



**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA JUAL PRODUK PADA
CAFE LA PLAGE**

SKRIPSI

Dibuat Oleh :

Selvia Nurandini
022118171

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS PAKUAN
BOGOR**

JUNI 2022



ANALISIS PERHITUNGAN HARGA JUAL PRODUK PADA CAFE LA PLAGUE

SKRIPSI

Dibuat Oleh:

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

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
(Dr. Hendro Sasongko, Ak., MM., CA)



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

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA JUAL PRODUK PADA CAFE LA PLAGE

Skripsi

Telah disidangkan dan dinyatakan lulus
Pada hari : Selasa , Tanggal 26 Juli 2022


Selvia Nurandini
022118171

Disetujui

Ketua Penguji Sidang
(Dr. Retno Martanti Endah Lestari, SE., M.Si.,
CMA., CAPM)



Ketua Komisi Pembimbing
(Dr. Arief Tri Hardiyanto, Ak., MBA., CMA.,
CCSA., CA., CSEP., QIA., CFE., CGCAE)



Anggota Komisi Pembimbing
(Dessy Herlisnawati, SE., MSI., CAP)



Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Selvia Nurandini

NPM : 022118171

Judul Skripsi : Analisis Perhitungan Harga Jual Produk Pada Cafe La Plage

Dengan ini saya menyatakan bahwa Paten dan Hak Cipta dari produk skripsi di atas adalah benar karya saya dengan arahan dari komisi 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, 04 Juni 2022



**© Hak Cipta milik Fakultas Ekonomi Universitas Pakuan, tahun 2022
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 yang wajar Fakultas Ekonomi Universitas Pakuan.

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

ABSTRAK

Selvia Nurandini. 022118171. Analisis Perhitungan Harga Jual Produk Pada Cafe La Plage. Dibawah Bimbingan : Arief Tri Hardiyanto dan Dessy Herlisnawati. 2022

Cafe La Plage merupakan UMKM yang bergerak dibidang kuliner dengan beberapa produk utama nya adalah minuman dan makanan, Produk yang paling laris dan diminati adalah Makanan Pizza Tuna dan Minuman Virgin Mojito. Pada pengambilan keputusan penentuan harga, manajemen Cafe La Plage masih sederhana dalam memperhitungkan harga jual produk.

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga jual yang diterapkan oleh UMKM Cafe La Plage serta memberikan rekomendasi perhitungan harga jual dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan metode *full costing*.

Jenis penelitian pada skripsi ini adalah deskriptif kuantitatif dan kualitatif yaitu dengan melakukan pengumpulan data relevan dan informasi yang diperoleh langsung survei ke lokasi dengan teliti dan rinci ke objek penelitian untuk mendapatkan fenomena yang terjadi sesungguhnya dari Cafe La Plage.

Dari hasil analisis data, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi metode UMKM Cafe La Plage lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing*. Dan perhitungan harga jual menurut perusahaan lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan harga jual metode *cost plus pricing*. Harga jual yang dihasilkan oleh UMKM Cafe La Plage untuk produk pizza tuna sebesar Rp.80.000/pcs dan untuk produk virgin mojito sebesar Rp.35.000/pcs. Sedangkan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* untuk harga jual produk pizza tuna sebesar Rp.87.895/pcs dan untuk produk virgin mojito sebesar Rp.42.179/pcs. Oleh karena itu, dapat disimpulkan hasil perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* melalui metode *full costing* memiliki keunggulan, karena harga jual yang ditetapkan meperhitungkan biaya non produksi dimana perhitungan tersebut lebih efektif dan menguntungkan bagi perusahaan.

Kata Kunci: Perhitungan Harga Jual, *Full Costing*

PRAKARTA

Dengan memanjatkan puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-nya bagi penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal penelitian dengan judul "Analisis Perhitungan Harga Jual Produk Pada Cafe La Plage "

Proposal penelitian yang penulis buat ini bertujuan untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan program sarjana (S1) pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan, Bogor.

Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa bantuan maupun dorongan yang diberikan dari berbagai pihak. Begitu pula penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Bapak Itang dan Ibu Nurhayati yang senantiasa memberikan dorongan, kasih sayang, semangat serta do'a yang tulus. Terima kasih mah selalu ada di setiap perjalanan hidup, dari penulis merasa tertekan, nangis hingga bahagia selalu ada di samping penulis. Terima kasih pa yang telah memberikan tenaga untuk dapat memberikan bantuan berupa moral dan material dalam menyelesaikan proposal penelitian ini.
2. Kakak Galih dan Adik Siti Zulfa yang selalu meyakinkan bahwa penulis bisa melaluisemua ini dengan baik dan selalu menjadi pendengar yang asik ketika penulis sudahmulai mumet dengan apa yang sedang dikerjakan.
3. Bapak Dr. H. Bibin Rubini. M.Pd. selaku rektor Universitas Pakuan Bogor.
4. Bapak Dr. Hendro Sasongko, Ak., M.M., CA. Selaku Dekan Fakultas Ekonomi danBisnis Universitas Pakuan.
5. Ibu Dr. Retno Martanti Endah Lestari, S.E., M.Si., CMA.,CAPM. CAP. Selaku Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kemanusiaan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.
6. Bapak Dr. Arief Tri Hardiyono, Ak., MBA., CMA., CCSA., C.A., CSEP., QIA.. CFE., CGCAE. Selaku Ketua Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan dan selaku Ketua Komisi yang telah memberikan bimbingan serta arahan hingga proposal penelitian ini selesai.
7. Ibu Dessy Herlisnawati, SE., MSI., CAP. Selaku Anggota Komisi yang banyak membantu dalam bimbingan dan juga menguatkan keyakinan atas penelitian saya.
8. Bapak/Ibu dan asisten Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan yangtelah banyak memberikan ilmunya kepada penulis selama mengikuti perkuliahan.

9. Staff dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.
10. Kak Sep Radi Priadika selaku manager dan Firman Apriana selaku karyawan di Cafe La Plage yang telah membantu serta bersedia untuk meluangkan waktunya untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan.
11. Seluruh keluarga besar Bapak Kama dan Bapak Rosin (Alm). Terutama kepada SitiMela yang senantiasa menemani penulis hingga dini hari dalam mengerjakan proposal penelitian ini.
12. Sahabat seperjuangan Aprian Surya Andika, Hana Hanifa, Liza Lutviana, Devia Leviasari, Muhammad Syamil Al Falih, Helmi Haryanto.
13. Rekan-rekan mahasiswa SI akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan, khususnya angkatan 2018 yang tidak sedikit memberikan bantuan dan dorongan dalam aktivitas belajar penulis.
14. Teman-teman The Gundal Gandul Unpak yang selalu memberikan dukungan dan menemani perjuangan dari penulis masih Mahasiswa Baru hingga saat ini.
15. Teman-teman kosan Noor Afifah, Sri Nurhayati, Neng bella Anggraeni yang slalu memberi dukungan dan motivasi.
16. Seluruh Teman, sahabat, kawan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yangtentunya telah memberikan dukungan dan do'a untuk kelancaran kepada penulis.
17. Teman-teman yang datang silih berganti untuk menyemangati walau tak menetap dan tak sepenuhnya ada.

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

Sukabumi, Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
LEMBAR PENGESAHAN & PERNYATAAN TELAH DISIDANGKAN	iii
LEMBAR PERNYATAAN PELIMPAHAN HAK CIPTA	iv
LEMBAR HAK CIPTA.....	v
ABSTRAK	vi
PRAKARTA	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	6
1.2.1 Identifikasi Masalah	6
1.2.2 Perumusan Masalah.....	6
1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian	6
1.3.1 Maksud Penelitian	6
1.3.2 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Kegunaan Penelitian.....	7
1.4.1 Kegunaan Praktis.....	7
1.4.2 Kegunaan Akademis.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
2.1 Akuntansi Manajemen	8
2.1.1 Pengertian Akuntansi Manajemen.....	8
2.1.2 Fungsi Manajemen	8
2.1.3 Tujuan Manajemen.....	9
2.2 Konsep Biaya	9
2.2.1 Pengertian Biaya.....	9
2.2.2 Klasifikasi Biaya	10
2.3 Harga Pokok Produksi.....	12
2.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi.....	12
2.3.2 Tujuan dan Manfaat Penentuan Harga Pokok Produksi.....	12
2.3.3 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	14
2.3.4 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi.....	16
2.4 Sistem Metode <i>Full Costing</i>	18

2.4.1	Kekurangan Sistem Metode <i>Full Costing</i>	19
2.4.2	Dampak Sistem Metode <i>Full Costing</i>	20
2.5	Harga Jual.....	20
2.5.1	Pengertian Harga Jual.....	20
2.5.2	Tujuan Penetapan Harga Jual	21
2.5.3	Penentuan Harga Jual	22
2.5.4	Penentuan Harga Jual dengan <i>Cost Plus Pricing Method</i>	23
2.6	Penelitian Sebelumnya dan Kerangka Pemikiran	24
2.6.1	Penelitian Sebelumnya	24
2.6.2	Kerangka Pemikiran	26
BAB III	METODE PENELITIAN.....	29
3.1	Jenis Penelitian.....	29
3.2	Objek, Unit Analisis dan Lokasi Penelitian	29
3.3	Jenis dan Sumber Data Penelitian	29
3.4	Operasional Variabel.....	30
3.5	Metode Pengumpulan Data	30
3.6	Metode Pengolahan/Analisis Data	31
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	32
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	32
4.1.1	Sejarah Dan Perkembangan Cafe La Plage	32
4.1.2	Struktur Organisasi dan Uraian Tugas	32
4.1.3	Kegiatan Usaha.....	34
4.2	Pembahasan Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Cafe La Plage.....	38
4.2.1	Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Perusahaan.....	38
4.2.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Perusahaan.....	41
4.2.3	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	41
4.3	Perhitungan Harga Jual UMKM Cafe La Plage.....	48
4.3.1	Perhitungan Harga Jual Menurut Metode UMKM Cafe La Plage.....	48
4.3.2	Perhitungan Harga Jual Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	49
4.3.3	Perbandingan Harga Jual Metode UMKM Cafe La Plage Dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	51
BAB V	53

SIMPULAN DAN SARAN	53
5.1 Simpulan	53
5.2 Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA	55
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	57
LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

Table 1. 1 Laporan Penjualan Produk Pizza Tuna dan Virgin Mojito Tahun 2021	3
Table 1. 2 Data Penjualan Per Bulan Semua Produk Cafe La Plage Tahun 2021	4
Table 1. 3 Laporan Laba Rugi UMKM Cafe La Plage Tahun 2021	5
Tabel 2. 1 Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing	14
Tabel 2. 2 Penentuan Harga Pokok Produk dengan Metode Full Costing	15
Tabel 2. 3 Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Variabel Costing.	15
Tabel 2. 4 Peneliti Sebelumnya.....	25
Tabel 3. 1 Operasional Variabel Analisis penerapan full costing dalam penentuan harga jual produk pada Cafe La Plage.	30
Tabel 4. 1 Laporan Pendapatan Cafe La Plage Periode Tahun 2021	34
Tabel 4. 2 Biaya Bahan Baku Pizza Tuna Tahun 2021.....	38
Tabel 4. 3 Biaya Bahan Baku Virgin Mojito Tahun 2021	39
Tabel 4. 4 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2021.....	39
Tabel 4. 5 Biaya Overhead Pabrik Pizza Tuna Tahun 2021	40
Tabel 4. 6 Biaya Overhead Pabrik Virgin Mojito Tahun 2021	40
Tabel 4. 7 Perhitungan Harga Pokok Produksi Pizza Tuna dan Virgin Mojito_2021	41
Tabel 4. 8 Biaya Bahan Baku Pizza Tuna Dengan Metode Full Costing 2021	42
Tabel 4. 9 Biaya Bahan Baku Virgin Mojito Dengan Metode Full Costing 2021	42
Tabel 4. 10 Biaya Tenaga Kerja Langsung Dengan Metode Full Costing 2021.....	43
Tabel 4. 11 Biaya Bahan Penolong Pizza Tuna Tahun 2021	44
Tabel 4. 12 Biaya Bahan Penolong Virgin Mojito Tahun 2021.....	44
Tabel 4. 13 Biaya Listrik dan Air Pizza Tuna dan Virgin Mojito Tahun 2021	45
Tabel 4. 14 Biaya Pemeliharaan Mesin dan Kendaraan Tahun 2021	45
Tabel 4. 15 Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan	46
Tabel 4. 16 Biaya Overhead Pabrik	47

Tabel 4. 17 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full costing Tahun 2021.....	47
Tabel 4. 18 Perbandingan Harga Pokok Produksi antara Metode UMKM Cafe La Plage dengan Metode Full Costing	47
Tabel 4. 19 Harga Jual Menurut Perhitungan UMKM Cafe La Plage	49
Tabel 4. 20 Harga Jual Menurut Metode Cost Plus Pricing.....	51
Tabel 4. 21 Perbandingan Harga Jual dengan Metode UMKM Cafe La Plage dan Metode Cost Plus Pricing.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Akuntansi dan Fungsi Manajemen.....	8
Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran	28
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Cafe La Plage	33

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Indonesia adalah salah satu negara dengan penduduk yang terbesar didunia, pada awal 2020 indonesia terkena wabah virus yang disebut dengan covid-19 dengan adanya pandemi tidak hanya berdampak pada kesehatan masyarakat tetapi juga berdampak terhadap perekonomian indonesia. Di mana aktivitas sosial dan perekonomian dibatas untuk bertujuan mencegah penyebaran covid-19 yang menyebabkan pertumbuhan ekonomi dan kesehatan masyarakat di indonesia menurun. Sehingga guna mendorong untuk pemulihan dan menyelamatkan perekonomian nasional yang berdampak sangat besar terhadap kesejahteraan masyarakat pemerintah menyiapkan banyak program dan kebijakan. Diantaranya yaitu bantuan sosial tunai, paket sembako, bantuan langsung tunai dan program kartu prakerja untuk karyawan yang terkena PHK yang disebabkan banyaknya perusahaan melakukan pengurangan pekerja. Selain itu banyak masyarakat khususnya orang yang terkena PHK dan pengangguran memulai mengembangkan usaha hingga membuat usaha sendiri karena tuntutan keluarga dan untuk memenuhi kelangsungan hidup.

Secara tidak langsung perkembangan perekonomian Indonesia menciptakan persaingan bisnis antar entitas yang ada khususnya UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) yang ada sangat berpengaruh dalam perkembangan ekonomi indonesia membantu pemerintah salah satunya dalam memberantas pengangguran. UMKM dapat dikatakan sebagai sarana pemerataan perekonomian di Indonesia khususnya bagi masyarakat dengan ekonomi menengah ke bawah dan berperan mengatasi kemiskinan yang ada di Indonesia. Secara tidak langsung peran UMKM juga dapat membuka lapangan pekerjaan bagi orang-orang yang tidak memiliki pekerjaan tetap dan serabutan. Akan tetapi semenjak pandemi UMKM memiliki dampak seperti penurunan dalam penghasilan penjualan. Menurut Bank Indonesia (BI) mengungkapkan bahwa pada 2020 12,5% UMKM yang tidak terkena dampak ekonomi dari pandemi covid-19 dan 27,6% yang dapat meningkatkan penjualan. Akan tetapi walaupun banyak UMKM yang mengalami penurunan di masa pandemi ini membuat orang-orang merasa putus asa dan menyerah. Akibatnya persaingan dalam bidang yang sama dalam kondisi ini sangat ketat dan membuat para wirausaha menjadi tertantang dan harus selalu berinovasi untuk mengembangkan usahanya. Oleh karena itu UMKM harus berusaha mengikuti perkembangan dan memiliki keunggulan agar dapat bertahan dan bersaing dengan UMKM lain. Hal ini sangat penting dan tidak mudah untuk dilakukan oleh UMKM. Banyak nya UMKM yang ada di Indonesia secara garis besar tergolong ke dalam tiga macam, yaitu UMKM Kuliner, UMKM *Fashion* dan UMKM Agribisnis. Semua UMKM harus kreatif bagaimana cara meningkatkan mutu dan kualitas dari barang atau jasa yang ditawarkan demi mendapatkan pangsa pasar yang banyak. Pada

umumnya tujuan utama didirikannya suatu jenis usaha adalah untuk memperoleh keuntungan atau laba semaksimal mungkin demi kelangsungan hidup suatu usaha sekarang dan dimasa yang akan datang. Oleh karena itu untuk mencapai tujuannya perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual harus tepat.

Penentuan harga jual merupakan salah satu tugas manager dalam mengambil keputusan demi kelangsungan hidup perusahaan. Menurut Suparyanto dan Rosad (2015), harga adalah jumlah sesuatu yang memiliki nilai pada umumnya berupa uang yang harus dikorbankan untuk mendapatkan suatu produk.

Harga jual yang tinggi akan menyebabkan pada daya beli konsumen yang menurun dan kesulitan dalam bersaing dengan UMKM yang sejenis konsumen akan beralih ke UMKM lain yang menawarkan harga yang lebih murah dengan kualitas yang relatif sama, sedangkan harga jual yang terlalu rendah akan menyebabkan kerugian pada UMKM yang bersangkutan karena tidak bisa menutupi atau mengembalikan seluruh biaya-biaya yang digunakan selama proses produksi hingga produk sampai ke tangan konsumen. Penentuan harga jual sangat erat kaitannya dengan harga pokok produksi.

Peranan harga pokok produksi dalam UMKM sangatlah penting. Dikatakan kalkulasi harga pokok produksi sangat penting dalam UMKM, sebab dengan kalkulasi harga pokok produksi maka dapat diketahui berapa besar jumlah harga pokok produksi yang akan dikeluarkan oleh UMKM dalam proses produksi.

Kalkulasi harga pokok produksi adalah merupakan permasalahan yang fundamental bagi suatu perusahaan, khususnya dibidang industri, sebab kalkulasi harga pokok produksi berkaitan dengan penentuan harga jual produk tersebut. Dengan pentingnya masalah kalkulasi harga pokok produksi. Dalam kegiatan produksi, maka salah satu faktor yang berpengaruh dalam kegiatan produksi adalah bagaimanakah penerapan metode penentuan harga pokok produksi dalam menetapkan harga pokok produksi dari perusahaan.

Dalam kaitannya dengan uraian tersebut di atas, dengan metode penentuan harga pokok produksi dalam kegiatan industri maka akan berpengaruh terhadap laba yang akan dicapai, khususnya dalam perhitungan laba rugi. Dengan pentingnya peranan metode penentuan harga pokok produksi dalam kegiatan operasional perusahaan, maka perlunya penggunaan metode penentuan harga pokok produksi dalam kegiatan operasional Perusahaan.

Dalam menentukan harga jual, manajemen dapat menggunakan dua metode untuk perencanaan dan pengambilan keputusan, yaitu penggunaan *full costing* dan *variable costing*. Menurut metode *full costing*, harga pokok diperhitungkan dengan menjumlahkan semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi, sedangkan dalam metode biaya variabel, harga pokok diperhitungkan hanya untuk biaya yang bersifat variabel saja. Sementara yang bersifat tetap diakui sebagai biaya periode.

Cafe La Plage adalah merupakan UMKM yang bergerak dibidang kuliner

dengan beberapa produk utamanya adalah minuman dan makanan, Produk yang paling laris dan diminati adalah Makanan Pizza Tuna dan Minuman Virgin Mojito. Usaha ini dibangun pada tahun 1990 bangunan ini masih utuh dan hanya dilakukan beberapa renovasi, seperti kolam renang dan *water break* dibangun di tahun 1990. Menurut Manager Cafe La Plage perkembangan zaman sekarang mengandalkan pola pikir 4.0. Pesatnya teknologi dan mediasosial menurutnya menjadi bekal awal energi baru yang kemudian mengambil alih sekedar penginapan menjadi lokasi yang diburu penggila tempa tongkrong. Dengan konsep lama usaha ini semakin tenggelam dan hampir bangkrut apalagi di masa pandemi, buah dari covid-19 beberapa pemuda mulai mengonsep bagaimana caranya tempat yang luar biasa dan ada nilai cerita sejarahnya di kemas menjadi menarik dan menarik wisatawan lokal maupun luardaerah. Bedanya dulu dan sekarang dulu hanya hotel dan kolam renang saja, sekarang di tambah restoran, cafe dan bar. Berlokasi di Jl. Raya Karang Papak No. 6, Cikakak, Sukabumi Regency, Jawa Barat 43365.

Alasan penulis meneliti UMKM Cafe La Plage menjadi objek penelitian karena dilihat dari data yang diperoleh penulis terdapat hasil penjualan dari setiap bulannya menurun selama tahun 2021. Dan pendapatan usaha selama 2021 mengalami kerugian sehingga alasan mendasari penulis untuk meneliti UMKM Cafe La Plage dikarenakan penulis ingin membantu menghitung kembali perhitungan harga jual pada perusahaan agar tidak terjadinya kerugian. Bisa jadi terjadinya kerugian pendapatan pada UMKM Cafe La Plage penentuan harga jualnya terlalu rendah sehingga tidak bisa menutupi beban-beban yang dikeluarkan dan tentunya dengan harapan penelitian yang dilakukan oleh penulis dapat membantu pendapatan laba pada UMKM Cafe La Plage.

Dalam menjalankan aktivitas usahanya mengalami penurunan penjualan setiap bulannya. Seiring dengan perkembangan tersebut maka masalah yang timbul dalam perusahaan juga semakin rumit, bagi perusahaan penurunan penjualan menyebabkan pendapatan penjualan tidak bisa menutupi beban yang dikeluarkan sehingga perusahaan mengalami kerugian selama tahun 2021. Oleh karena itu perlu dilakukan langsung evaluasi tentang penggunaan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Dan perusahaan harus mengevaluasi kembali perhitungan harga jual yang tepat agar bisa menutupi semua beban yang dikeluarkan.

Table 1. 1

Laporan Penjualan Produk Pizza Tuna dan Virgin Mojito Tahun 2021

Keterangan	Pizza Tuna (Pcs)	Virgin Mojito (Pcs)
Januari	190	203
Februari	185	198
Maret	116	129
April	111	124

Mei	99	112
Juni	96	109
Juli	94	106
Agustus	76	88
September	71	83
Oktober	65	77
November	61	73
Desember	36	48
Jumlah	1200	1350

(Sumber: Cafe La Plage)

Dari tabel 1.1 dapat dilihat bahwa penjualan produk makanan pizza tuna dan produk virgin mojito setiap bulan nya mengalami penurunan penjualan selama tahun 2021. Untuk produk pizza tuna dengan jumlah produksi 1.200 pcs dan produk virgin mojito dengan jumlah produksi 1.350 pcs selama tahun 2021. Alasan peneliti mengambil kedua produk tersebut karena produk tersebut yang paling laris dan diminati di UMKM Cafe La Plage selama tahun 2021.

Table 1. 2

Data Penjualan Per Bulan Semua Produk Cafe La Plage

Tahun 2021

Keterangan	Jumlah Penjualan Produk
Januari	2987
Februari	2523
Maret	2165
April	1954
Mei	1828
Juni	1659
Juli	1441
Agustus	1206
September	1057
Oktober	928
November	803
Desember	621
Total	19172

(Sumber: Cafe La Plage)

Data pada tabel 1.2 setiap bulan nya mengalami penurunan dan pendapatan penjualan setiap bulan nya selama tahun 2021. Bulan januari 2021 dengan menunjukkan hasil penjualan sebanyak 2.987 pcs penjualan, bulan februari sebanyak 2.523 pcs penjualan, maret sebanyak 2.165 pcs penjualan, April sebanyak 1.954 pcs penjualan, mei sebanyak 1.828 penjualan, juni sebanyak 1.659 pcs penjualan, juli

sebanyak 1.441 pcs penjualan, agustus sebanyak 1.206 pcs penjualan, bulan September sebanyak 1.057 pcs penjualan, oktober sebanyak 938 pcs, november sebanyak 803 pcs, dan bulan desember sebanyak 621 pcs penjualan. Jadi selama tahun 2021 UMKM Cafe La Plage memproduksi dengan total 19.172 pcs penjualan untuk semua produk yang dihasilkan. Sehingga dengan penjualan menurun pendapatan penjualan menurun tidak bisa menutupi beban yang dikeluarkan selama tahun 2021 sehingga mengalami kerugian bagi UMKM Cafe La Plage.

Tabel 1. 3

Laporan Laba Rugi UMKM Cafe La Plage

Tahun 2021

Laporan Laba Rugi		
Cafe La Plage		
Pada Tahun 2021		
Pendapatan		
Penjualan		Rp 987.230.000
Beban Administrasi & Pemasaran		
Biaya Persediaan Bahan Baku	Rp 518.295.750	
Beban Listrik	Rp 10.500.000	
Beban Air	Rp 8.700.000	
Beban Perlengkapan	Rp 13.700.000	
Beban Gaji Manager	Rp 96.000.000	
Beban Gaji Head Chef	Rp 42.000.000	
Beban Gaji Asisstant Chef	Rp 120.000.000	
Beban Gaji Kasir	Rp 33.600.000	
Beban Gaji Full Servis	Rp 30.000.000	
Beban Gaji Waiters	Rp 55.200.000	
Beban Gaji Security	Rp 40.800.000	
Beban Operasional	Rp 14.500.000	
Beban Lain-Lain	Rp 11.040.000	
Total Beban Adm & Pemasaran		Rp 994.335.750
Laba Bersih		-Rp 7.105.750

(Sumber: Cafe La Plage)

Dari data tabel 1.3 dilihat bahwa UMKM Cafe La Plage mengalami kerugian sebesar Rp.7.105.750 selama tahun 2021. Dikarenakan pendapatan penjualan yang dihasilkan tidak bisa menutupi semua beban yang dikeluarkan selama tahun 2021. Sehingga UMKM Cafe La Plage harus mengevaluasi Kembali perhitungan harga jual produk nya bisa jadi penyebab kerugian dari penentuan harga jual yang kurang tepat.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian serta membahas permasalahannya dalam sebuah skripsi dengan judul “**Analisis Perhitungan Harga Jual Produk Pada Cafe La Plage**”.

1.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah

1.2.1 Identifikasi Masalah

Perhitungan harga jual adalah hal sangat penting dalam perusahaan. Harga jual ditentukan berdasarkan penentuan harga pokok produksi. Perhitungan harga pokok produksi harus tepat dan akurat, karena tanpa perhitungan yang tepat dan akurat perusahaan akan mengalami masalah dalam penentuan harga jual produk. Hal ini akan berdampak pada penentuan harga jual yang terlalu rendah atau tinggi, sehingga akan berpengaruh pada pendapatan perusahaan.

1.2.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas maka penulis dapat merumuskan masalah yang akan di bahas sebagai berikut:

1. Bagaimana penentuan harga jual yang dilakukan Cafe La Plage?
2. Bagaimana penentuan harga jual menggunakan *full costing* pada Cafe La Plage?
3. Bagaimana perbandingan penentuan harga jual yang selama ini dilakukan oleh Cafe La Plage dengan metode penentuan harga jual menggunakan *Full Costing*?

1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian

1.3.1 Maksud Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah untuk menganalisis perhitungan harga jual dengan pendekatan *cost plus pricing* dan menghitung harga pokok produksi dengan metode *full costing* agar dapat membandingkan dengan perhitungan UMKM pada Cafe La Plage yang masih belum menggunakan perhitungan berbasis akuntansi sehingga kedepannya dapat menjadi masukan dan dampak lebih baik terhadap perusahaan.

1.3.2 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana penentuan harga jual yang dilakukan Cafe La Plage?
2. Untuk mengetahui bagaimana penentuan harga jual menggunakan *full costing* pada Cafe La Plage?
3. Untuk mengetahui bagaimana perbandingan penentuan harga jual yang selama ini dilakukan oleh Cafe La Plage dengan metode penentuan harga jual menggunakan *Full Costing*?

1.4 Kegunaan Penelitian

1.4.1 Kegunaan Praktis

Dengan adanya hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi alternatif masukan dan perbandingan bagi UMKM Cafe La Plage maupun bahan pertimbangan serta dapat dijadikan referensi bagi penelitian yang akan datang dengan metode yang sama. Karena perhitungan pokok produksi dengan metode *full costing* dapat diterapkan dalam penentuan harga jual karena cara tersebut lebih akurat dalam perhitungan akuntansi agar tidak terjadi masalah dan kekeliruan dalam penentuan harga jual yang tentunya akan berdampak pada pendapatan maupun laba bagi perusahaan tersebut.

1.4.2 Kegunaan Akademis

Dengan adanya penulisan proposal ini dapat memberikan kontribusi berbagai pihak antara lain:

1. Bagi penulis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi penulis untuk menambah pengetahuan, memperluas wawasan, dan gambaran atau pengalaman ketika nanti ada di dunia kerja, peneliti dapat mempraktekan teori-teori atau pemahaman selama masa perkuliahan dan juga memberikan kontribusimengenai penerapan metode *full costing* dalam penentuan harga jual produk.

2. Bagi perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan penerapan metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada produk yang lebih tepat dan akurat agar menjadi bahan pertimbangan maupun suatu alternatif bagi perusahaan.

3. Bagi pihak lain yang berkepentingan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan digunakan sebagai referensi untuk menambah pengetahuan, wawasan dan pemahaman terbatas mengenai harga pokok produksi, harga jual untuk menghitung keuntungan dan kerugian dengan metode *full costing* sehingga dapat dijadikan sebagai suatu gambaran serta rujukkan bahan penulisan bagi peneliti lainnya yang akan melakukan penelitian dibidang yang sama.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Akuntansi Manajemen

2.1.1 Pengertian Akuntansi Manajemen

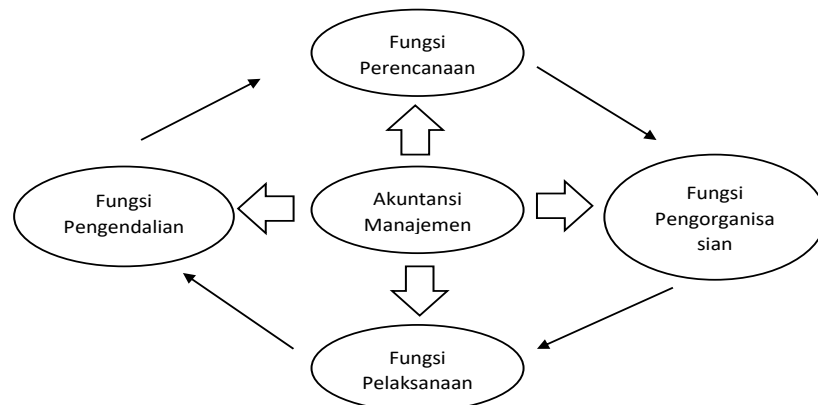
Menurut L.M Samryn (2017) akuntansi manajemen merupakan bidang akuntansi yang berfokus pada penyediaan, termasuk pengembangan dan penafsiran informasi akuntansi bagi para manager untuk digunakan sebagai bahan perencanaan, pengendalian operasi dan dalam pengambilan keputusan. Sesuai dengan fungsi tersebut, maka akuntansi manajemen dapat digunakan sebagai pendukung pelaksanaan fungsi-fungsi manajemen dalam bidang riset dan pengembangan, produksi, pemasaran, distribusi dan logisti, serta pelayanan pelanggan.

Menurut v, wiratna (2018) akuntansi manajemen adalah salah satu bidang ilmu yang mempelajari bagaimana cara menghasilkan informasi keuangan untuk pihak manajemen yang digunakan untuk pengambilan keputusan.

Berdasarkan pernyataan diatas yang dijelaskan mengenai beberapa pengertian dapat disimpulkan bahwa akuntansi manajemen adalah suatu sistem alat proses pengelolaan informasi yang ditunjukkan maneger sebagai alat untuk pengambilan keputusan internal organisasi, untuk melakukan perencanaan, pengendalian pengoperasi dan pengambilan keputusan dalam menjalankan perusahaan.

2.1.2 Fungsi Manajemen

Menurut L.M Samryn (2017) fungsi-fungsi manajemen juga secara eksplisit dikelompokan menjadi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, danpengendalian atau pengawasan.



Gambar 2. 1

Akuntansi dan Fungsi Manajemen

Perencanaan meliputi pemilihan suatu cara pelaksanaan dan penjelasan yang perinci mengenai cara menerapkan suatu tindakan. Dalam kerangka perencanaan, manajemen membutuhkan informasi akuntansi yang disusun berdasarkan pengalaman masa lalu. Perencanaan ini sekaligus merupakan proses penetapan tujuan yang harus dicapai dalam jangka waktu tertentu.

Fungsi pengarahan dan motivasi meliputi proses mobilisasi manusia dan sumberdaya yang lain untuk melaksanakan rencana dan menjalankan operasi sehari-hari. Dengan adanya rencana yang ditetapkan, maka Langkah selanjutnya adalah mengarahkan dan memotivasi sumber daya manusia yang dilibatkan dalam pelaksanaan rencana yang dimaksud.

Proses pengendalian terdiri dari suatu rangkaian aktivitas yang diharapkan dapat menjamin bahwa suatu rencana benar-benar dilaksanakan atau dimodifikasi sesuai dengan perubahan yang terjadi. Apabila suatu rencana sudah dilaksanakan maka akan menghasilkan data realisasi yang baru. Proses pengawasan dan pengendalian dapat dilaksanakan dengan membandingkan rencana yang ditetapkan dengan informasi mengenai realisasi pelaksanaan rencana yang ditetapkan.

Siklus perencanaan dan pengendalian merupakan arus kegiatan manajemen melalui perencanaan, pengamatan, motivasi, pengendalian, dan kemudian kembali lagi kepada perencanaan untuk periode berikutnya. Dengan pengendalian ini dapat diharapkan bahwa walaupun terjadi penyimpangan dari rencana yang semula maka penyimpangan itu tidak akan meleset terlalu jauh.

Hal ini menjadi penting karena informasi akuntansi merupakan bahan baku pembuatan keputusan yang berhubungan dengan alokasi sumber daya pada tingkat perencanaan, pengarahan, motivasi, implementasi maupun pengendalian.

2.1.3 Tujuan Manajemen

Menurut L.M Samryn (2017) titik awal untuk mempertimbangkan sebuah modelsistem pengendalian manajemen adalah spesifikasi target jangka panjang dan target jangka pendek dari manajemen. Untuk memudahkan pemahaman bawahan tentang target-target tersebut, maka manajemen sebagainya membuat target-target yang lebihkecil dan merujuk pada target untuk perusahaan secara keseluruhan. Dalam rangka pengendalian manajemen, target-target tersebut menjadi alat untuk mempengaruhi perilaku pegawai di mana target tersebut di berikan.

Target-target yang lebih kecil ini sering dikenal sebagai faktor kritis kesuksesan, variabel kunci, atau variabel kritis. Target-target tersebut diorganisir sedemikian rupa sehingga sekaligus menjadi alat ukur dalam penilaian kerja.

2.2 Konsep Biaya

2.2.1 Pengertian Biaya

Menurut Mulyadi (2016) akuntansi biaya adalah proses pencatatan,

penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya.

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.

Berdasarkan beberapa pengertian menurut para ahli yang telah dijelaskan diatas dapat di tarik kesimpulan bahwa akuntansi biaya adalah nilai pengorbanan ekonomis, proses pencatatan, pembuatan, atau ringkasan untuk mendapatkan produk barang ataujasa agar dapat memberikan manfaat bagi organisasi sekarang ataupun dimasa yang akan datang.

Di dalam perusahaan yang mengelola bahan baku menjadi barang setengah jadi atau barang jadi, ada biaya yang dikenal dengan biaya produksi atau *manufacturing cost*. Pada umumnya biaya ini terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Dalam perusahaan tidak hanya ada biaya (*cost*) tapi ada juga beban (*expense*). Pengertian biaya (*cost*) berbeda dengan pengertian Beban (*expense*), menurut Pramoto (2019) biaya merupakan manfaat yang dikorbankan untuk memperoleh barang dan jasa. Sedangkan menurut Harnanto (2017) beban adalah pengorbanan yang diperlukan dalam rangka merealisasikan pendapatan.

Dari defenisi tersebut diatas dapat kita uraikan mengenai biaya dan beban adalah sebagai berikut:

1. Biaya (*cost*) adalah pengorbanan ekonomis yang diukur dengan jumlah satuan uang yang dibayarkan dan diharapkan memberi manfaat di saat sekarang ataupun di masa yang akan datang bagi organisasi atau perusahaan.
2. Beban (*expense*) adalah pengorbanan atau penurunan manfaat ekonomi yang berasal dari penjualan yang mengakibatkan penurunan ekuitas.

2.2.2 Klasifikasi Biaya

Klasifikasi biaya diperlukan untuk mengembangkan data biaya yang dapat membantu manajemen dalam mencapai tujuannya. Menurut Mulyadi (2016), klasifikasi biaya dapat digolongkan menurut sifatnya, yakni sebagai berikut:

1. Objek Pengeluaran

Dalam cara penggolongan ini, nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Misalnya nama objek pengeluaran adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut "biaya bahan bakar".

2. Fungsi pokok dalam perusahaan

Dalam perusahaan manufaktur, ada tiga fungsi pokok yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi dan umum. Oleh karena itu dalam perusahaan manufaktur, biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok:

a. Biaya produksi

Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual. Secara garis besarnya biaya produksi dibagi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

b. Biaya pemasaran

Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melakukan kegiatan pemasaran produk. Contoh biaya ini adalah biaya iklan, biaya promosi, biaya angkutan dari gudang perusahaan ke gudang pembeli, gaji karyawan bagian-bagian yang melakukan kegiatan pemasaran.

c. Biaya administrasi dan umum

Merupakan biaya yang digunakan untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan pemasaran produk. Contoh biaya adalah biaya gaji karyawan bagian keuangan, akuntansi, personalia, dan bagian hubungan masyarakat, biaya pemeriksaan akuntan dan biaya fotokopi.

3. Hubungan Biaya dengan sesuatu yang dibiayai

Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen. Hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan, yaitu:

a. Biaya langsung (*Direct Costing*) adalah biaya yang terjadi karena adanya sesuatu yang dibiayai. Dalam kaitannya dengan produk, biaya langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

b. Biaya tidak langsung (*Indirect Costing*) adalah biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk tidak langsung atau biaya overhead pabrik.

4. Perilaku dalam kaitannya dengan perubahan volume kegiatan, menjadi 4 (empat) yaitu:

a. Biaya Variabel (*Variable Costing*) adalah biaya yang jumlah totalnya volume kegiatan. Contoh biaya variabel adalah biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

d. Biaya Semivariabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semivariabel mengandung unsur biaya tetap dan biaya variabel.

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

- d. Biaya Tetap (*Fixed Costing*) adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu. Contoh biaya tetap adalah gaji direktur produksi.
5. Jangka waktu manfaatnya, biaya dibagi menjadi dua bagian yaitu
 - a. Pengeluaran modal (*Capital expenditure*) adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi (biasanya periode akuntansi satu tahun kalender). Contoh pengeluaran modal adalah pengeluaran untuk pembelian aktiva tetap.
 - b. Pengeluaran pendapatan (*Revenue expenditure*) adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat pada saat terjadinya pengeluaran dalam periode akuntansi. Contoh pengeluaran pendapatan antara lain adalah biaya iklan, dan biaya tenaga kerja.

Berdasarkan uraian dari penjelasan diatas, maka disimpulkan bahwa klasifikasi biaya dapat membantu dalam manajemen untuk melakukan pengendalian terhadap suatu biaya produksi.

2.3 Harga Pokok Produksi

2.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah sejumlah biaya yang terjadi dan dibebankan dalam proses produksi. Menurut Bahri and Rahmawaty (2019) Harga pokok produksi (*cost of goods manufactured*) merupakan penjumlahan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi hingga produk masuk dalam persediaan barang jadi selama periode tertentu. Biaya produksi (*manufactured cost*) adalah biaya yang terjadi sehubungan dengan kegiatan manufaktur atau memproduksi suatu barang terdiri atas bahan langsung, tenaga kerja langsung dan overhead pabrik.

Menurut Elmi (2019) Harga pokok produksi merupakan komponen biaya yang langsung berhubungan dengan produksi berperan penting dalam membuat analisis rencana, pemasaran dan penentuan harga jual, maka setiap usaha diharapkan dapat menghitung harga pokok produksi secara akurat. Sedangkan Harga pokok produksi atau biaya produk menurut Vito (2017) harga pokok produksi merupakan semua biaya yang digunakan untuk memproses atau memproduksi suatu bahan baku hingga menjadi barang jadi.

Berdasarkan pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa biaya produksi adalah penjumlahan dari biaya-biaya yang terkait dengan proses produksi komoditas tersebut hingga siap untuk dijual. Biaya tersebut meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya pabrik tidak langsung.

2.3.2 Tujuan dan Manfaat Penentuan Harga Pokok Produksi

Penentuan harga pokok produksi bertujuan untuk mengetahui berapa besarnya biaya yang dikorbankan dalam hubungannya dengan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi yang siap untuk dipakai dan dijual. Penentuan harga pokok produksi sangat penting dalam suatu perusahaan, karena merupakan salah satu elemen yang dapat

digunakan sebagai pedoman dan sumber informasi bagi pimpinan untuk mengambil keputusan,

Manfaat harga pokok produksi menurut Mulyadi (2016) dalam (Fadli and Ramayanti (2020) Informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk menentukan harga jual produk, memantau realisasi biaya produksi, menghitung laba atau rugi periodik, menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca. Jadi dapat disimpulkan bahwa tujuan dan manfaat harga pokok produksi yaitu sebagai berikut :

1. Sebagai dasar dalam penetapan harga jual

Perusahaan yang memproduksi bertujuan memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang dengan demikian biaya produksi dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi persatuan produk. Biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan untuk menentukan harga jual produk.

2. Sebagai alat untuk menilai efisiensi proses produksi

Informasi biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu digunakan untuk memantau apakah proses produksi mengonsumsi total biaya produksi sesuai dengan apa yang diperhitungkan sebelumnya. Dalam hal ini, informasi biaya produksi digunakan untuk membandingkan antara perencanaan dengan realisasi.

3. Sebagai alat untuk memantau realisasi biaya produksi

Jika rencana produksi untuk jangka waktu tertentu telah diputuskan untuk dilakukan, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dalam pelaksanaan rencana produksi tersebut. Oleh karena itu akuntansi biaya digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi, yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah proses produksi mengonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang dipertimbangkan sebelumnya.

4. Untuk menentukan laba atau periodik

Laba atau rugi bruto dihitung dengan membandingkan dengan harga jual produk persatuan dengan biaya produksi persatuan. Informasi laba atau rugi bruto diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya non produksi dan menghasilkan laba atau rugi.

5. Menilai dan menentukan harga pokok persediaan

Proses yang disajikan dalam neraca Saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban secara periodik, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan persediaan laporan laba rugi yang didalamnya terdapat informasi harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok persediaan produk dalam proses. Biaya yang melekat pada produk jadi yang belum terjual, dalam neraca

disajikan dalam harga pokok persediaan produk jadi. Biaya produksi yang melekat pada produk yang pada tanggal neraca masih produk dalam proses. Dalam proses pengerjaan disajikan dalam neraca sebagai harga pokok persediaan.

Berdasarkan pendapat para ahli di atas mengenai tujuan dan manfaat biaya produksi, maka dapat disimpulkan bahwa biaya produksi perlu digunakan untuk menentukan harga jual produk, memantau realisasi biaya produksi, dan menentukan keuntungan dan kerugian.

2.3.3 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut V. Wiratna Sujarweni (2015) suatu perusahaan profit mempunyai tujuan utama memperoleh laba untuk kelangsungan hidup dan kemajuan perusahaan. Dalam rangka usaha memperoleh laba tersebut ada tiga faktor utama didalam perusahaan yang harus diperhatikan, yaitu jumlah barang yang harus diproduksi, biaya per unit untuk memproduksi dan harga jual per unit produk tersebut. Perusahaan perlu memperhitungkan berapa biaya produksi yang harus dikeluarkan sebagai dasar perhiungan pokok produksi. Dalam menentukan harga pokok produksi perusahaan dapat menggunakan beberapa metode yaitu:

1. *Full Costing*

Metode *Full Costing* atau sering disebut harga pokok produksi konvensional adalah metode untuk menentukan harga pokok produksi dengan membebankan semua biaya produksi tetap maupun variabel pada produk yang dihasilkan Metode *full costing* disebut juga *absorsition* atau *conventional costing*. Metode ini memperhitugkan semua unsur kedalam biaya produksi meliputi: biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Berikut adalah unsur-unsur biaya yang terdapat dalam perhitungan harga pokok produksi menurut metode full costing.

Tabel 2.1

Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*

Biaya Bahan Baku	xxx	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx	
Biaya Overhead Pabrik Variabel	xxx	
Biaya Overhead Pabrik Tetap	xxx	
Harga Pokok Produksi	<hr/>	xxx

Dalam metode *full costing*, unsur-unsur biaya yang berperilaku tetap (Biaya Overhead pabrik tetap) akan melekat pada harga persediaan dalam proses dan harga persediaan produk jadi yang belum laku terjual. Jika produk tersebut telah laku terjual, maka unsur biaya tersebut akan dianggap sebagai unsur harga pokok penjualan.

Tabel 2.2
Penentuan Harga Pokok Produk dengan Metode *Full Costing*

Harga Pokok Produksi	xxx	
Biaya Administrasi Umum	xxx	
Biaya Pemasaran	<u>xxx</u>	
Harga Pokok Produk		xxx

2. Variabel Costing

Variabel Costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel kedalam biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik variabel. Berikut adalah unsur-unsur biaya yang terdapat dalam perhitungan harga pokok produksi menurut metode *variabel costing*.

Tabel 2.3

Penentuan Harga Pokok Produksi dengan *Variabel Costing*.

Biaya Bahan Baku	xxx	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx	
Biaya Overhead Pabrik Langsung	<u>xxx</u>	
Harga Pokok Produksi variabel		xxx

Dalam metode *variabel costing*, biaya overhead pabrik tetap diperlakukan sebagai *periode cost* sehingga biaya overhead pabrik tetap pada metode *variabel costing* tidak melekat pada produk dalam proses maupun produk yang belum laku terjual.

Unsur biaya overhead pabrik tetap akan diperhitungkan dalam penetapan harga pokok produk yang dimasukkan kendala kelompok biaya tetap.

3. Activity Based Costing (ABC)

Metode *Activity Based Costing (ABC)* adalah sistem akumulasi biaya ke produk dengan menggunakan berbagai *cost driver*, dilakukan dengan menelusuri biaya dari aktivitas ke produk. Mengidentifikasi biaya aktivitas dan kemudian ke produk merupakan langkah dalam menyusun *activity based costingsystem*.

Tujuan *activity based costing* adalah untuk mengalokasikan biaya biaya produksi berdasarkan aktivitas yang dilaksanakan, kemudian mengalokasikan biaya tersebut berdasarkan aktivitas-aktivitasnya.

2.3.4 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Dalam memproduksi suatu produk, akan di perlukan beberapa biaya untuk mengolah bahan mentah menjadi produk jadi. Biaya produksi dapat digolongkan kedalam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik.

Menurut Hansen dan Women (2019) dalam (Fadli dan Ramayanti, 2020) terdapat tiga elemen biaya yang berkaitan dengan biaya produksi dan harga pokok produksi. Yang pertama adalah bahan baku yang bisa dicari secara langsung pada produk dan jasa yang lagi dibuatkan menjadi produk atau jasa. Yang kedua adalah tenaga kerja langsung yaitu tenaga kerja langsung yang bisa dicari secara langsung pada barang atau jasa yang lagi dibuatkan produk/jasa. Dan yang terakhir adalah *overhead* yaitu seluruh biaya produksi selain biaya tenaga kerja langsung dan bahan langsung.

Sedangkan menurut Mulyadi (2016) dalam (Fadli dan Ramayanti, 2020) unsur-unsur harga pokok produksi yaitu: bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead*. Bahan baku adalah bahan yang membuat suatu produk, untuk mendapatkan bahan baku bisa berbagai cara mulai dari pengolahan sendiri, membeli di suatu pasar atau market dan juga impor dari luar negeri. Selain itu biaya pengeluaran lainnya juga di masukkan seperti biaya Gudang jika ada bahan baku yang perlu dimasukkan kedalam gudang, dan biaya perolehan lainnya.

1. Biaya Bahan Baku Langsung

Harga pokok bahan baku meliputi bahan-bahan yang dipergunakan untuk memperlancar proses produksi atau disebut bahan baku penolong dan bahan baku pembantu. Bahan baku dibedakan menjadi bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung. Bahan baku langsung disebut dengan biaya bahan baku, sedangkan bahan baku tidak langsung disebut biaya *overhead* pabrik.

Menurut Murnitasari (2019) Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku yang akan digunakan untuk menghasilkan suatu produk jadi dalam volume tertentu. Adapun menurut Pelealu (2018) Biaya bahan baku adalah biaya yang dapat ditelusuri secara langsung pada barang atau jasa yang sedang diproduksi.

Dari beberapa pengertian diatas tentang biaya bahan baku, maka dapat disimpulkan bahwa biaya bahan baku adalah biaya yang secara langsung berhubungan dengan penggunaan bahan baku.

$$\text{Biaya Bahan Baku} = \text{Volume Bahan} \times \text{Harga Bahan Baku Per Unit}$$

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja merupakan usaha fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan untuk mengolah produk. Biaya tenaga kerja juga merupakan harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja.

Menurut Pelealu (2018) Biaya tenaga kerja langsung adalah harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga manusia tersebut. Selain itu, biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk membayar pekerja yang terlibat secara langsung dalam proses produksi. Tidak semua pekerja

yang terlibat dalam proses produksi selalu dikategorikan sebagai biaya tenaga kerja langsung. Hanya pekerja yang terlibat secara langsung dalam proses menghasilkan produk perusahaan yang dapat dikelompokkan sebagai tenaga kerja langsung. Sedangkan menurut dalam Pelealu (2018) Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang dapat diidentifikasi dengan suatu operasi atau proses tertentu yang diperlukan untuk menyelesaikan produk-produk dari perusahaan.

$$\text{Biaya Tenaga Kerja Langsung} = \text{Unit Yang Diproduksi} \times \text{Tarif Upah Per Unit}$$

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang tidak bisa dikaitkan langsung dengan produksi suatu produk maupun jasa. Biaya overhead merupakan jenis pengeluaran yang pada semua jenis perusahaan. Biaya ini memiliki peran yang sangat penting pada kelangsungan hidup bisnis maupun perusahaan.

Menurut Purnama (2017) Biaya overhead pabrik adalah biaya-biaya yang tidak langsung dalam sebuah proses produksi dan biaya overhead pabrik umumnya dikonsumsi oleh lebih dari satu departemen. Sedangkan menurut Hansen & Mowen (2017) biaya *overhead* pabrik merupakan semua biaya produksi selain dari bahan baku langsung atau tenaga kerja langsung yang dikumpulkan menjadi satu kategori.

Dapat disimpulkan biaya overhead pabrik merupakan semua biaya selain biaya bahan baku langsung dan tenaga kerja tidak langsung yang berkaitan dengan proses produksi. Dasar yang dapat dipakai dalam pembebanan biaya *overhead* pabrik berdasarkan Dewi, S & Kristanto, S (42-48) sebagai berikut:

1. Satuan produk

Satuan produk adalah metode yang paling sederhana dimana jumlah dari biaya *overhead* pabrik dibebankan langsung kepada produk yang cocok untuk digunakan perusahaan yang memproduksi satu jenis produk saja. Dengan menentukan satuan upah sebagai berikut:

$$\text{BOP per unit} =$$

2. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku merupakan metode pembebanan biaya *overhead* pabrik berdasarkan pada bahan baku yang dipakai sesuai produksi. Dimana semakin besar biaya bahan baku maka biaya yang dikeluarkan untuk produksi pula besar.

Rumus untuk menghitung biaya bahan baku yaitu:

$$\text{BOP per unit} =$$

3. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan metode biaya *overhead* pabrik berdasarkan pada taksiran biaya tenaga kerja langsung yang digunakan

untuk memproduksi produk. Tarif yang digunakan berhubungan dengan upah biaya tenaga kerja langsung.

Rumus untuk menghitung tenaga kerja langsung yaitu:

BOP per unit =

4. Jam kerja langsung

Metode jam kerja langsung merupakan pembebanan biaya *overhead* pabrik berdasarkan pada jumlah jam kerja langsung yang digunakan untuk memproduksi produk.

Rumus untuk menghitung jam kerja langsung yaitu:

BOP per unit =

5. Jam mesin

Metode ini merupakan jumlah dari jam mesin digunakan pada saat penggunaan waktu jam mesin contohnya seperti listrik yang digunakan ketika mesin digunakan.

Rumus untuk menghitung jam mesin yaitu:

BOP per unit =

2.4 Sistem Metode *Full Costing*

2.3.2 Pengertian Sistem Metode *Full Costing*

Penetapan harga pokok produk melalui metode *full costing* terdiri dari biaya bahan baku yaitu biaya untuk bahan baku yang akan dipakai guna membuat suatu barang, setelah itu biaya tenaga kerja merupakan biaya yang digunakan untuk membayar orang yang bekerja untuk membuat suatu produk tersebut. Dan yang terakhir adalah biaya *overhead* yaitu biaya diluar biaya tenaga kerja dan biaya bahan baku. Biaya *overhead* terdapat dua macam bagian, yaitu biaya *overhead* tetap dan biaya *overhead* variabel dimana biaya *overhead* variabel ini yaitu biaya yang berubah tergantung dari perubahan volume kegiatan dalam produksi.

Metode *Full Costing* menurut V. Wiratna Sujarweni (2019) dalam (Fadli dan Ramayanti, 2020) *full costing* adalah cara perhitungan yang sempurna yang berguna menetapkan harga pokok produk, dengan membebankan seluruh biaya produksi tetap maupun variabel pada barang yang dibuatkan. Metode ini sering dikenal dengan *absortion* atau *conventional costing*. Mulyadi (2016) dalam (Fadli dan Ramayanti, 2020) menyatakan bahwa, “*Full Costing* adalah cara penetapan biaya produksi yang memperhitungkan semua bagian biaya produksi terhadap suatu proses pembuatan produk, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik bersifat tetap maupun bersifat variabel.

Selain itu menurut Komara dan Sudarma (2016) mengatakan bahwa *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan

biaya *overhead* pabrik, baik variabel maupun tetap ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

Dari pengertian diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa unsur harga pokok produksi menurut metode ini meliputi :

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

Penentuan harga pokok produksi berdasarkan *full costing* pada umumnya diajukan untuk kepentingan penyusunan laporan keuangan untuk pihak eksternal. Laporan laba rugi yang disusun dengan metode ini menitikberatkan pada penyajian unsur-unsur biaya menurut hubungan biaya dengan fungsi pokok yang ada di perusahaan yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, serta fungsi administrasi dan umum. Dengan demikian laporan laba rugi dengan menggunakan metode *full costing* akan tampak sebagai berikut :

Penjualan	Rp xxx
Harga pokok penjualan	<u>Rp xxx -</u>
Laba kotor atas penjualan	Rp xxx
Biaya Komersial :	
Pemasaran	Rp xxx
Administrasi dan umum	<u>Rp xxx -</u>
Laba bersih	Rp xxx

2.3.3 Kelebihan Sistem Metode *Full Costing*

Menurut Nurjannah (2016) *Full Costing* adalah seluruh pendapatan yang diperoleh dan seluruh sumber yang dikorbankan suatu objek informasi. Unsur yang membentuk informasi akuntansi penuh adalah total aset, total pendapatan dan total biaya. Jika informasi penuh berupa aset disebut dengan aset penuh (*full assets*).

Manfaat *Full Costing*:

1. Pelaporan Keuangan
2. Analisis kemampuan menghasilkan laba (*profitability analysis*)
3. Mengetahui biaya yang telah dikeluarkan untuk sesuatu
4. Penentuan harga jual dalam *cost type contract*
5. Penentuan harga jual normal
6. Penentuan harga transfer
7. Penentuan harga jual yang diatur dengan peraturan pemerintah
8. Penyusunan program

2.4.1 Kekurangan Sistem Metode *Full Costing*

Menurut Tardivo dan Montezemolo (2009) dalam Pratama (2016) kekurangan

sistem metode *full costing* yaitu sebagai berikut:

1. Biaya-biaya produk atau jasa tidak akurat atau realistis
2. Biaya umum yang mengangkat disetiap perusahaan dan dialokasikan melalui satu atau dua cost driver (untuk perusahaan manufaktur misalnya, jam tenaga kerja langsung atau bahan baku). Maka dari itu, hal tersebut tidak menunjukkan penggunaan yang efektif.
3. Biaya dikelompokkan berdasarkan fungsi oleh departemen dan *cost object* (biaya objek). Tidak ada perhatian yang diberikan untuk pengumpulan informasi oleh aktivitas atau proses, hal ini dapat menghambat pengurangan biaya.
4. Sistem biaya Full Costing terfokus pada bidang operasi dan produksi langsung, mengabaikan biaya administrasi dan semua biaya yang terkait dengan pendukung produksi.

2.4.2 Dampak Sistem Metode Full Costing

Menurut Ryan (2019) Tarif keseluruhan pabrik dan tarif departemen dalam beberapa situasi, tidak berfungsi baik dan dapat menimbulkan distorsi biaya produk yang besar. Faktor yang menyebabkan ketidakmampuan tarif pabrik menyeluruh dan tarif departemen berdasarkan unit, untuk membebaskan biaya *overhead* secara tepat adalah proporsi biaya *overhead* pabrik yang berkaitan dengan unit terhadap total biaya *overhead*, adalah besar dan tingkat keragaman produk yang besar. Penggunaan tarif keseluruhan pabrik dan departemen memiliki asumsi bahwa pemakaian sumber daya *overhead* berkaitan erat dengan unit yang diproduksi. Keanekaragaman produk berarti bahwa produk mengkonsumsi aktivitas *overhead* dalam proporsi yang berbeda-beda. Biaya produk akan terdistorsi, apabila jumlah *overhead* berdasarkan unit yang dikonsumsi oleh *overhead* non unit. Seringkali organisasi mengalami gejala tertentu yang menunjukkan bahwa sistem akuntansi biaya mereka ketinggalan jaman.

2.5 Harga Jual

2.5.1 Pengertian Harga Jual

Keputusan pada penetapan harga jual adalah hal yang sangatlah penting bagi perusahaan. Karena, pada dasarnya dalam menentukan keuntungan yang diharapkan untuk dapat mempengaruhi kelangsungan hidup perusahaan. Penetapan harga tidak hanya sekedar asumsi saja namun wajib menggunakan perhitungan yang cermat dan teliti. Penetapan harga merupakan jumlah moneter yang dibebankan dari pembuat kepada konsumen atas barang dan jasa yang diperolehnya senilai biaya produksi ditambah menggunakan laba yg diperlukan pembuat. Penetapan harga merupakan pembentukan suatu harga generik untuk suatu barang atau jasa oleh suatu kelompok pemasok yang bertindak secara bersama-sama.

Menurut Suparyanto dan Rosad (2015), harga adalah jumlah sesuatu yang memiliki nilai pada umumnya berupa uang yang harus dikorbankan untuk mendapatkan suatu produk. Sedangkan menurut Hadri Kusuma, Zulkifli dan Sulastiningsih (2013) Penentuan harga jual adalah salah satu keputusan manajemen yang sangat penting, sebab berhubungan dengan kelangsungan hidup perusahaan.

Berdasarkan Pengertian diatas, dapat disimpulkan bahwa penetapan harga jual merupakan manajemen pemasaran yang menghasilkan pendapatan, biaya dan menentukan laba dan rugi yang dihasilkannya.

2.5.2 Tujuan Penetapan Harga Jual

Di dalam memilih harga jual, sebuah perusahaan pasti mempunyai tujuan yang akan dicapainya yang akan berpengaruh terhadap perkembangan perusahaan tersebut. Tujuan harga pada dasarnya berawal dari tujuan perusahaan itu sendiri yang selalu berusaha tetapkan harga barang dan jasa setepat mungkin. Sedangkan menurut v.wiratna sujarweni (2015) menyatakan bahwa tujuan penetapan harga yaitu :

1. Kelangsungan Hidup

Perusahaan dapat mengejar kelangsungan hidup sebagai tujuan utamanya, jika mengalami kapasitas lebih, persaingan ketat, atau perubahan keinginan konsumen. Untuk menjaga agar pabrik tetap beroperasi dan persediaan dapat terus berputar, mereka sering melakukan penurunan harga. Laba kurang penting dibandingkan kelangsungan hidup. Selama harga dapat menutupi biaya variabel dan sebagian biaya tetap, perusahaan dapat terus berjalan. Tetapi kelangsungan hidup hanyalah tujuan jangka pendek. Dalam jangka panjang, perusahaan harus dapat meningkatkan nilainya.

2. Laba sekarang maksimum

Banyak perusahaan menetapkan harga yang memaksimalkan labanya sekarang. Mereka memperkirakan bahwa permintaan biaya sehubungan sebagai alternatif harga dan memilih harga yang akan menghasilkan laba, arus kas, atau pengembalian investasi yang maksimum.

3. Pendapatan sekarang maksimum

Beberapa perusahaan menetapkan harga yang akan memaksimalkan pendapatan dari penjualan. Maksimalisasi pendapatan hanya membutuhkan perkiraan fungsi permintaan. Banyak manajer percaya bahwa maksimalisasi pendapatan akan menghasilkan maksimalisasi laba jangka panjang dan pertumbuhan pangsa pasar.

4. Pertumbuhan penjualan maksimum

Perusahaan lainnya ingin memaksimalkan unit penjualan. Mereka percaya bahwa volume penjualan yang lebih tinggi akan menghasilkan biaya per unit yang lebih rendah dan laba jangka panjang yang lebih tinggi. Mereka menetapkan harga terendah dengan mengasumsikan bahwa pasar sensitive terhadap harga ini disebut penetapan harga penetrasi pasar.

5. Skimming pasar maksimum

Skimming pasar hanya mungkin dalam kondisi adanya sejumlah pembeli yang memiliki permintaan tinggi, biaya per unit untuk memproduksi volume kecil tidaklah sedemikian tinggi, sehingga dapat mengurangi keuntungan penetapan harga maksimal yang dapat diserap pasar, harga yang tinggi tidak menarik lebih banyak pesaing, harga tinggi menyatakan citra produk superior.

6. Kepemimpinan mutu produk

Perusahaan mungkin mengarahkan untuk menjadi pemimpin dalam hal mutu produk dipasar, dengan membuat produk yang bermutu tinggi dan menetapkan harga yang lebih tinggi dari pesaingnya. Mutu dan harga yang lebih tinggi akan mendapatkan tingkat pengembalian yang lebih tinggi dan rata-rata industrinya.

2.5.3 Penentuan Harga Jual

Penentuan harga jual merupakan hal penting dalam suatu perusahaan karena merupakan dasar dalam menentukan keuntungan yang diharapkan. Penentuan harga jual yang terlalu tinggi akan menyebabkan konsumen beralih pada perusahaan pesaing yang menawarkan harga yang lebih murah dengan kualitas barang atau jasa yang relative sama. Hal ini menyebabkan perusahaan memperoleh kerugian jangka Panjang yaitu kehilangan konsumen yang secara otomatis akan mengurangi perolehan laba perusahaan. Sedangkan penentuan harga jual yang terlalu rendah menyebabkan perusahaan mengalami kerugian karena harga jual barang atau jasa tidak bisa menutupi seluruh biaya produksi.

Menurut Krismiaji dan Aryani (2011) menyatakan bahwa pendekatan umum dalam penentuan harga jual adalah menambahkan angka perkiraan laba (*mark up*) pada harga pokok. *Mark up* adalah selisih antara harga jual dengan harga pokok produk. *Mark up* biasanya berupa presentase tertentu dari harga pokok produksi. Pendekatan ini di sebut juga dengan *cost plus pricing* karena presentase *mark up* yang telah ditentukan dimuka ditambahkan pada angka harga pokok untuk menentukan harga jual. Sedangkan menurut Nurhotijah (2017) keputusan penentuan harga jual sangat penting dalam perusahaan, hal tersebut akan dapat mempengaruhi laba yang ingin dicapai perusahaan dan juga berpengaruh terhadap kelangsungan hidup perusahaan. Maka dari itu untuk dapat menentukan harga jual yang sesuai perlu dihitung dengan sebenar-benarnya, selalu dievaluasi dan disesuaikan dengan kondisi yang sedang dihadapi perusahaan. Untuk menentukan harga jual jika terlalu rendah akan merugikan perusahaan dan akan mempengaruhi kontinuitas usaha perusahaan tersebut seperti kerugian terus menerus.

Dari pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa penentuan harga jual merupakan hal yang sangat penting dalam suatu perusahaan karena merupakan dasar dalam penentuan keuntungan yang diharapkan. Penentuan harga jual yang terlalu tinggi akan menyebabkan konsumen beralih pada perusahaan pesaing yang

menawarkan harga yang lebih murah dengan kualitas barang atau jasa yang relatif sama. Penentuan harga jual harus dilakukan secara tepat dan akurat, sehingga perusahaan mampu bertahan ditengah persaingan yang semakin ketat. Perubahan harga dalam jumlah kecil maupun besar akan berdampak pada penjualan produk dalam kuantitas yang cukup besar. Karena itu perusahaan dituntut hati-hati dalam penentuan harga jual, perusahaan akan rugi atau kehilangan pelanggan karena harga jual yang ditentukan terlalu tinggi maupun rendah.

2.5.4 Penentuan Harga Jual dengan *Cost Plus Pricing Method*

Metode *cost plus pricing* merupakan metode pendekatan perusahaan untuk dapat menentukan harga jual produk persatuan, dimana dengan harga jual yang telah ditetapkan akan mampu menutupi seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi dan menghasilkan tingkat pengembalian investasi yang diinginkan perusahaan. Dalam mengambil keputusan yang menyangkut biaya dan jumlah unit yang terjual, perusahaan memerlukan beberapa pertimbangan. Pertimbangan tersebut dapat berupa kisaran biaya yang diperlukan untuk memproduksi produk penjenisnnya atau persatuan. Sehingga perusahaan dapat mengetahui kontribusi margin produk perjenis dan persatuan.

Metode *cost plus pricing* merupakan metode penentuan harga dengan metode biaya berdasarkan biaya produksi dan biaya non produksi tidak dapat dipisahkan dari penentuan harga pokok produksi. Dalam metode *cost plus pricing* semakin perusahaan memproduksi jumlah semakin banyak maka harga jual nya semakin murah, sebaliknya semakin perusahaan memproduksi sedikit maka harga jual nya akan semakin mahal. Hal ini dikarenakan adanya *cost* tetap yang dikeluarkan tiap bulannya sama. Jadi semakin perusahaan memproduksi dalam jumlah yang banyak maka biaya tetap per unit semakin sedikit. Biaya per unit yang besar akan menambah harga jual.

Metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* akan dipengaruhi oleh biaya tetap maupun biaya variabel. Dalam proses produksi biaya tetap yang dikeluarkan tiap bulannya akan sama. Artinya biaya tetap akan timbul meskipun kegiatan produksi meningkat atau pun rendah. Hal ini dikarenakan biaya tetap tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan atau aktivitas produksi.

Menurut Sari (2018) menyatakan bahwa metode *cost plus pricing* yaitu harga jual produk yang harus dapat menutup seluruh biaya perusahaan, bukan hanya biaya produksi, tetapi juga biaya non produksi seperti biaya administrasi umum dan pemasaran. Pendekatan yang lazim dalam menentukan harga jual produk adalah menerapkan formula *cost plus*. Menurut pendekatan ini, harga jual adalah biaya (*cost*) ditambah dengan *mark up* sebesar persentase tertentu dari biaya tersebut. *Mark up* harus ditentukan sedemikian rupa sehingga laba yang diinginkan dapat tercapai. Dalam pendekatan ini dikenal dalam empat pendekatan dalam menentukan harga jual yaitu:

1. Biaya Produksi Penuh (*Full Costing*)

Menurut pendekatan ini, biaya produksi terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan *overhead* pabrik tetap dan variabel.

2. Biaya Penuh (*Full Cost*)

Full Cost adalah seluruh biaya perusahaan yang terdiri atas biaya produksi total (variabel *plus* tetap) dan biaya non produksi total (variabel *plus* tetap).

3. Biaya Produksi Variabel (*Variable Costing*)

Menurut pendekatan ini, biaya produk hanya terdiri atas biaya variabel yang diperlukan untuk memproduksi barang/jasa. Elemen biaya produk hanya meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel. Biaya *overhead* pabrik tetap dianggap bukan biaya produksi, melainkan biaya periode (*period cost*).

4. Biaya Variabel (*Variable Cost*)

Variable Cost adalah seluruh biaya variabel baik biaya produksi variabel maupun biaya non produksi variabel.

2.6 Penelitian Sebelumnya dan Kerangka Pemikiran

2.6.1 Penelitian Sebelumnya

Sebagai referensi penelitian ini, dikemukakan beberapa hasil penelitian yang sebelumnya telah dilaksanakan, yaitu sebagai berikut:

1. Shepti Cahya Luvita

Penelitian ini dipublikasikan pada tahun 2021 dengan judul Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual Metode Cost Plus Pricing (Di PT Tapani Makmur Abadi). Dengan Metode *cost plus pricing* dan *full costing*. Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penulis dengan metode *full costing* lebih menguntungkan bagi pihak perusahaan karena akan membebaskan biaya-biaya yang mempengaruhi proses produksi, sehingga akan menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat.

2. Ainiyah dan Nugroho

Penelitian ini dipublikasikan pada tahun 2018 dengan judul Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* Untuk Menetapkan Harga Jual Kerupuk. Dengan metode *Full Costing*. Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan perhitungan penetapan harga jual kerupuk ikan tenggiri pada CV Dua Bersaudara antara metode yang digunakan perusahaan dengan metode *full Costing*.

3. Sucianti

Penelitian ini dipublikasikan pada tahun 2018 dengan judul Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sepatu dengan Metode *Full Costing*. Dengan metode *full costing*. Hasil dari penelitian ini Perhitungan harga pokok produksi menurut pendekatan *full costing* lebih baik dalam menganalisis biaya produksi dari pada perhitungan harga pokok produksi perusahaan. Hal ini disebabkan metode *full*

costing membebankan biaya *overhead* pabrik lebih tepat termasuk pembebanan biaya penyusutan.

4. Putri

Penelitian ini dipublikasikan pada tahun 2019 dengan judul Analisis Perhitungan HPP Metode *Full Costing* dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan *Cost Plus Pricing*. Dengan metode kualitatif. Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa Hasil penelitian yang didapatkan pada menghasilkan harga pokok produksi dan harga jual yang diterapkan perusahaan lebih kecil dibandingkan metode yang digunakan karena masih ada biaya yang belum dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi.

5. Mhd. Efriyanto

Penelitian ini dipublikasikan pada tahun 2021 dengan judul Analisis Perhitungan Harga Jual Menggunakan Metode *Target Return On Sales Pricing* Dengan Pendekatan *Full Costing* Pada Produk Tas Borsel. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode kualitatif. Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa, Perhitungan yang dihasilkan menggunakan metode *full costing* lebih akurat dibandingkan perhitungan yang dilakukan perusahaan sehingga terdapat perbedaan nilai dan hasil dari perhitungan harga jual menggunakan metode perusahaan menghasilkan angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode *target return on sales pricing*.

Tabel 2. 1 Peneliti Sebelumnya

No.	Peneliti (Tahun)	Judul	Variabel	Hasil Penelitian
1	Shepti Cahya Luvita (2021)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual Metode <i>Cost Plus Pricing</i> (Di PT Tapani Makmur Abadi)	Metode <i>cost plus pricing</i> dan <i>full costing</i> . Harga Jual. Metode penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif.	Dari hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penulis dengan metode <i>full costing</i> lebih menguntungkan bagi pihak perusahaan karena akan membebankan biaya-biaya yang mempengaruhi proses produksi, sehingga akan menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat.

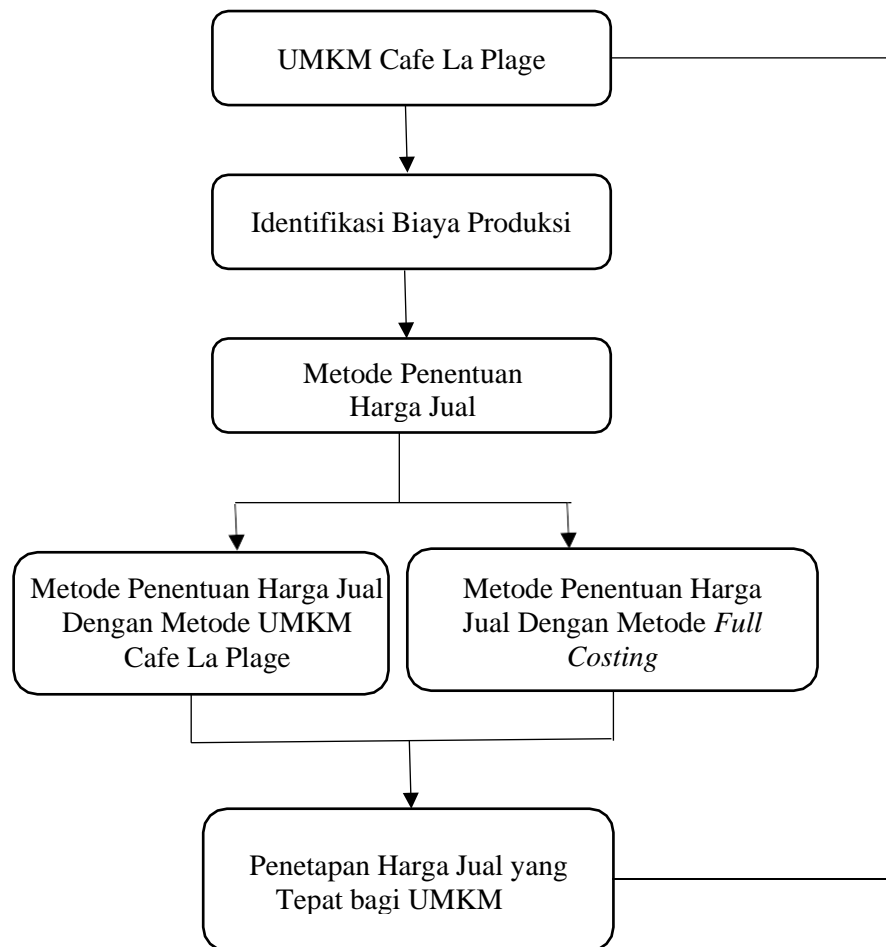
2	Ainiyah dan Nugroho (2018)	Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i> Untuk Menetapkan Harga Jual Kerupuk. Dengan metode <i>Full Costing</i> .	<i>Full Costing</i> . Harga Jual. Metode penelitian yang digunakan yaitu kuantitatif.	Hasil peneliian dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan perhitungan penetapan harga jual kerupuk ikan tenggiri pada CV Dua Bersaudara antara metode yang digunakan perusahaan dengan metode <i>full Costing</i> .
3	Sucianti (2018)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Sepatu dengan Metode <i>Full Costing</i> .	<i>Full Cosing</i> . Metode Komparatif	Hasil dari penelitian ini Perhitungan harga pokok produksi menurut pendekatan <i>full costing</i> lebih baik dalam menganalisis biaya produksi dari pada perhitungan harga pokok produksi perusahaan. Hal ini disebabkan metode <i>full costing</i> membebankan biaya <i>overhead</i> pabrik lebih tepat termasuk pembebanan biaya penyusutan.
4	Putri (2019)	Analisis Perhitungan HPP Metode <i>Full Costing</i> dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan <i>Cost Plus Pricing</i>	Harga Pokok Produksi, <i>Full Costing</i> . Harga Jual. Metode penelitian yang digunakan yaitu metode kualitatif.	Hasil penelitian yang didapatkan pada menghasilkan harga pokok produksi dan harga jual yang diterapkan perusahaan lebih kecil dibandingkan metode yan digunakan karena masih ada biaya yang belum dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi.
5	Mhd. Efriyanto (2021)	Analisis Perhitungan Harga Jual Menggunakan Metode <i>Target Return On Sales Pricing</i> Dengan Pendekatan <i>Full Costing</i> Pada Produk Tas Borsel.	<i>Full Cosing</i> . Harga Jual. Metode penelitian yangdigunakan yaitu metode kualitatif.	Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa, Perhitungan yang dihasilkan menggunakan metode <i>full costing</i> lebih akurat dibandingkan perhitungan yang dilakukan perusahaan sehingga terdapat perbedaan nilai dan hasil dari perhitungan harga jual menggunakan metode perusahaan menghasilkan angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode <i>target return on sales pricing</i> .

2.6.2 Kerangka Pemikiran

La Plage merupakan unit Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang bergerak di bidang kuliner Cafe. Dalam penelitian ini penulis akan mengidentifikasi

seluruh biaya yang terjadi selama proses produksi, mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap. Dari seluruh biaya tersebut akan dihitung dengan menggunakan metode *full costing* yang nantinya akan dibandingkan dengan metode yang selama ini diterapkan oleh perusahaan. Perhitungan dengan metode *full costing* bertujuan agar biaya-biaya yang terjadi dialokasikan dengan tepat dan akurat.

Setelah menghitung harga pokok produksi penulis menerapkan metode *Cost Plus Pricing* dalam menentukan harga jual produk. Dalam metode *cost plus pricing* semakin perusahaan memproduksi jumlah semakin banyak maka harga jual nya semakin murah, sebaliknya semakin perusahaan memproduksi sedikit maka harga jual nya akan semakin mahal. Hal ini dikarenakan adanya *cost* tetap yang dikeluarkan tiap bulannya sama. Jadi semakin perusahaan memproduksi dalam jumlah yang banyak maka biaya tetap per unit semakin sedikit. Biaya per unit yang besar akan menambah harga jual. Selisih atau perbedaan yang dihasilkan ketika menghitung harga pokok produksi antara metode UMKM dengan metode *full costing* akan sama dengan selisih atau perbedaan yang dihasilkan ketika menghitung harga jual antara metode perusahaan dengan metode *cost plus pricing*. Berdasarkan uraian di atas, kerangka pemikiran dapat dikemukakan sebagai berikut:



Gambar 2. 2 Kerangka Pemikiran

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini adalah Deskriptif Kuantitatif dan Kualitatif yaitu dengan melakukan pengumpulan data relevan dan informasi yang diperoleh langsung survei ke lokasi objek penelitian untuk mendapatkan fenomena yang terjadi sesungguhnya didalam perusahaan yang diteliti secara rinci dengan menggunakan metode *Full Costing* untuk mengetahui bagaimana tingkat daya saing harga jual untuk produk Cafe La Plage agar dapat dijadikan pertimbangan standar penetapan harga standar harga jual produkdi Cafe la Plage.

Menurut Bambang (2017) penelitian deskriptif adalah menganalisis dan menyajikan fakta secara sistematis sehingga dapat dipahami dan dibuat kesimpulan. Tujuan dari penelitian deskriptif adalah membuat deskripsi, gambaran secara sistematis serta hubungan antar fenomena yang diselidiki. Bentuk penelitian ini membantu penulis menjelaskan karakteristik subjek yang diteliti, mengkaji berbagai aspek dalam fenomena tertentu serta menawarkan ide masalah untuk penelitian selanjutnya, kemudian menarik kesimpulan dari objek yang diteliti.

3.2 Objek, Unit Analisis dan Lokasi Penelitian

Objek pada penelitian ini adalah penetapan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* sebagai dasar penentuan harga pokok produksi.

Unit analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah perusahaan. Perusahaan yang dijadikan unit analisis ini adalah Cafe La Plage. Adapun alasan dipilihnya Cafe La Plage karena penulis diberikan izin untuk meneliti disana dan diberikan kemudahan akses untuk memperoleh data dan informasi yang dibutuhkan untuk menyusun.

Lokasi penelitian yang dijadikan tempat peneliian adalah Cafe La Plage yang terletakdi Jl. Raya Karang Papak No. 6, Cikakak, Sukabumi Regency, Jawa Barat 43365.

3.3 Jenis dan Sumber Data Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini merupakan jenis data kuantitatif dan kualitatif yang digunakan untuk mengolah data. Menurut Imam (2018) data kuantitatif yaitu data yang dapat dinyatakan dalam bentuk angka-angka mengenai jumlah, angka ordinal, ataupun rasio, data-data pendukung perhitungan seperti laporan biaya produksi, dan data yang lainnya sesuai dengan kebutuhan dalam penulisan. Sedangkan data kualitatif merupakan data yang diperoleh dari hasil observasi,

wawancara, atau berupa/penjelasan mengenai gambaran umum (profil) Cafe La Plage.

Sumber data penelitian ini menggunakan data primer. Menurut Hidayat et al (2021) data primer adalah sumber data yang didapatkan oleh peneliti secara langsung dari sumber aslinya dan bukan melalui orang lain. Oleh karena itu penulis mengelola data mulai dari mengumpulkan data yang relevan, keudian disusun, dipelajari, dan dianalisis lebih lanjut mengenai *full costing* dapat menjadikan informasi yang dapat dipertimbangkan dalam menetapkan harga jual produk.

3.4 Operasional Variabel

Operasional variabel secara teoritis adalah artribut seseorang, atau objek, yang mempunyai variasi anatara satu dengan yang lain atau satu obyek dengan obyek yang lain (Hatch & Farhady 1981 dikutip oleh Bambang (2017). Dapat di Tarik kesimpulan bahwa operasionalisasi variabel menunjukkan bagaimana kita mengukur variabel dalam hal karakteristik yang dapat diamati dari judul yang telah ditentukan.

Menurut Sugiyono (2017) variabel adalah suatu atribut atau sifat dari seseorang, obyek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan disimpulkan.

Tabel 3. 1

Operasional Variabel Analisis penerapan full costing dalam penentuan harga jual produk pada Cafe La Plage.

Variabel/Subvariabel	Indikator	Ukuran	Skala
Harga Pokok Produksi	1. Biaya bahan baku setiap masing-masing produk 2. Biaya tenaga kerjalangsung 3. Biaya overhead pabrik	1. Kuantitas bahan perunit x harga perunit bahan baku 2. Unit hasil produksi x tarif upah perunit produksi 3. Anggaran overhead pabrik dibagi dengan total hasil produksi	Rasio
Penentuan Harga Jual	<i>Cost Plus Pricing</i>	Harga Jual = Biaya Produksi perunit + <i>markup</i>	Rasio

3.5 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data adalah teknik atau cara yang dilakukan untuk memperoleh data atau informasi yang berhubungan dengan penelitian. Metode yang dilakukan untuk mengumpulkan data yaitu melakukan survei langsung ke objek penelitian. Menurut Sugiyono (2017) 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) 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 manager cafe la plage dalam mendapatkan informasi mengenai data yang berhubungan dengan penelitian yang dilakukan. Data berupa dokumen keuangan pada cafe la plage.

3.6 Metode Pengolahan/Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif komparatif yang bersifat kuantitatif karena peneliti memilih topik penelitian yang tidak berkaitan dengan alat analisis statistika, tetapi menggunakan teori dan metode akuntansi sebagai alat analisis yang akan membandingkan antara perhitungan menurut UMKM dengan perhitungan *full costing* dalam penentuan harga pokok produksi dan juga membandingkan perhitungan harga jual metode UMKM Cafe La Plage dengan metode *cost plus pricing* dalam menentukan harga jual.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

4.1.1 Sejarah Dan Perkembangan Cafe La Plage

Cafe La Plage Merupakan usaha yang bergerak dibidang kuliner makanan & minuman. Cafe La Plage beralamat di Jl. Raya Karang Papak No. 6, Cikakak, Sukabumi Regency, Jawa Barat 43365. Usaha ini dibangun pada Tahun 1990 dengan luas area 4.000 meter persegi. Manager nya bernama Sep Radi Priadika. Awal mula, Cafe La Plage ini dulu nya yaitu Hotel Cempaka Ratu, tetapi hotel ini di ambang kebangkrutan dan penghasilannya tidak signifikan karena terdampak nya wabah yang terjadi. Berinisiatif membuat tambahan cafe yang berkonsep *beach*. Bangunan ini masih utuh dan hanya dilakukan beberapa renovasi. Cafe La Plage diresmikan kembali pada Maret 2020. Cafe ini sudah berjalan sekitar 2 tahun.

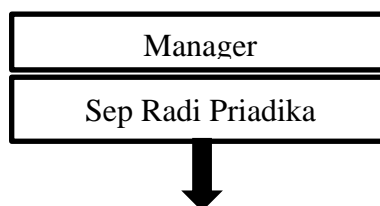
Untuk Produknya Cafe La Plage menjual berbagai macam makanan dan minuman, dengan mengambil menu tradisional dan *western*, produk yang paling laris dan diminati adalah Makanan Pizza Tuna dan Minuman Virgin Mojito dan terbukti bahwa menu tersebut menjadi *best seller* tahun 2021.

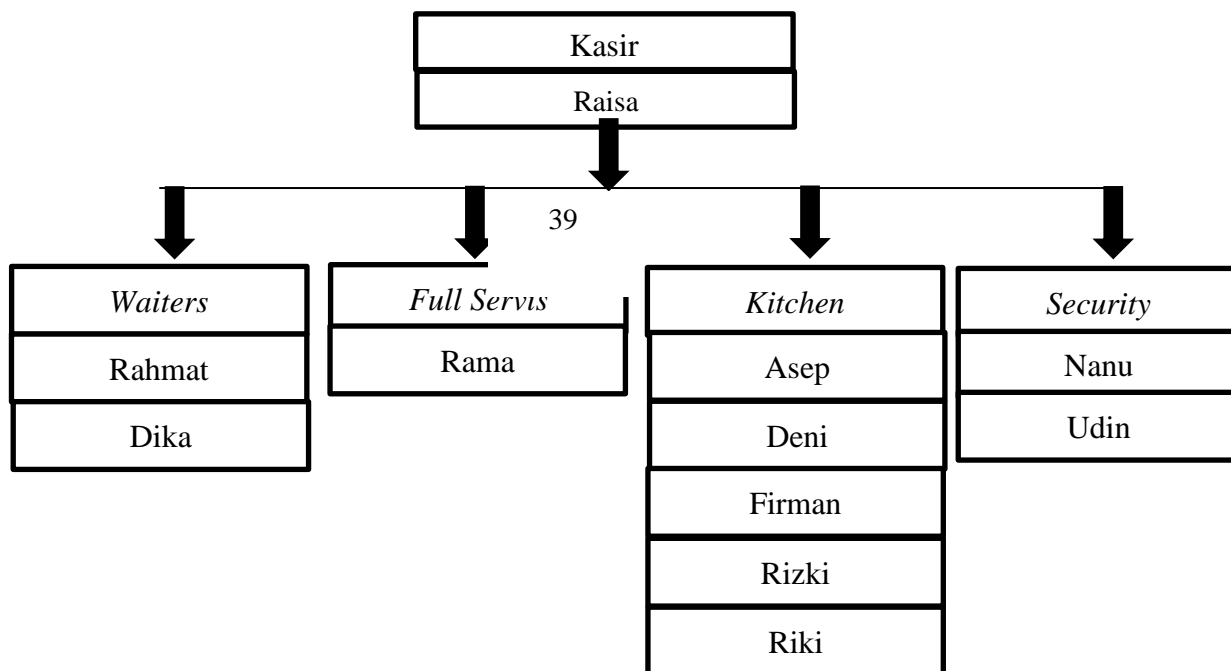
Visi daripada Cafe La Plage yaitu ingin meningkatkan sektor pariwisata dan membuat segmentasi pasarnya yang berbeda terutama wisatawan diluar palabuhanratu agar mereka bisa menikmati makanan dan minuman tradisional dan *western*.

Adapun misi dari Cafe La Plage yaitu memberikan fasilitas yang nyaman,berbeda dan luar biasa kepada wisatawan local maupun wisatawan luar.

4.1.2 Struktur Organisasi dan Uraian Tugas

Struktur organisasi adalah susunan komponen-komponen (unit-unit kerja) dalam organisasi. Struktur organisasi merupakan hal yang paling penting bagi setiap perusahaan dan tentunya struktur perusahaan pasti berbeda-beda. Dengan adanya struktur organisasi tersebut menggambarkan bahwa setiap orang yang terlibat dalam pembagian posisi unit kerja bertanggung jawab atas bagian kerja masing-masing, tingkat manajemen tertinggi sampai tingkat manajemen terendah. Aktivitas perusahaan dapat saling bekerja sama yang baik untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Berdasarkan hal tersebut, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa Cafe La Plage menyusun struktur organisasi berbentuk garis dan staff.





Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Cafe La Plage (Sumber : Data Cafe La Plage)

Keterangan :

- Satu Orang *Manager*
- Satu Orang Kasir
- Satu Orang *Full Servis*
- Lima Orang *Kitchen*
- Dua Orang *Waiters*
- Dua Orang *Security*

Uraian Tugas dari struktur organisasi pada Cafe La Plage adalah sebagai berikut :

1. *Manager*

Manager bertugas sebagai orang yang bertanggung jawab yang menciptakan, mengatur, mengarahkan dan mengendalikan rencana untuk mencapai tujuan tertentu.

2. Kasir

Kasir bertugas sebagai melakukan pengelola keuangan dan mencatat seluruh transaksi keuangan.

3. *Full Servis*

Full Servis bertugas sebagai melayani tamu untuk memilih menu atau reservasi tempat, baik secara online maupun langsung datang ke tempat cafe.

4. *Kitchen*

Kitchen bertugas sebagai menyiapkan *workstation* dapur dengan semua bahan yang dibutuhkan, peralatan dan bahan memasak dengan berbagai peralatan masak. Serta memastikan makanan dihiasi dengan benar sebelum disajikan.

5. *Waiters*

Waiters bertugas sebagai melayani pengunjung, merekomendasikan menu, mencatat, memastikan dan mengantarkan pesanan pengunjung, membersihkan area *table set-up* dan *clear up* dan menangani keluhan pelanggan.

6. *Security*

Security bertugas mengamankan dan melakukan pemantauan, pengawasan, keamanan, dan mencegah kerugian atau kerusakan pada area Cafe La Plage.

4.1.3 Kegiatan Usaha

Cafe La Plage adalah suatu unit bisnis yang bergerak dalam bidang kuliner yang menjual makanan dan minuman. Sektor Cafe La Plage memproduksi sendiri makanan dan minuman dengan tujuan utamanya yaitu memenuhi harapan dari pelanggan, menjaga citra rasa agar mencapai kepuasan pelanggan, karena kepuasan pelanggan kunci utama agar usaha tetap unggul dalam persaingan dan menguasai pangsa pasar. Dalam produksinya Cafe La Plage memproduksi berbagai jenis makanan dan minuman sebagai berikut :

1. *Food*

Pada produk ini terdapat menu *snack bar, salads, soup, steak and grill, Asian wok, pasta, dessert*.

2. *Drink*

Pada produk ini terdapat menu *mocktails, juices, coffe, tea, softdrink, cocktails, fresh drink*. Dan berikut menu serta data penjualan Cafe La Plage.

Tabel 4. 1

Laporan Pendapatan Cafe La Plage Periode Tahun 2021

No	Menu Seafood	Harga	Terjual (Unit)	Total
Snack Bar				
1	Pizza Tuna	Rp 80.000	1200	Rp 96.000.000
2	Pizza Bolognese	Rp 80.000	270	Rp 21.600.000
3	Pizza Mushroom	Rp 80.000	130	Rp 10.400.000
4	Vegetable Spring Rolls	Rp 35.000	90	Rp 3.150.000
5	BBQ Korean Chicken Wings	Rp 50.000	105	Rp 5.250.000
6	Chicken Wing Crispy	Rp 45.000	95	Rp 4.275.000

7	Potato Wedges	Rp 35.000	115	Rp 4.025.000
8	Bitter Ballen	Rp 45.000	55	Rp 2.475.000
9	Calamari Rings	Rp 60.000	101	Rp 6.060.000
10	French Fries	Rp 35.000	99	Rp 3.465.000
11	Club Sandwich	Rp 75.000	70	Rp 5.250.000
Total			2330	Rp 161.950.000
Salads				
1	Caesar Salad	Rp 70.000	85	Rp 5.950.000
2	Mix Vegetable Salad	Rp 60.000	75	Rp 4.500.000
Total			160	Rp 10.450.000
Soups				
1	Cream Of Chicken Soup	Rp 40.000	45	Rp 1.800.000
2	Soup Asparagus	Rp 35.000	42	Rp 1.470.000
Total			87	Rp 3.270.000
Steak And Grill				
1	Tuna Steak With Teriyaki Sc	Rp 75.000	68	Rp 5.100.000
2	Dori Sambal Matah	Rp 60.000	75	Rp 4.500.000
3	Beef Burger	Rp 75.000	305	Rp 22.875.000
4	Beef Steak	Rp 145.000	317	Rp 45.965.000
5	Cheese Chicken Steak	Rp 85.000	213	Rp 18.105.000
6	Chicken Breaded Sandwich	Rp 75.000	305	Rp 22.875.000
7	Chicken Katsu Mushroom Sauce	Rp 85.000	215	Rp 18.275.000
8	Chicken Cordon Bleu La Plage	Rp 85.000	175	Rp 14.875.000
Total			1673	Rp 159.110.000
Asian Wok				
1	Bakmi Goreng	Rp 45.000	115	Rp 5.175.000
2	Nasi Goreng La Plage	Rp 60.000	377	Rp 22.620.000
3	Kwetiaw Seafood	Rp 65.000	123	Rp 7.995.000
4	Soup Buntut	Rp 135.000	198	Rp 26.730.000
5	Dori Saos Padang	Rp 65.000	216	Rp 14.040.000
6	Ayam Kuluyuk Nanas	Rp 80.000	116	Rp 9.280.000
7	Sop Iga	Rp 135.000	103	Rp 13.905.000
8	Iga Bakar	Rp 135.000	112	Rp 15.120.000
Total			1360	Rp 114.865.000
Pasta				
1	Spaghetti Bolognese	Rp 60.000	232	Rp 13.920.000
2	Spaghetti Aglio Olio	Rp 60.000	200	Rp 12.000.000
3	Spaghetti Aglio Olio Tuna.	Rp 60.000	318	Rp 19.080.000

4	Spaghetti Aglio Olio Chicken	Rp 60.000	100	Rp 6.000.000
5	Spaghetti Carbonara	Rp 75.000	100	Rp 7.500.000
6	Spaghetti With Beef Brown Sauce	Rp 75.000	150	Rp 11.250.000
Total			1100	Rp 69.750.000
Dessert				
1	Excotic Fruit Platter	Rp 30.000	203	Rp 6.090.000
2	Banana Fritas With Ice Cream	Rp 40.000	200	Rp 8.000.000
3	La Plage Crepes With Ice Cream	Rp 55.000	117	Rp 6.435.000
4	Banana French Toast Chocolate	Rp 45.000	110	Rp 4.950.000
5	Waffel	Rp 45.000	205	Rp 9.225.000
Total			835	Rp 34.700.000
No	Menu Seafood	Harga	Terjual (Unit)	Total
Mocktails				
1	Zombie Freeze	Rp 35.000	110	Rp 3.850.000
2	La Plage Sunrise	Rp 35.000	105	Rp 3.675.000
3	La Plage Punch	Rp 35.000	200	Rp 7.000.000
4	Virgin Mojito	Rp 35.000	1350	Rp 47.250.000
5	Virgin Strawberry Colada	Rp 40.000	340	Rp 13.600.000
6	La Plage Sunset	Rp 65.000	344	Rp 22.360.000
7	Pineapple Mint	Rp 40.000	201	Rp 8.040.000
8	Passion Day	Rp 40.000	107	Rp 4.280.000
9	Lychee Lime	Rp 40.000	203	Rp 8.120.000
Total			2960	Rp 118.175.000
Juices				
1	Melon Juice	Rp 30.000	300	Rp 9.000.000
2	Manggo Juice	Rp 30.000	330	Rp 9.900.000
3	Dragon Fruit Juice	Rp 40.000	170	Rp 6.800.000
Total			800	Rp 25.700.000
Coffee Hot				
1	Espresso	Rp 25.000	199	Rp 4.975.000
2	Americano	Rp 30.000	200	Rp 6.000.000
3	Vanilla Latte	Rp 35.000	399	Rp 13.965.000
4	Vietnam Drip	Rp 30.000	200	Rp 6.000.000
5	Coffe Latte	Rp 35.000	150	Rp 5.250.000
6	Caramel Latte	Rp 35.000	201	Rp 7.035.000

7	La Plage Aren Coffe	Rp 35.000	300	Rp 10.500.000
Coffee Ice				
1	Vanilla Latte	Rp 35.000	407	Rp 14.245.000
2	Coffe Latte	Rp 35.000	253	Rp 8.855.000
3	Caramel Latte	Rp 35.000	202	Rp 7.070.000
4	La Plage Aren Coffe	Rp 35.000	104	Rp 3.640.000
5	Hazelnut	Rp 35.000	195	Rp 6.825.000
Total			2810	Rp 94.360.000
Tea				
1	Hot Green Tea	Rp 30.000	122	Rp 3.660.000
2	Hot Tea	Rp 35.000	113	Rp 3.955.000
3	Ice Green Tea	Rp 30.000	145	Rp 4.350.000
4	Ice Lemon Tea	Rp 25.000	175	Rp 4.375.000
5	Ice Tea	Rp 20.000	145	Rp 2.900.000
6	Ice Mint Tea	Rp 25.000	403	Rp 10.075.000
7	lychee Tea	Rp 25.000	558	Rp 13.950.000
8	Thai Tea	Rp 25.000	409	Rp 10.225.000
Total			2070	Rp 53.490.000
Softdrink				
1	Coca Cola	Rp 20.000	119	Rp 2.380.000
2	Cocoa	Rp 25.000	73	Rp 1.825.000
3	Red Velvet	Rp 25.000	200	Rp 5.000.000
4	Taro	Rp 25.000	150	Rp 3.750.000
5	Soda Water	Rp 25.000	100	Rp 2.500.000
6	Ginger Ale	Rp 20.000	150	Rp 3.000.000
7	Tonic Water	Rp 20.000	139	Rp 2.780.000
8	Mineral Water	Rp 10.000	171	Rp 1.710.000
9	Bitang Zero Redler	Rp 35.000	123	Rp 4.305.000
10	Bintang Zero	Rp 35.000	200	Rp 7.000.000
Total			1425	Rp 34.250.000
Cocktails				
1	Pinacolada	Rp 90.000	298	Rp 26.820.000
2	Gin Tonic	Rp 90.000	200	Rp 18.000.000
3	ScrewDriver	Rp 75.000	100	Rp 7.500.000
4	Cubalibre	Rp 90.000	219	Rp 19.710.000
5	Hovels	Rp 90.000	213	Rp 19.170.000
Total			1030	Rp 91.200.000
Fresh Drink				
1	Kelapa Muda	Rp 30.000	532	Rp 15.960.000
Total			532	Rp 15.960.000
TOTAL			19172	Rp 987.230.000

(Sumber: Data Cafe La Plage)

Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa produk pizza tuna dan virgin mojito menjadi salah satu makanan dan minuman yang memiliki penjualan terbanyak dalam menu *Food & Drink* yang tersedia di Cafe La Plage. Hal tersebut menjadi dasar objek menu yang penulis teliti.

4.2 Pembahasan Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Cafe La Plage

4.2.1 Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Perusahaan

Harga Pokok Produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam proses produksinya. Pada UMKM Cafe La Plage, dalam melakukan proses produksinya biaya-biaya yang diperhitungkan dalam perhitungan harga pokok produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya lain-lain yang merupakan bagian dari biaya *overhead* pabrik. Dalam perhitungan biaya produksi, perusahaan memperhitungkan jumlah bahan baku per kilogram yang habis dan berapa unit makanan pizza tuna dan minuman virgin mojito yang dihasilkan. Upah tenaga kerja yang berhubungan langsung dengan proses produksi dihitung berdasarkan berapa unit makanan pizza tuna dan minuman virgin mojito yang dihasilkan. Biaya lain-lain yang dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi dihasilkan dari bahan penolong yang digunakan untuk produksi makanan pizza tuna dan minuman virgin mojito.

Selama tahun 2021, UMKM Cafe La Plage memperhitungkan perhitungan harga pokok produksi yang paling laris terjual yaitu makanan pizza tuna dan minuman virgin mojito. Adapun perhitungan harga pokok produksi menurut perhitungan UMKM Cafe La Plage dari ke dua produk yang digunakan adalah sebagai berikut:

a. Biaya Bahan Baku

Menurut Murnitasari (2019) Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku yang akan digunakan untuk menghasilkan suatu produk jadi dalam volume tertentu.

Tabel 4. 2

Biaya Bahan Baku Pizza Tuna Tahun 2021

No	Bahan Baku	Harga Bahan Baku	Unit	Satuan	Pemakaian	Biaya Bahan Baku
1	Terigu	Rp 27.500	1	kg	200 gram	Rp 5.500
2	Susu Cair	Rp 20.000	1	Ltr	200 ml	Rp 4.000
3	Gula	Rp 40.000	1	kg	100 gram	Rp 4.000
4	Mentega	Rp 80.000	1	kg	50 gram	Rp 4.000
5	Garam	Rp 10.000	1	kg	10 gram	Rp 100
6	Susu dankow	Rp 80.000	1	kg	50 gram	Rp 4.000
7	Fermipan	Rp 75.000	1	kg	40 gram	Rp 3.000
8	Ikan Tuna kaleng	Rp 84.500	1	kg	200 gram	Rp 16.900

9	Air Hangat	Rp 15.000	1	Ltr	200 ml	Rp 3.000
Jumlah						Rp 44.500
Kuantitas Bahan Per unit x Harga per unit bahan baku						Rp53.400.000

Sumber: (Data Cafe La Plage)

Berdasarkan data pemakaian bahan baku yang telah digunakan untuk memproduksi pizza tuna sebesar Rp.53.400.000 yang menghasilkan 1.200 unit pizza tuna.

Tabel 4. 3

Biaya Bahan Baku Virgin Mojito Tahun 2021

No	Bahan Baku	Harga Bahan Baku	Unit	Satuan	Pemakaian	Biaya Bahan Baku
1	Jeruk Nipis	Rp 40.000	1	Kg	50 gram	Rp 2.000
2	Daun Mint	Rp 29.000	1	Kg	50 gram	Rp 1.450
3	Soda	Rp 21.500	1	Ltr	200ml	Rp 4.300
4	Jus Jeruk Nipis	Rp 116.000	1	kg	50 ml	Rp 5.800
5	Gula Cair	Rp 60.000	1	kg	50 ml	Rp 3.000
6	Es Batu	Rp 25.000	1	kg	40 gram	Rp 1.000
7	Air	Rp 15.000	1	Ltr	100 ml	Rp 1.500
Jumlah						Rp 19.050
Kuantitas Bahan Per unit x Harga per unit bahan baku						Rp 25.717.500

Sumber: (Data Cafe La Plage)

Berdasarkan data pemakaian bahan baku yang telah digunakan untuk memproduksi virgin mojito sebesar Rp.25.717.500 yang menghasilkan 1.350 virgin mojito.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Menurut dalam Pelealu (2018) Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang dapat diidentifikasi dengan suatu operasi atau proses tertentu yang diperlukan untuk menyelesaikan produk-produk dari perusahaan.

Tabel 4. 4

Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2021

No	Tenaga Kerja Langsung	Upah Per Bulan	Jumlah Tenaga Kerja	Total Biaya Per Tahun
1	Head Chef	Rp 3.500.000	1	Rp 42.000.000
2	Asisstant Chef	Rp 2.500.000	4	Rp 120.000.000
Jumlah Biaya				Rp 162.000.000

Sumber: (Data Cafe La Plage)

Biaya pada tabel diatas menjelaskan bahwa biaya tenaga kerja langsung pada cafe la plage dengan total pekerja pada cafe la plage sebanyak lima orang pada tahun 2021 sebesar Rp.162.000.000. Akan tetapi dalam pengalokasian biaya tenaga kerja langsung ini menggunakan biaya bersama untuk semua produk yang ada yaitu

19.172 total kuantitas semua produk pada tahun 2021 dan harus dibagi dalam masing-masing produk yang dapat di hitung dengan rumus:

$$\text{BTKL untuk produk} = \frac{\text{kuantitas produk}}{\text{Total kuantitas produk}} \times \text{total BTKL}$$

Berikut adalah perhitungan alokasi biaya tenaga kerja langsung:

$$\text{Pizza Tuna} : \frac{1.200 \text{ pcs}}{19.172 \text{ pcs}} \times \text{Rp.162.000.000} = \text{Rp.10.139.787}$$

$$\text{Virgin Mojito} : \frac{1.350 \text{ pcs}}{19.172 \text{ pcs}} \times \text{Rp.162.000.000} = \text{Rp.11.407.261}$$

Berdasarkan pada perhitungan diatas maka alokasi biaya tenaga kerja untuk pizza tuna adalah Rp.10.139.787 dan untuk produk virgin mojito sebesar Rp.11.407.261

c. *Biaya Overhead Pabrik*

Menurut Purnama (2017) Biaya overhead pabrik adalah biaya-biaya yang tidak langsung dalam sebuah proses produksi dan biaya overhead pabrik umumnya dikonsumsi oleh lebih dari satu departemen. Sedangkan menurut Hansen & Mowen (2017) biaya *overhead* pabrik merupakan semua biaya produksi selain dari bahan baku langsung atau tenaga kerja langsung yang dikumpulkan menjadi satu kategori.

Cafe la plage memperhitungkan biaya bahan penolong seperti *concasse*, paprika merah, paprika hijau, bawang bombay dan keju mozarella untuk produk pizza tuna dan bahan baku penolong untuk produk virgin mojito adalah sedotan. Seperti tabel dibawah sebagai berikut:

Tabel 4. 5

Biaya Overhead Pabrik Pizza Tuna Tahun 2021

No	Bahan Penolong Pizza Tuna	Harga	Unit	Satuan	Pemakaian	Biaya Bahan Penolong
1	<i>Concasse</i>	Rp 25.500	1	kg	100 gram	Rp 2.550
2	Papika Merah	Rp 125.000	1	kg	20 gram	Rp 2.500
3	Papika Hijau	Rp 100.000	1	kg	20 gram	Rp 2.000
4	Bawang Bombay	Rp 36.000	1	kg	55 gram	Rp 2.000
5	Keju Mozarella	Rp 100.000	1	kg	20 gram	Rp 2.000
Jumlah						Rp 11.050
Kuantitas Bahan Per unit x Harga per unit bahan baku						Rp 13.260.000

Sumber: (Data Cafe La Plage)

Berdasarkan data diatas maka jumlah pemakaian biaya *overhead* pabrik yang digunakan dalam proses produksi pizza tuna pada tahun 2021 sebesar Rp.13.260.000 yang menghasilkan 1.200 pcs pizza tuna.

Tabel 4. 6

Biaya Overhead Pabrik Virgin Mojito Tahun 2021

No	Bahan Penolong Virgin Mojito	Harga	Unit	Satuan	Pemakaian (pcs)	Biaya Bahan Penolong
1	Setodan	Rp 50.000	1	Pak	1 Pcs	Rp 500
Jumlah						Rp 675.000

Sumber: (Data Cafe La Plage)

Berdasarkan data diatas maka jumlah pemakaian biaya *overhead* pabrik yang digunakan dalam proses produksi virgin mojito pada tahun 2021 sebesar Rp.675.000 yang menghasilkan 1.350 pcs virgin mojito.

4.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Perusahaan

UMKM Cafe La Plage menghitung harga pokok produksi dengan membagi jumlah produk yang dihasilkan. Penentuan harga pokok produksi cafe la plage masih sederhana. Perhitungan yang dimasukan dalam penentuan harga pokok produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Berdasarkan biaya-biaya yang telah ditentukan di atas, maka dapat dihitung harga pokok produksi menurut UMKM cafe la plage dengan menggunakan data dalam tabel tahun 2021. Perhitungan tersebut yaitu:

Tabel 4. 7

Perhitungan Harga Pokok Produksi Pizza Tuna dan Virgin Mojito Pada

Tahun 2021

Keterangan	Pizza Tuna	Virgin Mojito
Biaya Bahan Baku	Rp 53.400.000	Rp 25.717.500
Biaya Tenaga Kerja	Rp 10.139.787	Rp 11.407.261
Biaya Overhead Pabrik	Rp 13.260.000	Rp 675.000
Jumlah harga pokok produksi	Rp 76.799.787	Rp 37.799.761
Jumlah produksi yang dihasilkan	1200	1350
HPP per unit	Rp 64.000	Rp 28.000

Sumber: (Data Cafe La Plage)

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode UMKM Cafe La Plage diketahui harga pokok produksi per unit untuk setiap produk pizza tuna sebesar Rp.64.000 dan untuk produk sebesar Rp.28.000.

4.2.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Metode *Full Costing* menurut V. Wiratna Sujarweni (2019) dalam (Fadli dan Ramayanti, 2020) Metode *full costing* adalah metode menentukan harga pokok produksi cara perhitungan yang sempurna yang berguna menetapkan harga pokok produk, dengan membebankan seluruh biaya produksi tetap maupun variabel pada barang yang dibuatkan. Metode *full costing* digunakan karena metode *full costing* sudah sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum, sehingga dapat menjamin keakuratan informasi yang tersaji dalam laporan harga pokok produksi.

Biaya biaya yang di akui dalam perhitungan harga pokok produksi

menggunakan metode full costing adalah sebagai berikut:

a. Biaya Bahan Baku

Dalam memproduksi pizza tuna pada UMKM bahan baku utama yang digunakan adalah terigu, susu cair, gula, mentega, garam, dan lainnya. Dan untuk memproduksi virgin mojito bahan baku utama yang digunakan adalah jeruk nipis, daun mint, soda, jus jeruk nipis, gula cair, es batu dan air.

Bahan baku dihitung dengan cara jumlah harga bahan baku per kilogram dibagi pemakaian per unit yang sudah dibagi dari unit satuan kilogram ke satuan gram atau ml yang nantinya akan menghasilkan biaya bahan baku per unit. Harga per unit bahan baku dikalikan dengan kuantitas bahan per unit selama pada tahun 2021. Dapat dilihat pada tabel dibawah:

Tabel 4. 8

Biaya Bahan Baku Pizza Tuna Dengan Metode *Full Costing*

Tahun 2021

No	Bahan Baku	Harga Bahan Baku	Unit	Satuan	Pemakaian	Biaya Bahan Baku
1	Terigu	Rp 27.500	1	kg	200 gram	Rp 5.500
2	Susu Cair	Rp 20.000	1	Ltr	200 ml	Rp 4.000
3	Gula	Rp 40.000	1	kg	100 gram	Rp 4.000
4	Mentega	Rp 80.000	1	kg	50 gram	Rp 4.000
5	Garam	Rp 10.000	1	kg	10 gram	Rp 100
6	Susu dankow	Rp 80.000	1	kg	50 gram	Rp 4.000
7	Fermipan	Rp 75.000	1	kg	40 gram	Rp 3.000
8	Ikan Tuna kaleng	Rp 84.500	1	kg	200 gram	Rp 16.900
9	Air Hangat	Rp 15.000	1	Ltr	200 ml	Rp 3.000
Jumlah						Rp 44.500
Kuantitas Bahan Per unit x Harga per unit bahan baku						Rp53.400.000

Sumber: (Data Diolah 2022)

Tabel 4. 9

Biaya Bahan Baku Virgin Mojito Dengan Metode *Full Costing*

Tahun 2021

No	Bahan Baku	Harga Bahan Baku	Unit	Satuan	Pemakaian	Biaya Bahan Baku
1	Jeruk Nipis	Rp 40.000	1	Kg	50 gram	Rp 2.000
2	Daun Mint	Rp 29.000	1	Kg	50 gram	Rp 1.450
3	Soda	Rp 21.500	1	Ltr	200ml	Rp 4.300
4	Jus Jeruk Nipis	Rp 116.000	1	kg	50 ml	Rp 5.800

5	Gula Cair	Rp 60.000	1	kg	50 ml	Rp 3.000
6	Es Batu	Rp 25.000	1	kg	40 gram	Rp 1.000
7	Air	Rp 15.000	1	Ltr	100 ml	Rp 1.500
Jumlah						Rp 19.050
Kuantitas Bahan Per unit x Harga per unit bahan baku						Rp 25.717.500

Sumber: (Data Diolah 2022)

Dari hasil perhitungan pemakaian bahan baku menurut metode *full costing* yang telah digunakan untuk memproduksi pizza tuna sebesar Rp.53.400.000 yang menghasilkan 1.200 unit pizza tuna. Dan untuk virgin mojito sebesar Rp.25.717.500 yang menghasilkan 1.350 unit virgin mojito.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan UMKM Cafe La Plage pada tahun 2021 dalam pembuatan produk pizza tuna dan virgin mojito dihitung berdasarkan biaya yang sesungguhnya terjadi selama proses produksi. UMKM Cafe La Plage tidak hanya memproduksi produk pizza tuna dan virgin mojito saja tetapi ada beberapa produk lainnya, sehingga biaya tenaga kerja langsung harus dibagi dengan total kuantitas yang dihasilkan selama tahun 2021 dalam semua produk.

Tabel 4. 10

Biaya Tenaga Kerja Langsung Dengan Metode *Full Costing* Tahun 2021

No	Tenaga Kerja Langsung	Upah Per Bulan	Jumlah Tenaga Kerja	Total Biaya Per Tahun
1	Head Chef	Rp 3.500.000	1	Rp 42.000.000
2	Asisstant Chef	Rp 2.500.000	4	Rp 120.000.000
Jumlah Biaya				Rp 162.000.000

Sumber: (Data Diolah 2022)

Biaya pada tabel diatas menjelaskan bahwa biaya tenaga kerja langsung pada cafe la plage dengan total pekerja pada cafe la plage sebanyak lima orang pada tahun 2021 sebesar Rp.162.000.000. Akan tetapi dalam pengalokasian biaya tenaga kerja langsung ini menggunakan biaya bersama untuk semua produk yang ada yaitu 19.172 total kuantitas semua produk pada tahun 2021 dan harus dibagi dalam masing-masing produk yang dapat di hitung dengan rumus:

$$\text{BTKL untuk produk} = \frac{\text{kuantitas produk}}{\text{Total kuantitas produk}} \times \text{total BTKL}$$

Berikut adalah perhitungan alokasi biaya tenaga kerja langsung:

$$\text{Pizza Tuna} \quad : \frac{1.200 \text{ pcs}}{19.172 \text{ pcs}} \times \text{Rp.162.000.000} = \text{Rp.10.139.787}$$

$$\text{Virgin Mojito} \quad : \frac{1.350 \text{ pcs}}{19.172 \text{ pcs}} \times \text{Rp.162.000.000} = \text{Rp.11.407.261}$$

Berdasarkan pada perhitungan diatas maka alokasi biaya tenaga kerja untuk

pizza tuna adalah Rp.10.139.787 dan untuk produk virgin mojito sebesar Rp.11.407.261.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan selain dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung dalam proses produksi. Biaya *overhead* pabrik menurut perusahaan yaitu biaya bahan penolong. Namun dalam metode *full costing* perhitungan harga pokok produksi akan menghitung seluruh biaya yang terlibat dalam proses produksi baik biaya yang bersifat variabel maupun bersifat tetap. Oleh karena itu, biaya bahan penolong, biaya listrik dan air, biaya pemeliharaan mesin dan kendaraan, biaya penyusutan mesin dan peralatan.

1. Biaya Bahan Penolong

Tabel 4. 11

Biaya Bahan Penolong Pizza Tuna Tahun 2021

No	Bahan Penolong Pizza Tuna	Harga	Unit	Satuan	Pemakaian	Biaya Bahan Penolong
1	Concasse	Rp 25.500	1	kg	100 gram	Rp 2.550
2	Papika Merah	Rp 125.000	1	kg	20 gram	Rp 2.500
3	Papika Hijau	Rp 100.000	1	kg	20 gram	Rp 2.000
4	Bawang Bombay	Rp 36.000	1	kg	55 gram	Rp 2.000
5	Keju Mozarella	Rp 100.000	1	kg	20 gram	Rp 2.000
Jumlah						Rp 11.050
Kuantitas Bahan Per unit x Harga per unit bahan baku						Rp 13.260.000

Sumber: (Data Diolah 2022)

Berdasarkan data diatas maka jumlah pemakaian biaya *overhead* pabrik yang digunakan dalam proses produksi pizza tuna pada tahun 2021 sebesar Rp.13.260.000 yang menghasilkan 1.200 pcs pizza tuna.

Tabel 4. 12

Biaya Bahan Penolong Virgin Mojito Tahun 2021

No	Bahan Penolong Virgin Mojito	Harga	Unit	Satuan	Pemakaian (pcs)	Biaya Bahan Penolong
1	Setodan	Rp 50.000	1	Pak	1 Pcs	Rp 500
Jumlah						Rp 675.000

Sumber: (Data Diolah 2022)

Berdasarkan data diatas maka jumlah pemakaian biaya *overhead* pabrik yang digunakan dalam proses produksi virgin mojito pada tahun 2021 sebesar Rp.675.000 yang menghasilkan 1.350 pcs virgin mojito.

2. Biaya Listrik dan Air

Dalam proses produksi biaya listrik dan air yang digunakan perusahaan menyisihkan sebagian biaya untuk pembayaran listrik dan air. Oleh karena itu perusahaan mengeluarkan biaya listrik selama tahun 2021 sebesar Rp.10.500.000 dan mengeluarkan biaya air selama tahun 2021 sebesar Rp.8.700.000

Tabel 4. 13

Biaya Listrik dan Air Pizza Tuna dan Virgin Mojito Tahun 2021

Jenis Biaya	Total Biaya Per Tahun	Biaya Per unit	Pizza Tuna	Virgin Mojito
Listrik	Rp 10.500.000	Rp 548	Rp 657.208	Rp 739.359
Air	Rp 8.700.000	Rp 454	Rp 544.544	Rp 612.612
Total Biaya	Rp 19.200.000	Rp 1.001	Rp 1.201.753	Rp 1.351.972

Sumber: (Data Diolah 2022)

Berdasarkan perhitungan data diatas biaya listrik dan air selama tahun 2021 total biaya sebesar Rp.19.200.000 dibagi kuantitas produk untuk semua produk pada tahun 2021 yaitu 19.172 untuk total biaya listrik dan biaya air Rp.1.001 per unit. Hasil dari total biaya per unit akan dikalikan dengan kuantitas yang dihasilkan produk pizza tuna selama tahun 2021 yaitu 1.200 unit dengan biaya listrik dan biaya air sebesar Rp.1.201.753 dan untuk produk virgin mojito kuantitas produk yang dihasilkan selama tahun 2021 yaitu 1.350 unit dengan total biaya listrik dan air sebesar Rp.1.351.972.

3. Biaya Pemeliharaan Mesin dan Kendaraan

Biaya pemeliharaan mesin dan kendaraan merupakan biaya yang dikeluarkan untuk perbaikan atau *service* serta pembelian suku cadang mesin dan kendaraan apabila terdapat kerusakan yang dialami oleh mesin dan kendaraan yang berhubungan dengan produksi. Biaya pemeliharaan mesin yang dikeluarkan oleh UMKM Cafe La Plage meliputi minyak oven agar tidak berkarat, pembersihan blender dengan tisu, sabun dan lainnya, penggantian pisau dan lainnya. Kendaraan yang digunakan untuk operasional perusahaan merupakan satu unit mobil. Biaya pemeliharaan mobil meliputi biaya ganti oli dan *service*. Biaya pemeliharaan mesin dan kendaraan terdapat pada tabel 4.13.

Tabel 4. 14

Biaya Pemeliharaan Mesin dan Kendaraan Tahun 2021

No	Keterangan	Biaya Per tahun
1	oven pizza	Rp 300.000
3	<i>Cutter</i>	Rp 140.000
3	<i>blender</i>	Rp 132.000
4	mobil	Rp 239.700
Total Biaya		Rp 511.700

Sumber: (Data Diolah 2022)

Biaya pemeliharaan mesin dan kendaraan yang dikeluarkan oleh UMKM cafe la plage sebesar Rp.511.700 pertahun. Sehingga untuk oven pizza biaya per tahun dibagi dengan kuantitas produk pizza tuna 1.200 unit adalah Rp.250 per unit, dan *cutter* adalah Rp.117 per unit (yang sudah dibulatkan) diketahui untuk produk pizza tuna mengganti *cutter* 4 kali dalam setahun 2021. Dan untuk blender biaya per tahun dibagi dengan kuantitas produk virgin mojito 1.350 unit adalah Rp.98 per unit (yang sudah dibulatkan), untuk biaya mobil perbulan Rp.150.000 dikali dua belas bulan sebesar Rp.1.800.000 tetapi biaya mobil pertahun dibagi kuantitas produk yang ada yaitu 19.172 untuk semua total produk pada tahun 2021 sebesar Rp.94 per unit (yang sudah dibulatkan) dikali total kuantitas produk pizza tuna dan virgin mojito 2.550 unit jadi untuk total mobil sebesar Rp.239.700.

4. Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan

Mesin dan Peralatan yang digunakan untuk kegiatan produksi akan mengalami penurunan nilai atau penyusutan. Penyusutan yang terjadi pada mesin dan peralatan yang digunakan menimbulkan biaya yang biasa disebut dengan biaya penyusutan. Perhitungan biaya penyusutan dihitung dengan menggunakan metode garis lurus atau nilai ekonomis. Adapun cara perhitungan untuk mengetahui biaya penyusutan atau beban penyusutan menggunakan metode garis lurus adalah sebagai berikut.

$$\text{Beban penyusutan} = \frac{(\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa})}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Tabel 4. 15

Biaya Penyusutan Mesin dan Peralatan *Tahun 2021*

Keterangan	Harga Per unit (A)	Unit (B)	Total Harga (A x B)	Nilai Sisa	Umur Ekonomis	Beban Penyusutan Per Tahun
oven pizza	Rp23.840.000	1	Rp23.840.000	Rp 1.600.000	5 tahun	Rp4.448.000
<i>Cutter</i>	Rp 35.000	4	Rp 140.000	Rp 25.000	1 tahun	Rp 115.000
blender	Rp 2.100.000	1	Rp 2.100.000	R 250.000	5 tahun	Rp 370.000
mobil	Rp75.000.000	1	Rp75.000.000	Rp19.000.000	10 tahun	Rp 744.836
Jumlah						Rp5.677.836

Sumber: (Data Diolah 2022)

Berdasarkan data diatas jumlah beban penyusutan oven pizza, *cutter*, blender dibebankan untuk semua kuantitas produk pizza tuna dan virgin mojito selama satu tahun dan untuk beban penyusutan mobil selama satu tahun adalah sebesar Rp.5.600.000 dibagi total kuantitas semua produk 19.172 unit jadi sebesar Rp.292 per unit (sudah dibulatkan) hasil beban penyusutan mobil per unit dikalikan total kuantitas produk pizza tuna dan virgin mojito 2.550 unit jadi beban penyusutan mobil sebesar

Rp.744.836 per tahun dan jumlah beban penyusutan mesin dan peralatan sebesar Rp.5.677.836.

Biaya *overhead* pabrik mulai dari biaya bahan penolong, biaya listrik dan air, biaya pemeliharaan mesin dan kendaraan, dan biaya penyusutan mesin dan peralatan dapat dilihat pada tabel 4.15.

Tabel 4. 16

Biaya Overhead Pabrik

Keterangan	Pizza Tuna	Virgin Mojito
Biaya Bahan Penolong	Rp 13.260.000	Rp 675.000
Biaya Listrik & Air	Rp 1.201.753	Rp 1.351.972
Biaya pemeliharaan mesin & kendaraan	Rp 511.700	Rp 511.700
Biaya penyusutan mesin & peralatan	Rp 5.677.836	Rp 5.677.836
Total BOP	Rp 20.651.289	Rp 8.216.508

Sumber: (Data Diolah 2022)

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* disajikan pada tabel 4.16 berikut ini:

Tabel 4. 17

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full costing* Tahun 2021

Keterangan	Pizza Tuna	Virgin Mojito
Biaya Bahan Baku Langsung	Rp 53.400.000	Rp 25.717.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 10.139.787	Rp 11.407.261
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 20.651.289	Rp 8.216.508
Total Biaya Produksi	Rp 84.191.076	Rp 45.341.269
Kuantitas Unit Produksi	1200	1350
HPP Per unit	Rp 70.159	Rp 33.586

Sumber: (Data Diolah 2022)

Dapat dilihat dari tabel diatas bahwa perhitungan harga pokok produksi produk pizza tuna dan virgin mojito dengan metode *full costing*. Bahwa harga pokok produksi produk pizza tuna sebesar Rp.84.191.076 dan harga pokok produksi produk virgin mojito sebesar Rp.45.341.269 dan harga pokok produksi per unit untuk produk pizza tuna menggunakan metode *full costing* sebesar Rp.70.159 dan virgin mojito sebesar Rp.33.586 per unit.

Tabel 4. 18

Perbandingan Harga Pokok Produksi antara Metode UMKM Cafe La Plage dengan Metode *Full Costing*

Jenis Produk	Harga Pokok Produksi Per Unit		Selisih
	Metode UMKM Cafe La Plage	Metode <i>Full Costing</i>	
Pizza Tuna	Rp 64.000	Rp 70.159	Rp 6.159
Virgin Mojito	Rp 28.000	Rp 33.586	Rp 5.586

Sumber: (Data Diolah 2022)

Berdasarkan data diatas dapat dilihat bahwa terdapat perbedaan yang dihasilkan antara perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh UMKM Cafe La Plage dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing*. Perbedaan tersebut disebabkan oleh perhitungan yang dilakukan UMKM Cafe La Plage tidak membebankan biaya *overhead* pabrik yang terjadi kedalam biaya produksi, sehingga menghasilkan nilai yang lebih rendah dari perhitungan menggunakan metode *full costing*.

Perhitungan metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih tinggi. Perhitungan menghitung dengan memasukkan semua elemen biaya yang bersangkutan dengan produksi termasuk biaya *overhead* pabrik yang belum dimasukkan oleh UMKM Cafe La Plage sehingga menghasilkan nilai yang lebih tinggi. Biaya *overhead* pabrik mencakup biaya-biaya yang muncul akibat adanya aktivitas yang terjadi yang mendukung proses berjalannya produksi. Biaya yang muncul akibat aktivitas produksi meliputi biaya listrik dan air, biaya pemeliharaan mesin dan kendaraan, biaya penyusutan mesin dan peralatan. Biaya bahan penolong termasuk ke dalam biaya *overhead* pabrik dikarenakan bahan penolong nilainya relative kecil dan bukan merupakan bahan utama dari produk yang dihasilkan tetapi berfungsi sebagai penunjang bagi produk tersebut. Biaya listrik terjadi untuk menunjang atau mengoperasikan peralatan yang ada yang digunakan untuk proses produksi dan biaya air menunjang untuk proses produksi. Sehingga perhitungan menggunakan metode *full costing* menghasilkan perhitungan yang lebih akurat karena mengakumulasikan semua biaya yang terjadi selama proses produksi.

4.3 Perhitungan Harga Jual UMKM Cafe La Plage

4.3.1 Perhitungan Harga Jual Menurut Metode UMKM Cafe La Plage

Perhitungan harga jual yang selama ini diterapkan oleh UMKM Cafe La Plage adalah dengan cara melihat pesaing-pesaing yang berhubungan dengan produk yang dipasarkan. Artinya selama tahun 2021 harga jual yang ditawarkan perusahaan dari semua produk memiliki persentase 25% yang akan diambil dari biaya produksi yang dimiliki ataupun persentase penjualan. Alasannya hal tersebut diterapkan karena manager melihat pesaing lainnya dan bertujuan untuk mengenalkan ke pasar tentang profil atau produk dari Cafe La Plage sendiri. Oleh karena itu penulis mendapatkan informasi mengenai harga jual yang diterapkan oleh UMKM Cafe La Plage dengan melihat pembukuan yang dibuat manager selama tahun 2021 mengenai semua produk terutama untuk produk pizza tuna dan virgin mojito yang selama ini dipasarkan. Harga jual yang diterapkan oleh UMKM Cafe La Plage dapat dilihat pada tabel 4.18 dibawah

ini.

Tabel 4. 19

Harga Jual Menurut Perhitungan UMKM Cafe La Plage

Keterangan Produk	Harga Pokok Produksi Per Unit	Markup 25 %	Harga Jual
Pizza Tuna	Rp 64.000	Rp 16.000	Rp 80.000
Virgin Mojito	Rp 28.000	Rp 7.000	Rp 35.000

Sumber: (Data Diolah 2022)

4.3.2 Perhitungan Harga Jual Metode *Cost Plus Pricing*

Penentuan harga jual *cost plus pricing* dengan pendekatan metode *full costing* merupakan metode penentuan harga jual dimana biaya yang digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual adalah semua biaya yang terjadi ditambah dengan biaya administrasi umum dan biaya penjualan. Dalam perhitungan harga jual *cost plus pricing*, semua unsur biaya dihitung dalam menentukan harga jual, baik itu biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik) maupun biaya non produksi (biaya penjualan dan biaya administrasi dan umum) untuk menentukan total biaya atau total harga pokok produksi.

Biaya non produksi pada UMKM Cafe La Plage meliputi biaya pemasaran sebesar Rp.60.000 per bulan, biaya administrasi dan umum yang mencakup biaya telepon sebesar Rp.80.000 per bulan, serta biaya pph sebesar Rp.1.300.000 pada biaya pph menurut Astriana Meroekh, De Rozadi and Foenay (2018) pajak penghasilan dibebankan dalam biaya non produksi. Sehingga, perusahaan mengeluarkan biaya non produksi yang terdiri dari biaya pemasaran dan biaya administrasi dan umum.

Biaya non produksi:

Biaya pemasaran	(Rp.60.000 x 12 bulan) Rp 720.000
Biaya administrasi dan umum	(Rp.80.000 x 12 bulan) Rp 960.000
Pph	Rp 1.300.000 +
Total	<u>Rp 2.980.000</u>

Diketahui bahwa selama tahun 2021 UMKM Cafe La Plage menghasilkan total semua produk 19.172 pcs dengan total non produksi sebesar Rp.2.980.000. Dimana dari masing-masing biaya non produksi akan dibagi 19.172 pcs. Untuk biaya pemasaran Rp.39 per unit, biaya administrasi dan umum Rp.50 per unit, dan untuk pph Rp.68 per unit. Hasil dari biaya non produksi per unit akan dikalikan ke total masing-masing produk. Untuk produk pizza tuna sebanyak 1.200 pcs dan produk virgin mojito sebanyak 1.350 pcs.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan, diketahui bahwa perusahaan menginginkan laba sebesar 25% untuk produk yang akan dijual. Penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* merupakan penentuan harga jual yang

paling sederhana yaitu dengan menambahkan sejumlah *mark up* atau persentase laba yang diharapkan perusahaan. Dengan menggunakan pendekatan *full costing* pada perhitungan harga pokok produksi akan menghasilkan perhitungan yang berbeda dengan perusahaan. Maka perhitungan harga jual *cost plus pricing* menggunakan metode *full costing* dengan mengharapkan laba sebesar 25%.

1. Harga Jual Pizza Tuna Tahun 2021

Harga Pokok Produksi	Rp 84.191.076
Biaya non produksi:	
Biaya pemasaran	Rp 46.943
Biaya administrasi dan umum	Rp 60.088
Pph	Rp 81.369 +
Total biaya harga pokok produksi	<u>Rp. 84.379.476</u>

Jadi harga jual untuk produk pizza tuna pada tahun 2021

$$\begin{aligned}
 \text{Harga per-pcs} &= \text{Biaya total} + (\text{mark up} \times \text{biaya total}) \\
 &= \text{Rp } 84.379.476 + (25\% \times \text{Rp } 84.379.476) \\
 &= \text{Rp } 105.474.345
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual/Unit(Pcs)} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Unit (Pcs)}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 105.474.345}{1.200 \text{ Pcs}} \\
 &= \text{Rp } 87.895/\text{Pcs (dibulatkan)}
 \end{aligned}$$

2. Harga Jual Virgin Mojito Tahun 2021

Harga Pokok Produksi	Rp 45.341.269
Biaya non produksi:	
Biaya pemasaran	Rp 52.811
Biaya administrasi dan umum	Rp 67.599
Pph	Rp 91.540 +
Total biaya harga pokok produksi	<u>Rp. 45.553.219</u>

Jadi harga jual untuk produk pizza tuna pada tahun 2021

$$\begin{aligned}
 \text{Harga per-pcs} &= \text{Biaya total} + (\text{mark up} \times \text{biaya total}) \\
 &= \text{Rp } 45.553.219 + (25\% \times \text{Rp } 45.553.219) \\
 &= \text{Rp } 56.941.524
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual/Unit(Pcs)} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Unit (Pcs)}} \\
 &= \frac{\text{Rp } 56.941.524}{1.350 \text{ Pcs}} \\
 &= \text{Rp } 42.179/\text{Pcs (dibulatkan)}
 \end{aligned}$$

Tabel 4. 20 Harga Jual Menurut Metode Cost Plus Pricing

Keterangan	Pizza Tuna	Virgin Mojito
Harga Jual Produk Per Unit	Rp 87.895	Rp 42.179

Sumber: (Data Diolah 2022)

Berdasarkan tabel 4.19 diatas dapat diketahui bahwa harga jual yang diterapkan untuk setiap jenis produk didasarkan pada persentase laba yang diharapkan perusahaan terhadap penjualan. Biaya non produksi dibebankan ke setiap unit produk yang dihasilkan untuk dijual sehingga berdampak pada harga pokok penjualan yang lebih tinggi dari pada harga pokok produksi sebelumnya. Persentase laba yang diterapkan oleh perusahaan yang nantinya bisa dilihat berapa persentase laba yang terjadi. Semakin harga yang ditawarkan semakin besar persentase laba yang diperoleh dari penjualan dan semakin rendah harga jual yang dipasarkan semakin kecil persentase laba yang diperoleh.

4.3.3 Perbandingan Harga Jual Metode UMKM Cafe La Plage Dengan Metode Cost Plus Pricing

Dalam menentukan harga jual sebenarnya UMKM Cafe La Plage tidak memiliki metode yang khusus atau penetapan yang apa adanya. Artinya dalam menetapkan harga, perusahaan mengharapkan laba yang maksimal. Jadi dapat disimpulkan bahwa penetapan harga jual produk dengan cara menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan kemudian menambah persentase laba tertentu. UMKM Cafe La Plage dalam menentukan harga jual produknya yaitu dengan melakukan estimasi biaya atau pengorbanan sumber ekonomi yang akan dikeluarkan selama proses produksi. Dalam penentuan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* melalui pendekatan metode *full costing*, semua unsur biaya dihitung dalam menentukan harga jual baik itu biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik yang bersifat variabel dan bersifat tetap, serta biaya non produksi seperti biaya pemasaran dan biaya administrasi dan umum, pph untuk menentukan total biaya atau total harga pokok produksi. Perbandingan harga jual dengan menggunakan metode yang ditetapkan oleh UMKM Cafe La Plage dan metode cost plus pricing terdapat perbedaan. Perbedaan tersebut dapat dilihat pada tabel 4.20

Tabel 4. 21

Perbandingan Harga Jual dengan Metode UMKM Cafe La Plage dan Metode Cost Plus Pricing Tahun 2021

Jenis Produk	Metode Tradisional (Per Unit)	Metode Variabel Costing (Per Unit)	Selisih (Per Unit)
Pizza Tuna	Rp 80.000	Rp 87.895	Rp 7.895
Virgin Mojito	Rp 35.000	Rp 42.179	Rp 7.179

Sumber: (Data Diolah 2022)

Perbedaan atau selisih yang diperoleh dari harga jual yang diterapkan UMKM Cafe La Plage dengan harga jual menggunakan *cost plus pricing* disebabkan oleh adanya biaya non produksi yaitu biaya pemasaran sebesar Rp.39 per unit, biaya administrasi dan umum sebesar Rp.50 per unit dan pph Rp.68 per unit. Harga jual menggunakan *cost plus pricing* menghasilkan angka yang lebih tinggi dari pada harga jual yang selama ini diterapkan oleh UMKM Cafe La Plage. Persentase laba yang diterapkan masih mengikuti kebijakan yang diterapkan UMKM Cafe La Plage yaitu mengambil keuntungan 25% dari harga pokok produksi.

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil pembahasan dan perhitungan yang telah dilakukan penulis maka penulis menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. UMKM Cafe La Plage masih menggunakan cara sederhana dalam memperhitungkan harga pokok produksi dengan menjumlahkan unsur-unsur biaya yang terlihat selama proses produksi mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik (berupa biaya bahan penolong). Sehingga harga pokok produksi yang dihasilkan menjadi lebih rendah dari pada biaya yang sebenarnya terjadi. Dan penentuan harga jual yang selama ini diterapkan UMKM Cafe La Plage masih kurang optimal. Hal ini dikarenakan harga jual produk perusahaan diambil dari biaya produksi yang dimiliki ataupun persentase penjualan sebesar 25% keuntungan yang ingin diperoleh.
2. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dilakukan dengan cara menjumlahkan semua elemen biaya yang terjadi selama produksi mulai dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun bersifat tetap. Dan perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* lebih tinggi dari pada metode perusahaan, hal ini dikarenakan perhitungan harga jual metode *cost plus pricing* menghitung biaya non produksi selama proses produksi
3. Berdasarkan hasil analisis terdapat perbedaan harga jual menurut perhitungan perusahaan dengan metode *cost plus pricing*. Selama tahun 2021 perusahaan menetapkan harga jual pada produk pizza tuna sebesar Rp.80.000/pcs, sementara pada produk virgin mojito harga jual perusahaan sebesar Rp.35.000/pcs. Sedangkan berdasarkan hasil analisis perhitungan metode *cost plus pricing* memberikan penetapan harga jual yang lebih tinggi. Penetapan harga jual pada produk pizza tuna sebesar Rp.87.895/pcs, sementara untuk harga jual produk virgin mojito sebesar Rp.42.179. Terdapat selisih antara harga jual metode perusahaan dan metode *cost plus pricing*, untuk produk pizza tuna dengan selisih sebesar Rp.7.895 dan produk virgin mojito sebesar Rp.7.179. Hal ini disebabkan karena penetapan harga jual dengan menggunakan metode perusahaan tersebut hanya berdasarkan pada perhitungan harga pokok produksi yang belum secara rinci pada pembebanan biaya *overhead* pabrik. Sedangkan penetapan harga jual metode *cost plus pricing* menghitung semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi secara rinci.

Dari hasil analisis, diketahui bahwa hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memiliki keunggulan dibandingkan dengan

metode yang diterapkan oleh UMKM Cafe La Plage. Sehingga perhitungan harga pokok produksi menggunakan *full costing* akan mempengaruhi dalam penetapan harga jual. Pada penetapan harga jual juga perusahaan masih belum memiliki metode dalam menentukan harga jual produknya. Oleh karena itu, penetapan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* melalui pendekatan metode *full costing* memiliki keunggulan, karena harga jual yang ditetapkan dengan metode *cost plus pricing* lebih menguntungkan dibandingkan dengan metode perusahaan.

5.2 Saran

Saran yang disampaikan penulis kepada cafe la plage yang dilihat dari perhitungan yang telah dilakukan maka:

1. Saran Praktis

Dalam menentukan harga jual produk pizza tuna dan virgin mojito pada cafe la plage tahun 2021 dengan menggunakan metode *cost plus pricing* melalui pendekatan *full costing* tersebut dapat dijadikan masukan bagi UMKM Cafe La Plage, karena dengan menggunakan metode *cost plus pricing* biaya non produksi akan masuk dalam perhitungan dalam menentukan harga jual. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *cost plus pricing* melalui pendekatan metode *full costing* sebagai dasar dalam menentukan harga jual lebih efektif dan lebih efisien. Sehingga dapat memaksimalkan laba yang diperoleh perusahaan.

2. Saran Teoritis

Bagi peneliti selanjutnya yang hendak mengangkat tema serupa akan lebih baik jika memilih objek penelitian yang berbeda dan juga mencari perusahaan yang memiliki aktivitas yang lebih banyak daripada penelitian yang sekarang dilakukan oleh peneliti.

DAFTAR PUSTAKA

- L.M Samryn (2017). *Akuntansi Manajemen*. Edisi Pertama. Jakarta: Kencana Prenada MediaGroup.
- Suparyano dan Rosad (2015). *Manajemen Pemasaran*. Bogor: In Media.
- V. Wiratna Sujarweni (2015). *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sujarweni, V, W. (2018). *Akuntansi Biaya, Teori & Penerapan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Harnanto. (2017). *Akuntansi Biaya - Sistem Biaya Historis*. Yogyakarta: ANDI.
- Pramoto, A. (2019). *Akuntansi Biaya*. Sleman: Deepublish.
- Vito, V. (2017). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menerapkan Activity Based Costing Pada PT. I-Won Apparel Indonesia*.
- Ingga, I. (2017). *Akuntansi Manajemen Implementasi dalam kasus Indonesia*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sudaryono. (2018). *Metodologi Penelitian*. Depok: Rajawali Pers.
- Mulyadi (2015). *Akuntansi Biaya*. Edisi Lima. UPP STIM KPN. Yogyakarta

Jurnal:

- Wauran, D. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produk dan Penerapan *Cost Plus Pricing Method* dalam Rangka Penetapan Harga Jual pada Rumah Makan Soto Rusuk Ko' Petrus Cabang Megamas. *Jurnal EMBA*, [online] Volume 4(2), p. 655. Tersedia di: <https://media.neliti.com/media/publications/131432-ID-none.pdf>
- Bahri, R. & Rahmawaty, R. (2019). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Empiris Pada Umkm Dendeng Sapi Di Banda Aceh)*, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi*, 4(2), pp. 344-358. Doi: 10.24815/jimeka.v4i2.12263.
- Elmi, M., Sumarni, I. and Avriyanti, S. (2019). *Metode Full Costing Terhadap Harga Jual (Studi Pada Olahan Pangan Usaha Mikro Gula Habang (Arenga Pinnata) Aneka Rasa Desa Teratau Kecamatan Jaro Kabupaten Tabalong)*, 2(1), pp. 124-133.
- Fadli, I. N. and Ramayanti, R. (2020). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing (Studi Kasus Pada Umkm Digital Printing Prabu)* Ilham Nurizki Fadli 1)', 7(2), pp. 148-161.
- Rachmawulan, D. L., & Yuni. (2018). Analisis Perbandingan Biaya Produksi Menggunakan Metode Biaya Tradisional Dengan Metode Activity Based

Costing 44 (Studi Pada PT. Super Plastin Tasikmalaya) Dwi. *JAWARA: Jurnal Wawasan Dan Riset Akuntansi*, 5(2), 101–113.

Skripsi:

Annatasya Surya Kusumah (2019), *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Activity Based Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Produk Pada PT. Britania Mebel Tahun 2017*. Universitas Pakuan. Bogor.

Endah Sundari Putri (2017), *Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menetapkan Harga Jual PT. Panca Tunggal Bersatu (Karoseri) Periode 2015*. Universitas Pakuan. Bogor.

Irna Mediana (2019), *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Activity Based Costing Dalam Menetapkan Harga Jual Pada CV. Galuh Sari Pada Tahun 2017*. Universitas Pakuan. Bogor.

Mhd Efrianto (2017), *Analisis Perhitungan Harga Jual Menggunakan Metode Target Return On Sales Pricing Dengan Pendekatan Full Costing Pada Produk Tas Borsel*. Universitas Pakuan. Bogor.

Muhamad Jalupin, (2018), *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Activity Based Costing Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Produk Pada PT. Europe Mebel Tahun 2016*. Universitas Pakuan. Bogor.

Shepti Cahya Luvita, (2021), *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing (DI PT TAPANI MAKMUR ABADI)*. Universitas Pakuan. Bogor.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Selvia Nurandini
Tempat, tanggal lahir : Sukabumi, 30 September 2000
Alamat : Kp. Babakan Gobang Rt. 09/09, kec. Palabuhanratu,
kab. Sukabumi.
Agama : Islam
Jenis Kelamin : Perempuan
Email : selvianurandini3@gmail.com

PENDIDIKAN FORMAL

1. SD : SD NEGERI Gobang
2. SMP : SMP NEGERI 02 Palabuhanratu
3. SMA : SMA NEGERI 1 Palabuhanratu
4. Perguruan Tinggi : Universitas Pakuan

Bogor, 4 Juni 2022

Selvia Nurandini

LAMPIRAN

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Selvia Nurandini

Nomor Mahasiswa : 022118171

Program Studi : Akuntansi

Menyatakan benar saya telah menghubungi instansi/ perusahaan yang saya jadikan lokasi penelitian, dan dari pihak perusahaan telah menyatakan kesanggupan untuk melakukan riset/ observasi tersebut.

Adapun dari pihak perusahaan yang menerima:

Nama : Sep Radi Priadika

Jabatan : Manager

Nama Perusahaan : Cafe La Plage

Alamat Perusahaan : Jl. Raya Karang Papak No. 6, Cikakak, Sukabumi Regency, Jawa Barat 43365.

Judul Penelitian : Analisis Penerapan *Variabel Costing* Dalam Penentuan Harga Jual Produk Pada Cafe La Plage

Demikian surat keterangan ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Palabuhanratu, 4 Juni 2022

Hormat kami

Sep Radi Priadika
Manager Cafe La Plage

DAFTAR PERTANYAAN

1. Bagaimana sejarah berdirinya Cafe La Plage?
2. Ada berapa jumlah pegawai di Cafe La Plage?
3. Apa saja produk yang di produksi Cafe La Plage?
4. Ada berapa unit yang produksi oleh Cafe La Plage?
5. Berapa jumlah produk yang dihasilkan dalam sekali produksi?
6. Apa saja menu yang ada di Cafe La Plage?
7. Berapa pendapatan Cafe La Plage selama tahun 2021?
8. Bagaimana proses produksi untuk setiap produk yang dilakukan Cafe La Plage?
9. Berapa luas area pada Cafe La Plage?
10. Apakah terdapat biaya sewa bangunan yang dikeluarkan oleh Cafe La Plage?
11. Berapakah biaya listrik dan air yang dikeluarkan Cafe La Plage?
12. Berapa lama jam kerja yang berlaku pada Cafe La Plage?
13. Berapa gaji masing-masing tenaga kerja pada Cafe La Plage?
14. Berapa biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan Cafe La Plage?
15. Berapa biaya bahan baku langsung yang dikeluarkan Cafe La Plage?
16. Berapakah biaya overhead yang dikeluarkan oleh Cafe La Plage?
17. Bagaimana penentuan harga jual yang dilakukan oleh Cafe La Plage?
18. Apa yang menjadi pertimbangan dalam penetapan harga jual pada produk Cafe La Plage?

Data Pemakaian Bahan Baku

No	Jenis Produk	Produksi (Pcs)	Bahan Baku
1	Pizza Tuna	1200	Rp 53.400.000
2	Virgin Mojito	1350	Rp 25.717.500
Total		2550	Rp 79.117.500

Data Pemakaian Tenaga Kerja

No	Bagian	Jumlah karyawan	Biaya Gaji/bulan	Total Biaya/Tahun
1	Head Chef	1	Rp 3.500.000	Rp 42.000.000
2	Asisstant Chef	4	Rp 2.500.000	Rp 120.000.000
3	Kasir	1	Rp 2.800.000	Rp 33.600.000
4	Full Servis	1	Rp 2.500.000	Rp 30.000.000
5	Waiters	2	Rp 2.300.000	Rp 55.200.000
6	Security	2	Rp 1.700.000	Rp 40.800.000
Total			Rp 15.300.000	Rp 321.600.000

Data Pemakaian Biaya *Overhead* Pabrik

No	Bahan Penolong Pizza Tuna	Harga	Unit	Satuan	Pemakaian	Biaya Bahan Penolong
1	Concasse	Rp25.500	1	kg	100 gram	Rp2.550
2	Papika Merah	Rp125.000	1	kg	20 gram	Rp2.500
3	Papika Hijau	Rp100.000	1	kg	20 gram	Rp2.000
4	Bawang Bombay	Rp36.000	1	kg	55 gram	Rp2.000
5	Keju Mozarella	Rp100.000	1	kg	20 gram	Rp2.000
Jumlah						Rp11.050
Kuantitas Bahan Per unit x Harga per unit bahan baku						Rp13.260.000

No	Bahan Penolong Virgin Mojito	Harga	Unit	Satuan	Pemakaian (pcs)	Biaya Bahan Penolong
1	Setodan	Rp50.000	1	Pcs	100	Rp 500
Kuantitas Bahan Per unit x Harga per unit bahan baku						Rp 675.000

DOKUMENTASI

