

## PENERAPAN COST PLUS PRICING DALAM KEPUTUSAN PENETAPAN HARGA JUAL UNTUK PESANAN KHUSUS PADA UD. SAMPURNA BAKERY

Fiesal Dzikri Alfiansyah, Moch Reggi Pratama, Ribangun Banban Jakaria

Email : ribangunbz@umsida.ac.id

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

### Abstrak

Dalam era globalisasi, pertumbuhan ekonomi perusahaan-perusahaan mengharuskan mereka untuk mencapai keuntungan yang optimal. Saat harga jual terlalu tinggi, produk bisa kehilangan daya saing di pasar, namun jika terlalu rendah, perusahaan tidak akan mendapat keuntungan. Penelitian ini bertujuan untuk menemukan cara UD. Sampurna Bakery menentukan harga jual menggunakan metode harga biaya plus. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Hasilnya menunjukkan bahwa manajemen belum menggunakan analisis harga biaya plus untuk menetapkan harga jual pesanan khusus. Harga jual dengan metode ini ternyata lebih rendah daripada metode yang biasa digunakan oleh perusahaan. Oleh karena itu, manajemen UD. Sampurna Bakery disarankan untuk mulai menerapkan metode harga biaya plus dengan fokus pada biaya variabel dalam menetapkan harga jual. Hal ini diharapkan akan membantu perusahaan mencapai harga jual yang dapat bersaing dengan produk sejenis di pasar.

### 1. Pendahuluan

#### Latar Belakang

Perusahaan pada umumnya untuk meningkatkan profit guna menjaga kelangsungan dan ekspansi usahanya. Profit yang besar memungkinkan perusahaan untuk mengakumulasi modal yang lebih besar pula. Besarnya profit dipengaruhi oleh tingginya biaya dan omset penjualan. Untuk mencapai profit yang tinggi, perlu ditingkatkan efisiensi dan volume penjualan. Volume penjualan selanjutnya bergantung pada kebijakan penetapan harga jual.

Menetapkan harga jual memiliki dampak besar terhadap keberlangsungan sebuah perusahaan. Harga yang ditetapkan haruslah tepat, karena jika terlalu tinggi, konsumen mungkin akan berpikir dua kali dan mencari alternatif dari perusahaan lain. Sebaliknya, jika harga terlalu rendah, perusahaan mungkin tidak dapat menutup biaya yang dikeluarkan dan bahkan berpotensi mengalami kerugian.

Cost-plus pricing adalah teknik yang digunakan untuk menetapkan harga jual suatu produk atau layanan. Teknik ini melibatkan penambahan keuntungan yang diinginkan di atas total biaya yang diperkirakan untuk masa depan dalam memproduksi dan

memasarkan produk. Terdapat dua pendekatan biaya dalam metode ini, yaitu full costing dan variabel costing [1]

Mengambil keputusan bukanlah perkara sederhana karena melibatkan masa depan perusahaan yang sering kali penuh ketidakpastian. Proses pengambilan keputusan melibatkan pertimbangan tentang masa depan dan mengandalkan data yang relevan untuk membuat keputusan terbaik. Situasi ini membuat perusahaan harus menghadapi ketidakpastian terkait masa depan mereka dalam proses pengambilan keputusan.

### **Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan cost plus pricing dalam

penetapan harga jual pesanan khusus pada UD. Sampurna Bakery

### **Tinjauan Pustaka**

#### **Akuntansi Biaya**

Akuntansi Biaya adalah bagian dari akuntansi yang digunakan sebagai alat manajemen untuk mengawasi serta mencatat transaksi biaya secara terstruktur, serta menyajikan informasi biaya melalui laporan keuangan. Sistem akuntansi biaya melibatkan berbagai teknik, personel, formulir, dan catatan akuntansi yang digunakan untuk menghasilkan informasi terkait biaya yang terjadi dalam proses produksi produk atau jasa dari waktu ke waktu. Dengan sistem tersebut diharapkan dapat memenuhi penetapan biaya per unit produk dan menyediakan informasi untuk perencanaan dan pengendalian biaya bagi manajer [2].

#### **Biaya**

Biaya merupakan sejumlah uang atau nilai yang dikeluarkan untuk membeli barang atau jasa yang diharapkan akan memberikan keuntungan kepada perusahaan baik dalam periode saat ini maupun di masa yang akan datang. Definisi tersebut memiliki empat elemen utama [3].

#### **Harga Pokok Produksi**

Harga pokok produksi adalah nilai ekonomi yang diukur dalam bentuk mata uang yang dikeluarkan atau mungkin dikeluarkan untuk mendapatkan pendapatan [4].

#### **Harga Jual**

Harga jual merujuk pada jumlah uang yang dibayarkan atas sebuah produk atau layanan, atau total nilai yang ditukar oleh konsumen untuk manfaat-manfaat yang diperoleh dari memiliki atau menggunakan produk atau layanan tersebut [5].

#### **Tujuan Penentuan Harga Jual**

Tujuan dalam menetapkan harga jual pada dasarnya adalah memastikan bahwa harga tersebut mampu mencakup seluruh biaya yang dikeluarkan serta menyisipkan keuntungan yang adil [5].

#### **Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Penetapan Harga**

Adapun factor-faktor yang mempengaruhi penetapan harga jual [6] :

1. Faktor laba yang diinginkan.
2. Faktor produk atau penjualan produk tersebut.
3. Faktor biaya dan produk tersebut.
4. Faktor dari luar perusahaan (konsumen).

### **Metode Penetapan Harga**

Metode penentuan harga jual yang berdasarkan biaya dalam bentuk yang paling sederhana, yaitu [7]:

- a. Cost plus pricing method
- b. Mark up pricing method
- c. Penentuan harga oleh produsen

### **Penetapan Harga Jual Cost Plus**

Biaya merupakan faktor krusial yang harus dipertimbangkan saat menetapkan harga jual untuk produk atau jasa. Cost Plus merupakan konsep di mana suatu nilai biaya tertentu ditambah dengan tambahan (mark-up) yang telah ditetapkan. Didalam konsep perhitungan harga pokok dikenal dua pendekatan yaitu [8]:

- a. Perhitungan harga pokok penuh (*Full Costing*)
- b. Perhitungan harga pokok variable (*Variable Costing*)

## **2. METODE PENELITIAN**

### **Jenis Penelitian**

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif, yang merujuk pada penyusunan laporan yang fokus pada permasalahan saat ini. Metode deskriptif ini merupakan suatu pendekatan penelitian yang melibatkan pengumpulan, interpretasi, dan analisis data dengan membandingkan teori-teori dengan data objektif yang ada. Pendekatan ini bertujuan untuk memberikan gambaran komprehensif tentang permasalahan penelitian dan solusinya. Informasi dan data yang terkumpul diolah dan dianalisis guna menyajikan gambaran menyeluruh mengenai masalah yang sedang dihadapi.

### **Tempat Dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di UD. Sampurna Bakery yang berlokasi di Jalan Tawangsari No.44A Kelurahan Tawangsari Kecamatan Taman Sidoarjo.. Dengan waktu penelitian pada bulan Maret 2020

### **Prosedur Penelitian**

Prosedur penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Mencari objek yang sesuai dengan judul penelitian.
2. Mengajukan surat permohonan penelitian untuk menyusun skripsi pada pimpinan UD. Sampurna Bakery
3. Mengumpulkan data-data pendukung yang akan diperlukan

## 4. Pengolahan dan penyajian data

### Metode Pengumpulan Data

#### Jenis Data

Jenis data dapat diklasifikasikan sebagai berikut [9]:

- a. Data Kualitatif adalah informasi yang tidak dapat diukur dalam bentuk skala numerik. Jenis data ini diberikan secara deskriptif atau melalui uraian, seperti gambaran umum tentang perusahaan dan struktur organisasi.
- b. Data Kuantitatif adalah informasi yang diukur dalam skala numerik. Data kuantitatif disajikan dalam bentuk angka, mencakup data biaya produksi dan jumlah produksi secara kuantitatif.

#### Sumber Data

Terdapat dua jenis data berdasarkan sumbernya, yakni [9]:

##### 1. Data Primer

Data primer adalah informasi penelitian yang diperoleh melalui survei lapangan dengan menerapkan berbagai metode pengumpulan data asli.

##### 2. Data Sekunder

Data sekunder merujuk pada informasi yang dikumpulkan oleh lembaga pengumpulan data dan kemudian dipublikasikan untuk digunakan oleh masyarakat pengguna data.

#### Teknik Pengumpulan Data

##### 1. Tahap Pendahuluan Penelitian

Ini merupakan fase penelitian yang bertujuan untuk mendapatkan pemahaman awal mengenai objek penelitian, sehingga mampu mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi.

##### 2. Penelitian Lapangan

Penelitian yang secara langsung dilakukan di tempat atau perusahaan yang bersangkutan, dengan sebagian besar data dikumpulkan melalui beberapa metode berikut:

###### a) Observasi

Melibatkan pengamatan langsung terhadap objek penelitian dengan fokus pada hal-hal yang relevan dengan pengumpulan data yang diperlukan.

###### b) Wawancara

Proses tanya jawab langsung dengan pihak-pihak terkait untuk mendapatkan informasi terperinci tentang aspek-aspek yang menjadi fokus penelitian, dengan harapan memperoleh gambaran komprehensif mengenai objek penelitian.

###### c) Studi Kepustakaan

Memanfaatkan literatur dari berbagai sumber sebagai referensi untuk mendapatkan data dengan karakteristik teoritis yang mendukung penelitian.

## Metode Analisis Data

Metode analisis data yang diterapkan adalah metode deskriptif kuantitatif, yang bertujuan untuk merinci, membandingkan, dan memberikan gambaran perusahaan. Dalam metode ini, data dijelaskan secara rinci dan dianalisis untuk menghasilkan kesimpulan sesuai dengan informasi yang telah dikumpulkan.

## Definisi Operasional

Definisi operasional dalam penelitian ini mencakup penyelidikan terhadap perhitungan nilai jual normal dan harga jual untuk pesanan khusus yang seharusnya dilakukan oleh UD Sampurna Bakery, dengan menerapkan metode cost plus pricing.

## 3. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### Hasil Penelitian

#### Deskripsi Objek Penelitian

UD. Sampurna berlokasi di Jalan Tawangsari No.44A Kelurahan Tawangsari Kecamatan Taman Sidoarjo. Tempat kami menyediakan Usaha di bidang Roti Basah seperti Roti Tawar, Roti Manis, Roti Kering seperti Roti Bagelen dan Menerima Pesanan. Kunjungi tempat kami, kami siap melayani anda. Terima kasih.

Proses manufaktur roti melibatkan serangkaian tahapan sebagai berikut:

#### I. Tahap pencampuran bahan baku

Bahan-bahan baku seperti terigu, gula, telur, mentega, susu, air, garam, dan ragi dicampur menggunakan mesin mixer besar.

#### II. Tahap pengukuran adonan

Adonan yang telah tercampur dibentuk sesuai dengan berat atau ukuran yang telah ditetapkan setelah dicampur menjadi satu.

#### III. Tahap pengisian adonan

Adonan diisi dengan berbagai macam rasa, seperti srikaya, coklat, coklat keju, meses keju, dan keju. Setelah pengisian, adonan dibentuk dan ditempatkan dalam baki sesuai dengan kelompok rasanya masing-masing.

#### IV. Tahap fermentasi

Semua adonan yang telah diisi mengalami proses fermentasi selama 3 jam untuk memastikan adonan mengembang sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

#### V. Tahap pemanggangan

Setelah adonan mengembang, adonan tersebut siap dipanggang dalam oven besar.

### Penggolongan Biaya Biaya Produksi

#### 1) Biaya Bahan Baku Langsung

Berikut akan disajikan data biaya bahan baku roti selama tahun 2020

**Tabel 3.1**

**Biaya Bahan Baku Produksi Roti Tahun 2020**

Bahan Baku	Biaya Per Tahun
Tepung	34.200.000
Gula	5.400.000
Telur	45.000.000
Mentega	3.672.000
Coklat	6.120.000
Keju	6.840.000
Susu	5.544.000
Pelembut Adonan	1.116.000
Ragi	2.340.000
Total	110.232.000

Biaya bahan baku yang dikeluarkan untuk memproduksi Roti Coklat Keju selama tahun 2020 yaitu totalnya adalah Rp 110.232.000,- dimana bahan baku tersebut berupa tepung sebesar Rp 34.200.000, gula sebesar Rp 5.400.000, telur sebesar Rp 45.000.000, mentega sebesar Rp 3.672.000, coklat sebesar Rp. 6.120.000, keju sebesar Rp 6.840.000, susu sebesar Rp 5.544.000, pelembut adonan sebesar Rp 1.116.000, Ragi sebesar Rp 2.340.000.

**2) Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Dalam biaya tenaga kerja langsung, perusahaan menggunakan sistem pengupahan per jam dimana tiap harinya bekerja selama 7 jam atau selama tahun 2020 bekerja selama 2184 jam. Upah yang diberikan sebesar Rp 7.000/jam. Berikut akan disajikan tabel 4.2 perhitungan biaya tenaga kerja langsung.

**Tabel 3.2**

**Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2020**

Keterangan	Jumlah Pekerja	Jumlah Kerja	Jam	Upah Kerja	Total
Tenaga Kerja Langsung	2	2496		Rp 8.000	Rp 39,936.000
Total					Rp 39,936.000

Total biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan perusahaan setiap tahunnya adalah sebesar Rp 39,936.000

### 3) Overhead Pabrik

Pada UD Sampurna Bakery adapula biaya-biaya yang dipertanggungkan sebagai biaya overhead Pabrik seperti biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya reparasi dan pemeliharaan mesin, biaya listrik dan telepon dan biaya tabung gas. Berikut akan disajikan biaya overhead Pabrik dalam tabel

**Tabel 3.3**

**Biaya Overhead Pabrik Tahun 2020**

Jenis Biaya Overhead	Total Biaya
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	11.000.000
Reparasi Dan Pemeliharaan Mesin	1.500.000
Listrik Dan Telepon	10.300.000
Tabung Gas	3.500.000
Total	26.300.000

Biaya overhead Pabrik yang ditawarkan oleh perusahaan yaitu untuk tenaga kerja tidak langsung sebesar Rp. 11.000.000, biaya reparasi dan pemeliharaan mesin Rp 1.500.000, biaya Listrik dan telepon Rp. 10.300.000, biaya tabung gas Rp. 3.500.000, sehingga total yang dikeluarkan perusahaan untuk biaya overhead Pabrik adalah sebesar Rp. 26.300.000

### Biaya Administrasi Dan Umum

Biaya administrasi dan umum merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mengatur dan mengawasi kelancaran kegiatan administrasi perusahaan. Untuk lebih jelasnya berikut biaya tersebut akan disajikan dalam bentuk tabel

**Tabel 3.4**

**Biaya Administrasi Dan Umum Tahun 2020**

Jenis Biayajumlah	Jumlah
Gaji Karyawan Administrasi Dan Umum	14.400.000
Total	14.400.000

### Harga Pokok Produksi Roti selama tahun 2020

Biaya bahan baku                      Rp 110.232.000  
Biaya tenaga kerja langsung        Rp 39.936.000

Biaya overhead Pabrik	<u>Rp 26.300.000 +</u>
Harga pokok produksi	Rp 176.468.000
Biaya Pemasaran	<u>Rp 14.400.000 +</u>
Total harga pokok produksi	Rp 190.868.000

## Harga Pokok Produksi roti per unit

Selama tahun 2020 perusahaan memproduksi 60.000 roti. Jadi, harga pokok per unit adalah :

$$\text{HPP} = \frac{190.868.000}{60.000}$$

=3.200 (per unit)

## Harga Jual

Berdasarkan informasi harga pokok produksi yang diperoleh dari perusahaan maka perhitungan harga jual Roti pada UD Dewa Bakery dapat dihitung sebagai berikut :

Biaya per unit = Rp 3.200,-/ unit

Laba yang diharapkan = 30% x Rp 3.200 = Rp 960

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{Total Biaya per Unit} + \text{Laba Yang Diharapkan} \\ &= \text{Rp 3.200} + \text{Rp 960} \\ &= \text{Rp 4.160,-} \end{aligned}$$

## Pembahasan

Pada tahun 2020 UD Sampurna Bakery mampu memproduksi sebanyak 60.000 unit roti. Pada bulan Oktober perusahaan ternyata menerima pesanan khusus sebanyak 2.000 unit. Berikut adalah informasi mengenai pesanan khusus yang diperoleh dari perusahaan:

1. Pada bulan November 2020, perusahaan mendapat pesanan khusus dari kliennya, 2.000 unit roti.
2. Harga yang ditawarkan dari kliennya untuk satu unit roti sebesar Rp 3.700,- sedangkan harga sesungguhnya sebesar Rp 4.160.

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi per unit, perusahaan hanya mengeluarkan biaya sebesar Rp 3.200 per unit roti, sedangkan konsumen menawarkan pesanan khusus untuk satu unit roti sebesar Rp 3.700. Dengan begitu, hal ini membuat perusahaan dapat menerima pesanan khusus karena harga yang ditawarkan konsumen untuk suatu pesanan khusus masih berada di atas biaya variabel dalam hal ini pokok produksi per unit sebenarnya. Jadi Perusahaan mendapat keuntungan Rp 300 per unit

roti atau untuk 2000 pesanan khusus roti Perusahaan mendapat keuntungan Rp. 600.000,-

## **PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Kesimpulan penelitian ini: Penetapan harga jual yang ditetapkan oleh UD. Sampurna Bakery masih menggunakan metode harga jual yang ditetapkan oleh produsen atau menggunakan metode harga jual relatif, dimana harga jual mengikuti harga pasar yang telah ditetapkan oleh usaha-usaha dagang sejenis lainnya. Manajemen perusahaan tidak memperhitungkan setiap komponen biaya produksi sehingga harga jual yang ditetapkan perusahaan lebih tinggi daripada harga jual yang dihitung berdasarkan metode Cost Plus Pricing. Berdasarkan hasil analisis menunjukkan bahwa dari alternatif yang diajukan mampu memberikan keuntungan bagi perusahaan. Dengan menggunakan metode cost plus pricing, perusahaan menetapkan harga jual normal per unit roti dengan harga Rp.4160, ketika perusahaan mendapat 2.000 pesanan khusus dengan harga Rp. 3.700 per unit, bila dianalisis dengan metode cost plus pricing perusahaan masih mendapat keuntungan sebesar Rp 600.000,-

### **Saran**

Saran dalam penelitian ini adalah dalam menetapkan harga jual normal dan harga jual pesanan khusus yang tepat sebaiknya perusahaan menggunakan metode cost plus pricing supaya perusahaan dapat melakukan pengambilan keputusan dengan tepat sehingga dapat meningkatkan laba perusahaan dan mampu bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasaran.

## Daftar Pustaka

- [1] Mulyadi. (2001). Akuntansi Manajemen : Konsep, Manfaat dan Rekayasa. Edisi Ketiga. Jakarta : Salemba Empat
- [2] Berkala, J., Efisiensi, I., Ekonomi, F., Bisnis, D., & Akuntansi, J. (n.d.). PENERAPAN COST PLUS PRICING DALAM KEPUTUSAN PENETAPAN HARGA JUAL UNTUK PESANAN KHUSUS PADA UD. DEWA BAKERY MANADO Irvana Marina Kondoy, Ventje Ilat, Winston Pontoh.
- [3] Krismiaji, Aryani. (2011). Akuntansi Manajemen, Edisi Kedua. Yogyakarta : UPP STIM YKPN
- [4] Mulyadi, 2010. Akuntansi Biaya. Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN, Yogyakarta.
- [5] Krismiaji, Aryani. (2011). Akuntansi Manajemen, Edisi Kedua. Yogyakarta : UPP STIM YKPN
- [6] Purwanto, E., & Watini, S. S. (2020). ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DALAM PENETAPAN HARGA JUAL (STUDI KASUS UNIT USAHA REGAR FRUIT). In JOURNAL OF APPLIED MANAGERIAL ACCOUNTING (Vol. 4, Issue 2).
- [7] Swastha Basu. (2010). Manajemen Penjualan, Edisi 3. Yogyakarta : BPFE
- [8] Kamaruddin, Ahmad. (2013). Akuntansi Manajemen: Dasar-dasar konsep biaya dan pengambilan keputusan, Edisi Revisi 8. Jakarta : Rajawali Pers Bisnis
- [9] Kuncoro dan Mudrajat (2009). Metode Riset Bisnis dan Ekonomi. Jakarta : Erlangga