



Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Penentuan Harga Jual Pada Restoran *Lewis & Carroll*

Saksono Budi¹, Siti Asmonah¹

¹Department of Accounting, Pamulang University

Email: ¹dosen02310@unpam.ac.id, ¹02721@unpam.ac.id

Article History: Received on 30 Nov 2023, Revised on 10 Des 2023 Published on 29 Desember 2023

ABSTRACT

Calculating the cost of production using the full costing method is cost information for a company in general which is really needed in determining selling prices. Production costs are costs related to the product obtained, elements of product costs in the form of raw material costs, direct labor costs and costs. factory overhead. This cost element is used as a basis for determining the cost of production and determining the selling price. This research is to determine the calculation of the cost of production of products at Lewis & Carroll and to determine the difference between the cost of production used by Lewis & Carroll with the full costing method. The research method used is descriptive qualitative, the data used was collected from interviews and observations by directly observing the processing of raw materials used for production. The calculation result of the cost of production according to the company is IDR. 80,101 Meanwhile, the cost of production of SEI (Beef) Lewis & Carroll fried rice products according to full costing is Rp. 84,192. So there is a difference of Rp. 4,091 For the results of calculating the cost of production using the full costing method, the production costs are higher because the costs in the process are calculated in detail. Meanwhile, according to Lewis & Carroll, the calculation of the cost of production according to Lewis & Carroll is obtained from production costs which do not detail all the costs incurred during production.

Keywords: *Determination of selling prices, influence of production costs, Lewis & Carroll*

ABSTRAK

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing merupakan suatu *informasi* biaya pada suatu perusahaan pada umumnya yang sangat dibutuhkan dalam menentukan harga jual. biaya produksi adalah biaya yang berkaitan dengan produk yang diperoleh, unsur biaya produk berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Unsur biaya ini digunakan sebagai dasar untuk penentuan harga pokok produksi dan menentukan harga jual. Penelitian ini untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi produk pada *Lewis & carroll* dan untuk mengetahui perbedaan dari harga pokok produksi yang digunakan *Lewis & Carroll* dengan metode full costing. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kualitatif, data yang digunakan dikumpul dari hasil wawancara dan observasi dengan mengamati secara langsung mengenai pengolahan bahan baku yang digunakan untuk

memproduksi. Hasil perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan adalah sebesar Rp. 80.101 Sedangkan harga pokok produksi produk nasi goreng SEI (Sapi) *Lewis & Carroll* menurut *full costing* adalah sebesar Rp. 84.192. Sehingga terdapat perbedaan sebesar Rp. 4.091 Untuk Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yang diperoleh dari biaya produksi yang lebih tinggi karena biaya yang ada dalam proses tersebut dihitung secara terperinci. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi menurut *Lewis & Carroll* perhitungan diperoleh dari biaya produksi yang tidak merinci semua biaya – biaya yang dikeluarkan pada saat produksi.

Kata kunci : Penentuan Harga Jual, Pengaruh Biaya Produksi, *Lewis & Carroll*

PENDAHULUAN

Latar belakang

Penentuan harga jual yang tidak tepat sering berakibat fatal pada masalah keuangan perusahaan dan akan mempengaruhi kelanjutan usaha suatu perusahaan. Ketidaktepatan tersebut akan menimbulkan resiko pada perusahaan, misalnya kerugian yang terus menerus atau menimbunnya produk di gudang karena macetnya pemasaran. Untuk itu setiap perusahaan harus menetapkan harga jualnya secara tepat karena harga merupakan unsur pokok pemasukan atau pendapatan bagi perusahaan. Dalam jangka panjang harga jual produk atau jasa yang ditetapkan harus mampu menutup semua biaya perusahaan dan menghasilkan laba bagi perusahaan (Abdul Halim dan Bambang Supomo, 2001:197).

Pada dasarnya dalam keadaan normal, harga jual produk atau jasa harus dapat menutup biaya penuh yang bersangkutan dengan produk atau jasa dan menghasilkan laba yang dikehendaki. Biaya penuh merupakan total pengorbanan sumber daya untuk menghasilkan produk atau jasa, sehingga semua pengorbanan ini harus dapat ditutup oleh pendapatan yang diperoleh dari penjualan produk atau jasa. Disamping itu, harga jual harus pula dapat menghasilkan laba yang memadai, sepadan dengan investasi yang ditanamkan untuk menghasilkan produk atau jasa.

Biaya yang dihitung sebagai biaya produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya sewa, dan biaya maintenance. Dalam melakukan proses produksi seluruh biaya yang dikeluarkan telah diperhitungkan. Informasi biaya yang tepat dan akurat dapat membantu perusahaan untuk menentukan harga jual yang sesuai dengan mutu produk tersebut. Biaya produksi merupakan biaya – biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual disebut biaya produksi (Mulyadi, 2015:14).

Dengan menghitung harga pokok produksi, semua biaya-biaya yang dikeluarkan dalam mengolah suatu produk akan lebih jelas terlihat sehingga informasi biaya yang lengkap dapat disajikan. Harga pokok produksi memuat informasi biaya yang diperlukan sebagai dasar penentuan harga jual, yaitu dengan menghitung harga pokok produksi dan menambahkan keuntungan yang

diinginkan. Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya dalam harga pokok produksi, terdapat dua pendekatan yaitu full costing dan variable costing. Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik berperilaku variabel maupun tetap.

Harga pokok produksi yang dihitung dengan pendekatan full costing terdiri dari unsur harga pokok produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap) ditambah dengan biaya nonproduksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum). Biaya merupakan faktor yang menentukan harga minimal yang harus ditetapkan agar perusahaan tidak mengalami kerugian. Oleh karena itu setiap perusahaan pasti menaruh perhatian besar pada aspek struktur biaya (tetap dan variabel) serta jenis-jenis biaya lainnya, seperti out-of-pocket cost, incremental cost, opportunity cost, dan replacement cost.

LANDASAN TEORITIS DAN PENGEMBANGAN HIPOTESIS

Biaya Produksi

Menurut Mulyadi (1991 : 8-9), "Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu, sedangkan dalam arti sempit biaya dapat diartikan sebagai pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva. Menurut Hansen dan Mowen (2012: 47), "Biaya adalah kas atau nilai setara kas yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan memberi manfaat saat ini atau di masa depan bagi organisasi". Sedangkan menurut Mursyidi (2010: 14) biaya diartikan sebagai suatu pengorbanan yang dapat mengurangi kas atau harta lainnya untuk mencapai tujuan baik yang dapat dibebankan pada saat ini maupun pada saat yang akan datang.

Biaya Bahan Baku

Menurut Lili M Sadeli (2010: 45) bahan baku adalah semua bahan mentah

yang secara fisik dapat diidentifikasi sebagai bagian dari barang jadi dan dapat ditelusuri pada barang jadi tersebut dengan cara yang sederhana dan ekonomis. Sedangkan menurut Ely Suhayati (2013: 115) bahan baku adalah bahan yang digunakan dan menjadi bagian dari produk jadi. Bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor atau pengolahan sendiri.

Menurut Ahyari (1979:10) bahan baku sebagai bahan antara dalam kegiatan produksi perlu mempertimbangkan hal-hal yang menyangkut :

1. Jumlah kebutuhan bahan baku selama satu periode
2. Kelayakan harga barang
3. Kontinuitas persediaan barang
4. Kualitas bahan baku

Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah pengeluaran perusahaan yang digunakan untuk pembayaran (upah atau gaji) tenaga manusia yang bekerja mengolah produk (Nafarin, 2004:100). Sedangkan pengertian biaya tenaga kerja yang dikemukakan oleh Mulyadi (1999:343) adalah harga yang dikeluarkan untuk penggunaan tenaga kerja manusia yang telah digunakan dalam mengolah produk.

Sesuai dengan fungsi di mana karyawan bekerja, biaya tenaga kerja menurut Supriyono (1999: 20) dapat digolongkan ke dalam biaya tenaga kerja pabrik/ produksi, biaya tenaga kerja pemasaran, biaya tenaga kerja administrasi dan umum. Biaya tenaga kerja untuk fungsi produksi dibagi menjadi dua bagian yaitu biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung

Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah semua biaya yang terjadi di pabrik selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung (Supriyono, 1999 : 3). Dengan demikian yang termasuk biaya overhead pabrik terdiri dari biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya pemeliharaan peralatan, biaya servis dan suku cadang, biaya penyusutan, biaya asuransi, dan biaya-biaya lainnya yang dikeluarkan di pabrik selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

Dari beberapa jenis biaya yang termasuk dalam biaya *overhead* pabrik seperti yang telah disebutkan di atas, bila diuraikan lebih lanjut adalah sebagai berikut:

1. Biaya bahan penolong
2. Biaya pemeliharaan alat
3. Biaya penyusutan
4. Biaya asuransi
5. Biaya biaya *overhead* pabrik lainnya.

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya dalam harga pokok produksi, terdapat dua pendekatan yaitu *fullcosting* dan *variable costing*.

Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik berperilaku variabel maupun tetap. Harga pokok produksi yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel, dan biaya overhead pabrik tetap) ditambah dengan biaya nonproduksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

Variable costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel. Harga pokok produk yang dihitung dengan pendekatan *variable costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel) ditambah dengan biaya nonproduksi variabel (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya overhead pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap).

Harga Jual

Penetapan harga jual yang tepat adalah salah satu faktor penting bagi perusahaan. Kurang berarti jika sebuah perusahaan dapat memproduksi barang sangat baik namun tidak dapat menetapkan harga jual dengan tepat untuk barang produksinya. Harga jual adalah nilai tukar suatu barang atau jasa, yaitu jumlah uang yang pembeli sanggup membayar kepada penjual untuk suatu barang tertentu (Sriyadi, 2001:178). Harga jual (selling price) adalah harga jual meliputi biaya yang dikeluarkan untuk produksi dan distribusi, ditambah dengan jumlah laba yang diinginkan (Aliminsyah dan Padji, 2003:301).

Didalam menentukan harga jual, perusahaan harus jelas dalam menentukan tujuan yang hendak dicapainya, karena tujuan tersebut dapat memberikan arah dan keselarasan pada kebijaksanaan yang diambil perusahaan. Suatu perusahaan dapat mengejar enam tujuan melalui penetapan harga (Philip Kotler 2008 ; 638), yaitu :

Perusahaan dapat mengejar kelangsungan hidup sebagai tujuan utamanya, jika mengalami kapasitas lebih, persaingan ketat, atau perubahan keinginan konsumen. Untuk menjaga agar pabrik tetap beroperasi dan persediaan dapat terus berputar, mereka sering melakukan penurunan harga. Laba kurang penting dibandingkan kelangsungan hidup. Selama harga dapat menutup biaya variabel dan sebagian biaya tetap, perusahaan dapat terus berjalan. Tetapi kelangsungan hidup hanyalah tujuan jangka pendek. Dalam jangka panjang, meningkatkan nilainya.

Banyak perusahaan menetapkan harga yang memaksimalkan labanya sekarang. Mereka memperkirakan bahwa permintaan dan biaya sehubungan sebagai *alternative* harga dan memilih harga yang akan menghasilkan laba, arus kas, atau pengambilan investasi yang maksimum. Beberapa perusahaan menetapkan harga yang akan memaksimalkan pendapatan dari penjualan. Maksimalisasi pendapatan hanya membutuhkan perkiraan fungsi permintaan. Banyak manajer percaya bahwa memaksimalisasi pendapatan akan menghasilkan maksimalisasi laba jangka panjang dan pertumbuhan pangsa pasar.

METODE PENELITIAN

Deskripsi Objek Penelitian

Dalam penelitian ini penulis melakukan penelitian pada restoran *Lewis & Carroll* yang berada di jl. Bumi no. 4, *Lewis and Carroll* sendiri merupakan usaha yang bergerak di bidang Food and Beverages. Yang menjual berbagai olahan makanan dan minuman seperti Asian food dan western food. Restoran ini sudah berdiri sejak tahun 2015 dengan memiliki 3 cabang lainnya di daerah Jakarta.

Lewis & Carroll mempunyai logo yg khas simple namun juga tetap terlihat elegant.

Metode Pengumpulan Data

Menurut Sugiyono (2010:2), "Metode pengumpulan data adalah suatu metode penelitian dasar yang merupakan cara ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu". Metode yang digunakan peneliti dalam pengumpulan data penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Wawancara

Menurut (Indrianto dan Supomo, (2011:157) wawancara adalah teknik pengumpulan data dengan cara menggunakan pertanyaan secara lisan kepada subjek penelitian. Wawancara dalam penelitian ini dilakukan kepada PIC *Lewis & Carroll* mengenai penerapan harga jual yang dilakukan oleh *Lewis & Carroll*.

2. Observasi

Metode observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Menurut Nana Sudjana "observasi adalah pengamatan dan pencatatan yang sistematis terhadap gejala-gejala yang diteliti.

3. Dokumentasi

Menurut (Sugiyono 2018:240), "Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang berbentuk, gambar, foto, sketsa, dan lain lain, dokumentasi merupakan pelengkap dari pengguna observasi dan wawancara". Dalam metode ini digunakan untuk memperoleh data-data yang bersumber dari dokumen yang dimiliki *Lewis & Carroll*.

Metode Analisi Data

Untuk mencapai tujuan penelitian penelitian dengan metode pengumpulan data, maka data tersebut dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif kualitatif yaitu dengan mengumpulkan data-data yang diperlukan sesuai dengan kriteria serta hal-hal yang diperlukan dalam penelitian, penyajian data penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif yaitu analisis (jumlah) akan tetapi dalam bentuk pernyataan dan uraian yang akan disusun secara sistematis. Menurut I Made Winarta (2006:155), metode analisis deskriptif kualitatif adalah menganalisis, menggambarkan, dan meringkas berbagai kondisi, situasi dari berbagai data yang dikumpulkan berupa hasil wawancara atau pengamatan mengenai masalah yang diteliti yang terjadi di lapangan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian

Pada bagian ini Pada bagian ini teknik yang digunakan untuk menjawab rumusan masalah yaitu dengan melakukan deskripsi perhitungan harga pokok produk pada *Lewis and Carroll*. Penulis menjabarkan secara rinci biaya produk yang dikeluarkan oleh *Lewis and Carroll* Beserta perhitungannya.

Perhitungan Harga Pokok Produksi Produk Pada *Lewis & Carroll*

Table 4. 1 Biaya Bahan Baku

No	Jenis Biaya	Kuantitas Per Produk	Unit	Unit Produksi	Jumlah Biaya (Rp)	Biaya Per Produk (Rp)
1	Sirloin Beef / Brisket	0.15	kg	900	22,275,000	24,750
2	Minyak Goreng	0.03	liter	900	594,000	660
3	Nasi Putih	0.25	kg	900	2,977,920	3,309
4	Bawang Putih	0.004	kg	900	187,200	208
5	Onion	0.004	kg	900	100,800	112
6	Fish Sauce	0.015	liter	900	623,760	693
7	Angciu	0.015	liter	900	1,130,904	1,257
8	Daun Bawang	0.002	kg	900	50,400	56
9	Bawang Merah	0.02	kg	900	1,170,000	1,300

10	Telur	0.14	kg	900	4,032,000	4,480
11	Acar	0.08	kg	900	2,325,600	2,584
12	Mesclun	0.005	kg	900	547,200	608
13	Emping	0.08	kg	900	6,840,000	7,600
14	Kecap Inggris	0.015	kg	900	875,976	973
15	Minyak Samin	0.02	liter	900	1,485,000	1,650
16	Sambel SEI	0.06	kg	900	6,075,000	6,750
Biaya Bahan Baku Per Unit						56,990

Tenaga kerja yang melakukan proses produksi berjumlah 5 orang. Biaya gaji yang dikeluarkan per bulan sebesar Rp. 3.300.000. biaya tenaga kerja langsung selama 1 bulan dapat dilihat pada tabel 4.2

Table 4. 2 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Elemen Biaya	Jumlah (Rp)
Gaji Pokok	16.500.000
Tunjangan Kesehatan	1.000.000
Total	17.500.000

Pada perhitungan harga pokok, perusahaan mengestimasi bahwa produk Nasi Goreng SEI (Sapi) dapat terjual 30 porsi per hari. Sehingga dalam satu bulan perusahaan mampu menjual sebanyak 900 porsi. Sehingga taksiran perhitungan menurut perusahaan dapat diperhatikan pada tabel 4.3

Tabel 4.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut *Lewis and Carroll*

Elemen Biaya	Jumlah Biaya (Rp)	Unit Diproduksi	Biaya Per Produk (Rp)
Biaya Bahan Baku	51.290.760	900	56.990
Biaya Tenaga Kerja Langsung	17.500.000	900	19.444
Biaya Overhead Pabrik	3.300.000	900	3.667
Total	72.090.760		80.101

Sumber: *Lewis and Carroll*

Dalam penentuan harga jual, perusahaan menggunakan penetapan harga biaya plus dengan rumus: Harga Jual = Biaya Produksi + (% *mark up* × Biaya Produksi)

$$\text{Harga Jual} = \text{Rp } 72.090.760 + (5\% \times \text{Rp } 72.090.760)$$

= Rp 75.695.298

= Rp 75. 695.298 : 900 = Rp 84.105,89

= Jadi harga jual dibulatkan Rp 84.106

Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

1. Biaya Bahan Baku

Table 4. 4 Pengeluaran biaya bahan baku selama satu bulan

No	Bahan Baku	Unit	Satuan (Rp)	Total Biaya (Rp)
1	Sirloin Beef / Brisket	112,50 kg	165.000	18.562.500
2	Minyak Goreng	22,50 liter	22.000	495.000
3	Nasi Putih	188,00 kg	13.200	2.481.600
4	Bawang Putih	3,00 kg	52.000	156.000
5	Onion	3,00 kg	28.000	84.000
6	Fish Sauce	11,30 liter	46.000	519.800
7	Angciu	11,30 liter	83.400	942.420
8	Daun Bawang	1,50 kg	28.000	42.000
9	Bawang Merah	15,00 kg	65.000	975.000
10	Telur	105,00 kg	32.000	3.360.000
11	Acar	60,00 kg	32.300	1.938.000
12	Mesclun	3,80 kg	120.000	456.000
13	Emping	60,00 kg	95.000	5.700.000
14	Kecap Inggris	11,30 kg	64.600	729.980
15	Minyak Samin	15,00 liter	82.500	1.237.500
16	Sambel SEI	45,00 kg	112.500	5.062.500
Total				42.742.300

Sumber: Data Olahan 2023

2. Tenaga Kerja Langsung

Table 4. 3 Pengeluaran Biaya Tenaga Kerja Langsung

Elemen Biaya	Karyawan	Gaji (Rp)	Jumlah (Rp)
Gaji Pokok	5	3.300.000	16.500.000

Sumber: Data Olahan 2023

3. Biaya Overhead Pabrik

Table 4. 4 Biaya bahan penolong dalam sebulan proses produksi Nasi Goreng SEI (Sapi)

Jenis Biaya	Kuantitas	Total Biaya (Rp)
Saos Sambal	750	167.000
Plastik	750	250.000
Box Plastik	750	833.334
Total		1.250.334

Sumber: Data Olahan 2023

Table 4. 5 Perhitungan harga pokok produksi menurut metode full costing

No.	Keterangan	Kuantitas	Harga Perolehan Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)	Unit Diproduksi	Harga Perunit (Rp)
Bahan Baku Langsung						
1	Sirloin Beef / Brisket	112.50 kg	165,000	18,562,500	750	24,750
2	Minyak Goreng	22.50 liter	22,000	495,000	750	660
3	Nasi Putih	188.00 kg	13,200	2,481,600	750	3,309
4	Bawang Putih	3.00 kg	52,000	156,000	750	208
5	Onion	3.00 kg	28,000	84,000	750	112
6	Fish Sauce	11.30 liter	46,000	519,800	750	693
7	Angciu	11.30 liter	83,400	942,420	750	1,257
8	Daun Bawang	1.50 kg	28,000	42,000	750	56
9	Bawang Merah	15.00 kg	65,000	975,000	750	1,300
10	Telur	105.00 kg	32,000	3,360,000	750	4,480
11	Acar	60.00 kg	32,300	1,938,000	750	2,584
12	Mesclun	3.80 kg	120,000	456,000	750	608
13	Emping	60.00 kg	95,000	5,700,000	750	7,600
14	Kecap Inggris	11.30 kg	64,600	729,980	750	973
15	Minyak Samin	15.00 liter	82,500	1,237,500	750	1,650
16	Sambel SEI	45.00 kg	112,500	5,062,500	750	6,750
Biaya Tenaga Kerja Langsung						
	Tenaga Kerja	5 orang	3,300,000	16,500,000	750	22,000
Biaya Overhead Pabrik						
1	Saos Sambal			167,000	750	223

2	Plastik				250,000	750	333
3	Box Plastik				833,334	750	1,111
4	Biaya Listrik				100,000	750	133
5	Biaya Gas				700,000	750	933
6	Biaya Penyusutan Gedung				833,333	750	1,111
7	Biaya Mesin Chiller				38,333	750	51
8	Biaya Freezer				38,242	750	51
9	Biaya Mesin Kasir				41,667	750	56
Total Biaya Seluruhnya					62,244,209		
Jumlah Produksi						750	
HPP							82,992

Pembahasan

Dalam menentukan harga pokok produksi pada umumnya terdapat 2 metode yang dapat digunakan. Dalam pembahasan ini digunakan metode *Full Costing*. Pada metode ini semua biaya produksi yang bersifat variabel maupun yang bersifat tetap dianggap bagian dari harga pokok produksi. Jika perusahaan salah ketika menentukan harga pokok produksi, bisa jadi perusahaan merugi karena ternyata biaya yang dikeluarkan tidak sebanding dengan pendapatan yang diperoleh. Untuk menghindari kesalahan dalam menentukan harga pokok produksi sebaiknya harus mengetahui komponen apa saja yang harus ada dalam perhitungan tersebut.

Setelah melakukan analisis dengan membandingkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan dalam hal ini pada restoran *Lewis and Carroll* dan penghitungan menurut Metode *Full Costing* bahwa terdapat perbedaan pada harga pokok produksi dan harga jual. Harga pokok produksi yang ditetapkan perusahaan berdasarkan estimasi yang dihitung dari biaya yang biasa dikeluarkan untuk memproduksi nasi goreng SEI (Sapi). Perusahaan pernah mencoba untuk membuat taksiran penghitungan harga pokok produksi namun perusahaan tidak menghitung secara akurat jumlah biaya yang dipakai untuk menghasilkan masing-masing produk pada satu kali proses

produksi. Harga pokok menurut perusahaan adalah sebesar Rp 80.101. Sedangkan harga pokok produksi produk nasi goreng sei sapi menurut metode *full costing* adalah sebesar Rp 84.192. Sehingga terdapat perbedaan sebesar Rp 4.091 disebabkan oleh tidak diperhitungkannya biaya penyusutan.

Sedangkan penentuan harga jual perusahaan selama ini berdasarkan perkiraan perusahaan sebesar Rp84.200 menurut perusahaan dengan harga seperti itu perusahaan mendapatkan keuntungan padahal sebenarnya jika dihitung dengan metode *full costing* perusahaan tidak mendapatkan keuntungan karena nilai dari perhitungan metode *full costing* harga pokok produksinya yaitu Rp 84.192. Perusahaan seharusnya menjual dengan harga diatas harga pokok produksi metode *full costing* untuk mendapatkan keuntungan bagi perusahaan. Dari hasil pembahasan ini terlihat bahwa perusahaan harus melakukan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih baik dibandingkan jika menggunakan perhitungan yang sangat sederhana, dimana tidak semua biaya yang keluar untuk produksi diperhitungkan. Ditinjau dari perhitungannya, metode *full costing* telah membebankan semua biaya-biaya yang terlibat dalam proses produksi.

Biaya yang terlibat dalam proses produksi meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Disisi lain, penggunaan metode *full costing* akan menunjukkan hasil harga pokok produksi yang lebih akurat yang berakibat pada penetapan harga jual yang optimal, sehingga produk Nasi Goreng SEI (Sapi) akan dijual dengan harga yang wajar dan bersaing.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dari hasil penelitian yang dilakukan peneliti pada **Lewis & carroll**, dapat diambil kesimpulan bahwa :

1. Pihak **Lewis & Carroll** dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi masih menggunakan metode yang sederhana. Biaya yang dihitung masih belum mencakup semua biaya yang dikeluarkan. Biaya bahan penolong tidak semua dihitung dan biaya penyusutan juga belum dihitung oleh pihak **Lewis & Carroll**.

2. Hasil perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan adalah sebesar Rp. 80.101 Sedangkan harga pokok produksi produk nasi goreng SEI (Sapi) **Lewis & Carroll** menurut *full costing* adalah sebesar Rp. 84.192. Sehingga terdapat perbedaan sebesar Rp. 4.091 Untuk Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing yang diperoleh dari biaya produksi yang lebih tinggi karena biaya yang ada dalam proses tersebut dihitung secara terperinci. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi menurut Lewis & Carroll perhitungan diperoleh dari biaya produksi yang tidak merinci semua biaya – biaya yang dikeluarkan pada saat produksi.
3. Penentuan harga jual produk berdasarkan harga pokok penjualan menggunakan metode harga biaya plus (*cost plus pricing method*) dengan laba yang dikehendaki yaitu 5%

Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, maka peneliti memberikan beberapa saran sebagai berikut:

1. Untuk menghasilkan harga pokok produksi maupun menentukan harga jual sebaiknya pihak *Lewis & Carroll* lebih mendetail dalam merinci semua biaya yang dikeluarkan selama proses produksi yaitu dengan menggunakan perhitungan metode *full costing* dalam menghitung biaya produksi. Sehingga dapat menghasilkan perhitungan yang lebih tepat dan akurat dibandingkan metode yang digunakan oleh Lewis & Carroll saat ini.
2. Pihak *Lewis & Carroll* sebaiknya menghitung seluruh biaya bahan penolong yang digunakan dan juga biaya penyusutan gedung, biaya penyusutan chiller, biaya penyusutan freezer, biaya penyusutan kasir . Karena ini merupakan elemen yang penting untuk menghitung biaya overhead pabrik.
3. Untuk dapat menghasilkan perhitungan harga pokok produk yang tepat, sebaiknya dilakukan dengan mengidentifikasi biaya – biaya yang terjadi dalam proses produksi secara tepat dan akurat. Sehingga pabrik dapat menentukan mark-up yang tepat untuk penentuan harga jual. Dengan penetapan harga jual yang tepat, dapat bersaing dengan perkembangan zaman yang modern ini dan terus mempertahankan dan mengembangkan usahanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ais Widya Sahla, 2020, Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produk, Deepublish, Banjarmasin.
- Abdul Halim dan Bambang Supomo. 2001. Akuntansi Manajemen, Edisi 1. Salemba Empat:Jakarta
- Hansen, Don R. dan Maryanne M. Mowen, 2009, Cost Accounting, Akuntansi Biaya, Salemba Empat, Jakarta.
- Ikatan Akuntan Indonesia, 2007, Standar Akuntansi Keuangan, Salemba Empat, Jakarta.
- Supriyono. Akuntansi Biaya. 1999. BPFE-YOGYAKARTA, Yogyakarta