

Evaluasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*
Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Pada UKM A.Zaki Bakery)

¹Sri Mulyani, ²Kamilah

^{1,2}Akuntansi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera
Utara Medan

Email: msri72410@gmail.com, kamila@uinsu.ac.id

Corresponding Mail Author: msri72410@gmail.com

Abstract : Every company definitely wants the expected profit to be achieved from sales activities. Therefore the company is required to be able to set a competitive selling price amidst the many competitors. In setting an accurate selling price, it is necessary to calculate the exact and comprehensive cost of goods, namely by using the full costing method. The full costing method is long term to maintain the stability of the company. The purpose of this study is to find out how the method of calculating the cost of production and selling prices is set by UKM A.Zaki Bakery. And to find out how the selling price is obtained from the calculation of the cost of production using the cost plus pricing method with a full costing approach. The data analysis technique used is a qualitative descriptive analysis technique. This research was conducted at UKM A.Zaki Bakery Medan with the types of data used, namely primary and secondary data. The results of this study indicate that the cost of production uses the company's method, which is Rp669 per piece of bread and the price is set at Rp750 per piece. While the calculation of the cost of production uses the full costing method of Rp678 per pcs and the selling price is determined using the cost plus pricing method with a full costing approach of Rp660. The difference between the selling price set by the company and the selling price determined through the cost plus pricing method is Rp10.

Keywords: Cost Of Goods, Production, Full Costing, Determination Of Selling Price.

I. Pendahuluan

Tidak dapat dipungkiri bahwa UKM di Indonesia khususnya di Kota Medan mengalami peningkatan setiap tahunnya. Berdasarkan data terakhir Dinas Koperasi dan UKM Kota Medan menyebutkan, jumlah pelaku UMKM total sebanyak 1.603 unit, di antaranya usaha mikro 1.480 unit, usaha kecil 112 unit dan usaha menengah 11 unit (www.kompas.tv). Bertambahnya UKM setiap tahun menuntut para pemilik usaha harus memiliki strategi dan penetapan harga jual yang tepat dan mampu bersaing. Sehingga dapat bertahan ditengah ketatnya persaingan.

Menurut (Harahap et. al, 2015), harga merupakan salah satu faktor yang memengaruhi mekanisme pasar. Dalam Islam harga yang seharusnya berlaku di pasar yaitu harga yang adil.

Sebagaimana Allah menjelaskan di dalam surah An-Nisa ayat:29, sebagai berikut
يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا لَا تَأْكُلُوا أَمْوَالَكُم بَيْنَكُم بِالْبَاطِلِ إِلَّا أَنْ تَكُونَ تِجَارَةً عَنْ تَرَاضٍ مِنْكُمْ وَلَا تَقْتُلُوا أَنْفُسَكُمْ إِنَّ اللَّهَ كَانَ
بِكُمْ رَحِيمًا

Yang artinya :

“Wahai orang-orang yang beriman! Jangan lah kamu memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil (tidak benar), kecuali dalam perdagangan yang berlaku atas dasar suka sama suka di antara kamu. Dan janganlah kamu membunuh dirimu. Sungguh, Allah maha penyayang kepadamu.”(Al-Qur’an, ٥: ٢٩).

Dari ayat di atas bahwa Islam menganjurkan adanya perniagaan sebagai cara memperoleh laba dan menuntut agar setiap transaksi (muamalah) yang dilakukan tidak menguntungkan sebelah pihak saja artinya tidak boleh ada pihak yang merasa dirugikan. Islam mengatur sistem perekonomian atas dasar asas keadilan, kebersamaan, kerelaan, kejujuran, menganut nilai-nilai kemanusiaan, jauh dari kezhaliman serta riba. Oleh karena itu perusahaan dianjurkan untuk menentukan harga jual produk yang sesuai dengan kualitas yang ditawarkan, sehingga konsumen yang membeli tidak merasa dirugikan dan sebaliknya perusahaan akan memperoleh keuntungan yang halal sesuai dengan *syariat* Islam.

Menurut (Pelealu et al., 2018), setiap perusahaan pasti memiliki tujuan yang ingin dicapai yaitu: memperoleh laba yang maksimal, dapat bersaing di pasar, serta dapat memberikan manfaat bagi masyarakat. Untuk menggapai laba yang diinginkan maka perusahaan dapat melakukan perhitungan harga pokok produksi yang akurat dan menyeluruh. Dari perhitungan harga pokok produksi yang menyeluruh akan menciptakan harga jual yang mampu menutup seluruh biaya yang telah dikeluarkan selama proses produksi serta perusahaan akan mendapatkan laba yang diinginkan.

UKM A.Zaki *Bakery* merupakan pabrik roti keliling yang dimiliki oleh Ibu Umi Fitri. A.Zaki *Bakery* sudah berdiri selama 22 tahun dan sekarang sudah memiliki 15 karyawan. Dalam proses produksi sehari-hari UKM A.Zaki *Bakery* mampu memproduksi 15.000 pcs dan dalam sebulan memproduksi sebanyak 36.000 pcs roti keliling. Ada 11 macam olahan roti yang dihasilkan dan diberi harga yang sama yaitu Rp750 per pcs.

Berikut adalah perhitungan harga pokok produksi pada UKM A.Zaki *Bakery* untuk bulan Februari 2022:

Tabel 1. Harga Pokok Produksi A.Zaki *Bakery* Februari 2022

Jenis Biaya	Total Biaya
Biaya bahan baku	Rp171.475.000
Biaya tenaga kerja	Rp24.480.000
Biaya <i>Overhead</i> pabrik	
Biaya penolong	Rp41.976.000
Biaya Listrik	Rp3.000.000
Total biaya <i>Overhead</i> pabrik	Rp44.976.000
Total Biaya Produksi	Rp240.913.000
Jumlah Produksi (pcs)	360.000

Harga Pokok Produksi/Pcs	Rp669
--------------------------	-------

Sesuai tabel 1 di atas dapat dilihat bahwa UKM A.Zaki Bakery dalam memperhitungkan harga pokok produksinya sudah memasukkan seluruh biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Namun dalam perhitungan biaya *overhead* pabrik UKM hanya menghitung biaya *overhead* pabrik variabel saja (biaya bahan penolong dan biaya listrik) itupun untuk pencatatan biaya *overhead* pabrik variabelnya juga tidak menyeluruh. Hasil wawancara yang dilakukan dapat diketahui bahwa selain biaya bahan penolong dan biaya listrik UKM A.Zaki Bakery juga mengeluarkan biaya *overhead* pabrik lainnya pada saat proses produksi yaitu biaya air dan biaya telepon. Untuk biaya *overhead* pabrik tetap seperti biaya depresiasi dan biaya pemeliharaan mesin serta peralatan tidak dihitung perusahaan sebagai harga pokok produksi. Hasil analisis yang dilakukan hal itu terungkap bahwa perusahaan menganggap sedikitnya penggunaan air saat produksi dan keperluan telepon masih menggunakan telepon pribadi sehingga tidak perlu diperhitungkan. Dan untuk biaya depresiasi dan biaya perawatan serta pemeliharaan mesin dan peralatan perusahaan tidak pernah memperhitungkan, UKM menganggap bahwa mesin dan peralatan adalah sebagai modal awal perusahaan.

Dengan permasalahan di atas maka diindikasikan bahwa terdapat adanya masalah dalam pencatatan harga pokok produksi UKM A.Zaki Bakery. Seharusnya dalam menghitung harga pokok produksi, biaya produksi maupun biaya non-produksi harus dimasukkan yaitu dengan menggunakan metode *Full costing* karena metode ini bersifat jangka panjang untuk menjaga kestabilan perusahaan. Dimana di dalam metode *Full costing* tidak hanya memperhitungkan biaya variabel namun biaya tetap juga. Hal itu dikarenakan Biaya tetap dianggap melekat pada harga pokok persediaan, baik barang jadi maupun persediaan barang dalam proses yang belum terjual.

Menurut (Khaddafi et. all, 2018), Biaya penuh (*Full costing*) merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

II. Landasan Teori Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan. Semua biaya ini adalah biaya persediaan. Biaya persediaan yaitu semua biaya produk yang dianggap sebagai aktiva dalam neraca ketika terjadi dan selanjutnya menjadi harga pokok penjualan ketika produk itu dijual. Harga pokok penjualan mencakup semua biaya produksi yang terjadi untuk membuat suatu barang yang hendak dijual.

Harga pokok produksi atau *product cost* merupakan elemen penting untuk menilai keberhasilan dari suatu perusahaan baik perusahaan dagang maupun perusahaan manufaktur. Harga pokok produksi mempunyai kaitan erat dengan indikator-indikator tentang sukses perusahaan seperti misalnya: laba kotor penjualan dan laba bersih.

Harga Jual

Keputusan penentuan harga jual sangat penting bagi suatu perusahaan, karena hal tersebut akan mempengaruhi laba yang ingin dicapai perusahaan yang juga berpengaruh terhadap keberlangsungan hidup perusahaan. Maka dari itu untuk dapat menentukan harga jual yang wajar, diperlukan perhitungan yang tepat agar harga jual suatu produk mampu bersaing di pasar. Sebab jika harga jual suatu produk terlalu rendah tentu akan menurunkan tingkat pencapaian laba perusahaan dan mempengaruhi kontinuitas usaha tersebut jika perusahaan mengalami kerugian terus-menerus. Namun disisi lain jika harga jual suatu produk terlalu tinggi maka produk tersebut dikhawatirkan tidak mampu bersaing di pasar, konsumen akan beralih ke penjual lain yang menjual dengan harga yang wajar dengan kualitas produk yang sama.

Metode *Full Costing*

Metode *Full Costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Sedangkan, metode *variable costing* metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Manfaat yang diperoleh perusahaan apabila menggunakan metode *full costing* salah satunya pengambilan keputusan jangka panjang. Sedangkan, Manfaat yang diperoleh perusahaan apabila menggunakan metode *variable costing* untuk pengambilan keputusan jangka pendek seperti, pengambilan keputusan pesanan khusus. Contoh, menerima pesanan khusus dengan harga yang lebih rendah dari harga jual normal untuk memanfaatkan kapasitas menganggur dan meningkatkan laba.

Fenomena yang terjadi pada Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Jamu Tradisional Hj. Sumiati Pamekasan yaitu, belum diterapkannya perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* atau *variable costing*. Sehingga, perhitungan harga pokok produksi didalam perusahaan relatif sederhana dan harga jual yang ditentukan melihat harga pesaing.

III. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif. Teknik analisis data yang digunakan adalah teknik analisis deskriptif kualitatif. Penelitian ini dilakukan di UKM A.Zaki *Bakery* Medan dengan jenis data yang digunakan yaitu data primer dan sekunder. Data primer merupakan sumber data yang diperoleh secara langsung dari sumber aslinya yaitu pemilik usaha UKM A.Zaki *Bakery* Medan melalui pengamatan (*observasi*) dengan melihat laporan harga pokok produksi bulan februari tahun 2022 dan wawancara (*interview*) langsung dengan Ibu Umi Fitri selaku pemilik UKM A.Zaki *Bakery*. Adapun data sekunder yang dimaksud yaitu sumber data yang diperoleh secara tidak langsung dengan membaca dan memahami bukti berupa literature maupun bahan-bahan pustaka.

IV. Hasil Dan Pembahasan
 Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Yang Ditetapkan UKM A.Zaki Bakery Medan

Tabel 2. Harga Pokok Produksi UKM A.Zaki Bakery Februari 2022

Jenis Biaya	Total Biaya
Biaya bahan baku	Rp171.475.000
Biaya tenaga kerja	Rp24.480.000
Biaya <i>Overhead</i> pabrik	
Biaya penolong	Rp41.976.000
Biaya Listrik	Rp3.000.000
Total biaya <i>Overhead</i> pabrik	Rp44.976.000
Total Biaya Produksi	Rp240.913.000
Jumlah Produksi (pcs)	360.000
Harga Pokok Produksi/Pcs	Rp669

Sumber A.Zaki Bakery

Tabel 2 di atas menunjukkan bahwa harga pokok produksi roti keliling dalam sebulan Rp240.913.000 untuk 360.000 pcs dan untuk harga pokok produksi per pcs Rp669, total biaya produksi tersebut dipengaruhi oleh biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *Overhead* pabrik. Jumlah biaya tertinggi terdapat pada biaya bahan baku yaitu sebesar Rp171.475.000 dan biaya terendah terdapat pada biaya listrik yaitu Rp3.000.000.

Harga jual untuk 11 macam olahan roti pada UKM A.Zaki Bakery diberikan harga yang sama yaitu Rp750 menurut pemilik usaha hal ini dilakukan dikarenakan semua bahan olahan yang digunakan semua sama kecuali dua jenis roti yang proses pemasakannya berbeda yaitu roti *paha ayam* dan *donat*. Pada *paha ayam* dan *donat* proses pemasakannya digoreng sedangkan roti lainnya dipanggang. Namun walaupun demikian harga jual yang ditetapkan sama. Berikut penetapan harga dengan metode UKM A.Zaki Bakery:

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual untuk 360.000 pcs} &= \text{HPP} + (\% \text{ Laba} \times \text{HPP}) \\
 &= \text{Rp}240.913.000 + (12\% \times \text{Rp}240.913.000) \\
 &= \text{Rp}269.822.560
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual per pcs roti} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Unit}} \\
 &= \frac{\text{Rp}269.822.560}{360.000 \text{ pcs}} \\
 &= \text{Rp}749,507
 \end{aligned}$$

Perhitungan di atas menunjukan bahwa harga jual per pcs roti yakni Rp749, 507 namun perusahaan membulatkannya menjadi Rp750. Dari penetapan laba yang diinginkan perusahaan maka dapat diketahui bahwa laba yang diinginkan perusahaan relatif kecil yaitu 12%, hasil wawancara menunjukkan hal tersebut terungkap bahwa

perusahaan tidak dapat menetapkan harga yang terlalu tinggi dikarenakan roti yang dihasilkan akan dijual kembali oleh para pedagang kecil. UKM juga mengatakan bahwa mereka mesti melihat kembali harga yang ada dipasaran jangan sampai harga yang mereka tawarkan lebih tinggi dari harga pasaran.

Evaluasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full costing* Sebagai Dasar Dalam Penetapan Harga Jual

Perhitungan harga pokok produksi dengan pendekatan *Full costing* memasukan seluruh unsur biaya overhead pabrik baik yang bersifat variabel maupun tetap. Adapun beberapa biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap yang tidak diperhitungkan UKM A.Zaki *Bakery* yang berhubungan dengan proses produksi roti keliling antara lain:

1. Biaya Air

Biaya air tidak dihitung perusahaan sebagai harga pokok produksi, hal ini terungkap bahwa dalam proses produksi penggunaan air hanya sedikit sehingga perusahaan menganggap biaya air tidak perlu dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi namun dalam kegiatan operasionalnya tentu saja perusahaan membutuhkan banyak air untuk kebutuhan karyawan.

Hasil wawancara yang dilakukan bahwa saluran air yang digunakan perusahaan menyatu dengan saluran air pemakaian rumah tangga milik perusahaan. Karena itu perusahaan hanya memperkirakan biaya setiap bulannya yang dikeluarkan untuk biaya air perusahaan. Adapun biaya air yang dikeluarkan perusahaan setiap bulannya dihitung tetap yaitu sebesar Rp 800.000.

2. Biaya Telepon

Perusahaan tidak memiliki telepon khusus, selama ini dalam menghubungi penjual bahan baku dan bahan penolong perusahaan melakukan pemesanan melalui telepon milik pribadi begitu pula saat perusahaan menerima pesanan. Karena hal tersebut perusahaan menganggap biaya telepon tidak termasuk harga pokok produksi. Karena pendekatan metode *Full costing* menghitung semua unsur biaya baik yang bersifat variabel maupun tetap maka peneliti dan pemilik usaha menetapkan biaya telepon Rp150.000 untuk biaya pembelian paket internet dan pulsa setiap satu bulan.

3. Biaya Depresiasi Mesin dan Peralatan

Tabel 3. Biaya Depresiasi Mesin UKM A.Zaki *Bakery*

Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah Harga	Umur Ekonomis	Penyusutan pertahun	Penyusutan perbulan
Mesin Adonan	3	Rp10.000.000	Rp30.000.000	8	Rp3.750.000	Rp312.500
Mesin Panggang Roti	2	Rp30.000.000	Rp60.000.000	8	Rp7.500.000	Rp625.000

Tabel 4. Biaya Depresiasi Peralatan UKM A.Zaki *Bakery*

Keterangan	Kuantitas	Harga Satuan	Jumlah Harga	Umur Ekonom	Penyusutan pertahun	Penyusutan perbulan
<i>Dough Cutter</i>	15	Rp86.400	Rp1.296.000	4	Rp324.000	Rp27.000
<i>Rolling Pin</i>	15	Rp84.000	Rp1.260.000	4	Rp315.000	Rp26.250
Loyang	700	Rp80.000	Rp56.000.000	8	Rp7.000.000	Rp583.333
Timbangan	15	Rp230.000	Rp3.450.000	4	Rp862.500	Rp71.875
Meja Kerja	5	Rp500.000	Rp2.500.000	6	Rp416.667	Rp34.722
Wajan	2	Rp160.000	Rp320.000	5	Rp64.000	Rp5.333
Kompom	2	Rp945.000	Rp1.890.000	8	Rp236.250	Rp19.688
Total Biaya Penyusutan			Rp64.610.000	35	Rp9.218.417	Rp768.201

Biaya Pemeliharaan Mesin dan Peralatan

Perusahaan tidak memasukkan biaya pemeliharaan ke dalam harga pokok produksi karna menganggap semua mesin dan peralatan tidak rusak setiap bulan, namun perusahaan membuat atau menyisihkan biaya tak terduga setiap bulannya sebesar Rp300.000.

Setelah dilakukan penelusuran lebih lanjut terhadap perusahaan, maka dapat dilihat evaluasi biaya Overhead pabrik pada UKM A.Zaki *Bakery* :

Tabel 5. Biaya Overhead Variabel menurut Metode *Full costing*

Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Total Biaya
Biaya bahan penolong	Rp41.976.000
Biaya listrik	Rp3.000.000
Biaya air	Rp800.000
Biaya telepon	Rp150.000
Biaya depresiasi mesin	Rp1.250.000
Biaya depresiasi peralatan	Rp768.201
Biaya pemeliharaan dan perawatan mesin dan peralatan	Rp300.000
Total	Rp48.244.201

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa sebelumnya terdapat beberapa biaya yang tidak diperhitungkan yaitu biaya air, biaya telepon, biaya depresiasi mesin dan peralatan serta biaya pemeliharaan mesin dan peralatan. Biaya Overhead tertinggi terdapat pada biaya bahan penolong yaitu sebesar Rp41.976.000 dan biaya Overhead terendah pada biaya telepon yaitu Rp150.000. Demekian dapat diketahui bahwa evaluasi biaya Overhead pabrik pada UKM A.Zaki *Bakery* yakni sebesar Rp48.244.201.

Harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan metode *Full costing* menghasilkan angka yang lebih tinggi. Hal ini terungkap bahwa ada beberapa biaya yang tidak diperhitungkan oleh perusahaan.

Tabel 6. Evaluasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full costing*

Jenis Biaya	Total Biaya
Biaya bahan baku	Rp171.475.000
Biaya tenaga kerja langsung	Rp24.480.000
Biaya <i>Overhead</i> pabrik variable	
Biaya Bahan Penolong	Rp41.976.000
Biaya Listrik	Rp3.000.000
Biaya Air	Rp800.000
Biaya Telepon	Rp150.000
Biaya <i>Overhead</i> pabrik tetap	
Biaya Pemeliharaan dan Biaya Perawatan Mesin dan Peralatan	Rp300.000
Biaya Penyusutan Mesin	Rp1.250.000
Biaya Penyusutan Peralatan	Rp768.201
Total biaya <i>Overhead</i> pabrik	Rp48.244.201
Total Biaya Produksi	Rp244.199.201
Jumlah Produksi (pcs)	360.000
Harga Pokok Produksi/Pcs	Rp678

Berdasarkan tabel 6 perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full costing* menghasilkan angka yang lebih tinggi dibandingkan perhitungan harga pokok produksi yang digunakan perusahaan. Dari data yang diolah diperoleh total biaya produksi sebesar Rp244.199.201, hasil tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya bahan baku sebesar Rp171.475.000, biaya tenaga kerja yaitu sebesar Rp24.480.000, dan total biaya *Overhead* pabrik sebesar Rp48.244.201, serta dibagi dengan jumlah unit produksi sebanyak 360.000 pcs sehingga diperoleh harga pokok produksi per pcs nya yaitu sebesar Rp678.

Menurut (Noviasari & Alamsyah, 2020), ada tiga metode mengenai penentuan harga jual berdasarkan biaya, yaitu *cost plus pricing*, *mark up pricing*, dan penentuan harga oleh produsen. Salah satu metode dalam penetapan harga jual terhadap barang atau jasa yang biasanya digunakan dalam suatu bisnis adalah *cost plus pricing*.

Menurut (Mulyadi, 2001), *Cost plus pricing* adalah penentuan harga jual dengan cara menambahkan laba yang di harapkan dengan biaya penuh di masa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk.

Bersadarkan penjelasan di atas maka metode penentuan harga jual yang akan digunakan adalah metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*. Metode yang diterapkan di UKM A.Zaki Bakery tidak berbeda dengan metode *Cost plus pricing*, di mana metode penentuan harga jual ini dihitung berdasarkan biaya total ditambahkan dengan presentase laba yang diinginkan perusahaan.

Maka perhitungan penentuan harga jual *Cost plus pricing* menggunakan metode *Full costing* dengan mengharapakan laba sebesar 12% adalah sebagai berikut:

$$\text{Harga jual untuk 360.000 pcs} = \text{Biaya total} + (\% \text{Laba} \times \text{Biaya total})$$

$$\begin{aligned}
 &= \text{Rp}244.199.201 + (12\% \times \text{Rp}244.199.201) \\
 &= \text{Rp}273.503.105
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga jual per pcs roti} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Unit}} \\
 &= \frac{\text{Rp}273.503.105}{360.000 \text{ pcs}} \\
 &= \text{Rp}759,730
 \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas, diketahui bahwa harga jual roti untuk 360.000 atau hasil produksi selama satu bulan sebesar Rp273.503.105 sedangkan untuk per pcs sebesar Rp759,730 atau dibulatkan menjadi Rp760.

Maka dari itu perbandingan harga jual menurut metode perusahaan dan harga jual menurut metode *Cost plus pricing* dengan pendekatan *Full costing* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 7. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Keterangan	Perhitungan UKM	Perhitungan <i>Cost plus pricing</i> Pendekatan <i>Full costing</i>	Selisih
Harga Pokok Produksi	Rp669	Rp678	Rp9
Harga Jual	Rp750	Rp760	Rp10

Dapat diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi *Full costing* lebih tinggi dibandingkan perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan, terdapat selisih Rp9. Perhitungan harga pokok produksi yang lebih tinggi menyebabkan harga jual yang lebih tinggi juga, sehingga penentuan harga jual menurut UKM dan harga jual menurut metode *Cost plus pricing* dengan pendekatan *Full costing* memiliki selisih sebesar Rp10.

Harga jual yang ditetapkan dengan menggunakan metode *Cost plus pricing* dengan pendekatan *Full costing* dan atas dasar biaya total (total harga pokok produksi) yaitu sebesar Rp760 per pcs. Selisih harga jual antara UKM dan metode *Cost plus pricing* ialah Rp10. Sehingga dengan selisih yang relatif kecil tersebut dapat diketahui bahwa penentuan harga jual produk dengan menggunakan metode *Cost plus pricing* dapat menentukan harga jual produk yang lebih tepat dan mampu bersaing dengan pabrik roti lainnya. Selain itu harga jual melalui metode *Cost plus pricing* pendekatan *Full costing* masih aman dipasaran dikarenakan harga pasaran lebih tinggi untuk beberapa jenis produk. Apabila UKM A.Zaki Bakery ingin menetapkan harga jual yang sama untuk setiap jenis roti maka kenaikan harga jual Rp760 dari Rp750 tidak menjadi masalah.

V. Kesimpulan

Hasil analisis yang dilakukan menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi perusahaan sebesar Rp669 per pcs dan harga jual yang ditetapkan Rp750 per

pcs sedangkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* sebesar Rp678 per pcs dan penetapan harga jual melalui metode *cost plus pricing* pendekatan *full costing* sebesar Rp760. Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi pendekatan *Full costing* dan harga jual metode *Cost plus pricing* menghasilkan nilai yang lebih tinggi dari pada perhitungan harga pokok produksi dan harga jual menurut metode perusahaan. Selisih harga pokok produksi menurut perusahaan dengan pendekatan *Full costing* adalah sebesar R9/pcs roti. Perbedaan nilai tersebut disebabkan karena perusahaan belum memasukan biaya overhead pabrik secara rinci seperti biaya air, biaya telepon, biaya pemeliharaan mesin dan peralatan pabrik serta biaya penyusutan mesin dan peralatan. Karena perbedaan dari harga pokok produksi maka menghasilkan harga jual yang berbeda pula antara menurut perusahaan dengan metode *Cost plus pricing*. Perbedaan tersebut adalah sebesar Rp10/pcs roti yang seharusnya menjadi laba potensial bagi perusahaan.

VI. Daftar Pustaka

- Harahap et. al, I. (2015). *Hadis-hadis Ekonomi* (Ria (ed.); Pertama). Kencana.
- Khaddafi et. all, M. (2018). *Akuntansi Biaya* (A. Ikhsan (ed.); 2nd ed.). Madenatera.
- Mulyadi. (2001). *Sistem Akuntansi* (Ketiga). Salemba Empat.
- Natalia, Fransisca. Pemkot Medan Sebut 200 UKM Lebih Telah Gabung Di Pasar Digital. <https://www.kompas.tv/amp/article/196533/videos/pemkot-medan-sebut-200-ukm-lebih-telah-gabung-di-pasar-digital> di unduh pada 02 Agustus 2022
- Noviasari, E., & Alamsyah, R. (2020). Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan *Full costing* Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode *Cost plus pricing*. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8(1), 17–26. <https://doi.org/10.37641/jiakes.v8i1.287>
- Pelealu, A., Manoppo, W., & Mangindaan, J. (2018). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full costing* Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual (Studi Kasus Pada Kertinaâs Home Industry). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 6(002), 269396. <https://doi.org/10.35797/jab.6.002.2018.19850>.