 13).

Perilaku Biaya

Berdasarkan pola perilaku biaya, biaya dapat dibedakan menjadi biaya tetap, biaya variabel, dan biaya campuran semi (Hery, 2015: 566). Biaya tetap merupakan bagian dari total biaya yang tidak berubah meskipun output berubah dalam rentang yang relevan. Biaya variabel merupakan perubahan pada total biaya yang dikaitkan dengan setiap perubahan pada jumlah penggerak biaya. Sedangkan biaya campuran digunakan untuk mengacu pada total biaya yang meliputi komponen biaya tetap maupun variabel (Blocher, Stout, and Cokins 2013: 114).

Jenis-Jenis Biaya

Menurut Firmansyah, (2014: 31) jenis-jenis biaya terdiri dari :

1. Biaya produksi dan nonproduksi. Biaya produksi adalah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi bahan jadi. Biaya produksi digolongkan menjadi biaya produksi langsung, dan biaya produksi tidak langsung. Biaya nonproduksi adalah biaya yang terjadi atau yang dikeluarkan untuk bahan pelengkap atau pembantu, seperti biaya administrasi umum dan biaya penjualan atau biaya pemasaran.

2. Biaya bahan baku (*raw material cost*) adalah biaya untuk bahan-bahan yang dapat dengan mudah dan langsung diidentifikasi dengan barang jadi atau bahan utama yang digunakan dengan proses produksi dan menjadi bagian utama dari produk jadi yang dihasilkan.
3. Biaya tenaga kerja adalah imbalan yang diberikan oleh perusahaan kepada tenaga kerja yang dapat dinilai dengan satuan uang atas pengorbanan yang diberikannya untuk kegiatan produksi.
4. Biaya *overhead* pabrik (BOP) adalah biaya-biaya pabrik, selain bahan baku dan tenaga kerja langsung.
5. Biaya pemasaran adalah biaya yang dibebankan di dalam penjualan suatu barang atau jasa dari keluarnya barang dari gudang sampai ke tangan pembeli. Biaya pemasaran dapat digolongkan menjadi biaya untuk mendapatkan pesanan (*order-getting costs*), dan biaya untuk memenuhi pesanan (*order-filling costs*), yaitu semua biaya yang dikeluarkan untuk mengusahakan supaya produk sampai ke tangan pembeli dan biaya-biaya untuk mengumpulkan piutang dari pembeli.
6. Biaya administrasi dan umum, merupakan biaya yang terjadi dalam hubungannya dengan pengaturan atau koordinasi kegiatan produksi atau biaya-biaya untuk kegiatan umum perusahaan.
7. Biaya variabel, semi, dan tetap. Biaya variabel adalah biaya yang secara total cenderung berubah-ubah secara proporsional sesuai dengan perubahan volume produksi sedangkan per unitnya cenderung tetap konstan. Biaya semi variabel adalah biaya yang berubah dan tidak seimbang dengan perubahan volume kegiatan. Biaya tetap adalah biaya yang secara total tidak berubah jumlahnya meskipun jumlah produksi berubah.

Penggolongan Biaya

Biaya dapat digolongkan sebagai berikut (Mulyadi, 2015: 13) :

1. Objek pengeluaran
2. Fungsi pokok dalam perusahaan
3. Hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai
4. Perilaku biaya dalam hubungan dengan perubahan volume kegiatan
5. Jangka waktu manfaat.

Pemicu Biaya

Pemicu biaya (*cost driver*) merupakan faktor yang akan berdampak terhadap perubahan tingkat total biaya. Pemicu biaya sifatnya variabel, seperti tingkat aktivitas (*activity-based cost driver*) atau volume (*volume-based cost driver*), yang menjadi dasar timbulnya biaya dalam rentang waktu tertentu (Hery, 2015: 568).

Metode Pembebanan Biaya

Metode pembebanan biaya yang digunakan untuk perekayasaan informasi akuntansi penuh dapat dibagi menurut tujuan dan manfaat informasi akuntansi penuh, sebagai berikut (Firmansyah, 2014: 19) :

- a. Pembebanan biaya tidak langsung untuk penyediaan informasi bagi pengambilan keputusan
- b. Pembebanan biaya tidak langsung untuk perhitungan kemampuan produk atau jasa dalam menghasilkan laba dan penetapan harga jual
- c. Pembebanan biaya overhead pabrik dalam lingkungan manufaktur tradisional
- d. Pembebanan biaya overhead pabrik dalam lingkungan manufaktur maju
- e. Pembebanan biaya tidak langsung untuk pengukuran kinerja manajer
- f. Pembebanan biaya tidak langsung untuk pelaporan keuangan kepada pihak luar

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan kos [biaya] produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos [biaya] produksi (Mulyadi, 2015: 17). Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos [biaya] produksi, terdapat dua pendekatan, yaitu :

1. *Full costing* adalah 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 variabel maupun tetap (Firmansyah, 2014: 101).
2. *Variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi variabel, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik variabel (Firmansyah, 2014: 106).

Biaya Bersama

Biaya bersama dapat diartikan sebagai biaya overhead bersama (*joint overhead cost*) yang harus dialokasikan ke berbagai departemen. Biaya produk bersama (*joint product cost*) adalah biaya yang dikeluarkan sejak saat mula-mula bahan baku diolah sampai dengan saat berbagai macam produk dapat dipisahkan identitasnya (Mulyadi, 2015: 334).

Penentuan Harga Jual

Harga jual adalah jumlah uang (ditambah beberapa produk kalau mungkin) mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta pelayanannya (Soeprihanto, dikutip dalam Samsul, 2013: 368). Penentuan harga jual merupakan salah satu keputusan manajemen. Hidup matinya perusahaan dalam jangka panjang bergantung pada keputusan *pricing* ini (Sodikin, 2015: 158).

Strategi Penentuan Harga Jual

Dua bentuk strategi yang dapat diterapkan perusahaan untuk menentukan harga jual produk atau jasa baru yaitu (Pricilia, 2014: 1080) :

1. *Skimming pricing*, merupakan bentuk strategi penentuan harga jual produk atau jasa baru, dengan cara menentukan harga jual mula-mula relatif tinggi. Tujuan strategi ini adalah agar perusahaan memperoleh laba yang maksimum dalam jangka pendek.
2. *Penetration pricing*, merupakan bentuk strategi penentuan harga jual dengan cara menentukan harga jual mula-mula relatif rendah, sehingga perusahaan dapat meraih pangsa pasar yang lebih besar untuk produk atau jasa tersebut dalam jangka pendek.

Penelitian Terdahulu

Filisita (2012) dengan judul penelitian tentang Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan Dalam Rangka Penetapan Harga Jual Makanan pada Cafe Pondok Nusantara Manado. Tujuan penelitian untuk mengetahui dan membandingkan proses alokasi biaya produksi, penentuan harga pokok penjualan yang diterapkan dengan teori yang dipelajari, serta sistematisasi keseluruhan proses alokasi biaya produksi, penentuan harga pokok dan penetapan harga jual pada Cafe Pondok Nusantara Manado. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Hasil penelitian adalah harga jual yang ditetapkan pada Cafe Pondok Nusantara Manado lebih rendah dibandingkan dengan harga jual berdasarkan penentuan harga pokok penjualan dengan menggunakan metode *variable costing* dan *full costing*. Persamaan dalam penelitian adalah metode penelitian dan faktor penelitian yang diteliti yaitu alokasi biaya dalam rangka penetapan harga jual. Perbedaan penelitian terdapat pada objek peneliti sebelumnya di Café Pondok Nusantara sedangkan penulis pada Rumah Makan Soto Rusuk Ko Petrus.

Slat (2013) dalam penelitian yang berjudul Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode *Full Costing* Dan Penetapan Harga Jual Pada CV. Anugerah Genteng Manado. Tujuan penelitian untuk mengevaluasi penentuan harga pokok produk dan penetapan harga jual yang dilakukan perusahaan, untuk membandingkan dengan metode penentuan harga pokok proses dengan pendekatan *full costing*, dan metode penetapan harga jual berdasarkan metode *cost plus pricing*. Metode penelitian yang digunakan metode kualitatif kuantitatif dengan metode analisis deskriptif. Hasil penelitian adalah terdapat biaya produksi yang tidak dibebankan perusahaan dalam kalkulasi harga pokok produksi, serta harga pokok produksi yang disajikan lebih tinggi dari seharusnya. Persamaan penelitian yaitu faktor analisis penelitian mengkhususkan pada penentuan harga jual dengan metode *cost plus pricing*. Perbedaan penelitian yaitu peneliti sebelumnya fokus pada metode *Full Costing*, sedangkan penulis saat ini mengangkat dua metode yang ada dalam *Cost Plus Pricing*. Objek peneliti sebelumnya pada CV. Anugerah Genteng Manado sedangkan penulis melakukan penelitian di RM Soto Rusuk Ko Petrus.

Pricilia (2014) dengan judul penelitian tentang Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual. Tujuan penelitian untuk mengetahui apakah dalam menerapkan harga jual martabak sudah sesuai dengan perhitungan akuntansi biaya. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian yang diperoleh adalah penentuan perhitungan HPP dilakukan dengan menggunakan intuisi atau naluri dari pimpinan perusahaan. Hasil akhir adalah HPP menurut perusahaan lebih tinggi dari HPP berdasarkan perhitungan akuntansi biaya. Persamaan terletak pada tujuan penelitian mengenai penentuan harga pokok dalam rangka untuk menetapkan harga jual. Perbedaan penelitian terletak pada objek penelitian, sebelumnya penelitian dilakukan pada UD. Martabak Mas Narto sedangkan penulis melakukan penelitian pada Rumah Makan Soto Rusuk Ko Petrus Cabang Megamas.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah metode penelitian kualitatif dengan metode analisis deskriptif karena dalam pelaksanaannya meliputi data, analisis dan interpretasi tentang arti dan data yang diperoleh.

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini bertempat di Rumah Makan Soto Rusuk Ko Petrus cabang Megamas yang terletak di Jl. Piere Tendean Boulevard Kawasan Megamas. Sedangkan untuk waktu pengumpulan data dan pengolahan direncanakan akan dimulai pada bulan Mei 2016 sampai dengan selesai.

Prosedur Penelitian

Adapun prosedur penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah :

1. Mengumpulkan informasi mengenai gambaran umum objek penelitian
2. Memahami proses pencatatan biaya, penentuan harga pokok produksi sampai menentukan harga jual produk pada objek penelitian
3. Menguji sampel yang ada dengan teori yang dipelajari oleh penulis
4. Melakukan perhitungan kembali atas harga pokok produksi yang diperoleh
5. Menarik kesimpulan dan memberikan saran yang dianggap perlu untuk perbaikan dalam mengatasi permasalahan

Metode Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data yang berhubungan dengan penelitian ini, maka metode pengumpulan data yang digunakan adalah sebagai berikut :

1. Penelitian kepustakaan
2. Survey pendahuluan
3. Studi lapangan, mengadakan penelitian langsung ke objek penelitian untuk memperoleh data yang relevan melalui wawancara dan pengumpulan data
4. Media elektronik

Metode Analisis

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif, yaitu suatu metode yang dilakukan dengan cara mengumpulkan, menyajikan, serta menganalisis data sehingga diperoleh gambaran yang cukup jelas tentang masalah yang dihadapi, kemudian ditarik suatu kesimpulan sesuai keadaan yang sebenarnya.

Sumber Data dan Definisi

Data yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Data primer adalah data mentah yang penulis peroleh adalah catatan penjualan dan pengeluaran tanpa adanya penggolongan biaya yang bersumber dari pemilik usaha.
2. Data sekunder adalah data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder yaitu berupa metode analisis pengelolaan biaya-biaya produksi dan penetapan harga jual di Rumah Makan Soto Rusuk Ko Petrus.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Objek Penelitian

Objek penelitian dalam skripsi ini adalah Rumah Makan Soto Rusuk Ko Petrus Cabang Megamas. Pemilik usaha ini yaitu Bapak Petrus Budi Kusuma yang memulai usahanya dengan berjualan menggunakan tenda-tenda makanan yang dulunya berada di seputaran kawasan Boulevard. Sejak dimulainya usaha sampai dengan saat penelitian ini dilakukan Rumah Makan Soto Rusuk Ko Petrus telah memiliki empat outlet yang tersebar di daerah Manado, yaitu di daerah Mantos Mall sebanyak dua outlet, Kawasan Megamas satu outlet,

dan satu outlet di daerah seputaran Hotel Quality Manado yang merupakan *icon* awal berdirinya usaha rumah makan tersebut.

Hasil Penelitian

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Menu Nasi Soto Rusuk Ba dan Nugget Ba Periode 03 – 09 Juni 2016

Bahan Baku	Biaya
Rusuk Babi	Rp 83,620,000
Bumbu	Rp 13,686,500
Air	Rp 14,500,000
Beras	Rp 12,180,000
Total Biaya Bahan Baku	Rp 123,986,500

Sumber : Data Rumah Makan Soto Rusuk Periode 03-09 Juni 2016

Dari Tabel 1 menunjukkan bahwa selama periode 03-09 Juni 2016 RM. Soto Rusuk Ko Petrus mengeluarkan biaya sebesar Rp 123,986,500 untuk biaya bahan baku. Atau jika dihitung berdasarkan jumlah porsi yang dihasilkan yaitu sebanyak 5,000 porsi maka biaya bahan baku senilai Rp 24,797 per porsi.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung Periode 03 – 09 Juni 2016

Jumlah Pekerja	Jumlah Jam Kerja /Bln	Gaji Bulanan	Upah per Jam	Upah per Hari	Upah per Minggu
4	180	9,800,000	54,444	326,667	2,286,667

Sumber : Data Rumah Makan Soto Rusuk Periode 03-09 Juni 2016

Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan selama satu bulan sebesar Rp 9,800,000 atau jika dihitung selama satu minggu saat data penelitian diambil sebesar Rp 2,286,667.

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik Rumah Makan Soto Rusuk Ko Petrus Periode 03 – 09 Juni 2016

Biaya Overhead Pabrik	Jumlah		Total Biaya Overhead
	Biaya Tetap	Biaya Variabel	
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	1,715,000		1,715,000
Biaya Listrik		225,000	225,000
Biaya Air		150,000	150,000
Gas Elpiji		3,763,000	3,763,000
Biaya Bumbu Pelengkap		4,934,000	4,934,000
Biaya Bahan Penolong		530,600	530,600
Biaya Bahan Bakar		354,000	354,000
TOTAL	1,715,000	9,956,600	11,671,600

Sumber : Data Rumah Makan Soto Rusuk Periode 03-09 Juni 2016

Tabel 4. Biaya Non Produksi Rumah Makan Soto Rusuk Ko Petrus Periode 03 – 09 Juni 2016

Biaya Non Produksi	Total Biaya
Biaya Pemasaran	
Biaya Tenaga Kerja Bagian Pelayanan	Rp 4,573,333
Biaya Sewa	Rp 2,500,000
Total Biaya Pemasaran	Rp 7,073,333
Biaya Administrasi & Umum	Rp 1,857,200
TOTAL	Rp 8,930,533

Sumber : Data Rumah Makan Soto Rusuk Periode 03-09 Juni 2016

Untuk setiap menu makanan yang ada di Rumah Makan Soto Rusuk Ko Petrus pemilik mengharapkan laba masing-masing sebesar 30% dari total biaya yang dikeluarkan.

Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Pendekatan *Full Costing*

Biaya Bahan Baku	Rp 123,986,500	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 2,286,667	
Biaya Overhead Pabrik	<u>Rp 11,671,600</u>	+
Total Biaya Produksi		<u>Rp 137,944,767</u>

Harga Pokok Produksi per Porsi :
 $\text{Rp } 137,944,767 / 5,000 \text{ porsi} = \text{Rp } 27,588.95$ Dibulatkan Rp 27,600

Perhitungan *Markup* :

Biaya Pemasaran, administrasi dan umum	Rp 8,930,533	
Laba yang diharapkan, 30 % x Rp 146,875,300	<u>Rp 44,062,590</u>	+
Jumlah	Rp 52,993,123	
Biaya Produksi	<u>Rp 137,944,767</u>	:
Persentase <i>Markup</i>		38,42%

Perhitungan harga jual makanan :

Biaya Produksi	Rp 137,944,767	
<i>Markup</i> 38,42% x Rp 137,944,767	<u>Rp 52,998,379</u>	+
Total Harga Jual		<u>Rp 190,943,146</u>

Harga Jual Per Porsi :
 $\text{Rp } 190,943,146 / 5,000 \text{ porsi} = \text{Rp } 38,189$ Dibulatkan Rp 38,200

Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Pendekatan *Variable Costing*

Biaya Bahan Baku	Rp 123,986,500	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 2,286,667	
Biaya Overhead Pabrik <i>Variable</i>	<u>Rp 9,956,600</u>	+
Total Biaya Produksi <i>Variable</i>		<u>Rp 136,229,767</u>

Harga Pokok Produksi per Porsi :
 $\text{Rp } 136,229,767 / 5,000 \text{ porsi} = \text{Rp } 27,245.95$ Dibulatkan Rp 27,300

Perhitungan *Markup* :

Biaya Tetap	Rp 11,075,000	
Laba yang diharapkan, 30 % x Rp 146,875,300	<u>Rp 44,062,590</u>	+
Jumlah	Rp 55,137,590	
Biaya <i>Variabel</i>	<u>Rp 135,800,300</u>	:
Persentase <i>Markup</i>		40,60%

Perhitungan harga jual makanan :

Biaya Produksi <i>Variable</i>	Rp 136,229,767	
<i>Markup</i> 40,60% x Rp 136,229,767	<u>Rp 55,309,285</u>	+
Total Harga Jual		<u>Rp 191,539,052</u>

Harga Jual Per Porsi :
 $\text{Rp } 191,539,052 / 5,000 \text{ porsi} = \text{Rp } 38,307.81$ Dibulatkan Rp 38,300

Tabel 5. Hasil Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual RM Soto Rusuk Ko Petrus

Jenis Menu	Harga Jual yang Berlaku	Harga Pokok Produksi		Harga Jual	
		Full Costing	Variable Costing	Full Costing	Variable Costing
Nasi Soto Rusuk Ba	Rp 33,000	Rp 27,600	Rp 27,300	Rp 38,200	Rp 38,300
Nasi Nugget Ba	Rp 36,000	Rp 27,600	Rp 27,300	Rp 38,200	Rp 38,300

Sumber : Data Rumah Makan Soto Rusuk Periode 03-09 Juni 2016 dan Hasil Analisis Penulis

Pembahasan

Untuk harga pokok produksi dan harga jual penulis mengasumsikan bahwa bahan baku utama yang digunakan oleh kedua menu ini adalah sama. Hal ini didukung dengan data yang penulis peroleh pada saat penelitian dilakukan. Selain karena kerahasiaan data yang tidak dapat dipublikasikan oleh pemilik, kendala yang lain karena tidak adanya catatan pembukuan yang memadai untuk dapat mengklasifikasikan biaya secara terperinci. Dalam hal ini penulis menggunakan data catatan yang diberikan oleh pemilik dan juga berdasarkan hasil wawancara.

Hasil penelitian yang ada menggambarkan bahwa harga pokok produksi dan harga jual yang ditetapkan di Rumah Makan Soto Rusuk Ko Petrus dengan hasil olahan data yang penulis peroleh terdapat perbedaan. Dimana harga jual yang berlaku saat ini lebih rendah daripada harga jual berdasarkan metode *cost plus pricing*. Hal ini dikarenakan harga pokok produksi yang ada lebih besar daripada yang diperkirakan oleh pemilik. Dalam menentukan harga pokok produksi pemilik hanya menggunakan intuisi serta menggunakan perhitungan seadanya tanpa melakukan klasifikasi terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan, sehingga pembebanan biaya terhadap produk yang dihasilkan dihitung secara menyeluruh. Penyebab yang lain juga dikarenakan tidak dilakukannya pencatatan keuangan yang memadai sehingga pemilik kesulitan dalam melakukan perhitungan biaya-biaya yang dikeluarkan termasuk dalam menghitung biaya berdasarkan penggolongannya. Begitu pula dengan penelitian dari Filisita (2012) dengan judul Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan Dalam Rangka Penetapan Harga Jual Makanan pada Cafe Pondok Nusantara Manado menyarankan kepada pemilik untuk mengadakan pengklasifikasian masing-masing biaya produksi dalam mengendalikan biaya produksi yang terjadi.

PENUTUP

Kesimpulan

Kesimpulan yang penulis ambil selama penelitian dilakukan adalah :

1. *Cost plus pricing* adalah suatu metode dalam menetapkan harga jual dengan cara menghitung biaya-biaya yang dikeluarkan baik biaya yang berhubungan dengan produksi maupun biaya non produksi dengan menambahkan jumlah biaya tersebut dengan nilai laba yang diharapkan.
2. Terdapat perbedaan hasil analisa diantara dua pendekatan dalam metode *cost plus pricing*. Hasil akhir analisa yang didapat, harga jual yang terbentuk oleh *variable costing* lebih tinggi dibandingkan dengan pendekatan *full costing*. Tetapi jika dilihat dari harga pokok produksi, pendekatan *variable costing* menghasilkan nilai yang lebih rendah dibandingkan dengan *full costing*.
3. Harga jual yang ditetapkan oleh pemilik saat ini mempunyai perbedaan jika dihitung dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Secara garis besar harga jual yang ditetapkan oleh pemilik saat ini bukanlah harga yang menguntungkan jika dibandingkan dengan harga jual yang dihitung oleh penulis.

Saran

Saran yang penulis berikan dalam penelitian ini yaitu :

1. Dalam menghitung harga pokok produksi maupun dalam penentuan harga jual, pemilik dapat menggunakan kedua pendekatan tersebut. Untuk pendekatan *full costing* dapat digunakan untuk penjualan makanan yang jumlahnya lebih sedikit dari antara menu yang terlaris. Sedangkan untuk metode *variable costing* dapat

digunakan untuk menu makanan yang paling laris, hal ini juga dapat kita gunakan untuk menjaga fluktuasi harga bahan-bahan yang sering berubah. Dalam hal ini pemilik dapat menggunakan kedua metode diatas dengan memperhatikan kondisi yang ada.

2. Pemilik perlu melakukan pencatatan pembukuan terhadap keluar dan masuk biaya dan pendapatan serta pemisahan terhadap uang hasil usaha dengan uang pribadi yang dimiliki oleh pemilik.
3. Pemilik perlu untuk melakukan pengendalian terhadap biaya-biaya yang selama ini dikeluarkan, sehingga bisa meningkatkan efisiensi terhadap biaya yang terjadi.

DAFTAR PUSTAKA

- Blocher, Stout, and Cokins, 2013. *Manajemen Biaya*. Buku 1 Edisi Kelima. Salemba Empat, Jakarta.
- Filisita, 2012. *Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan Dalam Rangka Penetapan Harga Jual Makanan*. Skripsi. Fakultas Ekonomi. Jurusan Akuntansi. Universitas Sam Ratulangi, Manado. Hal. 1.
- Firmansyah, 2014. *Akuntansi Biaya itu Gampang*. Cetakan Pertama. Dunia Cerdas, Jakarta
- Hery, 2015. *Pengantar Akuntansi*. Grasindo, Jakarta.
- Mulyadi, 2015. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. Cetakan Ketigabelas. UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Pricilia, 2014. *Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Pada UD. Martabak Mas Narto di Manado*. *Jurnal EMBA*. Vol.2. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Sam Ratulangi. <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/4488/4017>. Diakses tgl 02/04/2016. Hal. 1077-1088.
- Pura, Rahman. 2013. *Pengantar Akuntansi I*, Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Slat, Andre. 2013. *Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual*. Skripsi. Fakultas Ekonomi. Jurusan Akuntansi. Universitas Sam Ratulangi, Manado. Hal. 1.
- Sodikin, 2015. *Akuntansi Manajemen*. UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Suratinoyo, Ayu. 2013. *Penerapan Sistem ABC Untuk Penentuan Harga Pokok Produk Pada Bangun Wenang Beverage*. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*. *Jurnal EMBA*. Vol.1. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Sam Ratulangi. <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/2134/1695>. Diakses tgl 02/04/2016. Hal. 658-668.