

ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL DALAM PERENCANAAN LABA PADA HOME INDUSTRY SNACK 168

MONALISA
Nelly Astuti
Arka'a Ahmad Agin

Accounting Program
STIE-IBEK Bangka Belitung
Pangkalpinang, Indonesia
e-jurnal@stie-ibek.ac.id

Abstract- *The results of the study show that by using the full costing method in calculating the cost of production and taking into account the non-production costs incurred by the Snack 168 home industry, the price should be set at Rp. 77,000 for brittle and Rp. 82,000 for the trigger, based on the calculation used by the Snack home industry 168 the selling price set is Rp. 75,000 for brittle and Rp. 80,000 for trigger. The selling price based on the calculation of researchers has been able to cover expenses in the form of production costs and non-production costs. By using the method suggested by researchers, it can increase the sales profit of Snack 168 home industry by Rp. 86,240,000 for brittle and Rp. 61,600,000 for the trigger, so the company can achieve the desired profit plan, which is Rp. 150,000,000 for brittle and Rp. 125,000,000 for trigger.*

Keyword: Full Costing, Non-Production Costs, Mark Up Pricing

I. PENDAHULUAN

Perkembangan perekonomian di Indonesia saat ini secara tidak langsung telah mendorong persaingan bisnis antar entitas di berbagai bidang. Semua industri ataupun perusahaan berlomba-lomba dalam meningkatkan mutu produksinya baik yang bersifat barang maupun jasa, hal ini dilakukan untuk mendapatkan pangsa pasar yang lebih banyak sehingga dapat menghasilkan laba sesuai yang diinginkan.

Bangka Belitung sangat terkenal dengan keindahan wisata alam yang dimilikinya terutama pantai. Selain tempat wisata yang menarik, Bangka Belitung juga memiliki berbagai macam cemilan yang renyah dan terasa nikmat seperti getas dan kericu. Getas dan kericu merupakan cemilan khas Bangka yang berbahan baku olahan laut yaitu ikan tenggiri dan telur cumi. Cemilan ini juga sangat cocok untuk dijadikan oleh-oleh saat berkunjung ke Bangka Belitung selain karena rasanya yang enak oleh-oleh ini merupakan ciri khas Bangka Belitung.

Tujuan utama perusahaan dalam melakukan kegiatan operasional pada umumnya adalah untuk mendapatkan keuntungan atau laba semaksimal mungkin. Hal ini dilakukan agar kelangsungan hidup perusahaan terjamin, dan dapat menyejahterakan sumber daya manusia yang ada di perusahaan serta dapat memberi manfaat bagi masyarakat umum dan sekitar.

Pencapaian tujuan tersebut mengharuskan perusahaan untuk dapat mengatur sebaik mungkin kinerja perusahaan misalnya dengan meminimalkan biaya dan memaksimalkan penjualan atau melakukan keduanya secara bersamaan. Penetapan harga jual dianggap penting dalam suatu kegiatan usaha karena dapat digunakan untuk memperhitungkan besarnya laba yang akan dihasilkan perusahaan dari hasil penjualan tersebut.

Penetapan harga jual perusahaan harus memperhatikan terlebih dahulu harga pokok produksi yang dikeluarkan dalam proses produksi sehingga menghasilkan suatu produk yang siap dijual atau dipasarkan. Mulyadi (2010) mengatakan harga pokok produksi dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya nonproduksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya nonproduksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan nonproduksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi umum. Biaya produksi membentuk harga pokok produksi, yang digunakan untuk menghitung harga pokok produk yang pada akhir periode akuntansi masih dalam proses. Biaya nonproduksi ditambahkan pada harga pokok produksi untuk menghitung total harga pokok produk.

Hansen dan Mowen (2013) mengatakan bahwa harga pokok produksi mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Biaya yang hanya dibebankan terhadap barang yang diselesaikan adalah biaya manufaktur dari bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead. Harga pokok produksi menurut Mulyadi (2012) adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi. Jadi dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi mencakup biaya-biaya bahan baku/biaya langsung, biaya upah langsung dan biaya produksi tidak langsung dengan siklus akuntansi biaya dimulai dari pencatatan harga pokok bahan baku, kemudian mencatat biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang dikeluarkan saat proses produksi sehingga menghasilkan suatu produk.

Perhitungan harga pokok produksi dalam akuntansi biaya berfungsi untuk menetapkan, menganalisa dan melaporkan pos-pos biaya yang mengandung laporan keuangan sehingga dapat menunjukkan data yang wajar.

Menurut Setiadi, David dan Treesje (2014), akuntansi biaya menyediakan data-data biaya untuk berbagai tujuan maka biaya-biaya yang terjadi dalam perusahaan harus digolongkan dan dicatat dengan sebenarnya, sehingga memungkinkan perhitungan harga pokok produksi secara teliti. Dalam perhitungan harga pokok produksi harus didukung oleh sistem akuntansi biaya yang memadai, agar pelaksanaan proses produksi dapat dikendalikan dalam mencapai hasil kegiatan produksi dan dapat dilakukan secara efisien dan efektif.

Perhitungan harga pokok produksi menurut Wijaya (2018) terdapat dua pendekatan yaitu metode perhitungan harga pokok penuh (*full costing*) dan perhitungan harga pokok variabel (*variabel costing*), dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode perhitungan harga pokok penuh (*full costing*) untuk membandingkan antara perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh *Home Industry* Snack 168 dengan perhitungan yang dilakukan oleh peneliti. Setelah berhasil menentukan harga pokok produksi maka perusahaan dapat menetapkan harga jual dengan menggunakan perhitungan *Mark Up Pricing* yaitu dengan menambah *mark up* standar ke biaya produk dengan itu perusahaan dapat merencanakan laba yang mereka ingin dan dapat memperhitungkan pencapaian laba yang terjadi.

Penetapan harga jual merupakan dasar penentuan keuntungan yang diharapkan, penetapan harga jual yang terlalu tinggi akan menyebabkan konsumen beralih kepada usaha para pesaing yang menawarkan harga lebih murah dengan kualitas barang ataupun jasa yang relatif sama sedangkan penetapan harga jual yang terlalu rendah dapat menyebabkan kerugian karena harga jual dari barang ataupun jasa tidak mampu menutup seluruh biaya yang dikeluarkan saat produksi.

Salah satu *home industry* pembuat cemilan renyah dan enak khas Bangka yaitu *Snack 168*. *Home industry* ini merupakan usaha rumahan yang bergerak dalam bidang pembuatan getas dan kericu khas Bangka yang beralamat di Jl. Argopolitan 2 RT.4 Kelurahan Kebintik Kecamatan Pangkalan Baru Kabupaten Bangka Tengah. Harga jual untuk produk makanan khas Bangka ini dipasaran terkadang berubah – ubah tergantung dari perhitungan harga pokok produksi. Perubahan harga pokok produksi ini tergantung pada biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead.

Hasil observasi dan wawancara yang dilakukan peneliti bahwa *Home Industry* *Snack 168* menjual getas dipasaran dengan kisaran harga Rp.75.000/kg dan untuk harga kericu dijual Rp. 80.000/kg. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pihak *Home Industry* masih berupa perhitungan manual dari biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi sampai produk jadi, tetapi belum ada pencatatan dan perhitungan terhadap biaya nonproduksi yang dikeluarkan.

Penetapan harga jual yang dilakukan oleh *home industry* *Snack 168* adalah dengan memperhitungkan harga pokok produksi jika ada harga bahan baku seperti ikan dan telur cumi yang berubah maka akan diperhitungkan kembali apakah harga yang telah ditetapkan diawal mendukung margin yang diinginkan, jika margin dari harga yang telah ditetapkan sebelumnya masih sesuai dengan harga produksinya maka *home industry* *Snack 168* tidak

menaikkan harga nya, akan tetapi jika harga jual yang ditetapkan diawal menghasilkan margin yang sangat minim atau rugi maka *home industry* *Snack 168* akan menaikkan sedikit harga untuk produk yang mereka hasilkan. Oleh karena itu belum ada pencatatan akuntansi secara terperinci dalam perusahaan ini, dan *home industry* *Snack 168* masih mengandalkan perhitungan manual saja.

Adapun tujuan dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui perhitungan penetapan harga jual produk pada *home industry* *Snack 168*.
2. Untuk mengetahui perbedaan harga jual antara perhitungan yang digunakan *home industry* *Snack 168* dengan perhitungan metode *full costing*.
3. Untuk mengetahui nilai harga jual jika dihitung dengan mengacu pada perencanaan laba menggunakan *Mark Up Pricing*.

II. LANDASAN TEORI

Akuntansi

Menurut *American Institute of Certified Public Accountants* (AICPA) dalam Suhayati dan Anggadini (2009) adalah seni pencatatan, penggolongan dan peringkasan yang tepat dan dinyatakan dalam satuan mata uang, transaksi-transaksi dan kejadian-kejadian yang setidak-tidaknya bersifat finansial dan penafsiran hasil-hasilnya.

Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya menurut Bastian dan Nurlela (2006) dalam Putra (2018) adalah bidang ilmu akuntansi yang berfokus untuk mempelajari cara atau metode untuk mencatat, mengukur, hingga melaporkan informasi mengenai biaya-biaya yang digunakan selama proses produksi.

Biaya

Biaya menurut Mulyadi (2013) dalam Putra (2018) adalah sebagai kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk memperoleh barang dan jasa yang diharapkan akan membawa manfaat sekarang atau masa depan bagi organisasi.

Harga Pokok Produksi

Mulyadi (2010), mengatakan harga pokok produksi dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya non produksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya non produksi merupakan biaya biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan non produksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi umum.

Dua pendekatan yang dapat digunakan dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi menurut Wijaya (2018), yaitu :

1. Perhitungan harga pokok penuh (*full costing*)
2. Perhitungan harga pokok variabel (*variable costing*)

Full Costing

Metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi dalam harga pokok produksi yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya

tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. *Full costing* itu akan mengkategorikan biaya sesuai fungsi pokok perusahaan manufaktur, sehingga biaya dikategorikan menjadi biaya produksi dan biaya nonproduksi. Biaya produksi adalah komponen biaya penuh produk dan biaya nonproduksi (biaya pemasaran dan biaya administrasi umum) menjadi biaya periode pada *full costing*. Harga pokok produksi menurut metode *full costing* ditentukan dengan cara menambah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik tetap, dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Biaya Pemasaran

Mulyadi (2005), mengatakan bahwa biaya pemasaran meliputi semua biaya yang terjadi saat produk selesai diproduksi dan disimpan dalam gudang sampai produk tersebut diubah kembali dalam bentuk uang tunai.

Harga Jual

Kotler dan Keller (2009), menyatakan bahwa harga jual adalah sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk atau jasa, atau jumlah nilai yang ditukar konsumen atas manfaat-manfaat, karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tersebut.

Enam metode penetapan harga menurut Kotler dan Keller (2009), adalah sebagai berikut :

1. Penetapan Harga *Mark Up*
2. Penetapan Harga Tingkat Pembelian Sasaran
3. Penetapan Harga Nilai Anggapan
4. Penetapan Harga Nilai
5. Penetapan Harga *Going-rate*
6. Penetapan Harga Jenis Lelang

Mark Up Pricing

Menurut Kotler dan Keller (2009) metode penetapan harga paling mendasar adalah menambah *mark up* standar ke biaya produk. Sampai saat ini penetapan harga *mark up* masih populer karena penjualan dapat menentukan biaya jauh lebih mudah daripada memperkirakan permintaan, kemudian harga cenderung sama dan persaingan harga tereliminasi ketika perusahaan dalam industri menggunakan metode ini, dan terakhir banyak orang merasa bahwa penetapan harga biaya plus lebih adil bagi pembeli dan penjual.

Perencanaan Laba

Matz, dkk (1996) mengatakan perencanaan laba merupakan rencana kerja yang telah diperhitungkan dengan cermat di mana implikasi keuangannya dinyatakan dalam bentuk proyeksi perhitungan rugi laba, neraca, kas, dan modal kerja untuk jangka panjang dan jangka pendek.

Kerangka Berpikir

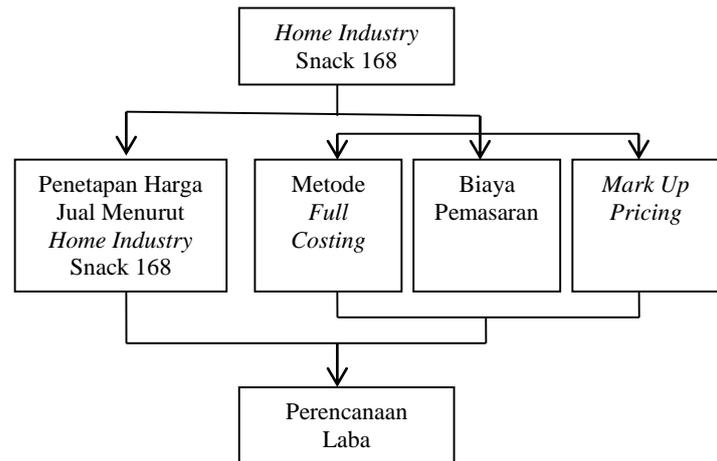
Home Industry Snack 168 yang memproduksi getas dan kericu menetapkan harga jual dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi, tetapi belum ada perhitungan terperinci tentang biaya pemasaran yang dikeluarkan. Dalam menentukan harga pokok produksi peneliti akan menggunakan metode *full costing*. Pada metode *full costing* semua biaya-biaya diperhitungkan baik yang bersifat tetap maupun variabel, karena salah satu cara pengendalian biaya yaitu dengan menghitung harga pokok

produksi untuk menentukan harga jual suatu produk itu sendiri.

Hasil perhitungan harga pokok produksi yang telah didapatkan dapat dikombinasikan dengan metode *mark up pricing* untuk menentukan harga jual berdasarkan laba yang diinginkan perusahaan. Perusahaan dapat menetapkan biaya standard dan memperhitungan besaran biaya yang direalisasikan sehingga dapat mengevaluasi usaha yang dijalankan.

Berdasarkan uraian teoritis diatas maka dapat digambarkan ke dalam kerangka berpikir sebagai berikut :

GAMBAR 1
BAGAN KERANGKA BERPIKIR



Sumber: Data diolah peneliti

III. METODOLOGI PENELITIAN

Waktu Dan Tempat Penelitian

Penelitian ini diajukan sejak Februari 2019 sampai dengan Juni 2019 adapun peneliti melakukan penelitian pada *Home Industry* Snack 168 yang beralamat di Jalan Argopolitan 2 RT 4 Kelurahan Kebintik Kecamatan Pangkalan Baru Kabupaten Bangka Tengah.

Jenis Dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan oleh peneliti dalam penelitian ini adalah data kualitatif, menurut Moleong (2011) penelitian kualitatif adalah penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tentang apa yang dialami oleh subjek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan dan lain-lain secara holistik dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan memanfaatkan berbagai metode alamiah.

Sumber data dalam penelitian ini adalah data primer yang peneliti peroleh berdasarkan hasil dokumentasi dan wawancara dengan pihak perusahaan secara langsung. Wawancara yang dilakukan peneliti berkaitan dengan penelitian ini untuk memperoleh keterangan-keterangan mengenai proses perhitungan harga pokok produksi serta cara *Home Industry* Snack 168 dalam menetapkan harga jual produk yang mereka pasarkan, sedangkan untuk dokumentasi peneliti lakukan dengan mencatat data-data mengenai biaya produksi, hasil produksi, serta harga dan

berbagai data lain yang berkaitan dengan penelitian yang dibahas pada *home industry* Snack 168.

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif, menurut Sugiyono (2015) penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui keberadaan variabel mandiri, baik hanya pada satu variabel atau lebih tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lainnya (variabel mandiri adalah variabel yang berdiri sendiri, bukan variabel independen, karena kalau variabel independen selalu dipasangkan dengan variabel dependen).

Peneliti dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual pada *home industry* Snack 168 dan peneliti juga akan melakukan perbandingan antara hasil perhitungan yang dilakukan oleh *home industry* Snack 168 dengan perhitungan yang dilakukan peneliti menggunakan metode *full costing*.

Metode Penelitian

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah metode pengumpulan data primer yaitu:

1. Observasi
2. Wawancara
3. Dokumentasi

Teknik Analisis Data

Data-data yang sudah peroleh peneliti dari proses pengumpulan data yang dilakukan peneliti kemudian data tersebut akan dianalisis dan perlu diolah lebih lanjut sehingga dapat menghasilkan jawaban atas rumusan masalah dalam penelitian yang sedang dibahas. Teknik analisis data ini merupakan tahapan yang dapat mengarahkan peneliti untuk menyelesaikan penelitian ini dan mendapatkan hasil dari penelitian yang sedang dilakukan.

Dalam proses analisis data ini, ada dua tahapan yang akan dilakukan peneliti, yaitu:

1. Tahap Pertama

Mendokumentasikan data-data tentang biaya-biaya produksi dan non produksi yang digunakan *home industry* Snack 168 dalam perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual pada perusahaan tersebut.
2. Tahap Kedua

Dalam tahap kedua ini terdapat beberapa langkah yang harus dilakukan guna untuk menentukan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan menetapkan harga jual dengan metode *mark up pricing*, yaitu :

 - a. Mewawancara pihak *Home Industry* Snack 168 untuk mendapatkan penjelasan mengenai cara dan metode yang mereka gunakan dalam menghitung harga pokok produksi dan menetapkan harga jual produk yang mereka pasarkan.
 - b. Mendokumentasikan data-data biaya yang dikeluarkan saat memproduksi bahan mentah

menjadi produk jadi berupa getas dan kericu yang siap dipasarkan.

- c. Menghitung harga pokok produksi berdasarkan metode perhitungan harga pokok produksi yang telah ditetapkan peneliti yaitu menggunakan metode biaya kalkulasi penuh (*full costing*), dengan rumus sebagai berikut :

Harga pokok produksi menurut metode <i>full costing</i> terdiri dari :	
Biaya bahan baku	Rp. xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. xxx
Biaya overhead pabrik tetap	Rp. xxx
Biaya overhead pabrik variabel	<u>Rp. xxx</u>
Harga pokok produksi	Rp. xxx

- d. Setelah menghitung harga pokok produksi, peneliti akan melakukan analisis terhadap biaya pemasaran yang dikeluarkan oleh *home industry* Snack 168 karena dalam perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan belum memperhitungkan biaya pemasaran yang dikeluarkan.
- e. Setelah mendapatkan harga pokok produksi peneliti akan menggunakan metode *mark up pricing* untuk menentukan harga jual berdasarkan estimasi laba yang ingin dicapai oleh perusahaan. Rumus untuk menentukan harga jual dengan metode *mark up pricing* adalah sebagai berikut :

$\text{Harga jual produk} = \text{Harga pokok produksi} + \text{Mark up (\%)}$
--

$\text{Mark up(\%)} = \frac{\text{laba yang diharapkan} + \text{biaya non produksi}}{\text{harga pokok produksi}} \times 100 \%$
--

- f. Membandingkan hasil perhitungan yang dilakukan perusahaan dengan perhitungan menurut peneliti berdasarkan dengan rumus akuntansi biaya dengan metode *full costing* dan *mark up pricing*.

IV. PEMBAHASAN

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut *Home Industry* Snack 168

Penentuan perhitungan harga pokok produksi menurut *home industry* Snack 168 adalah dengan memperhitungkan biaya-biaya produksi seperti bahan baku, tenaga kerja dan overhead. Observasi yang dilakukan peneliti menghasilkan bahwa dalam satu bulan *home industry* Snack 168 diperkirakan memproduksi sebanyak 17 kali, yang berarti dalam satu tahun terdapat sebanyak 204 kali produksi.

Satu kali produksi menghasilkan 280kg untuk produk getas, dan 200kg untuk produk kericu. Jika diperhitungkan dalam tahunan berdasarkan banyaknya produksi maka setahun *home industry* Snack 168 dapat menghasilkan 57.120kg untuk produk getas dan 40.800kg untuk produk kericu. Berdasarkan hasil observasi mengenai jumlah produksi pada *home industry* Snack 168 yang telah dijelaskan peneliti, dapat diperhitungkan untuk harga pokok produksi tahun 2018 menurut *home industry* Snack 168 adalah sebagai berikut:

TABEL 1
Perhitungan HPP Menurut *Home Industry* Snack 168 Tahun 2018

Getas	
BBB	Rp.3.338.256.000
BTKL	Rp. 408.000.000
BOP	Rp. 204.000.000
HP Produksi	Rp.3.950.256.000
Hasil Produksi	57.120 kg
HP Produksi per kg	Rp. 69.157
Kerucu	
BBB	Rp.2.498.265.600
BTKL	Rp. 306.000.000
BOP	Rp. 204.000.000
HP Produksi	Rp.3.008.265.600
Hasil Produksi	40.800 kg
HP Produksi per kg	Rp. 73.732

Sumber : *home industry* Snack 168 (data diolah peneliti)

Keterangan:

- Harga pokok produksi = BBB + BTKL + BOP
- Hasil produksi = Jumlah produksi setahun
- HP. Produksi perkg = HP. Produksi : Hasil Produksi

Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan tabel di atas adalah perhitungan menurut *home industry* Snack 168 yang selama ini mereka jalankan, yaitu dengan menambahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik yang dikeluarkan saat memproduksi getas dan kerucu. Hasil harga pokok produksi tersebut kemudian dibagi dengan hasil produksi yang berupa produk getas dan kerucu yang sudah jadi. Maka, didapatkan hasil perhitungan harga pokok produksi untuk tahun 2018 yaitu Rp. 69.157/kg untuk produk getas dan Rp. 73.732/kg untuk produk kerucu.

Perhitungan Harga Jual Menurut Home Industry Snack 168

Penetapan harga jual yang dilakukan oleh *home industry* Snack 168 pada tahun 2018 berdasarkan hasil observasi peneliti adalah Rp.75.000/kg untuk getas dan Rp.80.000/kg untuk kerucu, yang jika dihitung dalam persentase *mark up* yang dilakukan oleh Snack 168 yaitu ± 8,5%.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing

Berdasarkan hasil produksi getas dan kerucu yaitu 280:200, maka peneliti menghitung pembagian untuk membayar biaya jasa bagian pengiriman sesuai dengan perbandingan hasil produksi tersebut yaitu menghasilkan sebesar Rp. 28.000.000,- untuk getas dan Rp.20.000.000,- untuk kerucu selama satu tahun. Berdasarkan perhitungan di atas maka berikut adalah perhitungan yang dilakukan oleh peneliti terhadap harga pokok produksi getas dan kerucu pada *home industry* Snack 168 dengan menggunakan metode *full costing*, yaitu:

TABEL 2
Perhitungan HPP Metode Full Costing

Getas	
BBB	Rp.3.338.256.000
BTKL	Rp. 436.000.000
BOP	Rp. 204.000.000
HP. Produksi	Rp.3.978.256.000
Hasil Produksi	57.120 kg
HP. Produksi per kg	Rp. 69.647

Kerucu	
BBB	Rp.2.498.265.600
BTKL	Rp. 326.000.000
BOP	Rp. 204.000.000
HP. Produksi	Rp.3.028.265.600
Hasil Produksi	40.800 kg
HP. Produksi per kg	Rp. 74.222

Sumber : data diolah peneliti

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* ini memiliki rumus yang sama dengan perhitungan yang dilakukan oleh *home industry* Snack 168 akan tetapi perbedaannya terletak pada nominal BTKL karena dalam perhitungan yang dilakukan Snack 168 belum dimasukkan untuk biaya jasa pengiriman. Perbedaan BTKL ini berpengaruh terhadap nilai harga pokok produksi untuk produk getas dan kerucu. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan peneliti dengan menggunakan metode *full costing* menghasilkan harga pokok produksi yaitu Rp. 69.647/kg untuk produk getas dan Rp. 74.222/kg untuk produk kerucu.

Biaya yang diperhitungkan oleh *home industry* Snack 168 hanya biaya yang dikeluarkan saat proses produksi dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, sedangkan masih ada biaya nonproduksi yang dikeluarkan Snack 168 untuk dapat menjual produk tersebut sehingga kembali menjadi uang.

Hasil observasi peneliti menyatakan biaya pemasaran merupakan biaya nonproduksi yang dikeluarkan oleh *home industry* Snack 168 untuk memasarkan produk getas dan kerucu yang diproduksi sehingga produk tersebut dapat sampai ke konsumen. Beberapa biaya nonproduksi yang terjadi pada *home industry* Snack 168 yaitu biaya bahan bakar minyak (BBM), biaya ekspedisi, dan biaya pengemasan (*packing*). Berdasarkan perhitungan yang dilakukan peneliti maka menghasilkan biaya pemasaran untuk masing-masing produk adalah Rp.4.372/kg.

Mark Up Pricing

Hasil observasi peneliti menemukan bahwa *home industry* Snack 168 dalam menetapkan harga jual telah menggunakan metode *mark up pricing*, akan tetapi *home industry* Snack 168 hanya menetapkan *mark up* sebesar ±8,5% dari harga pokok produksi. Perhitungan ini juga dilakukan tanpa memperhitungkan besaran biaya pemasaran yang telah dikeluarkan dalam proses pemasaran produk sehingga produk tersebut dapat laku terjual dan kembali menjadi uang.

Peneliti juga telah melakukan observasi terhadap biaya nonproduksi yang dikeluarkan *home industry* Snack 168 untuk memasarkan produk sampai laku terjual ke konsumen. Oleh karena itu, dalam pembahasan kali ini peneliti akan menghitung harga jual yang seharusnya ditetapkan oleh *home industry* Snack 168 berdasarkan perhitungan *full costing* dan ditambah perhitungan biaya nonproduksi untuk menentukan persentase *mark up pricing* yang seharusnya ditetapkan oleh Snack 168.

Perencanaan laba yang ditetapkan oleh pihak *home industry* Snack 168 adalah sebesar Rp.150.000.000,- untuk getas dan Rp.125.000.000,- untuk kerucu dalam satu tahun, setelah mengetahui perencanaan laba yang ingin dicapai oleh *home industry* Snack 168 maka peneliti akan menghitung persentase *mark up pricing* yang seharusnya

ditetapkan *home industry* Snack 168 agar terhindar dari kerugian dan bisa mencapai titik perencanaan laba yang diinginkan.

Berdasarkan perencanaan laba yang diinginkan peneliti telah menghitung untuk perencanaan laba perkg produk getas dan kericu, hasilnya Rp.2.626/kg untuk getas dan Rp. 3.063/kg untuk kericu. Berikut perhitungan persentase *mark up pricing* untuk *home industry* Snack 168, yaitu:

TABEL 3
Perhitungan Mark Up Pricing (%) Berdasarkan Perencanaan Laba

Getas
$= \frac{\text{Rp. 2.626} + \text{Rp. 4.372}}{\text{Rp. 69.647}} \times 100\%$
= 10,05%
Kericu
$= \frac{\text{Rp. 3.063} + \text{Rp. 4.372}}{\text{Rp. 74.222}} \times 100\%$
= 10,02%

Sumber : data diolah peneliti

Perhitungan Harga Jual Berdasarkan Mark Up Pricing

Perhitungan persentase *mark up pricing* dalam penentuan harga jual telah berdasarkan perencanaan laba yang diinginkan dan telah menutupi biaya nonproduksi yang dikeluarkan *home industry* Snack 168, dengan hasil yaitu 10,05% untuk getas dan 10,02% untuk kericu. Oleh karena itu, berdasarkan hasil persentase *mark up pricing* yang telah dihitung oleh peneliti, berikut merupakan harga jual yang seharusnya ditetapkan oleh *home industry* Snack 168, yaitu:

TABEL 4
Perhitungan Harga Jual Berdasarkan Mark Up Pricing

Getas	
Harga jual	= Rp. 69.647 + 10,05%
Harga jual	= Rp. 76.646/kg
Pembulatan	= Rp. 77.000/kg
Kericu	
Harga jual	= Rp. 74.222 + 10,02%
Harga jual	= Rp. 81.659/kg
Pembulatan	= Rp. 82.000/kg

Sumber : data diolah peneliti

V. PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan data yang diperoleh dan hasil analisis penelitian yang dilakukan oleh peneliti terhadap penetapan harga jual dalam perencanaan laba pada *home industry* Snack 168, maka dapat diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. *Home industry* Snack 168 telah melakukan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual, dalam memperhitungkan harga pokok produksi yang merupakan tahap awal dalam menetapkan harga jual produk masih terdapat beberapa biaya yang belum dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksinya, seperti biaya jasa angkut atau gaji supir. Hasil perhitungan harga pokok produksi yang ditentukan oleh *home industry* Snack 168 adalah untuk biaya bahan baku sebesar Rp. 3.338.256.000, biaya tenaga kerja langsung Rp. 408.000.000, biaya overhead Rp. 204.000.000,- dengan total harga pokok produksi pertahun senilai Rp. 3.950.256.000 dan harga pokok produksi perkg Rp. 69.157 untuk produk getas sedangkan harga pokok produksi yang ditentukan oleh *home industry* Snack 168 untuk produk kericu adalah biaya bahan baku sebesar Rp. 2.498.265.600, biaya tenaga kerja langsung Rp. 306.000.000, biaya overhead pabrik Rp. 204.000.000,- dengan total harga pokok produksi pertahun senilai Rp. 3.008.265.600 dan harga pokok produksi perkg Rp. 73.732. Penentuan harga jual menurut *home industry* Snack 168 yaitu dengan menambah *mark up* ±8,5% untuk produk getas dan kericu. Hasil perhitungan harga jual menurut *home industry* Snack 168 adalah Rp. 75.000 untuk getas dan Rp. 80.000 untuk kericu.
2. *Home industry* Snack 168 menentukan harga jual berdasarkan metode *mark up pricing*, tanpa memperhitungkan biaya pemasaran yang dikeluarkan untuk memasarkan produk tersebut sehingga sampai ke konsumen. Berdasarkan hasil observasi peneliti ada beberapa biaya pemasaran yang belum diperhitungkan seperti biaya BBM, ekspedisi, dan pengemasan mulai dari plastik dan stiker kemasan produk. Perhitungan berdasarkan metode *full costing* yang dilakukan oleh peneliti memperoleh hasil harga pokok produksi adalah biaya bahan baku senilai Rp. 3.338.256.000, biaya tenaga kerja langsung Rp. 436.000.000, biaya overhead Rp. 204.000.000 dengan total harga pokok produksi pertahun Rp. 3.978.256.000 dan harga pokok produksi perkg Rp. 69.647 untuk produk getas sedangkan harga pokok produksi kericu untuk biaya bahan baku sebesar Rp. 2.498.265.600, biaya tenaga kerja langsung Rp. 326.000.000, biaya overhead Rp. 204.000.000, dengan total harga pokok produksi Rp. 3.028.265.600 dan harga pokok produksi perkg Rp. 74.222. Perbedaan hasil perhitungan ini disebabkan karena *home industry* Snack 168 belum memasukkan biaya gaji supir ke dalam perhitungan biaya tenaga kerja. Peneliti telah mengobservasi biaya pemasaran yang dikeluarkan *home industry* Snack 168 sehingga hasil *mark up pricing* yang seharusnya ditetapkan perusahaan adalah sebesar 10,05% untuk getas dan 10,02% untuk kericu, sehingga harga jual untuk produk getas Rp.77.000 dan Rp. 82.000 untuk kericu. Dari hasil perhitungan ini dapat dilihat bahwa untuk metode penentuan harga jual oleh perusahaan lebih kecil yaitu Rp. 75.000 untuk getas dan Rp. 80.000 untuk kericu. Dengan nominal tersebut belum bisa menutupi biaya nonproduksi yang dikeluarkan perusahaan. Berdasarkan analisis dari hasil perhitungan *home industry* Snack 168 dengan perhitungan dengan menggunakan metode *full costing*

serta perhitungan terhadap biaya pemasaran yang dilakukan oleh penulis, maka dengan menggunakan perhitungan *full costing* dan berbagai biaya pemasaran didapat selisih terhadap laba yaitu peningkatan yang terjadi sebesar Rp. 86.240.000 untuk getas dan Rp. 61.600.000 untuk kericu.

3. *Home industry* Snack 168 menginginkan perencanaan laba sebesar Rp.150.000.000 untuk getas dan Rp. 125.000.000 untuk kericu. Hasil perhitungan biaya pemasaran oleh peneliti adalah Rp. 249.732.000 untuk getas dan Rp. 178.380.000 untuk kericu dan biaya pemasaran perkg Rp. 4.372 untuk masing-masing produk. Berdasarkan perencanaan laba yang diinginkan oleh perusahaan, peneliti menghitung besarnya angka *mark up pricing* yang harus ditambahkan untuk dapat mencapai laba yang diinginkan serta telah mencakup semua biaya mulai dari biaya produksi sampai biaya non produksi. Hasil perhitungan peneliti menunjukkan bahwa untuk mencapai laba yang diinginkan *home industry* Snack 168 harus menambah *mark up* sebesar 10,05% untuk getas dan 10,02% untuk kericu dari harga pokok produksi yang telah dihitung menurut metode *full costing* .Oleh karena itu, harga jual berdasarkan *mark up* adalah Rp. 77.000/kg untuk getas dan Rp. 82.000/kg untuk kericu.

Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah dijelaskan oleh peneliti, maka terdapat saran yang dapat digunakan sebagai dasar pertimbangan dalam pengambilan kebijakan untuk ke depannya. Berikut saran yang dimaksud, yaitu:

1. Bagi *home industry* Snack 168
Pihak *home industry* Snack 168 harus lebih terperinci dalam menghitung biaya yang dikeluarkan, agar tidak terjadi kerugian dalam perusahaan. Perusahaan juga sebaiknya menggunakan metode *full costing* serta melakukan perencanaan laba, sehingga saat menambah *mark up* guna menetapkan harga jual perusahaan telah dapat menutup seluruh biaya yang dikeluarkan dan dapat mencapai target laba yang diinginkan.
2. Bagi peneliti selanjutnya
Bagi peneliti selanjutnya, agar dapat lebih terperinci dalam menyajikan data-data serta informasi yang berkaitan dengan metode *full costing* dan dapat menambahkan metode *variable costing* dalam memperhitungkan harga pokok produksi untuk membandingkan perhitungan mana yang lebih relevan antara *full costing* dan *variable costing*.

DAFTAR PUSTAKA

- 1] Mulyadi. 2010. "*Akuntansi Biaya*." Penerbit Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.Yogyakarta.
- 2] Hansen, Don R., dan Maryanne M. Mowen. 2013. "*Akuntansi Manajerial*." Edisi Kedelapan. Buku 1. Jakarta: Salemba Empat.
- 3] Mulyadi. 2012. "*Akuntansi Biaya*". Edisi 5. Yogyakarta : UPP STIM YKPN.
- 4] Setiadi P., David P., dan Treesje R. 2014. "*Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual*." Fakultas Ekonomi Universitas Sam ratulangi Manado.
- 5] Wijaya , David. 2018. "*Akuntansi UMKM*." Edisi Cetakan I. Yogyakarta : Gava Media.
- 6] Suhayati, Ely dan Sri Dewi Anggadini. 2009. "*Akuntansi keuangan*." Universitas Komputer Indonesia (UNIKOM). Bandung.
- 7] Putra, Indra Mahardika Putra. 2018. "*Akuntansi Biaya*." Edisi Cetakan I. Yogyakarta : Quadrant.
- 8] Mulyadi. 2005. "*Akuntansi Biaya*." Edisi Kelima. Yogyakarta ; UPPAMP YKPN Universitas Gajah Mada.
- 9] Kotler, P. dan Keller. 2009. "*Manajemen Pemasaran*." Jakarta: Erlangga.
- 10] Matz Adolph, Milton F. Usry, dan Lawrence H. Hammer. 1996. *Akuntansi Biaya*. Perencanaan dan Pengendalian. Edisi 9. Jilid 2. Jakarta : Erlangga
- 11] Moleong, L.J. 2011. "*Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi*." Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- 12] Sugiyono. 2015. "*Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*." Bandung: Alfabeta.