

**SKRIPSI**

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI DASAR  
PENETAPAN HARGA JUAL PADA DAPUR ROTI IBU HARYATI**



**Disusun Oleh:**

**INEZ DWINDAPUTRI JUNARKO**

**12130001**

**FAKULTAS BISNIS PROGRAM STUDI AKUNTANSI  
UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA  
YOGYAKARTA  
2020**

**HALAMAN PENGAJUAN**

**SKRIPSI**

Diajukan Kepada Fakultas Bisnis Program Studi Akuntansi

Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta

Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Guna Memperoleh

Gelar Sarjana Akuntansi

**Disusun oleh:**

**Inez Dwindaputri Junarko**

**12130001**

**FAKULTAS BISNIS PROGRAM STUDI AKUNTANSI**

**UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA**

**YOGYAKARTA**

**2020**

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI**  
**SKRIPSI/TESIS/DISERTASI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Kristen Duta Wacana, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Inez Dwindaputri Junarko  
NIM : 12130001  
Program studi : Akuntansi  
Fakultas : Bisnis  
Jenis Karya : Skripsi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Kristen Duta Wacana **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*None-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul:

**“ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI  
DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PADA DAPUR ROTI IBU HARYATI”**

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti/Noneksklusif ini Universitas Kristen Duta Wacana berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama kami sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta  
Pada Tanggal : 18 November 2020

Yang menyatakan



Inez Dwindaputri Junarko

12130001

**HALAMAN PENGESAHAN**

Skripsi dengan judul:

**"ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI DASAR  
PENETAPAN HARGA JUAL PADA DAPUR ROTI IBU HARYATI"**

telah diajukan dan dipertahankan oleh:

**INEZ DWINDAPUTRI JUNARKO**

12130001

dalam Ujian Skripsi Program Studi Akuntansi

Fakultas Bisnis

Universitas Kristen Duta Wacana

dan dinyatakan DITERIMA untuk menerima salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana  
Akuntansi pada tanggal 4 November 2020

Nama Dosen

Tanda Tangan

1. Eka Adhi Wibowo, S.E., M.Sc.  
(Ketua Tim Penguji)
2. Dra. Putriana Kristanti, MM., Akt, CA  
(Dosen Penguji)
3. Christine Novita Dewi, SE, MAcc, Ak. CA. CMA., CPA.  
(Dosen Pembimbing)



Yogyakarta, 12 November 2020

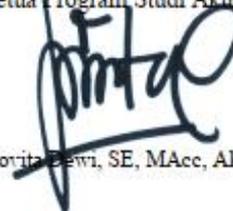
Disahkan Oleh,

Dekan Fakultas Bisnis

Ketua Program Studi Akuntansi



Dr. Perminas Pangeran, SE., M. Si.



Christine Novita Dewi, SE, MAcc, Ak. CA. CMA., CPA.

#### HALAMAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya menyatakan bahwa sesungguhnya skripsi dengan judul : **ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PADA DAPUR ROTI IBU HARYATI** yang saya kerjakan untuk melengkapi sebagian syarat untuk menjadi Sarjana pada Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta, adalah hasil karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya/pendapat yang ditulis/diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan/kutipan dengan tata tulisan karya ilmiah yang lazim.

Jika dikemudian hari didapati bahwa hasil skripsi ini adalah hasil plagiasi atau tiruan dari karya pihak lain, maka saya bersedia dikenai sanksi yakni pencabutan gelar sarjana saya.

Demikian pernyataan ini dibuat dalam keadaan sadar dan tidak dipaksakan untuk digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 28 September 2020



Inez Dwindaputri Junarko

12130001

## HALAMAN MOTTO

“Takut akan Tuhan adalah permulaan pengetahuan, tetapi orang bodoh menghina hikmat dan didikan”

(Amsal 1 : 7)

“Ujilah segala sesuatu dan peganglah yang baik. Jauhkanlah dirimu dari segala jenis kejahatan.”

(1 Tesalonika 5:21-22)

*“Not every singer can sing every songs”*

(anonim)

*“Fear not, for I have redeemed you; I have called you by name; you are Mine.”*

(Isaiah 43:1b)

*“Good planning and hard work lead to prosperity, but hasty shortcuts lead to poverty”*

(Proverbs 21:5 NLT)

*“Whoever guards his mouth and tongue keep his soul from troubles.”*

(Proverbs 21:23)

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Karya ini penulis persembahkan untuk :

1. Tuhan Yesus Kristus telah memberikan kesempatan, hikmat dan kemampuan untuk dapat menyelesaikan skripsi ini. Karya tulis ini dapat terselesaikan dengan baik hanya karena kemurahan dan anugerah Tuhan saja.
2. Ibu Christine Novita Dewi, S.E., M.Acc., Ak., CA., CMA yang tidak hanya membimbing dan mengarahkan saya selama proses penulisan skripsi ini, namun juga selalu memberi semangat dan motivasi untuk menyelesaikan penulisan karya tulis ini.
3. Kedua orangtua saya terkasih, Bapak Jonathan Junarko dan Ibu Henny Purwanti serta kakak penulis, Ivan Ekaputra Junarko yang telah bersabar dan selalu memberikan kekuatan, semangat, dan doa serta dukungan yang begitu luar biasa kepada saya sehingga karya tulis ini dapat terselesaikan dengan baik.
4. Ibu Cucun Haryati selaku pemilik Dapur Roti Ibu Haryati atas bantuan, waktu dan kesempatan yang diberikan kepada penulis selama proses penulisan skripsi ini.
5. Teman-teman seperjuangan saya Christanti Nevita Sari, Desy Fransisca Ginting, dan Yanuar Wahyu Baskoro yang telah memberi dukungan dan bantuan yang sangat besar selama proses penulisan skripsi ini.
6. Seluruh teman-teman dan semua pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

-Terimakasih-

## KATA PENGANTAR

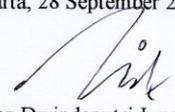
Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yesus Kristus karena atas kasih, karunia, dan kemurahan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul :

### **ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PADA DAPUR ROTI IBU HARYATI**

Penulisan skripsi ini merupakan kelengkapan dan pemenuhan salah satu syarat untuk menyelesaikan program Sarjana (S1) pada Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta. Selain itu penulisan laporan ini juga bertujuan untuk melatih penulis agar dapat menghasilkan suatu karya yang dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah, sehingga dapat bermanfaat bagi penggunanya.

Akhir kata, penulis ingin meminta maaf apabila ada kesalahan baik dalam penyusunan skripsi maupun yang pernah penulis lakukan sewaktu membuat tugas akhir ini. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna dan dengan rendah hati penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Semoga skripsi ini dapat memberikan banyak manfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkan.

Yogyakarta, 28 September 2020

  
Inez Dwindaputri Junarko

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGAJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI .....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
ABSTRAK .....	xiv
ABSTRACT .....	xv
BAB I. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang Masalah .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	8
1.3. Tujuan Penelitian .....	9
1.4. Kontribusi Penelitian .....	9
1.5. Sistematika Penulisan .....	10
BAB II. TINJAUAN LITERATUR .....	11
2.1. Tinjauan Literatur .....	11

2.1.1. Akuntansi Biaya .....	11
2.1.2. Biaya dan Penggolongannya .....	11
2.1.3. Harga Pokok Produksi .....	15
2.1.4. Metode Full-Costing .....	16
2.1.5. Harga Jual .....	16
2.1.6. Laba .....	16
2.2. Penelitian Terdahulu .....	17
2.3. Kerangka Pemikiran .....	19
<b>BAB III. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN .....</b>	<b>20</b>
3.1. Sejarah Singkat Perusahaan .....	20
3.2. Struktur Organisasi .....	22
3.3. Proses Produksi .....	26
<b>BAB IV. METODE PENELITIAN .....</b>	<b>29</b>
4.1. Jenis Penelitian .....	29
4.2. Waktu dan Tempat Penelitian .....	30
4.3. Variabel Penelitian .....	30
4.3.1. Operasionalisasi Variabel.....	30
4.3.1.a. Laba .....	30
4.3.1.b. Harga Jual.....	30
4.3.1.c. Harga Pokok Produksi .....	31
4.3.1.d. Metode Cost-Plus Pricing .....	31
4.4. Jenis dan Sumber Data .....	32
4.5. Metode Pengumpulan Data .....	33

4.6. Metode Analisis Data .....	34
4.6.1. Analisis Deskriptif Kuantitatif .....	35
<b>BAB V. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>38</b>
5.1. Penjualan Dapur Roti Ibu Haryati .....	38
5.2. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi .....	39
5.2.1. Biaya Bahan Baku .....	39
5.2.2. Biaya Tenaga Kerja .....	41
5.2.3. Biaya Overhead Pabrik .....	42
5.3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full-Costing ...	46
5.4. Penetapan Harga Jual Produk Metode Cost-Plus Pricing .....	46
<b>BAB V. PENUTUP.....</b>	<b>50</b>
6.1. Kesimpulan .....	50
6.2. Saran .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>56</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>58</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Ringkasan Penelitian Terdahulu .....	17
Tabel 5.1 Total Penjualan Dapur Roti Ibu Haryati bulan Agustus 2020 .....	39
Tabel 5.2 Biaya Bahan Baku Dapur Roti Ibu Haryati bulan Agustus 2020 .....	40
Tabel 5.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung Dapur Roti Ibu Haryati .....	41
Tabel 5.4 Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Dapur Roti Ibu Haryati .....	41
Tabel 5.5 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel Dapur Roti Ibu Haryati.....	43
Tabel 5.6 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap Dapur Roti Ibu Haryati .....	44
Tabel 5.7 Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Dapur Roti Ibu Haryati Agustus 2020...44	
Tabel 5.8 Harga Pokok Penjualan Metode Perusahaan .....	45
Tabel 5.9 Total Biaya Produksi Dapur Roti Ibu Haryati bulan Agustus 2020.....	46
Tabel 5.10 Harga Pokok Penjualan pendekatan Full-Costing.....	46
Tabel 5.11 Biaya Produksi menurut Dapur Roti Ibu Haryati.....	48
Tabel 5.12 Biaya Produksi pendekatan Full-Costing .....	48
Tabel 5.13 Perhitungan menurut Dapur Roti Ibu Haryat.....	48
Tabel 5.14 Perhitungan metode Cost-Plus Pricing pendekatan Full-Costing .....	48
Tabel 6.1 Perbandingan dan selisih perhitungan antara metode perusahaan dan metode Cost-Plus Pricing pendekatan Full-Costing .....	50

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Dapur Roti Ibu Haryati .....	23
Gambar 3.2 Proses Produksi Dapur Roti Ibu Haryati.....	25
Gambar 5.1 Perhitungan Depresiasi Mixer per Bulan .....	43
Gambar 5.2 Perhitungan Depresiasi Oven per Bulan .....	43
Gambar 5.3 Perhitungan Depresiasi Bangunan per Bulan.....	44
Gambar 5.4 Perhitungan Harga Jual per Unit Metode Perusahaan .....	45
6Gambar 5.5 Perhitungan Persen <i>Mark Up</i> .....	47
Gambar 5.6 Perhitungan Harga Jual Per Unit metode <i>Cost-Plus Pricing</i> .....	47

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Teks Wawancara dengan pemilik Dapur Roti Ibu Haryati .....	58
Rekap Penjualan bulan Agustus 2020 Dapur Roti Ibu Haryati.....	70
Scan Tampak Depan Kartu Konsultasi Skripsi .....	71
Scan Isi Kartu Konsultasi Skripsi.....	72

©UKDW

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI  
DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PADA DAPUR ROTI IBU**

**HARYATI**

**Inez Dwindaputri Junarko**

**12130001**

Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis

Universitas Kristen Duta Wacana

Email : [yedijamez@gmail.com](mailto:yedijamez@gmail.com)

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Dapur Roti Ibu Haryati sudah mencukupi dan akurat jika dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *cost-plus pricing* pendekatan *full-costing* sebagai dasar penetapan harga jual produk, dan untuk mengetahui perbedaan antara penetapan harga jual berdasar metode perusahaan dibandingkan dengan metode *full-costing*. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat akan sangat berpengaruh terhadap keputusan penetapan harga jual yang tepat.

Hasil perhitungan total harga pokok produksi metode perusahaan adalah Rp54.701.300 dan Rp4.201 per unit; total harga jual produk metode perusahaan adalah Rp82.051.950 dan Rp6.302 per unit; total harga pokok produksi pendekatan *full costing* adalah Rp59.733.800 dan Rp4.588 per unit; persentase *mark up* adalah 58% dan total harga jual produk metode *cost-plus pricing* adalah Rp59.725.466 dan Rp4.587 per unit. Terdapat selisih total harga pokok produksi yang dihitung dengan metode perusahaan dan metode *full-costing* sebesar Rp5.024.166 dan Rp386 per unit; selisih total harga jual produk adalah Rp12.314.286 dan Rp946 per unit.

**Kata kunci:** Harga Pokok Produksi, harga jual produk, metode *cost-plus pricing* pendekatan *full-costing*

# ANALYSIS OF PRODUCTION COST CALCULATION AS A BASIS TO DETERMINE SELLING PRICE AT DAPUR ROTI IBU HARYATI

**Inez Dwindaputri Junarko**

**12130001**

Accounting Studies Program Faculty of Business

Duta Wacana Christian University

Email : [yedijainez@gmail.com](mailto:yedijainez@gmail.com)

## ABSTRACT

*The purpose of this research is to find out whether calculation of the cost of production that is done by Dapur Roti Ibu Haryati was adequate and done accurately if compared with cost of production calculation under cost-plus pricing method using full-costing approach as a basis to determine product selling price, and to find out the difference between selling price determination under company's method compared to full-costing method. The right and accurate cost of production calculation will very influential to the right decision of selling price determination.*

*The result of cost of production calculation using company's method is Rp54.701.300 in total and Rp4.201 per unit; company's method product selling price is Rp82.051.950 in total and Rp6.302 per unit; cost of production using full-costing approach is Rp59.733.800 in total and Rp4.588 per unit; mark up percentage is 58% and product selling price using cost-plus pricing method is Rp59.725.466 in total and Rp4.587 per unit. There is a difference between cost of production using company's method calculation and full-costing method calculation, that amount is Rp5.024.166 in total and Rp386 per unit, the difference between product selling price calculation is Rp12.314.286 in total and Rp946 per unit.*

**Keyword:** *Cost of production, product selling price, cost-plus pricing method using full-costing approach*

©UKDW

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Pesatnya perkembangan perekonomian Indonesia saat ini berkaitan erat dengan meningkatnya persaingan bisnis antar entitas bisnis yang bergerak di berbagai bidang baik yang bersifat barang maupun jasa. Setiap organisasi bisnis yang ada saling berlomba dalam meningkatkan kualitas produk masing-masing dengan tujuan untuk memperoleh pangsa pasar sebanyak mungkin. Tujuan utama suatu organisasi bisnis pada umumnya adalah memperoleh laba atau keuntungan semaksimal mungkin guna menjamin keberlangsungan usaha yang dijelankannya.

Laba suatu organisasi bisnis sangat dipengaruhi oleh harga jual produk, biaya-biaya, serta tingkat penjualan. Laba yang di peroleh suatu organisasi dapat mempertahankan keberlangsungan organisasi serta pihak yang bersangkutan. Laba atau keuntungan sendiri dapat didefinisikan sebagai selisih antara harga penjualan dengan berbagai biaya yang muncul selama proses produksi, dengan kata lain laba merupakan hasil dari upaya suatu organisasi bisnis dalam menghasilkan barang atau jasa yang dibutuhkan konsumen. Besaran angka laba pada umumnya menjadi perhatian khusus bagi pelaku usaha karena laba diharapkan cukup untuk menjadi representasi keseluruhan kinerja organisasi bisnis yang bersangkutan.

Keputusan *manager* sebuah organisasi bisnis dalam menetapkan harga jual produk atau jasa yang telah dihasilkan sangatlah berpengaruh terhadap besaran laba yang akan di capai oleh organisasi tersebut. Harga jual yang terlalu tinggi akan menurunkan minat konsumen untuk membeli atau menggunakan produk atau jasa

yang ditawarkan, namun harga jual yang terlalu rendah akan merugikan organisasi bisnis yang bersangkutan. Keputusan penetapan harga jual merupakan satu hal yang krusial mengingat tingginya tingkat persaingan bisnis antar entitas yang muncul karena berkembangnya sistem perekonomian. Penetapan harga jual produk merupakan salah satu keputusan manajemen sebagai suatu bentuk usaha untuk mempertahankan, mengembangkan, serta menambah nilai organisasi bisnis yang bersangkutan. Harga jual harus dapat menutup semua biaya yang dikeluarkan selama produksi sehingga dapat menghasilkan laba, namun harga jual juga harus disesuaikan dengan kualitas produk atau jasa yang ditawarkan kepada konsumen sehingga usaha yang dilakukan oleh entitas bisnis tersebut mampu bertahan di persaingan pasar yang kompetitif, dapat menarik konsumen sebanyak mungkin, dan memperoleh laba semaksimal mungkin.

Penentuan harga jual tidak boleh didasarkan kepada perkiraan atau intuisi semata tetapi harus ditetapkan setelah proses pertimbangan serta perhitungan yang matang, teliti, dan akurat. Penentuan harga jual juga harus mempertimbangkan faktor-faktor yang mempengaruhi baik yang bersifat eksternal ataupun internal seperti kondisi perekonomian, penawaran dan permintaan pasar, harga produk pesaing, sifat produk, biaya-biaya, target pasar dan target keuntungan organisasi yang bersangkutan, serta berbagai macam faktor lain yang harus dipertimbangkan.

Harga jual sangat berpengaruh terhadap tingkat penjualan dan pendapatan suatu entitas bisnis, dimana penjualan mempengaruhi tingkat produksi dan laba yang diperoleh. Selain itu, besaran jumlah biaya yang dikeluarkan selama proses produksi berpengaruh terhadap perhitungan untuk menentukan harga jual produk.

Biaya produksi yang tidak efisien dan tidak terkendali akan menyebabkan harga pokok produksi yang terlalu tinggi yang berimbas terhadap turunnya daya saing produk, yang selanjutnya akan mempengaruhi tingkat penjualan produk dan nantinya akan menurunkan besar laba yang diperoleh. Dalam hal ini, biaya dapat digambarkan sebagai batas minimum yang harus dipenuhi agar suatu organisasi bisnis tidak mengalami kerugian yang mengancam keberlangsungan hidup organisasi bisnis yang bersangkutan.

Perhitungan harga pokok produksi memiliki peranan penting dalam penetapan harga jual produk sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan mampu bersaing dengan produk sejenis yang dihasilkan pihak kompetitor. Harga pokok produksi dapat dijelaskan sebagai jumlah biaya produksi yang terdapat di persediaan barang jadi yang belum laku terjual. Harga pokok produksi juga dapat diartikan sebagai jumlah biaya-biaya yang melekat pada produk yang dihasilkan, diantaranya meliputi semua biaya yang dikeluarkan saat produksi dimulai, seperti biaya bahan baku, biaya penjualan, biaya tenaga kerja langsung, biaya variable, biaya tetap, biaya *overhead* atau biaya yang tidak dapat dikaitkan secara langsung dengan produksi suatu produk.

Harga pokok produksi hanya dapat dihitung setelah dilakukan klasifikasi terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Dalam akuntansi biaya, perhitungan harga pokok produksi menjadi dasar dalam menetapkan, menganalisis, dan melaporkan pos-pos biaya yang mengandung laporan keuangan sehingga dapat menyajikan data yang riil. Akuntansi biaya menyediakan data-data biaya untuk berbagai tujuan, maka semua biaya yang terjadi dalam suatu entitas

bisnis harus di golongkan dan dicatat dengan sebenarnya sehingga memungkinkan perhitungan harga pokok produksi yang teliti dan akurat.

Gitosudarmo (2012:268) menyatakan penentuan harga jual haruslah dipikirkan baik-baik dan dalam hal ini terdapat beberapa dasar penetapan harga yaitu biaya, konsumen, dan persaingan. Pendekatan yang sering digunakan adalah biaya, karena dalam dasar biaya ini harga diperhitungkan dengan melihat variabel biaya sebagai penentu utama. Dalam hal ini biaya produksi, biaya penjualan, biaya tetap, biaya variabel, dan sebagainya dihitung terlebih dahulu baru ditetapkan harga yang diperlukan. Setiap entitas bisnis yang ada pasti melakukan suatu pengorbanan atau pengeluaran untuk menghasilkan suatu barang atau jasa dengan tujuan memperoleh keuntungan dari tindakan tersebut, pengorbanan atau pengeluaran dalam hal ini adalah semua biaya yang muncul selama proses produksi tersebut.

Berdasarkan pernyataan tersebut, maka pertimbangan biaya adalah faktor yang sangat penting bagi sebuah organisasi bisnis baik dalam proses perencanaan maupun proses pengambilan keputusan. Semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dapat dijadikan dasar dalam penetapan harga jual setelah ditambahkan presentase laba yang diinginkan oleh pihak bersangkutan. Mulyadi (2015:125) menyatakan harga jual ialah banyaknya harga yang ditanggungkan pada konsumen yang diperoleh atau dihitung dari biaya produksi ditambah biaya non produksi dan keuntungan yang diinginkan. Singkatnya, harga jual adalah biaya produksi ditambah besar keuntungan. Penetapan harga jual oleh pihak manajemen dapat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan danyang akan dijual di masa mendatang.

*Cost plus pricing* adalah salah satu metode penetapan harga jual dimana seluruh biaya ditambah dengan presentase laba yang diinginkan entitas bisnis yang bersangkutan. Terdapat dua pendekatan untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya dalam perhitungan harga pokok produksi, yaitu *full costing* dan *variable costing*. Menurut Mulyadi (2014:17), pengertian metode *full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi kedalam 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. Menurut Mulyadi (2014:18), metode *variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel, kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Lumowa, Janti, Anneke (2020) yang menyatakan bahwa penentuan harga jual produk dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* pada Holland Bakery Boulevard Manado terdapat selisih antara perhitungan perusahaan dengan perhitungan menggunakan metode *full costing*. Dimana harga jual yang dihitung menggunakan metode *full costing* menunjukkan hasil yang lebih besar disbanding harga jual yang dihitung dengan metode perusahaan.

Dapur Roti Ibu Haryati merupakan usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang didirikan oleh perseorangan. Dapur Roti Ibu Haryati resmi berdiri sejak tahun 1995 dan bergerak dalam bidang produksi roti yang dijual dan didistribusikan di area

Yogyakarta. Aktivitas usaha yang dilakukan adalah memproduksi, menjual, dan mendistribusikan hasil produksinya. Meskipun toko roti kecil dengan nama dagang Dapur Roti Ibu Haryati tersebut hanya memiliki satu cabang toko dan tidak melakukan promosi ataupun iklan seperti beberapa toko roti yang lebih besar dan terkenal di kota Yogyakarta, namun Dapur Roti Ibu Haryati mampu bersaing dan memiliki pelanggan yang cukup banyak.

Pada suatu kesempatan, peneliti yang memiliki keinginan membuka usaha di bidang kuliner berbincang mengenai bisnis produksi roti yang telah lama dikelola oleh ibu Cucun Haryati selaku pemilik Dapur Roti Ibu Haryati yang secara kebetulan merupakan teman dari orang tua peneliti. Melalui perbincangan singkat tersebut, peneliti mengetahui kisaran omzet Dapur Roti Ibu Haryati selama satu bulan beserta jumlah biaya-biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi roti per hari. Setelah perbincangan tersebut berakhir, pemilik Dapur Roti Ibu Haryati mengundang peneliti untuk datang ke pusat produksi usahanya dan peneliti memenuhi undangan beliau keesokan harinya. Selama kunjungan peneliti ke pusat produksi Dapur Roti Ibu Haryati, peneliti dapat melihat secara langsung proses pembuatan roti, bahan baku pembuatan roti, mesin-mesin yang digunakan untuk proses produksi, serta banyaknya tenaga kerja yang bekerja di Dapur Roti Ibu Haryati. Peneliti juga membeli produk roti yang telah siap dijual di toko roti itu dan setelah peneliti mencicipi roti hasil produksi Dapur Roti Ibu Haryati tersebut, peneliti merasa harga jual yang telah ditetapkan oleh pengambil keputusan di Dapur Roti Ibu Haryati terlalu rendah jika dibandingkan dengan rasa dan kualitas produk yang dijual.

Berdasarkan harga jual roti dan informasi kisaran besar omzet per bulan serta kisaran jumlah biaya-biaya produksi yang peneliti peroleh dari pemilik, peneliti merasa curiga dan ingin mengetahui apakah perhitungan biaya-biaya yang muncul selama proses produksi di Dapur Roti Ibu Haryati tersebut sudah dihitung dengan benar dan cermat atau ada kekeliruan dalam perhitungan, sehingga hasil perhitungan tersebut dapat digunakan sebagai dasar untuk menetapkan harga jual yang tepat baik bagi produsen maupun bagi konsumen Dapur Roti Ibu Haryati. Hal tersebut memicu keinginan peneliti untuk mengetahui secara lebih lanjut dan lebih rinci mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan metode perhitungan perusahaan yang dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi yang dihitung dengan dasar teori yang peneliti peroleh dari pelajaran di bangku perkuliahan yaitu perhitungan dengan menggunakan metode *cost-plus pricing* pendekatan *full-costing*.

Dapur Roti Ibu Haryati masih belum melakukan pencatatan yang rinci untuk biaya-biaya produksinya, beberapa biaya masih ditetapkan berdasar estimasi pihak manajerial. Dapur Roti Ibu Haryati masih menggunakan metode sederhana atau konvensional dalam menghitung dan mencatat biaya-biaya operasionalnya yang menyebabkan belum terbuatnya laporan keuangan yang memadai. Hal ini menyebabkan tidak adanya perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual produk yang cermat sehingga organisasi bisnis ini hanya menghitung seluruh biaya produksi dan melihat situasi persaingan dan permintaan pasar, dengan tingkat keuntungan yang diharapkan sebesar 50%. Walaupun besar keuntungan yang diharapkan cukup tinggi, namun karena harga beberapa bahan baku pembuatan roti

cukup berfluktuasi dan cenderung tidak tetap dari bulan ke bulan sehingga perlu adanya metode perhitungan yang cermat dan mencakup seluruh biaya-biaya yang dikorbankan dalam proses produksi supaya perusahaan mampu menetapkan harga jual yang efisien bagi konsumen dan juga bagi keberlangsungan hidup perusahaan.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah :

1. Apakah ada perbedaan perhitungan harga pokok produksi untuk menetapkan harga jual dengan menggunakan metode perusahaan dan perhitungan dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*?
2. Berapa besar selisih harga pokok produksi dan harga jual per unit yang dihitung dengan metode perusahaan dan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*?
3. Apakah perhitungan harga jual menggunakan metode *cost-plus pricing* dengan pendekatan *full-costing* efektif dalam menetapkan harga jual produk yang bersaing?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui perbedaan perhitungan harga pokok produksi untuk menetapkan harga jual antara metode perusahaan dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*.
2. Untuk mengetahui perbandingan harga pokok produksi dan harga jual per unit yang dihitung dengan metode perusahaan dan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*.
3. Untuk mengetahui efektivitas perhitungan harga jual dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* mampu menetapkan harga jual yang bersaing.

#### **1.4. Kontribusi Penelitian**

Kontribusi dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi yang dibutuhkan bagi Dapur Roti Ibu Haryati dan pelaku bisnis serupa lainnya dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar menetapkan harga jual produk yang efisien baik bagi konsumen maupun sebagai penunjang keberlangsungan hidup perusahaan.

### **1.5.Sistematika Penulisan**

- BAB I,           Pendahuluan, berisi tentang Latar Belakang Masalah, Rumusan Masalah, Tujuan, Kontribusi serta Sistematika Penulisan.
- BAB II,           Tonjauan Literatur, berisi Landasan Teori yang merupakan acuan pemikiran dan mendasari analisis yang diambil dari berbagai literatur, ringkasan Penelitian Terdahulu yang mempunyai kaitan dengan penelitian ini, dan Kerangka Pemikiran Teoritis.
- BAB III,          Gambaran Umum Perusahaan, berisi mengenai sejarah singkat serta kondisi perusahaan, visi dan misi perusahaan, struktur organisasi perusahaan, serta proses produksi perusahaan.
- BAB IV,          Metode Penelitian, menjelaskan jenis penelitian, waktu dan tempat penelitian, cara-cara meneliti yang menguraikan variabel penelitian, jenis dan sumber data, metode pengumpulan data, serta metode analisis yang digunakan.
- BAB V,           Hasil dan Pembahasan, merupakan bab inti dalam laporan penelitian ini. Pada bab ini diuraikan tentang deskripsi hasil analisis pembahasan objek penelitian.
- BAB VI,          Penutup, berisi tentang kesimpulan dari laporan penelitian yang telah dilakukan berdasarkan hasil analisis dan pembahasan serta saran bagi pihak-pihak yang berkepentingan terhadap hasil penelitian, maupun bagi penelitian selanjutnya.

## BAB VI

### PENUTUP

#### 6.1. Kesimpulan

Penelitian ini bertujuan untuk menjawab tiga rumusan masalah, berdasarkan hasil analisis dan pembahasan masalah yang dilakukan peneliti maka peneliti menyajikan tabel berikut:

	<b>METODE PERUSAHAAN</b>	<b>METODE <i>FULL-COSTING</i></b>	<b>SELISIH</b>
Harga Pokok Produksi	Rp 54.701.300	Rp 59.725.466	Rp 5.024.166
Harga Pokok Produksi per Unit	Rp 4.201	Rp 4.587	Rp 386
Laba yang Diharapkan	Rp 27.350.650	Rp 29.862.733	Rp 2.512.083
<i>Mark Up</i>	-	Rp 34.640.770	-
Harga Jual	Rp 82.051.950	Rp 94.366.236	Rp 12.314.286
Harga Jual per Unit	Rp 6.302	Rp 7.248	Rp 946

Tabel 6.1 Perbandingan dan selisih perhitungan antara metode perusahaab dengan metode *full-costing*

Berdasarkan tabel tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Terdapat perbedaan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode perusahaan dan perhitungan dengan menggunakan metode *cost-plus pricing* dengan pendekatan *full-costing*. Hal ini dikarenakan adanya perbedaan pembebanan biaya. Metode perusahaan tidak memasukkan biaya *overhead* pabrik tetap dalam perhitungan harga pokok produksi. Sedangkan metode *cost-plus pricing* dengan pendekatan *full-costing* membebankan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel. Meskipun selisih dari hasil perhitungan harga pokok produksi menggunakan kedua metode tersebut tidak terpaut jauh, namun dapat dilihat bahwa hal ini menyebabkan perhitungan harga

pokok produksi dengan menggunakan metode *cost-plus pricing* pendekatan *full-costing* lebih menguntungkan bagi pihak produsen dikarenakan adanya pembebanan semua biaya-biaya yang mempengaruhi proses produksi pada perhitungannya sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat.

2. Terdapat selisih sebesar Rp5.024.166 dari hasil perhitungan harga pokok produksi keseluruhan produk dan selisih sebesar Rp386 per unit roti. Besaran selisih tersebut diperoleh dari perbandingan antara hasil perhitungan harga pokok produksi yang dihitung dengan metode perusahaan dan harga pokok produksi yang dihitung dengan metode *cost-plus pricing* pendekatan *full-costing*. Dimana hasil perhitungan harga pokok produksi perusahaan secara keseluruhan sebesar Rp. 54.701.300 dan sebesar Rp. 4.201 per unit roti. Sedangkan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode *cost-plus pricing* pendekatan *full-costing* menyediakan harga pokok produksi secara keseluruhan sebesar Rp. 59.725.466 dan Rp. 4.587 per unit roti. Perbedaan besaran hasil perhitungan harga pokok produksi berkaitan dengan keputusan penetapan harga jual produk yang efisien bagi produsen. Harga jual produk yang digunakan perusahaan saat ini ditetapkan menggunakan perhitungan harga jual metode tradisional yaitu harga pokok produksi yang dijumlahkan dengan persen laba yang diharapkan dan kemudian dibagi dengan jumlah unit yang diproduksi untuk menentukan harga jual per unit. Sedangkan perhitungan harga jual menggunakan metode *cost-plus pricing* dengan pendekatan *full-costing*

menjumlahkan harga pokok produksi dengan *mark up* yang kemudian dibagi dengan jumlah unit yang diproduksi untuk menentukan harga jual. Dimana *mark up* dalam perhitungan tersebut mempengaruhi peningkatan besaran harga jual produk, hal ini menyebabkan adanya selisih harga jual yang cukup banyak antara harga jual yang diperoleh dengan menggunakan perhitungan perusahaan dengan harga jual yang dihitung dengan metode *full-costing* yaitu sebesar Rp946 per unit.

3. Harga pokok produksi yang akurat dapat menjadi dasar penetapan harga jual yang efisien dan tepat bagi produsen. Berdasarkan perbandingan hasil perhitungan harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan kedua metode, maka dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *cost-plus pricing* pendekatan *full-costing* cukup efisien karena memperhitungkan seluruh biaya yang ada dalam perhitungan harga pokok produksinya. Hal ini menyebabkan adanya selisih harga pokok produksi sebesar Rp 386 per unit roti dan selisih harga pokok produksi yang cukup besar sejumlah Rp. 5.024.166 secara keseluruhan produk. Sedangkan hasil perhitungan harga jual menggunakan kedua metode, dapat diketahui bahwa perhitungan harga jual menggunakan metode *full-costing* menghasilkan harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan harga jual yang dihitung dengan metode perusahaan. Harga jual yang lebih tinggi memang memungkinkan perusahaan untuk memperoleh laba yang lebih tinggi, namun perlu adanya pertimbangan lebih lanjut berkaitan dengan pangsa pasar yang menjadi target pemasaran

perusahaan. Karena harga jual produk yang terlalu tinggi dapat menurunkan minat konsumen untuk membeli hasil produksi perusahaan. Berdasarkan hal tersebut, dapat disimpulkan bahwa penetapan harga jual dengan metode perusahaan sudah cukup efisien karena harga jual tersebut dapat memenuhi laba yang diharapkan perusahaan sekaligus dapat diterima oleh konsumen.

©UKDW

## 6.2. Saran

1. Perusahaan hendaknya memperhitungkan seluruh unsur-unsur biaya *overhead* pabrik dalam perhitungan harga pokok produksi sehingga harga pokok produksi menggambarkan total biaya produk yang sesungguhnya dan menyajikan data yang lebih akurat untuk dijadikan dasar pengambilan keputusan di masa mendatang.
2. Perusahaan dapat mempertimbangkan penerapan metode *cost-plus pricing* pendekatan *full-costing* sebagai dasar perhitungan harga pokok produksi karena metode perhitungan ini mencakup semua biaya-biaya yang muncul baik yang terkait secara langsung dalam proses produksi maupun biaya yang tidak secara langsung berkaitan dalam proses produksi., Namun perlu adanya pertimbangan lebih lanjut apabila perusahaan ingin menggunakan metode *full-costing* sebagai metode perhitungan penetapan harga jual supaya harga jual yang ditetapkan dapat menjamin keberlangsungan hidup perusahaan dan dapat diterima oleh mangsa pasar yang menjadi sasaran perusahaan dalam memasarkan hasil produksinya. Hal ini dikarenakan harga jual yang dihitung dengan metode *full-costing* menghasilkan harga jual yang cukup tinggi yang mungkin akan menurunkan minat pembeli yang sudah terbiasa dengan harga jual yang dihitung dengan metode perusahaan, sedangkan harga jual yang dihitung dengan metode perusahaan sudah mampu memebuhi target laba yang ingin dicapai oleh perusahaan.
3. Berdasarkan informasi dari pemilik dan data penjualan Dapur Roti Ibu Haryati bulan Agustus 2020, dapat dilihat bahwa penjualan terbanyak

adalah roti sosis, roti pizza, roti abon, dan *floss roll*. Ada baiknya jika perusahaan dapat meningkatkan produksi varian roti tersebut sehingga memungkinkan adanya peningkatan penjualan karena varian roti gurih lebih digemari oleh pelanggan.

©UKDW

## DAFTAR PUSTAKA

- Dunia, Firdaus & Abdulah Wasilah.2011. *Akuntansi Biaya*, Edisi Dua. Jakarta: Salemba Empat.
- Gitosudarmo, Indriyo.2012. *Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.
- Kotler, Philip and Kevin Lane Keller.2016. *marketing Manajemnt*, 15th edition. New Jersey:Pearson Pretice Hall, Inc.
- Lumowa, Cindy Shelly, Jantje J Tinangon, Anneke Wangkar.2020. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Pada Holland Bakery Boulevard Manado. *Jurnal Riset Akuntansi* 15, 2020, 28-35.
- Mulyadi.1992. *Akuntansi Manajemen: Konsep, Manfaat, dan Rekayasa*, Ed. 1. Yogyakarta: Unit Penerbitan dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Yayasan Keluarga Pahlawan Negara.
- Mulyadi.2012. *Akuntansi Biaya*, Edisi Kelima. Yogyakarta: Graha Ilmu, Unit Penerbitan dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Yayasan Keluarga Pahlawan Negara.
- Mulyadi.2014. *Akuntansi Biaya*, Edisi Kelima. Yogyakarta: Unit Penerbitan dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Yayasan Keluarga Pahlawan Negara.

- Mulyadi.2015. *Akuntansi Biaya*, Edisi Kelima. Yogyakarta: Unit Penerbitan dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen Yayasan Keluarga Pahlawan Negara.
- Mulyadi.2016. *Sistem Akuntansi*, Edisi Ketiga. Yogyakarta: Salemba Empat.
- Sugiyono.2009. *Statistik untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Bisnis Pendekatan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono.2012 *Metode Penelitian Kuantitatif,Kualitatif,Kombinasi*. Bandung: Alfabeta.
- Supriyono. 1999. *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*, Edisi 2. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Suwardjono, Sri. 2008. *Teori Akuntansi: Perekayasaan Pelaporan Keuangan*. Yogyakarta:BPFE-Yogyakarta