

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* DAN PENENTUAN HARGA JUAL DENGAN PENDEKATAN *COST-PLUS PRICING*(STUDI KASUS PADA RUMAH PRODUKSI WAN TEMPEH)

Mekar Meilisa Amalia¹⁾, Ratna Dina Marviana²⁾, Aried Sumekar³⁾
Prodi Akuntansi, Fakultas Ekonomi , Universitas Dharmawangsa, Indonesia
Email : mekar.amalia@dharmawangsa.ac.id

ABSTRACT

The purpose of this study is (1) to find out the difference between the calculation of the cost of production that has been carried out by the Wan Tempeh Production House using the full costing method, (2) to determine the difference in the determination of the selling price of the Tempeh Wan Production House by the cost-plus pricing method. Source of data comes from primary data and in the form of numbers (quantitative). Data obtained by interview, observation and documentation. To answer the problem statement, a descriptive analysis method is used. The results obtained are (1) there is a difference in the calculation of the cost of production according to the company using the full costing method. The reason is because the company has not yet implemented the calculation of production costs in accordance with the theory of cost accounting, which includes elements of direct raw material costs, direct labor costs and factory overhead costs, both variable and fixed. (2) there is a difference in determining the selling price according to the company using the cost-plus pricing method. It caused by the differences in the allocation of production costs and markup determination.

Keywords: *Cost of Production, Selling Price, Full Costing, Cost-Plus Pricing*

PENDAHULUAN

Biaya produksi merupakan faktor utama dalam menentukan harga jual suatu produk. Pembebanan biaya produksi yang tidak tepat dan akurat akan menyebabkan terjadinya kelebihan biaya (*overcosting*) ataupun kekurangan biaya (*undercosting*). Metode *full costing* akan membantu mengurangi terjadinya hal tersebut. Kesalahan dalam menghitung harga pokok produksi akan berdampak kepada penentuan harga jual produk yang tidak tepat pula. *Cost-plus pricing* merupakan suatu metode penentuan harga jual yang mempertimbangkan faktor biaya produksi ditambah dengan *markup* sebagai unsur untuk mendapatkan keuntungan (laba).

Penelitian ini dilakukan pada Rumah Produksi Wan Tempeh, sebuah industri rumahan yang bergerak dalam bidang usaha pembuatan tempe yang berlokasi di Patumbak, Deli Serdang, Sumatera Utara. Dari hasil pra penelitian yang dilakukan pada bulan Mei 2019 diperoleh informasi bahwa Rumah

Produksi Wan Tempeh selama ini belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi yang sesuai dengan teori ilmu akuntansi biaya. Usaha ini hanya mencatatkan biaya-biaya yang telah dikeluarkan tanpa mengelompokkan masing-masing biaya tersebut berdasarkan klasifikasi biaya produksi. Selain itu perusahaan jugabelum memasukkansemuakomponen biaya yang semestinya dibebankan dalam menghitung harga pokok produksi, contohnya biaya penyusutan peralatan dan gedung, biaya pemeliharaan mesin produksi. Dampaknya akan diperoleh informasi yang belum tepat dan akurat dalam menghitung harga pokok produksinya. Kondisi yang terjadi ini juga sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Setiyaningsih (2009) yang telah mendapati bahwa Pabrik Tahu Lestari dalam melakukan perhitungan harga pokok dan harga jual produknya dilakukan dengan metode yang relatif sangat sederhana, dimana belum memasukkan semua unsur biaya yang dikeluarkan secara terperinci dalam

proses produksinya. Pabrik ini juga belum menghitung seluruh biaya *overhead* pabrik secara terperinci dan belum sepenuhnya memperhatikan biaya-biaya *overhead* pabrik. Penelitian yang dilakukan oleh Irman dan Desi (2016) juga telah mendapati bahwa Pabrik Tahu Mang Ujang dalam perhitungan harga pokoknya belum memisahkan antara biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Serta tidak menghitung biaya penyusutan atas bangunan dan peralatan produksi. Mang Ujang tidak menggunakan pendekatan apapun untuk menghitung harga pokok produksi yang sesuai dengan kaidah akuntansi biaya dan tidak mempertimbangkan biaya produksi secara detail.

Dalam menentukan harga jualnya, Rumah Produksi Wan Tempeh hanya berdasarkan taksiran saja dengan pedoman telah balik modal dan juga melihat dari harga pesaing, sehingga tidak ada persentase khusus yang ditetapkan perusahaan guna mencapai laba tertentu. Penelitian yang dilakukan oleh Sari dan Lily (2018) juga telah menemukan hal yang sama pula bahwa UD Maju sebuah industri yang bergerak dibidang kerajinan rotan seperti kursi tamu, ayunan, meja, keranjang parsel didalam menentukan harga jualnya hanya berdasarkan pada harga pasar yang ada di kalangan sesama pengrajin rotan. Selain itu juga belum menggolongkan biaya-biaya yang terjadi dalam kegiatan produksinya. UD Maju tidak mengetahui apakah harga jual yang selama ini ditetapkan dapat menutupi biaya produksi yang dikeluarkan dan dapat memperoleh laba yang diharapkan. Kemudian penelitian yang dilakukan Moray *et al* (2014) juga menemukan bahwa penetapan harga jual yang ditetapkan oleh UD. Gladys Bakery masih menggunakan metode harga jual yang ditetapkan oleh produsen atau menggunakan metode harga jual relatif yaitu harga

jual yang mengikuti harga dipasaran yang telah ditetapkan oleh usaha-usaha dagang lainnya yang sejenis. Perhitungan biaya pada perusahaan masih kurang memadai sehingga masih mengikuti harga jual yang ada di pasaran.

Informasi yang didapat tersebut menimbulkan ketertarikan lebih lanjut untuk mengadakan penelitian. Sehingga tujuan dilakukannya penelitian ini adalah (1) untuk mengetahui perbedaan antara penghitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan oleh Rumah Produksi Wan Tempeh dengan metode *full costing*, (2) untuk mengetahui perbedaan penentuan harga jual Rumah Produksi Wan Tempeh dengan metode *cost-plus pricing*.

LANDASAN TEORI

Penelitian ini menggunakan metode *full costing* yaitu metode untuk menghitung harga pokok produksi dengan cara membebankan seluruh biaya produksi, baik yang berperilaku tetap maupun variabel kepada produk. Alasan menggunakan metode *full costing* dalam penelitian ini karena biaya *overhead* tetap akan melekat pada harga pokok persediaan baik barang jadi maupun persediaan barang dalam proses yang belum terjual dan merupakan harga pokok penjualan (beban) jika produk tersebut sudah laku dijual. Sehingga perusahaan akan memperoleh biaya yang akurat serta dapat menetapkan harga jual yang lebih kompetitif dan akan menghasilkan keuntungan yang diharapkan. Alasan ini sesuai dengan teori yang disampaikan oleh Firmansyah (2013) bahwa dalam *full costing* biaya *overhead* pabrik tetap dianggap sebagai biaya produksi dan baru akan dilaporkan dalam laporan laba rugi apabila produk telah terjual atau dengan kata lain bahwa biaya *overhead* tetap yang dilaporkan dalam laporan laba rugi hanya biaya *overhead* produk

yang telah terjual saja pada periode tersebut. Kemudian Witjaksono (2013) juga memperkuat alasan ini dengan memberikan pernyataan bahwa laba bersih yang dihasilkan oleh metode *full costing* akan lebih besar daripada metode *variable costing*, hal ini dikarenakan biaya *overhead* tetap dibebankan pada jumlah produksi, bukan sebagai biaya periode.

Harga jual pada umumnya didapat dari biaya produksi dan ditambahkan dengan laba atau keuntungan dalam jumlah yang wajar. Hal ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Halim *et al* (2017) bahwa dalam jangka panjang harga jual produk atau jasa yang ditetapkan harus mampu menutup semua biaya perusahaan dan menghasilkan laba bagi perusahaan. Pendapat diatas juga sejalan dengan teori yang disampaikan oleh Sodikin (2015) bahwa dalam jangka panjang, harga jual produk harus dapat menutup seluruh biaya perusahaan, bukan hanya biaya produksi, tetapi juga biaya non produksi seperti biaya administrasi, umum dan pemasaran. Lebih lanjut disebutkan bahwa jika perusahaan mengabaikan hal tersebut, maka perusahaan tidak mampu mempertahankan hidupnya. Krismiaji dan Y Anni (2012) juga memberikan pendapatnya bahwa pendekatan umum dalam penentuan harga adalah menambahkan angka perkiraan laba (*markup*) pada angka harga pokok. Cara penentuan harga jual tersebut dikenal dengan pendekatan *cost-plus*. Deviesa (2019) menyebutkan bahwa untuk menentukan harga jual suatu produk maka perusahaan harus menambahkan biaya (*cost*) dengan persentase *mark-up*. Adanya komponen *mark-up* maka *cost-based pricing* sering disebut dengan *cost-plus pricing* (plus komponen *mark-up*). Harga jual dengan metode *cost-plus pricing* diharapkan mampu menjadi referensi bagi Rumah Produksi Wan Tempeh agar dapat menentukan harga jual yang tepat dan

efisien, sehingga perusahaan memperoleh pendapatan dan keuntungan yang lebih serta dapat mempertahankan dan mengembangkan usahanya supaya dapat bersaing dengan kompetitornya.

Supriyono (2018) menyatakan bahwa akuntansi biaya merupakan alat bagi manajemen untuk mengawasi dan mencatat transaksi biaya secara sistematis dan memberikan informasi biaya berupa laporan biaya. Akuntansi biaya salah satunya ditujukan untuk penentuan harga pokok produk.

Putra (2018) menyatakan bahwa biaya produksi adalah biaya-biaya yang timbul akibat adanya kegiatan produksi, yang mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual. Sedangkan Firmansyah (2013) menyatakan bahwa harga pokok produksi yaitu seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang dipakai dalam mengolah bahan baku menjadi produk yang siap dijual. Menurut Harnanto (2017), informasi harga pokok produk tidak hanya diperlukan untuk penilaian efisiensi operasi perusahaan, tetapi juga untuk dipakai sebagai dasar dalam menilai persediaan dan menentukan harga pokok penjualan dalam menentukan laba-rugi periodik.

Lestari dan Dhyka (2017) menjelaskan bahwa terdapat elemen produk (harga pokok produk) pada perusahaan manufaktur, yang terdiri dari bahan baku langsung (*direct materials*), tenaga kerja langsung (*direct labor*) dan *overhead* pabrik (*factory overhead*).

Halim *et al* (2017) menyatakan bahwa penentuan harga pokok produk yang konvensional yang biasa disebut dengan metode *full costing* adalah dengan memasukkan semua unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap dan *variable* ke dalam produk ataupun jasa. Sedangkan *variable costing* hanya memasukkan unsur biaya

produksi yang bersifat variabel saja ke dalam penentuan harga pokok produk. Adapun biaya produksi bersifat tetap akan dibebankan sebagai unsur biaya periodik.

Format laporan harga pokok produksi menurut Dewi dan Septian (2013) sebagai berikut:

Biaya bahan baku langsung	xxxxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxxxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik (tetap & <i>variable</i>)	xxxxx +
Total Biaya Produksi	<u>xxxxx</u>
Persediaan dalam proses, 1 Januari	<u>xxxxx</u> +
Sub Total	<u>xxxxx</u>
Persediaan dalam proses, 31 Desember	xxxxx -
Harga pokok produksi	xxxxx

Samryn (2012) menuliskan bahwa harga adalah salah satu informasi penting dari suatu produk. Harga jual berkaitan dengan seluruh tujuan jangka pendek dan sasaran jangka panjang sebuah perusahaan.

Deviesa (2019) menyatakan bahwa salah satu faktor yang mempengaruhi manajemen dalam membuat keputusan mengenai harga jual adalah faktor pertimbangan biaya yang terjadi. Hal ini karena biaya mempengaruhi harga sehingga perusahaan harus dapat menentukan berapa jumlah produk yang akan diproduksi di mana untuk jumlah tertentu biaya produksinya rendah.

Masih menurut Deviesa (2019) bahwa salah satu metode dalam menentukan harga jual yang akan digunakan pelaku bisnis adalah *cost plus pricing*, yang menekankan perhitungan biaya menghasilkan suatu produk. Sedangkan Sodikin (2015) menyebutkan bahwa pendekatan yang umum dalam menentukan harga jual produk standar yaitu dengan mengaplikasikan formula *cost-plus*, dimana harga jual berasal dari unsur biaya (*cost*) ditambah dengan

markup sebesar persentase tertentu dari biaya tersebut. Penentuan *markup* ditentukan oleh perusahaan agar laba yang diinginkan dapat dicapai.

Menurut Halim *et al* (2017), rumus untuk menghitung harga jual dengan pendekatan *cost-plus pricing* ditentukan sebagai berikut:

$$\text{Harga Jual} = \text{Harga Pokok Produk} + \text{Markup} (\% \text{ Markup} \times \text{Harga Pokok Produk})$$

$$\% \text{Markup} = \frac{\text{Biaya Non Produksi} + \text{Laba Diharapkan}}{\text{Biaya Produksi}}$$

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Rumah Produksi Wan Tempe sebuah *home industry* yang berlokasi di Patumbak, Deli Serdang, Sumatera Utara. Penelitian dilakukan pada tahun 2019 dengan pengambilan data dilakukan pada bulan Mei 2019.

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari data primer yang diperoleh melalui keterangan dan penjelasan dari wawancara langsung dengan pemilik Rumah Produksi Wan Tempe mengenai data yang dibutuhkan berkaitan dengan pokok permasalahan dalam penelitian ini yaitu perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual. Selain itu dilakukan juga observasi kepada objek penelitian untuk memperoleh informasi tentang proses produksi dan data yang diperlukan dalam menjawab permasalahan penelitian ini. Sedangkan dokumentasi merupakan pelengkap atas pengumpulan data penelitian lebih lanjut.

Dalam melakukan penelitian ini, metode analisis data yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif yaitu merinci dan menjelaskan secara panjang lebar keterkaitan data penelitian dalam bentuk kalimat. Hasil akhir penelitian ini

merekendasikan penyusunan harga pokok produksi dan penentuan harga jual yang seharusnya, dimana metode ini dinyatakan dengan angka-angka. Adapun langkah-langkah yang dilakukan untuk menjawab rumusan masalah penelitian ini adalah:

1. Mendeskripsikan penghitungan harga pokok produksi perusahaan dengan menjabarkan biaya-biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam suatu periode tertentu.
2. Menentukan prosedur penentuan harga pokok menurut metode *full costing* dengan cara:
 - a. Mengumpulkan data produksi dalam periode tertentu dan mengumpulkan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik period tertentu untuk menyusun laporan harga pokok produksi dan menghitung harga pokok produksi per satuan.
 - b. Mendeskripsikan dan melakukan penghitungan harga pokok produksi sesuai metode *full costing*.
 - c. Menghitung harga pokok produksi per satuan produk, dengan cara membagi total harga pokok produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan.
3. Membandingkan prosedur penghitungan harga pokok produksi yang didapat dari kajian teori dengan prosedur dari perusahaan.
4. Mendeskripsikan penghitungan harga jual menurut perusahaan berdasarkan data yang diperoleh seperti biaya non produksi dan persentase laba yang digunakan oleh perusahaan.
5. Menentukan prosedur penentuan harga jual menurut metode *cost-plus pricing* dengan cara:
 - a. Mengumpulkan data biaya produksi dan non produksi dalam periode tertentu.

- b. Mendeskripsikan dan melakukan penghitungan harga jual produk sesuai metode *cost-plus pricing*.
 - c. Menghitung harga satuan produk yaitu dengan cara menjumlahkan harga pokok produksi per satuan dengan persentase (%) *markup*.
6. Membandingkan prosedur penghitungan harga jual menurut perusahaan dengan menurut metode *cost-plus pricing*.
 7. Melakukan analisis terhadap perbandingan tersebut untuk mendapatkan hasil apakah ada perbedaan dengan teori.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Merujuk kepada tujuan penelitian diatas, maka berikut ini diperlihatkan Tabel 1 yang berisi rincian biaya produksi menurut versi Rumah Produksi Wan Tempeh.

Tabel 1. Perhitungan Biaya Produksi Menurut Rumah Produksi Wan Tempeh pada Bulan Mei 2019

No.	Nama Biaya	Biaya per hari (Rp)	Biaya per bulan (Rp)
1	Kacang Kedelai	2.600.000,-	78.000.000,-
2	Ragi Tempe	80.000,-	2.400.000,-
3	Upah Pembuat Tempe	300.000,-	9.000.000,-
4	Upah Pengantar Tempe	90.000,-	2.700.000,-
5	Upah Pemasak Tempe		
6	Listrik	60.000,-	5.400.000,-
7	Kayu Bakar	23.333,-	700.000,-
8	Bensin	10.000,-	300.000,-
9	Plastik Pembungkus Tempe	25.000,-	750.000,-
		40.000,-	1.200.000,-
	Total Biaya Produksi	3.348.333,-	100.450.000,-

Sumber : Rumah Produksi Wan Tempeh (2019)

Dari data biaya produksi yang didapatkan diatas, maka dapat dibuat perhitungan harga pokok produksi menurut Rumah Produksi Wan Tempeh sebagai berikut:

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Rumah Produksi Wan Tempeh pada Bulan Mei 2019

Keterangan	Jumlah (Rp)
Jumlah Biaya Produksi Sebulan	100.450.000,-,-
Persediaan Produk Dalam Proses (Awal)	0
Total Biaya Produksi	100.450.000,-,-
Persediaan Produk Dalam Proses (Akhir)	0
Total Harga Pokok Produksi	100.450.000,-
Harga Pokok Produksi Per Hari	3.348.333,-

Sumber: Data Diolah (2019)

Dari 400 kg kacang kedelai yang dimasukkan sebagai bahan baku awal, setelah diolah dan diproses lebih lanjut akan mengembang sekitar 60% dan menghasilkan kacang kedelai yang siap untuk dibungkus sebanyak 660 kg (setara 660.000 gram).

Untuk mencari harga pokok produksi per gram dapat dihitung dengan cara membagi total harga pokok produksi per hari dengan jumlah kacang kedelai yang sudah selesai diproses per hari. Sehingga akan didapat harga pokok produksi gramnya sebesar Rp 5.07 (Rp 3.348.333,- : 660.000 gram).

Selanjutnya, perusahaan dapat menghitung harga pokok produksi per bungkus untuk setiap varian produk tempe, sebagai berikut:

1. Tempe ukuran petak dengan berat 150 gram, maka harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp 761,-.(dibulatkan)
2. Tempe ukuran kecil panjang dengan berat 180 gram, maka harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp 913,- (dibulatkan)
3. Tempe ukuran sedang panjang dengan berat 300 gram, maka harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp 1.521,-.
4. Tempe ukuran besar panjang dengan berat 450 gram, maka harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp 2.282,- (dibulatkan)

Pada Tabel 3 diperlihatkan biaya produksi menurut metode *full costing*.

Tabel 3. Perhitungan Biaya Produksi Menurut Metode Full Costing pada Bulan Mei 2019

No.	Nama Biaya	Biaya Per Hari (Rp)	Biaya Per Bulan (Rp)
1	Biaya Bahan Baku Langsung	2.680.000,-	80.400.000,-
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	480.000,-	14.400.000,-
3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik (Variabel dan Tetap)	112.818,-	3.384.550,-
Total Biaya Produksi		3.272.818,-	98.184.550,-

Sumber : Data Diolah (2019)

Dari data biaya produksi yang didapatkan diatas, maka dapat dibuat perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing*, sebagai berikut:

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing* pada Bulan Mei 2019

Keterangan	Jumlah (Rp)
Jumlah Biaya Produksi Sebulan	98.184.550,-
Persediaan Produk Dalam Proses (Awal)	0
Total Biaya Produksi	98.184.550,-
Persediaan Produk Dalam Proses (Akhir)	0
Total Harga Pokok Produksi	98.184.550,-
Harga Pokok Produksi Per Hari	3.272.818,-

Sumber: Data Diolah (2019)

Dari 400 kg kacang kedelai yang dimasukkan sebagai bahan baku awal, setelah diolah dan diproses lebih lanjut akan menghasilkan kacang kedelai yang siap untuk dibungkus sebanyak 660 kg (setara 660.000 gram).

Untuk mencari harga pokok produksi per gram dapat dihitung dengan cara membagi total harga pokok produksi per hari dengan jumlah kacang kedelai yang sudah selesai diproses per hari. Sehingga akan didapat harga pokok produksi gramnya sebesar Rp 4,96 (Rp 3.272.818,- : 660.000 gram).

Selanjutnya, perusahaan dapat menghitung harga pokok produksi per bungkus untuk setiap varian produk tempe, sebagai berikut:

1. Tempe ukuran petak dengan berat 150 gram, maka harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp 744,-.
2. Tempe ukuran kecil panjang dengan berat 180 gram, maka harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp 893,- (dibulatkan).

3. Tempe ukuran sedang panjang dengan berat 300 gram, maka harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp 1.488,-.
4. Tempe ukuran besar panjang dengan berat 450 gram, maka harga pokok produksi per bungkus sebesar Rp 2.232,-.

Dari uraian diatas dapat dibuat perbandingan antara harga pokok produksi tempe yang dihitung oleh perusahaan dengan harga pokok produksi menurut metode *full costing*, sebagai berikut:

Tabel 5. Perbandingan antara Harga Pokok Produksi Per Bungkus Menurut Rumah Produksi Wan Tempeh dengan Menurut Metode *Full Costing*

No.	Varian Tempe	Menurut Rumah Produksi Wan Tempeh (Rp)	Menurut Metode <i>Full Costing</i> (Rp)	Selisih (Rp)
1	Tempe uk. petak(150gr)	761,-	744	17,-
2	Tempe uk. kecil panjang (180 gr)	913,-	893	20,-
3	Tempe uk. sedang panjang (300 gr)	1.521,-	1.488,-	33,-
4	Tempe uk. besar panjang (450 gr)	2.282,-	2.232,-	50,-

Sumber: Data Diolah (2019)

Dalam menentukan harga jual produk tempennya, Rumah Produksi Wan Tempeh tidak melakukan perhitungan yang akurat. Perusahaan hanya melakukan penaksiran saja serta berpedoman kepada harga pasar dari produk kompetitor. Pedoman

perusahaan dalam menentukan harga jual hanya kepada modal kembali saja.

Adapun harga jual dari masing-masing ukuran tempe adalah sebagai berikut:

1. Tempe ukuran petak dengan berat 150 gram dijual dengan harga Rp 1.100,-
2. Tempe ukuran kecil panjang dengan berat 180 gram dijual dengan harga Rp 1.300,-
3. Tempe ukuran sedang panjang dengan berat 300 gram dijual dengan harga Rp 2.500,-
4. Tempe ukuran besar panjang dengan berat 450 gram dijual dengan harga Rp 3.500,-

Berdasarkan data tersebut diatas, dapat dihitung persentase (%) keuntungan yang diperoleh perusahaan, dengan rumus sebagai berikut:

$$\frac{\text{Harga jual} - \text{Harga pokok produksi}}{\text{Harga pokok produksi perusahaan}} \times 100\%$$

Sehingga dapat diketahui jumlah persentase keuntungan untuk setiap varian tempe berdasarkan data perusahaan, sebagai berikut:

Tabel 6. Persentase Keuntungan Menurut Rumah Produksi Wan Tempeh

No.	Varian Tempe	Persentase Keuntungan Per Bungkus (%)
1	Tempe ukuran petak (150 gram)	45
2	Tempe ukuran kecil panjang (180 gram)	42
3	Tempe ukuran sedang panjang (300 gram)	64
4	Tempe ukuran besar panjang (450 gram)	53
Total		204

Sumber: Data Diolah (2019)

Dari tabel 6 terlihat bahwa perusahaan mengambil persentase keuntungan (laba) dari penjualan produk tempe antara 45% sampai 64%, sehingga dapat diambil rata-rata persentase keuntungan atas penjualan produk tempennya sebesar 51%.

Sedangkan menurut metode *cost-plus pricing*, untuk menentukan harga jual produk tempe ini, maka harus dicari terlebih dahulu % *markup*, dengan rumus sebagai berikut:

$$\% \text{ Markup} = \frac{\text{Biaya NonProduksi} + \text{Laba Diharapkan}}{\text{Biaya Produksi}}$$

Selanjutnya dapat dicari nilai *markup* dan harga jual dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Markup} = \% \text{ Markup} \times \text{Harga Pokok Produksi}$$

$$\text{Harga jual} = \text{Harga Pokok Produksi} + \text{Markup}$$

Data biaya non produksi terlihat pada tabel 7 dibawah ini:

Tabel 7. Biaya Non Produksi pada Bulan Mei 2019

No.	Nama Biaya	Biaya Per Hari (Rp)	Biaya Per Bulan (Rp)
1	Biaya Upah Pengantar Tempe	90.000,-	2.700.000,-
2	Biaya Transportasi Pengantar Tempe	12.500,-	375.000,-
Total Biaya Non Produksi		102.500	3.075.000,-

Sumber : Data Diolah (2019)

Data biaya produksi sebulan berdasarkan tabel 3 adalah sebesar Rp 98.184.550,-. Data harga pokok produksi sebulan didapat dari tabel 4 sebesar Rp 98.184.550,-. Apabila perusahaan menargetkan keuntungan sebesar 51% tiap bulan, maka dapat dihitung % *markup*, sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \% \text{ Markup} &= \frac{\text{Rp } 3.075.000 + 51\% (\text{Rp } 98.184.550)}{\text{Rp } 98.184.550} \\ &= \frac{\text{Rp } 3.075.000 + 50.074.121}{\text{Rp } 98.184.550} \\ &= \frac{\text{Rp } 53.149.121}{\text{Rp } 98.184.550} \\ &= 0,54 = 54\% \end{aligned}$$

Selanjutnya, dari rumus harga jual diatasmaka, dapat dihitung besarnya harga jual untuk masing-masing varian tempe per bungkus, yaitu:

Tabel 8. Harga Jual Tempe Menurut Metode Cost-Plus Pricing

No.	Varian Tempe	Harga Pokok Per Bungkus	% Markup	Harga Jual
1	Tempe ukuran petak dengan berat 150 gram	744	54	1.146,-
2	Tempe ukuran kecil panjang dengan berat 180 gram	893	54	1.375,-
3	Tempe ukuran sedang panjang dengan berat 300 gram	1.488,-	54	2.292,-
4	Tempe ukuran besar panjang dengan berat 450 gram	2.232,-	54	3.457,-

Sumber: Data Diolah (2019)

Dari uraian diatas dapat dibuat perbandingan antara harga jual tempe yang ditetapkan perusahaan dengan harga jual tempe menurut metode *full costing*, sebagai berikut:

Tabel 9. Perbandingan antara Harga Jual Tempe Per Bungkus Menurut Rumah Produksi Wan Tempeh dengan Menurut Metode Cost-Plus Pricing

No.	Varian Tempe	Menurut Rumah Produksi Wan Tempeh (Rp)	Menurut Metode Cost-Plus Pricing (Rp)	Selisih (Rp)
1	Tempe ukuran petak (150 gram)	1.100,-	1.146,-	(46,-)
2	Tempe ukuran kecil panjang (180 gram)	1.300,-	1.375,-	(75,-)
3	Tempe ukuran sedang panjang (300 gram)	2.500,-	2.292,-	208,-
4	Tempe ukuran besar panjang (450 gram)	3.500,-	3.457,-	43,-

Sumber: Data Diolah (2019)

Pada jenis tempe ukuran petak terdapat selisih sebesar Rp 46,- atau harga jual menurut metode *cost-plus pricing* lebih besar dari harga jual menurut perusahaan. Untuk tempe ukuran kecil panjang terdapat selisih sebesar Rp 75,- dimana harga jual menurut metode *cost-plus pricing* lebih besar dari harga jual menurut metode perusahaan. Sedangkan untuk tempe ukuran sedang panjang juga terdapat selisih sebesar Rp 208,- dimana selisih tersebut terdapat karena harga jual yang ditetapkan perusahaan lebih besar daripada harga jual menurut metode *cost-*

plus pricing. Begitu juga untuk ukuran tempe besar panjang mengalami perbedaan harga sebesar Rp 43,- dikarenakan harga jual dari perusahaan lebih besar dari harga jual menurut metode *cost-plus pricing*.

Dari tabel 5 terlihat ada perbedaan dalam penghitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dan metode *full costing*. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih kecil dibandingkan dengan perhitungan yang telah dilakukan perusahaan. Hal ini disebabkan karena perusahaan belum menerapkan penghitungan biaya produksi sesuai dengan teori ilmu akuntansi biaya. Menurut teori tersebut, biaya produksi dihitung dengan cara menjumlahkan unsur biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat variabel maupun bersifat tetap.

Perusahaan dalam menghitung biaya produksi hanya melakukan perhitungan yang sangat sederhana tanpa dilakukan pengelompokan biaya yang dikeluarkan, sehingga pembebanan biaya terhadap produk dihitung secara menyeluruh. Perusahaan tidak merinci secara detail semua biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Selain itu, biaya yang dihitung oleh perusahaan ini belum meliputi seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi tersebut. Pemilik berperan besar dalam menentukan biaya-biaya yang akan dimasukkan sebagai biaya produksi.

Selain itu perusahaan tidak melakukan pencatatan keuangan yang memadai karena pemilik belum memahami dalam melakukan perhitungan biaya-biaya yang dikeluarkan. Jika pemilik harus menerima pegawai baru yang memiliki kemampuan dalam akuntansi maka biaya yang akan dikeluarkan semakin banyak lagi dan merupakan pemborosan

biaya. Sehingga menurut perusahaan lebih baik dilakukan sendiri, walaupun dengan kemampuan yang minim.

Menurut perusahaan ini, biaya produksi yang dihitung hanya biaya bahan baku berupa kedelai dan ragi tempe, biaya pemakaian kayu bakar, biaya listrik, biaya bensin, biaya plastik pembungkus tempe, biaya upah pembuat tempe, biaya pengantar tempe dan biaya upah pengantar tempe. Jadi, masih ada biaya yang belum diperhitungkan dalam proses produksi, yaitu biaya pemeliharaan mesin, dan biaya penyusutan peralatan dan mesin. Selain itu, perusahaan juga memasukkan unsur biaya non produksi kedalam penghitungan biaya produksinya, yaitu biaya upah tenaga pengantar tempe dan biaya transportasi bensin pengantar tempe.

Kondisi yang terjadi pada perusahaan diatas menyebabkan terjadinya perbedaan dalam penghitungan harga pokok produksi. Dengan menggunakan metode *full costing* akan dihasilkan harga pokok produksi yang akurat karena biaya yang ada dalam proses produksi dihitung secara terperinci dan akan berdampak kepada penentuan harga jual dan laba yang diinginkan perusahaan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Setiyaningsih (2009) serta Irman dan Desi (2016) yang menyimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan memiliki perbedaan dengan perhitungan harga pokok produksi metode *full costing*. Perbedaan biaya produksi ini disebabkan karena penghitungan metode yang diterapkan oleh perusahaan tidak merinci secara detail semua biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi.

Tabel 9 menyajikan informasi harga jual yang diperoleh dari perusahaan dan dari perhitungan metode *cost-plus pricing*. Dari informasi tersebut

terlihat bahwa terdapat selisih harga jual per bungkus tempe untuk semua variannya antara versi perusahaan dengan versi teori *cost-plus pricing*. Penyebabnya karena ada perbedaan dalam mengalokasikan biaya produksi dan penentuan *markup*.

Hasil perbandingan harga jual menunjukkan bahwa selisih yang paling besar terdapat pada varian tempe ukuran sedang panjang yaitu sebesar Rp 208,- dimana harga jual yang ditetapkan perusahaan lebih tinggi daripada harga jual menurut metode *cost-plus pricing*, yang berarti perusahaan tentunya akan mendapatkan penjualan yang paling besar pada varian ini. Tetapi, jika melihat kembali informasi yang diberikan perusahaan mengenai jumlah produksi pada varian ini diketahui sebesar 300 bungkus tempe per harinya dan jumlah produksi varian ini merupakan yang paling sedikit dihasilkan, sehingga pendapatan yang diterima perusahaan tidak seperti yang diperkirakan tersebut. Sebaliknya untuk varian tempe ukuran petak dengan selisih sebesar Rp 46,- dimana harga jual yang ditetapkan perusahaan lebih kecil daripada harga jual menurut metode *cost-plus pricing*, hal ini berarti perusahaan akan mendapatkan penjualan yang lebih sedikit pada varian ini. Tetapi, jika dilihat informasi jumlah produksi yang dihasilkan pada varian ini adalah sebesar 1.000 bungkus tempe per harinya dan jumlah produksi varian ini merupakan yang paling besar dihasilkan, maka perusahaan kehilangan pendapatan yang cukup besar pada varian tempe ini.

Perusahaan menetapkan harga jual berdasarkan taksiran dengan acuan modal kembali dan juga melihat dari harga pesaing, jadi tidak ada persentase khusus yang ditetapkan perusahaan guna mencapai laba tertentu. Menurut teori *cost-plus pricing*, penentuan harga jual produk yang dibebankan kepada konsumen dibuat berdasarkan biaya produksi per unit

(bungkus) ditambah persentase *markup*. Perhitungan persentase *markup* menurut teori tersebut didapat sebesar 54% yang besaran nilainya didapat dari perkalian dengan biaya produksi per bungkus.

Dengan penghitungan harga jual yang tepat dan akurat diharapkan akan didapat keuntungan yang lebih memadai dan mampu menutup biaya produksi yang telah dikeluarkan. Kesalahan dalam penghitungan harga pokok produksi dapat berpengaruh kepada penentuan harga jual maupun laba yang diinginkan oleh suatu perusahaan

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Sari dan Lily (2018) serta Moray *et al* (2014) yang menyimpulkan bahwa terjadi perbedaan antara harga jual yang ditetapkan perusahaan dengan penentuan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing*. Penyebabnya karena ada perbedaan dalam pengalokasian biaya produksi dan penentuan *markup*.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dipaparkan diatas, dapat disimpulkan bahwa tujuan penelitian ini telah tercapai. Tujuan pertama penelitian ini yaitu terdapat perbedaan antara penghitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan oleh Rumah Produksi Wan Tempeh dengan metode *full costing*. Penyebabnya karena perusahaan belum menerapkan penghitungan biaya produksi sesuai dengan teori ilmu akuntansi biaya, yang memasukkan unsur biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat variabel maupun bersifat tetap. Perusahaan dalam menghitung biaya produksi hanya melakukan perhitungan yang sederhana saja tanpa dilakukan pengelompokan biaya yang dikeluarkan, sehingga

pembebanan biaya terhadap produk dihitung secara keseluruhan. Selain itu, biaya yang dihitung oleh perusahaan belum mencakup semua biaya yang seharusnya dibebankan kedalam proses produksi tersebut. Perusahaan lebih condong kepada pertimbangan pemilik untuk menentukan biaya-biaya yang dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi.

Tujuan penelitian yang kedua yaitu terdapat perbedaan antara penentuan harga jual Rumah Produksi Wan Tempeh dengan metode *cost-plus pricing*. Penyebabnya karena adaperbedaan dalam pengelompokan biaya produksi dan penentuan *markup*. Perusahaan menetapkan harga jual berdasarkan taksiran dengan pedoman modal kembali dan juga melihat dari harga pesaing, sehingga tidak ada persentase khusus yang ditetapkan perusahaan untuk mencapai laba tertentu. Sedangkan menurut metode *cost-plus pricing*, penentuan harga jual produk yang dibebankan kepada konsumen dibuat berdasarkan biaya produksi per bungkus ditambah persentase *markup*. Perhitungan persentase *markup* menurut metode tersebut adalah sebesar 54% yang besaran nilainya didapat dari perkalian dengan biaya produksi per bungkus.

Saran

Adapun saran yang peneliti dapat berikan dari hasil penelitian ini adalah:

1. Sebaiknya perusahaan menggunakan penghitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual produk tempnya dengan pendekatan *full costing* dan *cost-plus pricing*, karena dapat menghasilkan harga pokok produksi dan harga jual yang tepat dan akurat yang akan menambah laba bagi perusahaan.

2. Setelah semua unsur biaya diklasifikasikan berdasarkan metode *full costing*, selanjutnya adalah melakukan pengumpulan biaya. Sejauh ini pengumpulan biaya dalam perusahaan dirasa masih kurang memadai untuk tujuan penentuan harga pokok produksi. Untuk itu disarankan agar pengumpulan biaya produksi dilakukan menurut pusat biaya. Pusat biaya yang dimaksud adalah departemen-departemen yang ada dalam proses produksi.
3. Untuk peneliti selanjutnya yang akan melakukan penelitian yang sejenis, disarankan dapat mengganti dengan metode lain untuk melakukan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual, sehingga banyak alternatif yang didapat agar diperoleh harga pokok produksi dan harga jual yang efisien dan sesuai dengan keinginan pemilik usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Deviesa, Devie. 2019. Akuntansi Manajemen. Strategis dan Praktis. Yogyakarta:ANDI.
- Dewi, Sofia Prima dan Septian Bayu Kristanto. 2013. Akuntansi Biaya. Jakarta:In Media.
- Firmansyah, Iman. 2013. Akuntansi Biaya Itu Gampang. Jakarta:Dunia Cerdas.
- Halim, Abdul, Bambang Supomo dan Muhammad Syam Kusufi. 2017. Akuntansi Manajemen (Akuntansi Manajerial). Edisi 2. Yogyakarta:BPFE.
- Harnanto. 2017. Akuntansi Biaya – Sistem Biaya Historis. Yogyakarta:BPFE dan Andi Offset.
- Irman, Mimelientesa Tesha dan Desi Letari. 2016. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing pada Tahu Mang

- Ujang Pekanbaru. *Procuratio: Jurnal Ilmiah Manajemen*. Vol. 4 (4): 467-477.
- Krismiaji dan Y. Anni Aryani. 2011. *Akuntansi Manajemen*. Edisi Kedua. Yogyakarta:UPP STIM YKPN.
- Lestari, Wiwik dan Dhyka Bagus Permana. 2017. *Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial*. Depok:Rajawali Pers.
- Moray, Jessica Claudia, David Paul Elia Saerang, Treesje Runtu. Penetapan Harga Jual dengan Cost Plus Pricing Menggunakan Pendekatan Full Costing pada UD. Gladys Bakery. *Jurnal Ekonomi Manajemen Bisnis dan Akuntansi*, Vol. 2 (2): 1272-1283.
- Putra, Indra Mahardika. 2018. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kedua. Yogyakarta:Quadrant.
- Samryn, L.M. 2012. *Akuntansi Manajemen*. Jakarta:Kencana.
- Sari, Yunita dan Lily Karlina Nasution. 2018. Analisis Penentuan Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing dan Pengaruhnya terhadap Laba yang Dihasilkan pada UD Maju. *Jurnal Akuntansi dan Bisnis*, Vol. 4 (1): 85-96.
- Setiyaningsih, Endra. 20019. Analisis Penerapan Metode Full Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi untuk Penetapan Harga Jual (Studi Kasus pada Pabrik Tahu Lestari). Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Dian Nuswantoro, Semarang.
- Sodikin, Slamet Sugiri. 2015. *Akuntansi Manajemen*. Sebuah Pengantar. Edisi Kelima. Yogyakarta:UPP STIM YKPN.
- Supriyono. 2018. *Akuntansi Biaya - Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Buku 1. Edisi Kedua. Yogyakarta:BPFE.
- Witjaksono, Armanto. 2013. *Akuntansi Biaya*. Edisi Revisi. Yogyakarta:Graha Ilmu.