

NENDRIA6

by Student _

Submission date: 11-Aug-2023 03:33AM (UTC+0530)

Submission ID: 2142258653

File name: NENDRIA6.docx (5.21M)

Word count: 4922

Character count: 30212

ANALISIS PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN PERHITUNGAN BIAYA PRODUKSI DONAT STUDI KASUS PADA PRODUSEN DI RUMAH PRODUKSI DONNA SNACK & CATERING PERUM TAMAN NIRWANA BLOK A11 PUTIH GAMPENGREJO KEDIRI

Abstrak

Kegiatan penelitian ini bertujuan untuk menganalisis biaya pengolahan bahan baku guna menentukan nilai jual dari jajanan donat di rumah produksi Donna Snack & Catering. Pada penelitian ini, rumusan masalah yang muncul adalah (1) Berapa total biaya produksi yang digunakan untuk memproduksi donat dengan metode perhitungan secara *full costing*? (2) Berapa besarnya harga jual yang ditentukan produsen donat jika dihitung menggunakan metode *cost plus pricing method*?. Jenis penelitian yang dipakai adalah penelitian deskriptif kuantitatif yang berupa data primer dengan melakukan observasi, wawancara, serta dokumentasi. Teknik analisis data yang dilakukan adalah metode harga pokok produksi dengan *full costing* kemudian perhitungan harga jual dengan *cost plus pricing*. Hasil penelitiannya adalah total keseluruhan biaya produksi donat menggunakan metode *full costing* selama proses produksi adalah Rp 185.398,05 yang dihitung berdasarkan biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik tetap maupun variabel. Dalam penetapan nilai jual yang dihitung berdasarkan metode *cost plus pricing* adalah mencapai Rp1.600/unit yang dihitung berdasarkan jumlah taksiran biaya penuh dengan laba yang diinginkan. Dengan menggunakan perhitungan biaya produksi secara *full costing* diharapkan agar produsen dapat mengetahui total keseluruhan biaya yang dikeluarkan. Sehingga dapat menjadi penentuan harga jual yang tepat serta laba yang diperoleh akan sesuai dengan yang diharapkan.

Abstract

This research activity aims to analyze the cost of processing raw materials to determine the selling value of donuts snack in production houses of Donna Snack & Catering. There is this research, the problem formulations that arise are: (1) What is the total production cost used to produce donuts using the full costing calculation method? (2) What is the amount of selling price set by donuts producers if calculated using the cost plus pricing method?. The type of research used is descriptive quantitative research in the form of primary data by conducting observations, interviews, and documentation. The data analysis technique used is the cost of production method with full costing then the selling price calculation using cost plus pricing method. The result of his research is the total production cost of donuts using the full costing method during production is Rp 185.398,05 which is calculated based on the cost of raw material, labor, and fixed and variable factory overhead costs. In determining the selling price calculated based on the cost plus pricing method is reaching Rp 1.600/unit which is calculated based on the total estimated full cost with the desired profit. By using the calculation of production cost in full costing it is hoped that producers can find out the total costs incurred. So that it can be the determination of the right selling price and the profit earned will be as expected.

Pendahuluan

Ekonomi Indonesia adalah suatu kegiatan ekonomi terluas di wilayah ASEAN dan termasuk dalam perekonomian pasar berkembang. Indonesia adalah negara yang memiliki penghasilan rata-rata dan merupakan negara yang termasuk dalam anggota G-20. Indonesia sendiri adalah suatu negara yang bergerak dalam bidang industri, dan tergolong sebagai negara yang bergerak dalam bidang industri baru. Negara Indonesia merupakan negara perekonomian ke-17 terluas di ASEAN sesuai dalam PDB Nominal dan terbesar ke-7 dalam hal PDB KKB. PDB Nominal merupakan produk domestik bruto yang memiliki nilai barang dan nilai harganya diukur berdasarkan harga pada saat ini. PDB KKB merupakan metode untuk menghitung dari nilai tukar sebuah mata uang dari dua negara yang berbeda.

Negara Indonesia sendiri adalah suatu negara dengan kegiatan ekonomi terbesar di dunia. Kegiatan ekonomi Indonesia merupakan kegiatan yang memiliki ciri khas tersendiri. Kegiatan ekonomi di Indonesia sangat terkenal sekali dengan adanya kegiatan ekonomi pasar tradisional. Pasar tradisional adalah wadah bagi orang yang menjual dan orang yang membeli guna melakukan kegiatan penjualan barang dagangan. Dimana pasar tradisional adalah wadah bagi pembeli ataupun masyarakat melakukan kegiatan tawar-menawar suatu produk yang ingin dibeli. Pada umumnya pasar tradisional terdiri toko, kios, dan bahkan hanya berupa tempat dasaran untuk menaruh produk dagangannya. Pasar tradisional adalah lokasi untuk menjual berbagai jenis produk, baik berupa bahan sembako, sayuran, jajanan tradisional, dan bahan pangan lainnya. Jajanan-jajanan di pasar biasanya bukan produk yang dibuat sendiri oleh para penjual. Mereka biasanya hanya menjualkan produk yang diolah oleh orang lain.

Produk yang dijual biasanya biasanya berasal dari rumah produksi yang khusus memproduksi barang yang nantinya akan ditiptkan pada para penjual di pasar tersebut. Ada berbagai rumah produksi atau biasa disebut dengan catering.

Dengan banyaknya *home catering* para produsen memiliki inovasi sendiri untuk terus mengembangkan usahanya. Tidak hanya itu, para produsen juga memiliki cara sendiri agar produk yang mereka hasilnya tetap digemari oleh masyarakat. Dalam hal ini, peneliti melakukan analisis dari salah rumah produksi jajanan yaitu Donna Snack & Catering yang beralamatkan di Perum Taman Nirwana Blok A11 Putih Gampengrejo Kediri. Dimana pada rumah produksi ini merupakan rumah produksi yang memproduksi jajanan donat.

Dalam proses pembuatan donat, hal yang harus diperhitungkan ialah biaya produksi yang diperlukan untuk membuat adonan donat nantinya. Penentuan dari keseluruhan modal produksi yang dikeluarkan merupakan hal paling penting dalam proses pembuatan donat. Setelah memperkirakan serta mentotal biaya produksi yang diperlukan untuk membuat donat, seorang produsen donat harus menetapkan harga jual dari aneka donat yang telah dihasilkan. Penentuan harga jual pada donat biasanya ditetapkan setelah mengetahui besarnya keseluruhan biaya produksi yang digunakan. Dengan adanya perkiraan dari biaya produksi yang tepat, maka produsen akan jauh lebih mudah untuk melakukan penetapan harga jual pada produknya. Setelah mengetahui total dari biaya produksi yang diperlukan selama proses produksi, maka para produsen kemudian akan menghitung besarnya harga pokok produksi yang dijadikan acuan awal guna penetapan nilai jual suatu produk.

Dengan pada menghitung pengeluaran produksi guna menentukan nilai jual, sudah banyak dari beberapa peneliti terdahulu yang sudah melakukan kegiatan penelitian mengenai objek yang akan diteliti sekarang. Dimana dengan adanya jurnal penelitian terdahulu mengenai perhitungan biaya produksi guna mengetahui besarnya nilai jual dari suatu olahan jajanan tertentu, maka dapat dijadikan sebagai referensi dalam kegiatan penelitian tentang perhitungan biaya produksi dan juga penetapan nilai jual dari suatu olahan tertentu (Maliki & Rukmana, 2020).

Penelitian terdahulu yang berjudul “Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan pada Rumah Makan Meychan Serba Sepuluh Ribu Di Pringsewu”. Dalam penelitian ini peneliti dapat menyimpulkan hasil penelitian yang dilakukannya yaitu perhitungan harga pokok produksi yang tepat dapat dijadikan acuan awal perusahaan dalam penentuan nilai jual pada olahan produknya. Dalam perhitungan harga pokok produk merupakan hal yang penting dilakukan guna mengetahui laba yang nantinya akan didapatkan. Dengan perhitungan harga pokok produk secara *full costing*, maka keseluruhan pengeluaran selama proses produksi dihitung secara rinci dan secara keseluruhan (Wagiyo & Fransiska, 2019).

Selanjutnya, penelitian terdahulu yang berjudul “Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Garment”. Dalam penelitian ini juga dapat menarik kesimpulan berdasarkan penelitian yang dilakukannya yaitu dengan dasar perhitungan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual dari produknya dirasa cukup baik dan sesuai dengan teori pedoman yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksinya. Penelitian ini juga menggunakan metode perhitungan *full costing* untuk harga pokok produksinya, serta menggunakan metode *cost plus pricing* untuk menentukan harga jual dari produk olahannya (Afif & Rismawati, 2019).

Penelitian terdahulu ketiga yang berjudul “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dalam Menetapkan Harga Jual Kue Risoles pada Christsha Kitchen”. Dengan penelitian ini, peneliti dapat menyimpulkan bahwa penelitian tersebut menggunakan metode *full costing*, diharapkan dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* keseluruhan dari biaya dapat dihitung dengan lebih akurat dan terperinci. Adapun perbandingan dari hasil perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh rumah produksi Christsha Kitchen dengan metode *full costing* menunjukkan adanya perbedaan dari hasil perhitungan tersebut (Watupongoh et al., 2022).

Dari penelitian terdahulu yang dapat dijadikan referensi, dapat disimpulkan bahwa perhitungan biaya produksi dan perhitungan harga jual merupakan hal yang sangat penting untuk diketahui dan

dilakukan. Hal ini karena besaran biaya produksi yang diperlukan untuk proses pengolahan bahan baku yang diolah dan dijadikan suatu produk untuk menetapkan harga jual pada produknya. Selain itu, perhitungan harga pokok produksi dilakukan untuk menjadi acuan awal dalam penentuan harga jual dari hasil olahannya dan merupakan faktor penting dalam memulai usaha.

Untuk itu, berdasarkan pada pernyataan dan permasalahan di atas, maka dapat dilakukan sebuah analisis biaya produksi untuk menetapkan harga jual dari produk donat. Dengan melakukan sebuah analisis, maka peneliti dapat mengetahui total dari keseluruhan biaya pengolahan produk selama proses produksi donat setiap harinya. Selain itu, dengan melakukan analisis peneliti juga dapat mengetahui penentuan nilai jual dari produk donat yang dihasilkan. Selain itu juga, dengan melakukan analisis ini peneliti dapat mengetahui metode perhitungan yang digunakan oleh produsen donat di Donna Snack & Catering.

Kajian Teori

Biaya adalah suatu nilai uang yang dikorbankan oleh para pelaku usaha untuk memulai suatu kegiatan bisnis yang nantinya akan terjadi dengan tujuan untuk memperoleh hasil dari suatu kegiatan tertentu (Mulyadi, 2015). Perusahaan dapat dilihat sebagai suatu sistem yang berproses dari *input* untuk menghasilkan keluaran produk (*output*), yang bertujuan untuk mencari keuntungan (P. E. D. M. Dewi et al., 2021).

Akuntansi Biaya adalah suatu kegiatan yang berhubungan langsung dengan ilmu akuntansi dalam hal proses pencatatan, serta pengelompokan dari keseluruhan biaya dengan menggunakan cara-cara tertentu berdasarkan hasil dari penjualan suatu barang maupun jasa yang dihasilkan (Mulyadi, 2015).

Biaya produksi adalah semua biaya langsung dan tidak langsung yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk proses produksi tersebut agar barang atau jasa tersebut dapat dijual, dan perusahaan harus menghitung harga pokok barang karena hal tersebut sangat penting untuk pelaporan keuangan perusahaan (Rachman & Rachmat, 2020).

Biaya bahan baku adalah besarnya nilai dari bahan baku yang nantinya akan digunakan untuk kegiatan produksi serta pengolahan bahan mentah menjadi barang jadi dan siap untuk dijual (Siregar et al., 2013).

Biaya tenaga kerja merupakan besarnya biaya yang harus dibayarkan oleh pelaku usaha untuk para karyawannya setelah melakukan proses produksi untuk mengolah bahan mentah menjadi produk yang siap untuk dijual (Mulyadi, 2015).

Biaya *overhead* pabrik adalah besarnya biaya disamping dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja, dimana biaya *overhead* pabrik merupakan biaya untuk menunjang kegiatan usaha untuk menghasilkan suatu produk (Mulyadi, 2019).

Perhitungan biaya dari barang yang diproduksi memiliki dua metode penentuan, yaitu: 1) *Full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi, baik tetap maupun variabel pada perusahaan, 2) *Variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel dengan biaya produk (Artami et al., 2021).

Dengan demikian kos produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi sebagai berikut:

Biaya bahan baku	XX
Biaya tenaga kerja	XX
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	XX
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	XX
Harga pokok produksi	XX

Harga adalah besarnya nilai uang yang berkaitan dengan dengan suatu barang atau jasa untuk memperoleh manfaat bagi individu maupun kelompok dalam periode tertentu (*Harga*, n.d.).

Harga jual adalah besarnya nilai uang dari suatu produk yang akan dijual oleh suatu unit usaha kepada calon konsumen untuk memperoleh laba yang diinginkan (Ansori, 2015).

Penentuan harga jual normal (*Normal Pricing*)

Metode penentuan harga jual normal sering kali disebut dengan istilah "*Cost Plus Pricing*". *cost plus pricing* adalah metode yang digunakan untuk menghitung besarnya nilai jual yang akan dibebankan kepada konsumen yang dihitung berdasarkan total dari keseleruhan biaya produksi dengan laba yang ingin didapatkan selama kegiatan usaha (Pirmaningsih, 2020).

Harga jual produk/jasa dalam keadaan normal ditentukan dengan formula sebagai berikut:

$$\text{Harga Jual} = \text{total biaya keseluruhan} + \text{laba yang diinginkan}$$

Metode Penelitian

Dalam penelitian ini menggunakan pendekatan secara kuantitatif. Penelitian kuantitatif adalah metode penelitian yang dapat berupa angka atau numerik untuk meneliti dan juga menganalisis suatu fenomena dan juga permasalahan yang ada. (STEI INDONESIA, 2017).

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif adalah metode penelitian tanpa membandingkan variabel yang satu dengan variabel lainnya, dimana merupakan penelitian yang bersifat mandiri dan tanpa menghubungkan antar variabel (Suhartati, 2013).

Sumber data yang diperoleh peneliti berupa data primer. Data primer adalah suatu data atau informasi yang diambil dan didapatkan oleh seorang peneliti secara langsung selama kegiatan penelitian melalui berbagai cara pengumpulan data yang dilakukan (*Pengertian Data Primer Menurut Para Ahli*, n.d.).

Adapun prosedur dalam pengumpulan data diperoleh berdasarkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi selama kegiatan penelitian. Pengertian observasi merupakan kegiatan yang berkaitan dengan pengamatan suatu objek yang akan dijadikan sebagai tempat kegiatan penelitian untuk memperoleh data yang diinginkan (Zakky, 2020).

Wawancara merupakan suatu kegiatan yang berhubungan langsung dengan proses pengumpulan data yang diinginkan dan dapat dilakukan berdasarkan kegiatan tanya jawab yang dilakukan oleh peneliti dan narasumber baik secara langsung maupun melalui media elektronik.

Dokumentasi merupakan suatu kegiatan berhubungan langsung dengan proses pencatatan data dari hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti yang nantinya akan dijadikan sebagai bahan penyediaan data dan dokumen dari hasil penelitian yang dilakukan (Materi, 2022).

Dalam penelitian ini analisis perhitungan data yang diperoleh adalah menggunakan teknik perhitungan total biaya produksi dengan metode perhitungan harga pokok produksi secara *full costing* atau keseruhan biaya baik yang bersifat tetap maupun variabel, serta untuk teknik perhitungan

penetapan harga jual menggunakan metode perhitungan harga jual dengan *cost plus pricing method* atau metode perhitungan harga normal.

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil data yang diperoleh, hal yang akan dilakukan setelahnya adalah analisis biaya produksi dengan metode harga pokok produksi secara *full costing* dan penentuan harga jual produk dengan metode *cost plus pricing*.

1. Perhitungan total biaya produksi yang dilakukan oleh rumah produksi Donna Snack & Catering selama proses produksi secara manual.

Dalam perhitungan yang total biaya produksi, produsen hanya menghitung total biaya bahan baku, biaya 1 tenaga kerja (karyawan saja), biaya bahan penolong, biaya listrik, dan biaya gas yang diperlukan selama proses produksi. Berikut ini adalah perhitungan total biaya produksi yang dilakukan oleh Donna Snack & Catering :

Tabel 4.7 total biaya bahan baku selama proses produksi

Nama bahan baku	Jumlah	Harga per satuan	Total biaya bahan baku
Tepung terigu	3 kg	Rp 10.000	Rp 30.000
Telur	½ kg	Rp 20.000	Rp 10.000
Mentega	1 ½ kg	Rp 10.000	Rp 15.000
Gula	½ kg	Rp 14.000	Rp 7.000
Fermipan	2 bungkus	Rp 5.000	Rp 10.000
Minyak goreng	2 liter	Rp 16.000	Rp 32.000
Meses	½ kg	Rp 10.000	Rp 5.000
Pisang	5 biji	Rp 1.000	Rp 5.000
Kacang hijau	¼ kg	Rp 27.000	Rp 6.750
Wijen	¼ kg	Rp 50.000	Rp 12.500
TOTAL			Rp 133.250

Berdasarkan dari tabel di atas menyatakan bahwa total keseluruhan biaya bahan baku selama proses produksi mencapai Rp 133.250. Perhitungan total biaya bahan baku berdasarkan jumlah atau kuantitas bahan baku yang digunakan kemudian dikalikan dengan harga per satuan dari bahan baku tersebut. Dari total biaya bahan baku tersebut dapat menghasilkan 150 pcs donat dalam sekali produksi.

Tabel 4.8 total perhitungan biaya tenaga kerja (karyawan) selama proses produksi

Tenaga Kerja	Jumlah	Gaji/Upah (Rp)
Karyawan	1	20.000
TOTAL		20.000

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan total biaya tenaga kerja yang dibayar oleh rumah produksi Donna Snack & Catering selama produksi. Jumlah tenaga kerja yang dibayar adalah berjumlah 1 karyawan saja yaitu sebesar Rp 20.000.

Tabel 4.9 total biaya listrik, dan biaya gas selama proses produk

Biaya Listrik	Rp 100.000/bulan	Rp 3.333/hari
Biaya gas	Rp 18.000/minggu	Rp 2.571/hari

Pada tabel diatas menunjukkan total dari biaya listrik dan biaya gas selama proses produksi donat per harinya. Jika biaya listrik selama satu bulan adalah sebesar Rp 100.000, maka dalam sekali produksi memerlukan biaya listrik sebesar Rp 3.333 per hari. Dan untuk biaya gas yang digunakan adalah Rp 2.571 untuk sekali produksi, jika dalam 1 minggu hanya membutuhkan 1 gas dengan biaya Rp 18.000.

Tabel 4.10 total perhitungan biaya bahan penolong selama proses pr

Nama Bahan	Jumlah/ Kuantitas	Harga per satuan (Rp)	Total Biaya Bahan Penolong (Rp)
Plastik OPP ukuran 10x10	2 pack	2.500	5.000

Dari tabel di atas menunjukkan total biaya penolong produk yang diperlukan selama proses produksi. Pada tabel di atas menunjukkan biaya bahan penolong sebesar Rp 5.000. Pada produksi donat, biaya pengemasan berupa biaya pembelian plastik sebanyak 2 pack selama proses produksi.

Total biaya produksi selama proses produksi adalah sebagai berikut :

Biaya bahan baku	Rp 133.250
Biaya tenaga kerja	Rp 20.000
Biaya bahan penolong	Rp 5.000
Biaya listrik	Rp 3.333
Biaya gas	Rp 2.571 +
Harga pokok produksi	Rp 164.154

Dalam perhitungan harga pokok produksi selama proses produksi sebesar Rp 164.154. Dalam perhitungan total biaya produksi secara manual, produsen hanya menghitung biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya 1 tenaga kerja, biaya listrik, dan biaya gas saja.

Sehingga harga pokok produk per unit adalah :

$$\begin{aligned} \text{Harga pokok produk per unit} &= \frac{\text{total biaya produksi}}{\text{jumlah produk yang dihasilkan}} \\ &= \frac{\text{Rp } 164.154}{150} \\ &= \text{Rp } 1.094/\text{unit} \\ &= \text{Rp } 1.100/\text{unit dibulatkan} \end{aligned}$$

Dalam perhitungan harga pokok produk per unit adalah sebesar Rp 1.100, dihitung berdasarkan total dari biaya produksi yang dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan. Dalam perhitungan yang dilakukan Donna Snack & Catering.

2. Penetapan harga jual produk yang dilakukan oleh rumah produksi Donna Snack & Catering

Dalam penetapan harga jual produknya, produsen Donna Snack & Catering berdasarkan laba bersih yang didapatkan dalam sekali produksi. Dalam penjualan produknya, laba bersih yang diambil adalah Rp 200 per unit produk dari harga pokok produk per unit. Jadi penetapan harga jual produk yang dilakukan oleh produsen Donna Snack & Catering adalah total harga pokok produk per unit ditambah dengan laba bersih per unit. Sehingga harga jual yang ditetapkan adalah Rp 1.300/unit. Hal ini karena, produk yang dijual adalah produk yang berasal dari tangan pertama atau diproduksi sendiri. Besarnya harga jual yang dibebankan dapat berubah, jika produk sudah sampai pada tangan kedua atau produk yang dijual kepada penjual lain atau didistribusikan pada para penjual lainnya.

10

3. Perhitungan total biaya produksi dengan menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi secara *full costing*.

a. Total biaya bahan baku selama proses produksi donat, adalah sebagai berikut :

b.

Tabel 4.11 total perhitungan biaya bahan baku selama proses produksi

Nama bahan baku	Jumlah	Harga per satuan	Total biaya bahan baku
Tepung terigu	3 kg	Rp 10.000	Rp 30.000
Telur	½ kg	Rp 20.000	Rp 10.000
Mentega	1 ½ kg	Rp 10.000	Rp 15.000
Gula	½ kg	Rp 14.000	Rp 7.000
Fermipan	2 bungkus	Rp 5.000	Rp 10.000
Minyak goreng	2 liter	Rp 16.000	Rp 32.000
Meses	½ kg	Rp 10.000	Rp 5.000
Pisang	5 biji	Rp 1.000	Rp 5.000
Kacang hijau	¼ kg	Rp 27.000	Rp 6.750
Wijen	¼ kg	Rp 50.000	Rp 12.500
TOTAL			Rp 133.250

Dari tabel di atas menunjukkan bahwa total keseluruhan biaya bahan baku selama proses produksi adalah sebesar Rp 133.250. Perhitungan total biaya bahan baku berdasarkan jumlah atau kuantitas bahan baku yang digunakan kemudian dikalikan dengan harga per satuan dari bahan baku tersebut. Dari total biaya bahan baku tersebut dapat menghasilkan 150 pcs donat dalam sekali produksi.

c. Total biaya tenaga kerja langsung selama proses produksi, adalah sebagai berikut:

Tabel 4.12 total perhitungan biaya tenaga kerja selama proses p

Tenaga Kerja	Jumlah	Gaji/Upah per produksi (Rp)	Total biaya tenaga kerja (Rp)
Pemilik	1	20.000	20.000
Karyawan	1	20.000	20.000
TOTAL			40.000

Pada tabel di atas menunjukkan bahwa dalam perhitungan secara *full costing*, rumah produksi Donna Snack & Catering memiliki 2 tenaga kerja untuk memproduksi donat, yaitu pemilik usaha Donna Snack & Catering dan karyawan yang membantu proses produksi. Dalam proses produksi, gaji/upah hanya diberikan pada karyawan

sebesar Rp 20.000. Sedangkan, dalam perhitungan secara *full costing*, biaya tenaga kerja harus dihitung secara rinci dan keseluruhan sehingga total dari biaya tenaga kerja adalah sebesar Rp 40.000, yaitu gaji/upah yang harus dibayarkan pada pemilik usaha dan karyawan.

- d. Total biaya overhead pabrik berupa peralatan produksi, biaya listrik, biaya gas, dan biaya bahan penolong

Tabel 4.14 total perhitungan biaya penyusutan peralatan produksi

Nama Peralatan	Harga Perolehan (Rp)	Umur Ekonomis	Biaya Penyusutan per tahun (Rp)	Biaya Penyusutan per bulan (Rp)	Biaya Penyusutan per hari (Rp)
Alat penggiling donat	2.500.000	8 tahun	312.500	26.041	868,05
Timbangan besar	250.000	8 tahun	31.250	2.604	86,80
Timbangan kecil	25.000	8 tahun	3.125	260	8,68
Kompor	250.000	4 tahun	62.500	5.208	173,61
Wajan penggorengan	75.000	4 tahun	18.750	1.563	52,08
Baki/nampan	40.000	4 tahun	10.000	833	27,77
Sudip besar	20.000	4 tahun	5.000	417	13,88
Alat tirisan produk/serok	15.000	4 tahun	3.750	313	10,41
Mangkuk plastik	4.000	4 tahun	1.000	83	2,77
TOTAL	3.179.000		447.875	37.322	1.244,05

Pada tabel di atas menunjukkan total dari biaya peralatan produksi yang digunakan untuk memproduksi donat yaitu sebesar Rp 3.179.000. Umur ekonomis peralatan produksi berdasarkan ilmu akuntansi yaitu sesuai dengan perpajakan. Alat penggiling, timbangan besar, dan timbangan kecil merupakan kategori asset kelompok 2 yang digunakan untuk operasional lembaga dengan masa pakai maksimum 8 tahun. Adapun, untuk kompor, wajan penggorengan, baki/nampan, sudip besar, alat peniris produk, dan mangkuk plastic merupakan kategori asset kelompok 1 dengan masa pakai maksimum 4 tahun. Penentuan biaya penyusutan alat produksi dihitung berdasarkan harga perolehan dibagi dengan umur ekonomis peralatan produksi, sehingga total dari biaya penyusutan peralatan per tahun sebesar Rp 447.875. Untuk total biaya penyusutan per bulan sebesar Rp 37.322, dan untuk total biaya penyusutan per hari sebesar Rp 1.244,05.

Tabel 4.15 total biaya listrik, dan biaya gas selama proses produksi

Biaya Listrik	Rp 100.000/bulan	Rp 3.333/hari
Biaya gas	Rp 18.000/minggu	Rp 2.571/hari

Pada tabel di atas menunjukkan total dari biaya listrik dan biaya gas selama proses produksi donat per harinya. Jika biaya listrik selama satu bulan adalah sebesar Rp 100.000, maka dalam sekali produksi memerlukan biaya listrik sebesar Rp 3.333 per hari. Dan untuk biaya gas yang digunakan adalah Rp 2.571 untuk sekali produksi, jika dalam 1 minggu hanya membutuhkan 1 gas dengan biaya Rp 18.000.

Tabel 4.16 total perhitungan biaya bahan penolong produk selama proses produksi

Nama Bahan	Jumlah/ Kuantitas	Harga per satuan (Rp)	Total Biaya Bahan Penolong (Rp)
Plastik OPP ukuran 10x10	2 pack	2.500	5.000

Dari tabel di atas menunjukkan total biaya bahan penolong yang diperlukan selama proses produksi. Pada tabel di atas menunjukkan biaya pengemasan sebesar Rp 5.000. Pada produksi donat, biaya pengemasan berupa biaya pembelian plastik sebanyak 2 pack selama proses produksi.

Adapun pada tabel 4.15 yang menunjukkan rincian total biaya listrik serta biaya gas selama produksi, dan tabel 4.16 yang menunjukkan total biaya bahan penolong produk selama produksi merupakan biaya overhead pabrik yang bersifat variabel. Sedangkan pada tabel 4.14 yang menunjukkan total biaya penyusutan peralatan produksi merupakan biaya overhead pabrik bersifat tetap.

- 14 e. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*.

Biaya bahan baku	Rp 133.250
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 40.000
BOP Tetap	
Biaya penyusutan alat produksi	Rp 1.244,05
BOP Variabel	
Biaya gas	Rp 2.571
Biaya listrik	Rp 3.333
Biaya bahan penolong	Rp 5.000 +
Harga Pokok Produksi	Rp 185.398,05

Total biaya produksi yang dihitung menggunakan metode harga pokok produksi secara *full costing* selama proses produksi sebesar Rp 185.398,05. Dengan menggunakan metode *full costing* artinya seluruh unsur biaya produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik baik yang bersifat tetap maupun variabel dihitung secara keseluruhan dengan lebih rinci. Total biaya produksi yang dihitung menggunakan metode harga pokok produksi dengan *full costing* dapat menghasilkan 150 pcs produk donat. Sehingga harga pokok produk per unit adalah :

$$\begin{aligned} \text{Harga pokok produk per unit} &= \frac{\text{total biaya produksi}}{\text{jumlah produk yang dihasilkan}} \\ &= \frac{\text{Rp } 185.398,05}{150} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} &= \text{Rp } 1.235,987/\text{unit} \\ &= \text{Rp } 1.300/\text{unit dibulatkan} \end{aligned}$$

Dengan total biaya produksi dengan metode harga pokok produksi secara *full costing* sebesar Rp 185.398,05 dan menghasilkan 150 pcs. Maka diperoleh hasil dari harga pokok produk per unit sebesar Rp 1.300/unit (dibulatkan) selama proses produksi.

4. Perhitungan harga jual produk dengan metode *cost plus pricing*.
a. Perhitungan taksiran biaya penuh selama proses produksi dengan pendekatan *full costing*

Biaya bahan baku	Rp 133.250
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 40.000
BOP (V + T)	Rp 12.148,05 +
Taksiran total biaya produksi	Rp 185.398,05

Biaya administrasi & umum (V+T)	Rp 0
Biaya pemasaran (variable+tetap)	Rp 0 +
Taksiran total biaya komersial/operasional	Rp 0 +
Taksiran biaya penuh	Rp 185.398,05

Jika dihitung dengan metode *full costing*, diperkirakan bahwa selama proses produksi taksiran biaya penuh adalah sebesar Rp 185.398,05. Taksiran biaya penuh sama dengan total biaya produksi selama proses produksi.

1
b. Perhitungan Laba yang Diharapkan

$$\begin{aligned} \text{Laba yang diharapkan} &= \%ROI \times \text{Besarnya investasi} \\ &= 25\% \times \text{Rp } 185.398,05 \\ &= \text{Rp } 46.349,51 \end{aligned}$$

Perhitungan laba yang diharapkan sebesar Rp 46.349,51 dibulatkan menjadi Rp 46.350 (dibulatkan) selama proses produksi. Alasannya menggunakan ROI sebesar 25% adalah diharapkan laba penjualan yang ingin didapatkan adalah mencapai 25% dari modal awal untuk memproduksi produk donat tersebut.

c. Perhitungan %MarkUp

$$\begin{aligned} \%MarkUp &= \frac{\text{laba yg diharapkan} + \text{biaya yg tdk dipengaruhi lgs volume}}{\text{biaya yg dipengaruhi lgs oleh volume produk}} \\ &= \frac{\text{Rp } 46.349,51 + \text{Rp } 1.244,05}{\text{Rp } 184.154} \\ &= 0,258 \times 100\% \\ &= 25,8\% \\ &= 25\% \text{ (dibulatkan)} \end{aligned}$$

Nilai MarkUp atau persentase pendapatan yang akan didapatkan mencapai 25,8%. Nilai persentase MarkUp didasarkan pada perhitungan laba yang diharapkan ditambah biaya yang tidak dipengaruhi langsung jumlah produk yaitu berupa biaya overhead pabrik tetap yang merupakan biaya penyusutan peralatan produksi, kemudian dibagi dengan biaya yang dipengaruhi langsung oleh jumlah produk yang dihasilkan yaitu berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel yang terdiri dari biaya listrik, biaya gas, dan biaya bahan penolong.

11
d. Perhitungan harga jual dengan metode *cost plus pricing*

$$\begin{aligned} &\text{Taksiran biaya penuh} + \text{laba yang diharapkan} \\ &\text{Rp } 185.398,05 + \text{Rp } 46.349,51 \\ &= \text{Rp } 231.747,56 \end{aligned}$$

e. Perhitungan penentuan harga jual produk per unit

$$\begin{aligned} \text{Harga jual} &= \frac{\text{taksiran biaya penuh} + \text{laba yang diharapkan}}{\text{volume jumlah produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp } 185.398,05 + \text{Rp } 46.398,51}{150} \\ &= \text{Rp } 1.544,98/\text{unit} \\ &= \text{Rp } 1.600/\text{unit dibulatkan} \end{aligned}$$

4 Untuk harga jual dari produk per unit yang dihitung menggunakan metode *cost plus pricing method* bisa mencapai Rp 1.600/unit. Perhitungan harga jual per unit dengan metode *cost plus pricing method* berdasarkan taksiran biaya penuh dengan laba yang diharapkan yang dibagi dengan volume jumlah yang diproduksi.

Pembahasan

10 Berdasarkan hasil dari analisis di atas, menyatakan bahwa perhitungan harga pokok produksi di Donna Snack & Catering dilakukan secara manual. Donna Snack & Catering hanya menghitung dan menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja (karyawan saja), biaya listrik, biaya gas, dan biaya bahan penolong sebesar Rp 164.154. Dalam perhitungan harga pokok produk per unit, jika dihitung dengan harga pokok produksi dibagi dengan jumlah produk sebanyak 150, maka harga pokok produk per unit adalah Rp 1.100/unit.

Adapun dalam perhitungan harga pokok produksi secara *full costing* selama proses produksi yang dilakukan oleh peneliti sebesar Rp 185.398,05. Perhitungan harga pokok produksi secara *full costing* yang dilakukan oleh peneliti adalah dengan menghitung seluruh biaya produksi, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja (pemilik usaha dan karyawan), biaya overhead pabrik tetap yang terdiri dari biaya penyusutan peralatan produksi, dan biaya overhead pabrik variabel yang terdiri dari biaya listrik, biaya gas, dan biaya bahan penolong. Setelah dilakukannya perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*, untuk mengetahui harga pokok produk per unit, peneliti kemudian melakukan perhitungan dengan membagi harga pokok produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan. Dalam setiap produksi, Donna Snack & Catering memproduksi donat sebanyak 150 unit. Kemudian peneliti menghitung harga pokok produk per unit dengan rumus harga pokok produksi dibagi dengan jumlah produksi sehingga harga pokok produk per unit adalah sebesar Rp 1.300/unit (dibulatkan).

Dari perhitungan total biaya produksi yang dilakukan oleh peneliti dengan metode *full costing* biaya yang dikeluarkan lebih tinggi dibandingkan dengan total biaya produksi yang dilakukan oleh Donna Snack & Catering secara manual. Hal ini karena, rumah produksi Donna Snack & Catering hanya menghitung total dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya 1 tenaga kerja, biaya listrik, dan biaya gas. Sehingga dalam total biaya produksi yang dihitung dengan metode *full costing* dengan perhitungan manual terdapat selisih sebesar Rp 21.244.

Sehingga dapat dikatakan bahwa, perhitungan dengan metode *full costing* dalam menghitung biaya produksi akan mendapat hasil secara rinci terkait semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, karena biaya yang sangat besar akan berpengaruh terhadap harga jual barang dengan tepat dan dapat menunjang keberhasilan perusahaan di masa mendatang (P. E. D. M. Dewi et al., 2021). Sedangkan, dengan perhitungan harga pokok produksi secara manual masih terdapat ketidakjelasan dari total biaya produksi yang dikeluarkan selama proses produksi, karena hanya menghitung biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja yang hanya 1 karyawan saja, serta biaya overhead pabrik variabel yaitu biaya gas dan listrik, tanpa biaya overhead pabrik tetap yaitu biaya penyusutan peralatan produksi.

Selanjutnya, rumah produksi Donna Snack & Catering menentukan harga jual produknya sebesar Rp1.300. Dihitung dan diperkirakan berdasarkan laba bersih per unit yang diambil yaitu sebesar Rp 200/unit. Sehingga penetapan harga jual berdasarkan harga pokok produk per unit yang ditambah dengan laba bersih per unit. Dalam penentuan harga jual produk, rumah produksi Donna Snack & Catering hanya berdasarkan pemikiran dan perkiraan saja.

Adapun untuk menentukan harga jual dari produk donat yang harus dibebankan kepada konsumen, peneliti menggunakan metode perhitungan harga jual dengan metode *cost plus pricing*. Dimana perhitungan harga jual dengan metode *cost plus pricing* ini adalah dengan menjumlahkan taksiran biaya penuh dengan laba yang diharapkan.

Dalam perhitungan taksiran biaya penuh, peneliti menggunakan pendekatan secara *full costing*, sehingga diperoleh hasil taksiran biaya penuh sebesar Rp 185.398,05. Jika laba yang

diharapkan dan yang ingin didapatkan adalah 25% dari modal awal sebesar Rp 185.398,05 maka laba yang diharapkan yaitu sebesar Rp 46.349,51. Dalam perhitungan Markup perhitungan berdasarkan laba yang diharapkan ditambah biaya yang tidak dipengaruhi langsung oleh volume produk dan dibagi dengan biaya yang dipengaruhi langsung oleh volume produk, maka nilai Markup sebesar 25,8%. Kemudian, perhitungan dalam menentukan harga jual produk per unit yang dilakukan oleh peneliti adalah sebesar Rp 1.600 per unit, lebih tinggi dari perkiraan harga jual yang ditetapkan oleh produsen. Biaya menunjukkan yang sebenarnya terhadap penetapan nilai jual. Nilai jual yang terlalu tinggi akan membuat produk kurang kompetitif di pasaran, sedangkan harga jual yang terlalu rendah tidak akan memberikan keuntungan bagi perusahaan (M. W. Dewi & Muryati, 2017). Dengan perhitungan untuk menentukan harga jual dengan metode *cost plus pricing*, peneliti dapat mengetahui besar laba bersih yang diperoleh adalah Rp 300 per unit dari harga pokok produk per unit.

Sehingga dapat disimpulkan bahwa penetapan harga jual dengan metode *cost plus pricing* lebih tinggi yaitu Rp 1.600/unit dibandingkan dengan penetapan harga jual yang dihitung secara manual oleh produsen Donna Snack & Catering yang hanya sebesar Rp 1.300/unit. Sehingga penetapan harga jual produk per unit terdapat selisih Rp 300/unit. Analisis ini berguna bagi pengusaha dalam usaha kecil dan menengah, karena memungkinkan untuk menentukan jumlah produk yang dapat dihasilkan dengan biaya terendah dan menyesuaikannya dengan kondisi ekonomi yang ada di pasar (Stoenoiu & Cristea, 2018).

7 Kesimpulan

Berdasarkan analisis biaya produksi guna menentukan harga jual produk donat di rumah produksi Donna Snack & Catering dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* menghasilkan perhitungan biaya yang lebih tinggi, hal ini karena metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas dan akurat, baik biaya bahan baku, biaya bahan penolong produk, biaya 2 tenaga kerja yaitu pemilik usaha dan karyawan, dan biaya overhead pabrik tetap maupun biaya overhead pabrik bersifat variabel. Sehingga total biaya produksi yang dihitung dengan metode *full costing* adalah Rp 185.398,05. Adapun dalam perhitungan harga pokok produksi, rumah produksi Donna Snack & Catering hanya berdasarkan pemikiran saja. Rumah produksi Donna Snack & Catering hanya menghitung besarnya biaya bahan baku, biaya bahan penolong produk, 1 tenaga kerja yaitu karyawan saja, biaya listrik, dan biaya gas selama proses produksi. Sehingga besarnya total biaya produksi adalah Rp 164.154. Harga jual produk dengan metode *cost plus pricing* menghasilkan penetapan harga jual yang lebih tinggi yaitu sebesar Rp 1.600/unit, sedangkan rumah produsen Donna Snack & Catering menetapkan harga jual secara manual sebesar Rp 1.300, dengan menambahkan laba sebesar Rp 200/unit dengan harga pokok produk per unit.

Saran

Berdasarkan kesimpulan di atas, saran yang bermanfaat untuk disampaikan kepada rumah produksi Donna Snack & Catering, yaitu pemilik rumah produksi Donna Snack & Catering sebaiknya memperhitungkan unsur-unsur biaya produksi secara rinci mulai dari biaya bahan baku, biaya bahan penolong produk, biaya tenaga kerja baik pemilik usaha sendiri maupun karyawan yang bekerja, dan biaya overhead pabrik baik tetap maupun variabel. Sehingga perhitungan dari total seluruh biaya produksi yang dikeluarkan dapat tergambar dengan lebih jelas dan akurat, dan nantinya dapat dijadikan dasar dalam penetapan harga jual yang tepat. Dengan penetapan harga jual yang tepat, maka nantinya produsen juga akan mendapatkan laba yang sesuai.

Referensi

Affif, M. N., & Rismawati, R. (2019). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Produk Garment. *Jurnal Akunida*, 5(1), 10. <https://doi.org/10.30997/jakd.v5i1.1825>

- Ansori. (2015). Harga Jual. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 3(April), 49–58.
- Artami, L. A. P., Sudiarta, I. K., & Karma. (2021). Calculation of the Cost of Production in Determining the Selling Price of Kelle Soap Products Sari Amertha Aan. *Journal of Applied Sciences in Accounting, Finance, and Tax*, 4(2), 173–178. <https://doi.org/10.31940/jasafint.v4i2.173-178>
- Dewi, M. W., & Muryati, M. (2017). An Analysis of Production Cost Effect With Order Price Method on Sales Pricing of Products at PT. Aneka Printing Indonesia in Sukoharjo. *International Journal of Economics, Business and Accounting Research (IJEBAR)*, 1(02), 1–7. <https://doi.org/10.29040/ijebar.v1i02.255>
- Dewi, P. E. D. M., Devi, S., & Masdiantini, P. R. (2021). Analysis of Cost of Sold and Production Costs on Company Profit. *Proceedings of the 6th International Conference on Tourism, Economics, Accounting, Management, and Social Science (TEAMS 2021)*, 197(Teams), 388–391. <https://doi.org/10.2991/aebmr.k.211124.056>
- Harga. (n.d.).
- Maliki, A., & Rukmana, H. S. (2020). Calculation of Cost of Production Using the Job Order Costing Method Against Determination of Selling Prices at PT OTO Media Kreasi. *Neraca: Jurnal Akuntansi Terapan*, 1(2), 103–125. <https://doi.org/10.31334/neraca.v1i2.860>
- Materi, A. (2022). *Pengertian Dokumentasi, Fungsi, Tujuan Dan Kegiatan*.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (Edisi ke-5). UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2019). *Biaya Menurut Para Ahli*. 8–35.
- Pengertian Data Primer Menurut Para Ahli*. (n.d.). Populix.
- Pirmaningsih, L. (2020). *Akuntansi Biaya* (Pertama). Indomedia Pustaka.
- Rachman, Y. T., & Rachmat, R. A. H. (2020). Calculation Analysis of Cost of Production in Determining Product Selling Price. *Solid State Technology*, 63(3), 3896–3900.
- Siregar, B., Suropto, B., Hapsoro, D., Lo, E. W., Herowati, E., Kusumasari, L., & Nurofik. (2013). *Akuntansi Biaya* (A. Suadi (Ed.); Edisi 2). Salemba Empat.
- STEI INDONESIA. (2017). *Metoda Penelitian. Bab III Metoda Penelitian, Bab iii me*, 1–9.
- Stoenoiu, C. E., & Cristea, C. (2018). Comparative analysis for estimating production costs. *MATEC Web of Conferences*, 184, 1–6. <https://doi.org/10.1051/mateconf/201818404004>
- Suhartati, T. (2013). *Metode Penelitian*. □ □ □ □ □ □, May, 106.
- Wagiyo, & Fransiska, L. (2019). Analisis Biaya Produksi dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan pada Rumah Makan Meychan Serba Sepuluh ribu di Pringsewu. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Manajemen Bulan Juni*, 10(01), 1–17.
- Watupongoh, S., Tinangon, J. J., & Watupongoh, S. (2022). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dalam Menetapkan Harga Jual Kue Risoles pada Christsha Kitchen Analysis of Cost of Production Determination in Determining the Selling Price of Risoles Cake at Christsha Kitchen Latar Belakang Perkembangan perekonomian. *LPPM Bidang EkoSosBudKum (Ekonomi, Sosial, Budaya, Dan Hukum)*, 5(2), 845–854.
- Zakky. (2020). *Pengertian Observasi Menurut Para Ahli dan Secara Umum*. Zona Referensi.

NENDRIA6

ORIGINALITY REPORT

11%

SIMILARITY INDEX

14%

INTERNET SOURCES

11%

PUBLICATIONS

5%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.usd.ac.id Internet Source	2%
2	etheses.uin-malang.ac.id Internet Source	1%
3	adoc.pub Internet Source	1%
4	simki.unpkediri.ac.id Internet Source	1%
5	berikutyang.com Internet Source	1%
6	digilibadmin.unismuh.ac.id Internet Source	1%
7	ejournal.umpri.ac.id Internet Source	1%
8	Submitted to Universitas Sam Ratulangi Student Paper	1%
9	anzdoc.com Internet Source	1%

10 eprints.unpak.ac.id 1 %
Internet Source

11 journal.perbanas.ac.id 1 %
Internet Source

12 ejurnal.untag-smd.ac.id 1 %
Internet Source

13 repository.ub.ac.id 1 %
Internet Source

14 repositori.uin-alauddin.ac.id 1 %
Internet Source

Exclude quotes On

Exclude matches < 1%

Exclude bibliography On

NENDRIA6

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9

PAGE 10

PAGE 11

PAGE 12

PAGE 13
