

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM PENENTUAN HARGA JUAL PADA CV. MINAHASA MANTAP PERKASA

Pradana Setiadi, David P.E. Saerang, Treesje Runtu

Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi
Universitas Sam Ratulangi Manado
email: pradanasetiadi@rocketmail.com

ABSTRAK

Perhitungan harga pokok produksi (HPP) merupakan hal yang penting untuk diperhatikan dalam menentukan harga jual produk. Perhitungan HPP yang tepat dan akurat merupakan hal yang harus dilakukan oleh setiap perusahaan, karena tanpa adanya perhitungan HPP yang tepat dan akurat, perusahaan manufaktur yang bersangkutan akan mengalami masalah dalam penentuan harga jual suatu produk. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengklasifikasian biaya yang diterapkan oleh CV. Minahasa Mantap Perkasa dalam perhitungan HPP, untuk mengetahui perhitungan HPP Perusahaan dalam penentuan harga jual dan mengetahui perhitungan/penentuan harga jual produk yang diterapkan. Metode penelitian adalah deskriptif kuantitatif. Pengumpulan HPP yang digunakan adalah metode harga pokok proses (*process cost method*), sedangkan metode penentuan harga pokok produksi menggunakan pendekatan *full costing*. Dalam menentukan harga jual produk, perusahaan menggunakan metode *cost plus pricing*. Pengumpulan biaya produksi dilakukan dengan metode harga pokok proses dengan pendekatan *full costing*, tujuannya untuk memenuhi persediaan digudang, dan jumlahnya sama dari waktu ke waktu.

Kata kunci: harga pokok produksi, metode harga pokok proses, full costing

ABSTRACT

Calculation of the cost of goods manufactured is to be considered in determining the selling price of the product. Calculation of cost of goods manufactured is precise and accurate is to be performed by any company, because without the calculation of cost of goods manufactured is precise and accurate, manufacturing companies in question will have problems in determining the selling price of a product. The purpose of this study was to determine the classification of costs imposed by CV. Minahasa Mantap Perkasa in the calculation of the cost of goods manufactured, calculation to determine the cost of production from the companies in determining the selling price and determine the calculation / determination of the selling price applied. Study method is descriptive quantitative method. Collection cost of production is process cost method, while the method of determining the cost of production using full costing approach. In determining the selling price of the product, the company uses cost plus pricing method. Collection of production cost use process cost method with full costing, the mean is warehouse supply, and the quantity is same.

Keywords: Cost of Goods Manufactured, Process Cost Method, Full Costing

A. PENDAHULUAN

Sebagian besar perusahaan pada umumnya bertujuan untuk mendapatkan keuntungan yang optimum. Untuk memperoleh keuntungan atau laba yang optimum, khususnya untuk perusahaan manufaktur, peranan perhitungan harga pokok produksi dan perhitungan harga jual sangat berperan, hal ini berkaitan dengan persaingan harga jual produk dengan perusahaan-perusahaan lain yang sejenis.

Akuntansi biaya dalam perhitungan harga pokok produksi berperan menetapkan, menganalisa dan melaporkan pos-pos biaya yang mendukung laporan keuangan sehingga dapat menunjukkan data yang wajar. Akuntansi biaya menyediakan data-data biaya untuk berbagai tujuan maka biaya-biaya yang terjadi dalam perusahaan harus digolongkan dan dicatat dengan sebenarnya, sehingga memungkinkan perhitungan harga pokok produksi secara teliti.

Perhitungan harga pokok produksi adalah hal yang perlu diperhatikan dalam penentuan harga jual suatu produk. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat merupakan hal yang perlu dilakukan oleh setiap perusahaan, karena tanpa adanya perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat, perusahaan manufaktur yang bersangkutan akan mengalami masalah dalam penentuan harga jual suatu produk. Bagi perusahaan dengan tujuan mencaplo laba optimum, harga jual dan realisasi biaya produksi berpengaruh sangat besar terhadap ukuran keberhasilan pencapaian tujuan perusahaan yang bersangkutan dan memenangkan persaingan yang semakin tajam dengan perusahaan lain yang sejenis. Salah satu faktor yang sangat penting untuk mencapai hal tersebut adalah dengan mengefisienkan biaya produksi serendah-rendahnya sehingga akan memperbesar laba. Strategi efisiensi biaya produksi dan penetapan harga yang tepat harus diimbangi dengan peningkatan mutu produksi dan pelayanan terhadap kepuasan pelanggan (*customer satisfaction*), sehingga memiliki nilai kompetitif yang tinggi dengan produk-produk perusahaan lain yang sejenis.

Kegiatan produksi memerlukan pengorbanan sumber ekonomi berupa berbagai jenis biaya untuk menghasilkan produk yang akan dipasarkan. Biaya-biaya ini akan menjadi dasar dalam penentuan Harga Pokok Produksi (HPP). Elemen-elemen yang membentuk Harga Pokok Produksi (HPP) dapat dikelompokkan menjadi tiga golongan besar yakni Bahan Baku Langsung, Tenaga Kerja Langsung, dan Biaya *Overhead* Pabrik. Ketiga biaya tersebut harus dicatat dan diklasifikasikan secara cermat sesuai dengan jenis dan sifat biaya tersebut. Hal ini dimaksudkan untuk mempermudah perusahaan. mengetahui berapa besarnya biaya sebenarnya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan suatu produk yang disebut dengan harga pokok produksi. Harga Pokok Produksi dalam industri merupakan bagian terbesar dari biaya yang harus dikeluarkan perusahaan. Jika informasi biaya untuk pekerjaan atau proses tersedia dengan cepat, maka manajemen mempunyai dasar yang kuat untuk merencanakan kegiatannya. Perusahaan harus cermat dan rinci dalam membuat laporan keuangan terutama yang berkaitan dengan biaya produksi agar tidak terjadi penyimpangan-penyimpangan serta pemborosan biaya dalam proses produksi. Informasi harga pokok produksi dapat dijadikan titik tolak dalam menentukan harga jual yang tepat kepada konsumen dalam arti yang menguntungkan perusahaan dan menjamin kelangsungan hidup perusahaan.

Penelitian ini membahas mengenai perhitungan harga pokok produksi untuk setiap jenis roti yang diproduksi oleh CV. Minahasa Mantap Perkasa, yang bertujuan untuk memperoleh gambaran yang jelas mengenai perhitungan harga pokok produksi, mengetahui cara perusahaan dalam menetapkan keuntungan yang diinginkan, mengetahui cara perusahaan melakukan perhitungan dalam menetapkan harga jual produk, serta mengetahui masalah-masalah yang mempengaruhi harga jual pada CV. Minahasa Mantap Perkasa.

Akuntansi Biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk dan jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya (Mulyadi, 2012:7).

Bustami dan Nurlela (2006:2) mendefinisikan Akuntansi Biaya adalah bidang akuntansi yang mempelajari bagaimana cara mencatat, mengukur dan melaporkan tentang informasi biaya yang digunakan.

Definisi di atas dapat disimpulkan bahwa kegiatan akuntansi biaya terdiri dari pencatatan, penggolongan, dan penyajian laporan keuangan harus dibuktikan dengan adanya dokumen yang dipakai sebagai dasar pencatatan dan penggolongan.

Krismiaji & Aryani (2011:17) menyatakan bahwa biaya atau Cost adalah kas atau ekuivalen kas yang dikorbankan untuk membeli barang atau jasa yang diharapkan akan memberikan manfaat bagi perusahaan saat sekarang atau untuk periode mendatang.

Prawironegoro dan Purwanti (2009:19) menyatakan bahwa biaya adalah kas dan setara kas yang dikorbankan untuk memproduksi atau memperoleh barang atau jasa yang diharapkan akan memperoleh manfaat atau keuntungan dimasa mendatang.

Standar Akuntansi Keuangan (IAI,2004:8) mendefinisikan beban atau expense adalah penurunan manfaat ekonomi selama suatu periode akuntansi dalam bentuk arus keluar atau berkurangnya aktiva atau terjadinya kewajiban yang mengakibatkan penurunan ekuitas yang tidak menyangkut pembagian kepada penanam modal.

Dari definisi tersebut maka biaya dan beban dalam praktiknya mempunyai pengertian yang sama yaitu suatu pengorbanan sumber ekonomi yang menjadi pengurang suatu aktiva yang terjadi untuk memperoleh pendapatan.

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 (2006:10) menyatakan bahwa Harga pokok adalah sejumlah nilai aktiva, tetapi apabila selama tahun berjalan aktiva tersebut dimanfaatkan untuk membantu memperoleh penghasilan.

Mulyadi (2012:16) Menjelaskan bahwa dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya: biaya produksi dan biaya nonproduksi. 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 nonproduksi ditambahkan pada kos produksi untuk menghitung total kos produk.

Mulyadi (2012:17) menjelaskan bahwa metode penentuan kos produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam kos produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam kos produksi, terdapat 2 pendekatan: *full costing* dan *variable costing*.

Krismiaji & Aryani (2011:325) 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. Markup biasanya berupa persentase tertentu dari harga pokok produk. Pendekatan ini disebut dengan *cost-plus pricing* karena persentase markup yang telah ditentukan dimuka ditambahkan pada angka harga pokok untuk menentukan harga jual.

Kerangka pemikiran yang dapat dikembangkan penulis dalam laporan ini adalah sebagai berikut:

1. Pengumpulan harga pokok produksi ditentukan oleh cara produksi suatu perusahaan. Perusahaan yang memproduksi berdasar pesanan, mengumpulkan harga pokok produksinya dengan menggunakan metode harga pokok pesanan (*Job Order Cost Method*). Sedangkan

- Perusahaan yang memproduksi massa, mengumpulkan harga pokok produksinya dengan menggunakan metode harga pokok proses (*Process Cost Method*).
2. Untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi, terdapat dua pendekatan yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*. Metode *full costing* memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi, baik yang berperilaku tetap maupun variabel ke dalam harga pokok produksi. Sedangkan metode *Variable costing* hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel saja ke dalam harga pokok produksi.
 3. Beberapa penetapan harga jual produk menggunakan biaya produksi sebagai dasar dalam menghitung harga yang akan dibebankan kepada konsumen dengan pendekatan *full costing* maupun *variable costing*.

Kartapura (2005), Analisis perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual pada PT. Jembo Company. Persamaan dengan penelitian ini adalah Sama-sama menghitung harga pokok produksi perusahaan. Perbedaan dengan penelitian ini adalah perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan menggunakan job order costing sedangkan penelitian sekarang menggunakan job proses costing. Objek penelitian terdahulu yaitu PT Jembo Cable Company yang bergerak dibidang industri kabel listrik dan kabel telekomunikasi, sedangkan penelitian sekarang objeknya adalah CV. Minahasa Mantap Perkasa yang bergerak dibidang industri roti.

B. METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode komparatif yaitu membandingkan antara konteks satu atau domain satu dibandingkan yang lain. Didalam penelitian ini penulis membandingkan antara besarnya biaya menurut perusahaan dengan menurut teori melalui laporan biaya produksi CV. Minahasa Mantap Perkasa.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini ada 2 yaitu:

- 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 mengenai berbagai yang berkaitan dengan metode pengumpulan data penetapan harga pokok persediaan, perhitungan laba, dan lain-lain.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini ada 2 yaitu:

- a. Data Primer, Data yang diperoleh langsung dari objek yang akan diteliti (tidak melalui perantara) berupa hasil wawancara langsung dengan pegawai dan juga pimpinan CV. Minahasa Mantap Perkasa.
- b. Data Sekunder, Merupakan data yang dikelompokkan oleh lembaga pengumpul data yang dipublikasikan kepada pengguna data, maupun data yang didapat dari buku dan informasi lainnya maupun kepustakaan.

Dalam mengumpulkan data yang diperlukan dalam penelitian penulis melakukan observasi yaitu melakukan kunjungan atau pengamatan secara langsung pada objek penelitian untuk mendapatkan keterangan yang diperlukan, selain itu penulis juga melakukan wawancara dengan cara mengadakan tanya jawab langsung dengan pimpinan perusahaan mengenai data yang ada sesuai dengan masalah yang akan dibahas, serta menggunakan arsip atau dokumen-dokumen yang bersifat tulisan dari perusahaan yang bersangkutan.

Metode analisis data yang digunakan dalam penulisan laporan ini adalah analisis data deskriptif. Metode deskriptif merupakan suatu cara penelitian yang menggambarkan atau menguraikan keadaan dari objek penelitian (perusahaan) berdasarkan faktor-faktor yang nyata di situasi yang akan diteliti dan membandingkan dengan teori yang ada.

Tempat yang menjadi penelitian dari penulis adalah CV. Minahasa Mantap Perkasa yang bertempat di Lingk. IV Kel. Paslaten 1 Tomohon Timur, Tomohon, Sulawesi Utara, Indonesia. Waktu penelitian yang dilakukan oleh penulis adalah dalam waktu dua bulan, yaitu dari bulan Mei sampai dengan Juni 2013.

C. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

CV. Minahasa Mantap Perkasa berdiri pada tanggal 5 Juli 2005. Perusahaan yang memproduksi produk roti ini menggunakan metode tradisional untuk menentukan biaya produksi dari produk yang dihasilkan oleh perusahaan tersebut.

Perusahaan roti ini terletak di Lingk. IV Kel. Paslaten 1 Tomohon Timur, Tomohon, Sulawesi Utara, Indonesia. Perusahaan ini memiliki letak yang strategis karena berada di pusat dari kota Tomohon yaitu berada di taman dari kota Tomohon tersebut.

Berhasil atau tidaknya perusahaan juga tergantung pada visi dan misi apa yang mereka terapkan pada perusahaan. CV. Minahasa Mantap Perkasa juga memiliki visi dan misi yaitu sebagai berikut:

Visi:

Menjadi pelopor bakery berteknologi tinggi dan melakukan pengembangan produk makanan, sehingga bisa menjadi tuan rumah di negeri sendiri.

Misi:

1. Melakukan inovasi dan perbaikan produk secara terus menerus dengan implementasi quality management system.
2. Menyediakan produk di setiap lokasi dengan harga yang terjangkau.

Berikut ini adalah proses pembuatan roti yang diproduksi oleh perusahaan yaitu sebagai berikut:

1. Pemilihan bahan
 - a. Gunakan bahan yang berkualitas baik.
 - b. Pastikan bahan yang digunakan bersertifikat halal.
 - c. Bahan yang digunakan cukup tersedia dan dalam kondisi simpanan yang baik.
2. Penimbangan bahan
 - a. Hindarkan pemakaian takaran dengan sendok atau cangkir
 - b. Pada saat penimbangan bahan harus teliti dan tepat, hindari tercecernya bahan.
 - c. Untuk penimbangan air, pastikan tidak berlebihan sehingga adonan menjadilembek.
3. Pengadukan/ Mixing dikerjakan selama (30 s/d 45 menit)
 - a. Biasakan semua bahan kering diaduk terlebih dahulu selama 5 menit (airasi) sebelum air dan mentega dimasukan, agar air dapat dimasukan secara optimal.
 - b. Lakukan pencampuran semua bahan secara merata untuk hidrasi yang sempurna dari pati dan protein sehingga membentuk gluten, pelunakan gluten dan memperoleh kekuatan menahan gas dengan baik.
 - c. Lama pengadukan harus disesuaikan dengan kemampuan tepung terigunya (jumlah protein), karena semakin tinggi proteinnya semakin lama pengadukannya, demikian pula sebaliknya.
4. Permentasi awal dikerjakan selama (10 menit s/d 20 menit)

Proses pemecaha gula oleh ragi menjadi:

 - a. Gas CO₂: Adonan menjadi mengembang
 - b. Alkohol : Memberi aroma pada roti
 - c. Asam : Memberi rasa dan memperlunak gluten.

- d. Panas : Suhu meningkat selama fermentasi.
Lama dan cepatnya fermentasi awal sangat tergantung dari jumlah adonan dan jumlah tenaga kerja yang mengerjakan. Selama penghistrahan berlangsung diharuskan ditutup dengan plastik agar adonan tidak kering.
5. Penimbangan adonan
 - a. Membagi adonan sesuai dengan berat yang diinginkan.
 - b. Gunakan timbangan yang benar, dan lakukan dengan cepat.
 - c. Apabila menggunakan alat pembagi, timbang dulu lalu dibagi menjadi 36 bh.
 6. Pembulatan adonan
 - a. Membentuk lapisan keras dipermukaan adonan, sehingga dapat menahan gas yang dihasilkan
 - b. Menghaluskan tekstur roti dan mempermudah pekerjaan selanjutnya.
 7. Fermentasi kedua dikerjakan selama (10 s/d 15 menit)
 - a. Melunakan gluten pada adonan
 - b. Mempercepat fermentasi berikutnya
 - c. Selama proses ini, harus ditutup dengan plastik agar tidak kering.
 8. Pembuangan gas pada adonan
 - a. Mengeluarkan gas yang ada dalam adonan dengan cara menekan adonan
 - b. Dapat menghaluskan tekstur
 - c. Usahakan semua gas keluar agar serat roti menjadi halus dan merata
 9. Pembentukan adonan
 - a. Adonan roti dibentuk sesuai keinginan
 - b. Untuk roti manis dapat diisi dengan berbagai isian, tetapi jangan terlalu banyak mengandung air dan minyak agar menghindari roti terbuka
 10. Pencetakan adonan
 - a. Letakan adonan dalam cetakan dengan baik dan benar.
 - b. Pastikan setiap sambungan diletakan dibawah adonan.
 - c. Atur jarak adonan di loyang agar tidak bergabung dan dapat memberikan ruang untuk pemanasan sisi roti.
 - d. Olesi loyang dengan lemak/minyak atau gunakan lapisan kertas agar tidak lengket.
 - e. Pastikan loyang selalu dalam keadaan bersih, baik sebelum dan sesudah digunakan.
 11. Fermentasi akhir
 - a. Dilakukan pengembangan adonan agar mencapai bentuk dan kualitas yang maksimal.
 - b. Tempat untuk implementasi akhir ini harus memiliki panas (35-40 derajat Celcius) dan kelembaban ruang (80-85%) yang stabil.
 - c. Dapat dilakukan dengan membuat uap air dan pastikan proses ini dilakukan dengan benar, karena akan menentukan hasil akhir dari roti.
 - d. Gunakan alat ukur hygrometer dan termometer ruang.
 12. Pembakaran Adonan
 - a. Temperatur oven sangat menentukan kualitas akhir dari roti yang dibuat, jadi temperaturnya harus sesuai dengan jenis roti yang akan dibakar.
 - b. Lamanya pembakaran ditentukan oleh, jenis oven, jenis bahan/loyang yang digunakan, jenis roti yang dibuat dan jumlah pemakaian gula dalam adonan.
 - c. Roti tawar 200 derajat Celcius, dengan loyang tertutup 30-40 menit dengan loyang terbuka 25-30 menit.
 - d. Roti manis 180 derajat Celcius, ukuran 40-60 gram maksimum 15 menit ukuran 15-20 gram 5- 10 menit.

13. Mengeluarkan adonan dari cetakan/loyang
 - a. Keluarkan roti yang sudah matang dari cetakan/loyang segera mungkin.
 - b. Keluarkan dari loyang dengan sangat hati-hati karena roti yang baru keluar dari oven sangat lembut dan empuk.
14. Pendinginan
 - a. Setelah dikeluarkan dari cetakan/loyang, dinginkan roti pada suhu ruang selama 45-90 menit.
 - b. Letakan roti pada rak pendingin dimana panas roti dapat keluar kesegala arah.
15. Pembungkusan
 - a. Roti dibungkus agar terhindar dari jamur.
 - b. Menghindarkan pengerasan kulit roti akibat menguapnya kandungan air kedalam roti.
 - c. Hindari pembungkusan roti yang masih panas/hangat agar tidak mudah berjamur.
 - d. Saat pembungkusan berlangsung, pastikan ruang selalu bersih dengan ventilasi dan sirkulasi udara yang cukup.

Berikut adalah Perhitungan Harga Jual Perusahaan yaitu sebagai berikut:

1. Roti Coklat

Biaya Bahan Baku	:	Rp.150.500.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	:	Rp. 12.600.000
Biaya Overhead Pabrik:	:	<u>Rp. 10.800.000</u>
Jumlah	:	Rp.173.900.000

$$\text{Harga Pokok Per unit} = \frac{\text{Rp}173.900.000}{300.000\text{unit}} = \text{Rp}580/\text{Unit}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Per unit} &= \text{Biaya produksi per unit} + \text{Persentase Markup} \\ &= \text{Rp.}580 + (\text{Rp.}580 \times 30\%) \\ &= \text{Rp.}580 + \text{Rp.}174 \\ &= \text{Rp.}754 /\text{unit} \end{aligned}$$

2. Roti Strawberry

Biaya Bahan Baku	:	Rp.150.650.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	:	Rp. 12.600.000
Biaya Overhead Pabrik	:	<u>Rp. 10.800.000</u>
Jumlah	:	Rp.174.500.000

$$\text{Harga Pokok Per unit} = \frac{\text{Rp}174.500.000}{300.000 \text{ unit}} = \text{Rp}581/\text{unit}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual Per unit} &= \text{Biaya produksi per unit} + \text{Persentase Markup} \\ &= \text{Rp.}581 + (\text{Rp.}581 \times 30\%) \\ &= \text{Rp.}581 + \text{Rp.}175 \\ &= \text{Rp.}756 /\text{unit} \end{aligned}$$

3. Roti Mocca

Biaya Bahan Baku	:	Rp.140.350.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	:	Rp. 11.550.000
Biaya Overhead Pabrik	:	<u>Rp. 9.900.000</u>
Jumlah	:	Rp.161.800.000

$$\text{Harga Pokok Per Unit} = \frac{\text{Rp.}161.800.000}{275.000\text{unit}} = \text{Rp}589/\text{unit}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual Per unit} &= \text{Biaya produksi per unit} + \text{Persentase Markup} \\
 &= \text{Rp.589} + (\text{Rp.589} \times 30\%) \\
 &= \text{Rp.589} + \text{Rp.177} \\
 &= \text{Rp.766 /unit}
 \end{aligned}$$

4. Roti Pandan

Biaya Bahan Baku	:	Rp.139.500.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	:	Rp. 11.550.000
Biaya Overhead Pabrik	:	<u>Rp. 9.900.000</u>
Jumlah	:	Rp.160.950.000

$$\text{Harga Pokok Per Unit} = \frac{\text{Rp.160.950.000}}{275.000 \text{ unit}} = \text{Rp}586/\text{unit}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual Per unit} &= \text{Biaya produksi per unit} + \text{Persentase Markup} \\
 &= \text{Rp.586} + (\text{Rp.586} \times 30\%) \\
 &= \text{Rp.586} + \text{Rp.176} \\
 &= \text{Rp.762 /unit}
 \end{aligned}$$

5. Roti Keju

Biaya Bahan Baku	:	Rp.126.950.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	:	Rp. 10.500.000
Biaya Overhead Pabrik	:	<u>Rp. 9.000.000</u>
Jumlah	:	Rp.146.450.000

$$\text{Harga Pokok Per Unit} = \frac{\text{Rp.146.450.000}}{250.000 \text{ Unit}} = \text{Rp}586/\text{unit}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual Per unit} &= \text{Biaya produksi per unit} + \text{Persentase Markup} \\
 &= \text{Rp.586} + (\text{Rp.586} \times 30\%) \\
 &= \text{Rp.586} + \text{Rp.176} \\
 &= \text{Rp.762 /unit}
 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan diatas tersebut, maka dengan mark up sebesar 30% Perusahaan menjual roti-roti tersebut ke pengecer (warung/toko) dengan harga Rp.800/ unit (dibulatkan) dengan cara diantar langsung ke pengecer. Dari pengecer menjual roti tersebut ke konsumen dengan harga Rp.1000 / unit untuk setiap jenis roti.

Dalam Penentuan harga jual dengan menggunakan metode full costing terlebih dahulu harus dicari mark up yang didapat dengan rumus :

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

Sedangkan laba yang diharapkan oleh perusahaan dari pesanan baju seragam tersebut adalah sebesar 30% dari jumlah yang telah terjadi. Jadi harga jual untuk setiap jenis produk dapat dihitung sebagai berikut:

1. Roti Coklat

Biaya Bahan Baku	:	Rp.150.500.000
Biaya TKL	:	Rp. 12.600.000
<u>BOP</u>	:	<u>Rp. 9.900.000</u>
Biaya Produksi	:	Rp.173.000.000
Rp.173.000.000 x 30% = Rp.51.900.000		

$$\begin{aligned} \% \text{MarkUp} &= \frac{\text{Rp.}39.575.500 + \text{Rp.}51.900.000}{\text{Rp.}173.000.000} \times 100\% \\ &= 52\% \end{aligned}$$

Total Biaya Produksi	:Rp.173.000.000
<u>MarkUp 52% x 173.000.000</u>	<u>:Rp. 89.960.000</u>
Total Harga Jual	:Rp.262.960.000

$$\text{Harga Jual PerUnit} = \frac{\text{Rp.}262.960.000}{300.000 \text{Unit}} = \text{Rp.}877/\text{unit}$$

2. Roti Strawberry

Biaya Bahan Baku	:Rp.150.650.000
Biaya TKL	:Rp. 12.600.000
<u>BOP</u>	<u>:Rp. 9.900.000</u>
Biaya Produksi	:Rp.173.150.000
Rp.173.150.000 x 30% =	Rp.51.945.000

$$\begin{aligned} \% \text{MarkUp} &= \frac{\text{Rp.}39.575.500 + \text{Rp.}51.945.000}{\text{Rp.}173.150.000} \times 100\% \\ &= 52\% \end{aligned}$$

Total Biaya Produksi	:Rp.173.150.000
<u>MarkUp 52% x 173.150.000</u>	<u>:Rp. 90.038.000</u>
Total Harga Jual	:Rp.263.188.000
Harga Jual PerUnit =	$\frac{\text{Rp.}263.188.000}{300.000 \text{Unit}} = \text{Rp.}878/\text{unit}$

3. Roti Mocca

Biaya Bahan Baku	:Rp.140.350.000
Biaya TKL	:Rp. 11.550.000
<u>BOP</u>	<u>:Rp. 9.075.000</u>
Biaya Produksi	:Rp.160.975.000
Rp.160.975.000 x 30% =	Rp.48.292.500

$$\begin{aligned} \% \text{MarkU} &= \frac{\text{Rp.}39.575.500 + \text{Rp.}48.292.500}{\text{Rp.}160.975.000} \times 100\% \\ &= 54\% \end{aligned}$$

Total Biaya Produksi	:Rp.160.975.000
<u>MarkUp 54% x 160.975.000</u>	<u>:Rp. 86.926.500</u>
Total Harga Jual	:Rp.247.901.500
Harga Jual PerUnit =	$\frac{\text{Rp.}247.901.500}{275.000 \text{Unit}} = \text{Rp.}902/\text{unit}$

4. Roti Pandan

Biaya Bahan Baku	:Rp.139.500.000
Biaya TKL	:Rp. 11.550.000
<u>BOP</u>	<u>:Rp. 9.075.000</u>
Biaya Produksi	:Rp.160.125.000
Rp.160.125.000 x 30% =	Rp.48.037.500

$$\begin{aligned} \% \text{MarkU} &= \frac{\text{Rp.}39.575.500 + \text{Rp.}48.037.500}{\text{Rp.}160.125.000} \times 100\% \\ &= 54\% \end{aligned}$$

Total Biaya Produksi :Rp.160.125.000
MarkUp 54% x 160.125.000 :Rp. 86.467.500
 Total Harga Jual :Rp.246.592.500

Harga Jual PerUnit = $\frac{Rp.246.592.500}{275000 \text{Unit}}$ = Rp.897/unit

5. Roti Keju

Biaya Bahan Baku :Rp.126.950.000
 Biaya TKL :Rp. 10.500.000
BOP :Rp. 8.250.000
 Biaya Produksi :Rp.145.700.000
 Rp.145.700.000 x 30% = Rp.43.710.000

%MarkUp= $\frac{Rp. 39.575.500 + Rp.43.710.000}{Rp.145.700.000} \times 100\%$
 = 57%

Total Biaya Produksi :Rp.145.700.000
MarkUp 57% x 145.700.000 :Rp. 83.049.000
 Total Harga Jual :Rp.228.749.000

Harga Jual PerUnit = $\frac{Rp.228.749.000}{250.000 \text{Unit}}$ = Rp.915/unit

Tabel 1. Perbandingan harga jual perunit

No.	Jenis Produk	Harga Jual Per Unit Perusahaan	Harga Jual Per Unit Menurut teori	Selisih
1.	Roti Coklat	Rp. 774	Rp. 877	(Rp.103)
2.	Roti Strawberry	Rp. 775	Rp. 878	(Rp.103)
3.	Roti Mocca	Rp. 786	Rp. 902	(Rp.116)
4.	Roti Pandan	Rp. 782	Rp. 897	(Rp.115)
5.	Roti Keju	Rp. 782	Rp. 915	(Rp.133)

Dari tabel tersebut menunjukkan bahwa terdapat selisih harga jual perunit antara perusahaan dengan teori yang disebabkan karena perbedaan pengalokasian biaya dan penentuan markup antara perusahaan dengan teori. Harga jual perusahaan lebih rendah dibandingkan dengan teori yaitu dengan selisih untuk roti coklat adalah Rp.103, kemudian untuk roti strawberry Rp.103, untuk roti mocca Rp116, lalu untuk roti pandan Rp. 115 dan untuk roti keju adalah Rp.133.

D. KESIMPULAN

Hasil penelitian yang telah dilakukan penulis pada CV. Minahasa Mantap Perkasa, penulis mengambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Pengumpulan biaya produksi dilakukan dengan metode harga pokok proses dengan pendekatan full costing, tujuannya untuk memenuhi persediaan digudang, dan jumlahnya sama dari waktu ke waktu.
2. Proses pembuatan roti akan selalu dilakukan perusahaan tanpa menunggu ada atau tidaknya pesanan dari pelanggan. Walaupun demikian, bukan berarti perusahaan mengabaikan

permintaan atau keinginan konsumen. Hal ini dikarenakan, banyaknya jumlah roti yang diproduksi atau dihasilkan tergantung pada permintaan konsumen serta situasi dan kondisi pada saat itu.

3. Penentuan harga jual produk yang dibebankan kepada konsumen dibuat berdasarkan biaya produksi per unit ditambah persentase Markup. Persentase markup yang diinginkan perusahaan yaitu sebesar 30% dari biaya produksi per unit dengan tujuan untuk mendapatkan keuntungan yang lebih memadai dan dapat menutup biaya produksi yang telah dikeluarkan.

Penulis memberikan saran sebagai masukan antara lain:

1. Departemen produksi harus melakukan koordinasi yang lebih baik lagi dengan bagian pembelian bahan baku agar bahan baku yang dibeli terjamin kualitasnya dan tidak terjadi permasalahan bahan baku. Departemen produksi juga harus melakukan koordinasi yang lebih baik lagi dengan bagian gedung.
2. Dalam hal pengklasifikasian biaya, perusahaan sebaiknya mengelompokkan biaya sesuai dengan tujuan hendak dicapai agar informasi biaya telah dikeluarkan lebih akurat dan bagus dan tepat.
3. Pembebanan biaya overhead pabrik kepada produk perlu dipertimbangkan perusahaan dengan memilih dasar tepat untuk menentukan tarif overhead pabrik guna mengetahui jumlah biaya yang sewajarnya dibebankan kepada produk itu. Jika dilihat dari operasi perusahaan yang menunjukkan bahwa perusahaan lebih banyak menggunakan bahan baku langsung, maka dasar yang tepat digunakan dalam penentuan tarif overhead pabrik adalah bahan baku langsung.
4. Perusahaan sebaiknya menggunakan sistem biaya taksiran (estimasi) sebelum melakukan produksi yang berfungsi sebagai alat pengendalian biaya dan sebagai dasar untuk menganalisis kegiatan-kegiatannya. Dengan ditapkannya sistem biaya taksiran maka akan terlihat perbandingan antara biaya yang sesungguhnya dengan biaya taksiran, yang nantinya dapat memberikan petunjuk mengenai pemborosan atau tidak dapat dipakai sebagai dasar perbaikan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Armila Krisna Warindrani. 2006. *Akuntansi Manajemen*. Edisi 1. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2007. *Akuntansi Biaya: Teori dan Aplikasi*. Edisi 1. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Carter, W.K. dan Usry, M.F. 2006. *Akuntansi Biaya*. Buku 1, Edisi 13. Salemba Empat, Jakarta.
- Hansen, D.R dan Mowen. 2004. M.M, *Akuntansi Manajemen*. Edisi 7. Salemba Empat, Jakarta.
- Horngren, C.T., Datar, S.M, dan Foster G. 2005. *Akuntansi Biaya: Penekanan Manajerial*. PT. Indeks, Jakarta.
- Ikatan Akuntan Indonesia. 2004. *Standar Akuntansi Keuangan*. Salemba Empat, Jakarta.
- Kaplan, R.S, & A.A, Atkinson. 1998. *Advanced Management Accounting*. Third Edition. Upper Saddle River, New Jersey:Prentice-Hall International.
- Krismiaji, Y Anni Aryani. 2011. *Akuntansi Manajemen*. Edisi 2. UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Kartapura. 2005. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual*. Universitas Indonuse Esa Unggul, Jakarta
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. UPP-STIM YKPN, Yogyakarta.

- Mulyadi, 2001. *Akuntansi Manajemen: Konsep, Manfaat dan Rekayasa*. Edisi 3. Salemba Empat, Jakarta.
- Mursyidi, 2008. *Akuntansi Biaya*, cetakan pertama. Refika Aditama, Bandung.
- Prawironegoro dan Purwanti. 2009. *Akuntansi Manajemen*. Edisi 3. Mitra Wacana Media. Jakarta.
- Widilestariningtyas, Dewi Anggadini, Waluyan Firdaus. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi 1. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Witjaksono. 2006. *Akuntansi Biaya*. Edisi 1. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Simamora, Henry. 2002. *Akuntansi Manajemen*. Edisi 2. UPP AMP YKPN, Yogyakarta.
- Soemarso S.R. 2004. *Akuntansi Suatu Pengantar*. Buku 1, Edisi 5 (Revisi). Salemba Empat, Jakarta.
- Sutrisno. 2008. *Akuntansi Biaya*, Edisi Keempat, Cetakan Kelima. Ekonisia, Yogyakarta.
- Tunggal Amin. 2011. *Dasar-Dasar Akuntansi Biaya dan Manajemen*. Harvarindo, Jakarta.