

ANALISIS KEPUTUSAN PENENTUAN HARGA JUAL DENGAN METODE *COST PLUS PRICING* PADA USAHA JOY BAKERY DI NAIKOLAN KECAMATAN MAULafa KOTA KUPANG

Theresia Tuto Gelu¹; Pius Bumi Kellen²; Emilia Gie³ dan Mahmud Ahmad

ABSTRACT

The formulation of the problems in this study are (1) How to determine the cost of full costing and variable costing, (2) How to determine the selling price of the company, (3) How to determine the selling price using the cost plus pricing method, the full costing approach and variable costing, (4) How to compare the price calculation sell between companies using the cost plus pricing method? The purpose of this research is to: (1) Know the determination of the full cost price and variable costing, (2) Know the selling price determination by the company, (3) Know the selling price setting using the cost plus pricing method, full costing and variable costing approaches, (4) Know the comparison of price calculations sell between companies using the cost plus pricing method.

The study found that: (1) The selling price of bakery products using the cost plus pricing method, the full costing approach, adds up all elements of production costs, both fixed costs and variable costs, namely raw material costs, direct labor costs, fixed factory overhead costs, variable factory overhead costs, non-production costs, mark up and generate the total selling price then divided by the number of units produced to obtain the selling price per unit of product. (2) The selling price of bakery products using the cost plus pricing method of the variable costing approach adds up the variable production costs consisting of raw material costs, direct labor costs, variable factory overhead costs, non-production costs, mark up and generates selling prices The total is then divided by the number of units produced to obtain the selling price per unit of product. (3) The selling price set by Joy Bakery is different from the selling price of the cost plus pricing method, the full costing and variable costing approaches.

Keywords: *Selling Price, Cost Plus Pricing, Full Costing, Variable Costing*

PENDAHULUAN

Perusahaan adalah suatu organisasi yang menghasilkan barang dan jasa untuk mendapatkan laba (Ebert dan Griffin, 2006). Pada umumnya salah satu masalah yang sering di hadapi perusahaan untuk meningkatkan laba yaitu dalam penentuan harga jual.

Harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan (Supriyono, 2001).

Keputusan penentuan harga jual adalah penentuan harga jual produk atau jasa suatu perusahaan yang umumnya dibuat untuk jangka pendek. Penentuan harga jual produk yang

¹ Alumni IABI FISIP Tahun 2022

²⁻³Dosen IABI FISIP Undana

menggunakan yaitu metode *cost plus pricing*. Metode *cost plus pricing* merupakan metode penentuan harga jual dengan menghitung biaya produksi per unit dan menentukan laba yang diinginkan perusahaan kemudian perusahaan bisa menentukan harga jual produknya (Garrison, 2013). Alasan peneliti menggunakan metode *cost plus pricing* dalam penelitian ini yaitu ingin menguji apakah metode ini mampu menjadi referensi bagi perusahaan untuk menetapkan harga jual yang tepat dan efisien agar perusahaan memperoleh pendapatan dan keuntungan yang lebih serta dapat mengembangkan usaha yang mampu bersaing di pasar serta memberikan mutu dan kualitas produk dengan harga yang dapat diterima konsumen.

Usaha Joy Bakery adalah salah satu usaha yang berada Di Naikolan Kecamatan Maulafa, Kota Kupang yang memproduksi berbagai jenis roti yang memiliki toko sendiri yang menjual hasil produksi perusahaan. Ada enam jenis roti dengan penetapan harga jual roti yang diketahui dengan mewawancarai pemilik usaha yaitu roti tawar biasa seharga Rp12.000,00, roti tawar pandan Rp13.500,00, roti kasur biasa Rp16.000,00, roti kasur coklat Rp19.000,00, roti kasur keju Rp19.000,00, roti kasur stroberi Rp21.000,00. Dalam menentukan harga jual tersebut perusahaan masih mengikuti harga pasar dan perhitungan harga jual dengan hanya memasukan biaya-biaya produksi dan tidak menghitung biaya keseluruhan termasuk biaya non produksi dalam menentukan harga jual produknya, sehingga dalam hal ini usaha tersebut ingin memperoleh laba yang maksimum dalam harga jual yang tepat dan mampu bersaing.

STUDI PUSTAKA

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Penentuan harga pokok produk adalah pembebanan unsur biaya produksi terhadap produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi, artinya penentuan biaya yang melekat pada produk jadi dan persediaan barang dalam proses. Cara penentuan harga pokok produk sendiri ada dua, yaitu *full costing* dan *variable costing* (Mursyidi, 2007).

Metode *Full Costing*

Full Costing merupakan penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang *variable* maupun tetap (Mulyadi, 2017).

Metode *Variable Costing*

Variable costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variable ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variable (Mulyadi, 2017).

Metode penentuan Harga Jual

Penentuan harga merupakan salah satu keputusan yang penting bagi manajemen. Harga yang ditetapkan harus dapat menutup semua ongkos, atau bahkan lebih dari itu, yaitu untuk mendapatkan laba, salah satu prinsip dari manajemen dalam penentuan harga ini adalah menitikberatkan pada kemauan pembeli untuk harga yang lebih ditentukan dengan jumlah yang cukup untuk menutup ongkos-ongkos dan menghasilkan laba.

Ada beberapa metode dalam penentuan harga jual, menurut Mulyadi (2003), sebagai berikut:

1. Penentuan Harga Normal (*normal pricing*). Dalam keadaan normal, harga jual ditentukan atas biaya penuh masa yang akan datang dan ditambahkan atas laba yang diharapkan. Penentuan harga jual normal biasa disebut dengan *cost plus pricing*, taksiran biaya penuh dapat dilakukan dengan dua pendekatan yaitu *Full costing* dan *Variable costing*.
2. *Cost Type Contract*. Kontrak pembuatan produk atau jasa yang pihak pembeli setuju untuk membeli produk atau jasa pada total biaya yang sesungguhnya dikeluarkan oleh produsen ditambah dengan laba yang dihitung sebesar persentase tertentu dari total biaya sesungguhnya tersebut.
3. Penentuan Harga Jual Pesanan Khusus (*special order pricing*). Pesanan diterima oleh perusahaan diluar pesanan reguler perusahaan. Pesanan reguler adalah pesanan yang dibebani tugas untuk menutup seluruh biaya tetap yang akan terjadi dalam tahun anggaran.
4. Penentuan Harga Jual Waktu dan Bahan. Penentuan harga jual dan bahan ini pada dasarnya merupakan *cost plus pricing*. Harga jual ditentukan sebesar harga jual per buah dan ditambah laba yang diharapkan.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan penulis adalah jenis penelitian studi kasus dimana penulis mengidentifikasi data biaya produksi berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variable, dan biaya *overhead* pabrik tetap pada usaha Joy Bakery.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan beberapa tahap, yakni wawancara, observasi, dan dokumentasi. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu analisis Deskriptif Kuantitatif. Analisis kuantitatif digunakan untuk menjelaskan perhitungan dengan menggunakan metode *Full Costing* dan *Variable Costing* dalam menentukan harga pokok produksi yang kemudian informasi tersebut akan dijadikan landasan dalam penentuan harga jual produk.

Teknik analisis data, Dalam penelitian ini data yang telah didapat dihitung dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi, yaitu dengan menggunakan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* untuk menentukan harga jual kepada konsumen. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu **Analisis Deskriptif Kuantitatif**. Analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk menjelaskan perhitungan untuk menggunakan metode *Full Costing* dan *Variable Costing* dalam menentukan harga pokok produksi yang kemudian informasi tersebut akan dijadikan landasan dalam penentuan harga jual produk. Melalui pendekatan biaya, harga jual akan ditentukan dengan menggunakan *Cost Plus Pricing*.

Biaya-biaya yang terjadi dalam proses produksi akan disajikan dalam rumus atau konsep-konsep yang telah ditentukan dalam metode *Full Costing* dan *Variable Costing*.

1. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing*, adalah sebagai berikut:

Harga pokok produksi pendekatan *Full Costing*, menurut (Mulyadi, 2017):

Biaya bahan baku	Rp.xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp.xxx
Biaya Overhead Pabrik Tetap	Rp.xxx
Biaya Overhead Pabrik Variable	Rp.xxx
	<hr style="width: 50px; margin-left: auto; margin-right: 0;"/> +
Harga Pokok Produksi	Rp.xxx

2. Harga pokok produksi pendekatan *Variable Costing*, menurut (Mulyadi, 2017):

Biaya Bahan Baku	Rp.xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp.xxx
Biaya Overhead Pabrik Variable	Rp.xxx
	+ _____
Harga Pokok Produksi	Rp.xxx

3. Membandingkan Hasil Perhitungan Harga Jual Perusahaan Dengan Harga Jual Hasil Perhitungan Metode *Cost Plus Pricing*.

- 1) Perhitungan harga pokok produk, dan perhitungan harga jual dengan metode perusahaan.
- 2) Analisis penentuan harga jual dengan metode *Cost Plus Pricing*
- 3) Analisis perbandingan harga jual antara metode *Cost Plus Pricing* dengan perhitungan harga jual perusahaan.

HASIL

Total Penjualan

Tabel 1 Data Penjualan Roti Dalam Tahun 2021

No	Jenis Produk	Kuantitas (unit)	Harga Jual (Rp)	Penjualan (Rp)
1	2	3	4	5 = 3 x 4
1	Roti Tawar Biasa	7.290	12.000,00	87.480.000,00
2	Roti Tawar Pandan	7.360	13.500,00	99.360.000,00
3	Roti Kasur Biasa	7.330	16.000,00	117.280.000,00
4	Roti Kasur Coklat	7.250	19.000,00	137.750.000,00
5	Roti Kasur Keju	7.270	19.000,00	138.130.000,00
6	Roti Kasur Stroberi	7.180	21.000,00	150.780.000,00
Jumlah		43.680		730.780.000,00

Sumber: Joy Bakery, diolah Tahun 2022

Tabel 1 menunjukkan bahwa selama tahun 2021 jumlah produksi dari berbagai jenis roti. Perusahaan Joy Bakery memproduksi roti sebanyak 43.680 unit dengan penjualan sebesar Rp730.780.000,00.

Perhitungan Harga Pokok Produksi

1. Perhitungan Harga Produksi Roti berdasarkan perhitungan Joy Bakery untuk produk Roti 2021.

Harga Pokok Produksi dihitung dari: Biaya bahan baku + biaya tenaga kerja langsung + biaya overhead pabrik. Berikut harga pokok produksi roti pada usaha Joy Bakery:

Tabel 2 Harga Pokok Produksi Roti Pada Usaha Joy Bakery Tahun 2021

Jenis Roti	Biaya Bahan Baku (Rp)	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)	Biaya Overhead Pabrik (Rp)	Harga Pokok Produksi (Rp)	Jumlah Produksi (unit)	Biaya Produksi Per Unit
1	2	3	4	$5 = 2 + 3 + 4$	6	$7 = 5 : 6$
1. Tawar Biasa	51.065.000,00	8.475.306,00	4.708.823,00	64.249.129,00	7.290	8.813,00
2. Tawar Pandan	52.486.000,00	9.626.273,00	5.348.292,00	67.460.565,00	7.360	9.166,00
3. Kasur Biasa	56.813.000,00	11.362.413,00	6.312.879,00	74.488.292,00	7.330	10.162,00
4. Kasur Coklat	59.168.000,00	13.345.603,00	7.414.727,00	79.928.330,00	7.250	11.024,00
5. Kasur Keju	60.449.000,00	13.382.419,00	7.435.181,00	81.266.600,00	7.270	11.178,00
6. Kasur Stroberi	70.074.000,00	14.607.986,00	8.116.098,00	92.798.084,00	7.180	12.924,00

Sumber: Joy Bakery, diolah Tahun 2022

Tabel 2 menunjukkan bahwa perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Joy Bakery Tahun 2021 diperoleh dari biaya bahan baku ditambah biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik kemudian hasilnya dibagi dengan jumlah produksi sehingga menghasilkan harga pokok produk per unit.

2. Perhitungan Harga Produksi Roti dengan metode *Full costing*.

Berikut perhitungan harga pokok produksi roti dengan pendekatan *full costing* yaitu Biaya bahan baku + Biaya tenaga kerja langsung + Biaya *overhead* pabrik tetap + Biaya *overhead* pabrik variable sebagai berikut:

Tabel 3 Harga Pokok Produksi Roti Pada Usaha Joy Bakery Tahun 2021 Dengan Pendekatan *Full Costing*

Jenis Roti	Biaya Bahan Baku (Rp)	Biaya Tenaga Kerja (Rp)	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap (Rp)	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variable (Rp)	Harga Pokok Produksi (Rp)	Jumlah Produksi (unit)	Biaya Produksi Per Unit
1	2	3	4	5	6 = 2 + 3 + 4 + 5	7	8 = 6 : 7
1. Tawar Biasa	51.065.000,00	8.475.306,00	1.782.448,00	2.926.375,00	64.249.129,00	7.290	8.813,00
2. Tawar Pandan	52.486.000,00	9.626.273,00	2.024.509,00	3.323.784,00	67.460.565,00	7.360	9.166,00
3. Kasur Biasa	56.813.000,00	11.362.413,00	2.389.637,00	3.923.242,00	74.488.292,00	7.330	10.162,00
4. Kasur Coklat	59.168.000,00	13.345.603,00	2.806.724,00	4.608.003,00	79.928.330,00	7.250	11.024,00
5. Kasur Keju	60.449.000,00	13.382.419,00	2.814.466,00	4.620.715,00	81.266.600,00	7.270	11.178,00
6. Kasur Stroberi	70.074.000,00	14.607.986,00	3.072.216,00	5.043.882,00	92.798.084,00	7.180	12.924,00

Sumber: Data Diolah, 2021

Tabel 3 menunjukkan bahwa perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Joy Bakery Tahun 2021 dengan pendekatan *full costing* diperoleh dari biaya bahan baku ditambah biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap, dan biaya *overhead* pabrik variable kemudian dibagi dengan jumlah produksi sehingga menghasilkan harga pokok produk per unit.

3. Perhitungan Harga Produksi Roti dengan metode *Variable Costing*.

Berikut perhitungan harga pokok produksi roti dengan pendekatan *variable costing* yaitu Biaya bahan baku + Biaya tenaga kerja langsung + Biaya *overhead* pabrik variable sebagai berikut:

Tabel 4 Harga Pokok Produksi Roti Pada Usaha Joy Bakery Tahun 2021 Dengan Pendekatan *Variable Costing*

Jenis Roti	Biaya Bahan Baku (Rp)	Biaya Tenaga Kerja Langsung (Rp)	Biaya <i>Overhead</i> pabrik Variable (Rp)	Harga Pokok Produksi (Rp)	Jumlah Produksi (unit)	Biaya Produksi Per Unit
1	2	3	4	$5 = 2 + 3 + 4$	6	$7 = 5 : 6$
1. Tawar Biasa	51.065.000,00	8.475.306,00	2.926.375,00	62.466.681,00	7.290	8.569,00
2. Tawar Pandan	52.486.000,00	9.626.273,00	3.323.784,00	65.436.057,00	7.360	8.891,00
3. Kasur Biasa	56.813.000,00	11.362.413,00	3.923.242,00	72.098.655,00	7.330	9.836,00
4. Kasur Coklat	59.168.000,00	13.345.603,00	4.608.003,00	77.121.606,00	7.250	10.637,00
5. Kasur Keju	60.449.000,00	13.382.419,00	4.620.715,00	78.452.134,00	7.270	10.791,00
6. Kasur Stroberi	70.074.000,00	14.607.986,00	5.043.882,00	89.725.868,00	7.180	12.497,00

Sumber: Data Diolah, 2023

Tabel 4 menunjukkan bahwa perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Joy Bakery Tahun 2021 dengan diperoleh dari biaya bahan baku ditambah biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variable kemudian hasilnya dibagi dengan jumlah produksi sehingga menghasilkan harga pokok produk per unit.

4. Harga Pokok Produksi Roti Joy Bakery dengan pendekatan *Full Costing* dan *Variable Costing*, sebagai berikut:

Tabel 5 Harga Pokok Produksi Roti Usaha Joy Bakery Dengan Pendekatan

<i>Full Costing Dan Variable Costing</i>				
No	Uraian	Usaha Joy Bakery (Rp)	<i>Full Costing</i> (Rp)	<i>Variable Costing</i> (Rp)
1	2	3	4	5
1. Roti Tawar Biasa				
	HPP	64.249.129,00	64.249.129,00	62.466.681,00
	Biaya Per Unit	8.813,00	8.813,00	8.569,00
2. Roti Tawar Pandan				
	HPP	67.460.565,00	67.460.565,00	65.436.057,00
	Biaya Per Unit	9.166,00	9.166,00	8.891,00
3. Roti Kasur Biasa				
	HPP	74.488.292,00	74.488.292,00	72.098.655,00
	Biaya Per Unit	10.162,00	10.162,00	9.836,00
4. Roti Kasur Coklat				
	HPP	79.928.330,00	79.928.330,00	77.121.606,00
	Biaya Per Unit	11.024,00	11.024,00	10.637,00
5. Roti Kasur Keju				
	HPP	81.266.600,00	81.266.600,00	78.452.134,00
	Biaya Per Unit	11.178,00	11.178,00	10.791,00
6. Roti Kasur Stroberi				
	HPP	92.798.084,00	92.798.084,00	89.725.868,00
	Biaya Per Unit	12.924,00	12.924,00	12.497,00

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Tabel 5 menunjukkan harga pokok produksi Usaha Joy Bakery dengan harga pokok produksi dengan pendekatan *Full Costing* memiliki HPP yang sama dengan biaya produksi per unit yang sama juga. Sedangkan HPP pendekatan *Variable Costing* berbeda dari HPP Usaha Joy Bakery dan pendekatan *Full Costing*.

Perhitungan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Berikut perhitungan biaya total yaitu dengan menjumlahkan biaya produksi dan biaya non produksi perusahaan Joy Bakery Tahun 2021.

1. Biaya Produksi

Diketahui biaya produksi roti tawar biasa Rp 64.249.129,00, roti tawar pandan Rp 67.460.565,00, roti kasur biasa Rp 74.488.292,00, roti kasur coklat Rp 79.928.330,00, roti kasur keju Rp 81.266.600,00, roti kasur stroberi Rp 92.798.084,00.

2. Biaya Non Produksi

Biaya Non Produksi dalam produksi roti tawar biasa Rp 65.156.023,00, roti tawar pandan Rp 68.387.508,00, roti kasur biasa Rp 75.643.792,00, roti kasur coklat Rp 81.285.510,00, roti kasur keju Rp 82.559.524,00, roti kasur stroberi Rp 94.283.642,00.

Total Biaya

Total biaya yang terdiri dari biaya produksi dan non produksi usaha Joy bakery selama tahun 2021 sebagai berikut:

Tabel 6 Biaya Total Roti Tahun 2021

No	Jenis Produk	Biaya Produksi (Rp)	Biaya Non Produksi (Rp)	Jumlah Biaya Total (Rp)
1	2	3	4	5 = 3 + 4
1	Roti Tawar Biasa	64.294.128,00	861.895,00	65.156.023,00
2	Roti Tawar Pandan	67.408.565,00	978.943,00	68.387.508,00
3	Roti Kasur Biasa	74.488.292,00	1.155.500,00	75.643.792,00
4	Roti Kasur Coklat	79.928.330,00	1.357.180,00	81.285.510,00
5	Roti Kasur Keju	81.266.600,00	1.360.924,00	82.559.524,00
6	Roti Kasur Stroberi	92.798.084,00	1.485.558,00	94.283.642,00

Sumber: Joy Bakery, 2021

Menghitung *Mark Up*

Selanjutnya peneliti akan menghitung *mark up* yang merupakan salah satu komponen dalam menghitung harga jual dengan metode *Cost Plus Pricing*. Dalam menentukan harga jual pemilik perusahaan roti Joy Bakery menetapkan persentase laba yang diinginkan sebesar 30%. Berikut perhitungan *mark up* untuk produk roti sebagai berikut:

Tabel 7 *Mark Up* Untuk Produk Roti

No	Jenis Roti	Biaya Non Produksi (Rp)	Laba Yang Diharapkan (%)	Biaya Produksi (Rp)	<i>Mark Up</i> (%)
1	2	3	4	5	$6 = 3 + (4 \times 5)100\% : 5$
1	Tawar Biasa	861.895,00	30	64.249.129,00	31,34
2	Tawar Pandan	978.943,00	30	67.460.565,00	31,45
3	Kasur Biasa	1.155.500,00	30	74.488.292,00	31,55
4	Kasur Coklat	1.357.180,00	30	79.928.330,00	31,69
5	Kasur Keju	1.360.924,00	30	81.266.600,00	31,67
6	Kasur Stroberi	1.485.558,00	30	92.798.084,00	31,60

Sumber: Data Diolah, 2023

Tabel 7 menunjukkan perhitungan *mark up* diperoleh dari biaya non produksi tambah laba yang diharapkan, kali biaya non produksi dan 100% dibagi biaya produksi.

Menghitung Harga Jual dengan pendekatan *Full Costing*

Tabel 8 Harga Jual Roti Dengan Pendekatan *Full Costing* Pada Tahun 2021

Jenis Roti	Hpp <i>Full Costing</i> (Rp)	Biaya Non Produksi (Rp)	<i>Mark Up</i> (Hpp) (Rp)	Total Harga Jual (Rp)	Jumlah Produksi (Unit)	Harga Jual Per Unit (Rp)
1	2	3	4	$5 = 2 + 3 + 4$	6	$7 = 5 : 6$
1. Tawar Biasa	64.249.129,00	861.895,00	20.135.677,00	85.246.701,00	7.290	11.694,00
2. Tawar Pandan	67.460.565,00	978.943,00	21.216.348,00	89.655.856,00	7.360	12.181,00
3. Kasur Biasa	74.488.292,00	1.155.500,00	23.501.056,00	99.144.848,00	7.330	13.526,00

4. Kasur Coklat	79.928.330,00	1.357.180,00	25.329.288,00	106.614.798,00	7.250	14.705,00
5. Kasur Keju	81.266.600,00	1.360.924,00	25.737.132,00	108.364.656,00	7.270	14.906,00
6. Kasur Stroberi	92.798.084,00	1.485.558,00	29.324.194,00	123.607.836,00	7.180	17.215,00

Sumber: Data Diolah, 2023

Tabel 8 menunjukkan bahwa harga jual per unit dengan metode *full costing* diperoleh dari Hpp *full costing* ditambah biaya non produksi dan *mark up* dibagi jumlah produksi.

Menghitung Harga Jual dengan Pendekatan *Variable Costing*

Tabel 9 Harga Jual Roti Dengan Pendekatan *Variable Costing* Pada Tahun 2021

Jenis Roti	Hpp <i>Variable Costing</i> (Rp)	Biaya Non Produksi (Rp)	<i>Mark Up</i> (Hpp) (Rp)	Total Harga Jual (Rp)	Jumlah Produksi (Unit)	Harga Jual Per Unit (Rp)
1	2	3	4	5 = 2 + 3 + 4	6	7 = 5 : 6
1. Tawar Biasa	62.466.681,00	861.895,00	19.577.058,00	82.905.634,00	7.290	11.373,00
2. Tawar Pandan	65.436.057,00	978.943,00	20.579.640,00	86.994.640,00	7.360	11.820,00
3. Kasur Biasa	72.098.655,00	1.155.500,00	22.747.126,00	96.001.281,00	7.330	13.097,00
4. Kasur Coklat	77.121.606,00	1.357.180,00	24.439.837,00	102.918.632,00	7.250	14.196,00
5. Kasur Keju	78.452.134,00	1.360.924,00	24.845.791,00	104.658.849,00	7.270	14.396,00
6. Kasur Stroberi	89.725.868,00	1.485.558,00	28.353.374,00	119.564.800,00	7.180	16.652,00

Sumber: Data Diolah, 2023

Tabel 9 menunjukkan bahwa harga jual per unit dengan metode *variable costing* diperoleh dari Hpp *variable costing* ditambah biaya non produksi dan *mark up* dibagi jumlah produksi.

Perbandingan Harga Jual antara Pendekatan *Full Costing* dan *Variable Costing*

Perhitungan perbandingan harga jual usaha Joy Bakery selama tahun 2021 antara *full costing* dan *variable costing* sebagai berikut:

Tabel 10 Harga Jual Roti Joy Bakery Dengan Pendekatan *Full Costing* Dan *Variable Costing*

Keterangan	Joy Bakery (Rp)	Full Costing (Rp)	Variable Costing (Rp)	Selisih		
				Joy Bakery dengan Full Costing (Rp)	Joy Bakery dengan Variable Costing (Rp)	Full Costing dengan Variable Costing (Rp)
1	2	3	4	5 = 2 - 3	6 = 2 - 4	7 = 3 - 4
1. Roti tawar biasa	12.000,00	11.649,00	11.373,00	351,00	627,00	276,00
2. Roti tawar pandan	13.500,00	12.181,00	11.820,00	1.319,00	1.680,00	361,00
3. Roti kasur biasa	16.000,00	13.526,00	13.097,00	2.474,00	2.903,00	429,00
4. Roti kasur coklat	19.000,00	14.705,00	14.196,00	4.295,00	4.804,00	509,00
5. Roti kasur keju	19.000,00	14.906,00	14.396,00	4.094,00	4.604,00	510,00
6. Roti kasur stroberi	21.000,00	17.215,00	16.652,00	3.785,00	4.348,00	563,00

Sumber: Data Diolah Peneliti, 2023

Tabel 10 menunjukkan harga jual yang ditetapkan Joy Bakery dengan metode *Cost Plus Pricing* pendekatan *Full Costing* dan *Variable Costing* terdapat perbedaan dan selisih harga.

SIMPULAN

1. Harga pokok produksi *full costing* lebih besar dari harga pokok *variable costing*. Perbedaan ini menunjukkan bahwa dasar perhitungan harga pokok produksi pendekatan *full costing* adalah seluruh biaya produksi tetap dan biaya produksi variable sedangkan dasar perhitungan harga pokok produksi pendekatan *variable costing* adalah biaya produksi variable.
2. Harga jual untuk produk roti yang ditetapkan oleh usaha Joy Bakery lebih tinggi dibandingkan harga jual metode *cost plus pricing* pendekatan *full costing* dan *variable costing*. Hal ini disebabkan karena pada usaha Joy Bakery belum melakukan perhitungan biaya *overhead* pabrik secara tepat. Perusahaan juga belum memasukan biaya pajak dan biaya kendaraan kedalam unsur biaya non produksi dalam perhitungan harga jual sehingga berpengaruh terhadap harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan.

3. Harga jual produk roti dengan metode *cost plus pricing* pendekatan *full costing* menghasilkan harga lebih tinggi, dimana pendekatan *full costing* memasukan semua unsur biaya produksi baik biaya tetap maupun maupun biaya variable yaitu bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap, biaya *overhead* pabrik variable ditambah biaya non produksi dan *mark up* kedalam perhitungan harga jual. Sedangkan pendekatan *variable costing* menghasilkan harga jual yang lebih rendah, dimana pendekatan ini memasukan biaya-biaya produksi yang bersifat variable yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variable ditambah biaya non produksi dan *mark up* kedalam perhitungan harga jual.
4. Harga jual perusahaan dan harga jual dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dan *variable costing* terdapat perbedaan harga. Dimana harga jual produk roti yang ditetapkan perusahaan lebih tinggi dari harga jual metode *full costing* dan *variable costing*.

DAFTAR PUSTAKA

- Ebert, Ronald J dan Griffin, Ricky W. 2006. *Bisnis*, Ahli Bahasa Rd. Soemarnogara, Erlangga. Jakarta
- Garrison, Noreen dan Brewer, 2013. *Akuntansi Manajerial Edisi 14*. Salemba Empat. Jakarta
- Mulyadi, 2003. *Sistem Akuntansi*, STIE YKPN, Yogyakarta
- , 2017. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. Yogyakarta: Universitas Gajah Madah
- , 2007. *Akuntansi Biaya*. Bandung:PT Refika Aditama.
- Supriyono, 2001. *Akuntansi manajemen 3; Proses Pengendalian Manajemen*. Yogyakarta: BPFE.