

**Analisis Perhitungan HPP Metode *Full costing* dalam  
Menentukan Harga Jual Menggunakan *Cost Plus Pricing*  
( Studi pada UD. Dian Putri Olat Rarang Kabupaten Sumbawa)**

Elsha Oktavia Lestiana Putri  
Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Teknologi Sumbawa

Email : Elshaoktavia696@yahoo.com

**Abstrak**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dan perhitungan harga jual menggunakan *cost plus pricing*. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder. Metode pengumpulan data adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil dari analisis data diperoleh bahwa perhitungan harga pokok produksi roti UD. Dian Putri menggunakan metode *full costing* sebesar Rp77.306.834. Harga jual menurut perusahaan seharga Rp670.00 lebih kecil dibandingkan metode *cost plus pricing* untuk rasa coklat Rp730.00, rasa kacang ijo Rp680.00, rasa kelapa Rp720.00, dan keju Rp780.00 sedangkan untuk rasa stroberi Rp620.00, dan rasa mesis Rp660.00 lebih besar. Sedangkan untuk roti besar menurut perusahaan seharga Rp1.300 lebih besar dibandingkan menurut *cost plus pricing* untuk rasa coklat Rp840.00, rasa keju coklat Rp1.110, pisang coklat Rp1.060 dan vanila Rp1.070.

**Kata Kunci : HPP, Harga Jual, *Full Costing***

**Abstract**

*This research aims to analyze the calculation of the production base using full costing method and sale price calculation using cost plus pricing. The research methods used in this study are qualitative descriptive methods. The data used in this study are primary and secondary data. Data collection methods are observations, interviews and documentation. Results of data analysis obtained that calculation of the price of production of UD bread. Dian Putri used a full costing method of Rp 77.306.834. Selling price according to company for Rp 670.00 less than cost plus pricing method for chocolate flavor Rp 730.00, peanut flavor Rp 680.00, coconut flavor Rp 720.00, and cheese Rp 780.00 As for strawberry flavor RP 620.00, and the taste of Birendrakumar RP 660.00 larger. As for the big bread according to the company for Rp 1,300 greater than*

*according to cost plus pricing for chocolate flavor Rp 840.00, taste chocolate cheese Rp 1.110, banana chocolate Rp 1.060 and vanilla Rp 1.070.*

**Keywords: HPP, selling price, Full costing**

## **PENDAHULUAN**

Perkembangan dunia usaha semakin pesat, baik dalam skala makro atau mikro. Banyak perusahaan yang terus berkembang pesat sehingga menimbulkan persaingan ketat, baik untuk mendapatkan laba maupun menguasai pasar. Oleh karena itu, perusahaan berusaha menghasilkan produk yang berkualitas untuk dapat bersaing dengan perusahaan yang lebih berkembang. Usaha Kecil Menengah (UKM) sebagai penggerak roda ekonomi berskala mikro mulai berkembang dan ikut bersaing dalam menghasilkan suatu produk demi mendapatkan laba. Melalui UKM pemerintah juga berupaya memperluas lapangan kerja agar angka pengangguran dan kemiskinan di Indonesia berkurang (Firmansyah, 2016)

Penentuan harga pokok produksi merupakan salah satu hal yang sangat penting. Tidak hanya didasarkan perkiraan, tetapi adanya perhitungan yang akurat dan rinci, mengingat harga pokok produksi sangat penting dalam menentukan harga jual suatu produk. Untuk menghindari kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi dan harga jual maka diperlukan metode *full costing* dan metode *cost plus pricing* sehingga dihasilkan harga pokok produksi yang akurat dan harga jual yang lebih kompetitif.

Produk roti merupakan salah satu produk yang semakin banyak dan beragam jenisnya, di Sumbawa berbagai jenis roti dapat kita temui pada saat ini. Dengan banyaknya produk sejenis membuat persaingan antar produsen semakin ketat sehingga mengharuskan setiap pemilik usaha untuk tanggap dalam memberikan inovasi dan memperhatikan kualitas produk serta menentukan harga pokok produksi dengan akurat sehingga dalam menetapkan harga jual produk dapat bersaing.

Berdasarkan observasi dan wawancara awal yang dilakukan peneliti. UD. Dian Putri tidak melakukan pencatatan maupun perhitungan secara rinci dalam penentuan harga pokok produksi. Dalam penentuan harga pokok produksi yang dilakukan hanya didasarkan pada biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja sedangkan biaya *overhead* pabrik tidak diperhitungkan oleh pemilik usaha. Dalam penentuan harga jual masih mengikuti harga pasar yang berlaku sehingga tidak mencerminkan harga jual yang sesungguhnya.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti mengambil judul **“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full costing* dalam Menentukan Harga Jual Menggunakan *Cost Plus Pricing* pada UD. Dian Putri”**

## **METODE**

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif yaitu penelitian yang berusaha mendeskripsikan suatu fenomena/peristiwa secara sistematis sesuai dengan apa adanya. Lokasi dalam penelitian ini adalah UD. Dian Putri Olat Rarang Kelurahan Lempeh Kecamatan Sumbawa, Kabupaten Sumbawa Besar. Dilaksanakan pada bulan Januari 2019. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Metode pengambilan data adalah observasi, wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan yaitu reduksi data, uji keabsahan data, penyajian data dan menarik kesimpulan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing***

Dalam perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* yang memasukkan semua biaya produksi secara rinci. Metode *full costing* membebankan semua unsur biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* tetap maupun variabel.

#### 1. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku adalah biaya bahan-bahan yang digunakan dan menjadi bagian dari produk jadi tersebut dan dimasukkan secara langsung dalam perhitungan biaya produk. Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi roti yaitu tepung, gula, garam, mentega, mauripan dan sari manis. Total biaya bahan baku sebesar Rp33.832.500.

#### 2. Biaya tenaga kerja langsung

Tenaga kerja langsung yaitu tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses mengubah bahan baku menjadi produk jadi. UD. Dian Putri memiliki karyawan sebanyak 10 orang yang terdiri dari tenaga kerja langsung 3 orang yang memiliki tugas sebagai pembuat roti, 4 orang sebagai pengemas. Biaya yang dikeluarkan untuk bagian pengolahan sebesar Rp9.187.600 dan biaya pengemasan sebesar Rp2.000.000. sehingga total biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp11.187.600.

#### 3. Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik yaitu biaya yang bukan termasuk dalam biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung.

##### a. Biaya bahan baku tidak langsung

Bahan baku tidak langsung berupa 8 jenis isian dengan total biaya sebesar Rp21.931.000, merek Rp500.000 dan plastik Rp4.510.000 sehingga total keseluruhan untuk biaya bahan baku tidak langsung sebesar Rp26.941.000

- b. Biaya listrik  
biaya listrik selama sebulan sebesar Rp400.000. listrik digunakan untuk penerangan, mengoperasikan mixer dan air.
- c. Biaya perawatan  
Biaya perawatan dan pemeliharaan yang dikeluarkan untuk perbaikan mesin dan pergantian vambel mixer untuk 3 bulan sekali sebesar Rp42.000.
- d. Biaya perlengkapan  
Perlengkapan yang digunakan yaitu LPG 12 kg dengan pemakaian selama sebulan sebanyak 18 tabung. Untuk satu tabung seharga Rp175.000. Sehingga total biaya perlengkapan sebesar Rp3.150.000
- e. Biaya peralatan  
Peralatan yang digunakan berupa mixer, oven, loyang, meja adonan, kapi, wajan, sendok, centong dan kompor gas dengan jumlah keseluruhan Rp23.932.000
- f. Biaya penyusutan  
Biaya penyusutan untuk gedung, kendaraan, mesin dan peralatan sebesar Rp18.921.250

### Identifikasi Biaya Per Unit

Dalam bulan Januari 2019 terdapat roti kecil dengan 6 varians rasa seperti coklat, stroberi, kacang ijo, mesis, kelapa, keju dan roti besar dengan 4 varian rasa seperti coklat, keju coklat, pisang coklat dan vanila. Setiap produk menggunakan bahan baku yang berbeda tergantung dengan jumlah produksi.

#### 1. Bahan baku

**Tabel 4.16**  
**Biaya Bahan Baku Per Unit**

| Produk             | Tepung terigu | Gula        | Mentega     | Mauripan    |
|--------------------|---------------|-------------|-------------|-------------|
| RotiRp1.000 Coklat | Rp3.832.920   | Rp1.012.284 | Rp1.051.596 | Rp129.729,6 |
| Stroberi           | Rp3.052.140   | Rp806.078   | Rp837.382   | Rp103.303,2 |
| Kacang ijo         | Rp1.802.892   | Rp476.148,4 | Rp494.639,6 | Rp61.020,96 |
| Mesis              | Rp1.930.656   | Rp509.891,2 | Rp529.692,8 | Rp65.345,28 |
| Kelapa             | Rp1.802.892   | Rp476.148,4 | Rp494.639,6 | Rp61.020,96 |
| Keju               | Rp1.774.500   | Rp468.650   | Rp486.850   | Rp60.060    |
| Roti Rp2.000 Keong | Rp2.202.408   | Rp581.661,6 | Rp604.250,4 | Rp74.543,04 |
| Keju coklat        | Rp1.484.496   | Rp392.059,2 | Rp407.284,8 | Rp50.244,48 |
| Pisang coklat      | Rp1.484.496   | Rp392.059,2 | Rp407.284,8 | Rp50.244,48 |

|         |                     |                    |                    |                  |
|---------|---------------------|--------------------|--------------------|------------------|
| Vanilla | Rp912.600           | Rp241.020          | Rp250.380          | Rp30.888         |
| Jumlah  | <b>Rp20.280.000</b> | <b>Rp5.356.000</b> | <b>Rp5.564.000</b> | <b>Rp686.400</b> |

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.17**  
**Biaya Bahan Baku Per Unit**

| Produk              | Sari manis       | Garam           | Jumlah       |
|---------------------|------------------|-----------------|--------------|
| Roti Rp1.000 Coklat | Rp24.570         | Rp12.285        | Rp6.063.385  |
| Stroberi            | Rp19.565         | Rp9.782,5       | Rp4.828.251  |
| Kacang ijo          | Rp11.557         | Rp5.778,5       | Rp2.852.036  |
| Mesis               | Rp12.376         | Rp6.188         | Rp3.054.149  |
| Kelapa              | Rp11.557         | Rp5.778,5       | Rp2.852.036  |
| Keju                | Rp11.375         | Rp5.687,5       | Rp2.807.123  |
| Roti Rp2.000 Keong  | Rp14.118         | Rp7.059         | Rp3.484.040  |
| Keju coklat         | Rp9.516          | Rp4.758         | Rp2.348.358  |
| Pisang coklat       | Rp9.516          | Rp4.758         | Rp2.348.358  |
| Vanilla             | Rp5.850          | Rp2.925         | Rp1.443.663  |
| Jumlah              | <b>Rp130.000</b> | <b>Rp65.000</b> | Rp32.081.400 |

Sumber: data primer yang diolah

## 2. Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja bagian pengolahan untuk satu roti sebesar Rp80.00 dan bagian pengemasan di gaji perbulan sebesar Rp500.000/orang untuk berapapun jumlah roti yang dibungkus.

**Tabel 4.22**  
**Tenaga Kerja Langsung Bagian Pengolahan**

| No     | Keterangan    | Volume | Biaya Per Unit | Jumlah      |
|--------|---------------|--------|----------------|-------------|
| 1      | Coklat        | 22880  | Rp398.450      | Rp1.830.400 |
| 2      | Stroberi      | 18304  | Rp318.760      | Rp1.464.320 |
| 3      | Kacang ijo    | 10816  | Rp188.358      | Rp865.280   |
| 4      | Mesis         | 11648  | Rp202.847      | Rp931.840   |
| 5      | Kelapa        | 10816  | Rp188.358      | Rp865.280   |
| 6      | Keju          | 10672  | Rp185.851      | Rp853.760   |
| 7      | Coklat        | 10764  | Rp187.453      | Rp861.120   |
| 8      | Keju coklat   | 7249   | Rp126.240      | Rp579.920   |
| 9      | Vanilla       | 4446   | Rp77.426       | Rp355.680   |
| 10     | Pisang coklat | 7250   | Rp126.240      | Rp580.000   |
| Jumlah |               |        | Rp2.000.000    | Rp9.187.600 |

Sumber: data primer yang diolah

## 3. Overhead pabrik

a. Biaya bahan baku tidak langsung

**Tabel 4.23**  
**Bahan Baku Tidak Langsung Per Unit**

| Produk                   | Bahan Penolong | Jumlah Pemakaian | Harga Satuan | Total Biaya |
|--------------------------|----------------|------------------|--------------|-------------|
| Roti Rp1.000 Rasa Coklat | Coklat         | 247 kg           | Rp16.500     | Rp4.075.500 |
|                          | Merek          | 381.33 lmr       | Rp250        | Rp95.332,5  |

|                       |                                      |  |  |  |
|-----------------------|--------------------------------------|--|--|--|
|                       | Plastik                              | 22880 plstik                             | Rp35.00                                  | Rp800.800  |
| Rasa stroberi         | Slay stroberi<br>Merek<br>Plastik    | 130 kg<br>305.067<br>18304               | Rp11.500<br>Rp250<br>Rp35.00             | Rp1.495.000<br>Rp76.266,75<br>Rp640.640                |
| Kacang ijo            | Kacang ijo<br>Merek<br>Plastik       | 78 kg<br>180.267<br>10816                | Rp20.000<br>Rp250<br>Rp35.00             | Rp1.560.000<br>Rp45.066,75<br>Rp378.560                |
| Mesis                 | Mesis<br>Merek<br>Plastik            | 104 kg<br>194.133<br>11648               | Rp18.000<br>Rp250<br>Rp35.00             | Rp1.404.000<br>Rp48.533,25<br>Rp407.680                |
| Kelapa                | Kelapa<br>Merek<br>Plastik           | 312 buah<br>180.267<br>10816             | Rp5.000<br>Rp250<br>Rp35.00              | Rp1.560.000<br>Rp45.066,75<br>Rp378.560                |
| Keju                  | Keju<br>Merek<br>Plastik             | 232.05 kg<br>177.867<br>10672            | Rp10.500<br>Rp250<br>Rp35.00             | Rp2.436.525<br>Rp44.466,75<br>Rp373.520                |
| Roti Rp2.000<br>Keong | Coklat<br>Merek<br>Plastik           | 115.96 kg<br>179.4 lmb<br>10764 plstik   | Rp16.500<br>Rp250<br>Rp50.00             | Rp1.913.340<br>Rp44.850<br>Rp538.200                   |
| Keju coklat           | Keju<br>Coklat<br>Merek<br>Plastik   | 157.95 kg<br>78,52 kg<br>120.816<br>7249 | Rp10.500<br>Rp16.500<br>Rp250<br>Rp50.00 | Rp1.658.475<br>Rp1.295.580<br>Rp30.204<br>Rp362.450    |
| Vanila                | Slay vanila<br>Merek<br>Plastik      | 65 kg<br>74.1<br>4446                    | Rp25.000<br>Rp250<br>Rp50.00             | Rp1.625.000<br>Rp18.525<br>Rp222.300                   |
| Pisang coklat         | Pisang<br>Coklat<br>Merek<br>Plastik | 130 sisir<br>78,52<br>120.833<br>7250    | Rp10.000<br>Rp16.500<br>Rp250<br>Rp50.00 | Rp1.300.000<br>Rp1.295.580<br>Rp30.208,25<br>Rp362.500 |
| Jumlah                |                                      |  |  | <b>Rp26.562.730</b>                                    |

Sumber: data primer yang diolah

b. Biaya listrik

Biaya listrik dalam bulan januari sebesar Rp400.000. untuk pembagian biaya yang dikeluarkan untuk masing-masing produk berbeda sesuai dengan komposisi bahan baku yang digunakan untuk masing-masing jenis rasa. Sehingga ditentukan proporsi disetiap produk.

**Tabel 4.24**

**Biaya Listrik UD. Dian Putri**

| No | Keterangan    | Proporsi Produk | Biaya Perbulan | Total biaya |
|----|---------------|-----------------|----------------|-------------|
| 1  | Coklat        | 18,9 %          | Rp400.000      | Rp75.600    |
| 2  | Stroberi      | 15 %            | Rp400.000      | Rp60.000    |
| 3  | Kacang ijo    | 8,8 %           | Rp400.000      | Rp35.200    |
| 4  | Mesis         | 9,8 %           | Rp400.000      | Rp39.200    |
| 5  | Kelapa        | 8,8 %           | Rp400.000      | Rp35.200    |
| 6  | Keju          | 8,7 %           | Rp400.000      | Rp34.800    |
| 7  | Coklat        | 10,9 %          | Rp400.000      | Rp43.600    |
| 8  | Keju coklat   | 7,3 %           | Rp400.000      | Rp29.200    |
| 9  | Vanilla       | 4,5 %           | Rp400.000      | Rp18.000    |
| 10 | Pisang coklat | 7,3 %           | Rp400.000      | Rp29.200    |

|        |           |
|--------|-----------|
| Jumlah | Rp400.000 |
|--------|-----------|

Sumber: data primer yang diolah

c. Biaya perawatan

**Tabel 4.27**  
**Biaya Per Unit Perlengkapan**

| No     | Keterangan    | Proporsi Produk | Biaya Perbulan | Total Biaya |
|--------|---------------|-----------------|----------------|-------------|
| 1      | Coklat        | 16 %            | Rp3.150.000    | Rp504.000   |
| 2      | Stroberi      | 13 %            | Rp3.150.000    | Rp409.500   |
| 3      | Kacang ijo    | 7,5 %           | Rp3.150.000    | Rp236.250   |
| 4      | Mesis         | 8 %             | Rp3.150.000    | Rp252.000   |
| 5      | Kelapa        | 7,5 %           | Rp3.150.000    | Rp236.250   |
| 6      | Keju          | 7 %             | Rp3.150.000    | Rp220.500   |
| 7      | Coklat        | 15 %            | Rp3.150.000    | Rp472.500   |
| 8      | Keju coklat   | 10 %            | Rp3.150.000    | Rp315.000   |
| 9      | Vanilla       | 6 %             | Rp3.150.000    | Rp189.000   |
| 10     | Pisang coklat | 10 %            | Rp3.150.000    | Rp315.000   |
| Jumlah |               |                 |                | Rp3.150.000 |

Sumber: data primer yang diolah

d. Biaya perlengkapan

Biaya perlengkapan berupa gas LPG 12 kg. Proporsi produk didapatkan dari waktu yang digunakan untuk 1 loyang roti. Dimana untuk loyang yang berisi 16 roti memerlukan waktu 5 menit dan loyang berisi 9 roti 6 menit.

**Tabel 4.28**  
**Biaya Per Unit Perawatan**

| No     | Keterangan    | Proporsi Produk | Biaya Perbulan | Total biaya |
|--------|---------------|-----------------|----------------|-------------|
| 1      | Coklat        | 18,9 %          | Rp42.000       | Rp7.938     |
| 2      | Stroberi      | 15 %            | Rp42.000       | Rp6.300     |
| 3      | Kacang ijo    | 8,8 %           | Rp42.000       | Rp3.696     |
| 4      | Mesis         | 9,8 %           | Rp42.000       | Rp4.116     |
| 5      | Kelapa        | 8,8 %           | Rp42.000       | Rp3.696     |
| 6      | Keju          | 8,7 %           | Rp42.000       | Rp3.654     |
| 7      | Coklat        | 10,9 %          | Rp42.000       | Rp4.578     |
| 8      | Keju coklat   | 7,3 %           | Rp42.000       | Rp3.066     |
| 9      | Vanilla       | 4,5 %           | Rp42.000       | Rp1.890     |
| 10     | Pisang coklat | 7,3 %           | Rp42.000       | Rp3.066     |
| Jumlah |               |                 |                | Rp42.000    |

Sumber: data primer yang diolah

e. Biaya peralatan

**Tabel 4.29**  
**Biaya Per Unit Peralatan dan penyusutan**

| No | Keterangan | Proporsi | Biaya Perbulan | Total biaya  |
|----|------------|----------|----------------|--------------|
| 1  | Coklat     | 18,9 %   | Rp319.093,28   | Rp298.009,72 |
| 2  | Stroberi   | 15 %     | Rp259.263,29   | Rp236.515,65 |
| 3  | Kacang ijo | 8,8 %    | Rp149.574,975  | Rp138.755,85 |
| 4  | Mesis      | 9,8 %    | Rp159.546,64   | Rp154.523,56 |
| 5  | Kelapa     | 8,8 %    | Rp149.574,975  | Rp138.755,85 |
| 6  | Keju       | 8,7 %    | Rp139.603,31   | Rp137.179,08 |

|        |               |        |              |              |
|--------|---------------|--------|--------------|--------------|
| 7      | Coklat        | 10,9 % | Rp299.149,95 | Rp171.868,04 |
| 8      | Keju coklat   | 7,3 %  | Rp199.433,3  | Rp115.104,28 |
| 9      | Vanilla       | 4,5 %  | Rp119.659,98 | Rp70.954,70  |
| 10     | Pisang coklat | 7,3 %  | Rp199.433,3  | Rp115.104,28 |
| Jumlah |               |        | Rp1.994.333  | Rp1.576.771  |

Sumber: data primer yang diolah

### Harga Pokok Produksi

**Tabel 4.31**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi**

|                              |                       |                     |
|------------------------------|-----------------------|---------------------|
| Pembelian                    | Rp60.773.500          |                     |
| Bahan baku tidak langsung    | <u>(Rp26.941.000)</u> |                     |
|                              | Rp33.832.500          |                     |
| Persediaan akhir Januari     | <u>(Rp1.817.370)</u>  |                     |
| Bahan baku digunakan         |                       | Rp32.015.130        |
| Tenaga kerja langsung        |                       | Rp11.187.600        |
| <i>Overhead</i> pabrik :     |                       |                     |
| Bahan baku tidak langsung    | Rp26.941.000          |                     |
| Biaya listrik                | Rp400.000             |                     |
| Biaya perawatan              | Rp42.000              |                     |
| Biaya perlengkapan           | Rp3.150.000           |                     |
| Biaya peralatan              | Rp1.994.333           |                     |
| Biaya penyusutan             | Rp1.576.771           |                     |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik |                       | <u>Rp34.104.104</u> |
| <b>Harga Pokok Produksi</b>  |                       | <b>Rp77.306.834</b> |

Sumber: data primer yang diolah

Berdasarkan tabel diatas perhitungan harga pokok produksi metode full costing memasukan semua unsur biaya meliputi biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan *overhead* pabrik selama bulan Januari sebesar Rp77.306.834.

### Harga Pokok Produksi Per Unit

**Tabel 4.32**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi Rasa Coklat**

|                              |                |                        |
|------------------------------|----------------|------------------------|
| Biaya Bahan baku digunakan   |                | Rp6.063.385            |
| Biaya Tenaga kerja langsung  |                | Rp2.150.400            |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik |                |                        |
| Bahan baku tidak langsung    | Rp4.971.632,50 |                        |
| Biaya listrik                | Rp75.600       |                        |
| Biaya perlengkapan           | Rp485.100      |                        |
| Biaya Perawatan              | Rp7.938        |                        |
| Biaya peralatan              | Rp376.929,00   |                        |
| Biaya penyusutan             | Rp298.009,72   |                        |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik |                | <u>Rp6.215.209,22</u>  |
| Harga pokok produksi         |                | <b>Rp14.507.444,22</b> |

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.33**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi Rasa Stroberi**

|                             |  |             |
|-----------------------------|--|-------------|
| Biaya Bahan baku digunakan  |  | Rp4.828.251 |
| Biaya Tenaga kerja langsung |  | Rp1.783.080 |



|                              |              |                       |
|------------------------------|--------------|-----------------------|
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik |              |                       |
| Bahan baku tidak langsung    | Rp2.211.907  |                       |
| Biaya listrik                | Rp60.000     |                       |
| Biaya perlengkapan           | Rp387.450    |                       |
| Biaya Perawatan              | Rp6.300      |                       |
| Biaya peralatan              | Rp299.150    |                       |
| Biaya penyusutan             | Rp236.515,65 |                       |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik |              | <u>Rp3.201.322,65</u> |
| Harga pokok produksi         |              | <u>Rp9.812.653,65</u> |

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.34**

**Perhitungan Harga Pokok Produksi Rasa Kacang Ijo**

|                              |                |                       |
|------------------------------|----------------|-----------------------|
| Biaya Bahan baku digunakan   |                | Rp2.852.036           |
| Biaya Tenaga kerja langsung  |                | Rp1.053.638           |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik |                |                       |
| Bahan baku tidak langsung    | Rp1.983.626,75 |                       |
| Biaya listrik                | Rp35.200       |                       |
| Biaya perlengkapan           | Rp195.300      |                       |
| Biaya Perawatan              | Rp3.696        |                       |
| Biaya peralatan              | Rp175.501      |                       |
| Biaya penyusutan             | Rp138.755,85   |                       |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik |                | <u>Rp2.532.079,60</u> |
| Harga pokok produksi         |                | <u>Rp6.437.753,60</u> |

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.35**

**Perhitungan Harga Pokok Produksi Rasa Mesis**

|                              |                |                       |
|------------------------------|----------------|-----------------------|
| Biaya Bahan baku digunakan   |                | Rp3.054.149           |
| Biaya Tenaga kerja langsung  |                | Rp1.134.687           |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik |                |                       |
| Bahan baku tidak langsung    | Rp1.860.213,25 |                       |
| Biaya listrik                | Rp39.200       |                       |
| Biaya perlengkapan           | Rp292.950      |                       |
| Biaya Perawatan              | Rp4.116        |                       |
| Biaya peralatan              | Rp195.455      |                       |
| Biaya penyusutan             | Rp154.523,56   |                       |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik |                | <u>Rp2.546.447,81</u> |
| Harga pokok produksi         |                | <u>Rp6.735.283,81</u> |

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.36**

**Perhitungan Harga Pokok Produksi Rasa Kelapa**

|                              |               |                       |
|------------------------------|---------------|-----------------------|
| Biaya Bahan baku digunakan   |               | Rp 2.852.036          |
| Biaya Tenaga kerja langsung  |               | Rp 1.053.638          |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik |               |                       |
| Bahan baku tidak langsung    | Rp2.295.626,5 |                       |
| Biaya listrik                | Rp35.200      |                       |
| Biaya perlengkapan           | Rp195.300     |                       |
| Biaya Perawatan              | Rp3.696       |                       |
| Biaya peralatan              | Rp175.501     |                       |
| Biaya penyusutan             | Rp1138.755,85 |                       |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik |               | <u>Rp2.844.079,60</u> |
| Harga pokok produksi         |               | <u>Rp6.749.754</u>    |

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.37**

**Perhitungan Harga Pokok Produksi Rasa Keju**

|                              |                |                       |
|------------------------------|----------------|-----------------------|
| Biaya Bahan baku digunakan   |                | Rp2.807.123           |
| Biaya Tenaga kerja langsung  |                | Rp1.039.611           |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik |                |                       |
| Bahan baku tidak langsung    | Rp2.854.511,75 |                       |
| Biaya listrik                | Rp34.800       |                       |
| Biaya perlengkapan           | Rp195.300      |                       |
| Biaya Perawatan              | Rp3.654        |                       |
| Biaya peralatan              | Rp173.507      |                       |
| Biaya penyusutan             | Rp137.179,08   |                       |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik |                | <u>Rp3.398.951,83</u> |
| Harga pokok produksi         |                | Rp7.245.685,83        |

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.38**

**Perhitungan Harga Pokok Produksi Rasa Coklat**

|                              |               |                       |
|------------------------------|---------------|-----------------------|
| Biaya Bahan baku digunakan   |               | Rp3.484.040           |
| Biaya Tenaga kerja langsung  |               | Rp1.048.573           |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik |               |                       |
| Bahan baku tidak langsung    | Rp2.496.390   |                       |
| Biaya listrik                | Rp43.600      |                       |
| Biaya perlengkapan           | Rp466.200     |                       |
| Biaya Perawatan              | Rp4.578       |                       |
| Biaya peralatan              | Rp217.382     |                       |
| Biaya penyusutan             | Rp 171.868,04 |                       |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik |               | <u>Rp3.400.018,04</u> |
| Harga pokok produksi         |               | Rp7.932.631,04        |

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.39**

**Perhitungan Harga Pokok Produksi Keju Coklat**

|                              |               |                       |
|------------------------------|---------------|-----------------------|
| Biaya Bahan baku digunakan   |               | Rp2.348.358           |
| Biaya Tenaga kerja langsung  |               | Rp706.160             |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik |               |                       |
| Bahan baku tidak langsung    | Rp3.346.709   |                       |
| Biaya listrik                | Rp29.200      |                       |
| Biaya perlengkapan           | Rp349.650     |                       |
| Biaya Perawatan              | Rp3.066       |                       |
| Biaya peralatan              | Rp145.586     |                       |
| Biaya penyusutan             | Rp 115.104,28 |                       |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik |               | <u>Rp3.989.315,28</u> |
| Harga pokok produksi         |               | Rp7.043.833,28        |

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.40**

**Perhitungan Harga Pokok Produksi Pisang Coklat**

|                              |                |                       |
|------------------------------|----------------|-----------------------|
| Biaya Bahan baku digunakan   |                | Rp2.348.358           |
| Biaya Tenaga kerja langsung  |                | Rp706.257             |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik |                |                       |
| Bahan baku tidak langsung    | Rp2.988.288,25 |                       |
| Biaya listrik                | Rp29.200       |                       |
| Biaya perlengkapan           | Rp349.650      |                       |
| Biaya Perawatan              | Rp3.066        |                       |
| Biaya peralatan              | Rp145.586      |                       |
| Biaya penyusutan             | Rp 115.104,28  |                       |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik |                | <u>Rp3.630.894,53</u> |

|                      |  |             |
|----------------------|--|-------------|
| Harga pokok produksi |  | Rp6.685.510 |
|----------------------|--|-------------|

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.41**  
**Perhitungan Harga Pokok Produksi Rasa Vanila**

|                              |             |                       |
|------------------------------|-------------|-----------------------|
| Biaya Bahan baku digunakan   |             | Rp1.443.663           |
| Biaya Tenaga kerja langsung  |             | Rp433.106             |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik |             |                       |
| Bahan baku tidak langsung    | Rp1.865.825 |                       |
| Biaya listrik                | Rp18.000    |                       |
| Biaya perlengkapan           | Rp233.100   |                       |
| Biaya perawatan              | Rp1.890     |                       |
| Biaya peralatan              | Rp89.745    |                       |
| Biaya penyusutan             | Rp70.954,7  |                       |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik |             | <u>Rp2.279.514,70</u> |
| Harga pokok produksi         |             | Rp4.156.283,70        |

Sumber: data primer yang diolah

**PENENTUAN HARGA JUAL MENGGUNAKAN COST PLUS PRICING**

Perhitungan harga jual dengan *cost plus pricing*, semua unsur biaya baik unsur biaya produk maupun non produk menjadi biaya total. Setelah itu ditambah margin atas biaya tersebut sebagai harga jual produk.

keuntungan yang diinginkan oleh perusahaan sebesar Rp100.000 untuk 1 sak Sehingga untuk 2600 sak tepung total keuntungan sebulan sebesar Rp10.400.000 dengan persentasi 14.

**Tabel 4.42**  
**Perhitungan Keuntungan**

|  |
|--|
| <b>Keuntungan perusahaan = Rp4.000 x 2600 kg</b> |
| <b><u>Rp10.400.000</u></b>                       |
| <b>Rp77.306.834</b>                              |
| <b>0.14 x 100%</b>                               |
| <b>14 %</b>                                      |

Sumber: Data primer yang diolah

**Tabel 4.43**  
**Perhitungan Harga Jual Rasa Coklat**

|  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| 1. Biaya produksi                        |                                      |
| Harga pokok produksi                     | Rp14.507.444                         |
| 2. Total biaya produksi dan non produksi | Rp14.507.444                         |
| 3. Harga jual                            |                                      |
| Biaya total+(% Laba x Biaya Total)       | Rp14.507.444 + (14 % x Rp14.507.444) |
| <u>Harga jual</u>                        | <u>Rp16.538.486,2</u>                |
| Jumlah unit                              | 22880                                |
| Harga jual perunit                       | Rp722.8                              |

Sumber: Data primer yang diolah

**Tabel 4.44**  
**Perhitungan Harga Jual Rasa Stroberi**

|                   |
|-------------------|
| 1. Biaya produksi |
|-------------------|

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| Harga pokok produksi                     | Rp9.812.654                        |
| 2. Total biaya produksi dan non produksi | Rp9.812.654                        |
| 3. Harga jual                            |                                    |
| Biaya total+(% Laba x Biaya Total)       | Rp9.812.654 + (14 % x Rp9.812.654) |
| <u>Harga jual</u>                        | <u>Rp11.186.425,6</u>              |
| Jumlah unit                              | 18304                              |
| Harga jual perunit                       | Rp611.14                           |

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.45**

**Perhitungan Harga Jual Kacang Ijo**

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 1. Biaya produksi                        |                                   |
| Harga pokok produksi                     | Rp6.437.754                       |
| 2. Total biaya produksi dan non produksi | Rp6.437.754                       |
| 3. Harga jual                            |                                   |
| Biaya total+(% Laba x Biaya Total)       | Rp6.437.754 + (14% x Rp6.437.754) |
| <u>Harga jual</u>                        | <u>Rp7.339.039,56</u>             |
| Jumlah unit                              | 10816                             |
| Harga jual perunit                       | Rp678,5                           |

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.46**

**Perhitungan Harga Jual Rasa Mesis**

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1. Biaya produksi                        |                                    |
| Harga pokok produksi                     | Rp6.735.284                        |
| 2. Total biaya produksi dan non produksi | Rp6.735.284                        |
| 3. Harga jual                            |                                    |
| Biaya total+(% Laba+Biaya Total)         | Rp6.735.284 + (14 % x Rp6.735.284) |
| <u>Harga jual</u>                        | <u>Rp7.678.223,76</u>              |
| Jumlah unit                              | 11648                              |
| Harga jual perunit                       | Rp659.18                           |

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.47**

**Perhitungan Harga Jual Rasa Kelapa**

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1. Biaya produksi                        |                                    |
| Harga pokok produksi                     | Rp6.749.754                        |
| 2. Total biaya produksi dan non produksi | Rp6.749.754                        |
| 3. Harga jual                            |                                    |
| Biaya total+(% Laba+Biaya Total)         | Rp6.749.754 + (14 % x Rp6.749.754) |
| <u>Harga jual</u>                        | <u>Rp7.694.719,56</u>              |
| Jumlah unit                              | 10816                              |
| Harga jual perunit                       | Rp711.42                           |

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.48**

**Perhitungan Harga Jual Rasa Keju**

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1. Biaya produksi                        |                                    |
| Harga pokok produksi                     | Rp7.245.686                        |
| 2. Total biaya produksi dan non produksi | Rp7.245.686                        |
| 3. Harga jual                            |                                    |
| Biaya total+(% Laba+Biaya Total)         | Rp7.245.686 + (14 % x Rp7.245.686) |
| <u>Harga jual</u>                        | <u>Rp8.260.082,04</u>              |
| Jumlah unit                              | 10672                              |
| Harga jual perunit                       | Rp773.99                           |

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.49**  
**Perhitungan Harga Jual Rasa Coklat**

|  |  |
|--|--|
| 1. Biaya produksi                        |  |
| Harga pokok produksi                     | Rp7.932.631                                |
| 2. Total biaya produksi dan non produksi | Rp7.932.631                                |
| 3. Harga jual                            |  |
| Biaya total+(% Laba+Biaya Total)         | $Rp7.932.631 + (14 \% \times Rp7.932.631)$ |
| <u>Harga jual</u>                        | <u>Rp9.043.199,34</u>                      |
| Jumlah unit                              | 10764                                      |
| Harga jual perunit                       | Rp840.13                                   |

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.50**  
**Perhitungan Harga Jual Rasa Keju Coklat**

|  |  |
|--|--|
| 1. Biaya produksi                        |  |
| Harga pokok produksi                     | Rp7.043.833                                |
| 2. Total biaya produksi dan non produksi | Rp7.043.833                                |
| 3. Harga jual                            |  |
| Biaya total+(% Laba x Biaya Total)       | $Rp7.043.833 + (14 \% \times Rp7.043.833)$ |
| <u>Harga jual</u>                        | <u>Rp8.029.969,62</u>                      |
| Jumlah unit                              | 7249                                       |
| Harga jual perunit                       | Rp1.107,73                                 |

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.51**  
**Perhitungan Harga Jual Rasa Pisang Coklat**

|  |  |
|--|--|
| 1. Biaya produksi                        |  |
| Harga pokok produksi                     | Rp6.685.510                                |
| 2. Total biaya produksi dan non produksi | Rp6.685.510                                |
| 3. Harga jual                            |  |
| Biaya total+(% Laba+Biaya Total)         | $Rp6.685.510 + (14 \% \times Rp6.685.510)$ |
| <u>Harga jual</u>                        | <u>Rp7.621.481,4</u>                       |
| Jumlah unit                              | 7250                                       |
| Harga jual perunit                       | Rp1051,23                                  |

Sumber: data primer yang diolah

**Tabel 4.52**  
**Perhitungan Harga Jual Rasa Vanila**

|  |   |
|--|---|
| 1. Biaya produksi                        |   |
| Harga pokok produksi                     | Rp4.156.284                               |
| 2. Total biaya produksi dan non produksi | Rp4.156.284                               |
| 3. Harga jual                            |   |
| Biaya total+(% Laba+Biaya Total)         | $Rp4.156.284 + (14\% \times Rp4.156.284)$ |
| <u>Harga jual</u>                        | <u>Rp4.738.163,76</u>                     |
| Jumlah unit                              | 4446                                      |
| Harga jual perunit                       | Rp1.065.71                                |

Sumber: data primer yang diolah

**Perbedaan Perhitungan Harga Jual Berdasarkan Perusahaan dan Metode Cost Plus Pricing**

**Tabel 2**  
**Harga Jual Menurut Perusahaan dan Metode Cost Plus Pricing**

| No | Keterangan | Perusahaan | Metode cost plus pricing | Pembulatan | Selisih |
|----|------------|------------|--------------------------|------------|---------|
|----|------------|------------|--------------------------|------------|---------|

|    |               |          |           |          |          |
|----|---------------|----------|-----------|----------|----------|
| 1  | Coklat        | Rp670.00 | Rp722,8   | Rp730.00 | Rp60.00  |
| 2  | Stroberi      | Rp670.00 | Rp619,1   | Rp620.00 | Rp50.00  |
| 3  | Kacang ijo    | Rp670.00 | Rp678,5   | Rp680.00 | Rp 10.00 |
| 4  | Mesis         | Rp670.00 | Rp659,1   | Rp660.00 | Rp10.00  |
| 5  | Kelapa        | Rp670.00 | Rp711,4   | Rp720.00 | Rp50.00  |
| 6  | Keju          | Rp670.00 | Rp773,9   | Rp780.00 | Rp110.00 |
| 7  | Coklat        | Rp1.300  | Rp840.1   | Rp840.00 | Rp460.00 |
| 8  | Keju coklat   | Rp1.300  | Rp1.107,7 | Rp1.110  | Rp190.00 |
| 9  | Vanilla       | Rp1.300  | Rp1.051,2 | Rp1.060  | Rp240.00 |
| 10 | Pisang coklat | Rp1.300  | Rp1.065.7 | Rp1.070  | Rp230.00 |

Sumber: data primer yang diolah

## **PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Perhitungan harga pokok produksi pada UD. Dian Putri selama bulan Januari 2019 menggunakan metode *full costing* sebesar Rp77.306.834 dan Perbandingan Perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dan harga jual yang ditetapkan oleh pemilik memiliki perbedaan dimana roti kecil menurut perusahaan sebesar Rp670.00 lebih besar dibandingkan menurut metode *cost plus pricing* untuk rasa coklat Rp730.00, rasa kacang ijo Rp680.00, rasa kelapa Rp720.00, dan keju Rp780.00 sedangkan untuk rasa stroberi Rp620.00, dan rasa mesis Rp660.00 lebih kecil. untuk roti besar menurut perusahaan sebesar Rp1.300 sedangkan menurut *cost plus pricing* untuk rasa coklat Rp840.00, rasa keju coklat Rp1.110, pisang coklat Rp1.060 dan vanilla Rp1.070 lebih kecil dibandingkan dengan metode *cost plus pricing*. Berdasarkan perbedaan harga pokok produksi dan harga jual menandakan bahwa perbedaan dalam menentukan harga pokok produksi maka akan mempengaruhi harga jual yang ditetapkan.

### **Saran**

Berdasarkan kesimpulan diatas maka saran dari penelitian ini bagi pemilik UD. Dian Putri untuk mempertimbang metode perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* karena metode tersebut memasukan semua unsur biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi sehingga menggambarkan keadaan yang sesungguhnya serta menghasilkan harga pokok yang akurat dan terperinci. Dalam penentuan harga jual sebaiknya menggunakan metode *cost plus pricing* karena metode tersebut memasukan biaya produksi, non produksi serta telah memasukan laba yang diinginkan oleh pemilik.

## **DAFTAR PUSTAKA**

Badan Pusat Statistik. (2018). (<https://www/bps.go.id/> diakses 5 Januari 2019)

- Carter, William K. (2009). *Akuntansi Manajemen*. Terjemahan Hermawan Edisi Kesatu. Jakarta: Salemba Empat
- Dantes, Nyoman. (2012). "*Metode Penelitian*". Yogyakarta: C.V Andi Offset
- Firmansyah, Fery Nur. (2016). Penentuan HPP ( Harga Pokok Produksi) dengan menggunakan metode *full costing* dalam pembuatan etalase disulvani putra semarang. Jurnal Akuntansi S-1, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Dian Nuswantoro.
- Hansen, Don R dan Maryanne M Mowen. (2009). *Akuntansi manajerial*. Jakarta: Salemba empat.
- Kumala, Diana Jati, Arif Rahman, dan Ali Rasyidi. (2017). Penerapan Metode *Full Costing* Dalam Penentuan Perhitungan harga Pokok Produksi Mesin Cuci Mobil Semi Otomatis Pada PT Global Endo Teknik di Surabaya. Jurnal Ekonomi Akuntansi Vol. 3.Issue. 3(2017). Universitas Bhayangkara Surabaya.
- Lestari, Wiwik dan Dhyka bagus permana. (2017). *Akuntansi Biaya dalam perspektif manajerial*. Depok: PT RajaGrafindo Persada.
- Mulyadi. (2017). *Akuntansi Biaya edisi 5*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Setyaningsih, Siti Laeni. (2011). Analisis penentuan harga pokok produksi berdasarkan system *Activity Based Costing* (ABC) pada Pabrik roti "Sumber Rejeki" Gunung Pati. Skripsi Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Semarang.
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumarsan, Thomas. (2011). *Akuntansi Dasar dan Aplikasi dalam Bisnis*. Jakarta: PT Indeks
- Sutyowati. (2018). "Jumlah Pelaku UMKM Di 2018 Diprediksi Mencapai 58,97 Juta Orang", (<https://keuangan.kontan.co.id/>, diakses 5 Januari 2019).
- Swastha, Basu. (2010). *Manajemen Penjualan*. Yogyakarta: BPFE
- Pirmaningsih, Lilik. (2016). *Akuntansi Biaya*. Surabaya: Indomedia Pustaka.
- Yuniar, Ni Kadek, Made Ade Wahyuni dan Putu Eka Dianita. (2017). Analisis ketepatan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* sebagai dasar dalam menentukan harga jual ukiran sanggah (pelinggih) pada Usaha Sari Uma Dukuh Sidemen. Jurnal S1 AK Universitas Pendidikan Ganesa Vol: 8 No: 2 Tahun 2017.