

**PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN PENDEKATAN FULL
COSTING SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL**

Oleh :
Adrian Abdul Wahid

*Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi
Universitas Muhammadiyah Sukabumi
Jl. R. Syamsudin SH No.50, Sukabumi
Email : adrianabdulwahid@ummi.ac.id*

ABSTRAK

Calculation of the cost of production can be done with two approaches, namely the full costing approach and variable costing. In this study, the approach to calculating the cost of production using a full costing approach was carried out at UKM Telur Gulung Raos. This study uses a qualitative method with a descriptive analysis approach. The results of this study, the cost of production with the company's approach of Rp. 398,916.96 and the calculation of the cost of production with the full costing approach of Rp. 533,207.16. The calculation is generated from the number of products 580 products in a period of one day. on the original dining menu of Rp. 398.61 with a selling price of Rp. 1000. On the original egg roll menu, according to the company, it is Rp. 398.61 with a selling price of Rp. 1000 and with a full costing approach of Rp. 629.52 with a selling price of Rp. 1,499.10. On the egg roll menu, according to the company, cilor rolls are Rp. 437.61 with a selling price of Rp. 1000 and with a full costing approach of Rp. 668.52 with a selling price of Rp. According to the company, the egg roll vermicelli menu is Rp. 448.61 with a selling price of Rp. 1000 and with a full costing approach of Rp. 679.52 with a selling price of Rp. Rp. 1,452.84. According to the company, the egg roll otak-otak menu is Rp. 798.60 with a selling price of Rp. 2000 and with a full costing approach of Rp. 1,029.52 with a selling price of Rp. 2,537.14. On the egg roll sausage menu, according to the company, it is Rp. 1,358.61 with a selling price of Rp. 2000 and with a full costing approach of Rp. 1,589.52. with a selling price of Rp2,325.19

Key words : *cost of product, price, full costing.*

PENDAHULUAN

Dewasa ini kemajuan dunia usaha semakin pesat, baik usaha skala kecil atau usaha yang bereskala besar. Banyaknya perusahaan yang berdiri menyebabkan persaingan dalam dunia industri yang sejenis semakin ketat. Perusahaan-perusahaan yang dibentuk memiliki suatu rencana dan tujuan yang harus dicapai. Tujuan tersebut merupakan pencapaian laba yang optimal sesuai dengan rencana perusahaan. Demikian juga dengan usaha mikro kecil menengah yang berdiri dengan tujuan mendapatkan laba yang besar.

Perhitungan laporan laba/rugi tidak terlepas dari pengorbanan (biaya) perusahaan yang dikeluarkan dalam mendapatkan laba. Pada perusahaan dagang pengorbanan yang di keluarkan dalam upaya memperoleh barang dagangnya dengan mengeluarkan biaya administrasi dan umum serta biaya perusahaan. Sedangkan pada perusahaan manufaktur perusahaan mengeluarkan biaya produksi, biaya pemasaran serta biaya administrasi dan umum (Mulyadi 2017:20).

Perhitungan biaya berguna untuk pelaku usaha dalam upaya mengukur pengorbanan nilai masukan berguna menghasilkan informasi bagi manajemen yang salah satu manfaatnya mengukur kegiatan usahanya menghasilkan laba/rugi. Selain itu juga perusahaan dapat memanfaatkan informasi perhitungan

biaya yang dikeluarkan untuk menjadi dasar dalam menentukan harga jual. (Mulyadi 2017:10). Tanpa adanya perhitungan akuntansi biaya perusahaan akan sulit dalam mengetahui perbandingan besaran biaya yang dikeluarkan dan masukan yang dihasilkan oleh penjualan produk, sehingga perusahaan tidak akan mampu mengetahui perusahaannya dalam keadaan laba/ rugi.

Pada perusahaan manufaktur perhitungan biaya sangat diperhatikan. Hal ini bertujuan untuk menjaga kesetabilan dan mengembangkan perusahaan. Tetapi tidak sedikit usaha mikro kecil menengah biasanya menghitung pengorbanan yang di keluarkan dengan cara sederhana terutama dalam menentukan harga pokok produksi.

Perhitungan harga pokok produksi dapat menjadi dasar menentukan harga jual produk karena harga pokok produksi dapat menjadi ukuarn dalam pengambiln keputusan perusahaan dalam menentukan harga jual. Pengambilan keputusan yang khusus akan menyangkut masa datang. Oleh karena itu Informasi yang relevan degnan pengambilan keputusan khusus selalu berhubungan dengan informasi yang akan datang. (Mulyadi 2017:8) Tanpa mengetahui harga pokok produksi perusahaan akan kesulitan dalam mengetahui harga keuntungan/kerugian suatu pdoduk yang telah dijual.

Menentukan harga jual merupakan langkah perusahaan dalam mendapatkan keuntungan , oleh karena itu harga jual yang ditetapkan dapat menutup baiya yang dikeluarkan oleh perusahaan dan memberikan markup dari biaya total produksi untuk mendapatkan laba. Menurut Sodikin (Yunita Sari 2015:164). Harga jual produk harus dapat menutup seluruh biaya perusahaan, bukan hanya biaya produksi, tetapi juga biaya nonproduksi seperti biaya administrasi umum dan pemasaran. Penentuan harga jual ditetapkan Setelah meghitung biaya produksi dan selanjutnya ditambah dengan markup sesuai dengan target perusahaan dalam mencapai laba. Menghitung harga jual dapat dilakukan dengan metode cost plus pricing. Menurut kamarudin (dalam Syaiful arif dkk 2021) harga jual suatu unit barang atau jasa, dengan menjumlahkan biaya per unit ditamabah dengan presentase laba yang diaharapkan untuk menutup laba.

Kajian Pustaka Biaya

Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi,yang diukur dalam satuan mata uang , yang telah terjadi atau kemungkinan yang akan terjadi untuk tujuan tertentu (Mulyadi 2017:8). Biaya dalam akuntansi biaya dapat dibedakan menjadi dua bagian, yaitu : biaya dalam artisan *cost* dan biaya dalam artisan *expense*. Biaya yang telah memberikan manfaat dan sekarang telah habis, biaya yang belum dinikmati yang dapat memberikan manfaat di masa akan datang dikelompokan sebagai harta. Biaya ini dimasukan kedalam laporan laba/rugi sebagai pengurang dari pendapatan yang diperoleh. Sedangkan biaya dalam artian biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan Mata uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya ini belum habis masa pakainya, Dan digolongkan sebagai aktiva yang dimasukan kedalam neraca (Bustami and Nurlela 2013:8).

Kesimpulan dari pengertian diatas terkait pengertian biaya yaitu perusahaan yang mengorbankan mata uang untuk menghasilkan suatu produk dengan harapan akan memberikan manfaat di masa depan dapat disebut dengan biaya. Dalam perusahaan manufaktur perhitungan biaya merupakan

bagian terpenting , karena dalam aktivitas perusahaan akan tidak terlepas pada pengorbanan yang dilakukan seperti pembelian bahan baku untuk membuat suatu produk. Dengan demikian perhitungan biaya yang dilakukan oleh bagian akuntansi yang menghitung pembiayaan yang dilakukan oleh perusahaan harus menghitung dengan baik dan sesuai dengan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan, perhitungan harus dilakukan secara sistematis supaya informasi yang dihasilkan dapat dipahami dan menunjukkan nominal yang sesuai. Oleh karena itu bagian akuntansi perlu mengetahui klasifikasi biaya terlebih dahulu supaya biaya yang dihitung menunjukkan perhitungan yang tepat.

Objek biaya

Objek biaya merupakan konsep yang penting. Adalah penentuan biaya produk, pembuat keputusan, dan evaluasi kinerja. Objek biaya untuk penentuan biaya produk biasanya dibahas didalam buku-buku *cost accounting* sedangkan objek biaya dalam pembuatan keputusan dan pengevaluasian kinerja dibahas didalam buku- buku *managerial accounting*.

Pengertian objek biaya Menurut Baldrick, dkk (2015:25) adalah unsur berupa apa pun yang kepadanya biaya diukur dan dibebankan. Objek biaya dapat berupa produk, pelanggan , departemen dan aktivitas.

Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut mulyadi (2017:17) “Metode penentuan biaya produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam biaya produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam biaya produksi terdapat dua pendekatan : *full costing* dan *variable costing*”.

Berdasarkan pengertian diatas maka harga pokok produksi merupakan perhitungan biaya yang telah dikeluarkan perusahaan atau belum dikeluarkan untuk membuat suatu produk. Perhitungan harga pokok produksi dapat dilakukan dengan dua pendekatan yaitu : pendekatan *full costing* dan pendekatan *variabel costing*.

Metode *full costing*

Pengertian metode *full costing* menurut Mulyadi (2017:17) *Full costing* merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam biaya produksi, yang terdiri dari bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap” perhitungan dengan pendekatan *full costing* penting dilakukan untuk mengetahui biaya yang digunakan oleh perusahaan untuk menunjukkan biaya sesungguhnya yang dikeluarkan oleh sebuah produk. Biaya tetap merupakan biaya yang secara total tetap dan tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan produksi. Contoh dari biaya tetap adalah penyusutan mesin.

Perbedaan dengan pendekatan *variabel costing* terdapat pada biaya tetap yang tidak dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi. Dalam perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan *full costing* biaya tetap merupakan bagian biaya yang dihitung kedalam perhitungan harga pokok produksi.

Harga Jual

Pengetian Harga menurut Bustami dan Nurlela (2013:49) jual merupakan nominal yang di tetapkan oleh sebuah perusahaan terhadap suatu

produk yang dijual, dengan harapan dapat mencapai tujuan perusahaan dalam mencapai laba.

Menurut (Swasta 2018:24) Pengertian harga merupakan faktor terkendali kedua yang dapat ditangani oleh penjualan atau pemasaran. Berdasarkan pengertian tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa harga jual merupakan keputusan manajemen dalam upaya mendapatkan laba dari produk yang dijual oleh perusahaan.

Metode Cost Plus Pricing

Harga jual suatu unit barang atau jasa, dengan menjumlahkan biaya per unit ditambah dengan presentase laba yang diharapkan untuk menutup laba dalam jurnal Syaiful Rarif, dkk (2021). Menurut Swastha (2018:154) menyatakan bahwa metode penentuan harga jual yang berdasarkan biaya dalam bentuk yang paling sederhana, yaitu : *Cost plus pricing method* Penentuan harga jual *cost plus pricing*, biaya yang digunakan sebagai dasar penentuan, dapat didefinisikan sesuai dengan metode penentuan harga pokok produk yang digunakan. Dalam menghitung *cost plus pricing*, digunakan rumus :

$$\text{Harga jual} = \text{Biaya total} + \text{Margin}$$

Pengertian diatas menjelaskan metode untuk menentukan harga jual , dalam penelitian ini untuk menentukan harga jual setelah dilakukan perhitungan harga pokok produksi akan menggunakan metode *cost plus pricing*. Penentuan harga menggunakan metode *cost plus pricing* dalam hal ini akan tepat karena dalam penelitian ini akan dihitung perhitungan harga pokok produksinya.

Metodologi Penelitian

Metode yang akan digunakan pada penelitian ini adalah metode kualitatif, Dengan demikian *output* penelitian ini harus menggambarkan keadaan objek yang sebenarnya sesuai dengan kondisi objek pada saat penelitian dilakukan.

Penelitian dilakukan dengan menggunakan sumber data utama. Sumber data utama dalam penelitian kualitatif adalah kata-kata dan tindakan orang yang diamati atau diwawancarai (Ibrahim 2018:69). Dengan itu peneliti akan melakukan wawancara ke UKM Telur Gulung Raos dalam upaya mendapatkan data primer. Untuk memudahkan proses penelitian data lain yang digunakan yaitu data tambahan/data sekunder. Data sekunder merupakan data yang diperoleh dari bahan-bahan kepustakaan, dokumen- dokumen pendukung atau arsip perusahaan yang berguna untuk mengolah data.

Teknik Pengambilan Sampel

Sampel dalam penelitian kualitatif bukan dinamakan responden, tetapi sebagai narasumber, atau partisipan, informan, teman dan guru dalam penelitian. Sampel dalam penelitian kualitatif bukan juga disebut sampel statistik, tetapi berupa sampel teoritis, karena berdasar pada tujuan penelitian kualitatif yaitu untuk menghasilkan teori (Sugiyono 2017:216).

Berdasarkan pengertian diatas, maka sampel dalam penelitian ini adalah pemilik usaha UKM Telur Gulung Raos atau narasumber yang dapat memberikan informasi terkait judul dalam penelitian ini.

Adapun situasi sosial yang dilakukan peneliti dalam teknik pengambilan sampel tersebut terdiri dari tiga elemen yaitu:

Tempat : UKM Telur Gulung Raos.

Pelaku : Pihak-pihak yang terlibat dalam penentuan harga pokok produksi

Aktivitas : Observasi dan wawancara terhadap pihak-pihak yang terlibat dalam hal perhitungan harga pokok produksi.

Teknik pengumpulan data

Berhubung dalam penelitian ini menggunakan metode kualitatif, maka peneliti dapat mendapatkan data dengan cara wawancara, observasi, kepustakaan, dokumentasi dan triangulasi

Pembahasan

Perhitungan Harga Pokok Harian Produksi Semua Produk.

Metode Perusahaan		
Bahan Baku	Biaya	Produksi Unit
Tepung tapioka	Rp4.524,00	116
Telur	Rp119.411,76	580
Bihun	Rp5.800,00	116
Sosis	Rp111.360,00	116
Otak-Otak	Rp92.800,00	116
Bubuk Asin	Rp12.000,00	580
Bubuk Cabe	Rp15.000,00	580
Plastik (1/4)	Rp2.537,50	580
Kantong Plastik	Rp2.175,00	580
Tusukan	Rp10.707,69	580
Powder Tgr	Rp15.000,00	580
Saos	Rp12.000,00	580
Minyak	Rp42.000,00	580
Total Harga Pokok Produksi	Rp398.916,96	
Biaya Administrasi	Rp30.000,00	
Biaya Promosi	Rp5.555,56	
Biaya Total	Rp434.471,52	
Pendapatan Penjualan	Rp 812.000	

Perhitungan harga pokok produksi diatas adalah perhitungan menurut UKM Telur Gulung Raos. Perhitungan menurut perusahaan tidak sesuai dengan perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing* karena tidak menghitung biaya tetap, biaya tenaga kerja langsung dan bahkan ada biaya variabel yang tidak dimasukkan kedalam hitungan biaya overhead variabel.

Biaya total harga pokok diatas merupakan biaya perhari yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk kegiatan produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan oleh biaya tersebut berjumlah 580 unit telur gulung (semua menu, dengan demikian setiap menu telur gulung dihasilkan 116 unit/tusuk. Harga unit penjualan dalam setiap menu berbeda, pada menu telur gulung sosis dan otak-otak masing-masing memiliki harga 2000 sedangkan pada menu telur gulung original, bihun dan juga cilor masing- masing memiliki harga 1000. Artinya, laba kotor UKM telur gulung sehari dari satu unit cabang sebesar Rp413.084,04 yang dihasilkan dari total pendapatan Rp 812.000 dengan harga pokok produksi Rp398.915,96

Penetapan harga jual oleh UKM Telur Gulung Raos dilakukan dengan cara perkiraan. Sehingga untuk menemukan tarif margin laba dalam satu produk unit akan di hitung oleh penulis. Perhitungan tarif margin keuntungan produk akan dihitung pada tabel.

Perhitungan Harga pokok Produksi Dengan Pendekatan *Full Costing*.

Perhitungan harga pokok dengan pendekatan *full costing* merupakan perhitungan harga pokok produksi dengan menghitung biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel atau tetap. Berikut perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan *full costing* dapat dilihat pada tabel

Harga Pokok Produksi Periode Satu Hari

Perhitungan Harga Pokok Produksi Semua Periode Satu Hari

Metode <i>full costing</i>			
Bahan Baku	Keterangan	Harga	Biaya Unit
	Tepung tapioka	Rp4.524,00	39,00
	Telur	Rp119.411,76	205,88
	Bihun	Rp5.800,00	50,00
	Sosis	Rp111.360,00	960,00
	Otak-Otak	Rp46.400,00	800,00
Total Bahan Baku		Rp287.495,76	Rp2.054,88
Biaya TKL		Rp127.000,00	Rp218,97
Biaya Variabel			
	Bubuk Asin	Rp12.000,00	20,69
	Bubuk Cabe	Rp15.000,00	25,86
	Plastik (1/4)	Rp3.383,33	5,83
	Kantong Plastik	Rp1.691,67	2,92
	Gas	Rp6.666,67	11,49
	Tusukan	Rp10.707,69	18,46
	Powder Tgr	Rp15.000,00	25,86
	Saos	Rp12.000,00	20,69
	Minyak	Rp42.000,00	72,41
Total Biaya Variabel		Rp118.449,36	204,22
Total BB & Biaya Variabel		Rp532.945,12	Rp2.478,07
Biaya Tetap			
	Penyusutan wajan	55,56	Rp0,10
	penyusutan serokan	32,41	Rp0,06
	penyustan mixer telur gulung	16,67	Rp0,03
	Kompor	74,07	Rp0,13
	Regulator	55,56	Rp0,10
	Selang	27,78	Rp0,05
Total BOP Tetap		Rp262,04	Rp0,45
Harga Pokok Produksi		Rp533.207,16	Rp2.478,52
Biaya Administrasi		30.000	
Biaya Promosi		5.556	
Biaya Total Produksi		Rp568.762,72	
Presentase laba / hari		69%	
Pendapatan Penjualan		Rp961.208,99	

Perhitungan Harga Pokok Produksi diatas menggunakan pendekatan full costing dengan memasukan biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 127.000/hari dan biaya tenaga kerja langsung tidak dipengarui oleh volume produksi. Tetapi apabila gaji karyawan produksi dihitung secara unit, pemilik UKM telur gulung mengatakan biaya tersebut dapat dibagi total produksi 580 unit atau sebesar Rp218,97

Total biaya tetap sebesar Rp 262,04, dan biaya gas yang termasuk kedalam biaya variabel sebesar Rp 6.666,67. Biaya tetap dihitung dalam unit 580 unit, Sedangkan biaya gas yang tidak dimasukan kedalam perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan merupakan biaya variabel yang akan dipengaruhi volume produksi. Nilai rupiah dari biaya gas dihasilkan dari penggunaan gas selama 3 hari dan dalam satu hari dapat menghasilkan unit produksi 580 unit telur gulung.

Perhitungan harga pokok produksi metode *full costing* harga pokok yang akan dikeluarkan oleh perusahaan sebesar Rp533.207,16. Perbedaan perhitungan tersebut berasal dari biaya tenaga kerja langsung Rp 127.000.00, total biaya tetap sebesar Rp 262,04 dan biaya gas Rp 6.666.67, dengan demikian selisih dari kedua perhitungan harga pokok produksi menurut UKM dan pendekatan full costing sebesar Rp Rp134.291,20. Perbedaan perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan full costing mempengaruhi besar atau kecilnya laba kotor. Menurut perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan full costing, laba kotor UKM Telur Gulung Raos sebesar Rp278.792,84. Tetapi apabila perhitungan laba perhari sesuai dengan selisih tarif margin 69% dari biaya total produksi seperti pada tabel 4.2. maka laba kotor perusahaan sebesar Rp428.001,83, dihitung dari pendapatan UKM sebesar Rp961.208,99 dikurangi harga pokok sebesar Rp533.207,16

Berdasarkan informasi diatas terkait perhitungan harga pokok produksi seluruh menu makanan yang ada pada UKM Telur Gulung Raos maka penulis akan menghitung harga jual setiap menu produk, untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Perhitungan Harga Jual *Cost Plus Pricing* Dalam Satu Produk.

Pada bagian ini akan dilakukan perhitungan harga jual akan menghitung dengan pendekatan *cost plus pricing* dengan membandingkan hasil dari perhitungan harga pokok menurut UKM Telur Gulung Raos dan menurut *full costing*. Berikut tabel perhitungan harga jual.

Berikut ini penjelasan rinci dari perhitungan harga jual dengan pendekatan *cost plus pricing* dan pendekatan harga jual UKM Telur gulung pada menu telur gulung sosis dapat dilihat pada tabel

Penetapan Harga Jual berdasarkan UKM Telur Gulung Raos

Menu Telur Gulung Sosis	
Keterangan	Biaya/ Unit
Harga Pokok Produksi	Rp 1.358,61
Biaya Administrasi	Rp 51,72
Biaya Promosi	Rp 9,58
Biaya Total	Rp 1.419,91
Tarif Margin	40,85%
Harga Jual	Rp 2.0000.00

Penetapan Harga Jual menggunakan Cost Plus Pricing.

Menu Telur Gulung Sosis	
Keterangan	Biaya /unit
Harga pokok produksi	Rp 1.589,52
Biaya promosi	Rp 51,72
Biaya Administrasi	Rp 9,58
Biaya Total	Rp 1.650,83
Tarif margin	40,85%
Harga Jual	Rp 2.325,19

Penetapan harga jual berdasarkan UKM Telur Gulung Raos

Menu Telur Gulung Original	
Keterangan	Biaya/ Unit
Harga Pokok Produksi	Rp398,61
Biaya Administrasi	Rp51,72
Biaya Promosi	Rp9,58
Biaya Total	Rp 459,91
Tarif Margin	117%
Harga Jual	Rp 1.000.00

Penetapan harga jual berdasarkan Cost Plus Pricing.

Menu Telur Gulung Original	
Keterangan	Biaya /unit
Harga pokok produksi	Rp 629,52
Biaya promosi	Rp 51,72
Biaya Administrasi	Rp 9,58
Biaya Total	Rp 690,83
Tarif margin	117%
Harga Jual	Rp 1.499,10

Penetapan harga jual berdasarkan UKM Telur Gulung Raos

Menu Telur Gulung Otak-otak	
Keterangan	Biaya/ Unit
Harga Pokok Produksi	Rp 798,60
Biaya Administrasi	Rp 51,72
Biaya Promosi	Rp 9,58
Biaya Total	Rp 859,90
Tarif Margin	132,59%
Harga Jual	Rp 2.000.00

Penetapan harga jual berdasarkan Cost Plus Pricing.

Menu Telur Gulung Otak-otak	
Keterangan	Biaya /unit
Harga pokok produksi	Rp 1.029,52
Biaya promosi	Rp 51,72
Biaya Administrasi	Rp 9,58
Biaya Total	Rp 1.090,82
Tarif margin	132,59%
Harga Jual	Rp 2.537,14

Penetapan harga jual berdasarkan UKM Telur Gulung Raos

Menu Telur Gulung Cilor	
Keterangan	Biaya/ Unit
Harga Pokok Produksi	Rp 437,61
Biaya Administrasi	Rp 51,72
Biaya Promosi	Rp 9,58
Biaya Total	Rp 498,91
Tarif Margin	100,44%
Harga Jual	Rp 1.000.00

Penetapan harga jual berdasarkan Cost Plus Pricing.

Menu Telur Gulung Cilor	
Keterangan	Biaya /unit
Harga pokok produksi	Rp 668,52
Biaya promosi	Rp 51,72
Biaya Administrasi	Rp 9,58
Biaya Total	Rp 729,83
Tarif margin	100,44%
Harga Jual	Rp 1.462,87

Penetapan harga jual berdasarkan UKM Telur Gulung Raos

Menu Telur Gulung Bihun	
Keterangan	Biaya/ Unit
Harga Pokok Produksi	Rp 448,61
Biaya Administrasi	Rp 51,72
Biaya Promosi	Rp 9,58
Biaya Total	Rp 509,91
Tarif Margin	96,11%
Harga Jual	Rp 1.000,00

Penetapan harga jual berdasarkan Cost Plus Pricing.

Menu Telur Gulung Bihun	
Keterangan	Biaya /unit
Harga pokok produksi	Rp 679,52
Biaya promosi	Rp 51,72
Biaya Administrasi	Rp 9,58
Biaya Total	Rp 740,83
Tarif margin	96,11%
Harga Jual	Rp 1.452,84

Kesimpulan

Penentuan Harga pokok produksi merupakan bagian penting pada usaha manufaktur untuk menentukan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam menghasilkan sebuah produk. Perhitungan tersebut dapat digunakan oleh perusahaan dalam mengambil kebijakan menentukan harga jual produk sesuai dengan margin laba yang diharapkan atau direncanakan oleh perusahaan Pada UKM Telur Gulung raos perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan cara tradisional dan belum menggunakan perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan *full costing*. konklusi dari UKM belum menggunakan metode

full costing dapat diketahui dari perhitungan biaya yang tidak melibatkan biaya tenaga kerja langsung, biaya tetap dan biaya gas sebagai bagian dari biaya overhead pabrik yang bersifat variabel. Sehingga perhitungan biaya dari UKM Telur Gulung Raos tidak menunjukkan biaya sesungguhnya pada setiap produk.

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan menurut UKM Telur Gulung Raos dan pendekatan menurut *full costing* serta penentuan harga jual dengan pendekatan *cost plus pricing* dan menurut UKM Telur Gulung Raos maka kesimpulan dari perhitungan penetapan harga pokok produksi sebagai dasar penentuan harga jual adalah :

1. Harga pokok produksi periode satu hari yang dilakukan melalui perhitungan harga pokok produksi menurut UKM Telur Gulung Raos sebesar Rp398.916,96
2. Harga pokok produksi periode satu hari yang dilakukan melalui perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan *full* sebesar Rp 533.207,16
3. Perhitungan harga pokok produksi pada menu telur gulung original menurut UKM Telur Gulung Raos sebesar Rp398,61 dengan harga jual Rp 1000 . perhitungan harga pokok produksi pada menu telur gulung original dengan pendekatan *full costing* sebesar Rp 629,52 dengan harga jual Rp1.499,10
4. Perhitungan harga pokok produksi pada menu telur gulung cilor menurut UKM Telur Gulung Raos sebesar Rp 437,61 dengan harga jual Rp 1000 perhitungan harga pokok produksi pada menu telur gulung cilor dengan pendekatan *full costing* sebesar Rp 668,52 dengan harga jual Rp 1.462,87.
5. Perhitungan harga pokok produksi pada menu telur gulung bihun menurut UKM Telur Gulung Raos sebesar Rp448,61 dengan harga jual Rp 1000 perhitungan harga pokok produksi pada menu telur gulung bihun dengan pendekatan *full costing* sebesar Rp 679,52 dengan harga jual Rp Rp1.452,84
6. Perhitungan harga pokok produksi pada menu telur gulung otak-otak menurut UKM Telur Gulung Raos sebesar Rp798,60 dengan harga jual Rp 2000 perhitungan harga pokok produksi pada menu telur gulung otak-otak dengan pendekatan *full costing* sebesar Rp 1.029,52 dengan harga jual Rp 2.537,14
7. Perhitungan harga pokok produksi pada menu telur gulung sosi menurut UKM Telur Gulung Raos sebesar Rp 1.358,61 dengan harga jual Rp 2000. perhitungan harga pokok produksi pada menu telur gulung sosi dengan pendekatan *full costing* sebesar Rp 1.589,52. dengan harga jual Rp2.325,19

Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan *full costing* serta perhitungan harga jual produk dengan pendekatan *cost plus pricing*. Peneliti dapat memberikan saran yaitu

1. Memberikan margin laba tetap pada seluruh menu produk supaya dapat lebih mudah dalam melakukan perencanaan dan pengambilan kebijakan
2. Penentuan harga pokok produksi dengan pendekatan *full costing* dapat menjadi bahan pertimbangan untuk menghitung biaya produksi.
3. Penetapan harga jual dengan pendekatan *full cost pricing* dapat menjadi bahan pertimbangan dalam menentukan harga jual
4. Perhitungan harga pokok produksi sebaiknya dihitung sesuai biaya yang dikeluarkan oleh UKM Telur Gulung Raos supaya dapat menunjukkan keadaan biaya yang sebenarnya

5. Harga jual pada produk telur gulung lebih baik disesuaikan dengan harga pasar produk. Karena dalam perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan *full costing*, harga jual yang produk yang telah ditetapkan oleh UKM sudah memberikan laba.

Demikian kesimpulan dan saran, semoga hasil dari penelitian ini dapat berguna bagi perusahaan dan bagi setiap orang yang membaca hasil penelitian ini. Peneliti berharap adanya saran dan kritik apabila terdapat kekeliruan dalam penyusunan skripsi ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, Syaiful, Rati Kusumaningtyas, Siti Nur, and Afyah Kurniyah. 2021. "Metode Penetapan Harga Jual Produk Sepatu Berdasarkan Cost Plus Pricing Method pada Cv . Tritunggal Sidoarjo." 2(2):80–91.
- Baldric, Siregar, Bambang Suropto, Dody Hapsoro, Eko Widodo Lo, Erlina Herowati, Lita Kusumasari, and Nurofik. 2015. *Akuntansi Biaya*. 2nd ed. Jakarta Selatan: Salemba Empat.
- Bustami, Bastian, and Nurlela. 2007. *Akuntansi Biaya Teori & Aplikasi*. Graha Ilmu.
- Bustami, Bastian, and Nurlela. 2013. *AKUNTANSI BIAYA*. edited by H. Mulyati. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Darno, Darno, and Liana Dwi Muasyaroh. 2020. "Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Vs Variable Costing Pada Produksi Sambel Pecel." *Abiwarra: Jurnal Vokasi Administrasi Bisnis* 1(2):111–18. doi: 10.31334/abiwarra.v1i2.798.
- Handayani, Ratina, Roy F. Runtuwene, and Sofia A. P. Sambul. 2018. "Jurnal Administrasi Bisnis Vol. 6 No. 2 Tahun 2018." *Jurnal Administrasi Bisnis* 6(2):34–40.
- Hartatik, Sri. 2019. "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Ud. Mutia Meubel." *Soscied* 2(2):9–16. doi: 10.32531/jsoscied.v2i2.172.
- Ibrahim. 2018. *Metode Penelitian Kualitatif*. Alfabeta, CV.
- Indonesia, Dewan Perwakilan Rakyat. 2008. "UU No. 20 Tahun 2008." *UU No. 20 Tahun 2008* (1):1–31.
- Mulyadi. 2017. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Noviasari, Evi, and Richad Alamsyah. 2020. "Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing." *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan* 8(1):17–26. doi: 10.37641/jiakes.v8i1.287.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. ALFABET.
- Swasta, Basu. 2018. *Manajemen Penuaan*. Yogyakarta.
- Sylvia, R. 2018. "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variabel Costing pada Tahu MamaKokom Kotabaru." *Jurnal Ekonomi dan Manajemen* 12(1):53–59.