



Analisis Penetapan Harga Jual Produk Pada *Ak Fresh Bakery & Pastry* Di Balikpapan

Nanda Emma Permatasari¹, Yana Ulfah²

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman, Samarinda.

¹Email : nandaemma.p@gmail.com

²Email : yana.ulfah@feb.unmul.ac.id

Article History

Received:

Accepted:

Copyright@year
owned by Author(s).
Published by JIAM

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis bagaimana *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan menentukan harga jual produk dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Penentuan harga jual sangat penting dalam suatu perusahaan karena merupakan dasar dalam penentuan laba yang maksimal. Dari hasil analisis data, hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok perusahaan lebih rendah dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Hal ini disebabkan karena dalam perhitungan biaya *overhead* pabrik perusahaan tidak memperhitungkan beberapa biaya kedalam harga pokok produksinya seperti depresiasi. Sehingga hal ini berpengaruh terhadap harga jual yang ditetapkan oleh *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan. Harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan *mark up* 35% harga jual lebih rendah dibandingkan menurut perusahaan yaitu Rp6.601,903 untuk roti coklat dan Rp5.308,702 untuk roti kacang. Jadi, penetapan harga jual harus dilakuakn secara tepat karena harga jual yang terlalu tinggiakan menjadikan produk kurang bersaing, sedangkan harga jual yang terlalu rendah akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan.

Kata Kunci: *Full Costing, Cost Plus Pricing*

ABSTRACT

This study aims to find out and analyze how AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan determines the selling price of products using the cost plus pricing method. Determining the selling price is very important in a company because it is the basis for determining the maximum profit. From the results of data analysis, the results of the study show that the calculation of the company's cost of goods is lower than the calculation of the cost of production using the full costing method. This is because in the calculation of factory overhead costs the company does not take into account several costs into the cost of production such as depreciation. So this affects the selling price set by AK Fresh Bakery & Pastry Balikpapan. The selling price using the cost plus pricing method with a 35% mark up is lower than according to the company, namely Rp6,601,903 for brown bread and Rp5,308,702 for peanut bread. So, the selling price must be determined appropriately because a selling price that is too high will make the product less competitive, while a selling price that is too low will cause losses for the company.

Keywords: *Full Costing, Cost Plus Pricing*

PENDAHULUAN

Perusahaan merupakan suatu badan usaha yang melakukan kegiatan ekonomi yang bertujuan untuk menghasilkan atau menyediakan barang/jasa yang dilakukan dengan menggabungkan berbagai faktor produksi, seperti tenaga kerja, sumber daya alam, modal dan kewirausahaan. Kegiatan ekonomi tersebut dilakukan untuk memperoleh maksimalisasi laba yang optimal dan untuk memperluas bidang usaha. Tanpa adanya laba, suatu perusahaan baik perusahaan jasa, perusahaan dagang, maupun perusahaan manufaktur akan sulit berkembang dan jika hal itu terus terjadi maka akan mengalami kebangkrutan. Salah satu masalah yang sering dihadapi oleh manajer perusahaan yaitu penentuan harga jual produk. Harga jual sangat erat kaitannya dengan pencapaian laba. Laba merupakan hasil pengurangan antara pendapatan yang diterima dengan sejumlah pengeluaran akibat terciptanya suatu produk ataupun pemberian jasa (Ramadhani & Rinaldi, 2023a, 2023b; Rinaldi et al., 2023, 2024; Rinaldi & Ramadhani, 2023, 2024b, 2024a; Rudianto, 2013; Sudirman et al., 2024). Permasalahan yang dihadapi dalam penentuan harga jual produk karena harga jual yang terlalu tinggi akan mempengaruhi pendapatan perusahaan, yang artinya berpengaruh juga terhadap laba dan kelangsungan hidup perusahaan.

Harga jual sering menjadi tolak ukur konsumen. Karena itu, penentuan harga jual produk memerlukan berbagai pertimbangan yang terintegritas mulai dari biaya produksi, biaya operasional, target laba yang diinginkan perusahaan, daya beli konsumen, harga jual pesaing kondisi perekonomian secara umum, elastisitas harga produk dan sebagainya. Sebelum menentukan harga jual terlebih dahulu harus diketahui harga pokok produksi, karena harga pokok produksi merupakan dasar bagi perusahaan untuk menentukan harga jual. Harga pokok produksi merupakan komponen biaya yang langsung berhubungan dengan produksi. Harga pokok produksi merupakan salah satu peranan yang penting pada suatu perusahaan, karena dari harga pokok produksi dapat dibuat analisa rencana dan kekuatan pemasaran, penentuan harga jual dan sebagai perencanaan laba perusahaan (Soei et al., 2014). Dalam menentukan harga pokok produksi, perusahaan harus menentukan metode yang tepat agar dapat menghasilkan laba yang sesuai dengan harapan perusahaan agar dapat bersaing dengan perusahaan lainnya. Biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi akan menjadi dasar dalam penentuan harga jual dan biasanya perusahaan akan menambahkan persentase laba yang diinginkan. Salah satu metode penetapan harga jual, dimana seluruh biaya atau total biaya penuh ditambah dengan persentase labayang diharapkan oleh perusahaan disebut metode *cost plus pricing*.

AK Fresh Bakery & Pastry merupakan salah satu usaha dagang dibidang makanan yang memproduksi roti. *AK Fresh Bakery & Pastry* bertempat di Jl. Indrakila III Rt. 30 No. 64 Balikpapan. Usaha ini dikelola oleh Bapak Lucky beserta istrinya sejak tahun 2001. Perusahaan ini memproduksi berbagai macam roti seperti roti sobek, roti manis, roti kacang dan lainnya. Penentuan harga jual yang dilakukan *AK Fresh Bakery & Pastry* masih sangat sederhana. Harga jual ditentukan dengan cara menjumlahkan biaya-biaya yang berhubungan pada produksi tersebut tanpa memperhitungkan biaya produksi tidak langsung seperti penyusutan dan menambahkan laba yang diharapkan.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka perusahaan perlu mengkaji kembali penetapan harga dari setiap produk yang dihasilkannya. Peneliti memilih untuk meneliti hanya dua produk saja yaitu roti coklat dan roti kacang, karena dua produk tersebut merupakan salah satu produk unggulan dari *AK Fresh Bakery & Pastry*. Seperti yang diketahui bahwa roti coklat dan roti kacang merupakan produk unggulan, maka kedua produk tersebut merupakan salah satu penyumbang laba paling besar untuk *AK Fresh Bakery & Pastry*, jadi penentuan harga jual dari kedua produk tersebut harus optimal karena sangat mempengaruhi laba dari usaha tersebut, selain itu pemilihan dua produk tersebut bertujuan untuk mempersingkat waktu penelitian, serta agar lebih fokus pada analisis mendalam dan pemahaman yang lebih baik terhadap produk tersebut. Oleh karena itu, untuk mengetahui bagaimana penentuan harga jual dan faktor-faktor apa saja yang dapat mempengaruhi dalam penentuannya, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitin dengan judul "Analisis Penetapan Harga Jual Produk Pada *AK Fresh Bakery & Pastry Di Balikpapan*".

TINJAUAN PUSTAKA

Harga Pokok Produksi

Bagi perusahaan industri perhitungan harga pokok produksi bertujuan untuk memenuhi kebutuhan baik bagi pihak manajemen perusahaan maupun pihak luar perusahaan (Komara & Sudarma, 2016). (Mulyadi, 2015) Harga pokok produksi adalah total biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap untuk dijual. Menurut Mulyadi, dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya nonproduksi.

Unsur-unsur Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi yang sering disebut juga biaya pabrikasi atau biaya manufaktur merupakan gabungan dari seluruh biaya yang dikeluarkan dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi. (Mulyadi, 2015) biaya produksi terdiri dari unsur-unsur dalam harga pokok produk diklasifikasikan atas tiga biaya, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik.

Penentuan Harga Pokok Produksi

Halim et al. (2013), menyatakan bahwa penentuan harga pokok produksi adalah dengan membebankan semua biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik) baik yang bersifat tetap maupun variabel kepada produk atau jasa.

Metode Full Costing

Dalam pendekatan *full costing*, taksiran biaya penuh yang dipakai sebagai dasar penentuan harga jual terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun yang berperilaku tetap.

Penetapan Harga Jual

(Toar et al., 2017) Harga jual adalah jumlah uang (ditambah beberapa produk) mendapatkan sejumlah percampuran dari barang beserta pelayanannya. Penentuan harga jual merupakan salah satu keputusan dari manajemen. Samryn (2012:38) menyatakan bahwa harga merupakan salah satu jenis informasi penting yang diterima pelanggan tentang suatu produk. Penetapan harga berhubungan dengan seluruh tujuan jangka panjang dari sebuah perusahaan.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan jenis data yaitu data kuantitatif yang berupa data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan oleh *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan. Data yang telah didapat dari penelitian ini dihitung dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi yaitu dengan metode *full costing*. Melalui pendekatan biaya, harga jual akan ditentukan dengan menggunakan metode *cost plus pricing*.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	xxx
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	<u>xxx</u>
Harga Pokok Produksi	xxx

Perhitungan Penetapan Harga Jual

Dalam penetapan harga jual tersebut menggunakan metode *cost plus pricing*. Maka dapat dihitung dengan rumus sebagai berikut:

Biaya Produksi	xxx
Biaya Pemasaran	xxx
Biaya Administrasi dan Umum	<u>xxx</u>
Biaya Total	xxx
Biaya Per Unit	= $\frac{\text{Biaya total}}{\text{Jumlah unit yang diproduksi}}$
Laba yang dikehendaki	= 35% x jumlah biaya total
Persentase <i>markup</i>	= $\frac{\text{Laba yang dikehendaki}}{\text{Biaya total}} \times 100\%$

$$\begin{aligned} \text{Markup per unit} &= \frac{\text{Biaya total}}{\text{Biaya per unit}} - 1 \\ \text{Harga jual per unit} &= \text{Biaya per unit} + \text{mark up per unit} \end{aligned}$$

HASIL DAN PEMBAHASAN

AK Fresh Bakery & Pastry memiliki beberapa varian roti. Namun, penelitian ini berfokus pada dua jenis roti, yaitu roti coklat dan roti kacang hijau. Dalam sebulan perusahaan mampu menghasilkan roti sebanyak 28.420 bungkus dengan jumlah biaya produksi Rp299.430.000, termasuk roti coklat sebanyak 5.600 bungkus dan roti kacang hijau sebanyak 2.600 bungkus. Berikut ini persentase produksi roti paka *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan.

Tabel 1. Hasil Produksi *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan

No	Nama Produk	Jumlah Produksi	Harga Penjualan (Rp)	Jumlah (Rp)	Persentase
1.	Roti Kepang CK	780	13000	10.140.000	3,386%
2.	Roti Kepang	390	11.000	4.290.000	1,433%
3.	Roti Sobek	9.400	9.000	84.600.000	28,254%
4.	Roti Manis	1.000	8.000	8.000.000	2,672%
5.	Roti Coklat	5.600	12.500	70.000.000	23,378%
6.	Roti Balok Kelapa	900	8.000	7.200.000	2,405%
7.	Roti A/K	900	6.000	5.400.000	1,803%
8.	Roti Kecil	900	5.000	4.500.000	1,503%
9.	Roti Caramel	1.300	16.000	20.800.000	6,947%
10.	Roti Kacang	2.600	10.000	26.000.000	8,683%
11.	Roti Balok Manis	650	10.000	6.500.000	2,171%
12.	Roti Balok Panjang	4.000	13.000	52.000.000	17,366%
Jumlah		28.420		299.430.000	100%

Sumber: *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan, 2023

Perhitungan persentase pada tabel di atas untuk roti coklat dan roti kacang produk:

$$\begin{aligned} \text{a. Roti Coklat} &= \frac{70.000.000}{299.430.000} \times 100 \% = 23,378\% \\ \text{b. Roti Kacang} &= \frac{26.000.000}{299.430.000} \times 100 \% = 8,683\% \end{aligned}$$

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan

Harga pokok produksi adalah biaya-biaya yang dikeluarkan oleh *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan dalam melakukan proses produksinya.

Tabel 2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Coklat Menurut Perusahaan

Keterangan	Kebutuhan Per Bulan	Biaya Per Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Persentase Produksi (%)	Proporsi Biaya (Rp)
Tepung terigu	2.000 kg	13.500	27.000.000	23,378	6.312.060
Gula	400 kg	14.000	5.600.000	23,378	1.309.168
Ragi	30 kotak	58.000	1.740.000	23,378	406.777,2
Telur	240 piring	58.000	13.920.000	23,378	3.254.217,6
Mentega	400 kg	14.700	5.880.000	23,378	1.374.626,4
Garam	120 bungkus	2.500	300.000	23,378	70.134
Improver	60 kg	58.000	3.480.000	23,378	813.554,4
Coklat	75 kg	22.000	1.716.000		1.716.000
Karyawan Produksi	6 orang	2.800.000	16.800.000	23,378	3.927.504

Biaya plastic & branding	250 kg	60.000	15.000.000	23,378	3.567.000
<hr/>					
Harga Pokok Produksi					22.751.042
<hr/>					
Jumlah Produksi					5.600
<hr/>					
Harga Pokok Produksi Per Bungkus					4.062,686

Sumber: *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan, 2023

Tabel 3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Kacang Menurut Perusahaan

Keterangan	Kebutuhan Per Bulan	Biaya Per Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Persentase Produksi (%)	Proporsi Biaya (Rp)
Tepung terigu	2.000 kg	13.500	27.000.000	8,683	2.344.410
Gula	400 kg	14.000	5.600.000	8,683	486.248
Ragi	30 kotak	58.000	1.740.000	8,683	151.084,2
Telur	240 piring	58.000	13.920.000	8,683	1.208.673,6
Mentega	400 kg	14.700	5.880.000	8,683	510.560,4
Garam	120 bungkus	2.500	300.000	8,683	26.049
Improver	60 kg	58.000	3.480.000	8,683	302.168,4
Kacang Hijau	30 kg	23.000	690.000		690.000
Karyawan Produksi	6 orang	2.800.000	16.800.000	8,683	1.458.744
Biaya plastic & branding	250 kg	60.000	15.000.000	8,683	1.302.450
<hr/>					
Harga Pokok Produksi					8.480.388
<hr/>					
Jumlah Produksi					2.600
<hr/>					
HPP per bungkus					3.261,687

Sumber: *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan, 2023

Dilihat dari tabel 2 dan tabel 3 harga pokok produksi roti coklat per bungkus adalah Rp4.062,686 dan roti kacang per pcs adalah Rp3.261,687 *AK Fresh Bakery & Pastry* melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan sangat sederhana dan belum dilakukan pengklasifikasian antara biaya tetap dan biaya variabel.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

Berikut ini perhitungan harga pokok produksi untuk produk roti coklat dan roti kacang dengan menggunakan metode *full costing*.

Tabel 4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Coklat Dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	Kebutuhan Per Bulan	Biaya Per Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Persentase Produksi (%)	Proporsi Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku					
Tepung terigu	2.000 kg	13.500	27.000.000	23,378	6.312.060
Gula	400 kg	14.000	5.600.000	23,378	1.309.168
Ragi	30 kotak	58.000	1.740.000	23,378	406.777,2
Telur	240 piring	58.000	13.920.000	23,378	3.254.217,6
Mentega	400 kg	14.700	5.880.000	23,378	1.374.626,4
Garam	120 bungkus	2.500	300.000	23,378	70.134
Improver	60 kg	58.000	3.480.000	23,378	813.554,4
Coklat	75 kg	22.000	1.716.000		1.716.000
<hr/>					
Total BBB					15.256.537,6
Biaya Tenaga Kerja Langsung					
Karyawan Produksi	6 orang	2.800.000	16.800.000	23,378	3.927.504

Total BTKL					3.927.504
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap					
Biaya					
Depresiasi			2.704.365,081	23,378	632.226,469
Aset Tetap					
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap					632.226,469
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel					
Biaya Gas	27 tabung	155.000	4.185.000	23,378	978.369,3
12 kg					
Biaya Gas 3	27 tabung	30.000	810.000	23,378	189.361,8
kg					
Biaya Air			600.000	23,378	140.268
Biaya Listrik			1.500.000	23,378	350.670
Biaya plastic	250 kg	60.000	15.000.000	23,378	3.506.700
& branding					
Total BOP Variabel					5.165.369,1
Harga Pokok Produksi					24.981.637,169
Jumlah Produksi					5600
Harga Pokok Produksi Per Bungkus					4.461,007

Sumber: data diolah, 2023

Tabel 5. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Kacang Dengan Metode *Full Costing*

Keterangan	Kebutuhan Per Bulan	Biaya Per Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Persentase Produksi (%)	Proporsi Biaya (Rp)
Biaya Bahan Baku					
Tepung terigu	2.000 kg	13.500	27.000.000	8,683	2.34.4410
Gula	400 kg	14.000	5.600.000	8,683	486.248
Ragi	30 kotak	58.000	1.740.000	8,683	151.084,2
Telur	240 piring	58.000	13.920.000	8,683	1.208.673,6
Mentega	400 kg	14.700	5.880.000	8,683	510.560,4
Garam	120 bungkus	2.500	300.000	8,683	26.049
Improver	60 kg	58.000	3.480.000	8,683	302.168,4
Kacang	30 kg	23.000	690.000		690.000
Total BBB					5.719.193,6
Biaya Tenaga Kerja Langsung					
Karyawan Produksi	6 orang	2.800.000	16.800.000	8,683	1.458.744
Total BTKL					1.458.744
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap					
Biaya					
Depresiasi			2.704.365,081	8,683	234.820,02
Aset Tetap					
Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap					234.820,02
Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel					
Biaya Gas	27 tabung	155.000	4.185.000	8,683	363.383,55
12 kg					
Biaya Gas 3	27 tabung	30.000	810.000	8,683	70.332,3
kg					
Biaya Air			600.000	8,683	52.098
Biaya Listrik			1.500.000	8,683	130.245
Biaya plastic	250 kg	60.000	15.000.000	8,683	1.302.450
& branding					
Total BOP Variabel					1.918.508,85
Harga Pokok Produksi					9.331.266,47
Jumlah Produksi					2.600
Harga Pokok Produksi Per Bungkus					3.588,949

Sumber: data diolah, 2023

Perhitungan Harga Jual

Setelah dilakukan perhitungan harga pokok produksi maka dapat dilakukan perhitungan harga jual untuk produk yang dihasilkan. Sebelum itu, perlu diklasifikasikan terlebih dahulu untuk biaya pemasaran seperti yang tersaji pada tabel dibawah ini:

Tabel 6. Klasifikasi Biaya Non Produksi Roti Coklat

Keterangan	Jumlah (Rp)	Persentase Produksi	Proporsi Biaya (Rp)
Biaya Pemasaran			
Biaya depresiasi mobil	1.583.333,333	23,378	370.151,667
Gaji bagian pemasaran (2 x Rp3.300.000)	6.600.000	23,378	1.542.948
Biaya bensin	2.100.000	23,378	490.938
Total Biaya Pemasaran			2.404.037,67

Sumber: data diolah, 2023

Tabel 7. Klasifikasi Biaya Non Produksi Roti Kacang

Keterangan	Jumlah (Rp)	Persentase Produksi	Proporsi Biaya (Rp)
Biaya Pemasaran			
Biaya depresiasi mobil	1.583.333,333	8,683	137.480,833
Gaji bagian pemasaran (2 x Rp3.300.000)	6.600.000	8,683	573.078
Biaya bensin	2.100.000	8,683	182.343
Total Biaya Pemasaran			892.901,833

Sumber: data diolah, 2023

Metode yang digunakan untuk menentukan harga jual yaitu metode *cost plus pricing*, dengan laba yang diharapkan perusahaan sebesar 35%. Sehingga cara menentukan harga jual pada roti coklat dan roti kacang dengan *cost plus pricing* sebagai berikut:

1. Roti Coklat

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya Produksi} &= \text{Rp}24.981.637,17 \\
 \text{Biaya Pemasaran} &= \text{Rp}2.404.037,667 \\
 \text{Biaya Total} &= \text{Rp}27.385.674,84 \\
 \text{Biaya Per Unit} &= \frac{\text{Rp}27.385.674,84}{5.600} = \text{Rp}4.890,299 \\
 \\
 \text{Laba yang diharapkan} &= 35\% \times \text{Rp}27.385.674,84 = \text{Rp}9.584.986,19 \\
 \text{Persentase markup} &= \frac{\text{Rp}9.584.986,19}{\text{Rp}27.385.674,84} = 35\% \\
 \\
 \text{Markup per unit} &= 35\% \times \text{Rp}4.890,299 = \text{Rp}1.711,604 \\
 \text{Harga jual per unit} &= \text{Rp}4.890,299 + \text{Rp}1.711,604 \\
 &= \text{Rp}6.601,903
 \end{aligned}$$

2. Roti Kacang

$$\begin{aligned}
 \text{Biaya Produksi} &= \text{Rp}9.331.266,47 \\
 \text{Biaya Pemasaran} &= \text{Rp}892.901,833 \\
 \text{Biaya Total} &= \text{Rp}10.224.168,303 \\
 \text{Biaya Per Unit} &= \frac{\text{Rp}10.224.168,303}{2.600} = \text{Rp}3.932,372 \\
 \\
 \text{Laba yang diharapkan} &= 35\% \times \text{Rp}10.224.168,303 = \text{Rp}3.578.458,91 \\
 \text{Persentase markup} &= \frac{\text{Rp}3.578.458,91}{\text{Rp}10.224.168,303} = 35\% \\
 \\
 \text{Markup per unit} &= 35\% \times \text{Rp}3.932,372 = \text{Rp}1.376,330 \\
 \text{Harga jual per unit} &= \text{Rp}3.932,372 + \text{Rp}1.376,330 \\
 &= \text{Rp}5.308,702
 \end{aligned}$$

Setelah melakukan analisis, menunjukan terdapat perbedaan antara harga jual menurut *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan dengan perhitungan harga jual metode *cost plus pricing*. Untuk lebih jelasnya perbedaan tersebut akan disajikan pada tabel berikut ini:

Tabel 8. Perbandingan Perhitungan Harga Jual Menurut *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan Dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Jenis Produk	Menurut <i>AK Fresh Bakery & Pastry</i> Balikpapan (Rp)	Menurut Metode <i>Cost Plus Pricing</i> (Rp)	Selisih (Rp)
Roti Coklat	12.500	6.601,903	5.898,097
Roti Kacang	10.000	5.308,702	4.691,298

Sumber: data diolah, 2023

Berdasarkan tabel diatas, menunjukkan bahwa terdapat selisih yang cukup besar dalam penentuan harga jual produk menurut perusahaan dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Perusahaan dalam menentukan harga jualnya menaikkan laba lebih dari 35% dari biaya per unit untuk setiap produk yang dihasilkan. Hal ini menimbulkan selisih sebesar Rp5.898,097 pada roti coklat, Rp4.691,298 untuk roti kacang. Sehingga harga jual yang ditetapkan perusahaan jauh lebih besar dibandingkan perhitungan dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Menentukan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* yaitu menghitung seluruh pengeluaran yang terjadi mulai dari biaya bahan baku biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik, menghitung harga pokok produksi kemudian menentukan harga jual produk dengan menambahkan laba yang dikehendaki.

Selisih harga jual timbul akibat adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih besar dari metode harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan. Walaupun demikian harga pokok produksi bukanlah satu-satunya factor yang mempengaruhi harga jual. Harga jual bisa dipengaruhi oleh kualitas produk, selera konsumen atau situasi pasar bahkan kebijakan dari perusahaan sendiri. Berdasarkan perbedaan harga pokok produksi dan harga jual menandakan bahwa perbedaan dalam menentukan harga pokok produksi maka akan mempengaruhi harga jual yang ditetapkan. Metode yang digunakan dalam menghitung alokasi biaya bersama adalah metode nilai jual relative. Menurut metode nilai jual relatif, harga jual mencerminkan harga pokok sehingga apabila harga jual tinggi maka harga pokoknya juga tinggi. Dalam usaha ini harga pokok produksi produk bersama dari awal produksi hingga menjadi roti tanpa varian rasa masih sama, pada fase ini roti tanpa varian rasa masih merupakan bahan mentah yang belum siap untuk dijual sehingga masih membutuhkan proses produksi lebih lanjut agar produk tersebut siap di pasarkan. Dalam proses produksi lebih lanjut terdapat aliran biaya yang dikeluarkan yang disebut biaya proses lebih lanjut. Biaya tersebut sudah dapat dibebankan kepada masing-masing produk roti coklat dan roti kacang. Dimana terdapat perbedaan besarnya biaya proses lebih lanjut di antara roti coklat dan roti kacang yaitu harga bahan baku isian produk tersebut. Sedangkan menurut metode biaya kuantitas, dasar alokasi biaya bersama adalah jumlah kuantitas yang diproduksi untuk masing-masing produk, dimana pengalokasian biaya produksi kurang tepat. Dari penjelasan diatas peneliti menyimpulkan bahwa metode nilai jual relatif lebih tepat karena pengalokasian biaya produksi sesuai dengan proporsi masing-masing jenis produknya.. Perhitungan biaya produksi seperti biaya *overhead* pabrik tidak terhitung secara rinci sehingga biaya penyusutan peralatan produksi yang termasuk kedalam biaya *overhead* pabrik tetap yang digunakan pada proses produksi luput dalam perhitungan biaya produksi. Serta dalam penentuan harga jual tidak menggunakan metode seperti metode *cost plus pricing*. Penggunaan metode *cost plus pricing* menunjukkan harga jual yang lebih tepat karena dalam setiap unit produk telah memberikan laba yang dikehendaki dan setiap unitnya sudah meliputi semua komponen biaya seperti biaya non produksi yaitu biaya administrasi & umum dan biaya pemasaran.

Dengan demikian dapat dikatan bahwa penentuan harga jual produk dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dapat menentukan harga jual produk lebih tepat dan mampu bersaing dengan perusahaan lainnya. Sehingga perusahaan dapat menurunkan harga jualnya dengan harapan bahwa perusahaan dapat menaikkan pangsa pasar ditengah persaingan yang begitu ketat.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dikemukakan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa penentuan harga jual menurut *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan berbeda dengan perhitungan yang dilakukan dengan peneliti. Untuk roti coklat dan kacang mengalami peningkatan persentase laba yang diharapkan $\pm 130\%$ dan menyebabkan harga jual yang ditawarkan perusahaan lebih besar dibandingkan menurut metode *cost plus pricing* dengan persentase laba yang diharapkan sebesar 35%.
2. *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan dalam menentukan harga jual yaitu dengan menjumlahkan biaya-biaya yang terkait pada proses produksinya namun tidak

menghitung biaya penyusutan peralatan kedalam perhitungan biaya produksinya sehingga berpengaruh terhadap harga jualnya. Sedangkan dengan metode *cost plus pricing* yaitu menghitung seluruh komponen biaya yang dikeluarkan selama proses produksi yang terdiri dari biaya produksi dan biaya non produksi serta menambahkan laba yang dikehendaki perusahaan.

Saran

1. *AK Fresh Bakery & Pastry* Balikpapan sebaiknya memperhitungkan seluruh unsur-unsur biaya *overhead* pabrik sehingga perhitungan harga pokok produksi menggambarkan biaya total biaya produksi yang sesungguhnya atau biaya yang lebih akurat dan dapat dijadikan sebagai dasar dalam penetapan harga jual yang tepat.
2. *AK Fresh Bakery & Pastry* sebaiknya menurunkan harga jual roti coklat dari harga Rp12.500 menjadi Rp 6.000 – Rp10.000 per bungkus, dan untuk roti kacang dari hari Rp10.000 – Rp5.000 – Rp8.000 per bungkus. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan daya saing dan menarik pihak konsumen harga harga yang ditawarkan perusahaan lebih rendah dari harga sebelumnya, dimana harga jual yang ditentukan sudah termasuk biaya yang dianggarkan pengeluarannya serta tingkat keuntungan yang diharapkan dapat diperoleh.

DAFTAR PUSTAKA

- Komara, B., & Sudarma, A. (2016). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada CV Salwa Meubel. *Jurna Ilmia Ilmu Ekonomi*, 5, 18–29.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (edisi 5). Unit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Ramadhani, M. A., & Rinaldi, M. (2023a). Optimalkan Potensi Bisnis: Pendampingan Peningkatan Kompetensi Sumber Daya Manusia di UMKM Kota Balikpapan. *Journal Of International Multidisciplinary Research*, 1(2), 908–913. <https://doi.org/https://doi.org/10.31004/jerkin.v2i2.228>
- Ramadhani, M. A., & Rinaldi, M. (2023b). Pengaruh Kepuasan Kerja Terhadap Komitmen Organisasi, Sikap Kerja Serta Kinerja Karyawan Pada Hotel X Di Samarinda. *Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 8(4), 1206–1220. <https://doi.org/10.30651/jms.v8i4.21284>
- Rinaldi, M., & Ramadhani, M. A. (2023). The Effect Of Tax Accounting Choice, Size And Multinational Company On Tax Aggresiveness. *Journal of Accounting for Sustainable Society (JASS)*, 5(2), 08–15. <https://doi.org/10.35310/jass.v5i02.1168>
- Rinaldi, M., & Ramadhani, M. A. (2024a). Peningkatan Literasi Perpajakan dalam Kalangan UMKM: Langkah Menuju Kemandirian Finansial. *Eastasouth Journal of Effective Community Services*, 2(03), 158–169. <https://doi.org/10.58812/ejecs.v2i03>
- Rinaldi, M., & Ramadhani, M. A. (2024b). The Influence Of Managerial And Institutional Ownership On Corporate Social Responsibility Disclosure: Evidence From Indonesian Listed Companies (2020-2022). *International Conference of Multidisciplinary Cel: Proceeding*, 1(1), 125–133. <https://proceeding.ressi.id/index.php/IConMC>
- Rinaldi, M., Ramadhani, M. A., Sudirman, S. R., Ramadhani, M. H. Z. K., & Yusuf, A. M. (2023). Pendampingan Penyampaian SPT pada Toko Permata dan Kerajinan di Pasar Inpres Kebun Sayur Kota Balikpapan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 2(2), 146–151. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v2i2.228>
- Rinaldi, M., Sudirman, S. R., & Ramadhani, M. A. (2024). Kinerja Lingkungan, Dewan Komisaris Independen dan Pengungkapan Corporate Social Responsibility: Tinjauan pada Konteks Perusahaan Manufaktur Sub Sektor Industri Dasar dan Kimia. *EKOMA: Jurnal Ekonomi*, 3(4), 755–763.
- Rudianto. (2013). *Akuntansi Manajemen Informasi Untuk Pengambilan Keputusan Strategis*. Erlangga.
- Soei, C. N., Sabjino, H., & Runtu, T. (2014). Penentuan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Pada UD. Sinar Sakti. *Jurnal EMBA*, 2, 208–

2017.

- Sudirman, S. R., Haslindah, Wahyuni, S., Ardhiatul, H. T., & Rinaldi, M. (2024). The Influence of Tax Avoidance, Harmonization of Tax Regulations and Tax Understanding on Taxpayer Compliance with Risk Preferences as a Moderating Variable in MSMEs in Makassar City. *Amnesty: Jurnal Riset Perpajakan*, 7(1), 107–122. <https://journal.unismuh.ac.id/index.php/jrp-amnesty>
- Toar, O., Karamoy, H., & Wokas, H. (2017). Analisis Perbandingan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing dan Mark Up Pricing Pada Dolphin Donuts Bakery. *Jurnal EMBA*, 05 No.2, 2040–2050.