

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DALAM KAITANNYA DENGAN PENENTUAN  
HARGA JUAL UNTUK PENCAPAIAN TARGET LABA  
( STUDI USAHA KERUPUK IKAN BOGA RASA KELURAHAN TANJUNG PINANG  
TIMUR KECAMATAN BATU SEMBILAN )**

Vadya Anggun Silvana<sup>1</sup>, Tumpal Manik<sup>2</sup>, Hadli Lidya Rikayana<sup>3</sup>

vadyaangguns@gmail.com

Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Maritim Raja Ali Haji

**Abstract**

*The purpose of this research is to analyze the cost of goods sold using the company method and the full costing method, and to determine the selling price using the cost plus pricing method in the fish cracker bussiness Boga Rasa Tanjungpinang. This research using descriptive quantitative as a analysis method. The object of this research is the fish cracker business. The results of this study indicate that the calculation of the cost of production of fish crackers using the company method is Rp. 2,908 and the calculation of the cost of fish cracker production using the full costing method is Rp. 2,982.33. The difference between the cost of goods sold by the company method and the full costing method is Rp. 74.32. The calculation of the selling price of fish crackers uses cost plus pricing with the expected profit percentage of 20% with the selling price per pack of crackers calculated using the company method of Rp. 3,489 and the selling price per pack of crackers calculated using the full costing method is Rp. 3,650.*

*Keywords : cost of goods sold, full costing, cost plus pricing*

**I. Pendahuluan**

Setiap perusahaan pasti memiliki tujuan, salah satu tujuannya yaitu untuk mendapatkan keuntungan dengan memanfaatkan kekayaan alam dan sumber ekonomi yang tersedia. Untuk mencapai tujuan itu tidaklah mudah, untuk itu sebuah perusahaan harus memperhatikan beberapa hal supaya tujuan dapat tercapai. Hal yang harus diperhatikan yaitu fungsi produksi. Dalam fungsi inilah kegiatan produksi dilakukan yaitu mengolah bahan baku menjadi produksi setengah jadi atau produk jadi yang menimbulkan sejumlah unsur-unsur biaya produksi yang membentuk harga pokok produksi (Abdullah, 2016). Pada umumnya setiap perusahaan berorientasi pada laba. Pencapaian laba yang maksimal diperoleh apabila perusahaan dapat meminimumkan harga pokok produksi (Ariyanti,dkk, 2018).

Harga pokok produksi juga merupakan salah satu faktor penting dalam penentuan harga jual untuk memperoleh laba yang diharapkan. Harga pokok produksi adalah semua biaya langsung dan tidak langsung yang dikeluarkan perusahaan untuk proses produksi sehingga barang atau jasa tersebut bisa dijual. Untuk mencapai laba, tentunya perusahaan harus memperbanyak penjualan dan memperoleh keuntungan untuk kelangsungan hidup perusahaan tersebut. Didalam menentukan harga pokok produksi, informasi yang dibutuhkan oleh perusahaan adalah informasi mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.

Boga Rasa merupakan suatu usaha yang berdiri sejak 2007 yang beralamat di Jl. Merpati RT 3 RW 11 No.1 Kelurahan Tanjung Pinang Timur Kecamatan Batu Sembilan. Boga Rasa merupakan usaha kecil yang bergerak dibidang produksi ikan Tongkol menjadi kerupuk. Tujuan dari industri ini adalah memperoleh laba dalam rangka meningkatkan pendapatan rumah tangga melalui penjualan produk kerupuk ikan. Sehingga untuk mencapai tujuan tersebut maka diperlukan metode yang tepat untuk menghitung harga pokok produksi.

Harga pokok produksi menurut Mulyadi (2012) adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam kos produksi. Adapun menurut Anwar,dkk (2010) harga pokok produksi biaya barang yang telah diselesaikan selama satu periode disebut juga harga pokok produksi barang selesai (*cost of good manufactured*) atau disingkat dengan harga pokok produksi.

Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi terdapat dua metode yaitu :

### 1. Metode *Full Costing*

*Full costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap (Mulyadi, 2014). Dengan demikian kos produksi menurut metode *full costing* terdiri dari unsur produksi berikut ini :

Biaya Bahan Baku	xxx	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	xxx	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	<u>xxx</u>	+
<b>Kos Produksi</b>	<b>xxx</b>	

### 2. Metode *Variable Costing*

*Variable costing* merupakan bentuk metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel (Mulyadi, 2014). Dengan demikian kos produksi menurut metode *variable costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini :

Biaya Bahan Baku	xxx	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx	
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik <i>Variable</i>	<u>xxx</u>	+
<b>Kos produksi</b>	<b>xxx</b>	

Menurut Lasena (2013) harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa dengan persentase laba yang diinginkan perusahaan.

### Penetapan Harga Biaya Plus ( *Cost Plus Pricing Method* )

*Cost plus pricing* merupakan cara untuk menentukan harga jual yang dilakukan dengan menambahkan laba pada jumlah biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi dan pemasaran. Dimana margin merupakan persentase laba yang diinginkan atau yang diharapkan perusahaan. Harga jual yang didasarkan pada perhitungan *cost plus pricing* dapat dilakukan perhitungan dengan rumus :

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

Sumber : Nilasari (2018)

## II. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Data dan informasi yang diperlukan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil wawancara dengan pemilik usaha Kerupuk Ikan Boga Rasa dibantu dengan penggunaan kuesioner. Data sekunder diperoleh dari lembaga/instansi terkait laporan-laporan, publikasi, dan pustaka lainnya yang berhubungan dengan penelitian. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif berupa data produksi kerupuk ikan yang mencakup biaya variabel dan biaya tetap. Data kualitatif berupa keterangan dan penjelasan.

### Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang digunakan untuk penelitian ini adalah data primer, data sekunder, observasi, wawancara, dan kuesioner.

### Metode Analisis

1. Menganalisis harga pokok produksi menggunakan metode perusahaan.
2. Menganalisis harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.
3. Analisis perbedaan harga pokok produksi metode perusahaan dan metode *full costing*
4. Menghitung penetapan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing*.

## III. Hasil dan Pembahasan

### 1. Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode Perusahaan

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan

Keterangan	Biaya Produksi
Biaya Bahan Baku	Rp. 1.113.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 900.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp. 749.610
Total Biaya Produksi	Rp. 2.762.610
Jumlah Produk Yang Dihasilkan	950
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp. 2.908,01</b>

Sumber : Data Diolah 2021

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan, maka harga pokok produksi per/pcs pada Usaha Kerupuk Ikan Boga Rasa milik Ibu Nila yaitu sebesar Rp. 2.908,01/pcs.

### 2. Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing*

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Keterangan	Biaya Produksi
Biaya Bahan Baku	Rp. 1.113.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 900.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik variabel	Rp. 617.937,5
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp. 202.275,88
Total Biaya Produksi	Rp. 2.833.213,4
Jumlah Produk Yang Dihasilkan	950
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp. 2.982,33</b>

Sumber : Data Diolah 2021

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* maka harga pokok produksi per/pcs pada Usaha Kerupuk Ikan Boga Rasa milik Ibu Nila yaitu sebesar Rp. 2.982,33/pcs.

### 3. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan dan Metode Full Costing.

Tabel 3. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan dan Metode Full Costing.

Keterangan	Metode Perusahaan	Metode Full Costing
Biaya Bahan Baku	Rp. 1.113.000	Rp. 1.113.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 900.000	Rp. 900.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 749.610	Rp. 820.213,38
Total Biaya Produksi	Rp. 2.762.610	Rp. 2.833.213,38
Jumlah Produk Yang Dihasilkan	950	950
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp. 2.908,01</b>	<b>Rp. 2.982,33</b>

Sumber : Data Diolah 2021

Dapat dilihat bahwa perhitungan yang dilakukan dengan menggunakan metode perusahaan dan metode *full costing* terdapat perbedaan nilai harga pokok yang cukup signifikan pada usaha kerupuk ini. Perhitungan dengan metode perusahaan memberikan hasil yang lebih rendah yaitu Rp. 2.908,01 dibandingkan dengan metode *full costing* yaitu sebesar Rp. 2.982,33. Selisih nilai harga pokok produksi dengan metode *full costing* yaitu sebesar Rp. 74,32

### 4. Perhitungan Harga Jual Cost Plus Pricing Menurut Perusahaan

Tabel 4. Perhitungan Harga Jual Cost Plus Pricing menurut perusahaan

Keterangan	Kerupuk Ikan
Biaya Bahan Baku	Rp. 1.113.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 900.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 749.610
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>Rp. 2.762.610</b>
Persentase Laba	20%
Jumlah Produk yg Dihasilkan	950
<b>Harga Jual</b>	<b>Rp. 3.489</b>

Sumber : Data Diolah 2021

Dapat dilihat bahwa perhitungan harga jual per/pcs kerupuk yang diperhitungkan dengan metode perusahaan sebesar Rp. 3.489/pcs.

## 5. Perhitungan Harga Jual *Cost Plus Pricing* Menurut *Full Costing*

Tabel 5. Perhitungan Harga Jual *Cost Plus Pricing* menurut *Full Costing*

Keterangan	Kerupuk Ikan
Biaya Bahan Baku	Rp. 1.113.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 900.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	Rp. 617.937
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp. 202.276
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>Rp. 2.833.213</b>
Persentase Laba	20%
<b>Total setelah 20%</b>	<b>Rp.3.449.856</b>
Biaya Non Produksi : Biaya Transportasi	Rp. 17.875
<b>Total Biaya</b>	<b>Rp. 3.467.731</b>
Jumlah produk yg dihasilkan	950
<b>Harga Jual</b>	<b>Rp. 3.360</b>

Sumber : Data Diolah 2021

Berdasarkan tabel harga jual per/pcs untuk kerupuk yang diperhitungkan dengan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp. 3.360/pcs.

## IV. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan peneliti pada Usaha Kerupuk Ikan Boga Rasa, peneliti mengambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Perhitungan harga pokok produksi Kerupuk Ikan Boga Rasa per/pcs dengan metode perusahaan sebesar Rp. 2.908,01. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi Kerupuk Ikan Boga Rasa per/pcs dengan metode *full costing* sebesar Rp. 2.982,33. Perhitungan dengan metode *full costing* lebih tinggi karena biaya yang ada dalam proses produksi tersebut dihitung secara teliti dan rinci. Perbedaan biaya produksi ini disebabkan karena perhitungan metode perusahaan tidak merinci semua biaya *overhead* pabrik sehingga didapat perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi.
2. Perbedaan utama antara perhitungan harga pokok produksi metode perusahaan dengan metode *full costing* terletak pada perhitungan biaya *overhead* pabrik. Perhitungan yang dihitung oleh metode perusahaan tidak membebaskan semua biaya *overhead* pabrik sehingga biaya produksi yang dihasilkan perusahaan kurang tepat dan akurat. Selisih biaya produksi antara kedua metode tersebut adalah Rp. 70.603. Dengan jumlah kerupuk yang diproduksi sebanyak 950 pcs jadi selisih biaya produksi per/pcs adalah Rp. 74,32.
3. Perhitungan harga jual Kerupuk Ikan Boga Rasa menggunakan metode *cost plus pricing* dengan persentase laba yang diharapkan perusahaan yaitu 20% maka, harga jual per/pcs kerupuk yang diperhitungkan dengan metode perusahaan sebesar Rp. 3.489/pcs. Dan harga jual per/pcs kerupuk yang diperhitungkan dengan metode *full costing* sebesar Rp. 3.650/pcs. Terdapat perbedaan perhitungan harga jual dengan metode perusahaan dan metode *full costing* yaitu sebesar Rp. 161.

## V. DaftarPustaka

- Ainiyah, Nur dan Tatas Ridho Nugroho. 2018. *Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Untuk Menetapkan Harga Jual Kerupuk Ikan Tenggiri Pada CV Dua Bersaudara*. Surabaya: Prosiding Conference On Economic & Bussiness Adi Buana University of Surabaya. Universitas Islam Majapahit.
- Anwar, Chairul, dkk. 2010. *Harga Pokok Produksi Dalam Kaitannya Dengan Penentuan Harga Jual Untuk Pencapaian Target Laba Analisis (Studi Kasus Pada PT. Indra Brother's di Bandar Lampung*. Bandar Lampung: Jurnal Akuntansi dan Keuangan Vol. 1, No.1 Hal. 79-94.
- Ariyanti, Ika, dkk. 2018. *Analisis Harga Pokok Produksi dan Break Even Point Produksi Crude Palm Oil (CPO) Pada PT. Sandabi Indah Lestari*. Bengkulu: AGRIC Vol.1, No.1 :1-14. Universitas Bengkulu.
- Batubara, Helmina, 2013. *Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada Pembuatan Etalase Kaca dan Alumunium di Ud. IstanaAlumunium Manado*. Manado: Jurnal Emba . Vol.1 No.3 September 2013, Hal 217- 224.
- Hutani, Sulina Surika, dkk. 2015. *Analisis Break Even Point Pada Usaha Kerupuk Singkong UD Kelompok Tani Kulim Unggul Kelurahan Kulim Kota Pekanbaru*. Pekanbaru: Program Studi Pendidikan Ekonomi. Universitas Riau.
- Lasena, Sitti Rahmi. 2013. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro*. Manado: *Jurnal EMBA*, Vol. 1, No.3, ISSN: 2303-1174.
- Maghrifah, Mifta dan Fazli Syam BZ. 2016. *Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Full Costing Pada UMKM Kota Banda Aceh*. Banda Aceh: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA) Vol.1, No.2 Hal. 59-70. Universitas Syiah Kuala.
- Mulyadi. 2014. *Akuntansi Biaya, Edisi 5 Cetakan Kedua Belas*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Nilasari, dkk. 2018. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual (Studi pada Usaha Kerupuk dan Kemplang Naga Mas Palembang)*. Palembang: Jurnal Administrasi Bisnis Prodi Manajemen Bisnis Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Pongantung, Artika. 2018. *Analisis Biaya Menurut Variable Costing Untuk Pengambilan Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus Pada Perusahaan Kue Bangket*. Manado: Jurnal Administrasi Bisnis UNSRAT Vol 6, No. 001. Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Sabrin. 2015. *Analisis Break Even Point Pada Produksi Es Balok Pada PT Yanaghi Histalaraya*. Kendari: Jurnal Ekonomi Pembangunan. Vol 16.27-33.
- Saputri, Yohana. 2015. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Full Costing Method Pada UMKM Kerupuk Cap Laksa*. Semarang: Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Dian Nuswanto Semarang.
- Supristiwendi, Muhammad Jumil, dan Parianto. 2018. *Analisis Break Event Point Usaha Keripik Pedas "Mustika" di Kecamatan Langsa Baro Kota Langsa*. Banda Aceh: AGRISAMUDRA. Jurnal Penelitian Vol.5, No.1.
- Tyaningrum, Maria Susana Ika Adi. 2013. *Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Home Industri Wingko Babat Cap Tiga Kelapa Muda dengan Full Costing Method*. Semarang: Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Dian Nuswanto.
- Wuryansari, Anis. 2016. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar penentuan Harga Jual Studi Kasus di Peternakan Seraphine*. Yogyakarta: Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi Universitas Sanata Dharma.