



IMPLEMENTASI BIAYA PRODUKSI DALAM RANGKA PENENTUAN HARGA JUAL PADA KEDAI BARDAN

Elvah¹, Rizkison²

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI, Depok
elvahnur24@gmail.com¹, rizkson82@yahoo.co.id²

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penentuan harga jual dari Kedai Bardan dan untuk mengetahui bagaimana implementasi biaya produksi dalam menetapkan harga jual pada Kedai Bardan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah Kuantitatif, dengan metode penelitian berupa observasi, wawancara dan dokumentasi. Model analisis data yang digunakan yaitu metode analisis deskriptif, yaitu suatu teknik analisis dengan cara mengumpulkan, mengklarifikasi data yang relevan dengan masalah yang diteliti untuk kemudian mengambil kesimpulan dari hasil yang diteliti. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa, dalam perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan peneliti, terdapat perbedaan harga yaitu dengan menggunakan metode *full costing* harga yang diperoleh lebih besar dibandingkan dengan harga pokok produksi yang diperoleh menurut perkiraan pengolah usaha. Hal ini disebabkan karena penggolongan dan pengumpulan yang dilakukan oleh pengolah usaha tidak memperhitungkan seluruh biaya yang dikorbankan.

Kata kunci: Biaya Produksi, Harga Jual, Harga Pokok Produksi, *Full Costing*.

Abstract

The purpose of this research is to determine the selling price of Kedai Bardan and to find out how the implementation of production costs determines the selling price at Kedai Bardan. This type of research is quantitative, with research methods in the form of observation, interviews and documentation. The data analysis model used is descriptive analysis method, which is an analytical technique by collecting, clarifying data that is relevant to the problem under study and then drawing conclusions from the results studied. The results of this study indicate that, in calculating the cost of production carried out by researchers, there is a difference in price, namely by using the full costing method the price obtained is greater than the cost of production obtained according to business processor estimates. This is because the classification and collection carried out by business processors does not take into account all costs sacrificed.

Keywords: *Production Cost, Selling Price, Cost Off Goods Sold, Full Osting*

(*) Corresponding Author : Elvah¹, elvahnur24@gmail.com¹, 0838-1906-8875

INTRODUCTION

Perkembangan perekonomian Indonesia saat ini secara tidak langsung mendorong persaingan usaha antar entitas di berbagai bidang (Hendry 2018). Semua industri atau perusahaan berlomba-lomba untuk meningkatkan kualitas produksi. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan lebih banyak pangsa pasar. Tujuan utama perusahaan adalah mendapatkan laba yang sebesar-besarnya dan hal ini dilakukan untuk menjamin kelangsungan hidup perusahaan.

Strategi yang ditempuh perusahaan untuk bersaing dalam bisnis global ini adalah dengan menekan biaya, meningkatkan produktivitas, meningkatkan kualitas produk dan meningkatkan kemampuan dalam merespon berbagai kebutuhan konsumen. Oleh karena itu, dalam persaingan dan perkembangan yang cukup pesat pada suatu usaha membuat masing-masing pedagang saling berlomba untuk meningkatkan kualitas produksi dan pelayanan dalam memuaskan pelanggan, sehingga harus senantiasa memberikan produk yang dibutuhkan pelanggan dan memberikan kepuasan terhadap pelanggan dalam menjual setiap produknya (Nonga 2021 : 1).

Hal ini merupakan ancaman bagi industri pangan yang harus segera ditindak lanjuti karena akan berdampak langsung terhadap kelangsungan usahanya. Mengingat penjualan produk yang dihasilkan merupakan sumber pendapatan utama perusahaan, maka untuk mengatasi hal tersebut perusahaan perlu memprediksi kemungkinan-kemungkinan yang mungkin terjadi dalam persaingan, salah satunya dengan menentukan harga jual (Nonga 2021: 2).

Mengutip data dari Badan Pusat Statistik (BPS) yang dirilis pada Juni 2022, terdapat sebanyak 11.223 usaha kuliner yang tersebar di seluruh Indonesia pada tahun 2020. Sebanyak 8.042 usaha (71,65 persen) di antaranya berupa restoran atau rumah makan, 269 usaha (2,40 persen) berupa katering, dan sisanya 2.912 usaha (25,95 persen) masuk dalam kategori lainnya.

Perhitungan biaya produksi memegang peranan yang sangat penting dalam penentuan harga jual produk agar harga yang ditawarkan oleh perusahaan dapat bersaing dengan perusahaan lain yang sejenis dengan kualitas produk yang baik. Dalam akuntansi biaya, perhitungan biaya produksi digunakan untuk menganalisis dan melaporkan pos-pos biaya termasuk laporan keuangan sehingga dapat menunjukkan angka yang wajar. Menurut Samsul dalam Sugiama (2020:3) Perhitungan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting untuk perusahaan industri mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual yang akan disajikan dalam laporan posisi keuangan. Ketika suatu perusahaan tidak memperhatikan perhitungan atau metode penentuan harga pokok produksi maka akan menimbulkan masalah bagi kelangsungan perusahaan tersebut yang akan menimbulkan kerugian bagi perusahaan.

Dari uraian di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa biaya produksi sangat berdampak pada penentuan harga jual, oleh karena itu, peneliti merasa tertarik untuk meneliti dan menulis lebih lanjut dan menuangkan dalam skripsi yang berjudul “ **Implementasi Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Pada Kedai Bardan**”.

METHODS

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan pendekatan deskriptif. Menurut Sugiyono (2020:16) Metode penelitian kuantitatif dapat diartikan sebagai metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis data bersifat kuantitatif/statistik dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan.

RESULTS & DISCUSSION

Results

Penentuan Harga Jual Kedai Bardan

Dalam menentukan harga jual kedai bardan tidak pernah menghitung Biaya Tenaga Kerja dan Biaya *Overhead variaebel* (Listrik, sampah dan transportasi), hanya menghitung Biaya Bahan Baku dari setiap menu, pengolah hanya membeli Biaya Bahan Baku untuk setiap masing-masing menu,

tanpa pernah mencatat sekali pun sehingga penentuan harga jual pada setiap menu itu di buat berdasarkan asumsi dan ditentukan harga jual sesuai yang dipasaran.

a. Chicken Katsu

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Menu Chicken Katsu Per Bulan

Bahan Baku	Harga
Dada Ayam (1/5kg)	Rp 1.860.000
Tepung Panir (1/5kg)	Rp 200.000
Cabe Rawit/Keriting (2 kg)	Rp 1.300.000
Telur 5 Butir	Rp 200.000
Tepung Terigu (1/5kg)	Rp 120.000
Total	Rp 3.680.000

Penentuan harga jual chicken katsu hanya menentukan dari unsur biaya bahan baku saja, data ini didapat dari hasil wawancara pada kedai bardan. Biaya bahan baku untuk menu chicken katsu yang dikeluarkan pada Kedai Bardan dalam satu bulan sebesar Rp. 3.680.000 untuk 280 porsi menu chicken katsu, adapun per harinya yaitu 14 porsi menu chicken katsu yang disajikan dalam sehari. Untuk harga jual chicken katsu per menu sebesar Rp 17.085.

b. Oseng Ayam Mercon

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Menu Oseng Ayam Mercon Per Bulan

Bahan Baku	Harga
2 Ekor Ayam	Rp2.000.000
Cabe Rawit/Keriting (1/5kg)	Rp700.000
Bawang Putih (1/4kg)	Rp200.000
Bawang Merah (1/4kg)	Rp240.000
Total	Rp3.140.000

Penentuan harga jual oseng ayam mercon hanya menentukan dari unsur biaya bahan baku saja data ini didapat dari hasil wawancara pada kedai bardan. Biaya bahan baku untuk menu oseng ayam mercon yang dikeluarkan pada Kedai Bardan dalam sebulan sebesar Rp. 3.140.000 untuk 260 porsi menu osseng ayam mercon, adapun per harinya yaitu 13 porsi menu oseng ayam mercon yang disajikan dalam sehari. Harga Jual Oseng Ayam Mercon per menu sebesar Rp.15.700.

c. Spaghetti

Tabel 3. Biaya Bahan Baku Menu Spaghetti Per Bulan

Bahan Baku	Harga
Mie Spaghetti (2kg)	Rp 1.000.000
Saus Spaghetti 2 Pack	Rp 500.000
Saus Sambel (1/5kg)	Rp 480.000
6 Bawang Bombay	Rp 300.000
Sosis 1 Pack	Rp 400.000
Total	Rp 2.680.000

Penentuan harga jual spaghetti hanya menentukan dari unsur biaya bahan baku saja data ini didapat dari hasil wawancara pada kedai bardan. Biaya bahan baku untuk menu Spaghetti yang dikeluarkan pada Kedai Bardan dalam satu bulan sebesar Rp. 2.680.000 untuk 260 porsi menu spaghetti, adapun per harinya yaitu 13 porsi menu Spaghetti yang disajikan dalam sehari. Harga Jual Spaghetti per menu sebesar Rp.13.400.

d. Mie Nyemek

Tabel 4. Biaya Bahan Baku Menu Mie Nyemek Per Bulan

Bahan Baku	Harga
Mie Instan 13 Pcs	Rp 910.000
Cabe rawit/keriting	Rp 700.000
Bawang putih 1/4	Rp 200.000
Bawang merah 1/4	Rp 240.000
Telur ayam 1/5 kg	Rp 600.000
Sawi 500 gr	Rp 240.000
Total	Rp 2.890.000

Penentuan harga jual mie nyemek hanya menentukan dari unsur biaya bahan baku saja, data ini didapat dari hasil wawancara pada kedai bardan. Biaya bahan baku untuk menu mie nyemek yang dikeluarkan pada Kedai Bardan dalam satu bulan sebesar Rp. 2.890.000 untuk 280 porsi menu mie nyemek, adapun per harinya yaitu 14 porsi menu nyemek yang disajikan dalam sehari. Untuk harga jual mie nyemek per menu sebesar Rp 13.417.

e. Nasi Cokot

Tabel 5. Biaya Bahan Baku Menu Nasi Cokot Per Bulan

Bahan	Harga
Jamur merang	Rp 900.000
Dada ayam fillet 1kg	Rp 1.200.000
Cabe rawit/keriting	Rp 700.000
Bawang putih 1/4	Rp 200.000
Bawang merah 1/4	Rp 240.000
Daun Kemangi 100 gr	Rp 140.000
Serai 200 gr	Rp 130.000
Daun Salam 100 gr	Rp 40.000
Total	Rp 3.550.000

Penentuan harga jual nasi cokot hanya menentukan dari unsur biaya bahan baku saja, data ini didapat dari hasil wawancara pada kedai bardan. Biaya bahan baku untuk menu Nasi Cokot yang dikeluarkan pada Kedai Bardan dalam satu bulan sebesar Rp. 3.550.000 untuk 340 porsi menu nasi cokot, adapun per harinya yaitu 17 porsi menu nasi cokot yang disajikan dalam sehari. Untuk harga jual nasi cokot per menu sebesar Rp 13.573.

Penentuan Harga Jual Pada Kedai Bardan Berdasarkan hasil wawancara hanya memasukkan unsur biaya bahan baku, sehingga margin sebesar 30% belum memasukkan unsur biaya yang lain. Hasil dari penjualan menunjukkan pendapatan bersih yang cukup besar adapun untuk unsur biaya yang lainnya belum termasuk.

Implementasi Biaya Produksi Metode Full Costing

a. Biaya Tenaga Kerja

Tabel 6. Biaya Tenaga Kerja Langsung Per Bulan

Keterangan	Jumlah	Gaji Per Bulan
Karyawan	1 orang	Rp 1.000.000

Dari data diatas terlihat bahwa Kedai Bardan dalam menggaji karyawannya dalam per bulan dihitung dari 20 hari kerja adalah sebesar Rp 1.000.000, jika dihitung dalam per hari sebesar Rp 50.000.

b. Biaya Overhead Variabel

Tabel 7. Biaya Overhead Variabel Per Bulan

Biaya Overhead Variabel	Harga
Listrik	Rp100.000
Sampah	Rp40.000
Trasnportasi	Rp400.000
Total	Rp540.000

Dari data diatas terlihat bahwa Kedai Bardan mengeluarkan Biaya *Overhead variabel* dalam sebulan dihitung dari 20 hari kerja sebesar Rp 540.000. Adapun untuk biaya listrik sebesar Rp 100.000 per bulan, biaya sampah sebesar Rp 40.000 dalam per bulan dan biaya trasnportasi Rp 400.000 dalam sebulan.

1. Harga Pokok Produksi

Dengan data yang sudah diuraikan pada Biaya Bahan Baku. Kedai Bardan menghitung Biaya Produksi dari setiap menu seperti tabel dibawah ini :

a. Chicken Katsu

Tabel 8. Harga Pokok Produksi Menu Chicken Katsu Per Bulan

Keterangan	Total Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp 3.680.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 200.000
Biaya Overhead	Rp 108.000
Total	Rp 3.988.000

Dari tabel diatas terlihat untuk Harga Pokok Produksi menu chicken katsu dalam satu bulan ialah sebesar Rp.3.988.000 untuk 280 porsi dalam sebulan, jika di hitung per menu untuk chicken katsu maka harga pokok produksinya ialah sebesar Rp.14.242.

b. Ayam Oseng Mercon

Tabel 9. Harga Pokok Produksi Menu Oseng Ayam Mercon Per Bulan

Keterangan	Total Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp 3.140.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 200.000
Biaya Overhead	Rp 108.000

Total	Rp 3.448.000
-------	--------------

Dari tabel diatas terlihat untuk harga pokok produksi menu oseng ayam mercon ialah sebesar Rp 3.448.000 untuk 260 porsi dalam sebulan, jika di hitung per menu untuk Oseng Ayam Mercon maka harga pokok produksinya ialah sebesar Rp.13.261.

c. Spaghetti

Tabel 10. Harga Pokok Produksi Menu Spaghetti Per Bulan

Keterangan	Total
Biaya Bahan Baku	Rp 2.680.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 200.000
Biaya Overhead	Rp 108.000
Total	Rp 2.988.000

Sumber: Kedai Bardan (2023)

Dari tabel diatas terlihat untuk Harga Pokok Produksi menu Spaghetti ialah sebesar Rp 2.988.000 untuk 260 porsi dalam sebulan, jika di hitung per menu untuk Spaghetti maka harga pokok produksinya ialah sebesar Rp.11.492.

d. Mie Nyemek

Tabel 11. Harga Pokok Produksi Menu Mie Nyemek Per Bulan

Keterangan	Total Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp 2.890.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 200.000
Biaya Overhead	Rp 108.000
Total	Rp 3.198.000

Dari tabel diatas terlihat untuk harga pokok produksi menu mie nyemek sebesar Rp 3.198.000 untuk 280 porsi dalam sebulan, jika di hitung per menu untuk mie nyemek maka harga pokok produksinya ialah sebesar Rp.11.421.

e. Nasi Cokot

Tabel 12. Harga Pokok Produksi Menu Nasi Cokot Per Bulan

Keterangan	Total Biaya
Biaya Bahan Baku	Rp 3.550.000
Biaya Tenaga Kerja	Rp 200.000
Biaya Overhead	Rp 108.000
Total	Rp 3.858.000

Dari tabel diatas terlihat untuk harga pokok produksi menu nasi cokot sebesar Rp 3.858.000 untuk 340 porsi dalam sebulan, jika di hitung per menu untuk nasi cokot maka harga pokok produksinya ialah sebesar Rp.11.347.

Perhitungan Harga Jual

Pada hakekatnya harga jual merupakan besaran harga yang dibebankan kepada konsumen. Harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan perusahaan. Maka sebelum menghitung harga jual, terlebih dahulu perlu diketahui Mark-Up. Mark-Up yang diinginkan oleh Kedai Bardan adalah 30% dari penjualan.

Dalam menghitung harga jual peneliti menggunakan rumus berikut :

$$\text{Harga Jual Produk Per Unit} = \frac{\text{Total Biaya Produksi} + \text{Mark Up}}{\text{Volume Produksi}}$$

Untuk mengetahui hasil perhitungan harga jual pada setiap menu Kedai Bardan lebih rinci dapat dilihat sebagai berikut :

1. Perhitungan Harga Jual menurut Kedai Bardan

Tabel 13. Perhitungan Harga Jual Dengan Metode Kedai Bardan

Keterangan	Chicken Katsu	Oseng Ayam Mercon	Spaghetti	Mie Nyemek	Nasi Cokot
Biaya Produksi (HPP Per bulan)	Rp. 3.680.000	Rp. 3.140.000	Rp. 2.680.000	Rp2.890.000	Rp. 3.550.000
Mark Up	30%	30%	30%	30%	30%
	Rp. 1.104.000	Rp. 942.000	Rp. 804.000	Rp867.000	Rp1.065.000
Total Harga Jual	Rp. 4.784.000	Rp. 4.082.000	Rp. 3.484.000	Rp3.757.000	Rp4.615.000
Total Produksi	280 Porsi	260 Porsi	260 Porsi	280 Porsi	340 Porsi
Harga Jual Per Menu	Rp. 17.085	Rp. 15.700	Rp. 13.400	Rp13.417	Rp13.573

Berdasarkan tabel diatas terlihat bahwa total harga jual dengan menggunakan metode kedai bardan untuk total harga jual Chicken Katsu sebesar Rp 4.784.000 dengan harga jual per menu sebesar Rp 17.085. Untuk total harga jual Oseng Ayam Mercon sebesar Rp 4.082.000 dengan harga jual per menu sebesar Rp 15.700. Untuk total harga jual Spaghetti sebesar Rp 3.484.000 dengan harga jual per menu sebesar Rp 13.400. Untuk total harga jual Mie Nyemek sebesar Rp 3.757.000 dengan harga jual per menu sebesarRp 13.417, dan untuk total harga jual nasi cokot sebesar Rp 4.615.000 dengan harga jual per menu sebesar Rp 13.573. Harga tersebut diperoleh dari total biaya pokok produksi ditambah dengan presentase laba yang diharapkan pengolah yakni sebesar 30% kemudian dibagi dengan jumlah produksi.

2. Perhitungan Harga Jual menurut Metode *Full Costing*

Tabel 14. Perhitungan Harga Jual Dengan Metode Full Costing

Keterangan	Chicken Katsu	Oseng Ayam Mercon	Spaghetti	Mie Nyemek	Nasi Cokot
Biaya Produksi (HPP Per Hari)	Rp3.988.000	Rp. 3.448.000	Rp. 2.988.000	Rp3.198.000	Rp3.858.000
Mark Up	30%	30%	30%	30%	30%
	Rp. 1.196.400	Rp. 1.034.400	Rp. 896.400	Rp959.400	Rp1.157.400
Total Harga Jual	Rp. 5.184.000	Rp. 4.482.400	Rp. 3.884.400	Rp4.157.400	Rp5.015.400
Total Produksi	280 Porsi	260 Porsi	280 Porsi	280 Porsi	340 Porsi
Harga Jual Per Menu	Rp. 18.515	Rp. 17.240	Rp. 14.940	Rp14.847	Rp14.750

Berdasarkan tabel diatas terlihat bahwa total harga jual dengan menggunakan metode metode *Full Costing* untuk total harga jual chicken katsu sebesar Rp 5.184.000 dengan harga jual per menu sebesar Rp 18.515. Untuk total harga jual Oseng Ayam Mercon sebesar Rp 4.482.000 dengan harga jual per menu sebesar Rp 17.240. Untuk total harga jual Spaghetti sebesar Rp 3.884.000 dengan harga jual per menu sebesar Rp 14.940. Untuk total harga jual Mie Nyemek sebesar Rp 5.015.400 dengan harga jual per menu sebesarRp 14.847, dan untuk total harga jual nasi cokot sebesar Rp 4.615.000 dengan harga jual per menu sebesar Rp 14.750. Harga tersebut diperoleh dari total

biaya pokok produksi ditambah dengan presentase laba yang diharapkan pengolah yakni sebesar 30% kemudian dibagi dengan jumlah produksi.

Tabel 15. Perbandingan Harga Jual Antara Metode Pengolah Dan Metode Full costing

Keterangan	Harga Jual		Selisih Harga
	Metode Kedai Bardan	Metode Full Costing	
Chicken Katsu	Rp17.085	Rp18.515	Rp1.430
Oseng Ayam Mercon	Rp15.700	Rp17.250	Rp1.550
Spaghetti	Rp13.400	Rp14.940	Rp1.540
Mie Nyemek	Rp13.417	Rp14.847	Rp1.430
Nasi Cokot	Rp 13 573	Rp14.750	Rp1.177

Dari tabel diatas dapat dilihat bahwa harga jual dengan perhitungan menggunakan metode kedai bardan lebih rendah karena kedai bardan hanya menghitung biaya bahan baku saja untuk menentukan harga jual, sedangkan perhitungan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi karena menghitung seluruh biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead variabel*.

Implementasi

Secara teori Implementasi adalah mencoba mengimplementasikan sesuai dengan tujuan yang diinginkan, dalam hal ini kegiatan peneliti adalah mencoba untuk mengimplementasikan biaya produksi dalam penentuan harga jual pada Kedai Bardan. Agar implementasi biaya produksi ini mempunyai manfaat, peneliti ingin melihat apakah dengan diimplementasikan biaya ini menghasilkan harga jual yang semakin tepat sehingga terukur berapa keuntungan yang didapatkan. Dalam implementasi peneliti melakukan perbandingan dari teori yang digunakan dengan apa yang ada pada Kedai Bardan, sudah sesuai atau tidak nya.

Tabel 16. Implementasi

Keterangan	Teori	Kedai Bardan
Biaya Bahan Baku	Biaya bahan baku langsung adalah semua bahan baku yang membentuk bagian integral dari produk jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam perhitungan biaya Produk (Carter, 2017:40).	Bahan Baku yang digunakan setiap menu di Kedai Bardan yaitu, dada ayam fillet, 2 ekor ayam, mie spaghetti, tepung panir, tepung terigu, telur, cabai merah/keriting, bawang merah/putih dan lain- lain.
Biaya Tenaga Kerja	Biaya tenaga kerja langsung adalah tenaga tersebut diperoleh dari total biaya pokok produksi ditambah dengan presentase laba yang diharapkan pengolah yakni sebesar 30% kemudian dibagi dengan jumlah produksi.	Kedai Bardan memiliki 1 tenaga kerja, tugasnya mulai dari pelayanan dan bagian keuangan.
Biaya Overhead	Biaya overhead pabrik (manufacturing overhead cost)	Biaya Overhead yang ada di Kedai Bardan yaitu biaya listrik, biaya sampah dan biaya transportasi.

	<p>meliputi semua biaya pabrik selain biaya bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung. Berdasarkan dari uraian di atas, maka dapat di simpulkan bahwa komponen- komponen dari biaya produksi adalah terdiri atas biaya bahan baku biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.</p>	
--	---	--

Tabel diatas menjelaskan bahwa teori yang digunakan sudah sesuai dengan usaha Kedai Bardan yang dijalankan, tetapi terdapat juga teori yang belum tepat pada perhitungan Kedai Bardan.

Biaya bahan baku langsung adalah semua bahan baku yang membentuk bagian integral dari produk jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam perhitungan biaya produk (Carter, 2017:40). Teori ini sudah sesuai dengan apa yang diperhitungkan oleh Kedai Bardan yaitu adanya bahan baku yang digunakan, adapun bahan baku yang digunakan yaitu dada ayam fillet, 2 ekor ayam, mie spaghetti, tepung panir, tepung terigu, telur, cabai merah/keriting, bawang merah/putih dan lain-lain.

Biaya tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang melakukan konservasi bahan baku langsung menjadi produk jadi dan dapat dibebankan secara layak ke produk tertentu (Carter, 2017:40). Teori ini tidak sesuai terhadap perhitungan Kedai Bardan dikarenakan selama ini Kedai Bardan hanya memperhitungkan biaya bahan baku saja tanpa melibatkan perhitungan biaya tenaga kerja langsung.

DISCUSSION

Berdasarkan rumusan masalah dan temuan data tentang Biaya Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada Kedai Bardan. Berikut ini peneliti akan memaparkan hasil penelitian yang diperoleh dari wawancara, observasi dan dokumentasi sesuai dengan keadaan yang ada di lapangan.

Dalam mengelola suatu usaha akan terlihat berhasil apabila produk dari usaha tersebut mendapatkan keuntungan dan mengalami volume penjualan. Adapun penentuan harga jual pada Kedai Bardan hanya menghitung biaya bahan baku saja dari setiap menu, dan belum terlalu baik dan benar dalam pencatatan dan pembukuan biaya-biaya, dan pengolah pun tidak pernah mencatat persediaan barang dagang yang ada di kedai bardan.

1. Penentuan Harga Jual Kedai Bardan

Dalam perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan peneliti, terdapat perbedaan harga yaitu dengan menggunakan metode *full costing* harga yang diperoleh lebih besar di dibandingkan dengan harga pokok produksi yang diperoleh menurut perkiraan pengolah usaha. Hal ini disebabkan karena penggolongan dan pengumpulan yang dilakukan oleh pengolah usaha tidak memperhitungkan seluruh biaya yang dikorbankan. Hal ini disebabkan karena pengolah hanya memperhitungkan biaya bahan baku saja tanpa memperhitungkan biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* (biaya listrik, biaya sampah dan biaya transportasi).

2. Implementasi Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Pada Kedai Bardan

Implementasi biaya produksi dalam menentukan harga jual, penelitian ini menggunakan teori-teori yang ada hubungan langsung dengan unsur-unsur biaya produksi. Seiring dengan teori yang ada terdapat unsur biaya produksi yang tidak diperhitungkan pada kedai bardan yaitu biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* (biaya sampah, listrik dan transportasi). Sehingga harga jual yang ditentukan oleh kedai bardan ini belum tepat karena selama ini kedai bardan menganggap perhitungan yang selama ini dilakukan sudah benar ternyata belum benar, dikarenakan belum melibatkan biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* (biaya sampah, listrik dan transportasi) sehingga

harga jual yang disajikan lebih besar nominalnya dari masing-masing menu. Berbeda dari perhitungan kedai bardan yang selama ini hanya menghitung biaya bahan baku saja tanpa memperhitungkan biaya tenaga kerja dan biaya *overhead variabel* biaya sampah, listrik dan tranport.

CONCLUSION

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan penelitian pada Implementasi Biaya Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada Kedai Bardan, maka peneliti mencoba membuat kesimpulan sebagai berikut :

1. Penentuan biaya produksi yang seharusnya menurut standar umum adalah dengan menghitung unsur-unsur harga pokok produksi meliputi: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead*. Namun dalam perhitungan harga pokok produksi menurut metode pengolah tidak memperhitungkan semua unsur biaya produksi (tidak memperhitungkan biaya tenaga kerja dan biaya *overhead*). Terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut metode pengolah dengan metode *full costing*. Hal ini terjadi karena adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Metode pengolah tidak memperhitungkan biaya tenaga kerja dan biaya *overhead*. Sedangkan metode *full costing* akan membebankan biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Karena itu metode *full costing* akan lebih menguntungkan bagi pihak pengolah karena akan membebankan semua biaya-biaya yang mempengaruhi proses produksi, sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat.
2. ditentukan harga jual sesuai yang dipasaran. Kedai Bardan menganggap perhitungannya selama ini dilakukan sudah benar ternyata belum sesuai, dikarenakan pengolah tidak meibatkan biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* sehingga harga jual yang disajikan lebih besar nominalnya dari setiap menu. Berbeda dari perhitungan kedai bardan yang selama ini hanya menghitung biaya bahan baku saja tanpa memperhitungkan biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* biaya sampah, listrik dan tranportasi).

REFERENCES

- Carter, William K. (2017) Akuntansi Biaya. Edisi 14. Jakarta Salemba Empat. ISBN: 978-979-061-010-010.
- Dewi, Undaryani, Heniy (2017). Pengaruh Biaya Produksi terhadap penetapan harga jual kue kering bakpia pada UO. New Tweety Desa Takeran RT/RW 04/01 Kecamatan Takeran Kabupaten Magetan. Kediri. UN PGRI Kediri.
- Dunia, Firdaus A., Wasilah Abudullah, & Catur Sasongko (2018). Akuntansi Biaya. Jakarta Salemba Empat. ISBN: 978-979-061-774-2.
- Dermawan Wibisono. (2006). Manajemen Kinerja (Konsep, Desain, dan Teknik Meningkatkan Daya Saing Perusahaan. Jakarta. Penerbit: Erlangga.
- Fardhani, dan Nizar ., (2016). Evaluasi Penerapan Job Order Costing Method Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Cv. Visual Komunikasi Mandiri. Jurnal Penelitian : Universitas Sam Ratulangi Manado.
- Halim, A. Supomo (2014). Dasar-Dasar akuntansi Biaya. Bagian Penerbitan Fakultas Ekonomi Gajamada, Yogyakarta. ISBN : 979-503-338-7
- Harnanto, (2017). Akuntansi Biaya. Penerbit ANDI, kerjasama dengan BPFE-UGM, Yogyakarta. ISBN :978-979-29-6181-2.
- Hendry (2018). Pengaruh Pertumbuhan Ekonomi, Bi Rate, dan Inflasi Terhadap Investasi Asing Langsung di Indonesia. Jurnal Pendidikan Ekonomi. Vol. 4, No. 3.
- Henry Simamora. (2013). Pengantar Akuntansi II. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hensen dan Howen (2016). Akuntansi Manajerial. Jakarta: Salemba Empat.
- Hermanto, Subagyo, dan Andoko. (2018). Analisis Perhitungan Metode Cost Plus Pricing Dalam

- Menentukan Harga Jual Rumah Pada PT. Purni Mekar Perkasa Jaya. Artikel Skripsi. Politeknik Cahaya Surya. Kediri.
- Iryanie, E. dan M. Handayani (2019). Akuntansi Biaya. Poliban Press. ISBN: 978- 623-91786-8-0.
- Kotler, P. and G. Amstrong. (2012). Prinsip-Prinsip Pemasaran. Edisi 13 Jilid 1. Erlangga. Jakarta.
- Kristiani, I. N. (2013). Analisis Penetapan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus dan Metode Tingkat Pengembalian Atas Modal Yang Digunakan Pada Toko Mebel Lestari Pejagoan. Jurnal Fokus Bisnis, Vol. 12 (2),h. 83-102.
- Latief A. (2017). Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing Mampu Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Pada CV Karya Dharma). Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan. 6 (2).
- Lestari dan Dhyka (2017). Jurnal Mahasiswa Akuntansi. Pengaruh Biaya Produksi Dan Biaya Kualitas Terhadap Harga Jual Yang Terdapat Di Pt Akasha Wira International TBK, vol. 2. No 1, p. 158. ISSN: 2798- 5698. STIE Pasim Sukabumi.
- Lestari, W. dan D. B. Permana (2017). Akuntansi Biaya dalam perspektif Manajerial . Edisi 1. Jakarta Rajawali Pers 2017. ISBN : 978-602-425-200-7.
- Martina. 03 Agustus (2018). Faktor-Faktor yang Menentukan Harga Jual Suatu Produk Hasil Produksi; <https://ukirama.com/blogs/faktor-faktor- yang-menentukan-harga-jual-suatu-produk-hasil-produksi>.
- Martono, Ricky V. (2019). Dasar Dasar Manajemen Rantai Pasok, Bumi Aksara. Jakarta. ISBN : 978-602-444-732-8
- Muhammad, M., & Indah, D. R. (2020). Analisis Biaya Produksi di UD. Berkat Jaya Mandiri Desa Simpang Jernih Kecamatan Simpang Jernih. Jurnal Samudra Ekonomika, 4(1), 1- 11
- Mulyadi, (2015). Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada. Jakarta: Selemba Empat.
- _____ dan Jessica C. Mara (2016) “Jurnal EMBA.” Penetapan Harga Jual Dengan Cost Plus Pricing Menggunakan Pendekatan Full Costing.
- _____ (2014). Akuntansi Biaya Edisi 4. Alfabeta: Universitas Gadjah Mada. ISBN : 978-979-353-284-4
- _____ (2015). Akuntansi Biaya Edisi 5. yogyakarta: Sekolah tinggi Ilmu Manajemen YKPN. ISBN : 979-3532-08-4
- Musaidila, A. (2019). Pengaruh Harga Pokok Produksi terhadap Harga Jual; Jurnal; <https://www.kompasiana.com/afridamusaidila/5ccfd59495760e7fad092b12/pengaruh-harga-pokok-produksi-terhadap-harga- jual?page=all>.
- Nonga A. A. (2021). Analisis Biaya Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada Ikm Kripik Madani Di Kecamatan Ende Timur Kabupaten Eende Provinsi Ntt. Mataram. Universitas Islam Negeri Mataram.
- Pangestu, D. A., Syam, D., & Oktavendi, T. W. (2017). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Bubuk Kopi Pada UMKM Ndatuk Kopi -Ogan Komering Ulu Selatan. jurnal akuntansi indosesia(JAI). 13(2).
- Pidada, Ida, Anantawikrama, & Nyoman (2018). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Acuan Dalam Menentukan Harga Jual Kain Sekordi/Sukawerdi. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi, Vol: 9 No: 1 Tahun 2018 e-ISSN: 2614 –1930.
- Pratiwi, S. (2022). Implementasi Biaya Produksi Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Pada Penjualan Ricebowl Ikonoah. Depok. Stie Gici Business School.
- Putra, M. E., N. Angreani., R. P. Nabilla., & W Andriani (2022). Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Pondok Ikan Bakar Daro Kembar Di Pekanbaru. Research In Accounting Journal Vol 2 (2) 2022 : 190-195.
- Ramdhani, Dadan, Merida, A. Hendrani, dan Suheri (2020). Akuntansi Biaya. CV MARKUMI. ISBN: 978-623-7223-39-9.
- Sugiaman N. A. (2020). Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Menentukan Harga Jual Produk Pada UD. Sehati Jaya Di Kabupaten Enrekang. Makassar: Universitas Muhammadiyah Makassar
- Sugiyono (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung : Alfabeta. ISBN : 979-8433-64-0.
- _____ (2020). Metode Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta. ISBN : 978-602- 289-325-7.
- Suryani, (2023). Analisis Perhitungan Biaya Produksi Dengan Metode Job Order Costing Pada CV.

- Harapan Sukses Pekanbaru. Institut Bisnis Teknologi Pelita Indonesia.
- Suwartini dan Sumiyati. (2019). Produk Kreatif dan Kewirausahaan Akuntansi dan Keuangan Lembaga. PT Gramedia Widiasarana Indonesia: Jakarta. ISBN : 978-602-05-1931-9
- Tamriani, (2019). Analisis Biaya Produksi dalam penetapan Harga Jual Kopi Bubuk Manipi Pada Koperasi Kopi Manipi. Makassar. Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Wagiyo , Dhel Juni Pasya, & Lia Fransiska (2019). Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Meychan Serba Sepuluh Ribu Di Pringsewu. Jurnal Ilmiah Ekonomi Manajemen, Vol. 10, No. 10, Juni 2019. ISSN Cetak: 2087-0434 e-ISSN 2599-0810.
- Yulinda. (2019). Analisis Penentuan Harga Jual Produk Dalam Upaya Peningkatan Perolehan Laba Bersih Pada PT. Mestika Mandiri Medan. Skripsi. Univeritas Muhammadiyah Sumatera Utara. Medan.
- Zulkarnain MZ, Widodo. (2016). Penghitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Job Order Costing Pada PT ABC. Jurnal Akuntansi Bisnis. 3(1)
- Zulkarnain., (2013). Ilmu Menjual Pendekatan Teoritis Dan Kecakapan Menjual, Graha Ilmu, Yogyakarta. ISBN : 978-979-756-960-0.