

# PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL (Studi pada Usaha Kerupuk dan Kemplang Naga Mas Palembang)

Nilasari, Miskiyah, Munfaridi  
Jurnal Administrasi Bisnis Prodi Manajemen Bisnis  
Politeknik Negeri Sriwijaya

## ABSTRACT

*The purpose of this research is to know how the calculation of cost production in determining selling price at the company, and to know how the implementation of cost plus pricing method with full costing and variable costing approaches on the calculation of cost production to product selling price. This research using descriptive analysis. The result of this research shows that there are the difference of company calculation. The company cost production calculation for kemplang 302 Rp30.150, kemplang bakar tenggiri Rp 47.596, and kerupuk tenggiri Rp35.194. Whereas according to full costing method for kemplang 302 Rp 30.430, kemplang bakar tenggiri Rp 47.844, and kerupuk tenggiri Rp35.430. Different from variable costing method for kemplang 302 Rp 29.040, kemplang bakar tenggiri Rp 46.600, and kerupuk tenggiri Rp 34.257. And company selling price calculation for kemplang 302 Rp 40.000, kemplang bakar tenggiri Rp 62.000, and kerupuk tenggiri Rp 46.000. Whereas according to cost plus pricing method with full costing approach for kemplang 302 Rp 41.050, kemplang bakar tenggiri Rp 63.540, and kerupuk tenggiri Rp 47.313. But different from cost plus pricing method with variable costing approach for kemplang 302 Rp 39.244, kemplang bakar tenggiri Rp 61.919, and kerupuk tenggiri Rp 45.800. The owner should use full costing method for the calculation of cost production the determine of selling price use cost plus pricing method with full costing approach so that all the classification of detailed costs make the set of price more accurate.*

**Keywords:** *cost production, full costing, variable costing, cost plus pricing*

## ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga pokok produksi dalam penetapan harga jual pada perusahaan, serta untuk mengetahui bagaimana penerapan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dan *variable costing* pada perhitungan harga pokok produksi terhadap harga jual produk. Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada perbedaan perhitungan. Harga pokok produksi menurut perusahaan untuk kemplang 302 Rp 30.150, kemplang bakar tenggiri Rp 47.596 dan kerupuk tenggiri Rp 35.194. Menurut metode *full costing* kemplang 302 Rp 30.430, kemplang bakar tenggiri Rp 47.844 dan kerupuk tenggiri Rp 35.430. Berbeda dengan metode *variable costing* untuk kemplang 302 Rp 29.040, kemplang bakar tenggiri Rp 46.600, dan kerupuk tenggiri Rp 34.257. Perhitungan harga jual menurut perusahaan untuk kemplang 302 Rp 40.000, kemplang bakar tenggiri Rp 62.000 dan kerupuk tenggiri Rp 46.000. Metode *cost plus pricing* pendekatan *full costing* untuk kemplang 302 Rp 41.050, kemplang bakar tenggiri Rp 63.540, dan kerupuk tenggiri Rp 47.313. Metode *cost plus pricing* pendekatan *variable costing* untuk kemplang 302 Rp 39.244, kemplang bakar tenggiri Rp 61.919 dan kerupuk tenggiri Rp 45.800. Pemilik sebaiknya menggunakan metode *full costing* untuk perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* agar semua klasifikasi biaya terperinci sehingga harga jual yang ditetapkan dapat lebih akurat.

**Kata kunci:** *harga pokok produksi, full costing, variable costing, cost plus pricing*

## PENDAHULUAN

Perkembangan dunia usaha jauh berkembang pesat, baik dalam skala besar maupun skala kecil dan secara tidak langsung telah mendorong persaingan bisnis yang cukup ketat diberbagai bidang usaha. Menghadapi persaingan usaha yang cukup ketat, perusahaan harus memiliki strategi, salah satu strategi yang di lakukan perusahaan agar bisa bersaing dalam bisnis global yaitu dengan mengklasifikasikan biaya-biaya produksi dengan tepat, meningkatkan kualitas produk dengan menggunakan metode yang tepat dalam meningkatkan mutu produksinya, baik yang bersifat barang maupun jasa, sehingga produk yang dihasilkan bisa bersaing dengan produk kompetitor dan

mendapatkan keuntungan atau laba semaksimal mungkin agar menjamin kelangsungan hidup perusahaan.

Harga pokok produksi merupakan faktor yang penting dalam pertimbangan penentuan harga jual yang diharapkan untuk memperoleh laba, karena harga jual yang terlalu tinggi akan menurunkan daya beli konsumen, sebaliknya harga jual yang rendah dapat mempengaruhi pendapatan perusahaan, yang artinya berpengaruh terhadap laba dan kelangsungan hidup perusahaan. Dengan menentukan harga pokok produksi maka perusahaan dapat mengetahui biaya produksi yang akan dikeluarkan dan menentukan harga jual dari suatu produk akan sesuai dengan biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk tersebut.

Harga jual sering menjadi tolak ukur konsumen. Karena itu penentuan harga jual produk memerlukan berbagai pertimbangan yang terintegrasi mulai dari biaya produksi, biaya operasional, target laba yang diinginkan perusahaan, daya beli konsumen, harga jual pesaing kondisi perekonomian secara umum, elastisitas harga produk dan sebagainya (Kristanti, 2013).

## TINJAUAN PUSTAKA

### Harga Pokok Produksi

Menurut Bustami dan Nurlela (2010:49) mendefinisikan harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu.

Menurut Hansen dan Mowen (2013:55) bahwa harga pokok produksi adalah pembebanan biaya yang mendukung tujuan manajerial yang spesifik artinya penentuan harga pokok suatu produk bergantung pada tujuan manajerial yang spesifik atau yang ingin dicapai.

### Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode menghitung unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yang dikemukakan oleh Mulyadi (2010:17), yaitu:

#### 1. *Full Costing*

Merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Dengan demikian harga pokok produksi menurut *Full Costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead pabrik variabel	xxx
Biaya overhead pabrik tetap	xxx +
<b>Harga pokok produksi</b>	<b>xxx</b>

#### 2. *Variable Costing*

Merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan unsur biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Dengan demikian harga pokok produksi menurut *Variable Costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead pabrik variabel	xxx +
<b>Harga pokok produksi</b>	<b>xxx</b>

## Harga Jual

Menurut Lasena (2013), harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan perusahaan, karena itu untuk mencapai laba yang diinginkan oleh perusahaan salah satu cara yang dilakukan untuk menarik minat konsumen adalah dengan cara menentukan harga yang tepat untuk produk yang terjual. Biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan sejumlah produk di dalam suatu periode akan dijadikan dasar untuk menetapkan harga jual produk (Kristianti, 2013).

Menurut Sodikin (2015:158) mendefinisikan harga jual adalah jumlah uang (ditambah beberapa produk kalau mungkin) mendapatkan sejumlah kombinasi dari barang beserta pelayanannya. Penentuan harga jual merupakan salah satu keputusan manajemen. Hidup matinya perusahaan dalam jangka panjang bergantung pada keputusan *pricing* ini.

## Metode Penetapan Harga Jual

Menurut Swastha (2010:154) mengemukakan bahwa ada beberapa metode dalam menentukan harga jual yaitu :

### 1. Penetapan Harga Biaya Plus (*Cost Plus Pricing Method*)

*Cost plus pricing* merupakan cara untuk menentukan harga jual yang dilakukan dengan menambahkan laba pada jumlah biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi dan pemasaran. Dimana marjin merupakan persentase laba yang diinginkan atau yang diharapkan perusahaan. Harga jual yang didasarkan pada perhitungan *cost plus pricing* dapat dilakukan perhitungan dengan rumus :

$$\text{Harga Jual} = \text{Total Biaya} + \text{Marjin}$$

Perhitungan taksiran biaya dapat dilakukan melalui dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*. Pada pendekatan *full costing*, untuk dasar menentukan harga jual melalui biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, *overhead* pabrik (variabel dan tetap), administrasi dan umum, serta pemasaran yang merupakan kegunaan dari taksiran total biaya.

Sedangkan pada pendekatan *variable costing*, taksiran total biaya yang digunakan sebagai dasar menentukan harga jual meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, *overhead* pabrik variabel, administrasi dan umum, dan pemasaran.

### 2. Penetapan Harga Mark-Up (*Mark-Up Pricing Method*)

Yaitu dimana para pedagang membeli barang-barang dagangannya untuk dijual kemudian harga jualnya ditentukan setelah menambah harga beli dengan sejumlah markup, seperti rumus :

$$\text{Harga Jual} = \text{Harga Beli} + \text{MarkUp}$$

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada Usaha Kerupuk dan Kemplang Naga Mas Palembang pada produk Kemplang 302, Kemplang Bakar Tenggara dan Kerupuk Tenggara, yang berlokasi di Jalan Soak Permai RT. 076 RW. 008 Kelurahan Sukajaya Kecamatan Sukarami, Palembang. Pada penelitian ini penulis ingin membahas mengenai analisis perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual pada Usaha Kerupuk dan Kemplang Naga Mas Palembang. Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari 2018.

## Jenis dan Sumber Data

Dalam melakukan penelitian ini diperlukan data-data yang dicari pemecahan masalahnya. Menurut Yusi dan Idris (2009:103) data menurut cara memperolehnya dibagi menjadi dua, yaitu sebagai berikut:

### 1. Data primer

Data yang dikumpulkan dan diolah oleh suatu organisasi atau perseorangan langsung dari objeknya. Data ini diperoleh dari wawancara dan daftar pertanyaan yang diberikan

langsung kepada pihak yang memiliki wewenang untuk memberikan informasi yang diperlukan dalam penulisan skripsi ini seperti seluruh jumlah biaya yang dikeluarkan dan jumlah produksi per produk.

2. Data sekunder

Data diperoleh dalam bentuk yang sudah dikumpulkan dan diolah pihak lain, biasanya sudah dalam bentuk publikasi seperti biaya-biaya yang mempengaruhi aktivitas produksi.

### Metode Pengumpulan Data

Untuk mendapatkan data yang dibutuhkan guna melengkapi penulisan skripsi ini, maka penulis menggunakan metode-metode sebagai berikut:

1. Riset Lapangan (*Field Research*)

Adalah riset yang dilakukan dengan jalan mendatangi perusahaan dan tempat-tempat lainnya yang berkenaan dengan proses pengambilan data. Cara atau metode pengumpulan data yang penulis lakukan adalah:

a. Pengamatan (*Observation*)

Yaitu melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek yang diteliti serta pencatatan data-data yang diperlukan di dalam penyusunan skripsi ini.

b. Wawancara (*Interview*)

Menurut Sugiyono (2011:137) wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data apabila peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan. Dengan mengadakan tanya jawab lisan dan dialog langsung dengan pemilik yang berwenang memberikan informasi tentang keadaan Usaha Kerupuk dan Kemplang Naga Mas.

2. Studi Kepustakaan (*Library Research*)

Setelah dilakukannya wawancara dengan pemilik perusahaan dan didapatkan data yang diinginkan, barulah kemudian melakukan metode pengumpulan data dengan cara mencari teori-teori, sumber-sumber tertulis yang berhubungan dengan masalah yang diangkat, dalam bentuk jurnal terdahulu, atau buku literatur. Teori dan sumber tertulis tersebut digunakan untuk menjadi dasar pijakan, atau fondasi untuk membangun landasan teori.

### Teknik Analisis Data

Pendekatan penelitian yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif yaitu data yang dapat diukur dalam suatu skala numerik. Penulis menggunakan analisis data dengan menggunakan metode penulisan secara kuantitatif karena data-data yang didapat penulis selama melakukan wawancara berupa angka, seperti data jumlah produksi kerupuk dan kemplang, harga bahan baku dan harga peralatan yang dipakai selama produksi.

Menurut Yusuf (2015: 62) mengungkapkan bahwa penelitian deskriptif kuantitatif merupakan usaha sadar dan sistematis untuk memberikan jawaban terhadap suatu masalah dan atau mendapatkan informasi lebih mendalam dan luas terhadap suatu fenomena dengan menggunakan tahap-tahap penelitian dengan pendekatan kuantitatif.

Adapun tahapan penelitian berdasarkan data-data diatas yang didapat oleh penulis yaitu:

1. Mengidentifikasi biaya produksi dan mengelompokan berdasarkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik tetap, dan overhead pabrik variabel.
2. Menghitung harga pokok produksi dengan metode *full costing*, metode *variable costing* dan metode yang digunakan Usaha Kerupuk dan Kemplang Naga Mas Palembang.

Perhitungan metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead pabrik variabel	xxx
Biaya overhead pabrik tetap	xxx
<b>Harga pokok produksi</b>	<b>xxx</b>

Perhitungan metode *variable costing* adalah sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead pabrik variabel	xxx
<b>Harga pokok produksi</b>	<b>xxx</b>

3. Membandingkan perhitungan harga pokok produksi dari kajian teori dengan perhitungan yang digunakan oleh Usaha Kerupuk dan Kemplang Naga Mas Palembang.
4. Perhitungan Penetapan Harga Jual Produk menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*. Maka dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Harga Jual} = \text{Total Biaya} + \text{Marjin}$$

Dalam penentuan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* semua unsur biaya harus diperhitungkan baik biaya produksi maupun biaya non produksi yang akan menghasilkan biaya total atau total harga pokok produksi adapun perhitungan biaya total yaitu:

$$\text{Biaya Total} = \text{Biaya Produksi} + \text{Biaya Non Produksi}$$

Selanjutnya harga jual dihitung dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dan *variable costing* yaitu dengan cara menjumlahkan total taksiran biaya total dengan mark up (%) kemudian dibagi dengan volume produksi. Maka perhitungannya sebagai berikut:

$$\text{Harga Jual Produk per unit} = \frac{\text{Total Biaya Produksi} + \text{Mark up}}{\text{Volume produksi}}$$

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan

Perhitungan harga pokok produksi pembuatan kerupuk dan kemplang, perusahaan masih menggunakan perhitungan sederhana, yaitu hanya berorientasi pada harga bahan baku yang digunakan, sehingga apabila harga bahan baku dipasar mengalami kenaikan, maka harga jual produk juga ikut mengalami kenaikan, begitu pula sebaliknya. Perhitungan harga pokok produksi oleh perusahaan selama bulan Januari 2018 dapat dilihat pada Tabel sebagai berikut:

**Tabel 1.**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan pada bulan Januari 2018**

Keterangan	Kemplang 302	Kemplang Bakar Tenggiri	Kerupuk Tenggiri
Biaya Bahan Baku	65.546.000	126.928.000	96.760.000
Biaya Tenaga Kerja	9.400.000	9.400.000	9.400.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	6.461.000	6.461.000	6.461.000
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>81.407.000</b>	<b>142.789.000</b>	<b>112.621.000</b>
Jumlah Unit Produksi (Kg)	2700	3000	3200
<b>HPP</b>	<b>30.150</b>	<b>47.596</b>	<b>35.194</b>

Sumber: data diolah, 2018

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa harga pokok produksi kemplang dan kerupuk pada bulan Januari 2018 yang diperhitungkan dengan menggunakan metode perusahaan sebesar Rp 30.150 untuk kemplang 302, kemplang bakar tenggiri Rp 47.596 dan kerupuk tenggiri Rp 35.194.

### Perhitungan Harga Pokok Produksi Usaha Kerupuk dan Kemplang Naga Mas dengan Metode *Full Costing*

Dalam metode *full costing* semua unsur biaya yang digunakan selama proses produksi akan diperhitungkan ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dapat dilihat pada Tabel sebagai berikut:

**Tabel 2.**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing***  
**pada bulan Januari 2018**

Keterangan	Kemplang 302	Kemplang Bakar Tenggiri	Kerupuk Tenggiri
Biaya Bahan Baku	65.546.000	126.928.000	96.760.000
Biaya Tenaga Kerja	9.400.000	9.400.000	9.400.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	7.203.082	7.203.082	7.203.082
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>82.149.082</b>	<b>143.531.082</b>	<b>113.363.082</b>
Jumlah Unit Produksi (Kg)	2700	3000	3200
<b>HPP</b>	<b>30.430</b>	<b>47.844</b>	<b>35.430</b>

Sumber: data diolah, 2018

Berdasarkan tabel diatas, perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* harga pokok produksi yang dihasilkan lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang digunakan perusahaan. Hal ini karena dengan menggunakan metode *full costing* meliputi perhitungan seluruh sumber daya yang digunakan oleh perusahaan sehingga nilai perhitungan yang dihasilkan lebih akurat dan tepat, semua biaya dirinci secara jelas. Dapat dilihat bahwa harga pokok produksi pada bulan Januari 2018 yang diperhitungkan dengan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 30.430 untuk kemplang 302, kemplang bakar tenggiri Rp 47.844 dan kerupuk tenggiri Rp 35.430.

### Perhitungan Harga Pokok Produksi Usaha Kerupuk dan Kemplang Naga Mas dengan Metode *Variable Costing*

Dalam metode *variable costing* perhitungan harga pokok produksi hanya memperhitungkan unsur biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* dapat dilihat pada Tabel sebagai berikut:

**Tabel 3.**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Variable Costing***  
**pada bulan Januari 2018**

Keterangan	Kemplang 302	Kemplang Bakar Tenggiri	Kerupuk Tenggiri
Biaya Bahan Baku	65.546.000	126.928.000	96.760.000
Biaya Tenaga Kerja	9.400.000	9.400.000	9.400.000
Biaya <i>overhead variable</i>	3.461.000	3.461.000	3.461.000
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>78.407.000</b>	<b>139.789.000</b>	<b>109.621.000</b>
Jumlah Unit Produksi (Kg)	2700	3000	3200
<b>HPP</b>	<b>29.040</b>	<b>46.600</b>	<b>34.257</b>

Sumber: data diolah, 2018

Berdasarkan tabel diatas, perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *variable costing* harga pokok produksi yang dihasilkan lebih rendah dibandingkan dengan metode yang digunakan perusahaan. Hal ini karena dengan menggunakan metode *variable costing* hanya memperhitungkan unsur biaya produksi yang berperilaku *variable*, tidak merinci semua biaya ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik *variable*. Dapat dilihat bahwa harga pokok produksi pada bulan Januari 2018 yang diperhitungkan dengan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp 29.040 untuk kemplang 302, kemplang bakar tenggiri Rp 46.600 dan kerupuk tenggiri Rp 34.257.

#### **Perhitungan Harga Jual Menurut Perusahaan**

Dalam menentukan harga jual produknya perusahaan tidak memiliki metode yang khusus. Perusahaan menentukan harga jualnya dengan penetapan harga yang apa adanya, yaitu dengan melakukan estimasi biaya yang akan dikeluarkan perusahaan dalam memproduksi kerupuk dan kemplang. Semua biaya yang dianggap berpengaruh dalam proses produksi akan diperhitungkan oleh perusahaan. Setelah semua biaya dihitung barulah perusahaan menambahkan laba yang diinginkan dalam menentukan harga jual. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan penulis, Usaha Kerupuk dan Kemplang Naga Mas menginginkan laba sebesar 30 persen untuk setiap produk yang akan dijual. Perhitungan harga jual menurut perusahaan dapat dilihat pada Tabel sebagai berikut:

**Tabel 4.**  
**Perhitungan Harga Jual Menurut Perusahaan**

<b>Keterangan</b>	<b>Kemplang 302</b>	<b>Kemplang Bakar Tenggiri</b>	<b>Kerupuk Tenggiri</b>
Total Biaya Produksi	81.407.000	142.789.000	112.621.000
Presentase Laba	30%	30%	30%
Jumlah Unit Produksi (Kg)	2700	3000	3200
<b>Harga Jual Per Unit</b>	<b>40.000</b>	<b>62.000</b>	<b>46.000</b>

Sumber: data diolah, 2018

Berdasarkan tabel diatas, harga jual per unit untuk kemplang dan kerupuk yang diperhitungkan dengan menggunakan metode perusahaan sebesar Rp 40.000 /kg untuk kemplang 302, kemplang bakar tenggiri Rp 62.000/kg dan kerupuk tenggiri Rp 46.000/kg.

#### **Perhitungan Harga Jual Menurut Metode *Cost Plus Pricing***

Penentuan harga jual dengan metode *cost plus pricing* merupakan penentuan harga jual dengan menambahkan sejumlah *markup* atau laba yang diharapkan oleh perusahaan, ditambah dengan biaya non produksi yaitu biaya administrasi umum, biaya transportasi dan biaya penjualan. Dengan menggunakan pendekatan *full costing* dan *variable costing* tentu akan menghasilkan perhitungan yang berbeda dengan perusahaan. Perhitungan harga jual *cost plus pricing* menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* dengan persentase laba yang diharapkan perusahaan sebesar 30 persen adalah sebagai berikut:

**Tabel 5.**  
**Perhitungan Harga Jual Menurut Metode *Cost Plus Pricing***  
**dengan pendekatan *Full Costing***

Keterangan	Kemplang 302	Kemplang Bakar Tenggiri	Kerupuk Tenggiri
Total Biaya Produksi	81.407.000	143.531.082	113.363.082
Biaya Non Produksi:			
Biaya Transportasi	3.000.000	3.000.000	3.000.000
Biaya Administrasi (Pulsa)	100.000	100.000	100.000
<b>Biaya Total HPP</b>	<b>85.249.000</b>	<b>146.631.082</b>	<b>116.463.082</b>
Presentase Laba	30%	30%	30%
Jumlah Unit Produksi (Kg)	2700	3000	3200
<b>Harga Jual Per Unit</b>	<b>41.050</b>	<b>63.540</b>	<b>47.313</b>

Sumber: data diolah, 2018

Berdasarkan tabel diatas, harga jual per unit untuk kemplang dan kerupuk yang diperhitungkan dengan menggunakan metode perusahaan sebesar Rp 41.050/kg untuk kemplang 302, kemplang bakar tenggiri Rp 63.540/kg dan kerupuk tenggiri Rp 47.313/kg.

**Tabel 6.**  
**Perhitungan Harga Jual Menurut Metode *Cost Plus Pricing***  
**dengan pendekatan *Variable Costing***

Keterangan	Kemplang 302	Kemplang Bakar Tenggiri	Kerupuk Tenggiri
Total Biaya Produksi	78.407.000	139.789.000	109.621.000
Biaya Non Produksi:			
Biaya Transportasi	3.000.000	3.000.000	3.000.000
Biaya Administrasi (Pulsa)	100.000	100.000	100.000
<b>Biaya Total HPP</b>	<b>81.507.000</b>	<b>142.889.000</b>	<b>112.721.000</b>
Presentase Laba	30%	30%	30%
Jumlah Unit Produksi (Kg)	2700	3000	3200
<b>Harga Jual Per Unit</b>	<b>39.244</b>	<b>61.919</b>	<b>45.800</b>

Sumber: data diolah, 2018

Berdasarkan tabel diatas, harga jual per unit untuk kemplang dan kerupuk yang diperhitungkan dengan menggunakan metode perusahaan sebesar Rp 39.244/kg untuk kemplang 302, kemplang bakar tenggiri Rp 61.919/kg dan kerupuk tenggiri Rp 45.800/kg.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan penulis pada Usaha Kerupuk dan Kemplang Naga Mas, penulis mengambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil penelitian terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dengan metode perusahaan. Selisih perhitungan harga pokok produksi sebesar Rp 280 per kg untuk kemplang 302 dengan produksi 2700 kg, untuk kemplang bakar tenggiri dengan produksi 3000 kg selisihnya Rp 248, dan untuk kerupuk tenggiri dengan produksi 3200 kg selisih sebesar Rp 236.
2. Berdasarkan hasil penelitian terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* dengan metode perusahaan. Selisih perhitungan harga pokok produksi sebesar Rp 1.110 untuk kemplang 302 dengan produksi 2700kg, untuk kemplang bakar tenggiri dengan produksi 3000 kg selisihnya sebesar Rp 996 dan selisih untuk kerupuk tenggiri dengan produksi 3200 kg sebesar Rp 937.

3. Berdasarkan hasil penelitian terdapat perbedaan perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*, dengan metode perusahaan. Selisih perhitungan harga jual sebesar Rp 1.050 per kg untuk kemplang 302 dengan produksi 2700 kg, selisih untuk kemplang bakar tenggiri sebesar Rp 1.540 untuk produksi 3000 kg, dan untuk kerupuk tenggiri dengan produksi 3200 kg sebesar Rp 1.313.
4. Berdasarkan hasil penelitian terdapat perbedaan perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *variable costing*, dengan metode perusahaan. Selisih perhitungan harga jual sebesar Rp 756 dengan produksi 2700 kg, untuk kemplang bakar tenggiri dengan produksi 3000 kg selisihnya sebesar Rp 81, dan selisih untuk kerupuk tenggiri sebesar Rp 200 dengan produksi 3200 kg.

### Saran

Berikut ini adalah sebagai saran yang diajukan peneliti berdasarkan hasil penelitian:

1. Sebaiknya perusahaan dalam menetapkan harga pokok produksi dimasa yang akan datang menggunakan metode *full costing*, dengan menggunakan metode *full costing* perhitungan seluruh sumber daya atau biaya-biaya yang digunakan oleh perusahaan selama proses produksi kerupuk dan kemplang akan lebih akurat dan tepat karena metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap akan diperhitungkan. Namun berbeda dengan perhitungan menggunakan metode *variable costing* hanya akan memperhitungkan unsur biaya-biaya produksi yang berperilaku variabel saja tidak merinci seluruh biaya.
2. Sebaiknya perusahaan dalam menetapkan harga jual dimasa yang akan datang menggunakan metode *full costing*, dengan menggunakan metode *full costing* perhitungan seluruh sumber daya atau biaya-biaya yang digunakan oleh perusahaan selama proses produksi kerupuk dan kemplang akan lebih akurat dan tepat karena metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap akan diperhitungkan. Namun berbeda dengan perhitungan menggunakan metode *variable costing* hanya akan memperhitungkan unsur biaya-biaya produksi yang berperilaku variabel saja tidak merinci seluruh biaya.

### DAFTAR PUSTAKA

- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2010. *Akuntansi Biaya* (Edisi Pertama). Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Hansen, Dor R dan Maryanne M Mowen. 2013. *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: Salemba Empat.
- Kristanti, Ika Neni. Analisis Penetapan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus* dan Metode Tingkat Pengembalian Atas Modal Yang Digunakan Pada Toko Mebel Lestari Pejagoan. *Jurnal Fokus Bisnis, Vol. 12, No. 02, (2013)*.
- Lasena, Sitti Rahmi. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro. *Jurnal EMBA, Vol. 1, No. 3, ISSN: 2303-1174, (2013)*.
- Mulyadi. 2010. *Akuntansi Biaya* (Edisi 5, Cetakan Sepuluh). Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya* (Edisi 5, Cetakan Ketigabelas). Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sodikin. 2015. *Akuntansi Management*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Swastha, Basu. 2010. *Manajemen Penjualan*. Edisi 3. Yogyakarta: BPFE.
- Yusi, Syahrman dan Umiyati Idris. 2016. *Metode Penelitian Untuk Ekonomi Bisnis dan Sosial*. Palembang: Unsri Press.
- Yusuf, Muri. 2015. *Metode Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian Gabungan*. Jakarta: Prenadamedia Group.