

## **ANALISIS PENETAPAN HARGA DALAM PRODUK PESANAN PADA USAHA KUE HANIF CAKE**

**Santi Pertiwi Hari Sandi**

Fakultas Manajemen dan Bisnis, Universitas Buana Perjuangan, Karawang 41361  
[santipertiwi@gmail.com](mailto:santipertiwi@gmail.com)

### **Abstrak**

Tujuan utama suatu perusahaan didirikan selain untuk memenuhi kebutuhan manusia adalah untuk mendapatkan keuntungan yang layak. Dengan adanya keuntungan yang layak dimungkinkan suatu perusahaan dapat mempertahankan kelangsungan hidupnya, bahkan dapat membuat usahanya menjadi lebih maju dan berkembang. Untuk itu perusahaan harus selalu berusaha menghasilkan barang dan jasa yang berkualitas tinggi namun dengan harga yang masih dapat dijangkau oleh konsumen. Agar hal tersebut dapat tercapai maka perusahaan hendaknya melakukan perencanaan dan pengendalian.

Penelitian penetapan harga dalam produk pesanan pada usaha kue hanif *Cake* mengacu pada teori Mulyadi (2009: 334) biaya bersama adalah biaya yang dikeluarkan pada saat mula-mula bahan baku diolah sampai dengan saat berbagai macam produk dipisahkan identitasnya. Kemudian diperjelas oleh Ardiyos (2010:355) biaya bersama adalah suatu biaya tunggal yang dikeluarkan untuk beberapa produk yang berlainan. Sedangkan harga menurut Fandy Triptono (2008:151) harga bisa diungkapkan dengan berbagai istilah, misalnya iuran, tarif, sewa, bunga, premium, komisi, upah, gaji, honorarium, SPP, dan sebagainya. Dan Mulyadi (2009:65) harga jual produk diperoleh dari biaya produksi ditambah biaya non produksi dan ditambah laba yang diharapkan.

Penelitian ini dilakukan pada usaha kue Hanif *Cake* di karawang yang memproduksi dan menjual lebih dari satu macam bolu yaitu bolu dengan ukuran diameter 22 cm dan bolu dengan ukuran 25 cm yang memiliki rasa yang berbeda. Pada tanggal 28 April 2014 usaha kue Hanif *Cake* memproduksi 32 loyang bolu yang terdiri dari bolu ukuran 22 cm sebanyak 20 loyang dengan rasa yang berbeda dan bolu ukuran 25 cm sebanyak 12 loyang dengan rasa yang berbeda pula. Penelitian ini memfokuskan pada penentuan harga pesanan pada produk bolu pisang ukuran 22 (telor 6), dengan bolu pisang uk. 22 biasa (telor 3). Harga pesanan yang ditentukan oleh Hanif *Cake* tidak berbeda jauh karena penghitungan yang berbeda yaitu dari komponen biaya Penjualan dan Administrasi yang hanya diasumsikan.

Kata Kunci : Harga pesanan, harga pokok produksi.

### **PENDAHULUAN**

JAKARTA, KOMPAS.com — Pertumbuhan industri makanan dan minuman sepanjang tahun 2013 diproyeksi mencapai 8 persen. Proyeksi itu sama dengan realisasi pertumbuhan di tahun 2012. Sepanjang tahun ini tantangan yang akan dihadapi industri akan lebih berat.

Hal itu disampaikan Sekretaris Jenderal Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman Indonesia Frangky Sibarani di Jakarta, Selasa (15/1/2013). Ada tiga tantangan utama industri makanan dan minuman yang harus dihadapi. Pertama, kenaikan harga gas sebesar 15 persen per 1 April. Kedua, kenaikan tarif dasar listrik sebesar 15 persen. Ketiga, kenaikan upah minimum provinsi lebih dari 25 persen. "Daya beli masyarakat sepertinya juga stagnan karena harga-harga komoditas seperti karet, sawit, kopi, dan batubara cenderung turun," ujarnya. Meski menghadapi tantangan cukup

berat, industri makanan dan minuman berusaha bertahan dengan menaikkan harga produk 5-10 persen. Hal itu dilakukan untuk merespons kenaikan biaya produksi.

## **KAJIAN TEORI**

### **Harga Pokok Produksi**

James M. Reeve dkk (2009:9) mendefinisikan akuntansi sebagai berikut: Akuntansi adalah suatu sistem informasi yang menyediakan laporan untuk para pemangku kepentingan mengenai aktivitas dan kondisi ekonomi perusahaan.

Menurut Mulyadi (2009:17) menjelaskan pengertian harga pokok produksi yaitu: "Harga pokok produksi adalah cara untuk menghitung unsur-unsur biaya ke dalam unsur produksi. Serta dalam memperhitungkan harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu metode *full costing* dan *variable costing*".

Menurut Mulyadi (2009:35), "Dalam metode ini biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk pesanan tertentu dan harga pokok produksi per satuan dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk pesanan tersebut dengan jumlah satuan produk dalam pesanan yang bersangkutan.

## **METODE PENELITIAN**

Metode Penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif analisis dengan lokasi penelitian pada usaha kue Hanif *Cake* Karawang dan objek yang diteliti adalah Penetapan harga pada produk pesanan Bolu Pisang. Metode pengumpulan data yang dipakai adalah dokumentasi, wawancara dan studi pustaka. Penggunaan metode penelitian deskriptif kuantitatif sesuai dengan yang dikemukakan ahli yaitu :

Menurut Sugiono (2003:11) menjelaskan metode penelitian deskriptif yaitu: "Metode penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel yang lain".

Serta menurut Sugiono (2011:8) memaparkan metode penelitian kuantitatif yaitu: "Metode penelitian kuantitatif diartikan sebagai metode penelitian yang berlandaskan pada Filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis data bersifat kualitatif atau statistik, dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan".

Namun dalam metode penelitian kuantitatif yang digunakan oleh peneliti tidak menggunakan analisis statistik melainkan menggunakan analisis penentuan harga pada produk pesanan pada usaha kue Hanif *Cake* di Karawang.

## **HASIL PENELITIAN**

### **Penentuan Harga Pokok Produk Bersama**

Penentuan harga pesanan produk yang tepat membutuhkan ketepatan pula dalam perhitungannya, sehingga tidak merugikan bagi produsen maupun konsumen. Berikut ini komponen-komponen pembentuk harga pokok pesanan sesuai dengan aturan akuntansi adalah sebagai berikut

**Tabel 1**  
**Perhitungan Harga Pokok Produk Menurut metode Akuntansi**

<b>USAHA KUE HANIF CAKE</b> <b>Harga Pokok Produk Bersama (Joint Cost)</b> <b>Periode 28 April 2014</b>			
<b>Bahan Baku Baku</b>			
Tepung Terigu		Rp 45.484	
Gula Pasir		Rp 69.920	
Telur		Rp 196.000	
Margarin		Rp 44.400	
Keju		Rp 60.690	
<i>Emulsifer</i>		Rp 40.500	
<i>Roombutter</i>		Rp 13.750	
Maizena		Rp 3.520	
Vanili		Rp 1.120	
Pisang		Rp 4.167	
<b>Total Biaya Bahan Baku</b>			Rp 479.551
<b>Biaya Tenaga Kerja Langsung</b>			
Pembuatan Adonan		Rp 27.500	
Pembuatan Adonan (Paruh Waktu)		Rp 11.000	
Pembakaran		Rp 60.000	
<i>Finishing dan Packing</i>		<u>Rp 27.500</u>	
<b>Total Tenaga Kerja Langsung</b>			Rp 135.000
<b>Biaya Overhead Pabrik</b>			
<b>Biaya Overhead Pabrik Tetap</b>			
<b>Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung</b>			
Pemilik	Rp 50.000		
Bendahara / Sekretaris	Rp 35.000		
Bagian <i>Delivery</i>	Rp 25.000		
Bagian Pemasaran	<u>Rp 3.333</u>		
<b>Total Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung</b>		Rp 123.333	
<b>Dipindahkan</b>		Rp 123.333	Rp 635.837

(Lanjutan) Tabel 1  
 Perhitungan Harga Pokok Produk Bersama (*Joint Cost*) Menurut metode Akuntansi

Pindahan		Rp 123.333	Rp 635.837
<b>Biaya Penyusutan</b>			
Kendaraan Roda Dua	Rp 7.671		
Mixer Besar	Rp 2.740		
Mixer Kecil	Rp 438		
Timbangan	Rp 548		
Oven isi 12 loyang	Rp 2.192		
Oven isi 4 loyang	Rp 2.740		
Tabung Gas isi 15 kg	Rp 329		
Tabung Gas isi 15 kg	Rp 153		
Meja Panjang	Rp 274		
Ember ukuran Besar	Rp 548		
<b>Total Biaya Penyusutan</b>		Rp 17.633	
<b>Biaya Overhead Pabrik Lain-lain</b>			
Sewa Bangunan	Rp 5.000		
Biaya Pemeliharaan mesin	Rp 2.222		
Biaya kesejahteraan karyawan	Rp 2.192		
<b>Total Biaya Overhead Pabrik Lain-lain</b>		<u>Rp 9.414</u>	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik Tetap</b>		Rp 152.670	
<b>Biaya Overhead Pabrik Variabel</b>			
<b>Biaya Bahan Baku Tidak Langsung</b>			
Isi Tabung Gas isi 15 kg	Rp 26.250		
Isi Tabung Gas isi 3 kg	Rp 4.500		
Plastik Tilam	Rp 2.800		
Mika	Rp 60.000		
Isi staples	Rp 180		
Kardus	<u>Rp 18.000</u>		
<b>Total Bahan Baku Tidak Langsung</b>		Rp 179.717	
<b>Biaya Overhead Pabrik Lain-lain</b>			
Biaya Telpon	Rp 15.000		
Biaya Transport	Rp 6.500		
Biaya Listrik dan Air	Rp 5.000		
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>		<u>Rp 21.500</u>	
<b>Total Biaya Overhead Variabel</b>		Rp 138.230	
<b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>			<u>Rp 290.901</u>
<b>Total Biaya Produksi Bersama</b>			<b>Rp 931.738</b>

Sumber : Hasil Olah oleh Peneliti 2014

Menurut hasil perhitungan penyusutan per tahun aset tetap yang dimiliki oleh perusahaan yaitu Rp 5.554.000. Sehingga penyusutan aset tetap untuk per hari nya adalah sebesar Rp 15.216. Besarnya produksi pada tanggal 28 April sebanyak 32 loyang, jadi biaya penyusutan untuk satu loyang adonan sebesar Rp 551. Sehingga untuk bolu pisang keju adalah Rp. 551,- x 9 loyang yaitu Rp. 4.959,-.

### Menentukan Harga Pokok Pesanan menurut Metode Akuntansi

Tabel Perhitungan rata-rata Harga pokok Pesanan *Full Costing* Bolu Pisang Keju

Jenis Produk (ukuran)	Rata-rata Pesanan (unit)	Biaya produksi			Biaya non produksi		HPP (Rp)	HPP/Unit (Rp)
		BBB (Rp)	BTKL (Rp)	BOP (Rp)	Biaya Pemasaran (Rp)	Biaya Adm. & Umum (Rp)		
22 cm	5	Rp. 85.030,-	Rp. 21.095,-	Rp. 47.880,-	Rp. 250,-	Rp. 250,-	Rp. 154.505,-	Rp. 30.901,-
22 cm (biasa)	4	Rp. 53.224,-	Rp. 16.876,-	Rp. 38.304,-	Rp. 200,-	Rp. 200,-	Rp. 108.804,-	Rp. 27.201,-

Tabel 5.

Perhitungan rata-rata Harga pokok Pesanan Metode Perusahaan Bolu Pisang Keju

Jenis Produk (ukuran)	Rata-rata Pesanan (unit)	Biaya produksi			Biaya lain-lain @Rp. 5.000,-	HPP (Rp)	HPP/Unit (Rp)
		BBB (Rp)	BTKL (Rp)	BOP (Rp)			
22 cm	5	Rp. 85.030,-	Rp. 21.095,-	Rp. 47.880,-	Rp. 2.500,-	Rp. 156.505,-	Rp. 31.301,-
22 cm (biasa)	4	Rp. 53.224,-	Rp. 16.876,-	Rp. 38.304,-	Rp. 2.000,-	Rp. 11.0404,-	Rp. 27.601,-

Perhitungan rata-rata harga pokok pesanan *full costing* untuk bolu pisang keju Hanif *Cake* yaitu sebagai berikut : pada table 5

Berdasarkan table 5 terlihat bahwa HPP/unit untuk bolu pisang keju ukuran 22 cm Rp. 154.505,-, artinya untuk satu loyan bolu keju biaya harga pokok posanan adalah Rp. 30.901,-. HPP/unit untuk bolu pisang keju ukuran 25 cm (biasa) Rp. 108.804,- artinya untuk satu loyang bolu keju biaya harga pokok posanan adalah Rp. 27.201,-

Perhitungan harga pokok pesanan menurut metode perusahaan yaitu sebagai berikut : pada table 6

Berdasarkan table 6 terlihat bahwa HPP/unit untuk bolu pisang keju ukuran 22 cm Rp. 156.505,-, artinya untuk satu loyan bolu keju biaya harga pokok posanan adalah Rp. 31.301,-. HPP/unit untuk bolu pisang keju ukuran 22 cm (biasa) Rp. 11.0404,-, artinya untuk satu loyang bolu keju biaya harga pokok posanan adalah Rp. 27.601,-

### PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN

#### Perhitungan Harga Pokok Pesanan menurut metode Akuntansi

##### a Biaya Bahan Baku

Dari masing-masing produk yang diproduksi dalam memenuhi persediaan serta harga bahan baku pada tanggal 28 April 2014 dan berpegang pada komposisi penggunaan bahan baku,

selanjutnya dapat diperoleh besarnya penggunaan bahan baku yang berbeda proporsinya antara produk yang satu dengan yang lainnya yaitu baku pada tanggal 28 April 2014 untuk bolu pisang ukuran 22 cm sebesar Rp 86.032, sedangkan untuk ukuran 25 cm sebesar Rp. 53.225.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung menurut Akuntansi menghasilkan perhitungan yang lebih besar karena unsur-unsur biaya tenaga kerja langsung terdiri dari gaji dan upah pokok, tunjangan makan, bonus karyawan.

c. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik terdiri dari biaya *overhead* pabrik tetap, dan biaya *overhead* pabrik variabel. Biaya *overhead* pabrik tetap yang terdiri dari biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya penyusutan aktiva tetap dan biaya bahan baku lain-lain. Sedangkan biaya *overhead* pabrik variabel terdiri dari biaya bahan baku tidak langsung dan biaya *overhead* lainnya. Dalam menganalisis biaya tersebut harus memperhatikan masing-masing unsur biaya pembentuknya karena memiliki komponen yang terpisah.

## SIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan maka simpulan yang dapat diperoleh dari Analisis Penetapan Harga dalam Produk Pesanan pada Usaha Kue Hanif *Cake* Karawang adalah sebagai berikut :

1. Cara yang dilakukan perusahaan dalam menentukan harga pokok produksi yaitu dengan perhitungan sederhana. Dimana perusahaan melakukan penjumlahan biaya-biaya tertentu yang terjadi dalam proses produksi yaitu biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.  
Sedangkan perusahaan Hanif *Cake* membuat penetapan harga jual dengan cara:
  - a. Menghitung setiap biaya bahan baku yang dikeluarkan
  - b. Menghitung biaya lain-lain yang terpakai seperti biaya bahan bakar dan lain-lain sebesar Rp 5.000
2. Dalam perhitungan harga pokok pesanan dapat diperoleh dari 2 tahapan yaitu menentukan biaya produksi dan biaya non produksi.

Cara-cara penentuan harga pokok dengan penentuan harga jual yang dilakukan oleh perusahaan dirasa kurang tepat karena tidak melakukan metode menurut perhitungan akuntansi sehingga besarnya harga pokok lebih rendah dari harga sebenarnya. Dengan adanya perhitungan ini menghasilkan perbedaan antara perhitungan yang dilakukan perusahaan dengan perhitungan menurut metode akuntansi. Berikut ini adalah perbedaan perhitungan menurut metode perusahaan dengan metode akuntansi :

- a. Adanya perbedaan dalam analisis harga pokok pesanan. Perbedaan tersebut terletak pada belum teranalisis biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan seperti perhitungan harga pokok, penentuan harga pokok pesanan yang mengacu pada biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik.
- b. Perbedaan perhitungan penentuan harga pokok pesanan yang ditetapkan oleh perusahaan dengan perhitungan menurut metode akuntansi. Perbedaan tersebut terletak pada unsur-unsur pembentuk harga pokok pesanan yang dilakukan oleh perusahaan hanya dengan menambahkan biaya produksi, biaya lain-lain sebagai pengganti dari biaya *overhead* pabrik dan menambahkan laba yang diharapkan oleh perusahaan. Sedangkan menurut metode akuntansi komponen harga pokok pesanan terdiri dari biaya produksi yang didalamnya terdapat biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, dan ditambah biaya non produksi. Sehingga harga pokok pesanan yang didapatkan jelas perbedaan di dalamnya.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Daljono. 2004. *Akuntansi Biaya Penentuan Harga Pokok dan Pengendalian*. BP Universitas Diponegoro. Semarang.
- Firdaus, Ahmad Dunia dan Wasilah, Abdullah. 2009, *Akuntansi Biaya*, Edisi Kedua. Salemba Infotek. Jakarta.
- Horngren Charles T, Srikant M.Datar dan George Foster. 2006. *Cost Accounting, A Manajerial Emphasis*, 12th. Lestari P.A, T. (terjemahan). Akuntansi Biaya Penekanan Manajerial. PT. Gelora Aksara Pratama. Jakarta.
- Milton F. Usry dan Lawrence H.Hammer. 2002. *Cost Accounting Planning and Control*, 9th. Sirait Alfonsus dan Herman Wibowo, T. (terjemahan), Edisi Kesepuluh, Cetakan Kelima. Erlangga. Jakarta.
- Mulyadi. 2009, *Akuntansi Biaya*, Cetakan Kelima. Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. Yogyakarta.
- Rosyidi, Suherman. 2004, *Pengantar teori Ekonomi*, Cetakan Delapan. PT. RajaGrafindo. Jakarta.
- Sugiri, Slamet. Riyono. 2002. *Akuntansi Pengantar I*, UPP AMP YKPN. Yogyakarta
- Sukirno, Sadono. 2008. *Mikroekonomi Teori Pengantar*, Cetakan Ketiga. PT. RajaGrafind Persada. Jakarta.
- Supriyono R.A. 2011. *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Cetakan Kelima Belas. BPF. Yogyakarta.
- Susanti. 2014. Analisis Harga pokok Produk bersama (*Joint Cost*) dalam menentukan harga jual pada usaha kue hanif Cake di Karawang. Universitas Singaperbangsa Karawang.
- Eli Saprinah. 2003. Kajian Penetapan Harga Pokok Pesanan untuk Menentukan Harga Jual Daging Ayam Kmpung dan Broiler pada UD. Cendrawasih Jakarta Timur. Institute Pertanian Bogor.