ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI TERHADAP PENENTUAN HARGA JUAL PADA C'BEZT FRIED CHICKEN CABANG KOTA BAUBAU

Wd. Siti Nuraysa Fiki¹, Tri Astuti²

^{1,2}Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Buton, Baubau, Indonesia

e-mail: aisyahfiki23@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan guna mengetahui perhitungan harga pokok produksi terhadap penentuan harga jual pada C'Bezt Fried Chicken Cabang Kota Baubau. *Method* penelitian yang digunakan ialah *full Costing*. Penelitian ini dilakukan di perusahaan C'Bezt Fried Chicken Cabang Kota Baubau, yang berlokasi Jalan Sultan Hasanuddin No.43, Kelurahan Batulo, Kecamatan Wolio. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni 2020.

Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi C'Bezt fried chicken dengan metode *full costing* adalah Rp. 85.000,- yang diperoleh dari total biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik variabel, dan biaya *overhead* pabrik tetap dibagi jumlah produksi 15.600 *bag*. Dari hasil perhitungan harga jual dengan metode *full costing* harga jual C'Bezt Fried Chicken diperoleh sebesar Rp. 109.023,- / *bag*. Sedangkan harga jual per potong sebesar Rp. 13.627,-. Pajak yang dikenakan untuk setiap pembelian per potong adalah 10%, sehingga harga jual per potong setelah pajak adalah sebesar Rp. 14.989,- atau dibulatkan sebesar Rp 15.000,-. Harga ini dapat memberikan kontribusi kepada Perusahaan C'Bezt Fried Chicken untuk dapat memperoleh keuntungan yang baik agar dapat mempertahankan usaha mereka.

Kata kunci : Harga Pokok Produksi, Harga Jual, Metode Full Costing

ABSTRACT

This study aims to determine the calculation of the cost of production to determine the selling price at C'Bezt Fried Chicken, Baubau City Branch. The research method used is full costing. This research was conducted at the company C'Bezt Fried Chicken Branch of the City of Baubau, which is located on Jalan Sultan Hasanuddin No.43, Kelurahan Batulo, District of Wolio. The research was conducted in June 2020. The results showed that the calculation of the cost of production C'Bezt fried chicken with the full costing method was Rp. 85,000,- obtained from the total cost of raw materials, labor costs, variable factory overhead costs and fixed factory overhead costs divided by the total production of 15,600 bags. From the calculation of the selling price using the full costing method, the selling price of C'Bezt Fried Chicken is Rp. 109,023, - / bag. While the jaul price per piece is Rp. 13,627, -. The tax charged for each piece purchase is 10%, so the sale price per piece after tax is Rp. 14,989,, - or rounded off to Rp. 15,000. This price can contribute to C'Bezt Fried Chicken Company to be able to make a good profit in order to maintain their business.

Keywords: Cost of Production, Selling Price, Full Costing Method.

1. PENDAHULUAN

Berkembangnya dunia bisnis pada era ini melahirkan wirausahawan patut makin pintar dalam melaksanakan rencana yang benar untuk melindungi kesinambungan bisnis. Biasanya pelanggan berbelanja suatu *product* mula-mula yang diamati ialah harga. Agar bisa beradu, bertahan hidup, atau justru memajukan bisnisnya perusahaan patut memiliki kelebihan, paling utama dari bagian harga jual, sebab pada biasanya harga jual menggambarkan pendapat utama oleh pelanggan dalam memetik kesimpulan untuk berbelanja atau tidak. Oleh sebab itu, perusahaan amat memerlukan laporan atas harga pokok produksi yang benar, untuk bisa menetapkan harga jual yang sejajar.

Perhitungan harga pokok produksi ialah salah satu aspek yang tidak bisa dilewatkan, sebab jika pemimpin belum benar di dalam menetapkan harga pokok produksi bisa menyebabkan harga jual yang amat mahal sampai kebolehdjian orderan bakal menurun. Pengaruh dari hal tersebut besarnya penjualan akan menurun sehingga tujuan perusahaan tidak dapat dicapai. Perhitungan harga pokok produksi ialah sesuatu harus diamati dalam penentuan harga jual sebuah produk. Perhitungan harga pokok produksi yang baik dan benar adalah sesuatu yang harus dikerjakan oleh tiap perusahaan karena tanpa adanya perhitungan harga pokok produksi yang baik dan benar perusahaan yang berhubungan bisa mendapati kesulitan dalam penentuan harga jual.

Penentuan harga jual dibutuhkan ketelitian dalam menetapkan harga pokok produksi, jika timbul kekeliruan dalam penentuan harga pokok produksi baik dalam penulisan, penyampaian dalam laporan keuangan bakal membawa perusahaan akan keadaan yang merugikan perusahaan dalam perhitungan laba yang didapatkan. Selain itu harga pokok produksi memiliki peranan yang utama dalam penentuan harga jual serta akan mengevaluasi apakah biaya-biaya yang berjalan didalam suatu produksi sudah dilaksanakan secara tepat sesuai dengan hasil yang didapatkan serta mendukung *management* di dalam pemungutan kesimpulan yang berkaitan dengan produksi dan penjualan produk. Dengan bagaimana perannya dalam memajukan hasil penjualan tersebut.

Harga pokok produksi mengandung informasi biaya yang diperlukan sebagai dasar penentuan harga jual, ialah dengan menjumlahkan harga pokok produksi dan menaikkan keuntungan yang diinginkan. Ada sejumlah cara dalam penetapan harga pokok produksi diantaranya metode *full costing* juga metode *variabel costing*. Dalam cara *full costing* biaya produksi yang dijumlahkan dalam penetapan harga pokok produksi yaitu biaya bahan baku,

biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat tetap dan *variable*. Dalam metode *variable costing*, biaya produksi yang dijumlahkan dalam penghitungan harga pokok produksi ialah cuma mencakup dari biaya produksi *variable*, ialah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik *variable*.

kecenderungan orang Indonesia yang sangat hobi mengonsumsi salah satu makanan cepat saji yaitu dengan munculnya istilah KFC dan semakin majunya perkembangan saat ini bukan hanya brand KFC tetapi begitu banyak brand Fried Chicken di Indonesia. Berdasarkan kondisi bisnis C'Bezt Fried Chicken bahwa bisnis C'Bezt Fried Chicken sudah menyebar di kota-kota terutama berkembangnya C'Bezt Fried Chicken di Baubau. C'Bezt Fried Chicken merupakan restoran siap saji yang berada dibawah naungan PT. Cipta Aneka Selera dan sudah dikenal masyarakat di Indonesia.

Berdasarkan hasil observasi dan interview didapati bahwa perusahaan tidak mempunyai tenaga kerja manusia yang dipekerjakan untuk memperhitungkan harga pokok produksi sehingga perusahaan tidak membuat laporan harga pokok produksi.

Berlandaskan latar belakang diatas, maka penulis mengambil judul “Analisis Harga Pokok Produksi Terhadap Penentuan Harga Jual pada C'Bezt *Fried Chicken* Kota Baubau”.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Akuntansi Biaya

Menurut Mulyadi (2016) *Cost accounting* merupakan cara penulisan, pengklarifikasian, kesimpulan, pengajuan biaya, menciptakan dan penjualan *product* atau jasa, dengan cara-cara tertentu dan penerjemahan tentangnya.

Menurut Raharjaputra (2009) pengertian *cost accounting* adalah sebagian dari pekerjaan *accounting* secara keseluruhan dengan tugasnya menulis, menggolongkan, mengikhtisarkan juga menafsirkan dengan proses tertentu biaya seperti bahan baku dan pembantu, biaya tenaga kerja langsung dan biaya umum pabrik (*factory overhead*).

Berdasarkan Mulyadi (2015) *cost accounting* adalah cara penulisan, klasifikasi, kesimpulan, juga pengajuan biaya, pembuatan juga penjualan *product* dan jasa dengan proses tertentu dan penerjemahan.

2.2 Biaya

Menurut Bustami dan Nurlela (2013) beban adalah biaya yang telah memberikan manfaat dan sekarang telah habis. Biaya yang belum dinikmati yang dapat memberikan manfaat di masa yang akan datang dikelompokkan sebagai harta. Beban ini dimasukkan ke dalam laba/rugi sebagai pengurang pendapatan.

Sedangkan menurut Raharjaputra (2009) Beban adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan atau perorangan yang bersifat sebagai aktivitas pendukung saja.

Biaya ialah hal yang harus ditulis, dikategorikan, dan dipersembahkan untuk *cost accounting*. Pengertian biaya secara umum, biaya (*cost*) diartikan sebagai suatu konsekuensi yang bisa menurunkan kos atau aset lainnya untuk mewujudkan tujuan, baik yang bisa dibebankan saat ini maupun dimasa depan. Ketika telah melaksanakan suatu aktivitas untuk tujuan tertentu misal pembuatan *money* atau peralatan baik yang telah ditentukan dalam aktivitas tersebut digolongkan sebagai biaya. Biaya yang dikeluarkan disebut dengan anggaran.

2.3 Unsur Biaya Produksi

Berdasarkan mulyadi (2016) biaya bahan baku adalah bahan utama yang merupakan segmen merata *product* jadi, sehingga dapat diidentifikasi langsung kepada produk jadi dan nilainya cukup besar. Dalam mendapatkan bahan baku biasanya perusahaan bukan cuma membawa biaya seharga beli bahan baku saja, melainkan ada biaya tambahan agar bahan baku tersebut sampai pada gudang perusahaan.

Biaya tambahan tersebut menambah harga pokok bahan baku, tergantung perlakuan terhadap biaya tersebut. Harga beli juga biaya angkut ialah bagian yang gampang untuk memperhitungkan harga pokok bahan baku. Sementara biaya permintaan, pertanggungans/*insurance*, pergudangan, dan biaya akuntansi bahan baku lainnya, kadang sulit diidentifikasi per unit bahan baku. Berbeda jika pemasok memberikan potongan tunai, maka akan mengurangi harga perolehan bahan baku.

2.4 Definisi Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2010) menyatakan bahwa harga pokok produksi adalah pengorbanan sumber ekonomi dalam pengolahan bahan baku menjadi produk. Soemarso S.R., (2002)

mengemukakan bahwa harga pokok produksi ialah biaya produksi yang sudah selesai sepanjang 1 durasi, ditambah dengan persediaan awal barang dalam pembuatan produksi sepanjang tahun itu dikurangi dalam persediaan akhir barang dalam pembuatan.

Mulyadi (2010) menyebutkan bahwa biaya produksi yaitu biaya-biaya yang dimunculkan dalam pengerjaan bahan baku menjadi *product*, padahal biaya non produksi yaitu biaya-biaya yang dimunculkan buat aktivitas non produksi sebagai aktivitas pemasaran serta aktivitas *administration and general*. Harga pokok produksi cuma berdasarkan Hansen & Mowen (2004) menggambarkan total dimuatkan ke *product* yang sudah jadi ialah biaya *manufacture* bahan langsung, tenaga kerja langsung serta *overhead*.

2.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi

Widilestariningtyas (2012), mengatakan bahwa metode *full costing* ialah cara penentuan harga pokok produksi yang memperkirakan segala bagian biaya produksi, yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik *variable* maupun tetap ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

Dari pemahaman diatas bisa diraih pendapat bahwa bagian harga pokok *product* berdasarkan cara ini mencakup :

Biaya Bahan Baku	Rp.000
Biaya Tenaga kerja Langsung	Rp.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	Rp.000
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik <i>Variable</i>	Rp.000+
Harga Pokok Produksi	Rp.000

Menurut Mulyadi (2014:18) menerangkan bahwa metode *variable costing* adalah cara penentuan kos produksi cuma memperkirakan biaya produksi yang berkarakter *variable* ke dalam kas produksi, yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik *variable*.

2.6 Penentuan Harga Jual

Menurut Supriyono (2012) menyatakan bahwa harga jual ialah besaran finansial yang dimuatkan untuk suatu anggota bisnis pada konsumen terhadap barang yang diberikan untuk memperoleh uang.

Menurut Bustami dan Nurlela (2010) harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga langsung, dan biaya *overhead* pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Sedangkan menurut Krismiaji dan Aryani (2011) mengatakan bahwa harga jual ialah usaha untuk menyamakan tujuan untuk mencapai keuntungan sebanyak-banyaknya atas hasil penerimaan yang banyak dengan kemerosotan kapasitas perdagangan apabila harga jual dimuatkan kepada pelanggan sangat tinggi.

3. METODE PENELITIAN

3.1 Populasi Dan Sampel

Menurut Sugiyono (2012) Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri dari objek/subjek. Sesuai dengan pendapat diatas populasi yang menjadi sumber informasi dalam penelitian ini yaitu segala informasi pelaksanaan perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual C'Bezt Fried Chicken Cabang Kota Baubau.

Menurut Sugiyono (2012) sampel merupakan bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi. Pada penelitian ini mengangkat sampel yakni perhitungan harga pokok produksi dan penentuan harga jual C'Bezt Fried Chicken Cabang Kota Baubau tahun 2019.

3.2 Jenis dan Sumber Data

Bentuk data yang difungsikan dalam penelitian ini ialah data kualitatif dan kuantitatif. Berdasarkan Sugiyono (2012: 75) Jenis data terbagi 2 yaitu :

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan :

1. Observasi adalah melakukan pengamatan langsung di obyek penelitian yaitu C'Bezt Fried Chicken Kota Bau-bau
2. Wawancara ialah suatu cara akumulasi data dengan melakukan tanya jawab terhadap manajemen C'Bezt Fried Chicken Kota Baubau untuk membagikan data dan penjelasan yang diharuskan dalam informasi.
3. Dokumentasi, kumpulan data yang didokumentasikan oleh pihak perusahaan (laporan harga pokok penjualan) dan dokumen-dokumen lain yang relevan dengan penulisan.

3.4 Metode Analisis Data

Teknik analisis data ini difungsikan dalam penelitian ini teknik analisis data deskriptif. Analisis data yang difungsikan dalam penelitian ini ialah dengan menggunakan metode *full costing* yaitu cara penetapan biaya produksi yang memperkirakan segala bagian biaya produksi ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berkarakter *variable* meskipun tetap. Dengan menggunakan metode *full costing* perhitungan seperti berikut :

Biaya Bahan Baku	Rp. 000
Biaya Tenaga kerja langsung	Rp. 000
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp. 000
Biaya <i>overhead</i> pabrik <i>variable</i>	<u>Rp. 000 +</u>
Harga pokok produksi	Rp. 000

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Memakai *Full Costing*

Metode *full costing* adalah cara perhitungan harga pokok produksi yang memperkirakan segala bagian biaya produksi ke dalam harga pokok produksi antara lain : biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah besarnya biaya yang dimunculkan atas penggunaan bahan baku yang dimasukkan ke dalam proses produksi untuk menghasilkan produk jadi. Bahan baku dalam proses produksi ayam goreng pada perusahaan C'Bezt *Fried Chicken* Cabang Kota Baubau terdiri atas bahan baku utama dan bahan baku lainnya. Bahan baku utamanya adalah ayam. Dalam proses produksinya, perusahaan membutuhkan hingga 1.300 *bag* ayam per bulan dan untuk satu tahun membutuhkan 15.600 *bag*, dengan harga rata-rata Rp.50.000,- / *bag*. Sedangkan bahan baku lainnya terdiri atas *soverning* yang berupa minyak padat dan *brider* yang berupa tepung terigu. Dalam proses produksinya, selama sebulan rata-rata dibutuhkan 21 *bag soverning*, dan untuk satu tahun dibutuhkan 252 *bag* dengan harga rata-rata Rp.225.000,- / *bag* dan 40 *bag brider* untuk satu bulan sedangkan untuk satu tahun membutuhkan 480 *bag* dengan harga Rp.280.000,- / *bag*. Sehingga total rata-rata biaya bahan baku yang harus dikeluarkan oleh perusahaan dalam tahun 2019 adalah Rp.971.100.000,-. Untuk lebih jelasnya, biaya bahan baku rata-rata per tahun

perusahaan C'Bezt Fried Chicken Cabang Kota Baubau tahun 2019 adalah sebagaimana terlihat di tabel 4.1 berikut :

Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku pada Tahun 2019

Keterangan	Kebutuhan Per Bulan	Kebutuhan Per Tahun	Harga Per Bag (Rp)	Jumlah Perbulan (Rp)	Jumlah Pertahun (Rp)
Ayam	1.300 Bag	15.600 bag	50.000 / bag	65.000.000	780.000.000
Soverning	21 Bag	252 bag	225.000 / bag	4.725.000	56.700.000
Brider	40 Bag	480 bag	280.000 / bag	11.200.000	134.400.000
					971.100.000

Sumber dari C'Bezt Fried Chicken Cabang Kota Baubau Tahun 2019

2. Biaya tenaga kerja

C'Bezt Fried Chicken memiliki kewajiban untuk membayar gaji para karyawan. Jadwal kerja terdiri dari 2 shift, jadwal kerja shift 1 dari jam 08.00 pagi sampai jam 16.00 sore dan untuk jadwal kerja shift 2 dari jam 15.00 sore sampai jam 23.00 malam. Jumlah karyawan C'Bezt Fried Chicken sebanyak sembilan orang. Yang terdiri atas anggota crew empat orang dimana gaji per harinya sebesar Rp. 50.000,- per orang sedangkan dalam sebulan sebesar Rp. 1.500.000,- per orang. Jadi untuk 4 orang dalam sebulan sebesar Rp.6.000.000,- dan untuk satu tahun sebesar Rp. 72.000.000,-. Untuk bagian kasir sebanyak 2 orang dimana gaji per harinya sebesar Rp. 45.000,- per orang sedangkan dalam sebulan sebesar Rp. 1.350.000,- per orang. Jadi untuk 2 orang dalam sebulan sebesar Rp.2.700.000,- dan untuk satu tahun sebesar Rp.32.400.000,-. Dan untuk bagian office boy sebanyak 3 orang dimana gaji per harinya sebesar Rp. 40.000,- per orang sedangkan gaji per bulan sebesar Rp. 1.200.000,- per orang. Jadi untuk 3 dalam sebulan sebanyak Rp.3.600.000,-, serta untuk satu tahun sebanyak Rp.43.200.000,-. Rincian biaya tenaga kerja di perusahaan C'Bezt Fried Chicken Kota Baubau tahun 2019 adalah sebagaimana terlihat pada tabel 4.2 berikut :

**Tabel 4.2
 Biaya Tenaga Kerja C'Bezt Fried Chicken pada Tahun 2019**

Keterangan	Jumlah Karyawan	Gaji per orang (Rp)	Gaji Per Hari (Rp)	Gaji Per Bulan(Rp)	Gaji Per Tahun (Rp)
Crew	4	50.000	200.000	6.000.000	72.000.000
Kasir	2	45.000	90.000	2.700.000	32.400.000

Ob	3	40.000	120.000	3.600.000	43.200.000
Total					147.600.000

Sumber dari C'Bezt *Fried Chicken* Cabang Kota BauBau tahun 2019

3. Biaya *Overhead* Pabrik

- a. Biaya *overhead* pabrik tetap merupakan biaya yang tidak berubah meski volume produksi terdapat perubahan. Seperti biaya pemeliharaan peralatan, dan biaya depresiasi peralatan.

1.) Biaya Pemeliharaan Peralatan

Biaya pemeliharaan peralatan ialah biaya peralatan. buat merawat dan pemeliharaan peralatan. Untuk pemeliharaan peralatan perusahaan C'Bezt *Fried Chicken* mengeluarkan total biaya sebesar Rp. 33.000.000,- pada tahun 2019. Yang digunakan untuk membayar biaya perawatan dan perbaikan peralatan *freezer, frayer, warmer*, dan kompor gas. Perincian biaya yang dimunculkan buat pemeliharaan peralatan serta pembaharuan peralatan bisa diamati di tabel 4.3 berikut :

Tabel 4.3
Biaya Pemeliharaan Peralatan C'Bezt *Fried Chicken* pada tahun 2019

No	Keterangan	Biaya satuan Pemeliharaan peralatan (Rp)	Jumlah alat	Jumlah biaya per bulan (Rp)	Jumlah biaya per tahun (Rp)
1.	<i>Frezer</i>	500.000	4	2.000.000	24.000.000
2.	<i>Frayer</i>	300.000	2	600.000	7.200.000
3.	<i>Warmer</i>	50.000	1	50.000	600.000
4.	Kompor gas	100.000	1	100.000	1.200.000
Total					33.000.000

Sumber dari C'Bezt *Fried Chicken* Cabang Kota Baubau Tahun 2019

2.) Biaya Penyusutan Peralatan

Pada aktivitas produksi, peralatan hendak mendapati penurunan angka. Penurunan yang berlangsung bakal menimbulkan menurunnya angka peralatan yang disebut dengan biaya depresiasi.

Hasil penelitian biaya depresiasi peralatan di perusahaan C'Bezt *Fried Chicken* untuk biaya penyusutan pada tahun 2019 sebesar Rp.18.080.000,- . Buat jumlah perincian biaya *overhead* pabrik tetap bisa dilihat pada tabel 4.4 berikut :

Tabel 4.4
Penyusutan peralatan pada tahun 2019

Keterangan	Harga per unit (Rp)	Jumlah unit	Harga beli peralatan (Rp)	Nilai sisa (Rp)	Umur ekonomis	Beban penyusutan/ Tahun (Rp)
<i>Frezer</i>	15.000.000	4	60.000.000	20.000.000	5	8.000.000
<i>Fruyer</i>	25.000.000	2	50.000.000	14.000.000	5	7.200.000
<i>Warmer</i>	20.000.000	1	20.000.000	6.000.000	5	2.800.000
Kompur gas	500.000	1	500.000	100.000	5	80.000
TOTAL						18.080.000

Sumber dari C'Bezt *Fried Chicken* Cabang Kota Baubau Tahun 2019

- b. Biaya *overhead* pabrik variabel merupakan biaya yang berubah sebanding dengan perubahan pada volume produksi. Seperti biaya bahan penolong, biaya pengemasan, biaya listrik, Biaya Bahan Bakar, dan biaya reparasi dan pemeliharaan.

Biaya *overhead variabel* yang digunakan di perusahaan C'Bezt *Fried Chicken* adalah biaya bahan penolong, biaya pengemasan, biaya pemasaran, serta biaya administrasi.

1) Biaya Bahan Penolong

Biaya bahan penolong adalah biaya yang diharuskan buat pembentukan *product* serta penggunaannya relatif kecil. Berikut adalah biaya bahan penolong yang digunakan di perusahaan C'Bezt *Fried Chicken* sebagai berikut :

a.) Biaya Pembelian Garam

Garam difungsikan buat menjadikan asin ayam di pembuatan *thawing* di dalam *freezer* dan pada proses penggorengan untuk kualitas ayam baik dan awet. Garam yang difungsikan sepanjang produksi pada 1 bulan pengolah memerlukan 2 kg garam, sedangkan dalam satu tahun dibutuhkan 24 kg garam.

b.) Biaya Pembelian Gas Tabung

Gas tabung digunakan untuk memasak ayam pada proses penggorengan biasanya dalam sebulan menggunakan 25 Tabung, sedangkan dalam satu tahun menggunakan 300 tabung. Gas yang digunakan berukuran 12 Kg.

c.) Biaya Pembelian Bensin

Bensin digunakan sebagai genset apabila terjadi mati lampu pada proses operasional resto berjalan. Dalam sebulan kurang lebih dibutuhkan 6 jergen, sedangkan dalam satu tahun dibutuhkan 72 jergen. Setiap jergen berukuran 5

liter. Buat makin perinci pada biaya bahan penolong bisa diamati di tabel 4.5 berikut :

Tabel 4.5
Biaya Bahan Penolong pada tahun 2019

Keterangan	Kebutuhan per bulan/kg	Kebutuhan per tahun/kg	Harga satuan (Rp)	Harga per bulan (Rp)	Harga per tahun (Rp)
Garam	2 kg	24 kg	30.000	60.000	720.000
Gas Tabung 12 kg	25 tabung gas	300 tabung Gas	185.000	4.625.000	55.500.000
Bensin	6 Jergen	72 jergen	50.000	300.000	3.600.000
Total					59.820.000

Sumber dari C'Bezt *Fried Chicken* Cabang Kota Baubau Tahun 2019

4. Biaya Pengemasan

Biaya pengemasan yang digunakan oleh perusahaan C'Bezt *Fried Chicken* Kota Baubau untuk membeli barang-barang pengemasan seperti *rice box*, *white bag*, kantong plastik, dan lakban.

a. Biaya Pembelian *Rice Box*

Perusahaan C'Bezt *Fried Chicken* membeli *rice box* yang dibutuhkan dalam satu bulan 2.500 buah. Sedangkan dalam satu tahun dibutuhkan 30.000 buah dengan harga per buah Rp. 2.000,-. Dalam sebulan menghabiskan biaya sebesar Rp. 5.000.000,- dan dalam satu tahun menghabiskan biaya sebesar Rp. 60.000.000,-.

b. Biaya Pembelian *White bag*

Perusahaan C'Bezt *Fried Chicken* juga membeli pengemasan *white bag* yang dibutuhkan dalam sebulan 1.000 buah. Sedangkan dalam satu tahun dibutuhkan 12.000 buah dengan harga per buah Rp. 1.000,-. Dan dalam satu bulan menghabiskan biaya sebanyak Rp.1.000.000,-. Maka dalam setahun biaya sebanyak Rp.12.000.000,-

c. Biaya Pembelian Kantong Plastik

Perusahaan C'Bezt *Fried Chicken* membeli barang-barang pengemasan seperti kantong plastik. Dalam sebulan rata-rata membutuhkan 15 pak kantong plastik. Sedangkan dalam satu tahun membutuhkan 180 pak kantong plastik dengan harga per pak sebesar Rp. 35.000,- sehingga harga satu bulan membelanjakan biaya sebanyak Rp. 525.000,-. Dan selama satu tahun membelanjakan biaya sebanyak Rp. 6.300.000,-

d. Biaya Pembelian Lakban

Perusahaan C'Bezt *Fried Chicken* membeli lakban yang dibutuhkan paling banyak rata-rata 8 buah dalam sebulan. Sedangkan dalam satu tahun dibutuhkan paling banyak 96 buah dengan harga per buah Rp. 5.000,- Dan selama satu bulan membelanjakan biaya sebanyak Rp. 40.000,-. Dan selama satu tahun membelanjakan biaya sebanyak Rp. 480.000,-. Untuk lebih rincinya dapat dilihat pada tabel 4.6 berikut :

Tabel 4.6 Biaya Pengemasan C'Bezt *Fried Chicken* Pada Tahun 2019

Keterangan	Biaya Satu Bulan (Rp)	Biaya Satu Tahun (Rp)
Biaya Pembelian <i>Rice Box</i>	5.000.000	60.000.000
Biaya Pembelian <i>White bag</i>	1.000.000	12.000.000
Biaya Pembelian Kantong Plastik	525.000	6.300.000
Biaya Pembelian Lakban	40.000	480.000
Total		78.780.000

Sumber dari C'Bezt *Fried Chicken* Cabang Kota Baubau Tahun 2019

Sesudah menjumlah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik yang mempunyai sifat *variable* dan tetap lalu tahap berikutnya menjumlah harga pokok produksi melalui cara *full costing*. Buat lebih perinciannya bisa dilihat pada tabel 4.7 berikut :

Tabel 4.7

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Memakai Metode Full Costing Pada Tahun 2019

No	Keterangan	Jumlah
1.	Biaya Bahan Baku	Rp. 971.100.000
2.	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 147.600.000
3.	Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	
	1. Biaya Bahan Penolong	Rp. 59.820.000
	2. Biaya Pengemasan	Rp. 78.780.000

4.	Biaya <i>overhead</i> pabrik Tetap	
	1. Biaya Pemeliharaan Peralatan	Rp. 33.000.000
	2. Biaya Penyusutan dan Peralatan	Rp. 18.080.000
	Total	Rp. 1.308.280.000
	Jumlah Produksi	Rp. 15.600
	Harga pokok produksi	Rp. 83.864
	Pembulatan	Rp. 83.864

Sumber dari C'Bezt *Fried Chicken* Cabang Kota Baubau Tahun 2019

Pada tabel bisa diamati bahwa kalkulasi harga pokok produksi *fried chicken* melalui cara *full costing* ialah Rp.85.000 yang didapat pada jumlah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik *variable*, serta biaya *overhead* pabrik tetap dibagi total produksi 15.600 *bag*.

4.2. Perhitungan Harga Jual

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dalam menentukan harga jual, perusahaan C'Bezt *Fried Chicken* menetapkan laba yang diinginkan sebanyak 30% supaya harga jual bukan sangat mahal serta bisa sejajar dalam pasaran untuk *product* yang bakal dijual. Penentuan harga jual cara *cost plus pricing* ialah penetapan harga jual yang amat sedang yakni memasukkan sebesar *mark up* ataupun bagian keuntungan yang diharapkan. Lalu kalkulasi penentuan harga jual *cost plus pricing* memakai cara *full costing* dengan mengharap keuntungan sebanyak 30% seperti berikut :

Jumlah produksi selama satu tahun sebanyak 15.600 *bag*. setiap per *bag* berisi 8 potong daging ayam. Untuk lebih rinciannya bisa dilihat pada tabel 4.8 berikut :

Tabel 4.8 Perhitungan Harga Jual dengan menggunakan Metode *full costing*

Keterangan	Biaya
Total Biaya Produksi	Rp. 1.308.280.000
Laba Yang Diharapkan Perusahaan 30%	
	Rp. 392.484.000
Jumlah total	Rp. 1.700.764.000
Jumlah Produksi 15.600 <i>bag</i>	
Harga jual per <i>bag</i>	Rp. 109.023
Harga jual per potong (109.023: 8)	Rp. 13.627
Pajak (10%)	Rp. 1.362
Harga jual per potong setelah pajak	Rp. 14.989
Pembulatan	Rp. 16.000

Sumber dari C'Bezt *Fried Chicken* Cabang Kota Baubau Tahun 2019

Pada hasil perhitungan harga jual dengan metode *full costing* harga jual C'Bezt *Fried Chicken* diperoleh sebesar Rp. 109.023,- / *bag*. Sedangkan harga jual per potong sebesar Rp. 13.627,-. Pajak yang dikenakan untuk setiap pembelian per potong adalah 10%, sehingga harga jual per potong setelah pajak adalah sebesar Rp. 14.989,- atau dibulatkan sebanyak Rp. 16.000,-. Harga ini bisa menyerahkan jasa terhadap Perusahaan C'Bezt *Fried Chicken* untuk bisa mendapat profit yang baik supaya bisa melindungi bisnis mereka.

Dari hasil analisis data yang dilakukan pada Perusahaan C'Bezt *Fried Chicken* didapat bahwa harga pokok produksi pada tahun 2019 berdasarkan metode *full costing* atas hasil penilaian, pengelompokan biaya serta akumulasi biaya dengan arah perhitungan harga pokok produksi ialah sebanyak Rp.85.000,- / *bag*. Atas perhitungan metode *full costing* memakai bayaran yang sesungguhnya sebatas menggambarkan suasana yang terjadi saat pembuatan produksi dalam perusahaan. Metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi akan membagi biaya *overhead* pabrik menjadi dua kelompok yaitu biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel. Biaya *overhead* pabrik pada tahun 2019 yang dihitung dengan menggunakan metode *full costing* dihasilkan sebesar Rp. 189.680.000,-.

Harga pokok produksi tidaklah satu-satunya aspek pada penentuan harga jual di sebuah Perusahaan C'Bezt *Fried chicken*. Namun dengan perhitungan harga pokok yang tepat perusahaan dapat menargetkan keuntungan yang akan diperoleh. Selama tahun 2019 perusahaan dalam menetapkan harga jual yang sama yaitu pada harga Rp. 109.023,- / *bag*. Penetapan harga tersebut hanya berdasar pada perhitungan harga pokok produksi *bag*. Atas dasar harga Rp. 109.023,- / *bag* perusahaan menetapkan harga untuk setiap per *bag* produknya. Perusahaan hanya selalu memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan dalam proses produksinya akan menutupi biaya tersebut dalam penentuan harga jualnya agar perusahaan tetap dapat menghasilkan keuntungan. Penentuan harga jual dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* didasarkan pada harga pokok produksi taksiran tahun 2019 karena harga pokok taksiran tersebut digunakan untuk memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan lebih rendah dari harga jual yang akan ditetapkan oleh perusahaan. Berdasarkan hasil perhitungan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* memberikan penetapan harga jual yang lebih tinggi untuk per *pcs* Rp. 16.000.

Pada tahun 2019 terdapat beberapa pesanan paket ulang tahun dimana jika ada pesanan ulang tahun kemudian stok persediaan daging ayam kurang maka perusahaan melakukan pesanan pada pusat yang otomatis akan menambah jumlah persediaan daging ayam tersebut.

Maka pada penelitian ini penulis hanya memperhitungkan harga pokok produksi yang normal saja diluar paket ulang tahun

5. KESIMPULAN

Dari hasil analisis data yang dilakukan pada Perusahaan C'Bezt *Fried Chicken* diperoleh bahwa harga pokok produksi pada tahun 2019 berdasarkan metode *full costing* atas hasil penilaian, pengelompokan biaya serta pungutan biaya dengan misi perhitungan harga pokok produksi yakni sebanyak Rp.85.000,- / *bag*.

Pemastian harga tersebut cuma berpatokan atas perhitungan harga pokok produksi *bag*. Atas dasar harga Rp. 109.023,- / *bag* perusahaan menetapkan harga untuk setiap per *bag* produknya. Perusahaan cuma senantiasa membenarkan bahwa biaya yang dikeluarkan saat pembuatan produksinya bakal melingkupi biaya tersebut pada penentuan harga jualnya supaya perusahaan konsisten bisa mendatangkan keuntungan. Penentuan harga jual dengan metode *cost plus pricing* dengan penghampiran *full costing* dijalankan pada harga pokok produksi hitungan tahun 2019 sebab harga pokok hitungan tersebut difungsikan buat membenarkan biaya yang dikeluarkan semakin kecil dari harga jual yang bakal dipasarkan oleh perusahaan. Menurut hasil perhitungan metode *cost plus pricing* dengan penghampiran *full costing* memberikan penetapan harga jual yang makin banyak untuk per *pcs* Rp 16.000.

6. SARAN

1. Pada penentuan harga jual terdapat sejumlah aspek yang mesti dipikirkan yakni biaya serta keuntungan. Kecuali itu, utama pula penting juga diketahui mengenai persentase keuntungan yang diharapkan sehingga pemecahan dalam menetapkan keuntungan yang tidak terlalu tinggi atau terlalu rendah, karena dengan persentase keuntungan yang terlalu tinggi akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan pada jangka panjang dan bisa membuat konsumen beralih pada perusahaan lain yang sejenis, sedangkan keuntungan yang diperoleh tidak sesuai dengan yang diharapkan perusahaan. Dalam hal ini untuk keuntungan yang diharapkan perusahaan mengambil kebijakan 30% dari total biaya per *bag*.
2. Bagi Peneliti Lain

Bagi peneliti lain yang terdorong untuk mempelajari maupun membahas makin dalam tentang persoalan harga jual, bisa dicermati dan diselidiki bukan cuma dibasikan

pada harga pokok produksi dengan metode *full costing* saja serta bisa memakai objek yang makin besar, bukan cuma di golongan perusahaan *manufacture* .

7. DAFTAR PUSTAKA

- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2010. *Akuntansi Biaya*. Edisi 4. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Bustami, Bastian & Nurlela. 2013. *Akuntansi Biaya Edisi 4*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Krismiaji dan Anni, Aryani. 2011. *Akuntansi Manajemen*. Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. Yogyakarta
- Mulyadi, 2010. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta.
- Mulyadi. 2014. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN
- Mulyadi, 2015. *Akuntansi Biaya*, Edisi 5. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mulyadi, 2016. *Sistim Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat
- Raharjaputra. S. Hendra. 2009. *Manajemen Keuangan dan Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat
- Supriyono. 2011. *Akuntansi Biaya Pengumpulan dan Penentuan Harga Pokok*, Buku 1 Edisi 2. Yogyakarta: BPF.
- Widilestariningtyas, O, Anggadini, S.D., & Firdaus, D.W., 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi Pertama. Graha Ilmu. Yogyakarta.