

## ANALISIS METODE PENETAPAN HARGA PRODUK PADA PT SERAFOOD INDONESIA

Eka Tripustikasari<sup>1</sup>, Rizki Wahyudi<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknik Informatika

<sup>2</sup>Program Studi Sistem Informasi

STMIK Amikom Purwokerto

Email : ekatripustikasari@gmail.com<sup>1</sup>, rizkiw@amikompurwokerto.ac.id<sup>2</sup>

### ABSTRAK

Dalam menjalankan usaha serta untuk mampu bertahan dalam dunia persaingan bisnis yang ketat saat ini, setiap pemilik usaha harus dapat mengambil keputusan-keputusan yang tepat salah satunya dalam menentukan harga jual. Biaya adalah nilai kas atau setara kas yang dikeluarkan (dibebankan) untuk mendapatkan barang atau jasa, yang diharapkan dapat memberikan manfaat bagi organisasi pada saat ini maupun di masa mendatang. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui penerapan metode *Full Costing* dan *Variabel Costing* untuk penetapan harga produk. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya perbedaan terhadap harga jual yang saat ini berlaku dengan harga jual yang dihitung dengan menggunakan metode yang digunakan. Harga jual yang saat ini diberlakukan tidak dapat menutupi besarnya tingkat laba yang diharapkan. Dengan adanya pembukuan yang memadai pemilik dapat melakukan perhitungan yang akurat terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan sehingga dapat menekan jumlah biaya yang ada yang tujuannya untuk memperoleh laba sebagaimana yang diharapkan. Perusahaan sebaiknya menggunakan *Full Costing* dan *Variabel Costing* dalam menentukan harga jual agar semua klasifikasi biaya dapat teridentifikasi dan dapat dihitung sehingga harga jual yang ditetapkan dapat lebih akurat.

Kata Kunci: metode, penetapan harga, harga jual, biaya, produk

### ABSTRACT

*In running a business and to be able to survive in the world of tight business competition today, every business owner must be able to take the right decisions, one of which is in determining the selling price. Cost is the value of cash or cash equivalents issued (charged) to obtain goods or services, which are expected to provide benefits to the organization both now and in the future. The purpose of this study is to determine the application of Full Costing and Variable Costing methods for product pricing. The results of this study indicate that there is a difference between the current selling price and the selling price which is calculated using the cost plus pricing method. The selling price currently in effect cannot cover the expected level of profit. With an adequate bookkeeping, the owner can do an accurate calculation of the costs incurred so that it*

*can reduce the amount of costs that are intended to get the profit as expected. Companies should use Full Costing and Variable Costing in determining the selling price so that all cost classifications can be identified and can be calculated so that the specified selling price can be more accurate.*

*Keywords: selling price, cost, method, profit, product*

## **PENDAHULUAN**

Kondisi persaingan dalam usaha bisnis yang semakin ketat di jaman ini mengharuskan setiap usaha bisnis untuk meningkatkan kegiatan usahanya dalam setiap bidang. Hal ini dimaksudkan supaya tujuan utama dari usaha bisnis tersebut dapat tercapai, dimana hampir setiap usaha bisnis yang ada, baik dalam skala kecil maupun besar memiliki tujuan yang sama, yaitu meningkatkan laba sebaik mungkin yang diupayakan untuk perluasan dari usaha tersebut. Sehubungan dengan tujuan dari usaha bisnis tersebut yang dihubungkan dengan persaingan usaha yang semakin ketat, maka banyak sekali usaha-usaha bisnis yang mulai melakukan peningkatan-peningkatan dalam setiap aspek bidang usaha, baik yang berhubungan dengan produk atau jasa yang dihasilkan ataupun didalam internal usaha tersebut.

Salah satu upaya yang terbaik dalam rangka perluasan usaha adalah dengan melakukan analisis terhadap pendapatan yang diperoleh beserta biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan laba yang diharapkan demi keberlangsungan dari usaha yang dimiliki. Karena dari danayang berasal dari laba usaha inilah yang akan membantu suatu usaha dalam meningkatkan setiap aspek yang diperlukan. Bagian penting dalam meningkatkan laba adalah bagaimana cara yang diperlukan dalam meningkatkan produk yang dihasilkan. Karena semakin meningkatnya laba harus didukung juga dengan peningkatan penjualan dari produk barang atau jasa yang dihasilkan. Suatu kualitas dan kuantitas dari sebuah produk barang atau jasa yang dihasilkan sangat berpengaruh terhadap peningkatan penjualan, oleh karena itu harus lebih diperhatikan.

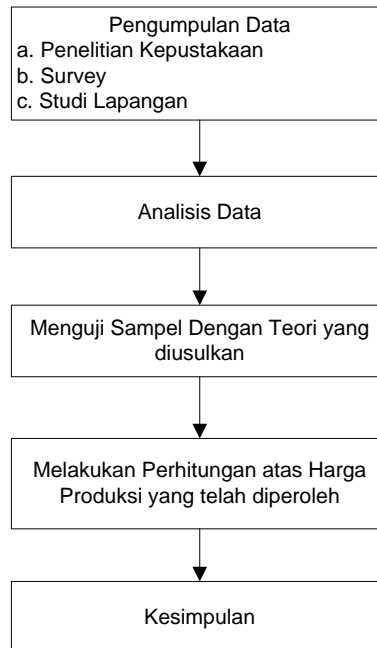
Gambaran singkat di atas semuanya memiliki keterkaitan yang tujuannya adalah satu, yaitu bagaimana keberlangsungan dari masa depan usaha bisnis yang dijalankan. Dalam perhitungan harga pokok, faktor biaya memiliki peran yang sangat besar, dimana dalam penentuan harga jual harus dilakukan perhitungan yang sangat tepat dan teliti terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan. Sehingga keakuratan harga pokok yang diperoleh dapat menjadi acuan dalam penentuan harga jual serta dapat menjadi tolak ukur dalam pengambilan tindakan-tindakan yang diperlukan dalam pengembangan maupun pengawasan terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan dikemudian hari. Apabila suatu usaha memiliki metode dalam mengalokasikan biaya-biaya yang terjadi maupun yang akan terjadi dengan benar serta sesuai dan terukur termasuk mengelola secara rutin terhadap persediaan barang dagangan, maka pemilik usaha akan memiliki laporan yang sangat penting dan bermanfaat untuk meningkatkan efektivitas dan efisiensi usaha yang dimiliki, termasuk juga untuk pengambilan keputusan-keputusan dalam penentuan harga jual secara khusus, dan keputusan-keputusan menjalankan usaha secara umum.

Nuada (2016) Industri kecil dan menengah telah tumbuh dan berkembang dengan cepat dari waktu ke waktu. Pertumbuhannya telah terbukti mampu berperan dalam menyediakan alternatif lapangan usaha produktif, penyerapan tenaga kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat. Perkembangannya bukan berarti tanpa kendala, masalah utama yang dihadapi adalah pengelolaan keuangan seperti kecermatannya dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya dalam menetapkan harga pokok produksi. Harga pokok produksi terdiri dari tiga elemen biaya yaitu bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Penelitian ini menunjukkan bahwa industri kecil dan menengah belum cermat dalam menetapkan harga pokok produksi. Ketidacermatannya khususnya dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya tenaga kerja langsung dan overhead pabrik. Perbedaan penelitian terdapat pada objek peneliti sebelumnya di Usaha Home Industry Wingko Babat Cap Tiga Kelapa Mudasedangkan objek penelitian yang dibahas pada PT Serafood Indonesia.

## METODE PENELITIAN

### 1. Prosedur Penelitian

Adapun prosedur penelitian yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Penelitian

Keterangan Gambar 1. :

- a. Mengumpulkan informasi mengenai gambaran umum objek penelitian
- b. Memahami proses pencatatan biaya, penentuan harga pokok produksi sampai menentukan harga jual produk pada objek penelitian
- c. Menguji sampel yang ada dengan teori yang diusulkan
- d. Melakukan perhitungan kembali atas harga pokok produksi yang diperoleh
- e. Menarik kesimpulan dan memberikan saran yang dianggap perlu untuk perbaikan dalam mengatasi permasalahan.

### 2. Metode Pengumpulan Data

Untuk memperoleh data yang berhubungan dengan penelitian ini, maka metode pengumpulan data yang digunakan adalah sebagai berikut :

- a. Penelitian kepustakaan
- b. *Survey* pendahuluan

- c. Studi lapangan, mengadakan penelitian langsung ke objek penelitian untuk memperoleh data yang relevan melalui wawancara dan pengumpulan data
- d. Media elektronik

### 3. Metode Analisis

Metode analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif, yaitu suatu metode yang dilakukan dengan cara mengumpulkan, menyajikan, serta menganalisis data sehingga diperoleh gambaran yang cukup jelas tentang masalah yang dihadapi, kemudian ditarik suatu kesimpulan sesuai keadaan yang sebenarnya. Sumber Data dan Definisi Data yang peneliti gunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Data primer adalah data mentah yang peneliti peroleh adalah catatan penjualan dan pengeluaran tanpa adanya penggolongan biaya yang bersumber dari perusahaan.
- b. Data sekunder adalah data yang dipergunakan dalam penelitian ini adalah data sekunder yaitu berupa metode analisis pengelolaan biaya-biaya produksi dan penetapan harga jual di perusahaan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Hasil Penelitian

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Sosis  
Sosis Periode 03 – 09 Mei 2018

Bahan Baku	Biaya
Daging sapi	Rp 833.620.000
Bumbu	Rp 133.686.500
Air	Rp 140.500.000
Daging Ayam	Rp 120.180.000
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>	<b>Rp 1.227.986.500</b>

Dari Tabel 1. menunjukkan bahwa selama periode 03-09 Mei 2018 PT. Sera Food Indonesia mengeluarkan biaya sebesar Rp 1,227,986,500 untuk biaya bahan baku. Atau jika dihitung berdasarkan jumlah porsi yang dihasilkan yaitu sebanyak 35,290 pak maka biaya bahan baku senilai Rp 34,797 per pak.

Tabel 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung Periode 03 – 09 Mei 2018

Jumlah Pekerja	Jumlah Jam Kerja /Bln	Gaji Bulanan	Upah Per Jam	Upah per Hari	Upah Per Minggu
114	180	279.300.000	54.444	326.667	Rp2.286.667

Tabel 3. Biaya Overhead PT. Sera Food  
Periode 03 – 09 Mei 2018

Biaya Overhead Pabrik	Jumlah		Overhead Biaya Tetap Biaya
	Biaya Tetap	Biaya Variabel	
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	100.715.000		100.715.000
Biaya Listrik		22.225.000	22.225.000
Biaya Air		1.500.000	1.500.000
Gas Elpiji		30.763.000	30.763.000
Biaya Bumbu Pelengkap		40.934.000	40.934.000
Biaya Bahan Penolong		5.300.600	5.300.600
Biaya Bahan Bakar		35.004.000	35.004.000
<b>Total</b>	<b>100.715.000</b>	<b>135.726.600</b>	<b>236.441.600</b>

Tabel 4. Biaya Non Produksi PT.Sera Food  
Periode 03 – 09 Mei 2016

Biaya Non Produksi	Total Biaya
<b>Biaya Pemasaran</b>	
Biaya Tenaga Kerja Bagian Pelayanan	14.573.333
Biaya Sewa	20.500.000
<b>Total Biaya Pemasaran</b>	<b>35.073.333</b>
Biaya Administrasi & Umum	10.857.200
<b>Total</b>	<b>45.930.533</b>

Untuk setiap produk yang ada di PT. Sera Food pemilik mengharapkan laba masing-masing sebesar 30% dari total biaya yang dikeluarkan.

#### Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Pendekatan Full Costing

Biaya Bahan Baku	1,227,986,500	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	279,300,000	
Biaya Overhead Pabrik	236,441,600	+
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>1,743,728,100</b>	

Harga Pokok Produksi per Pack :

$$1,227,986,500/35290 = 35,797$$

Perhitungan Markup :

Biaya Pemasaran, administrasi dan umum	45,930,533	
Laba yang diharapkan, 30 % x Rp 1,743,728,100	523,118,430	+
<b>Jumlah</b>	<b>569,048,963</b>	
Biaya Produksi	1,743,728,100	:
Persentase Markup	<b>32,63%</b>	

Perhitungan harga jual makanan :

Biaya Produksi	1.743.728.100	
Markup 32,63% Rp 1,743,728,100	568.978.479	+
<b>Total Harga Jual</b>	<b>2.312.706.579</b>	

Harga Jual Per Pack :

$$\text{Rp } 2,312,706,579 / 35290 = \text{Rp } 65,534 \text{ Dibulatkan Rp } 65,000$$

#### **Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Pendekatan Variable Costing**

Biaya Bahan Baku	1.227.986.500	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	279.300.000	
Biaya Overhead Pabrik Variable	136.441.600	+
<b>Total Biaya Produksi Variable</b>	<b>1.643.728.100</b>	

Harga Pokok Produksi per Pack:

$$\text{Rp } 1,643,728,100 / 35290 \text{ pack} = \text{Rp } 46,578$$

Perhitungan Markup :

Biaya Tetap	1.643.728.100	
Laba yang diharapkan, 30 % x Rp 1,643,728,100	493.118.430	+
<b>Jumlah</b>	<b>2.136.846.530</b>	
Biaya Variabel	1.643.728.100	:
Persentase Markup	<b>30%</b>	

Perhitungan harga jual makanan :

Biaya Produksi Variable	1.643.728.100	
Markup 30% x Rp 1,643,728,100	493.118.430	+
<b>Total Harga Jual</b>	<b>2.136.846.530</b>	

Tabel 5. Hasil Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual PT.Sera Food

Jenis Makanan	Harga Jual yang Berlaku	Harga Pokok Produksi		Harga	
		Full Cost	Variable Cost	Full Cost	Variabel Cost
Sosis	45.000	49.411	46.578	65.000	60.551

## 2. Pembahasan

Untuk harga pokok produksi dan harga jual peneliti mengasumsikan bahwa bahan baku utama yang digunakan oleh kedua menu ini adalah sama. Hal ini didukung dengan data yang peneliti peroleh pada saat penelitian dilakukan. Selain karena kerahasiaan data yang tidak dapat dipublikasikan oleh pemilik, kendala yang lain karena tidak adanya catatan pembukuan yang memadai untuk dapat mengklasifikasikan biaya secara terperinci. Dalam hal ini peneliti menggunakan data catatan yang diberikan oleh pemilik dan juga berdasarkan hasil wawancara. Hasil penelitian yang ada menggambarkan bahwa harga pokok produksi dan harga jual yang ditetapkan di PT. Serafood Indonesia dengan hasil olahan data yang di peroleh terdapat perbedaan. Dimana harga jual yang berlaku saat ini lebih rendah daripada harga jual berdasarkan metode cost plus pricing. Hal ini dikarenakan harga pokok produksi yang ada lebih besar daripada yang diperkirakan oleh pemilik. Dalam menentukan harga pokok produksi pemilik hanya menggunakan intuisi serta menggunakan perhitungan seadanya tanpa melakukan klasifikasi terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan, sehingga pembebanan biaya terhadap produk yang dihasilkan dihitung secara menyeluruh. Penyebab yang lain juga dikarenakan tidak dilakukannya pencatatan keuangan yang memadai sehingga pemilik kesulitan dalam melakukan perhitungan biaya-biaya yang dikeluarkan termasuk dalam menghitung biaya berdasarkan penggolongannya. Begitu pula dengan penelitian dari Nuada (2016) dengan judul Perhitungan Unsur-Unsur Biaya Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada Industri Kecil Dan Menengah menyarankan kepada pemilik untuk mengadakan pengklasifikasian masing-masing biaya produksi dalam mengendalikan biaya produksi yang terjadi.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Kesimpulan yang peneliti ambil selama penelitian dilakukan adalah:

1. *Variabel Costing* dan *Full Costing* adalah suatu metode dalam menetapkan harga jual dengan caramenghitung biaya-biaya yang dikeluarkan baik biaya yang berhubungan dengan produksi maupun biaya non produksi dengan menambahkan jumlah biaya tersebut dengan nilai laba yang diharapkan.



2. Terdapat perbedaan hasil analisa diantara dua pendekatan dalam *Variabel Costing* dan *Full Costing*. Hasil akhir analisa yang didapat, harga jual yang terbentuk oleh variable costing lebih tinggi dibandingkan dengan pendekatan full costing. Tetapi jika dilihat dari harga pokok produksi, pendekatan variable costing menghasilkan nilai yang lebih rendah dibandingkan dengan full costing.
3. Harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan saat ini mempunyai perbedaan jika dihitung dengan menggunakan metode *variabel costing* dan *full costing*. Secara garis besar harga jual yang ditetapkan oleh pemilik saat ini bukanlah harga yang menguntungkan jika dibandingkan dengan harga jual yang dihitung oleh peneliti.

Saran Saran yang peneliti berikan dalam penelitian ini yaitu:

1. Dalam menghitung harga pokok produksi maupun dalam penentuan harga jual, perusahaan dapat menggunakan kedua pendekatan tersebut. Untuk pendekatan *full costing* dapat digunakan untuk penjualan produk yang jumlahnya lebih sedikit dari antara produk unggulan. Sedangkan untuk metode *variable costing* dapat digunakan untuk produk unggulan, hal ini juga dapat kita gunakan untuk menjaga fluktuasi harga bahan-bahan yang sering berubah. Dalam hal ini pemilik dapat menggunakan kedua metode diatas dengan memperhatikan kondisi yang ada.

## DAFTAR PUSTAKA

- Blocher, Stout, and Cokins, 2013. Manajemen Biaya. Buku 1 Edisi Kelima. Salemba Empat, Jakarta.
- Firmansyah, 2014. Akuntansi Biaya itu Gampang. Cetakan Pertama. Dunia Cerdas, Jakarta
- Hery, 2015. Pengantar Akuntansi. Grasindo, Jakarta.
- Mulyadi, 2015. Akuntansi Biaya. Edisi Kelima. Cetakan Ketigabelas. UPP STIM YKPN, Yogyakarta.
- Nuada, I, W. (2016). Perhitungan Unsur-Unsur Biaya Dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi Pada Industri Kecil Dan Menengah, 10(1978).
- Pricilia, 2014. Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Pada UD. Martabak Mas Narto di Manado. Jurnal EMBA. Vol.2.

Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Sam Ratulangi.  
<http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/4488/4017>.  
Diakses tgl 02/04/2016. Hal. 1077-1088.

Pura, Rahman. 2013. Pengantar Akuntansi I, Penerbit Erlangga, Jakarta. Slat, Andre. 2013. Analisis Harga Pokok Produk Dengan Metode Full Costing Dan Penentuan Harga Jual. Skripsi. Fakultas Ekonomi. Jurusan Akuntansi. Universitas Sam Ratulangi, Manado. Hal. 1.

Sodikin, 2015. Akuntansi Managemen. UPP STIM YKPN, Yogyakarta.

Suratinoyo, Ayu. 2013. Penerapan Sistem ABC Untuk Penentuan Harga Pokok Produk Pada Bangun Wenang Beverage. Jurnal Bisnis dan Manajemen. Jurnal EMBA. Vol.1. Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Sam Ratulangi.  
<http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/2134/1695>.  
Diakses tgl 02/04/2016. Hal. 658-668.