

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK  
PRODUKSI DALAM MENETAPKAN  
HARGA JUAL KRUPUK PANGSIT  
DI KAKU FOOD MAKASSAR**

**Diajukan Oleh:**

**ST. MUTMAINNAH**

**4516012070**



**SKRIPSI**

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan

Guna Memperoleh Gelar

Sarjana Ekonomi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS BOSOWA  
MAKASSAR**

**2020**

**HALAMAN PENGESAHAN**

Judul : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Krupuk Pangsit di Kaku Food Makassar.

Nama : ST. Mutmainnah

Stambuk/Nim : 4516012070

Fakultas/Jurusan : Ekonomi/Manajemen

Program Studi : S1

Tempat Penelitian : Kaku Food Makassar

Telah disetujui:

Pembimbing I

Pembimbing II

  
Dr. Muhlis Ruslan, SE., M.Si

NIDN: 0931086501

  
Dr. H. A. Arifuddin Mane SE., M.Si., SH., MH

NIDN : 090707003

Mengetahui dan Mengesahkan  
Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar  
Sarjana Ekonomi Pada Universitas Bosowa

Dekan Fakultas Ekonomi Dan Bisnis

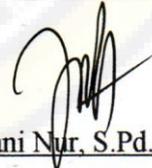
Ketua Program Studi Manajemen

Universitas Bosowa

Universitas Bosowa

  
Dr. H. A. Arifuddin Mane SE., M.Si., SH., MH

NIDN : 090707003

  
Indrayani Nur, S.Pd., SE., M.Si

NIDN: 0905097702

Tanggal Pengesahan.....

## PERNYATAAN KEORISINILAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : ST. Mutmainnah  
NIM : 4516012070  
Jurusan : Manajemen  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis  
Judul : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Krupuk Pangsit di Kaku Food Makassar.

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa penulisan skripsi ini berdasarkan hasil penelitian, pemikiran, dan pemaparan asli dari saya adalah karya ilmiah saya sendiri dan sepanjang pengetahuan saya di dalam naskah skripsi ini tidak pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik disuatu perguruan tinggi, dan terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan daftar pustaka.

Demikian pernyataan saya ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa paksaan sama sekali

Makassar,

2020



ST. Mutmainnah

***Analysis of determining the cost of production in determining the selling price of dumpling crackers in kaku food makassar***

***By:***

**ST. Mutmainnah**

***Management Study Program, Faculty of Economics and Business***

***Bosowa University Makassar***

**ABSTRACT**

***ST. Mutmainnah, 2020, Thesis. Analysis of determining the cost of production in determining the selling price of dumpling crackers in kaku food makassar Makassar under the guidance of Mr. Dr. Muhlis Ruslan, SE., M.Si and Dr. H.A.Arifuddin Mane, SE., M.Si., SH., MH***

***The research objective was to to know and analyze the determination of the cost of goods manufactured and know analyze the selling price in Kaku Food Makassar. The object of the research is Kaku Food Makassar. The analysis tool used is analysis methods descriptive and analysis of product pricing.***

***The result showed that the cost of goods manufactured was very good with the selling price according to relative companies Because the company does not consider fixed factory overhead costs as production costs.***

***Keywords: cost of production and selling price***

**Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga  
Jual Krupuk Pangsit di Kaku Food Makassar**

**Oleh :**

**ST. Mutmainnah**

**Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi Dan Bisnis**

**Universitas Bosowa Makassar**

**ABSTRAK**

ST. Mutmainnah, 2020, Skripsi, Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Krupuk Pangsit Di Kaku Food Makassar dibimbing oleh Bapak Dr. Muhlis Ruslan, SE.,M.Si., dan Bapak Dr. H. A. Arifuddin Mane, SE.,M.Si.,SH.,MH

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui dan menganalisis harga pokok produksi dan menetapkan harga jual di Kaku Food Makassar. Analisis yang digunakan adalah metode deskriptif dan analisis penentuan harga pokok produksi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produksi sangat baik dengan harga jual menurut perusahaan relative. Karena perusahaan tidak memperhitungkan biaya *overhead* pabrik tetap sebagai biaya produksi.

**Kata Kunci :** Harga Pokok Produksi dan Harga Jual.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Alhamdulillah penulis haturkan kehadiran Allah SWT atas segala atas segala rahmat dan karunia-Nya, dan teriring salam dan shalawat hanya tercurah kepada Nabi Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini bertujuan untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Program Manajemen di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Bosowa.

Dalam menyelesaikan skripsi ini penulis mendapatkan bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Rektor Universitas Bosowa Makassar Bapak Prof. Dr. Ir. Muhammad Saleh Pallu, M.Eng.
2. Dr. H. A. Arifuddin Mane, SE., M.Si., SH., MH Selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Bosowa Makassar
3. Dr. HJ, Herminawati Abu Bakar SE, MM Selaku Wakil Dekan I Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Bosowa Makassar
4. Indrayani Nur, S.Pd SE., M.Si Selaku Ketua Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Bosowa Makassar
5. Dr. Muhlis Ruslan, SE., M.Si dan Dr. H. A. Arifuddin Mane, SE., M.Si., SH., MH Selaku Pembimbing I dan Pembimbing II saya yang telah memberikan arahan, petunjuk, motivasi dan bimbingannya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
6. Seluruh Dosen Universitas Bosowa yang telah memberikan Ilmu dan Pendidikannya kepada penulis sehingga wawasan penulis bisa bertambah,

beserta seluruh staf Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Bosowa, terima kasih atas bantuannya dalam pengurusan Administrasi.

7. Kepada kakak Khalid Abdul Rahman dan Fadil Ihsan Sebagai Owner di Kaku Food Makassar beserta stafnya, atas pemberian izin kepada peneliti untuk melakukan penelitian di toko beliau.
8. Terkhusus kepada orang tua tercinta Bapak Muh. Yusuf dan Ibu Hj, Marwah yang selalu mendoakan dan memberikan semangat, nasehat, motifasi, doa, dan dukungan baik dalam bentuk material maupun non material.
9. Semua sahabat saya yang tidak dapat saya sebut satu persatu, yang selalu memberikan semangat, motivasi, dan nasehat.
10. Kepada seluruh teman-teman mahasiswa fakultas ekonomi dan Bisnis universitas bosowa makassar angkatan 2016 yang selama ini telah banyak membantu, memberikan cerita, mendukung, dan mendoakan penulis dalam menyelesaikan skripsi ini
11. Kepada semua pihak yang tidak sempat penulis tulis satu persatu terima kasih telah mendukung, memotivasi, mendoakan penulis agar dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini, Semoga Allah SWT membalas kebaikan kalian semua.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini jauh dari sempurna, Apabila terdapat kesalahan – kesalahan dalam skripsi ini, sepenuhnya menjadi tanggung jawab peneliti dan bukan para pemberi bantuan. Kritik dan saran konstruktif yang membangun akan lebih menyempurnakan skripsi ini. Semoga kebaikan yang telah

diberikan oleh semua pihak mendapatkan pahala disisi Allah SWT, Amin ya rabbal alamin dan semoga skripsi ini bermanfaat bagi pembaca.

Makassar,..... September 2020

Penulis



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1 Kerangka Pikir .....	5
2.1.1 Manajemen Keuangan .....	5
2.1.2 Tujuan Manajemen Keuangan.....	6
2.1.3 Fungsi Manajemen Keuangan .....	7
2.1.4 Pengertian Harga Pokok Produksi .....	9
2.1.5 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi .....	11
2.1.6 Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi .....	12
2.1.7 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi .....	13
2.1.8 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi.....	15
2.1.9 Laporan Harga Pokok Produksi.....	18
2.1.10 Metode Penetapan Harga Jual .....	19

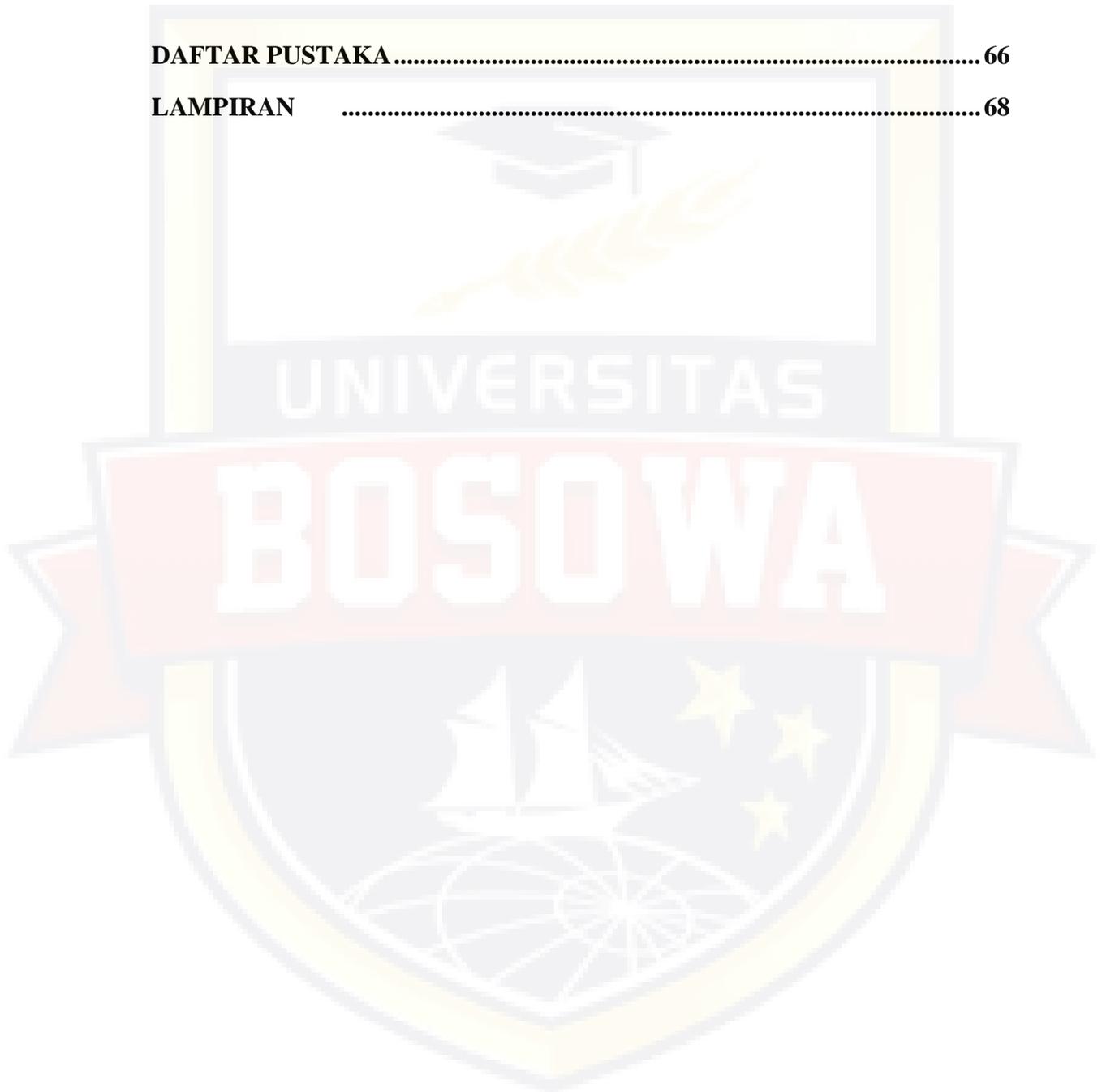
2.1.11 Metode Perhitungan Penyusutan .....	20
2.2 Kerangka Pikir.....	24
2.3 Hipotesis .....	25
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>26</b>
3.1 Daerah dan Waktu Penelitian .....	26
3.2 Metode Pengumpulan Data .....	26
3.3 Jenis dan Sumber Data .....	27
3.4 Metode Analisis .....	28
3.5 Definisi Operasional .....	29
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>
4.1 Gambaran Umum Kaku Food .....	32
4.1.1 Sejarah Kaku Food .....	32
4.1.2 Profil Kaku Food .....	34
4.1.3 Tujuan Kaku Food .....	37
4.1.4 Visi dan Misi .....	37
4.1.5 Struktur Perusahaan.....	38
4.1.6 Strategi Kaku Food.....	39
4.1.7 Analisis SWOT.....	40
4.2 Analisis Data .....	41
4.2.1 Menghitung Biaya Produksi .....	41
4.2.2 Perhitungan Biaya Penyusutan .....	46
4.2.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	49
4.2.4 Penentuan Harga Jual Dengan <i>Cost Plus Pricing</i> Berdasarkan Pendekatan <i>Full Costing</i> .....	53
4.2.5 Membandingkan Harga Jual Produk Menurut Perusahaan dan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> .....	58
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>64</b>

5.1 Kesimpulan ..... 64

5.2 Saran ..... 65

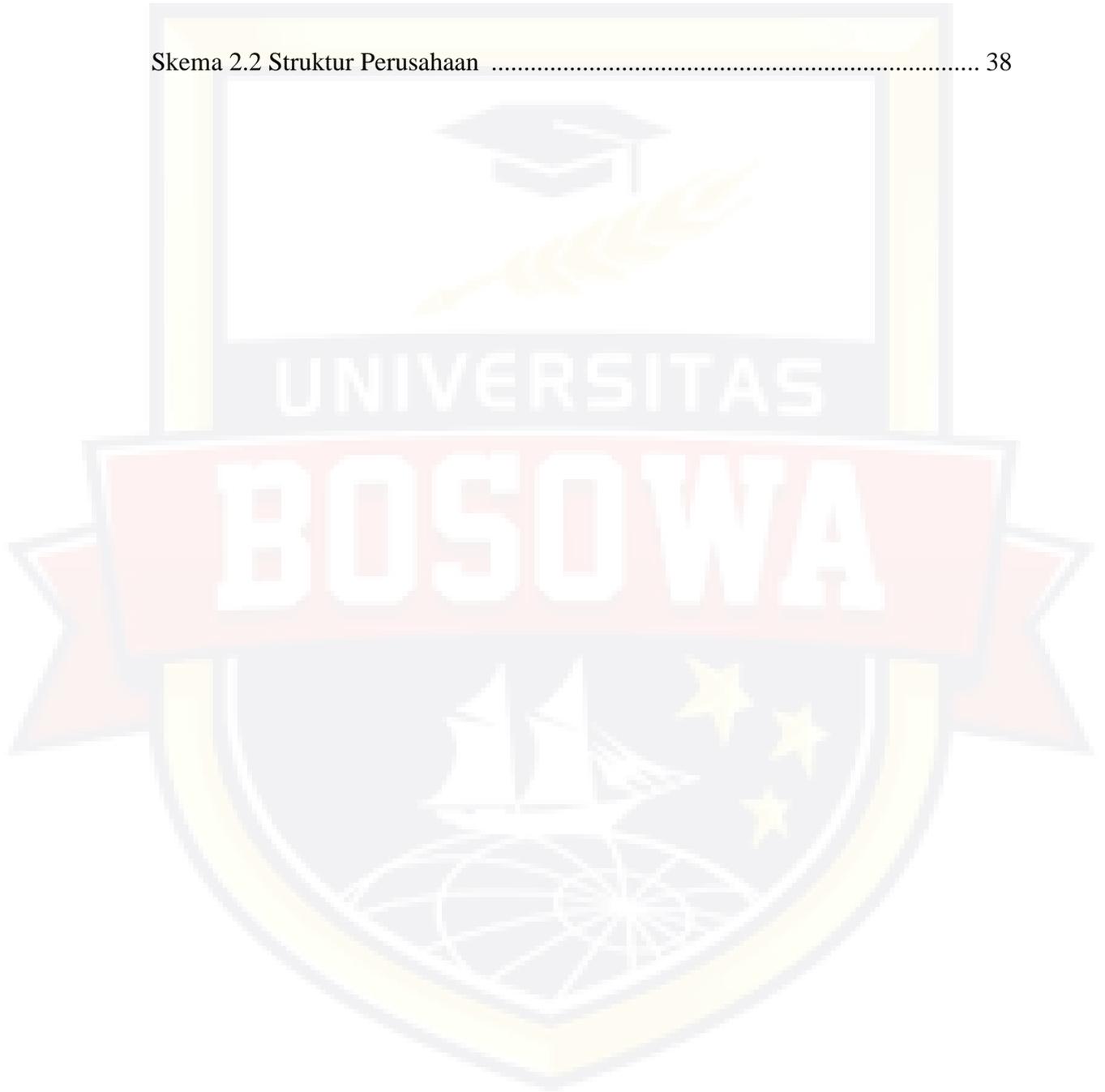
**DAFTAR PUSTAKA** ..... **66**

**LAMPIRAN** ..... **68**



## Daftar Gambar

Skema 2.1 Kerangka Pikir .....	24
Skema 2.2 Struktur Perusahaan .....	38



## Daftar Tabel

4.1 Perhitungan Biaya Bahan Baku Krupuk Pangsit Kaku Food .....	42
4.2 Biaya Tenaga Kerja Krupuk Pangsit Kaku Food .....	43
4.3 Perhitungan Biaya Kemasan Krupuk Pangsit Kaku Food .....	45
4.4 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Krupuk Pangsit Kaku Food .....	45
4.5 Biaya Penyusutan Alat Produksi dan Gedung Kaku Food .....	46
4.6 Total Biaya Penyusutan .....	49
4.7 Perhitungan Harga Pokok Produksi .....	50
4.8 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i> .....	51
4.9 Data Penjualan Krupuk Pangsit Kaku Food Per Cabang Pada Bulan Agustus	
– Desember 2019 .....	54
4.10 Biaya Non Produksi .....	56
4.11 Perhitungan Harga Jual .....	57
4.12 Perbandingan Harga Jual Menurut Perusahaan dan Menurut Metode <i>Cost Plus Pricing</i> .....	62

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Setiap perusahaan pasti mempunyai beberapa tujuan, salah satunya adalah memperoleh keuntungan dengan memanfaatkan kekayaan alam dan sumber ekonomi yang tersedia. Untuk mencapai tujuan tersebut tidaklah mudah, untuk itu perusahaan harus memperhatikan beberapa hal agar tujuan dapat tercapai. Hal yang perlu diperhatikan adalah kelangsungan hidup perusahaan dengan memperhatikan keadaan perusahaan terutama penjualan, maka tujuan dapat tercapai dan perusahaan akan dapat berkembang dengan mudah dan proses produksi akan berjalan lancar. Secara umum pengertian manajemen adalah ilmu dan seni perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengawasan terhadap usaha-usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya organisasi untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya.

Menurut Afandi (2018:1) Manajemen adalah bekerja dengan orang-orang untuk mencapai tujuan organisasi dengan pelaksanaan fungsi perencanaan (*planning*), pengorganisasian (*organizing*), penyusunan personalia atau kepegawaian (*staffing*), pengarahan dan kepemimpinan (*leading*), dan pengawasan (*controlling*). Manajemen perusahaan merupakan proses membangun strategi, rencana, prosedur, hingga kebijakan yang mengarahkan sebuah bisnis ke kepentingan jangka pendek dan jangka panjang. Tentu saja hal ini memerlukan koordinasi antara aspek manusia, finansial, serta sumber daya material untuk mencapai tujuan organisasi.

Menurut Abdullah (2014:2) manajemen itu adalah keseluruhan aktivitas yang berkenan dengan melaksanakan pekerjaan organisasi melalui fungsi-fungsi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan untuk mencapai tujuan organisasi yang sudah ditetapkan dengan bantuan sumber daya organisasi (*man, money, material, mechine and method*) secara efisien dan efektif. Fungsi manajemen bagi suatu perusahaan adalah tempat dalam mengambil keputusan sehingga manajemen tidak banyak menghadapi kesulitan dalam menyediakan data-data akuntansi secara efektif dan efisien guna mengembangkan perusahaan dalam mencapai tujuan.

Krupuk pangsit ini terbentuknya berawal dari apa yang disukai, nah saya suka makan jajanan tersebut, sebagai bekal ngemil untuk dirinya sendiri, hingga akhirnya Fadil Ihsan dan Khalid Abdul Rahman mencoba untuk memberikan kepada teman dekatnya secara cuma-cuma. Tak di sangka semua teman menyukainya krupuk pangsit dari buatan Fadil Ihsan dan Khalid Abdul Rahman memutuskan untuk melanjutkan ke hal serius yaitu menjual krupuk pangsit ini dengan memberi nama Kaku Food. Usaha krupuk pangsit ini di beri nama Kaku Food, biar namanya mudah disebut dan gampang dihafal, jadi tidak ada makna tertentu di awal, yang penting pelanggan mudah menghafal nama dulu, itu strateginya.

Awal mula berdagang usaha Kaku Food ini pada tanggal 7 Agustus 2019. Kaku Food ini di bangun oleh bersaudara adik kakak yaitu Fadill Ihsan dan Khalid Abdul Rahman. Sebelum usaha krupuk pangsit Kaku Food ini muncul, Fadil Ikhsan sudah mulai jualan makanan dari tahun 2016 sedangkan Khalid Abdul

Rahman sendiri menjual minuman dari tahun 2012. Akhirnya Fadil Ihsan bersama kakaknya Khalid Abdul Rahman memutuskan membuka usaha makanan kekinian yang di sukai oleh masyarakat yang ada di daerah sekitarnya. Hari pertama dibuka usaha krupuk pangsit Kaku Food ini langsung rame di kunjungi oleh masyarakat dan langsung *soldout*. Tak menyangka masyarakat benar-benar menyukai krupuk pangsit Kaku Food.

Kehadiran makanan murah ini ternyata sangat disambut baik oleh masyarakat Indonesia. Banyak yang mengidolakan makanan berbahan dasar daging ini. Bagaimana tidak? Siapa yang sanggup menolak makanan enak dan gurih yang sangat menggoda satu ini. Makanan ini berbahan dasar daging yang di olah dengan adonan bakso dan ditambahkan tepung, bumbu, kulit pangsit dan lombok. Makanan kekinian murah patut dijadikan peluang usaha pasalnya menarik untuk dicoba karna banyaknya peminat akan makan ini. Banyaknya para pelaku usaha yang mulai terjun menekuni usaha ini menjadikan bukti menjanjkannya usaha yang satu ini. Bahkan baru-baru ini semakin banyak bermunculan inovasi-inovasi baru yang ditawarkan dari menu yang ada di kakufood. Apabila dahulu pertama muncul dengan varian yag masih terbatas.

Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Krupuk Pangsit di Kaku Food Makassar**”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang masalah diatas, maka dapat dirumuskan masalah dari penelitian ini adalah

1. Bagaimana penentuan Harga Pokok Produksi di Kaku Food Makassar?
2. Bagaimana menetapkan harga jual pada di Kaku Food Makassar?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka peneliti memiliki tujuan penelitian yaitu :

1. Untuk mengetahui dan analisis penentuan harga pokok produksi di Kaku Food Makassar.
2. Untuk mengetahui dan analisis harga jual di Kaku Food Makassar.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah dan tujuan penelitian, maka penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

#### **1. Bagi Peneliti**

Dapat menerapkan ilmu yang telah didapatkan dalam perkuliahan dan dapat memberikan sumbangan pemikiran dalam praktek dilapangan.

#### **2. Bagi Kaku Food Makassar**

Hasil yang didapatkan dalam penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan dapat diterapkan di Kaku Food Makassar guna menjadikan kegiatan usaha menjadi lebih efektif dan efisien serta dapat menghasilkan informasi yang berguna secara cepat dan tepat

#### **3. Bagi Universitas Bosowa**

Diharapkan dapat berguna sebagai masukan, referensi dan bahan perbandingan apabila melakukan penelitian untuk jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Bosowa Makassar.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1 Kerangka Pikir

##### 2.1.1 Manajemen Keuangan

Manajemen keuangan adalah kegiatan manajemen yang bertujuan untuk mengelola dana maupun asset-aset yang dimiliki perusahaan untuk dimanfaatkan pada hal-hal atau kegiatan yang membantu tercapainya tujuan utama perusahaan tersebut, yaitu profit. Berikut ini adalah penjelasan mengenai manajemen keuangan berdasarkan dari beberapa ahli yaitu Menurut Dewi Utari (2014:1), Manajemen keuangan adalah merencanakan, mengordinasikan, melaksanakan, dan mengendalikan pencarian dana dengan biaya yang serendah-rendahnya dan menggunakannya secara efektif dan efisien untuk kegiatan operasi organisasi. Menurut Fahmi (2015:2) “manajemen keuangan merupakan penggabungan dari ilmu dan seni yang membahas, mengaji dan menganalisis tentang bagaimana seorang manajer keuangan dengan mempergunakan seluruh sumber daya perusahaan untuk mencari dana, mengelola dana, dan membagi dana dengan tujuan mampu memberikan profil atau kemakmuran bagi para pemegang saham dan *sustainability* (keberlanjutan) usaha bagi perusahaan.”

Menurut Agus Sartono (2015:6), Manajemen keuangan dapat diartikan sebagai manajemen dana yang baik yang berkaitan dengan pengalokasian dana dalam berbagai bentuk investasi secara efektif maupun usaha pengumpulan untuk pembiayaan investasi atau pembelajaran secara efisien. Menurut Mustafa

(2017:3), Manajemen keuangan menjelaskan tentang beberapa keputusan yang harus dilakukan, yaitu keputusan investasi, keputusan pendanaan atau keputusan pemenuhan kebutuhan dana, dan keputusan kebijakan dividen.

### 2.1.2 Tujuan Manajemen Keuangan

Manajemen keuangan yang efisien membutuhkan tujuan dan sasaran yang digunakan sebagai standar dalam memberikan penilaian efisien keputusan keuangan.

Sebagai ujung tombak untuk mencapai tujuan perusahaan, maka departemen keuanganlah yang paling berkepentingan terhadap pengelolaan keuangan perusahaan dan memiliki tugas cukup berat. Dalam praktiknya untuk mencapai tujuan tersebut, maka manajemen keuangan memiliki tujuan melalui dua pendekatan (Kasmir,2013:13) yaitu :

a. *Profit risk approach*

Dalam hal ini manajer keuangan tidak hanya sekedar memaksimalkan profit, akan tetapi juga harus mempertimbangkan risiko yang bakal dihadapi, secara garis besar *profit risk approach* terdiri dari :

- 1) Maksimalkan *profit*
- 2) Minimal *risk*
- 3) *Maintain control*; dan
- 4) *Achieve flexibility (careful management of found and activities)*

- b. *Liquidity and profitability*, merupakan kegiatan yang berhubungan dengan bagaimana seorang manajaer keuangan mengelola likuiditas dan profitabilitas perusahaan.

### **2.1.3 Fungsi Manajemen Keuangan**

Tugas utama manajemen keuangan adalah mengambil keputusan yang mencakup perusahaan dalam memperoleh dana dan juga acara mengalokasikan dana tersebut. Manajemen keuangan merupakan manajemen (pengelolaan) mengenai bagaimana memperoleh asset, mendanai asset dan mengelola asset untuk mencapai tujuan perusahaan. Dari pengertian tersebut, ada fungsi manajemen keuangan menurut Suad dan Enny (2015:7) yaitu sebagai berikut:

1. Penggunaan dana (Keputusan Infestasi)
2. Memperoleh Dana (keputusan pendanaan)
3. Pembagian laba (kebijakan dividen)

Keputusan investasi akan tercermin pada sisi aktiva perusahaan. Dengan demikian akan mempengaruhi struktur kekayaan perusahaan, yaitu perbandingan antara aktiva lancar dengan aktiva tetap. Sebaliknya keputusan pendanaan dan kebijakan deviden akan tercermin pada sisi pasiva perusahaan. Apabila diperhatikan baik dana jangka pendek maupun dana jangka panjang, perbandingan disebut sebagai struktur finansial. Keputusan pendanaan dan kebijakan dividen mempengaruhi kedua struktur tersebut.

Sedangkan menurut Martono dan Agus (2010:4) ada 3 (tiga) fungsi utama dalam manajemen keuangan, yaitu:

### 1. *Investment Decision* (Keputusan Investasi)

Investasi berarti penanaman modal asset financial (surat berharga), keputusan investasi ini adalah suatu keputusan terhadap aset apa yang nantinya akan dikelola entitas/perusahaan. Keputusan ini yang strategis ini akan berpengaruh secara langsung terhadap besar kecilnya rentabilitas investasi serta aliran dana perusahaan pada masa mendatang.

### 2. *Financing Decision* (Keputusan Pendanaan)

Keputusan mengenai pendanaan ialah dengan mempelajari berbagai sumber dana perusahaan, dalam laporan keuangan berada dalam sisi pasiva. Keputusan ini harus memperhatikan sumber data dengan biaya seminimal mungkin dan juga syarat yang bisa menguntungkan baik itu berasal dari internal perusahaan maupun sumber dana yang berasal dari luar perusahaan (eksternal).

### 3. *Deviden Decision* (Keputusan Deviden)

Dalam fungsi ini, keputusan biasanya menyangkut hal-hal seperti:

- a. Besaran presentase laba yang akan dibagikan kepada pemilik dalam bentuk kas
- b. Tingkat stabilitas deviden yang akan dibagikan oleh manajemen
- c. *Stock deviden*, (dividen saham)
- d. *Stock split* (pemecahan saham)
- e. Penarikan saham yang telah beredar

#### 2.1.4 Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah daftar biaya produksi yang harus dikeluarkan perusahaan pada periode tertentu. Di dalamnya terkait dengan biaya pengadaan bahan baku, alat, produksi, bahan pendukung produksi dan lain sebagainya.

Banyak ahli yang menjelaskan harga pokok produksi tersebut dengan definisi yang sama sekali berbeda, selain pendekatan yang dilakukan oleh para ahli tersebut berbeda. Berikut adalah beberapa ahli yang menjelaskan harga pokok produksi:

1. Dunia dan Abdullah (2012:42)

Harga pokok produksi adalah biaya yang terjadi sehubungan dengan produksi, yaitu jumlah biaya bahan langsung dan tenaga kerja langsung.

2. Supriyono (2013)

Harga pokok produksi merupakan jumlah uang yang akan dibayarkan dalam rangka untuk memiliki produk atau jasa yang diperlukan perusahaan sebagai sarana untuk menghasilkan keuntungan.

3. Sofia Prima Dewi dan Septian Bayu Kristanto (2013)

Harga pokok produksi adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan. Semua biaya ini adalah biaya persediaan. Biaya persediaan yaitu semua biaya produk yang dianggap sebagai aktiva dalam neraca ketika terjadi dan selanjutnya menjadi harga pokok penjualan ketika produk itu di jual.

Harga pokok penjualan mencakup semua biaya produksi yang terjadi untuk membuat barang yang terjual.

4. Bustami dan Nurlela (2013:48)

Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

5. Siregar (2014:28)

Harga pokok produksi adalah biaya yang terjadi untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi.

6. Mulyadi (2015:14)

Harga Pokok Produksi adalah dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya non produksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya non produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan non produksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi umum. Biaya produksi membentuk harga pokok produksi, yang digunakan untuk menghitung harga produk yang pada akhir periode akuntansi masih dalam proses. Biaya non produksi ditambahkan pada harga pokok produksi untuk menghitung total harga pokok produk.

Harga pokok produksi mencakup semua biaya langsung maupun tidak langsung dalam proses produksi barang atau jasa yang dijual. Untuk menentukan Harga Pokok Penjualan (HPP) suatu barang atau jasa, maka perusahaan harus menentukan terlebih dahulu harga pokok produksi.

### 2.1.5 Unsur – Unsur Harga Pokok Produksi

Dalam memproduksi suatu produk akan diperlukan beberapa biaya untuk mengolah bahan mentah menjadi produk jadi. Biaya produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik.

Menurut Salman (2013: 26), unsur-unsur harga pokok produksi mencakup 3 (tiga) hal yaitu:

1. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku adalah besarnya penggunaan bahan baku yang dimasukkan ke dalam proses produksi untuk menghasilkan produk jadi. Bahan baku meliputi bahan-bahan yang dipergunakan untuk memperlancar proses produksi atau disebut bahan baku penolong dan bahan baku pembantu.

2. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang harus dikeluarkan untuk membayar pekerja yang terkait langsung dengan proses produksi untuk menghasilkan produk jadi.

3. Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya produksi tidak langsung yang dikeluarkan perusahaan selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Biaya *overhead* pabrik meliputi biaya bahan pembantu

atau penolong, biaya penyusutan aktiva pabrik, biaya sewa gedung pabrik, dan biaya *overhead* lain-lain.

### **2.1.6 Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi**

Manfaat Harga Pokok Produksi menurut Mulyadi (2012:65) adalah sebagai berikut :

1. Menentukan harga jual produk

Dalam penentuan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu informasi yang dipertimbangkan disamping informasi biaya lain serta informasi nonbiaya.

2. Memantau realisasi biaya produksi.

Jika rencana produksi untuk jangka waktu tertentu telah diputuskan untuk dilaksanakan, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan didalam pelaksanaan rencana produksi tersebut. Oleh karena itu, akuntansi biaya digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya.

3. Menghitung laba atau rugi periode.

Untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba atau mengakibatkan rugi, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu.

4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

Pada saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban keuangan periode, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi. Di dalam neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok produk yang ada tanggal neraca masih dalam proses.

#### **2.1.7 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi**

Menurut Mulyadi (2014: 26) menyatakan terdapat dua metode dalam penentuan harga pokok produksi yaitu dengan metode *full costing* dan metode *variable costing*.

##### **1. Full Costing**

*Full costing* yaitu metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang bersifat variabel maupun tetap yang dibebankan ke produk atas dasar tarif yang di tentukan di muka pada kapasitas normal atau atas dasar biaya *overhead* pabrik sesungguhnya. Metode perhitungan harga pokok penuh juga berguna untuk keperluan pelaporan pada pihak eksternal.

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya Overhead Pabrik Tetap	xxx
Biaya Overhead Pabrik Variabel	<u>xxx</u>
Harga Pokok Produk	xxx

Berikut laporan harga pokok produksi dengan metode *full costing*:

## 2. *Variable Costing*

*Variable Costing* yaitu metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan unsur biaya produksi yang bersifat variabel ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* tetap tidak diperhitungkan sebagai biaya periode yang akan dibebankan dalam laporan laba Rugi tahun berjalan. Metode *variable costing* ini banyak diterapkan bagi keperluan internal, karena metode ini dianggap konsisten dengan asumsi perilaku biaya yang digunakan dalam pengambilan keputusan manajemen.

Berikut laporan harga pokok produksi dengan metode *variable costing*:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead pabrik variabel	xxx
Harga pokok produksi	Xxx

### 2.1.8 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi

Informasi mengenai Harga Pokok Produksi menjadi dasar bagi manajemen dalam pengambilan keputusan harga jual produk yang bersangkutan. Pada setiap perusahaan mempunyai metode perhitungan Harga Pokok Produksi yang berbeda-beda.

Menurut Sujarwen (2015:71) pengertian harga pokok produksi pesanan adalah Metode untuk memproduksi produk dan menentukan harga pokok produk perusahaan berdasarkan pesanan dari konsumen. Atau dengan kata lain suatu sistem akuntansi yang kegiatannya melakukan pelusuran biaya pada unit individual atau pekerjaan, kontrak atau tumpukan produk yang spesifik. Pesanan artinya konsumen memesan terlebih dahulu sejumlah produk kepada perusahaan, setelah pesanan jadi maka konsumen mengambil pesanan tersebut dan membayarnya pada perusahaan.

Karakteristik usaha perusahaan yang kegiatan produksinya berdasarkan produksi pesanan menurut Sujarweni (2015:72) adalah:

- a. Produk yang dihasilkan sesuai pesanan atau permintaanya dari konsumen.
- b. Persediaan di gudang hanya untuk memenuhi pesanan saja.
- c. Karena hanya berdasarkan pesanan saja maka kalau tidak ada pemesanan maka produksinya terputus-putus. Kalau tidak ada pesanan baru memproduksi kalau tidak maka produksi akan berhenti.

- d. Produk yang telah sesuai langsung diberikan kepada pemesanan.
- e. Biaya produksi dikumpulkan untuk setiap pesanan dengan tujuan dapat dihitung harga pokok pesanan dengan secara rinci. Dihubungkan dengan sistem akuntansi biaya yang digunakan untuk membebankan harga pokok kepada produk. Metode harga pokok pesanan hanya dapat menggunakan:
  - 1. Sistem harga pokok historis untuk biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, untuk biaya overhead pabrik harus digunakan tariff biaya yang ditentukan dimuka.
  - 2. Untuk semua elemen biaya produksi dapat digunakan sistem harga pokok yang ditentukan dimuka.
- f. Biaya produksi dalam metode harga pokok pesanan dibagi 2 yaitu:
  - 1. Biaya langsung meliputi biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya langsung diperhitungkan terhadap masing-masing pesanan berdasarkan biaya yang sebenarnya.
  - 2. Biaya tidak langsung meliputi biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja. Biaya tidak langsung dibebankan ke tiap-tiap pesanan berdasarkan tariff yang ditentukan dimuka.
- g. Cara pengumpulan biaya produksi dilakukan dengan kartu biaya pesanan, yang memuat rincian untuk masing-masing pesanan.

Harga pokok proses merupakan suatu sistem pengumpulan biaya produksi yang dilakukan untuk setiap departemen atau pusat biaya, Sistem harga pokok proses ini digunakan pada industri-industri yang berproses secara massa.

Menurut Sujarweni (2015:87), Harga pokok proses adalah metode perhitungan harga pokok produk berdasarkan biaya yang diproduksi pada suatu periode dibagi unit produksi. Pada metode ini, barang dan jasa yang diproduksi secara massal dan identik. Untuk setiap periode produksi, metode ini mempunyai formula membagi total biaya pembuatan produk dengan jumlah unit yang diproduksi.

Perusahaan yang menggunakan metode harga pokok produksi proses menghasilkan produk homogeny (sejenis), bersifat standar dan tidak tergantung pada spesifikasi yang diminta konsumen. Sedangkan biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk periode tertentu dan harga pokok produksi per satuan produk yang dihasilkan dalam periode tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk periode tersebut dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan dalam periode yang bersangkutan.

Barang dalam proses – Departemen Pematong	xx
Barang dalam proses – Departemen Perakit	xx

Bahan Baku

xx

### 2.1.9 Laporan Harga Pokok Produksi

Laporan harga pokok produksi menunjukkan seberapa besar penggunaan biaya-biaya yang digunakan, baik dari biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Laporan tersebut menunjukkan penggunaan biaya-biaya yang digunakan selama periode tertentu. Berikut ini adalah contoh laporan harga pokok produksi menurut Mulyadi (2010:65)

<b>PT ABC</b>	
<b>LAPORAN HARGA POKOK PRODUKSI</b>	
<b>UNTUK BULAN XXX</b>	
<b>Bahan Baku Langsung</b>	<b>Rp xxx</b>
<b>Tenaga Kerja Langsung</b>	<b>Rp xxx</b>
Tenaga Kerja tidak Langsung	Rp xxx
Depresiasi	Rp xxx
Utilitas	Rp xxx
Rupa-rupa	Rp xxx
<b>Jumlah Biaya Overhead</b>	<b><u>Rp xxx</u></b>
<b>Total Biaya Produksi</b>	<b>Rp xxx</b>
Ditambah :	
Barang dalam Proses Awal	<u>Rp xxx</u>
Dikurangi :	
Barang dalam Proses Akhir	<u>(Rp xxx)</u>
<b>Harga Pokok Produksi</b>	<b><u>Rp xxx</u></b>

### 2.1.10 Metode Penetapan Harga Jual

Menurut Swastha (2010:154) menyatakan bahwa metode penentuan harga jual yang berdasarkan biaya dalam bentuk yang paling sederhana yaitu:

a. *Cost Plus Pricing Method*

Penentuan harga jual *cost plus pricing*, digunakan biaya sebagai dasar penentuan harga jual, dapat didefinisikan sesuai dengan metode penentuan harga pokok produk yang digunakan. Dalam menghitung *cost plus pricing*, digunakan rumus:

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Total} + \text{Margin}$$

b. *Mark Up pricing Method*

Metode *mark up pricing* umumnya digunakan oleh para pedagang. Para pedagang dalam menentukan harga jualnya dengan cara menambahkan *mark up* yang diinginkan pada per satuan harga belinya. Persentase yang ditetapkan berbeda untuk setiap jenis barang. Harga jual dihitung menggunakan rumus:

$$\text{Harga Jual} = \text{Harga beli} + \text{Mark Up}$$

c. Penentuan Harga Oleh Produsen

Dalam metode ini, penetapan harga ditetapkan oleh perusahaan ialah rangkaian harga yang ditetapkan dalam saluran distribusi oleh perusahaan-perusahaan. Oleh karena itu, dalam penentuan harga akhir barang yang memegang peranan penting oleh produsen. Produsen dalam

menetapkan harga jualnya dapat berorientasi pada biaya. Proses penetapan harga dimulai dengan menghitung biaya per unit barang yang dihasilkan kemudian ditambah dengan sejumlah *mark up* yang telah ditentukan. Produsen menggunakan rumus yang dianggap cocok bagi produsen, berdasarkan pengamatan atas produk yang dihasilkan. Setiap pola biaya berbeda mengikuti jenis produk.

Kamaruddin (2013:174) dalam bukunya akuntansi manajemen menyatakan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi penetapan harga jual:

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

#### **2.1.11 Metode Perhitungan Penyusutan**

Perhitungan penyusutan untuk tiap periode pemakaian akan tergantung dengan metode penyusutan apa yang digunakan oleh perusahaan. Berikut ini akan dijelaskan beberapa metode penyusutan menurut Sidik (2013:5), mengatakan bahwa untuk mengalokasikan biaya perolehan suatu penyusutan ke dalam periode-periode yang menikmati aset tetap tersebut. Terdapat beberapa metode yang dapat digunakan untuk menghitung beban penyusutan yaitu:

1. Metode garis lurus (*straight-line method*)

Adalah suatu metode perhitungan penyusutan aset tetap dan setiap periode akuntansi diberikan beban yang sama secara merata. Beban penyusutan

dihitung dengan cara mengurangi biaya perolehan dengan nilai sisa dan dibagi dengan manfaat ekonomi dari aset tetap tersebut:

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Biaya Perolehan} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Taksiran Manfaat Ekonomi}}$$

Atau dapat dihitung dengan persentase sebagai berikut:

$$\text{Tarif Penyusutan} = \frac{100\%}{\text{Taksiran Manfaat Ekonomi}}$$

$$\text{Penyusutan} = \text{Tarif} \times \text{Biaya Perolehan}$$

## 2. Metode saldo menurun (*diminishing balance method*)

Metode saldo menurun, beban penyusutan makin menurun dari tahun ke tahun. Pembebanan yang makin menurun didasarkan pada anggapan bahwa semakin tua, kapasitas aset tetap, dalam memberikan jasanya juga semakin menurun.

$$\text{Penyusutan} = \text{Tarif Penyusutan} \times \text{Dasar Penyusutan}$$

$$\text{Dasar penyusutan} = \text{Nilai buku awal periode}$$

## 3. Metode jumlah unit produksi (*sum of the unit of production method*)

Adalah suatu metode perhitungan penyusutan aset tetap, beban penyusutan pada suatu periode akuntansi dihitung berdasarkan berapa banyak produk yang dihasilkan periode akuntansi tersebut dengan mempergunakan aset

tetap tersebut. Semakin banyak produk yang dihasilkan di dalam suatu periode, akan semakin besar pula penyusutan, demikian pula sebaliknya.

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Biaya Perolehan} - \text{Nilai sisa}}{\text{Taksiran jumlah total produk yang dapat}}$$

Berdasarkan uraian dari berbagai macam metode penyusutan aktiva tetap menurut para ahli di atas, penulis dalam menghitung metode penyusutan aktiva tetap menggunakan metode garis lurus. Sedangkan metode perhitungan penyusunan aset tetap menurut Warren dkk (2014:500) ada 3 (tiga) metode yang paling sering digunakan untuk menghitung beban penyusutan adalah sebagai berikut:

1. Penyusutan Garis Lurus
2. Penyusutan Unit Produksi
3. Penyusutan Saldo Menurun Ganda

Berikut ini akan diberikan penjelasan mengenai metode-metode penyusutan menurut Warren dkk (2015:500) yaitu:

1. Penyusutan Garis Lurus

Menghasilkan jumlah beban penyusutan yang sama untuk setiap tahun selama masa manfaat aset. Metode garis lurus sejauh ini merupakan metode yang paling banyak digunakan.

Rumus yang digunakan metode ini adalah:

$$\text{Penyusutan Tahunan} = \frac{\text{Biaya} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Masa Manfaat}}$$

## 2. Penyusutan Unit Produksi

Menghasilkan jumlah beban penyusutan yang sama untuk setiap unit yang diproduksi atau setiap unit kapasitas yang digunakan oleh aset. Tergantung dengan asetnya, metode unit produksi dapat dinyatakan dalam jam, mil, atau jumlah kuantitas produksi.

Rumus yang digunakan dalam metode ini adalah:

Tahap 1. Menentukan penyusutan perunit:

$$\text{Penyusutan per Unit} = \frac{\text{Biaya} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Total Unit Produksi}}$$

Tahap 2. Menghitung beban penyusutan

Beban Penyusutan = Penyusutan per Unit x Total Unit Produksi yang digunakan

## 3. Penyusutan Saldo Menurun Ganda

Menghasilkan beban periodik yang semakin menurun selama estimasi masa manfaat aset. Metode saldo menurun ganda diaplikasikan dalam tiga tahap, yaitu:

Tahap 1 (satu) Menentukan presentase garis lurus, menggunakan masa manfaat yang diharapkan.

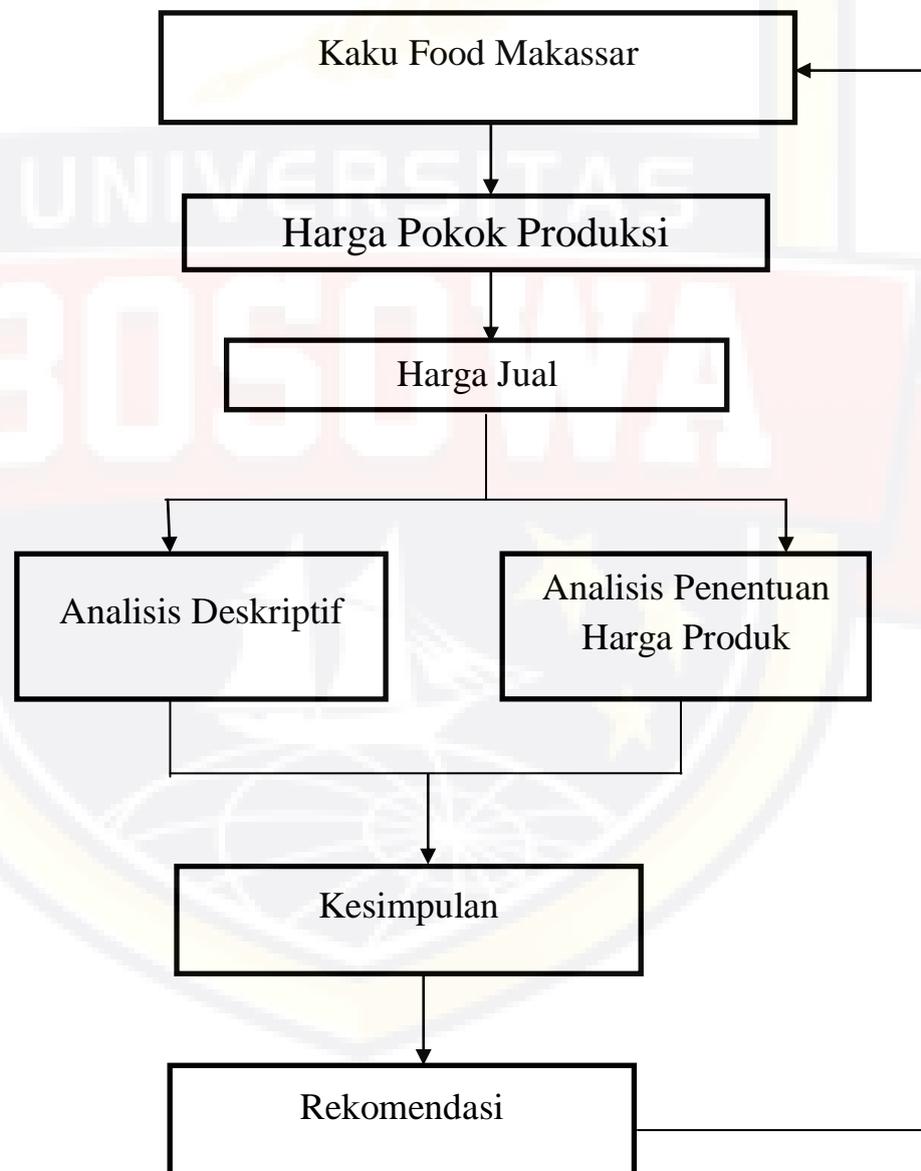
Tahap 2 (dua) Menentukan saldo menurun ganda dengan mengalihkan tarif garis lurus dari tahap 1 (satu) dengan tahap 2 (dua)

Tahap 3 (tiga) Menghitung beban penyusutan dengan mengalihkan tarif saldo menurun ganda dari tahap 2 dengan nilai buku aset.

## 2.2 Kerangka Pikir

Dalam penelitian ini, kerangka penelitian yang akan dilakukan oleh penulis dalam perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Kerangka pemikiran teoritis, sebagai berikut :

Gambar 2.2 kerangka Pemikiran



### 2.3 Hipotesis

Dengan mengacu pada latar belakang dan masalah pokok, tujuan penelitian dan landasan teori yang dikemukakan, maka hipotesis yang diajukan pada penelitian ini adalah: “Diduga bahwa harga pokok produksi krupuk pangsit di Kaku Food Makassar sudah memenuhi prosedur.



## **BAB III**

### **METODOLOGI PENELITIAN**

#### **3.1 Daerah dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini akan dilaksanakan di Kaku Food Makassar. Jalan Tamalanrea Raya No. 10A Daya, Kec. Biringkanaya, Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Telp (0411) 319158 dan waktu penelitian diperkirakan kurang lebih tiga bulan dimulai dari diperkirakan kurang lebih dua bulan dimulai dari pemasukan proposal sampai penyelesaian skripsi.

#### **3.2 Metode Pengumpulan Data**

Untuk memperoleh informasi data yang sebaik-baiknya dengan asumsi agar tujuan penelitian dapat tercapai, maka metode penelitian yang digunakan adalah:

1. Penelitian pustaka (*Library research*)

Penelitian kepustakaan ini dilakukan melalui pengumpulan dan penelaan literature-literatur yang relevan dengan permasalahan yang dikaji untuk mendapatkan kejelasan dalam upaya penyusunan landasan teori yang sangat berguna dalam pembahasan selanjutnya. Literature-literatur tersebut dapat berupa buku, laporan, artikel Koran atau majalah dan lain-lain yang dapat dijadikan acuan dalam penelitian ini.

## 2. Penelitian lapangan (*Field research*)

Pengumpulan data melalui penelitian lapangan dilakukan dengan cara mengadakan pengamatan ke lokasi penelitian. Teknik yang digunakan sebagai berikut:

### a. Observasi

Teknik yang penulis lakukan dengan jalan mengadakan pengamatan secara langsung dalam proses kegiatan pengolahan data mengenai harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual serta data lainnya yang dapat menunjang pembahasan.

### b. Wawancara

Teknik yang penulis lakukan dengan jalan mengadakan wawancara dengan pimpinan dan sejumlah personil yang berhubungan dengan penelitian ini.

### c. Dokumentasi

Yaitu kegiatan yang dilakukan dengan pencatatan terhadap dokumen yang dibutuhkan atau bukti tertulis yang resmi dan dapat di pertanggung jawabkan yang ada hubungannya dengan penelitian.

## 3.3 Jenis dan Sumber Data

Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Data kualitatif

Yaitu berupa data dalam bentuk non angka yang diperoleh dari perusahaan berupa data tertulis, seperti gambaran umum perusahaan dan struktur organisasi.

2. Data kuantitatif

Yaitu data yang diperoleh dari perusahaan berupa angka-angka yang dapat dihitung seperti jumlah bahan baku langsung maupun tidak langsung serta data lainnya yang dapat mendukung penelitian.

Sedangkan sumber data yang akan dianalisis adalah :

1. Data primer

Yaitu data yang diperoleh melalui obeservasi dan wawancara langsung dengan subjek dan berpedoman pada daftar pernyataan yang sudah disiapkan dari perusahaan berupa sumber-sumber tertulis dan dokumen perusahaan yang ada dengan kaitannya dengan masalah yang diteliti.

2. Data Sekunder

Yaitu data-data yang diperoleh dengan mengumpulkan dokumen-dokumen serta arsip perusahaan, membaca buku-buku literatur lainnya yang berhubungan dengan penelitian ini.

### **3.4 Metode Analisis**

Untuk dapat memecahkan permasalahan dan kebenaran hipotesis yang di ajukan sebagai bahan acuan penelitian, maka metode analisis yang digunakan yaitu:

1. Analisis Deskriptif, digunakan untuk mengetahui serangkaian biaya dalam proses produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* yang dilakukan oleh PT. Nippon Indosari Corpindo Tbk.
2. Analisis Penentuan Harga Produk adalah metode *full costing* dengan memasukkan seluruh biaya unsur harga pokok produksi, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel maupun tetap dibebankan kepada produk yang dihasilkan atas tarif yang ditentukan dimuka pada kapasitas normal atau dasar biaya *overhead* pabrik sesungguhnya. Perhitungan Harga pokok produksi menurut metode full costing sebagai berikut :

Biaya Bahan Baku	xxx	
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx	
Biaya Overhead Pabrik Tetap	xxx	
Biaya Overhead Pabrik Variabel	<u>xxx</u>	
Harga Pokok Produk		xxx

### 3.5 Definisi Operasional

Untuk menghindari beberapa penafsiran dalam penulis ini, maka penulis membatasi definisi operasional atas variabel yang digunakan.

1. Manajemen keuangan adalah segala aktivitas yang berhubungan dengan perolehan laba, pendanaan, dan pengelolaan aktiva dengan beberapa tujuan menyeluruh.

2. Harga pokok produksi adalah semua biaya langsung dan tidak langsung yang tidak langsung untuk proses produksi sehingga barang atau jasa tersebut bisa dijual. Perusahaan harus menghitung harga pokok suatu barang karena sangat penting untuk pelaporan keuangan perusahaan.

3. Biaya bahan baku

Biaya bahan baku adalah seluruh biaya untuk memperoleh sampai dengan bahan siap untuk digunakan yang meliputi harga bahan, ongkos angkut, penyimpanan dan lain-lain.

4. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah bagian dari upah atau gaji yang dapat secara khusus dan konsisten ditugaskan atau berhubungan dengan pembuatan produk, urutan pekerjaan tertentu, atau penyediaan layanan juga, kita juga dapat mengatakan hal itu adalah biaya pekerjaan yang dilakukan oleh para pekerja yang benar-benar membuat produk pada produksi.

5. Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya yang tidak bisa dikaitkan langsung dengan produksi suatu produk maupun jasa. Apabila perusahaan mempunyai departemen selain produksi, maka biaya yang terjadi di dalam departemen pembantu akan dikelompokkan dalam biaya *overhead* pabrik.

#### 6. Harga pokok pesanan

Harga pokok pesanan adalah suatu metode pengumpulan biaya produksi untuk menentukan harga pokok pada perusahaan yang menghasilkan produk atas dasar pesanan.

#### 7. Harga pokok proses

Harga pokok proses adalah metode penentuan harga pokok produk dengan cara mengumpulkan biaya produksi yang terjadi selama 1 (satu) periode tertentu kemudian dibagi sama rata kepada produk yang dihasilkan pada periode yang bersangkutan.

UNIVERSITAS  
**BOSOWA**



## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Gambaran Umum Kaku Food**

##### **4.1.1 Sejarah Kaku Food**

Makanan krupuk pangsit ini baru-baru memang lagi hits. Sering dengan munculnya berbagai jenis makanan kekinian kini makanan berbahan dasar daging ini mulai daik daun. Makanan ini menjadi salah satu favorit masyarakat Indonesia akhir-akhir ini. Bukan hanya karena rasanya yang enak dan gurih namun juga kaya manfaat dan bergizi. Makanan ini pun sangat aman dikonsumsi untuk segala jenis umur mulai dari anak-anak sampai orang dewasa juga gemar menikmati sajian yang renyah ini. Dalam penyajiannya, anda bisa membelinya di pasaran dan harga yang ditawarkan pun cukup terjangkau. Akan tetapi jika ada waktu luang, anda juga bisa bekerja sendiri di rumah.

Krupuk pangsit ini terbentuknya berawal dari apa yang disukai, nah saya suka makan jajanan tersebut, sebagai bekal ngemil untuk dirinya sendiri, hingga akhirnya Fadil Ihsan dan Khalid Abdul Rahman mencoba untuk memberikan kepada teman dekatnya secara cuma-cuma. Tak di sangka semua teman menyukainya krupuk pangsit dari buatan Fadil Ihsan dan Khalid Abdul Rahman memutuskan untuk melanjutkan ke hal serius yaitu menjual krupuk pangsit ini dengan memberi nama Kaku Food. Usaha krupuk pangsit ini di beri nama Kaku Food, biar namanya mudah disebut dan gampang dihafal, jadi tidak ada makna

tertentu di awal, yang penting pelanggan mudah menghafal nama dulu, itu strateginya.

Awal mula berdagang usaha Kaku Food ini pada tanggal 7 Agustus 2019. Kaku Food ini di bangun oleh bersaudara adik kakak yaitu Fadill Ihsan dan Khalid Abdul Rahman. Sebelum usaha krupuk pangsit Kaku Food ini muncul, Fadil Ikhsan sudah mulai jualan makanan dari tahun 2016 sedangkan Khalid Abdul Rahman sendiri menjual minuman dari tahun 2012. Akhirnya Fadil Ihsan bersama kakaknya Khalid Abdul Rahman memutuskan membuka usaha makanan kekinian yang di sukai oleh masyarakat yang ada di daerah sekitarnya. Hari pertama dibuka usaha krupuk pangsit Kaku Food ini langsung rame di kunjungi oleh masyarakat dan langsung *soldout*. Tak menyangka masyarakat benar-benar menyukai krupuk pangsit Kaku Food.

Kehadiran makanan murah ini ternyata sangat disambut baik oleh masyarakat Indonesia. Banyak yang mengidolakan makanan berbahan dasar daging ini. Bagaimana tidak? Siapa yang sanggup menolak makanan enak dan gurih yang sangat menggoda satu ini. Makanan ini berbahan dasar daging yang di olah dengan adonan bakso dan ditambahkan tepung, bumbu, kulit pangsit dan lombok. Makanan kekinian murah patut dijadikan peluang usaha pasalnya menarik untuk dicoba karna banyaknya peminat akan makan ini. Banyaknya para pelaku usaha yang mulai terjun menekuni usaha ini menjadikan bukti menjanjkannya usaha yang satu ini. Bahkan baru-baru ini semakin banyak bermunculan inovasi-inovasi baru yang ditawarkan dari menu yang ada di kakufood. Apabila dahulu pertama muncul dengan varian yag masih terbatas.

#### 4.1.2 Profil Kaku Food

Kaku Food, jajanan for Kakuzen bergerak pada bidang *Food Court* yang dimana sekarang makanan-makanan yang lagi firal termasuk krupuk pangsit Kaku Food tersendiri. Selama berdiri Kaku Food dia tidak hanya menjual di toko saja tapi dia memasarkan melalui menjual online seperti; grab/gojek dan Instagram, tapi biasa juga lewat dari masyarakat makassar yang posting foto/video. Kaku Food saat ini telah dijumpai di berbagai sudut kota makassar, karena telah memiliki 5 cabang, yaitu: tamalate, tamalanrea, daya, cendrawasih, dan panukukang.

Kaku Food merupakan salah satu penjual krupuk pangsit yang laris manis diserbu oleh masyarakat makassar. Kaku Food beroperasi mulai dari pukul 11.00 – 21.00 WITA, kamu bisa menikmati sepori krupuk pangsit dengan berbagai varian. Menu yang ada di kakufood sangat menarik dan lezat yang tidak bisa dilewatkan begitu saja. Apalagi di saat-saat lagi lapar menu yang ada di Kaku Food cocok dikonsumsi untuk menganjali kelaparan dan cocok jadi ngemil di setiap harinya. Ada beberapa daftar menu yang ada di Kaku Food yaitu: bakso goreng, pangsit goreng, tahu bakso, cireng crispy, pisang coklat, pentol pedas, pangsit basah, tahu rebus, dan ada juga menu tambahan extra topping seperti: sambel monster, sambel rujak, sambel kacang, dan kecap. Diantara beberapa menu yang ada di Kaku Food yang paling terlaris yaitu krupuk pangsit dan extra topping sambel monster.

Dalam sehari, Kaku Food bisa menghasbiskan  $\pm 30$  porsi krupuk pangsit di setiap cabang. Omzet yang dihasilkan usaha krupuk pangsit Kaku Food ini lumayan banyak, dalam sebulan bisa mencapai belasan juta percabang. Meskipun mulai banyak yang menjual krupuk pangsit, pemilik Kaku Food Fadil Ihsan dan Khalid Abdul Rahman tak takut jika harus bersaing dengan krupuk pangsit yang lain. Karena, Kaku Food sudah menyiapkan cara yang bisa mempertahankan pada pelanggan setianya dan Kaku Food tetap konsisten dalam menyajikan rasa biar tidak berubah.

Adapun resep pembuatan makanan kekinian Krupuk Pangsit Kaku Food

Bahan-bahan :

1. Olahan daging
2. Tepung
3. Bumbu
4. Kulit pangsit
5. Lombok
6. Toping (Keju dan Mercon)

Nah, untuk proses pembuatannya krupuk pangsit memang terbilang sangat gampang dan simpel. Bahan-bahan yang digunakan banyak tersedia di pasaran. Jadi, sangat mudah untuk kita dapatkan.

Kami memang terdiri dari beberapa bahan kemudian di racik hingga menjadi adonan atau olahan dan terakhir melewati proses penggorengan. Begitu sedikit proses pembuatan krupuk pangsit Kaku Food.

Langkah-langkah membuat krupuk pangsit kakufood :

1. Ambil olahan daging lalu potong kecil-kecil.
2. Campurkan tepung terigu, olahan daging (yang sudah di potong-potong) dengan bumbu dan tambahkan air secukupnya hingga jadi adonan padat.
3. Adonan yang sudah di racik ambil secukupnya untuk di bungkus dengan kulit pangsit.
4. Panaskan minyak goreng lalu masukkan adonan yang sudah di buat di dalam wajan dengan api kecil hingga matang atau mengembang.
5. Angkat dan sajikan. Krupuk pangsit siap dinikmati.

Usaha ini bisa di bilang salah satu usaha yang mudah untuk dikembangkan. Dilihat dari segi modal usaha yang cukup rendah anda bisa sudah bisa menjalankan usaha yang satu ini. Harga bahan baku yang masih terjangkau juga menjadi salah satu alasan mengapa usaha ini menarik untuk dijalankan. Maka tak heran lagi para pelaku usaha banyak yang menekuni bisnis yang satu ini.

Dengan melihat beberapa kelebihan dan jumlah modal usaha yang masih terjangkau usaha ini mampu memberikan keuntungan yang cukup besar. Menurut beberapa para pengusaha minuman kekinian krupuk pangsit ini memulai dengan skala kecil saja omzet perharinya mampu menembus ratusan ribu rupiah. Bisa anda hitung jika anda memulai dalam skala besar beberapa puluh juta omzet yang bisa anda dapatkan dalam satu bulan.

### 4.1.3 Tujuan Kaku Food

Adapun tujuan dari Kaku Food, yaitu:

1. Menjadi seorang *Entrepreneur*
2. Memberi peluang kerja bagi orang lain
3. Mencari keuntungan/laba
4. Menarik minat konsumen dengan masakan yang sudah cukup terkenal
5. Mencapai target penjualan

### 4.1.4 Visi dan Misi Kaku Food

Adapun visi dan misi dari Krupuk Pangsit Kaku Food, yaitu

Visi

1. Memunculkan suatu produk cemilan krupuk pangsit dan menjadikan jajanan yang terbaik.
2. Memberikan kepuasan konsumen yang tiada hentinya menginginkan suatu produk cemilan dengan sentuhan inovasi baru.

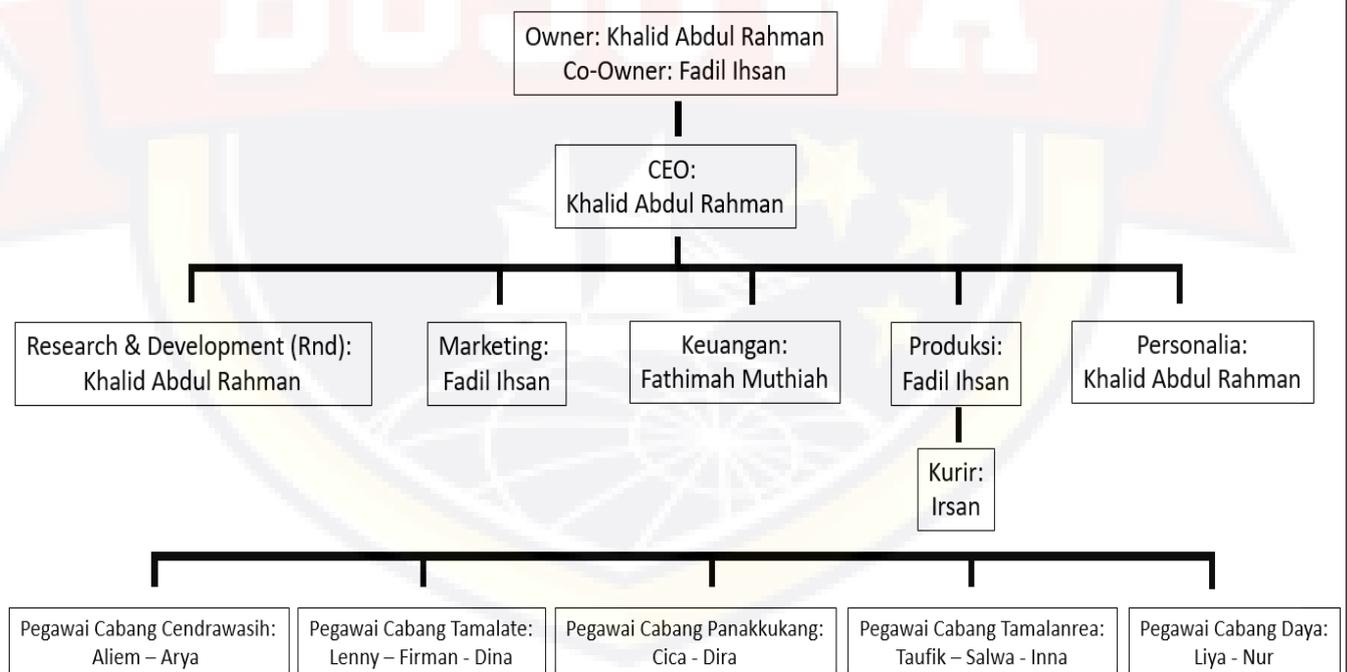
Misi

1. Mengutamakan kebersihan isi produk maupun kemasan produk.
2. Mengutamakan kualitas produk.
3. Harga terjangkau.

#### 4.1.5 Struktur Perusahaan

Dalam organisasi dengan segala aktivitas, terdapat hubungan antara orang-orang yang menjalankan aktivitasnya. Makin banyak kegiatan yang dilakukan dalam organisasi, makin kompleks pula hubungan-hubungan dalam organisasi tersebut. Struktur organisasi yang baik adalah sebuah susunan berbagai komponen atau unit kerja dalam sebuah organisasi yang terdapat pada masyarakat. Struktur organisasi juga berarti susunan dari berbagai macam komponen atau unit kerja dalam sebuah organisasi. Berikut ini struktur krupuk pangsit Kaku Food:

#### 2.2 Struktur Perusahaan



Sumber: Kaku Food

#### 4.1.6 Strategi Kaku Food

Strategi memulai usaha Makanan Kekinian Krupuk Pangsit Kaku Food

##### 1. Bahan Dasar Berkualitas

Mencari bahan baku berkualitas tinggi sangat mempengaruhi cita rasa. Karena apabila menggunakan bahan dasar yang rendah tentu rasa yang dihasilkan juga akan kurang enak. Itu sebabnya ketika anda memutuskan berbisnis makanan krupuk pangsit ini maka pilihlah daging yang segar agar rasa yang dihasilkan enak dan gurih.

##### 2. Inovasi Rasa

Memberikan inovasi pada bisnis makanan kekinian krupuk pangsit ini sangat penting. Dengan adanya berbagai varian rasa yang ditawarkan tentu semakin menggugah selera masyarakat untuk membelinya. Varian baru dengan menambahkan topping keju atau mercon bisa anda jadikan pilihan yang unik. Tidak hanya itu saja anda bisa menambahkan campuran lombok atau kecap tentu saja menjadi perpaduan yang menarik.

##### 3. Topping Aneka Rasa

Apabila krupuk pangsit original hanya berisi olahan daging dengan tepung dan bumbu. Anda bisa menambahkan varian berbagai topping seperti keju atau mercon.

##### 4. Kemasan unik

Kemasan sangat mendukung dan dinilai menjadi salah satu penunjang kebersihan suatu usaha. Nah untuk anda yang memulai usaha makanan kekinian krupuk pangsit ini gunakan kemasan yang berbeda dari pelaku

usaha lainnya. Kemasan yang unik dan menarik sangat berperan dan dapat membantu proses penjualan.

#### 5. Diskon

Untuk membantu proses penjualan makanan kekinian anda, Tarik konsumen dengan berbagai cara. Salah satunya dengan memberikan diskon ataupun bagikan kupon kepada pelanggan. Dengan begitu konsumen akan semakin tertarik dan akan membuat mereka kembali dan terus kembali lagi.

Itulah beberapa startegi yang bisa anda gunakan untuk memulai usaha makanan kekinian krupuk pangsit ini.

#### 4.1.7 Analisis SWOT

##### Analisis SWOT

##### a. Kekuatan (Strenght)

Kekuatan dari usaha krupuk pangsit kakufood ini adalah menjual produk makanan yang lagi firal dan hampir seluruh masyarakat menyukainya.

Krupuk pangsit kakufood ini menemani ngemil anda setiap hari.

##### b. Kelemahan (*Weakness*)

Krupuk pangsit ini memiliki sifat yang tidak tahan lama dan produk yang gampang ditiru oleh masyarakat.

##### c. Peluang (*Pportunity*)

Tempat strategis dengan selalu mensurvei dahulu tempat yang akan dijadikan sebagai lokasi usaha.

d. Ancaman (*Threath*)

Jika adanya pesaing yang menjual krupuk pangsit dengan harga yang lebih murah, kenaikan harga bahan pokok krupuk pangsit.

#### **4.2 Analisis Data**

Berikut ini adalah Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Krupuk Pangsit Kaku Food Dalam Menetapkan Harga Jual di Kaku Food. Hasil analisis pada penelitian ini yaitu:

##### **4.2.1 Menghitung Biaya Produksi**

Perhitungan harga pokok produksi sangat penting, karena dengan adanya perhitungan harga pokok produksi dapat ditetapkan harga jual suatu produk. Didalam harga pokok produksi terkait dengan biaya pengadaan bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Berikut dibawah ini penjelasan cara menghitung harga pokok produksi sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Perhitungan biaya bahan baku yang digunakan selama proses produksi krupuk pangsit Kaku Food akan dijelaskan pada tabel dibawah ini.

**Tabel 4.1:** Perhitungan Biaya Bahan Baku Krupuk Pangsit Kaku Food

No.	Bahan Baku	Berat	Harga Bahan Baku
1.	Adonan Bakso	4 Kg	Rp 480.000
2.	Kulit Pangsit	1 Kg	Rp 100.000
3.	Bumbu	2 Kg	Rp 150.000
4.	Minyak Goreng	4 Liteer	Rp 100.000
5.	Tepung	3 Kg	Rp 45.000
6.	Sambel	3 Kg	Rp 210.000
<b>Total</b>			<b>Rp 1.085.000</b>

Sumber: Data diolah, 2020

Tabel yang diatas merupakan data penggunaan bahan baku krupuk pangsit Kaku Food untuk setiap produk, beratnya bahan baku yang digunakan untuk memproduksi krupuk pangsit Kaku Food yaitu 13kg dan 4 liter minyak goreng total dari seluruh biaya bahan baku adalah Rp. 1.085.000

## 2. Biaya Tenaga Kerja

Hitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung dalam proses produksi yang meliputi proses pembuatan krupuk pangsit Kaku Food, menghitung biaya upah berdasarkan setiap proses yang diselesaikan oleh karyawan dimana upah setiap proses berbeda tergantung jenis pekerjaannya yang dia olah. Pengolahan krupuk pangsit terdiri dari 2 (dua) proses yaitu pengolahan bahan baku dan karyawan toko. Pemberian upah untuk setiap proses dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

**Tabel 4.2:** Biaya Tenaga Kerja Krupuk Pangsit Kaku Food

No.	Bagian Proses	Biaya Tenaga Kerja	
1.	Pengolahan Bahan Baku	Rp	1.800.000
2.	Karyawan Toko	Rp	1.200.000
<b>Total</b>		<b>Rp</b>	<b>3.000.000</b>

Sumber: Data diolah, 2020

Tabel yang diatas merupakan hitungan biaya tenaga kerja langsung pada proses pengolahan krupuk pangsit Kaku Food yang terbagi 2 (dua) yaitu biaya pengolahan bahan baku sebesar Rp 1.800.000 dan karyawan toko sebesar Rp 1.200.000, total dari ketiga proses tenaga kerja langsung sebesar Rp 3.000.000.

### 3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *overhead* pabrik dalam proses produksi krupuk pangsit Kaku Food yang meliputi biaya listrik, biaya habis pakai, dan penyusutan gedung adalah sebagai berikut:

#### a) Biaya listrik

Dalam proses produksi listrik yang digunakan Kaku Food hanya menyisihkan sebagian biaya untuk pembayaran listriknya. Hal ini disebabkan karena penggunaan listrik untuk proses produksi dan pemakaian selama proses pembuatan krupuk pangsit Kaku Food. Karena itu Kaku Food hanya memperkirakan biaya setiap bulannya

yang dikeluarkan untuk biaya listrik. Adapun biaya listrik yang dikeluarkan Kaku Food setiap bulannya dihitung sebesar Rp. 800.000.

b) Biaya LPG

Biaya LPG yang digunakan oleh perusahaan merupakan biaya variabel, semakin banyak jumlah unit yang diproduksi maka semakin tinggi pula biaya LPG yang harus dikeluarkan oleh Kaku Food. Dalam proses produksi Kaku Food menggunakan LPG ukuran 3kg. Berdasarkan informasi yang diperoleh dari Kaku Food, bahwa dalam satu kali produksi krupuk pangsit Kaku Food akan menghabiskan 15 tabung gas selama satu bulan proses produksi krupuk pangsit Kaku Food. Biaya per LPG sebesar Rp 15.000 dikali dengan jumlah tabung yang dipakai selama sebulan sebesar Rp 225.000.000

c) Biaya air

Dalam menentukan biaya air yang di keluarkan selama proses produksi krupuk pangsit Kaku Food hanya melakukan estimasi yaitu sebesar Rp 70.000 setiap bulannya. Biaya tersebut dianggap tetap setiap bulannya.

d) Biaya kemasan

Dalam kemasan produk krupuk pangsit Kaku Food menggunakan 3 bentuk kemasan yaitu paper bag, plastik sambel, dan myka krupuk pangsit. Biaya kemasan yang dikeluarkan Kaku Food selalu berubah-

ubah, hal ini disebabkan biaya kemasan merupakan biaya variabel, yaitu biaya yang besarnya akan berubah sesuai jumlah yang diproduksi. Berikut dibawah ini hitungan biaya kemasan yang dikeluarkan krupuk pangsit Kaku Food dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

**Tabel 4.3:** Perhitungan biaya kemasan krupuk pangsit Kaku Food.

No.	Nama	Unit	Harga	Jumlah
		Produktai	Satuan	Harga
1.	Paper Bag	25 Lusin	Rp 10.000	Rp 250.000
2.	Palstik Lombo	27 Lusin	Rp 1.500	Rp 40.500
3.	Tempat Myka	25 Lusin	Rp 17.200	Rp 275.000
<b>Total</b>				<b>Rp 565.500</b>

Sumber: Data diolah, 2020

Hitungan Biaya *Overhead* Pabrik pada umumnya didenifisikan dengan semua biaya pabrik lainnya yang tidak tepat dengan mudah didenifisikan dengan atau dibebankan langsung ke pesanan, produk atau objek biaya lain tertentu. Berikut dibawah ini penjelasan hitungan biaya *overhead* pabrik pada dibawah ini.

**Tabel 4.4:** Biaya *Overhead* Pabrik Krupuk Pangsit Kaku Food.

No.	Nama	Jumlah
1.	Listrik	Rp 800.000
2.	LPG	Rp 225.500
3.	Air	Rp 70.000
4.	Kemasan	Rp 565.500
		<b>Rp 1.660.500</b>

Sumber: Data diolah, 2020

Tabel yang diatas merupakan hitungan biaya *Overhead* Pabrik pada proses pengolahan krupuk pangsit Kaku Food yang terbagi 4 (empat) yaitu pertama biaya listrik Rp 800.000, kedua biaya LPG sebesar Rp 225.000, ketiga biaya air sebesar Rp 70.000, dan yang keempat biaya kemasan sebesar Rp 565.500 Total dari keseluruhan biaya *overhead* pabrik sebesar Rp 1.660.500.

#### 4.2.2 Perhitungan Biaya Penyusutan

Adapun biaya penyusutan dari perhitungan harga pokok produksi, yaitu Biaya penyusutan alat produksi dan gedung menggunakan metode garis lurus. Biaya perolehan alat produksi dan gedung diketahui berdasarkan harga beli dan perkiraan pemilik usaha. Rincian data penyusutan Kaku Food adalah sebagai berikut:

**Tabel 4.5:** Biaya penyusutan alat produksi dan gedung Kaku Food

No.	Nama	Jumlah Unit	Usia Perolehan	Biaya Perolehan
1.	Wajan	4	3	Rp 150.000
2.	Kompor	2	3	Rp 450.000
3.	Prizer	1	2	Rp 1.250.000
4.	Blender	2	2	Rp 240.000
5.	Gedung	5	2	Rp 1.500.000

Sumber: Data diolah, 2020

Biaya perolehan digunakan untuk menghitung biaya penyusutan, menggunakan data biaya perolehan, jumlah unit dan usia perolehan. Perhitungan biaya penyusutan menggunakan metode garis lurus dapat dihitung dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Penyusutan} = \frac{\text{Biaya Perolehan} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Usia Perolehan}}$$

Rumus diatas berlaku untuk semua biaya penyusutan yang dihitung, beban penyusutan alat produksi terdiri dari wajan, kompor, prizer, dan blender. Biaya perolehan didasarkan pada harga beli barang tersebut berdasarkan data Kaku Food. Kaku Food menggunakan metode garis lurus dalam menentukan penyusutan alat produksi dan gedung yang ada di Kaku Food, wajan dibeli pada tahun 2018 dengan biaya perolehan Rp 150.000 dengan nilai sisa diperkirakan sebesar Rp 60.000 berdasarkan perkiraan pemilik usaha dan dapat bertahan selama 3 tahun.

Beban penyusutan wajan dihitung dengan rumus:

$$\begin{aligned} &= [(\text{Biaya Perolehan} - \text{Nilai Sisa}) : \text{Usia Perolehan}] \\ &= [(Rp 150.000 - Rp 60.000) : 3 \text{ tahun}] \\ &= Rp 30.000 \end{aligned}$$

Beban penyusutan kompor dihitung dengan rumus:

$$= [(\text{Biaya Perolehan} - \text{Nilai Sisa}) : \text{Usia Perolehan}]$$

$$= [(Rp\ 450.000 - Rp\ 150.000) : 3\ tahun]$$

$$= Rp\ 100.000$$

Beban penyusutan prizer dihitung dengan rumus:

$$= [(Biaya\ Perolehan - Nilai\ Sisa) : Usia\ Perolehan]$$

$$= [(Rp\ 1.200.000 - Rp\ 800.000) : 2\ tahun]$$

$$= Rp\ 560.000$$

Beban penyusutan blender dihitung dengan rumus

$$= [(Biaya\ Perolehan - Nilai\ Sisa) : Usia\ Perolehan]$$

$$= [(Rp\ 240.000 - Rp\ 100.000) : 2\ tahun]$$

$$= Rp\ 70.000$$

Beban penyusutan gedung dihitung dengan rumus:

$$= [(Biaya\ Perolehan - Nilai\ Sisa) : Usia\ Perolehan]$$

$$= [(Rp\ 1.500.000 - Rp\ 900.000) : 3\ tahun]$$

$$= Rp\ 200.000$$

Langkah berikutnya adalah menjumlah semua biaya penyusutan alat produksi dan gedung untuk mengetahui total biaya penyusutan per tahun. Berikut pada tabel dibawah ini total keseluruhan biaya penyusutan.

**Tabel 4.6:** Total Biaya Penyusutan

No.	Nama	Biaya Penyusutan
1.	Wajan	Rp 30.000
2.	Kompor	Rp 100.000
3.	Prizer	Rp 560.000
4.	Blender	Rp 70.000
5.	Gedung	Rp 200.000
<b>Total</b>		<b>Rp 960.000</b>

Sumber: Data dioalah, 2020

Total biaya penyusutan alat produksi dan gedung adalah Rp 960.000 melalui perhitungan dengan menggunakan garis lurus. Jumlah biaya penyusutan alat produksi terdiri dari wajan, kompor, prizer, dan blender adalah sebesar Rp 760.000 dan biaya penyusutan gedung adalah sebesar Rp 200.000. jumlah setiap penyusutan digunakan untuk menghitung jumlah biaya overhead pabrik.

#### 4.2.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi

##### 1) Menurut Perusahaan

Harga jual suatu produk dapat ditetapkan dengan tepat jika harga pokok produksi telah dihitung dengan sesuai dan benar. Seluruh biaya yang terkait dalam proses produksi harus diperhitungkan dan dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi. Perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan, berdasarkan hasil perhitungan pada tabel 4.1 sampai

tabel 4.3 maka perhitungan Harga Pokok Produksi menurut perusahaan sebagai berikut:

**Tabel 4.7:** Perhitungan Harga Pokok Produksi

No.	Nama Biaya	Total Biaya
1.	Biaya Bahan Baku	Rp 1.085.000
2.	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 3.000.000
3.	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Rp 1.660.500
<b>Total</b>		<b>Rp 5.745.500</b>

Sumber: Data diolah, 2020

Berdasarkan perhitungan Harga Pokok Produksi menurut perusahaan, total harga pokok produksi Kaku Food sebesar Rp 5.745.000 untuk 300 porsi yang di produksi per bulan. Menurut perusahaan cara menghitung harga pokok produksi lebih focus ke teori. Perusahaan tidak memiliki persediaan barang dagang awal dan barang akhir maka besaran persediaan barang dagang awal dan akhir dianggap memiliki 0 atau tidak ada. Total biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik diasumsikan sama dengan harga pokok produksi karena tidak ada persediaan barang dagang awal dan persediaan barang dagang akhir.

## 2) Menurut *full costing*

Harga pokok produksi yang dihitung dengan menggunakan *full costing* menghasilkan angka lebih tinggi. Hal ini disebabkan karena ada beberapa biaya yang tidak di perhitungkan oleh perusahaan. Perusahaan beranggapan

biaya pemeliharaan dan biaya penyusutan alat produksi merupakan modal awal dalam menjalankan bisnisnya, sehingga sudah menjadi sebuah resiko perusahaan jika alat-alat produksi yang digunakan mengalami kerusakan. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dapat di lihat pada tabel dibawah ini.

**Tabel 4.8:** Perhitungn harga pokok produksi menurut metode *full costing*

<b>Biaya Produksi</b>	<b>Biaya</b>	<b>Total</b>
<b>Biaya Bahan Baku</b>		
Adonan Bakso	Rp 480.000	
Kulit Pangsit	Rp 100.000	
Bumbu	Rp 150.000	
Minyak	Rp 100.000	
Tepung	Rp 45.000	
Sambel	Rp 210.000	<b>Rp 1.085.500</b>
<b>Biaya Tenaga Kerja</b>		
Pengelohan Produksi	Rp 1.800.000	
Karyawan Toko	Rp 1.200.000	<b>Rp 3.000.000</b>
<b>Biaya Overhead Pabrik</b>		

**Variabel**

Biaya Listrik	Rp	800.000	
Biaya LPG	Rp	225.000	
Biaya Air	Rp	70.000	
Biaya Kemasan	Rp	565.500	<b>Rp 1.660.500</b>

**Biaya Overhead Pabrik Tetap**

Penyusutan Wajan	Rp	30.000	
Penyusutan Kompor	Rp	100.000	
Penyusutan Prizer	Rp	560.000	
Penyusutan Blender	Rp	70.000	
Penyusutan Gedung	Rp	200.000	<b>Rp 960.000</b>

---

<b>Total Biaya Produksi</b>			<b>Rp 6.705.000</b>
-----------------------------	--	--	---------------------

---

Sumber: Data diolah, 2020

Tabel diatas perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memiliki angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode digunakan oleh perusahaan. Dari data yang diolah diperoleh total biaya produksi sebesar Rp 6.705.500, hasil tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya bahan baku sebesar Rp 1.085.000, biaya tenaga kerja sebesar 3.000.000, dan biaya overhead pabrik variabel Rp 1.660.500.

Harga Pokok Produksi per Unit dihitung dengan cara menjumlahkan seluruh biaya per produk, perhitungan harga pokok produksi dapat dihitung dengan cara lain yaitu dengan membagi jumlah harga pokok produksi dengan jumlah produk yang dihasilkan perbulan. Berikut dibawah ini perhitungan harga pokok produksi sebagai berikut:

Harga Pokok Produksi per unit : Rp 6.705.500 / 300 unit

: Rp 22.351

#### **4.2.4 Penentuan Harga Jual dengan *Cost Plus Pricing* Berdasarkan Pendekatan *Full Costing*.**

Untuk penentuan harga jual, maka penulis menentukan dengan menggunakan metode *Cos Plus Pricing* adalah dengan menjumlahkan semua biaya yaitu harga pokok produksi ditambah dengan presentase *mark up*. Presentase *mark up* dihitung dengan cara menjumlahkan biaya non produksi dengan laba bersih lalu dibagi dngan harga pokok produksi adalah menentukan besaran presentase *mark up*.

Sebelum melakukan analisis penentuan harga jual di Kaku Food, maka terlebih dahulu akan disajikan data penjualan krupuk pangsit Kaku Food untuk bulan Agustus sampai Desember 2019. Berikut dibawah ini adalah tabel penjualan krupuk pangsit Kaku Food.

**Tabel 4.9:**Data Penjualan Krupuk Pangsit Kaku Food Per Cabang pada bulan Agustus – Desember 2019.

Bulan	Data Penjualan Per cabang Kaku Food				
	Daya	Tamalanrea	Tamalate	Cendrawasih	Panakukang
Agustus	300	300	350	250	200
September	400	250	300	300	250
Oktober	400	300	350	200	300
November	300	250	400	350	300
Desember	200	300	450	300	350
<b>Total</b>	<b>1.600</b>	<b>1.400</b>	<b>1.850</b>	<b>1.400</b>	<b>1.400</b>

Sumber: Data diolah, 2020

Pada tabel diatas adalah rekapan penjualan dengan sejumlah produksi setiap bulan Agustus sampai Desember 2019. Peranan penentuan harga jual dalam penjualan krupuk pangsit memegang peranan yang sangat penting. Dikatakan penentuan harga jual adalah nilai moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada konsumen. Dalam kaitannya dengan uraian tersebut diatas, maka peranan harga jual pada perusahaan memegang peranan yang sangat penting.

## 1. Perhitungan Biaya non Produksi

Berdasarkan hasil wawancara, biaya non produksi yang ada di Kaku Food adalah biaya penjualan dan biaya administrasi. Biaya penjualan mencakup biaya transportasi untuk mengirim produk ke setiap cabang dengan biaya sebesar Rp 300.000 perbulan dan biaya iklan yang merupakan biaya promosi yang dilakukan oleh Kaku Food untuk memperkenalkan produk jualannya kepada konsumen yang ada di makassar. Kaku Food hanya sekali membayar untuk dapat menikmati proses iklan yang dilakukan oleh media cetak seperti instagram, facebook, dan keteman-teman. Besarnya biaya iklan yang harus dikeluarkan Kaku Food yaitu sebesar Rp 300.000/1 bulan. Biaya tersebut dikeluarkan setiap iklan via Instagram.

Biaya administrasi yang ada di perusahaan adalah biaya nota, pulpen dan cap untuk keperluan administrasi, pencatatan dan mengurus peijinan dan berdasarkan wawancara biaya yang harus dikeluarkan untuk keperluan membeli buku nota, pulpen cap dan keperluan administrasi adalah sebesar Rp. 150.000. Berikut dibawah ini adalah tabel biaya non produksi sebagai berikut:

**Tabel 4.10:** Biaya Non Produksi

No.	Nama Biaya	Kategori Biaya	Jumlah		Total
			Per Minggu	1 Bulan	
1.	Biaya	Biaya Iklan	Rp 75.000	Rp 300.000	
	Penjualan	Biaya Transportasi	Rp 75.000	Rp 300.000	
2.	Biaya	Biaya Nota,	Rp 37.500	Rp 150.000	
	Administrasi	Pulpen, dan Cap			
<b>Total</b>			<b>Rp 187.500</b>	<b>Rp 750.000</b>	

Sumber: Data diolah, 2020

Dari tabel yang ada diatas dapat diketahui bahwa setiap bulan Kaku Food akan mengeluarkan biaya penjualan yaitu biaya transportasi sebesar Rp 300.000 dan biaya iklan sebesar Rp 300.000. Biaya administrasi sebesar Rp 150.000.

## 2. Menghitung laba yang diharapkan untuk menentukan *Mark up*

Perusahaan menetapkan laba yang diinginkan adalah sebesar 30% dari total biaya bukan berdasarkan penjualan produk, besaran laba yang diinginkan digunakan untuk menghitung presentase *mark up* berdasarkan metode *Cost Plus* dengan dasar harga pokok produksi, biaya non produksi, total biaya penuh dan laba yang diharapkan menurut metode *Cost Plus*. Laba menurut *cost plus* dihitung dengan cara sebagai berikut:

$$\text{Laba yang diharapkan} = \text{HPP} + (\% \text{laba} \times \text{HPP})$$

### 3. Menghitung Persentase *Mark up*

Penentuan *Markup* dengan metode harga pokok produk atau *Cost Plus* didasarkan dengan cara menambah laba yang diharapkan dengan biaya penjualan dan biaya administrasi lalu dibagi dengan harga pokok produksi yang sehingga didapat besaran persentase markup berdasarkan metode harga pokok produk atau *Cost Plus*. Persentase markup ini akan digunakan untuk menghitung harga jual dimana penentuan harga jual menurut *Cost Plus Pricing* adalah dengan menambahkan sejumlah markup atas harga pokok produk yang dijual.

### 4. Menghitung Harga Jual Produk berdasarkan metode *Cost Plus Pricing*

Perhitungan harga jual menurut *cost plus pricing*, Harga jual ditentukan dengan menambah Harga Pokok Produksi dengan *Markup*. Besaran total biaya sama dengan harga pokok produksi. Perusahaan juga tidak memiliki persediaan barang jadi, sehingga harga pokok produksi dijadikan harga pokok produksi dijadikan harga pokok penjualan. Berikut pada tabel dibawah ini perhitungan harga jual akan dijelaskan sebagai berikut:

**Tabel 4.11:** Perhitungan Harga Jual

Nama Produk	Total Harga Jual	Total	Total Jumlah per
		Produksi	Unit
Krupuk Pangsit	Rp 6.705.500	300	Rp 22.351.666
<b>Total</b>			<b>Rp 22.351.666</b>

Sumber: Data diolah, 2020

Total harga jual yang dihitung pada tabel diatas lalu dibagikan dengan total produksi untuk menentukan harga jual produk per unit berdasarkan perhitungan *Cost Plus Pricing*. Hasil perhitungan harga jual menurut kajian teori akan dibandingkan dengan harga jual yang sudah ditetapkan oleh perusahaan untuk mengetahui selisih yang terjadi antara harga jual produk menurut perusahaan dan menurut kajian teori.

Dari hasil analisis data yang dilakukan diatas yaitu dengan menetapkan metode *Cost Plus Pricing* dengan pendekatan *full costing*.

#### **4.2.5 Membandingkan Harga Jual Produk menurut Perusahaan dan Metode *Cost Plus Pricing***

##### **1. Harga jual menurut perusahaan**

Penentuan harga jual produk pada perusahaan sangatlah penting karena metode penentuan harga jual sangat menentukan laba yang akan diperoleh perusahaan. Dimana antara biaya produksi dan harga jual memiliki hubungan signifikan dalam menentukan laba yang diinginkan atau diharapkan perusahaan. Kaku Food dalam menentukan harga jual produknya yaitu dengan melakukan estimasi biaya atau pengorbanan sumber ekonomi yang akan dikeluarkan perusahaan dalam memproduksi abon ikan. Semua biaya yang dianggap berpengaruh dalam proses produksi akan diperhitungkan oleh perusahaan. Setelah semua biaya dihitung barulah perusahaan menambahkan laba yang diinginkan dalam menentukan harga jual. Selain faktor tersebut perusahaan juga melihat

kondisi pasar (para pesaing), sehingga harga yang ditetapkan perusahaan mampu bersaing.

Sebenarnya dalam menentukan harga jualnya perusahaan tidak memiliki metode yang khusus. Bisa dikatakan bahwa perusahaan menggunakan *neive cost plus method*, yaitu penetapan harga jual yang apa adanya. Artinya dalam menetapkan harga, perusahaan mengharapkan laba yang maksimal. Jadi dapat disimpulkan bahwa penetapan harga jual produk dengan cara menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan kemudian menambah presentase laba tertentu. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi perusahaan yang menghasilkan 300 porsi krupuk pangsit. Total biaya produksi untuk bulan Agustus 2019 cabang daya yaitu sebesar Rp 5.745.500. Dari total biaya produksi tersebut, perusahaan melakukan estimasi untuk menentukan harga jual produknya. Adapun cara perusahaan menentukan harga jual krupuk pangsit yaitu:

$$\begin{aligned} \text{Biaya per unit} &= \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah Unit}} \\ &= \frac{\text{Rp } 5.745.500}{300} \\ &= \text{Rp } 19.151.666 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga Jual} &= \text{HPP} + (\% \text{ laba} \times \text{HPP}) \\ &= \text{Rp } 5.745.500 + (30\% \times 5.745.500) \\ &= \text{Rp } 7.469.150 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual/unit} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Unit}} \\
 &= \frac{\text{Rp 7.469.150}}{300} \\
 &= \text{Rp 24.897 (belum termasuk pajak)}
 \end{aligned}$$

Dari perhitungan diatas, harga jual per unit yaitu sebesar Rp 24.897 per porsi namun perusahaan biasanya membulatkan harga jual tersebut menjadi Rp 25.000 per porsi. Harga yang diatas belum termasuk pajak penjualan via online (Grab/Gojek). Perhitungan harga penjualan via online di tambahkan 5% dari harga jual yang dimana harga jual dikali dengan 5% yaitu sebesar Rp 26.250, tetapi dari pihak perusahaan gojek/grab biasanya membulatkan harga dari pajak yaitu sebesar Rp 27.000 per porsi. Harga ini relatif konstan dibebankan kepada konsumen. Alasan Kaku Food menentukan harga jula yang relative mahal, disebabkan karena harga bahan baku yang digunakan higienis dan daging yang segar.

## 2. Harga jual menurut metode *cost full pricing*

Penentuan harga jual *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing*, merupakan metode penentuan harga jual dimana biaya yang digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual adalah semua biaya yang terjadi ditambah biaya administrasi umum dan biaya penjualan. Dalam perhitungan harga jual yang dilakukan perusahaan, perusahaan hanya memperhitungkan unsur biaya produksi saja, sedangkan biaya non

produksi tidak diperhitungkan. Dalam penentuan harga jual *cost plus pricing*, semua unsur biaya dihitung dalam menentukan harga jual, baik itu biaya produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik) maupun biaya non produksi (biaya penjualan dan biaya administrasi dan umum) untuk menentukan total biaya atau total harga pokok produksi.

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan, diketahui bahwa perusahaan menginginkan laba sebesar 30% untuk setiap produk yang akan dijual. Penentuan harga jual dengan metode *cost plus pricing* merupakan penentuan harga jual yang paling sederhana yaitu dengan menambahkan sejumlah *mark up* atau presentase laba yang diharapkan perusahaan. Dengan menggunakan metode pendekatan *full costing* pada perhitungan harga pokok produksi akan menghasilkan perhitungan yang berbeda dengan perusahaan. Maka perhitungan penentuan harga jual *cost plus pricing* menggunakan metode *full costing* dengan mengharapkan laba sebesar 30% adalah sebagai berikut:

Harga pokok produksi	Rp 5.745.500
Biaya non produksi	
Biaya transportasi	Rp 300.000
Biaya iklan	Rp 300.000
Biaya administrasi	<u>Rp 150.000</u> +
Biaya total (total HPP)	Rp 6.495.500

Jadi, harga jual untuk setiap per porsi yaitu:

$$\begin{aligned} \text{Harga krupuk pangsit} &= \text{Biaya total} + (\% \text{ laba} \times \text{biaya total}) \\ &= \text{Rp } 6.495.500 + (30\% \times 6.495.500) \\ &= \text{Rp } 8.444.150 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Harga jual/unit} &= \frac{\text{Harga Jual}}{\text{Jumlah Unit}} \\ &= \frac{\text{Rp } 8.444.150}{300} \\ &= \text{Rp } 28.147 \end{aligned}$$

Penentuan harga jual pada Kaku Food dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* mengalami perbedaan. Total biaya produksi pada perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan perhitungan perusahaan. Sehingga harga jual yang ditetapkan perusahaan dengan metode *cost plus pricing* terdapat selisih yaitu sekitar 3.150. perbandingan harga jual menurut perusahaan dengan menurut metode *cost plus pricing* untuk penentuan harga jual krupuk pangsit Kaku Food yaitu dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

**Tabel 4.12:** Perbandingan Harga Jual Menurut Perusahaan dan Menurut Metode *Cost Plus Pricing*

Bulan	Perhitungan Perusahaan	<i>Cost Plus Pricing</i>	Selisih
Agustus	Rp 24.897 atau Rp 25.000	Rp 28.147	Rp 3.147

Sumber: Data diolah, 2020

Dari tabel yang diatas diketahui harga jual yang seharusnya ditetapkan perusahaan apabila ingin mencapai laba sebesar 30% dari harga pokok produksi yang dikeluarkan yaitu Rp 28.150. Meskipun perusahaan telah melakukan pembulatan harga dari 24.897 menjadi Rp 25.000, harga jual tersebut masih mengalami selisih cukup besar yaitu Rp 3.150.

Selisih harga jual timbul akibat adanya perbedaan perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih besar dari metode perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan. Sehingga harga jual yang di tetapkan perusahaan untuk 1 porsi lebih rendah dari metode *full costing*, dengan selisih sebesar Rp 3.150. Meskipun demikian, penentuan harga jual yang dilakukan perusahaan untuk kemasan krupuk pangsit dalam seporsi memiliki angka yang lebih tinggi dibandingkan metode *cost plus pricing*. Hal ini disebabkan karena perusahaan langsung menetapkan tingkat presentase laba untuk setiap kemasannya yaitu sekitar  $\pm 70\%$ , dari total harga per unit yang diterapkan krupuk pangsit yaitu sebesar Rp 28.150. Walaupun demikian harga pokok produksi bukanlah satu – satunya faktor yang mempengaruhi harga jual. Harga jual juga bias dipengaruhi oleh kualitas produk, selera konsumen atau situasi pasar bahkan kebijakan dari perusahaan itu sendiri.

## BAB V

### Kesimpulan dan Saran

#### 5.1 Kesimpulan

Dari hasil penelitian ini berdasarkan analisis dan pembahasan yang dilakukan penulis, maka hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa:

1. Makanan krupuk pangsit ini menjadi salah satu favorit masyarakat Indonesia akhir-akhir ini. Bukan hanya karena rasanya yang enak dan gurih namun juga kaya manfaat dan bergizi. Makanan ini pun sangat aman dikonsumsi untuk segala jenis umur mulai dari anak-anak sampai orang dewasa juga gemar menikmati sajian yang renyah ini. Dalam penyajiannya, anda bisa membelinya di pasaran dan harga yang ditawarkan pun cukup terjangkau.
2. Perhitungan harga pokok produksi terdapat dua metode perhitungan yaitu metode perusahaan dan metode *full costing*. Metode perusahaan tidak memperhitungkan biaya *overhead* pabrik tetap sebagai biaya produksi. Sedangkan metode *full costing* akan membebankan semua biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel. Dimana perhitungan metode *full costing* lebih tinggi daripada metode perusahaan atau bias dibidang perhitungan metode *full costing* itu menguntungkan bagi perusahaan daripada metode perusahaan, sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat.

3. Penentuan harga jual pada metode perusahaan hanya menggunakan estimasi atau perkiraan dari harga per porsi krupuk pangsit untuk menetapkan harga jual per porsi. Harga jual untuk per porsi krupuk pangsit dari perhitungan metode perusahaan sebesar Rp 25.000 per porsi dengan tingkat keuntungan 40%. Sedangkan metode *cost plus pricing* yaitu sebesar Rp 28.150 per porsi, menyebabkan harga jual yang ditawarkan perusahaan lebih besar dibandingkan metode *cost plus pricing* dengan presentase laba hanya sebesar 40%. Penentuan harga jual metode *cost plus pricing* dengan menggunakan metode *full costing* dapat menetapkan harga jual lebih efisien.

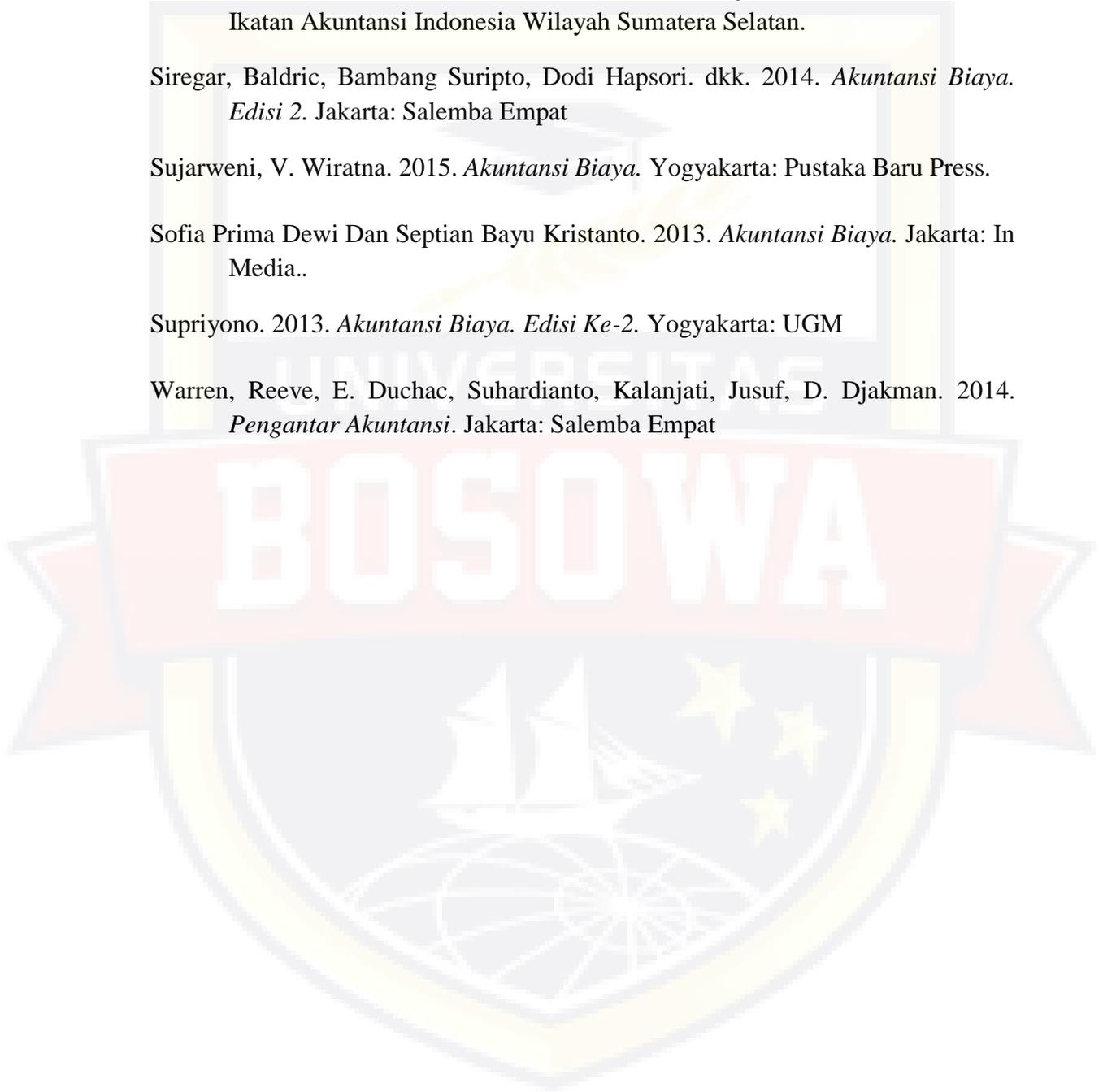
## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian maka penulis memberikan saran yang dapat dipertimbangkan, yaitu krupuk pangsit Kaku Food dapat menggunakan perhitungan harga jual menurut *cost plus pricing* dapat dijadikan pertimbangan dalam menurunkan harga pada produk krupuk pangsit Kaku Food karena memiliki selisih presentase harga jual yang lebih dari 30% sehingga perusahaan perlu menurunkan harga sampai selisih harga jual yang ditetapkan perusahaan dengan harga jual sebesar Rp 1000 – Rp 3000. Jangan cuma fokus harga atau rasa disuatu tempat tapi fokus di tempat jualan krupuk pangsit lainnya.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Ahmad, Firdaus Dunia dan Wasilah Abdullah. 2012. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Ahmad, Kamaruddin. (2013). *Akuntansi Manajemen: Dasar-Dasar Konsep Biaya Dan Pengambilan Keputusan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Agus, Sartono. 2015. *Manajemen Keuangan: Teori dan Aplikasi*. Edisi Keempat. Yogyakarta: BPFE.
- Basu, Swastha. 2010. *Manajemen Pemasaran : Analisa dan Perilaku Konsumen*. Yogyakarta. BPFE UGM.
- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2013. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Dewi Utari, Ari Purwanti dan Darsono Prawironegoro , 2014. *Manajemen Keuangan Edisi Revisi* . Jakarta : Mitra Wacana Media.
- Fahmi, Irham. 2015. *Pengantar Manajemen Keuangan Teori dan Soal Jawab*. Bandung: Alfabeta.
- Husnan, Suad dan Enny Pudjiastuti, (2015), *Dasar-Dasar Manajemen Keuangan, Edisi Ketujuh*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Martono dan Agus. 2010. *Manajemen keuangan. Ed.3*. Yogyakarta: Liberty
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya, Edisi 5*. Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mulyadi. 2014. *Sistem Akuntansi. Edisi Ke-4*. Jakarta : Salemba Empat.
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya. Edisi ke-5*. Cetakan Kesebelas. Yogyakarta: STIM YKPN
- Mulyadi. 2010. *Sistem Akuntansi, Edisi ke-3*, Cetakan ke-5. Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Musthafa. *Manajemen Keuangan. Edisi 1*. Yogyakarta: Penerbit Andi, 2017.
- Kasmir, 2013. *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: Rajawali Pers

- Salman, Kautsar Riza. 2013. *Akunansi Biaya: Pendekatan Product Costing*. Jakarta Barat: Akademia Pertama.
- Sidik, Sa'adah, Burhanuddin, Faridah. dkk. 2013. *Pengantar Akuntansi. Buku 2*. Ikatan Akuntansi Indonesia Wilayah Sumatera Selatan.
- Siregar, Baldric, Bambang Suropto, Dodi Hapsori. dkk. 2014. *Akuntansi Biaya. Edisi 2*. Jakarta: Salemba Empat
- Sujarweni, V. Wiratna. 2015. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sofia Prima Dewi Dan Septian Bayu Kristanto. 2013. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: In Media..
- Supriyono. 2013. *Akuntansi Biaya. Edisi Ke-2*. Yogyakarta: UGM
- Warren, Reeve, E. Duchac, Suhardianto, Kalanjati, Jusuf, D. Djakman. 2014. *Pengantar Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat



**BOSOWA**

**L**

**A**

**M**

**P**

**BOSOWA**

**I**

**R**

**A**

**N**





Daftar Menu Kaku Food



Meng goreng Krupuk Pangsit Kaku Food



Banner Kaku Food



Pangsit Rebus



Hasil Packing Krupuk Pangsit Kaku Food

