

Pendampingan dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi untuk Menentukan Harga Jual Kue Kering Choco Pink di JNC Cookies

Entis Sutisna, Khidir Akbar Ghofar, Agung Sunawarman, Millah Kamilah Muslimat, Acep Rohendi
Universitas BSI, einstis@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh terlalu tingginya harga jual produk kue kering Choco Pink di JNC Cookies Bandung. Sehingga perusahaan belum bisa menjadi pemimpin pasar. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menerapkan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dalam menentukan harga jual kue kering Choco Pink pada JNC Cookies. Pendekatan penelitian ini yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif. Data diperoleh dengan wawancara dan dokumentasi. Subyek dalam penelitian pada JNC Cookies Bandung adalah: Pimpinan perusahaan, Bagian akuntansi, Bagian produksi dan Bagian pemasaran, sedangkan objeknya adalah: biaya-biaya untuk menghitung harga pokok produksi dan harga jual. Teknik analisis data yaitu dengan menggunakan metode *full costing*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *cost plus pricing* dapat digunakan guna menentukan harga jual kue kering Choco Pink pada JNC Cookies. Karena metode *full costing* akan membebankan semua BOP baik yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel. Sehingga, metode *full costing* lebih menguntungkan bagi pihak perusahaan karena akan membebankan semua biaya-biaya yang mempengaruhi proses produksi, hal ini akan menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat. Saran bagi perusahaan yaitu sebaiknya JNC Cookies menggunakan biaya *overhead* pabrik dalam perhitungan harga pokok produk sesuai dengan metode *full costing* yaitu perhitungan biaya *overhead* pabrik yang dibebankan pada masing-masing produk berdasarkan tarif yang ditentukan dimuka sehingga dapat menghasilkan penentuan harga pokok produk yang akurat dan tepat.

Kata Kunci: harga pokok produksi, harga jual, kue kering

Abstract

This research is motivated by too high selling price of Choco Pink pastry products at JNC Cookies Bandung. So the company can not become a market leader. The purpose of this research is to apply cost plus pricing method with full costing approach in determining the selling price of Choco Pink pastry on JNC Cookies. This research approach used is descriptive quantitative. Data obtained by interview and documentation. Subjects in research on JNC Cookies Bandung are: Corporate Leadership, Accounting Section, Production Section and Marketing Department, while the object is: costs to calculate the cost of production and selling price. Data analysis technique that is by using method of full costing. The results show that cost plus pricing method can be used to determine the selling price of Choco Pink pastry on JNC Cookies. Because the full costing method will charge all BOP either fixed or variable. Thus, the full costing method is more profitable for the company because it will charge all the costs that affect the production process, this will produce a more accurate cost of production. Suggestion for the company that JNC Cookies should use factory overhead cost

in calculation of cost of product in accordance with full costing method that is calculation of factory overhead cost charged to each product based on tariff which determined in advance so as to produce accurate and exact product price determination.

Keywords: *cost of production, selling price, costs*

Diterima: 31 Juli 2018, Direvisi : 7 Agustus 2018, Dipublikasikan : 20 Agustus 2018

Pendahuluan

Salah satu permasalahan yang sering dihadapi oleh perusahaan yaitu penentuan harga jual produk terlebih di era informasi sekarang ini harga menjadi salah satu yang menjadi pertimbangan pembeli sebelum memutuskan untuk bertransaksi. Harga jual sangat erat kaitannya dengan pencapaian laba. Laba dapat diartikan sebagai imbalan atas usaha perusahaan dalam rangka menghasilkan barang maupun usaha menghasilkan jasa. Masalah lain yang dialami oleh perusahaan dalam menentukan harga jual produk, bila perusahaan menetapkan harga jual terlalu tinggi akan berpengaruh pada penurunan daya beli konsumen, namun jika perusahaan menetapkan terlalu rendah dapat juga mempengaruhi pendapatan perusahaan, yang artinya sangat berdampak pada laba dan kelangsungan hidup perusahaan itu sendiri. Penetapan perhitungan harga pokok produksi memiliki peranan yang sangat penting dalam penentuan harga jual suatu produk, sehingga harga yang ditawarkan oleh perusahaan ke konsumen dapat bersaing dengan dengan perusahaan lain yang menawarkan produk sejenis dengan kualitas produk yang baik pula. Dalam akuntansi biaya, perhitungan harga pokok produksi berfungsi dalam menetapkan, menganalisa dan melaporkan pos-pos biaya yang mengandung laporan keuangan sehingga dapat menunjukkan data yang wajar. Menurut Setiadi, David dan Treesje (2014: 98), "Akuntansi biaya menyediakan data-data biaya untuk berbagai tujuan maka biaya-biaya yang terjadi dalam perusahaan harus digolongkan dan dicatat dengan sebenarnya, sehingga memungkinkan perhitungan harga pokok produksi secara teliti". Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual yang akan disajikan dalam laporan posisi keuangan (Samsul, 2013: 173). Biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi akan dijadikan dasar dalam penentuan harga jual dan biasanya perusahaan akan menambahkan persentase laba yang diinginkan. Salahsatu metode penetapan harga jual, dimana seluruh biaya atau total biaya penuh ditambah dengan persentase laba yang diharapkan oleh perusahaan disebut metode *cost plus pricing*. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya dalam harga pokok produksi, terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variabel costing*. Menurut Cahyani (2015), *Full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Sedangkan *variabel costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel. Perhitungan harga pokok produksi dapat digunakan untuk menentukan

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

JNC Cookies adalah sebuah perusahaan yang salah satu kegiatannya bergerak di bidang industri Kue Kering yang terletak di Kota Bandung. Penelitian ini akan membahas mengenai perhitungan harga pokok produksi untuk jenis produk Kue Kering Choco Pink yang diproduksi JNC Cookies. Penetapan harga jual pada JNC Cookies hanya dengan menghitung seluruh biaya produksi dan melihat situasi pasar dengan tingkat keuntungan yang diharapkan untuk setiap produk yaitu 40%. Walaupun tingkat keuntungan atau laba yang diharapkan perusahaan cukup tinggi, namun masih terdapat kesulitan perusahaan dalam menentukan harga jual yang kompetitif. Terdapat permasalahan dalam penetapan harga jual pada JNC Cookies yaitu pihak perusahaan harus menawarkan harga jual yang tepat agar konsumen bersedia membeli produk yang ditawarkan. Selain itu, penentuan harga jual dilakukan berdasarkan estimasi biaya-biaya yang dikorbankan. Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Pendampingan dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Kue Kering Choco Pink di JNC Cookies”.

Metode

Menurut Suharsimi Arikunto (2013:160) mengatakan bahwa “Metode penelitian adalah cara yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data penelitian”. Metode Penelitian menurut Sugiyono (2017:2) esensinya merupakan cara ilmiah yang bertujuan untuk mendapatkan data dengan maksud tertentu. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif. Metode dengan pendekatan kuantitatif yaitu metode penelitian yang didasarkan pada pemikiran mendalam atau filsafat positivism, yang bertujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan dengan menggunakan penelitian pada populasi atau sampel tertentu, kemudian instrumen juga dipergunakan untuk pengumpulan data, dan analisis bersifat kuantitatif atau statistik, Sugiyono (2017:8). Sedangkan pendekatan deskriptif menurut Sugiyono (2017:35) adalah suatu cara atau metode penelitian deskriptif dilakukan untuk mengetahui keberadaan variabel mandiri, baik hanya pada satu variabel atau lebih dari satu variabel dengan tanpa membuat perbandingan variabel itu sendiri dan mencari hubungan dengan variabel yang lain. Sedang menurut Moch. Nazir (2011:55) mengenai ciri-ciri metode deskriptif secara harfiah adalah metode penelitian yang membuat gambaran mengenai situasi atau kejadian, sehingga metode ini berkehendak mengadakan akumulasi data dasar belaka. Jadi metode deskriptif ini merupakan metode yang bertujuan untuk mengetahui sifat serta hubungan yang lebih mendalam antara dua variabel dengan cara mengamati aspek-aspek tertentu secara lebih spesifik untuk memperoleh data yang sesuai dengan masalah yang ada dengan tujuan penelitian, dimana data tersebut dioalah, dianalisis, dan diproses lebih lanjut dengan dasar teori-teori yang telah di pelajari sehingga data tersebut dapat ditarik kesimpulannya.

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 22 Juni 2018 di perusahaan JNC Cookies yang beralamat di Jl. Cokoneng Atas, Pada Suka Kota Bandung. Adapun yang menjadi subjek dari penelitian di JNC Cookies yaitu :

1. Owner Perusahaan
2. Bagian keuangan
3. Bagian produksi
4. Bagian pemasaran

Setelah mendapatkan data dari subjek penelitian kemudian data dianalisis yaitu dengan menggunakan Teknik perhitungan *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* untuk menentukan harga jual kepada konsumen.

Hasil dan Pembahasan

JNC Cookies merupakan produsen kue kering room butter dengan citarasa yang khas, beralamat di Jl. Cikoneng Atas, Padasuka Kota bandung. JNC Cookies memproduksi berbagai macam kue kering seperti Choco Pink, Sagu Keju, Nastar Keju dan lainnya, gambar di bawah adalah contoh kue kering dari JNC Cookies:



Gambar I.1.

Keu kering Choco Pink

Pada bulan Mei 2018 JNC Cookies memproduksi beberapa jenis kue kering seperti yang tertuang pada tabel dibawah ini:

Tabel I.1.

Data Produksi JNC Cookies Bulan Mei 2018

NAMA PRODUK	UNIT	HARGA	TOTAL	PERSENTASE
Choco Pink	550	Rp 95,000,-	Rp 52,250,000	15%
Sagu Keju	500	Rp 95,000,-	Rp 47,500,000	14%

Nastar Keju	500	Rp 95,000,-	Rp 47,500,000	14%
Puteri Salju	500	Rp 95,000,-	Rp 47,500,000	14%
Choco Chrispy	350	Rp 95,000,-	Rp 33,250,000	10%
Choco Pindekas	400	Rp 95,000,-	Rp 38,000,000	11%
Kastengels	400	Rp 95,000,-	Rp 38,000,000	11%
Choco Flakes	400	Rp 95,000,-	Rp 38,000,000	11%
TOTAL	3600		Rp 342,000,000	100%

Perhitungan harag pokok produksi kue kering pada JNC Cookies bulan Mei 2018 masih terdapat kelemahan yaitu perusahaan dalam memperhitungkan harga pokok produksi kue kering untuk biaya keseluruhan tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik yang hanya meliputi biaya transfortasi, biaya bahan bakar dan biaya listrik dan telepon serta biaya dan produksi di bebaskan seluruhnya pada produk kue kering padahal dalam satu bulan perusahaan hanya memproduksi 8 (delapan) jenis sehingga biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik terbebani biaya yang lebih besar. Hal ini menyebabkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan kurang tepat dan dapat merugikan perusahaan. Perhitungan harga pokok produksi dan harga jual yang lebih besar dari yang sesungguhnya. Hal ini akan berdampak merugikan perusahaan karena harga produksi dan harga jual yang lebih besar dapat menyebabkan perusahaan tidak dapat bersaing dengan perusahaan lain yang menghasilkan produk serupa. Berikut adalah perhitungan penentuan harga jual kue kering Choco Pink JNC Cookies pada tabel di bawah ini:

Tabel I.2.

Penentuan Harga Jual Kue Kering Choco Pink JNC Cookies bulan Mei 2018

Biaya Produksi :	
biaya bahan baku	Rp 22,000,000
biaya tenaga kerja langsung	Rp 8,000,000
biaya listrik dan telepon	Rp 1,200,000
biaya transportasi	Rp 2,500,000
biaya bahan bakar	Rp 1,500,000
total biaya produksi	Rp 35,200,000
biaya non produksi	
biaya administrasi dan umum :	Rp 500,000
biaya promosi	Rp

	1,000,000
total biaya non produksi	Rp 1,500,000
total biaya produksi + biaya non produksi	Rp 36,700,000
laba yang diharapkan (40% x Rp 36,700,000)	Rp 14,680,000
	Rp 51,380,000
volum produksi	550 toples
Harga Jual per Toples	Rp 93,418
pembulatan	Rp 95,000

Selanjutnya pada tabel di bawah adalah penentuan harga pokok dan harga jual kue kering Choco Pink menurut metode *full costing* :

Tabel I.3.
Perhitungan Penentuan Harga Jual Kue Kering Choco Pink dengan Metode *Full Costing*

biaya produksi:	
biaya bahan baku	Rp 22,000,000
biaya tenaga kerja langsung	Rp 3,200,000
biaya overhead pabrik	Rp 2,080,000
total biaya produksi	Rp 27,280,000
biaya non produksi :	
biaya administrasi dan umum	Rp 200,000
biaya promosi	Rp 400,000
total biaya non produksi	Rp 600,000
total biaya produksi + biaya non produksi	Rp 27,880,000
mark-up (40% x Rp)	Rp 11,152,000
total	Rp

	39,032,000
volum produksi	550 toples
harga jual per toples	Rp 70,967.27
pembulatan	Rp 71,000

Pada tabel berikutnya adalah perbandingan perhitungan JNC Cookies dengan metode *full costing* sebagai berikut:

Tabel I.4.
Perbandingan JNC Cookies dengan metode *full costing*

KETERANGAN	JNC COOKIES	METODE FULL COSTING	SELISIH
harga jual	Rp 95,000	Rp 71,000	Rp 24,000
penjualan	Rp 52,250,000	Rp 39,050,000	Rp 13,200,000
biaya produksi :			Rp -
biaya bahan baku	Rp 22,000,000	Rp 22,000,000	Rp -
biaya tenaga kerja langsung	Rp 8,000,000	Rp 3,200,000	Rp 4,800,000
biaya overhead pabrik	Rp 5,200,000	Rp 2,080,000	Rp 3,120,000
total biaya produksi	Rp 35,200,000	Rp 27,280,000	Rp 7,920,000
biaya administrasi & umum	Rp 500,000	Rp 200,000	Rp 300,000
biaya promosi	Rp 1,000,000	Rp 400,000	Rp 600,000
total biaya non produksi	Rp 1,500,000	Rp 600,000	Rp 900,000
laba	Rp 14,680,000	Rp 11,152,000	Rp 3,528,000

Simpulan dan Rekomendasi

Dari pembahasan di atas dapat ditarik beberapa kesimpulan yaitu:

1. Unsur Harga Pokok Penjualan (HPP) kue kering Choco Pink pada JNC Cookies terdiri dari biaya bahan baku sebesar Rp 22,000,000, biaya tenaga

kerja langsung sebesar Rp 8,000,000, biaya overhead Rp 5,200,000, dan biaya non produksi sebesar Rp 1,500,000. Total HPP perhitungan HPP kue kering Choco Pink JNC Cookies yaitu sebesar Rp 51,380,000 dan perhitungan harga jual menurut JNC Cookies yaitu sebesar Rp 95,000.

2. Perhitungan dalam harga pokok produksi kue kering Choco Pink perusahaan JNC Cookies terdapat kelemahan tidak memasukan semua unsur biaya overhead pabrik yaitu biaya depresiasi peralatan yang digunakan dalam proses produksi yaitu biaya depresiasi seperti alat pemanggang kue, mixer, kompor gas dan Loyang atau cetakan kue. Dalam membebankan biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik biaya perusahaan membebankan seluruh biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik terbebani biaya yang lebih besar. Hasil perhitungan harga pokok produksi dan harga jual yang dilakukan oleh perusahaan lebih besar dibandingkan perhitungan dengan metode *full costing*, hal ini akan berdampak pada tinggi jual di pasaran sehingga dapat merugikan perusahaan dalam jangka Panjang dari segi pesaing dengan produk serupa.
3. Dalam menentukan harga pokok produksi kue kering Choco Pink, JNC Cookies memasukkan semua unsur biaya *overhead* pabrik yaitu biaya depresiasi peralatan yang di gunakan dalam proses produksi seperti alat pemanggang kue, mixer dan kompor gas serta Loyang dalam biaya tenaga kerja ke seluruh produk yang diproduksi tersebut menurut komposisi total penjualan.

Daftar Pustaka

- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktik*. Asdi Mahasatya.
- Cahyani, G. F. (2015). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Pabrik Tahu "Sari Langgeng" Kutoarjo dengan Metode Full Costing. *Repository Universitas PGRI Yogyakarta*.
- Lasena, S. (2013). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT. Dimembe Nyiur Agripro. *Jurnal Riset Ekonomi Manajemen Bisnis dan Akuntansi*, 585-592.
- Nazir, M. (2011). *Metode Penelitian*. Cetakan 6. Bogor. Penerbit Ghalia Indonesia.
- Pradana Setiadi, David P.E. Saerang dan Treesje Runtu. (2014). *Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual pada CV. Minahasa Mantap Perkasa*. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*. Volume 14. Nomor 2.
- Samsul, N. H. (2013). Perbandingan Harga Pokok Produksi Full Costing dan Variabel Costing untuk Harga Jual CV. Pyramid. *Jurnal E MBA, Vol.1, No.3, ISSN 2303-1174*.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.