**Analisis Perhitungan HPP Metode *Full costing* dalam
Menentukan Harga Jual Menggunakan *Cost Plus Pricing*
(Studi pada UD. Dian Putri Olat Rarang Kabupaten Sumbawa)**

Elsha Oktavia Lestiana Putri
Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Teknologi Sumbawa

Email : Elshaoktavia696@yahoo.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan perhitungan harga jual menggunakan *cost plus pricing*. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Metode pengumpulan data adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil dari analisis data diperoleh bahwa perhitungan harga pokok produksi roti UD. Dian Putri menggunakan metode *full costing* sebesar Rp77.306.834. Harga jual menurut perusahaan seharga Rp670.00 lebih kecil dibandingkan metode *cost plus pricing* untuk rasa coklat Rp730.00, rasa kacang ijo Rp680.00, rasa kelapa Rp720.00, dan keju Rp780.00 sedangkan untuk rasa stroberi Rp620.00, dan rasa mesis Rp660.00 lebih besar. Sedangkan untuk roti besar menurut perusahaan seharga Rp1.300 lebih besar dibandingkan menurut *cost plus pricing* untuk rasa coklat Rp840.00, rasa keju coklat Rp1.110, pisang coklat Rp1.060 dan vanila Rp1.070.

Kata Kunci : HPP, Harga Jual, *Full Costing*

Abstract

This research aims to analyze the calculation of the production base using full costing method and sale price calculation using cost plus pricing. The research methods used in this study are qualitative descriptive methods. The data used in this study are primary and secondary data. Data collection methods are observations, interviews and documentation. Results of data analysis obtained that calculation of the price of production of UD bread. Dian Putri used a full costing method of Rp 77.306.834. Selling price according to company for Rp 670.00 less than cost plus pricing method for chocolate flavor Rp 730.00, peanut flavor Rp 680.00, coconut flavor Rp 720.00, and cheese Rp 780.00 As for strawberry flavor RP 620.00, and the taste of Birendrakumar RP 660.00 larger. As for the big bread according to the company for Rp 1,300 greater than

according to cost plus pricing for chocolate flavor Rp 840.00, taste chocolate cheese Rp 1.110, banana chocolate Rp 1.060 and vanilla Rp 1.070.

Keywords: HPP, selling price, Full costing

PENDAHULUAN

Perkembangan dunia usaha semakin pesat, baik dalam skala makro atau mikro. Banyak perusahaan yang terus berkembang pesat sehingga menimbulkan persaingan ketat, baik untuk mendapatkan laba maupun menguasai pasar. Oleh karena itu, perusahaan berusaha menghasilkan produk yang berkualitas untuk dapat bersaing dengan perusahaan yang lebih berkembang. Usaha Kecil Menengah (UKM) sebagai penggerak roda ekonomi berskala mikro mulai berkembang dan ikut bersaing dalam menghasilkan suatu produk demi mendapatkan laba. Melalui UKM pemerintah juga berupaya memperluas lapangan kerja agar angka pengangguran dan kemiskinan di Indonesia berkurang (Firmansyah, 2016)

Penentuan harga pokok produksi merupakan salah satu hal yang sangat penting. Tidak hanya didasarkan perkiraan, tetapi adanya perhitungan yang akurat dan rinci, mengingat harga pokok produksi sangat penting dalam menentukan harga jual suatu produk. Untuk menghindari kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dan harga jual maka diperlukan metode *full costing* dan metode *cost plus pricing* sehingga dihasilkan harga pokok produksi yang akurat dan harga jual yang lebih kompetitif.

Produk roti merupakan salah satu produk yang semakin banyak dan beragam jenisnya, di Sumbawa berbagai jenis roti dapat kita temui pada saat ini. Dengan banyaknya produk sejenis membuat persaingan antar produsen semakin ketat sehingga mengharuskan setiap pemilik usaha untuk tanggap dalam memberikan inovasi dan memperhatikan kualitas produk serta menentukan harga pokok produksi dengan akurat sehingga dalam menetapkan harga jual produk dapat bersaing.

Berdasarkan observasi dan wawancara awal yang dilakukan peneliti. UD. Dian Putri tidak melakukan pencatatan maupun perhitungan secara rinci dalam penentuan harga pokok produksi. Dalam penentuan harga pokok produksi yang dilakukan hanya didasarkan pada biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja sedangkan biaya *overhead* pabrik tidak diperhitungkan oleh pemilik usaha. Dalam penentuan harga jual masih mengikuti harga pasar yang berlaku sehingga tidak mencerminkan harga jual yang sesungguhnya.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti mengambil judul **“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full costing* dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan *Cost Plus Pricing* pada UD. Dian Putri”**

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif yaitu penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu fenomena/peristiwa secara sistematis sesuai dengan apa adanya. Lokasi dalam penelitian ini adalah UD. Dian Putri Olat Rarang Kelurahan Lempeh Kecamatan Sumbawa, Kabupaten Sumbawa Besar. Dilaksanakan pada bulan Januari 2019. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Metode pengambilan data adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan yaitu reduksi data, uji keabsahan data, penyajian data dan menarik kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Dalam perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* yang memasukkan semua biaya produksi secara rinci. Metode *full costing* membebankan semua unsur biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* tetap maupun variabel.

1. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku adalah biaya bahan-bahan yang digunakan dan menjadi bagian dari produk jadi tersebut dan dimasukkan secara langsung dalam perhitungan biaya produk. Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi roti yaitu tepung, gula, garam, mentega, mauripan dan sari manis. Total biaya bahan baku sebesar Rp33.832.500.

2. Biaya tenaga kerja langsung

Tenaga kerja langsung yaitu tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses mengubah bahan baku menjadi produk jadi. UD. Dian Putri memiliki karyawan sebanyak 10 orang yang terdiri dari tenaga kerja langsung 3 orang yang memiliki tugas sebagai pembuat roti, 4 orang sebagai pengemas. Biaya yang dikeluarkan untuk bagian pengolahan sebesar Rp9.187.600 dan biaya pengemasan sebesar Rp2.000.000. sehingga total biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp11.187.600.

3. Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik yaitu biaya yang bukan termasuk dalam biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung.

a. Biaya bahan baku tidak langsung

Bahan baku tidak langsung berupa 8 jenis isian dengan total biaya sebesar Rp21.931.000, merek Rp500.000 dan plastik Rp4.510.000 sehingga total keseluruhan untuk biaya bahan baku tidak langsung sebesar Rp26.941.000

- b. Biaya listrik
biaya listrik selama sebulan sebesar Rp400.000. listrik digunakan untuk penerangan, mengoperasikan mixer dan air.
- c. Biaya perawatan
Biaya perawatan dan pemeliharaan yang dikeluarkan untuk perbaikan mesin dan penggantian vambel mixer untuk 3 bulan sekali sebesar Rp42.000.
- d. Biaya perlengkapan
Perlengkapan yang digunakan yaitu LPG 12 kg dengan pemakaian selama sebulan sebanyak 18 tabung. Untuk satu tabung seharga Rp175.000. Sehingga total biaya perlengkapan sebesar Rp3.150.000
- e. Biaya peralatan
Peralatan yang digunakan berupa mixer, oven, loyang, meja adonan, kapi, wajan, sendok, centong dan kompor gas dengan jumlah keseluruhan Rp23.932.000
- f. Biaya penyusutan
Biaya penyusutan untuk gedung, kendaraan, mesin dan peralatan sebesar Rp18.921.250

Identifikasi Biaya Per Unit

Dalam bulan Januari 2019 terdapat roti kecil dengan 6 varians rasa seperti coklat, stroberi, kacang ijo, mesis, kelapa, keju dan roti besar dengan 4 varian rasa seperti coklat, keju coklat, pisang coklat dan vanilla. Setiap produk menggunakan bahan baku yang berbeda tergantung dengan jumlah produksi.

1. Bahan baku

Tabel 4.16
Biaya Bahan Baku Per Unit

Produk	Tepung terigu	Gula	Mentega	Mauripan
RotiRp1.000 Coklat	Rp3.832.920	Rp1.012.284	Rp1.051.596	Rp129.729,6
Stroberi	Rp3.052.140	Rp806.078	Rp837.382	Rp103.303,2
Kacang ijo	Rp1.802.892	Rp476.148,4	Rp494.639,6	Rp61.020,96
Mesis	Rp1.930.656	Rp509.891,2	Rp529.692,8	Rp65.345,28
Kelapa	Rp1.802.892	Rp476.148,4	Rp494.639,6	Rp61.020,96
Keju	Rp1.774.500	Rp468.650	Rp486.850	Rp60.060
Roti Rp2.000 Keong	Rp2.202.408	Rp581.661,6	Rp604.250,4	Rp74.543,04
Keju coklat	Rp1.484.496	Rp392.059,2	Rp407.284,8	Rp50.244,48
Pisang coklat	Rp1.484.496	Rp392.059,2	Rp407.284,8	Rp50.244,48

Vanilla	Rp912.600	Rp241.020	Rp250.380	Rp30.888
Jumlah	Rp20.280.000	Rp5.356.000	Rp5.564.000	Rp686.400

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.17
Biaya Bahan Baku Per Unit

Produk	Sari manis	Garam	Jumlah
RotiRp1.000 Coklat	Rp24.570	Rp12.285	Rp6.063.385
Stroberi	Rp19.565	Rp9.782,5	Rp4.828.251
Kacang ijo	Rp11.557	Rp5.778,5	Rp2.852.036
Mesis	Rp12.376	Rp6.188	Rp3.054.149
Kelapa	Rp11.557	Rp5.778,5	Rp2.852.036
Keju	Rp11.375	Rp5.687,5	Rp2.807.123
Roti Rp2.000 Keong	Rp14.118	Rp7.059	Rp3.484.040
Keju coklat	Rp9.516	Rp4.758	Rp2.348.358
Pisang coklat	Rp9.516	Rp4.758	Rp2.348.358
Vanilla	Rp5.850	Rp2.925	Rp1.443.663
Jumlah	Rp130.000	Rp65.000	Rp32.081.400

Sumber: data primer yang diolah

2. Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja bagian pengolahan untuk satu roti sebesar Rp80.00 dan bagian pengemasan di gaji perbulan sebesar Rp500.000/orang untuk berapapun jumlah roti yang dibungkus.

Tabel 4.22
Tenaga Kerja Langsung Bagian Pengelohan

No	Keterangan	Volume	Biaya Per Unit	Jumlah
1	Coklat	22880	Rp398.450	Rp1.830.400
2	Stroberi	18304	Rp318.760	Rp1.464.320
3	Kacang ijo	10816	Rp188.358	Rp865.280
4	Mesis	11648	Rp202.847	Rp931.840
5	Kelapa	10816	Rp188.358	Rp865.280
6	Keju	10672	Rp185.851	Rp853.760
7	Coklat	10764	Rp187.453	Rp861.120
8	Keju coklat	7249	Rp126.240	Rp579.920
9	Vanilla	4446	Rp77.426	Rp355.680
10	Pisang coklat	7250	Rp126.240	Rp580.000
Jumlah			Rp2.000.000	Rp9.187.600

Sumber: data primer yang diolah

3. Overhead pabrik

a. Biaya bahan baku tidak langsung

Tabel 4.23
Bahan Baku Tidak Langsung Per Unit

Produk	Bahan Penolong	Jumlah Pemakaian	Harga Satuan	Total Biaya
Roti Rp1.000 Rasa Coklat	Coklat	247 kg	Rp16.500	Rp4.075.500
	Merek	381.33 lmbr	Rp250	Rp95.332,5

	Plastik	22880 plstik	Rp35.00	Rp800.800
Rasa stroberi	Slay stroberi Merek Plastik	130 kg 305.067 18304	Rp11.500 Rp250 Rp35.00	Rp1.495.000 Rp76.266,75 Rp640.640
Kacang ijo	Kacang ijo Merek Plastik	78 kg 180.267 10816	Rp20.000 Rp250 Rp35.00	Rp1.560.000 Rp45.066,75 Rp378.560
Mesis	Mesis Merek Plastik	104 kg 194.133 11648	Rp18.000 Rp250 Rp35.00	Rp1.404.000 Rp48.533,25 Rp407.680
Kelapa	Kelapa Merek Plastik	312 buah 180.267 10816	Rp5.000 Rp250 Rp35.00	Rp1.560.000 Rp45.066,75 Rp378.560
Keju	Keju Merek Plastik	232.05 kg 177.867 10672	Rp10.500 Rp250 Rp35.00	Rp2.436.525 Rp44.466,75 Rp373.520
Roti Rp2.000 Keong	Coklat Merek Plastik	115.96 kg 179.4 lmb 10764 plstik	Rp16.500 Rp250 Rp50.00	Rp1.913.340 Rp44.850 Rp538.200
Keju coklat	Keju Coklat Merek Plastik	157.95 kg 78,52 kg 120.816 7249	Rp10.500 Rp16.500 Rp250 Rp50.00	Rp1.658.475 Rp1.295.580 Rp30.204 Rp362.450
Vanila	Slay vanila Merek Plastik	65 kg 74.1 4446	Rp25.000 Rp250 Rp50.00	Rp1.625.000 Rp18.525 Rp222.300
Pisang coklat	Pisang Coklat Merek Plastik	130 sisir 78,52 120.833 7250	Rp10.000 Rp16.500 Rp250 Rp50.00	Rp1.300.000 Rp1.295.580 Rp30.208,25 Rp362.500
Jumlah				Rp26.562.730

Sumber: data primer yang diolah

b. Biaya listrik

Biaya listrik dalam bulan januari sebesar Rp400.000. untuk pembagian biaya yang dikeluarkan untuk masing-masing produk berbeda sesuai dengan komposisi bahan baku yang digunakan untuk masing-masing jenis rasa. Sehingga ditentukan proporsi disetiap produk.

Tabel 4.24

Biaya Listrik UD. Dian Putri

No	Keterangan	Proporsi Produk	Biaya Perbulan	Total biaya
1	Coklat	18,9 %	Rp400.000	Rp75.600
2	Stroberi	15 %	Rp400.000	Rp60.000
3	Kacang ijo	8,8 %	Rp400.000	Rp35.200
4	Mesis	9,8 %	Rp400.000	Rp39.200
5	Kelapa	8,8 %	Rp400.000	Rp35.200
6	Keju	8,7 %	Rp400.000	Rp34.800
7	Coklat	10,9 %	Rp400.000	Rp43.600
8	Keju coklat	7,3 %	Rp400.000	Rp29.200
9	Vanilla	4,5 %	Rp400.000	Rp18.000
10	Pisang coklat	7,3 %	Rp400.000	Rp29.200

Jumlah	Rp400.000
--------	-----------

Sumber: data primer yang diolah

c. Biaya perawatan

Tabel 4.27
Biaya Per Unit Perlengkapan

No	Keterangan	Proporsi Produk	Biaya Perbulan	Total Biaya
1	Coklat	16 %	Rp3.150.000	Rp504.000
2	Stroberi	13 %	Rp3.150.000	Rp409.500
3	Kacang ijo	7,5 %	Rp3.150.000	Rp236.250
4	Mesis	8 %	Rp3.150.000	Rp252.000
5	Kelapa	7,5 %	Rp3.150.000	Rp236.250
6	Keju	7 %	Rp3.150.000	Rp220.500
7	Coklat	15 %	Rp3.150.000	Rp472.500
8	Keju coklat	10 %	Rp3.150.000	Rp315.000
9	Vanilla	6 %	Rp3.150.000	Rp189.000
10	Pisang coklat	10 %	Rp3.150.000	Rp315.000
Jumlah				Rp3.150.000

Sumber: data primer yang diolah

d. Biaya perlengkapan

Biaya perlengkapan berupa gas LPG 12 kg. Proporsi produk didapatkan dari waktu yang digunakan untuk 1 loyang roti. Dimana untuk loyang yang berisi 16 roti memerlukan waktu 5 menit dan loyang berisi 9 roti 6 menit.

Tabel 4.28
Biaya Per Unit Perawatan

No	Keterangan	Proporsi Produk	Biaya Perbulan	Total biaya
1	Coklat	18,9 %	Rp42.000	Rp7.938
2	Stroberi	15 %	Rp42.000	Rp6.300
3	Kacang ijo	8,8 %	Rp42.000	Rp3.696
4	Mesis	9,8 %	Rp42.000	Rp4.116
5	Kelapa	8,8 %	Rp42.000	Rp3.696
6	Keju	8,7 %	Rp42.000	Rp3.654
7	Coklat	10,9 %	Rp42.000	Rp4.578
8	Keju coklat	7,3 %	Rp42.000	Rp3.066
9	Vanilla	4,5 %	Rp42.000	Rp1.890
10	Pisang coklat	7,3 %	Rp42.000	Rp3.066
Jumlah				Rp42.000

Sumber: data primer yang diolah

e. Biaya peralatan

Tabel 4.29
Biaya Per Unit Peralatan dan penyusutan

No	Keterangan	Proporsi	Biaya Perbulan	Total biaya
1	Coklat	18,9 %	Rp319.093,28	Rp298.009,72
2	Stroberi	15 %	Rp259.263,29	Rp236.515,65
3	Kacang ijo	8,8 %	Rp149.574,975	Rp138.755,85
4	Mesis	9,8 %	Rp159.546,64	Rp154.523,56
5	Kelapa	8,8 %	Rp149.574,975	Rp138.755,85
6	Keju	8,7 %	Rp139.603,31	Rp137.179,08

7	Coklat	10,9 %	Rp299.149,95	Rp171.868,04
8	Keju coklat	7,3 %	Rp199.433,3	Rp115.104,28
9	Vanilla	4,5 %	Rp119.659,98	Rp70.954,70
10	Pisang coklat	7,3 %	Rp199.433,3	Rp115.104,28
			Rp1.994.333	Rp1.576.771
Jumlah				

Sumber: data primer yang diolah

Harga Pokok Produksi

Tabel 4.31
Perhitungan Harga Pokok Produksi

Pembelian	Rp60.773.500	
Bahan baku tidak langsung	<u>(Rp26.941.000)</u>	
	Rp33.832.500	
Persediaan akhir Januari	<u>(Rp1.817.370)</u>	
Bahan baku digunakan		Rp32.015.130
Tenaga kerja langsung		Rp11.187.600
Overhead pabrik :		
Bahan baku tidak langsung	Rp26.941.000	
Biaya listrik	Rp400.000	
Biaya perawatan	Rp42.000	
Biaya perlengkapan	Rp3.150.000	
Biaya peralatan	Rp1.994.333	
Biaya penyusutan	Rp1.576.771	
Biaya Overhead Pabrik		<u>Rp34.104.104</u>
Harga Pokok Produksi		Rp77.306.834

Sumber: data primer yang diolah

Berdasarkan tabel diatas perhitungan harga pokok produksi metode full costing memasukan semua unsur biaya meliputi biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan *overhead* pabrik selama bulan Januari sebesar Rp77.306.834.

Harga Pokok Produksi Per Unit

Tabel 4.32
Perhitungan Harga Pokok Produksi Rasa Coklat

Biaya Bahan baku digunakan		Rp6.063.385
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp2.150.400
Biaya Overhead Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp4.971.632,50	
Biaya listrik	Rp75.600	
Biaya perlengkapan	Rp485.100	
Biaya Perawatan	Rp7.938	
Biaya peralatan	Rp376.929,00	
Biaya penyusutan	Rp298.009,72	
Biaya overhead pabrik		<u>Rp6.215.209,22</u>
Harga pokok produksi		Rp14.507.444,22

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.33
Perhitungan Harga Pokok Produksi Rasa Stroberi

Biaya Bahan baku digunakan		Rp4.828.251
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp1.783.080

Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp2.211.907	
Biaya listrik	Rp60.000	
Biaya perlengkapan	Rp387.450	
Biaya Perawatan	Rp6.300	
Biaya peralatan	Rp299.150	
Biaya penyusutan	Rp236.515,65	
Biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp3.201.322,65</u>
Harga pokok produksi		Rp9.812.653,65

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.34

Perhitungan Harga Pokok Produksi Rasa Kacang Ijo

Biaya Bahan baku digunakan		Rp2.852.036
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp1.053.638
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp1.983.626,75	
Biaya listrik	Rp35.200	
Biaya perlengkapan	Rp195.300	
Biaya Perawatan	Rp3.696	
Biaya peralatan	Rp175.501	
Biaya penyusutan	Rp138.755,85	
Biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp2.532.079,60</u>
Harga pokok produksi		Rp6.437.753,60

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.35

Perhitungan Harga Pokok Produksi Rasa Mesis

Biaya Bahan baku digunakan		Rp3.054.149
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp1.134.687
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp1.860.213,25	
Biaya listrik	Rp39.200	
Biaya perlengkapan	Rp292.950	
Biaya Perawatan	Rp4.116	
Biaya peralatan	Rp195.455	
Biaya penyusutan	Rp154.523,56	
Biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp2.546.447,81</u>
Harga pokok produksi		Rp6.735.283,81

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.36

Perhitungan Harga Pokok Produksi Rasa Kelapa

Biaya Bahan baku digunakan		Rp 2.852.036
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp 1.053.638
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp2.295.626,5	
Biaya listrik	Rp35.200	
Biaya perlengkapan	Rp195.300	
Biaya Perawatan	Rp3.696	
Biaya peralatan	Rp175.501	
Biaya penyusutan	Rp1138.755,85	
Biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp2.844.079,60</u>
Harga pokok produksi		Rp6.749.754

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.37

Perhitungan Harga Pokok Produksi Rasa Keju

Biaya Bahan baku digunakan		Rp2.807.123
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp1.039.611
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp2.854.511,75	
Biaya listrik	Rp34.800	
Biaya perlengkapan	Rp195.300	
Biaya Perawatan	Rp3.654	
Biaya peralatan	Rp173.507	
Biaya penyusutan	Rp137.179,08	
Biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp3.398.951,83</u>
Harga pokok produksi		Rp7.245.685,83

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.38

Perhitungan Harga Pokok Produksi Rasa Coklat

Biaya Bahan baku digunakan		Rp3.484.040
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp1.048.573
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp2.496.390	
Biaya listrik	Rp43.600	
Biaya perlengkapan	Rp466.200	
Biaya Perawatan	Rp4.578	
Biaya peralatan	Rp217.382	
Biaya penyusutan	Rp 171.868,04	
Biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp3.400.018,04</u>
Harga pokok produksi		Rp7.932.631,04

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.39

Perhitungan Harga Pokok Produksi Keju Coklat

Biaya Bahan baku digunakan		Rp2.348.358
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp706.160
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp3.346.709	
Biaya listrik	Rp29.200	
Biaya perlengkapan	Rp349.650	
Biaya Perawatan	Rp3.066	
Biaya peralatan	Rp145.586	
Biaya penyusutan	Rp 115.104,28	
Biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp3.989.315,28</u>
Harga pokok produksi		Rp7.043.833,28

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.40

Perhitungan Harga Pokok Produksi Pisang Coklat

Biaya Bahan baku digunakan		Rp2.348.358
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp706.257
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp2.988.288,25	
Biaya listrik	Rp29.200	
Biaya perlengkapan	Rp349.650	
Biaya Perawatan	Rp3.066	
Biaya peralatan	Rp145.586	
Biaya penyusutan	Rp 115.104,28	
Biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp3.630.894,53</u>

Harga pokok produksi		Rp6.685.510
----------------------	--	-------------

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.41
Perhitungan Harga Pokok Produksi Rasa Vanila

Biaya Bahan baku digunakan		Rp1.443.663
Biaya Tenaga kerja langsung		Rp433.106
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik		
Bahan baku tidak langsung	Rp1.865.825	
Biaya listrik	Rp18.000	
Biaya perlengkapan	Rp233.100	
Biaya perawatan	Rp1.890	
Biaya peralatan	Rp89.745	
Biaya penyusutan	Rp70.954,7	
Biaya <i>overhead</i> pabrik		<u>Rp2.279.514,70</u>
Harga pokok produksi		Rp4.156.283,70

Sumber: data primer yang diolah

PENENTUAN HARGA JUAL MENGGUNAKAN COST PLUS PRICING

Perhitungan harga jual dengan *cost plus pricing*, semua unsur biaya baik unsur biaya produk maupun non produk menjadi biaya total. Setelah itu ditambah margin atas biaya tersebut sebagai harga jual produk.

keuntungan yang diinginkan oleh perusahaan sebesar Rp100.000 untuk 1 sak Sehingga untuk 2600 sak tepung total keuntungan sebulan sebesar Rp10.400.000 dengan persentase 14.

Tabel 4.42
Perhitungan Keuntungan

Keuntungan perusahaan = Rp4.000 x 2600 kg
<u>Rp10.400.000</u>
Rp77.306.834
0.14 x 100%
14 %

Sumber: Data primer yang diolah

Tabel 4.43
Perhitungan Harga Jual Rasa Coklat

1. Biaya produksi	
Harga pokok produksi	Rp14.507.444
2. Total biaya produksi dan non produksi	Rp14.507.444
3. Harga jual	
Biaya total+(% Laba x Biaya Total)	Rp14.507.444 + (14 % x Rp14.507.444)
<u>Harga jual</u>	<u>Rp16.538.486,2</u>
Jumlah unit	22880
Harga jual perunit	Rp722.8

Sumber: Data primer yang diolah

Tabel 4.44
Perhitungan Harga Jual Rasa Stroberi

1. Biaya produksi

Harga pokok produksi	Rp9.812.654
2. Total biaya produksi dan non produksi	Rp9.812.654
3. Harga jual	
Biaya total+(% Laba x Biaya Total) Rp9.812.654 + (14 % x Rp9.812.654)	
<u>Harga jual</u>	<u>Rp11.186.425,6</u>
Jumlah unit	18304
Harga jual perunit	Rp611.14

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.45

Perhitungan Harga Jual Kacang Ijo

1. Biaya produksi	
Harga pokok produksi	Rp6.437.754
2. Total biaya produksi dan non produksi	Rp6.437.754
3. Harga jual	
Biaya total+(% Laba x Biaya Total) Rp6.437.754 + (14% x Rp6.437.754)	
<u>Harga jual</u>	<u>Rp7.339.039,56</u>
Jumlah unit	10816
Harga jual perunit	Rp678,5

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.46

Perhitungan Harga Jual Rasa Mesis

1. Biaya produksi	
Harga pokok produksi	Rp6.735.284
2. Total biaya produksi dan non produksi	Rp6.735.284
3. Harga jual	
Biaya total+(% Laba+Biaya Total) Rp6.735.284 + (14 % x Rp6.735.284)	
<u>Harga jual</u>	<u>Rp7.678.223,76</u>
Jumlah unit	11648
Harga jual perunit	Rp659.18

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.47

Perhitungan Harga Jual Rasa Kelapa

1. Biaya produksi	
Harga pokok produksi	Rp6.749.754
2. Total biaya produksi dan non produksi	Rp6.749.754
3. Harga jual	
Biaya total+(% Laba+Biaya Total) Rp6.749.754 + (14 % x Rp6.749.754)	
<u>Harga jual</u>	<u>Rp7.694.719,56</u>
Jumlah unit	10816
Harga jual perunit	Rp711.42

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.48

Perhitungan Harga Jual Rasa Keju

1. Biaya produksi	
Harga pokok produksi	Rp7.245.686
2. Total biaya produksi dan non produksi	Rp7.245.686
3. Harga jual	
Biaya total+(% Laba+Biaya Total)Rp7.245.686 + (14 % x Rp7.245.686)	
<u>Harga jual</u>	<u>Rp8.260.082,04</u>
Jumlah unit	10672
Harga jual perunit	Rp773.99

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.49
Perhitungan Harga Jual Rasa Coklat

1. Biaya produksi	
Harga pokok produksi	Rp7.932.631
2. Total biaya produksi dan non produksi	Rp7.932.631
3. Harga jual	
Biaya total+(% Laba+Biaya Total)	$Rp7.932.631 + (14 \% \times Rp7.932.631)$
<u>Harga jual</u>	<u>Rp9.043.199,34</u>
Jumlah unit	10764
Harga jual perunit	Rp840.13

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.50
Perhitungan Harga Jual Rasa Keju Coklat

1. Biaya produksi	
Harga pokok produksi	Rp7.043.833
2. Total biaya produksi dan non produksi	Rp7.043.833
3. Harga jual	
Biaya total+(% Laba x Biaya Total)	$Rp7.043.833 + (14 \% \times Rp7.043.833)$
<u>Harga jual</u>	<u>Rp8.029.969,62</u>
Jumlah unit	7249
Harga jual perunit	Rp1.107,73

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.51
Perhitungan Harga Jual Rasa Pisang Coklat

1. Biaya produksi	
Harga pokok produksi	Rp6.685.510
2. Total biaya produksi dan non produksi	Rp6.685.510
3. Harga jual	
Biaya total+(% Laba+Biaya Total)	$Rp6.685.510 + (14 \% \times Rp6.685.510)$
<u>Harga jual</u>	<u>Rp7.621.481,4</u>
Jumlah unit	7250
Harga jual perunit	Rp1051,23

Sumber: data primer yang diolah

Tabel 4.52
Perhitungan Harga Jual Rasa Vanila

1. Biaya produksi	
Harga pokok produksi	Rp4.156.284
2. Total biaya produksi dan non produksi	Rp4.156.284
3. Harga jual	
Biaya total+(% Laba+Biaya Total)	$Rp4.156.284 + (14 \% \times Rp4.156.284)$
<u>Harga jual</u>	<u>Rp4.738.163,76</u>
Jumlah unit	4446
Harga jual perunit	Rp1.065.71

Sumber: data primer yang diolah

Perbedaan Perhitungan Harga Jual Berdasarkan Perusahaan dan Metode *Cost Plus Pricing*

Tabel 2
Harga Jual Menurut Perusahaan dan Metode *Cost Plus Pricing*

No	Keterangan	Perusahaan	Metode cost plus pricing	Pembulatan	Selisih
----	------------	------------	--------------------------	------------	---------

1	Coklat	Rp670.00	Rp722,8	Rp730.00	Rp60.00
2	Stroberi	Rp670.00	Rp619,1	Rp620.00	Rp50.00
3	Kacang ijo	Rp670.00	Rp678,5	Rp680.00	Rp 10.00
4	Mesis	Rp670.00	Rp659,1	Rp660.00	Rp10.00
5	Kelapa	Rp670.00	Rp711,4	Rp720.00	Rp50.00
6	Keju	Rp670.00	Rp773,9	Rp780.00	Rp110.00
7	Coklat	Rp1.300	Rp840.1	Rp840.00	Rp460.00
8	Keju coklat	Rp1.300	Rp1.107,7	Rp1.110	Rp190.00
9	Vanilla	Rp1.300	Rp1.051,2	Rp1.060	Rp240.00
10	Pisang coklat	Rp1.300	Rp1.065.7	Rp1.070	Rp230.00

Sumber: data primer yang diolah

PENUTUP

Kesimpulan

Perhitungan harga pokok produksi pada UD. Dian Putri selama bulan Januari 2019 menggunakan metode *full costing* sebesar Rp77.306.834 dan Perbandingan Perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dan harga jual yang ditetapkan oleh pemilik memiliki perbedaan dimana roti kecil menurut perusahaan sebesar Rp670.00 lebih besar dibandingkan menurut metode *cost plus pricing* untuk rasa coklat Rp730.00, rasa kacang ijo Rp680.00, rasa kelapa Rp720.00, dan keju Rp780.00 sedangkan untuk rasa stroberi Rp620.00, dan rasa mesis Rp660.00 lebih kecil. untuk roti besar menurut perusahaan sebesar Rp1.300 sedangkan menurut *cost plus pricing* untuk rasa coklat Rp840.00, rasa keju coklat Rp1.110, pisang coklat Rp1.060 dan vanilla Rp1.070 lebih kecil dibandingkan dengan metode *cost plus pricing*. Berdasarkan perbedaan harga pokok produksi dan harga jual menandakan bahwa perbedaan dalam menentukan harga pokok produksi maka akan mempengaruhi harga jual yang ditetapkan.

Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas maka saran dari penelitian ini bagi pemilik UD. Dian Putri untuk mempertimbang metode perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* karena metode tersebut memasukan semua unsur biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi sehingga menggambarkan keadaan yang sesungguhnya serta menghasilkan harga pokok yang akurat dan terperinci. Dalam penentuan harga jual sebaiknya menggunakan metode *cost plus pricing* karena metode tersebut memasukan biaya produksi, non produksi serta telah memasukan laba yang diinginkan oleh pemilik.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik. (2018). (<https://www/bps.go.id/> diakses 5 Januari 2019)

- Carter, William K. (2009). *Akuntansi Manajemen*. Terjemahan Hermawan Edisi Kesatu. Jakarta: Salemba Empat
- Dantes, Nyoman. (2012). *“Metode Penelitian”*. Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Firmansyah, Fery Nur. (2016). Penentuan HPP (Harga Pokok Produksi) dengan menggunakan metode *full costing* dalam pembuatan etalase disulhoni putra semarang. Jurnal Akuntansi S-1, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Dian Nuswantoro.
- Hansen, Don R dan Maryanne M Mowen. (2009). *Akuntansi manajerial*. Jakarta: Salemba empat.
- Kumala, Diana Jati, Arif Rahman, dan Ali Rasyidi. (2017). Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Penentuan Perhitungan harga Pokok Produksi Mesin Cuci Mobil Semi Otomatis Pada PT Global Endo Teknik di Surabaya. Jurnal Ekonomi Akuntansi Vol. 3.Issue. 3(2017). Universitas Bhayangkara Surabaya.
- Lestari, Wiwik dan Dhyka bagus permana. (2017). *Akuntansi Biaya dalam perspektif manajerial*. Depok: PT RajaGrafindo Persada.
- Mulyadi. (2017). *Akuntansi Biaya edisi 5*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Setyaningsih, Siti Laeni. (2011). Analisis penentuan harga pokok produksi berdasarkan system *Activity Based Costing* (ABC) pada Pabrik roti “Sumber Rejeki” Gunung Pati. Skripsi Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Semarang.
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumarsan, Thomas. (2011). *Akuntansi Dasar dan Aplikasi dalam Bisnis*. Jakarta: PT Indeks
- Sutyowati. (2018). “Jumlah Pelaku UMKM Di 2018 Diprediksi Mencapai 58,97 Juta Orang”, (<https://keuangan.kontan.co.id/>, diakses 5 Januari 2019).
- Swastha, Basu. (2010). *Manajemen Penjualan*. Yogyakarta: BPFE
- Pirmaningsih, Lilik. (2016). *Akuntansi Biaya*. Surabaya: Indomedia Pustaka.
- Yuniar, Ni Kadek, Made Ade Wahyuni dan Putu Eka Dianita. (2017). Analisis ketepatan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* sebagai dasar dalam menentukan harga jual ukiran sanggah (pelinggih) pada Usaha Sari Uma Dukuh Sidemen. Jurnal S1 AK Universitas Pendidikan Ganesa Vol: 8 No: 2 Tahun 2017.