

## **PENERAPAN *COST PLUS PRICING* DALAM KEPUTUSAN PENETAPAN HARGA JUAL UNTUK PESANAN KHUSUS PADA UD. DEWA BAKERY MANADO**

**Irvana Marina Kondoy, Ventje Ilat, Winston Pontoh**

*Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Jurusan Akuntansi  
Universitas Sam Ratulangi, Manado  
email: [irvana\\_marina@yahoo.com](mailto:irvana_marina@yahoo.com)*

### **ABSTRAK**

Pertumbuhan ekonomi bisnis di era globalisasi menuntut seluruh perusahaan untuk memperoleh keuntungan yang maksimal. Harga jual yang terlalu tinggi akan menjadikan produk kurang bersaing di pasar, sedangkan harga jual yang terlalu rendah tidak akan memberikan keuntungan bagi perusahaan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui cara penetapan harga jual pada UD. Dewa Bakery dengan harga jual menurut metode harga biaya plus. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan manajemen belum menerapkan analisis harga biaya plus dalam menghitung harga jual untuk pesanan khusus. Harga jual dengan menggunakan metode ini lebih rendah dibandingkan dengan metode yang telah digunakan perusahaan sebelumnya. Manajemen UD. Dewa Bakery sebaiknya mulai menerapkan metode harga biaya plus dengan menggunakan pendekatan biaya variabel dalam menghitung harga jual sehingga harga jual yang dicapai perusahaan dapat bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasaran.

**Kata kunci:** *harga biaya plus, biaya variabel, harga jual, pesanan khusus*

## 1. PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Perusahaan pada umumnya bertujuan untuk meningkatkan laba, agar mampu mempertahankan kelangsungan usahanya serta memperluas usahanya. Dengan laba yang besar perusahaan dapat membuat cadangan memperbesar modal sendiri. Besarnya laba ditentukan oleh besar biaya dan penjualan. Untuk mendapat laba yang besar perlu untuk meningkatkan efisiensi dan volume penjualan. Selanjutnya volume penjualan tergantung pada penetapan harga jual.

Penetapan harga jual sangat berpengaruh untuk mempertahankan kelangsungan suatu perusahaan. Harga jual yang ditawarkan oleh pihak perusahaan harus tepat, karena apabila harga jual yang ditawarkan terlalu tinggi maka konsumen akan berpikir dua kali dan beralih ke perusahaan lain, dan sebaliknya apabila harga yang ditawarkan terlalu rendah maka biaya yang telah dikeluarkan oleh perusahaan tidak dapat tertutup bahkan akan mengalami kerugian.

*Cost-plus pricing* merupakan salah satu metode yang digunakan dalam menentukan harga suatu produk atau jasa yang akan dijual. *Cost-plus pricing* adalah metode penentuan harga jual dengan cara menambahkan laba yang diharapkan di atas biaya penuh masa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk (Mulyadi, 2001:349). Metode ini memiliki dua pendekatan biaya, yaitu: pendekatan *full costing* dan pendekatan *variabel costing*.

Pengambilan keputusan bukanlah hal yang mudah, karena hal itu menyangkut masa mendatang yang akan dihadapi perusahaan yang sering diliputi ketidakpastian. Pengambilan keputusan selalu menyangkut masa yang akan datang sehingga data masa yang akan datang yang relevan dengan keputusan dari data tersedia, dalam hal ini perusahaan dihadapkan pada ketidakpastian yang menyangkut masa depan perusahaan.

### Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan cost plus pricing dalam penetapan harga jual pesanan khusus pada UD Dewa Bakery Manado

### Tinjauan Pustaka

#### Akuntansi Biaya

Menurut Supriyono (2011:12) Akuntansi Biaya adalah salah satu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen dalam memonitor dan merekam transaksi biaya secara sistematis serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan keuangan. Sistem akuntansi biaya meliputi teknik-teknik, personalia, formulir, dan catatan akuntansi yang digunakan untuk menciptakan informasi tentang biaya untuk penyediaan produk atau jasa dari waktu ke waktu.

Dengan sistem tersebut diharapkan dapat memenuhi:

1. Penetapan biaya per unit produk
2. Menyediakan informasi untuk perencanaan dan pengendalian biaya bagi manajer

#### Biaya

---

Krismiaji (2011:17) menyatakan biaya adalah kas atau ekuivalen yang dikorbankan untuk membeli barang atau jasa yang diharapkan akan memberikan manfaat bagi perusahaan saat sekarang atau untuk periode mendatang. Ada empat unsur pokok dalam definisi biaya tersebut diatas:

- a. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi
- b. Diukur dalam satuan uang
- c. Yang telah terjadi atau secara potensial akan terjadi
- d. Pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu

### **Harga Pokok Produksi**

Mulyadi (2010:17) menyatakan bahwa metode penentuan harga pokok produksi adalah cara perhitungan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu full costing dan variable costing. Full costing merupakan 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, dengan demikian harga pokok produksi menurut full costing terdiri dari unsur biaya produksi.

### **Harga Jual**

Menurut Kotler dan Keller (2009:439) harga jual adalah sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk atau jasa, atau jumlah dari nilai yang ditukar konsumen atas manfaat-manfaat, karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tersebut. Krismiaji dan Anni (2011:326) menyatakan harga jual adalah upaya untuk menyeimbangkan keinginan untuk memperoleh manfaat sebesar-besarnya dari perolehan pendapatan yang tinggi dan penurunan volume penjualan jika harga jual yang dibebankan ke konsumen terlalu mahal.

### **Tujuan Penetapan Harga Jual**

Mulyadi (2012:78) menyatakan bahwa pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar Kotler dan Keller (2009:138) menyatakan bahwa tujuan penetapan harga, yaitu:

- a. Kelangsungan hidup
- b. Laba sekarang maksimum
- c. Pendapatan sekarang maksimum
- d. Pertumbuhan penjualan maksimum

### **Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penetapan Harga**

Kotler dan Keller (2009:157), keputusan penetapan harga sebuah perusahaan dipengaruhi baik dari faktor internal maupun dari faktor eksternal, yaitu :

- a. Faktor internal
- b. Faktor eksternal

Kamaruddin (2013:174) dalam bukunya akuntansi manajemen menyatakan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi penetapan harga jual:

1. Faktor laba yang diinginkan.
2. Faktor produk atau penjualan produk tersebut.

3. Faktor biaya dan produk tersebut.
4. Faktor dari luar perusahaan (konsumen).

### **Metode Penetapan Harga**

Swastha (2010:154) menyatakan bahwa metode penentuan harga jual yang berdasarkan biaya dalam bentuk yang paling sederhana, yaitu:

- a. *Cost plus pricing method*
- b. *Mark up pricing method*
- c. Penentuan harga oleh produsen

### **Penetapan Harga Jual Cost Plus**

Kamaruddin (2013:148) menyatakan bahwa biaya (cost) merupakan komponen penting yang harus dipertimbangkan dalam penentuan harga jual produk atau jasa. Pengertian *Cost Plus* adalah nilai biaya tertentu ditambah dengan kenaikan (*mark-up*) yang ditentukan. didalam konsep perhitungan harga pokok dikenal dua pendekatan yaitu:

- a) Perhitungan harga pokok penuh (*Full costing*)
- b) Perhitungan harga pokok variable (*Variable costing*)

Garrison dkk (2013:125) menyatakan bahwa *cost plus pricing* adalah proses penentuan harga jual dengan cara menghitung biaya produksi perunit, memutuskan berapa laba yang diinginkan, kemudian menentukan harga jual.

### **Pengambilan Keputusan Khusus**

Menurut Darsono (2009 : 259) keputusan khusus yang diambil oleh manajer antara lain tentang :

1. Menolak atau menerima order khusus
2. Menutup divisi atau mengembangkan
3. Membuat sendiri atau membeli produk
4. Menjual atau memproses lebih lanjut suatu produk
5. Menyewakan atau menjual fasilitas perusahaan

### **Penelitian Terdahulu**

Triyanto (2013) dalam penelitiannya mengenai penentuan harga jual kamar hotel saat low season dengan metode cost plus pricing pendekatan variable costing pada hotel Puri Artha Yogyakarta. Tujuan penelitian untuk mengetahui berapa tarif sewa kamar dan selisih tarif sewa kamar pada saat Low Season. Metode penelitian ini adalah dokumentasi dan wawancara. Persamaan penelitian sebelumnya adalah peneliti sebelumnya melakukan penelitian terhadap harga jual. Perbedaan dengan penelitian terdahulu melakukan penelitian pada Hotel Puri Artha Yogyakarta sedangkan penelitian ini pada UD. Dewa Bakery.

Slat (2013) dalam penelitiannya mengenai analisis harga pokok produk dengan metode full costing dan penentuan harga jual. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi penentuan harga pokok produk dan penetapan harga jual yang dilakukan perusahaan, untuk dibandingkan dengan metode penentuan harga pokok proses dengan pendekatan full costing. Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif. Persamaan dengan penelitian sebelumnya adalah peneliti sebelumnya melakukan penelitian terhadap harga jual.

Perbedaan dengan penelitian terdahulu adalah peneliti terdahulu melakukan penelitian pada CV. Anugrah Genteng Manado sedangkan penelitian ini pada usaha roti (home industri) yaitu UD. Dewa Bakery.

Gunawan (2009) dalam penelitiannya penentuan harga jual perusahaan dengan metode full costing pada PT. Danliris Sukoharjo. Tujuan penelitian untuk mengetahui cara penetapan harga jual yang dilakukan PT. Danliris di Sukoharjo. Persamaan penelitian sebelumnya adalah peneliti sebelumnya melakukan penelitian terhadap harga jual. Perbedaan dengan penelitian terdahulu Penelitian terdahulu melakukan penelitian pada perusahaan kain textile yaitu PT. Danliris Sukoharjo sedangkan penelitian ini pada usaha roti (home industri) yaitu UD. Dewa Bakery.

## **2. METODE PENELITIAN**

### **Jenis Penelitian**

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif yaitu penulisan laporan yang bertitik pada masalah yang ada sekarang. Metode ini merupakan suatu metode penelitian yang dilakukan dengan cara mengumpulkan, menginterpretasikan, dan menganalisis data dengan melakukan perbandingan antara teori-teori dengan data objektif yang terjadi sehingga memberikan gambaran lengkap permasalahan penelitian dan penyelesaiannya. Dimana keterangan dan data yang telah dikumpulkan, diolah dan dianalisa untuk memberikan gambaran mengenai masalah yang ada.

### **Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di UD. Dewa Bakery yang berlokasi di jalan 14 Februari Teling Atas Manado. Dengan waktu penelitian pada bulan Maret 2015

### **Prosedur Penelitian**

Prosedur penelitian yang dilakukan dalam skripsi ini adalah sebagai berikut:

1. Mencari objek yang sesuai dengan judul penelitian.
2. Mengajukan surat permohonan penelitian untuk menyusun skripsi pada pimpinan UD. Dewa Bakery
3. Mengumpulkan data-data pendukung yang akan diperlukan
4. Pengolahan dan penyajian data.

### **Metode Pengumpulan Data**

#### **Jenis Data**

Menurut Kuncoro (2009:145) menyatakan jenis data sebagai berikut :

- a. Data Kualitatif adalah data yang tidak dapat diukur dalam skala numerik. Data kualitatif merupakan data yang disajikan secara deskriptif atau bentuk uraian yang berupa gambaran umum perusahaan dan struktur organisasi
- b. Data Kuantitatif adalah data yang diukur dalam skala numerik. Data kuantitatif merupakan data yang disajikan dalam bentuk angka, berupa data-data biaya produksi dan data banyaknya jumlah produksi.

### **Sumber Data**

Kuncoro (2009 : 148) menyatakan bahwa berdasarkan sumbernya data umumnya terbagi atas dua yaitu :

1. Data Primer

Data primer merupakan data penelitian yang diperoleh dengan survei lapangan yang menggunakan semua metode pengumpulan data original.

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang dikumpulkan oleh lembaga pengumpulan data dan publikasikan kepada masyarakat pengguna data.

### **Teknik Pengumpulan Data**

1. Penelitian Awal

Suatu penelitian dimana hal ini dilakukan untuk memperoleh gambaran mengenai objek penelitian sehingga dapat mengetahui dan menentukan permasalahan yang dihadapi

2. Penelitian Lapangan (*Field Search*)

Penelitian yang langsung dilakukan pada perusahaan yang bersangkutan dimana diambil sebagian besar diperoleh dengan teknik pengumpulan data sebagai berikut:

a) Observasi

Mengadakan pengamatan langsung ke objek yang diteliti dengan mengamati apa yang menjadi sasaran dalam pengambilan data sesuai dengan apa yang diperlukan.

b) Wawancara

Mengadakan tanya jawab langsung dengan pihak-pihak yang terkait guna memperoleh keterangan tentang hal-hal yang menjadi objek penelitian dan mengharapkan memperoleh gambaran objek yang diteliti.

c) Studi kepustakaan

Yaitu menggunakan buku-buku dari berbagai sumber untuk mendapatkan data yang bersifat teoritis.

### **Metode Analisis Data**

Metode analisis data yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif. Metode ini merupakan suatu metode yang bertujuan menguraikan, membandingkan, memberikan gambaran perusahaan dan menerangkan suatu data kemudian dianalisis sehingga dapat membuat kesimpulan sesuai dengan informasi dan data yang telah ada.

### **Definisi Operasional**

Definisi operasional dalam penelitian ini adalah melakukan sebuah penyelidikan tentang perhitungan harga jual normal serta harga jual untuk pesanan khusus yang seharusnya dilakukan oleh UD Dewa Bakery Manado dengan menggunakan metode *cost plus pricing*.

## **3. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil Penelitian**

#### **Deskripsi Objek Penelitian**

UD. Dewa Bakery merupakan suatu usaha kecil menengah pribadi milik keluarga yang didirikan oleh ibu Dewa Pattyranie, nama perusahaan sendiri diambil dari nama pemilik. Berlokasi di jalan 14 Februari kelurahan Teling Atas kecamatan Wanea. Usaha ini sendiri berdiri

sejak tahun 2005 sampai sekarang atau sekitar 10 tahun. Perusahaan ini bergerak dalam bidang industri pangan yang menghasilkan produk berupa roti.

Proses produksi roti dilakukan dengan tahap-tahap sebagai berikut:

- I. Tahap pencampuran bahan baku  
Bahan baku yang berupa terigu, gula, telur, mentega, susu, air, garam dan ragi dicampurkan menggunakan mesin mixer besar.
- II. Tahap pengukuran adonan  
Bahan baku dicampur menjadi satu adonan, kemudian adonan tersebut dipotong kecil-kecil sesuai dengan berat atau ukuran yang telah ditetapkan.
- III. Tahap pengisian adonan  
Ada berbagai macam rasa yang akan diisi dalam adonan. Ada srikaya, coklat, coklat keju, meses keju dan keju. Setelah mengisi berbagai macam rasa tersebut, adonan kemudian dibentuk dan diletakkan dalam baki sesuai dengan kelompok rasanya masing-masing.
- IV. Tahap fermentasi  
Tahap ini semua adonan yang telah diisi, difermentasikan selama 3 jam untuk menunggu adonan mengembang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.
- V. Tahap pemanggangan  
Setelah adonan mengembang, maka adonan tersebut siap dipanggang dalam oven besar.

## Pengolongan Biaya Biaya Produksi

### 1) Biaya Bahan Baku Langsung

Berikut akan disajikan data biaya bahan baku roti selama tahun 2014

**Tabel 4.1**  
**Biaya Bahan Baku Memproduksi Roti untuk tahun 2014**

<b>Bahan Baku</b>	<b>Biaya per tahun</b>	
Tepung	Rp	31.680.000
Gula	Rp	2.304.000
Telur	Rp	29.952.000
Mentega	Rp	2.592.000
Coklat	Rp	4.320.000
Keju	Rp	5.040.000
Susu	Rp	4.320.000
Pelembut Adonan	Rp	720.000
Ragi	Rp	1.440.000
<b>Total</b>	<b>Rp</b>	<b>82.368.000</b>

*Sumber: UD Dewa Bakery 2014*

Biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk memproduksi Roti Coklat Keju selama tahun 2014 yaitu totalnya adalah Rp 82.368.000,- dimana bahan baku tersebut berupa tepung sebesar Rp 31.680.000, gula sebesar Rp 2.304.000, telur sebesar Rp 29.952.000, mentega sebesar Rp

2.592.000, coklat sebesar Rp. 4.320.000, keju sebesar Rp 5.040.000, susu sebesar Rp 4.320.000, pelembut adonan sebesar Rp 720.000, Ragi sebesar Rp 1.440.000.

## 2) Biaya Tenaga Kerja Langsung

Dalam biaya tenaga kerja langsung, perusahaan menggunakan sistem pengupahan per jam dimana tiap harinya bekerja selama 7 jam atau selama tahun 2014 bekerja selama 2184 jam. Upah yang diberikan sebesar Rp 7.000/jam. Berikut akan disajikan tabel 4.2 perhitungan biaya tenaga kerja langsung.

**Tabel 4.2**  
**Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2014**

Keterangan	Jumlah pekerja	Jumlah jam kerja	Upah pekerja	Total
Tenaga kerja langsung	2	2184	7.000	Rp 30.576.000
<b>Total</b>				<b>Rp 30.576.000</b>

Sumber : UD Dewa Bakery 2014

Total biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan perusahaan setiap tahunnya adalah sebesar Rp 30.576.000.

## 3) Overhead Pabrik

Pada UD Dewa Bakery adapula biaya-biaya yang dipertanggungkan sebagai biaya overhead Pabrik seperti biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya reparasi dan pemeliharaan mesin, biaya listrik dan telepon dan biaya tabung gas. Berikut akan disajikan biaya overhead Pabrik dalam tabel 4.3

**Tabel 4.3**  
**Biaya Overhead Pabrik untuk Memproduksi Roti Tahun 2014**

Jenis Biaya Overhead	Total Biaya
Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp. 8.400.000
Reparasi dan pemeliharaan mesin	Rp. 500.000
Listrik dan telepon	Rp. 7.200.000
Tabung gas	Rp. 1.800.000
<b>Total</b>	<b>Rp. 17.900.000</b>

Sumber : UD Dewa Bakery 2014

Biaya overhead Pabrik yang ditawarkan oleh perusahaan yaitu untuk tenaga kerja tidak langsung sebesar Rp. 8.400.000, biaya reparasi dan pemeliharaan mesin Rp 500.000, biaya listrik dan telepon Rp. 7.200.000, biaya tabung gas Rp. 1.800.000, sehingga total yang dikeluarkan perusahaan untuk biaya overhead Pabrik adalah sebesar Rp. 17.900.000.

## Biaya Non Produksi



**Biaya administrasi dan umum**

Biaya administrasi dan umum merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mengatur dan mengawasi kelancaran kegiatan administrasi perusahaan. Untuk lebih jelasnya berikut biaya tersebut akan disajikan dalam bentuk tabel 4.4

**Tabel 4.4**  
**Biaya Administrasi dan Umum untuk Memproduksi Roti Tahun 2013**

Jenis Biaya	Jumlah
Gaji karyawan administrasi dan umum	Rp. 8.400.000
<b>Total</b>	<b>Rp. 8.400.000</b>

Sumber : UD Dewa Bakery 2014

**Harga Pokok Produksi Roti selama tahun 2014**

Biaya bahan baku	Rp 82.368.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 30.576.000
Biaya overhead Pabrik	Rp 17.900.000 +
Harga pokok produksi	<b>Rp 130.844.000</b>
Biaya Pemasaran	Rp 8.400.000 +
Total harga pokok produksi	<b>Rp 139.244.000</b>

Sumber: Data Olahan

**Harga Pokok Produksi roti per unit**

Selama tahun 2014 perusahaan memproduksi 60.000 roti. Jadi, harga pokok per unit adalah :

$$\begin{aligned}
 \text{HPP} &= \frac{139.244.000}{60.000} \\
 &= \text{Rp } 2.300,- \text{ (per unit)}
 \end{aligned}$$

**Markup**

Perhitungan Markup, dengan laba yang diharapkan perusahaan sebesar 30%

$$\begin{aligned}
 \text{Mark Up} &= \frac{\text{B} + \text{L} + \text{D} + \text{H} + \text{A}}{\text{B} + \text{P}} \\
 \text{Mark Up} &= \frac{R\ 8.400 + (3\% \times R\ 130.844)}{R\ 130.844} \\
 \text{Mark Up} &= \frac{R\ 8.400 + R\ 3.925,32}{R\ 130.844} \\
 &= 37\%
 \end{aligned}$$

**Harga Jual**

Berdasarkan informasi harga pokok produksi yang diperoleh dari perusahaan maka perhitungan harga jual Roti pada UD Dewa Bakery dapat dihitung sebagai berikut :

Biaya per unit	= Rp 2300,-/ unit
Laba yang diharapkan	= 37% x Rp 2300 = Rp 850

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \text{Total Biaya per Unit} + \text{Laba Yang Diharapkan} \\ &= \text{Rp } 2.300 + \text{Rp } 850 \\ &= \text{Rp } 3.150,-\end{aligned}$$

### **Pembahasan**

Pada tahun 2014 UD Dewa Bakery mampu memproduksi sebanyak 60.000 unit roti. Pada bulan Oktober perusahaan ternyata menerima pesanan khusus sebanyak 2.000 unit. Berikut adalah informasi mengenai pesanan khusus yang diperoleh dari perusahaan:

1. Pada bulan November 2014, perusahaan mendapat pesanan khusus dari kliennya, 2.000 unit roti.
2. Harga yang ditawarkan dari kliennya untuk satu unit roti sebesar Rp 2.700,- sedangkan harga sesungguhnya sebesar Rp 3.150.

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi per unit, perusahaan hanya mengeluarkan biaya sebesar Rp 2300 per unit roti, sedangkan konsumen menawarkan pesanan khusus untuk satu unit roti sebesar Rp 2.700. Dengan begitu, hal ini membuat perusahaan dapat menerima pesanan khusus karena harga yang ditawarkan konsumen untuk suatu pesanan khusus masih berada di atas biaya variabel dalam hal ini pokok produksi per unit sebenarnya. Jadi perusahaan mendapat keuntungan Rp 400 per unit roti atau untuk 2000 pesanan khusus roti perusahaan mendapat keuntungan Rp. 800.000,-

## **4. PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Kesimpulan penelitian ini: Penetapan harga jual yang ditetapkan oleh UD. Dewa Bakery masih menggunakan metode harga jual yang ditetapkan oleh produsen atau menggunakan metode harga jual relatif, dimana harga jual mengikuti harga pasar yang telah ditetapkan oleh usaha-usaha dagang sejenis lainnya. Manajemen perusahaan tidak memperhitungkan setiap komponen biaya produksi sehingga harga jual yang ditetapkan perusahaan lebih tinggi daripada harga jual yang dihitung berdasarkan metode *Cost Plus Pricing*. Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa dari alternatif yang diajukan mampu memberikan keuntungan bagi perusahaan. Dengan menggunakan metode *cost plus pricing*, perusahaan menetapkan harga jual normal per unit roti dengan harga Rp.3150, ketika perusahaan mendapat 2.000 pesanan khusus dengan harga Rp. 2.700 per unit, bila dianalisis dengan metode *cost plus pricing* perusahaan masih mendapat keuntungan sebesar Rp 800.000,-

### **Saran**

Saran dalam penelitian ini adalah dalam menetapkan harga jual normal dan harga jual pesanan khusus yang tepat sebaiknya perusahaan menggunakan metode *cost plus pricing* supaya perusahaan dapat melakukan pengambilan keputusan dengan tepat sehingga dapat meningkatkan laba perusahaan dan mampu bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasaran.

## **DAFTAR PUSTAKA**

---

- Darsono, Prawironegoro (2009). *Akuntansi Manajemen*, Edisi 3. Yogyakarta : Mitra Wacana Media
- Garrison, Noreen dan Brewer. (2013). *Akuntansi Manajerial*, Edisi 14. Jakarta : Salemba Empat
- Gunawan, Michael. (2009). *Penentuan Harga Jual Perusahaan Dengan Metode Full Costing Pada PT. Danliris di Sukoharjo*. Digital Library UNS-F. Ekonomi Prog. DIII Manajemen Pemasaran, Surakarta. Diakses 7 Februari 2014. Hal. 1.
- Kamaruddin, Ahmad. (2013). *Akuntansi Manajemen: Dasar-dasar konsep biaya dan pengambilan keputusan*, Edisi Revisi 8. Jakarta : Rajawali Pers Bisnis
- Krismiaji, Aryani. (2011). *Akuntansi Manajemen*, Edisi Kedua. Yogyakarta : UPP STIM YKPN
- Kuncoro dan Mudrajat (2009). *Metode Riset Bisnis dan Ekonomi*. Jakarta : Erlangga
- Kotler, Philip and Kevin Lane Keller. (2009). *Manajemen Pemasaran*, Edisi 13 Jilid 2. Jakarta : Erlangga
- Mulyadi. (2001). *Akuntansi Manajemen : Konsep, Manfaat dan Rekayasa*. Edisi Ketiga. Jakarta : Salemba Empat
- Mulyadi (2012). *Akuntansi Biaya*, Edisi 5. Yogyakarta : UPP-STIM YKPN, Graha Ilmu.
- Mulyadi, 2010. *Akuntansi Biaya*. Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta.
- Slat Andre Henry. (2013). *Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing dan Penentuan Harga Jual*. Jurnal Ekonomi Manajemen Bisnis dan Akuntansi Universitas Sam Ratulangi, 1 (3), 110-117
- Supriyono R.A (2011). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Cetakan 15. Yogyakarta : BPF
- Swastha Basu. (2010). *Manajemen Penjualan*, Edisi 3. Yogyakarta : BPF
- Triyanto Hesti (2013). *Penentuan Harga Jual Kamar Hotel Saat Low Season Dengan Metode Cost Plus Pricing Pendekatan Variabel Costing (Studi kasus pada Hotel Puri Artha Yogyakarta)*. Jurnal Ilmiah Akuntansi - UAJY's Library, Yogyakarta. Diakses 7 Februari 2014. Hal. 1-15.