

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK SEBAGAI DASAR PERHITUNGAN HARGA JUAL PADA USAHA WARUNG NASI SUMSUM MANG PURI SERANG, BANTEN

Raden Irna Afriani¹⁾, Ina Khodijah²⁾

FEB - UNIVERSITAS BINA BANGSA BANTEN

email: irna.afriani@binabangsa.ac.id, ina.khodijah@binabangsa.ac.id

ABSTRACT

The purpose of this research is to know the application of a method of calculating the cost of goods production using full costing variabel costing. Application is directly applied to measure the price of using the cases determination of participants was as a basis , or commonly called cost plus pricing method .The study outline how comparative calculation done manually by the seller , and the reckoning of the cost of goods production according to both this method . This research uses descriptive quantitative research methods and performed on one of the UMKM existing in the region of Serang Warung Nasi Sumsum Mang Puri. The data used in this report, namely the Data production costs, and selling Warung Nasi Sumsum Mang Puri one months for example period in July 2019. The results of this study show that in the method of recording of HPP is done by the owner is in compliance with the method of recording the Full Costing. Pricing and sales also is able to generate profits by 25% to 30% of the expected profit.

Key words: Cost Of Good Product, Full Costing Method, Variabel Costing Method, Cost Plus Pricing, Profit And Loss .

ABSTRAK

Tujuan Penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan metode penghitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan Full Costing dan Varibel Costing. Penerapan ini langsung diaplikasikan ke dalam perhitungan harga jual dengan menggunakan biaya sebagai dasar penetapannya, atau biasa disebut Cost Plus Pricing Method. Penelitian ini menjabarkan bagaimana perbandingan perhitungan yang dilakukan oleh penjual secara manual, dan perhitungan Harga Pokok Produksi menurut kedua metode tersebut. Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif kuantitatif dan dilakukan pada salah satu UMKM yang ada di wilayah kota Serang yaitu Nasi Sumsum Mang Puri. Data yang digunakan dalam laporan ini yaitu Data biaya produksi, dan penjualan yang diperoleh nasi sumsum Mang Puri selama 1 bulan lamanya yaitu periode bulan Juli 2019. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa dalam metode pencatatan HPP yang dilakukan oleh pemilik sudah sesuai dengan metode pencatatan Full Costing. Dan penetapan harga penjualan pun sudah mampu menghasilkan laba sebesar 25% dari 30 % laba yang diharapkan.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing, Metode Variabel Costing, Cost Plus Pricing, Laba Rugi.

PENDAHULUAN

Di era milenial saat ini pertumbuhan ekonomi dirasa sangat pesat sekali perkembangannya. Begitu pesatnya hal tersebut berdampak hingga berkontribusi menimbulkan persaingan industri di berbagai bidang. Dengan demikian untuk tetap dapat bertahan hidup perusahaan harus memiliki strategi bisnis dan metode yang tepat serta arah pengelolaan keuangan yang tepat sehingga produknya dapat terus

bersaing dengan perusahaan kompetitor dan dapat terus menghasilkan keuntungan secara terus-menerus.

Terdapat 3 (tiga) tujuan yang selalu dimiliki perusahaan dalam menjalankan bisnisnya yaitu: 1) memperoleh laba yang maksimal, 2) dapat bersaing dengan perusahaan kompetitor dan 3) keberadaannya memberikan manfaat bagi masyarakat. Sehingga dengan memiliki ketiga tujuan diatas dan jika ketiganya tercapai semua, maka keberlangsungan usaha perusahaan akan tetap terjaga. Ada tiga cara agar perusahaan dapat menghasilkan laba. Yaitu dengan cara menaikkan harga jual dan dengan menekan biaya produksi secara efisien dan dengan pengendalian komponen biaya produksinya. Dengan demikian biaya produksi yang dikeluarkan dapat ditekan seminimal mungkin.

Diperlukan suatu cara yang tepat dalam menentukan harga pokok produksi. Hal tersebut dilakukan agar perusahaan memperoleh laba yang sebesar-besarnya dan dapat terus bersaing dengan perusahaan kompetitor lainnya. Terdapat dua pendekatan yang digunakan untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya dalam harga pokok produksi, yaitu Full Costing dan Variabel Costing.

Penentuan atau perhitungan Harga Pokok Produksi sangat dibutuhkan keberadaannya untuk industri manufaktur atau perusahaan yang kegiatan produksinya diawali dengan mengolah bahan baku menjadi suatu produk jadi. Hal ini diperlukan karena nantinya akan digunakan sebagai penetapan harga jual.

Dalam menetapkan harga jual inilah kita tidak boleh sembarangan, karena hal itu dapat mempengaruhi pendapatan perusahaan. Jika harga jual terlalu tinggi, maka konsumen akan beralih ke perusahaan kompetitor, dengan demikian pendapatan perusahaan kita akan dapat menurun dengan tajam. Pendekatan cost plus pricing adalah salah satu pendekatan yang digunakan dalam menetapkan harga jual. Pendekatan umum ini dilakukan dengan menambahkan angka prakiraan laba (mark up) pada harga pokok produksi atau dengan kata lain seluruh biaya atau total biaya penuh ditambah dengan presentasi laba yang diharapkan oleh perusahaan (Axel Palealu, 2018)

KAJIAN TEORI

Konsep Biaya

Dalam perkembangannya, terdapat berbagai macam pengertian atau definisi biaya. Sehingga tidak jarang perbedaan ini sering menimbulkan perbedaan persepsi. Dengan demikian untuk menghindari kondisi yang lebih parah dikemudian hari akibat perbedaan persepsi ini, para akuntan mencoba merumuskan konsep atau definisi biaya yang lazim digunakan dalam akuntansi.

Secara luas, biaya diartikan sebagai jumlah uang yang dinyatakan dari sumber-sumber (ekonomi) yang dikorbankan (terjadi dan akan terjadi) untuk mendapatkan sesuatu atau mencapai tujuan tertentu. Secara sempit, Biaya sering disebut sebagai beban adalah apabila pengorbanan yang diperlukan itu terjadi dalam rangka merealisasikan pendapatan (Harnanto,2017).

Pengklasifikasian Biaya

Biaya dapat diklasifikasi, sebagai berikut:

1. Biaya berdasar kemampuannya untuk ditelusuri hubungannya dengan obyek biaya
Terdapat 2 (dua) pembagian biaya menurut kelompok ini (Wiwik Lestari , 2017):
 - a. Biaya Langsung (Direct Cost).
Biaya yang dapat ditelusuri langsung pada suatu obyek biaya. Secara teoritis, biaya yang termasuk biaya langsung adalah biaya bahan langsung atau direct material dan biaya tenaga kerja langsung atau direct labor .
 - b. Biaya Tidak Langsung (Indirect Cost).
Adalah Biaya yang sulit untuk dapat diteluri secara langsung pada suatu obyek biaya. Contoh: Biaya telepon kantor, Biaya Perawatan mesin potong kertas, dan penyusutan mesin potong kertas.
2. Biaya Berdasarkan perubahan volume kegiatan
Menurut Harnanto (2017) terdapat tiga kategori biaya dalam kelompok ini, yaitu:
 - a. Biaya Variabel adalah biaya yang dalam jumlah totalnya bervariasi secara proporsional dengan perubahan volume kegiatan. Contoh: biaya komisi penjualan
 - b. Biaya Tetap adalah Biaya yang bersifat konstan secara total untuk suatu skala kegiatan dan dalam jangka waktu tertentu. Contohnya: biaya depresiasi bangunan, mesin dan alat pabrik, gaji/upah mandor, dll.
3. Biaya Untuk Perhitungan Harga Pokok Produk Dan Penentuan Laba Rugi Periodik
 - a. Biaya Produksi (Product Cost) adalah biaya-biaya yang dianggap melekat pada produk dan membentuk harga pokok produk yang dibuat atau dibeli untuk dijual kembali. Yang Termasuk kedalam Biaya Produksi Yaitu:
 - 1) Biaya Bahan Baku
Yaitu Harga Pokok dari semua bahan yang secara praktis dapat diidentifikasi sebagai bagian dari produk selesai. Bahan Baku terbagi dua yaitu, Bahan Baku Langsung dan bahan bahan baku Tidak Langsung. Bahan baku Langsung disini adalah bahan yang secara langsung digunakan pada proses produksi. Misalnya papan atau kayu pada industri mebel, dan pasir untuk industri tegel. Bahan baku tidak langsung atau bahan penolong adalah biaya bahan yang diperlukan pengidentifikasinya dianggap tidak sebanding dengan manfaat yang didapat dari ketelitian harga pokok produknya. Biaya Bahan penolong ini dimasukkan kedalam kelompok Biaya Overhead Pabrik. Contoh Paku dan Lem untuk industry mebel.
 - 2) Biaya Tenaga Kerja
Biaya Tenaga Kerja terbagi kedalam dua kelompok, yaitu biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Biaya Tenaga kerja langsung Yaitu Gaji dan Upah dari seluruh tenaga kerja yang secara praktis dapat diidentifikasi dan berhubungan

secara langsung dengan kegiatan pengolahan bahan menjadi produk selesai. Contoh: Biaya Gaji Operator mesin. Biaya Tenaga kerja Tidak Langsung yaitu biaya yang digunakan untuk tenaga kerja yang tidak terlibat secara langsung pada proses produksi namun keberadaanya harus diperhitungkan karena masuk dalam kegiatan produksi.

Contoh: Gaji mandor

3) Biaya Overhead Pabrik

Adalah biaya selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung yang terjadi selama proses produksi berlangsung. Contohnya: Biaya Bahan Penolong, Biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya perawatan mesin, biaya depresiasi mesin pabrik, dll. Biaya Non Produksi, Yang termasuk kedalam biaya non produksi yaitu biaya periode (Period Cost) adalah Biaya-biaya yang tidak dapat diidentifikasi baik secara langsung maupun tidak langsung kepada produk, yang oleh karena itu tidak diperhitungkan sebagai elemen harga pokok produk untuk penilaian persediaan dan diperlakukan sebagai beban dalam periode terjadinya untuk penentuan laba rugi periodik. Contoh: biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum, dll.

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan harga pokok produksi adalah metode yang digunakan untuk menghitung seluruh biaya produksi termasuk harga pokok produksi selama proses produksi berlangsung. Perhitungannya dapat dilakukan dengan dua metode: Full Costing dan Variabel Costing (Darsono Prawironegoro, 2009:233) .

1. Metode Full Costing

Adalah Seluruh pengorbanan sumber daya sampai produk dikonsumsi oleh konsumen, dimana unsur-unsurnya adalah biaya langsung, upah langsung, biaya overhead pabrik tetap dan variabel, biaya pemasaran tetap dan variabel, dan biaya administrasi tetap dan variabel. Pada pendekatan ini yang menjadi biaya produk nya yaitu seluruh biaya produksi baik biaya variabel dan biaya tetap.

Kegunaan Full Costing:

- Membebankan seluruh biaya tetap kepada perhitungan laba-rugi
- Menentukan kinerja divisi pabrik, pemasaran, dan divisi administrasi
- Memisahkan beban menurut fungsi manajemen

Berdasarkan pengertian diatas, penghitungan Harga Produksi dapat dirumuskan sebagai berikut:

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Biaya Bahan Baku Langsung | XXX |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung | XXX |
| Biaya Overhead Pabrik Tetap | XXX |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel | <u>XXX</u> + |
| Harga Pokok Produksi | XXX |

2. Metode Variabel Costing

Adalah pengorbanan sumber daya untuk menghasilkan barang atau jasa dimana hanya diperhitungkan biaya variabel saja, yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, upah langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Dalam metode ini yang menjadi biaya produk adalah seluruh biaya variabel yang terjadi pada biaya produksi dan biaya non produksi. Berdasarkan pengertian diatas, penghitungan harga pokok produksi dapat dirumuskan sebagai berikut:

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Biaya Bahan Baku Langsung | XXX |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung | XXX |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel | <u>XXX</u> + |
| Harga Pokok Produksi | XXX |

(Abriyana Diyah Ikawati, 2018)

Penentuan Harga Jual

Harga merupakan cerminan pemahaman yang mendalam pihak perusahaan mengenai konsumen, kompetitor, dan biaya perusahaan itu sendiri (Horngren, et al., 2015: 516). Nasib penjualan produk dipasaran sangat ditentukan oleh kemampuan untuk menentukan harga jual. Kemampuan menentukan harga jual ini merupakan bagian dari manajemen harga yang perlu dilakukan dengan memerhatikan banyak faktor. Hal tersebut dilakukan untuk mencegah tidak lakunya barang hasil produksi di pasaran.

Metode Penentuan Harga Jual Produk

1. Metode maksimalisasi Laba
2. Metode Penetapan Harga Berdasar Biaya (Cost Plus Pricing)
3. Metode Metode Penetapan Biaya dan Harga Target

(Lestari, Wiwik dan Dhyka Bagus Permana, 2017: 160-165)

Metode Penetapan Harga Berdasar Biaya (Cost Plus Pricing)

Adalah metode dalam menetapkan harga dengan cara penetapan terlebih dulu tingkat pengembalian atas modal yang ditanamkan. Tingkat pengembalian ini disebut sebagai Mark-up. Mowen, Hansen, &Heitger (2014:596) mendefinisikan Mark-Up sebagai tingkat laba minimal yang harus diperoleh perusahaan. Jadi metode penetapan harga berdasar biaya dapat diartikan sebagai metode pentapan harga yang didasarkan pada biaya –biaya yang terjadi dengan memperhitungkan tingkat pengembalian atas modal yang ditanamkan.

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Total Biaya} + (\text{Tingkat Pengembalian Atas Modal} \times \text{Modal})}{\text{Volume Penjualan}}$$

METODE PENELITIAN

Penelitian yang dilakukan dengan menggunakan metode penelitian kuantitatif dan metode penelitian kualitatif dan bersifat deskriptif. Metode kuantitatif digunakan karena penelitian ini bertujuan

menjelaskan fenomena yang ada dengan menggunakan angka-angka untuk menggambarkan karakteristik individu atau kelompok (Syamsudin dalam Rukayah, 2011).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Warung nasi sumsum mang Puri adalah warung makan nasi sumsum yang pertama kali hadir di Kota Serang. Nasi sumsum sendiri merupakan salah satu makanan khas yang berasal dari kota Serang. Sebagai pioneer tak heran jika warung nasi sumsum mang puri ramai dikunjungi pelanggan tiap harinya. Warung nasi ini sudah berdiri sekitar 10 tahun dan sudah pernah beberapa kali masuk tayangan kuliner di televisi swasta. Memiliki harga yang murah dan cenderung konsisten 3 tahun berturut-turut ini serta ramai dikunjungi pelanggan. Warung nasi ini terletak di Lontar Sumur Bor Serang, memiliki tempat yang sederhana karena lokasinya sewa di area milik orang lain namun tenaga kerja yang digunakan berasal dari seluruh keluarga, sehingga tidak merekrut satu orang pun tenaga kerja dari luar. Dengan adanya kekonsistenan dalam penetapan harga selama kurun waktu tiga tahun terakhir ini, namun dalam rentang waktu tersebut harga pokok produksi terus meningkat setiap tahunnya, namun dirasakan oleh pemilik warung laba yang didapat selama usaha berlangsung relatif kecil. Periode penelitian ini berlangsung satu bulan, dari tanggal 1 Juli-31 Juli 2019. Berikut adalah data empiris warung nasi sumsum mang puri dari tahun 2015-2018.

Tabel 1. Data Empiris Warung Nasi Sumsum Mang Puri

| Tahun | Harga Pokok Produksi | Harga Jual | Mark Up |
|-------|----------------------|------------|---------|
| 2015 | Rp.3.500,- | Rp.6.000,- | 42% |
| 2016 | Rp.4.000,- | Rp.6.000,- | 33,3% |
| 2017 | Rp.4.500,- | Rp.6.000,- | 25% |
| 2018 | Rp.4.800- | Rp.6.000,- | 20% |

Sumber: Data Warung Nasi Sumsum Mang Puri

Dari tabel 1 dapat kita simpulkan bahwa dalam rentang waktu tersebut (tahun 2015-2018) warung nasi sumsum mang Puri ini memiliki persentase mark up yang terus menurun dikarenakan adanya kenaikan harga pokok produksi setiap tahunnya, namun untuk harga jual tidak mengalami perubahan dalam periode tersebut.

Tabel 2. Biaya Bahan Baku di Warung Nasi Mang Puri Periode Bulan Juli 2019

| Bahan Baku | Total Biaya Bahan Baku periode Juli 2019 |
|------------------------|--|
| Total Biaya Bahan Baku | Rp.8,520,000 |

Sumber: Data Warung Nasi Mang Puri

Tabel 3 Biaya Overhead Pabrik Warung Nasi Mang Puri (Dalam Satuan Rupiah)

| Biaya Overhead | Jumlah | | Total Biaya Overhead |
|-----------------------------------|-------------|----------------|----------------------|
| | Biaya Tetap | Biaya Variabel | |
| Biaya Bahan Penolong | | 35,000 | 35,000 |
| Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung | - | - | - |

| | | | |
|-----------------------|---------|-----------|-----------|
| Biaya Listrik Dan Air | - | 50,000 | 50,000 |
| Biaya Bahan Bakar | - | 596,000 | 596,000 |
| Biaya Sewa Toko | 400,000 | | 400,000 |
| Total | | 1,081,000 | 1,081,000 |

Sumber: Data Warung Nasi Sum-Sum Mang Puri

Warung nasi Sum-Sum mang puri hanya memiliki satu andalan menu saja yaitu nasi sum-sum. Oleh karena itu, pemilik mengharapkan laba sebesar 30% dari total biaya yang dikeluarkan. Dengan persentase sekian diharapkan dapat menghasilkan keuntungan yang lumayan besar. Berikut ini akan diuraikan perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual baik dari sisi pemilik dan dari sisi perhitungan menurut metode cost plus pricing.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Pemilik:

| | | |
|--------------------------------|---|--|
| Biaya Bahan Baku | = | Rp. 8.520.000,- |
| Biaya Tenaga Kerja | = | Rp. 0,- |
| Biaya Overhead | = | <u>Rp. 1.081.000,- (+)</u> |
| Total Biaya Produksi | = | Rp. 9.601.000,- |
| Harga Pokok Produksi Per Porsi | = | <u>Rp. 9.601.000,-</u> 2000 porsi |
| . | = | Rp. 4.800,50,- = Rp. 4.801,- |
| Harga Jual Yang Dipakai | = | Rp. 6.000,- |
| Mark Up | = | <u>Rp 6.000,- (-)</u> <u>Rp 4.800,50,-</u> = 0,25 = 25% Rp 4.800,50 |

Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual pendekatan Full Costing:

| | | |
|---------------------------------|---|--|
| Biaya Bahan Baku | = | Rp. 8.520.000,- |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung | = | Rp. 0,- |
| Biaya Overhead Variabel | = | Rp. 681.000,- |
| Biaya Overhead Tetap | = | <u>Rp. 400.000,- (+)</u> |
| Total Biaya Produksi | = | Rp. 9.601.000,- |
| Harga Pokok Produksi Per Porsi: | = | <u>Rp. 9.601.000,-</u> = Rp. 4.800,5,- 2000 porsi |

Perhitungan Mark Up:

| | | |
|----------------------|---|---------------------------------------|
| Laba Yang Diharapkan | = | 30% X Rp.9.601.000,- = Rp.2.880.300,- |
| Biaya Produksi | = | Rp 9.601.000,- |
| Persentase Mark Up | = | 30% |

Perhitungan Harga Jual Makanan:

| | | |
|----------------------|---|---|
| Biaya Produksi | = | Rp. 9.601.000,- |
| Mark Up | = | 30% X Rp.9.601.000,- = Rp.2.880.300,- |
| Total Harga Jual | = | Rp. 12.481.300,- |
| Harga Jual Per Porsi | = | <u>Rp. 12.481.300,-</u> = Rp.6.240,- atau Rp.6.200,- 2000 porsi (Pembulatan) |

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Pendekatan Variabel Costing:

| | | |
|---------------------------------|---|---|
| Biaya Bahan Baku | = | Rp. 8.520.000,- |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung | = | Rp. 0,- |
| Biaya Overhead Variabel | = | <u>Rp. 681.000,-</u> (+) |
| Total Biaya Produksi | = | Rp. 9.201.000,- |
| Harga Pokok Produksi Per Porsi: | = | <u>Rp. 9.201.000,-</u> = Rp 4.600,5,- atau Rp. 4.600,- 2000 porsi (Pembulatan) |

Perhitungan Mark Up:

| | | |
|-------------------------------------|---|--|
| Biaya Tetap | = | Rp. 400.000,- |
| Laba Yang <small>Diharapkan</small> | = | 30% X Rp 9.201.000,- = Rp. 2.760.300,- |
| Jumlah | = | Rp. 3.160.300,- |
| Biaya Variabel | = | Rp. 9.201.000,- |
| Persentase Mark Up | = | 0,34= 34% |

Perhitungan Harga Jual Makanan:

| | | |
|-----------------------------|---|--|
| Biaya Produksi | = | Rp. 9.201.000,- |
| Mark Up 34% x Rp. 9.201.000 | = | Rp. 3.128.340,- |
| Total Harga Jual | = | Rp. 12.329.340,- |
| Harga Jual Per Porsi | = | <u>Rp. 12.329.340,-</u> = Rp 6.164,67,- atau Rp 6.200,- 2000 porsi (Pembulatan) |

Tabel 4. Hasil Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Warung Nasi Sum-Sum Mang Puri Metode Pemilik, Pendekatan Full Costing Dan Pendekatan Variabel Costing Periode Bulan Juli 2019

| Harga Jual Yang Berlaku | Harga Pokok Produksi | | | Harga Jual | |
|-------------------------|----------------------|--------------|------------------|--------------|------------------|
| | Metode Pemilik | Full Costing | Variable Costing | Full Costing | Variable Costing |
| Rp. 6,000,- | Rp. 4,801,- | Rp. 4,801,- | Rp. 4,600,- | Rp. 6,200,- | Rp. 6,200,- |

Pembahasan

Penelitian ini mengambil data berupa data penjualan dan data biaya produksi yang terjadi di warung nasi sumsum mang Puri Serang Banten. Periode pengambilan data adalah 1 bulan lamanya yaitu bulan Juli 2019. Hanya terdapat satu menu saja di warung nasi ini, yaitu nasi sumsum. Sehingga diharapkan hasil yang diperoleh dapat memberikan gambaran nilai yang sesuai dengan teori yang ada. Kendala penelitian ini adalah pemilik warung tidak memiliki catatan pembukuan yang memadai untuk pengklasifikasian biaya secara terperinci. Selama ini pemilik hanya mencatat transaksi keuangan secara manual saja, tanpa ada pengklasifikasian biaya secara teori.

Hasil penelitian menggambarkan bahwa tidak terjadi perbedaan yang signifikan antara penetapan harga jual yang ditetapkan oleh pemilik dan harga jual berdasarkan metode full costing dan variabel costing. Dengan harga jual saat ini yang ditetapkan sebesar Rp.6.000,- sebenarnya sudah mencapai 25% dari target 30% yang diharapkan. Begitu pula dengan penetapan harga pokok produksi hanya

terdapat selisih Rp.200,- dari pencatatan yang dilakukan oleh pemilik dan secara teori variabel costing. Yaitu pencatatan harga pokok produksi menurut teori sebesar Rp.4.801,- sudah sesuai dengan Full costing, namun untuk perhitungan metode variabel costing terjadi selisih lebih rendah sebesar Rp.200,- dari metode full costing dan pencatatan yang dilakukan oleh pemilik

SIMPULAN DAN SARAN

Warung Nasi sumsum Mang Puri walau pencatatan transaksi keuangannya masih sangat sederhana namun dalam menetapkan harga jual sudah hampir mendekati sesuai teori. Terbukti dengan harga jual yang ditetapkan saat ini sebesar Rp.6.000,- sudah bisa mencapai laba sebesar 25% dari 30% laba yang diharapkan sebelumnya. Begitu pula dengan pencatatan harga pokok produksinya. Pencatatan harga pokok produksi di warung nasi sumsum mang puri sudah seseuai dengan teori metode full costing. Pada perhitungan penetapan harga jual baik pedekatan full costing dan variabel costing sama-sama dihasilkan harga jual sebesar Rp.6.200,-. Hanya saja untuk perhitungan harga pokok produksi nya terdapat perbedaan dimana untuk metode full costing, harga pokok produksinya diperoleh sebesar Rp. 4801 dimana nilai ini sudah sesuai dengan pencatatan yang dilakukan oleh pemilik. Akan tetapi dengan perhitungan variabel costing harga pokok produksi nya lebih kecil dari metode full costing yaitu Rp.4.600. Hal ini terjadi karena adanya biaya overhead tetap yang tidak diakui sebagai biaya produksi yaitu biaya sewa took sebesar Rp.400.000,-. Biaya ini di perhitungkan sebaga biaya periode untuk menetapkan mark up.

DAFTAR PUSTAKA

- Abriyana Diyah Ikawati, (2018). Penetapan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Pada Warung Sederhana 2 Jetis Kulon Surabaya
- Axel J. H. Pelealu, Wilfried S. Manoppo, Joanne V. Mangindaan, Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual (Studi Kasus Pada Kertina's Home Industry)
- Harnanto, (2017). Akuntansi Biaya: Konsep & Metodologi Penggolongan Biaya Elemen Biaya Produksi Perhitungan Harga Pokok Produk Yogyakarta: BPF dan ANDI.
- Horngren, C.T., Datar, S.M., & Rajan, M.V, (2015). Cost Accounting: A Managerial Emphasis 15ed New Jersey: Peason Education Lmt.
- Lestari, Wiwik & Dhyka Bagus Permana, (2017). Akuntansi Biaya Dalam Perspektif manajerial, Depok: Raja Grafindo Persada.
- Prawironegoro Darsono & Ari Purwanti, (2009). Akuntansi Manajemen, Edisi 3, Jakarta: Penerbit Mitra Wacana Media.