

PENETAPAN HARGA JUAL DENGAN METODE COST PLUS PRICING PADA WARUNG SEDERHANA 2 JETIS KULON SURABAYA

Abriyana Diyah Ikawati

Universitas Negeri Surabaya)

abriyanadiahikawati@gmail.com

ABSTRACT

Different methods in basic production pricing will often generates the differences in final product's price. This condition will eventually causes percentage of profit is far from the targeted. This study aims to analyze calculation of production pricing of Warung Sederhana 2, which located in jetis kulon Gg 10 Wonokromo Surabaya, due to the problem that faced by the Warung regarding the existing bookkeeping practice and production pricing are based on intuition of the owner only. Furthermore this study also aims to implement pricing technique based on accounting method on the Warung. Using qualitative method and interview for data collecting method, this study finds that the implementation of accounting-based product costing yields on better and more accurate product price.

Keywords: *basic price production, the selling price, cost plus pricing, full costing, variable costing .*

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) berperan untuk mengurangi angka kemiskinan dan membantu menyerap ketenagakerjaan di Indonesia. Besarnya Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Indonesia sejumlah 56.534.592 unit (BPS, 2012). Dengan bertambahnya Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang sekian banyaknya, jelas persaingan antar Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) akan semakin ketat. Oleh karena itu Usaha Mikro

Kecil dan Menengah (UMKM) harus dibiasakan untuk menghadapi persaingan dengan cara melakukan usaha peningkatan efisiensi dan produktivitas serta membuat lebih unggul dalam persaingan. Banyaknya warung makan di Jetis Kulon menyebabkan terjadinya suatu persaingan yang ketat di antara usaha tersebut yang umumnya menawarkan berbagai macam menu namun serupa antara satu warung dengan warung lainnya. Hal tersebut menjadi tantangan bagi Warung Sederhana 2 di Jetis Kulon agar dapat bersaing dan berkembang menghadapi persaingan usaha yang ketat.

Untuk mendapatkan beberapa perpaduan dari barang dan layanannya dapat dilakukan melalui sejumlah uang merupakan definisi harga (Basu Swasta dalam Febriawan, 2014). Dengan menerapkan rendahnya harga jual, maka tingkat penjualan produk akan mengalami suatu peningkatan. Tingkatan penjualan yang didapat dari unit usaha atau dari perusahaan untuk periode tertentu dan dalam satuan rupiah dapat disebut dengan volume penjualan (Basu Swasta dalam Febriawan, 2014). Penentuan harga jual produk dapat dipengaruhi oleh peranan dari harga pokok. Tepatnya penetapan biaya dapat menghasilkan lebih akuratnya harga pokok produksi. Oleh karena itu, Warung Sederhana 2 (WS2) ini harus mengelola biaya sebaik mungkin, mengevaluasi kinerja serta mengidentifikasi strategi dalam upaya untuk menghadapi persaingan ketat. Semakin baik kemampuan mengelola biaya, maka semakin baik pula kualitas dan harga produk yang ditawarkan kepada pelanggan atau konsumen.

Menurut penelitian terdahulu dalam penelitian penetapan harga jual dengan metode *cost plus pricing* pada Rumah Makan Soto Rusuk Ko' Petrus Cabang Megamas, yaitu yang dilakukan oleh Desliane Wauran (2016), hasil

penelitian yang ada menggambarkan bahwa harga pokok produksi dan harga jual yang ditetapkan di Rumah Makan tersebut dengan hasil olahan data yang penulis lakukan terdapat perbedaan. Dimana harga jual yang berlaku lebih terjangkau dibandingkan dengan harga jual berdasarkan metode *cost plus pricing*. Hal ini terjadi karena perkiraan pemilik salah mengenai besarnya harga pokok produksi. Dilihat perbandingan dalam menetapkan harga jual dari penelitian terdahulu, peneliti membuat putusan untuk meneliti kembali penerapan metode *cost plus pricing*. Perbedaan peneliti terdahulu dengan saat ini adalah terletak pada objek penelitiannya dan pemicu biayanya. Penelitian ini dilakukan pada Warung Sederhana 2 (WS2).

Cara yang baik untuk memperluas usaha yaitu dengan menganalisis pendapatan atas penjualan dan biaya yang digunakan untuk dapat menghasilkan laba sesuai harapan. Semakin laba mengalami peningkatan maka penjualan produk akan mengalami peningkatan. Suatu kualitas dan kuantitas dari produk barang maupun jasa yang dihasilkan mempengaruhi peningkatan penjualan, oleh karena itu harus lebih diperhatikan. Namun dengan pada Warung Sederhana 2 (WS2) memiliki masalah pada harga jualnya yang terlalu rendah sehingga menghasilkan laba yang minim dan tidak sesuai dengan ditargetkan. Untuk itu akan diterapkan metode *cost plus pricing* untuk menghitung berapa harga yang seharusnya dipatok oleh Warung Sederhana 2 (WS2) agar laba yang dihasilkan dari penjualan sesuai dengan targetnya.

KAJIAN TEORI

Konsep Biaya

Biaya secara luas merupakan suatu bentuk pengorbanan dari sumber ekonomi yang pengukurannya menggunakan uang, dan dipergunakan untuk tercapainya suatu tujuan. Sedangkan secara sempit merupakan pengorbanan dari sumber ekonomi guna mendapat aktiva yang biasa disebut harga pokok, atau biaya terjadi jika suatu bentuk usaha dalam memperoleh penghasilan melalui pengorbanan harga pokok (Mulyadi dalam Intan, 2014). Dari pengertian biaya tersebut, biaya memiliki unsur berikut :

1. Suatu bentuk pengorbanan dari sumber ekonomi,
2. Pengukurannya dalam bentuk satuan rupiah,
3. Suatu bentuk pengorbanan yang sudah terjadi atau baru akan terjadi,
4. Suatu bentuk pengorbanan yang digunakan dalam mencapai tujuan tertentu.

(Hery dalam Desliane, 2016).

Penggolongan Biaya

Biaya digolongkan berikut:

1. Menurut objek pengeluaran.

Merupakan penggolongan yang didasarkan pada penjelasan secara singkat mengenai objek pengeluaran, contohnya pengeluaran untuk listrik “biaya listrik”.

2. Menurut fungsi utama pada perusahaan.

3 pembagian biaya, yaitu:

- 1) biaya produksi, merupakan semua pengeluaran biaya yang berkaitan dengan bahan baku yang diolah menjadi produk jadi,

- 2) biaya pemasaran adalah pengeluaran biaya untuk pembiayaan memasarkan produk,
 - 3) biaya administrasi dan umum, yaitu pengeluaran biaya mensinkronkan antara produksi jadi dan pemasarannya.
3. Menurut hubungan antara biaya dan objek pembiayaan.

2 golongan biaya yaitu:

- 1) biaya langsung, pengeluaran biaya karena harus dilakukan pembiayaan. Biaya langsung dapat timbul dari biaya tenaga kerja langsung dan biaya bahan baku,
- 2) biaya tidak langsung, pengeluaran biaya dikarenakan adanya hal yang harus dilakukan pembiayaan dan biaya tidak langsung.

4. Menurut perilaku yang terkait berubahnya volume kegiatan.

4 pembagian biaya, yaitu:

- 1) biaya tetap, yaitu biaya yang tidak terpengaruh oleh volume kegiatan dan jumlah biayanya tetap konstan,
- 2) biaya variabel, biaya yang terpengaruh dengan volume kegiatan yang berubah,
- 3) biaya semi variabel, pada biaya ini terkandung biaya tetap dan biaya variabel, dimana jumlah totalnya berubah namun yang tidak setara dengan volume kegiatan yang berubah,
- 4) biaya semi tetap, biaya yang mengalami perubahan sesuai dengan volume produksi yang berubah dan dikeluarkan secara tetap.

5. Menurut jangka waktu manfaat.

2 pembagian biaya, yaitu:

- 1) Pengeluaran modal, yaitu timbulnya manfaat dalam periode akuntansi mendatang dari adanya pengeluaran,
- 2) pengeluaran pendapatan, yaitu timbulnya manfaat hanya terjadi dalam periode akuntansi dimana pengeluaran itu terjadi.

(Mulyadi dalam Ahmad, 2013).

Unsur Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi menunjukkan pengeluaran biaya secara total untuk pengolahan bahan baku ke produk jadi yang akan dijual (Hansen dan Mowen dalam Intan, 2014). Tiga unsur menentukan harga pokok produksi:

- 1) biaya bahan baku merupakan pengeluaran biaya untuk bahan baku utama yang dibeli dan diolah pada proses produksi,
- 2) biaya tenaga kerja langsung merupakan sejumlah uang yang dapat dilakukan identifikasi pada barang jadi yang dihasilkan dan dibayarkan kepada pekerja yang secara langsung (Vanderbeck dalam Ahmad, 2013),
- 3) biaya overhead pabrik merupakan biaya yang mencakup biaya produksi yang digunakan yaitu biaya bahan penolong, tenaga kerja tidak langsung, dan reparasi dan perawatan.

(Raiborn dalam Ahmad, 2013).

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan harga pokok produksi merupakan metode untuk menghitung biaya termasuk harga pokok produksi. Perhitungannya dapat dilakukan dengan dua metode yaitu:

- 1) Pendekatan *Full Costing*

Full Costing yaitu suatu metode yang dipergunakan dalam menentukan harga pokok produksi. Maka harga pokok produksi meliputi :

biaya bahan baku	Rp.×××
biaya tenaga kerja	Rp.×××
biaya overhead pabrik tetap	Rp.×××
biaya overhead pabrik variable	<u>Rp.×××</u> +
harga pokok produksi	Rp.×××

2) Metode *Variable Costing*

Variable costing yaitu metode yang dipergunakan untuk menentukan harga pokok produksi. Harga pokok produksi meliputi :

biaya bahan baku	Rp.×××
biaya tenaga kerja langsung	Rp.×××
biaya overhead pabrik variabel	<u>Rp.×××</u> +
harga pokok produksi	Rp.×××

(Mulyadi dalam Ahmad, 2013)

Penentuan Harga Jual

Harga jual merupakan beberapa uang yang digunakan untuk memperoleh sejumlah barang beserta layanan dari penjual (Soeprihanto dalam Desliane, 2016). Penentuan harga jual barang atau jasa merupakan tujuan dari pihak manajemen untuk membuat keputusan (Halim dkk dalam Intan, 2014). Harga jual yang ditetapkan pada produk hendaknya dapat menutup total biaya yang dikeluarkan penjual dan harus menghasilkan laba sesuai dengan target. Ada empat metode dalam menentukan harga jual yaitu :

- 1) Penentuan harga jual secara normal,
- 2) *Cost Plus Pricing*,
- 3) Penentuan harga jual setiap unit,
- 4) Penentuan harga jual terhadap bahan dan waktu

(Sunarto dalam Nadyah, 2014).

Cost Plus Pricing

Cost plus pricing merupakan cara untuk menentukan harga jual yang dilakukan dengan menambahkan laba atau *mark up* pada jumlah biaya yang dikeluarkan untuk proses produksi dan pemasaran. Harga jual yang didasarkan pada perhitungan *cost plus pricing* dapat dilakukan perhitungan dengan rumus :

$$\text{Harga jual} = \text{Taksiran biaya penuh} + \text{Laba yang diinginkan}$$

Perhitungan taksiran biaya dapat dilakukan melalui dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variable costing*. Pada pendekatan *full costing*, untuk dasar menentukan harga jual melalui biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, overhead pabrik (variabel dan tetap), administrasi dan umum, serta pemasaran yang merupakan kegunaan dari taksiran total biaya (Sunarto dalam Nadyah, 2014). Sedangkan pada pendekatan *variabel costing*, taksiran total biaya yang digunakan sebagai dasar menentukan harga jual meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, overhead pabrik variabel, administrasi dan umum, dan pemasaran (Sunarto dalam Nadyah, 2014).

Penelitian Terdahulu

1. Penetapan Harga Jual Dengan Metode *Cost Plus Pricing* Pada Rumah Makan Soto Rusuk Ko' Petrus Cabang Megamas, yaitu yang dilakukan

oleh Desliane Wauran (2016), hasil penelitian yang ada menggambarkan bahwa harga pokok produksi dan harga jual yang ditetapkan di Rumah Makan ini dengan hasil olah data yang dilakukan penulisnya terdapat perbedaan yaitu harga jual yang berlaku pada rumah makan lebih kecil daripada harga jual hasil perhitungan dengan metode *cost plus pricing*. Hal tersebut timbul karena harga pokok produksi lebih tinggi dari perkiraan pemilik. Penentuan harga pokok produksi yang dilakukan pemilik hanya menggunakan perkiraan serta perhitungan yang dilakukan seadanya tanpa klasifikasi biaya yang dikeluarkan, sehingga pembebanan biaya dihitung secara menyeluruh.

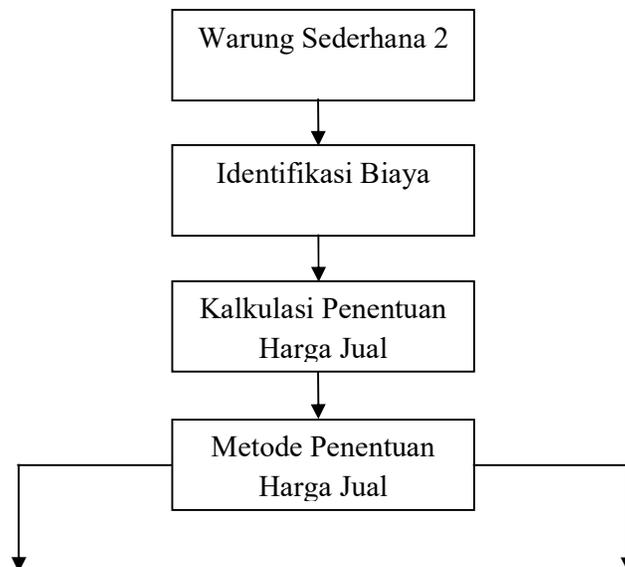
2. Evaluasi Penetapan Harga Pokok Produk Roti Pada Ukm Roti Saudara Di Banyumanik milik Arum Budi Lestari (2014) yaitu perbedaan utama antara metode *full costing* ada pada biaya overhead pabrik. Perbedaan nominal pada metode yang diterapkan oleh perusahaan biaya overhead pabrik tidak dibebankan secara tepat, alasannya yaitu perusahaan tidak mengetahui bagaimana cara menghitung harga pokok produksi yang sesuai dengan teori akuntansi. Sehingga timbul kurangnya keakuratan hasil perhitungan biaya produksi oleh perusahaan. Penentuan harga pokok produksi menimbulkan harga jual terlalu tinggi atau rendah akibat dari kesalahan penghitungan harga pokok produksi.
3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan *Activity Based Costing System* (Studi Kasus Pada Perusahaan Edytex Jaya Pekalongan) milik Ratna Wulansari (2012) yaitu perhitungan biaya yang lebih detail dan akurat dapat diperoleh dengan

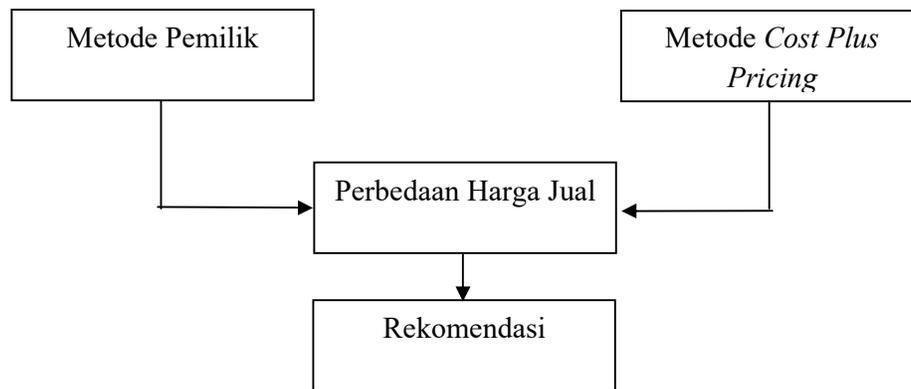
sistem *Activity Based Costing* (ABC), dimana harga pokok produksi yang lebih kecil dari harga pokok produksi yang perusahaan tetapkan.

4. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Batik Mustika Blora Berdasarkan Sistem *Activity Based Costing* (Studi Kasus pada Usaha Batik Mustika Blora) milik Dyah Ayu Setyaningrum (2013) yaitu sistem *activity based costing* dipergunakan dalam menghitung harga pokok produksi pada batik cap dan batik tulis menghasilkan nominal yang lebih akurat dan tepat daripada sistem tradisional. Perbedaan yang terjadi dikarenakan overhead dibebankan pada *activity based costing*, dimana harus menyesuaikan dengan aktivitas yang dilalui, sedangkan sistem konvensional pada perusahaan tidak ada perhitungan jumlah jam kerja.

Kerangka Berpikir

Dalam penelitian ini penulis memiliki kerangka berpikir yang dapat digambarkan melalui skema berikut ini :





METODOLOGI

Jenis Penelitian

Penelitian yang dilakukan menggunakan metode penelitian kualitatif dan kuantitatif. Metode kualitatif didasarkan *explanatory research*, yaitu penelitian bertujuan untuk menyingkap secara rinci tentang variabel yang digunakan dan penelitian ini bersifat deskriptif (Arikunto dalam Mahjiatul, 2013). Metode kuantitatif berupa penganalisan data dengan menggunakan data berbentuk angka-angka (Sugiyono dalam Mahjiatul, 2013). Sedangkan data yang digunakan yaitu data primer dengan secara langsung meneliti pada obyek penelitian yang sebelumnya dilakukan penyusunan daftar pertanyaan dan langsung melakukan wawancara pada pemilik.

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini bertempat di Warung Sederhana 2 (WS2) yang terletak di Jetis Kulon Gg. 10 Wonokromo Surabaya. Untuk waktu pengumpulan data dan pengolahan akan dimulai pada 14 – 18 November 2016.

Variabel Penelitian

Variabel dari penelitian ini adalah semua biaya dikeluarkan untuk pembuatan menu makanan, antara lain biaya bahan baku (BBB), biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (BOP).

Prosedur Penelitian

Ada beberapa prosedur penelitian yang akan dilakukan untuk meneliti Warung Sederhana 2 (WS2), Berikut prosedurnya :

- a. observasi, yaitu cara mendapatkan data primer dengan langsung mengamati objek Warung Sederhana 2 (WS2). Observasi yang penulis lakukan yaitu dengan cara langsung mengamati bagaimana cara membuat produk, bahan baku yang digunakan, fasilitas untuk membantu produksi, biaya yang digunakan untuk produksi, dan lain-lain yang diperlukan dalam pembuatan produk atau makanan,
- b. wawancara, yaitu cara memperoleh informasi dengan melakukan prosedur tanya jawab kepada pemilik Warung Sederhana 2 (WS2),
- c. dokumentasi, yaitu pencatatan data yang diperlukan seperti data biaya-biaya yang dibutuhkan dalam menghitung harga pokok produksi dan perhitungan harga jual,
- d. perhitungan, yaitu menghitung biaya produksi, harga pokok produk, profit margin, harga jual metode *cost plus pricing*,
- e. menarik kesimpulan dan pemberian saran untuk keperluan perbaikan dalam penyelesaian masalah.

Metode Pengumpulan Data

1) Wawancara

Wawancara pada penelitian ini untuk mendapatkan data dan informasi mengenai proses produksi pada Warung Sederhana 2. Selain itu juga berfokus pada biaya-biaya dan aktivitas-aktivitas yang dilakukan selama proses produksi sampai menjadi output serta besarnya biaya yang telah dikeluarkan, semua data yang diperlukan untuk proses penelitian merupakan data yang didapatkan dari hasil wawancara, mulai dengan kegiatan produksi, informasi mengenai bahan baku dan biaya overhead pabrik yang dapat memengaruhi penentuan harga jual.

2) Dokumentasi

Metode dokumentasi yang digunakan dalam penelitian ini untuk pengumpulan data mengenai biaya-biaya yang berhubungan dalam menentukan harga pokok produksi pada Warung Sederhana 2.

HASIL

Warung Sederhana 2 adalah sebuah warung makan yang sederhana dengan jumlah pelanggan yang banyak, lokasi warung makan yang buka mulai pukul 10.00 WIB – 21.00 WIB ini berlokasi di Jetis Kulon Gg 10 Wonokromo Surabaya. Warung makan ini terkenal dengan harga makanannya yang berharga miring, selain harganya yang relatif murah makanannya memiliki cita rasa yang dapat bersaing. Awal berdirinya warung makan ini yaitu pada tahun 2013. Tempat digunakan untuk usaha ini yaitu bagian depan rumah pemilik jadi tidak membutuhkan penyewaan tempat. Tenaga kerjanya pun hanya menggunakan anggota keluarga dan satu orang karyawan untuk membantu proses produksi dan

pelayanan. Dari tahun 2013 hingga sekarang harga di warung makan ini relatif murah dari warung makan lainnya, namun pemilik masih merasa laba yang didapat selama usaha berlangsung relatif kecil. Dari tahun ke tahun kenaikannya tidak terlalu besar. Untuk menunjang adanya *statement* tersebut penulis mencantumkan data empiris dari tahun 2013 sampai tahun 2016.

Tabel 1. Data Empiris Warung Sederhana 2 Tahun 2013 - 2016

Tahun	Hargapokokproduksi	Hargajual	Mark up
2013	Rp 5.300	Rp 5.500	3,6%
2014	Rp 6.250	Rp 6.500	3,8 %
2015	Rp 7.200	Rp 7.500	4%
2016	Rp 8.100	Rp 8.500	4,7%

Sumber : Data Warung Sederhana 2

**Tabel 2. Biaya Bahan Baku semua menu di Warung Sederhana 2
Periode 14 – 18 November 2016**

Bahan Baku	Biaya periode 14-18 Nov
Total Bahan Baku	Rp 2.140.000

Sumber : Data Warung Sederhana 2 Periode 14 - 18 November 2016

Biaya tenaga kerja langsung perbulan sebesar Rp 1.500.000 jika dihitung selama 5 hari sebesar Rp 375.000.

**Tabel 3. Biaya Overhead Warung Sederhana 2
Periode 14 – 18 November 2016**

Biaya Overhead	Jumlah		Total Biaya Overhead Periode 14 – 18 Nov
	Biaya Tetap	Biaya Variabel	
Biaya tenaga kerja tidak langsung	-	-	-
Biaya listrik dan air		Rp 21.000	Rp 21.000

Biayabahanbakar	Rp 20.000	Rp20.000
TOTAL		Rp 41.000

Sumber : Data Warung Sederhana 2 Periode 14 - 18 November 2016

Untuk setiap menu makanan yang ada di Warung Sederhana 2, pemilik mengharapkan laba sebesar 30% dari total biaya yang dikeluarkan. Dengan presentase sekian diharapkan dapat menghasilkan keuntungan yang lumayan tinggi.

Hasil Analisis

Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual dengan Metode Pemilik :

Biaya bahan baku	Rp 2.140.000	
Biaya tenaga kerja	Rp 375.000	
Biaya overhead	<u>Rp 41.000</u> +	
Total biaya produksi		Rp 2.556.000

Harga pokok produksi per porsi :

$$\frac{\text{Rp } 2.556.000}{315 \text{ porsi}} = \text{Rp } 8.114$$

Harga jual yang dipakai = Rp 8.500

$$\text{Mark up} = \frac{\text{Rp } 8.500 - \text{Rp } 8.114}{\text{Rp } 8.114} = 0,047 = 4,7\%$$

Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Pendekatan *Full Costing* :

Biaya bahan baku	Rp 2.140.000	
Biaya tenaga kerja langsung	Rp 375.000	
Biaya overhead tetap	-	
Biaya overhead variabel	<u>Rp 41.000</u> +	

Total biaya produksi Rp 2.556.000

Harga pokok produksi per porsi :

$$\frac{\text{Rp } 2.556.000}{315 \text{ porsi}} = \text{Rp } 8.114 \text{ (Dibulatkan Rp } 8.100)$$

Perhitungan *mark up* :

Laba yang diharapkan $30\% \times \text{Rp } 2.556.000 = \text{Rp } 766.800$

Biaya produksi Rp 2.556.000 :

Presentase *mark up* 30 %

Perhitungan harga jual makanan :

Biaya produksi Rp 2.556.000

Mark up $30\% \times \text{Rp } 2.556.000 = \underline{\text{Rp } 766.800} +$

Total harga jual Rp 3.322.800

Harga jual per porsi :

$$\frac{\text{Rp } 3.322.800}{315 \text{ porsi}} = \text{Rp } 10.548 \text{ (dibulatkan Rp } 10.500)$$

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

Biaya bahan baku Rp 2.140.000

Biaya tenaga kerja langsung Rp 375.000

Biaya overhead variabel Rp 41.000 +

Total biaya produksi Rp 2.556.000

Harga pokok produksi per porsi :

$$\frac{\text{Rp } 2.556.000}{315 \text{ porsi}} = \text{Rp } 8.114 \text{ (Dibulatkan Rp } 8.100)$$

Perhitungan *mark up* :

Biaya tetap Rp 375.000

Laba yang diharapkan 30% × Rp 2.556.000 =	<u>Rp 766.800</u> +
Jumlah	Rp 1.141.800
Biaya variabel	<u>Rp 2.181.000</u> :
Presentase <i>mark up</i>	52,35 %

Perhitungan harga jual makanan :

Biaya produksi	Rp 2.556.000
<i>Mark up</i> 52,35% × Rp 2.556.000 =	<u>Rp 1.338.066</u> +
Total harga jual	<u>Rp 3.894.066</u>

Harga jual per porsi :

$$\frac{\text{Rp } 3.894.066}{315 \text{ porsi}} = \text{Rp } 12.362 \text{ (dibulatkan Rp } 12.500)$$

Tabel 4. Hasil Analisis Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Warung Sederhana 2 Metode Pemilik, Pendekatan *Full Costing*, dan Pendekatan *Variable Costing*. Periode 14 – 18 November 2016

Menu	Hargajual	Hargapokokproduksi			Hargajual	
		Metodepemilik	<i>Full</i>	<i>Variable</i>	<i>Full</i>	<i>Variable</i>
yang			<i>Full</i>	<i>Variable</i>	<i>Full</i>	<i>Variable</i>
berlaku			<i>costing</i>	<i>costing</i>	<i>costing</i>	<i>costing</i>
Semua	Rp 8.500	Rp 8.114	Rp	Rp 8.100	Rp	Rp 12.500
menu			8.100		10.500	

Sumber : Data Warung Sederhana 2 Periode 14 - 18 November 2016 dan Hasil Analisis Penulis

Pembahasan

Untuk harga pokok produksi dan harga jual penulis diasumsikan jika bahan baku utama yang digunakan oleh semua menu yaitu sama. Hal tersebut telah didukung dengan tersedianya data yang telah di peroleh pada saat penelitian dilakukan. Kendala pada Warung Sederhana 2 ini yaitu tidak adanya catatan pembukuan yang memadai untuk pengklasifikasian biaya secara terperinci. Dengan adanya kendala tersebut data yang diberikan hanya berdasarkan catatan kecil milik pemilik Warung Sederhana 2 serta hasil dari wawancara yang telah dilakukan pada tanggal 14 – 18 November 2016.

Pemilik Warung Sederhana ini menginginkan *mark up* sebesar 30%, namun saat ini yang dicapai hanya sekitar 4,7%. Dengan *mark up* sekian, harga jual yang diterapkan yaitu sebesar Rp 8.500. Jika pemilik menginginkan *mark up* sebesar 30% maka harga jual yang seharusnya ditetapkan yaitu sebesar Rp. 10.500 sesuai dengan perhitungan metode *cost plus pricing* melalui pendekatan *full costing* yang telah dihitung penulis. Dengan harga jual sekian dianggap terjangkau.

Hasil penelitian ini menggambarkan bahwa harga pokok produksi dan harga jual yang telah ditetapkan pemilik di Warung Sederhana 2 dengan perhitungan hasil olah data yang penulis telah lakukan terdapat perbedaan yaitu dimana harga jual yang berlaku saat ini jauh lebih rendah jika diperbandingkan dengan harga jual berdasarkan metode *cost plus pricing*. Hal tersebut terjadi dikarenakan pemilik tidak berani untuk menambah *mark up* yang sesuai dengan keinginannya karena pemilik takut jika harganya tinggi maka pelanggannya akan enggan berkunjung di Warung Sederhana 2. Selain itu dalam menentukan harga

pokok produksi pemilik Warung Sederhana 2 hanya didasarkan pada intuisi dan perhitungan yang seadanya tanpa dilakukannya pengklasifikasian biaya yang dikeluarkan, sehingga pembebanan biaya terhadap produk dihitung secara menyeluruh.

Kendala lain yang dialami pemilik Warung Sederhana 2 yaitu tidak dilakukannya pencatatan keuangan yang memadai karena pemilik kurang kompeten dalam melakukan perhitungan biaya-biaya yang dikeluarkan. Jika pemilik harus merekrut pegawai bagian akuntansi maka biaya yang akan dikeluarkan semakin banyak lagi dan dianggap sebagai pemborosan biaya. Sehingga daripada merekrut pegawai baru lebih baik dilakukan sendiri, walaupun dengan kemampuan yang minim. Jadi untuk memberikan laba yang sesuai dengan keinginan, pemilik harus menetapkan harga jual pada makanannya sebesar Rp 10.500. Dimana harga tersebut tidak terlalu rendah dan tinggi.

PENUTUP

Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil oleh penulis penulis selama berlangsungnya penelitian adalah :

1. *cost plus pricing* merupakan metode yang digunakan untuk menetapkan harga jual pada suatu barang maupun jasa melalui perhitungan biaya-biaya yang dikeluarkan dan penambahan dengan *mark up* yang diinginkan,
2. perbedaan dalam dua pendekatan metode *cost plus pricing* yaitu pada proses perhitungan melalui metode *full costing* dan *variable costing* yaitu ada pada hasil akhir perhitungan, dimana pada metode *full costing* harga

jual yang lebih rendah daripada harga jual hasil dari perhitungan metode *variable costing*. Namun jika ditinjau dari bagian harga pokok produksi, perhitungan kedua metode ini besarnya sama,

3. penetapan harga jual yang dilakukan pemilik untuk saat ini bukan harga jual yang menghasilkan keuntungan yang besar bagi pemilik karena presentase labanya sangat kecil, sangat jauh jika dibandingkan dengan harga jual hasil perhitungan penulis.

Saran

Berdasarkan dengan kesimpulan tersebut, saran yang akan diberikan :

1. Warung Sederhana 2 lebih baik menggunakan penghitungan harga jual makanan dengan pendekatan *full costing* karena dapat menghasilkan harga jual yang lebih rendah dari pendekatan *variable costing*,
2. untuk peneliti yang selanjutnya melakukan penelitian yang sejenis, dapat mengimbuahkan atau mengganti dengan metode lain untuk melakukan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual, sehingga banyak alternatif yang didapat untuk mendapati harga pokok produksi dan harga jual yang efisien dan sesuai dengan keinginan pemilik usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi S, Febriawan. 2014. Analisis Harga Dan Promosi Terhadap Volume Penjualan Pada Toko Olahraga Sport Smart FIK UNY.
- Aini Nurul, Meria. 2011. Analisis Penentuan Harga Jual Perkemasan Produk Terhadap Laba Yang Dihasilkan Pada PT. IndofoodCbp Sukses Makmur Tbk Palembang.

- Ayu S, Dyah. 2013. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Batik Mustika Blora Berdasarkan Sistem Activity Based Costing (Studi Kasus pada Usaha Batik Mustika Blora)
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat , 2012. Usaha Mikro kecil Menengah Tahun 2012. Jakarta
Pusat : Badan Pusat Statistik.
- Budi L, Arum. 2014. Evaluasi Penetapan Harga Pokok Produk Roti Pada Ukm Roti Saudara Di Banyumanik.
- Hansen dan Mowen. 2006. *Akuntansi Manajemen*. Salemba Empat : Jakarta
- Lailia R, Mahjiatul. 2013. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Sistem Activity Based Costing Pada CV Ijen Finisha Ajibarang, Banyumas.
- Nur A.Y, Ahmad. 2013. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Percetakan Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada CV. Global Sejahtera.
- Pitriani, Intan. 2014. Analisis Alokasi Biaya Bersama Untuk Produk Bersama Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Tempat Aqua Gelas Pada UD. Suradi.
- Sulpa, Nadylah. 2014. Proses Penentuan Harga Jual Pada Rumah Makan Citra Minang Di Makassar.
- Wauran, Desliane. 2016. Analisis Penentuan Harga Pokok Produk Dan Penerapan Cost Plus Pricing Method Dalam Rangka Penetapan Harga Jual Pada Rumah Makan Soto Rusuk Ko ' Petrus Cabang Megamas, 4(2), 652–661.
- Wulansari, Ratna. 2012. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Menggunakan Activity Based Costing System (Studi Kasus Pada Perusahaan Edytex Jaya Pekalongan).