

## PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENETAPKAN HARGA JUAL PADA UD. MARTABAK MAS NARTO DI MANADO

oleh :  
**Pricilia<sup>1</sup>**  
**Jullie J. Sondakh<sup>2</sup>**  
**Agus T. Poputra<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup> Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi  
Universitas Sam Ratulangi Manado  
email: <sup>1</sup>[pricilia\\_buchu@yahoo.com](mailto:pricilia_buchu@yahoo.com)  
<sup>2</sup>[julliesondakh@yahoo.com](mailto:julliesondakh@yahoo.com)  
<sup>3</sup>[atpoputra@yahoo.com](mailto:atpoputra@yahoo.com)

### ABSTRAK

Biaya produksi harus dicatat dengan baik dan dihitung dengan benar sehingga dapat menghasilkan harga pokok produk yang tepat. Dengan demikian perusahaan dapat menetapkan harga jual yang kompetitif, yang dapat mengoptimalkan laba sekaligus memenuhi kebutuhan konsumen. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah dalam menetapkan harga jual martabak sudah sesuai dengan perhitungan akuntansi biaya. Metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan teknik analisis menggunakan metode *full costing*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penentuan perhitungan (HPP) dilakukan dengan menggunakan intuisi atau naluri dari pimpinan perusahaan. Hasil akhirnya bahwa HPP menurut perusahaan UD. Martabak Mas Narto lebih tinggi dari pada HPP yang telah ditentukan berdasarkan perhitungan akuntansi biaya. Sebaiknya pimpinan menganalisis kembali berapa seharusnya harga jual yang sesuai dengan permintaan masyarakat pada umumnya, dan untuk menentukan kelayakan harga jual perusahaan dapat meminimalisir kerugian karena calon pembeli tidak berpindah.

**Kata kunci:** harga pokok produksi, harga

### ABSTRACT

*Production costs must be properly recorded and counted currently so as to produce the right product cost. Therefore, companies can establish a competitive price, which can optimize profits while meeting needs of consumers. The purpose of this research was to determine whether in setting the sale price martabak are in accordance with the cost accounting calculations. The method of this research is descriptive quantitative analysis techniques using the full costing method. The results showed that the determination of the calculation of the (HPP) is done by using intuition or instinct from the head of the company. The results showed that the determination of the calculation of the HPP is done by using intuition or instinct from the head of the company so that the end result is that the cost of goods manufactured by the company UD. Martabak Mas Narto higher than the HPP which has been determined by calculation of cost accounting. The leader should be re analyze how should the selling price according to the demand of society in general, and for feasibility menentukan sales price the company can minimize losses due to the prospective buyer does not move.*

**Keywords:** cost of production, price

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Sejalan perkembangan perekonomian global, membuat aktivitas ekonomi nasional, regional dan internasional, saling berkompetisi dengan segala konsekuensi persaingan bebas. Hal ini mendorong semakin besarnya tingkat kompetisi diantara perusahaan-perusahaan tersebut dituntut dapat mampu menyediakan produk atau jasa yang menawarkan harga jual yang kompetitif, dengan kualitas terjamin dan keunggulan - keunggulan kompetisi lainnya. Sektor industri memegang peranan penting dalam perkembangan ekonomi karena perusahaan ini menyediakan berbagai kebutuhan masyarakat, serta dapat menyerap tenaga kerja yang banyak dan meningkatkan taraf hidup masyarakat.

Tujuan utama perusahaan pada umumnya adalah untuk memperoleh laba yang optimal. Untuk menghasilkan laba, suatu perusahaan dapat melakukan cara dengan menaikkan harga jual dan dengan menekan biaya produksi secara efisien dan mengendalikan komponen biaya-biaya sehingga biaya produksi yang dikeluarkan dapat ditekan seminimal mungkin. Biaya produksi yang tidak terkendali akan menyebabkan harga pokok terlalu tinggi, yang selanjutnya akan menurunkan daya saing produk dan akhirnya dapat menurunkan laba. Untuk itu biaya produksi harus dicatat dengan baik dan dihitung dengan benar sehingga dapat menghasilkan harga pokok produk yang tepat. Dengan demikian perusahaan dapat menetapkan harga jual yang kompetitif, yang dapat mengoptimalkan laba sekaligus memenuhi tuntutan konsumen.

Harga pokok produksi, perusahaan terlebih dahulu harus menyusun kalkulasi harga pokok. Demikian juga halnya dengan perhitungan biaya perlu diperhatikan karena untuk mencapai laba yang diinginkan oleh perusahaan salah satu yang penting adalah pengendalian terhadap biaya - biaya, demi mencapai laba. Dalam proses produksinya perusahaan akan mengeluarkan biaya - biaya dari mulai pembuatan sampai menghasilkan barang jadi yang siap dijual. Biaya biaya tersebut dikelompokkan menjadi biaya produksi dan biaya non produksi. Biaya produksi membentuk Hpp dan digunakan sebagai dasar dalam penentuan harga jual produk. Oleh karena itu perhitungan Hpp sangat penting karena sangat mempengaruhi dalam penentuan harga jual produk yang dihasilkan.

Harga jual, terlebih dahulu harus diketahui harga pokok dari pembuatan produknya dan berapa biaya produksi yang akan dikeluarkan. Setelah itu baru menetapkan berapa harga jual yang tepat bagi produk yang dihasilkan. Sehingga produk tersebut dapat bersaing dengan produk lain dipasaran. Untuk menentukan harga jual yang tepat, perusahaan dapat menganalisa HPP dengan metode yang tepat dalam penghitungannya. Perhitungan HPP mempunyai peranan yang sangat penting dalam penyajian informasi singkat dan sistematis kepada pemakai laporan.

### Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui apakah dalam menetapkan harga jual martabak sudah sesuai dengan perhitungan akuntansi biaya.

## TINJAUAN PUSTAKA

### Akuntansi

Mulyadi (2012:5), menyatakan bahwa akuntansi sebagai ilmu terapan, akuntansi mendasarkan diri pada prinsip dan konsep yang dikembangkan dalam suatu ilmu dasar atau disiplin. Weygand dan Kieso (2009:4), menyatakan bahwa akuntansi yang baik adalah hal yang sangat penting bagi bisnis dan keputusan investasi yang baik. Akuntansi yang buruk adalah suatu hal yang tidak dapat di toleransi.

### Akuntansi Manajemen

Halim,dkk (2013:1), menyatakan bahwa akuntansi berkaitan erat dengan masalah penyajian informasi yang diperlukan oleh manajemen pada suatu organisasi. Manajemen memerlukan informasi akuntansi manajemen untuk mencapai tujuan organisasi. Kata lain Akuntansi manajemen adalah suatu kegiatan yang menjadi bagian integral dari fungsi (proses) manajerial yang dapat memberikan informasi keuangan dan non keuangan bagi manajemen untuk pengambilan keputusan strategik organisasi.

## **Akuntansi Biaya**

Carter (2009:11), menyatakan bahwa akuntansi biaya secara luas dianggap sebagai cara perhitungan nilai persediaan yang dilaporkan dineraca dan angka harga pokok penjualan yang disajikan dilaporan laba rugi. Pandangan ini membatasi luasnya cakupan informasi yang dibutuhkan oleh manajer untuk pengambilan keputusan menjadi sekedar data biaya produk yang memenuhi aturan pelaporan eksternal. Akuntansi biaya memperlengkapi manajemen dengan alat yang diperlukan untuk aktivitas perencanaan dan pengendalian, perbaikan kualitas dan efisiensi, serta pengambilan keputusan baik yang bersifat rutin maupun strategic.

## **Manfaat Akuntansi Biaya**

Wijaksono (2006:4), menyatakan bahwa manfaat terbesar akuntansi biaya adalah timbulnya sikap sadar akan biaya. Tidak banyak orang memahami bahwa harga pokok produk dan jasa yang merupakan refleksi kemampuan suatu organisasi dalam memproduksi barang dan jasa. Semakin tinggi kemampuan mengelola *cost*, maka akan semakin baik produk dan jasa yang ditawarkan pada pelanggan baik dari sisi harga maupun kualitas.

## **Produksi**

Mulyadi (2012:24), menyatakan bahwa penentuan *cost* produksi dipengaruhi oleh pendekatan yang digunakan untuk menentukan unsur - unsur biaya produksi yang diperhitungkan dalam kos produksi. Dalam metode *full costing* biaya produksi yang diperhitungkan dalam penentuan kos produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku tetap maupun yang berperilaku variabel.

## **Fungsi Produksi**

Empat fungsi terpenting dalam produksi sebagai berikut:

1. Proses Pengolahan  
Proses Pengolahan merupakan metode atau teknik yang digunakan untuk pengolahan masukan atau input.
2. Jasa - jasa Penunjang  
Jasa-jasa penunjang merupakan sarana yang berupa pengorganisasian yang perlu untuk penetapan teknik dan metode yang dijalankan sehingga proses pengolahan dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien.
3. Perencanaan  
Perencanaan merupakan penetapan keterkaitan dan pengorganisasian dari kegiatan produksi dan operasi yang akan dilaksanakan dalam periode atau kurun waktu tertentu.
4. Pengendalian atau Pengawasan  
Pengendalian atau pengawasan merupakan fungsi untuk menjamin terlaksananya kegiatan sesuai dengan direncanakan sehingga maksud dan tujuan untuk penggunaan dan pengelolaan masukan atau input pada kenyataannya dapat terlaksanakan.

## **Harga Pokok Produksi**

Wijaksono (2006:10), menyatakan bahwa harga pokok adalah sejumlah nilai aktiva (asset), tetapi apabila selama tahun berjalan aktiva tersebut dimanfaatkan untuk membantu memperoleh penghasilan, aktiva tersebut harus konversikan ke beban (expense).

## **Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi**

Mulyadi (2012:16), Dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya : biaya produksi dan biaya nonproduksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya non produksi merupakan biaya - biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan non produksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi dan umum. Biaya produksi membentuk kos produksi, yang digunakan untuk menghitung kos produk jadi dan kos produk yang pada akhir periode akuntansi masih dalam proses. Biaya nonproduksi ditambahkan pada kos produksi untuk menghitung total kos produk.

### Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Halim,dkk (2013:47), menyatakan bahwa Metode penentuan harga pokok produk adalah dengan membebankan semua unsur biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik) baik yang bersifat tetap maupun variabel kepada produk atau jasa. Unsur - unsur biaya pada harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu metode, *full costing* dan metode *variabel costing*.

#### 1. Metode *Full Costing*

Widilestariningtyas, dkk (2012:16), menyatakan bahwa *full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik variabel maupun tetap ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

#### 2. Metode *Variable Costing*

Widilestariningtyas, dkk (2012:67), menyatakan bahwa *variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga pokok produk. Metode *variable costing* Ini dikenal dengan nama *direct costing*.

### Penentuan Harga Jual

Halim,dkk (2013:47), menyatakan bahwa penentuan harga jual produk atau jasa merupakan salah satu jenis pengambilan keputusan manajemen yang penting. Bagi manajemen, penentuan harga jual produk atau jasa bukan hanya merupakan kebijaksanaan di bidang pemasaran atau bidang keuangan, melainkan merupakan kebijakan yang berkaitan dengan seluruh aspek kegiatan perusahaan. Harga jual produk atau jasa, selain mempengaruhi volume penjualan atau jumlah pembeli produk atau jasa tersebut, juga akan mempengaruhi jumlah pendapatan perusahaan.

### Metode Penentuan Harga Jual

Metode penentuan harga jual, yaitu sebagai berikut.

#### 1. Penentuan harga jual normal (*Normal Pricing*)

Metode penentuan harga jual normal seringkali disebut dengan istilah *Cost - Plus Pricing*, karena harga jual ditentukan dengan menambah biaya masa yang akan datang dengan suatu persentase *markup* (tambahan di atas jumlah biaya) yang dihitung dengan formula tertentu.

#### 2. *Cost of Capital*

*Cost of capital* merupakan biaya yang dikeluarkan untuk investasi yang dilakukan dalam perusahaan. Besarnya *cost of capital* sangat dipengaruhi oleh sumber aktiva yang ditanamkan dalam perusahaan.

### Strategi Penentuan Harga Jual

Dua bentuk strategi yang dapat diterapkan perusahaan untuk penentuan harga jual produk atau jasa baru sebagai berikut.

#### 1. *Skimming pricing*

Merupakan bentuk strategi penentuan harga jual produk atau jasa baru, dengan cara menentukan harga jual mula - mula relatif tinggi. Tujuan strategi ini adalah agar perusahaan memperoleh laba yang maksimum dalam jangka pendek.

#### 2. *Penetration pricing*

Merupakan bentuk strategi penentuan harga jual dengan cara menentukan harga jual mula - mula relatif rendah, sehingga perusahaan dapat meraih pangsa pasar yang lebih besar untuk produk atau jasa tersebut dalam jangka pendek.

### Penelitian Terdahulu

1. Marsalina, dkk (2012) dalam penelitian yang berjudul : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam menetapkan Harga Jual Air Minum Dalam Kemasan Pada PDAM Tirta Mahakam Kutai Kartanegara. Tujuan penulis melakukan penelitian adalah untuk mengetahui cara penentuan HPP dan penetapan harga jual air minum dalam kemasan sudah sesuai dengan perhitungan akuntansi biaya, selain itu untuk mengetahui pengaruhnya penentuan harga pokok produksi terhadap menetapkan harga jual. Metode yang

digunakan adalah data deskriptif kuantitatif. Hasil dari penelitian yang dilakukan yaitu dalam perusahaan UD. Martabak Mas Narto penentuan HPP dan penetapan harga jual air minum dalam kemasan pada PDAM Tirta Mahakam Kutai Kartanegara masih belum sesuai dengan perhitungan akuntansi biaya. Persamaan dalam penelitian adalah peneliti sebelumnya melakukan penelitian mengenai penentuan harga pokok dalam menetapkan harga jual. Perbedaan dalam penelitian adalah penelitian terdahulu dilakukan pada PDAM Tirta Mahakam Kutai Kartanegara, sedangkan penelitian ini dilakukan pada perusahaan UD. Martabak Mas Narto.

2. Moniaga (2014) dalam penelitian yang berjudul : alokasi biaya bersama dalam menentukan laba bruto per produk pada UD. Sinar Sakti manado. Hasil uji memperlihatkan biaya produksi masing-masing jenis produk pada UD. Sinar Sakti Manado. Alokasi biaya bersama dengan menggunakan metode nilai jual relatif atau harga pasar menunjukkan HPP dari masing-masing produk lebih tinggi dari laba yang dihasilkan tetapi perusahaan tidak mengalami kerugian karena laba yang dihasilkan dari masing-masing produk mengalami kenaikan dari tahun sebelumnya. Laba yang dihasilkan membantu UD. Sinar Sakti Manado dalam mengetahui berapa kontribusi laba yang dihasilkan masing-masing produk terhadap perusahaan. Terdapat persamaan dengan penelitian ini yakni terletak pada tujuan dilakukannya penelitian. Perbedaan terletak pada metode analisis dimana metode yang digunakan adalah nilai jual relative.
3. Farahdiba (2014) dalam penelitian yang berjudul : Analisis alokasi biaya bersama untuk menentukan harga pokok produksi pada UD. Vanela yg bertujuan untuk menganalisis alokasi biaya bersama dalam penentuan Hpp yang tepat pada UD. Vanela. Metode yang digunakan adalah nilai jual relative. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa alokasi biaya bersama berdasarkan tabel perbandingan bahwa perbedaan pengalokasian biaya berbeda karena UD. Vanela memperhitungkan harga pokok produk untuk keseluruhan produk sehingga biaya - biaya yang seharusnya dialokasikan tiap produk tidak dialokasikan dengan sesuai, sedangkan untuk perhitungan alokasi biaya bersama sesuai dengan pengalokasian biaya yang seharusnya. Terdapat persamaan dengan penelitian ini yakni terletak pada tujuan dilakukannya penelitian. Perbedaan terletak pada metode analisis dimana metode yang digunakan adalah nilai jual relative.

## METODE PENELITIAN

### Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan jenis metode *full costing* yaitu untuk menghitung penentuan harga pokok produksi, kemudian untuk menghitung biaya bersamanya menggunakan perhitungan alokasi biaya bersama dengan metode harga jual.

### Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada UD. Martabak Mas Narto berlokasi di Jalan Wolter Mongisidi ling 4 No 6 Manado. Penelitian ini dimulai pada bulan Desember 2013 sampai Januari 2014.

### Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian adalah sebagai berikut.

1. Mengajukan permohonan penelitian
2. Mulai mengumpulkan data dengan melakukan wawancara pada bagian produksi.
3. Menganalisis data dan mengolah data yang akan digunakan dalam penelitian.
4. Menganalisis dan mengolah data yang diperoleh dari perusahaan.
5. Melakukan analisis data dan memahami mengenai harga pokok produksi dan harga jual martabak.
6. Menarik kesimpulan dari hasil data yang telah diolah.

### Metode Pengumpulan Data

1. Data kualitatif adalah data yang berbentuk kata, kalimat, skema dan gambar, yang berupa kumpulan data-data non angka yang bersifat deskriptif.
2. Data kuantitatif adalah data yang diperoleh dari perusahaan dalam bentuk daftar atau dokumen yang lainnya yang berupa angka-angka.

### **Sumber Data**

Supomo dan Indriantoro (2009:146) sebagai berikut:

1. Data primer adalah data penelitian yang diperoleh secara langsung dari sumber asli (tidak melalui media perantara).
2. Data Sekunder adalah sumber data penelitian yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara (diperoleh dan dicatat oleh pihak lain).

### **Teknik Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data dalam penelitian adalah:

1. Wawancara adalah metode pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan – pertanyaan secara bebas baik terstruktur maupun tidak terstruktur dengan tujuan untuk memperoleh informasi secara luas mengenai obyek penelitian.
2. Dokumentasi adalah informasi yang berasal dari catatan atau dokumen penting yang dimiliki perusahaan seperti, biaya produksi dan cara pengolahan produk.
3. Observasi adalah suatu metode yang digunakan oleh peneliti dengan cara pengamatan langsung terhadap kegiatan yang dilaksanakan perusahaan.

### **Metode Analisis Data**

Penelitian ini menggunakan deskriptif kuantitatif dengan teknik analisis menggunakan metode full costing penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi baik biaya tetap maupun biaya variabel ke dalam harga pokok produksi.

### **Definisi Operasional**

#### **1. Harga pokok Produksi**

Harga pokok produksi merupakan jumlah pengorbanan yang dikeluarkan oleh suatu perusahaan untuk memproduksi suatu barang baik langsung maupun tidak langsung.

#### **2. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi**

Metode penentuan harga pokok produk adalah menghitung semua unsur biaya kerja dalam harga pokok produksi. Dalam menghitung unsur-unsur biaya pada harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu metode , full costing dan metode variabel costing.

#### **3. Penentuan Harga Jual Produk**

Penentuan harga jual produk merupakan salah satu jenis pengambilan keputusan manajemen yang penting. Bagi manajemen, penentuan harga jual produk atau jasa bukan hanya merupakan kebijaksanaan di bidang pemasaran atau bidang keuangan, melainkan merupakan kebijakan yang berkaitan dengan seluruh aspek kegiatan perusahaan. Harga jual produk, selain mempengaruhi volume penjualan atau jumlah pembeli produk atau jasa tersebut, juga akan mempengaruhi jumlah pendapatan perusahaan.

## **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

### **Hasil Penelitian**

UD. Martabak Tegal Mas Narto didirikan pada tahun 1988 oleh Bapak Narto. UD. Martabak Mas Narto yang beralamat di Jln. Wolter Mongisidi. Seiringnya waktu Martabak Tegal Mas Narto telah berkembang diberbagai tempat di Kota Manado. Perusahaan Martabak Mas Narto dipimpin oleh bapak Narto yang secara langsung memimpin dan bertanggung jawab atas setiap kegiatan yang ada dalam perusahaan atau disebut juga struktur organisasi lini. Dengan struktur organisasi yang baik akan membantu setiap bagian dalam perusahaan untuk melaksanakan tugasnya secara maksimal. Perusahaan menggolongkan biaya untuk membantu manajemen dalam mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Pada UD. Martabak Tegal Mas Narto terdapat biaya-biaya yang dapat menentukan harga pokok produksi.

**Tabel 1. Perhitungan Biaya Bahan Baku Langsung Martabak, November 2013.**

Bahan	Satuan	Harga Per Unit	Total Harga (Rp)
Tepung Terigu	25kg	Rp. 10.000	Rp. 250.000
Gula	2kg	Rp. 10.000	Rp. 20.000
Roombutter	700 gram		Rp. 30.000
Soda kue	100 gram		Rp. 6.000
Susu Bubuk	100 gram		Rp. 7.000
Garam	100 gram		Rp. 5.000
Vanili	10 gram		Rp. 4.500
Telur Ayam	15 butir	Rp. 2.000	Rp. 30.000
Total keseluruhan			Rp.352.500

Sumber: UD. Martabak Mas Narto, 2013

Tabel 1 menunjukkan total biaya bahan baku utama yang paling tinggi terdapat pada tepung terigu, rombutter, telur ayam dan sedangkan biaya terendah terdapat pada gula.

### Perhitungan Harga

#### Biaya Tenaga Kerja Langsung

##### 1. Gaji Karyawan

UD. Martabak Mas Narto terdapat 5 tenaga kerja dibagian produksi yang bekerja berdasarkan tugasnya masing - masing. Dalam pembuatan adonan atau bahan baku setengah jadi dibutuhkan tenaga kerja sebanyak 2 orang dan 3 tenaga kerja untuk pembuatan produk jadi.

**Tabel 2. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung, November 2013.**

Uraian	Barang Setengah Jadi			Barang Jadi		
	Tenaga kerja	Upah	Jumlah	Tenaga Kerja	Upah	Jumlah
Pembuat Adonan	2 orang	40.000	80.000	-	-	-
Pembuat Martabak	-	-	-	3 orang	40.000	120.000
Total Keseluruhan			80.000			120.000

Sumber: UD. Martabak Mas Narto, 2013

Tabel 2 menunjukkan jumlah biaya tenaga kerja yang dibayarkan oleh UD. Martabak Mas Narto, dimana tenaga kerja langsung merupakan tenaga kerja yang terlibat langsung dalam proses produksi. Biaya ini diperoleh selama bulan November 2013 dengan total biaya yaitu sebesar Rp. 2.000.000.

##### 2. Bonus

UD. Martabak Mas Narto memberikan bonus berupa Tunjangan Hari Raya (THR) kepada setiap karyawannya, dengan perhitungan dibawah ini.

#### Biaya Overhead

Biaya Overhead dialokasikan kepada produk dengan menggunakan tarif kerja yang sudah ditentukan yaitu volume produksi.

**Tabel 3. Perhitungan Biaya Overhead, November 2013.**

Uraian	Jumlah
Biaya Pemeliharaan Mesin	Rp. 100.000
Biaya Bahan Baku Penolong	Rp. 19.260.000
Biaya Listrik, Air Dan Telepon	Rp. 350.000
Biaya Gaji Karyawan Tetap	Rp. 2.000.000
<b>Total Biaya Overhead</b>	<b>Rp. 21.710.000</b>

Sumber: UD. Martabak Mas Narto, 2013

Tabel 3 menunjukkan bahwa jumlah biaya pemeliharaan mesin sebesar Rp. 100.000, biaya bahan baku penolong sebesar Rp. 19.260.000, biaya listrik, air dan telepon Rp. 350.000 sedangkan biaya gaji karyawan tetap sebesar Rp. 2.000.000. Jadi total biaya overhead sebesar Rp.21.710.000.

**Tabel 4. Perhitungan Biaya Bahan Baku Penolong, November 2013.**

Uraian	Satuan	Harga Per unit	Jumlah
Plastic	2 Pak	Rp. 6.000	Rp. 12.000
Gas 3kg	1 tabung		Rp. 20.000
Dos	1 Pak		Rp. 75.000
Mentega	500 gram		Rp. 35.000
Keju	2kg	Rp. 85.000	Rp. 170.000
Meises	3kg	Rp. 30.000	Rp. 90.000
Kacang Tanah	2kg	Rp. 20.000	Rp. 40.000
Susu Kental Manis	20 kaleng	Rp. 7.000	Rp. 140.000
Telur Ayam	30 Butir	Rp. 2.000	Rp. 60.000
<b>Jumlah Bahan Baku Penolong</b>			<b>Rp. 642.000</b>

Sumber: UD. Martabak Mas Narto, 2013

Tabel 4 menunjukkan jumlah biaya bahan baku penolong yang digunakan perusahaan dalam sehari Rp. 642.000. Biaya bahan baku penolong dan biaya tambahan yang paling tinggi pada proses martabak terdapat keju sebesar Rp. 170.000, susu kental manis sebesar Rp. 140.000, meises sebesar Rp. 90.000 dan kacang tanah sebesar Rp. 40.000

**Tabel 5. Harga Pokok Produksi, November 2013.**

Keterangan	Jumlah
Bahan baku langsung	Rp. 10.575.000
Tenaga Kerja Langsung	Rp. 6.000.000
Biaya Overhead	Rp. 3.092.000
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b>Rp. 19.667.000</b>

Sumber: Data diolah, 2014

Bahan baku langsung Rp. 352.500 x 30 hari = Rp. 10.575.000

Tenaga kerja langsung Rp. 200.000 x 30 hari = Rp. 6.000.000

Biaya overhead Rp. 642.000 + 100.000 + 2.000.000 = Rp 3.092.000

Jadi total harga pokok produksi dalam sebulan Rp. 19.677.000.

### Data Penjualan Martabak

Berikut ini akan diuraikan data penjualan Martabak Biasa, Keju, Keju Coklat dan keju campur spesial pada bulan November 2013 adalah sebagai berikut.

**Tabel 6. Data Penjualan, November 2013.**

Jenis Martabak	Produksi per hari (cetakan)	Hari dalam sebulan	Produksi per bulan (cetakan)	Harga jual per (cetakan)	Jumlah penjualan per bulan (Rp)
Biasa	50	30	1.500	Rp. 15.000	Rp. 22.500.000
Keju	20	30	600	Rp. 18.000	Rp. 10.800.000
Keju Coklat	20	30	600	Rp. 20.000	Rp. 12.000.000
Keju Campur Spesial	10	30	300	Rp. 23.000	Rp. 6.900.000
Total Keseluruhan	100		3.000		Rp. 52.200.000

Sumber : UD Martabak Mas Narto, 2013

Martabak biasa yang paling diminati 50 cetakan sehari, peminat martabak keju 20 cetakan sehari, peminat keju coklat 20 cetakan sehari dan peminat martabak keju coklat special hanya 10 cetakan sehari. Disebabkan karena harga martabak biasa yang lebih rendah dibandingkan martabak yang lainnya.

### Penetapan Harga Jual

Data harga jual UD. Martabak Mas Narto pada Bulan November 2013

**Tabel 7. Data Harga Jual UD. Martabak Mas Narto**

Produk	Unit	Harga jual	Biaya Tambahan	Harga Jual
Biasa	1.500	x Rp. 15.000	- Rp. 750.000	Rp. 21.750.000
Keju	600	x Rp. 18.000	- Rp. 900.000	Rp. 9.900.000
Keju coklat	600	x Rp. 20.000	- Rp. 975.000	Rp. 11.025.000
Keju campur special	300	x Rp. 23.000	- Rp. 600.000	Rp. 6.300.000
Total Keseluruhan				Rp. 48.975.000

Sumber : Data diolah sendiri, 2014

Biaya tambahan untuk martabak biasa pemakaian kacang dan coklat sebesar Rp. 750.000 / bulan, martabak keju pemakaian keju sebesar Rp. 900.000 / bulan, martabak keju coklat pemakaian keju dan coklat sebesar Rp. 975.000 / bulan dan untuk martabak keju campur special pemakaian keju, coklat dan kacang sebesar Rp. 600.000 / bulan. Pengalokasian biaya bersama yang ada dimasing-masing martabak, sebagai berikut:

- Biasa

$$= \frac{\text{Rp. } 22.500.000 \times \text{Rp. } 19.677.000}{\text{Rp. } 52.200.000}$$

$$= \text{Rp. } 8.481.465 / \text{cetakan}$$
- Keju

$$= \frac{\text{Rp. } 10.800.000 \times \text{Rp. } 19.677.000}{\text{Rp. } 52.200.000}$$

$$= \text{Rp. } 4.071.103 / \text{cetakan}$$
- Keju Coklat

$$= \frac{\text{Rp. } 12.000.000 \times \text{Rp. } 19.677.000}{\text{Rp. } 52.200.000}$$

$$= \text{Rp. } 4.523.448 / \text{cetakan}$$

$$\begin{aligned}
 \text{d. Keju Campur Spesial} &= \frac{\text{Rp. 6.900.000} \times \text{Rp. 19.677.000}}{\text{Rp. 52.200.000}} \\
 &= \text{Rp. 2.600.982/cetakan}
 \end{aligned}$$

Harga pokok per cetakan adalah :

$$\begin{aligned}
 \text{a. Biasa} &= \frac{(\text{Rp. 8.481.465} + \text{Rp. 750.000})}{1.500} \\
 &= \text{Rp. 6.154}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{a. Keju} &= \frac{(\text{Rp. 4.071.103} + \text{Rp. 900.000})}{600} \\
 &= \text{Rp. 8.285}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{b. Keju Coklat} &= \frac{\text{Rp. 4.523.448} + \text{Rp. 975.000}}{600} \\
 &= \text{Rp. 9.164}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{c. Keju Campur Spesial} &= \frac{(\text{Rp. 2.600.982} + \text{Rp. 600.000})}{300} \\
 &= \text{Rp. 10.669}
 \end{aligned}$$

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut Akuntansi Biaya

a. Biasa		
Biaya Bahan Baku		Rp. 3.525
Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp. 1.200
Biaya overhead		<u>Rp. 5.540</u>
Jumlah		Rp. 10.265
b. Keju Coklat		
Biaya Bahan Baku		Rp. 3.525
Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp. 1.200
Biaya overhead		<u>Rp. 6.840</u>
Jumlah		Rp. 11.565
c. Keju		
Biaya Bahan Baku		Rp. 3.525
Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp. 1.200
Biaya overhead		<u>Rp. 5.940</u>
Jumlah		Rp. 10.665
d. Keju Campur Special		
Biaya Bahan Baku		Rp. 3.525
Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp. 1.200
Biaya overhead		<u>Rp. 7.240</u>
Jumlah		Rp. 11.965

Telah diketahui harga pokok produksi jenis martabak diatas, maka dapat dihitung penetapan harga jual per jenis. Dengan diketahuinya laba atau kontribusi laba yang dikehendaki kebijakan manajemen adalah sebesar 20%, yang digunakan juga untuk persentase markup. Maka dapat kita hitung penetapan harga jual dengan rumus konsep biaya total sebagai berikut:

a. Biasa		
Harga Pokok Produk Per Martabak		= Rp. 10.265
Markup Per Martabak = 20% x 10.265		= <u>Rp. 2.053</u>
Target Harga Jual Per Martabak		= Rp. 12.318

b.	Keju Coklat	
	Harga Pokok Produk Per Martabak	= Rp. 11.565
	Markup Per Martabak = 20% x 11.565	= <u>Rp. 2.313</u>
	Target Harga Jual Per Martabak	= Rp. 13.878
c.	Keju	
	Harga Pokok Produk Per Martabak	= Rp. 10.665
	Markup Per Martabak = 20% x 10.665	= <u>Rp. 2.133</u>
	Target Harga Jual Per Martabak	= Rp. 12.798
d.	Keju Campur Spesial	
	Harga Pokok Produk Per Martabak	= Rp. 11.965
	Markup Per Martabak = 20% x 11.965	= <u>Rp. 2.393</u>
	Target Harga Jual Per Martabak	= Rp. 14.358

## Pembahasan

Hasil uji ini memperlihatkan bahwa perbedaan harga pokok produksi yang berbeda jauh disebabkan karena perhitungan menurut UD. Martabak Mas Narto menghitung rincian harga pokok produksi setiap martabaknya, sedangkan perhitungan menurut akuntansi biaya dilakukan dengan cara memisahkan harga pokok produksi bersama dengan cara perhitungan alokasi biaya bersama metode nilai jual relatif. HPP menurut perhitungan UD. Martabak Mas Narto lebih tinggi dari pada perhitungan menurut perhitungan akuntansi biaya. Hasil uji ini berbeda dengan hasil uji penelitian terdahulu Marsalina, dkk (2012) bahwa HPP menurut AMDK Tuah Bumi lebih rendah dari pada HPP yang telah ditentukan oleh perhitungan akuntansi biaya.

UD. Martabak Mas Narto tidak menetapkan harga jual secara detail, hanya menyesuaikan keinginan dari permintaan pasar dan disesuaikan dengan manajemen perusahaan itu sendiri, sedangkan menurut dari perhitungan akuntansi biaya menentukan markup sebesar 20% yang akan dipakai untuk menentukan harga jual. Jadi dapat diketahui bahwa penetapan harga jual menurut perhitungan UD. Martabak Mas Narto lebih tinggi dari pada penetapan harga jual menurut perhitungan akuntansi biaya. Hasil uji ini berbeda dengan hasil uji penelitian terdahulu Marsalina, Affan, Utomo bahwa harga jual menurut AMDK Tuah Bumi lebih rendah dari pada harga jual yang telah ditetapkan oleh perhitungan akuntansi biaya.

Melihat bahwa harga pokok produksi dan harga jual pada perusahaan Martabak Mas Narto saat ini, perusahaan mendapat keuntungan sedangkan jika dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi per cetakan martabak setiap bulan dengan menggunakan perhitungan akuntansi biaya dengan harga jual pada perusahaan UD. Martabak Mas Narto usaha mengalami kerugian.

## PENUTUP

### Kesimpulan

Kesimpulan akhir dalam penelitian ini adalah:

1. Pimpinan usaha Martabak Mas Narto telah melakukan perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan menggunakan intuisi atau naluri dari pimpinan perusahaan. Biaya - biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi UD. Martabak Mas Narto didasarkan penggolongan biaya produksi beserta alokasi pemakaiannya ke dalam produk secara merata sehingga menunjukkan HPP menurut pimpinan Martabak Mas Narto lebih tinggi dari pada harga pokok produksi yang telah ditentukan oleh perhitungan akuntansi biaya.
2. Pimpinan usaha Martabak Mas Narto telah menetapkan harga jual menurut perhitungan akuntansi biaya lebih rendah dibandingkan dengan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan.

### Saran

Saran yang penulis sampaikan adalah:

1. Sebaiknya pimpinan menganalisis kembali berapa seharusnya harga jual yang sesuai dengan permintaan masyarakat pada umumnya, dan untuk menentukan kelayakan harga jual perusahaan dapat meminimalisir kerugian karena calon pembeli tidak berpindah.
2. Sebaiknya pimpinan perusahaan menurunkan harga jual martabak, Karena dengan menurunkan harga maka akan meningkatkan potensi pembelian konsumen.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Farahdiba, 2014. Analisis Alokasi Biaya Bersama Untuk Menentukan Harga Pokok Produksi Pada UD. Vanela Fakultas Ekonomi dan Bisnis Manado. *Jurnal Going Concern* Vol 9, 1 Maret 2014.  
[https://www.google.com/search?q=Farahdiba%2C+2014.+Analisis+Alokasi+Biaya+Bersama+Untuk+Menentukan+Harga+Pokok+Produksi+Pada+UD.+Vanela+Fakultas+Ekonomi+dan+Bisnis+Manado.&oq=Farahdiba%2C+2014.+Analisis+Alokasi+Biaya+Bersama+Untuk+Menentukan+Harga+Pokok+Produksi+Pada+UD.+Vanela+Fakultas+Ekonomi+dan+Bisnis+Manado.&aqs=chrome..69i57.2165j0j9&sourceid=chrome&espv=210&es\\_sm=93&ie=UTF-8](https://www.google.com/search?q=Farahdiba%2C+2014.+Analisis+Alokasi+Biaya+Bersama+Untuk+Menentukan+Harga+Pokok+Produksi+Pada+UD.+Vanela+Fakultas+Ekonomi+dan+Bisnis+Manado.&oq=Farahdiba%2C+2014.+Analisis+Alokasi+Biaya+Bersama+Untuk+Menentukan+Harga+Pokok+Produksi+Pada+UD.+Vanela+Fakultas+Ekonomi+dan+Bisnis+Manado.&aqs=chrome..69i57.2165j0j9&sourceid=chrome&espv=210&es_sm=93&ie=UTF-8) Diakses 3 April 2014. Hal 224-233.
- Carter, William K, 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi 14. Salemba Empat. Jakarta.
- Halim Abdul, supomo bambang, kusufi syam muhamad 2013 *Akuntansi Manajerial*. Edisi kedua Cetakan ketiga. Fakultas Ekonomika dan Bisnis UGM, Yogyakarta.
- Supomo dan Indriantoro, *Metodologi Penelitian Bisnis*. Edisi pertama Cetakan ketujuh. BPFE. Yogyakarta.
- Marsalina Ira, Affan Nurita, Utomo Priyo 2012 Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Air Minum Dalam Kemasan Pada PDAM Tirta Mahakam Kutai Kartanegara Fakultas Ekonomi Universitas Mulawarman. *Artikel*  
[https://www.google.com/search?q=Marsalina%2C+Affan%2C+Utomo.+Analisis+Penentuan+Harga+Pokok+Produksi+Dalam+Menetapkan+Harga+Jual+Air+Minum+Dalam+Kemasan+Pada+PDAM+Tirta+Mahakam+Kutai+Kartanegara+Fakultas+Ekonomi+Universitas+Mulawarman.&oq=Marsalina%2C+Affan%2C+Utomo.+Analisis+Penentuan+Harga+Pokok+Produksi+Dalam+Menetapkan+Harga+Jual+Air+Minum+Dalam+Kemasan+Pada+PDAM+Tirta+Mahakam+Kutai+Kartanegara+Fakultas+Ekonomi+Universitas+Mulawarman.&aqs=chrome..69i57.2349j0j7&sourceid=chrome&espv=210&es\\_sm=93&ie=UTF-8](https://www.google.com/search?q=Marsalina%2C+Affan%2C+Utomo.+Analisis+Penentuan+Harga+Pokok+Produksi+Dalam+Menetapkan+Harga+Jual+Air+Minum+Dalam+Kemasan+Pada+PDAM+Tirta+Mahakam+Kutai+Kartanegara+Fakultas+Ekonomi+Universitas+Mulawarman.&oq=Marsalina%2C+Affan%2C+Utomo.+Analisis+Penentuan+Harga+Pokok+Produksi+Dalam+Menetapkan+Harga+Jual+Air+Minum+Dalam+Kemasan+Pada+PDAM+Tirta+Mahakam+Kutai+Kartanegara+Fakultas+Ekonomi+Universitas+Mulawarman.&aqs=chrome..69i57.2349j0j7&sourceid=chrome&espv=210&es_sm=93&ie=UTF-8) Diakses 24 Februari 2014. Hal 1, 19-20.
- Mulyadi 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi kelima Cetakan sebelas. Sekolah tinggi Ilmu Manajemen YKPN. Yogyakarta.
- Mursyidi 2010. *Akuntansi Biaya*. Cetakan kedua. Refika Aditama. Yogyakarta.
- Moniaga, Rinna 2014, Alokasi Biaya Bersama dalam menentukan laba bruto per produk pada UD. Sinar Sakti Manado. *Jurnal EMBA*. Vol 2, No 2 Juni 2014  
<http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CDUQFjAA&url=http%3A%2F%2Fjournal.unsrat.ac.id%2Findex.php%2Femba%2Farticle%2Fdownload%2F4410%2F3938&ei=YoRsU8boK9Ln8AWB0IHwBQ&usg=AFQjCNF6C2xnPkXf-ft5tNzxtHMOtF84OA&bvm=bv.66330100,d.dGc> Diakses 24 Maret 2014. Hal 733-744.
- Widilestariningtyas Ony, Waluyo Dony, Firdaus, Anggadini Sri Dewi. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi Pertama Cetakan Pertama. Graha Ilmu. Bandung.
- Weygand dan Kieso 2009. *Pengantar Akuntansi*. Salemba Empat, Jakarta.
- Wijaksono, Armanto 2006. *Akuntansi Biaya*. Edisi pertama Cetakan Pertama. Graha Ilmu, Jakarta.