

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI BERDASARKAN METODE *FULL*
COSTING SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL
(Studi Kasus Pada Jannah Bakery Jember)**

Ratna Risdiani (12.1042.1102)
Fakultas Ekonomi – Prodi Akuntansi S1
Universitas Muhammadiyah Jember
Email Ratnarisdiani93@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui cara menentukan harga pokok produksi roti tahun 2016 di Perusahaan Jannah Bakery Jember.

Metode analisis data yang digunakan adalah jenis penelitian deskriptif kualitatif dengan cara mengidentifikasi laporan-laporan yang diberikan perusahaan. Langkah-langkah analisa kualitatif adalah 1) peramalan volume penjualan tiap jenis-jenis produk untuk periode yang akan datang 2) menghitung persediaan akhir 3) menentukan anggaran produksi 4) menentukan biaya produksi penjualan.

Dalam penelitian ini, Jannah Bakery Jember telah melakukan perhitungan biaya produksi. Tetapi, perhitungan yang dilakukan dalam Jannah Bakery Jember belum tepat karena masih menggunakan perhitungan dengan metode yang sangat sederhana. Perhitungan yang dilakukan oleh Jannah Bakery Jember, belum menghitung secara terperinci biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Jannah Bakery Jember selama ini dengan perhitungan menggunakan metode *Full Costing* dan pengaruhnya terhadap harga jual.

Hasil perhitungan menunjukkan bahwa dari perhitungan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing*, apabila dibandingkan dengan harga pokok produksi yang digunakan dengan metode pada Pabrik memberikan hasil yang berbeda yaitu lebih besar menggunakan metode *Full Costing*. Hal ini disebabkan karena perhitungan yang dilakukan pabrik belum tepat dalam membebankan biaya overhead pabrik ke setiap produknya.

Kata Kunci :Metode *Full Costing*, Harga Pokok Produksi, Harga Jual.

ABSTRACT

This research is done to know the way of determining year bread cost of goods manufactured 2016 in Company Of Jannah Bakery Jember.

Method analyse data the used is descriptive research type qualitative by identifying given by reports is company. Step-step analyse qualitative is 1) forecasting of sale volume every product types for period to come 2) calculating final supply 3) determining production budget 4) determining sale production cost.

In this study, Jannah Bakery Jember has computed the cost of production. However, the calculations are performed in the factory not Jannah Bakery Jember right because it is still using the traditional calculation method. Calculations are performed by Jannah Bakery Jember, not calculated in detail the costs incurred during the production process. This study aims to determine the difference between the cost of production calculations are performed by Jannah Bakery Jember has been calculated using the full costing method and its effect on the selling price.

Calculation shows that the calculation of the cost of production with full costing method, when compared to the cost of production is used by the factory method gives a different result is greater use of full costing method. This is because the calculations are done in the factory have not right to charge overhead cost to each products.

Keywords : *Full Costing Method, Cost of Production, Selling Price.*

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Pertumbuhan ekonomi pada saat ini memasuki era globalisasi, banyak persaingan didunia usaha untuk merebut dan menguasai pasar. Untuk dapat bertahan serta dapat berkompetisi dalam persaingan tersebut, suatu perusahaan harus memperhatikan efektifitas serta efisiensi dalam pendayagunaan sumber daya yang dimiliki untuk mencapai tujuan perusahaan yang telah ditetapkan. Terlebih lagi dengan semakin selektifnya konsumen untuk memilih barang yang memiliki mutu yang tinggi dengan harga yang relatif murah. Untuk itu, suatu perusahaan dituntut untuk mempunyai strategi yang tepat agar mencapai tujuan perusahaan.

Perusahaan Jannah Bakery Jember merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dibidang industri pembuatan roti. Perusahaan menghasilkan berbagai macam produk roti yaitu roti basah, roti manis, dan catering. Dalam memproduksi roti basah dan catering dilakukan berdasarkan pesanan dari pembeli, sedangkan roti manis diproduksi secara massa untuk memenuhi persediaan di gudang dan dijual ke konsumen. Dalam perhitungan harga pokok produksi untuk roti manis menggunakan metode *Full Costing*. Roti manis merupakan obyek dari penelitian ini karena roti manis adalah jenis roti yang paling banyak diproduksi dan menjadi produk unggulan perusahaan.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan sebelumnya, maka perumusan masalah yang akan diteliti adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana cara perhitungan biaya produksidengan menggunakan Metode *Full Costing* pada Jannah Bakery?
2. Bagaimana cara menentukan harga pokok produksi yang tepat dengan menggunakan Metode *Full Costing* pada Roti Manis Jannah Bakery?

Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui dan menganalisis penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan Metode *Full Costing* pada Jannah Bakery.
2. Untuk mengetahui dan mengevaluasi ketepatan perhitungan harga pokok produksi roti manis yang dilakukan Jannah Bakery dengan perhitungan *Full Costing*.

Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang dapat dipakai sebagai masukan atau penambahan wawasan oleh berbagai pihak yang membutuhkannya, antara lain adalah sebagai berikut :

1. Bagi perusahaan (UKM) penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan dalam menghitung biaya produksi yang tepat bagi perusahaan (UKM) untuk mendapatkan hasil perhitungan biaya produksi yang akurat sehingga dapat menetapkan harga jual yang wajar.
2. Bagi penulis penelitian ini dapat menambah pengetahuan dan memberikan gambaran nyata dari penerapan ilmu selama perkuliahan.

3. Bagi pembaca penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan masukan dalam menghitung biaya produksi serta sebagai rujukan dan pembanding untuk penelitian selanjutnya.

BAB 2

TINJAUAN PUSTAKA

Pengertian Biaya

Perusahaan dalam melaksanakan tanggung jawab perencanaan dan pengendalian manajemen membutuhkan pemahaman akan arti biaya dan terminologi yang berkaitan dengan biaya. Pembebanan biaya atas produk, jasa, pelanggan dan obyek lain yang merupakan kepentingan manajemen, adalah salah satu tujuan dasar sistem informasi akuntansi manajemen. Peningkatan keakuratan pembebanan biaya menghasilkan informasi yang lebih bermutu tinggi yang kemudian dapat digunakan untuk membuat keputusan yang lebih baik.

Klasifikasi (Penggolongan) Biaya

Klasifikasi biaya atau penggolongan biaya adalah proses pengelompokan secara sistematis atas keseluruhan elemen yang ada ke dalam golongan-golongan tertentu yang lebih ringkas untuk memberikan informasi yang lebih mempunyai arti atau lebih penting.

a. Biaya Produksi

Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual. Menurut obyek pengeluarannya, secara garis besar biaya produksi ini dibagi menjadi tiga yaitu, biaya bahan baku, biaya kerja langsung, biaya overhead pabrik.

i. Biaya Bahan Baku.

Menurut Mulyadi, (2010 : 275) bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi, Bahan Baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor, atau dari pengolahan sendiri.

ii. Biaya Tenaga Kerja Langsung.

Menurut Mulyadi, (2010 : 319) Tenaga kerja merupakan usaha fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan untuk mengolah produk. Biaya tenaga kerja adalah harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja manusia tersebut.

iii. Biaya Overhead Pabrik.

Biaya overhead pabrik merupakan biaya yang dikeluarkan perusahaan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi menurut Hansen dan Mowen (2006, h.48) adalah “Harga pokok produksi adalah mewakili jumlah biaya barang yang diselesaikan pada periode tertentu”. Menurut Raiborn dan Kinney (2011, h.56) harga pokok produksi adalah “Total produksi biaya barang-barang yang telah selesai dikerjakan dan ditransfer ke dalam persediaan barang jadi selama satu periode”.

Dapat disimpulkan bahwa produksi adalah biaya yang berhubungan dengan produksi dan harus dikeluarkan untuk mengolah dan membuat bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.

Pengertian Harga

Harga merupakan satu hal penting, dimana harga merupakan komponen besar dari kepuasan konsumen, dan nilai produk adalah apa yang dirasakan konsumen, jadi pembeli membantu menetapkan nilai dari produk. Dari sudut pandang produsen, harga tentu saja mempunyai peranan yang sangat penting. Laba yang akan diperoleh perusahaan dan kelangsungan hidup perusahaan sangat ditentukan oleh seberapa besar pendapatan yang mereka peroleh, dan ini tergantung dari berapa banyaknya jumlah produk yang terjual. Banyaknya jumlah penjualan produk sangat di pengaruhi oleh harga jual produk itu sendiri. Jadi harga jual merupakan hal penting atas suatu produk yang dijual baik bagi produsen, maupun bagi konsumen.

Pengertian Harga Jual

Keputusan penentuan harga jual sangat penting, karena selain mempengaruhi laba yang ingin dicapai perusahaan juga mempengaruhi kelangsungan hidup perusahaan. Oleh karena itu dalam menentukan harga jual produk, tidak dapat dilakukan sekali saja tetapi harus selalu di evaluasi dan disesuaikan dengan kondisi sedang dihadapi perusahaan.

Penentuan harga jual yang salah dapat berakibat fatal pada masalah keuangan perusahaan dan akan mempengaruhi kontinuitas usaha perusahaan tersebut seperti kerugian terus menerus. Perubahan harga jual mempunyai tujuan untuk menyesuaikan agar harga baru yang ditetapkan dapat mencerminkan biaya saat ini (*current cost*) atau biaya masa depan

(*future cost*), return yang diinginkan oleh perusahaan, reaksi pesaing, dan sebagainya (Supriyono, 2001)

Dalam konsep kebijaksanaan harga jual dalam usaha meningkatkan volume penjualan, disini akan dibatasi pada suatu pengertian mengenai Harga Jual menurut Mulyadi (2010 : 39) harga jual adalah besarnya harga yang dibebankan kepada konsumen yang diperoleh atau dihitung dari biaya produksi ditambah biaya nonproduksi dan laba yang diharapkan.

Metode Penentuan Harga Jual

Penentuan harga jual yang digunakan oleh perusahaan mempunyai banyak cara. Dalam perusahaan kecil harga sering ditetapkan oleh manajemen bukan oleh bagian penjualan atau pemasaran, sedangkan pada perusahaan besar penetapan harga biasanya ditangani oleh manajer lini produk. Metode apapun yang digunakan oleh perusahaan dalam menentukan harga jual perlu menyadari bahwa harga jual yang telah ditetapkan itu tidaklah langsung dapat diterapkan diperusahaan. Hal ini disebabkan oleh karena harga jual juga dipengaruhi oleh permintaan dan penawaran pasar.

Charles T Hongren (2008) mengatakan bahawa terdapat empat metode penentuan harga jual, yaitu:

a. Penentuan Harga Jual Normal (*normalpricing*)

Metode penentuan harga jual normal yaitu penentuan harga jual dengan cara menambahkan laba yang diharapkan diatas biaya penuh massa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk.

b. Penentuan Harga Jual dalam *Cost-TypeContract* (*Cost-Type Contract Pricing*)

Cost-Type Contract Pricing adalah kontrak pembuatan produk dan jasa yang pihak pembeli setuju membeli produk atau jasa pada harga yang didasarkan pada total biaya yang sesungguhnya dikeluarkan oleh produsen ditambah dengan laba yang dihitung sebesar presentase tertentu dari total biaya yang sesungguhnya.

c. Penentuan Harga Jual Pesanan Khusus (*Special Order Pricing*)

Pesanan khusus merupakan pesanan yang diterima oleh perusahaan diluar pesanan regulerperusahaan

d. Penentuan harga jual produk yang dihasilkan perusahaan yang diatur dengan peraturan pemerintah. Penentuan harga jual berdasarkan biaya penuh masa yang akan datang ditambah dengan laba yang diharapkan.

Penentuan harga jual dimasa yang akan datang perlu adanya pertimbangan yakni tentang biaya produk disamping keuangan yang diharapkan. Dengan ini sangatlah jelas pertimbangan factor dalam menentukan harga jual suatu produk, sebagai proses akhir setelah menghitung biaya produksi serta profit margin yang diharapkan.

Adapun pendektan matematis dari penentuan harga jual adalah sebagai berikut:

(Basu Swasta,1995)

$$\text{Harga jual} = \frac{\text{Biaya Produksi}}{1 - \text{Profit Margin}}$$

Metode profit margin yang digunakan dalam menetapkan harga jual yaitu (Bambang Riyanto, 2001)

$$\text{Profit margin} = \frac{\text{Laba bersih sebelum pajak}}{\text{Penjualan bersih}} \times 100\%$$

Peramalan (*Forecasting*) Penjualan

Tidak ada yang dapat memberikan jaminan atau kepastian tentang apa yang akan terjadi dimasa depan, termasuk tentang kondisi bisnis dan ekonomi suatu dunia usaha perusahaan. Setiap perusahaan selalu mencoba mengurangi ketidakpastian dengan membuat peramalan (*forecasting*) atas apa yang akan terjadi dimasa depan. Sehingga dalam kegiatan industri, *forecasting* merupakan hal yang sangat penting dan diperlukan. *Forecasting* dapat diartikan sebagai berikut (Didit Herlianto, 2011 : 25)

- Peramalan (*forecasting*) adalah kegiatan untuk memprediksi dan memperkirakan kondisi masa depan dengan berdasarkan data-data tertentu.
- Peramalan dapat diartikan sebagai penggunaan data masa lalu dari sebuah variabel atau kumpulan variabel untuk mengestimasi nilai dimasa yang akan datang.

Kebijakan Persediaan

Setiap perusahaan harus mempunyai kebijaksanaan persediaan yang jelas, yang bertujuan untuk (Gunawan Adisaoutro dan Marwan Asri, 2011 : 192):

1. Untuk menempatkan perusahaan pada posisi yang selalu siap untuk melayani penjualan baik pada saat biasa maupun pada saat bilamana ada pesanan mendadak.
2. Untuk mencapai kapasitas produksinya yang kontinu dan seimbang. Bilaman pada permintaan tinggi perusahaan tidak perlu memaksakan diri untuk bekerja dengan

kapasitas penuh, sebaliknya ketika permintaan rendah kelebihan-kelebihan produksi disimpan sebagai persediaan.

Untuk memungkinkan tercapainya sasaran-sasaran di atas, ada beberapa faktor yang perlu dipertimbangkan sebelum diputuskan berapa besarnya persediaan. Faktor-faktor tersebut adalah :

1. Daya tahan daripada barang yang akan disimpan. Jenis barang yang mudah rusak, tidak tahan lama, harus mendapat perhatian yang sungguh-sungguh.
2. Sifat penawaran (bahan mentah), apabila bahan mentah selalu tersedia dipasar sepanjang tahun maka besarnya persediaan bahan mentah dapat ditekan. Sebaliknya apabila bahan mentah bersifat musiman maka besarnya persediaan harus disesuaikan pula.
3. Biaya-biaya yang timbul seperti: sewa gudang,pajak,asuransi.
4. Besarnya modal kerja yang tersedia.
5. Resiko-resiko yang harus ditanggung yaitu pada umumnya berasal dari 3 sumber: manusia,alam dan sifat barang itu sendiri.

Adapun penentuan besarnya persediaan yaitu dengan cara:

1. Disesuaikan dengan kebutuhan bulanan
 - a. Apabila kebutuhan akan barang setiap bulan sama maka digunakan rata-rata bulanan atau rata-rata sederhana.
 - b. Apabila kebutuhan akan barangsetiap bulan tidak sama dengan menggunakan rata-rata bergerak.
 - c. Dengan ditentukan terlebih dahulu batas maksimum dan minimum persediaan.
 - d. Dengan menghitung tingkat perputaran persediaan.

Karena setiap bahan atau barang bermacam-macam sifatnya, berbeda daya tahannya, berbeeda harga persatuannya, berbeda sifat penawarannya, maka politik persediaan untuk masing-masing bahan atau barang tidak selalu sama.

Penelitian Terdahulu

Nama Peneliti	Judul	Tujuan	Metode Penelitian	Hasil
Erawati (2010)	Analisis Harga Pokok Produksi	Ketepatan pengklasifikasian biaya dalam	Diskriptif, kualitatif	Harga pokok produksi pesanan 32 unit lemari hias

	Sebagai Dasar penentuan Harga Jual pada CV. Harapan Inti Usaha Palembang	perhitungan harga pokok produksi serta mengetahui penentuan harga jual lemari hias medium pada CV. Harapan Inti Usaha Palembang		medium berdasarkan perhitungan analisis adalah Rp.181.058.550 yaitu lebih rendah Rp. 11.275.000 dari perhitungan perusahaan sebesar Rp. 192.333.550
Nurul Aini (2011)	Analisis Penentuan Harga Jual Perkemasan Produk terhadap Laba Yang dihasilkan pada PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Palembang	Mengetahui besar kecilnya penentuan harga pokok yang nantinya dapat menghitung harga jual perkemasan produk	Full costing	Dalam sistem perusahaan harga jual ditentukan dengan melihat harga pasar dengan merincikan seluruh biaya produksi terlebih melihat harga pasar dengan merincikan seluruh biaya produksi terlebih dahulu. perusahaan dan analisis terdapat selisih untuk oktober sebesar Rp. 924.754.740,- untuk november Rp.

				1.368.924.296,- dan desember Rp. 379.133.184.
Nurul Isnani (2012)	Analisis Harga Pokok Produksi dalam menetapkan Harga Jual Beton pada PT. Indo Beton Palembang	Menganalisis dan mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang ada pada PT. Indo Beton Palembang	Diskriptif dan kualitatif	Menunjukkan bahwa terdapat pengklasifikasian biaya yang kurang tepat pada perhitungan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung serta adanya biaya penyusutan yang tidak dimasukkan ke dalam harga pokok produksi

BAB 3

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Dalam penelitian ini, jenis data yang dikumpulkan adalah data kualitatif. Data kualitatif adalah data yang diperoleh dari survey lapangan berupa dokumen, penjelasan, dan keterangan – keterangan.

Data kualitatif meliputi sejarah pendirian perusahaan, lokasi perusahaan, bidang usaha perusahaan, dan struktur organisasi serta dalamnya terdapat upaya-upaya mendeskripsikan, mencatat, analisis dan menginterpretasikan kondisi-kondisi yang sekarang ini terjadi.

Jenis Data

Jenis data yang dipakai dalam penelitian ini adalah data dokumenter. Data dokumenter dalam penelitian ini adalah berupa : hasil wawancara dengan pemilik perusahaan. Data dokumenter memuat apa dan kapan suatu kejadian atau transaksi, serta siapa yang terlibat dalam suatu kejadian. Data dokumenter dalam penelitian dapat menjadi bahan atau dasar analisis data yang kompleks yang dikumpulkan melalui metode observasi dan analisis dokumen.

Sumber Data

Sumber data penelitian merupakan faktor penting yang menjadi pertimbangan dalam penentuan metode pengumpulan data. Disamping jenis data yang telah dibahas, sumber data penelitian terdiri:

a. Data Primer

Merupakan sumber penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber asli (tidak melalui perantara) yaitu pemilik dan karyawan perusahaan melalui pengamatan (observasi) dan wawancara (interview).

Data primer dalam penelitian ini antar lain berupa : Data pembagian tenaga kerja langsung, data hasil penjualan, data jumlah peralatan produksi, data persediaan awal dan persediaan akhir, data bahan baku dan bahan penolong, jawaban hasil wawancara, data harga bahan baku dan bahan penolong.

b. Data Sekunder

Merupakan data perolehan secara tidak langsung atau berasal dari bahan kepustakaan yang ada. Data sekunder dari penelitian ini berupa : Buku-buku literatur yang berhubungan dengan judul skripsi dan internet.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian dilakukan pada Jannah Bakery Jl. Kenanga No. 08 (Jember Kidul, Kaliwates). Waktu penelitian dimulai bulan Mei – Juni 2016, yang meliputi kegiatan pengumpulan data, pengolahan data, dan analisis.

Metode Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini, penulis secara langsung mendatangi perusahaan dan mengambil data serta informasi yang dibutuhkan pada pihak-pihak yang terkait dengan judul penelitian.

Metode yang digunakan dalam pengumpulan data yaitu :

- a. Wawancara : peneliti melakukan wawancara secara langsung dengan pihak yang terkait yaitu dengan pemilik dan karyawan Jannah Bakery.
- b. Pengamatan (observasi) secara langsung terhadap aktivitas pembuatan roti.
- c. Dokumentasi

Metode Analisis Data

1. Peramalan volume penjualan tiap jenis-jenis produk yang akan datang dengan menggunakan Trend Linier metode Least square dengan rumus (Mulyadi 2010 : 474)

$$Y = a + bx \qquad a = \frac{\sum y}{n} \qquad b = \frac{\sum xy}{\sum x^2}$$

Keterangan :

Y = Besarnya nilai yang diramalkan

x = Nilai pada setiap periode

a = Nilai trend pada periode dasar

b = Tingkat perkembangan yang diramalkan

n = Jumlah data

2. Dalam menghitung persediaan akhir di gunakan analisa perputaran persediaan (Inventory Turn Over), di mana untuk menentukan persediaan akhir di masa yang akan datang maka kita asumsikan terlebih dahulu ITO

$$\text{Tinggi perputaran persediaan} = \frac{\text{Rencana penjualan tahun}}{\text{Persediaan rata-rata}}$$

$$\text{Persediaan rata-rata} = \frac{\text{Persediaan awal} + \text{persediaan akhir}}{2}$$

3. Menentukan rencana produksi yang dimaksudkan untuk mengestimasi seberapa banyak barang yang akan di produksi perusahaan pada masa yang akan datang.

Rencana Penjualan	xxx
Persediaan Akhir	<u>xxx</u> +
Jumlah Tersedia	xxx
Persediaan Awal	<u>xxx</u> -
Rencana Produksi	xxx

4. Mengetahui besarnya biaya produksi

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	<u>xxx</u> +
Biaya Produksi	xxx

5. Penentuan Harga pokok produksi

Harga pokok produksi pendekatan *Full Costing* terdiri dari unsur-unsur biaya produksi sebagai berikut :

Persediaan produk awal proses		xxx
Biaya Bahan Baku	xxx	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	<u>xxx</u> +	
Total Biaya Produksi		<u>xxx</u> + xxx
Persediaan Produk dalam proses akhir		<u>(xxx)</u> -
Harga Pokok Produksi		xxx

6. Menentukan Harga Jual

Perhitungan Harga Jual Roti Manis Menurut Metode *Full Costing*

Biaya Produksi	
Biaya Bahan Baku	xxx

Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	xxx	+
	<hr/>	
Total Harga Pokok Produksi		xxx

Laba yang diharapkan (15% x xxx) = xxx

$$\text{Mark Up} = \frac{\text{Laba yang diharapkan} + \text{Biaya non produksi}}{\text{Biaya Produksi}}$$

$$= \text{---} \times 100\%$$

Harga Jual = Biaya produksi + (% Mark Up x Biaya Produksi)

$$\text{Harga Jual Per Unit} = \frac{\text{Biaya Produksi} + (\% \text{ Mark Up} \times \text{Biaya Produksi})}{\text{Volume Produksi}}$$

BAB 4

PEMBAHASAN

Sejarah Singkat Perusahaan

Dahulu Bapak Sariadi semasa lajang awalnya ikut orang yang memiliki usaha roti, dan toko roti tersebut masih milik keluarga sendiri. Pada saat bekerja di toko roti tersebut, Bapak Sariadi menimba ilmu kurang lebih selama 2 tahun. Selama beliau bekerja di toko roti milik keluarga, Bapak Sariadi memperoleh banyak ilmu dan pengalaman. Ilmu yang di dapat yaitu belajar dari cara penjualan, pembuatan, dan belajar membuat roti sendiri.

Dengan modal semangat dan kemauan yang kuat untuk bisa menjadi seorang pengusaha sukses, pada tahun 2001 Bapak Sariadi mencoba peruntungan dengan mendirikan toko roti sendiri yang bernama JANNAH BAKERY. Modal yang di miliki Bapak Sariadi saat itu kurang lebih 100 juta rupiah yang di dapat dari hasil menggadaikan sertifikat rumah orangtuanya. Namun Bapak Sariadi tetap optimis bila kedepannya roti yang saat itu baru bisa memproduksi roti dalam jumlah sedikit per hari, dan kedepannya berharap dapat memproduksi roti dalam jumlah besar bahkan ribuan roti di masa datang.

Terbukti, Allah SWT selalu memberi atas doa hamba-NYA. Alhamdulillah setelah 15 tahun ini Bapak Sariadi memiliki 4 cabang toko roti diantaranya Cabang Probolinggo, Krasan, Jombang, dan Jember. Dari masing-masing Cabang Toko Roti yang dimiliki terdapat 6 karyawan terkecuali di Cabang Jember memiliki 3 karyawan hingga total seluruh karyawan saat ini adalah 21 orang.

Jannah Bakery merupakan Usaha Kecil dan Menengah yang bergerak di bidang industri pembuatan roti. Jannah Bakery dapat menghasilkan berbagai macam produk roti basah, roti manis, dan catering. Dalam memproduksi roti basah dan catering dilakukan berdasarkan pesanan dari pembeli, sedangkan roti manis diproduksi secara massa untuk memenuhi persediaan gudang dan dijual ke konsumen.

Aspek Tenaga Kerja

Tabel 4.1
Klasifikasi Karyawan Tahun 2016
Jannah Bakery Jember

No.	Jenis Tenaga Kerja	Jumlah (orang)
1.	Pimpinan Perusahaan	1
2.	Bagian Produksi	2
3.	Bagian Penjualan / Pemasaran	1

Sumber : Diolah dari data primer Jannah Bakery Jember , 2016

Peralatan Produksi

Jenis	Jumlah Unit	Fungsi
Meja	1	Digunakan untuk meletakkan roti manis yang sudah jadi
Oven	1	Digunakan untuk memanggang roti
Steam	1	Digunakan untuk mendinginkan adonan agar mengembang sempurna
Loyang	200	Digunakan sebagai tempat untuk adonan roti sebelum dimasukkan ke oven
Mesin pengaduk adonan roti	1	Digunakan untuk mencampurkan bahan-bahan untuk membuat adonan roti
Timbangan	2	Digunakan untuk menimbang bahan baku
Alat pengayak	2	Untuk menyaring bahan baku
Baskom besar	3	Untuk mencampur bahan baku

Proses Produksi

Proses pembuatan produk roti manis pada perusahaan Jannah Bakery yaitu sebagai berikut :

1. Proses produksi dimulai dari proses mencampur bahan-bahan yang telah ditimbang sesuai dengan ukuran.
2. Bahan yang sudah dicampur di aduk pada mesin pengaduk sampai menjadi adonan, dibutuhkan waktu sekitar 30 menit.
3. Setelah adonan jadi, kemudian diletakkan meja untuk pembagian roti kemudian di cetak dan dibentuk sesuai ukuran.
4. Setelah dicetak, dimasukkan ke dalam mesin steammer agar mengembang terlebih dahulu dan membutuhkan waktu selama 2 jam.
5. Setelah adonan mengembang dengan sempurna, adonan roti siap di masukkan oven kurang lebih 5 menit dan dalam satu kali pengovenan berisi 60 roti

6. Setelah roti matang selanjutnya roti diisi dan ditambahkan atau dihias berbagai macam bahan penolong.
7. Terakhir proses packing atau pengemasan.

Perhitungan Biaya Bahan Baku

Tabel 4.7
Biaya Bahan Baku
Jannah Bakery Jember
Tahun 2016

Jenis Bahan Baku	Biaya Bahan Baku
Tepung Terigu	Rp 39.360.000
Gula	Rp 14.760.000
Telur	Rp 19.680.000
Mentega	Rp 11.808.000
Susu	Rp 7.872.000
Jumlah	Rp 93.480.000

Sumber : Lampiran 5, 2016

Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4.8
Biaya Tenaga Kerja Langsung
Jannah Bakery Jember
Tahun 2016

No	Jenis Tenaga Kerja Langsung (TKL)	Jumlah Orang	Total Biaya TKL / Tahun
1	Bagian Produksi	2	Rp 16.800.000
2	Bagian Penjualan / Pemasaran	1	Rp 8.400.000
Jumlah			Rp 25.200.000

Sumber : Lampiran 6, 2016

Perhitungan Biaya Bahan Penolong

Tabel 4.9
Biaya Bahan Penolong
Jannah Bakery Jember
Tahun 2016

Jenis Bahan Penolong	Biaya Bahan Baku
Cream	Rp 11.808.000
Keju	Rp 19.680.000
Coklat	Rp 19.680.000
Misis	Rp 11.808.000
Selai Nanas	Rp 11.808.000

Selai Strawberry	Rp 11.808.000
Selai Blueberry	Rp 11.808.000
Selai Durian	Rp 11.808.000
Garam	Rp 78.720
Pengembang roti	Rp 984.000
Jumlah	Rp 111.270.720

Sumber : Lampiran 7, 2016

Biaya Bahan Bakar

Tabel 4.10
Biaya Bahan Bakar
Jannah Bakery Jember
Tahun 2016

Jenis Bahan Bakar	Kebutuhan Bahan Bakar per Tahun	Harga Satuan	Biaya Bahan Bakar
Gas LPG (3 kg)	50 tabung	Rp 17.000	Rp 850.000

Sumber : Diolah dari data primer Jannah Bakery Jember , 2016

Biaya Pemeliharaan Kendaraan

Tabel 4.11
Biaya Pemeliharaan Kendaraan
Jannah Bakery Jember
Tahun 2016

Jenis Kendaraan	Jumlah Unit	Jenis Pemeliharaan	Biaya (Rp)
Roda 2	1	Service	Rp 387.500
		Olie	Rp 300.000
Roda 4	1	Service	Rp 650.000
		Olie	Rp 750.000
Jumlah			Rp 2.087.500

Sumber : Diolah dari data primer Jannah Bakery Jember , 2016

Biaya Penyusutan Bangunan

Tabel 4.12
Biaya Penyusutan Bangunan
Jannah Bakery Jember
Tahun 2016

Jenis Aktiva	Jumlah Unit	Umur Ekonomis	Harga Perolehan	Jumlah Harga Perolehan	Nilai Penyusutan
Bangunan	1	40	Rp 100.000.000	Rp 100.000.000	Rp 2.500.000

Sumber : Diolah dari data primer Jannah Bakery Jember , 2016

Biaya Penyusutan Kendaraan

Tabel 4.13
Biaya Penyusutan Kendaraan
Jannah Bakery Jember
Tahun 2016

Jenis Aktiva	Jml Unit	Umur Ekonomis	Harga Perolehan	Jumlah Harga Perolehan	Nilai Penyusutan
Roda 2	1	10	Rp 15.000.000	Rp 15.000.000	Rp 1.500.000
Roda 4	1	10	Rp100.000.000	Rp100.000.000	Rp10.000.000
Jumlah					Rp 11.500.000

Sumber : Diolah dari data primer Jannah Bakery Jember , 2016

Biaya Penyusutan Peralatan Produksi

Tabel 4.14
Biaya Penyusutan Peralatan Produksi
Jannah Bakery Jember
Tahun 2016

Jenis Aktiva	Jml Unit	Umur Ekonomis	Harga Perolehan (Rp)	Jumlah Harga Perolehan (Rp)	Nilai Penyusutan (Rp)
Meja	2	10	1.000.000	2.000.000	200.000
Oven	1	4	17.500.000	17.500.000	4.375.000
Steam	1	7	1.500.000	1.500.000	300.000
Loyang	200	5	70.000	14.000.000	2.000.000
Mesin Pengaduk adonan roti	1	7	21.000.000	21.000.000	3.000.000
Timbangan	2	2	500.000	1.000.000	500.000
Alat Pengayak	3	1	25.000	75.000	75.000
Baskom besar	5	1	45.000	225.000	225.000
JUMLAH					10.675.000

Sumber : Diolah dari data primer Jannah Bakery Jember , 2016

Biaya Overhead Pabrik

Tabel 4.15

**Biaya Overhead Pabrik
Jannah Bakery Jember
Tahun 2016**

No.	Jenis Biaya Overhead Pabrik (BOP)	Jumlah
1	Biaya bahan penolong	Rp 111.270.720
2	Biaya bahan bakar	Rp 850.000
3	Biaya pemeliharaan kendaraan	Rp 2.087.500
4	Biaya penyusutan bangunan	Rp 2.500.000
5	Biaya penyusutan kendaraan	Rp 11.500.000
6	Biaya penyusutan peralatan produksi	Rp 10.675.000
TOTAL		Rp 138.883.220

Sumber : Diolah dari Tabel 4.10, tabel 4.11, tabel 4.12, tabel 4.13, tabel 4.14, tabel 4.15, 2016

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Tabel 4.16

**Perhitungan Harga Pokok Produksi
Jannah Bakery Jember
Tahun 2016**

No	Keterangan	Jumlah
1	Biaya Bahan Baku	Rp 93.480.000
2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 25.200.000
3	Biaya Overhead Pabrik	Rp 138.883.220
4	Total Biaya Produksi	Rp 257.563.220
5	Jumlah Roti yang dihasilkan	184.800
6	Harga Pokok Produksi Roti	Rp 1.394

Sumber : Diolah dari Lampiran 5,6, tabel 4.16

Perhitungan Harga Jual Roti Manis Menurut Metode *Full Costing*

Biaya Produksi

Biaya Bahan Baku	Rp 93.480.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 25.200.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	<u>Rp 138.883.220+</u>

Total Harga Pokok Produksi Rp 257.563.220

Laba yang diharapkan (15% x Rp 257.563.220) =Rp 38.634.483

Mark Up = $\frac{\text{Laba yang diharapkan} + \text{Biaya non produksi}}{\text{Biaya Produksi}}$

$$= \frac{\text{Rp } 38.634.483}{\text{Rp } 257.563.220} \times 100\%$$

$$= 15 \%$$

Harga Jual = Biaya produksi + (% Mark Up x Biaya Produksi)

$$= \text{Rp } 257.563.220 + (15\% \times \text{Rp } 257.563.220)$$

$$= \text{Rp } 257.563.220 + \text{Rp } 38.634.483$$

$$= \text{Rp } 296.197.703$$

Harga Jual Per Unit = $\frac{\text{Biaya Produksi} + (\% \text{ Mark Up} \times \text{Biaya Produksi})}{\text{Volume Produksi}}$

$$= \frac{\text{Rp } 296.197.703}{184.800} = 1.602,8 = 1.603 \text{ (dibulatkan)}$$

BAB 5

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh penulis dalam melakukan evaluasi penentuan harga pokok produksi roti manis pada Perusahaan Jannah Bakery Jember dengan menggunakan metode harga pokok *full costing* maka penulis dapat mengambil kesimpulan.

Perusahaan Jannah Bakery merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dalam industri pembuatan roti. Hasil produksinya sangat beraneka ragam, salah satunya adalah roti manis yang menjadi produk unggulan perusahaan. Perusahaan dalam memproduksi roti manis dilakukan secara terus menerus untuk memenuhi persediaan barang di gudang. Berdasarkan proses produksi yang dilakukan secara terus menerus, maka perusahaan menggunakan metode harga pokok *full costing* untuk menghitung harga pokok produksi guna menentukan harga jual.

Perusahaan telah melakukan pengumpulan dan penghitungan unsur-unsur biaya produksi yang digunakan dalam menghitung harga pokok produksi dalam tiap periodenya. Dalam menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung sudah dilakukan secara tepat. Namun, dalam menghitung biaya overhead pabrik masih kurang tepat karena belum memasukkan beberapa unsur biaya *overhead* pabrik dalam perhitungan. Disamping itu, perusahaan tidak memperhitungkan tingkat penyelesaian barang dalam proses akhir produksi.

Saran – Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas maka dapat disarankan sebagai berikut :

1. Bagi pihak perusahaan diharapkan selalu memperhatikan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual, karena penentuan harga jual merupakan sesuatu yang tidak boleh diabaikan yang nantinya akan berpengaruh pada laba yang diinginkan. Dalam menetapkan harga jual, sebaiknya perusahaan mengikuti analisis penetapan harga jual yang telah diuraikan di atas.
2. Perusahaan seharusnya memperhitungkan tingkat penyelesaian barang dalam proses akhir produksi. Agar barang jadi dan barang dalam proses dapat dihitung (dijumlahkan), maka unit barang dalam proses diekuivalenkan (disetarakan) dengan unit barang jadi yang dinilai berdasarkan tingkat penyelesaian. Maka dari itu, dapat

diketahui berapa besar biaya produksi dan produk yang dihasilkan sesungguhnya, sehingga , sehingga harga pokok produksinya menjadi tepat.

3. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk memperluas cakupan penelitian tentang penentuan harga jual dengan menggunakan metode-metode lain selain metode yang telah digunakan pada penelitian ini tentunya untuk tahun yang telah di teliti maupun tahun yang akan datang.