

ARTIKEL_1.docx

by

Submission date: 14-Jul-2023 11:48PM (UTC+0700)

Submission ID: 2131109077

File name: ARTIKEL_1.docx (56.7K)

Word count: 4875

Character count: 29064

Analisis Harga Pokok Produksi Pia dalam Rangka Penentuan Harga Jual

[Analysis of the Cost of Production of Pia in the Context of Determining the Selling Price]

¹⁾, Miftakhul Jannah ^{*2)} Nurasik

¹⁾Program Studi Akuntansi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

²⁾ Program Studi Akuntansi, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

*Email Penulis Korespondensi: Miftakhuljannah040@umsida.ac.id

Abstract. *The research uses descriptive quantitative methods using interview techniques, then observation and documentation as a data collection tool related to the total cost of production costs. The results showed that the company Mami Pia & Cookies has a cost of production which is in accordance with the existing theory, namely the full costing method. Based on these conclusions, the author advises the leadership of Mami Pia & Cookies to carry out calculations using search with Action Based Costing aligned in the application of the theory of accounting. This will make it easier for Mami Pia & cookies to decide the amount of the cost of production and product selling prices, especially in the calculation of factory overhead. By adopting the right approach, companies can make policies that are more accurate and effective in determining the selling price of Mami Pia & Cookies products.*

Keywords – *cost of production, selling price*

Abstrak. *Penelitian memakai metode deskriptif dengan kuantitatif menggunakan Teknik wawancara, kemudian observasi dan dokumentasi sebagai sebuah alat pengumpul data terkait dengan biaya total biaya produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perusahaan Mami Pia & Cookies memiliki nilai harga pokok pada produksi yang telah sesuai dengan teori yang ada yakni metode full costing. Berdasarkan kesimpulan tersebut, penulis memberikan saran kepada pimpinan Mami Pia & Cookies agar melaksanakan perhitungan menggunakan cari dengan Action Based Costing selaras dalam penerapan teori dari akuntansi. Hal ini akan memberikan sebuah kemudahan Mami Pia & cookies untuk memutuskan besaran dari harga pokok pada produksi dan harga penjualan produk, terutama dalam perhitungan overhead pabrik. Dengan mengadopsi pendekatan yang tepat, perusahaan dapat membuat kebijakan yang lebih akurat dan efektif dalam menentukan harga jual produk mami pia & cookies.*

Kata Kunci - *harga pokok produksi; harga jual*

I. PENDAHULUAN

Pada umumnya, tujuan integral suatu badan usaha atau perusahaan dalam melakukan usahanya yakni guna mencapai profit yang optimal dan meningkatkan nilai perusahaan serta memenuhi kebutuhan masyarakat adalah fokus utama setiap perusahaan.[1] Untuk memperoleh laba yang maksimal dibutuhkan peranan dalam perhitungan biaya produksi serta penetapan harga jual yang merupakan aspek yang harus diperhatikan dalam operasional perusahaan, yang berhubungan dengan upaya bersaing dalam memutuskan seberapa besar harga jual suatu produk yang sebanding dengan usaha atau produk atau badan usaha sejenisnya di pasar. [2]

Sebuah barang atau jasa yang ditawarkan kepada pembeli memiliki tuntutan yang bukan hanya memiliki kualitas tinggi, namun juga memiliki nilai atau harga yang dapat bersaing sehingga dapat membuat konsumen tertarik sesuai dengan kebutuhan, selera, serta kemampuan konsumen dalam memperoleh barang atau jasa yang ditawarkan memiliki peran penting.[3] Dalam hal ini perhitungan biaya produksi yang dikeluarkan dalam proses pembuatan suatu produk merupakan suatu hal yang perlu perhatian dalam menentukan harga yang diterapkan pada sebuah produk. [4]

Dalam melakukan kalkulasi pada (HPP) harga pokok produksi harus dilakukan secara tepat dan akurat sehingga tidak mengalami masalah pada saat menentukan sebuah harga ketika melakukan penjualan produk.[5] Untuk mencapai tujuan suatu perusahaan mendapatkan keuntungan atau laba yang maksimal, harga jual barang atau produk serta pelaksanaan pada biaya produksi sangat memiliki efek yang besar bagi perusahaan. Untuk mencapai hal tersebut hal yang dilakukan adalah menekan biaya ketika produksi menjadi serendah mungkin, sehingga dapat memberikan peluang memperoleh laba atau keuntungan yang diperoleh suatu perusahaan.

Dalam kegiatan produksi, dalam upaya menghasilkan sebuah produk tentunya memerlukan berbagai macam jenis biaya. Biaya yang digunakan saat membuat produk menjadi sebuah landasan dalam memutuskan besaran dari HPP (harga pokok produksi) yang dibagi menjadi tiga jenis biaya meliputi BOP atau biaya overhead pabrik, kemudian terkait dengan biaya tenaga kerja langsung (BTK), dan biaya pada bahan baku (BBB). Penting bagi perusahaan untuk mencatat dan mengklasifikasikan ketiga golongan biaya ini sesuai dengan jenis dan sifatnya agar

memudahkan dalam mengetahui total biaya yang difungsikan sebagai sarana dalam membuat sebuah produk diartikan sebagai Harga Pokok Produksi.[6]

Tingginya perhitungan dari harga pokok produksi dikarenakan adanya biaya yang meningkat pada bahan baku saat melakukan produksi, kemudian terkait dengan tenaga kerja langsung serta biaya overhead. Di samping itu, ada banyak biaya produksi yang terlibat dalam proses tersebut, maka semakin banyak pula berbagai biaya yang dikeluarkan untuk pembuatan suatu produk yang berpengaruh terhadap volume penjualan produksi.

Dalam penelitian ini membahas mengenai perhitungan biaya produksi pia yang diproduksi oleh Mami Pia & Cookies. Yang memiliki tujuan untuk mendapatkan rincian yang jelas mengenai perhitungan biaya produksi, mendapatkan cara perusahaan dalam penetapan laba sesuai yang diinginkan, mengetahui cara perusahaan dalam menetapkan pembebanan biaya atas suatu produk serta masalah-masalah yang mungkin dapat berpengaruh dalam harga yang dibebankan kepada customer pada Mami Pia & Cookies.

II. METODE

Penelitian ini memakai pendekatan jenis penelitian deskriptif kualitatif. Menurut Arikunto (2004), penelitian kualitatif menekankan penggunaan analisis fenomena dengan hasil penelitian berupa penjelasan. [7] Penelitian akan dilaksanakan pada Mami Pia & Cookies yang bertempat di Jl. Raya Malang – Gempol, Warurejo, Kejapanan, Kec. Gempol Pasuruan Jawa Timur 67155. Adapun penelitian ini dilakukan selama 1 (bulan). Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan observasi, wawancara dan dokumentasi penelitian. Teknik analisis data adalah dengan perhitungan harga pokok produksi dengan full costing dan penetapan harga jual.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Perusahaan

Mami pia & cookies sendiri adalah sebuah usaha mikro kecil menengah atau UMKM yang berada di Kota Gempol Pasuruan tepat di Dusun Warurejo Kejapanan Kejapanan. Pia “Mami” sendiri merupakan satu dari sekian banyak usaha pia yang berada di “Kampung Pia” di Dusun Kauman Baru. Hal ini karena Sebagian besar rumah yang berada di Kawasan tersebut menjadi home industri pembuatan “Pia”.

Dari banyaknya jenis pia yang ada, pia "Mami" dapat dikatakan sebagai salah satu pia yang telah berhasil mendapatkan pangsa pasar yang signifikan. Wahyu Elizabeth Yunita, pemilik usaha tersebut, mengungkapkan bahwa dalam sehari ia mampu memproduksi pia sebanyak 1500 kg atau setara dengan 1,5 ton. Tingginya permintaan terhadap pia tersebut tidak terlepas dari variasi rasa yang berkualitas yang ditawarkan. Pia "Mami" menyediakan berbagai varian rasa seperti original, kacang hijau, cokelat, nanas, tape, pisang cokelat, dan bahkan ada kotak yang berisi campuran 5 varian rasa dalam satu kardus berukuran 20x10 cm.

Hasil wawancara dengan Elizabeth menjelaskan bahwa pia rasa durian dan original adalah varian yang paling istimewa, karena selain rasanya yang enak, harganya juga terjangkau. Pada senin 26 juni tahun 2023. Berikut ungkapan dari mbak Neta nama panggilan akrab pemilik Mami Pia.

“yang paling laris dan menjadi favorit itu original mbak karena kan paling murah dan enak, kalau untuk rasa durian memang agak mahal tapi lebih enak juga jadi banyak yang suka”.(Senin26/06/23)

Harga jual satu kotak berisi 10-12 pia adalah sebesar Rp 9.500, sementara untuk ukuran bolen yang lebih besar dari pia biasanya dijual dengan kisaran harga antara Rp 25.000 hingga Rp 27.500. Setiap harinya, Wahyu Elizabeth Yunita seringkali merasa kewalahan karena jumlah pesanan yang datang sangat banyak, tidak hanya dari tetangga sekitar, tetapi juga dari beberapa kota/kabupaten di Jawa Timur seperti Malang, Surabaya, Madura, Mojokerto, Probolinggo, dan Pasuruan. Jumlah pesanan yang diterima oleh Elizabeth jauh lebih banyak dibandingkan dengan sebelumnya, menandakan bahwa usahanya telah mengalami peningkatan yang signifikan. Berikut penuturan mbak Neta.

“ Pemasaran kami sudah banyak sekali ya mbak baik online offline sudah sampai nasional lah istilahnya, kayak di shopee dan sebagai saya juga masukan ke situ mbak, kalau offline bisa ke beberapa kota terdekat sekitaran jawa timur mbak”. (Senin26/06/23)

B. Proses Produksi

Proses produksi Mami Pia & Cookies melibatkan beberapa tahapan yang memberikan rasa istimewa bagi pelanggan. Tahap-tahapnya terdiri dari 7 langkah utama:

1. Menjemur dan seleksi kacang hijau untuk menghilangkan kutu dan memisahkan kacang dari kulitnya.
2. Memecah kacang hijau menjadi 2 bagian, mencucinya secara menyeluruh, dan merendamnya untuk pemisahan.
3. Melakukan pengukusan pada kacang hijau.

4. Menggiling kacang hijau yang telah dikukus menjadi tekstur yang halus. Kemudian, memasaknya dalam mixer dengan campuran gula pasir.

5. Membuat kulit Bakpia menggunakan bahan-bahan seperti tepung terigu, gula pasir, air, dan minyak goreng. Bahan-bahan ini diaduk dalam mixer dan melalui proses pengulenan hingga mencapai kekalisannya.

6. Memanggang Bakpia yang telah dibentuk.

7. Tahap terakhir adalah proses pengemasan.

Untuk menjaga mutu bahan baku, perusahaan melakukan pengawasan dengan menyimpan bahan baku pada kondisi yang sesuai agar kualitasnya tetap terjaga. Selain itu, mereka juga memilih bahan baku yang berkualitas baik. Selama proses produksi, dilakukan pengontrolan pada setiap tahapan produksi, terutama dalam menjaga keseragaman bentuk Bakpia.

Pengawasan terhadap produk jadi dilakukan dengan melakukan sortasi terhadap Bakpia yang tidak memenuhi syarat atau standar. Proses sortasi ini melibatkan pengecekan terhadap Bakpia yang tidak terlalu gosong, memiliki kenampakan menarik, serta bebas dari cacat atau pecah.

C. Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut perusahaan

Untuk menggambarkan secara rinci jumlah biaya yang terkait dengan produksi Bakpia, biaya-biaya tersebut dapat dikategorikan ke dalam tiga kelompok utama, yaitu:

1. Biaya bahan baku: Merupakan biaya yang terkait dengan pembelian bahan baku yang digunakan dalam proses produksi Bakpia.

2. Biaya tenaga kerja: Merupakan biaya yang terkait dengan upah dan gaji para pekerja yang terlibat dalam proses produksi Bakpia.

3. Biaya overhead pabrik: Merupakan biaya yang tidak langsung terkait dengan bahan baku atau tenaga kerja, tetapi terkait dengan operasional pabrik, seperti biaya listrik, biaya pemeliharaan mesin, dan sebagainya.

Dalam proses produksi, perhitungan biaya bahan baku sangat penting. Bahan baku merupakan komponen utama yang mengalami pengolahan dengan bantuan tenaga kerja dan faktor produksi lainnya untuk menjadi produk jadi. Bahan baku dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu bahan baku dan bahan penolong. Bahan baku mencakup semua bahan yang dapat diidentifikasi dalam produk jadi, sedangkan komponen harga pokok bahan meliputi harga netto dari faktur pembelian setelah dikurangi potongan pembelian, serta biaya angkut pembelian dan biaya penyimpanan.

Dalam pengelolaan produk pada "Mami Pia & Cookies", bahan baku merupakan harga perolehan dari bahan baku yang akan diolah menjadi produk selesai. Penggunaan bahan baku harus dapat diidentifikasi dan merupakan bagian integral dari proses pengelolaan produk. Beberapa bahan baku yang digunakan dalam pengolahan Produk pada "Mami Pia & Cookies" meliputi tepung terigu, gula, minyak goreng, kacang hijau, coklat bubuk, selai, pasta, dan bahan lainnya.

Dengan melakukan perhitungan biaya bahan baku secara cermat, perusahaan dapat mengelola penggunaan bahan baku dengan efisien dan memahami komponen harga pokok dari bahan baku yang digunakan dalam proses produksi. Hal ini akan membantu perusahaan dalam mengontrol biaya produksi dan mengoptimalkan penggunaan bahan baku dalam rangka mencapai keuntungan yang maksimal.

Tabel 1 Biaya produksi harian Mami Pia & Cookies

No	Jenis bahan	Pemakaian	Harga	Jumlah
1	Terigu	600 kg	Rp. 11.400	Rp. 6.840.000
2	Gula	200 kg	Rp. 12.200	Rp. 2.440.000
3	Minyak goreng	120 liter/135 kg	Rp. 14.200	Rp. 1.704.000
4	Coklat bubuk	8 kg	Rp. 13.000	Rp. 104.000
5	Kacang hijau	50 kg	Rp. 17.000	Rp. 850.000
6	Selai	45 kg	Rp. 9.500	Rp. 427.000
7	Pasta	10 botol	Rp.5000	Rp. 50.000
8	Bahan lain	-	-	Rp. 500.000
				Rp. 12.915.000

Data yang telah dijelaskan sebelumnya merupakan data tentang penggunaan bahan baku utama selama satu hari untuk menghasilkan 12000 bungkus produk. Dengan demikian, dapat dihitung biaya bahan baku yang diperlukan selama satu bulan untuk memproduksi total 330.000 bungkus pia dalam kisaran 26-27 hari. Hasil perhitungan adalah sebagai berikut:

- Jumlah hari dalam satu bulan: 26 hari

- Biaya bahan baku per hari: Rp. 12.915.000

- Total biaya bahan baku selama satu bulan: 26 hari x Rp. 12.915.000 = Rp. 335.790.000

Dengan demikian, biaya yang dikeluarkan selama satu bulan untuk bahan baku dengan produksi sebanyak 330.000 bungkus pia adalah sebesar Rp. 335.790.000.

D. Perhitungan biaya tenaga kerja

Dalam perhitungan biaya tenaga kerja, termasuk gaji, upah, dan tunjangan lainnya yang diberikan kepada karyawan, perlu dilakukan klasifikasi berdasarkan fungsi utama perusahaan dalam perusahaan manufaktur. Untuk perhitungan harga pokok produksi, biaya produksi dibagi menjadi biaya langsung dan biaya tidak langsung. Biaya langsung meliputi biaya tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi. Biaya ini dapat dilacak ke produk tertentu dan merupakan bagian terbesar dari semua biaya yang diperlukan untuk menghasilkan produk tersebut.

Berikut ini adalah rincian biaya tenaga kerja yang terlihat secara langsung dalam proses produksi selama 26 hari di Mami Pia & Cookies:

1) Bagian processing

a) Bagian pengocokan dan pengadukan dilakukan oleh 5 orang dengan upah Rp. 70.000 per hari. Jadi, upah dalam satu bulan adalah 26 hari x Rp. 350.000 = Rp. 9.100.000

b) Bagian pembulatan/pembentukan adonan dilakukan oleh 20 orang dengan upah Rp. 70.000 per hari per orang. Jadi, upah dalam satu bulan adalah 26 hari x Rp. 1.400.000 = Rp. 36.400.000.

c) Bagian pengovenan dilakukan oleh 10 orang dengan upah Rp. 70.000 per hari per orang. Jadi, upah dalam satu bulan adalah 26 hari x Rp. 700.000 = Rp. 18.200.000

Jumlah total tenaga kerja yang terlibat dalam bagian processing adalah 35 orang dengan upah Rp. 70.000 per hari per orang. Sehingga, upah dalam satu hari adalah: 35 orang x Rp. 70.000 = Rp. 2.450.000. Jadi, dalam satu bulan, biaya tenaga kerja untuk bagian processing adalah: 26 hari x Rp. 2.450.000 = Rp. 63.700.000

2) Bagian packing

a) Bagian pembungkusan dilakukan oleh 10 orang dengan upah Rp. 65.000 per hari per orang. Jadi, upah dalam satu bulan adalah 26 hari x Rp. 650.000 = Rp. 16.900.000.

b) Bagian pengemasan dilakukan oleh 10 orang dengan upah Rp. 65.000 per hari per orang. Jadi, upah dalam satu bulan adalah 26 hari x Rp. 650.000 = Rp. 16.900.000.

Jumlah total tenaga kerja yang terlibat dalam bagian packing adalah 20 orang dengan upah Rp. 65.000 per hari per orang. Sehingga, upah dalam satu hari adalah: 20 orang x Rp. 65.000 = Rp. 1.300.000. Jadi, dalam satu bulan, biaya tenaga kerja untuk bagian packing adalah: 26 hari x Rp. 1.300.000 = Rp. 33.800.000. Dengan demikian, biaya tenaga kerja yang dikeluarkan selama satu bulan untuk bagian processing adalah Rp. 63.700.000 dan untuk bagian packing adalah Rp. 33.800.000.

E. Perhitungan biaya overhead pabrik

Melibatkan komponen biaya produksi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung yang tidak dapat secara langsung diatribusikan ke produk atau aset lain dalam upaya perusahaan untuk menghasilkan pendapatan. Mami Pia & Cookies dalam memutuskan dari BOP sendiri berlandaskan terjadinya pada waktu tertentu. Berikut sendiri merupakan sebuah rincian dari BOP dari pemakaian BOP dalam bentuk pembuatan dari produknya.

Tabel 2 Overhead Pabrik

No	Nama Biaya	Jumlah
1	Biaya pembungkus plastik	Rp. 3.120.000
2	Biaya listrik	Rp. 1.800.000
3	Biaya telepon	Rp. 150.000
4	Biaya bahan bakar	Rp. 8.736.000
5	Biaya depresiasi oven	Rp. 350.000
6	Biaya depresiasi mixer	Rp. 250.000
7	Biaya TK tidak langsung	Rp. 9.210.000
	Total BOP	Rp. 23.616.000

F. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Ada tiga belas orang yang bekerja sebagai biaya tenaga kerja tidak langsung di Mami Pia & Cookies dan masing-masing menerima gaji sebesar Rp. 720.000 per bulan. Berdasarkan Tabel 5.3, biaya overhead pabrik yang diperlukan untuk memproduksi 330.000 bungkus pia pada bulan Januari 2023 adalah sebesar Rp. 24.216.000. Dalam menghitung harga pokok produksi, menggunakan metode yang melibatkan penambahan total biaya selama satu bulan

dibagi dengan jumlah produk yang dihasilkan. Biaya depresiasi oven dan mixer tidak termasuk dalam perhitungan harga pokok produksi. Oleh karena itu, berikut adalah rincian harga pokok produksi:

Tabel 3 Perhitungan Biaya Produksi/Bulan

No	Jenis Biaya	Total Biaya
1	Biaya Bahan Baku	Rp. 335.790.000
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp. 97.500.000
3	Biaya Overhead Pabrik	Rp. 23.616.000
	Total biaya produksi	Rp. 456.906.000

Jumlah produk pia yang dihasilkan pada bulan januari sebanyak 330.000 biji, maka besar harga pokok produksi per unit dan harga jual per unit dapat dihitung sebagai berikut :

Harga pokok produksi = Total biaya produksi/Total produksi
 = Rp. 456.906.000/330.000 biji
 = Rp. 1.385 x 10 biji
 = Rp. 14.000 (dibulatkan) / box

Harga jual Mami Pia & cookies diperusahaan ditentukan dengan cara :

Harga jual/bungkus = Rp. 14.000 + 10% (Rp. 1.385)
 = Rp. 14.000 + 1.385
 = Rp. 15.500 (dibulatkan) / box

Data yang telah diuraikan di atas menunjukkan bahwa total biaya produksi pada perusahaan Mami Pia & Cookies yang dibebankan selama bulan januari 2023 adalah sebesar Rp. 456.906.000, dengan jumlah produk yang dihasilkan adalah 330.000, dan harga pokok produk per bungkus Rp. 14.000 dengan harga jual yang dibebankan Rp. 15.500.

G. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Penulis Berdasarkan Teori

Tiap perusahaan industry memiliki produksi yang tersedia yang disesuaikan dengan sifat dan keadaan bahan serta produk yang dihasilkannya. Mami Pia & Cookies mengolah produknya melalui satu departemen. Dalam tahap pengolahan tersebut sebagian kecil produk mengalami kerusakan dan tidak laku dijual.

Data produksi dan biaya selama bulan Januari 2023 adalah sebagai berikut: Terdapat 330.000 pcs yang memasuki proses produksi, dari jumlah tersebut 329.990 biji telah selesai diproduksi, sedangkan terdapat 10 biji yang mengalami kerusakan. Selain itu, masih terdapat 80 biji yang sedang dalam proses produksi dengan tingkat penyelesaian sebesar 100% untuk Bagian Bahan Baku (BBB), 80% untuk Bagian Tenaga Kerja Langsung (BTKL), dan 80% untuk Bagian Overhead Pabrik (BOP).

Produk yang mengalami kerusakan normal dan tidak dapat dijual sebanyak 10 pcs dalam satu bulan, namun jumlah ini tidak memengaruhi perhitungan harga pokok produk dan harga jual di perusahaan. Menurut penulis, hal ini juga tidak berdampak pada perhitungan harga pokok produk, karena biaya produksi produk rusak yang bersifat normal akan dialokasikan ke produk selesai, yang menyebabkan harga pokok produk selesai per unit menjadi lebih tinggi. Untuk memberikan pemahaman yang lebih jelas, berikut ini disajikan perhitungan harga pokok yang sebenarnya. Di bawah ini adalah data produksi dari proses pemrosesan Mami Pia & Cookies:

Tabel 4 Laporan Pokok Produksi

Dimasukan dalam proses	330.000 biji
Produk jadi ditransfer ke Gudang	329.910 biji
Produk dalam proses akhir	80 biji
(BBB 100%, BTKL 80%, BOP 80%)	
Produk rusak	10 biji +
Jumlah produk yang dihasilkan	330.000 biji
Data biaya produksi perusahaan bulan januari 2023	
BBB atau Biaya Bahan Baku	Rp. 335.790.000
BTK atau Biaya Tenaga Kerja	Rp. 97.500.000
BOP atau Biaya Overhead Pabrik	Rp. 23.616.000
Total dari biaya produksi	Rp. 456.906.000

Elemen biaya	Total biaya	Unit ekuivalen	Biaya produk persatuan
BB	335.790.000	330.000	Rp. 1.018
BTK	97.500.000	329.990	Rp. 295,463
BOP	23.616.000	329.990	Rp. 71,566

Total	456.906.000		Rp. 1.385
-------	-------------	--	-----------

Berikut ini adalah perhitungan biaya produksi bulan Januari 2023

HP produk jadi = $329.990 \times \text{Rp } 1.385 = \text{Rp. } 457.036.150$
 HP produk rusak = $10 \times \text{Rp } 1.385 = \text{Rp. } 13.850+$
 Jumlah HP produk jadi = $\text{Rp. } 457.050.000$

Harga pokok produk dalam proses 80 bungkus (akhir)
 BBB = $100\% \times 80 \times \text{Rp. } 1.018 = \text{Rp. } 81.440$
 BTK = $80\% \times 80 \times \text{Rp. } 295.463 = \text{Rp. } 18.909.632$
 BOP = $80\% \times 80 \times \text{Rp. } 71.566 = \text{Rp. } 4.580.224 +$
 Total HP produk dalam proses 80 biji (akhir) $\text{Rp. } 104.930 + 457.050.000 = 457.154.930$

Untuk mencari perhitungan ekuivalen dari Mami Pia & Cookies adalah sebagai berikut :

Produk selesai + (PDP akhir \times Tingkat penyelesaian) + produk rusak

$329.910 + (80 \times 100\%) + 10 = 330.000$

$329.910 + (80 \times 80\%) + 10 = 329.984$

$329.910 + (80 \times 80\%) + 10 = 329.984$

Jadi harga jual dari Mami Pia & cookies diatas menurut penulis berdasarkan teoridapat dihitung sebagai berikut :

Harga jual/bungkus = $\text{Rp. } 1.385 + 10\% (\text{Rp. } 139)$

= $\text{Rp. } 1.524 \times 10$ biji

= $\text{Rp. } 15.500 / \text{box}$

Perhitungan dalam harga produksi yang dilaksanakan oleh peneliti mendapati persamaan pada hasil harga jual yang dipakai oleh pengolah usaha dan metode full costing, hal tersebut terlihat dari pengusaha yang menggunakan acuan pada biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel hal tersebut selaras dengan pendapat [8] dimana Metode Variable Costing (Mulyadi, 2012 : 18) adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Sedangkan perbedaan yang perhitungan yang dilakukan peneliti adalah dengan menggunakan Metode full costing menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan dengan perkiraan pengolah usaha. Perbedaan ini disebabkan oleh pengolah usaha yang tidak memperhitungkan seluruh biaya yang seharusnya dikeluarkan dalam proses produksi. Salah satu biaya yang tidak diperhitungkan oleh pengolah usaha adalah biaya overhead pabrik yang bersifat tetap terhadap produk, Metode ini mengalokasikan biaya overhead pabrik secara proporsional ke setiap unit produk berdasarkan suatu basis alokasi, seperti jumlah jam tenaga kerja atau biaya bahan baku yang digunakan. Dalam analisis full costing, biaya overhead pabrik dianggap sebagai biaya produksi yang harus diperhitungkan dalam menentukan harga jual produk [8]. Dalam cara perhitungan dengan full costing, pada besaran dari biaya overhead pabrik dibagi meliputi overhead variabel dan overhead pabrik. Selisih harga pokok produksi antara kedua metode ini juga disebabkan oleh adanya biaya pemeliharaan, perawatan, dan penyusutan peralatan yang tidak diperhitungkan oleh pengolah usaha. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan perbedaan perhitungan harga pokok produksi antara metode full costing dan metode lainnya. Metode full costing dianggap lebih menguntungkan karena memperhitungkan semua dari pengeluaran atau biaya yang dapat memberikan efek terhadap dari proses dari produksi. Sehingga memang perlunya sedikit koreksi dalam pelaksanaan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pengusaha. Menurut penelitian dari [9] dimana hasil menunjukan bahwa memang perhitungan pada harga pokok produksi dengan metode full costing memberikan hasil yang lebih tinggi.

Namun, faktor yang menjadi pengaruh dari adanya harga jual tidak hanya pada pokok produksi pada suatu produk. Penetapan harga jual juga dipengaruhi oleh faktor pasar dan keputusan pemborong. Cara dari metode full costing sendiri seharusnya diterapkan oleh pengusaha, hal ini jika dibandingkan dengan metode lain seperti cost plus pricing yang memiliki harga lebih rendah dari harga yang dikeluarkan perusahaan. Penelitian [10][11] mengungkapkan penggunakan metode cost plus pricing pada penetapan harga pokok produksi pada UD Venela terkait dengan penjualan bakpia, Perusahaan sebaiknya menggunakan metode cost plus pricing dalam mengidentifikasi biaya-biaya produksi dan menghitung harga jual produk sehingga harga jual produk yang dicapai dapat bersaing dengan kompetitor yang memiliki usaha sejenis. Jadi, penetapan harga jual harus dilakukan secara tepat karena harga jual yang terlalu tinggi akan menjadikan produk kurang bersaing, sedangkan harga jual yang terlalu rendah akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa penetapan harga jual yang lebih rendah dapat terjadi jika tidak dilakukan perhitungan harga pokok produksi secara akurat. Pengusaha perlu mempertimbangkan perbedaan metode dan memperhitungkan seluruh biaya yang terlibat dalam produksi untuk memastikan penetapan harga jual yang sesuai dengan tujuan perusahaan. Selaras dengan penelitian dari [12] dimana

menunjukkan bahwa Estimasi biaya pembuatan dengan menggunakan sistem Action Based Costing memberikan hasil yang lebih mahal dibandingkan dengan sistem konvensional.

Perhitungan harga pokok produksi merupakan penjumlahan dari semua biaya produksi yang dikeluarkan atau pengorbanan sumber daya ekonomi dalam proses pembuatan suatu produk. Setiap perusahaan memiliki tujuan untuk mencapai laba maksimal dalam setiap kegiatan yang dilakukannya. Harga pokok produksi digunakan sebagai acuan oleh perusahaan untuk menentukan kebijakan harga jual pada produknya. Oleh karena itu, perhitungan harga pokok produksi memiliki peranan yang sangat penting dalam perusahaan industri karena dapat membantu menentukan harga jual yang sesuai serta memperkirakan laba yang dapat diperoleh.

Terkait dengan perhitungan pokok produksi yang dilaksanakan dari peneliti, terjadi beda antara harga dengan dari cara full costing dan perkiraan pengolah usaha. Harga yang diperoleh dengan metode full costing cenderung lebih besar dibandingkan terhadap harga produksi yang didapatkan oleh perkiraan dari perusahaan atau pengolah usaha. Perbedaan ini dikarenakan oleh perbedaan dalam pengelompokan dan penggolangan serta pengumpulan dari biaya yang dilaksanakan oleh perusahaan atau pengusaha. Perkiraan pengolah usaha mungkin tidak memperhitungkan seluruh biaya yang dikorbankan dalam proses produksi, sehingga harga pokok produksi yang diperoleh cenderung lebih rendah. Sementara itu, metode full costing mempertimbangkan semua biaya yang terkait dengan produksi, termasuk biaya langsung dan tidak langsung. Hal ini dapat menyebabkan harga pokok produksi yang lebih besar, karena melibatkan penghitungan yang lebih komprehensif.

Perhitungan dalam harga produksi yang dilaksanakan oleh peneliti mendapati terjadi beda antara cara yang dipakai oleh pengolah usaha dan metode full costing, hal tersebut terlihat dari pengusaha yang hanya menggunakan acuan pada bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel hal tersebut selaras dengan pendapat [8] dimana Metode Variable Costing (Mulyadi, 2012 : 18) adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Sedangkan perbedaan yang perhitungan yang dilakukan peneliti adalah dengan menggunakan Metode full costing menghasilkan harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan dengan perkiraan pengolah usaha. Perbedaan ini disebabkan oleh pengolah usaha yang tidak memperhitungkan seluruh biaya yang seharusnya dikeluarkan dalam proses produksi. Salah satu biaya yang tidak diperhitungkan oleh pengolah usaha adalah biaya overhead pabrik yang bersifat tetap terhadap produk, Metode ini mengalokasikan biaya overhead pabrik secara proporsional ke setiap unit produk berdasarkan suatu basis alokasi, seperti jumlah jam tenaga kerja atau biaya bahan baku yang digunakan. Dalam analisis full costing, biaya overhead pabrik dianggap sebagai biaya produksi yang harus diperhitungkan dalam menentukan harga jual produk [8]. Dalam cara perhitungan dengan full costing, pada besaran dari biaya overhead pabrik dibagi meliputi overhead variabel dan overhead pabrik. Selisih harga pokok produksi antara kedua metode ini juga disebabkan oleh adanya biaya pemeliharaan, perawatan, dan penyusutan peralatan yang tidak diperhitungkan oleh pengolah usaha. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan perbedaan perhitungan harga pokok produksi antara metode full costing dan metode lainnya. Metode full costing dianggap lebih menguntungkan karena memperhitungkan semua dari pengeluaran atau biaya yang dapat memberikan efek terhadap dari proses dari produksi. Sehingga memang perlunya sedikit koreksi dalam pelaksanaan harga pokok produksi yang dilakukan oleh pengusaha. Menurut penelitian dari [9] dimana hasil menunjukan bahwa memang perhitungan pada harga pokok produksi dengan metode full costing memberikan hasil yang lebih tinggi.

Namun, faktor yang menjadi pengaruh dari adanya harga jual tidak hanya pada pokok produksi pada suatu produk. Penetapan harga jual juga dipengaruhi oleh faktor pasar dan keputusan pemborong. Cara dari metode full costing sendiri seharusnya diterapkan oleh pengusaha, hal ini jika dibandingkan dengan metode lain seperti cost plus pricing yang memiliki harga lebih rendah dari harga yang dikeluarkan perusahaan. Penelitian [10][11] mengungkapkan penggunaan metode cost plus pricing pada penetapan harga pokok produksi pada UD Venela terkait dengan penjualan bakpia, Perusahaan sebaiknya menggunakan metode cost plus pricing dalam mengidentifikasi biaya-biaya produksi dan menghitung harga jual produk sehingga harga jual produk yang dicapai dapat bersaing dengan kompetitor yang memiliki usaha sejenis. Jadi, penetapan harga jual harus dilakukan secara tepat karena harga jual yang terlalu tinggi akan menjadikan produk kurang bersaing, sedangkan harga jual yang terlalu rendah akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa penetapan harga jual yang lebih rendah dapat terjadi jika tidak dilakukan perhitungan harga pokok produksi secara akurat. Pengusaha perlu mempertimbangkan perbedaan metode dan memperhitungkan seluruh biaya yang terlibat dalam produksi untuk memastikan penetapan harga jual yang sesuai dengan tujuan perusahaan. Selaras dengan penelitian dari [12] dimana menunjukan bahwa Estimasi biaya pembuatan dengan menggunakan sistem Action Based Costing memberikan hasil yang lebih mahal dibandingkan dengan sistem konvensional.

VII. SIMPULAN

Hasil penelitian terkait dengan proses perhitungan pada harga pokok produksi yang diperoleh oleh perusahaan Mami Pia & Cookies menunjukkan angka yang cenderung memiliki besaran yang sama dengan perhitungan yang dilakukan oleh peneliti sesuai dengan teori akuntansi. Kesimpulan dalam penelitian adalah penggunaan metode perhitungan pada harga pokok produksi oleh "Mami Pia & Cookies" adalah dengan menggunakan metode full costing dan telah sesuai dengan teori. Beberapa saran yang dapat diberikan oleh peneliti berlandaskan hasil peneliti dapat menjadi pertimbangan bagi perusahaan Mami Pia & Cookies dalam membuat kebijakan. Perusahaan Mami Pia & Cookies telah melakukan implementasi pada perhitungan harga pokok produksi akan tetapi belum sepenuhnya digunakan untuk melakukan perhitungan pada harga pokok produksi saat memutuskan terkait dengan harga penjualan, terutama dalam perhitungan overhead pabrik. Oleh karena itu, disarankan kepada pimpinan Mami Pia & Cookies untuk melaksanakan perhitungan dengan berdasarkan cara full costing yang memiliki relevansi dengan konsep teori dari akuntansi. Hal ini akan memberikan sebuah kemudahan perusahaan Mami Pia & Cookies dalam upaya memutuskan terkait dengan harga pokok dari produksi dan harga penjualan produk yang lebih akurat.

REFERENSI

- [1] N. Heryana *et al.*, *PENGANTAR MANAJEMEN BISNIS*. CV Rey Media Grafika, 2023.
- [2] N. I. Putri *et al.*, *Pengantar Ekonomi Mikro*. Penerbit Widina, 2023.
- [3] D. Sudiantini, P. Hafari, R. F. Fauzan, S. V. Kusuma, and S. Deisler, "PERAN MANAJEMEN PEMASARAN GLOBAL DALAM MENINGKATKAN KEPUASAN KONSUMEN," *Mufakat J. Ekon. Manaj. dan Akunt.*, vol. 1, no. 2, pp. 67–77, 2023.
- [4] R. I. Yuniawati *et al.*, *AKUNTANSI MANAJEMEN*. Penerbit Widina, 2023.
- [5] S. Saleh, "UPGRADE KOMPETENSI UMKM DALAM MENGHITUNG HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL PRODUK DI DESA SINDANG KASIH KEC. RANOMEETO BARAT," *J-ABDI J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 123–128, 2023.
- [6] E. M. Pattinaja, M. F. Laitupa, and D. Kriswantini, *AKUNTANSI BIAYA*. CV. AZKA PUSTAKA, 2023.
- [7] S. Arikunto, *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara, 2013.
- [8] C. K. Agatha and M. Mulyadi, "Analisis Sistem Informasi Akuntansi Atas Penggajian Dan Pengupahan Pada Pt. Batik Arjuna Cemerlang Sukoharjo," *ADVANCE*, vol. 5, no. 2, pp. 7–19, 2018.
- [9] N. H. Samsul, "Penentuan Harga Jual Perusahaan Dengan Metode Full Costing Pada PT. Danliris Di Sukoharjo," *J. EMBA*, vol. 1, no. 3, pp. 366–373, ISSN 2303-1174, 2013.
- [10] R. Woran *et al.*, "Penentuan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Pada Ud. Vanela," *J. EMBA*, vol. 2, no. 2, pp. 1659–1669, 1659.
- [11] R. Woran, V. Ilat, and L. Mawikere, "PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK DENGAN MENGGUNAKAN METODE COST PLUS PRICING PADA UD. VANELA," *J. EMBA J. Ris. Ekon. Manajemen, Bisnis dan Akunt.*, vol. 2, no. 2, 2014.
- [12] A. J. Coutts, T. Kempton, C. Sullivan, J. Bilsborough, J. Cordy, and E. Rampinini, "Metabolic power and energetic costs of professional Australian Football match-play," *J. Sci. Med. Sport*, vol. 18, no. 2, pp. 219–224, 2015.

ARTIKEL_1.docx

ORIGINALITY REPORT

8%

SIMILARITY INDEX

8%

INTERNET SOURCES

7%

PUBLICATIONS

5%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

www.slideshare.net

Internet Source

3%

2

www.neliti.com

Internet Source

2%

3

repository.unmuhjember.ac.id

Internet Source

2%

4

www.researchgate.net

Internet Source

2%

Exclude quotes On

Exclude bibliography On

Exclude matches < 2%