



**IMPLEMENTASI *FULL COSTING* SEBAGAI UPAYA
MEMAKSIMALKAN LABA PADA PABRIK ROTI CV GALUH
SARI TAHUN 2018-2022**

Skripsi

Dibuat Oleh :
Asri Permatasari
022119027

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS PAKUAN
BOGOR
2023**



**IMPLEMENTASI *FULL COSTING* SEBAGAI UPAYA
MEMAKSIMALKAN LABA PADA PABRIK ROTI CV GALUH
SARI TAHUN 2018-2022**

Skripsi

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam mencapai gelar Sarjana Akuntansi Program
Studi Akuntansi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
(Towaf Totok Irawan, SE., ME., Ph.D)



Ketua Program Studi Akuntansi
(Dr. Arief Tri Hardiyanto, Ak., MBA, CMA, CCSA,
CA, CSEP, QIA., CFE., CGCAE)

**IMPLEMENTASI *FULL COSTING* SEBAGAI UPAYA
MEMAKSIMALKAN LABA PADA PABRIK ROTI CV GALUH
SARI TAHUN 2018-2022**

Skripsi

Telah disidangkan dan dinyatakan lulus
Pada hari Selasa, 28 November 2023

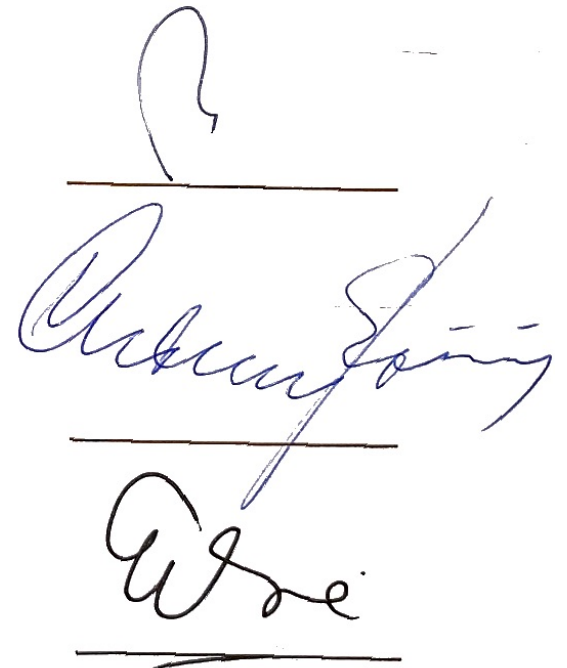
Asri Permatasari
022119027

Disetujui,

Ketua Penguji Sidang
(Dr. Siti Maimunah, S.E., M.Si., CPSP., CPMP., CAP.)

Ketua Komisi Pembimbing
(Chandra Pribadi, Ak., M.Si., CPSAK., CA., CPA.)

Anggota Komisi Pembimbing
(Dessy Herlisnawati, S.E., M.Si., CAP.)



The image shows three handwritten signatures in blue ink, each placed above a horizontal line. The top signature is a stylized 'S' or 'M'. The middle signature is 'Chandra Pribadi'. The bottom signature is 'Dessy Herlisnawati'.

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Asri Permatasari

NPM : 022119027

Judul Skripsi : Implementasi *Full Costing* Sebagai Upaya Memaksimalkan Laba
Pada Pabrik Roti CV Galuh Sari Tahun 2018-2022.

Dengan ini saya menyatakan bahwa Paten dan Hak Cipta dari produk skripsi di atas adalah benar karya saya dengan arahan dari komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun.

Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan Paten, Hak Cipta dari karya tulis saya kepada Universitas Pakuan.

Bogor, 28 November 2023



Asri Permatasari
022119027

**© Hak Cipta milik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan, tahun
2023**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.

Dilarang mengumumkan dan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis dalam bentuk apapun tanpa seizin Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.

ABSTRAK

ASRI PERMATASARI. 022119027. Program Studi Akuntansi. Implementasi *Full Costing* Sebagai Upaya Memaksimalkan Laba Pada Pabrik Roti CV Galuh Sari 2018-2022. Di bawah Bimbingan: CHANDRA PRIBADI dan DESSY HERLISNAWATI. 2023.

Harga pokok produksi merupakan sekumpulan biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi suatu barang, yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik. Untuk menghasilkan laba yang maksimal, pelaku usaha harus menjual produknya dengan harga yang wajar. Harga yang wajar dapat diperoleh dari penentuan harga pokok produksi yang tepat dan akurat dengan menggunakan metode yang sesuai. Metode perhitungan untuk menentukan harga pokok produksi dalam akuntansi manajemen diketahui yaitu *full costing*. Penentuan harga pokok produksi yang akurat sangatlah dibutuhkan perusahaan untuk menentukan harga jual yang tepat untuk bersaing.

Lokasi penelitian ini berlokasi di Jalan Panaragan Kidul, Panaragan Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat. Penelitian ini dilakukan untuk membandingkan perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual menggunakan metode yang dilakukan CV Galuh Sari yaitu metode *full costing*.

Dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* mendapatkan hasil yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan perhitungan menurut perusahaan. Sehingga dalam menetapkan harga jualnya menjadi lebih tinggi dari harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan, karena semakin tinggi biaya produksi yang dikeluarkan, maka semakin tinggi juga harga jual yang ditetapkan.

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

PRAKATA

Dengan memanjatkan puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-nya bagi penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi ini dengan judul “Implementasi *Full costing* Pada Pabrik Roti CV Galuh Sari Sebagai Upaya Memaksimalkan Laba Tahun 2018-2022”, sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1) Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan Bogor.

Penulis menyadari bahwa proposal skripsi ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya dukungan, bantuan, bimbingan dan nasehat dari berbagai pihak selama penyusunan proposal ini. Pada kesempatan ini, penulis menyampaikan terimakasih setulus tulusnya kepada:

1. Allah SWT. yang telah melancarkan dan mempermudah segala urusan dalam menyelesaikan penyusunan proposal skripsi.
2. Bapak Sanusi dan Ibu Solihah selaku orang tua yang selalu memberikan kasih sayang, doa, nasehat, serta atas kesabarannya yang luar biasa dalam setiap langkah hidup penulis yang merupakan anugerah terbesar dalam hidup. Penulis berharap dapat menjadi anak yang dapat dibanggakan.
3. Bapak Prof. Dr. Rer. Pol. Ir. H Didik Notosudjono, M.Sc. Selaku Rektor Universitas Pakuan Bogor.
4. Bapak Towaf Totok Irawan, SE., ME., Ph.D selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.
5. Ibu Dr. Retno Martanti Endah Lestari, S.E., M.Si., CMA., CAPM., CAP, selaku Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kemahasiswaan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.
6. Bapak Dr. Arief Tri Hardiyanto, Ak., MBA., CMA., CCSA., CA., CSEP., QIA., CFE., CGCAE. selaku Ketua Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.
7. Ibu Tiara Timuriana, SE, MM., CAP selaku Dosen Wali yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan program studi Akuntansi di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.
8. Bapak Chandra Pribadi, Ak., MSi., CPSAK., CPA., selaku Ketua Komisi Pembimbing yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan proposal skripsi ini.
9. Ibu Dessy Herlisnawati, SE., Msi., CAP. selaku Anggota Komisi Pembimbing yang juga telah memberikan arahan, bimbingan, serta dukungan kepada penulis dalam penyusunan proposal skripsi ini.
10. Seluruh Dosen Fakultas Ekonomi dan bisnis Universitas Pakuan yang telah membimbing dan memberikan ilmu selama masa perkuliahan.

11. Kakak penulis Ina Marlina, terima kasih selalu mendukung dan menemani penulis selama proses bimbingan.
12. Untuk Tilah, Hilda, Tarisa yang menyemangati dan membantu dalam berbagai hal.
13. Kepada Risma, Rizka, Tiara dan ka leny selaku teman bimbingan yang selalu memberikan semangat dan dukungan kepada penulis
14. Kak Novi selaku Admin CV Galuh Sari yang telah membantu dan bersedia meluangkan waktunya untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan.
15. Teman-teman Akuntansi Angkatan 2019, khususnya kelas A Akuntansi yang telah menjadi teman seperjuangan selama masa perkuliahan.

Semoga segala bantuan yang telah diberikan kepada penulis mendapat balasan yang berlipat ganda dari Tuhan Yang Maha Esa, Aamiin. Penulis menyadari bahwa banyak kekurangan dalam penyajian proposal skripsi ini, oleh karena itu penulis sangat menerima saran dan kritik yang membangun dari para pembaca. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukan, Aamiin Ya Robbal Alamiin.

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------|
| ABSTRAK | v |
| PRAKATA | vi |
| DAFTAR ISI..... | viii |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR..... | xiii |
| BAB 1 PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1. Latar Belakang | 1 |
| 1.2. Identifikasi Masalah dan Perumusan Masalah | 5 |
| 1.2.1. Identifikasi Masalah..... | 5 |
| 1.2.2. Perumusan Masalah | 5 |
| 1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian..... | 5 |
| 1.3.1. Maksud Penelitian..... | 5 |
| 1.3.2. Tujuan Penelitian | 5 |
| 1.4. Kegunaan Penelitian | 6 |
| 1.4.1. Kegunaan Praktis | 6 |
| 1.4.2. Kegunaan Akademis | 6 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 7 |
| 2.1. Akuntansi dan Akuntansi Manajemen..... | 7 |
| 2.1.1. Pengertian Akuntansi | 7 |
| 2.1.2. Pengertian Akuntansi Manajemen | 7 |
| 2.1.3. Tujuan Akuntansi Manajemen..... | 8 |
| 2.2. Usaha, Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) | 8 |
| 2.2.1. Pengertian UMKM | 8 |
| 2.2.2. Kriteria UMKM | 9 |
| 2.3. Pengertian Biaya..... | 10 |
| 2.3.1. Pengertian Biaya | 10 |
| 2.3.2. Klasifikasi biaya | 10 |
| 2.3.3. Pengertian Pengendalian Biaya | 12 |
| 2.3.4. Tujuan Pengendalian Biaya | 12 |
| 2.3.5. Budgeting..... | 13 |

| | |
|---|-----------|
| 2.4. Biaya Produksi..... | 13 |
| 2.4.1. Pengertian Biaya Produksi..... | 13 |
| 2.4.2. Unsur-unsur Biaya Produksi..... | 13 |
| 2.4.3. Harga Pokok Produksi..... | 15 |
| 2.4.4. Manfaat dan Tujuan Perhitungan Harga Pokok Produksi..... | 17 |
| 2.4.5. Informasi Harga Pokok Produksi..... | 17 |
| 2.5 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi | 18 |
| 2.5.1. <i>Full Costing</i> | 18 |
| 2.5.2. Manfaat <i>Full Costing</i> | 19 |
| 2.5.3. Pendekatan Laba Rugi <i>Full Costing</i> | 20 |
| 2.5.4. <i>Variable Costing</i> | 21 |
| 2.6. Penetapan Harga Jual..... | 21 |
| 2.6.1. Pengertian Harga Jual | 21 |
| 2.6.2. Tujuan Penetapan Harga Jual | 23 |
| 2.6.3. Metode Penetapan Harga Jual..... | 23 |
| 2.7. Laba | 26 |
| 2.7.1. Pengertian Laba | 26 |
| 2.7.2. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Laba | 26 |
| 2.8. Penelitian Terdahulu..... | 27 |
| 2.9. Kerangka Pemikiran..... | 32 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 34 |
| 3.1. Jenis Penelitian | 34 |
| 3.2. Objek, Unit Analisis, dan Lokasi penelitian | 34 |
| 3.3. Jenis dan Sumber Data | 34 |
| 3.4. Operasionalisasi Variabel..... | 35 |
| 3.5. Metode Pengumpulan Data | 36 |
| 3.6. Metode Pengolahan Data / Analisis Data | 37 |
| BAB IV | 38 |
| HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN | 38 |
| 4.1. Gambaran Umum Perusahaan | 38 |
| 4.1.1. Sejarah dan Perkembangan CV Galuh Sari | 38 |
| 4.1.2. Kegiatan Usaha..... | 38 |
| 4.1.3. Struktur Organisasi dan Uraian Tugas..... | 39 |

| | |
|---|-----------|
| 4.2. Pembahasan | 41 |
| 4.2.1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut CV Galuh Sari | 41 |
| 4.3. Analisis dari Variabel yang Diteliti Pada Lokasi Penelitian | 47 |
| 4.3.1. Penentuan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode <i>Full Costing</i> .. | 47 |
| 4.3.2 Perhitungan Harga Jual Menurut CV Galuh Sari. | 55 |
| 4.3.3 Penentuan Harga Jual dengan Menggunakan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> | 56 |
| 4.3.4 Perhitungan Laba | 60 |
| 4.4. Pembahasan dan Interpretasi Hasil Penelitian | 71 |
| 4.4.1. Perbandingan Penetapan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dengan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> | 71 |
| 4.4.2. Perbandingan Perhitungan Laba Menurut Perusahaan dengan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> | 72 |
| BAB V..... | 73 |
| SIMPULAN DAN SARAN | 73 |
| 5.1. Simpulan..... | 73 |
| 5.2. Saran | 74 |
| DAFTAR PUSTAKA | 75 |
| DAFTAR RIWAYAT HIDUP | 78 |
| TRANSKIP WAWANCARA..... | 79 |
| DOKUMENTASI..... | 82 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 2. 1. Penelitian Terdahulu | 27 |
| Tabel 3. 1. Operasionalisasi Variabel | 35 |
| Tabel 4. 1. Biaya bahan baku roti tawar CV Galuh Sari Tahun 2018 (Rp) | 41 |
| Tabel 4. 2. Biaya bahan baku roti tawar CV Galuh Sari Tahun 2019 (Rp) | 42 |
| Tabel 4. 3. Biaya bahan baku roti tawar CV Galuh Sari Tahun 2020 (Rp) | 42 |
| Tabel 4. 4. Biaya bahan baku roti tawar CV Galuh Sari Tahun 2021 (Rp) | 43 |
| Tabel 4. 5. Biaya Bahan Baku Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2022 (Rp) | 43 |
| Tabel 4. 6. Biaya Tenaga Kerja Bagian Produksi CV Galuh Sari | 44 |
| Tabel 4. 7. Biaya Penolong Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2018-2022 (Rp) | 45 |
| Tabel 4. 8. Harga Pokok Produksi Roti Tawar tahun 2018-2022. | 46 |
| Tabel 4. 9. Biaya Listrik CV Galuh Sari Tahun 2018 dan tahun 2022 (Rp)..... | 47 |
| Tabel 4. 10. Biaya penyusutan aset tetap CV Galuh Sari Tahun 2018-2022. (Rp) ... | 48 |
| Tabel 4. 11. Biaya Pemeliharaan Mesin Tahun 2018-2022 (Rp)..... | 49 |
| Tabel 4. 12. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan Metode Full Costing Pada CV Galuh Sari Tahun 2018 (Rp)..... | 50 |
| Tabel 4. 13. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan Metode Full Costing Pada CV Galuh Sari Tahun 2019 (Rp)..... | 51 |
| Tabel 4. 14. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan Metode Full Costing Pada CV Galuh Sari Tahun 2020 (Rp)..... | 52 |
| Tabel 4. 15. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan Metode Full Costing Pada CV Galuh Sari Tahun 2021 (Rp)..... | 53 |
| Tabel 4. 16. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan Metode Full Costing Pada CV Galuh Sari Tahun 2022 (Rp)..... | 54 |
| Tabel 4. 17. Perbandingan Harga Jual Menurut Perusahaan dengan Metode Cost Plus Pricing (Rp)..... | 60 |
| Tabel 4. 18. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2018 (Rp) 61 | 61 |
| Tabel 4. 19. Analisa Profit/Loss Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2018 (Rp) | 61 |
| Tabel 4. 20. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2019 (Rp) 62 | 62 |
| Tabel 4. 21. Analisa Profit/Loss Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2019 (Rp) | 62 |
| Tabel 4. 22. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2020 (Rp) 63 | 63 |
| Tabel 4. 23. Analisa Profit/Loss Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2020 (Rp) | 63 |
| Tabel 4. 24. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2021 (Rp) 64 | 64 |
| Tabel 4. 25. Analisa Profit/Loss Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2021 (Rp) | 64 |
| Tabel 4. 26. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2022 (Rp) 65 | 65 |
| Tabel 4. 27. Analisa Profit/Loss Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2022 (Rp) | 65 |
| Tabel 4. 28. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar Menurut Metode <i>Full Costing</i> Tahun 2018 (Rp)..... | 66 |
| Tabel 4. 29. Analisa Profit/Loss Roti Tawar Menurut Metode <i>Full Costing</i> 2018 (Rp)..... | 66 |
| Tabel 4. 30. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar Menurut Metode <i>Full Costing</i> Tahun 2019 (Rp)..... | 67 |

| | |
|--|----|
| Tabel 4. 31. Analisa Profit/Loss Roti Tawar Menurut Metode <i>Full Costing</i> 2019 (Rp)..... | 67 |
| Tabel 4. 32. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar Menurut Metode <i>Full Costing</i> Tahun 2020 (Rp)..... | 68 |
| Tabel 4. 33. Analisa Profit/Loss Roti Tawar Menurut Metode <i>Full Costing</i> 2020 (Rp)..... | 68 |
| Tabel 4. 34. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar Menurut Metode <i>Full Costing</i> Tahun 2021 (Rp)..... | 69 |
| Tabel 4. 35. Analisa Profit/Loss Roti Tawar Menurut Metode <i>Full Costing</i> 2021 (Rp)..... | 69 |
| Tabel 4. 36. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar Menurut Metode <i>Full Costing</i> Tahun 2022 (Rp)..... | 70 |
| Tabel 4. 37. Analisa Profit/Loss Roti Tawar Menurut Metode <i>Full Costing</i> 2022 (Rp)..... | 70 |
| Tabel 4. 38. Perbandingan Harga Pokok Produksi Roti Tawar antara Metode Menurut Perusahaan dengan Metode <i>Full Costing</i> (Rp)..... | 71 |
| Tabel 4. 39. Perbandingan Perhitungan Laba Roti Tawar antara Metode Menurut Perusahaan dengan Metode <i>Full Costing</i> (Rp)..... | 72 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 2. 1. : Diagram Kerangka Berfikir..... | 32 |
| Gambar 4. 1. Struktur Organisasi CV Galuh Sari..... | 40 |

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pandemi Covid-19 mengakibatkan banyak aktivitas usaha yang terhenti. Adanya isu kerugian dari perusahaan yang bersangkutan membuat situasi semakin kacau dan PHK sulit untuk dikendalikan. Dengan adanya hal ini membuat para pengusaha memiliki semangat untuk membangun usaha mereka. Oleh karena itu, Pandemi Covid-19 telah membuktikan bahwa UMKM berperan penting terhadap perekonomian Indonesia.

Oleh karena itu, Sektor UMKM dinilai paling tinggi tingkat rentannya terhadap pandemi ini karena pada umumnya UMKM berpenghasilan dari perputaran dagangan yang dilakukan setiap hari, dimana para pelaku UMKM harus tetap fokus pada kebutuhan konsumen dan selalu berinovasi sesuai perubahan preferensi dan perilaku konsumen (Kiryanto, Kepala Ekonomi PT BNI). Karena sebelumnya banyak pelaku usaha yang kesulitan dalam mengelola bisnisnya bahkan tidak selamat di tengah pandemi yang sedang berlangsung hingga saat ini. Sehingga perlu disiapkan strategi-strategi baru dalam menghadapi bahkan setelah pandemi mereda. Tetap menjaga hubungan baik dengan *supplier*, *distributor* dan vendor, dan juga bekerja sama dengan lembaga keuangan seperti perbankan sebagai mitra sebagai sumber pembiayaan dan pendampingan pengembangan usaha merupakan hal yang harus dilakukan oleh para pelaku usaha.

Salah satu masalah yang sering dihadapi oleh pelaku usaha yaitu penentuan harga jual produk. Harga jual sangat erat kaitannya dengan pencapaian laba. Untuk memperoleh harga pokok yang sempurna semua biaya yang telah dipergunakan untuk menghasilkan barang wajib diketahui agar dapat ditentukan tingkat harga minimalnya atau batas suatu harga jual. Agar harga jual dapat ditetapkan dengan sempurna minimal dapat menutupi biaya yang dikeluarkan maka langkah awal yang digunakan oleh perusahaan adalah dengan menghitung terlebih dahulu harga pokok produksi. Dalam setiap produksinya, perusahaan di bidang manufaktur harus mampu meminimalkan biaya pengeluaran agar memperoleh harga jual yang kompetitif dipasar. Oleh karena itu, perusahaan dituntut untuk dapat mengendalikan biaya produksi seminimal mungkin, dan menggunakan pengendalian biaya berupa pengendalian biaya produksi sebagai dasar penentuan harga jual produk yang diperoleh. Penetapan harga harus sempurna, bijaksana dan akurat. Hal ini dilakukan agar perusahaan dapat bersaing dengan perusahaan lain yang menghasilkan produk sejenis dalam jangka waktu yang relatif lama (Sari, 2019).

Akan tetapi menurut (Ashari 2020) harga pokok produksi ialah bagian terpenting yang harus diperhitungkan perusahaan untuk menentukan harga jual. Karena jika harga pokok produksi tidak diperhitungkan dengan benar dan tepat, maka perusahaan yang bersangkutan tidak akan dapat menentukan keuntungan yang akan

diperoleh atau kerugian yang mungkin dideritanya. Oleh karena itu, perusahaan perlu menggunakan sistem akuntansi biaya. Melalui sistem penetapan biaya ini, perusahaan akan memperoleh informasi biaya yang dibutuhkan untuk setiap produk yang dipesan untuk menghitung perkiraan biaya produksi. Meskipun informasi biaya bukan satu-satunya kebutuhan manajemen informasi, setidaknya informasi biaya dapat mencerminkan elemen biaya secara rinci dari produk akhir.

Ada dua metode penghitungan harga pokok produksi berdasarkan prinsip akuntansi biaya, yaitu *full costing* dan *variabel costing*. Ketika menghitung biaya memproduksi suatu produk termasuk dalam perhitungan biaya produksi yaitu biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja, dan *overhead* pabrik, baik yang bersifat tetap maupun variabel. Sedangkan penggunaan metode *variabel costing* untuk menghitung biaya produksi hanya memasukkan biaya variabel ke dalam perhitungan biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik variabel (Mulyadi, 2015 dalam penelitian Deni Arisna 2022). Ketika metode *full costing* digunakan untuk menghitung biaya produksi, biaya tetap adalah biaya yang termasuk dalam biaya produksi, karena biaya tetap adalah biaya yang melekat pada produk, termasuk produk jadi dan barang dalam proses, dan biaya tetap ini baru dapat habis setelah produk telah habis terjual. Dengan demikian, perusahaan dapat menghitung biaya produksi secara akurat, menghasilkan harga produk yang tepat dan dapat bersaing di pasar.

Untuk mencapai salah satu tujuan dari perusahaan yaitu menghasilkan laba semaksimal mungkin, maka perusahaan dapat melakukan dua cara yaitu dengan menaikkan harga jual dan menekankan biaya produksi secara efisien dengan mengendalikan biaya seminimal mungkin. Yang menjadi permasalahan saat ini adalah harga dari bahan baku pembuatan roti sedang mengalami kenaikan. Dikutip dari Kompas.tv terjadi kenaikan harga tepung terigu yang mana harga tepung terigu curah naik sebesar Rp 2.000/kg (Kompas.tv/4 Januari 2022).

Ketua Umum Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo) Franciscus Welirang menjelaskan harga komoditas dunia telah naik sejak awal tahun, termasuk harga gandum. "Produksi turun akibat gangguan cuaca di belahan bumi utara, khusus gandum berdampak ke penurunan di Kanada, Amerika Serikat, dan Rusia," Kata Franciscus. Dalam catatan Aptindo, harga tepung terigu telah naik secara bertahap sejak Januari, khusus terigu serbaguna dan protein tinggi sebesar Rp 30.000/kg sampai Rp 80.000/kg. Harga di pasaran diperkirakan akan mencapai level tertinggi pada April atau Mei 2022 dan bertahan sampai September 2022 (TVRI.News/3 Maret 2022).

Bahan baku utama lainnya yang mengalami kenaikan adalah telur. Harga telur ayam ras yang biasanya dijual Rp. 44.000 per papan, kini melonjak menjadi Rp. 52.000 per papan. Kenaikan harga ini dikeluhkan pedagang dan pembeli. Amin, pedagang telur di pasar pagi arengka menyebutkan, kenaikan harga sudah terjadi sejak pekan lalu. Dimana awalnya hanya berkisar di harga Rp. 1.110 per butir naik menjadi Rp. 1.750 per butir (riaupos.jawapos.com/28 Desember 2021). Di pasar Cipta Karya

Ujung, telur ayam di harga Rp. 58.000 per papan. Faktor utama terjadinya kenaikan harga telur ayam adalah karena hari besar natal dan tahun baru 2022 (cakaplah.com/1 Januari 2022).

CV Galuh Sari adalah sebuah usaha manufaktur yang memproduksi roti setiap hari untuk dijual kepada pelanggan. Walaupun pabrik roti tersebut setiap hari memproduksi roti, namun usahanya kurang berkembang, salah satu penyebabnya adalah karena kenaikan harga bahan baku dan perhitungan harga pokok produksi sehingga mengakibatkan harga jual yang tidak tepat. Dalam penelitian yang dilakukan peneliti, usaha roti CV Galuh Sari masih menggunakan cara-cara sederhana yang didapat dari pengalaman memproduksi roti saat menghitung harga pokok produksi dan menentukan harga jual, sehingga perhitungan harga pokok produksi sering salah. Ketidaktepatan perhitungan biaya produksi disebabkan karena tidak memasukan biaya overhead pabrik seperti biaya listrik, depresiasi mesin dan pemeliharaan mesin. Penentuan harga pokok produksi yang akurat sangatlah dibutuhkan perusahaan untuk menentukan penawaran harga jual untuk bersaing. Selain itu, usaha roti tersebut membutuhkan manajemen yang baik untuk mencapai tujuan tersebut.

Salah satu aspek terpenting dari sebuah perusahaan atau bisnis adalah penerapan akuntansi manajemen. Metode akuntansi ini dimaksudkan untuk memberikan segala macam pelaporan sebagai unit bisnis bagi pihak internal untuk melakukan prosedur manajemen seperti perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, serta pengendalian. Berikut adalah harga jual roti tawar di Bogor dan perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 1.1. : Data Penjualan, Harga Pokok Penjualan, dan Laba Kotor CV Galuh Sari Tahun 2018-2022 (Rp)

| Tahun | Penjualan | Harga Pokok Penjualan | Laba Kotor |
|-------|---------------|-----------------------|-------------|
| 2018 | 2.028.000.000 | 1.244.035.200 | 783.964.800 |
| 2019 | 2.028.000.000 | 1.275.238.800 | 752.761.200 |
| 2020 | 2.028.000.000 | 1.336.524.000 | 691.476.000 |
| 2021 | 1.622.400.000 | 1.125.240.000 | 479.160.000 |
| 2022 | 2.028.000.000 | 1.506.456.000 | 521.544.000 |

Sumber: CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas, menunjukkan jumlah penjualan roti tawar pada pabrik roti CV Galuh Sari pada tahun 2018 sebesar Rp2.028.000.000, pada tahun 2019 sebesar Rp2.028.000.000, pada tahun 2020 sebesar Rp2.028.000.000, pada tahun 2021 sebesar Rp 1.622.400.000 sedangkan pada tahun 2022 sebesar Rp 2.028.000.000. Untuk harga pokok produksi pada tahun 2018 sebesar Rp1.244.035.200, pada tahun 2019 sebesar Rp1.275.238.800, pada tahun 2020 sebesar Rp1.336.524.000, tahun 2021 sebesar Rp 1.125.240.000 sedangkan tahun 2022 sebesar Rp 1.506.456.000. Sedangkan laba kotor yang di peroleh pada tahun 2018 sebesar Rp783.964.800, tahun

2019 sebesar Rp752.761.200, tahun 2020 sebesar Rp691.476.000, tahun 2021 sebesar Rp 479.160.000 dan tahun 2022 sebesar Rp 521.544.000.

Uraian diatas merupakan dokumentasi serta wawancara kepada pemilik usaha mengenai penerapan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan, penulis menemukan beberapa permasalahan yang menjadi kekurangan perusahaan dalam penerapan biaya produksi, yaitu dapat dilihat bahwa usaha roti ini belum melakukan perhitungan secara rinci dimana masih ada biaya yang belum dimasukkan dalam menghitung biaya pokok produksi tersebut seperti biaya penyusutan peralatan, biaya listrik, biaya perawatan mesin dan lainnya yang bisa diklasifikasikan sebagai biaya *overhead*, yang mengakibatkan salah perhitungan harga pokok produksi. Selain itu adanya kelemahan dalam sistem akuntansi yang digunakan seperti tidak adanya pencatatan yang rinci terhadap setiap transaksi-transaksi yang dilakukan dalam pembelian bahan baku dan lainnya untuk produksi sehingga usaha roti ini tidak memiliki bukti transaksi dalam pembelian yang mana hal tersebut dapat mempengaruhi perhitungan harga pokok produksi menjadi tidak akurat.

Rincian biaya yang tidak dialokasikan pada suatu produk sebagai biaya produksi, termasuk biaya *overhead*, dapat menyebabkan kesalahan dalam perhitungan biaya produksi, yang dapat mempengaruhi penentuan harga jual. Jika usaha roti CV Galuh Sari masih menggunakan metode ini untuk menghitung biaya produksi, maka akan mengakibatkan perhitungan biaya produksi yang tidak akurat, yang akan menyebabkan penentuan harga jual produk yang salah, sehingga menghasilkan keuntungan yang rendah.

Pada penelitian ini, penulis memfokuskan pada penentuan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual produk dengan menggunakan pendekatan *full costing* serta menganalisa, mencari dan memperoleh solusi dari permasalahan usaha Roti CV Galuh Sari . Penulis memilih metode *full costing* karena mencakup dua jenis biaya yaitu biaya tetap dan biaya variabel. Hasilnya, perhitungan biaya produksi yang lebih akurat dan penentuan harga jual yang lebih akurat dapat diperoleh.

Berdasarkan hasil uraian di atas penulis tertarik untuk mengangkat judul **“IMPLEMENTASI *FULL COSTING* SEBAGAI UPAYA MEMAKSIMALKAN LABA PADA PABRIK ROTI CV GALUH SARI TAHUN 2018-2022”**.

1.2. Identifikasi Masalah dan Perumusan Masalah

1.2.1. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka peneliti dapat mengidentifikasi biaya-biaya apa saja yang termasuk dalam proses produksi pada CV Galuh Sari. Karena CV Galuh Sari belum mengetahui bagaimana cara menghitung harga pokok produksi dengan tepat, serta ada beberapa biaya yang tidak di hitung dan dimasukkan dalam proses produksi misalnya biaya beban listrik, dan beberapa biaya lainnya. Saat kenaikan harga bahan baku, harga jualnya pun tetap. Sehingga penelitian ini akan berfokus pada perhitungan harga pokok produksi untuk menetapkan harga jual. Penulis akan membandingkan antara perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode menurut perusahaan dengan metode *full costing*. Setelah itu baru akan dapat diketahui perbandingan antara penetapan harga jual yang telah ditetapkan selama ini oleh CV Galuh Sari dengan penetapan harga jual yang diperoleh dari penentuan harga pokok produksi menggunakan *full costing*.

1.2.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian dan identifikasi masalah diatas, maka dapat disusun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi pada pabrik roti CV Galuh Sari ?
2. Bagaimana Implementasi penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* sebagai upaya memaksimalkan laba pada pabrik roti CV Galuh Sari?
3. Bagaimana perbandingan penentuan harga pokok produksi menggunakan metode menurut perusahaan dengan metode *full costing* sebagai upaya memaksimalkan laba terhadap harga jual pada CV Galuh Sari?

1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian

1.3.1. Maksud Penelitian

Sesuai dengan pertanyaan yang di sebutkan dalam perumusan masalah tersebut, maka maksud dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan metode *full costing* terhadap penentuan harga jual.

1.3.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk menjelaskan perhitungan harga pokok produksi pada pabrik roti CV Galuh Sari.
2. Untuk menjelaskan implementasi penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* produksi sebagai upaya memaksimalkan laba pada pabrik roti CV Galuh Sari.
3. Untuk menjelaskan perbandingan penentuan harga pokok produksi menggunakan metode menurut perusahaan dengan metode *full costing* sebagai upaya memaksimalkan laba terhadap harga jual pada CV Galuh Sari.

1.4. Kegunaan Penelitian

1.4.1. Kegunaan Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dan masukan bagi pabrik roti CV Galuh Sari dengan metode *full costing* untuk mendapatkan hasil perhitungan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual.

1.4.2 Kegunaan Akademis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan referensi bagi pihak lain yang membutuhkan khususnya bagi kalangan akademis yang akal melakukan penelitian dengan tema yang sama.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Akuntansi dan Akuntansi Manajemen

2.1.1. Pengertian Akuntansi

Akunansi adalah suatu proses pengumpulan, pencatatan, penggolongan, peringkasan, pengklasifikasian, pengolahan serta penyajian data transaksi yang berkaitan dengan keuangan. Akuntansi dapat menyediakan laporan keuangan pada periode tertentu untuk mengetahui kondisi keuangan suatu entitas. Menurut Drury, (2021) akuntansi adalah Bahasa yang mengkomunikasikan informasi ekonomi kepada berbagai pihak (dikenal sebagai pemangku kepentingan) yang memiliki kepentingan dalam organisasi. Sedangkan Aisyah (2021) akuntansi adalah Teknik untuk mendokumentasikan, mengklasifikasikan, dan mengikhtisarkan transaksi keuangan sedemikian rupa sehingga mudah dipahami bagi mereka yang perlu menggunakan laporan keuangan untuk pengambilan keputusan. Hal ini dilakukan secara sistematis dan kronologis.

Penggunaan informasi akuntansi dapat dibagi menjadi dua kategori yaitu: pengguna internal dalam organisasi seperti manajer dan karyawan lain yang membutuhkan informasi ini untuk mengoperasikan bagian bisnis mereka dengan efek terbaik dan pengguna eksternal seperti pemegang saham, kreditur dan badan yang pengatur diluar organisasi. Jadi akuntansi merupakan penyajian informasi keuangan untuk pihak-pihak yang berkepentingan.

2.1.2 Pengertian Akuntansi Manajemen

Menurut Suripto et al,(2021) akuntansi manajemen merupakan penyediaan informasi akuntansi bagi pengguna internal di perusahaan, yang menyediakan data dan informasi untuk pihak internal khususnya manajer di semua level dalam satu organisasi. Akuntansi manajemen dapat digunakan sebagai dukungan pelaksanaan fungsi-fungsi manajemen dalam bidang riset, dan pengembangan. Sedangkan menurut Wiratna,(2018) akuntansi manajemen adalah salah satu bidang ilmu yang mempelajari bagaimana cara menghasilkan informasi keuangan untuk pihak manajemen yang digunakan untuk pengambilan keputusan.

Akuntansi manajemen mempunyai peranan besar dalam perusahaan, yaitu membantu pihak-pihak internal (direktur utama dan masing tingkatan manajer dalam setiap unit/departemen) dalam pengambilan keputusan. Akuntansi manajemen memiliki orientasi masa depan karena merupakan perencanaan dari tugas manajemen. Akuntansi manajemen mementingkan relevansi dan fleksibilitas data, data akuntansi diharapkan objektif dan dapat diuji. Untuk pemakaian internal, manajer lebih berkonsentrasi pada penerimaan informasi yang relevan dibanding informasi yang sepenuhnya objektif dan dapat diuji.

Sehingga dapat disimpulkan bahwa akuntansi manajemen merupakan akuntansi yang ditujukan untuk memenuhi kebutuhan manajemen dalam melaksanakan fungsi

pokok manajemen yaitu perencanaan, pengawasan, memotivasi, pengendalian kegiatan perusahaan, penilaian kinerja, dan juga sebagai dasar untuk pengambilan keputusan mengenai perusahaan atau bagian yang dipimpin.

2.1.3 Tujuan Akuntansi Manajemen

Tujuan Akuntansi manajemen menurut Mukhzarudfa,(2019) sistem akuntansi manajemen memiliki tiga tujuan utama sebagai berikut:

1. Menyediakan informasi mengenai cara menghitung harga pokok penjualan, penentuan biaya produksi atau objek lainnya yang ditentukan oleh manajemen.
2. Menyediakan informasi mengenai pencatatan transaksi keuangan untuk perencanaan, pengendalian, pengevaluasian dan perbaikan berkelanjutan. Oleh karena itu, informasi tersebut dibutuhkan untuk mengidentifikasi berbagai peluang untuk perbaikan dan mengevaluasi kemajuan yang telah dicapai dalam mengimplementasi berbagai Tindakan yang di desain untuk menciptakan perbaikan.
3. Menyediakan informasi mengenai jenis-jenis laporan keuangan untuk pengambilan keputusan. Oleh karena itu, pentingnya pengambilan keputusan dengan memilih beberapa strategi yang paling masuk akal dalam memberikan jaminan pertumbuhan dan kelangsungan hidup jangka Panjang bagi perusahaan.

Dapat disimpulkan bahwa akuntansi manajemen berkaaitan dengan penyediaan dan penggunaan informasi akuntansi yang berbeda untuk menajer suatu organisasi, sehingga dengan menggunakan informasi ini mereka dapat membuat keputusan strategis untuk bisnis dan memiliki kontrol yang lebih baik atas proses dan aktivita bisnis. Memberikan informasi kepada menajer, atau mereka yang berada dalam organisasi yang mengawasi dan mendorong aktivitas perusahaan, adalah fokus dari akuntansi manajemen. Laporan akuntansi manajemen dapat mencakup informasi historis dan terkini, juga sering memberikan informasi tentang kinerja dan kegiatan yang diharapkan dimasa depan.

2.2. Usaha, Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)

2.2.1. Pengertian UMKM

UMKM merupakan kegiatan usaha yang mampu memperluas lapangan kerja dan memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat, dan dapat berperan dalam proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat, mendorong pertumbuhan ekonomi, dan berperan serta dalam pembangunan nasional. UMKM berpotensi menggerakkan kegiatan ekonomi masyarakat sekaligus menjadi tumpuan sumber pendapatan sebagian besar masyarakat dalam meningkatkan kesejahteraan dalam penelitian Inayah,(2019). UMKM merupakan salah satu pilar pertumbuhan ekonomi bagi negara sehingga harus memperoleh kesempatan utama, dukungan, perlindungan dan pengembangan seluas-luasnya sebagai wujud keberpihakan terhadap ekonomi rakyat. Berdasarkan Undang-Undang No. 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah, maka pengertian UMKM dalam Pasal 1 adalah sebagai berikut:

1. Usaha Mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan dan/atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria Usaha Mikro sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.
2. Usaha Kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari Usaha Menengah atau Usaha Besar yang memenuhi kriteria Usaha Kecil sebagaimana dimaksud dalam Undang-Undang ini.
3. Usaha Menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Kecil atau Usaha Besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam Undang-Undang ini.
4. Usaha Besar adalah usaha ekonomi produktif yang dilakukan oleh badan usaha dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan lebih besar dari Usaha Menengah, yang meliputi usaha nasional milik negara atau swasta, usaha patungan, dan usaha asing yang melakukan kegiatan ekonomi di Indonesia.
5. Dunia Usaha adalah Usaha Mikro, Usaha Kecil, Usaha Menengah, dan Usaha Besar yang melakukan kegiatan ekonomi di Indonesia dan berdomisili di Indonesia

2.2.2. Kriteria UMKM

Berdasarkan Pasal 6 UU No.20 Tahun 2008 tentang kriteria UMKM dalam bentuk permodalan adalah sebagai berikut:

1. Kriteria Usaha Mikro adalah sebagai berikut:
 - a. memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
 - b. memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah).
2. Kriteria Usaha Kecil adalah sebagai berikut:
 - a. memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 50.000.000,00 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
 - b. memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 300.000.000,00 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah).
3. Kriteria Usaha Menengah adalah sebagai berikut:
 - a. memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 10.000.000.000,00 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
 - b. memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp 2.500.000.000,00 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp 50.000.000.000,00 (lima puluh milyar rupiah).

2.3. Pengertian Biaya

2.3.1. Pengertian Biaya

Biaya adalah pengeluaran-pengeluaran atau nilai pengorbanan untuk memperoleh barang atau jasa yang berguna untuk masa yang akan datang, atau mempunyai manfaat melebihi satu periode akuntansi tahunan. Biaya biasanya tercermin dalam laporan posisi keuangan sebagai aset perusahaan. Firdaus A. Dunia et. Al,(2018). Sedangkan menurut Mursyidi,(2008) dalam jurnal Sulistiana,(2019). Biaya diartikan sebagai suatu pengorbanan yang dapat mengurangi kas atau harta lainnya untuk mencapai tujuan, baik yang dapat dibebankan pada saat ini maupun pada saat yang akan datang.

Menurut Sujarweni, V,(2018) biaya memiliki dua pengertian yaitu secara luas dan secara sempit. Biaya dalam arti luas adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang dalam usahanya untuk mendapatkan suatu tujuan baik yang telah terjadi maupun belum terjadi atau baru direncanakan, biaya dalam arti sempit merupakan pengorbanan sumber ekonomi dalam satuan uang untuk mendapatkan aktiva. Sedangkan menurut Pramoto,(2019) biaya merupakan manfaat yang dikorbankan untuk memperoleh barang dan jasa.

Jadi dapat disimpulkan dari pernyataan diatas bahwa biaya merupakan pengorbanan yang dilakukan untuk mendapatkan barang dan jasa dimana pengorbanan dapat berupa kas, pertukaran kekayaan dan sebagainya.

2.3.2. Klasifikasi Biaya

Menurut Sofia Prima Dewi dan Septian Bayu,(2017). Klasifikasi biaya sangat penting untuk membuat ikhtisar yang berarti atas data biaya. Konsep klasifikasi biaya adalah penggunaan biaya yang berbeda untuk tujuan yang berbeda (*different cost for different purposes*). Keberhasilan dalam merencanakan dan mengendalikan biaya tergantung pada pemahaman yang menyeluruh atas hubungan antara biaya dan aktivitas bisnis atau biaya umumnya akan menghasilkan klasifikasi tiap pengeluaran sebagai biaya tetap, biaya *variabel* atau biaya *semivariabel*.

Perusahaan dapat memiliki banyak hal yang dapat dijadikan sebagai objek biaya, di antaranya adalah:

- a. Produk
- b. Jasa
- c. Proyek
- d. Pelanggan
- e. Merek
- f. Aktivitas
- g. Departemen.

1. Berdasarkan sesuatu yang dibiayai klasifikasi biaya sesuai dengan sesuatu yang dibiayai dibagi menjadi 2, yaitu:

- a. Biaya Langsung

Biaya langsung merupakan biaya yang manfaatnya dapat langsung dilihat dari produk yang telah dibuat. Biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang langsung dapat ditelusuri sampai kepada produk yang dihasilkan. Dalam pembuatan baju, kain yang digunakan merupakan bahan baku yang mudah ditelusuri sampai kepada produk jadi berupa baju. Banyaknya kain dan biaya kain yang digunakan untuk pembuatan baju dapat ditelusuri ke setiap produk jadi berupa baju. Biaya tenaga kerja langsung adalah gaji atau upah karyawan bagian produksi yang terlibat langsung dalam pembuatan produk. Karyawan dan banyaknya unit yang dihasilkan dapat diidentifikasi hingga akhir produksi.

- b. Biaya Tidak Langsung

Biaya tidak langsung merupakan biaya dengan manfaat yang tidak dapat langsung dilihat pada produk yang telah dibuat. Gaji mandor produksi adalah contoh biaya tidak langsung. Seorang mandor tidak langsung terlibat dalam pengerjaan suatu produk tertentu. Seorang mandor dapat mengawasi pengerjaan beberapa produk sekaligus. Oleh karena itu, gaji mandor produksi tidak dapat dikategorikan sebagai biaya langsung melainkan biaya tidak langsung. Dalam hubungannya dengan departemen, biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadi di suatu departemen, tetapi manfaatnya dinikmati oleh lebih dari satu departemen. Contohnya adalah biaya yang terjadi di departemen pembangkit tenaga listrik. Biaya ini dinikmati oleh departemen-departemen lain dalam perusahaan, baik untuk penerangan maupun menggerakkan mesin dan *equipment* yang mengonsumsi listrik. Bagian departemen pemakaian listrik, biaya listrik yang diterima dari alokasi biaya departemen pembangkit tenaga listrik merupakan biaya tidak langsung departemen.

2. Klasifikasi biaya sesuai dengan perubahan volume kegiatan dibagi menjadi 4 yaitu:

- a. Biaya Variabel

Biaya variabel merupakan biaya yang akan selalu berfluktuasi sejalan dengan perubahan tingkat aktivitas perusahaan. Termasuk dalam kelompok ini adalah biaya bahan baku termasuk bahan baku langsung dan penolong, tenaga kerja langsung, sebagian *overhead* pabrik dan sebagian biaya pemasaran.

- b. Biaya Tetap

Biaya tetap merupakan biaya yang relatif tidak akan berubah walaupun terjadi perubahan tingkat aktivitas dalam batas tertentu. Termasuk dalam kelompok ini adalah biaya administrasi dan umum.

- c. Biaya *Semi* Variabel

Biaya *semi* variabel merupakan biaya yang sebagian mengandung komponen variabel dan sebagian lagi mengandung biaya tetap. Contoh dari biaya tetap yaitu

biaya listrik dan biaya telepon (biaya bulanan). Dan sebagian biaya variabel contohnya biaya pemakaian.

d. Biaya Semi Fixed

Biaya semi fixed adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.

3. Penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan

a. Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan semua biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk selesai. Biaya produksi dapat digolongkan kedalam biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

b. Biaya Pemasaran

Biaya pemasaran merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk.

c. Biaya Administrasi dan Umum

Biaya administrasi dan umum merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan pemasaran produk.

2.3.3. Pengertian Pengendalian Biaya

Menurut Dunia dkk (2018) pengendalian biaya merupakan kontrol dengan cara membandingkan biaya sesungguhnya. Pengendalian biaya adalah suatu tindakan yang mengatur dan menentukan biaya-biaya yang dikeluarkan ataupun digunakan dalam proses produksi.

Pengendalian biaya juga merupakan kunci dari fungsi manajemen dalam rangka mengendalikan jalannya kegiatan organisasi sebagai usaha mencapai yang telah direncanakan, dengan itu kegiatan dapat berjalan sesuai dengan rencana yang telah ditentukan dan apabila terjadi penyimpangan maka segera dilakukan tindakan koreksi yang dapat memperbaiki penyimpangan yang terjadi.

Jadi kesimpulan dari pernyataan diatas pengendalian biaya adalah mengatur penggunaan uang agar efisiensi dan mencegah pemborosan yang berarti mengawasi dan kontrol biaya.

2.3.4. Tujuan Pengendalian Biaya

Menurut Kusuma, (2009) dalam penelitian Lolita Akbar ,(2019) Tujuan pengendalian biaya adalah merencanakan dan mengendalikan sumber daya produksi yang terbatas secara efektif, terutama dalam usaha memenuhi permintaan konsumen yang menciptakan keuntungan bagi perusahaan. Menurut mulyadi,(2012) untuk melakukan pengendalian biaya didalam perusahaan untuk mengendalikan unsur-unsur biaya yang digunakan, tujuannya sebagai berikut:

1. Mengatur penggunaan uang agar efisien dan mencegah pemborosan berarti juga mengendalikan (mengawasi, kontrol) biaya.
2. Mencegah terjadinya kesalahan sehingga seluruh kegiatan dapat berjalan dengan lancar.

Jadi kesimpulan dari pernyataan diatas tujuan pengendalian biaya adalah sistem informasi biaya untuk manajemen secara tepat waktu dan akurat sehingga tindakan perbaikan yang tepat waktu dapat dilakukan.

2.3.5. Budgeting

Menurut Linda Santioso,(2022) *Budgeting* adalah penganggaran atau rencana perkiraan biaya pengeluaran perusahaan untuk menghasilkan produk dalam satu periode tertentu. *budgeting* memegang peranan yang sangat penting dalam bisnis/manajemen dan sebagai alat untuk mencapai tujuan bisnis. Penganggaran tidak hanya memungkinkan untuk menjalankan rencana kegiatan, tetapi juga menyesuaikan dan mengelolanya. Penyusunan anggaran dalam upaya meningkatkan pengendalian biaya dilakukan melalui aktivitas konsultasi dan pelatihan tentang manajemen biaya dan perencanaan penganggaran sebagai alat untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas kegiatan usaha.

Hasil dari penyusunan *budgeting* dimana manajemen secara langsung dapat mengendalikan biaya-biaya berdasarkan aktivitas-aktivitas perusahaan yang memberikan atau menambah nilai saja menjadi prioritas. selain biaya, maka pembelian bahan baku, jumlah produksi disesuaikan dengan target penjualan yang sudah ditetapkan sehingga secara langsung dapat meningkatkan pengendalian dan koordinasi antar bagian dengan lebih baik.

2.4. Biaya Produksi

2.4.1. Pengertian Biaya Produksi

Biaya Produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi produk menurut Mulyadi dalam penelitian Deni Ariansa,(2022). Biaya produksi mengacu pada semua biaya yang terkait dengan produk yang diperoleh, termasuk komponen biaya produk seperti bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik.

Biaya produksi adalah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual. Contohnya adalah biaya perolehan aset tetap mesin dan *equitment* ,biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya gaji karyawan yang bekerja dalam bagian-bagian, baik yang langsung maupun yang tidak langsung berhubungan dengan proses produksi,” Dapat disimpulkan bahwa ukuran perusahaan merupakan ukuran dari besar kecilnya suatu perusahaan dapat dilihat dari total aktiva, nilai *equity*, dan nilai penjualan dalam Asep Sepulloh A, (2017).

Jadi dapat disimpulkan bahwa biaya produksi adalah biaya-biaya yang terlibat dalam proses produksi untuk mengubah bahan mentah menjadi barang jadi. Unit-unit yang diproduksi oleh suatu perusahaan, terutama yang bergerak di bidang manufaktur, terkait langsung dengan biaya produksi ini.

2.4.2. Unsur-unsur Biaya Produksi

Biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik adalah tiga kelompok biaya dalam laporan harga pokok produksi.

1. Biaya Bahan Baku

Kegiatan produk pasti memerlukan bahan baku. Oleh karena itu, perusahaan akan mengalokasikan biaya bahan baku untuk melakukan proses kegiatan produksi. Biaya bahan baku ialah bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi dalam Mulyadi dalam penelitian Deni Ariansa, (2022).

Bahan baku yang menjadi komponen utama barang jadi merupakan bahan baku langsung karena bahan ini dapat secara mudah dan akurat ditelusuri sampai ke barang jadi. Menurut Bustami dan Nurlela dalam penelitian Deni Ariansa, (2022). biaya bahan baku langsung ialah bahan baku yang merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari produk selesai dan bisa ditelusuri langsung pada produk selesai.

2. Biaya Tenaga Kerja

Menurut Bustami dan Nurlela dalam penelitian Deni Ariansa, (2022), biaya tenaga kerja langsung ialah biaya yang ditimbulkan saat tenaga kerja yang dipergunakan dalam mengkonversikan bahan baku menjadi produk jadi dan bisa ditelusuri langsung pada produk jadi.

Biaya tenaga kerja dikategorikan menjadi dua, yaitu tenaga kerja langsung (*direct labor*) dan tenaga kerja tidak langsung (*indirect labor*). Biaya tenaga kerja langsung ialah biaya tenaga kerja yang secara langsung berhubungan dengan proses produksi, sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung ialah biaya tenaga kerja yang tidak langsung berhubungan dengan produksi.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* adalah biaya lainnya yang tidak dapat secara nyata didefinisikan dengan atau dibebankan secara langsung pada produk. Tidak seperti bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik merupakan bagian yang tidak terlihat dari produk jadi. Biaya *overhead* pabrik menurut Mulyadi dalam penelitian Deni Ariansa, (2022) meliputi semua biaya produksi selain yang tercantum sebagai biaya langsung, seperti biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik dikelompokkan antara lain:

Penggolongan biaya *overhead* pabrik menurut sifatnya

Menurut sifatnya, biaya produksi yang termasuk dalam biaya *overhead* pabrik dikelompokkan menjadi beberapa golongan, yaitu:

1. Biaya bahan penolong

Biaya bahan penolong merupakan biaya yang digunakan untuk bahan yang tidak menjadi bagian dari produk jadi atau jika menjadi bagian dari produk jadi memiliki nilai yang relatif kecil dibandingkan dengan harga pokok produksinya.

2. Biaya reparasi dan pemeliharaan

Biaya reparasi dan pemeliharaan adalah biaya yang digunakan untuk reparasi dan pemeliharaan seperti biaya suku cadang, biaya bahan habis pakai, dan lain-lain.

3. Biaya tenaga kerja tidak langsung

Biaya tenaga kerja tidak langsung adalah biaya yang digunakan untuk tenaga kerja yang upahnya tidak diperhitungkan secara langsung kepada produk.

Biaya yang timbul akibat penilaian terhadap aset tetap

Biaya yang termasuk kelompok ini adalah biaya-biaya emplasemen pabrik, bangunan pabrik, mesin dan equipment, dan aktiva tetap lainnya.

4. Biaya yang timbul akibat berlalunya waktu
Biaya yang digunakan ketika akibat berlalu waktu. Biaya yang termasuk dalam kelompok ini adalah biaya-biaya asuransi gedung dan emplasemen, asuransi mesin dan equipment, asuransi kendaraan dll.
5. Biaya *overhead* pabrik lain yang secara langsung memerlukan pengeluaran tunai
Biaya yang digunakan apabila ada biaya *overhead* pabrik yang memerlukan pengeluaran tunai secara langsung. Biaya-biaya yang termasuk dalam kelompok ini adalah biaya reparasi yang diserahkan kepada pihak luar perusahaan, biaya listrik PLN, dan lain-lain.

2.4.3. Harga Pokok Produksi

Adapun menurut (Dunia & Abdullah dikutip oleh Rizki (2019) harga pokok produksi adalah biaya yang terjadi sehubungan dengan produksi, yaitu jumlah biaya bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung. Sedangkan menurut Iman dikutip oleh Nugroho,(2018) harga pokok produksi adalah penjumlahan seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk jadi.

Menurut Vito,(2017) harga pokok produksi merupakan semua biaya yang digunakan untuk memproses atau memproduksi suatu bahan baku hingga menjadi barang jadi. Menurut Purwanto dan Watini (2020), definisi lain dari biaya produksi ialah jumlah biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan bahan baku dan mengolahnya menjadi produk akhir. Harga pokok produksi pada dasarnya menampilkan harga barang dan jasa yang diproduksi selama periode akuntansi tertentu. Oleh karena itu, harga pokok produksi berkontribusi pada harga pokok, khususnya harga pokok produksi selama periode akuntansi tertentu. Menurut Suherni, (2018) tujuan penghitungan harga pokok produksi adalah untuk memenuhi kebutuhan berbagai pihak baik internal perusahaan seperti pihak manajemen maupun pihak eksternal perusahaan. Dalam usaha mencapai tujuan perhitungan harga pokok produksi, maka akuntansi biaya mencatat, mengklasifikasi dan meringkas biaya-biaya pembuatan produk.

Dari beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi merupakan keseluruhan dari biaya-biaya yang dikorbankan sehubungan dengan proses produksi barang tersebut sehingga menjadi barang jadi yang siap untuk dijual. Biaya-biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

Kemampuan perusahaan untuk menentukan biaya produksi yang tepat sangat penting untuk keberhasilannya. Jika suatu perusahaan tidak cermat dalam menghitung biaya produksi, maka akan dihadapkan pada dua kemungkinan, yaitu:

1. Harga pokok yang diperhitungkan terlalu rendah
Pengaturan biaya rendah untuk barang dagangan dapat merugikan perusahaan itu sendiri, karena barang dagangan murah menyebabkan harga jual rendah. Sementara

suatu perusahaan dapat menjual produknya dengan cepat karena harga jual yang terlalu rendah, hal ini dapat merugikan perusahaan karena keuntungannya tidak dapat menutupi biaya produksi produk tersebut.

2. Biaya perhitungan harga pokok terlalu tinggi

Keadaan ini juga dapat menimbulkan kesulitan bagi pelaku usaha karena biaya produksi yang tinggi menaikkan harga produk di pasaran, sehingga mempersulit pelaku usaha untuk memasarkan produknya dan menyebabkan kehilangan daya saing.

Komponen biaya yang dibutuhkan dalam harga pokok produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Menurut Darno, (2019) setiap biaya yang dibayarkan selama proses penerimaan bahan baku hingga diolah merupakan biaya bahan baku. Jumlah biaya bahan baku terdiri dari biaya pembelian, biaya penyimpanan dan biaya-biaya lainnya sampai bahan baku siap diolah. Dalam memproduksi barang dengan cara mengubah bahan baku menjadi produk jadi diperlukan tenaga kerja, yang nantinya diberikan imbalan berupa upah atau gaji. Upah merupakan imbalan yang dibayarkan dalam bentuk uang sesuai jumlah waktu bekerja, sedangkan gaji merupakan imbalan dalam bentuk uang atas tanggung jawab pekerjaan. Biaya tenaga kerja langsung merupakan bagian yang cukup besar dari biaya produksi dan berhubungan langsung dengan proses produksi. Biaya overhead pabrik pada umumnya terdiri dari bahan tidak langsung, tenaga kerja tidak langsung, dan beban pabrik lainnya yang tidak dapat ditelusuri secara langsung atau dibebankan secara langsung ke pekerja atau produk.

Darno, (2019) juga menjelaskan menurut Mulyadi penggolongan biaya overhead pabrik menurut perilakunya dalam kaitannya dengan jumlah volume produksi dikelompokkan tiga yaitu:

1. Biaya Overhead tetap

Biaya Overhead tetap adalah biaya overhead pabrik yang jumlahnya tidak berubah walaupun terjadi perubahan volume jumlah produksi.

2. Biaya Overhead Variabel

Biaya overhead variabel adalah biaya overhead pabrik yang jumlahnya selalu berubah mengikuti perubahan jumlah volume produksi dalam rentang relevan.

3. Biaya Overhead Semivariabel

Biaya overhead semivariabel adalah biaya overhead pabrik yang jumlahnya tetap untuk jumlah tertentu dan akan berubah berubah mengikuti perubahan jumlah volume produksi ketika melewati jumlah tertentu.

Dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi memiliki peran yang sangat penting, dengan begitu, harga pokok produksi merupakan seluruh sumber daya ekonomi yang dikorbankan untuk membuat barang atau mengubah bahan mentah menjadi barang jadi yang siap untuk dijual.

2.4.4. Manfaat dan Tujuan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Menurut Jumriati, (2019) informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk :

1. Menentukan harga jual produk
Perusahaan yang memproduksi secara massal memproses produknya untuk mengisi persediaan di gudang. Dengan demikian biaya produksi dihitung selama periode waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per unit produk.
2. Memantau realisasi biaya produksi
Apabila rencana produksi untuk jangka waktu tertentu telah diputuskan untuk dilaksanakan, maka manajemen memerlukan informasi mengenai biaya produksi yang sebenarnya dikeluarkan dalam pelaksanaan rencana produksi tersebut.
3. Menghitung laba atau rugi bruto periode tertentu
Manajemen memerlukan informasi mengenai biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk membuat item dalam periode tertentu untuk menentukan apakah operasi produksi dan pemasaran perusahaan pada periode tersebut mampu menghasilkan laba kotor atau mengakibatkan kerugian kotor.
4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

Adapun tujuan dari perhitungan harga pokok produksi menurut Suherni (2018) adalah sebagai berikut:

1. Didasarkan pada biaya produksi ditambah biaya lain yang dikeluarkan dan target laba sebagai salah satu faktor yang harus dipertimbangkan dalam menghitung harga jual produk.
2. Sebagai salah satu faktor yang harus dipertimbangkan saat menghitung biaya produk untuk produk baru dan pesanan khusus.
3. Untuk penentu kebijakan dalam penjualan.

Jadi berdasarkan penjelasan tersebut penentuan harga pokok produksi salah satunya dapat dijadikan sebagai pertimbangan untuk menetapkan harga jual produk, yang nantinya diharapkan harga jual tersebut dapat bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasaran sehingga akan menghasilkan laba. Selain itu, bagi pelaku usaha, penting untuk memahami berapa banyak keuntungan atau kerugian yang diperoleh selama periode waktu tertentu dengan mengorbankan biaya yang didapat dari pengurangan pendapatan. Oleh karena itu diperlukan informasi harga pokok produksi.

2.4.5. Informasi Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi dalam penelitian Deni Ariansa,(2022), didalam sebuah perusahaan yang memproduksi massa, informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk:

1. Menentukan harga jual

Perusahaan yang memproduksi produknya untuk memenuhi persediaan digudang, dengan demikian biaya produksi dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Dalam penetapan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan disamping data biaya lain serta data non biaya.

2. Menghitung laba atau rugi bruto periode tertentu

Untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto, manajemen memerlukan ketepatan penentuan laba periodik, sedangkan laba yang tepat harus berdasarkan informasi biaya dan penentuan biaya yang tepat pula.

3. Memantau realisasi biaya produksi

Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dibandingkan dengan rencana produksi yang telah ditetapkan, oleh sebab itu akuntansi biaya sering digunakan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah proses produksi mengonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang telah diperhitungkan sebelumnya.

4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca

Ketika manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban keuangan per periode, maka manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi yang menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok yang pada tanggal neraca masih dalam proses. Berdasarkan catatan biaya produksi yang masih melekat pada produk jadi yang belum di jual pada tanggal neraca serta dapat diketahui produksinya. Biaya yang melekat pada produk jadi pada tanggal neraca disajikan dalam harga pokok persediaan produk jadi. Sedangkan biaya produksi yang melekat pada produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses pengerjaan disajikan dalam neraca sebagai harga pokok persediaan produk dalam proses.

2.5 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi dalam penelitian pulungan ,(2018) metode penghitungan harga pokok produksi adalah metode yang memperhitungkan unsur biaya dalam harga pokok produk. Dalam menghitung elemen biaya ini yaitu:

2.5.1 Full Costing

Full costing adalah cara menghitung biaya produksi yang mencakup semua bagian dari biaya produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik variabel dan tetap. *Full costing* adalah cara menghitung harga pokok produk yang dibebankan pada suatu produk dengan memperhitungkan semua biaya produksi, termasuk biaya variabel dan tetap pada Bustami dan Nurlela, (2012). Dalam metode ini, biaya *overhead* pabrik dibebankan ke harga pokok barang jadi atau penjualan berdasarkan tarif yang ditetapkan untuk aktivitas normal atau aktual.

Metode penetapan biaya penuh (*full costing*) memperhitungkan biaya tetap karena biaya ini dianggap sebagai tambahan dari biaya persediaan barang, termasuk barang jadi yang belum terjual dan barang dalam proses, dan jika produk terjual habis kemudian baru dianggap sebagai harga pokok penjualan. Oleh karena itu, biaya produksi yang dihitung dengan metode biaya penuh terdiri dari elemen biaya berikut:

| | |
|---------------------------------------|-------------------|
| biaya bahan baku | xxx |
| biaya tenaga kerja langsung | xxx |
| biaya overhead pabrik | |
| biaya <i>overhead</i> pabrik variabel | xxx |
| biaya <i>overhead</i> pabrik tetap | <u>xxx</u> + |
| Harga Pokok Produksi | <u><u>xxx</u></u> |

Perhitungan harga pokok produksi

Perhitungan harga pokok produksi per unit sebagai berikut:

$$\text{Harga Pokok Produksi per unit} = \frac{\text{Harga Pokok Produksi}}{\text{Jumlah Unit Produksi}}$$

Penentuan harga pokok produksi berdasarkan *full costing* dalam laporan laba rugi yang disusun menitikberatkan pada penyajian unsur-unsur biaya menurut hubungan biaya dengan fungsi pokok yang ada di perusahaan yaitu fungsi produksi dan fungsi non produksi seperti pemasaran, administrasi dan umum.

Pendukung metode biaya penuh berpendapat bahwa semua biaya produksi harus dibebankan ke produk agar sesuai dengan biaya unit produksi produk dengan penjualannya. Biaya tetap, depresiasi, pajak, asuransi, gaji pengawas, dan sebagainya, sama pentingnya untuk produk manufaktur. Sedangkan pendukung metode biaya variabel berpendapat bahwa biaya overhead pabrik tetap sebenarnya bukan biaya unit produk tertentu. Biaya ini dikeluarkan memiliki kapasitas untuk membuat produk selama periode tertentu dan akan dikeluarkan bahkan jika tidak ada yang dibuat selama periode. Selain itu, apakah unit dibuat atau tidak, biaya produksi tetap akan sama persis. Oleh karena itu, pendukung biaya variabel berpendapat bahwa biaya overhead pabrik tetap bukan bagian dari biaya produksi unit produk tertentu, dan dengan demikian, menyatakan bahwa biaya overhead pabrik tetap harus diakui sebagai beban pada periode berjalan.

2.5.2. Manfaat *Full Costing*

Menurut Irfan, Dkk,(2020) Manfaat yang di peroleh perusahaan apabila menggunakan metode full costing sebagai berikut:

1. Biaya overhead pabrik baik yang tetap maupun dibebankan kepada produk atas dasar tarif yang ditentukan di muka pada kapasitas normal atau dasar biaya overhead yang sesungguhnya.
2. Selisih biaya overhead pabrik akan timbul apabila biaya overhead pabrik yang dibebankan berbeda dengan biaya overhead pabrik yang sesungguhnya terjadi.
3. Jika semua produk yang diolah dalam periode tersebut belum laku dijual, maka pembebanan biaya overhead pabrik lebih atau kurang tersebut digunakan untuk mengurangi atau menambahkan harga pokok yang masih dalam persediaan (baik produk dalam proses maupun produk jadi).

4. Metode ini akan menunda pembebanan biaya overhead pabrik tetap sebagai biaya sampai saat produk yang bersangkutan dijual.

2.5.3. Pendekatan Laba Rugi *Full Costing*

Menurut Mulyadi dalam penelitian Deni Ariansa,(2022), pendekatan *full costing* berbagai pengorbanan sumber ekonomi disajikan dalam laporan laba rugi, yang dikelompokkan dengan kriteria sebagai berikut:

1. Pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Pengorbanan ini dikelompokkan dengan judul “biaya produksi” dan dirinci menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.
2. Pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan dalam kegiatan pemasaran produk jadi. Pengorbanan ini dikelompokkan dengan judul “biaya pemasaran”.
3. Pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan dalam kegiatan selain produksi dan pemasaran produk. Pengorbanan ini dikelompokkan dengan judul “biaya administrasi dan umum”.

Berikut ini adalah format laporan laba rugi perusahaan manufaktur yang menggunakan pendekatan *Full costing*:

| | |
|--|---------------|
| Harga pokok produksi | Rp xxx |
| Persediaan awal | Rp <u>xxx</u> |
| Barang tersedia untuk dijual | Rp xxx |
| Persediaan akhir | Rp <u>xxx</u> |
| Harga pokok penjualan | Rp <u>xxx</u> |
| Penjualan | Rp xxx |
| Harga pokok penjualan | Rp <u>xxx</u> |
| Laba kotor atas penjualan | Rp xxx |
| Biaya overhead pabrik tetap dan variabel | Rp xxx |
| Biaya administrasi dan umum | Rp <u>xxx</u> |
| Laba bersih | Rp <u>xxx</u> |

2.5.4. Variable Costing

Variable costing adalah metode penentuan biaya produksi yang hanya memasukan biaya produksi variabel dalam biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Oleh karena itu, biaya produksi yang dihitung dengan metode biaya variabel mencakup elemen biaya produksi berikut:

| | |
|---------------------------------------|-------------------|
| Biaya bahan baku | xxx |
| Biaya tenaga kerja langsung | xxx |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel | <u>xxx</u> + |
| Harga pokok produksi | <u>xxx</u> |

Menurut Mulyadi dalam penelitian Deni Ariansa,(2022), ada beberapa perbedaan antara metode *full costing* dengan metode *variable costing*, yaitu:

1. Laporan keuangan atas laporan laba rugi

Jika menggunakan metode *full costing* maka biaya *overhead* akan dilaporkan dalam laporan keuangan saat produk telah terjual, sedangkan untuk metode variabel *costing* biaya *overhead* akan dilaporkan dalam laporan keuangan.

2. Perhitungan harga pokok produksi yang berbeda

Metode *full costing* menggunakan lebih banyak biaya *overhead* pabrik yaitu biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel, sedangkan metode variabel *costing* hanya menghitung biaya *overhead* pabrik variabel.

3. Biaya per periode

Dalam metode *full costing*, biaya yang terdapat pada setiap periode akan dinilai sebagai biaya yang tidak berkaitan dengan biaya produksi tapi akan mengurangi laba perusahaan. Sedangkan biaya produksi dalam metode *variable costing* akan ikut dibebankan dalam biaya produksi.

2.6. Penetapan Harga Jual

2.6.1. Pengertian Harga Jual

Harga adalah jumlah yang diperlukan untuk memperoleh kombinasi barang dan jasa, serta nilai manfaat yang memungkinkan konsumen memiliki atau menggunakan suatu produk pada waktu tertentu Bahri dan Rahmawaty,(2019). Harga jual yaitu jumlah kompensasi (uang atau barang dagangan) yang diperlukan untuk memperoleh kombinasi barang atau jasa. Perusahaan selalu memberi harga pada produk mereka dengan harapan produk mereka akan terjual dengan baik dan mendapatkan keuntungan sebanyak-banyaknya.

Harga jual adalah harga yang ditentukan untuk sebuah produk yang akan mempengaruhi pendapatan perusahaan serta pada akhirnya meningkatkan profit pada Visca, dkk., (2020). Perusahaan menentukan harga jual produknya berdasarkan tiga faktor dasar, yaitu harga kompetitif, pasokan-pasokan dan biaya produksi. Harga jual merupakan faktor penting, dapat dikatakan sangat menentukan perkembangan dan keberlangsungan suatu usaha. Oleh karena itu, dalam konsep tradisional harga jual, penetapan harga lebih menekankan pada aspek nilai kuantitas, karena dianggap lebih

masuk akal sebagai barometer untuk memperoleh penghasilan yang layak pada Efendi dan Amin, (2020).

Jadi harga jual adalah besaran harga yang akan ditawarkan kepada konsumen sebagai imbalan dari pengeluaran biaya produksi ditambah biaya non produksi yang dilakukan perusahaan untuk memperoleh laba. Penetapan harga harus dilakukan secara tepat dan akurat, sehingga perusahaan bisa bertahan dan memproduksi produk ditengah persaingan. Perubahan harga dalam jumlah kecil maupun besar akan berdampak pada penjualan produk dalam kuantitas yang cukup besar. Karena itu perusahaan dituntut hati-hati dalam menentukan harga jual dengan mempertimbangkan banyak hal.

Penetapan harga biaya plus (*cost plus pricing*), ketika menggunakan metode ini untuk menentukan harga jual per unit suatu produk, harga jual per unit ditentukan dengan menghitung semua biaya per unit ditambah jumlah/persentase tertentu untuk menutupi keuntungan yang diharapkan untuk unit tersebut. Harga jual dapat dihitung dengan:

$$\text{Harga Jual} = \text{Total Biaya} + (\% \text{ Markup} \times \text{Total Biaya})$$

Dalam menentukan harga jual, ada beberapa faktor yang harus dipertimbangkan yaitu:

1. Tujuan pemasaran

Sebelum menetapkan harga, biasanya perusahaan menetapkan strategi untuk produk. Perusahaan telah memilih pasar yang akan dijadikan pasar sasarannya dan menetapkan posisi produknya dipasar.

2. Strategi bauran pemasaran

Selain faktor tujuan pemasaran, penentuan harga pun dipengaruhi faktor strategi bauran pemasaran. Pola dan desain produk, distribusi, tempat, dan promosi sangat berpengaruh pada penentuan harga jual. Desain produk yang menarik dibutuhkan teknik yang baik dan akan menentukan harga penjualan. Kualitas produk yang lebih baik akan mempengaruhi harga penjualan yang lebih tinggi karena untuk membuat kualitas barang dan jasa yang lebih baik diperlukan biaya yang besar.

3. Biaya produksi

Biaya produksi sering kali dijadikan dasar untuk menetapkan harga suatu produk baik itu oleh perusahaan kecil, menengah, dan besar. Biasanya perusahaan menetapkan harga jual untuk seluruh biaya produksi, distribusi, promosi, biaya perpajakan, biaya penjualan dan biaya-biaya lain yang membebani perusahaan mulai dari proses produksi sampai pada penjualan produk.

4. Penentuan harga jual berdasarkan pesaing

Perusahaan sangat mempertimbangkan harga pesaing yang terdapat di pasar. Dimana harga yang ditetapkan oleh pesaing akan menjadi acuan bagi perusahaan dalam menetapkan harga jual yang pantas terhadap produk yang akan dijual.

2.6.2. Tujuan Penetapan Harga Jual

Tujuan perusahaan dalam menetapkan harga jual ada bermacam-macam, semakin jelas tujuan suatu perusahaan maka akan semakin mudah menetapkan harga jual produk. Menurut Bahri dan Rahmawaty,(2019), tujuan penetapan harga jual yang dilakukan perusahaan adalah sebagai berikut:

1. Kelangsungan hidup perusahaan.
2. Memaksimalkan laba.
3. Kepemimpinan mutu produk.
4. Meningkatkan penjualan.
5. Mempertahankan dan memperluas pasar.
6. Menstabilkan harga.

2.6.3. Metode Penetapan Harga Jual

Menurut Garrison et al., (2021) perusahaan sering menggunakan pendekatan penetapan harga di mana mereka menaikkan (*mark up*) biaya. *Mark up* produk adalah perbedaan antara harga jual dan biayanya dan biasanya dinyatakan dalam persentase. Umumnya harga jual produk dan jasa ditentukan oleh pertimbangan permintaan dan penawaran di pasar, sehingga biaya bukan merupakan penentu harga jual. Karena, permintaan konsumen atas produk dan jasa tidak mudah ditentukan oleh manajer, penentu harga tersebut akan menghadapi banyak ketidakpastian. Selera konsumen, jumlah pesaing yang memasuki pasar, dan harga jual yang ditentukan oleh pesaing, merupakan contoh faktor-faktor yang sulit untuk diramalkan, yang mempengaruhi pembentukan harga jual produk atau jasa di pasar.

Cara menentukan harga jual yang paling sederhana adalah menambahkan sejumlah *mark up* atas harga pokok produk yang akan dijual. Sesuai dengan elemennya pendekatan ini disebut pendekatan *cost plus pricing*. Dalam penetapan harga jual terdapat empat metode menurut Kurniasih, (2019) yaitu :

1. Penetapan Harga Jual Normal (*Normal pricing*)

Metode penetapan harga jual normal seringkali disebut dengan istilah *cost plus pricing*, yaitu perhitungan harga jual dengan cara menambahkan laba yang diharapkan diatas biaya penuh untuk memproduksi dan memasarkan produk atau dapat juga berarti total biaya ditambah dengan *mark up* atau persentase laba yang diinginkan. Harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar. Dua unsur yang diperhitungkan untuk menentukan harga jual produk yaitu taksiran biaya penuh dan laba yang diharapkan. Taksiran biaya penuh dihitung dengan metode *full costing* dan *variable costing* (Wijaya, 2018).

Adapun menurut Danela, (2021) mengatakan bahwa menambahkan angka perkiraan laba (*mark up*) ke harga pokok produksi adalah pendekatan umum untuk menghitung harga jual. *Mark up* dapat dinyatakan dengan persentase.

Cost plus pricing merupakan sebuah metode untuk menetapkan harga jual produk yang didasarkan pada gagasan bahwa penjual harus memperoleh laba dari penyediaan barang atau jasa. Metode penetapan harga ini melibatkan penambahan *mark up* pada biaya penuh dalam pembuatan produk untuk menciptakan harga jual akhir. Adapun

Putra et al., (2021), rumus untuk menghitung harga jual dengan pendekatan cost plus pricing ditentukan sebagai berikut:

$$\text{Harga jual} = \text{Biaya Total} + (\% \text{Mark up} \times \text{Biaya Total})$$

Selanjutnya, harga jual per unit dihitung menggunakan metode *cost plus pricing* dengan cara menjumlahkan total taksiran biaya total dengan mark up (%) kemudian dibagi dengan volume produksi atau jumlah unit produksi:

$$\text{Harga jual produk per unit} = \frac{\text{Biaya Total} + \text{Mark up}}{\text{Jumlah Unit Produksi}}$$

Pada pabrik kerupuk Subur dalam penetapan harga jual dapat menggunakan metode *cost plus pricing* dimana perusahaan-perusahaan dapat menentukan basis biaya yang mereka gunakan untuk penetapan *cost plus pricing* dalam berbagai cara. Misalnya, beberapa perusahaan mungkin menggunakan biaya penuh untuk menentukan basis biaya yang mencakup bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, overhead pabrik variabel, dan overhead pabrik tetap sedangkan perusahaan lain mungkin bergantung pada biaya variabel produk sebagai dasar biaya.

1. Pendekatan Harga Pokok Penuh (*Full Costing*)

Harga jual ditentukan sebesar harga pokok produksi ditambah mark up yang diinginkan. Mark up digunakan untuk menutupi biaya non produksi dan menghasilkan laba yang diinginkan. Perkiraan biaya penuh sebagai dasar penentuan harga jual terdiri dari unsur-unsur biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan total biaya overhead pabrik sebagai biaya yang dipengaruhi oleh volume produk. Serta biaya non produksi seperti biaya administrasi umum dan biaya pemasaran seperti biaya transportasi sebagai biaya yang tidak dipengaruhi oleh volume produk.

2. Pendekatan Harga Pokok Variabel (*Variable Costing*)

Biaya variabel ditambah *mark up* yang diinginkan digunakan untuk menghitung dan menetapkan harga jual. Dalam pendekatan variable costing apabila harga jual yang menghasilkan kontribusi laba yang cukup untuk menutupi biaya baik daripada yang tidak menghasilkan laba sama sekali. Selain biaya produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel), biaya variabel juga mencakup biaya administrasi umum tetap dan biaya pemasaran tetap.

3. Keuntungan Penetapan Harga *Mark Up*

a. Cocok Untuk Penetapan Harga

Mark up memastikan bisnis memperoleh pendapatan tetap dan menghindari kerugian yang disebabkan oleh biaya overhead yang tidak terhitung. Hal ini juga bermanfaat karena akan menghemat banyak waktu yang dihabiskan untuk menetapkan harga *mark up* per barang dan waktu yang dihabiskan untuk pengambilan keputusan.

- b. Perhitungan Sederhana

Metode penetapan harga ini sangat mudah untuk diterapkan. Bila kompetitor utama yang ada di dalam pasar ternyata menggunakan harga biaya plus, maka tingkat harga pun akan lebih stabil. Jumlah risiko terkait dengan keputusan penetapan harga pun bisa diturunkan
 - c. Fleksibilitas dalam menyesuaikan harga

Mark up harga berdasarkan persentase penjualan memungkinkan bisnis untuk menyesuaikan harga lebih fleksibel. Saat biaya produksi atau persaingan berubah, bisnis dapat mengubah *mark up* untuk tetap mendapatkan margin yang diinginkan.
4. Kekurangan Penetapan Harga *Mark Up*
- a. Tidak Mempertimbangkan Persaingan

Saat menetapkan *cost plus pricing*, suatu produk bisa saja dibandrol dengan harga yang terlalu mahal. Hal ini bisa menyebabkan masalah tersendiri, yaitu perusahaan merugi karena kehilangan penjualan dan juga pangsa pasarnya. Hal tersebut juga berlaku bila harga yang ditetapkan sudah sangat rendah. Karena, pihak perusahaan pun akan mengalami potensi kehilangan keuntungan.
 - b. Membatasi Margin Keuntungan

Sebuah organisasi yang menetapkan persentase markup standar untuk seluruh outputnya membatasi keuntungan yang diperoleh secara maksimal. Perusahaan mungkin kehilangan kesempatan untuk membebaskan biaya lebih tinggi untuk beberapa barang yang berpotensi menghasilkan lebih banyak uang daripada yang dibayangkan.
5. Manfaat Penetapan Harga *Mark Up*
- a. Menjaga Pesaing Pasar Tetap Sehat

Adanya *markup* dapat membantu meminimalisir persaingan antar kompetitor dalam pasar. Terlebih metode yang di gunakan adalah metode penetapan harga biaya sehingga umumnya relative stabil dan menjaga persaingan pasar tetap sehat.
 - b. Penentuan Harga Yang Konsisten

Metode *markup* harga membantu bisnis menjaga konsistensi dalam penentuan harga produk atau layanan, terutama jika bisnis memiliki berbagai produk atau layanan. Ini memudahkan pelanggan untuk memahami pola harga dan membuat keputusan berdasarkan angka yang dapat diprediksi.
 - c. Menghasilkan Laba

Metode *markup* harga memungkinkan bisnis untuk menghitung margin keuntungan yang diinginkan dari penjualan produk. Hal ini dapat memastikan bahwa bisnis dapat mencapai laba yang memadai untuk menutup biaya produksi dan menghasilkan keuntungan yang cukup.

2. Penentuan Harga Jual dalam *Cost-type Contract (Cost-type Contract Pricing)*
Cost-type Contract adalah kontrak untuk produksi barang dan jasa di mana pembeli berkomitmen untuk membeli barang atau jasa dengan harga yang didasarkan pada total biaya yang sesungguhnya dikeluarkan oleh produsen ditambah laba yang dihitung pada persentase tertentu dari total biaya sesungguhnya tersebut.
3. Penentuan Harga Jual Pesanan Khusus (*Special Order Pricing*)
Pesanan khusus adalah pesanan yang diterima oleh perusahaan yang bukan pesanan biasa. Karena pesanan khusus seringkali melibatkan jumlah besar, pelanggan yang memesan biasanya meminta harga yang lebih rendah dari harga jual biasanya, dan seringkali harganya bahkan lebih rendah dari biaya penuh.
4. 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.

2.7. Laba

2.7.1. Pengertian Laba

Menurut Firdhausya,(2019) Laba adalah keuntungan yang diperoleh perusahaan dari hasil kegiatan usahanya. Laba atau keuntungan merupakan salah satu tujuan utama perusahaan dalam menjalankan aktivitasnya. Laba yang diperoleh perusahaan akan digunakan untuk meningkatkan kesejahteraan tersebut atas jasa yang diperolehnya. Sedangkan menurut Ardhianto, (2019) Laba merupakan kelebihan total pendapatan dibandingkan total bebannya, disebut juga pendapatan bersih. Sehingga dari pengertian diatas dapat disimpulkan laba merupakan total pendapatan yang dikurangi dengan total biaya-biaya termasuk pajak dalam periode tertentu.

2.7.2. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Laba

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi perubahan laba, faktor-faktor tersebut yaitu sebagai berikut:

1. Naik turunnya jumlah unit yang dijual dan harga per unit.
2. Naik turunnya harga pokok penjualan, perubahan harga pokok penjualan ini dipengaruhi oleh jumlah unit yang dibeli atau diproduksi atau dijual dari harga per unit atau harga pokok per unit.
3. Naik turunnya biaya usaha yang dipengaruhi oleh jumlah unit yang dijual, variasi jumlah unit yang dijual, variasi dalam tingkat harga dan efisiensi operasi perusahaan.
4. Naik turunnya pos penghasilan atau biaya nonoperasional yang dipengaruhi oleh variasi jumlah unit yang dijual, variasi dalam tingkat harga dan perubahan kebijaksanaan dalam penerimaan *discount*.

5. Naik turunnya pajak perseroan yang dipengaruhi oleh besar kecilnya laba yang diperoleh atau tinggi rendahnya tarif pajak.
6. Adanya perubahan dalam metode akuntansi.

2.8. Penelitian Terdahulu

Tabel 2. 1. : Penelitian Terdahulu

| No | Nama Peneliti, Tahun & Judul Penelitian | Variabel Yang Diteliti | Indikator | Metode Analisis | Hasil Penelitian |
|----|--|---|--|---|--|
| 1 | Gilbert Thenu, Hendrik Manossoh, dan Treesje Runtu (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>full costing</i> Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. | -Independent: Metode <i>full costing</i> terhadap harga jual. -Dependent: Harga Pokok Penjualan. | - <i>Full costing</i> - Harga Jual - HPP | Jenis metode penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif. | Hasil penelitiannya yaitu terdapat perbedaan antara hasil perhitungan menggunakan metode perusahaan dengan metode <i>full costing</i> , perbedaan ini disebabkan oleh metode yang digunakan oleh perusahaan tidak membebankan biaya <i>overhead</i> pabrik secara tepat, melainkan hanya menggolongkan beberapa biaya <i>overhead</i> saja. |
| 2 | Wayan Sukresna, Anantawikrama Tungga Atmadja, dan Nyoman Trisna Herawati (2017). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Produk Dupa Tridatu Pasupati Pada Kaori Group Di Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar | -Independent: Metode <i>Full costing</i> terhadap harga jual. -Dependent: Harga Pokok Penjualan. | - <i>Full costing</i> - Harga Jual - HPP | Jenis metode penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif. | Hasil dari penelitian ini adalah penentuan biaya produksi berpengaruh besar terhadap penentuan harga jual produk dupa tridatu pasupati. Harga pokok produksi harus diperhitungkan dengan benar dan hal ini akan berdampak pada harga jual yang baik dimana harga jual tidak terlalu tinggi maupun rendah. PPN 10% dan rijk 2% juga langsung ditambahkan ke harga jual dan dibayar oleh konsumen. |
| 3 | Gabriela Chateris, H. M. Yahdi, dan Neny Tri Indrianasari (2019). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode <i>full costing</i> Sebagai Dasar Untuk Menentukan Harga Jual Batik Pada UD. Rangsang Batik Yosowilangun | -Independent: Metode <i>full costing</i> terhadap harga jual. -Dependent: Harga Pokok Penjualan. | - <i>full costing</i> - Harga Jual - HPP | Jenis metode penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif. | Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut metode yang digunakan perusahaan dengan metode biaya penuh. Yang mengakibatkan terjadinya |

| | | | | | |
|---|---|---|--|---|--|
| | | | | | perbedaan yaitu pada penggunaan metode perusahaan, mereka tidak mengalokasikan biaya-biaya berdasarkan fungsi produksi. |
| 4 | Sintia Anggreani dan I Gede Sudi Adnyana (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>full costing</i> Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu An Anugrah. | -Independent: Metode <i>full costing</i> terhadap harga jual. -Dependent: Harga Pokok Penjualan. | - <i>Full costing</i> - Harga Jual - HPP | Jenis metode penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif. | Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan antara hasil perhitungan harga pokok produksi untuk usaha kecil menengah dengan hasil perhitungan metode <i>full costing</i> . UKM Tahu An Anugrah menghitung harga pokok produksi produk tahu putih sebesar Rp 200 dan tahu kuning Rp 201,12, sedangkan metode perhitungan <i>full costing</i> untuk tahu putih sebesar Rp 218,41 dan tahu kuning sebesar Rp 228,44. Jadi ada selisih perhitungan yaitu Rp 18,41 untuk tahu putih dan Rp 27,32 untuk tahu kuning. Perbedaan perhitungan ini disebabkan oleh metode <i>full costing</i> yang lebih rinci dengan memasukkan semua unsur biaya produksi. Hal ini menunjukkan bahwa metode ini memberikan perhitungan yang lebih akurat, memungkinkan penetapan harga jual yang lebih baik. |
| 5 | Mekar Meilisa Amalia, Ratna Dina Marviana, dan Aried Sumekar (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>full costing</i> Dan Penentuan Harga Jual Dengan Pendekatan Cost-Plus Pricing (Studi Kasus Pada Rumah Produksi Wan Tempe) | -Independent: Metode <i>full costing</i> terhadap harga jual. -Dependent: Harga Pokok Penjualan. | - <i>Full costing</i> - Harga Jual - HPP | Jenis metode penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif. | Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tujuan dari penelitian ini telah tercapai. Tujuan pertama dari penelitian ini adalah terdapat perbedaan harga pokok barang yang diproduksi oleh pabrik Wan Tempeh dengan |

| | | | | | |
|---|---|---|--|---|--|
| | | | | | metode <i>full costing</i> . |
| 6 | Ravy Bhimantari, Elva Nuraina, dan Farida Styaningrum (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Pada Pabrik Roti New Tweety Takeran Magetan. | -Independent: Metode <i>full costing</i> terhadap harga jual. -Dependent: Harga Pokok Penjualan. | - <i>Full costing</i> - Harga Jual - HPP | Jenis metode penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif. | Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat selisih perhitungan, dimana dengan metode <i>full costing</i> lebih besar sebesar Rp 700.00 dibandingkan dengan metode yang dipakai perusahaan. |
| 7 | Tesalonika J Lendombela, Ventje Ilat, dan Meily Y B Kalalo (2021). Penerapan <i>full costing</i> Sebagai Alat Untuk Menghitung Harga Pokok produksi Pada UD. Mandiri Desa Pangu Kecamatan Ratahan | -Independent: Metode <i>full costing</i> -Dependent: Harga Pokok Penjualan. | - <i>Full costing</i> - HPP | Jenis metode penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif. | Hasil dari penelitian ini adalah biaya produksi yang dihitung dengan metode <i>full costing</i> adalah sebesar Rp6.598/mika. Perhitungan ini menyebabkan biaya produksi lebih tinggi karena biaya yang terlibat dalam proses produksi dihitung secara rinci. |
| 8 | Anggun Citra Oktaviani (2019) Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>full costing</i> (Studi Kasus Pada CV.Lestari Abasia Mandiri) | -Independent: Metode <i>full costing</i> -Dependent: Harga Pokok Penjualan. | - <i>full costing</i> - HPP | Jenis metode penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif. | Hasil penelitian ini adalah biaya produksi langsung dihitung sebagai harga pokok produksi yang didasarkan pada biaya yang sesungguhnya terjadi. Biaya <i>overhead</i> pabrik diperhitungkan sebagai harga pokok pesanan berdasarkan tarif yang ditentukan dimuka, yaitu dengan membagi antara Anggaran biaya <i>overhead</i> pabrik pada periode tertentu dengan anggaran kapasitas pembebanan untuk periode yang bersangkutan. Harga pokok produksi dihitung berdasarkan data wawancara pada Perusahaan CV. Lestari Abasia. |
| 9 | Banu Nugroho (2018) Analisis Perhitungan Harga Pokok Produk si Jamu Dengan Menggunakan Metode <i>full costing</i> (Studi Kasus Di Usaha Mikro Jamu Bu Tini Yogyakarta) | -Independent: Metode <i>full costing</i> -Dependent: Harga Pokok Penjualan. | - <i>Full costing</i> - HPP | Jenis metode penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif. | Dapat disimpulkan bahwa menurut metode <i>full costing</i> menunjukkan hasil yang berbeda karena perusahaan membebankan biayabahan baku dengan jumlah yang sama untuk semua jenis produk, |

| | | | | | |
|----|--|--|--------------------------------|---|--|
| | | | | | sedangkan secara teori biaya bahan baku untuk jamu beras kencur berbeda dengan kunyit asem karena Komposisi bahan baku yang berbeda. |
| 10 | Iin Sriyani (2018) Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>full costing</i> Dan <i>variabel costing</i> Studi Kasus PT Bima Desa Sawira Medan. | -Independent: Metode <i>full costing</i> -Dependent: Harga Pokok Penjualan. | - <i>Full costing</i> - HPP | Jenis metode penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif. | Hasil penelitian Terlihat bahwa perbedaan antara perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode <i>full costing</i> terletak pada perlakuan <i>overhead</i> pabrik, dimana pada metode <i>full costing</i> biaya <i>overhead</i> tetap dimasukkan dalam harga pokok produksi bersama dengan biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya <i>overhead</i> pabrik tetap. |
| 11 | Shelvi Ayu Andira (2022) Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode <i>Full Costing</i> (Studi Kasus Pada UMKM Wardi Tahu Jl.Cipta Karya Pekanbaru). | -Independent: Metode <i>full costing</i> -Dependent: Harga Pokok Penjualan. | - <i>Full costing</i> - HPP | Jenis metode penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif. | Perhitungan harga pokok produksi menurut Wardi Tahu dan menurut metode <i>full costing</i> memiliki perbedaan. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> lebih besar dibandingkan dengan metode UMKM Wardi Tahu. Pada metode <i>full costing</i> harga pokok produksi sebesar Rp371,- dengan biaya produksi sebesar Rp136.117.778,- sedangkan perhitungan harga pokok produksi UMKM Wardi Tahu sebesar Rp361 dengan biaya produksi sebesar Rp132.400.000,-. Terdapat selisih antara perhitungan dari kedua metode tersebut. Selisih perhitungan antara kedua metode tersebut sebesar Rp10,-. |

| | | | | | |
|----|---|---|--|---|--|
| 12 | Suryati (2022) Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Pada Usaha Home Industry Ikan Teri Pak Udin Di Desa Pangkil Kecamatan Teluk Bintan | <p>-Independent: Metode <i>full costing</i></p> <p>-Dependent: Harga Pokok Penjualan.</p> | <p>- <i>Full costing</i> - HPP</p> | Jenis metode penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif. | <p>Hasil penelitian ini menunjukkan Perhitungan harga pokok produksi Ikan Teri dengan menggunakan metode <i>full costing</i> lebih mencerminkan biaya yang dikeluarkan oleh pemilik usaha Ikan Teri karena metode <i>full costing</i> memasukkan semua unsur biaya produksi ke dalam perhitungan harga pokok produksi sehingga menyebabkan harga pokok produksinya lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan usaha pengolahan Ikan Teri Pak Udin. Pada Bulan Maret Selisih harga pokok produksi dari kedua metode tersebut sebesar Rp 7.989/kg Selisih harga pokok produksi dari kedua metode tersebut sebesar Rp 6.041/kg. Selisih ini disebabkan tingginya harga pokok produksi pada metode <i>full costing</i> karena biaya overhead pabrik pada metode <i>full costing</i> memiliki nilai lebih tinggi. Dari hasil analisis yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa metode <i>full costing</i> lebih tepat untuk digunakan pada usaha ini.</p> |
|----|---|---|--|---|--|

Penelitian yang akan diteliti oleh peneliti ini memiliki persamaan dengan penelitian Gilbert (2021), Wayan (2017), Gabriela (2019), Sintia (2020), Mekar (2020), Ravy dkk. (2021) yaitu menggunakan variabel yang sama variabel independen *full costing* terhadap harga jual dan variabel dependen harga pokok produksi. Pada penelitian Tesalonika (2021), Anggun (2019), Banu (2018), Lin Sriyani (2018) yaitu menggunakan variabel yang sama variabel independen *full costing* dan variabel dependent harga pokok produksi.

Penelitian ini merupakan replikasi dari penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Tesalonika J Lendombela, dkk. (2021) dengan judul Penerapan full costing sebagai alat untuk menghitung harga pokok produksi pada UD. Mandiri Desa Pangu Kecamatan Ratahan. Variabel yang diteliti adalah harga pokok produksi. Metode analisis data yang digunakan dalam penulis ini adalah metode analisis deskriptif yaitu data yang diperoleh kemudian disusun, diolah dan dianalisis dengan baik dan tepat, kemudian dibandingkan teori-teori dengan kenyataan yang terjadi dilokasi penelitian yang berhubungan dengan permasalahan yang ada. Setelah dianalisis dan dibandingkan dengan teori-teori yang relevan, selanjutnya dapat memberikan gambaran-gambaran mengenai permasalahan dan dapat ditarik kesimpulan dari fenomena yang terjadi.

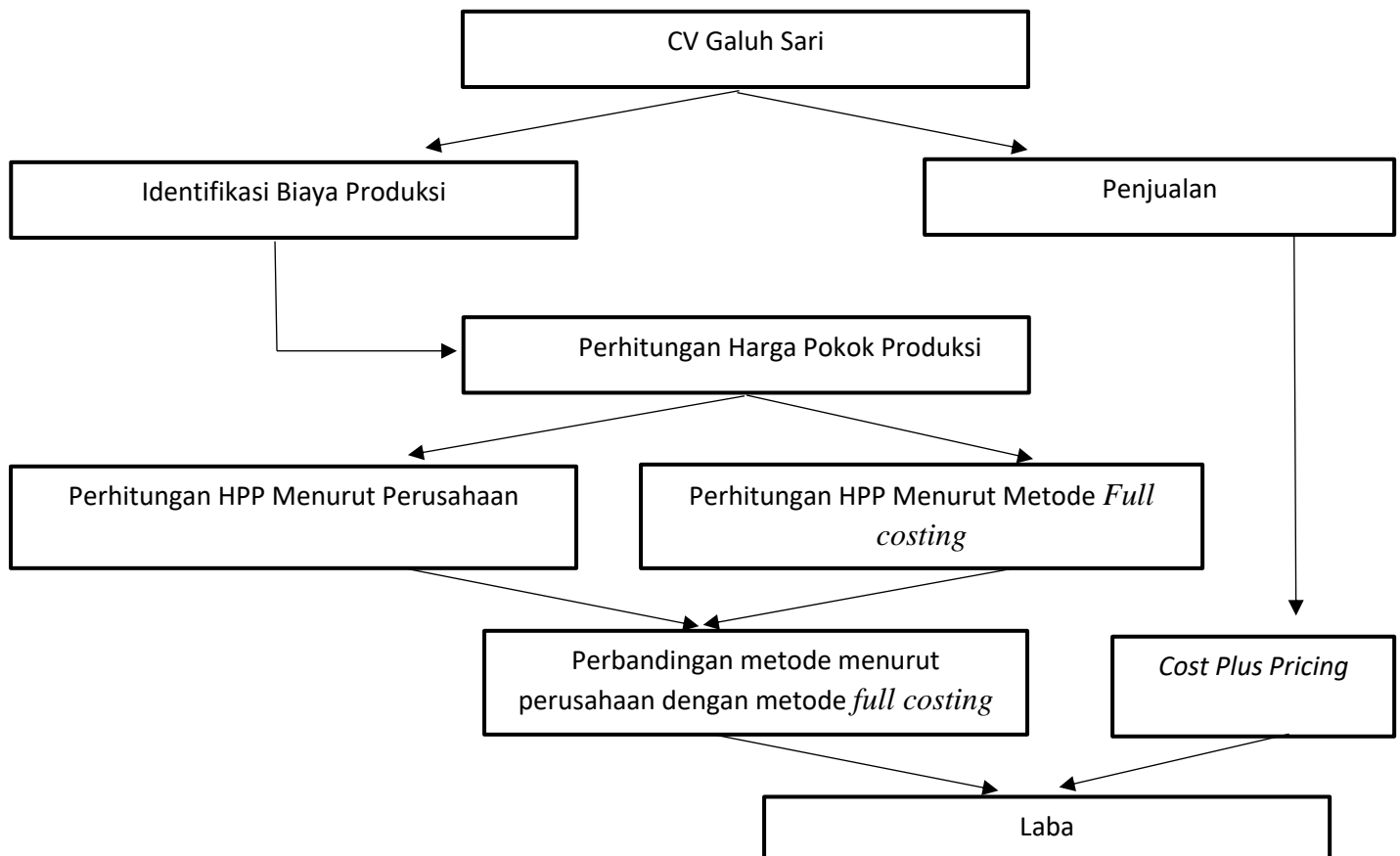
2.9. Kerangka Pemikiran

Menurut (Sekaran,2006 dalam buku Sudayono 2018) Kerangka pemikiran merupakan model konseptual tentang bagaimana teori berhubungan dengan berbagai faktor yang telah diidentifikasi sebagai masalah yang penting. Dalam penelitian ini fenomena yang diidentifikasi adalah menentukan harga pokok produksi sebagai penetapan harga jual. Yang mana merupakan hal yang sangat penting dan harus akurat dalam penetapan harga pokok produksi karena dapat mempengaruhi laba yang akan didapatkan oleh perusahaan. Oleh karena itu perusahaan harus memperhatikan perhitungan harga pokok produksi agar tidak mengalami kerugian.

Metode *full costing* ini diterapkan untuk menghitung harga pokok produksi yang lebih relevan dan akurat sebagai penentuan harga jual yang tepat. Hanya dengan mengandalkan bahan baku, upah langsung saja kurang tepat. Berdasarkan hal tersebut terciptalah metode *full costing*. Jika metode full costing ini diterapkan diharapkan keputusan yang diambil akan lebih tepat dan UMKM tidak mengalami kerugian.

Kerangka pemikiran dalam penelitian ini dilakukan untuk membandingkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* yang akan berpengaruh pada penetapan harga jual yang berdampak pada laba yang akan dihasilkan perusahaan. Oleh karena itu peneliti melakukan penelitian metode mana yang akan menghasilkan keuntungan yang lebih besar.

Berikut kerangka pemikiran peneliti terhadap penelitian ini:



Gambar 2. 1. : Diagram Kerangka Berfikir

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan yaitu deskriptif (*eksploratif*). Karena penulis akan menggambarkan keadaan yang sesungguhnya dari pabrik roti CV Galuh Sari yang tentunya sesuai dengan fenomena dengan mengumpulkan data, kemudian akan dipelajari, disusun dan menganalisis lebih lanjut lalu di hitung menggunakan metode *full costing* untuk mengetahui bagaimana harga pokok produksi dan menetapkan harga jual pada pabrik roti CV Galuh Sari. Apabila harga pokok produksi di hitung menggunakan metode *full costing* yang nantinya bisa menjadi pertimbangan sebagai salah satu penentuan harga jual pada pabrik roti CV Galuh Sari . Menurut Satori dan Komariah (2017), menyatakan bahwa penelitian kualitatif adalah suatu pendekatan penelitian yang mengungkap situasi sosial tertentu dengan mendeskripsikan kenyataan secara benar, dibentuk oleh kata-kata berdasarkan teknik pengumpulan dan analisis data yang relevan yang diperoleh dari situasi yang alamiah.

3.2. Objek, Unit Analisis, dan Lokasi penelitian

Dalam penelitian ini yang menjadi objek penelitian adalah harga pokok produksi, peneliti mendapatkan dan informasi yang di perlukan dalam penelitian ini dengan melakukan penelitian pada pabrik roti CV Galuh Sari .

Unit analisis pada penelitian ini adalah pabrik roti CV Galuh Sari . Adapun yang menjadi alasan kenapa peneliti memilih pabrik roti CV Galuh Sari sebagai subjek penelitian karena adanya sebuah masalah dalam perhitungan harga pokok produksi yang mengakibatkan ketidakakuratan dalam menentukan harga pokok produksi. Penulis melakukan penelitian pada pabrik roti CV Galuh Sari yang berlokasi di Jln. Panaragan kidul, Panaragan Kecamatan Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat.

3.3. Jenis dan Sumber Data

Jenis data penelitian yang digunakan dalam peneliti adalah data kuantitatif dimana data kuantitatif diartikan sebagai metode penelitian yang menekankan pada analisis data-data angka yang diolah dengan metode statis (Bambang,2017,9). Sedangkan menurut Imam (2018, 150) data kuantitatif adalah analisis data yang berupa angka-angka seperti angka nominal, angka ordinal, interval ataupun rasio. Menurut penelitian pada ahli peneliti menggunakan data kuantitatif karena penelitian yang akan diteliti memerlukan proses perhitungan.

Sumber data yang digunakan peneliti merupakan data primer. Menurut hidayat et al (2021, 264) data primer adalah sumber daya yang didapatkan oleh peneliti secara langsung dari sumber aslinya dan bukan melalui orang lain. Oleh karena itu penulis mengumpulkan data sendiri dan tanpa perantara, peneliti mengolah data yang relevan, kemudian disusun untuk dipelajari dan juga menganalisis lebih lanjut untuk diolah

menggunakan metode *full costing* untuk menjadi pertimbangan dalam penetapan harga pokok produksi terhadap harga jual.

3.4. Operasionalisasi Variabel

Secara teoritis variabel dapat didefinisikan sebagai atribut seseorang, atau objek yang mempunyai variasi antara satu dengan yang lain atau objek dengan objek yang lain (Hatch & Farhady 1981 dikutip oleh Bambang, 2017, 36).

Jadi kesimpulannya bahwa operasionalisasi variabel adalah petunjuk bagaimana cara kita untuk mengukur variabel yang berdasarkan dengan karakteristik yang dapat diobservasi pada judul yang telah diterapkan.

Dalam penelitian yang diteliti oleh penulis ini dengan judul Implementasi *full costing* Pada Pabrik Roti Cv Galuh Sari Sebagai Upaya Memaksimalkan Laba Penjualan Tahun 2018-2022, maka operasionalisasi variabel atau petunjuk dalam mengukur variabel dapat dilihat dalam tabel 3.1

Tabel 3. 1. : Operasionalisasi Variabel

| Variabel | Sub Variabel | Indikator | Ukuran | Skala |
|----------------------|----------------------------|---|---|-------|
| Harga Pokok Produksi | Metode <i>Full costing</i> | Biaya Bahan Baku | Kuantitas x harga per unit bahan baku | Rasio |
| | | Biaya Tenaga Kerja Langsung | Jumlah tenaga kerja x upah per hari | Rasio |
| | | Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel | Biaya listrik + biaya bahan penolong | Rasio |
| | | Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap | Biaya depresiasi + biaya pemeliharaan | Rasio |
| Harga Jual | <i>Cost Plus Pricing</i> | Harga pokok produksi dan mark up | Harga jual total = biaya total + (% <i>Mark up</i> x Biaya Total) | Rasio |
| Laba | Laba bersih | Total pendapatan perusahaan dikurangi total beban perusahaan. | Pendapatan – total beban/pengeluaran | Rasio |

3.5. Metode Pengumpulan Data

Dalam proses pengumpulan data untuk penelitian ini peneliti menggunakan metode survei. Menurut Sugiyono (2017, 6) metode survei digunakan untuk mendapatkan data dari tempat tertentu yang alamiah (bukan buatan), peneliti melakukan perlakuan dalam mengumpulkan data seperti wawancara. Teknik pengumpulan data yang dilakukan peneliti dalam penelitian ini adalah wawancara, menurut Sudaryono (2018, 212) wawancara adalah suatu pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh informasi secara langsung dari sumbernya. Dapat disimpulkan metode wawancara merupakan teknik pengumpulan data dengan menggunakan pertanyaan secara lisan dan tertulis kepada subjek penelitian terkait data yang diinginkan. Teknik pengumpulan data yang dilakukan peneliti langsung melakukan mewawancarai pemilik dari pabrik roti CV Galuh Sari dalam mendapatkan informasi mengenai data yang berhubungan dengan penelitian yang dilakukan. Data yang didapatkan berupa dokumen keuangan pada pabrik roti CV Galuh Sari .

1. Survei

Survei adalah metode pengumpulan data primer dengan melakukan penelitian langsung ke lapangan untuk mendapatkan informasi melalui pengajuan pertanyaan kepada responden individu. Penulis bertemu langsung secara fisik dengan bapak Amir Syaripudin selaku pemilik pabrik roti CV Galuh Sari.

2. Wawancara (*Interview*)

Wawancara adalah komunikasi dua arah untuk mendapatkan data dari responden. Teknik ini merupakan salah satu cara untuk mendapatkan informasi secara primer sebagai penunjang untuk melakukan penelitian. Wawancara dilakukan langsung dengan bapak Amir Syaripudin selaku pemilik CV Galuh Sari.

3. Dokumentasi

Metode dokumentasi ini digunakan peneliti untuk mengumpulkan data berupa data-data tertulis seperti profil, struktur organisasi dan visi misi, serta data-data lainnya. Sehingga peneliti bisa mendapatkan informasi atau keterangan dan penjelasan serta pemikiran tentang fenomena yang masih terpercaya dan sesuai dengan masalah penelitian. Penulis melakukan dokumentasi dengan melihat dan melakukan pemotretan pada CV Galuh Sari secara langsung.

3.6. Metode Pengolahan Data / Analisis Data

Analisis data pada penelitian ini adalah deskriptif (eksploratif) yang bersifat kuantitatif. Adapun metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *full costing* yaitu dengan mengumpulkan data produksi dalam periode tertentu, mengumpulkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya tidak langsung pabrik untuk periode tertentu, menyusun laporan produksi menghitung output yang setara dan menghitung biaya satuan. Sehingga membandingkan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan dengan teori sesuai atau tidak sesuai.

Metode analisis deskriptif Kuantitatif digunakan untuk menjelaskan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* kemudian informasi tersebut akan dijadikan landasan dalam penentuan harga pokok produksi. Langkah-langkah dalam proses analisis harga pokok produksi pabrik roti CV Galuh Sari adalah sebagai berikut.

1. Mengumpulkan data dari hasil survey, wawancara dan dokumentasi terkait unsur-unsur biaya yang akan digunakan dalam menentukan harga pokok produksi pada CV Galuh Sari.
2. Mengidentifikasi biaya-biaya yang berkaitan dengan proses produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik.
3. Menghitung harga pokok produksi yang dilakukan CV Galuh Sari berdasarkan data yang diperoleh dari CV Galuh Sari. Rumus untuk menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode CV Galuh Sari:

| | |
|------------------------------------|--------------|
| Biaya bahan baku | xxx |
| Biaya tenaga kerja langsung | xxx |
| Biaya overhead pabrik | <u>xxx +</u> |
| Harga pokok produksi CV Galuh Sari | xxx |

4. Menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*.
 - a. Rumus untuk menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*

| | |
|----------------------------------|------------|
| Biaya bahan baku | xxx |
| Biaya tenaga kerja langsung | xxx |
| Biaya overhead pabrik: | |
| -Variabel | xxx |
| -Tetap | xxx |
| Total biaya overhead | <u>xxx</u> |
| Harga pokok produksi biaya penuh | <u>xxx</u> |

5. Menentukan harga pokok produksi yang tepat dari ketiga metode tersebut.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Perusahaan

4.1.1. Sejarah dan Perkembangan CV Galuh Sari

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik pabrik CV Galuh Sari ini merupakan sebuah usaha pabrik pembuatan roti. Jenis roti yang diproduksi oleh CV Galuh Sari adalah roti tawar. Usaha ini didirikan oleh Bapak Amir Syarifudin dan Iah Maemunah sejak tahun 2000, yang beralamatkan di jalan Panaragan Kidul, RT.01/RW.05, kecamatan Bogor Tengah 16125.

Awal mula sebelum terbentuknya CV Galuh Sari, tidak banyak yang tahu pasangan suami istri tersebut memulai usahanya dari nol. Tahun 1997, Bapak Amir Syarifudin awalnya hanya pedagang kue pancong keliling yang disebut bandros. Penghasilan mereka tetap di syukuri dengan lapang dada. Ia kemudian sempat beralih jualan kue dorayaki, jaluannya pun masih keliling memakai pikulan. Pak Amir kemudian menemukan peruntungannya saat jualan roti bakar Bandung. Saat itu keinginannya mendirikan pabrik roti sendiri begitu besar di benaknya. Tahun 2000 Bapak Amir mendirikan pabrik roti, perlahan tapi pasti usahanya terus berkembang. Produksi rotinya terus mengalami peningkatan pesat seiring banyaknya permintaan. Kini Pabrik roti CV Galuh Sari sudah memproduksi hampir 1.300 roti sehari dan memperkerjakan 8 orang.

1. Visi
 - b. Memenuhi kebutuhan masyarakat akan cemilan yang mengenyangkan.
 - c. Menjadi perusahaan roti terpercaya dengan produk yang berkualitas.
2. Misi
 - a. Selalu berinovasi untuk memberikan produk yang berkualitas sesuai dengan keinginan konsumen.
 - b. Menjalin hubungan yang baik secara kekeluargaan dengan karyawan.
 - c. Mengedepankan etika yang baik dengan pelanggan.
 - d. Memberikan harga jual roti yang murah dengan kualitas yang terbaik.

4.1.2. Kegiatan Usaha

CV Galuh Sari memiliki kegiatan usaha yang rutin dilakukan setiap harinya. Dalam menjalankan kegiatannya CV Galuh Sari memiliki beberapa karyawan sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya masing-masing. Hingga saat ini CV Galuh Sari memiliki 8 orang karyawan. Jam kerja karyawan CV Galuh Sari dalam satu minggu adalah 6 hari kerja, mulai pukul 08.00 sampai dengan 17.00 WIB termasuk jam istirahat selama satu jam.

Kegiatan produksi yang dilakukan oleh CV Galuh Sari mencakup beberapa proses. Selain menggunakan tenaga manusia, proses adonan juga menggunakan mesin mixer, proses pemanggangan nya pun menggunakan oven.

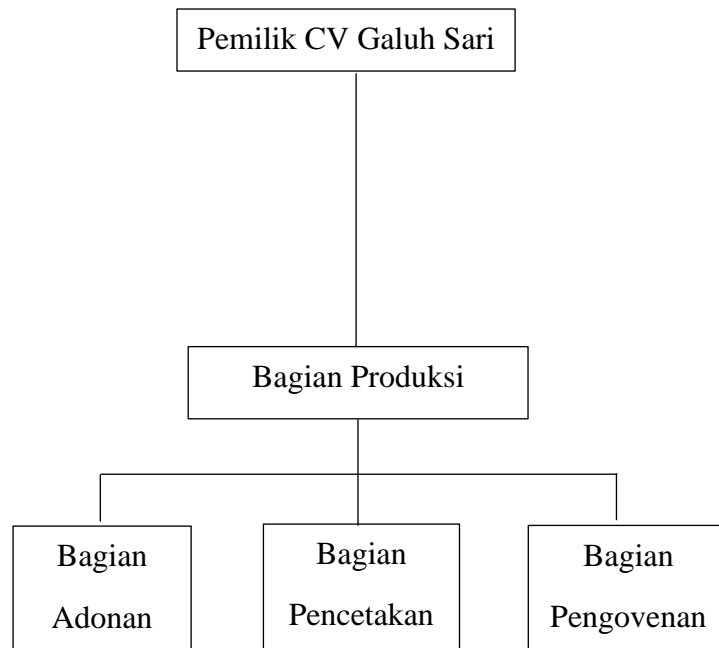
1. Persiapan Bahan Baku

Dalam tahap ini yaitu menyediakan semua bahan baku yang akan diolah menjadi produk roti seperti : tepung terigu, mentega, gula, susu, telur, ragi.

2. **Proses Pencampuran Bahan Baku**
Setelah semua bahan baku di kumpulkan, tahap selanjutnya yaitu melakukan pencampuran semua bahan baku yang kemudian dimasukkan kedalam mixer, kemudian adonan didiamkan beberapa saat.
3. **Pembagian Adonan**
Setelah adonan diaduk sampai tercampur rata, maka adonan tersebut di timbang untuk dibagi menjadi beberapa bagian untuk di masukan kedalam mixer pembagi.
4. **Penggulungan Adonan**
Tahap selanjutnya setelah adonan dibagi menggunakan mixer pembagi yaitu tahap penggulungan, adonan akan berbentuk seperti roll yang lonjong.
5. **Memasukan Adonan Ke Loyang**
Setelah adonan di gulung, tahap selanjutnya adalah memasukan adonan ke dalam loyang yang telah disiapkan untuk pemanggangan adonan. Dalam tahap ini, adonan roti didiamkan terlebih dahulu sampai mengembang.
6. **Proses Pemanggangan Roti**
Setelah adonan mengembang, maka tahap selanjutnya adalah memasukan adonan tersebut kedalam oven. Pemanggangan ini menggunakan oven.
7. **Adonan didinginkan**
Setelah adonan yang di panggang tersebut telah matang, maka tahap selanjutnya adalah mendinginkan roti tersebut. Proses pendingin ini biasanya didiamkan selama 2-3 jam di suhu lingkungan pabrik. Dalam tahap ini biasanya dilakukan pengecekan kondisi roti, memenuhi syarat lolos untuk dikemas atau tidak.
8. **Pengemasan**
Selanjutnya roti yang sudah dingin akan dikemas kedalam kemasan plastik

4.1.3 Struktur Organisasi dan Uraian Tugas

Tujuan awal dari CV Galuh Sari ini adalah untuk dapat memenuhi kebutuhan keluarga serta membuka lapangan pekerjaan. Namun, seiring berkembangnya usaha yang dijalankan, tujuan perusahaan juga untuk mengembangkan inovasi agar usaha lebih maju dan berkembang serta dapat bersaing di pasaran. Saat ini perusahaan memiliki 8 orang karyawan dalam proses produksi dan pemasaran hariannya. CV Galuh Sari tidak memiliki struktur organisasi formal, sehingga struktur organisasinya masih tergolong sederhana. Struktur organisasi CV Galuh Sari dapat dilihat pada diagram berikut ini:



Gambar 4. 1. Struktur Organisasi CV Galuh Sari

Tugas dan tanggung jawab dari masing-masing bagian pada struktur organisasi CV Galuh Sari adalah sebagai berikut:

1. Pemilik CV Galuh Sari
Pemilik perusahaan bertugas untuk mengkoordinasikan kegiatan perusahaan, menempatkan pekerja, menyusun kebijaksanaan, serta berperan penting dalam pengambilan keputusan. Karena perusahaan ini belum memiliki banyak karyawan, maka dari itu pimpinan juga merangkap tugas sebagai bagian keuangan atau administrasi.
2. Bagian Produksi
 - a. Bagian Adonan
Pekerja pada bagian adonan bertugas untuk membuat adonan roti dengan mencampurkan beberapa bahan baku utama.
 - b. Bagian Pencetakan
Pekerja pada bagian pencetakan bertugas untuk membagi adonan roti dalam beberapa bagian menggunakan alat pembagi, kemudian membentuk (mencetak) dengan cetakan roti.
 - c. Bagian Pengovenan
Pekerja pada bagian pengovenan bertugas untuk menyiapkan alat pemanggang (oven) dengan memanaskan alat tersebut sesuai dengan standar yang ditetapkan, kemudian memasukkan adonan roti yang telah dicetak. Bagian ini haruslah teliti untuk mengatur suhu dan waktu pemanggang agar kematangan roti dapat optimal. Setelah itu barulah roti di kemas dan siap dijual kepada konsumen.

4.2. Pembahasan

4.2.1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut CV Galuh Sari

CV Galuh Sari dalam menghitung harga pokok produksi perusahaan masih menggunakan perhitungan yang sederhana sehingga membebankan pembebanan biaya produksi yang dikeluarkan tidak terhitung secara tepat dan akurat. CV Galuh Sari tidak membebankan biaya produksi dengan baik seperti biaya *overhead* pabrik kedalam perhitungan harga pokok produksi karena ketidaktahuan pemilik mengenai biaya *overhead* pabrik, hal ini tentu akan mempengaruhi perhitungan harga pokok produksinya. Hal ini juga bisa mempengaruhi penentuan harga jual roti dalam memperoleh laba. Adapun hasil wawancara dengan pemilik perusahaan, menjelaskan bahwa dalam menghitung harga pokok produksi roti terdapat beberapa jenis biaya yang telah diklasifikasikan oleh perusahaan. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan yaitu dengan menjumlahkan biaya bahan baku, upah tenaga kerja dan beberapa biaya penolong lainnya. Berikut ini merupakan biaya biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam memproduksi roti pada Tahun 2018-2022.

1. Biaya Bahan Baku

Dalam membuat suatu produk, bahan baku merupakan unsur utama dalam melakukan proses produksi. Perusahaan menggunakan bahan baku utama dalam pembuatan roti tawar ini yaitu tepung terigu, mentega, gula, susu, telur, dan ragi. Pada tahun 2021 CV Galuh Sari memproduksi rata-rata 1.040 roti setiap harinya, sedangkan pada tahun 2022 CV Galuh Sari memproduksi rata-rata 1.560 roti setiap harinya. Untuk memudahkan perhitungan biaya bahan baku yang dikeluarkan, maka dibuat tabel terpisah antara Tahun 2018 dan tahun 2022. Berikut ini tabel biaya bahan baku yang digunakan dalam memproduksi roti tawar CV Galuh Sari pada tahun 2018 dan tahun 2022, yaitu:

a) Biaya Bahan Baku Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2018

Tabel 4. 1. Biaya Bahan Baku Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2018 (Rp)

| No | Keterangan | Kuantitas | Harga Beli (Rp) | Jumlah (Rp) |
|-------|---------------|--------------|----------------------------|-------------|
| 1 | Tepung Terigu | 78.000 kg | 200.000 / (1 karung 25 kg) | 624.000.000 |
| 2 | Mentega | 4.680 kg | 15.000 / kg | 70.200.000 |
| 3 | Gula | 6.240 kg | 10.000 / kg | 62.400.000 |
| 4 | Susu | 1.872 kg | 15.000 / kg | 28.080.000 |
| 5 | Telur | 10.296 butir | 1.200 / butir | 12.355.200 |
| 6 | Ragi | 936 kg | 60.000 / kg | 56.160.000 |
| Total | | | | 853.195.200 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa total biaya bahan baku yang dikeluarkan perusahaan pada tahun 2018 sebesar Rp853.195.200.

b) Biaya Bahan Baku Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2019

Tabel 4. 2 Biaya Bahan Baku Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2019 (Rp)

| No | Keterangan | Kuantitas | Harga Beli (Rp) | Jumlah (Rp) |
|-------|---------------|--------------|----------------------------|-------------|
| 1 | Tepung Terigu | 78.000 kg | 206.000 / (1 karung 25 kg) | 642.720.000 |
| 2 | Mentega | 4.680 kg | 15.000 / kg | 70.200.000 |
| 3 | Gula | 6.240 kg | 10.000 / kg | 62.400.000 |
| 4 | Susu | 1.872 kg | 15.000 / kg | 28.080.000 |
| 5 | Telur | 10.296 butir | 1.800 / butir | 18.532.800 |
| 6 | Ragi | 936 kg | 61.000 / kg | 57.096.000 |
| Total | | | | 879.028.800 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa total biaya bahan baku yang dikeluarkan perusahaan pada tahun 2019 sebesar Rp879.028.800. Dapat diketahui bahwa biaya bahan baku terjadi kenaikan pada tepung terigu, telur dan ragi.

c) Biaya Bahan Baku Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2020

Tabel 4. 3. Biaya Bahan Baku Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2020 (Rp)

| No | Keterangan | Kuantitas | Harga Beli (Rp) | Jumlah (Rp) |
|-------|---------------|--------------|----------------------------|-------------|
| 1 | Tepung Terigu | 78.000 kg | 215.000 / (1 karung 25 kg) | 670.800.000 |
| 2 | Mentega | 4.680 kg | 17.000 / kg | 79.560.000 |
| 3 | Gula | 6.240 kg | 12.000 / kg | 74.880.000 |
| 4 | Susu | 1.872 kg | 16.000 / kg | 29.952.000 |
| 5 | Telur | 10.296 butir | 1.500 / butir | 15.444.000 |
| 6 | Ragi | 936 kg | 65.000 / kg | 60.840.000 |
| Total | | | | 931.476.000 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas pada tahun 2020 total biaya bahan baku sebesar Rp931.476.000. Dapat diketahui bahwa penurunan kuantitas dan biaya bahan baku terjadi kenaikan

d) Biaya Bahan Baku Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2021

Tabel 4. 4 Biaya Bahan Baku Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2021 (Rp)

| No | Keterangan | Kuantitas | Harga Beli (Rp) | Jumlah (Rp) |
|--------------|---------------|-------------|----------------------------|--------------------|
| 1 | Tepung Terigu | 62.400 kg | 218.000 / (1 karung 25 kg) | 544.128.000 |
| 2 | Mentega | 3.744 kg | 17.000 / kg | 63.648.000 |
| 3 | Gula | 4.992 kg | 12.000 / kg | 59.904.000 |
| 4 | Susu | 1.248 kg | 16.000 / kg | 19.968.000 |
| 5 | Telur | 7.488 butir | 1.500 / butir | 11.232.000 |
| 6 | Ragi | 624 kg | 68.000 / kg | 42.432.000 |
| Total | | | | 741.312.000 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa total biaya bahan baku yang dikeluarkan perusahaan pada tahun 2021 sebesar Rp741.312.000.

e) Biaya Bahan Baku CV Galuh Sari Tahun 2022.

Tabel 4. 5. Biaya Bahan Baku Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2022 (Rp)

| No. | Keterangan | Kuantitas | Harga Beli (Rp) | Jumlah (Rp) |
|--------------|---------------|--------------|----------------------------|----------------------|
| 1 | Tepung Terigu | 78.000 kg | 245.000 / (1 karung 25 kg) | 764.400.000 |
| 2 | Mentega | 4.680 kg | 22.000 / kg | 102.960.000 |
| 3 | Gula | 6.240 kg | 15.000 / kg | 93.600.000 |
| 4 | Susu | 1.872 kg | 21.000 / kg | 39.312.000 |
| 5 | Telur | 10.296 butir | 2.000 / butir | 20.592.000 |
| 6 | Ragi | 936 kg | 72.000 / kg | 67.392.000 |
| Total | | | | 1.088.256.000 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas pada tahun 2022 total biaya bahan baku sebesar Rp 1.088.256.000. Dapat diketahui bahwa biaya bahan baku terjadi kenaikan, karena bahan baku utama yaitu tepung terigu mengalami kenaikan harga yang tinggi begitupun dengan harga mentega. Sedangkan bahan baku lainnya juga yang mengalami kenaikan harga, namun tidak begitu naik harga secara drastis seperti bahan baku utama tepung terigu.

2. Bagian Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung bagian produksi merupakan upah harian yang diberikan kepada tenaga kerja yang terlibat secara langsung dalam proses pembuatan roti tawar yang dimulai dari bahan baku sampai menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Seluruh proses produksi dari awal hingga akhir dikerjakan bersama-sama oleh

karyawan. Proses produksi baru akan dimulai ketika seluruh bahan baku telah tersedia seluruhnya. Berikut tabel biaya tenaga kerja bagian produksi CV Galuh Sari:

Tabel 4. 6. Biaya Tenaga Kerja Bagian Produksi CV Galuh Sari

Tahun 2018, 2019, 2020, 2021 dan 2022.

| Nama Tenaga Kerja | Hari Kerja Pertahun | Upah Perhari (Rp) | Upah Pertahun (Rp) |
|-----------------------------------|------------------------|-------------------|--------------------|
| Rizki | 312 Hari | 120.000 | 37.440.000 |
| Bayu | 312 Hari | 120.000 | 37.440.000 |
| Awing | 312 Hari | 120.000 | 37.440.000 |
| Asep | 312 Hari | 120.000 | 37.440.000 |
| Kojek | 312 Hari | 120.000 | 37.440.000 |
| Yanto | 312 Hari | 120.000 | 37.440.000 |
| Zenal | 312 Hari | 120.000 | 37.440.000 |
| Fadil | 312 Hari | 120.000 | 37.440.000 |
| Total Biaya Tenaga Kerja Pertahun | | | 299.520.000 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas upah diperhitungkan secara harian, jadi dapat diketahui dalam setahun, setiap pekerja mendapat upah sebesar Rp 37.440.000. Upah pertahun ini pada tahun 2018, 2019, 2020, 2021 dan 2022 tidak ada kenaikan atau penurunan upah, jadi biaya pertahunnya yang harus dikeluarkan untuk tenaga kerja dari tahun 2018 sampai 2022 masih sama yaitu Rp 299.520.000

3. Biaya Bahan Penolong

Terdapat beberapa biaya bahan penolong yang digunakan dalam proses produksi roti tawar yaitu berupa air yang digunakan untuk mencampurkan bahan baku pembuatan roti tawar dengan menggunakan mixer, gas yang digunakan sebagai bahan bakar kompor untuk memasak roti tawar, serta plastik yang digunakan untuk mengemas roti tawar. Untuk memudahkan perhitungan biaya bahan penolong yang dikeluarkan perusahaan, maka dibuat tabel tahun 2018 dan 2022 sebagai berikut:

a) Biaya Bahan Penolong Tahun 2018-2022.

Tabel 4. 7 . Biaya Penolong Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2018-2022 (Rp)

| Tahun | Keterangan | Pemakaian | |
|--------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| | | Perbulan (Rp) | Pertahun (Rp) |
| 2018 | Gas | 4.500.000 | 54.000.000 |
| | Listrik | 1.850.000 | 22.200.000 |
| | Kemasan plastic | 1.230.000 | 14.760.000 |
| Total | | 7.580.000 | 90.960.000 |
| 2019 | Gas | 4.850.000 | 58.200.000 |
| | Listrik | 2.000.000 | 24.000.000 |
| | Kemasan plastic | 1.312.000 | 15.744.000 |
| Total | | 11.890.000 | 97.944.000 |
| 2020 | Gas | 5.200.000 | 62.400.000 |
| | Listrik | 2.200.000 | 26.400.000 |
| | Kemasan plastic | 1.394.000 | 16.728.000 |
| Total | | 8.794.000 | 105.528.000 |
| 2021 | Gas | 5.200.000 | 62.400.000 |
| | Listrik | 2.000.000 | 24.000.000 |
| | Kemasan plastic | 1.394.000 | 16.728.000 |
| Total | | 8.594.000 | 103.128.000 |
| 2022 | Gas | 6.500.000 | 78.000.000 |
| | Listrik | 2.500.000 | 30.000.000 |
| | Kemasan plastic | 2.890.000 | 34.680.000 |
| Total | | 11.890.000 | 142.680.000 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui biaya bahan penolong pada tahun 2018 sebesar Rp90.960.000 dan tahun 2019 mengalami kenaikan biaya penolong sebesar Rp97.944.000, pada tahun 2020 jumlah biaya penolong sebesar Rp105.528.000, sedangkan jumlah bahan penolong pada tahun 2021 sebesar Rp103.128.000, dan biaya penolong pada tahun 2022 mengalami kenaikann sebesar Rp142.680.000. Kenaikan gas, PDAM dan kemasan plastik pada tahun 2022 dikarenakan adanya kenaikan jumlah produksi roti tawar.

Setelah mengetahui biaya-biaya yang dikeluarkan seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya bahan penolong dalam proses produksi roti tawar yang dimulai dari pengolahan bahan baku menjadi barang jadi, maka biaya pada perhitungan harga pokok produksi roti tawar adalah sebagai berikut:

Tabel 4. 8. Harga Pokok Produksi Roti Tawar tahun 2018-2022.

Berikut adalah perhitungan harga pokok produksi roti tawar yang dikeluarkan oleh CV Galuh Sari tahun 2018, 2019, 2020, 2021, dan 2022.

| No | Jenis Biaya | Total Biaya Pertahun | | | | |
|----|--|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| | | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 | 2022 |
| 1 | Biaya Bahan Baku | | | | | |
| | Tepung Terigu | 624.000.000 | 624.720.000 | 670.800.000 | 544.128.000 | 764.400.000 |
| | Mentega | 70.200.000 | 70.200.000 | 79.560.000 | 63.648.000 | 102.960.000 |
| | Gula | 62.400.000 | 62.400.000 | 74.880.000 | 59.904.000 | 93.600.000 |
| | Susu | 28.080.000 | 28.080.000 | 29.952.000 | 19.968.000 | 39.312.000 |
| | Telur | 12.355.200 | 18.532.800 | 15.444.000 | 11.232.000 | 20.592.000 |
| | Ragi | 56.160.000 | 57.096.000 | 60.840.000 | 42.432.000 | 67.392.000 |
| | Total Bahan Baku | 853.195.200 | 879.028.800 | 931.476.000 | 741.312.000 | 1.088.256.000 |
| 2 | Biaya Tenaga Kerja Langsung | 299.520.000 | 299.520.000 | 299.520.000 | 299.520.000 | 299.520.000 |
| 3 | Biaya Bahan Penolong: | | | | | |
| | Gas | 54.000.000 | 58.200.000 | 62.400.000 | 62.400.000 | 78.000.000 |
| | PDAM | 5.700.000 | 5.850.000 | 26.400.000 | 5.280.000 | 6.000.000 |
| | Kemasan Plastik | 31.620.000 | 32.640.000 | 16.728.000 | 16.728.000 | 34.680.000 |
| | Total bahan penolong | 91.320.000 | 96.690.000 | 105.528.000 | 84.408.000 | 118.680.000 |
| | Total Biaya Produksi | 1.244.035.200 | 1.275.238.800 | 1.336.524.000 | 1.125.240.000 | 1.506.456.000 |
| | Jumlah Produksi Pertahun (Loyang) | 405.600 | 405.600 | 405.600 | 324.480 | 405.600 |
| | Harga pokok produksi/loyang | 3.067 | 3.144 | 3.295 | 3.467 | 3.714 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui dari harga pokok produksi per loyang pertahun mengalami kenaikan. Hal ini menyebabkan harga pokok produksi ini meningkat yaitu karena biaya bahan baku utama tepung terigu mengalami kenaikan harga yang tinggi begitupun dengan harga mentega. Sedangkan bahan baku lainnya juga yang mengalami kenaikan harga, namun tidak begitu naik harga secara drastis seperti bahan baku utama tepung terigu.

Selain itu hal ini terjadi karena adanya biaya bahan baku yang meningkat seiring dengan pergantian tiap tahunnya. Namun pada tahun 2021 CV Galuh Sari menurunkan jumlah unit produksinya, dan tahun 2022 memutuskan untuk menaikkan jumlah unit produksinya.

Pada tahun 2018 CV Galuh Sari satu kali produksi sebanyak 1.300 loyang roti tawar (1.300 loyang x 26 hari = 33.800 loyang perbulan, maka 33.800 loyang x 12 bulan = 405.600 loyang pertahun). Bahwa dalam memproduksi 405.600 loyang roti tawar total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp1.244.035.200 sehingga memperoleh harga pokok produksi dengan harga Rp3.067. Pada tahun 2019 dan 2020 Sari satu kali produksi sebanyak 1.300 loyang roti tawar (1.300 loyang x 26 hari = 33.800 loyang

perbulan, maka $33.800 \text{ loyang} \times 12 \text{ bulan} = 405.600 \text{ loyang pertahun}$). Bahwa dalam memproduksi 405.600 loyang roti tawar total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp1.275.238.800 dengan harga pokok produksi Rp3.144 dan tahun 2020 yang dikeluarkan sebesar Rp1.336.524.000 dengan harga pokok produksi Rp3.295. Tahun 2021 mengalami penurunan menjadi 1.040 loyang roti tawar. ($1.040 \text{ loyang} \times 26 \text{ hari} = 27.040 \text{ loyang per bulan}$, maka $27.040 \times 12 \text{ bulan} = 324.480 \text{ loyang setahun}$). Dalam memproduksi 324.480 loyang roti tawar pertahun total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp1.125.240.000 dengan harga pokok produksi Rp3.467. Tahun 2022 mengalami kenaikan lagi sebanyak 1.300 loyang roti tawar ($1.300 \text{ loyang} \times 26 \text{ hari} = 33.800 \text{ loyang perbulan}$, maka $33.800 \text{ loyang} \times 12 \text{ bulan} = 405.600 \text{ loyang pertahun}$). Bahwa dalam memproduksi 405.600 loyang roti tawar total biaya produksi yang dikeluarkan sebesar Rp1.506.456.000 000 dengan harga pokok produksi Rp3.714.

4.3. Analisis dari Variabel yang Diteliti Pada Lokasi Penelitian

4.3.1. Penentuan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* adalah dengan cara menghitung seluruh biaya yang mempengaruhi proses produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap. Metode *full costing* adalah metode yang mengutamakan rincian detail dalam setiap penentuan biaya produksi. Dalam perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan *full costing*, terdapat beberapa biaya yang mempengaruhi proses produksi belum diperhitungkan oleh perusahaan namun akan diperhitungkan oleh peneliti. Biaya tersebut terdiri dari biaya listrik, biaya depresiasi dan biaya pemeliharaan mesin. Biaya tersebut akan dihitung sebagai bagian dari biaya produksi dikarenakan dalam metode *full costing*, seluruh biaya produksi harus diperhitungkan dalam menentukan total harga pokok produksi secara tepat yang nantinya akan dijadikan dasar penentuan harga jual roti tawar. Berikut adalah beberapa biaya yang belum diperhitungkan oleh perusahaan.

1. Biaya *Overhead* Pabrik Variabel

Selain dari biaya bahan penolong yang termasuk kedalam biaya *overhead* pabrik variabel, Adapun biaya-biaya berikut ini juga termasuk kedalam biaya *overhead* pabrik variabel yang belum dimasukkan kedalam perhitungan harga pokok produksi.

a). Biaya Listrik

Listrik diperlukan sebagai tenaga untuk mengoperasikan mixer, mixer pembagi. Berikut ini perhitungan biaya listrik yang digunakan selama tahun 2018-2022:

Tabel 4. 9. Biaya Listrik CV Galuh Sari Tahun 2018-2022 (Rp)

| Tahun | Perbulan (Rp) | Pertahun (Rp) |
|-------|---------------|---------------|
| 2018 | 1.800.000 | 21.600.000 |
| 2019 | 1.950.000 | 23.400.000 |
| 2020 | 2.100.000 | 25.200.000 |
| 2021 | 2.000.000 | 24.000.000 |
| 2022 | 2.500.000 | 30.000.000 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Dapat diketahui pada tahun 2018 biaya listrik yang dikeluarkan sebesar Rp21.600.000, tahun 2019 biaya listrik yang dikeluarkan sebesar Rp23.400.000, tahun 2020 biaya listrik yang dikeluarkan sebesar Rp25.200.000, tahun 2021 biaya Listrik yang dikeluarkan sebesar Rp24.000.000 dan pada tahun 2022 mengalami kenaikan sebesar Rp30.000.000.

2. Biaya Overhead Pabrik Tetap

a). Biaya Penyusutan Aset Tetap

Biaya penyusutan aset tetap adalah biaya yang timbul karena adanya penggunaan aset tetap yang dimiliki oleh perusahaan. Biaya perolehan aset tetap muncul karena penggunaan aset tetap yang dipakai secara terus menerus sehingga terjadi penurunan atau penyusutan manfaat serta kualitasnya. Dalam proses produksinya perusahaan tidak menghitung biaya penyusutan aset tetap alat produksi kedalam harga pokok produksi. Hal ini disebabkan karena perusahaan mengklasifikasikan alat produksi sebagai modal awal perusahaan. Alat yang digunakan perusahaan dalam proses produksinya yaitu berupa mixer, mixer pembagi, oven, timbangan, cetakan atau loyang, serta bangunan pabrik yang digunakan sebagai tempat proses roti tawar yang dimiliki oleh perusahaan. Perhitungan biaya perolehan aset tetap CV Galuh Sari pada Tahun 2018-2022 dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 4. 10. Biaya penyusutan aset tetap CV Galuh Sari Tahun 2018-2022. (Rp)

| Keterangan | Harga Perolehan (Rp) | Jumlah Aset | Biaya Perolehan (Rp) | Manfaat Ekonomis (Tahun) | Penyusutan pertahun (Rp) |
|--|----------------------|-------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|
| Mixer | 15.000.000 | 1 | 15.000.000 | 10 | 1.500.000 |
| Mesin Pembagi | 13.500.000 | 1 | 13.500.000 | 15 | 900.000 |
| Oven | 24.500.000 | 2 | 49.000.000 | 10 | 4.900.000 |
| Kompur | 1.500.000 | 2 | 3.000.000 | 15 | 200.000 |
| Timbangan | 220.000 | 1 | 220.000 | 10 | 2.200 |
| Loyang | 20.000 | 130 | 2.600.000 | 4 | 650.000 |
| Bangunan Pabrik | 500.000.000 | 1 | 500.000.000 | 20 | 25.000.000 |
| Total biaya depresiasi aset tetap Dalam Satu Tahun | | | | | 33.152.200 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Dari perhitungan tabel diatas dapat kita lihat bahwa total beban depresiasi CV Galuh Sari pertahun sebesar Rp33.152.200 yang didapat dari biaya investasi dibagi umur ekonomis.

Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* berbeda dengan perhitungan yang digunakan oleh perusahaan. Metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi akan membagi biaya overhead pabrik menjadi dua kelompok yaitu biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variabel. Dengan metode *full costing* semua biaya yang digunakan dalam proses produksi diklasifikasikan sebagai biaya produksi, baik yang bersifat variabel maupun bersifat tetap.

b). Biaya Pemeliharaan Mesin

Aset yang dimiliki oleh suatu perusahaan harus dijaga dan dipelihara dengan baik agar dapat terus beroperasi dengan baik. CV Galuh Sari melakukan pemeliharaan mesin sesuai dengan kebutuhan yaitu pada saat mesin sudah waktunya untuk melakukan perawatan. Menurut Bapak Awing Selaku bagian produksi biasanya mesin ini tiap tahunnya dilakukan perawatan atau setidaknya di cek apakah ada kerusakan atau tidak. Mengenai biaya perawatan mesin biasanya yang dikeluarkan setiap tahunnya sebagai berikut:

Tabel 4. 11 Biaya Pemeliharaan Mesin Tahun 2018-2022 (Rp)

| Biaya | Tahun 2018-2022 | | |
|--------------------------------|-----------------|------------|------------------|
| | Jumlah Unit | Biaya (Rp) | Total Biaya (Rp) |
| Pemeliharaan mesin mixer | 1 | 840.000 | 840.000 |
| Pemeliharaan mesin pembagi | 1 | 460.000 | 460.000 |
| Pemeliharaan mesin oven | 2 | 750.000 | 1.500.000 |
| Total Biaya Pemeliharaan Mesin | | | 2.800.000 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Total biaya pemeliharaan mesin mixer pada tahun 2018-2022 sama yaitu Rp 840.000, dan untuk tahun 2018- 2022 pemeliharaan mesin pembagi sebesar Rp 460.000, sedangkan tahun 2018-2022 biaya pemeliharaan 2 mesin oven Rp 1.500.000, sehingga total biaya pemeliharaan mesin tahun 2018-2022 sebesar Rp2.800.000.

1. Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan Metode *Full Costing*.
Berikut ini adalah perhitungan harga pokok produksi roti tawar dengan menggunakan metode *full costing* pada CV Galuh sari tahun 2018.

Tabel 4. 12 Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan Metode *Full Costing* Pada CV Galuh Sari Tahun 2018 (Rp)

| No. | Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|-----------------------------|---|-----------------------|
| 1 | Biaya Bahan Baku Utama | |
| | Tepung Terigu | 624.000.000 |
| | Mentega | 70.200.000 |
| | Gula | 62.400.000 |
| | Susu | 28.080.000 |
| | Telur | 12.355.200 |
| | Ragi | 56.160.000 |
| | Total Biaya Bahan Baku | 853.195.200 |
| 2 | Biaya Tenaga Kerja Langsung | |
| | Total Tenaga Kerja Produksi | 299.520.000 |
| | | |
| 3 | Biaya Overhead Pabrik Variabel | |
| | Gas | 54.000.000 |
| | PDAM | 5.700.000 |
| | Kemasan plastik | 31.620.000 |
| | Listrik | 21.600.000 |
| | Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel | 112.920.000 |
| 4 | Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap | |
| | Biaya depresiasi mesin dan peralatan | 33.152.200 |
| | Biaya pemeliharaan mesin | 2.800.000 |
| | Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap | 35.952.200 |
| Total Biaya Produksi | | 1.301.587.400 |
| Roti Tawar Yang di Produksi | | 405.600 loyang |
| Harga Pokok Produksi/Loyang | | 3.209 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa dalam memproduksi 405.600 loyang roti tawar total biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan dengan menggunakan metode *full costing* pada tahun 2018 adalah sebesar Rp 1.301.587.400 sehingga memperoleh harga pokok produksi dengan harga Rp 3.209/loyang. Harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan metode *full costing* menghasilkan angka yang lebih tinggi karena terdapat beberapa biaya yang belum diperhitungkan oleh perusahaan ke dalam harga pokok produksinya.

2. Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan Metode *Full Costing*. Berikut ini adalah perhitungan harga pokok produksi roti tawar dengan menggunakan metode *full costing* pada CV Galuh Sari tahun 2019.

Tabel 4. 13. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan Metode Full Costing Pada CV Galuh Sari Tahun 2019 (Rp)

| No. | Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|-----------------------------|---|-----------------------|
| 1 | Biaya Bahan Baku Utama | |
| | Tepung Terigu | 624.720.000 |
| | Mentega | 70.200.000 |
| | Gula | 62.400.000 |
| | Susu | 28.080.000 |
| | Telur | 18.532.800 |
| | Ragi | 57.096.000 |
| | Total Biaya Bahan Baku | 879.028.800 |
| 2 | Biaya Tenaga Kerja Langsung | |
| | Total Tenaga Kerja Produksi | 299.520.000 |
| 3 | Biaya Overhead Pabrik Variabel | |
| | Gas | 58.200.000 |
| | PDAM | 5.850.000 |
| | Kemasan plastik | 32.640.000 |
| | Listrik | 23.400.000 |
| | Total Biaya Overhead Pabrik Variabel | 120.090.000 |
| 4 | Biaya Overhead Pabrik Tetap | |
| | Biaya depresiasi mesin dan peralatan | 33.152.200 |
| | Biaya pemeliharaan mesin | 2.800.000 |
| | Total Biaya Overhead Pabrik Tetap | 35.952.200 |
| Total Biaya Produksi | | 1.334.591.000 |
| Roti Tawar Yang di Produksi | | 405.600 loyang |
| Harga Pokok Produksi/Loyang | | 3.290 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa dalam memproduksi 405.600 loyang roti tawar total biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan dengan menggunakan metode *full costing* pada tahun 2019 adalah sebesar Rp 1.334.591.000 sehingga memperoleh harga pokok produksi dengan harga Rp 3.290/loyang. Harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan metode *full costing* menghasilkan angka yang lebih tinggi karena terdapat beberapa biaya yang belum diperhitungkan oleh perusahaan ke dalam harga pokok produksinya.

3. Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan Metode *Full Costing*. Berikut ini adalah perhitungan harga pokok produksi roti tawar dengan menggunakan metode *full costing* pada CV Galuh Sari tahun 2020.

Tabel 4. 14. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan Metode Full Costing Pada CV Galuh Sari Tahun 2020 (Rp)

| No. | Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|-----------------------------|---|-----------------------|
| 1 | Biaya Bahan Baku Utama | |
| | Tepung Terigu | 670.800.000 |
| | Mentega | 79.560.000 |
| | Gula | 74.880.000 |
| | Susu | 29.952.000 |
| | Telur | 15.444.000 |
| | Ragi | 60.840.000 |
| | Total Biaya Bahan Baku | 931.476.000 |
| 2 | Biaya Tenaga Kerja Langsung | |
| | Total Tenaga Kerja Produksi | 299.520.000 |
| 3 | Biaya Overhead Pabrik Variabel | |
| | Gas | 62.400.000 |
| | PDAM | 26.400.000 |
| | Kemasan plastik | 16.728.000 |
| | Listrik | 25.200.000 |
| | Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel | 130.728.000 |
| 4 | Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap | |
| | Biaya depresiasi mesin dan peralatan | 33.152.200 |
| | Biaya pemeliharaan mesin | 2.800.000 |
| | Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap | 35.952.200 |
| Total Biaya Produksi | | 1.397.676.200 |
| Roti Tawar Yang di Produksi | | 405.600 loyang |
| Harga Pokok Produksi/Loyang | | 3.446 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa dalam memproduksi 405.600 loyang roti tawar total biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan dengan menggunakan metode *full costing* pada tahun 2020 adalah sebesar Rp 1.397.676.200 sehingga memperoleh harga pokok produksi dengan harga Rp 3.446/loyang. Harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan metode *full costing* menghasilkan angka yang lebih tinggi karena terdapat beberapa biaya yang belum diperhitungkan oleh perusahaan ke dalam harga pokok produksinya.

4. Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan Metode *Full Costing*. Berikut ini adalah perhitungan harga pokok produksi roti tawar dengan menggunakan metode *full costing* pada CV Galuh sari tahun 2021.

Tabel 4. 15 Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan Metode Full Costing Pada CV Galuh Sari Tahun 2021 (Rp)

| No. | Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|-----------------------------|---|-----------------------|
| 1 | Biaya Bahan Baku Utama | |
| | Tepung Terigu | 544.128.000 |
| | Mentega | 63.648.000 |
| | Gula | 59.904.000 |
| | Susu | 19.968.000 |
| | Telur | 11.232.000 |
| | Ragi | 42.432.000 |
| | Total Biaya Bahan Baku | 741.312.000 |
| 2 | Biaya Tenaga Kerja Langsung | |
| | Total Tenaga Kerja Produksi | 299.520.000 |
| 3 | Biaya Overhead Pabrik Variabel | |
| | Gas | 62.400.000 |
| | PDAM | 5.280.000 |
| | Kemasan plastik | 16.728.000 |
| | Listrik | 24.000.000 |
| | Total Biaya Overhead Pabrik Variabel | 108.408.000 |
| 4 | Biaya Overhead Pabrik Tetap | |
| | Biaya depresiasi mesin dan peralatan | 33.152.200 |
| | Biaya pemeliharaan mesin | 2.800.000 |
| | Total Biaya Overhead Pabrik Tetap | 35.952.200 |
| Total Biaya Produksi | | 1.185.192.200 |
| Roti Tawar Yang di Produksi | | 324.480 loyang |
| Harga Pokok Produksi/Loyang | | 3.653 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa dalam penentuan harga pokok produksi menggunakan *full costing* terdapat unsur biaya produksi yaitu biaya *overhead* pabrik. Dalam metode *full costing* biaya overhead pabrik variabel terdapat biaya bahan penolong yang terdiri dari gas, PDAM dan plastik serta dalam perhitungan ini biaya listrik juga termasuk ke dalamnya. Sedangkan biaya overhead pabrik tetap terdapat biaya depresiasi yaitu sebesar Rp 33.152.200 serta untuk biaya pemeliharaan mesin

yang mana biasanya tetap sebesar Rp 2.800.000 pertahunnya. Jadi total biaya overhead pabrik tetap sebesar Rp 35.952.200.

Dapat diketahui pula pada perhitungan ini total biaya produksi menurut metode *full costing* pada tahun 2021 memproduksi 324.480 loyang roti tawar total biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan dengan menggunakan metode *full costing* pada tahun 2021 adalah sebesar Rp 1.185.192.200 sehingga memperoleh harga pokok produksi dengan harga Rp 3.653/loyang.

5. Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan Metode *Full Costing*.
Berikut ini adalah perhitungan harga pokok produksi roti tawar dengan menggunakan metode *full costing* pada CV Galuh sari tahun 2022.

Tabel 4. 16. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan Metode *Full Costing* Pada CV Galuh Sari Tahun 2022 (Rp)

| No | Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|----|---|-----------------------|
| 1 | Biaya Bahan Baku Utama | |
| | Tepung Terigu | 764.400.000 |
| | Mentega | 102.960.000 |
| | Gula | 93.600.000 |
| | Susu | 39.312.000 |
| | Telur | 20.592.000 |
| | Ragi | 67.392.000 |
| | Total Biaya Bahan Baku | 1.088.256.000 |
| 2 | Biaya Tenaga Kerja Langsung | |
| | Upah Tenaga Kerja Produksi | 299.520.000 |
| | | |
| 3 | Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel | |
| | Gas | 78.000.000 |
| | PDAM | 6.000.000 |
| | Kemasan plastik | 34.680.000 |
| | Listrik | 30.000.000 |
| | Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel | 148.680.000 |
| | | |
| 4 | Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap | |
| | Biaya depresiasi mesin dan peralatan | 33.152.200 |
| | Biaya pemeliharaan mesin | 2.800.000 |
| | Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap | 35.952.200 |
| | | |
| | Total Biaya Produksi | 1.572.408.200 |
| | Roti Tawar Yang di Produksi | 405.600 loyang |
| | Harga Pokok Produksi/Loyang | 3.877 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa dalam memproduksi 405.600 loyang roti tawar total biaya produksi yang dikeluarkan perusahaan dengan menggunakan metode *full costing* pada tahun 2022 adalah sebesar Rp 1.572.408.200 sehingga memperoleh harga pokok produksi dengan harga Rp 3.877/loyang. Harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan metode *full costing* menghasilkan angka yang lebih tinggi karena terdapat beberapa biaya yang belum diperhitungkan oleh perusahaan ke dalam harga pokok produksinya. Perusahaan beranggapan bahwa biaya perolehan aset tetap merupakan modal awal dalam menjalankan bisnisnya, sehingga sudah menjadi sebuah resiko perusahaan jika alat-alat produksi yang digunakan mengalami kerusakan.

4.3.2 Perhitungan Harga Jual Menurut CV Galuh Sari.

Penentuan harga jual produk sangatlah penting karena metode penentuan harga jual sangat menentukan laba yang akan diperoleh perusahaan. Biaya produksi dan harga jual memiliki hubungan yang signifikan dalam menentukan laba yang akan diinginkan atau diharapkan oleh perusahaan. Dalam menetapkan harga jualnya CV Galuh Sari menetapkan harga jual dengan harga Rp 5.000/loyang.

Dalam menentukan harga jual produknya, perusahaan melakukan estimasi biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi roti tawar. Selain faktor tersebut, perusahaan juga melihat kondisi pasar atau pesaing, agar harga yang ditetapkan perusahaan mampu bersaing dipasaran. Sebenarnya dalam menentukan harga jual, perusahaan tidak memiliki metode khusus, yaitu dengan penetapan yang disesuaikan dengan harga pasaran yang ada.

Mengingat hal tersebut di atas, harga jual dapat dihitung dengan menjumlahkan semua biaya yang diperlukan kemudian menambahkan dengan laba yang diharapkan. CV galuh Sari menetapkan harga satuan roti tawar sebesar Rp 5.000 sedangkan harga pokok produksi per loyang menurut perhitungan CV Galuh Sari pada tahun 2018 Rp3.067, tahun 2019 Rp3.144, tahun 2020 Rp3.295, tahun 2021 Rp3.467 dan pada tahun 2022 Rp3.714. Karena besaran persentase laba belum ditetapkan pada tahun tersebut dengan begitu berikut dapat dihitung persentase (%) keuntungan yang diperoleh CV Galuh Sari:

$$\text{Markup} = \frac{\text{Harga jual/unit} - \text{Harga pokok produksi/unit}}{\text{Harga pokok produksi / unit}}$$

Maka presentase (%) keuntungan yang diperoleh CV Galuh Sari atau laba yang diharapkan pada tahun 2018-2022 adalah:

$$\begin{aligned} \text{Mark up} &= \frac{5.000 - 3.067}{3.067} \times 100\% \\ \text{2018} &= 63\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Mark up} &= \frac{5.000 - 3.144}{3.144} \times 100\% \\ \text{2019} &= 69\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Mark up} &= \frac{5.000 - 3.295}{3.295} \times 100\% \\ \text{2020} &= 51\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Mark up} &= \frac{5.000 - 3.467}{3.467} \times 100\% \\ \text{2021} &= 44\% \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Mark up} &= \frac{5.000 - 3.714}{3.714} \times 100\% \\ \text{2022} &= 34\% \end{aligned}$$

4.3.3 Penentuan Harga Jual dengan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*

Penentuan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan metode *full costing* merupakan metode penetapan harga paling sederhana. Perusahaan hanya menghitung biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan dan menambah persentase tertentu dari *mark up*. *Mark up* adalah presentase keuntungan yang diharapkan oleh perusahaan. Menurut (Mulyadi,2018), penentuan harga jual adalah dengan cara menambah laba yang diharapkan diatas biaya penuh masa yang akan datang untuk memperoleh barang atau jasa. Berdasarkan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh (Lestari et al.,2019) hasil perhitungan harga jual perusahaan hanya melakukan estimasi keuntungan untuk setiap lemari yang diproduksi sedangkan penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* menghitung harga jual dengan memberikan asumsi presentase laba sebesar 20% disetiap jenis lemari.

Dalam perhitungan harga jual menggunakan pendekatan *full costing* akan memperhitungkan semua unsur biaya (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik variabel dan biaya *overhead* pabrik tetap). Agar hasil dari penjualan roti tawar yang dikeluarkan perusahaan benar benar bisa menutup biaya yang dikeluarkan dalam membuat roti tawar dan mendapatkan laba yang maksimal, maka presentase laba yang diharapkan oleh CV Galuh Sari telah diketahui yaitu sebesar 55%. CV Galuh Sari mengharapakan laba sebesar 55% karena kenaikan harga bahan baku tiap tahunnya meningkat terutama harga tepung terigu.

Berikut adalah perhitungan penentuan harga jual roti tawar dengan menggunakan metode *cost plus pricing* pada CV Galuh Sari.

1. Penentuan Harga Jual Roti Tawar dengan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* Melalui Pendekatan Metode *Full Costing* Tahun 2018.

$$\text{Harga Pokok Produksi/loyang} = \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah Unit (loyang)}}$$

$$\text{Jumlah Unit (Loyang)} = \frac{\text{Rp1.301.587.400}}{405.600 \text{ loyang}}$$

$$= \text{Rp3.209 / loyang}$$

$$\text{Harga Jual} = \text{HPP} + (\% \text{ Mark Up} \times \text{HPP})$$

$$= \text{Rp1.301.587.400} + (55\% \times \text{Rp1.301.587.400})$$

$$= \text{Rp 2.017.460.470}$$

$$\text{Harga Jual/Loyang} = \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah Unit (loyang)}}$$

$$= \frac{\text{Rp2.017.460.470}}{405.600 \text{ loyang}}$$

$$= \text{Rp4.974 / loyang}$$

2. Penentuan Harga Jual Roti Tawar dengan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* Melalui Pendekatan Metode *Full Costing* Tahun 2019.

$$\text{Harga Pokok Produksi/loyang} = \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah Unit (loyang)}}$$

$$\text{Jumlah Unit (Loyang)} = \frac{\text{Rp1.334.591.000}}{405.600 \text{ loyang}}$$

$$= \text{Rp3.290 / loyang}$$

$$\text{Harga Jual} = \text{HPP} + (\% \text{ Mark Up} \times \text{HPP})$$

$$= \text{Rp1.334.591.000} + (55\% \times \text{Rp1.334.591.000})$$

$$= \text{Rp 2.068.616.050}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual/Loyang} &= \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah Unit (loyang)}} \\ &= \frac{\text{Rp2.068.616.050}}{405.600 \text{ loyang}} \\ &= \text{Rp5.100 / Loyang} \end{aligned}$$

3. Penentuan Harga Jual Roti Tawar dengan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* Melalui Pendekatan Metode *Full Costing* Tahun 2020.

$$\begin{aligned} \text{Harga Pokok Produksi/loyang} &= \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah Unit (loyang)}} \\ \text{Jumlah Unit (Loyang)} &= \frac{\text{Rp1.397.676.200}}{405.600 \text{ loyang}} \\ &= \text{Rp3.446 / Loyang} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{HPP} + (\% \text{ Mark Up} \times \text{HPP}) \\ &= \text{Rp1.397.676.200} + (55\% \times \text{Rp1.397.676.200}) \\ &= \text{Rp 2.166.398.110} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual/Loyang} &= \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah Unit (loyang)}} \\ &= \frac{\text{Rp2.116.398.110}}{405.600 \text{ loyang}} \\ &= \text{Rp5.217 / loyang} \end{aligned}$$

4. Penentuan Harga Jual Roti Tawar dengan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* Melalui Pendekatan Metode *Full Costing* Tahun 2021.

$$\begin{aligned} \text{Harga Pokok Produksi/loyang} &= \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah Unit (loyang)}} \\ \text{Jumlah Unit (Loyang)} &= \frac{\text{Rp 1.185.192.200}}{324.480 \text{ loyang}} \\ &= \text{Rp 3.653 / loyang} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \text{HPP} + (\% \text{ Mark Up} \times \text{HPP}) \\
 &= \text{Rp } 1.185.192.200 + (55\% \times \text{Rp } 1.185.192.200) \\
 &= \text{Rp } 1.837.047.910
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual/Loyang} &= \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah Unit (loyang)}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 1.837.047.910}{324.480 \text{ loyang}} \\
 &= \text{Rp } 5.661 / \text{loyang}
 \end{aligned}$$

5. Penentuan Harga Jual Roti Tawar dengan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* Melalui Pendekatan Metode *Full Costing* Tahun 2022.

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Pokok Produksi/loyang} &= \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah Unit (loyang)}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 1.572.408.200}{405.600 \text{ loyang}} \\
 &= \text{Rp } 3.877 / \text{loyang}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \text{HPP} + (\% \text{ Mark Up} \times \text{HPP}) \\
 &= \text{Rp } 1.572.408.200 + (55\% \times \text{Rp } 1.572.408.200) \\
 &= \text{Rp } 2.437.232.710
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual/Loyang} &= \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah Unit (loyang)}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 2.437.232.710}{405.600 \text{ loyang}} \\
 &= \text{Rp } 6.008 / \text{loyang}
 \end{aligned}$$

CV Galuh Sari menentukan harga jualnya tidak menggunakan metode perhitungan yang khusus, perusahaan hanya menggunakan penetapan harga yang beredar dipasaran untuk mendapatkan laba semaksimal mungkin. Dalam menentukan harga jual produknya perusahaan mengestimasi biaya produksi atau pengorbanan sumber ekonomi yang dikeluarkan selama proses produksinya. Sedangkan penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing markup* yang digunakan adalah sebesar 55% melalui pendekatan metode *full costing*, untuk menghitung seluruh

unsur biaya produksi dihitung dalam menentukan harga jual suatu produk. Perbandingan harga jual menurut perusahaan dengan metode *cost plus pricing* dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 4. 17. Perbandingan Harga Jual Menurut Perusahaan dengan Metode *Cost Plus Pricing* (Rp)

| Keterangan | Menurut Cost Plus Pricing | Menurut Perusahaan | Selisih |
|-----------------|---------------------------|--------------------|---------|
| Roti Tawar 2018 | 4.974 | 5.000 | -26 |
| Roti Tawar 2019 | 5.100 | 5.000 | 100 |
| Roti Tawar 2020 | 5.217 | 5.000 | 217 |
| Roti Tawar 2021 | 5.661 | 5.000 | 661 |
| Roti Tawar 2022 | 6.008 | 5.000 | 1.008 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel di atas perbandingan penetapan harga jual untuk roti tawar adalah sebesar Rp 5.000/loyang. Sedangkan penetapan harga jual menggunakan metode *cost pricing* dengan pendekatan metode *full costing* untuk roti tawar tahun 2018 sebesar Rp4.974/loyang sehingga memiliki selisih -Rp26/loyang, pada tahun 2019 sebesar Rp5100/loyang sehingga memiliki selisih Rp100, untuk tahun 2020 sebesar Rp5.217 sehingga memiliki selisih sebesar Rp217, pada tahun 2021 sebesar Rp 5.661/loyang sehingga memiliki selisih sebesar Rp 661/loyang dan untuk roti tawar tahun 2022 sebesar Rp 6.008 sehingga memiliki selisih Rp 1.008/loyang. Dengan perhitungan harga jual yang tepat dan akurat diharapkan akan mendapatkan keuntungan yang lebih maksimal dan mampu menutup biaya produksi yang telah dikeluarkan. Kesalahan dalam menghitung harga pokok produksi dapat berpengaruh kepada penentuan harga jual maupun laba yang diinginkan oleh perusahaan

Hal ini juga dapat terlihat dalam penelitian (hasyim,2018), bahwa pada perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* harga jual yang diperoleh lebih besar dibandingkan dengan perhitungan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan pada produk tempe. Hal ini karena dengan menggunakan *pendekatan cost plus pricing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya produksi dalam satu bulan, biaya transportasi, laba yang diharapkan dan persentase *mark up*, sedangkan pada harga jual yang digunakan perusahaan harga jual yang dihasilkan lebih kecil karena perusahaan tidak menghitung persentase *mark up* dan memasukan biaya non-produksi secara rinci dan biaya produksi.

4.3.4 Perhitungan Laba

1. Perhitungan Laba Menurut CV Galuh Sari

CV Galuh Sari dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi masih belum merinci secara detail seluruh biaya yang dikeluarkan. Jika hal ini terus berlangsung maka laba yang diperoleh tidak akan sesuai dengan apa yang diharapkan, karena tujuan dari suatu usaha yaitu untuk memperoleh laba yang optimal dan mempertahankan hidup suatu usaha. Untuk mencapai laba yang maksimal perusahaan selalu berupaya untuk menekan biaya produksi serendah mungkin, tanpa mengesampingkan kualitas produk yang dihasilkan. Adapun perhitungan laba roti tawar menurut CV Galuh Sari adalah sebagai berikut:

Tabel 4. 18. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar Menurut CV Galuh Sari Tahun 2018 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|-----------------------------------|------------------|
| Harga pokok produksi | 1.244.035.200 |
| Persediaan produk jadi awal | 2.028.000.000 |
| Harga pokok tersedia untuk dijual | 3.272.035.200 |
| Persediaan produk jadi akhir | 2.028.000.000 |
| Harga pokok penjualan | 1.244.035.200 |

Sumber: Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Tabel 4. 19. Analisa *Profit/Loss* Roti Tawar Menurut CV Galuh Sari Tahun 2018 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|--|--------------------|
| Penjualan | 2.028.000.000 |
| Harga Pokok Penjualan | 1.244.035.200 |
| Laba Kotor | 783.964.800 |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap: | |
| Biaya Listrik | 21.600.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer | 1.500.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer Pembagi | 900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Oven | 4.900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Kompor | 200.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Timbangan | 2.200 |
| Biaya perolehan aset tetap Loyang | 65.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Bangunan | 25.000.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin mixer | 840.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin pembagi | 460.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin oven | 1.500.000 |
| Total Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap | 57.522.200 |
| Laba Bersih | 726.441.800 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas penjualan tahun 2018 sebesar Rp2.028.000.000 sedangkan harga pokok penjualannya sebesar Rp1.244.035.200, dan mendapatkan laba kotor sebesar Rp783.964.800 dikurangi biaya overhead pabrik variabel dan tetap sebesar Rp57.522.200 sehingga menghasilkan laba bersih sebesar Rp726.441.800. Dikarenakan pengaruh dari harga bahan-bahan produksi terutama dari bahan baku utama yang berpengaruh pada harga jual produk yang mengalami kenaikan, sehingga pentingnya perhitungan harga pokok produksi untuk mendapatkan laba yang maksimal.

Tabel 4. 20. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar Menurut CV Galuh Sari Tahun 2019 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|-----------------------------------|------------------|
| Harga pokok produksi | 1.275.238.800 |
| Persediaan produk jadi awal | 2.028.000.000 |
| Harga pokok tersedia untuk dijual | 3.272.035.200 |
| Persediaan produk jadi akhir | 2.028.000.000 |
| Harga pokok penjualan | 1.275.238.800 |

Sumber: Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Tabel 4. 21 Analisa *Profit/Loss* Roti Tawar Menurut CV Galuh Sari Tahun 2019 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|--|--------------------|
| Penjualan | 2.028.000.000 |
| Harga Pokok Penjualan | 1.275.238.800 |
| Laba Kotor | 752.761.200 |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap: | |
| Biaya Listrik | 23.400.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer | 1.500.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer Pembagi | 900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Oven | 4.900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Kompor | 200.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Timbangan | 2.200 |
| Biaya perolehan aset tetap Loyang | 65.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Bangunan | 25.000.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin mixer | 840.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin pembagi | 460.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin oven | 1.500.000 |
| Total Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap | 59.352.200 |
| Laba Bersih | 693.409.000 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas penjualan tahun 2019 sebesar Rp2.028.000.000 sedangkan harga pokok penjualannya sebesar Rp1.275.238.800, dan mendapatkan laba kotor sebesar Rp752.761.200 dikurangi biaya overhead pabrik variabel dan tetap sebesar Rp59.352.200 sehingga menghasilkan laba bersih sebesar Rp693.409.000. Dikarenakan pengaruh dari harga bahan-bahan produksi terutama dari bahan baku utama yang berpengaruh pada harga jual produk yang mengalami kenaikan, sehingga pentingnya perhitungan harga pokok produksi untuk mendapatkan laba yang maksimal.

Tabel 4. 22. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar Menurut CV Galuh Sari Tahun 2020 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|-----------------------------------|------------------|
| Harga pokok produksi | 1.336.524.000 |
| Persediaan produk jadi awal | 2.028.000.000 |
| Harga pokok tersedia untuk dijual | 3.272.035.200 |
| Persediaan produk jadi akhir | 2.028.000.000 |
| Harga pokok penjualan | 1.336.524.000 |

Sumber: Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Tabel 4. 23 Analisa *Profit/Loss* Roti Tawar Menurut CV Galuh Sari Tahun 2020 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|--|--------------------|
| Penjualan | 2.028.000.000 |
| Harga Pokok Penjualan | 1.336.524.000 |
| Laba Kotor | 691.476.000 |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap: | |
| Biaya Listrik | 25.200.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer | 1.500.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer Pembagi | 900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Oven | 4.900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Kompor | 200.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Timbangan | 2.200 |
| Biaya perolehan aset tetap Loyang | 65.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Bangunan | 25.000.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin mixer | 840.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin pembagi | 460.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin oven | 1.500.000 |
| Total Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap | 61.152.200 |
| Laba Bersih | 630.323.800 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas penjualan tahun 2020 sebesar Rp2.028.000.000 sedangkan harga pokok penjualannya sebesar Rp1.336.524.000, dan mendapatkan laba kotor sebesar Rp691.476.000 dikurangi biaya overhead pabrik variabel dan tetap sebesar Rp61.152.200 sehingga menghasilkan laba bersih sebesar Rp630.323.800. Dikarenakan pengaruh dari harga bahan-bahan produksi terutama dari bahan baku utama yang berpengaruh pada harga jual produk yang mengalami kenaikan, sehingga pentingnya perhitungan harga pokok produksi untuk mendapatkan laba yang maksimal.

Tabel 4. 24. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar Menurut CV Galuh Sari Tahun 2021 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|-----------------------------------|------------------|
| Harga pokok produksi | 1.125.240.000 |
| Persediaan produk jadi awal | 1.622.400.000 |
| Harga pokok tersedia untuk dijual | 2.747.640.000 |
| Persediaan produk jadi akhir | 1.622.400.000 |
| Harga pokok penjualan | 1.125.240.000 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Tabel 4. 25. Analisa *Profit/Loss* Roti Tawar Menurut CV Galuh Sari Tahun 2021 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|--|--------------------|
| Penjualan | 1.622.400.000 |
| Harga Pokok Penjualan | 1.125.240.000 |
| Laba Kotor | 479.160.000 |
| Biaya Overhead Pabrik Tetap dan Variabel: | |
| Biaya Listrik | 24.000.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer | 1.500.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer Pembagi | 900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Oven | 4.900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Kompor | 200.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Timbangan | 2.200 |
| Biaya perolehan aset tetap Loyang | 65.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Bangunan | 25.000.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin mixer | 840.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin pembagi | 460.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin oven | 1.500.000 |
| Total Biaya Overhead Pabrik Variabel dan tetap | 59.952.200 |
| Laba Bersih | 419.207.800 |

Sumber: Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas penjualan tahun 2021 sebesar Rp1.622.400.000 sedangkan harga pokok penjualannya sebesar Rp1.125.240.000, dan mendapatkan laba kotor sebesar Rp479.160.000 dikurangi biaya overhead pabrik variabel dan tetap sebesar Rp59.952.200 sehingga menghasilkan laba bersih sebesar Rp419.207.800. Dikarenakan pengaruh dari harga bahan-bahan produksi terutama dari bahan baku utama yang berpengaruh pada harga jual produk yang mengalami kenaikan, sehingga pentingnya perhitungan harga pokok produksi untuk mendapatkan laba yang maksimal.

Tabel 4. 26 Harga Pokok Penjualan Roti Tawar Menurut CV Galuh Sari Tahun 2022 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|-----------------------------------|------------------|
| Harga pokok produksi | 1.506.456.000 |
| Persediaan produk jadi awal | 2.028.000.000 |
| Harga pokok tersedia untuk dijual | 3.534.456.000 |
| Persediaan produk jadi akhir | 2.028.000.000 |
| Harga pokok penjualan | 1.506.456.000 |

Sumber: Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Tabel 4. 27. Analisa *Profit/Loss* Roti Tawar Menurut CV Galuh Sari Tahun 2022 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|--|--------------------|
| Penjualan | 2.028.000.000 |
| Harga Pokok Penjualan | 1.506.456.000 |
| Laba Kotor | 521.544.000 |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap: | |
| Biaya Listrik | 30.000.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer | 1.500.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer Pembagi | 900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Oven | 4.900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Kompor | 200.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Timbangan | 2.200 |
| Biaya perolehan aset tetap Loyang | 65.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Bangunan | 25.000.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin mixer | 840.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin pembagi | 460.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin oven | 1.500.000 |
| Total Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap | 65.952.200 |
| Laba Bersih | 455.591.800 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas penjualan tahun 2021 sebesar Rp2.028.000.000 sedangkan harga pokok penjualannya sebesar Rp1.506.456.000, dan mendapatkan laba kotor sebesar Rp521.544.000 dikurangi biaya overhead pabrik variabel dan tetap sebesar Rp65.952.200 sehingga menghasilkan laba bersih sebesar Rp455.591.800. Dikarenakan pengaruh dari harga bahan-bahan produksi terutama dari bahan baku utama yang berpengaruh pada harga jual produk yang mengalami kenaikan, sehingga pentingnya perhitungan harga pokok produksi untuk mendapatkan laba yang maksimal.

2. Perhitungan Laba Menggunakan Menurut Metode *Full Costing*

Labanya merupakan salah satu tujuan utama bagi perusahaan dalam menjalankan aktivitasnya. Banyak cara yang dapat ditempuh untuk mendapatkan laba yang lebih besar. Salah satunya yang dapat digunakan untuk memperoleh laba yang optimal adalah dengan memperhatikan volume penjualan serta biaya-biaya yang akan dikeluarkan perusahaan. Laba akan timbul jika penjualan produk lebih besar dibandingkan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan. Adapun perhitungan laba roti tawar menurut perhitungan full costing adalah sebagai berikut:

Tabel 4. 28. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar Menurut Metode *Full Costing* Tahun 2018 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|-----------------------------------|------------------|
| Harga pokok produksi | 1.244.035.200 |
| Persediaan produk jadi awal | 2.017.454.400 |
| Harga pokok tersedia untuk dijual | 3.261.489.600 |
| Persediaan produk jadi akhir | 2.017.454.400 |
| Harga pokok penjualan | 1.244.035.200 |

Sumber: Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Tabel 4. 29. Analisa *Profit/Loss* Roti Tawar Menurut Metode *Full Costing* 2018 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|--|--------------------|
| Penjualan | 2.017.454.400 |
| Harga Pokok Penjualan | 1.244.035.200 |
| Laba Kotor | 773.419.200 |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap: | |
| Biaya Listrik | 21.600.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer | 1.500.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer Pembagi | 900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Oven | 4.900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Kompor | 200.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Timbangan | 2.200 |
| Biaya perolehan aset tetap Loyang | 65.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Bangunan | 25.000.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin mixer | 840.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin pembagi | 460.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin oven | 1.500.000 |
| Total Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap | 57.522.200 |
| Laba Bersih | 715.897.000 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas penjualan tahun 2018 sebesar Rp2.017.454.400 sedangkan harga pokok penjualannya sebesar Rp1.244.035.200, dan mendapatkan laba kotor sebesar Rp773.419.200 dikurangi biaya overhead pabrik variabel dan tetap sebesar Rp57.522.200 sehingga menghasilkan laba bersih sebesar Rp715.897.000.

Tabel 4. 30. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar Menurut Metode *Full Costing* Tahun 2019 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|-----------------------------------|------------------|
| Harga pokok produksi | 1.275.238.800 |
| Persediaan produk jadi awal | 2.068.560.000 |
| Harga pokok tersedia untuk dijual | 3.343.798.800 |
| Persediaan produk jadi akhir | 2.068.560.000 |
| Harga pokok penjualan | 1.275.238.800 |

Sumber: Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Tabel 4. 31 Analisa *Profit/Loss* Roti Tawar Menurut Metode *Full Costing* Tahun 2019 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|--|--------------------|
| Penjualan | 2.068.560.000 |
| Harga Pokok Penjualan | 1.275.238.800 |
| Laba Kotor | 793.321.200 |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap: | |
| Biaya Listrik | 23.400.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer | 1.500.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer Pembagi | 900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Oven | 4.900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Kompor | 200.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Timbangan | 2.200 |
| Biaya perolehan aset tetap Loyang | 65.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Bangunan | 25.000.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin mixer | 840.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin pembagi | 460.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin oven | 1.500.000 |
| Total Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap | 59.352.200 |
| Laba Bersih | 733.969.000 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas penjualan tahun 2019 sebesar Rp2.068.560.000 sedangkan harga pokok penjualannya sebesar Rp1.275.238.800, dan mendapatkan laba kotor sebesar Rp793.321.200 dikurangi biaya overhead pabrik variabel dan tetap sebesar Rp59.352.200 , sehingga total laba bersih tahun 2019 menurut metode full costing sebesar Rp733.969.000.

Tabel 4. 32. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar Menurut Metode *Full Costing* Tahun 2020 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|-----------------------------------|------------------|
| Harga pokok produksi | 1.336.524.000 |
| Persediaan produk jadi awal | 2.116.015.200 |
| Harga pokok tersedia untuk dijual | 3.452.539.200 |
| Persediaan produk jadi akhir | 2.116.015.200 |
| Harga pokok penjualan | 1.336.524.000 |

Sumber: Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Tabel 4. 33 Analisa *Profit/Loss* Roti Tawar Menurut Metode *Full Costing* Tahun 2020 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|--|--------------------|
| Penjualan | 2.116.015.200 |
| Harga Pokok Penjualan | 1.336.524.000 |
| Laba Kotor | 779.491.200 |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap: | |
| Biaya Listrik | 25.200.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer | 1.500.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer Pembagi | 900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Oven | 4.900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Kompor | 200.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Timbangan | 2.200 |
| Biaya perolehan aset tetap Loyang | 65.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Bangunan | 25.000.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin mixer | 840.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin pembagi | 460.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin oven | 1.500.000 |
| Total Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap | 61.152.200 |
| Laba Bersih | 718.339.000 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas penjualan tahun 2020 sebesar Rp2.116.015.200 sedangkan harga pokok penjualannya sebesar Rp1.336.524.000, dan mendapatkan laba kotor sebesar Rp779.491.200 dikurangi biaya overhead pabrik variabel dan tetap sebesar Rp61.152.200 sehingga menghasilkan laba bersih sebesar Rp718.339.000.

Tabel 4. 34. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar Menurut Metode *Full Costing* Tahun 2021 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|-----------------------------------|------------------|
| Harga pokok produksi | 1.125.240.000 |
| Persediaan produk jadi awal | 1.836.881.280 |
| Harga pokok tersedia untuk dijual | 2.962.121.280 |
| Persediaan produk jadi akhir | 1.836.881.280 |
| Harga pokok penjualan | 1.125.240.000 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Tabel 4. 35. Analisa *Profit/Loss* Roti Tawar Menurut Metode *Full Costing* Tahun 2021 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|--|------------------|
| Penjualan | 1.836.881.280 |
| Harga Pokok Penjualan | 1.125.240.000 |
| Laba Kotor | 771.641.280 |
| Biaya Overhead Pabrik Tetap dan Variabel: | |
| Biaya Listrik | 24.000.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer | 1.500.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer Pembagi | 900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Oven | 4.900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Kompor | 200.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Timbangan | 2.200 |
| Biaya perolehan aset tetap Loyang | 65.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Bangunan | 25.000.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin mixer | 840.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin pembagi | 460.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin oven | 1.500.000 |
| Total Biaya Overhead Pabrik Variabel dan tetap | 59.952.200 |
| Laba Bersih | 651.689.080 |

Sumber: Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas penjualan tahun 2021 sebesar Rp1.836.881.280 sedangkan harga pokok penjualannya sebesar Rp1.125.240.000, dan mendapatkan laba kotor sebesar Rp771.641.280 dikurangi biaya overhead pabrik variabel dan tetap sebesar Rp59.952.200 sehingga menghasilkan laba bersih sebesar Rp651.689.080.

Tabel 4. 36. Harga Pokok Penjualan Roti Tawar Menurut Metode *Full Costing* Tahun 2022 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|-----------------------------------|------------------|
| Harga pokok produksi | 1.506.456.000 |
| Persediaan produk jadi awal | 2.436.844.800 |
| Harga pokok tersedia untuk dijual | 3.943.300.800 |
| Persediaan produk jadi akhir | 2.436.844.800 |
| Harga pokok penjualan | 1.506.456.000 |

Sumber: Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Tabel 4. 37. Analisa *Profit/Loss* Roti Tawar Menurut Metode *Full Costing* Tahun 2022 (Rp)

| Keterangan | Total Biaya (Rp) |
|--|--------------------|
| Penjualan | 2.436.844.800 |
| Harga Pokok Penjualan | 1.506.456.000 |
| Laba Kotor | 930.388.800 |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap: | |
| Biaya Listrik | 30.000.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer | 1.500.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Mixer Pembagi | 900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Oven | 4.900.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Kompor | 200.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Timbangan | 2.200 |
| Biaya perolehan aset tetap Loyang | 65.000 |
| Biaya perolehan aset tetap Bangunan | 25.000.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin mixer | 840.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin pembagi | 460.000 |
| Biaya pemeliharaan mesin oven | 1.500.000 |
| Total Biaya Overhead Pabrik Variabel dan Tetap | 65.952.200 |
| Laba Bersih | 864.436.600 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel diatas penjualan tahun 2021 sebesar Rp2.436.844.800 sedangkan harga pokok penjualannya sebesar Rp1.506.456.000, dan mendapatkan laba kotor sebesar Rp930.388.800 dikurangi biaya overhead pabrik variabel dan tetap sebesar Rp65.952.200 sehingga menghasilkan laba bersih sebesar Rp864.436.600.

4.4. Pembahasan dan Interpretasi Hasil Penelitian

4.4.1. Perbandingan Penetapan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dengan Menggunakan Metode *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan selama ini adalah menggunakan perhitungan yang sederhana, yaitu menjumlahkan seluruh unsur-unsur biaya, namun tidak membebankan biaya overhead pabrik secara rinci. Dalam perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* harga pokok produksi yang dibebankan lebih besar dibandingkan dengan harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan perkiraan perusahaan. Hal ini disebabkan karena perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan tidak diperhitungkan seluruh biaya produksi yang dikeluarkan. Selain itu, mengklasifikasikan biaya yang dilakukan oleh perusahaan belum tepat sehingga terdapat beberapa biaya yang seharusnya tidak dimasukkan ke dalam harga pokok produksi.

Hal tersebut juga terlihat dalam penelitian (Putri et al., 2020) yang menyatakan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) tahu bapak Aristiya mendapatkan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode biaya penuh (*Full Costing Method*) dan metode biaya variabel (*Variable Costing Method*). Hal ini terjadi, karena usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) tahu tidak memasukan biaya-biaya secara menyeluruh. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan metode yang ditetapkan oleh perusahaan. Sehingga biaya overhead pabrik yang dibebankan dalam metode *full costing* dapat diperhitungkan secara rinci dan mendapatkan hasil yang lebih akurat.

Beberapa biaya yang tidak diperhitungkan tersebut masuk ke dalam biaya overhead pabrik. Dalam melakukan pembebanan biaya overhead pabrik, perusahaan menggunakan estimasi untuk menetapkannya. Sedangkan pada perhitungan *full costing* menggunakan biaya yang sesungguhnya, sehingga mencerminkan keadaan yang terjadi dalam proses produksi di perusahaan. Berikut adalah perbandingan perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan harga pokok produksi menurut metode *full costing*.

1. Perbandingan Harga Pokok Produksi Roti Tawar CV Galuh Sari Tahun 2018-2022.

Tabel 4. 38. Perbandingan Harga Pokok Produksi Roti Tawar antara Metode Menurut Perusahaan dengan Metode *Full Costing* (Rp)

| Tahun | Metode | | Selisish |
|-------|---------------------|---------------|----------|
| | <i>Full Costing</i> | CV Galuh Sari | |
| 2018 | 3.209 | 3.067 | 142 |
| 2019 | 3.290 | 3.144 | 146 |
| 2020 | 3.446 | 3.295 | 151 |
| 2021 | 3.653 | 3.467 | 168 |
| 2022 | 3.877 | 3.714 | 163 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat hasil perbandingan harga pokok produksi tersebut menyebabkan adanya selisih antara perhitungan CV Galuh Sari dengan perhitungan menggunakan metode *full costing*. Selisih perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* pada tahun 2018 sebesar Rp142, pada tahun 2019

memiliki selisih sebesar Rp146, pada tahun 2020 memiliki selisih Rp151 sedangkan pada tahun 2021 selisih antara perhitungan CV Galuh Sari dengan perhitungan *full costing* sebesar Rp168 dan tahun 2022 sebesar Rp163.

Adanya selisih ini karena dalam perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* semua unsur biaya dimasukkan baik yang bersifat variabel maupun tetap.

4.4.2. Perbandingan Perhitungan Laba Menurut Perusahaan dengan Menggunakan Metode *Full Costing*

Perhitungan laba yang dilakukan oleh perusahaan selama ini adalah lebih kecil dibandingkan dengan metode *full costing*. Hal ini disebabkan karena perhitungan harga jual menggunakan pendekatan *full costing* akan memperhitungkan semua unsur biaya (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap). Agar hasil dari penjualan roti tawar yang dikeluarkan perusahaan benar benar bisa menutup biaya yang dikeluarkan dalam membuat roti tawar dan mendapatkan laba yang maksimal, maka presentase laba yang diharapkan oleh CV Galuh Sari telah diketahui yaitu sebesar 55%. CV Galuh Sari mengharapkan laba sebesar 55% karena kenaikan harga bahan baku tiap tahunnya meningkat terutama harga tepung terigu.

Laba merupakan salah satu tujuan utama bagi perusahaan dalam menjalankan aktivitasnya. Banyak cara yang dapat ditempuh untuk mendapatkan laba yang lebih besar. Salah satunya yang dapat digunakan untuk memperoleh laba yang optimal adalah dengan memperhatikan volume penjualan serta biaya-biaya yang akan dikeluarkan perusahaan. Laba akan timbul jika penjualan produk lebih besar dibandingkan dengan biaya-biaya yang dikeluarkan. Perusahaan harus dapat lebih selektif dalam menjual produk kepada konsumen (Kasmir, 2017).

Tabel 4. 39. Perbandingan Perhitungan Laba Roti Tawar antara Metode Menurut Perusahaan dengan Metode *Full Costing* (Rp)

| Tahun | Metode | | Selisish |
|-------|---------------------|---------------|--------------|
| | <i>Full Costing</i> | CV Galuh Sari | |
| 2018 | 715.897.000 | 726.441.800 | (10.544.800) |
| 2019 | 733.969.000 | 693.409.000 | 40.560.000 |
| 2020 | 718.339.000 | 630.323.800 | 80.015.200 |
| 2021 | 651.689.080 | 419.207.800 | 232.481.280 |
| 2022 | 864.436.600 | 455.591.800 | 408.844.800 |

Sumber: Data diolah dari CV Galuh Sari

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat hasil perbandingan perhitungan laba tersebut menyebabkan adanya selisih antara perhitungan CV Galuh Sari dengan perhitungan menggunakan metode *full costing*. Selisih perhitungan laba menurut perusahaan dengan metode *full costing* pada tahun 2018 sebesar -Rp10.544.800, pada tahun 2019 memiliki selisih sebesar Rp40.560.000, pada tahun 2020 memiliki selisih Rp80.015.200 sedangkan pada tahun 2021 selisih antara perhitungan CV Galuh Sari dengan perhitungan *full costing* sebesar Rp232.481.280 dan tahun 2022 sebesar Rp408.844.800.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1. Simpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian mengenai implementasi *full costing* sebagai upaya memaksimalkan laba penjualan pada pabrik roti CV Galuh Sari Tahun 2018-2022, maka dapat diambil beberapa kesimpulan sebagai berikut:

1. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan CV Galuh Sari hanya memasukan biaya bahan penolong seperti gas,PDAM, kemasan plastik ke dalam perhitungan biaya overhead pabrik. Dalam menetapkan harga jualnya, perusahaan menetapkan harga yang sama pada roti tawar Tahun 2018-2022 yang di produksinya dijual dengan harga Rp 5.000/loyang.
2. Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* menghitung seluruh biaya yang mempengaruhi proses produksi seperti biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun biaya overhead pabrik yang bersifat tetap. Dengan menggunakan metode *cost plus pricing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya produksi dalam setiap tahunnya, laba yang diharapkan dan persentase *mark up*.
3. Perbedaan perhitungan antara metode full costing dengan menurut perusahaan ialah:
 - a. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan dengan menurut CV Galuh Sari dikarenakan adanya perhitungan unsur biaya seperti: biaya listrik, biaya penyusutan mesin, dan biaya perbaikan mesin.
 - b. Pada harga jual diketahui adanya harga jual yang lebih tinggi menggunakan pendekatan *cost plus pricing* dibandingkan dengan menurut CV Galuh Sari dikarenakan markup sebesar 55%.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil simpulan dari penelitian di atas mengenai perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan dengan menggunakan metode menurut CV Galuh Sari dan perhitungan dengan menggunakan metode *full costing*, maka saran yang dapat dikemukakan oleh penulis adalah sebagai berikut:

1. Bagi CV Galuh Sari
 - a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan masukan bagi CV Galuh Sari untuk periode yang akan datang, khususnya dalam penggunaan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. CV Galuh Sari sebaiknya dapat mempertimbangkan untuk menerapkan perhitungan metode *full costing* dalam perhitungan harga pokok produksi sebagai penetapan harga jual.
 - b. Menggunakan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* merupakan metode yang tepat karena memperhitungkan semua unsur biaya produksi seperti biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap serta dengan menggunakan metode *cost plus pricing* akan mendapatkan keuntungan sesuai dengan yang diinginkan perusahaan agar mendapatkan menghasilkan laba semaksimal mungkin.
2. Bagi Akademis

Peneliti ini menganalisis harga pokok produksi pada usaha roti tawar CV Galuh Sari yang belum mengetahui bagaimana cara menghitung harga pokok produksi dengan tepat. Disarankan bagi peneliti selanjutnya, untuk mengurangi keterbatasan yang dilakukan dari peneliti ini, agar dapat memberikan penerapan pada usaha-usaha lainnya mengenai perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat dengan lebih baik lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariansa, Deni. (2022) Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Pada Usaha Roti Prima Jaya Bakery Pekan Baru).
- Adiwijaya, L. A. et. al. (2022). Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Tenda Biru di Cabang Piere Tendean. *Jurnal LPPM Bidang EkoSosBudKum*.
- Carter, W. k. (2009). Akuntansi Biaya. Jakarta: Sleman Empat.
- Dewi, S. P., & Kristanto, S. B. (2014). Akuntansi Biaya Edisi 2. Bogor: In Media.
- Djaja, C. A. et. al. (2022). Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Pada Umkm Kripik Enthik Desa Plunturan, Ponorogo. *Seminar Nasional 2022 "Transformasi Digital Dalam Upaya Peningkatan Perekonomian Pasca Pandemi"*.
- Firdaus, Ahmad., Abdullah, Wasilah., Sasongko, Catur. (2019). Akuntansi Biaya Edisi 5. Jakarta: Salemba Empat.
- Gabriela, Chateris., Yahdi, H. M., & Indrianasari, N. T. (2019). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full costing Sebagai Dasar Untuk Menentukan Harga Jual Batik Pada UD Rangsang Batik Yosowilangun. In *Proceedings Progress Conference*, hal. 272-281.
- Gilbert, T., Manossoh, H., & Runtu, T. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis, dan Akuntansi*.
- Hidayat, T. (2022). Analisis Biaya Produksi Sebagai Penetapan Harga Jual Makanan Resto Ikan Bakar Taria Minang Di Bogor. *Diversity: Jurnal Ilmiah Pascasarjana*.
- Iskandar, O. 2022. Pelatihan Akuntansi Dasar Untuk Mencegah Kerugian Bagi Usaha Mikro Kecil Di Lingkungan Danau Duta Harapan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*.
- Mekar, M. A., Marviana, R. D., & Sumekar, A. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full costing Dan Penentuan HargaJual Dengan Pendekatan Cost-Plus Pricing (Studi Kasus Pada Rumah Produksi Wan Tempeh). *Jurnal Mutiara Akuntansi*, hal. 33- 45.
- Mulyadi. (2015). Akuntansi Biaya. Edisi 5. Yogyakarta: Unit Penerbit Sekolah dan Percetakan Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Nugroho, B. (2018). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Jamu Dengan Menggunakan Metode Full costing Studi Kasus di Usaha Mikro Jamu Bu Tini Yogyakarta. Universitas Sanata Dharma.

- Oktaviani, A. C. (2019). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi (Studi Kasus PadaCv . Lestari Albasia Mandiri). Universitas Semarang, 95 .
- Ravy, Bhimantari., Nuraina, E., & Styaningrum, F. (2021). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Pada Pabrik Roti NewTweety Takeran Magetan. In FIPA: Forum Ilmiah Pendidikan Akuntansi.
- Sari, T. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Tahu. International Journal of Social Science and Business hal. 264-271.
- Sintia, Anggreani., & Adnyana, I. G. S. (2020). Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu An Anugrah. Jurnal Ilmiah AKuntansi Kesatuan, hal. 9-16.
- Sriyani, I. (2018). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Cosing Dan Variabelcosting (Studi Kasus Pt. Bima Desa Sawita Medan). UniversitasIslam Negeri Sumatera Utara. Medan. Hal 1–75.
- Suripto, Astuti, Nurbawani, A., Sidharta, J., Purba, A, I., Wahyudi, I., Seribu, A, D., Simbolon, E., Munandar, A., & Zunaidi, A. (2021). Akuntansi Manajemen. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Tesalonika J, Lendombela., Illat, V., & Kalalo, M. Y. (2021). Penerapan Full costing Sebagai Alat Untuk Menghitung Harga Pokok Produksi Pada UD. Mandiri Desa Pangu Kecamatan Ratahan. Jurnal EMBA: Jurnal RisetEkonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi.
- Thenu, G. et. al. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Usaha Kerupuk Rambak Ayu. *Jurnal EMBA*.
- Wayan, Sukresna., Atmadja, A. T., & Herawati, N. T. (2017). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Produk Dupa Tridatu Pasupati Pada Kaori Group Di Kecamatan Ubud, Kabupaten Gianyar. JIMAT (Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi) Undiksha.

Website:

- KompasTV, Makassar. (2022). “Awal Tahun, Harga Kebutuhan Pokok Masih Tinggi”.<https://www.kompas.tv/article/248293/awal-tahun-harga-kebutuhan-pokok-masih-tinggi>, diakses pada tanggal 8 Januari 2022 pukul09.23.
- TVRINews, Padang, (2022) “Gandum Mahal, Mengakibatkan Harga Tepung Terigu Naik”. <https://www.tvrinews.com/id/berita/t7phs8h-gandum-mahal-mengakibatkan-harga-tepung-terigu-naik> diakses pada tanggal 8 Januari 2022, pukul 10.12
- Timorria, Lim Fathimah. (2022). “Gandum Mahal, Harga Tepung Terigu NaikBertahap Hingga April 2022”, <https://ekonomi.bisnis.com/read/20211008/12/1452169/gandum-mahal-harga-tepung-terigu-naik-bertahap-hingga-april-2022>,

RiauPos.co. (2021). “Jelang Tahun Baru, Harga Bahan Pokok Meroket”,
<https://riaupos.jawapos.com/pekanbaru/28/12/2021/264600/jelang-tahun-baru-harga-bahan-pokok-meroket.html>,

Susanti, Unik. (2022). “Harga Telur Ayam di PekanBaru bikin Geleng-geleng kepala”.
<https://www.cakplah.com/berita/baca/79648/2022/01/01/harga-telur-ayam-di-pekanbaru-bikin-gelenggeleng-kepala>,

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Asri Permatasari

Alamat : Kp Salagedang RT 002/RW 003 Desa NagrakKecamatan
Cianjur

Tempat dan tanggal lahir : Cianjur, 28 Maret 2001

Agama : Islam

Pendidikan

- SD : SD Negeri Pataruman
- SMP : SMPN 5 Cianjur
- SMA : SMAN 1 Cilaku
- Perguruan Tinggi : Universitas Pakuan

Bogor, 20 September 2023

Peneliti



Asri Permatasari

TRANSKIP WAWANCARA

Berikut ini adalah beberapa pertanyaan wawancara yang diajukan kepada:

Narasumber :

Jenis Kelamin : Laki-Laki

Jabatan :Pemilik Perusahaan

Nama Perusahaan : CV Galuh Sari

1. Siapa nama pendiri CV Galuh Sari?

Jawab: Bapak Amir Syaripudin dan Ibu Iah Maemunah

2. Tahun berapa pabrik roti ini didirikan?

Jawab: dari tahun 2000

3. Apa yang menjadi alasan Bapak untuk membuka usaha pabrik roti?

Jawab: Awal mula sebelum terbentuknya CV Galuh Sari, tak banyak yang tahu pasangan suami istri tersebut memulai usahanya dari nol. Tahun 1997, Bapak Amir Syarifudin awalnya hanya pedagang kue pancong keliling yang disebut bandros. Penghasilan mereka tetap di syukuri dengan lapang dada. Ia kemudian sempat beralih jualan kue dorayaki, jualannya pun masih keliling memakai pikulan. Pak Amir kemudian menemukan peruntungannya saat jualan roti bakar Bandung. Saat itu keinginannya mendirikan pabrik roti sendiri begitu besar di benaknya. Tahun 2000 Bapak Amir mendirikan pabrik roti, perlahan tapi pasti usahanya terus berkembang. Produksi rotinya terus mengalami peningkatan pesat seiring banyaknya permintaan. Kini Pabrik roti CV Galuh Sari sudah memproduksi hampir 3000 roti sehari dan memperkerjakan 12 orang.

4. Bahan baku apa saja yang digunakan untuk memproduksi produk?

Jawab: bahan baku dari pembuatan roti tawarnya yaitu:

| |
|-----------------|
| Bahan Baku: |
| 1.Tepung Terigu |
| 2.Mentega |
| 3.Gula |
| 4.Susu |
| 5.Telur |
| 6.Ragi |

5. Berapa jumlah produk yang dihasilkan dalam sekali produksi?

Jawab:

1. jumlah sekali produksi pada tahun 2018 yaitu 1.300 loyang roti tawar
2. jumlah sekali produksi pada tahun 2019 yaitu 1.300 loyang roti tawar
3. jumlah sekali produksi pada tahun 2020 yaitu 1.300 loyang roti tawar
4. jumlah sekali produksi pada tahun 2021 yaitu 1.040 loyang roti tawar
5. jumlah sekali produksi pada tahun 2022 yaitu 1.300 loyang roti tawar

6. Berapa biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh CV Galuh Sari?

Jawab: Pada Tahun 2018-2022 gaji pegawai CV Galuh Sari sehari yaitu Rp 120.000.

7. Peralatan apa saja yang digunakan dalam memproduksi roti tawar?

Jawab:

| Keterangan | jumlah unit |
|-----------------|-------------|
| Mixer | 1 |
| Mixer Pembagi | 1 |
| Oven | 2 |
| Kompor | 2 |
| Timbangan | 1 |
| Loyang | 130 |
| Bangunan Pabrik | 1 |

8. Berapakah biaya gas, listrik dan plastik yang digunakan oleh CV Galuh Sari?

Jawab:

| Tahun | Keterangan | Pemakaian | |
|--------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| | | Perbulan (Rp) | Pertahun (Rp) |
| 2018 | Gas | 4.500.000 | 54.000.000 |
| | Listrik | 1.850.000 | 22.200.000 |
| | Kemasan plastic | 1.230.000 | 14.760.000 |
| Total | | 7.580.000 | 90.960.000 |
| 2019 | Gas | 4.850.000 | 58.200.000 |
| | Listrik | 2.000.000 | 24.000.000 |
| | Kemasan plastic | 1.312.000 | 15.744.000 |
| Total | | 11.890.000 | 97.944.000 |
| 2020 | Gas | 5.200.000 | 62.400.000 |
| | Listrik | 2.200.000 | 26.400.000 |
| | Kemasan plastic | 1.394.000 | 16.728.000 |
| Total | | 8.794.000 | 105.528.000 |
| 2021 | Gas | 5.200.000 | 62.400.000 |
| | Listrik | 2.000.000 | 24.000.000 |
| | Kemasan plastic | 1.394.000 | 16.728.000 |

| | | | |
|--------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| Total | | 8.594.000 | 103.128.000 |
| 2022 | Gas | 6.500.000 | 78.000.000 |
| | Listrik | 2.500.000 | 30.000.000 |
| | Kemasan plastic | 2.890.000 | 34.680.000 |
| Total | | 11.890.000 | 142.680.000 |

9. Apa saja kendala yang dialami oleh perusahaan dalam melakukan proses produksi?

Jawab: harga roti tawar dari tahun 2018 sampai tahun 2022 yaitu Rp 5.000.

10. Bagaimana pencatatan yang dilakukan perusahaan mengenai biaya yang dikeluarkan?

Jawab: pencatatan yang digunakan perusahaan masih sederhana. Dalam menentukan harga pokok produksi ditentukan dari perkiraan setelah mengetahui total dari pembelian bahan baku dan menjumlahkannya biaya gas, listrik.

DOKUMENTASI





