
**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN PENERAPAN
COST PLUS PRICING METHOD DALAM RANGKA PENETAPAN HARGA
JUAL PRODUK DI GREEN WHITE CAFE BOGOR TAHUN 2019**

¹⁾ Nadiatun Nisya, ²⁾ Heru Satria Rukmana

¹⁾ Program Studi Manajemen, STIE Dewantara
Jl. Raya Pemda Bojong Depok Baru III, Karaenan, Cibinong, Bogor, Jawa Barat 16913, Indonesia
Email: nadiatunnisya9@gmail.com

²⁾ Dosen Program Studi Manajemen, STIE Dewantara
Jl. Raya Pemda Bojong Depok Baru III, Karaenan, Cibinong, Bogor, Jawa Barat 16913, Indonesia
Email: heru.satria@dewantara.ac.id

ABSTRACT

The cost of the product is an important part of the company's management to be used as the basis for determining the selling price of a product at the right selling price. And this right selling price will generate maximum profit for the company. Then According to sources, in November and December 2019 the number of visitors decreased. This decrease could be due to the inappropriate selling price, thus affecting the consumer's decision to buy. Therefore, cafe management needs to evaluate the selling price by calculating the cost of production and the theoretically clear selling price. The goal is to keep this business from experiencing losses due to incorrectly determining the calculation of the cost of production and selling price. Analysis of the data used in this study is a comparative descriptive method with a quantitative data approach using the formula for the cost of production with full costing and variable costing methods. and the selling price using the cost plus pricing method. In the analysis of the data, the calculation of the cost of production and the selling price determined by the café is currently relatively more expensive than the cost plus pricing method with a full costing and variable costing approach.

Keywords: *Full Costing, Variabel Costing, Cost Plus Pricing Method.*

ABSTRAK

Harga pokok produk merupakan salah satu bagian penting dalam manajemen perusahaan untuk dijadikan dasar dalam menentukan harga jual suatu produk dengan harga jual yang tepat. Dan harga jual yang tepat ini akan menghasilkan laba yang maksimal bagi perusahaan. Kemudian Menurut narasumber, pada bulan november dan desember 2019 jumlah pengunjung mengalami penurunan. Penurunan ini bisa disebabkan karena harga jual yang kurang tepat, sehingga mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli. Oleh karena itu manajemen café perlu melakukan evaluasi tentang harga jualnya dengan menghitung harga pokok produksi dan harga jual yang jelas secara teoritis. Tujuannya untuk menjaga agar usaha ini tidak mengalami kerugian akibat salah menentukan perhitungan harga pokok produksi dan harga jualnya. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *deskriptif komparatif* dengan pendekatan data *kuantitatif* menggunakan rumus harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan *variabel costing*. dan harga jual dengan metode *cost plus pricing*. Dalam analisis data diperoleh perhitungan harga pokok produksi dan harga jual yang ditetapkan café saat ini *relatif* lebih mahal dibandingkan dengan *cost plus pricing method* dengan pendekatan *full costing* dan *variabel costing*.

Kata kunci: *Full Costing, Variabel Costing, Cost Plus Pricing Method.*

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut *Internasional Coffe Organization (ICO)* Indonesia berada di peringkat ke-6 dalam konsumsi kopi terbesar di dunia. Dan Indonesia juga merupakan peringkat ke empat penghasil kopi terbesar di dunia. Masyarakat Indonesia sendiripun bukan hanya suka minum kopi, tapi juga menjadi *eksportir* kopi. Devvany Gumulya dan Ivana Stacia Helmi dalam jurnal mereka “kajian budaya minum kopi di Indonesia” menyebutkan bahwa acara minum kopi di Indonesia bersifat kasual, hangat dan terbuka tanpa menyimpan praduga terhadap orang lain. Dengan kata lain kopi dapat menjadi saran perekat untuk mendekatkan diri satu dengan yang lainnya. Dan Saat ini minum kopi sudah menjadi gaya hidup kaum *urban*. Baik dari kalangan elit, menengah, maupun masyarakat kecil. Banyaknya kedai kopi kekinian menjadikan peluang usaha yang menjanjikan. Setiap kedai pun memiliki bentuk yang beragam dari mulai yang standar sampai yang terkesan eksklusif. Setiap kedai kopi memiliki ciri khasnya masing-masing yang membuatnya berbeda dari yang lainya dan juga menjadikannya salah satu daya tarik bagi para konsumen.

Green White Café Bogor merupakan salah satu *modern* Café yang berada dekat dengan stadion pakansari Cibinong-Bogor yang menyediakan berbagai jenis makanan dan minuman dengan suasana semi *outdoor*. Ketatnya persaingan bisnis kedai kopi membuat Green White Café Bogor harus bisa menentukan harga pokok produksi yang tepat dan akurat.

Harga pokok produksi merupakan salah satu bagian penting dalam manajemen perusahaan untuk menentukan harga jual suatu produk. Mengapa beberapa produk dengan *brand* terkenal bisa berkualitas tapi lebih murah dibandingkan produk buatan lokal? Bisa jadi produk berkualitas dengan harga terjangkau tersebut tercipta karena

keakuratan dan ketepatan perhitungan harga pokok produksi.

Berikut ini merupakan data pengunjung Green White Café Bogor pada bulan Juli sampai dengan Desember tahun 2019:

Tabel 1. Data Pengunjung Green White Café Bogor

No	Bulan	Jumlah pengunjung
1	Juli	1.005
2	Agustus	1.025
3	September	1.053
4	Oktober	1.020
5	November	998
6	Desember	980
Jumlah		6.081
Rata-rata		1.013

Sumber: *Intern Café*, 2019

Dari data diatas terlihat semakin menurunnya jumlah pengunjung di Green White Café Bogor pada bulan november dan desember. Penurunan ini bisa disebabkan karena harga jual yang kurang tepat, karena harga merupakan salah satu penentu bagi suatu permintaan dan juga untuk menentukan posisi persaingan penjualan di pasar. Harga yang tidak tepat bisa mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli. Metode perhitungan yang Green White Café Bogor gunakan saat ini mendekati kepada metode *full costing* tetapi belum seutuhnya menerapkan ketentuan-ketentuan yang ada di metode *full costing*. Oleh karena itu manajemen café perlu melakukan evaluasi tentang perhitungan harga pokok produksi dan harga jualnya yang jelas secara teoritis.

Keakuratan harga pokok yang diperoleh dapat menjadi dasar dalam penentuan harga jual serta dapat menjadi tolak ukur dalam pengambilan tindakan-

tindakan yang diperlukan dalam pengembangan cafe dan pengawasan terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan dikemudian hari. Maka dari itu penulis mengambil judul penelitian “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Penerapan *Cost Plus Pricing Method* Dalam Rangka Penetapan Harga Jual di Green White Café Bogor” yang hasil penelitiannya akan menyajikan beberapa hasil perhitungan harga pokok produksi dan harga jual yang bisa dijadikan sebagai bahan pertimbangan bagi manajemen untuk menentukan pilihan metode perhitungan harga pokok produksi dan harga jual yang tepat. Karena Apabila suatu usaha memiliki metode dalam mengalokasikan biaya-biaya yang terjadi maupun yang akan terjadi dengan benar serta sesuai dan terukur maka manajemen bisa meningkatkan *efektivitas* dan *efisiensi* usaha yang dimiliki sehingga cafe bisa lebih menghasilkan laba yang maksimal.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi dan harga jual yang Café gunakan saat ini?
2. Bagaimana penerapan harga pokok produksi dan harga jual dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*?
3. Bagaimana penerapan harga pokok produksi dan harga jual dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *variabel costing*?
4. Bagaimana perbandingan antara perhitungan yang Green White Café Bogor gunakan saat ini, dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *variabel costing* ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui bagaimana penentuan harga pokok produksi yang Café gunakan saat ini.

2. Mengetahui Bagaimana penerapan harga pokok produksi dan harga jual dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*.
3. Mengetahui Bagaimana penerapan harga pokok produksi dan harga jual dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *variabel costing*.
4. Mengetahui perbandingan antara perhitungan yang Green White Café Bogor gunakan saat ini, dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* dan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *variabel costing*.

2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

2.1.1 Akuntansi

Menurut Al Haryono Jusup (2011) “Akuntansi adalah sitem akuntansi yang mengukur aktivitas bisnis, mengolah data menjadi laporan, dan mengomunikasikan hasilnya kepada para pengambil keputusan”. Menurut Thomas Sumarsan (2013:1) “Akuntansi adalah suatu seni untuk mengumpulkan, mengidentifikasi, mengklasifikasikan, mencatat transaksi serta kejadian yang berhubungan dengan keuangan, sehingga dapat menghasilkan informasi, yaitu laporan keuangan yang digunakan oleh pihak-pihak yang berkepentingan”.

2.1.2 Akuntansi Biaya

Menurut Bastian dan Nurlela (2013:4) “Akuntansi biaya merupakan perangkat yang dibutuhkan manajemen untuk aktivitas perencanaan dan pengendalian, memperbaiki kualitas, meningkatkan efisiensi serta membuat keputusan-keputusan yang bersifat rutin maupun yang bersifat strategis”. Menurut Mulyadi (2010:7) “Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk jasa

dengan cara-cara tertentu serta penafsiran terhadapnya”.

2.1.3 Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2015:14) “Harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa selama periode bersangkutan. Dengan kata lain, bahwa harga pokok produksi merupakan biaya untuk memperoleh barang jadi yang siap jual”. Dan harga pokok produksi ini memiliki beberapa komponen antara lain:

1. Biaya Bahan Baku
2. Biaya Tenaga Kerja
3. *Overhead*

Menurut Yuri Rahayu (2015: 4) cara perhitungan tarif biaya overhead antara lain:

- a. Satuan Produk

Satuan produk =

$\frac{\text{Taksiran BOP}}{\text{Taksiran Unit Produk yang dihasilkan}}$

Taksiran Unit Produk yang dihasilkan

- b. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku =

$\frac{\text{Taksiran BOP}}{\text{Taksiran Biaya Bahan Langsung}}$

Taksiran Biaya Bahan Langsung

- c. Jam Tenaga Kerja Langsung (JTKL)

Jam tenaga kerja langsung =

$\frac{\text{Taksiran BOP}}{\text{Taksiran Jam TKL}}$

Taksiran Jam TKL

- d. Jam Mesin

Jam mesin =

$\frac{\text{Taksiran BOP}}{\text{Taksiran Jumlah Jam Mesin}}$

Taksiran Jumlah Jam Mesin

2.1.4 Penentuan Harga Pokok Produksi

Dalam penentuan harga pokok produksi dapat menggunakan dua metode, antara lain:

1. *Biaya Keseluruhan (Full Costing)*

Full costing bisa disebut juga *absorption costing*. Menurut Ray H Garrison dan Eric W Noreen (200:256) “*full costing* adalah memperlakukan semua biaya produksi sebagai harga pokok tanpa memperhatikan apakah biaya tersebut variabel atau tetap”. Berikut unsur biaya

yang ada pada metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Harga Pokok Produksi :

Biaya bahan baku langsung Rp. xxx.xxx

Biaya tenaga kerja langsung Rp. xxx.xxx

Biaya *overhead* tetap Rp. xxx.xxx

Biaya *overhead* variable Rp. xxx.xxx +

Harga Pokok Produk Rp. xxx.xxx

2. Biaya Variabel (*Variabel Costing*)

Variabel costing sering disebut *direct costing* atau *marginal costing*. Menurut Prawironegoro (2009:233) “*Variabel costing* adalah pengorbanan sumber daya untuk menghasilkan barang atau jasa dimana hanya diperhitungkan biaya variabel saja”. Jadi *variabel costing* adalah suatu metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi variabel saja. Oleh karena itu pendekatan ini lebih baik digunakan sebagai alat perencanaan dan pengambilan keputusan jangka pendek yang tidak mengharuskan pertimbangan tentang biaya nonproduksi. Jadi unsur biaya produksinya terdiri dari:

Harga Pokok Produksi :

Biaya bahan baku langsung Rp. xxx.xxx

Biaya tenaga kerja langsung Rp. xxx.xxx

Biaya *overhead* variabel Rp. xxx.xxx +

Harga Pokok Produk Rp. xxx.xxx

2.1.5 Harga Jual

Menurut Buchari Alma (2016: 169) “Harga (*Price*) adalah nilai suatu barang yang dinyatakan dengan uang”. Sedangkan menurut Kotler (Danang Sunyoto 2017: 131) “Harga adalah sejumlah uang yang dibebankan pada suatu produk tertentu”. Dapat ditarik kesimpulan bahwa harga adalah sejumlah uang yang harus dikeluarkan seorang konsumen untuk mendapatkan barang atau jasa yang ia inginkan, dengan jumlah yang sudah ditetapkan oleh si penjual.

2.1.6 Penentuan Harga Jual

Harga jual adalah biaya produksi yang sudah ditambahkan dengan mark-up. Mark-

up adalah selisih antara harga jual dan harga pokok produksi atau perkiraan laba yang ingin diperoleh. jadi mark-up ini berisi persentase dari harga pokok produk. Pendekatan dengan cara ini disebut *cost plus pricing*. Jadi *Cost plus pricing method* adalah metode penetapan harga jual produk dengan cara menambahkan biaya total produksi dengan nilai marginnya. Margin adalah persentase keuntungan dari produk yang di jual.

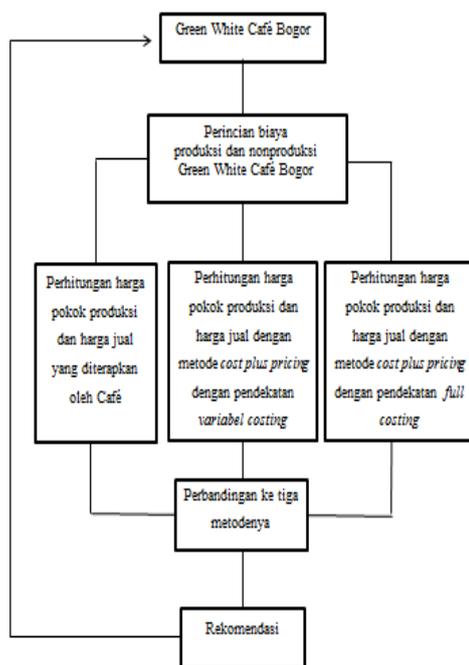
Berikut ini cara perhitungan dengan mark-up:

% mark-up =

$$\frac{\text{Biaya non produksi} + \text{laba yang diharapkan}}{\text{Biaya produksi}}$$

Dan adapun formula dari metode *cost-plus pricing method* adalah sebagai berikut:
 Harga jual = Biaya Total + Margin

2.2 Kerangka Pemikiran



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

3. METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode *deskriptif komparatif* dengan pendekatan data *kuantitatif*. Dalam penelitian ini peneliti hanya ingin mengetahui metode perhitungan

harga pokok produksi dan harga jual efektif dan sesuai dengan yang dibutuhkan oleh Green White Café Bogor.

3.2 Variabel Penelitian

Menurut Sugiyono (2012:61) “Variabel penelitian adalah suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, obyek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya”. Variabel dalam penelitian ini terdiri dari harga pokok produksi dan harga jual.

3.3 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Green White Café Bogor yang berlokasi di Jl. Alternatif GOR Pemda No.96, RT.2/RW.5, Nanggewer, Cibinong, Bogor, Provinsi Jawa Barat.

Waktu penelitian ini dilaksanakan selama 5 bulan terhitung mulai dari bulan September 2020 hingga februari 2021.

3.4 Objek Penelitian

Adapun yang menjadi objek dalam penelitian ini adalah perincian biaya produksi dan non produksi Green White Café Bogor serta laba yang diharapkan.

3.5 Populasi dan Sampel

3.5.1 Populasi

Menurut Sugiyono (2017:80) “Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek atau subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya”. Dan populasi dalam penelitian ini adalah perincian biaya produksi dan nonproduksi Green White Café Bogor.

3.5.2 Sampel

Menurut Sugiyono (2017:81) “Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut”. Jadi sampel adalah bagian tertentu dari

keseluruhan objek yang akan diteliti. Dan yang menjadi Sampel dari penelitian ini adalah perincian biaya produksi dan nonproduksi Green White Café Bogor bulan Juli sampai desember tahun 2019.

3.5 Teknik Analisis Data

1. Mendeskripsikan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual di Green White Café Bogor pada periode tertentu dengan menjabarkan biaya-biaya produksinya.
2. Menentukan tahapan-tahapannya untuk penerapan harga pokok produksi dan harga jual dengan metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing.
3. Menentukan tahapan-tahapannya untuk penerapan harga pokok produksi dan harga jual dengan metode cost plus pricing dengan pendekatan variabel costing.
4. Membandingkan hasil perhitungan harga pokok produksi dan harga jual antara perhitungan yang perusahaan terapkan, metode cost plus pricing dengan pendekatan variabel costing dan metode cost plus pricing dengan pendekatan full costing.
5. Menganalisis data perbandingan tersebut untuk mendapatkan hasil apakah ada perbedaan antara perhitungan perusahaan dengan perhitungan menurut teori, dan manakah metode yang paling efektif serta rekomendasi atas setiap metodenya.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Analisis Data

4.1.1 Biaya Bahan Baku Green White Café Bogor

Berikut ini biaya bahan baku untuk menu Es Kopi Gwheels, Es Kopi Enjoy dan Es kopi Coklat untuk 350 *cup* untuk satu minggu penjualan.

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Es Kopi Gwheels

Bahan	Harga	Pemakaian	Biaya
SKM	Rp 26	10.500 gr	Rp 273.000
<i>Creamer</i>	Rp 50	5.250 ml	Rp 262.500
Es batu	Rp 300	350 <i>cup</i>	Rp 105.000
Kopi	Rp 185	6.300 ml	Rp 1.165.500
Cup+	Rp 2.000	350 cup	Rp 700.000
Aren	Rp 50	3.500 gr	Rp 175.000
Freshmilk	Rp 18	350 ml	Rp 6.300
		Total	Rp 2.687.300

Sumber: *Intern Cafe*, 2019

Tabel 3. Biaya Bahan Baku Es Kopi Enjoy

Bahan	Harga	Pemakaian	Biaya
SKM	Rp 26	10.500 gr	Rp 273.000
<i>Creamer</i>	Rp 50	5.250 ml	Rp 262.500
Es batu	Rp 300	350 <i>cup</i>	Rp 105.000
Kopi	Rp 185	6.300 ml	Rp 1.165.500
Cup+	Rp 2.000	350 cup	Rp 700.000
Aren	Rp 50	3.500 gr	Rp 175.000
Freshmilk	Rp 18	350 ml	Rp 6.300
Sirup Rum	Rp 120	7.000 ml	Rp 840.000
		Total	Rp 3.527.300

Sumber: *Intern Cafe*, 2019

Tabel 4. Biaya Bahan Baku Es Kopi Coklat

Bahan	Harga	Pemakaian	Biaya
SKM	Rp 26	10.500 gr	Rp 273.000
<i>Creamer</i>	Rp 50	5.250 ml	Rp 262.500
Es batu	Rp 300	350 <i>cup</i>	Rp 105.000
Kopi	Rp 185	6.300 ml	Rp 1.165.500
Cup+	Rp 2.000	350 cup	Rp 700.000
Aren	Rp 50	3.500 gr	Rp 175.000
Freshmilk	Rp 18	350 ml	Rp 6.300
Powder Darkchoco	Rp 125	3.500 gr	Rp 437.500
		Total	Rp 3.124.800

Sumber: *Intern Cafe*, 2019

4.1.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung Green White Café Bogor

Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan Green White Café Bogor untuk 3 karyawan dengan jam kerja 270 jam perbulan atau 9 jam perhari untuk menu minuman sebesar dan menurut pengelola cafe persentase penjualan minuman dari total 100% penjualan adalah 66,7%. Berikut ini adalah biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh Green White Café Bogor.

Tabel 5. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jumlah pekerja	Jam kerja per bulan	Gaji Bulanan	Upah per jam	Upah per hari	Upah per minggu	Upah perminggu untuk menu minuman
3 orang	270 jam	Rp6.000.000	Rp22.222	Rp200.000	Rp1.500.000	Rp1.000.500

Sumber: Intern Cafe, 2019

4.1.3 Biaya Overhead Green White Café Bogor

Tabel 6. Biaya Overhead Green White Café Bogor

Overhead Pabrik	Biaya Tetap	Biaya Variabel	Total Biaya Overhead
Biaya sewa	Rp300.150		Rp300.150
Biaya keamanan	Rp33.350		Rp33.350
Biaya kebersihan	Rp16.675		Rp16.675
Biaya Wifi	Rp58.362		Rp58.362
Biaya listrik		Rp116.725	Rp116.725
Biaya gas elpiji		Rp29.348	Rp29.348
Total	Rp408.537	Rp146.073	Rp554.610

Sumber: Intern Cafe, 2019

Perhitungan *overhead* untuk metode *full costing*:

$$\begin{aligned} \text{Es Kopi Gwheels} &= \frac{\text{Rp } 554.610}{\text{Rp } 2.687.300} \times 100\% \\ &= 20,6\% \text{ dari bahan baku} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Es Kopi Enjoy} &= \frac{\text{Rp } 554.610}{\text{Rp } 3.527.300} \times 100\% \end{aligned}$$

$$= 15,7\% \text{ dari bahan baku}$$

$$\begin{aligned} \text{Es Kopi Coklat} &= \frac{\text{Rp } 554.610}{\text{Rp } 3.124.800} \times 100\% \\ &= 17,7\% \text{ dari bahan baku} \end{aligned}$$

Perhitungan *overhead* untuk *variabel costing*:

$$\begin{aligned} \text{Es Kopi Gwheels} &= \frac{\text{Rp } 146.073}{\text{Rp } 2.687.300} \times 100\% \\ &= 5,44\% \text{ dari bahan baku} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Es Kopi Enjoy} &= \frac{\text{Rp } 146.073}{\text{Rp } 3.527.300} \times 100\% \\ &= 4,14\% \text{ dari bahan baku} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Es Kopi Coklat} &= \frac{\text{Rp } 146.073}{\text{Rp } 3.124.800} \times 100\% \\ &= 6,67\% \text{ dari bahan baku} \end{aligned}$$

4.1.4 Biaya Nonproduksi Green White Café Bogor

Tabel 7. Biaya Nonproduksi Green White Café Bogor

Nonproduksi	Biaya
Biaya pemasaran	Rp 50.025
Biaya administrasi dan umum	Rp 83.375
Total	Rp 133.400

Sumber: Intern Cafe, 2019

4.2 Pembahasan

4.2.1 Es Kopi Gwheels

$$\begin{aligned} \text{Biaya bahan baku} & \text{ Rp } 2.687.300 \\ \text{Biaya overhead pabrik} & \text{ Rp } 806.190 + \\ & (30\% \times \text{Rp } 2.687.300) \\ \text{Total biaya produksi} & \text{ Rp } 3.493.490 \\ \text{Harga pokok produksi per cup} & \\ (\text{Rp } 3.493.490 : 350 \text{ cup}) & = \text{Rp } 9.981 \\ \text{dibulatkan jadi} & \text{ Rp } 10.000 \end{aligned}$$

Perhitungan Harga Jual Es Kopi Gwheels:

$$\text{Total Harga jual} \quad \text{Rp } 6.300.000$$

(Rp 18.000 x 350)

Biaya produksi Rp 3.493.490 -

Laba yang diharapkan Rp 2.806.510

(44,55% x Rp 6.300.000)

Harga Jual Per Cup

(Rp 6.300.000 : 350 Cup = Rp 18.000)

a. Es Kopi Enjoy

Biaya bahan baku Rp 3.527.300

Biaya overhead pabrik Rp 1.058.190 +

(30% x Rp 3.527.300)

Total Biaya Produksi Rp 4.585.490

Harga Pokok Produksi Per Cup

(Rp 4.585.490 : 350 Cup = Rp 13.101

Dibulatkan Menjadi 13.200)

Perhitungan Harga Jual Es Kopi Enjoy:

Total Harga jual Rp 7.000.000

(Rp 20.000 x 350)

Biaya produksi Rp 4.585.490 -

Laba yang diharapkan Rp 2.414.510

(34,49% x Rp 7.000.000)

Harga Jual Per Cup

(Rp 7.000.000 : 350 cup = Rp 20.000)

b. Es Kopi Coklat

Biaya bahan baku Rp 3.124.800

Biaya overhead pabrik Rp 937.440 +

(30% x Rp 3.124.800)

Total Biaya Produksi Rp 4.062.240

Harga Pokok Produksi Per Cup

(Rp 4.062.240 : 350 cup = Rp 11.606

dibulatkan menjadi 11.700)

Perhitungan Harga Jual Es Kopi :

Total Harga jual Rp 7.000.000

(Rp 20.000 x 350)

Biaya produksi Rp 4.062.240 -

Laba yang diharapkan Rp 2.937.760

(41,97% x Rp 7.000.000)

Harga jual per cup

(Rp 7.000.000 : 350 cup = Rp 20.000)

4.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual dengan Cost

Plus Pricing Method dengan Pendekatan Full Costing

a. Es Kopi Gwheels

Biaya bahan baku Rp 2.687.300

Biaya tenaga

kerja langsung Rp 1.000.500

Biaya overhead pabrik Rp 553.584 +

(20,6% x Rp 2.687.300)

Total Biaya Produksi Rp 4.241.384

Harga Pokok Produksi Per Cup

(Rp 4.241.384 : 350 Cup = Rp 12.118)

Perhitungan Markup:

Biaya non produksi Rp 133.400

Laba yang diharapkan Rp 1.889.537 +

(44,55% x Rp 4.241.384)

Rp 2.022.937

Biaya produksi Rp 4.241.384 :

Persentase *markup* 47,69%

Perhitungan harga jual Es Kopi Gwheels:

Biaya produksi Rp 4.241.384

Markup Rp 2.022.716 +

(47,69% x Rp 4.241.384)

Harga Jual Rp 6.264.100

Harga Jual Per Cup

(Rp 6.264.100 : 350 Cup = Rp 17.897

dibulatkan menjadi 18.000)

b. Es Kopi Enjoy

Biaya bahan baku Rp 3.527.300

Biaya tenaga

kerja langsung Rp 1.000.500

Biaya overhead pabrik Rp 553.787 +

(15,7% x Rp 3.527.300)

Total Biaya Produksi Rp 5.081.587

Harga Pokok Produksi Per Cup

(Rp 5.081.587: 350 Cup = Rp 14.519)

Perhitungan Markup:

Biaya non produksi Rp 133.400

Laba yang diharapkan Rp 1.752.639 +

(34,49% x Rp 5.081.587)

Rp 1.886.039

Biaya produksi Rp 5.081.587 :

Persentase *markup* 37,11%

Perhitungan harga jual Es Kopi**Enjoy:**

Biaya produksi Rp 5.081.587
 Markup Rp 1.885.777 +
 (37,53% x Rp 5.081.587)

Harga Jual Rp 96.967.364**Harga Jual Per Cup**

(Rp 96.967.364 : 350 Cup = Rp 19.906
Dibulatkan Jadi Rp 20.000)

c. Es Kopi Coklat

Biaya bahan baku Rp 3.124.800
 Biaya tenaga kerja langsung Rp 1.000.500
 Biaya overhead pabrik Rp 553.090 +
 (17,7% x Rp 3.124.800)

Total Biaya Produksi Rp 4.678.390**Harga Pokok Produksi Per Cup****(Rp 4.678.390 : 350 Cup = Rp 13.367)****Perhitungan Markup:**

Biaya non produksi Rp 133.400
 Laba yang diharapkan Rp 1.963.521 +
 (41,97% x Rp 4.678.390)
 Rp 2.096.921
 Biaya produksi Rp 4.678.390 :
 Persentase *markup* 44,82%

Perhitungan Harga Jual Es Kopi Coklat:

Biaya produksi Rp 4.678.390
 Markup Rp 2.096.855 +
 (48,82% x Rp 4.678.390)

Harga Jual Rp 6.775.245**Harga Jual Per Cup**

(Rp 6.775.245 : 350 Cup = Rp 19.357
Dibulatkan Jadi Rp 19.500)

4.2.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual dengan *Cost Plus Pricing Method* dengan Pendekatan *Variabel Costing*

a. Es Kopi Gwheels

Biaya bahan baku Rp 2.687.300
 Biaya tenaga kerja langsung Rp 1.000.500

Biaya overhead

pabrik *variabel* Rp 146.189 +
 (5,44% x Rp 2.687.300)

Total Biaya Produksi Rp 3.833.989**Harga Pokok Produk Per Cup****(Rp 3.833.989 : 350 Cup = Rp 10.954)****Perhitungan *markup*:**

Biaya non produksi Rp 133.400
 Laba yang diharapkan Rp 1.708.042 +
 (44,55% x Rp 3.833.989)

Rp 1.841.442

Biaya produksi Rp 3.833.989 :Persentase *markup* 48,03%**Perhitungan harga jual Es Kopi Gwheels:**

Biaya produksi Rp 3.833.989
 Markup Rp 1.841.465 +
 (48,03% x Rp 3.833.989)

Total harga jual Rp 5.675.454**Harga jual per cup**

(Rp 5.675.454 : 350 cup = Rp 16.215
dibulatkan jadi Rp 16.500)

b. Es Kopi Enjoy

Biaya bahan baku Rp 3.527.300
 Biaya tenaga kerja langsung Rp 1.000.500
 Biaya overhead pabrik *variabel* Rp 146.031 +
 (4,14% x Rp 3.527.300)

Total biaya produksi Rp 4.673.831**Harga pokok produk per cup****(Rp 4.673.831 : 350 cup = Rp 13.353)****Perhitungan *Markup*:**

Biaya non produksi Rp 133.400
 Laba yang diharapkan Rp 1.612.005 +
 (34,49% x Rp 4.673.831)

Rp 1.745.405

Biaya produksi Rp 4.673.831 :Persentase *markup* 37,34%**Perhitungan Harga Jual Es Kopi Enjoy:**

Biaya produksi Rp 4.673.831
 Markup Rp 1.745.209 +
 (37,85% x Rp 4.673.831)
Total Harga Jual Rp 6.419.040
Harga Jual Per Cup
(Rp 6.419.040: 350 Cup = Rp 18.340
Dibulatkan Jadi Rp 18.500)

c. Es Kopi Coklat

Biaya bahan baku Rp 3.124.800
 Biaya tenaga kerja langsung Rp 1.000.500
 Biaya overhead pabrik *variabel* Rp 145.929 +
 (4,67% x Rp 3.124.800)
Total Biaya Produksi Rp 4.271.229
Harga Pokok Produk Per Cup
(Rp 4.271.229: 350 Cup = Rp12.203)

Perhitungan Markup:

Biaya non produksi Rp 133.400
 Laba yang diharapkan Rp 1.792.635+
 (41,97% x Rp 4.271.229)
 Rp 2.526.732
 Biaya produksi Rp 4.271.229 :
 Persentase *markup* 45,09%

Perhitungan Harga Jual Es Kopi Coklat:

Biaya produksi Rp 4.271.229
 Markup Rp 1.925.897 +
 (45,09% x Rp 4.271.229)
Total Harga Jual Rp 6.197.126
Harga Jual Per Cup
(Rp 6.197.126: 350 Cup = Rp 17.706
Dibulatkan Jadi Rp 18.000)

4.3 Hasil Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual

Tabel 8. Hasil Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual

Jenis Menu	Harga Pokok Produk			Harga jual		
	Hitungan Green White	Full Costing	Variabel Costing	Hitungan Green White	Full Costing	Variabel Costing
Es Kopi Gwheels	Rp10.000	Rp12.118	Rp10.954	Rp18.000	Rp18.000	Rp16.500
Es Kopi Enjoy	Rp13.200	Rp14.519	Rp13.353	Rp20.000	Rp20.000	Rp18.500
Es Kopi Coklat	Rp11.700	Rp13.367	Rp12.203	Rp20.000	Rp19.500	Rp18.000

Sumber: *Intern Cafe*, 2019

Dari pengumpulan data dan analisis data yang dilakukan dihasilkanlah data seperti tabel diatas. Harga pokok produksi yang Green White Café Bogor tetapkan saat ini lebih rendah dibandingkan dengan *cost plus pricing method* dengan pendekatan *full costing* maupun *variabel costing*. Tetapi untuk harga jual yang ditetapkan saat ini oleh Green White Café Bogor ada yang sama hasilnya yaitu Es Kopi Gwheels dan Es Kopi Enjoy dengan perhitungan harga jual menggunakan pendekatan *full costing*. Dan untuk perhitungan harga jual Es Kopi coklat dengan pendekatan *full costing* dan semua harga jual dengan pendekatan *variabel costing* dalam penelitian ini lebih rendah dibandingkan dengan harga jual yang Green White Café Bogor tetapkan saat ini.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat penulis peroleh dari penelitian ini setelah pengolahan data dengan menggunakan perhitungan Green White Café Bogor, *cost plus pricing method* dengan *pendekatan full costing* dan *variabel costing* sebagai berikut:

1. Green White Café Bogor menghitung harga pokok produksi dengan menjumlahkan biaya bahan baku yang digunakan ditambah dengan biaya overhead pabrik yang diperkirakan jumlahnya sebesar 30% (tidak ada perincian biaya overhead ini) dari biaya bahan baku. Lalu Green White Café

- Bogor menghitung harga jualnya dengan menentukan terlebih dahulu harga jualnya barulah Green White Café Bogor bisa mengetahui berapa laba yang akan dihasilkannya.
2. Penerapan *cost plus pricing method* dengan pendekatan *full costing* menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih tinggi dan harga jual yang sama dengan perhitungan Green White Café Bogor tetapkan saat ini untuk menu Es Kopi Gwheels dan Es Kopi Enjoy. Dan harga jual yang lebih rendah untuk menu Es Kopi Coklat dibandingkan dengan perhitungan yang saat ini Green White Café Bogor gunakan.
 3. Penerapan *cost plus pricing method* dengan pendekatan *variabel costing* menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan yang saat ini Green White Café Bogor gunakan dan harga jual yang lebih rendah jika dibandingkan dengan perhitungan yang saat ini Green White Café Bogor gunakan. Tetapi harga pokok produksi dan harga jualnya lebih rendah jika dibandingkan dengan *cost plus pricing method* dengan pendekatan *full costing*.
 4. Untuk harga pokok produksi perhitungan Green White Café Bogor lebih rendah dibanding dengan metode *full costing* dan *variabel costing*. Dan untuk harga jualnya relatif lebih tinggi dibandingkan dengan *cost plus pricing method* dengan pendekatan *full costing* dan *variabel costing* tetapi ada hasil perhitungan harga jual yang sama yaitu menu Es Kopi Gwheels dan Es Kopi Enjoy dengan pendekatan *full costing*. Dilihat dari tabel 4.6 harga jual yang diterapkan oleh Green White Café Bogor saat ini relatif mahal jika dibandingkan dengan harga jual menurut *cost plus pricing method* dengan pendekatan *variabel costing* dan *full costing*.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan oleh penulis dari penelitian ini yaitu:

1. Sebaiknya Green White Café Bogor menggunakan metode *full costing* atau *variabel costing* agar dapat mengetahui secara merinci seluruh biaya produksi dengan tepat dan akurat. Terlebih lagi *full costing*, metode ini telah memperhitungkan seluruh biaya baik biaya tetap maupun variabelnya. Sehingga pencatatannya lebih jelas dan pengeluaran untuk biaya produksi maupun nonproduksinya lebih terarah.
2. Sebaiknya Green White Café Bogor menggunakan *cost plus pricing method* dengan pendekatan *full costing* dan *variabel costing* agar dapat menentukan harga jual produk yang tepat dan dapat memaksimalkan laba produk yang diperoleh sehingga sesuai dengan yang diinginkan perusahaan.
3. Jika Green White Café Bogor tetap ingin menggunakan cara perhitungannya sendiri sebaiknya Green White Café Bogor melakukan pengendalian terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi sampai dengan produk dipasarkan dengan membuat catatan perincian biaya untuk overheadnya sehingga perhitungannya bisa lebih jelas dan bisa meningkatkan *efisiensi* dari biaya-biaya yang dikeluarkan.
4. Sebaiknya Green White Café Bogor memperhitungkan seluruh unsur-unsur biaya overhead pabrik sehingga perhitungan harga pokok produksi menggambarkan total biaya produksi yang sesungguhnya atau biaya yang lebih akurat dan dapat dijadikan sebagai dasar dalam penetapan harga jual yang tepat.
5. Rekomendasi yang penulis berikan adalah sebaiknya Green White Café

Bogor menggunakan metode perhitungan yang jelas seperti *cost plus pricing method* dengan *pendekatan full costing* atau dengan pendekatan *variabel costing* agar bisa lebih mengetahui biaya-biaya yang telah dikeluarkan selama proses produksi sampai produk dipasarkan secara jelas dan memiliki catatan keuangan yang lebih rinci serta laba yang dihasilkannya sudah laba bersih. Tetapi jika Green White Café Bogor tetap ingin menggunakan perhitungan harga pokok produksi dan harga jualnya saat ini sebaiknya Green White Café Bogor membuat pencatatan yang rinci atas biaya-biaya yang telah dikeluarkan selama proses produksi sampai dengan produk dipasarkan agar biaya yang telah dikeluarkan dapat efektif.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Noval. 2019. Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan pendekatan metode *full costing* di Candu kopi Pekanbaru. Pekanbaru. Universitas Negri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Anis, Feblin. Dan Feby, Ariska. 2019. Analisis penentuan harga pokok produksi kopi pada UMKM the coffee legend di desa Sipatuhu kecamatan Banding Agung kabupaten Oku Selatan. Universitas Baturaja.
- Garrison, Ray, H. Dan Eric, W, Noreen. 2000. Akuntansi Manajemen. Jakarta: Salemba Empat.
- Jusup, Al Haryono. 2011. Dasar-dasar Akuntansi edisi 7 jilid 1. Yogyakarta: Bagian penerbit sekolah tinggi ilmu ekonomi YKPN.
- Mulyadi. 2015. Akuntansi Biaya Edisi 5. Yogyakarta: Sekolah tinggil ilmu manajemen YKPN.
- Rahayu, Yuli. 2015. Analisis Pembebanan Biaya Overhead Pabrik Terhadap Harga Jual Produk Pada UKM di Wilayah Sukabumi. Sukabumi: AMIK BSI Sukabumi.
- Siyoto, Sandu. Dan M, Ali, Sodik. 2015. Dasar Metodologi penelitian. Yogyakarta: Literasi media publishing.
- Sujarweni, V. Wiratna. 2015. Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya. Yogyakarta: Pustaka Baru Press ogyakarta.
- Purwaji, Agus. Wibowo dan Sabarudin, Muslim. 2018. Akuntansi Biaya Edisi 2. Jakarta: Salemba Empat.
- Sumarsan, Thomas. 2013. Akuntansi dasar dan aplikasi dalam bisnis versi IFRS jilid 1. Jakarta. PT Indeks.
- Wuryansari, Anis. 2016. Analisis penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* sebagai dasar penentuan harga jual. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.