

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *VARIABLE COSTING* DALAM PROSES PENENTUAN HARGA JUAL PADA PT. SARI MALALUGIS BITUNG

Indro Djumali, Jullie J. Sondakh, Lidia Mawikere

*Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Akuntansi
Universitas Sam Ratulangi Manado
e-mail: inz_dof@yahoo.com*

ABSTRAK

Menganalisis penentuan harga pokok produksi perlu diketahui biaya produksi yang terjadi berkaitan langsung dengan proses produksi. Kondisi tersebut akan berpengaruh terhadap penetapan harga jual dan laba yang akan diperoleh perusahaan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variabel costing* dalam proses penentuan harga jual pada PT. Sari Malalugis Bitung. Metode analisis yang digunakan adalah analisa deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variabel costing* terdapat selisih harga. Perhitungan harga jual produk perusahaan dengan perhitungan harga pokok jual hasil evaluasi, maka dapat dilihat bahwa harga jual masing-masing produk ikan segar beku menurut perusahaan lebih tinggi harganya dibandingkan dengan harga jual masing-masing produk dengan metode *variabel costing*

Kata kunci : *biaya produksi, harga jual dan variable costing*

ABSTRACT

Analyze the determination of cost of production needs to note that the production costs were related directly to the production process. The condition will affect the determination of the selling price and profit to be obtained by the company. The purpose of this study was to determine the cost of production calculations using the variable costing method in the process of determining the selling price on the PT. Sari Malalugis Bitung. The analytical method used is descriptive analysis. The results showed that the calculation of cost of goods manufactured by the company's calculation of the cost of production by using variable costing methods are price. Selling price calculation with the company's product sales cost price calculation results of the evaluation , it can be seen that the selling price of each product fresh frozen fish is higher than price of each product with the company's methods apply

Keywords : *production cost, selling price and variable costing*

A. PENDAHULUAN

Perkembangan usaha perusahaan seringkali didorong oleh keinginan untuk memperluas pasar, baik perluasan dari sudut konsumen yang baru dilayani, perluasan daerah pemasaran yang harus dijangkau perusahaan, serta para pesaing yang memberikan tantangan tersendiri untuk dihadapi, tidak terkecuali pada perusahaan manufaktur. Hal ini menjadi salah satu penyebab terjadinya persaingan yang semakin ketat dalam dunia bisnis terutama bagi perusahaan-perusahaan yang menghasilkan dan dengan adanya persaingan maka perusahaan harus mengatur dan mengelola sumber keuangan secara cermat dan tepat agar perusahaan dapat mempertahankan eksistensi dan kontinuitas usahanya memproduksi produk yang sejenis.

Berdasarkan penentuan harga pokok produksi yang benar dari suatu produk akan dapat mengurangi ketidakpastian dalam penentuan harga jual. Harga pokok produksi biasanya terdiri dari dua jenis biaya yaitu biaya produksi dan biaya non produksi. Dalam penentuan harga pokok produksi harus diperhatikan unsur-unsur biaya apa saja yang masuk dalam harga pokok produk dan mengalokasikan unsur-unsur biaya tersebut secara tepat sehingga dapat menggambarkan pengorbanan sumber ekonomi yang sesungguhnya. Biaya produksi ini akan membentuk harga pokok produksi yang digunakan untuk menghitung harga pokok produk jadi, sedangkan biaya non produksi akan ditambahkan pada harga pokok produksi untuk menghitung total harga pokok produk. Informasi dan pengumpulan biaya produksi yang tepat akan sangat menentukan perhitungan harga pokok produksi yang tepat pula. Demikian juga dengan perhitungan harga pokok produksi yang benar, akan mengakibatkan penetapan harga jual yang benar pula, tidak terlalu tinggi bahkan terlalu rendah dari harga pokok, sehingga nantinya mampu menghasilkan laba sesuai dengan yang diharapkan. Namun jika perhitungan harga pokok produksi yang kurang tepat akan berpengaruh terhadap harga jual, yang berakibat perusahaan tidak mendapatkan laba atau bahkan mengalami kerugian.

Harga pokok produksi merupakan kumpulan dari biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh dan mengolah bahan baku menjadi barang jadi. Pada umumnya elemen biaya tersebut dikelompokkan menjadi tiga golongan yaitu Bahan Baku langsung, Tenaga kerja Langsung, dan Biaya *overhead* pabrik (Tetap dan Variabel). Ketiga biaya tersebut harus di klasifikasikan sesuai dengan jenis, sifat, dan perilaku biaya untuk menaggulangi ketidakpastian harga pokok produksi serta mengetahui berapa besaran biaya sebenarnya untuk menghasilkan suatu produk. Dalam pengumpulan biaya produksi sangat ditentukan oleh cara berproduksi yaitu produksi atas dasar pesanan dan produksi massa. Perusahaan yang berproduksi berdasarkan pesanan, mengumpulkan harga pokok produksinya dengan menggunakan metode harga pokok pesanan. Dalam metode ini biaya produksi untuk tiap-tiap pesanan harus dipisahkan secara jelas, agar biaya setiap pesanan dapat benar dan tepat. Sedangkan perusahaan yang berproduksi secara massa atau terus-menerus mengumpulkan harga pokok produksinya dengan menggunakan metode harga pokok proses. Perusahaan hendaknya mampu menetapkan dan menggunakan informasi harga pokok produksi yang tepat sehingga nantinya dapat mengetahui harga jual yang kompetitif guna bersaing dengan perusahaan lain yang sejenis.

Halim dkk (2013:2) menyatakan bahwa Akuntansi adalah suatu kegiatan jasa yang menyajikan informasi, terutama yang bersifat keuangan, mengenai suatu keadaan ekonomi, yang digunakan untuk pengambilan keputusan ekonomi.

Mulyadi (2012:5) mendefinisikan Akuntansi sebagai ilmu terapan. Sebagai ilmu terapan akuntansi mendasarkan diri pada prinsip dan konsep yang dikembangkan dalam suatu ilmu dasar atau disiplin.

Mardiasmo (2009:2) menerangkan bahwa Akuntansi merupakan suatu aktivitas yang memiliki tujuan (*purposive activity*). Tujuan akuntansi diarahkan untuk mencapai hasil tertentu, dan hasil tersebut harus memiliki manfaat.

Krismiaji & Aryani (2011:1) menyatakan Akuntansi manajemen adalah salah satu cabang ilmu akuntansi yang menghasilkan informasi untuk pihak manajemen atau intern perusahaan.

Dunia & Abdullah (2012:6) mendefinisikan Akuntansi Menejemen (*manajemen accounting*) merupakan bidang akuntansi yang berhubungan dengan pelaporan keuangan untuk pengguna internal yang merupakan pihak yang mempunyai banyak kepentingan dengan sistem akuntansi dan informasi akuntansi yang dihasilkan dan juga adalah pihak yang diberi tanggung jawab yaitu melaksanakan kegiatan perusahaan.

Widilestariningtyas dkk (2012:2) menyatakan akuntansi biaya merupakan bagian dari dua tipe akuntansi: akuntansi keuangan dan akuntansi manajemen.

Witjaksono (2013: 3) menyatakan bahwa akuntansi dapat didefinisikan sebagai ilmu dan seni mencatat, mengakumulasi, mengukur serta menyajikan informasi berkenaan dengan biaya dan beban.

Mursyidi (2010:14) menyatakan Biaya (*cost*) diartikan sebagai suatu pengorbanan yang dapat mengurangi kas atau harta lainnya untuk mencapai tujuan, baik yang dapat dibebankan pada saat ini maupun saat yang akan datang.

Hery (2013:36) mendefinisikan beban adalah arus keluar aktiva atau penggunaan lainnya atas aktiva atau terjadinya (munculnya) kewajiban entitas (atau kombinasi dari keduanya) yang disebabkan pengiriman tau pembuatan barang, pemberian jasa atau aktivitas lainnya yang merupakan operasi utama atau operasi sentral perusahaan.

Warindrani (2006:17) menyatakan pada umumnya perusahaan mengklasifikasikan biaya sebagai dasar penetapan harga pokok produksi menjadi dua yaitu biaya produksi dan biaya non produksi.

Witjaksono (2013:16) menyatakan harga pokok adalah sejumlah nilai aktiva (*asset*), tetapi apabila selama tahun berjalan aktiva tersebut membantu memperoleh penghasilan, aktiva tersebut harus dikonversikan ke beban (*expense*).

Mulyadi (2012:16) menjelaskan bahwa dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya: biaya produksi dan biaya non produksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya non produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan non produksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi dan umum. Biaya produksi membentuk kos produksi, yang digunakan untuk menghitung kos produk jadi dan kos produk yang pada akhir periode akuntansi masih dalam proses. Biaya non produksi ditambahkan pada kos produksi untuk menghitung total kos produk

Widilestariningtyas dkk (2012:15) menjelaskan bahwa metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam penentuan tersebut dapat digunakan dua cara yaitu: metode *full costing* dan metode *variable costing*.

Krismiaji & Aryani (2012:17) menyatakan bahwa pendekatan umum dalam penentuan harga jual adalah menambahkan angka perkiraan laba (*markup*) pada harga pokok. *Markup* adalah selisih antara harga jual dan harga pokok produk. Pendekatan ini biasa dikenal dengan *normal pricing* atau *cost-plus pricing*.

Penelitian Terdahulu

Tabel 1. Penelitian Terdahulu

Nama Peneliti/ Tahun	Judul	Tujuan	Metode Penelitian	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Nur F. Faridah(2011)	Analisis biaya menurut <i>variable costing</i> untuk pengambilan keputusan jangka pendek dalam pesanan khusus pada PT. Sermani Steel di Makasar	Untuk menerapkan metode analisis biaya menurut metode variabel costing dalam pengambilan keputusan jangka pendek menerima atau menolak pesanan khusus	Deskriptif	Berdasarkan hasil analisis mengenai penggunaan variabel costing dalam kaitannya dengan menerima atau menolak pesanan khusus, khususnya untuk sengkukuran 10 kaki bahwa pesanan khusus dapat diterima, alasannya karena adanya laba bersih sebelum pajak sebesar Rp.1.079.903.616	Penelitian ini memiliki kesamaan dengan penulis yaitu sama-sama meneliti perhitungan biaya menurut <i>Variable Costing</i>	Pada penelitian ini penulis membahas tentang perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode <i>variable costing</i> dalam proses penentuan harga jual
Ninik Hestika Samsul(2013)	Analisis perbandingan metode <i>full costing</i> dan <i>variable costing</i> dalam perhitungan harga pokok produksi untuk penentuan harga jual pada CV. pyramid	Bertujuan untuk menganalisis perbandingan metode <i>full costing</i> dan <i>variable costing</i> dalam perhitungan harga pokok produksi untuk penentuan harga jual pada CV. pyramid	Deskriptif	Penelitian ini diharapkan memberikan gambaran yang tepat dalam metode perhitungan harga pokok produksi untuk penentuan harga jual	Sama-sama melakukan penelitian tentang bagaimana menghitung biaya produksi dengan menggunakan metode <i>variable costing</i>	Penulis hanya berfokus pada perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode <i>variable costing</i>

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* dalam proses penentuan harga jual pada PT. Sari Malalugis Bitung.

B. METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif dimana peneliti bertujuan mengetahui perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* di perusahaan yang diteliti,

membandingkan hasil perhitungan menurut teori pada penelitian yang didapat dan perhitungan yang diterapkan perusahaan itu sendiri. Dari perbandingan tersebut dapat diketahui apakah terdapat selisih harga yang signifikan antara masing-masing metode yang digunakan dalam proses penetapan harga jual produk.

Jenis dan Sumber Data

Jenis Data

- a. Data kuantitatif yang digunakan dalam penulisan laporan ini berupa data-data perusahaan yang diukur dalam satuan volume dan satuan uang, antara lain anggaran bahan baku, anggaran biaya *overhead* pabrik, biaya produksi, laporan laba rugi, neraca, dan lain-lain.
- b. Data kualitatif yang digunakan dalam penulisan laporan ini berupa keterangan dan penjelasan dari pihak perusahaan yang berkaitan dengan metode pengumpulan data penetapan harga pokok persediaan, perhitungan laba, dan lain-lain.

Sumber Data

- a. Data Primer, data yang diperoleh langsung dari objek yang diteliti berupa hasil wawancara dengan pegawai dan juga pimpinan PT. Sari Malalugis Bitung.
- b. Data Sekunder, dalam penulisan laporan ini merupakan data yang dikelompokkan oleh lembaga pengumpul data, maupun data yang dibuat dari buku dan informasi lainnya maupun kepustakaan.

Metode Pengumpulan Data

- a. Penelitian kepustakaan (*Library research*)
Melalui buku-buku dan tulisan ilmiah yang menyangkut masalah yang berhubungan dengan penelitian ini.
- b. Penelitian Lapangan (*Field research*)
Merupakan penelitian langsung yang dilakukan pada PT. Sari Malalugis Bitung melalui: Observasi, Wawancara, Dokumenter.

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis *comparative method*, yaitu mengetahui dan membandingkan perhitungan harga pokok produksi yang diterapkan perusahaan dengan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* dalam proses penentuan harga jual pada PT. Sari Malalugis Bitung.

C. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Gambaran Umum Perusahaan

Perusahaan PT. Sari Malalugis Bitung, merupakan perusahaan swasta yang didirikan pada tahun 1995 berdasarkan surat izin usaha perdagangan (SIUP) No. 16/18.07/PB/1994. Perusahaan ini merupakan perseroan terbatas yang bergerak di bidang industri pengolahan ikan dan berkedudukan di Madidir Weru Lingkungan IV Kota Bitung. Tujuan didirikan perusahaan ini bukan hanya untuk memperoleh keuntungan tetapi juga untuk memanfaatkan ikan hasil tangkapan nelayan serta pengusaha yang bergerak di bidang usaha penangkapan ikan yang berada di Bitung, juga untuk turut mendukung ekspor non migas di Sulawesi Utara.

Adapun proses produksi ikan pada PT. Sari Malalugis Bitung adalah sebagai berikut :

1. Pembongkaran ikan dari pelabuhan kapal kemudian dibawa ke tempat lemari pendingin dengan tenaga manusia.
2. Pencucian yang dilakukan dengan menggunakan air bertekanan tinggi, disemprotkan untuk menghilangkan darah lendir ikan.
3. Sortasi yaitu melakukan pemisahan menurut tingkat mutu, yang terdiri dari mutu ekspor I, II dan mutu lokal serta mutu *bellow standard* (BS) dengan kriteria mutu sebagai berikut :

- Mutu ekspor I : serat lebih besar dari 2 kg beratnya dan kualitas ikannya baik.
 - Mutu ekspor II : serat ukuran 1,2-2 kg beratnya dan kualitasnya baik.
 - Mutu lokal : beratnya tidak ditentukan, kualitas ikan kurang baik dan tidak memenuhi ekspor.
 - *Bellow standart* (BS) beratnya tidak tentu dan kualitas ikan rendah dan kualitas local.
4. Penimbangan, ikan ditimbang secara terpisah dari masing-masing mutu tersebut dengan menggunakan keranjang plastik.
 5. Pembekuan ikan, dalam tangki pembekuan ikan yang berisi larutan garam (*brine freezing tank*) dengan mengatur temperatur -18 C selama 8 – 10 jam dengan menggunakan ban berjalan (*belt conveyor*).
 6. Pembongkaran, ikan dari tempat pembekuan dengan menggunakan jaring (*spon net*).
 7. *Glazing*, penggelasan yang merupakan suatu proses pemberian lapisan gelas untuk menghindari proses-proses kemunduran mutu selama penyimpanan dilakukan dengan cara menyemprotkan ikan yang dicelupkan dengan air dingin yang temperaturnya 50 °C.
 8. *Storaging*, selain penggelasan ikan disimpan dalam *cold store* pada temperatur -200 °C dengan menggunakan peti kayu di bagian bawah yang selanjutnya dengan sistem curah, penyimpanan dilakukan dengan menunggu siap dipasarkan baik lokal maupun ekspor.

Namun perusahaan ini lebih menitikberatkan pada produk ikan segar beku, karena produk ini merupakan produk unggulan yang diekspor, maka perusahaan sangat memperhatikan mutu dari pada ikan segar beku dengan jalan memperhatikan proses pembuatan, pengepakan dari produk ikan segar beku telah disesuaikan dengan standar yang telah diberikan oleh pembeli (konsumen).

Tabel 2. Jumlah Produksi Ikan Segar Beku pada PT. Sari Malalugis Bitung Tahun 2012

No.	Jenis Ikan	Jumlah produksi /Kg
1	Deho	159.294
2	Cakalang	1.268.496
3	Cakalang LKL	265.140
4	MSG Cakalang	877.273
5	MSG Cakalang LKL	372.293
6	Pani	464.533
7	Pani LKL	124.923
8	MSG Pani	274.189
9	MSG Pani LKL	182.642
10	Lain	142.951
	Jumlah	4.131.034

Sumber: PT. Sari Malalugis Bitung

Tabel 3. Biaya bahan Baku Tahun 2012

No.	Jenis Ikan	Biaya Bahan Baku Rp
1	Deho	113.309.900
2	Cakalang	4.771.078.125
3	Cakalang LKL	1.398.419.400
4	MSG Cakalang	1.655.913.250
5	MSG Cakalang LKL	613.448.800
6	Pani	1.872.006.025
7	Pani LKL	1.117.587.750
8	MSG Pani	383.072.750
9	MSG Pani LKL	90.852.300
10	Lain	15.416.250
	Jumlah	12.031.204.640

Sumber: PT. Sari Malalugis Bitung

Biaya tenaga kerja langsung tahun 2012 sebesar Rp. 602.878.655, dibagi 10 jenis ikan didapat Rp. 60.287.865, per tahun.

Biaya Overhead Pabrik tahun 2012 sebesar Rp. 4.928.306.671, dibagi 10 jenis ikan didapat Rp. 492.830.867, per tahun.

Biaya Pemasaran tahun 2012 sebesar Rp. 578.552.400, dibagi 10 jenis ikan didapat Rp. 57.855.240, per tahun.

Biaya Administrasi dan Umum tahun 2012 sebesar Rp. 2.100.912.096, dibagi 10 jenis ikan didapat Rp. 210.091.209, per tahun.

Dalam penentuan harga jual produk perusahaan menetapkan presentase *markup* sebesar 30% untuk semua jenis ikan segar beku yang dihasilkan. Keputusan tersebut merupakan keputusan manajemen perusahaan dalam menentukan besaran laba yang diinginkan.

Dari data tersebut didapat harga pokok produksi serta harga jual produk menurut perhitungan perusahaan seperti berikut ini:

Tabel 4. Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Ikan Segar Beku pada PT. Sari Malalugis Bitung

No	Nama Produk	Harga Pokok Produksi (Rp)	Harga Jual Produk (Rp)
1	Deho	14.071/kg	18.295/Kg
2	Cakalang	4.408/Kg	5.726/Kg
3	Cakalang LKL	8.699/kg	11.308/Kg
4	MSG Cakalang	2.856/kg	3.713/Kg
5	MSG Cakalang LKL	3.752/kg	4.878/Kg
6	Pani	5.924/kg	7.703/Kg
7	Pani LKL	62.899/kg	81.770/Kg
8	MSG Pani	4.557/kg	5.925/Kg
9	MSG Pani LKL	5.202/kg	6.763/Kg
10	Lain	19.242/kg	25.405/Kg

Sumber: PT. Sari Malalugis Bitung

Berdasarkan tabel tersebut dapat dilihat bahwa harga pokok dan harga jual tertinggi produk perusahaan ada pada ikan Pani LKL. Harga pokok dan harga jual terendah ada pada ikan MSG Cakalang.

Pembahasan

Berdasarkan hasil evaluasi dari perusahaan, maka perlu dilakukan perhitungan dengan benar dalam menentukan harga pokok produksi. Berikut merupakan penyajian harga pokok produksi dengan metode *variable costing*.

Tabel 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahun 2012 pada PT Sari Malalugis Bitung Menurut Metode *Variable Costing*

Sumber: Data Olahan Hasil penelitian, 2013

Nama Biaya	Deho	Cakalang	Cakalang LKL	MSG Cakalang	MSG Cakalang LKL	Pani	Pani LKL	MSG Pani	MSG Pani LKL	Ikan lainnya
B.B.Baku	13.309.900	4.771.078.125	1.398.419.400	1.655.913.250	613.448.800	1.872.006.025	117.587.750	383.072.750	90.852.300	5.416.250
B.T.K	60.287.865	60.287.865	60.287.865	60.287.865	60.287.865	60.287.865	60.287.865	60.287.865	60.287.865	60.287.865
B.O.P	492.830.867	492.830.867	492.830.867	492.830.867	492.830.867	492.830.867	492.830.867	492.830.867	492.830.867	492.830.867
By.Penj Variabel	4.532.840	4.532.840	4.532.840	4.532.840	4.532.840	4.532.840	4.532.840	4.532.840	4.532.840	4.532.840
By. Umum Variabel	647.500	647.500	647.500	647.500	647.500	647.500	647.500	647.500	647.500	647.500
Tot. HP produk	574.608.972	5.329.377.197	1.653.718.472	2.214.212.322	1.171.747.872	2.430.305.097	675.886.822	941.371.822	649.151.372	563.715.322
Jumlah produk	59.294	1.268.496	255.140	867.273	382.293	454.533	14.923	264.189	172.642	42.951
Tot. Harga pokok /Kg	9.640	4.200	7.670	2.553	3.065	5.346	45.291	3.563.	3.760	13.124

Setelah melihat penentuan harga pokok produksi pada tahun 2012, bila dibandingkan dengan penentuan harga pokok menggunakan metode *variable costing* maka dapat dilihat selisih sebagai berikut.

Tabel 6. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Jenis Produk	Perhitungan perusahaan (Rp)	Variable Costing (Rp)	Selisih Harga (Rp)
Deho	14.071	9.640	4.431
Cakalang	4.408	4.200	208
Cakalang LKL	8.699	7.670	1.029
MSG Cakalang	2.856	2.553	303
MSG Cakalang LKL	3.752	3.065	687
Pani	5.924	5.346	578
Pani LKL	62.899	45.291	17.608
MSG Pani	4.557	3.563	994
MSG Pani LKL	5.202	3.760	1.442
Lain	19.242	13.124	6.118

Sumber : Data Olahan Hasil Penelitian, 2013

Penentuan harga jual adalah keputusan manajemen tentang apa yang dibebankan kepada produk dan jasa. Untuk memaksimalkan pendapatan operasi, perusahaan harus memproduksi dan menjual unit sebesar pendapatan dari setiap unit tambahan melebihi biaya produksinya. *Markup* dalam penentuan harga jual *variable costing* jumlah persentasenya sebesar 50% berbeda dengan yang ditetapkan perusahaan.

Berdasarkan hal tersebut, maka dapat terlihat bahwa harga jual masing-masing produk ikan segar beku dengan metode yang diterapkan perusahaan rata-rata hampir semuanya lebih tinggi dibandingkan dengan harga jual menggunakan metode *variable costing*. Untuk lebih jelasnya terlihat pada tabel perbandingan harga jual produk berikut ini.

Tabel 7. Perbandingan Harga Jual Produk

No	Jenis Produk	Harga Jual Perusahaan (Rp)	Harga Jual Hasil Metode VC (Rp)	Selisih Harga (Rp)
1	Deho	18.293	14.460	3.793
2	Cakalang	5.726	6.300	571*
3	Cakalang LKL	11.308	11.503	195*
4	MSG Cakalang	3.713	3.829	116*
5	MSG Cakalang LKL	4.878	4.597	281
6	Pani	7.703	5.346	2.357
7	Pani LKL	81.771	45.291	36.480
8	MSG Pani	5.925	3.563	2.366
9	MSG Pani LKL	6.763	5.640	1.123
10	IKan Lain	25.405	19.686	5.719

Sumber : Data Olahan Hasil Penelitian, 2013

Dari perhitungan harga jual produk menurut perusahaan dan menurut hasil evaluasi dengan metode *variable costing* diketahui bahwa terdapat selisih harga yang menjadikan harga Jual rata-rata perusahaan lebih tinggi dibandingkan harga jual rata-rata menurut metode *variable costing* kecuali harga jual pada produk ikan segar beku Cakalang, Cakalang LKL, dan MSG Cakalang perusahaan dimana memiliki harga jual lebih rendah dibandingkan dengan harga jual metode *variable costing*.

D. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan penulis pada PT. Sari Malalugis Bitung, penulis mengambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Perhitungan harga pokok produksi perusahaan dengan metode harga pokok proses dengan pendekatan *variable costing*, tujuannya untuk memberikan perbandingan yang tepat dalam menentukan keputusan produksi yang efektif dalam waktu yang relatif singkat.
2. Proses pengolahan ikan dilakukan perusahaan tanpa menunggu ada tidaknya pesanan pelanggan. Namun, bukan berarti perusahaan mengesampingkan permintaan atau keinginan konsumen. Hal ini dikarenakan, melimpahnya bahan baku disekitar untuk diproduksi atau dihasilkan tergantung pada permintaan konsumen serta situasi dan kondisi saat itu.
3. Penentuan harga jual yang dibebankan kepada konsumen didasarkan pada taksiran laba yang diharapkan perusahaan guna memenuhi kebutuhan operasional dan mendapatkan keuntungan yang lebih memadai.

Dari penelitian yang sudah dilakukan maka penulis dapat memberikan saran sebagai masukan berikut ini:

1. Penentuan harga pokok produksi menjadi salah satu hal penting bagi perusahaan, karena kesalahan perhitungan harga pokok produksi dapat mengakibatkan penentuan harga jual yang lebih tinggi maupun lebih rendah sehingga perusahaan kesulitan dalam bersaing dengan perusahaan pesaing sejenis.
2. Dalam hal mengklasifikasikan biaya, perusahaan sebaiknya mengelompokkan biaya sesuai dengan jenis, sifat, dan perilakunya agar mempermudah identifikasi serta informasinya dapat lebih akurat.
3. Perusahaan sebaiknya menggunakan sistem biaya taksiran yang dapat dijadikan tolak ukur dalam proses perencanaan produksi, pengendalian intern, dan pengambilan keputusan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dunia Firdaus Ahmad dan Wasilah, 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kedua. Salemba Empat, Jakarta.
- Halim Abdul, bambang Supomo, Muhammad Syam., 2013. *Akuntansi Manajemen: Akuntansi Manajerial*. Edisi Kedua. Yogyakarta : BPFE.
- Hery, 2013. *Teori Akuntansi: Suatu Pengantar*. Penerbit : Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta.
- Krismiaji dan Aryani, 2011. *Akuntansi manajemen*. Edisi Kedua. Penerbit : Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. Yogyakarta.
- Mardiasmo, 2009. *Akuntansi Sektor Publik*. Edisi Keempat. Yogyakarta : ANDI.
- Mulyadi, 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Penerbit : Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. Yogyakarta.
- Mursyidi, 2010. *Akuntansi Biaya-covensional costing, Just In Time, dan Activity Based Costing*. Refika Aditama, Bandung.
- Nur F. Faridah, 2013. “*Analisis Biaya Menurut Variable Costing Untuk Pengambilan keputusan Jangka Pendek Dalam Pesanan Khusus Pada PT. Sermani Steel di Makasar*”. Skripsi, Fakultas Ekonomi Universitas Hasanuddin Makasar.
- Samsul Ninik Hestika, 2013. “*Analisis Perbandingan Metode Full Costing dan Variable Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penentuan Harga Jual Pada CV. Pyramid*”. Skripsi, Fakultas Ekonomi. Universitas Sam Ratulangi.
- Warindrani A.K., 2006. *Akuntansi Manajemen*. Edisi Pertama. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Widilestariningtyas, O, Anggadini, S.D., & Firdaus, D.W., 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi Pertama. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Witjaksono Armanto, 2013. *Akuntansi Biaya*. Edisi Revisi. Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta.