

## Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual pada UMKM Kangen Roti

Ade Alhadi <sup>1\*</sup>, N.A Rumiasih<sup>2</sup>, Yudiana<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Ibn Khaldun Bogor, Indonesia  
adealhadi239@gmail.com

### ABSTRACT

*Analyze the cost of producing tiny bread in determining the selling price per slice of bread based on the profit desired by Kangen Roti using the full costing and variable costing methods. This research is a descriptive research with data collection techniques using interviews and documentation techniques. The results show that there are differences in the results of calculating the cost of goods manufactured and selling prices between the full costing and variable costing methods. Production costs generated according to calculations with the Full Costing method are IDR 750 and with the Variable Costing method that is IDR 656, while according to the results of data processing with the full costing method approach that is IDR 1,114 and with the Variable Costing method that is IDR 806, and in setting the selling price using the competitor's price method, Kangen Roti sets a selling price of IDR 1,500 and earns a profit of 100% the production price of IDR 750, but after conducting research the results of data processing show that the cost of production is IDR 1,114 and the price selling using the cost plus pricing method with an expected profit of 40% of Kangen Roti is IDR 1,575*

**Keywords:** Cost of Production, Selling Price, Production Cost.

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan menghitung harga pokok produksi roti mungil dalam menentukan harga jual per potong roti berdasarkan keuntungan yang diinginkan oleh UMKM Kangen Roti dengan menggunakan metode full costing dan variable costing. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan teknik pengumpulan data menggunakan teknik wawancara dan dokumentasi. Hasilnya menunjukkan bahwa terdapat perbedaan hasil perhitungan harga pokok diproduksi dan harga jual antara metode full costing dan variable costing. Biaya produksi yang dihasilkan menurut perhitungan UMKM dengan metode Full Costing yaitu sebesar Rp 750 dan dengan metode Variable Costing yaitu sebesar Rp 656, sedangkan menurut hasil olah data dengan pendekatan metode full costing yaitu sebesar Rp 1.114 dan dengan metode Variable Costing yaitu sebesar Rp 806, dan dalam menetapkan harga jualnya dengan metode harga pesaing, Kangen Roti menetapkan harga jual Rp 1.500 dan memperoleh keuntungan sebesar 100% atau 2 kali lipat dari harga produksi sebesar Rp 750, namun setelah dilakukan penelitian hasil olah data menunjukkan bahwa harga pokok produksinya adalah Rp 1.114 dan harga jual dengan metode cost plus pricing dengan keuntungan yang diharapkan Kangen Roti sebesar 40% adalah Rp 1.575

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

## PENDAHULUAN

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi adalah bagian dari langkah strategi manajemen untuk mengoptimalkan tujuan laba perusahaan. Harga pokok produksi berperan penting dalam menghitung laba rugi perusahaan, jika perusahaan tidak benar dalam menentukan Harga Pokok Produksinya maka akan menimbulkan kekeliruan dalam menghitung laba rugi yang didapati oleh suatu perusahaan. Maka sedemikian pentingnya menentukan harga pokok produksi dengan ketelitian dan ketepatan. . Dalam menghitung harga pokok produksi, terdapat metode penentuan biaya produksi Antara lain, yaitu: metode *full costing* dan metode *variable costing*. Metode *Full costing* merupakan metode penentuan biaya produksi dengan menghitung keseluruhan biaya yang ditimbulkan dalam produksi pada biaya produksi, dan metode *Variable costing* merupakan metode penentuan biaya produksi, yang hanya memperhitungkan dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik *variable* Kangen Roti adalah salah satu UMKM yang bertahan selama kurang lebih 22 tahun, dimulai pada tahun 2000 dengan nama awal Doel Bakery dan pada tahun 2023 berganti nama menjadi Kangen Roti. Kualitas menjadi salah satu kunci keberhasilan Kangen Roti dalam menjalankan usahanya. Meskipun begitu bukan berarti tidak ada halangan dalam menjalankan usaha ini, salah satunya adalah masalah manajemen keuangan. Kenaikan bahan baku yang tidak stabil menyebabkan pendapatan tidak terukur. Dengan hasil yang didapat pada Perhitungan Harga Pokok Produksi ini harapannya Kangen Roti dapat menetapkan harga jual yang sesuai untuk mencapai tujuan keuntungan Kangen Roti..

## TINJAUAN LITERATUR

Akuntansi biaya menjelaskan biaya – biaya untuk selanjutnya diklasifikasikan dalam laporan biaya. Pradana Setiadi (2014) menyatakan bahwa:

“Akuntansi biaya dalam perhitungan harga pokok produksi berperan menetapkan, menganalisa, melaporkan biaya yang mendukung laporan keuangan sehingga menunjukkan data yang wajar. Akuntansi biaya menyediakan data untuk berbagai tujuan maka biaya yang terjadi dalam perusahaan harus digolongkan dan dicatat dengan sebenarnya”.

Harga pokok produksi merupakan biaya-biaya yang ditimbulkan akibat suatu proses produksi dari hanya bahan baku lalu diproses menjadi sebuah produk yang bisa untuk dipasarkan. Misalnya adalah biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya depresiasi mesin produksi, serta biaya gaji dan upah.

Unsur – Unsur Harga Pokok Produksi antara lain: Biaya Bahan Baku Menurut Hari Nugroho (2022: 98), biaya bahan baku Adalah “biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan dasar atau bahan baku untuk diolah dalam proses produksi menjadi barang atau produk jadi. Biaya bahan baku merupakan biaya yang mendasari dari sebuah produk jadi”, Biaya Tenaga Kerja Langsung, menurut Hari Nugroho (2022:100), Biaya tenaga kerja langsung adalah “biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh tenaga kerja yang menangani proses produksi yang menghasilkan barang jadi. Biaya tenaga kerja langsung ini adalah biaya yang timbul

untuk membayar upah pekerja yang terlibat dalam sebuah proses produksidan”, dan Biaya *Overhead* pabrik menurut Hari Nugroho (2022:102) menyatakan bahwa “Biaya overhead pabrik yaitu semua biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung oleh sebab itu biaya overhead pabrik meliputi juga biaya bahan penolong, gaji tenaga kerja tidak langsung, serta biaya tak langsung lainnya”. Manfaat Perhitungan Harga Pokok Produksi antara lain: Menentukan harga jual produk, Memantau realisasi biaya produksi, Menghitung laba atau rugi periodik, Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi antara lain: pertama *Full Costing*, Metode *Full Costing* merupakan pendekatan dalam menentukan suatu biaya produksi dengan memasukkan semua elemen biaya ke dalam biaya produksi seperti biaya bahari baku, Biaya Teriaga Kerja Larigsung, biaya *overhead* tetap maupun *variable*, dari biaya lain sebagainya, dan kedua *Variable Costing*, Metode *Variable Costing* merupakan pendekatan dalam menentukan suatu biaya produksi dengan memasukkan elemen-elemen biaya ke dalam biaya produksi yang sifatnya *variable* atau tidak tetap seperti biaya *Overhead* pabrik *Variable*. Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi antara lain: Metode Harga Pokok Pesanan (*Job Order Cost Method*), dan Metode harga pokok proses (*Process Cost Method*)

Harga Jual, Harga jual adalah harga yang berpengaruh terhadap untung atau ruginya perusahaan, jadi penetapan harga jual harus dibuat sesuai dengan perhitungan yang benar dan akurat agar perusahaan tidak mengalami kerugian akibat salah dalam menetapkan harga jual. Oleh karena itu, dalam menetapkan harga jual yang sesuai, harga harus dihitung secara tepat, dievaluasi terus menerus, dan disesuaikan dengan keadaan perusahaan. Tujuan dari penetapan harga jual adalah sebagai berikut: Kelangsungan hidup, Laba sekarang maksimum, Pendapatan sekarang maksimum, Peningkatan penjualan maksimum, Skimming pasar maksimum, dan Kepemimpinan Kualitas Produk. Terdapat tiga pendekatan dalam menentukan harga jual, diantaranya: pertama Metode penetapan harga jual berdasarkan biaya Antara lain dari metode ini, yaitu: *Cost plus pricing method*, *Mark up pricing method*, Penetapan harga keseimbangan (*Break Even Point*), kedua Metode penetapan harga jual atas dasar harga pesaing, dan ketiga Penetapan harga atas dasar permintaan.

## **METODE PENELITIAN**

Objek dalam penelitian ini adalah UMKM Kangen Roti. Sebagai bekas karyawan salah satu perusahaan selai, Pak Djamhari Ahmad memulai usaha rotinya “Doel Bakery” sejak tahun 2000 merasa dirinya harus ada perubahan tidak hanya sebagai karyawan. Dengan semangat untuk merubah nasib serta keinginan untuk membuka lapangan pekerjaan, maka secara perlahan usaha ini berkembang. Sejak tahun 2000 hingga tahun 2021 Doel Bakery tetap berjalan namun tidak selalu berjalan mulus hingga pada tahun 2021 usaha roti terhenti akibat pandemi Covid-19, dan pada tahun 2023 mulai bangkit dengan nama dan wajah baru “Kangen Roti” dengan menghadirkan variasi dan rasa baru.

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif, Data kuantitatif pada penelitian ini adalah data yang didapat dari UMKM Kangen Roti dan ditakar dengan satuan unit dan rupiah, diantaranya adalah anggaran bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, dan biaya lainnya. Data deskriptif kuantitatif pada penelitian ini adalah dengan menghitung bagaimana Kangen Roti menentukan harga pokok produksi dan menetapkan harga jualnya. Sumber data adalah kumpulan data yang didapat dari keterangan-keterangan yang kebenarannya dapat dipertanggungjawabkan lalu diolah menjadi sebuah informasi. Pada penelitian ini, sumber data didapat dari hasil wawancara dan observasi yang diperoleh langsung dari pihak pemilik UMKM Kangen Roti. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: pertama *Interview* (wawancara), dengan cara mengumpulkan informasi dan data dengan melakukan wawancara eksklusif terhadap pemilik maupun terhadap karyawan di outlet Kangen Roti, kedua Observasi (pengamatan), yaitu pengumpulan informasi dan data dengan mengadakan pengamatan secara langsung pada outlet Kangen Roti, dan ketiga Dokumentasi. yaitu merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu, bisa berbentuk tulisan, gambar atau karya-karya monumental dari Kangen Roti. Variabel Bebas ( $x$ ) pada penelitian ini yaitu variabel yang berpengaruh terhadap variabel lain, pada penelitian ini, maka yang menjadi variabel bebas yaitu harga pokok produksi, dan Variabel Tidak Bebas ( $y$ ) pada penelitian ini yaitu variabel yang terpengaruh oleh variabel harga pokok produksi, pada penelitian ini yang menjadi variabel tidak bebas yaitu Harga Jual.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

- I. Harga pokok produksi pada Kangen Roti dihitung dengan cara menggabungkan seluruh biaya yang ditimbulkan untuk menghasilkan sepotong Roti. Data ini diperoleh dari pemilik Kangen Roti. Berikut tahapan dalam perhitungan harga pokok produksi Kangen Roti:
  - A. Biaya Bahan Baku, Minimal bahan baku yang digunakan oleh Kangen Roti dalam memproduksi adalah untuk 100 potong dan penulis juga merincikan biaya bahan baku untuk 1 potong roti yang disajikan dalam tabel sebagai berikut

**Tabel 1. Biaya Bahan Baku Kangen Roti**

Roti Mungil 100 potong					
Bahan Baku	QTY per 100 potong	Sat	Harga Satuan (Rupiah)	Harga per 100 potong (Rupiah)	Harga per potong (Rupiah)
a	b	c	d	e (b x d)	f (e : 100)
Terigu	500	gr	10,4	5.200	52
Gula Pasir	125	gr	13,0	1.625	16
Telur Utuh	1	Butir	1.875,0	1.875	19
Kuning Telur	3	Butir	1.875,0	5.625	56
Ragi Instant	11	gr	60,0	660	7
Susu Bubuk	16	gr	100,0	1.600	16
Susu UHT	200	ml	15,4	3.083	31
Margarine	85	gr	22,7	1.927	19
Garam	5	gr	10,0	50	1
SP	5	gr	60,0	300	3
Vanili	5	ml	166,7	833	8
Biaya Bahan Baku					Rp 228
Isi Rasa					Rp 148
Total					Rp 376

Sumber: Kangen Roti

Jadi dalam memproduksi 1 potong roti kangen roti memerlukan biaya bahan baku sebesar Rp 376

- B. Biaya Tenaga Kerja Langug, BTKL yang timbul dalam satu hari sebesar Rp 125.000/orang. Dalam menentukan BTKL pada tiap 1 potong roti Kangen Roti memasukkan BTKL ini untuk target produksi 800 potong/hari

$$= \frac{Rp\ 125.000}{800\ pcs}$$

$$= Rp\ 156 / \text{potong}$$

- C. Biaya *Overhead* Pabrik

1. Biaya Gas

Kangen Roti menghitung biaya gas yg terpakai adalah ½ tabung 3 kg dalam 1 hari produksi, dengan perhitungan per 1 potong roti sebagai berikut :

Harga 1 tabung gas 3 kg = Rp 22.000

Harga ½ tabung gas 3 kg = Rp 11.000

$$= \frac{Rp\ 11.000}{400} = Rp\ 28$$

2. Biaya kemasan

Dalam mengemas produk roti, Kangen Roti mengemas produknya dengan menggunakan kardus dan plastik yang dihitung per 10 potong. Dengan harga Kardus Rp 40.000 per 50 lembar dan plastik Rp 8.000 per 50 lembar

**Tabel 2. Biaya Kemasan per 10 potong Roti**

Biaya Kemasan per 10 potong Roti				
Kemasan	Harga Beli (Rupiah)	QTY	Satuan	Harga Satuan (Rupiah)
Kardus <i>Food Grade</i>	40.000	50	Lembar	800
Plastik Uk.24	8.000	50	Lembar	160
Biaya kemasan per 10 potong roti				960

Sumber: Kangen Roti

Maka biaya kemasan untuk 1 potong roti adalah :

$$= Rp \frac{960}{10}$$

$$= Rp 96 / \text{potong Roti}$$

3. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung, BTKTL yang timbul dalam satu hari sebesar Rp 75.000/orang. Dalam menentukan BTKTL pada tiap 1 potong roti Kangen Roti memasukkan BTKTL ini untuk target produksi 800 potong/hari

$$= \frac{Rp 75.000}{800 \text{ pcs}}$$

$$= Rp 94 / \text{potong}$$

**Tabel 3. Harga Pokok Produksi metode perhitungan pemilik dengan Metode Full Costing**

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)	
BBB		Rp 376
BTKL		Rp 156
BOP		
By Gas	Rp 28	
By Kemasan	Rp 96	
Total BOP Variable		Rp124
BTKTL	Rp 94	
Total BOP Tetap		Rp 94
<b>Total Biaya Produksi Per Potong Roti</b>		<b>Rp 750</b>

Sumber : Kangen Roti

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa total harga pokok produksi dalam pembuatan 1 potong roti yaitu sebesar Rp 750.

Harga pokok produksi pada Kangen Roti telah dihitung dengan metode full costing dengan menggabungkan seluruh biaya-biaya yang ditimbulkan untuk menghasilkan sepotong Roti, dan berikut adalah hasil olah data menghitung harga pokok produksi berdasarkan data Kangen Roti menggunakan Metode Variable Costing.

**Tabel 4. Harga Pokok Produksi metode perhitungan pemilik dengan Metode Variable Costing Kangen Roti**

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)	
BBB		Rp 376
BTKL		Rp 156
BOP		
By Gas	Rp 28	
By Kemasan	Rp 96	
Total BOP <i>Variable</i>		Rp124
<b>Total Biaya Produksi Per Potong Roti</b>		<b>Rp 656</b>

Sumber : Olah Data

II. Dan berikut hasil olah data menghitung harga pokok produksi berdasarkan hasil olah data dengan metode *Full Costing* dan *Variable Costing* :

A. Biaya Bahan Baku menurut hasil olah data hasilnya adalah sama dengan perhitungan Kangen Roti, Jadi dalam memproduksi 1 potong roti kangen roti memerlukan biaya bahan baku sebesar Rp 376

B. Biaya Tenaga Kerja Langsung, Tenaga kerja langsung pada Kangen Roti berjumlah 1 orang. Dalam 1 hari Kangen Roti dapat memproduksi 400 potong roti. BTKLnya adalah Rp 125.000/orang, maka dalam perhitungan ini disesuaikan dengan jumlah produksi yang berjalan dengan perhitungan seperti berikut:

$$= \frac{Rp\ 125.000}{400}$$

$$= Rp\ 313 / \text{potong Roti}$$

C. Biaya *Overhead* Pabrik

1. Biaya Gas

Kangen Roti menghabiskan gas kurang lebih sebanyak isi 1/5 tabung 3 kg dengan harga Rp 22.000 / tabung, dalam satu hari produksi roti sebanyak 400 maka perhitungan per 1 potong roti sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{Harga 1 tabung gas 3 kg} &= \text{Rp } 22.000 \\ \text{Harga 1/5 tabung gas 3 kg} &= \text{Rp } 4.400 \\ &= \frac{\text{Rp } 4.400}{400} = \text{Rp } 11 \end{aligned}$$

2. Biaya Listrik

Biaya listrik yang digunakan adalah Rp 103.500 untuk 25 hari, Maka apabila dirincikan biaya listrik per potong roti sebagai berikut :

$$\begin{aligned} &= \frac{\text{Rp } 103.500}{25} = \text{Rp } 4.140 \text{ per hari} \\ &= \frac{\text{Rp } 4.140}{400} = \text{Rp } 10 \end{aligned}$$

3. Biaya kemasan

Dalam mengemas produk roti, Kangen Roti mengemas produknya dengan menggunakan kardus dan plastik yang dihitung per 10 potong. Dengan harga Kardus Rp 40.000 per 50 lembar dan plastik Rp 8.000 per 50 lembar

**Tabel 5. Biaya Kemasan per 10 potong Roti**

Biaya Kemasan per 10 potong Roti				
Kemasan	Harga Beli (Rupiah)	QTY	Satuan	Harga Satuan (Rupiah)
Kardus <i>Food Grade</i>	40.000	50	Lembar	800
Plastik Uk.24	8.000	50	Lembar	160
Biaya kemasan per 10 potong roti				960

Sumber: Kangen Roti

$$\begin{aligned} \text{Maka biaya kemasan untuk 1 potong roti adalah :} \\ &= \text{Rp } \frac{960}{10} \\ &= \text{Rp } 96 / \text{potong Roti} \end{aligned}$$

4. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung,

Tenaga kerja tidak langsung pada Kangen Roti berjumlah 1 orang. Dalam 1 hari Kangen Roti dapat memproduksi 400 potong roti. BTKTLnya adalah Rp 75.000/orang, maka dalam perhitungan ini disesuaikan dengan

jumlah produksi yang berjalan dengan perhitungan seperti berikut:

$$\begin{aligned} &= \frac{Rp\ 75.000}{400} \\ &= Rp\ 188 / \text{potong Roti} \end{aligned}$$

5. Biaya *maintanance* alat produksi

Kangen Roti menyimpan biaya sebesar Rp 100.000 tiap bulannya untuk biaya *maintanance*. Maka biaya *maintanance* sebesar :

$$\begin{aligned} &= \frac{Rp\ 100.000}{30} = Rp\ 3.334 \text{ per hari} \\ &= \frac{Rp\ 3.334}{400} = Rp\ 8 \text{ per potong Roti} \end{aligned}$$

6. Biaya Penyusutan

a. Biaya Penyusutan Sewa Ruko

Kangen Roti menyewa satu unit ruko seharga Rp 13.000.000 untuk masa 1 tahun. Maka biaya depresiasi sewa ruko adalah:

$$\begin{aligned} &= \frac{13.000.000}{365} = Rp\ 35.616 \text{ per hari atau} \\ &= \frac{Rp\ 35.616}{400} = Rp\ 89 \text{ per potong roti} \end{aligned}$$

b. Biaya Penyusutan Alat Produksi

**Tabel 6. Biaya Depresiasi Alat Produksi**

Jenis Perlengkapan	Jumlah	Total Harga Beli	Umur Ekonomis	Penyusutan perhari
Mixer Besar	1	Rp3.600.000	2	Rp5.000
Mixer Kecil	1	Rp325.000	2	Rp451
Oven dan Loyang	1	Rp3.500.000	5	Rp1.944
Meja Produksi	1	Rp2.150.000	5	Rp1.194
Kompore	1	Rp400.000	3	Rp370
Gas	2	Rp250.000	3	Rp231
Total Biaya Depresiasi per hari				Rp9.190

Sumber : Olah Data

Maka biaya depresiasi alat produksi adalah:

$$= \frac{Rp\ 9.190}{400} = Rp\ 23 \text{ per potong roti}$$

**Tabel 7. Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing* Dalam memproduksi 1 potong Roti**

Biaya Produksi	Biaya (Rupiah)	Total (Rupiah)
Terigu	52	
Gula Pasir	16	
Telur Utuh	19	
Kuning Telur	56	
Ragi Instant	7	
Susu Bubuk	16	
Susu UHT	31	
Margarine	19	
Garam	1	
SP	3	
Vanili	8	
Isi Rasa	148	
<b>Biaya Bahan Baku</b>		376
BTKL		313
Gas	11	
Listrik	10	
Kemasan	96	
<b>BOP Variabel</b>		117
BTKTL	188	
Biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi	8	
Biaya depresiasi alat produksi	23	
<b>Biaya Sewa Ruko</b>	89	
<b>BOP Tetap</b>		308
	<b>TOTAL</b>	<b>Rp 1.114</b>

Sumber : Olah Data

**Tabel 8. Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Variable Costing* Dalam memproduksi 1 potong Roti**

Biaya Produksi	Biaya (Rupiah)	Total (Rupiah)
Terigu	52	
Gula Pasir	16	
Telur Utuh	19	
Kuning Telur	56	
Ragi Instant	7	

Susu Bubuk	16	
Susu UHT	31	
Margarine	19	
Garam	1	
SP	3	
Vanili	8	
Isi Rasa	148	
<b>Biaya Bahan Baku</b>		376
BTKL		313
Gas	11	
Listrik	10	
Kemasan	96	
<b>BOP Variabel</b>		117
<b>TOTAL</b>		<b>Rp 806</b>

III. Harga jual menurut UMKM, UMKM menetapkan harga jualnya sebesar Rp 1.500 karena harga yang dijual oleh para pesaing usaha roti menjual roti dengan rata rata harga Rp 1.700 – Rp 1.800.

IV. Harga jual menurut olah data dengan metode sebagai berikut:

A. Metode Harga Pesaing

UMKM Kangen Roti dapat membuat harga jualnya dibawah harga pesaing dengan harga Rp 1.600

B. Metode penentuan harga jual biaya *plus pricing method*

Biaya non produksi yang dikeluarkan oleh Kangen Roti adalah Biaya pulsa sebesar Rp 100.000 per bulan

$$= \frac{Rp\ 100.000}{30\ hari} = Rp\ 3.333$$

$$= \frac{Rp\ 3.333}{400\ roti} = Rp\ 8$$

Dan Harga beli etalase adalah Rp 2.100.000 dan Biaya depresiasi etalase dengan umur ekonomis 5 tahun

$$= \frac{2.100.000}{5} = Rp\ 420.000\ per\ tahun\ atau$$

$$= \frac{Rp\ 420.000}{365} = Rp\ 1.151\ per\ hari\ atau$$

$$= \frac{Rp\ 1.151}{400} = Rp\ 2,9\ per\ potong\ roti$$

Jadi total biaya non produksi Kangen Roti dalam 1 hari produksi adalah sebesar Rp 10,9 dibulatkan menjadi Rp 11

Hasil wawancara dengan pemilik UMKM Kangen Roti sebenarnya pemilik mengharapkan keuntungan sebesar 40% dari penjualan roti mungil. Jadi dalam menetapkan harga jual dengan memperhitungkan seluruh biaya produksi dan ditambah dengan harapan laba 40%, maka perhitungannya adalah sebagai berikut:

By Produksi	Rp 1.114
By non produksi	<u>Rp 11</u> +
Total biaya HPP	Rp 1.125
Maka, dalam 1 potong roti harga jualnya adalah:	
Harga jual	= HPP + keuntungan
	= Rp 1.125 + (40% x Rp 1.125)
	= Rp 1.575

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis perhitungan harga pokok produksi UMKM Kangen Roti secara keseluruhan maka dapat disimpulkan sebagai berikut: Pertama Harga pokok produksi untuk setiap potong roti mungil yang diproduksi UMKM Kangen Roti perhitungan menurut UMKM Kangen Roti menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 750,-, Kedua, Peranan Harga Pokok Produksi sangat penting dalam menentukan harga jual, karena akibat kesalahan pada perhitungan harga pokok produksi yang tidak tepat dalam menghitungnya UMKM Kangen Roti pun mengalami kerugian akibat kesalahan tersebut. Dan Ketiga Harga pokok produksi untuk setiap potong roti mungil yang diproduksi UMKM Kangen Roti dengan metode *full costing* senilai Rp 1.114,- Sedangkan perhitungan menurut UMKM Kangen Roti menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 750,- dan dengan metode *variable costing* senilai Rp 806,- Sedangkan perhitungan menurut UMKM Kangen Roti menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp 656,-. Harga jual untuk setiap potong roti mungil yang dihasilkan dengan metode *cost plus pricing* senilai Rp 1.575 dan dengan metode harga pesaing adalah Rp 1.600 sedangkan perhitungan menurut UMKM sebesar Rp 1.500,-. Perhitungan harga pokok produksi dan harga jual yang dihasilkan metode *full costing* lebih tinggi dibanding metode perhitungan yang digunakan UMKM Kangen Roti

## DAFTAR PUSTAKA

- Anita Haryati. (2018). Analisis Harga Pokok Penjualan Dalam Penentuan Harga Jual Sari Roti Pada Perusahaan Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia
- Batubara, H. (2013). Penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode full costing pada pembuatan etalase kaca dan alumunium di UD. Istana Alumunium Manado. Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi, 1(3).
- Bhayangkara, A., & Zifi, M. P. (2016). Perhitungan Harga Pokok Pesanan Untuk Menetapkan Harga Jual (Studi Kasus Pada Usaha Riau Alumunium). Jurnal Akuntansi Keuangan dan Bisnis, 9, 28-37.
- Bustami, B., & Nurlela, (2010). Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Diva. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada Ukm Salad Buah Rizka
- Dunia, A., F., & Abdullah, W. (2012). Akuntansi Biaya Jakarta: Penerbit Salemba Empat.

- Ina Yatillah. (2018). Analisis penentuan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual roti dengan metode Full Costing pada roti 212 mitra yatim LKSA nurul ikhsan, Cijerah, Bandung
- Nur Sarifillah. (2019). Analisis perhitungan harga pokok produksi pada usaha mikro kecil dan menengah tahu bapak paiman.
- Nuryaman & Veronica Christina. (2015). Metodologi Penelitian Akuntansi dan Bisnis: Teori Dan Praktik. Cetakan Pertama. Bogor: Ghalia Indonesia..
- Setiadi, P., Saerang, D. P., & Runtu, T. (2014). Perhitungan HPP dalam penentuan harga jual CV Minahasa Mantab perkasa. Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi, 14(2).
- Sufyanti Waruwu. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada Pabrik Roti Dwi Jaya