

Analisis Harga Pokok Penjualan Dalam Menetapkan Harga Jual Pada Stela Cake and Bakery Airmadidi

Analysis of The Cost of Goods Sold in Setting The Selling Price on Stela Cake and Bakery Airmadidi

Gerry C. Thomas¹, Meily Y. B. Kalalo²

^{1,2}, Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sam Ratulangi,
Jl. Kampus Bahu, Manado, 95115, Indonesia

Email : thomasgerry092@gmail.com¹

Abstrak : Perhitungan harga pokok penjualan yang tepat merupakan faktor penting bagi perusahaan untuk bisa menetapkan harga jual yang tepat. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis Perhitungan Harga Pokok Penjualan Dalam Menetapkan Harga Jual Pada Stela Cake And Bakery Airmadidi. Metode analisis data yang digunakan adalah penelitian kualitatif dekskriptif yaitu dengan pendekatan deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan harga jual yang ditentukan oleh Stela Cake and Bakery Airmadidi dan harga jual yang dihitung dengan menggunakan metode full costing. Berdasarkan hasil perhitungan didapatkan harga jual untuk roti coklat berdasarkan harga yang ditetapkan Stela Cake and Bakery lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan metode full costing dengan selisih sebesar 11.42%. Roti Keju berdasarkan harga jual yang ditetapkan Stela Cake and Bakery lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan metode full costing dengan selisih sebesar 10.92%. Roti srikaya berdasarkan harga jual yang ditetapkan Stela Cake and Bakery lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan metode full costing dengan selisih sebesar 8.67%. Roti Sisir Coklat Keju berdasarkan harga jual yang ditetapkan Stela Cake and Bakery lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan metode full costing dengan selisih sebesar 11.93%.

Kata kunci: penentuan harga jual, metode *full costing*

Abstract : Calculation of the right cost of goods sold is an important factor for companies to be able to determine the right selling price. The purpose of this study was to analyze the calculation of the cost of goods sold in setting the selling price at Stela Cake And Bakery Airmadidi. The data analysis method used is descriptive qualitative research with a descriptive approach. The results showed that there was a difference in the selling price determined by Stela Cake and Bakery Airmadidi and the selling price calculated using the full costing method. Based on the calculation results, the selling price for brown bread based on the price set by Stela Cake and Bakery is lower than the calculation of the full costing method with a difference of 11.42%. Cheese Bread based on the selling price set by Stela Cake and Bakery is lower than the full costing method with a difference of 10.92%. Srikaya bread based on the selling price set by Stela Cake and Bakery is lower than the calculation of the full costing method with a difference of 8.67%. Chocolate Cheese Comb Bread based on the selling price set by Stela Cake and Bakery is lower than the calculation of the full costing method with a difference of 11.93%.

Keywords: *determination of selling price, full costing method*

PENDAHULUAN

Penentuan harga pokok produksi menjadi permasalahan penting karena perusahaan manufaktur merupakan perusahaan yang kegiatannya adalah mengolah bahan mentah menjadi bahan jadi yang selanjutnya akan dijual kepada konsumen untuk mendapatkan laba. Produk yang memiliki harga pokok produksi yang lebih tinggi dari produk lainnya yang sejenis akan menyebabkan kesulitan bagi produk untuk bersaing dengan produk yang sejenis dengan harga yang lebih terjangkau. Tingginya harga pokok produksi dalam suatu produk biasanya disebabkan oleh beberapa hal, antara lain: kesalahan dalam menghitung harga pokok produksi dan membengkaknya biaya produksi akibat terjadinya pemborosan pemakaian sumber daya perusahaan.

Diterima: 22-09-2022; Disetujui untuk Publikasi: 17-10-2022

Hak Cipta © oleh Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum

p-ISSN: 24072-361X

Toko roti adalah salah satu usaha yang bergerak dibidang industri makanan dan minuman dan mengalami perkembangan pesat dengan menjamurnya berbagai toko roti di Indonesia saat ini. Sebagai usaha yang bergerak di bidang manufaktur, perhitungan harga pokok produksi dan perhitungan harga jual sangat dibutuhkan, karena hal ini berkaitan dengan persaingan perusahaan dalam menetapkan harga jual produk dengan pesaing perusahaan manufaktur lain yang bergerak pada bidang sejenis. Stela *Cake and Bakery* Airmadidi merupakan toko roti yang terletak di Jl. Raya Manado-Bitung, Airmadidi Atas Kecamatan Airmadidi Kabupaten Minahasa Utara dan menjual berbagai varian roti dan cake. Stela *Cake and Bakery* Airmadidi mengalami permasalahan karena kurangnya perhitungan dan penataan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam rangka menghasilkan produk sehingga proses produksi menjadi kurang efektif.

Stela *Cake and Bakery* Airmadidi adalah perusahaan manufaktur yang beroperasi dalam industri roti, oleh sebab itu dalam menghitung pokok produksi dari produk yang didapatkan perlu untuk diingat serta ditelaah lebih lanjut untuk mengurangi biaya-biaya yang tidak dibutuhkan bagi perusahaan. Saat ini terdapat beberapa produk yang dibuat oleh perusahaan tersebut, maka dibutuhkan ketelitian saat menghitung harga pokok produksi setiap produk. Selama ini Stela *Cake and Bakery* Airmadidi melakukan penetapan harga jual dengan menghitung prosentase keuntungan yang diinginkan untuk setiap produk sehingga menyebabkan kurangnya perhitungan dan penataan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam rangka menghasilkan produk sehingga proses produksi menjadi kurang efektif. Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang “Analisis Perhitungan Harga Pokok Penjualan Dalam Menetapkan Harga Jual Pada Stela *Cake and Bakery* Airmadidi”.

1.1 Akuntansi Manajemen

Salman dan Farid (2017:4) menyatakan bahwa, Akuntansi manajemen adalah penerapan konsep dan metode yang tepat dalam mengelola data ekonomi masa lalu dalam membuat proyeksi masa depan suatu usaha untuk membantu manajemen dalam penyusunan rencana perusahaan dan pengambilan keputusan untuk mencapai tujuan tersebut.

1.2 Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah perhitungan dengan tujuan untuk aktivitas perencanaan dan pengendalian perbaikan kualitas efisiensi, serta pembuatan keputusan yang bersifat rutin dan strategis (Harnanto, 2017:14). Menurut Mulyadi (2016:18), akuntansi biaya merupakan proses penulisan, penggolongan, perumusan, penyajian biaya, pembuatan dan pemasaran produk, dengan sistem-sistem tertentu, serta pengertian terhadapnya.

1.3 Pengertian Biaya

Menurut Siregar dkk (2016:23) biaya adalah kos barang atau jasa yang telah memberikan manfaat yang digunakan untuk memperoleh pendapatan. Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang dalam usahanya mendapatkan sesuatu untuk mencapai tujuan tertentu baik yang sudah terjadi dan belum terjadi atau baru direncanakan (Harnanto 2017:20).

1.4 Penggolongan Biaya

Biaya terdiri dari berbagai macam jenis dan fungsinya, maka biaya harus dikelompokkan untuk dapat membedakan jenis dan fungsi dari biaya tersebut. Menurut Mulyadi (2016:14) biaya dapat digolongkan sebagai berikut :

1. Penggolongan biaya atas dasar fungsi utama dalam perusahaan.
Pada perusahaan manufaktur ada tiga fungsi pokok yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi dan umum. Oleh karena itu, biaya dapat dikelompokkan menjadi 3 kelompok yaitu :
 - a. Biaya Produksi
 - b. Biaya Pemasaran
 - c. Biaya Administrasi dan Umum
2. Penggolongan biaya menurut perilaku dalam hubungannya dengan volume kegiatan.

Penggolongan biaya sesuai dengan aktivitas perusahaan teruma untuk tujuan perencanaan, pengendalian serta pengembangan keputusan. Berdasarkan perilakunya terhadap kegiatan perusahaan biaya dapat digolongkan menjadi 4 yaitu :

- a. Biaya Tetap (*fixed cost*)
- b. Biaya Semi *Fixed*
- c. Biaya Variabel (*variable cost*)
- d. Biaya Semi Variabel

1.5 Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah semua biaya yang telah dikorbankan dalam proses produksi atau kegiatan mengubah bahan baku menjadi produk selesai yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Harga pokok barang yang diproduksi meliputi semua biaya bahan langsung yang dipakai, upah langsung serta biaya produksi tidak langsung, dengan perhitungan saldo awal dan saldo akhir barang dalam pengolahan.

1.6 Metode Penetapan Harga Pokok Produksi

Menurut Harnanto (2017:32) Metode penetapan harga pokok produksi adalah menghitung semua unsur biaya kerja dalam harga pokok produksi. Dalam menghitung unsur-unsur biaya pada harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu metode *full Costing* dan metode *variable Costing*.

1.7 Harga Jual

Harga jual adalah harga pada waktu menjual. harga jual merupakan perkiraan nilai tukar dari produk yang ditentukan dengan uang. Metode penentuan harga jual tersebut, biaya merupakan titik tolak untuk perumusan kebijakan harga jual (Mulyadi, 2016:348). Menurut Lewis (2016:41), harga jual adalah sejumlah uang yang bersedia dibayar oleh pembeli dan bersedia diterima penjual. Harga jual adalah nilai akhir yang diterima oleh perusahaan sebagaimana pendapatan atau *net price*. Harga jual merupakan penjumlahan dari harga pokok barang yang dijual, biaya administrasi, biaya penjualan, serta keuntungan yang diinginkan.

Metode penetapan harga jual umumnya ditentukan oleh pertimbangan permintaan dan penawaran dipasar, sehingga biaya bukan merupakan penentu harga jual. Karena, permintaan konsumen atas produk dan jasa tidak mudah ditentukan oleh manajer penentu harga tersebut akan menghadapi banyak ketidakpastian (Lewis 2016:44). Menurut Lewis, (2016:151) mengemukakan bahwa penetapan harga jual mempunyai beberapa tujuan, yaitu:

1. Tujuan berorientasi pada laba.
2. Tujuan berorientasi pada volume.
3. Tujuan berorientasi pada citra.
4. Tujuan stabilisasi harga jual.
5. Tujuan-tujuan lainnya.

METODE PENELITIAN

2.1 Jenis Penelitian

Jenis Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian deskriptif kualitatif. Data yang dihasilkan berupa data kualitatif yang dikembangkan dengan metode deskriptif. Jenis penelitian kualitatif adalah penelitian yang digunakan untuk menggambarkan atau menganalisis suatu hasil penelitian tentang objek yang diteliti menurut keadaan yang sebenarnya pada saat penelitian langsung (Sugiono, 2015:17). Hasil dari pencarian data kemudian akan di analisis dan dideskripsikan kemudian disimpulkan data sesuai dengan tujuan penelitian ini.

2.2 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada Stela *Cake and Bakery* Airmadidi yang terletak Jl. Raya Manado-Bitung, Airmadidi Atas Kecamatan Airmadidi Kabupaten Minahasa Utara. Waktu penelitian dimulai pada bulan Februari 2022 sampai dengan selesai.

2.3 Jenis dan Sumber Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif yaitu data *non* -angka yang diperoleh dari Stela *Cake and Bakery* dalam bentuk informasi baik secara lisan maupun tulisan sedangkan data kuantitatif adalah data yang dapat dinyatakan dalam angka dan dapat diukur ukurannya. Dalam penelitian ini, sumber data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Data primer adalah sumber data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber aslinya yang berupa wawancara dan observasi. Data primer dalam penelitian ini yaitu data yang di ambil langsung dari Stela *Cake and Bakery* Airmadidi yaitu data mengenai jenis produk, biaya produksi dan penentuan harga jual dari setiap produk. Sedangkan data sekunder berupa informasi-informasi tentang objek penelitian dalam bentuk arsip maupun buku serta studi dokumentasi dengan mempelajari tulisan dalam buku, internet, jurnal dan skripsi yang berhubungan dengan penelitian.

2.4 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Dokumentasi

Melalui teknik dokumentasi penulis dapat mempelajari dan mengumpulkan data yang dibutuhkan seperti sejarah dan latar belakang perusahaan, struktur organisasi, serta menggunakan data primer yang sudah diolah lebih lanjut oleh instansi serta laporan-laporan yang dibutuhkan oleh penulis.

2. Wawancara

Wawancara adalah teknik menggali informasi untuk mengumpulkan data dari narasumber dengan tanya jawab secara lisan. Dalam hal ini individu yang ingin memperoleh informasi disebut pewawancara dengan individu lain yang menjadi sumber informasi disebut responden. Teknik wawancara terstruktur digunakan sebagai teknik pengumpulan data, bila peneliti atau pengumpul data telah mengetahui dengan pasti tentang informasi apa yang akan diperoleh. Oleh karena itu dalam melakukan wawancara, pengumpul data telah menyiapkan instrumen penelitian berupa pertanyaan-pertanyaan tertulis yang akan diajukan kepada responden. Dalam hal ini metode pengumpulan data (wawancara) dilakukan dengan tanya jawab secara langsung oleh pewawancara dengan pihak Stela *Cake and Bakery* selaku responden.

2.5 Metode dan Proses Analisis Data

Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif dengan teknik analisis pendekatan *full Costing* dalam menghitung biaya produksi dan menentukan harga jual, yaitu menguraikan perhitungan harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual pada Stela *Cake and Bakery* Airmadidi. Proses analisis data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu dengan cara:

1. Peneliti melakukan pengumpulan data melalui proses wawancara atau diskusi dengan informan atau narasumber dalam hal ini informan-informan Stela *Cake and Bakery* Airmadidi yang telah ditentukan.
2. Peneliti memilih dan merangkum hal-hal yang pokok berupa struktur organisasi, profil atau sejarah serta aktivitas dari Stela *Cake and Bakery* Airmadidi.
3. Peneliti menganalisis prosedur penentuan harga jual pada Stela *Cake and Bakery* Airmadidi dan penentuan harga berdasarkan metode *full Costing* dengan menghitung seluruh produksi dari Roti Coklat, Roti Keju, Roti Srikaya dan Roti Sisir Coklat Keju.
4. Peneliti menarik kesimpulan atas penelitian yang telah dilakukan apakah terdapat perbedaan antara harga jual yang ditetapkan Stela *Cake and Bakery* dan harga jual menurut teori *full Costing*

HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Penelitian

3.1.1 Harga Roti pada Stela *Cake and Bakery* Airmadidi

Berdasarkan hasil observasi maka data harga roti pada Stela *Cake and Bakery* Airmadidi yang diperoleh adalah seperti pada tabel dibawah ini:

Tabel 3.1.

Harga Roti Stela Cake and Bakery Airmadidi

Varian	Harga Satuan
Roti Coklat	Rp. 8.750
Roti Keju	Rp. 7.750
Roti Srikaya	Rp. 5.500
Roti Sisir Coklat Keju	Rp. 9.000

Sumber : Stela Cake and Bakery, 2022

Berdasarkan Tabel 3.1 dapat dilihat bahwa harga jual roti pada Stela Cake And Bakery Airmadidi adalah untuk Roti Coklat dijual Rp. 8.750 per bungkus. Untuk roti Keju dijual Rp. 7.750 per bungkus. Roti srikaya dijual Rp 5.500 per bungkus dan roti sisir Coklat Keju dijual Rp. 9.000 per bungkus.

3.1.2 Hasil Produksi Roti Stela Cake and Bakery

Berdasarkan hasil penelitian untuk data hasil produksi dapat dilihat pada tabel 3.2 di bawah ini :

Tabel 3.2
Hasil Produksi Roti
Stela Cake and Bakery Bulan Maret Tahun 2022

No	Nama Produk	Jumlah Produksi Per Bulan	Harga Penjualan	Jumlah	Persentase (%)
1	Roti Coklat	6.600	Rp 8.750	Rp 57.750.000	23
2	Roti Keju	8.300	Rp 7.750	Rp 64.325.000	25
3	Roti Srikaya	19.200	Rp 5.500	Rp 105.600.000	28
4	Roti Sisir Coklat Keju	7.500	Rp 9.000	Rp 67.500.000	24
Total		41.600			

Sumber : Stela Cake and Bakery, 2022

Perhitungan untuk persentase diatas adalah sebagai berikut :

1. Roti Coklat = $\frac{6.600}{114.500} \times 100\% = 16\%$
2. Roti Keju = $\frac{8.300}{114.500} \times 100\% = 20\%$
3. Roti Srikaya = $\frac{19.200}{114.500} \times 100\% = 46\%$
4. Roti Sisir Coklat Keju = $\frac{7.500}{114.500} \times 100\% = 18\%$

3.1.3 Penggolongan Biaya Pokok Produksi Menurut Stela Cake and Bakery

Stela Cake and Bakery dalam menggolongkan harga pokok produksi roti coklat, roti keju, roti srikaya dan roti sisir coklat keju yang dihasilkan selama tahun 2022 sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku untuk setiap roti yaitu dengan rincian sebagai berikut :

- a. Roti Coklat = Rp 33.987.900
- b. Roti Keju = Rp 41.520.050
- c. Roti Srikaya = Rp 62.187.000
- d. Roti Sisir Coklat Keju = Rp 37.183.400

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya Tenaga Kerja yaitu biaya yang berupa gaji yang di keluarkan oleh perusahaan untuk semua karyawan perusahaan. Berikut ini rincian biaya tenaga kerja :

- a. Manager Produksi = Rp 3.300.000 (1 Orang)
- b. Pelaksana Bakery = Rp 17.200.000 (8 Orang)

3. Biaya Lain – Lain

Biaya lain-lain yaitu biaya tambahan yang di keluarkan oleh perusahaan untuk biaya pengolahan produk. Untuk biaya lain – lain terdiri dari biaya listrik, biaya air, biaya telepon

& internet, biaya angkut, dan biaya gas dengan total biaya lain – lain berjumlah Rp 3.000.000

3.1.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut *Stela Cake and Bakery*

Perhitungan Harga Pokok Produk untuk tahun 2022 yang diperhitungkan oleh *Stela Cake and Bakery* sebagai berikut:

$$\text{Harga Pokok Produk} = \frac{\text{Jumlah Total Biaya Produksi}}{\text{Hasil Produksi (Unit)}} = \text{Harga Pokok (Unit)}$$

Jumlah total biaya produksi terdiri dari jumlah biaya bahan baku, jumlah biaya tenaga kerja, dan biaya lain-lain.

1. Harga Pokok Produk Roti Coklat

Total biaya produksi untuk roti coklat yang diperhitungkan oleh *Stela Cake and Bakery* dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 3.3
Total Biaya Produksi Roti Coklat
***Stela Cake and Bakery* Bulan Maret Tahun 2022**

No	Biaya Produksi	Jumlah Biaya Produksi
1	Biaya Bahan Baku	Rp 33.987.900
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 3.792.000
3	Biaya Lain – Lain	Rp 480.000
	TOTAL	Rp 38.259.900

Sumber : *Stela Cake and Bakery*, 2022

Stela Cake and Bakery dalam memperhitungkan harga pokok produk per bungkus roti coklat tahun 2022, yaitu :

$$\text{Harga Pokok Produk} = \frac{38.259.900}{6.600} = \text{Rp } 5.797 / \text{Bungkus}$$

2. Harga Pokok Produk Roti Keju

Total biaya produksi untuk roti keju pada *Stela Cake and Bakery* untuk bulan Maret tahun 2022 dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 3.4
Total Biaya Produksi Roti Keju
***Stela Cake and Bakery* Bulan Maret Tahun 2022**

No	Biaya Produksi	Jumlah Biaya Produksi
1	Biaya Bahan Baku	Rp 41.520.050
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 4.740.000
3	Biaya Lain – Lain	Rp 600.000
	TOTAL	Rp 46.860.050

Sumber : *Stela Cake and Bakery*, 2022

Stela Cake and Bakery dalam memperhitungkan harga pokok produk per bungkus roti keju tahun 2022, yaitu :

$$\text{Harga Pokok Produk} = \frac{46.860.050}{8.300} = \text{Rp } 5.646 / \text{Bungkus}$$

3. Harga Pokok Produk Roti Srikaya

Total biaya produksi untuk roti srikaya pada *Stela Cake and Bakery* untuk bulan Maret tahun 2022 dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 3.5
Total Biaya Produksi Roti Srikaya

Stela Cake and Bakery Bulan Maret Tahun 2022

No	Biaya Produksi	Jumlah Biaya Produksi
1	Biaya Bahan Baku	Rp 62.187.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 10.902.000
3	Biaya Lain – Lain	Rp 1.380.000
	TOTAL	Rp 74.469.000

Sumber : *Stela Cake and Bakery*, 2022

Stela Cake and Bakery dalam memperhitungkan harga pokok produk per bungkus roti srikaya tahun 2022, yaitu :

$$\text{Harga Pokok Produk} = \frac{74.469.000}{19.200} = \text{Rp } 3.879 / \text{Bungkus}$$

4. Harga Pokok Produk Roti Sisir Coklat Keju

Total biaya produksi untuk roti sisir coklat keju pada *Stela Cake and Bakery* untuk bulan Maret tahun 2022 dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 3.6**Total Biaya Produksi Roti Sisir Coklat Keju
Stela Cake and Bakery Bulan Maret Tahun 2022**

No	Biaya Produksi	Jumlah Biaya Produksi
1	Biaya Bahan Baku	Rp 37.183.400
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 4.266.000
3	Biaya Lain – Lain	Rp 540.000
	TOTAL	Rp 41.989.400

Sumber : *Stela Cake and Bakery*, 2022

Stela Cake and Bakery dalam memperhitungkan harga pokok produk per bungkus roti sisir coklat keju tahun 2022, yaitu :

$$\text{Harga Pokok Produk} = \frac{41.989.400}{7.500} = \text{Rp } 5.599 / \text{Bungkus}$$

Perhitungan harga pokok produk sebagaimana telah diuraikan diatas dapat dikatakan masih kurang tepat, karena masih tidak sesuai dengan konsep akuntansi biaya. *Stela Cake and Bakery* salah menggolongkan biaya seperti biaya penolong dimasukkan kedalam biaya bahan baku dan salah menggolongkan biaya listrik, biaya air, biaya telepon, biaya gas elpiji, dimasukkan ke dalam biaya lain-lain dan juga tidak melakukan perhitungan penyusutan aktiva tetap yang seharusnya dibebankan kedalam biaya overhead pabrik. Manfaat dari penentuan harga pokok produk itu sendiri yaitu sebagai berikut:

1. Untuk mengadakan perhitungan harga pokok produksi diperlukan pemisahan antara biaya produksi dan biaya non produksi.
2. Menentukan harga jual yang tepat untuk suatu hasil produksi perusahaan.
3. Untuk mengetahui besar kecilnya biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk.
4. Untuk mengetahui penjualan produk suatu perusahaan dalam penjualan dalam menghasilkan laba atau rugi.

3.2 Pembahasan**3.2.1 Penggolongan Biaya dengan Metode Full Costing**

Berdasarkan metode *full costing* untuk penggolongan biayanya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Untuk biaya overhead pabrik terbagi dua yaitu biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variable untuk rinciannya dapat dilihat pada penjelasan dibawah ini.

1. Biaya Bahan Baku

Berdasarkan hasil penelitian untuk rincian bahan baku masih digabung dengan biaya penolong/pembantu yaitu plastik kemasan harus dipisahkan dari biaya bahan baku.

Berdasarkan penjelasan tersebut maka total untuk biaya bahan baku untuk setiap varian roti yaitu sebagai berikut :

- a. Roti Coklat = Rp 30.479.900
- b. Roti Keju = Rp 37.841.050
- c. Roti Srikaya = Rp 62.187.000
- d. Roti Sisir Coklat Keju = Rp 37.183.400

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jika dilihat pada hasil penelitian, untuk biaya tenaga kerja langsung pada *Stela Cake and Bakery* sudah sesuai dengan konsep biaya tenaga kerja langsung, yaitu gaji pelaksana produksi dan manager produksi dihitung dalam biaya tenaga kerja langsung. Berikut tabel rekapitulasi biaya tenaga kerja untuk varian roti coklat, roti keju, roti srikaya dan roti sisir coklat keju.

Tabel 3.7
Rekapitulasi Biaya Tenaga Kerja Langsung
***Stela Cake and Bakery* bulan Maret Tahun 2022**

No.	Varian Roti	Tenaga Kerja Langsung		Jumlah
		Manager Produksi	Pelaksana Produksi	
1.	Roti Coklat	Rp 528.000	Rp 3.264.000	Rp 3.792.000
2.	Roti Keju	Rp 660.000	Rp 4.080.000	Rp 4.740.000
3.	Roti Srikaya	Rp 1.518.000	Rp 9.384.000	Rp 10.902.000
4.	Roti Sisir Coklat Keju	Rp 594.000	Rp 3.672.000	Rp 4.266.000
	TOTAL	Rp 3.300.000	Rp 20.400.000	Rp 23.700.000

Sumber : Data diolah, 2022

3. Biaya Overhead Pabrik

Berdasarkan hasil penelitian pada *Stela Cake and Bakery* tidak ada pembebanan biaya overhead pabrik namun terdapat biaya lain – lain. Biaya lain – lain tersebut harusnya masuk dalam kategori biaya Overhead Pabrik, dan juga harusnya untuk bahan penolong atau bahan pembantu dimasukkan kedalam biaya overhead pabrik. Untuk biaya pemeliharaan kendaraan, biaya penyusutan bangunan, kendaraan, dan peralatan produksi juga dimasukkan dalam biaya overhead pabrik. Berikut ini tabel data biaya bahan pembantu, biaya pemeliharaan kendaraan, biaya penyusutan bangunan, biaya penyusutan kendaraan dan biaya penyusutan peralatan produksi.

Tabel 3.8
Rincian Biaya Overhead Pabrik
***Stela Cake and Bakery* Bulan Maret Tahun 2022**

No.	Biaya Overhead Pabrik	Jumlah (Rp)
1.	Biaya Listrik	820.000
2.	Biaya Air	325.000
3.	Biaya Telefon & Internet	275.000
4.	Biaya Angkut	360.000
5.	Biaya Gas	1.220.000
6.	Biaya Bahan Pembantu	14.937.000
7.	Biaya Pemeliharaan Kendaraan	2.190.000
8.	Biaya Penyusutan Bangunan	583.333
9.	Biaya Penyusutan Kendaraan	2.500.833
10.	Biaya Penyusutan Peralatan Produksi	2.904.190
	TOTAL	26.115.356

Sumber : Data diolah, 2022

4.3.1 Menghitung Harga Jual Berdasarkan laba yang diharapkan (*Mark-up*)

Berdasarkan hasil penelitian, untuk harga pokok produksi *Stela Cake and Bakery* dapat dilihat pada uraian dibawah ini.

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi :

a. Roti Coklat

Biaya Bahan Baku	Rp 33.987.900
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 3.792.000
Biaya Overhead Pabrik	<u>Rp 1.788.537 +</u>
Total Biaya Produksi	Rp 39.568.437
Jumlah Produksi	<u>6.600 ÷</u>
Harga Pokok Produksi	Rp 5.995

b. Roti Keju

Biaya Bahan Baku	Rp 41.520.050
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 4.740.000
Biaya Overhead Pabrik	<u>Rp 2.235.671 +</u>
Total Biaya Produksi	Rp 48.495.721
Jumlah Produksi	<u>8.300 ÷</u>
Harga Pokok Produksi	Rp 5.843

c. Roti Srikaya

Biaya Bahan Baku	Rp 62.187.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 10.902.000
Biaya Overhead Pabrik	<u>Rp 5.142.044 +</u>
Total Biaya Produksi	Rp 78.231.044
Jumlah Produksi	<u>19.200 ÷</u>
Harga Pokok Produksi	Rp 4.075

d. Roti Sisir Coklat Keju

Biaya Bahan Baku	Rp 37.183.400
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 4.266.000
Biaya Overhead Pabrik	<u>Rp 2.012.104 +</u>
Total Biaya Produksi	Rp 43.461.504
Jumlah Produksi	<u>7.500 ÷</u>
Harga Pokok Produksi	Rp 5.795

Setelah penentuan harga pokok produksi maka selanjutnya dilakukan penetapan harga jual dengan menggunakan metode *full costing* adalah dengan terlebih dahulu menentukan *mark up* yang dihitung berdasarkan rumus:

$$\text{Mark Up} = \frac{\text{Biaya non produksi} + \text{Laba yang diharapkan}}{\text{Biaya Produksi}}$$

Laba yang diharapkan oleh *Stela Cake and Bakery* dari penjualan roti adalah sebesar 25% dari total biaya produksi per bungkus.

Tabel 3.9
Perhitungan Mark Up

Roti Coklat	
Laba yang diharapkan	= Rp. 39.568.437 x 25% = Rp. 9.892.109
Mark Up	= $\frac{9.892.109}{39.568.437} \times 100\% = 25\%$
Total Biaya Produksi	= Rp 39.568.437
Mark Up 25% x Rp. 39.568.437	= <u>Rp. 9.892.109 +</u>

Total Harga Jual	=	Rp. 49.460.546
Harga Jual Per bungkus	=	$\frac{\text{Rp. 49.460.546}}{6.600 \text{ bungkus}}$
	=	Rp 7.494 per bungkus
Roti Keju		
Labanya yang diharapkan	=	Rp. 48.495.721 x 25%
	=	Rp. 12.123.930
Mark Up	=	$\frac{12.123.930}{48.495.721} \times 100\% = 25\%$
Total Biaya Produksi	=	Rp. 48.495.721
Mark Up 25% x Rp. 48.495.721	=	<u>Rp. 12.123.930 +</u>
Total Harga Jual	=	Rp. 60.619.652
Harga Jual Per bungkus	=	$\frac{\text{Rp. 60.619.652}}{8.300 \text{ bungkus}}$
	=	Rp 7.304 per bungkus
Roti Srikaya		
Labanya yang diharapkan	=	Rp. 78.231.044 x 25%
	=	Rp. 19.557.761
Mark Up	=	$\frac{\text{Rp } 19.557.761}{78.231.044} \times 100\% = 25\%$
Total Biaya Produksi	=	Rp. 78.231.044
Mark Up 25% x Rp. 78.231.044	=	<u>Rp. 19.557.761 +</u>
Total Harga Jual	=	Rp. 97.788.805
Harga Jual Per bungkus	=	$\frac{\text{Rp. 97.788.805}}{19.200 \text{ bungkus}}$
	=	Rp 5.093 per bungkus
Roti Sisir Coklat Keju		
Labanya yang diharapkan	=	Rp. 43.461.504 x 25%
	=	Rp. 10.865.376
Mark Up	=	$\frac{\text{Rp } 10.865.376}{43.461.504} \times 100\% = 25\%$
Total Biaya Produksi	=	Rp. 43.461.504
Mark Up 39.92% x Rp. 43.461.504	=	<u>Rp. 10.865.376</u>
Total Harga Jual	=	Rp. 54.326.880
Harga Jual Per bungkus	=	$\frac{\text{Rp. 54.326.880}}{7.500 \text{ bungkus}}$
	=	7.244 per bungkus

Sumber: Data diolah, 2022

Berdasarkan Tabel 3.9 diketahui perhitungan *mark up* dari varian Roti Coklat, Roti Keju, Roti Srikaya dan Roti Sisir Coklat Keju. Perhitungan berdasarkan metode *full costing* menemukan bahwa terdapat selisih harga jual per bungkus roti antara Stela *Cake and Bakery* Airmadidi dan teori metode *full costing*. Hal ini disebabkan adanya perbedaan pengalokasian biaya dan perhitungan mark up antara Stela *Cake and Bakery* Airmadidi dan teori metode *full costing*.

3.2.2 Perhitungan Selisih Harga Jual berdasarkan Perhitungan Perusahaan dan metode *full costing*

Tabel 3.10
Selisih Harga Jual

No	Varian Roti	(a)	(b)	Selisih (c)	Persentase (b) – (a)
----	-------------	-----	-----	-------------	----------------------

					(a)
1.	Roti Cokelat	Rp. 8.750	Rp. 7.494	Rp. 1.256	14,35 %
2.	Roti Keju	Rp. 7.750	Rp. 7.304	Rp. 446	5,75 %
3.	Roti Srikaya	Rp. 5.500	Rp. 5.093	Rp. 407	7,40 %
4.	Roti Sisir Coklat Keju	Rp. 9.000	Rp.7.244	Rp.1.756	19,51 %

Sumber: Data diolah, 2022

Keterangan :

- (a) = Harga jual per bungkus menurut perusahaan
- (b) = Harga jual per bungkus menurut metode *full costing*
- (c) = selisih

Berdasarkan Tabel 3.10 terlihat bahwa terdapat perbedaan antara harga jual per bungkus berdasarkan perhitungan perusahaan dibandingkan dengan perhitungan menurut metode *full costing*. Perbedaan harga jual tersebut tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut yaitu untuk roti coklat berdasarkan harga yang ditetapkan Stela *Cake and Bakery* adalah sebesar Rp. 8.750 per bungkus dan dengan perhitungan metode *full costing* didapatkan sebesar Rp 7.494 hasil tersebut lebih rendah dari harga yang telah ditetapkan oleh Stela *cake and bakery* dengan selisih sebesar Rp. 1.256 atau sebanyak 14,35%.

Selanjutnya untuk Roti Keju berdasarkan harga yang ditetapkan oleh Stela *Cake and Bakery* adalah sebesar Rp. 7.750 dan dengan perhitungan metode *full costing* didapatkan sebesar Rp. 7.304 hasil tersebut lebih rendah dari harga yang telah ditetapkan oleh Stela *Cake and bakery* dengan selisih sebesar Rp. 446 atau sebanyak 5,75%. Selanjutnya untuk roti srikaya berdasarkan harga yang ditetapkan oleh Stela *Cake and Bakery* adalah sebesar Rp. 5.500 dan dengan perhitungan metode *full costing* didapatkan sebesar Rp. 5.093 hasil tersebut lebih rendah dari harga yang telah ditetapkan oleh Stela *Cake and bakery* dengan selisih sebesar Rp. 407 atau sebanyak 7,40 %. Selanjutnya untuk Roti Sisir Coklat Keju berdasarkan harga yang ditetapkan oleh Stela *Cake and Bakery* adalah sebesar Rp. 9.000 dan dengan perhitungan metode *full costing* didapatkan sebesar Rp. 7.244 hasil tersebut lebih rendah dari harga yang telah ditetapkan oleh Stela *Cake and bakery* dengan selisih sebesar Rp. 1.756 atau sebanyak 19.51%.

Stela *Cake and Bakery* Airmadidi merupakan toko roti yang terletak di Jl. Raya Manado-Bitung, Airmadidi Atas Kecamatan Airmadidi Kabupaten Minahasa Utara dan menjual berbagai varian roti dan cake. Stela *Cake and Bakery* Airmadidi mengalami permasalahan karena kurangnya perhitungan dan penataan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam rangka menghasilkan produk sehingga proses produksi menjadi kurang efektif. Perhitungan harga jual yang tepat tentunya akan membuat keuntungan atau laba meningkat serta perhitungan biaya menjadi lebih efektif dan efisien. Salah satu perhitungan tarif yang sering digunakan adalah metode *full costing*.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Stela *Cake and Bakery* Airmadidi ditemukan bahwa terdapat selisih antara harga jual yang ditetapkan oleh Stela *Cake and Bakery* Airmadidi dan harga jual dihitung berdasarkan metode *full costing*. Berdasarkan hasil perhitungan didapatkan pada roti coklat, roti keju, roti srikaya, roti sisir coklat keju harga jual yang ditetapkan oleh Stela *Cake and Bakery* lebih tinggi dibandingkan harga jual menurut metode *full costing*. Hal ini disebabkan karena Stela *Cake and Bakery* melakukan perhitungan sesuai kesepakatan perusahaan dengan hanya menjumlahkan *mark up* pada biaya produksi per unit sehingga perhitungan tidak dilakukan dengan tepat sesuai dengan metode *full costing*.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa pada Stela *Cake and Bakery* Airmadidi terdapat perbedaan harga jual yang ditentukan oleh Stela *Cake and Bakery* Airmadidi dan harga jual yang dihitung dengan menggunakan metode *full costing*. Berdasarkan hasil perhitungan didapatkan harga jual untuk roti coklat berdasarkan harga yang ditetapkan Stela *Cake and Bakery* lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan metode *full costing* dengan selisih sebesar

14,35 %. Roti Keju berdasarkan harga jual yang ditetapkan Stela Cake and Bakery lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan metode *full costing* dengan selisih sebesar 5,75%. Roti srikaya berdasarkan harga jual yang ditetapkan Stela Cake and Bakery lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan metode *full costing* dengan selisih sebesar 7,40%. Roti Sisir Coklat Keju berdasarkan harga jual yang ditetapkan Stela Cake and Bakery lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan metode *full costing* dengan selisih sebesar 19,51%.

Saran

Berdasarkan kesimpulan dari pembahasan maka yang menjadi saran adalah Metode perhitungan harga jual *full costing* bisa dipertimbangkan dalam menentukan harga jual yang tepat agar mempermudah perusahaan dalam menghitung dan memproyeksikan laba yang akan dihasilkan.

Daftar Pustaka

- Hansen D. R., M. M. Mowen. 2015. *Akuntansi Manajerial*. Buku Satu. Edisi Delapan. Salemba Empat. Jakarta.
- Harnanto. 2017. *Akuntansi Biaya : Sistem Biaya Historis*. BPFE. Yogyakarta.
- Indrayati, F. 2017. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Erlangga.
- Lewis, G. 2016. *Taktik Menetapkan Harga*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Mulyadi. 2016. *Akuntansi Biaya*, Edisi ke lima. STIE YKPN, Yogyakarta.
- Salman, K,R. dan Farid, M. 2017. *Akuntansi Manajemen*. Penerbit : Indeks, Jakarta.
- Sodikin, S. 2015. *Akuntansi Manajemen*, Edisi Kelima, Penerbit : Unit Penerbit Dan Percetakan, Yogyakarta
- Sujarweni V. W. 2015. *Akuntansi Biaya*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.