

**“EVALUASI PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM
RANGKA MENENTUKAN HARGA JUAL DENGAN METODE *COST-
PLUS PRICING* PADA CV SISMUINDO”**

TUGAS AKHIR

Diajukan sebagai Salah Satu Syarat Kelulusan

Politeknik STMI Jakarta Program D-IV

Manajemen Bisnis Industri



Disusun oleh :

Nama : Noviana Sari Dewi

NIM : 1712020

POLITEKNIK STMI JAKARTA

d.h. SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN BISNIS INDUSTRI

KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI

JAKARTA

2016

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi penentuan harga pokok produksi pada CV. Sismuindo yang menggunakan metode *Full Costing* sebagai menghitung harga pokok produksi dan menggunakan metode *Cost-Plus Pricing* untuk menentukan harga jual. berdasarkan data biaya-biaya produksi pada tahun 2013 sampai 2015. Harga Pokok Produksi sangat dibutuhkan ketika suatu perusahaan akan menentukan harga jual yang tepat, hal ini disebabkan karena perusahaan ingin memperoleh keuntungan yang maksimal. Harga Pokok Produksi Perusahaan pada tahun 2013 Rp 400.358.720, tahun 2014 Rp 510.841.760, dan tahun 2015 Rp 490.340.010. Sedangkan hasil perhitungan berdasarkan dengan metode *Full Costing* untuk rasa balado pada tahun 2013 Rp 454.379.000, tahun 2014 Rp 574.911.480 dan pada tahun 2015 Rp 558.444.850, Kemudian Keju pada tahun 2013 Rp 344.913.400, tahun 2014 Rp 397.471.920 dan tahun 2015 Rp 430.245.250. dan untuk Barbeque pada tahun 2013 Rp 344.913.400, tahun 2014 Rp 397.471.920 dan tahun 2015 Rp 430.245.250. Harga pokok produksi pada perusahaan lebih kecil karena tidak memperhitungkan biaya bahan penolong secara terpisah dalam menghitung harga pokok produksinya. Dari hasil Laba Rugi perhitungkan perusahaan pada tahun 2013 Rp 403.817.832, tahun 2014 Rp 520.044.832, dan tahun 2015 Rp 582.221.986. sedangkan dalam metode *full costing* laba rugi rasa Balado yang telah dihitung pada tahun 2013 Rp 353.523.780, tahun 2014 Rp 454.884.143, dan pada tahun 2015 Rp 521.736.93. kemudian untuk Keju pada tahun 2013 Rp 452.042.820, tahun 2014 Rp 614.651.787 dan tahun 2015 Rp 637.116.570. Dan untuk Barbeque pada tahun 2013 Rp 452.042.820, tahun 2014 Rp 614.651.787 dan tahun 2015 Rp 637.116.570. Laba Rugi pada Perusahaan lebih kecil karena Perusahaan belum menghitung Harga Pokok Produksi terpisah per produk. Laba Rugi yang benar akan mempengaruhi pajak penghasilan yang sesuai untuk ditanggung oleh Perusahaan. Harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan terlalu kecil dengan harga jual metode *Cost-Plus Pricing*. Harga Jual yang ditetapkan perusahaan untuk rasa balado Rp 15.000, keju Rp 12.000, dan barbeque Rp 12.000. sedangkan menurut metode *cost-plus pricing* untuk rasa balado Rp, keju Rp, dan barbeque Rp. dilain pihak harga pesaing untuk rasa balado Rp 23.700 dan keju Rp 22.500. Perusahaan sebaiknya menerapkan metode perhitungan harga pokok produksi menggunakan *full costing* dan menetapkan harga jual menggunakan metode *cost-plus pricing* dengan tetap memperhatikan harga pesaing. Dan Perusahaan harus memiliki target mark up mengikuti harga pesaing. Perusahaan juga harus mengestimasi penjualan setelah menggunakan perhitungan *Cost-Plus Pricing* dan lebih memperhatikan pembukuan pada laporan keuangan untuk mengetahui grafik kenaikan pada penjualan produk.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Harga Jual, *Full Costing*, *Cost-Plus Pricing*

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas berkat, rahmat, taufik dan hidayah-Nya, penyusunan Tugas Akhir yang berjudul “Evaluasi Terhadap Penetapan Harga Pokok Produksi Dalam Rangka Menentukan Harga Jual dengan Metode *Cost-Plus Pricing* Pada CV.SISMUINDO” dapat terselesaikan.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, tidak lepas dari dukungan dan dorongan dari berbagai pihak, yang tentunya tidak dapat disebutkan satu persatu. Untuk itu, penyusun ingin mengucapkan terimakasih kepada :

- Bapak Dr. Mustofa, ST, MT, selaku Ketua Politeknik STMI Jakarta d.h. Sekolah Tinggi Manajemen Industri.
- Bapak Drs. Mulyono, MM, selaku Ketua Jurusan Administrasi Bisnis Otomotif (ABO).
- Bapak Drs. Parlindungan Pardosi, MM sebagai dosen pembimbing yang telah memberikan arahan teknis, bimbingan dan nasihat dalam penyusunan laporan ini.
- Ibu Muslimah selaku pemilik CV. SISMUINDO yang telah memberikan izin untuk melaksanakan PKL dan membantu penulis dalam mengumpulkan data, serta membimbing sehingga laporan ini dapat selesai dengan baik.
- Keluarga tercinta Ayah Agus, Mama Tri, dan adik-adik saya Alfandy Dwi Cahyo dan Intan Salsabila yang telah memberikan kasih sayang, nasehat, dan semangatnya, serta ikut mendoakan keberhasilan dalam penyusunan laporan ini.
- Bapak Sisco, S.H. yang selalu memberikan semangat dan bimbingannya dalam menyelesaikan laporan ini.
- Amar Fadlilah Ibnu Anzor yang selalu memberikan semangat, do'a dan motivasi dalam menyelesaikan laporan ini.
- Teman-teman terkasih Intan Indiharti, Dede Rahman, Indah Mulya Lestari, S.Pd , Ika Indah Utari, S.E., Winda Apriliyanti, S.E., Ratna Anjani, dan Angela Faulina yang selalu memberikan dukungan doa dan motivasi.

- Teman-teman seperjuangan MBI 2012 yang saling menyemangati dan memotivasi dalam pengerjaan laporan ini.
- Semua pihak yang telah berjasa kepada Penulis dalam menyusun laporan ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari dalam penyusunan Tugas Akhir ini tidak luput dari kesalahan dan kekhilafan. Namun, penyusun berusaha untuk memberikan yang terbaik. Kritik dan saran sangat diharapkan untuk kesempurnaan penelitian dimasa yang akan datang. Semoga Tugas Akhir ini bermanfaat bagi para pembaca dan dapat menambah pengetahuan.

Jakarta, November 2016

Penulis

Noviana Sari Dewi

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Tugas Akhir	3
1.5 Batasan Masalah.....	4
1.6 Sistematika Penulisan	4
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Bidang Keuangan	
2.1.1. Biaya	6
2.1.1.1 Penggolongan Biaya	7
2.1.1.2 Biaya Dalam Hubungan dengan Produk.....	9
2.1.2. Harga	14
2.1.3. Harga Pokok Produksi	
2.1.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi	14
2.1.3.2 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	15
2.1.4. Harga Jual	
2.1.4.1 Pengertian Harga Jual	17
2.1.4.2 Metode Penentuan Harga Jual Produksi	17
2.1.4.3 Penetapan Harga Jual Cost Plus Pricing.....	19
2.1.5. Laporan Keuangan	

	2.1.5.1	Pengertian Laporan Keuangan	19
	2.1.5.2	Jenis Laporan Keuangan	20
2.2		Bidang Produksi	
	2.2.1.	Pengertian Produksi	21
	2.2.2.	Fungsi Produksi	22
2.3		Bidang Pemasaran	
	2.3.1.	Pengertian Pemasaran	23
BAB III		METODOLOGI PENELITIAN	
	3.1	Objek Penelitian	24
	3.2	Jenis Data yang digunakan	24
	3.3	Sumber Data	24
	3.4	Metode Pengumpulan Data	25
	3.5	Metode Pengolahan	27
	3.6	Teknik Analisis	27
BAB IV		PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	
	4.1	Gambaran Umum Perusahaan	
	4.1.1.	Profil Perusahaan	29
	4.1.2.	Visi dan Misi	30
	4.1.3.	Sejarah Perusahaan	30
	4.1.4.	Lokasi Perusahaan	31
	4.2	Aspek Produksi	
	4.2.1.	Uraian Produk	31
	4.2.2.	Proses Produksi	33
	4.2.3.	Layout Perusahaan	41
	4.3	Aspek Pemasaran	
	4.3.1.	Bauran Pemasaran	43
	4.4	Aspek Personalia	
	4.4.1.	Sistem Perekrutan Karyawan	45
	4.4.2.	Struktur Organisasi	47
	4.5	Aspek Keuangan	

4.5.1. Biaya- Biaya	
1. Biaya Investasi	51
2. Biaya Pemasaran	54
3. Biaya Bahan Baku dan Penolong	55
4. Biaya Tenaga Kerja Langsung	58
5. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	60
4.5.2. Laporan Harga Pokok Penjualan Perusahaan.....	63
4.5.3. Laporan Harga Pokok Penjualan Metode Full Costing – Balado	64
4.5.4. Laporan Harga Pokok Penjualan Metode Full Costing – Keju	65
4.5.5. Laporan Harga Pokok Penjualan Metode Full Costing – Barbeque.....	66
4.5.6. Laporan Laba Rugi Perusahaan	71
4.5.7. Laporan Laba Rugi Metode Full Costing-Balado	72
4.5.8. Laporan Laba Rugi Metode Full Costing-Keju	73
4.5.9. Laporan Laba Rugi Metode Full Costing-Barbeque	74

BAB V ANALISA DAN PEMBAHASAN

5.1 Harga Pokok Produksi	
5.1.1. Harga Pokok Produksi Perusahaan	75
5.1.2. Harga Pokok Produksi Metode Full Costing	76
5.1.3. Selisih antara Harga Pokok Produksi Perusahaan dengan Metode Full Costing	77
5.2 Harga Jual	
5.2.1. Harga Jual Perusahaan	83
5.2.2. Harga Jual Metode <i>Cost-Plus Pricing</i>	84
5.2.3. Selisih antara Harga Jual Perusahaan dengan Metode <i>Cost-Plus Pricing</i>	85
5.2.4. Perbandingan Harga Jual <i>Cost-Plus Pricing</i> dan Pesaing.....	86
5.3 Dampak dari pemakaian Full Costing terhadap Laba dan Pajak	

5.3.1. Hasil Laporan Laba Rugi menurut Perusahaan.....	87
5.3.2. Hasil Laporan Laba Rugi menurut Metode Full Costing.....	88
5.3.3. Perbandingan antara Laba Rugi menurut Perusahaan dengan menurut Metode Full Costing	91
5.3.4. Dampak terhadap Pembayaran Pajak Keuntungan	92
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1 Kesimpulan	94
6.2 Saran	96
DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

4.1	Proses Produksi	34
4.2	Bahan Baku dan Penolong per hari	38
4.3	Rincian Bahan Baku	39
4.4	Jumlah Produksi	40
4.5	Penjualan	42
4.6	Media Promosi Online CV. Sismuindo	44
4.7	Penggajian	46
4.8	Biaya Investasi	51
4.9	Biaya Pemasaran	54
4.10	Pembelian Bahan Baku dan Penolong	55
4.11	Persediaan Bahan Baku	55
4.12	Biaya Tenaga Kerja	59
4.13	Penyusutan.....	60
4.14	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	61
4.15	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik per unit produk	61
4.16	Laporan Harga Pokok Penjualan Perusahaan	63
4.17	Laporan Harga Pokok Penjualan metode <i>Full Costing</i> – Balado	64
4.18	Laporan Harga Pokok Penjualan metode <i>Full Costing</i> – Keju	65
4.19	Laporan Harga Pokok Penjualan metode <i>Full Costing</i> – Barbeque	66
4.20	Operating Profit Margin	67
4.21	Perhitungan Harga Jual untuk Produk Keripik Cantir	70
4.22	Laporan Laba Rugi Perusahaan	71
4.23	Laporan Laba Rugi metode <i>Full Costing</i> – Balado	72
4.24	Laporan Laba Rugi metode <i>Full Costing</i> – Keju	73
4.25	Laporan Laba Rugi metode <i>Full Costing</i> – Barbeque	74
5.1	Harga Pokok Produksi Perusahaan	75
5.2	Harga Pokok Produksi metode <i>Full Costing</i>	76

5.3	Selisih Harga Pokok Produksi tahun 2013	78
5.4	Selisih Harga Pokok Produksi tahun 2014	79
5.5	Selisih Harga Pokok Produksi tahun 2015	81
5.6	Harga Jual Perusahaan Tahun 2013 – 2015	83
5.7	Harga Jual <i>Cost-Plus Pricing</i> Tahun 2013-2015	84
5.8	Selisih Harga Jual tahun 2013	85
5.9	Selisih Harga Jual tahun 2014	86
5.10	Selisih Harga Jual tahun 2015	86
5.11	Perbandingan Harga Jual <i>Cost-Plus Pricing</i> dan produk pesaing	87
5.12	Perbandingan Laba Rugi menurut Perusahaan dan metode <i>Full Costing</i>	91
5.13	Perbandingan Pajak menurut Perusahaan dan metode <i>Full Costing</i>	93

DAFTAR GAMBAR

4.1	Cantir Balado	32
4.2	Cantir Keju	32
4.3	Cantir Barbeque	33
4.4	Proses Pamarut	35
4.5	Proses Peras	36
4.6	Proses Adonan	36
4.7	Proses Penjemuran	37
4.8	Proses Penirisan	38
4.1	Layout Perusahaan	41
4.2	Struktur Organisasi CV. Sismuindo	48
4.3	Skema Harga Pokok Produksi	62

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Sektor industri kini telah maju begitu pesat seiring dengan berkembangnya teknologi, baik di Indonesia maupun dalam lingkup internasional. Banyak usaha kecil pada saat sekarang ini saling bersaing, terutama pada usaha yang memproduksi produk sejenis. Hal tersebut bagi usaha kecil merupakan ancaman yang harus segera ditindak lanjuti karena secara langsung akan mempengaruhi kelangsungan hidup usahanya, mengingat penjualan dari produk yang dihasilkan merupakan sumber pendapatan utama bagi badan usaha atau usaha kecil tersebut.

Untuk dapat bertahan serta dapat berkompetisi dalam persaingan tersebut, suatu perusahaan memperhatikan efektifitas serta efisiensi dalam pendayagunaan sumber daya yang dimiliki untuk mencapai tujuan perusahaan yang telah ditetapkan. Terlebih lagi dengan semakin selektifnya konsumen untuk memilih barang yang memiliki mutu yang tinggi dengan harga yang relatif murah.

CV. Sismuindo merupakan salah satu UMKM yang bergerak dalam bidang produksi keripik singkong di Jagakarsa, Jakarta Selatan. Pada CV. Sismuindo ini harus mampu menghasilkan dalam jumlah yang cukup dan kualitas yang baik, serta dapat menjual pada harga yang wajar. Namun masih meningkatkan keuntungan bagi perusahaan.

Apabila perhitungan harga pokok produksi kurang tepat, maka berakibat terjadinya kesalahan dalam penentuan harga jual produk. Jika nantinya harga jual produk terlalu tinggi maka sulit dijual kepada konsumen. Sebaliknya, jika harga jual produk terlalu rendah memang akan mudah terjual,

tetapi hasil penjualan tidak akan mampu menutup biaya produksi jika keadaan ini terus berlanjut dan akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan.

Umumnya yang menjadi tolak ukur dalam menentukan harga jual adalah harga pokok produksi. Harga pokok produksi adalah bagaimana memperhitungkan semua biaya kepada suatu produk atau pesanan yang dapat dilakukan dengan cara memasukan seluruh biaya produksi. Dalam proses produksinya CV. Sismuindo menggunakan dua metode penentuan harga pokok produksi yaitu dengan metode *full costing* dan menggunakan metode penentuan harga jual *cost-plus pricing* untuk mendapatkan harga jual yang pantas bagi produk perusahaan.

Permasalahan yang dihadapi oleh CV.Sismuindo adalah tidak dibuat laporan keuangan secara periode dan teratur, sehingga penetapan besarnya harga pokok produksi dan harga jual tidak tepat.

Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk mengangkat permasalahan diatas dalam sebuah penelitian dengan judul “EVALUASIPENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM RANGKA MENENTUKAN HARGA JUAL DENGAN METODE *COST-PLUS PRICING* PADA CV SISMUINDO”.

1.2 POKOK PERMASAHAN DAN RUMUSAN MASALAH

a) Pokok Permasalahan

Permasalahan tentang laporan keuangan yang tidak tepat dan teratur sehingga penetapan besarnya harga pokok produksi dan harga jual tidak tepat.

b) Rumusan Masalah

1. Apakah penetapan harga pokok produksi CV. Sismuindo yang dilakukan selama ini sudah tepat?
2. Apakah penetapan harga jual CV. Sismuindo yang dilakukan selama ini sudah tepat ?

1.3 TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian adalah :

- 1) Untuk mengevaluasi ketepatan perhitungan harga pokok produksi CV. Sismuindo yang dilakukan Perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan penulis dengan menggunakan metode *full costing*.
- 2) Untuk mengetahui harga jual dengan Metode *Cost-Plus Pricing* berdampak untuk laba optimal pada CV.Sismuindo.

1.4 MANFAAT PENELITIAN

1) Bagi Perusahaan

Dampak positif dalam hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi bagi perusahaan dalam membuat laporan keuangan secara berkala, menentukan harga pokok produksi dan penetapan harga jual sehingga dapat mencapai keuntungan untuk perusahaan.

2) Bagi Penulis

Manfaat yang didapat penulis setelah penelitian adalah sebagai tambahan pengalaman dalam bidang industri makanan, dapat menjelaskan pengetahuan dalam bidang penyusunan keuangan perusahaan dan mengetahui bagaimana penentuan harga pokok produksi dan harga jual pada CV Sismuindo.

3) Bagi Pembaca

Manfaat penelitian bagi pembaca adalah sebagai informasi tambahan dan bahan referensi bagi para akademisi dalam menyusun tugas akhir.

1.5 BATASAN MASALAH

Pada CV. Sismuindo terdapat produk makanan keripik singkong yang memiliki variasi rasa, yaitu rasa balado, keju, dan barbeque. Maka batasan masalah adalah:

- 1) Jenis Produksi yang diteliti adalah keripik singkong, yang diproduksi oleh perusahaan ini ada 7(tujuh) jenis yaitu Original, Balado, Keju, Barbeque, Ayam, Ikan Patin dan Pizza. Namun, dalam penelitian ini penulis membatasi pada 3(tiga) jenis produksi yaitu keripik singkong rasa balado, keju, dan Barbeque.
- 2) Periode penelitian yang dilakukan pada periode 2013 - 2015.
- 3) Penelitian bersifat deskriptif, artinya hanya memberi gambaran.
- 4) Mengevaluasi tentang harga pokok produksi dan harga produk yang dilakukan oleh perusahaan dengan metode *Full Costing* dan menentukan harga jual dengan metode *Cost-Plus Pricing*.

1.6 SISTEMATIKA PENULISAN

Hasil penelitian ini akan dituangkan ke dalam buku laporan penelitian yang disusun dengan sistematika sebagai berikut :

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang masalah, pokok permasalahan dan rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, manfaat penelitian, serta sistematika penulisan.

BAB II : LANDASAN TEORI

Bab ini berisi dasar-dasar teori atau konsep yang digunakan sebagai dasara pemikiran ilmiah untuk membahas dan menganalisa permasalahan yang ada.

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Berisi langkah-langkah yang dilakukan penulis dalam memecahkan masalah yang ada.

BAB IV : PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Berisikan pengumpulan data-data yang dibutuhkan untuk pengolahan data sesuai dengan metode yang dipilih, pengolahan data tersebut akan digunakan dalam analisa data.

BAB V : ANALISA DAN PEMBAHASAN

Berisi analisa serta pembahasan terhadap hasil yang diperoleh dari data pengolahan data melalui metode yang diterapkan.

BAB VI : KESIMPULAN DAN SARAN

Berisi kesimpulan dari penelitian yang dilakuka, serta saran-saran yang diperlukan perusahaan dan peneliti selanjutnya.

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Bidang Keuangan

2.1.1. Biaya

Biaya merupakan komponen data yang memiliki peranan sangat penting dalam keseluruhan akuntansi.

- Menurut Mulyadi (2009), biaya adalah obyek yang dicatat, digolongkan, diringkas, dan disajikan oleh akuntansi biaya. Dalam arti yang lebih luas, biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.
- Menurut Supriyono (2011), biaya (expenses) adalah harga perolehan yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan (revenue) yang akan dipakai sebagai pengurang penghasilan.
- Menurut Basu Swastha, biaya merupakan dasar dalam penentuan harga, sebab suatu tingkat harga yang tidak dapat menutup biaya akan mengakibatkan kerugian. Sebaliknya, apabila suatu tingkat harga melebihi semua biaya, baik biaya produksi, biaya operasi maupun biaya non operasi akan menghasilkan keuntungan.

Dari ketiga pengertian diatas yang digunakan teori biaya menurut Mulyadi yaitu biaya adalah obyek yang dicatat, digolongkan, diringkas, dan disajikan oleh akuntansi biaya. Dalam arti yang lebih luas, biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.

2.1.1.1 Penggolongan Biaya

Menurut Mulyadi (2009:14) Penggolongan biaya ditentukan atas dasar tujuan yang akan dicapai dan dilakukan oleh manajemen perusahaan untuk membantu dalam mencapai tujuan itu. Secara umum biaya dapat digolongkan menurut :

a. Fungsi pokok dalam perusahaan.

Pada perusahaan manufaktur terdapat tiga fungsi pokok, yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi & umum, sehingga biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga, diantaranya :

- Biaya produksi, termasuk bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik yang dikeluarkan untuk memproduksi barang dan jasa. Biaya perancangan dan teknik produk yang terjadi sebelum proses manufaktur yang merupakan biaya produksi.
- Biaya pemasaran, dihasilkan dari penjualan dan pengiriman produk serta mencakup biaya promosi penjualan dan mempertahankan pelanggan beserta biaya transportasi, pergudangan, dan distribusi lainnya.
- Biaya administrasi & umum, dihasilkan dari pergerakan dan pengendalian perusahaan serta kegiatan umum seperti fungsi personalia dan hukum. Biaya ini mencakup gaji bagian akuntansi manajemen dan keuangan, biaya krelikal, biaya telepon, dan ongkos sewa.

b. Hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai.

Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua, diantaranya:

- Biaya langsung (*direct cost*), merupakan biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Jika sesuatu yang dibiayai ini tidak ada, maka biaya langsung tidak akan terjadi. Dalam kaitannya dengan produk, biaya langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.
 - Biaya tidak langsung (*indirect cost*), merupakan biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung dalam kaitannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya *overhead* pabrik.
- c. Perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan. Biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan, diantaranya:
- Biaya variabel, merupakan biaya-biaya yang secara total selalu mengalami perubahan yang sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya-biaya yang termasuk biaya variabel adalah biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.
 - Biaya semivariabel, merupakan biaya-biaya yang mengandung unsur biaya variabel dan biaya tetap. Biaya ini mengalami perubahan, tetapi tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan.
 - Biaya *semifixed*, merupakan biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah

dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.

- Biaya tetap, merupakan biaya yang jumlah keseluruhannya tetap dalam tingkat volume kegiatan tertentu.

d. Jangka waktu manfaatnya

Biaya dapat dikelompokkan menjadi dua atas dasar jangka waktu manfaatnya, diantaranya:

- Pengeluaran modal, merupakan biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi, yang kemudian untuk periode akuntansi selanjutnya dikeluarkan beban depresiasi atau beban amortisasi dalam pemakaian manfaatnya. Contohnya yaitu dalam hal pembelian aktiva tetap.
- Pengeluaran pendapatan, merupakan biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut. Contohnya, yaitu biaya iklan, biaya tenaga kerja.

2.1.1.2 Biaya Dalam Hubungan dengan Produk

Menurut Batian Bustami (2013) , biaya dalam hubungan dengan produk dapat dikelompokkan menjadi biaya produksi dan biaya non produksi yaitu :

1. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Biaya produksi ini disebut juga dengan biaya produk yaitu biaya-biaya yang dapat dihubungkan dengan suatu

produk, dimana biaya ini merupakan bagian dari persediaan.

a. Biaya Bahan Baku langsung

Adalah bahan baku yang merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari produk selesai dan dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai.

Contoh :

- Kayu dalam pembuatan mebel
- Kain dalam pembuatan pakaian
- Karet dalam pembuatan ban
- Minyak mentah dalam pembuatan bensin
- Kulit dalam pembuatan sepatu
- Tepung dalam pembuatan

b. Tenaga Kerja langsung

Adalah tenaga kerja yang digunakan dalam merubah atau mengonversi bahan baku menjadi produk selesai dan dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai. Contoh :

- Upah koki kue
- Upah tukang serut dan potong kayu dalam pembuatan mebel
- Tukang jahit, border, pembuatan pola dalam pembuatan pakaian
- Tukang linting rokok dalam pabrik rokok
- Operator mesin jika menggunakan mesin

c. Biaya Overhead pabrik

Adalah biaya selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung tetapi membantu dalam mengubah bahan menjadi produk selesai. Biaya ini tidak dapat

ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.

Biaya overhead dapat dikelompokkan menjadi elemen:

- Bahan tidak langsung(bahan pembantu/penolong)
Adalah bahan yang digunakan dalam penyelesaian produk tetapi pemakaiannya relative lebih kecil dan biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.
 - a. Amplas
 - b. Pola kertas
 - c. Oli dan minyak pelumas
 - d. Paku, sekrup, dan mur
 - e. Staples
 - f. Accesories pakaian
 - g. Vanili, garam, pelembut, pewarna, pewangi pada kue
- Tenaga Kerja tidak langsung
Adalah tenaga kerja yang membantu dalam pengolahan produk selesai, tetapi tidak dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai. Contoh :
 - a. Gaji satpam pabrik
 - b. Gaji pengawas pabrik
 - c. Pekerja bagian pemeliharaan
 - d. Penyimpanan dokumen pabrik
 - e. Gaji operator telepon pabrik
 - f. Pegawai pabrik
 - g. Pegawai bagian gudang pabrik
 - h. Pegawai resepsionis pabrik
 - i. Pegawai yang menangani barang

- Biaya tidak langsung lainnya

Adalah biaya selain bahan tidak langsung dan tenaga kerja tidak langsung yang membantu dalam pengolahan produk selesai, tetapi tidak dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai. contoh :

- a. Pajak bumi dan bangunan pabrik
- b. Listrik pabrik
- c. Air dan telepon pabrik
- d. Sewa pabrik
- e. Asuransi pabrik
- f. Penyusutan pabrik
- g. Peralatan pabrik
- h. Pemeliharaan mesin dan pabrik
- i. Gaji akuntan pabrik
- j. Refreshing karyawan pabrik
- k. Reparasi mesin dan peralatan pabrik

2. Biaya Non Produksi

Adalah biaya yang tidak berhubungan dengan proses produksi. Biaya non produksi ini disebut dengan biaya komersial atau biaya operasi. Biaya komersial atau operasi ini juga digolongkan sebagai biaya periode yaitu biaya-biaya yang dapat dihubungkan dengan interval waktu.

a. Beban Pemasaran

Beban pemasaran atau biaya penjualan adalah biaya yang dikeluarkan apabila produksi selesai dan siap dipasarkan ke tangan konsumen. Contoh :

- Beban iklan
- Promosi

- Komisi penjualan
- Pengiriman
- Sampel barang gratis
- Hiburan
- Biaya alat tulis
- Gaji bagian penjualan
- Telepon dan telegraf
- Biaya penjualan

b. Beban Administrasi

Beban administrasi adalah biaya yang dikeluarkan dalam hubungan dengan kegiatan penentu kebijakan, pengarahan, pengawasan kegiatan perusahaan secara keseluruhan agar dapat berjalan dengan efektif dan efisien. Contoh :

- Gaji administrasi kantor
- Sewa kantor
- Penyusutan kantor
- Biaya piutang tak tertagih
- Biaya urusan kantor
- Biaya alat-alat tulis

c. Beban Keuangan

Beban keuangan adalah biaya yang muncul dalam melaksanakan fungsi-fungsi keuangan. Contoh :

- Beban Bunga

2.1.2. Harga

Harga suatu produk merupakan faktor penentu permintaan pasar pada suatu barang atau produk.

- Menurut Basu Swastha, (1986: 147) Harga diartikan sebagai jumlah uang (kemungkinan ditambah barang) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi dari beserta pelayanannya.

2.1.3. Harga Pokok Produksi

2.1.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

- Menurut Batian Bustami (2013:49), harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir.

Harga pokok produksi merupakan jumlah dari biaya produksi yang terdiri dari bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Penentuan harga pokok yang tepat bagi perusahaan akan mempengaruhi penentuan laba yang layak bagi perusahaan.

Dapat disimpulkan bahwa biaya produksi adalah biaya yang berhubungan dengan produksi dan harus dikeluarkan untuk mengolah dan membuat bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.

- Menurut Mulyadi (2012:37) dalam Jessica Claudia (2014), menyatakan harga pokok produksi adalah cara perhitungan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variabel costing*.

- Menurut Hernanto (1992:45) dalam Mochammad Ashar (2014), harga pokok produksi adalah biaya yang dikeluarkan pada saat memproduksi dan melekat pada produknya. Harga pokok produksi terdiri dari elemen biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

2.1.3.2 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga produksi terdapat dua pendekatan yaitu *full costing* dan *variabel costing* (Mulyadi, 2012:37) dalam Jessica Claudia (2014).

a. Full Costing

- Menurut Mulyadi (2005:17), *full costing* adalah 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, biaya *overhead* pabrik variabel, dan biaya *overhead* pabrik tetap ditambah dengan biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

- Menurut Hadri Kusuma (2013:164), *full costing* merupakan salah satu pendekatan untuk menentukan harga jual produk. Menurut pendekatan ini kos produk terdiri dari kos bahan baku, kos upah langsung dan kos *overhead* tetap dan *overhead* variabel.
- Menurut Mochammad Anshar (2013), Metode full costing merupakan penentuan harga pokok produk yang membebankan seluruh biaya produksi, baik bersifat tetap, maupun variabel terhadap produk yang dihasilkan.

Rumusan perhitungan harga pokok produksi *full costing*:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	<u>xxx +</u>
Harga pokok produksi	xxx

b. Variabel Costing

- Menurut Mulyadi (2005:17), *variabel costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik variabel.
- Menurut Hardi Kusuma (2013:135), *variabel Costing* adalah suatu metode penentuan kos produksi yang hanya kos produksi variabel saja dibebankan sebagai kos produksi. Elemen kos produksi variabel terdiri

dari kos bahan baku, kos tenaga kerja, dan kos *overhead* variabel.

Rumus perhitungan harga pokok produksi *variabel costing*:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	<u>xxx +</u>
Harga pokok produksi	xxx

2.1.4. Harga Jual

2.1.4.1 Pengertian Harga Jual

Menurut Kotler dan Keller (2009:439) dalam jurnal Irvana Marina, harga jual adalah sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk atau jasa, atau jumlah dari nilai yang ditukar konsumen atas manfaat-manfaat karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tersebut.

Pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar. Harga jual sama dengan biaya produksi ditambah *Mark-up*.

2.1.4.2 Metode Penetapan Harga

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

- a. Cost Plus Pricing Method

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

$$\text{[Empty Box]}$$

Biaya Total yang dimaksud adalah Total Biaya Produksi yang diperoleh dari Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja dan Biaya *Overhead* Pabrik. Dan Margin yang dimaksud adalah jumlah seluruh biaya per unit ditambah jumlah tertentu untuk menutup laba yang dikehendaki pada unit tersebut.

b. Mark up Pricing Method

Mark up banyak digunakan oleh para pedagang. Para pedagang akan menentukan harga jualnya dengan cara menambahkan mark up yang diinginkan pada harga beli per satuan. Persentase yang ditetapkan berbeda untuk setiap jenis barang. Dalam menghitung harga jual, menggunakan rumus :

$$\text{[Empty Box]}$$

c. Penentuan Harga oleh Produsen

Dalam metode ini harga yang ditetapkan oleh perusahaan adalah awal dari rangkaian harga yang ditetapkan oleh perusahaan-perusahaan lain dalam saluran distribusi. Karena itu, penetapan harga oleh produsen memegang peranan penting dalam menentukan harga akhir barang. Dalam menetapkan harga jualnya, produsen dapat

berorientasi pada biaya. Proses penentuan harga dimulai dengan menghitung biaya per unit barang yang dihasilkan, kemudian menambahkan sejumlah mark up tertentu. Produsen menggunakan rumus yang mereka anggap cocok bagi mereka tentunya berdasarkan pengamatan atas produk yang dihasilkannya. Setiap produk mempunyai pola biaya yang berbeda satu sama lainnya.

2.1.4.3 Penetapan Harga Jual Cost Plus

Menurut Garrison dkk (2013:125) dalam Jessica Claudia (2014), menyatakan bahwa cost plus pricing adalah proses penentuan harga jual dengan cara menghitung biaya produksi per unit, memutuskan berapa laba yang diinginkan, kemudian menentukan harga jual.

Menurut Kamaruddin (2013:148), Cost Plus adalah nilai biaya tertentu ditambah dengan kenaikan (mark-up) yang ditentukan.

2.1.5. Laporan Keuangan

2.1.5.1 Pengertian Laporan Keuangan

Menurut Kamaludin dan Indriani. R (2011, h.34) dalam Norma Ayu (2009), Laporan keuangan adalah hasil akhir dari suatu ringkasan dari transaksi keuangan yang terjadi selama tahun buku yang bersangkutan.

Laporan keuangan adalah laporan yang diterbitkan oleh suatu perusahaan berupa neraca, laporan laba rugi dan laporan perubahan modal yang merupakan catatan transaksi

perusahaan dan perkembangan perusahaan selama periode tertentu.

2.1.5.2 Jenis Laporan Keuangan

a. Laporan Laba-Rugi

Laporan rugi/laba adalah suatu daftar yang memuat ikhtisar tentang penghasilan, biaya, serta hasil neto suatu perusahaan pada suatu periode tertentu, misalnya untuk satu bulan atau satu tahun.

Adapun bentuk laporan laba rugi dengan metode *full costing* maupun *variabel costing* menurut Mulyadi (2005:124) dalam Mochammad Anshar (2014) adalah sebagai berikut :

1. Metode *Full Costing*

Laporan laba usaha berdasarkan metode *full costing* menitik beratkan pada penyajian unsur-unsur biaya menurut hubungan biaya dengan fungsi-fungsi pokok yang ada dalam perusahaan (*functional-cost classification*). Laporan laba usaha tersebut menyajikan biaya-biaya menurut hubungan biaya dengan fungsi pokok dalam perusahaan manufaktur, yaitu fungsi produksi, pemasaran dan fungsi administrasi dan umum.

2. Metode *Variabel Costing*

Laporan laba usaha berdasarkan metode *variabel costing* lebih menitik beratkan pada penyajian biaya sesuai dalam perilakunya dalam hubungannya

dengan perubahan volume kegiatan (*classification by cost behavior*).

b. Laporan Perubahan Modal

Informasi tentang perubahan modal pemilik biasanya dituangkan dalam sebuah laporan yang disebut laporan perubahan modal.

Laporan perubahan modal adalah suatu daftar yang memuat ikhtisar terperinci tentang perubahan modal suatu perusahaan pada suatu periode tertentu, misalnya satu bulan atau satu tahun.

Laporan perubahan modal sering disebut sebagai “jembatan” antara laporan laba-rugi dengan neraca. Pengaruh laba atau rugi terhadap modal diperhitungkan dalam laporan perubahan modal

2.2 Bidang Produksi

2.2.1 Pengertian Produksi

Menurut Basu Swastha (1988) Pengertian produksi adalah pengubahan bahan-bahan dari sumber-sumber menjadi hasil yang diinginkan oleh konsumen. Hasil itu dapat berupa barang ataupun jasa. Dalam artian tersebut, produksi merupakan konsep yang lebih luas daripada pengolahan (manufaktur) karena pengolahan ini hanyalah sebagai bentuk khusus dari produksi. Jadi, dengan cara ini pedagang besar, pengecer dan lembaga-lembaga yang menyediakan jasa juga berkepentingan didalam produksi.

Menurut Sofjan Assauri (1999) Pengertian produksi dan operasi dalam ekonomi adalah merupakan kegiatan yang berhubungan dengan usaha untuk menciptakan dan menambah kegunaan atau utilitas suatu barang atau jasa.

Jadi dapat disimpulkan bahwa manajemen produksi dan operasi merupakan proses pencapaian dan pengutilisasian sumber-sumber daya untuk memproduksi atau menghasilkan barang-barang atau jasa-jasa yang berguna sebagai usaha untuk mencapai tujuan dan sasaran organisasi.

2.2.2 Fungsi Produksi

Menurut Sofjan Assauri (1999) dalam pelaksanaan fungsi produksi dan operasi ada lima tanggung jawab keputusan utama yang harus dilakukan yaitu proses, kapasitas, persediaan, tenaga kerja dan mutu atau kualitas.

Secara umum fungsi produksi terkait dengan pertanggung jawaban dalam pengolahan dan pentransformasian masukan (inputs) menjadi keluaran (outputs) berupa barang atau jasa yang akan dapat memberikan hasil pendapatan bagi perusahaan.

Menurut Sofjan Assauri (1999) ada empat fungsi terpenting dalam fungsi produksi dan operasi adalah :

- a. Proses pengolahan, merupakan metode atau teknik yang digunakan untuk pengolahan masukan (inputs).
- b. Jasa-jasa penunjang, merupakan sarana yang berupa pengorganisasian yang perlu untuk penetapan teknik dan metode yang akan dijalankan, sehingga proses pengolahan dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien.
- c. Perencanaan, merupakan penetapan keterkaitan dan pengorganisasian dari kegiatan produksi dan produksi yang akan dilakukan dalam suatu dasar waktu atau periode tertentu.

- d. Pengendalian atau pengawasan, merupakan fungsi untuk menjamin terlaksananya kegiatan sesuai dengan yang direncanakan, sehingga maksud dan tujuan untuk penggunaan dan pengolahan masukan (inputs) pada kenyataannya dapat dilaksanakan.

2.3 Bidang Pemasaran

2.3.1 Pengertian Pemasaran

- **Basu Swastha (1988:178)**, Pemasaran merupakan konsep yang menyeluruh, sedangkan istilah yang lain tersebut hanya merupakan satu bagian, satu kegiatan dalam system pemasaran secara keseluruhan. Jadi, pemasaran merupakan keseluruhan dari pengertian tentang penjualan, perdagangan, dan distribusi.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Objek penelitian yang diteliti penulis adalah usaha kecil menengah yang bergerak dalam bidang produksi dan penjualan pada CV Sismuindo.

3.2 Jenis Data Digunakan

Untuk menghitung Harga Pokok Produksi pada perusahaan CV Sismuindo penulis memerlukan data laporan keuangan yang terdiri dari pembelian bahan baku, pembelian bahan penolong, biaya untuk tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

3.3 Sumber Data

Data yang penulis gunakan di dalam penelitian ini diambil dari perusahaan berupa:

- a. Data primer adalah data yang dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama. Data diperoleh dari hasil wawancara dengan pimpinan dan karyawan-karyawan pada CV.Sismuindo. adapun data primer yang digunakan yaitu kegiatan produksi, data jumlah permintaan bahan baku, biaya-biaya dan kebijakan CV.Sismuindo mengenai persediaan bahan baku singkong dari tahun 2013 s.d. 2015.
- b. Data sekunder, yaitu data yang diterbitkan atau digunakan oleh organisasi yang bukan pengolahnya. Dalam hal ini data yang diperoleh dari referensi berupa buku, jurnal, makalah serta data lain yang mendukung dalam penelitian. Menurut waktu pengumpulannya, data yang digunakan adalah data *time series* yaitu data yang dikumpulkan dari waktu ke waktu pada suatu objek. Adapun data yang dikumpulkan adalah data pembelian

singkong, data permintaan keripik cantir, data biaya pemesanan dan penyimpanan dari tahun 2013-2015.

3.4 Metode Pengumpulan Data

1) Teknik Pengumpulan Data/Variabel

Metode yang digunakan dalam penulisan ini adalah metode deskriptif analitis yang merupakan penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (*independen*) tanpa membuat perbandingan, atau menghubungkan antara variabel satu dengan yang lain.

Langkah- langkah yang dilakukan yaitu :

a. Penelitian kepustakaan (*library research*)

Pengumpulan data diambil dari hasil buku-buku bahan kuliah yang memuat teori-teori yang berhubungan dengan teknik dan metode pengendalian kualitas, serta penerapannya dalam perusahaan. Hal ini dilakukan sebagai bekal untuk memperkuat landasan teori dari Tugas Akhir ini.

b. Penelitian lapangan (*field research*)

Pengumpulan data dilakukan dengan mengadakan penelitian langsung dengan pihak perusahaan, yaitu dengan cara sebagai berikut:

- Wawancara (*Interview*)

Interview atau wawancara merupakan suatu metode pengumpulan data dengan cara tanya jawab dengan pimpinan maupun karyawan di CV Sismuindo

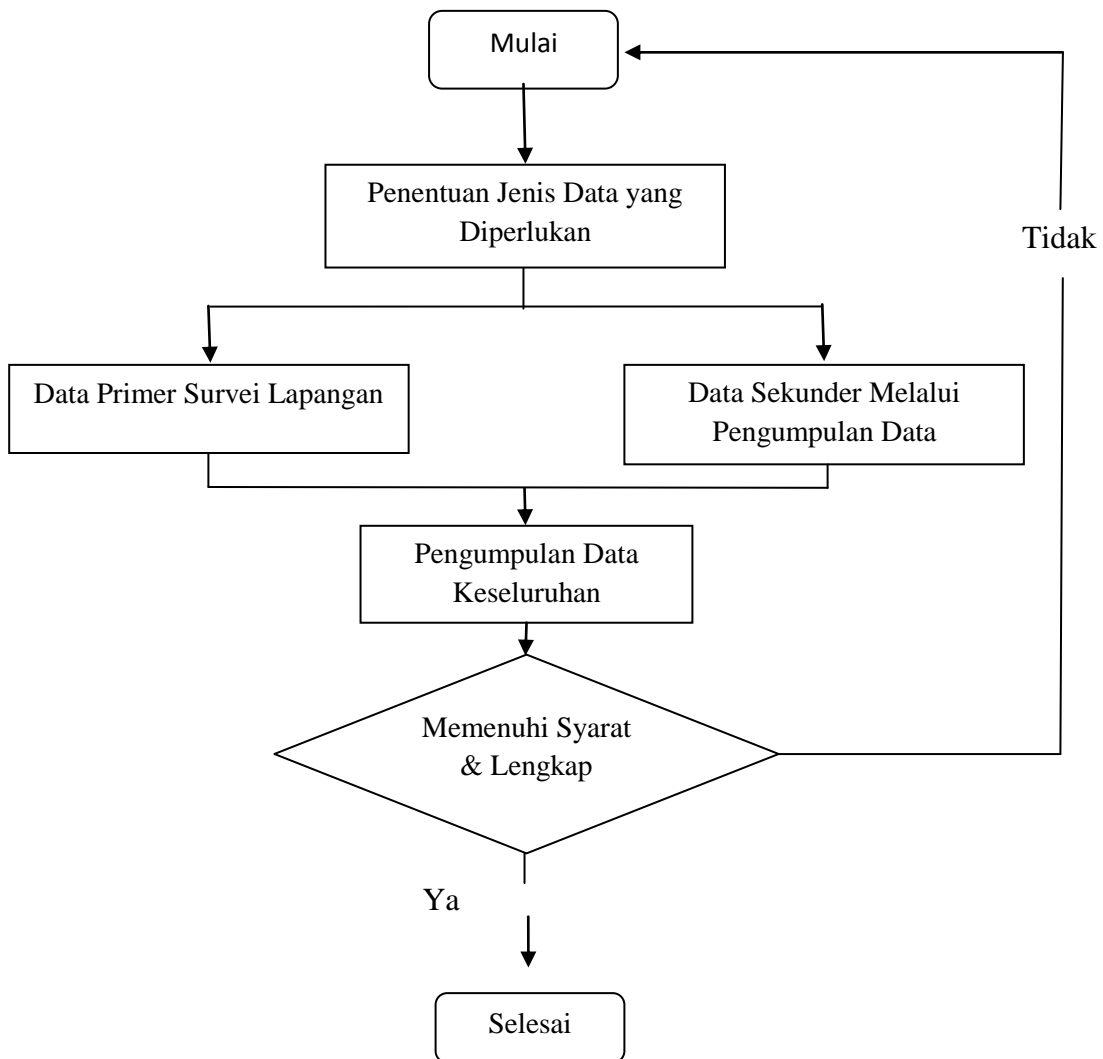
- Observasi (*observation*)

Merupakan kegiatan memperhatikan, mencatat kejadian-kejadian yang terjadi, dan mempertimbangkan hubungan antar aspek dalam kejadian tersebut.

- Partisipasi

Penelitian ini dilakukan secara langsung pada tempat perusahaan dan ikut serta mengerjakan aktifitas produksi yang ada pada pabrik perusahaan tersebut.

Gambar Proses Penelitian



3.5 Metode Pengolahan

Dalam penelitian ini penulis mengolah data keuangan yang diperoleh kedalam bentuk rincian biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan penolong, biaya *overhead* pabrik dan laporan keuangan (laporan rugi/laba) serta menghitung harga pokok produksi dan harga jual secara manual.

3.6 Teknik Analisis

Dalam penelitian ini rumus yang digunakan oleh penulis yaitu :

1. Mengumpulkan dan menghitung biaya tentang biaya produksi dalam periode penelitian, meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.
2. Menghitung biaya produksi selama periode penelitian, dengan metode *full costing*, sebagai berikut:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya overhead pabrik tetap	xxx
Biaya overhead pabrik variabel	xxx
	<hr/>
Harga pokok produksi	xxx
3. Menghitung biaya non produksi meliputi biaya pemasaran, biaya umum dan administrasi.
4. Membuat laporan laba rugi yang telah dibuat oleh Perusahaan dan yang berdasarkan metode *Full Costing*.
5. Menghitung profit margin, dengan rumus :

$$\frac{\text{EBIT}}{\text{Penjualan}} \times 100\%$$

6. Menentukan harga jual, dengan rumus :

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

7. Analisis.

BAB IV

PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

4.1 Gambaran Umum Perusahaan

4.1.1 Profil Perusahaan

- Nama Perusahaan : CV SISMUINDO
- Merek Dagang : Keripik Cantir
- Nama Pemilik : Ny. Muslimah
- Tahun berdiri : 2005
- Jenis usaha : Produk Makanan
- Daerah Kerja : Jakarta
- Alamat : Jl.Raya Jagakarsa No.4 RT 09 RW 03,
Jagakarsa, Jakarta Selatan
- Telepon/Fax : 081932515938/021-7884722
- Email : keripikcantir@yahoo.com
- Situs e-commerce : www.cantirjakarta.blogspot.com
- NPWP : 09.539.162.9.017.000
- Nomor SIUP : 01722/PK/31.74/1.824.51/2015
- Nomor TDP : 09.03.4.41.09357
- Jumlah karyawan : 12 Orang karyawan

4.1.2 Visi Misi

➤ **Visi Perusahaan:**

- Menciptakan Lapangan Kerja
- Merubah pola pikir wirausaha tidak harus bermodal besar

➤ **Misi Perusahaan:**

- Singkong terkenal di dunia
- Membantu meningkatkan ekonomi dalam negeri

4.1.3 Sejarah Perusahaan

Ibu Muslimah, adalah seorang Ibu Rumah Tangga yang pernah menjadi seorang Tenaga Kerja Indonesia. Beliau membuat usaha ini pada usianya yang ke 40 tepatnya pada tahun 2005 Ibu Muslimah memilih jalan untuk berbisnis membuat makanan keripik singkong yang diberi nama “CANTIR”.

Ide tersebut datang dari Perayaan muslim ketika ia pulang kota dan selalu membuat keripik singkong yang disebutnya dengan cantir. Dengan kemampuannya, Ibu Muslimah mencoba untuk memproduksi keripik di Jakarta dan menjualnya. Penjualan dimulai dengan menitipkan pada warung-warung yang berada di stasiun Tanjung Barat sampai stasiun Bogor keripik mendapat respon yang cukup besar dari orang-orang atau masyarakat dan dimulailah membuka usaha dengan nama CV SISMUINDO dan memiliki toko sendiri.

Beliau sendiri sekarang menjadi seorang inspirator wirausaha dalam sebuah seminar, kunjungan bisnis dan menjadi salah satu inspirasi dalam komunitas seperti LSM Kalyanamitra, LBH, APIK, NLC, dan BNP2 TKI, serta menjadi Indonesian Entrepreneurship inspirator. Dengan slogan “Berani Sukses harus Berani Gagal”.

4.1.4 Lokasi Perusahaan

Lokasi sebuah perusahaan merupakan tempat yang menjadi pusat aktivitas perusahaan. Lokasi perusahaan sangat menentukan maju atau tidaknya sebuah perusahaan. Dengan lokasi yang mudah dijangkau dan strategis, maka akan memudahkan perusahaan untuk mencapai tujuan dan target perusahaan secara maksimal sehingga pertimbangan pertama di dalam mendirikan sebuah usaha salah satunya adalah penentuan lokasi perusahaan. Perusahaan keripik cantir terletak di Jl. Raya Jagakarsa No.4 RT 09 RW 03 Jagakarsa, Jakarta Selatan.

4.2 Aspek Produksi

4.2.1 Uraian Produk

Produk yang dihasilkan oleh CV Sismuindo adalah Keripik singkong , dengan merek dagang Keripik Cantir. Keripik Singkong pada Keripik Cantir diproduksi dengan singkong Premium kualitas. Gambaran dan penjelasan mengenai keripik singkong yang diproduksi adalah sebagai berikut:

1. Keripik Singkong Cantir Rasa Balado

Gambar 4.1

Cantir Balado



2. Cantir Keju

Gambar 4.2

Cantir Keju



3. Cantir Barbeque

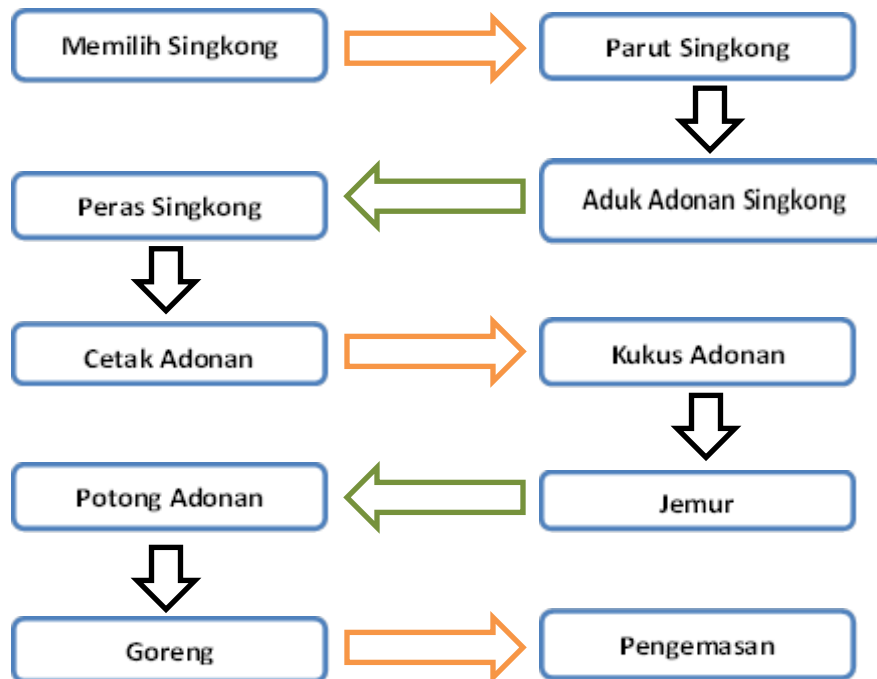
Gambar 4.3
Cantir Barbeque



4.2.2 Proses Produksi

Perolehan bahan baku didapat dari pemasok yang berada di daerah Bogor, Ciamis Jawa Barat karena bahan baku singkong di daerah tersebut dibidang berlimpah sehingga harganya tidak mahal. Pembelian bahan baku dibeli per empat hari, sehingga pemesanan dilakukan sebanyak tujuh kali dalam satu bulan. Proses produksi tersaji dalam gambar berikut:

Tabel 4.1
Proses Produksi



Sumber: CV Sismuindo, Bag. Produksi

Berdasarkan gambar proses produksi diatas, dapat dijelaskan antara lain adalah sebagai berikut:

1. Memilih singkong muda

CV Sismuindo dalam memilih singkong tidak sembarangan karena singkong harus dengan kualitas terbaik, biasanya dipilih singkong yang tidak tua namun tidak terlalu muda, agar hasil yang didapat adalah hasil terbaik, karena CV Sismuindo sangat mengutamakan kualitas dalam produksinya.

2. Memarut singkong

Singkong yang sudah ada, kemudian dicuci bersih dengan air yang mengalir, biasanya CV Sismuindo mendapatkan suplai singkong dari daerah Bogor Jawa Barat sebanyak kurang lebih 100 Kg / hari. Setelah Baru di pisahkan dari kulit luarnya, setelah itu cuci kembali hingga bersih, setelah bersih maka singkong langsung dimasukan kedalam mesin parut agar halus.

Gambar 4.4
Proses Pamarut



3. Peras singkong

Singkong yang sudah diparut kemudian diperas untuk dipisahkan antara air singkong dan ampas, air perasan dibuang dan ambil sagunya. Ampas kemudian di cuci agar warna kuning pada singkong untuk menghasilkan keripik singkong cantir yang berbeda dengan keripik pada umumnya.

Gambar 4.5
Proses Peras



4. Campurkan Adonan

Setelah itu campurkan kembali ampas, dan sari singkong yang sudah diparut ke dalam mesin pengaduk adonan, campurkan sagu dari hasil dan garam agar adonan menjadi mengembang.

Gambar 4.5
Proses Adonan



5. Cetak Adonan

Setelah adonan diaduk dalam mesin pengaduk adonan, kemudian cetak menjadi gulungan seperti roll yang memanjang, sesuai diameter loyang yang akan digunakan untuk mengukus.

6. Kukus adonan

Adonan yang telah dicetak memanjang seperti roll didalam panci kukus besar, kemudian dikukus dalam loyang yang berbentuk lingkaran, selama kurang lebih 30 menit.

7. Potong adonan

Adonan yang telah dikukus, kemudian dipotong tipis dengan mesin potong, agar menghasilkan potongan keripik yang tipis sesuai ukuran yang diharapkan.

8. Jemur keripik

Kemudian setelah dipotong tipis, keripik kemudian dijemur di terik matahari tujuannya adalah agar saat digoreng keripik bisa renyah, dan tahan lama saat dikemas.

Gambar 4.7
Poses Penjemuran



9. Goreng Keripik dan Penirisan Minyak

Keripik yang sudah dijemur, siap untuk digoreng penggorengan yang dilakukan tidak perlu terlalu lama, karena akan membuat keripik menjadi coklat, asal keripik mengembang langsung diangkat, dan dimasukkan ke

dalam mesin peniris minyak, untuk dihangkan sisa sisa minyak yang menempel pada keripik, tujuannya adalah agar saat pengemasan tidak ada minyak pada keripik.

Gambar 4.8
Proses Penirisan



10. Pengemasan

Langkah terakhir dari pembuatan keripik cantir CV Sismuindo adalah pengemasan, pengemasan dilakukan dengan memasukan keripik yang telah digoreng dan diberi bumbu ke dalam kemasan, namun ditimbang dulu setiap bungkusnya seberat 100 gram.

Berikut adalah rincian rata-rata total bahan baku per hari untuk membuat keripik Cantir yang dibutuhkan oleh CV.Sismuindo untuk setiap harinya:

Tabel 4.2
Bahan Baku dan Penolong per hari

Bahan baku dan penolong	Jumlah	Satuan
Singkong	50,5-60	Kg
Garam	2	Kg
Gula	4	Kg
Bubuk perasa keju	200 (+-)	Gram
Bubuk perasa barbeque	200 (+-)	Gram
Cabai	10	Kg

Minyak goreng	9	Liter
Bawang putih	3	Kg

Sumber: Hasil wawancara, diolah

Tabel berikut adalah perincian pembelian bahan baku singkong dan minyak goreng CV Sismuindo dari tahun 2013-2015 dimana dalam satu kilo olahan singkong menghasilkan 5 bungkus keripik cantir.

Tabel 4.3

Rician Bahan Baku

a. Singkong

Bulan	Tahun		
	2013	2014	2015
Januari	1.315 kg	1.416 kg	1.428 kg
Februari	1.350 kg	1.474 kg	1.445 kg
Maret	1.450 kg	1.490 kg	1.528 kg
April	1.525 kg	1.510 kg	1.590 kg
Mei	1.475 kg	1.480 kg	1.598 kg
Juni	1.420 kg	1.438kg	1.675 kg
Juli	1.330 kg	1.537 kg	1.572 kg
Agustus	1.335 kg	1.513 kg	1.535 kg
September	1.380 kg	1.486 kg	1.545 kg
Oktober	1.415 kg	1.460 kg	1.512 kg
November	1.375 kg	1.330 kg	1.470 kg
Desember	1.430 kg	1.338 kg	1.510 kg
TOTAL	16.800 Kg	17.472 Kg	18.408 Kg

Sumber: Wawancara,data diolah

b. Minyak Goreng

Bulan	Tahun		
	2013	2014	2015
Januari	71Pcs	71Pcs	72Pcs
Februari	71Pcs	71Pcs	71Pcs
Maret	72Pcs	71Pcs	71Pcs
April	72Pcs	72Pcs	72Pcs
Mei	72Pcs	72Pcs	72Pcs
Juni	73Pcs	72Pcs	73Pcs
Juli	74Pcs	73Pcs	73Pcs
Agustus	74Pcs	73Pcs	74Pcs
September	73Pcs	72Pcs	74Pcs
Oktober	73Pcs	72Pcs	73Pcs
November	73Pcs	73Pcs	73Pcs
Desember	71Pcs	72Pcs	74Pcs
TOTAL	869Pcs	864Pcs	872Pcs

Sumber : Wawancara, data diolah

Tabel 4.4

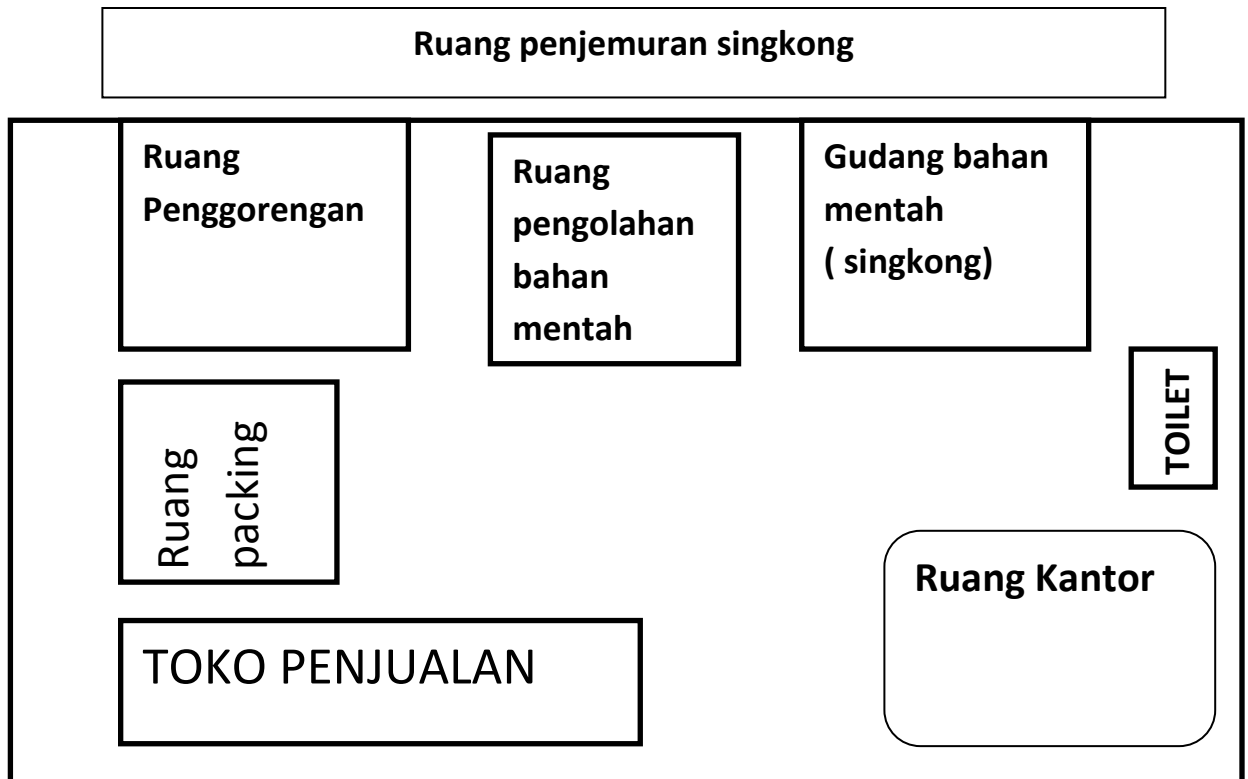
Jumlah Produksi

Tahun	Jumlah Produk		
	Balado	Keju	BBQ
2013	31.200 bungkus	24.960 bungkus	28.080 bungkus
2014	32.760 bungkus	26.520 bungkus	28.080 bungkus
2015	34.320 bungkus	28.080 bungkus	29.640 bungkus

Sumber : CV Sismuindo

4.2.3 Layout Perusahaan

Gambar 4.1
Layout Perusahaan



4.3 Aspek Pemasaran

Pemasaran adalah pelaksanaan dunia usaha yang mengarahkan arus barang-barang dan jasa-jasa dari produsen ke konsumen atau pihak pemakai sebagai pembeli. Proses pemasaran tentunya dibuat sebaik mungkin oleh perusahaan agar tujuan perusahaan tercapai, yaitu mendapatkan keuntungan dengan cara meraih sebanyak mungkin konsumen. Dalam mencapai tujuan tersebut diperlukan kombinasi antara empat variabel penting yang disebut dengan bauran pemasaran. Adapun data penjualan produk keripik cantir CV.Sismuindo dari tahun 2013-2015 :

Tabel 4.5**Penjualan**

2013					
No.	Produk	Harga/ pcs	Target/ pcs	Realisasi/ pcs	Total
1	Cantir Balado	Rp 12.000	31.200	30.550	Rp 366.600.000
2	Cantir Keju	Rp 10.000	24.960	24.425	Rp 244.250.000
3	Cantir BBQ	Rp 10.000	28.080	27.578	Rp 275.780.000
Total			84.000	82.553	Rp 886.630.000

2014					
No.	Produk	Harga/ pcs	Target/ pcs	Realisasi/ pcs	Total
1	Cantir Balado	Rp 15.000	32.760	32.045	Rp 480.675.000
2	Cantir Keju	Rp 12.000	26.520	25.837	Rp 310.044.000
3	Cantir BBQ	Rp 12.000	28.080	27.455	Rp 329.460.000
Total			87.360	85.337	Rp 1.120.179.000

2015					
No.	Produk	Harga/ pcs	Target/ pcs	Realisasi/ pcs	Total
1	Cantir Balado	Rp 15.000	34.320	33.540	Rp 503.100.000
2	Cantir Keju	Rp 12.000	28.080	27.385	Rp 328.620.000
3	Cantir BBQ	Rp 12.000	29.640	28.998	Rp 347.976.000
Total			92.040	89.923	Rp 1.179.696.000

Sumber : Data diolah

4.3.1 Bauran Pemasaran

1. Produk

Produk dari CV.Sismuindo adalah keripik yang disebut dengan keripik CANTIR (Cassava Antik Renyah) yang terdiri dari 3 varian rasa yaitu:

- ✓ Rasa Balado
- ✓ Rasa Keju
- ✓ Rasa Barbeque

2. Harga

Harga jual keripik cantir yang dijual oleh CV.Sismuindo yaitu dengan harga yang berbeda-beda pada tahu 2013 Rasa Balado dijual dengan harga Rp 12.000, rasa keju dijual dengan harga yang sama dengan rasa barbeque yaitu Rp 10.000, namun pada tahun 2014-2015 harganya naik untuk rasa balado yang menjadi primadona dijual dengan harga Rp15.000, rasa yang lain seperti keju, barbeque dijual dengan harga Rp 12.000.

3. Tempat

Setelah perusahaan berhasil menciptaka produk maka yangdibutuhkan bagaimana cara memasarkannya yaitu berupa tempat. Mencari tahu metode penyampaian produk ke pasar melalui rute-rute yang efektif hingga sampai pada pembeli sebagai konsumen.

4. Promosi

Promosi yang dilakukan CV Sismuindo yaitu Promosi Online, Promosi Offline, Pelatihan UMKM, dan Pameran.

Media distribusi CV.Sismuindo adalah dengan cara pendistribusian ke toko toko yang telah bekerjasama dengan CV.Sismuindo bahkan masuk ke mall yaitu Mall Depok, dan Lotte mart. Pendistribusian untuk toko-toko di Jakarta, Depok, Bekasi, Tangerang dan Bogor dilakukan dengan menggunakan motor yang tersedia di perusahaan. Sedangkan untuk daerah Jawa Tengah menggunakan jasa pengiriman barang.

Saluran distribusi yang digunakan dalam memasarkan produknya yaitu dengan Produsen ke Konsumen dan Produsen Ke Pengecer Ke Konsumen.

Table 4.6

Media Promosi Online CV Sismuindo

Media	Alamat Resmi
Bloger	www.cantirjakarta.blogspot .com
E-commerce	keripikcantir@yahoo.com

Sumber: CV SISMUINDO, Bag. Pemasaran

4.4 Aspek Personalia

Dalam bidang personalia di CV Sismuindo, pengelolaannya dilakukan oleh direktur perusahaan, karena perusahaan tidak memiliki karyawan khusus yang bertugas menangani bagian personalia.

4.4.1 Sistem Perkerutan Karyawan

CV Sismuindo dalam mendapatkan calon karyawan yang dibutuhkan dari rekomendasi yang diberikan oleh para karyawan yang sudah terlebih dahulu bekerja di perusahaan tersebut. Adapun proses-proses perekrutan karyawan yang dilakukan perusahaan adalah sebagai berikut:

1. Pendaftaran Calon Karyawan

Perusahaan tidak mempunyai kriteria khusus dalam menerima calon karyawannya. Hanya mencari orang yang mau bekerja keras dalam bekerja serta jujur, CV Sismuindo biasanya merekrut dari lingkungan tempat tinggal sekitar saja, baik itu kaum pria ataupun wanita dari latar belakang pendidikan SMP-SMA.

2. Seleksi Calon Karyawan

Setelah menerima pendaftaran calon karyawan, maka perusahaan melakukan penyeleksian terhadap calon karyawannya, yaitu dengan melihat cara kerja setelah diberikan arahan dan pengenalan terhadap mesin, dan cara kerjanya setelah diberitahu langkah langkahnya, yang diutamakan adalah cara kerja yang efektif dan efisien, jika dirasa kurang sesuai calon pekerja dinyatakan tidak bisa masuk sebagai karyawan CV.Sismuindo, seleksi ini dilakukan karena melihat latar belakang pendidikan, karena beda latar belakang mempengaruhi cara kerja calon karyawan.

3. Pengenalan dan Orientasi

Pengenalan dan orientasi dilakukan pada hari pertama pekerja baru masuk dengan melakukan pengenalan kepada para pegawai yang telah lebih dahulu bekerja kemudian dilanjutkan dengan pengenalan mesin – mesin yang digunakan dalam proses produksi yang dilakukan oleh perusahaan, dan cara pemasarannya, untuk pendidikan SMP biasanya

ditempatkan di bagian produksi, dan untuk pendidikan SMA ditempatkan di bagian Pemasaran.

4. Training

Sistem training yang dilakukan CV. sismuindo hanya dengan mengajarkan cara menggunakan mesin yang akan digunakan, cara mengolah bahan baku yang ada dari bahan mentah sampai barang siap jual, untuk bagian produksi diajarkan cara mengupas singkong yang baik, memeras, mengolah adonan, dan bagaimana memotong adonan yang sudah dijemur, serta cara penggorengan yang benar dalam menggoreng keripik cantir. Untuk bagian pemasaran hanya terdapat dua yaitu offline dan online, biasanya untuk bagian ini.

5. Sistem penggajian

Sistem penggajian yang dilakukan di CV. Sismuindo yaitu sesuai dengan bidangnya seperti berikut :

Tabel 4.7
Penggajian

Jenis	Upah
Keuangan	Rp 1.800.000
Pemasaran	Rp 1.650.000
Kepala Produksi	Rp 1.350.000 – Rp 1.550.000
Bagian Produksi	Rp 1.200.000 – Rp 1.400.000
Driver dan Umum	Rp 850.000 – Rp 1.250.000

Sistem penggajian yang dilakukan CV. Sismuindo tidak sesuai dengan prestasi kerja, karena gaji yang diberikan sudah sesuai dengan bidang pekerjaannya.

4.4.2 Struktur Organisasi

Salah satu unsur pendukung dalam menentukan kesuksesan suatu perusahaan dalam mencapai tujuan adalah struktur organisasi perusahaan tersebut. Struktur Organisasi adalah suatu susunan dan hubungan antara tiap bagian baik secara posisi maupun tugas yang ada pada perusahaan dalam menjalin kegiatan operasional untuk mencapai tujuan. Struktur organisasi juga menggambarkan dan menyatakan adanya urutan dan tanggung jawab diantara bagian-bagian yang ada dalam struktur tersebut. Dengan adanya struktur organisasi maka dapat memberikan informasi kepada seluruh anggotanya untuk mengetahui kegiatan atau pekerjaan yang harus ia kerjakan, dapat mengetahui dengan jelas apa yang menjadi tanggung jawab dan wewenang seluruh karyawan serta kepada siapa mereka harus bertanggung jawab, sehingga proses kerjasama menuju pencapaian tujuan organisasi dapat terwujud sesuai dengan perencanaan yang telah ditetapkan sebelumnya.

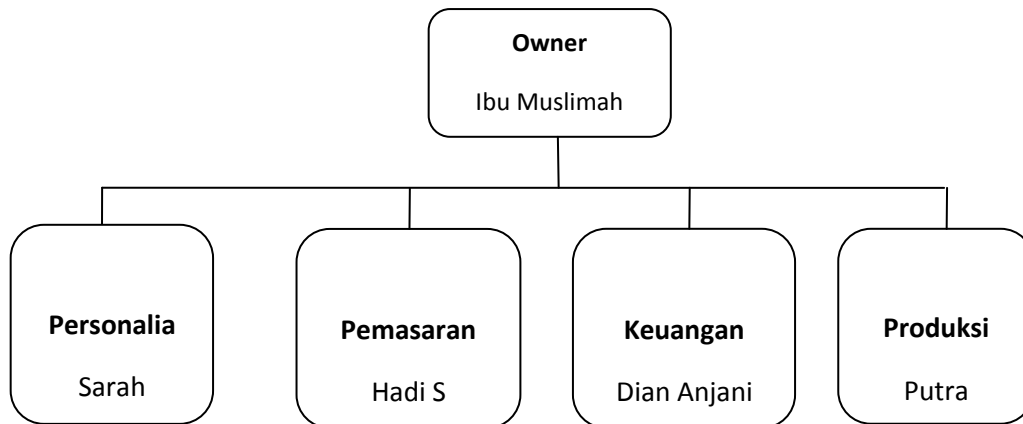
Struktur organisasi yang digunakan dalam perusahaan CV Sismuindo adalah jenis *organisasi garis*, dimana kepemimpinan hanya terdapat pada satu orang dan pimpinan tersebut berhubungan langsung dengan para bawahannya, begitu juga sebaliknya karyawan akan bertanggung jawab secara langsung terhadap pimpinan. Organisasi garis memiliki ciri yaitu organisasinya masih dalam lingkup kecil, jumlah karyawan sedikit dan saling mengenal serta spesialisasi kerja belum tinggi.

Berikut ini adalah saran dari penulis mengenai struktur organisasi yang baik sesuai metode pembuatan struktur organisasi berupa organisasi garis untuk CV.Sismuindo agar organisasi terlihat

lebih rapih terstruktur dan jelas. Dengan organisaasi ini posisi bahwa pemilik, memiliki posisi paling tinggi disusul oleh penanggungjawab sebagai pengatur dan pengawas kinerja para bawahannya yang terdiri dari, Manajer, beserta staff nya.

Gambar 4.2

Struktur Organisasi CV.Sismuindo



Sumber: data diolah

1. Owner / Pemilik Usaha

Tugas dan wewenang pemilik usaha adalah merumuskan rencana tujuan, sasaran dan kebijakan umum perusahaan secara keseluruhan.

2. Manajer Pemasaran

Tugas dan wewenang manajer pemasaran yaitu bertanggung jawab atas seluruh kegiatan pemasaran dan memperluas daerah pemasaran dengan mengatur strategi untuk bersaing.

3. Manajer Produksi

Tugas dan wewenang manajer produksi adalah bertanggung jawab terhadap kegiatan produksi pada ketersediaan bahan baku, pelengkap produksi serta hasil produksi.

4. Karyawan Produksi

a. Bagian Pamarut

Tugasnya adalah memarut singkong dengan mesin parut, agar singkong bisa halus dengan sempurna, sebelum diolah ke proses selanjutnya

b. Bagian Peras

Tugasnya adalah mengambil hasil parutan singkong yang telah dihaluskan dari mesin parut dan dimasukkan ke mesin peras untuk dipisahkan ampas singkong berupa sagu dan sarinya.

c. Bagian pengolahan

Tugasnya yaitu ampas singkong berupa sagu dan sari yang telah diendapkan, kemudian sagu dicuci bersih agar tidak berwarna kuning, setelah dicuci bersih ampas singkong berupa sagu dicampur kembali dengan sari singkong, tujuan dari pemerasan singkong adalah mengambil sagu untuk dicuci agar tidak berwarna kuning, setelah dicampur kembali dibuat adonan dengan mesin mixer diaduk agar rata. Kemudian dicetak menjadi gulungan adonan untuk dikukus di panci kukus, yang sudah terdapat langsung dengan panjang sesuai diameter tempat kukusnya. Setelah dikukus dan menjadi gulungan adonan bagian pengolahan memotong tipis tipis

adonan seperti keripik, setelah dipotong tipis tipis untuk kemudian dijemur sebelum nantinya digoreng dalam wajan besar.

d. Bagian Penggorengan dan Peniris Minyak

Pada bagian ini, keripik yang telah dijemur kemudian digoreng ke dalam wajan besar. Keripik yang telah digoreng untuk kemudian diangkat dan dimasukkan ke dalam mesin peniris minyak agar minyak yang masih menempel pada keripik benar benar tiris sebelum dimasukkan ke dalam kemasan

e. Bagian packing

Tugasnya adalah menempelkan label, dan *barcode* pada setiap kemasan produk serta mengemas keripik yang telah ditiriskan minyaknya dengan berat 100 gram per kemasannya, untuk kemudian di pres dengan mesin pres atau siller.

5. Manajer Keuangan

Tugas dan wewenang manajer keuangan adalah bertanggung jawab terhadap keluar masuknya keuangan dan penggajian.

4.5 Aspek Keuangan

Perusahaan CV Sismuindo belum mempunyai pembukuan yang baik sehingga belum ada laporan keuangan yang terdata setiap tahunnya secara lengkap. Namun demikian dalam praktek kerja lapangan, penyusun mencoba menyusun sebuah laporan keuangan dari data-data yang sudah dikumpulkan.

Kuangan adalah kegiatan yang berhubungan dengan penentuan investasi jangka panjang sebuah perusahaan, mendapatkan dana untuk membayar, dan memimpin kegiatan keuangan harian sebuah perusahaan.

4.5.1 Biaya – Biaya

i. Biaya Investasi

Tabel 4.8
Biaya Investasi

Rincian	Jumlah	Harga Satuan	Jumlah	Total
A. Aktiva Tetap				
1. Aktiva Berwujud				
Tanah		Rp 2.000.000	120 m2	Rp 240.000.000
Bangunan		Rp 3.500.000	80 m2	Rp 280.000.000
Sub Total		Rp5.500.000		Rp520.000.000
Mesin				
Mesin Parut	1	Rp 750.000	2	Rp 1.500.000
Mesin Peras	1	Rp 12.500.000	1	Rp 12.500.000
(mixer) besar	1	Rp 1.700.000	2	Rp 3.400.000
Mesin Peniris minyak	1	Rp 1.200.000	2	Rp 2.400.000
Mesin potong	1	Rp 3.655.000	1	Rp 3.655.600
Mesin Press / siller	1	Rp 198.000	2	Rp 396.400
Mesin timbangan digital	1	Rp 241.600	2	Rp 483.200
Sub Total		Rp20.244.600		Rp24.315.200
Inventarisasi Kantor dan Pabrik :				
AC	1	Rp2.750.000	1	Rp 2.750.000
Meja Kerja	1	Rp3.850.000	3	Rp 11.550.000
Kipas Angin	1	Rp225.000	3	Rp 675.000
Bangku	1	Rp364.500	7	Rp 2.551.500

Dispenser	1	Rp175.000	1	Rp 175.000
Printer	1	Rp2.875.000	1	Rp 2.875.000
Telepon	1	Rp284.500	1	Rp 284.500
Komputer	1	Rp4.550.000	1	Rp 4.550.000
Sub Total		Rp 15.074.000		Rp25.411.000
Peralatan				
Pisau	1	Rp 15.200	9	Rp 136.800
Wajan besar	1	Rp 175.500	3	Rp 526.500
Serokan besar	1	Rp 28.250	3	Rp 84.750
Baskom besar	1	Rp 18.700	3	Rp 56.100
Langseng & panci kukus	1	Rp 227.800	3	Rp 683.400
Nampan anyam bambu	1	Rp 18.250	17	Rp 310.250
Kompur gas rakitan	1	Rp 325.000	3	Rp 975.000
Spatula	1	Rp 15.700	4	Rp 62.800
Blender	1	Rp 115.000	3	Rp 345.000
Sub Total		Rp1.049.400		Rp3.180.600
Motor	1	Rp 8.180.000	2	Rp 16.360.000
Total Aktiva Berwujud				Rp589.266.800
2. Aktiva Tidak Berwujud				
biaya perizinan		Rp 6.000.000		Rp 6.000.000
Total Aktiva Tidak Berwujud				Rp 6.000.000
Total Aktiva				Rp595.266.800
B. Modal Kerja				Rp 10.381.028
TOTAL INVESTASI				Rp605.647.828

B.Modal Kerja				
1. Menghitung CCC				
Keterangan	CCC (hari)			
	Bahan	Upah TKL	Biaya Gaji	Biaya Tetap lain-lain
Uang Muka	4	-	-	-
Simpan	3	3	3	3
Proses	3	3	3	3
Menunggu	6	6	6	6
Kredit Penjualan	4	4	4	4
Kredit Pembelian	(3)	-	-	-
CCC (Total)	17	16	16	16

2. Menentukan besarnya kebutuhan Modal Kerja					
No.	Komponen MK	Kebutuhan Kas/hari		CCC (hari)	Jumlah (Rp)
		Unit	Cost/unit (Rp)		
1.	Bahan	250	3.000	17	44.120
2.	Upah TKL	250	1.500	16	23.438
3.	Biaya Gaji	(Rp 6.750.000/26hari)		16	259.620
4.	Biaya tetap lain-lain	(Rp 1.400.000/26hari)		16	53.850
5.	Persediaan Kas Minimum	Rp 10.000.000			10.000.000
Total Kebutuhan Modal Kerja					Rp 10.381.028

Sumber : Data diolah

ii. Biaya Pemasaran

Tabel 4.9

Biaya Pemasaran

Keterangan	Tahun		
	2013	2014	2015
A. Gaji/upah Div. Pemasaran:			
1. Sales	Rp 19.800.000	Rp 19.800.000	Rp 19.800.000
Total Biaya Gaji	Rp 19.800.000	Rp 19.800.000	Rp 19.800.000
B. Biaya Kemasan Produk:			
1. Label, Barcode	Rp 2.100.000	Rp 2.184.000	Rp 2.301.000
2. Kardus	Rp 2.137.500	Rp 2.256.250	Rp 2.256.250
3. Plastik Kemasan	Rp 12.600.000	Rp 13.104.000	Rp 13.806.000
Total Biaya Kemasan Produk	Rp 16.837.500	Rp 17.544.250	Rp 18.363.250
C. Biaya Promosi:			
1. Pulsa Modem	Rp 800.000	Rp 850.000	Rp 950.000
2. Kartu Nama	Rp 400.000	Rp 400.000	Rp 450.000
3. Pameran	Rp 600.000	Rp 525.000	Rp 750.000
Total Biaya Promosi	Rp 1.800.000	Rp 1.775.000	Rp 2.150.000
D. Biaya Pemasaran Offline			
1. Service Kendaraan	Rp 1.500.000	Rp 1.000.000	Rp 1.500.000
2. Bensin	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000
Total Biaya Pemasaran Offline	Rp 3.900.000	Rp 3.400.000	Rp 3.900.000
Total Biaya Pemasaran	Rp 22.537.500	Rp 22.719.250	Rp 24.413.250

Sumber: CV Sismuindo

iii. Biaya Bahan Baku dan Penolong

Bahan baku yang digunakan untuk membuat keripik singkong yaitu Singkong. Dan untuk rincian bahan penolong sebagai berikut :

Tabel 4.10
Pembelian Bahan Baku

Bulan	Tahun		
	2013	2014	2015
Januari	1960 kg	2012 kg	1956 kg
Februari	1953 kg	2017 kg	2045 kg
Maret	1971 kg	2098 kg	2078 kg
April	1977 kg	2072 kg	2134 kg
Mei	1988 kg	2035 kg	2142 kg
Juni	1982 kg	2081 kg	2173 kg
Juli	1992 kg	2012 kg	2208 kg
Agustus	1923 kg	2025 kg	2217 kg
September	1891 kg	1902 kg	2230 kg
Oktober	1975 kg	2140 kg	2235 kg
November	1904 kg	2153 kg	2207 kg
Desember	2004 kg	1913 kg	2146 kg
TOTAL	23520 kg	24460 kg	25771 kg

Sumber : *CV Sismuindo*, diolah

Tabel 4.11
Persediaan Bahan Baku Utama

No.	Bahan Baku utama	Jml. Persediaan	Harga Bahan	Total Persediaan
1.	Singkong	1.663kg	Rp2.720	Rp 4.523.360

	Minyak goreng	3.120 L	Rp 13.150	Rp 41.028.000
	Total Persd Bahan Baku Ahir tahun 2013			Rp 45.551.360

No.	Bahan Baku utama	Jml. Persediaan	Harga Bahan	Total Persediaan
1.	Singkong	2.078kg	Rp 3.100	Rp 6.441.800
	Minyak goreng	3.120	Rp 13.250	Rp 41.340.000
	Total Persd Bahan Baku Ahir Tahun 2014			Rp 47.781.800

No.	Bahan Baku utama	Jml. Persediaan	Harga Bahan	Total Persediaan
1.	Singkong	2.096kg	Rp2.950	Rp 6.183.200
	Minyak goring	3.120	Rp 13.275	Rp 41.418.000
	Total Persd Bahan Baku Ahir Tahun 2015			Rp 47.601.200

Sumber : Wawancara, data diolah

Biaya bahan penolong – Keripik Balado

a. Tahun 2013

Bahan Baku	Jumlah pemakaian	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya(Rp)
Gula	1.872 kg	Rp 12.500	Rp 23.400.000
Garam	1.560 kg	Rp 2.000	Rp 3.120.000
Bawang putih	2.184 kg	Rp 23.400	Rp 51.105.600
Cabai	1.560 kg	Rp 32.000	Rp 32.920.000
Total Bahan Baku			Rp 110.545.600

b. Tahun 2014

Bahan Baku	Jumlah pemakaian	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya(Rp)
Gula	1.872	Rp 12.980	Rp 24.298.560
Garam	1.872	Rp 2.000	Rp 3.744.000
Bawang putih	1.872 kg	Rp 25.000	Rp 46.800.000
Cabai	1.560 kg	Rp 66.500	Rp 103.740.000
Total Bahan Baku			Rp 178.582.560

c. Tahun 2015

Bahan Baku	Jumlah pemakaian	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya(Rp)
Gula	2.184	Rp 13.500	Rp 29.484.000
Garam	2.184	Rp 2.000	Rp 4.368.000
Bawang putih	1.872 kg	Rp 24.600	Rp 46.051.200
Cabai	1.560 kg	Rp 31.700	Rp 49.452.000
Total Bahan Baku			Rp 129.355.200

Biaya bahan penolong – Keripik Keju

a. Tahun 2013

Bahan Baku	Jumlah pemakaian	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya(Rp)
Bumbu tabur keju	36 kg	Rp 30.000	Rp 1.080.000
Total Bahan Baku			Rp 1.080.000

b. Tahun 2014

Bahan Baku	Jumlah pemakaian	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya(Rp)
Bumbu tabur keju	36 kg	Rp 31.750	Rp 1.143.000
Total Bahan Baku			Rp 1.143.000

c. Tahun 2015

Bahan Baku	Jumlah pemakaian	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya(Rp)
------------	------------------	-------------------	------------------

Bumbu tabur keju	36 kg	Rp 32.100	Rp 1.155.600
Total Bahan Baku			Rp 1.155.600

Biaya bahan penolong – Keripik Barbeque

a. Tahun 2013

Bahan Baku	Jumlah pemakaian	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya(Rp)
Bumbu tabur BBQ	36 kg	Rp 30.000	Rp 1.080.000
Total Bahan Baku			Rp 1.080.000

b. Tahun 2014

Bahan Baku	Jumlah pemakaian	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya(Rp)
Bumbu tabur BBQ	36 kg	Rp 31.750	Rp 1.143.000
Total Bahan Baku			Rp 1.143.000

c. Tahun 2015

Bahan Baku	Jumlah pemakaian	Harga Satuan (Rp)	Jumlah Biaya(Rp)
Bumbu tabur BBQ	36 kg	Rp 32.100	Rp 1.155.600
Total Bahan Baku			Rp 1.155.600

iv. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Pada kegiatan produksi, perusahaan mengeluarkan biaya untuk memberi upah atas jasa kerja karyawannya. Berikut total biaya tenaga kerja yaitu :

Tabel 4.12
Biaya Tenaga Kerja

Keterangan	Jumlah Karyawan	2013 @Rp 1.200.000	2014 @Rp 1.350.000	2015 @Rp 1.400.000
Bagian Parut	1orang	Rp 14.400.000	Rp 16.200.000	Rp 16.800.000
Bagian Peras	1orang	Rp 14.400.000	Rp 16.200.000	Rp 16.800.000
Bagian Proses (olah, jemur)	1orang	Rp 14.400.000	Rp 16.200.000	Rp 16.800.000
Bagian Penggorengan	1orang	Rp 14.400.000	Rp 16.200.000	Rp 16.800.000
Bagian packing	1orang	Rp 14.400.000	Rp 16.200.000	Rp 16.800.000
TOTAL	5orang	Rp 72.000.000	Rp 81.000.000	Rp 84.000.000

Sumber : data diolah

Harta tetap yang dimiliki perusahaan akan mengalami penyusutan pada tiap tahun.

Nilai Aktiva	Penyusutan		
	2013	2014	2015
Bangunan 5%	Rp 280.000.000	Rp 280.000.000	Rp 280.000.000
Biaya Penyusutan	Rp 14.000.000	Rp 14.000.000	Rp 14.000.000
Akum. Penyusutan	Rp 14.000.000	Rp 28.000.000	Rp 42.000.000
Nilai Akhir	Rp 266.000.000	Rp 252.000.000	Rp 238.000.000
Mesin & Peralatan 20%	Rp 29.130.800	Rp 29.130.800	Rp 29.130.800
Biaya Penyusutan	Rp 5.826.160	Rp 5.826.160	Rp 5.826.160
Akum. Penyusutan	Rp 5.826.160	Rp 11.652.320	Rp 17.478.480
Nilai Akhir	Rp 23.304.640	Rp 17.478.480	Rp 11.642.320
Inventaris Kantor 20%	Rp 25.411.000	Rp 25.411.000	Rp 25.411.000
Biaya Penyusutan	Rp 5.082.200	Rp 5.082.200	Rp 5.082.200
Akum. Penyusutan	Rp 5.082.200	Rp 10.164.400	Rp 15.246.600
Nilai Akhir	Rp 20.328.800	Rp 15.246.600	Rp 10.164.400
Kendaraan	Rp 16.360.000	Rp 16.360.000	Rp 16.360.000
Biaya Penyusutan	Rp 1.636.000	Rp 1.636.000	Rp 1.636.000
Akum. Pnyusutan	Rp 1.636.000	Rp 3.272.000	Rp 4.908.000
Nilai Akhir	Rp 14.724.000	Rp 13.088.000	Rp 11.452.000

Total Penyusutan	Rp 324.357.440	Rp 297.813.080	Rp 271.258.720
-------------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

Tabel 4.13
Penyusutan

No	Aktiva Tetap	Nilai Beli (Rp)	Nilai Penyusutan	Jumlah (Rp)
1	Bangunan	Rp 280.000.000	5%	Rp 14.000.000
2	Mesin dan Peralatan	Rp 29.130.800	20%	Rp 5.826.160
3	Inventaris Kantor	Rp 25.411.000	20%	Rp 5.082.200
4	Kendaraan	Rp 16.360.000	10%	Rp 1.636.000
Total Biaya Penyusutan				Rp 26.544.360

Sumber : data diolah

v. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya overhead pabrik terdiri ada dua yaitu biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variabel. Biaya overhead pabrik tetap terdiri dari biaya listrik, air dan telepon, biaya perawatan mesin dan peralatan, biaya penyusutan bangunan pabrik, dan biaya penyusutan mesin dan peralatan. Sedangkan biaya overhead pabrik variabel terdiri dari biaya bahan penolong.

Tabel 4.14
Biaya Overhead Pabrik

Keterangan	Tahun		
	2013	2014	2015
Biaya Listrik dan Telepon	Rp15.458.400	Rp15.521.700	Rp15.571.200
Biaya Pemeliharaan Mesin & Peralatan	Rp 1.450.900	Rp 1.520.000	Rp 1.550.000
Biaya Penyusutan Bangunan	Rp 42.000.000	Rp 56.000.000	Rp 70.000.000
Biaya Penyusutan Mesin & Peralatan	Rp 17.478.480	Rp 23.304.560	Rp 29.130.800
Biaya Bahan Baku Penolong	Rp 153.733.600	Rp 222.208.560	Rp 173.084.400
Biaya Kerusakan Bahan Baku	Rp 9.950.000	Rp 9.000.000	Rp 11.400.000
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp 240.071.380	Rp 328.454.900	Rp 300.736.400

Sumber : data diolah

Menurut Novera KM, Tarif BOP per satuan dengan rumus :



Tabel 4.15
Biaya Overhead Pabrik Per unit Produk

Nama Produk	2013	2014	2015
Balado	Rp 34.295.000	Rp 46.922.000	Rp 42.967.000
Keju	Rp 34.295.000	Rp 46.922.000	Rp 42.967.000
Barbeque	Rp 34.295.000	Rp 46.922.000	Rp 42.967.000
Original	Rp 34.295.000	Rp 46.922.000	Rp 42.967.000

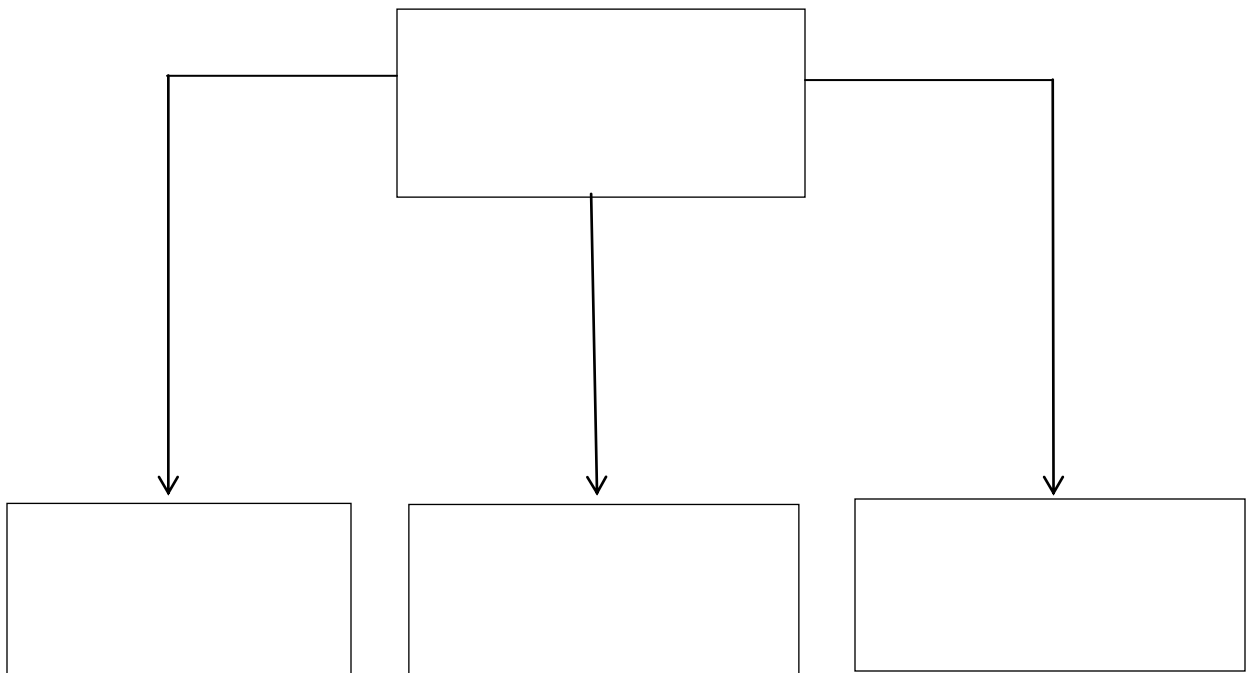
Ayam	Rp 34.295.000	Rp 46.922.000	Rp 42.967.000
Ikan Patin	Rp 34.295.000	Rp 46.922.000	Rp 42.967.000
Pizza	Rp 34.295.000	Rp 46.922.000	Rp 42.967.000

Sumber : data diolah

Skema Harga Pokok Produksi dapat digambarkan sebagai berikut:

Gambar 4.11

Skema Harga Pokok Produksi



4.5.2 Laporan Harga Pokok Penjualan Perusahaan

Tabel 4.16

Laporan Harga Pokok Penjualan Perusahaan Keripik Singkong

Rincian	Tahun		
	2013	2014	2015
Bahan Langsung :			
Persediaan bahan, 1 januari	Rp 3.376.100	Rp 4.951.800	Rp 4.523.360
Pembelian	Rp 63.974.400	Rp 75.826.000	Rp 76.024.450
Bahan yang tersedia untuk digunakan	Rp 67.350.500	Rp 80.777.800	Rp 80.547.810
Persediaan bahan akhir, 31 Januari	Rp 4.951.800	Rp 4.523.360	Rp 6.411.800
Bahan langsung yang digunakan	Rp 72.302.300	Rp 85.301.160	Rp 86.959.610
Pekerja Langsung	Rp 72.000.000	Rp 81.000.000	Rp 84.000.000
Overhead Pabrik :			
Biaya listrik dan Telepon	Rp15.458.400	Rp15.521.700	Rp15.571.200
Biaya Pemeliharaan Mesin & Peralatan	Rp 1.450.900	Rp 1.520.000	Rp 1.550.000
Biaya Penyusutan Bangunan	Rp 42.000.000	Rp 56.000.000	Rp 70.000.000
Biaya Penyusutan Mesin & Peralatan	Rp 17.478.480	Rp 23.304.560	Rp 29.130.800
Biaya Pekerja tidak langsung	Rp 16.200.000	Rp 17.700.000	Rp 18.600.000
Biaya Bahan Penolong	Rp 153.733.600	Rp 222.208.560	Rp 173.084.400
Biaya Kerusakan bahan baku	Rp 9.950.000	Rp 9.000.000	Rp 11.400.000
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp 256.271.380	Rp 345.254.820	Rp 319.336.400
Biaya Pabrikase Total	Rp 400.573.680	Rp 511.555.980	Rp 490.296.010
Persediaan barang dalam proses awal	Rp 16.308.000	Rp 18.170.000	Rp 26.421.000
Barang Jadi Siap Jual	Rp 416.881.680	Rp 529.725.980	Rp 516.717.010
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp 18.170.000	Rp 26.421.000	Rp 27.744.000
Harga Pokok Produksi	Rp 398.711.680	Rp 503.304.980	Rp 488.973.010
Harga Pokok Penjualan	Rp 398.711.680	Rp 503.304.980	Rp 488.973.010

Sumber : Data diolah.

**4.5.3 Laporan Harga Pokok Penjualan dengan Metode *Full Costing* -
Balado**

Tabel 4.17

Laporan Harga Pokok Penjualan Metode *Ful Costing*- BALADO

Rincian	Tahun		
	2013	2014	2015
Bahan Langsung :			
Persediaan bahan,1 Januari	Rp 9.580.200	Rp 10.283.060	Rp 12.205.550
Pembelian	Rp 75.480.650	Rp 87.419.750	Rp 87.640.075
Bahan yang tersedia untuk digunakan	Rp 85.763.710	Rp 99.625.300	Rp 99.677.550
Persediaan bahan akhir, 31 Januari	Rp 10.283.060	Rp 12.205.550	Rp 12.037.475
Bahan langsung yang digunakan	Rp 181.107.620	Rp 209.533.550	Rp 211.560.650
Pekerja Langsung	Rp 72.000.000	Rp 81.000.000	Rp 84.000.000
Overhead Pabrik :			
1.Biaya Overhead Pabrik Tetap			
Biaya listrik dan Telepon	Rp 15.458.400	Rp 15.521.700	Rp 15.571.200
Biaya Pemeliharaan Mesin & Peralatan	Rp 1.450.900	Rp 1.520.000	Rp 1.550.000
Biaya Penyusutan Bangunan	Rp 42.000.000	Rp 56.000.000	Rp 70.000.000
Biaya Penyusutan Mesin & Peralatan	Rp 17.478.480	Rp 23.304.560	Rp 29.130.800
2.Biaya Overhead Pabrik Variabel			
Biaya Pekerja tidak langsung	Rp 16.200.000	Rp 17.700.000	Rp 18.600.000
Biaya Bahan Penolong	Rp 110.545.600	Rp 178.582.560	Rp 129.355.200
Total Biaya Overheada Pabrik	Rp 203.133.380	Rp 292.628.820	Rp 264.207.200
Biaya Pabrikase Total	Rp 456.241.000	Rp 583.162.480	Rp 559.767.850
Persediaan barang dalam proses awal	Rp 16.308.000	Rp 18.170.000	Rp 26.421.000
Barang Jadi Siap Jual	Rp 472.549.000	Rp 601.332.480	Rp 586.188.850
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp 18.170.000	Rp 26.421.000	Rp 27.744.000
Harga Pokok Produksi	Rp 454.379.000	Rp 574.911.480	Rp 558.444.850
Harga Pokok Penjualan	Rp 454.379.000	Rp 574.911.480	Rp 558.444.850

Sumber : data diolah

**4.5.4 Laporan Harga Pokok Penjualan dengan Metode Full Costing -
Keju**

Tabel 4.18

Laporan Harga Pokok Penjualan Metode *Full Costing* - KEJU

Rincian	Tahun		
	2013	2014	2015
Bahan Langsung :			
Persediaan bahan,1 Januari	Rp 9.580.200	Rp 10.283.060	Rp 12.205.550
Pembelian	Rp 75.480.650	Rp 87.419.750	Rp 87.640.075
Bahan yang tersedia untuk digunakan	Rp 85.763.710	Rp 99.625.300	Rp 99.677.550
Persediaan bahan akhir, 31 Januari	Rp 10.283.060	Rp 12.205.550	Rp 12.037.475
Bahan langsung yang digunakan	Rp 181.107.620	Rp 209.533.550	Rp 211.560.650
Pekerja Langsung	Rp 72.000.000	Rp 81.000.000	Rp 84.000.000
Overhead Pabrik :			
1.Biaya Overhead Pabrik Tetap			
Biaya listrik dan Telepon	Rp 15.458.400	Rp 15.521.700	Rp 15.571.200
Biaya Pemeliharaan Mesin & Peralatan	Rp 1.450.900	Rp 1.520.000	Rp 1.550.000
Biaya Penyusutan Bangunan	Rp 42.000.000	Rp 56.000.000	Rp 70.000.000
Biaya Penyusutan Mesin & Peralatan	Rp 17.478.480	Rp 23.304.560	Rp 29.130.800
2.Biaya Overhead Pabrik Variabel			
Biaya Pekerja tidak langsung	Rp 16.200.000	Rp 17.700.000	Rp 18.600.000
Biaya Bahan Penolong	Rp 1.080.000	Rp 1.143.000	Rp 1.155.600
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp 93.667.780	Rp 115.189.260	Rp 136.007.600
Biaya Pabrikase Total	Rp 346.775.400	Rp 405.722.920	Rp 431.568.250
Persediaan barang dalam proses awal	Rp 16.308.000	Rp 18.170.000	Rp 26.421.000
Barang Jadi Siap Jual	Rp 363.083.400	Rp 423.892.920	Rp 457.989.250
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp 18.170.000	Rp 26.421.000	Rp 27.744.000
Harga Pokok Produksi	Rp 344.913.400	Rp 397.471.920	Rp 430.245.250
Harga Pokok Penjualan	Rp 344.913.400	Rp 397.471.920	Rp 430.245.250

Sumber : data diolah.

**4.5.5 Laporan Harga Pokok Penjualan dengan Metode Full Costing -
Barbeque**

Tabel 4.19

Laporan Harga Pokok Penjualan Metode *Full Costing* - BARBEQUE

Rincian	Tahun		
	2013	2014	2015
Bahan Langsung :			
Persediaan bahan,1 Januari	Rp 9.580.200	Rp 10.283.060	Rp 12.205.550
Pembelian	Rp 75.480.650	Rp 87.419.750	Rp 87.640.075
Bahan yang tersedia untuk digunakan	Rp 85.763.710	Rp 99.625.300	Rp 99.677.550
Persediaan bahan akhir, 31 Januari	Rp 10.283.060	Rp 12.205.550	Rp 12.037.475
Bahan langsung yang digunakan	Rp 181.107.620	Rp 209.533.550	Rp 211.560.650
Pekerja Langsung	Rp 72.000.000	Rp 81.000.000	Rp 84.000.000
Overhead Pabrik :			
1.Biaya Overhead Pabrik Tetap			
Biaya listrik dan Telepon	Rp 15.458.400	Rp 15.521.700	Rp 15.571.200
Biaya Pemeliharaan Mesin & Peralatan	Rp 1.450.900	Rp 1.520.000	Rp 1.550.000
Biaya Penyusutan Bangunan	Rp 42.000.000	Rp 56.000.000	Rp 70.000.000
Biaya Penyusutan Mesin & Peralatan	Rp 17.478.480	Rp 23.304.560	Rp 29.130.800
2.Biaya Overhead Pabrik Variabel			
Biaya Pekerja tidak langsung	Rp 16.200.000	Rp 17.700.000	Rp 18.600.000
Biaya Bahan Penolong	Rp 1.080.000	Rp 1.143.000	Rp 1.155.600
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp 93.667.780	Rp 115.189.260	Rp 136.007.600
Biaya Pabrikase Total	Rp 346.775.400	Rp 405.722.920	Rp 431.568.250
Persediaan barang dalam proses awal	Rp 16.308.000	Rp 18.170.000	Rp 26.421.000
Barang Jadi Siap Jual	Rp 363.083.400	Rp 423.892.920	Rp 457.989.250
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp 18.170.000	Rp 26.421.000	Rp 27.744.000
Harga Pokok Produksi	Rp 344.913.400	Rp 397.471.920	Rp 430.245.250
Harga Pokok Penjualan	Rp 344.913.400	Rp 397.471.920	Rp 430.245.250

Sumber : data diolah

Selisih antara net margin ratio (ratio laba bersih dengan penjualan) dengan 100% menunjukkan presentase yang tersisa untuk menutup harga pokok penjualan dan biaya operasi, persentase yang tersisa ini dinamakan operating margin ratio atau ratio antara (harga pokok penjualan + biaya operasi) dengan penjualan bersih (Munawir, 2001:100). Sehingga operating margin dapat dihitung dengan rumus:

$$\frac{\text{Laba Bersih Sebelum Pajak}}{\text{Penjualan Bersih}} \times 100\%$$

Rincian Perhitungan untuk mencari Operating Profit Margin yaitu dengan cara mencari rata-rata laba bersih sebelum bunga dan pajak per tahun :

Tabel 4.20
Operating Profit Margin - Balado

Tahun	Penjualan	Laba bersih sebelum pajak	Profit Margin (%)
2013	Rp 886.630.000	Rp 392.804.200	44%
2014	Rp 1.120.179.000	Rp 505.426.870	45%
2015	Rp 1.179.696.000	Rp 570.707.700	49%
Rata-rata Laba/ Tahun			46%

Operating Profit Margin - Keju

Tahun	Penjualan	Laba bersih sebelum pajak	Profit Margin (%)
2013	Rp 886.630.000	Rp 502.269.800	56%
2014	Rp 1.120.179.000	Rp 682.946.430	60%
2015	Rp 1.179.696.000	Rp 707.907.300	60%
Rata-rata Laba/ Tahun			58%

Operating Profit Margin - Barbeque

Tahun	Penjualan	Laba bersih sebelum pajak	Profit Margin (%)
2013	Rp 886.630.000	Rp 502.269.800	56%
2014	Rp 1.120.179.000	Rp 682.946.430	60%
2015	Rp 1.179.696.000	Rp 707.907.300	60%
Rata-rata Laba/ Tahun			58%

Untuk menghitung harga jual per unit yaitu dengan menggunakan rumus :

Harga Jual = Biaya Total per unit + profit margin

Harga Jual BALADO

- a. Tahun 2013
 - Rp 15.800 + (46% x Rp 15.800)
 - Rp 15.800 + Rp 7.268
 - Rp 23.068

- b. Tahun 2014
 - Rp 18.700 + (46% x Rp 18.700)
 - Rp 18.700 + Rp 8.602
 - Rp 27.302

- c. Tahun 2015
 - Rp 17.400 + (46% X Rp 17.400)
 - Rp 17.400 + Rp 8.004
 - Rp 25.404

Harga Jual KEJU

- a. Tahun 2013
 - Rp 15.300 + (58% x Rp 15.300)
 - Rp 15.300 + Rp 8.874
 - Rp 24.174

b. Tahun 2014
Rp 16.400 + (58% x Rp 16.400)
Rp 16.400 + Rp 9.512
Rp 25.912

c. Tahun 2015
Rp 16.800 + (58% x Rp 16.800)
Rp 16.800 + Rp 9.774
Rp 26.544

Harga Jual Barbeque

a. Tahun 2013
Rp 13.600 + (58% x Rp 13.600)
Rp 13.600 + Rp 7.888
Rp 21.488

b. Tahun 2014
Rp 15.500 + (58% x Rp 15.500)
Rp 15.500 + Rp 8.990
Rp 24.490

c. Tahun 2015
Rp 15.900 + (58% x Rp 15.900)
Rp 15.900 + Rp 9.222
Rp 25.122

Tabel 4.21**Perhitungan Harga Jual Untuk Produk Keripik Cantir****1. Balado**

Tahun	HPP Full Costing	Biaya Total Penuh	Unit Produksi	HPP/unit	Biaya Total Penuh/unit	Harga Jual/unit
2013	Rp 454.379.000	Rp 493.825.800	31.200	Rp 14.500	Rp 15.800	Rp 23.068
2014	Rp 574.911.480	Rp 614.672.130	32.760	Rp 17.500	Rp 18.700	Rp 27.302
2015	Rp 558.444.850	Rp 599.988.300	34.320	Rp 16.200	Rp 17.400	Rp 25.404

Sumber : Data diolah

2. Keju

Tahun	HPP Full Costing	Biaya Total Penuh	Unit Produksi	HPP/unit	Biaya Total Penuh/unit	Harga Jual/unit
2013	Rp 344.913.400	Rp 384.360.200	24.960	Rp 13.800	Rp 15.300	Rp 24.174
2014	Rp 397.471.920	Rp 437.232.570	26.520	Rp 14.900	Rp 16.400	Rp 25.912
2015	Rp 430.245.250	Rp 471.788.700	28.080	Rp 15.300	Rp 16.800	Rp 26.544

Sumber : data diolah

3. Barbeque

Tahun	HPP Full Costing	Biaya Total Penuh	Unit Produksi	HPP/unit	Biaya Total Penuh/unit	Harga Jual/unit
2013	Rp 344.913.400	Rp 384.360.200	28.080	Rp 12.200	Rp 13.600	Rp 21.488
2014	Rp 397.471.920	Rp 437.232.570	28.080	Rp 14.100	Rp 15.500	Rp 24.490
2015	Rp 430.245.250	Rp 471.788.700	29.640	Rp 14.500	Rp 15.900	Rp 25.122

Sumber : data diolah

4.5.6 Laporan Laba Rugi Perusahaan

Tabel 4.22

Laporan Laba Rugi Perusahaan

Keterangan	Tahun		
	2013	2014	2015
Penjualan	Rp 886.630.000	Rp 1.120.179.000	Rp 1.179.696.000
Harga Pokok Penjualan	Rp 398.496.720	Rp 502.590.760	Rp 489.017.010
Laba Kotor	Rp 488.133.280	Rp 617.588.240	Rp 690.678.990
Biaya Operasional :			
Biaya Pemasaran :			
Biaya Kemasan Produk	Rp 16.837.500	Rp 17.544.250	Rp 18.363.250
Biaya Promosi	Rp 1.800.000	Rp 1.775.000	Rp 2.150.000
Service kendaraan	Rp 1.500.000	Rp 1.000.000	Rp 1.500.000
Bensin	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000
Biaya Administrasi dan Umum	Rp 16.909.300	Rp 17.041.400	Rp 17.121.200
Total Biaya Operasional	Rp 39.446.800	Rp 39.760.650	Rp 41.543.450
Laba Operasi Bersih	Rp 448.686.480	Rp 577.827.590	Rp 649.135.540
Biaya Bunga	0	0	0
Pendapatan Sebelum Pajak	Rp 448.686.480	Rp 577.827.590	Rp 649.135.540
Pajak Pendapatan (10%)	Rp 44.868.648	Rp 57.782.759	Rp 64.913.554
Laba Bersih	Rp 403.817.832	Rp 520.044.831	Rp 584.221.986

Sumber : Data diolah

4.5.7 Laporan Laba Rugi dengan Metode *Full Costing*

Tabel 4.23

Laporan Laba Rugi dengan Metode *Full Costing* - BALADO

Keterangan	Tahun		
	2013	2014	2015
Penjualan	Rp 886.630.000	Rp 1.120.179.000	Rp 1.179.696.000
Harga Pokok Penjualan	Rp 454.379.000	Rp 574.991.480	Rp 558.444.850
Laba Kotor	Rp 432.251.000	Rp 545.187.520	Rp 621.251.150
Biaya Operasional :			
Biaya Pemasaran :			
Biaya Kemasan Produk	Rp 16.837.500	Rp 17.544.250	Rp 18.363.250
Biaya Promosi	Rp 1.800.000	Rp 1.775.000	Rp 2.150.000
Service kendaraan	Rp 1.500.000	Rp 1.000.000	Rp 1.500.000
Bensin	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000
Biaya Administrasi dan Umum	Rp 16.909.300	Rp 17.041.400	Rp 17.121.200
Total Biaya Operasional	Rp 39.446.800	Rp 39.760.650	Rp 41.543.450
Laba Operasi Bersih	Rp 392.804.200	Rp 505.426.870	Rp 579.707.700
Biaya Bunga	0	0	0
Pendapatan Sebelum Pajak	Rp 392.804.200	Rp 505.426.870	Rp 579.707.700
Pajak Pendapatan (10%)	Rp 39.280.420	Rp 50.542.687	Rp 57.970.770
Laba Bersih	Rp 353.523.780	Rp 454.884.143	Rp 521.736.930

Sumber : Data diolah

Tabel 4.24

Laporan Laba Rugi dengan Metode *Full Costing* - KEJU

Keterangan	Tahun		
	2013	2014	2015
Penjualan	Rp 886.630.000	Rp 1.120.179.000	Rp 1.179.696.000
Harga Pokok Penjualan	Rp 344.913.400	Rp 397.471.920	Rp 430.245.250
Laba Kotor	Rp 541.716.600	Rp 722.707.080	Rp 749.450.750
Biaya Operasional :			
Biaya Pemasaran :			
Biaya Kemasan Produk	Rp 16.837.500	Rp 17.544.250	Rp 18.363.250
Biaya Promosi	Rp 1.800.000	Rp 1.775.000	Rp 2.150.000
Service kendaraan	Rp 1.500.000	Rp 1.000.000	Rp 1.500.000
Bensin	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000
Biaya Administrasi dan Umum	Rp 16.909.300	Rp 17.041.400	Rp 17.121.200
Total Biaya Operasional	Rp 39.446.800	Rp 39.760.650	Rp 41.543.450
Laba Operasi Bersih	Rp 502.269.800	Rp 682.946.430	Rp 707.907.300
Biaya Bunga	0	0	0
Pendapatan Sebelum Pajak	Rp 502.269.800	Rp 682.946.430	Rp 707.907.300
Pajak Pendapatan (10%)	Rp 50.226.980	Rp 68.294.643	Rp 70.790.730
Laba Bersih	Rp 452.042.820	Rp 614.651.787	Rp 637.116.570

Sumber : Data diolah

Tabel 4.25

Laporan Laba Rugi dengan Metode *Full Costing* - BARBEQUE

Keterangan	Tahun		
	2013	2014	2015
Penjualan	Rp 886.630.000	Rp 1.120.179.000	Rp 1.179.696.000
Harga Pokok Penjualan	Rp 344.913.400	Rp 397.471.920	Rp 430.245.250
Laba Kotor	Rp 541.716.600	Rp 722.707.080	Rp 749.450.750
Biaya Operasional :			
Biaya Pemasaran :			
Biaya Kemasan Produk	Rp 16.837.500	Rp 17.544.250	Rp 18.363.250
Biaya Promosi	Rp 1.800.000	Rp 1.775.000	Rp 2.150.000
Service kendaraan	Rp 1.500.000	Rp 1.000.000	Rp 1.500.000
Bensin	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000
Biaya Administrasi dan Umum	Rp 16.909.300	Rp 17.041.400	Rp 17.121.200
Total Biaya Operasional	Rp 39.446.800	Rp 39.760.650	Rp 41.543.450
Laba Operasi Bersih	Rp 502.269.800	Rp 682.946.430	Rp 707.907.300
Biaya Bunga	0	0	0
Pendapatan Sebelum Pajak	Rp 502.269.800	Rp 682.946.430	Rp 707.907.300
Pajak Pendapatan (10%)	Rp 50.226.980	Rp 68.294.643	Rp 70.790.730
Laba Bersih	Rp 452.042.820	Rp 614.651.787	Rp 637.116.570

Sumber : Data diolah

BAB V

PEMBAHASAN

5.1 Harga Pokok Produksi

5.2.1. Harga Pokok Produksi Perusahaan

Pada Bagian ini adalah hasil pengolahan dari Harga Pokok Produksi (HPP) yang dibuat oleh perusahaan.

Tabel 5.1
Harga Pokok Produksi oleh Perusahaan

Keterangan	Tahun		
	2013	2014	2015
Biaya Bahan Baku	Rp 72.302.300	Rp 85.301.160	Rp 86.959.610
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 72.000.000	Rp 81.000.000	Rp 84.000.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 256.271.380	Rp 345.254.820	Rp 319.336.400
Total Biaya Pabrikasi	Rp 400.573.680	Rp 511.555.980	Rp 490.296.010
Persediaan barang dalam proses awal	Rp 16.308.000	Rp 18.170.000	Rp 26.421.000
Barang Jadi Siap Jual	Rp 416.881.680	Rp 529.725.980	Rp 516.717.010
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp 18.170.000	Rp 26.421.000	Rp 27.744.000
Harga Pokok Produksi	Rp 398.711.680	Rp 503.304.980	Rp 488.973.010

Sumber : Hasil Pengolahan Data

Pada Tabel diatas, terlihat Harga Pokok Produksi tidak mengalami peningkatan setiap tahun ke tahun pada tahun 2013 Rp. Tahun 2014 mnegalami kenaikan dengan Harga Pokok Produksi Rp, tetapi pada tahun 2015 mengalami penurunan dengan Harga Pokok Produksi Rp. Penurunan ini disebabkan jumlah permintaan produksi berkurang akibat naiknya Harga Jual pada Tahun 2014 sebesar Rp 12.000 menjadi Rp 15.000.

5.2.2. Harga Pokok Produksi Metode *Full Costing*

Pada Bagian ini adalah hasil pengolahan dari Harga Pokok Produksi (HPP) yang dibuat dengan Metode *Full Costing*.

Tabel 5.2

Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*-Balado

Keterangan	Tahun		
	2013	2014	2015
Biaya Bahan Baku	Rp 72.302.300	Rp 85.301.160	Rp 86.959.610
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 72.000.000	Rp 81.000.000	Rp 84.000.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 203.133.380	Rp 292.628.820	Rp 264.207.200
Total Biaya Pabrikasi	Rp 456.241.000	Rp 583.162.480	Rp 559.767.850
Persediaan barang dalam proses awal	Rp 16.308.000	Rp 18.170.000	Rp 26.421.000
Barang Jadi Siap Jual	Rp 472.549.000	Rp 601.332.480	Rp 586.188.850
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp 18.170.000	Rp 26.421.000	Rp 27.744.000
Harga Pokok Produksi	Rp 454.379.000	Rp 574.911.480	Rp 558.444.850

Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*-Keju

Keterangan	Tahun		
	2013	2014	2015
Biaya Bahan Baku	Rp 72.302.300	Rp 85.301.160	Rp 86.959.610
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 72.000.000	Rp 81.000.000	Rp 84.000.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 93.667.780	Rp 115.189.260	Rp 136.007.600
Total Biaya Pabrikasi	Rp 346.775.400	Rp 405.722.920	Rp 431.568.250
Persediaan barang dalam proses awal	Rp 16.308.000	Rp 18.170.000	Rp 26.421.000
Barang Jadi Siap Jual	Rp 363.083.400	Rp 423.892.920	Rp 457.989.250
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp 18.170.000	Rp 26.421.000	Rp 27.744.000
Harga Pokok Produksi	Rp 344.913.400	Rp 397.471.920	Rp 430.245.250

Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*-Barbeque

Keterangan	Tahun		
	2013	2014	2015
Biaya Bahan Baku	Rp 72.302.300	Rp 85.301.160	Rp 86.959.610
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 72.000.000	Rp 81.000.000	Rp 84.000.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 93.667.780	Rp 115.189.260	Rp 136.007.600
Total Biaya Pabrikasi	Rp 346.775.400	Rp 405.722.920	Rp 431.568.250
Persediaan barang dalam proses awal	Rp 16.308.000	Rp 18.170.000	Rp 26.421.000
Barang Jadi Siap Jual	Rp 363.083.400	Rp 423.892.920	Rp 457.989.250
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp 18.170.000	Rp 26.421.000	Rp 27.744.000
Harga Pokok Produksi	Rp 344.913.400	Rp 397.471.920	Rp 430.245.250

Sumber : Hasil Pengolahan Data

Pada Tabel diatas, terlihat Harga Pokok Produksi tidak mengalami peningkatan setiap tahun ke tahun terutama keripik singkong rasa balado pada tahun 2013 Rp 454.379.000. Tahun 2014 Rp 574.911.480 mengalami kenaikan dengan Harga Pokok Produksi, tetapi pada tahun 2015 Rp 558.444.850 mengalami penurunan kembali pada Harga Pokok Produksi. Sedangkan berbanding terbalik pada keripik singkong rasa Keju dan Barbeque pada tahun 2013 Rp 344.913.400. Tahun 2014 Rp 397.471.920 mengalami kenaikan dengan Harga Pokok Produksi, tetapi pada tahun 2015 Rp 430.245.250 mengalami kenaikan kembali pada Harga Pokok Produksi.

5.2.3. Selisih antara Harga Pokok Produksi Perusahaan dengan Metode *Full Costing*

Dalam hasil pengolahan data, maka perbandingan antara Harga Pokok Produksi yang dibuat oleh Perusahaan dan Metode Full Costing sebagai berikut:

Tabel 5.3

Selisih Harga Pokok Produksi Perusahaan dengan Metode *Full Costing* Tahun 2013

Keterangan	Perusahaan	<i>Full Costing</i>-Balado	Selisih
Biaya Bahan Baku	Rp 72.302.300	Rp 72.302.300	-
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 72.000.000	Rp 72.000.000	-
Biaya Overhead Pabrik	Rp 256.271.380	Rp 203.133.380	Rp 53.138.000
Biaya Pabrikase Total	Rp 400.573.680	Rp 456.241.000	Rp 55.667.320
Persediaan barang dalam proses awal	Rp 16.308.000	Rp 16.308.000	-
Barang Jadi Siap Jual	Rp 416.881.680	Rp 472.549.000	Rp 55.667.320
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp 18.170.000	Rp 18.170.000	-
Harga Pokok Produksi	Rp 398.711.680	Rp 454.379.000	Rp 55.667.320

Keterangan	Perusahaan	<i>Full Costing</i>-Keju	Selisih
Biaya Bahan Baku	Rp 72.302.300	Rp 72.302.300	-
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 72.000.000	Rp 72.000.000	-
Biaya Overhead Pabrik	Rp 256.271.380	Rp 93.667.780	Rp 162.603.600
Biaya Pabrikase Total	Rp 400.573.680	Rp 346.775.400	Rp 53.798.280
Persediaan barang dalam proses awal	Rp 16.308.000	Rp 16.308.000	-
Barang Jadi Siap Jual	Rp 416.881.680	Rp 363.083.400	Rp 53.798.280
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp 18.170.000	Rp 18.170.000	-
Harga Pokok Produksi	Rp 398.711.680	Rp 344.913.400	Rp 53.798.280

Keterangan	Perusahaan	<i>Full Costing</i>-BBQ	Selisih
Biaya Bahan Baku	Rp 72.302.300	Rp 72.302.300	-

Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 72.000.000	Rp 72.000.000	-
Biaya Overhead Pabrik	Rp 256.271.380	Rp 93.667.780	Rp 162.603.600
Biaya Pabrikase Total	Rp 400.573.680	Rp 346.775.400	Rp 53.798.280
Persediaan barang dalam proses awal	Rp 16.308.000	Rp 16.308.000	-
Barang Jadi Siap Jual	Rp 416.881.680	Rp 363.083.400	Rp 53.798.280
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp 18.170.000	Rp 18.170.000	-
Harga Pokok Produksi	Rp 398.711.680	Rp 344.913.400	Rp 53.798.280

Sumber : Hasil Pengolahan Data

Terlihat pada hasil Harga Pokok Produksi tahun 2013 antara Perusahaan dengan Metode *Full Costing* bahwa perbedaan terletak pada Biaya Overhead Pabrik dengan selisih Rp 53.138.000 - Rp 162.603.600. Hasil ini mempengaruhi Harga Pokok Penjualan yang nantinya besar pula pada Metode Perusahaan. Dan Pengaruh lainnya pada Laporan Laba Rugi yaitu Laba Kotor yang dihasilkan setelah dilakukan pengurangan dari Hasil Penjualan menjadi besar hasilnya dibandingkan Metode Laba Rugi menurut Metode *Full Costing*.

Tabel 5.4
Selisih Harga Pokok Produksi Perusahaan dengan Metode *Full Costing* Tahun 2014

Keterangan	Perusahaan	<i>Full Costing</i> -Balado	Selisih
Biaya Bahan Baku	Rp 85.301.160	Rp 85.301.160	-
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 81.000.000	Rp 81.000.000	-
Biaya Overhead Pabrik	Rp 345.254.820	Rp 292.628.820	Rp 52.626.000
Biaya Pabrikase Total	Rp 511.555.980	Rp 583.162.480	Rp 71.606.500
Persediaan barang dalam proses awal	Rp 18.170.000	Rp 18.170.000	-

Barang Jadi Siap Jual	Rp 529.725.980	Rp 601.332.480	Rp 71.606.500
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp 26.421.000	Rp 26.421.000	-
Harga Pokok Produksi	Rp 503.304.980	Rp 574.911.480	Rp 71.606.500

Keterangan	Perusahaan	Full Costing-Keju	Selisih
Biaya Bahan Baku	Rp 85.301.160	Rp 85.301.160	-
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 81.000.000	Rp 81.000.000	-
Biaya Overhead Pabrik	Rp 345.254.820	Rp 115.189.260	Rp 230.065.560
Biaya Pabrikase Total	Rp 511.555.980	Rp 405.722.920	Rp 105.833.060
Persediaan barang dalam proses awal	Rp 18.170.000	Rp 18.170.000	-
Barang Jadi Siap Jual	Rp 529.725.980	Rp 423.892.920	Rp 105.833.060
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp 26.421.000	Rp 26.421.000	-
Harga Pokok Produksi	Rp 503.304.980	Rp 397.471.920	Rp 105.833.060

Keterangan	Perusahaan	Full Costing-BBQ	Selisih
Biaya Bahan Baku	Rp 85.301.160	Rp 85.301.160	-
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 81.000.000	Rp 81.000.000	-
Biaya Overhead Pabrik	Rp 345.254.820	Rp 115.189.260	Rp 230.065.560
Biaya Pabrikase Total	Rp 511.555.980	Rp 405.722.920	Rp 105.833.060
Persediaan barang dalam proses awal	Rp 18.170.000	Rp 18.170.000	-
Barang Jadi Siap Jual	Rp 529.725.980	Rp 423.892.920	Rp 105.833.060
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp 26.421.000	Rp 26.421.000	-
Harga Pokok Produksi	Rp 503.304.980	Rp 397.471.920	Rp 105.833.060

Sumber : Hasil Pengolahan Data

Terlihat pada hasil Harga Pokok Produksi tahun 2013 antara Perusahaan dengan Metode *Full Costing* bahwa perbedaan terletak pada Biaya Overhead Pabrik dengan selisih Rp 52.626.000- Rp 230.065.560. Hasil ini mempengaruhi Harga Pokok Penjualan yang nantinya besar pula pada Metode Perusahaan. Dan Pengaruh lainnya pada Laporan Laba Rugi yaitu Laba Kotor yang dihasilkan setelah dilakukan pengurangan dari Hasil Penjualan menjadi besar hasilnya dibandingkan Metode Laba Rugi menurut Metode *Full Costing*.

Tabel 5.5

Selisih Harga Pokok Produksi Perusahaan dengan Metode *Full Costing* Tahun 2015

Keterangan	Perusahaan	<i>FullCosting</i> -Balado	Selisih
Biaya Bahan Baku	Rp 86.959.610	Rp 86.959.610	-
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 84.000.000	Rp 84.000.000	-
Biaya Overhead Pabrik	Rp 319.336.400	Rp 264.207.200	Rp 55.129.200
Biaya Pabrikase Total	Rp 490.296.010	Rp 559.767.850	Rp 69.471.840
Persediaan barang dalam proses awal	Rp 26.421.000	Rp 26.421.000	-
Barang Jadi Siap Jual	Rp 516.717.010	Rp 586.188.850	Rp 69.471.840
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp 27.744.000	Rp 27.744.000	-
Harga Pokok Produksi	Rp 488.973.010	Rp 558.444.850	Rp 69.471.840

Keterangan	Perusahaan	<i>Full Costing</i> -Keju	Selisih
Biaya Bahan Baku	Rp 86.959.610	Rp 86.959.610	-
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 84.000.000	Rp 84.000.000	-
Biaya Overhead Pabrik	Rp 319.336.400	Rp 136.007.600	Rp 183.328.800

Biaya Pabrikase Total	Rp 490.296.010	Rp 431.568.250	Rp 58.727.760
Persediaan barang dalam proses awal	Rp 26.421.000	Rp 26.421.000	-
Barang Jadi Siap Jual	Rp 516.717.010	Rp 457.989.250	Rp 58.727.760
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp 27.744.000	Rp 27.744.000	-
Harga Pokok Produksi	Rp 488.973.010	Rp 430.245.250	Rp 58.727.760

Keterangan	Perusahaan	Full Costing-BBQ	Selisih
Biaya Bahan Baku	Rp 86.959.610	Rp 86.959.610	-
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 84.000.000	Rp 84.000.000	-
Biaya Overhead Pabrik	Rp 319.336.400	Rp 136.007.600	Rp 183.328.800
Biaya Pabrikase Total	Rp 490.296.010	Rp 431.568.250	Rp 58.727.760
Persediaan barang dalam proses awal	Rp 26.421.000	Rp 26.421.000	-
Barang Jadi Siap Jual	Rp 516.717.010	Rp 457.989.250	Rp 58.727.760
Persediaan barang dalam proses akhir	Rp 27.744.000	Rp 27.744.000	-
Harga Pokok Produksi	Rp 488.973.010	Rp 430.245.250	Rp 58.727.760

Sumber : Hasil Pengolahan Data

Terlihat pada hasil Harga Pokok Produksi tahun 2015 antara Perusahaan dengan Metode *Full Costing* bahwa perbedaan terletak pada Biaya Overhead Pabrik dengan selisih Rp 55.129.200 - Rp 183.328.800. Hasil ini mempengaruhi Harga Pokok Penjualan yang nantinya besar pula pada Metode Perusahaan. Dan Pengaruh lainnya pada Laporan Laba Rugi yaitu Laba Kotor yang dihasilkan setelah dilakukan pengurangan dari Hasil Penjualan menjadi besar hasilnya dibandingkan Metode Laba Rugi menurut Metode *Full Costing*.

5.2 Harga Jual

5.2.1. Harga Jual dari Perusahaan

Menurut perusahaan penetapan harga jual berdasarkan perhitungan harga pokok penjualan yang dilakukan oleh perusahaan adalah sebagai berikut:

a. Tahun 2013

Tabel 5.6
Harga Jual Perusahaan

Tahun	Jumlah Produk	Harga Produk
Balado	31.200	Rp 12.000
Keju	24.960	Rp 10.000
Barbeque	28.080	Rp 10.000

Sumber : Data diolah

b. Tahun 2014

Tahun	Jumlah Produk	Harga Produk
Balado	32.760	Rp 15.000
Keju	26.520	Rp 12.000
Barbeque	28.080	Rp 12.000

Sumber : Data diolah

c. Tahun 2015

Tahun	Jumlah Produk	Harga Produk
Balado	34.320	Rp 15.000
Keju	28.080	Rp 12.000
Barbeque	29.640	Rp 12.000

Sumber : Data diolah

Dari tabel dapat dilihat bahwa harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan pada tahun 2013 harga jual Balado Rp 12.000, Keju Rp 10.000, dan Barbeque Rp 10.000. Tahun 2014 harga jual untuk rasa balado Rp 15.000, rasa keju Rp 12.000, dan rasa barbeque Rp 12.000. dan pada tahun 2015 harga jual untuk rasa balado Rp 15.000, rasa keju Rp 12.000 dan untuk rasa barbeque Rp 12.000. Pada tahun 2013 ke tahun 2014 mengalami kenaikan harga jual. Pada tahun 2015 harga jual masih sama dengan yang ditetapkan oleh Perusahaan pada tahun 2014 sebesar Rp12.000-Rp 15.000, begitu juga dengan jumlah permintaan meningkat pada tahun 2014-2015.

5.2.2. Harga Jual dibuat dengan *Cost-Plus Pricing*

Sesuai dengan perhitungan harga pokok penjualan dengan menggunakan metode *full costing* dan melakukan perhitungan dengan menggunakan metode *Cost Plus Pricing*, berikut adalah hasilnya :

Tabel 5.7

Harga Jual *Cost Plus Pricing*

a. Balado

Tahun	Jumlah Produk	Harga Produk
2013	31.200	Rp 23.068
2014	32.760	Rp 27.302
2015	34.320	Rp 25.404

b. Keju

Tahun	Jumlah Produk	Harga Produk
2013	24.960	Rp 24.174
2014	26.520	Rp 25.912
2015	28.080	Rp 26.544

c. Barbeque

Tahun	Jumlah Produk	Harga Produk
2013	28.080	Rp 21.488
2014	28.080	Rp 24.490
2015	29.640	Rp 25.122

Terlihat hasil perhitungan harga Jual dengan Metode Cost-Plus Pricing, dari tahun ke tahun tidak selalu mengalami meningkat, terlihat pada tahun 2014 ke tahun 2015. Setiap harga jual yang dilakukan dengan Metode Cost-Plus Pricing lebih besar dibanding harga jual yang ditetapkan oleh Perusahaan.

5.2.3. Selisih antara Harga Jual Perusahaan dengan Metode *Cost-Plus Pricing*

Setelah menghitung harga jual dengan metode Cost Plus Pricing dan menetapkan keuntungan yang diharapkan (% mark-up) sebesar 46% untuk balado, keju dan barbeque 58%, maka selanjutnya adalah menghitung selisih antara harga jual hasil perhitungan dengan harga jual perusahaan, berikut adalah hasilnya :

Tabel 5.8

Selisih Harga Jual Keripik Singkong tahun 2013

Keterangan	Perusahaan	<i>Cost Plus Pricing</i>	Selisih
Balado	Rp 12.000	Rp 23.068	Rp 11.068
Keju	Rp 10.000	Rp 24.174	Rp 4.174
Barbeque	Rp 10.000	Rp 21.488	Rp 1.488

Sumber : Data diolah

Tabel 5.9
Selisih Harga Jual Keripik Singkong tahun 2014

Keterangan	Perusahaan	Cost Plus Pricing	Selisih
Balado	Rp 15.000	Rp 27.302	Rp 12.302
Keju	Rp 12.000	Rp 25.912	Rp 13.912
Barbeque	Rp 12.000	Rp 24.490	Rp 12.490

Sumber : Data diolah

Tabel 5.10
Selisih Harga Jual Keripik Singkong 2015

Keterangan	Perusahaan	Cost Plus Pricing	Selisih
Balado	Rp 15.000	Rp 25.404	Rp 10.404
Keju	Rp 12.000	Rp 26.544	Rp 14.544
Barbeque	Rp 12.000	Rp 25.122	Rp 13.122

Sumber : Data diolah

Terlihat bahwa selisih yang dihasilkan oleh metode *cost-plus pricing* mulai dari Rp 1.488 sampai dengan Rp 14.544. Selisih antara Metode Perusahaan dengan Metode Full Costing sangat terlihat pada tahun 2014, salah satunya yang ada pada rasa keju sebesar Rp. Dan menggunakan metode *Cost-Plus Pricing* ini telah ditetapkan *mark-up* yang dihitung menggunakan Profit Margin yaitu sebesar 46% pada keripik Balado dan 58% untuk *mark-up* keripik keju dan barbeque.

5.2.4. Perbandingan Harga Jual *Cost-Plus Pricing* dengan Produk Lain

Pada bagian ini dilakukan perbandingan harga jual antara harga dengan metode *cost-plus pricing* dan harga produk lain. Untuk salah

rasa yang paling diminati yaitu rasa pedas atau balado dan Keju sebagai berikut :

Tabel 5.11

Perbandingan Harga Jual Cost-Plus Pricing dengan Produk lain

Rasa Keripik	Perusahaan	Cost-Plus Pricing	Pesaing
Balado	Rp 15.000	Rp 23.068	Rp 23.700
Keju	Rp 12.000	Rp 24.174	Rp 22.500

Pada Tabel diatas terlihat antara Harga Perusahaan, harga pesaing dan harga menurut metode *cost-plus pricing*, harga perusahaan Rp 12.000 untuk rasa keju dan Rp 15.000 untuk balado. Setelah harga *cost-plus pricing* Rp 23.068 rasa balado dan rasa keju Rp 24.174. Dan harga pesaing untuk rasa balado Rp 23.700 dan keju Rp 22.500.

Dapat disimpulkan bahwa harga *cost-plus pricing* dapat digunakan dalam penjualan produk keripik singkong pada CV Sismuindo. Harga jual *cost-plus pricing* layak untuk menjadi masukkan untuk perusahaan, akan tetapi jika harga jual perusahaan yang masih digunakan dan mendapatkan laba atau produk laku pada konsumen berarti kesimpulannya harga jual perusahaan bisa dilanjutkan.

5.3 Dampak dari pemakaian *Full Costing* terhadap Laba dan Pajak Keuntungan

5.3.1. Laporan Laba Rugi Perusahaan

Maka setelah menghitung harga pokok produksi yang dibuat perusahaan hasil laporan laba rugi pada perhitungan perusahaan, sebagai berikut :

Keterangan	Tahun		
	2013	2014	2015
Penjualan	Rp 886.630.000	Rp 1.120.179.000	Rp 1.179.696.000
Harga Pokok Penjualan	Rp 398.496.720	Rp 502.590.760	Rp 489.017.010
Laba Kotor	Rp 488.133.280	Rp 617.588.240	Rp 690.678.990
Biaya Operasional :			
Biaya Pemasaran :			
Biaya Kemasan Produk	Rp 16.837.500	Rp 17.544.250	Rp 18.363.250
Biaya Promosi	Rp 1.800.000	Rp 1.775.000	Rp 2.150.000
Service kendaraan	Rp 1.500.000	Rp 1.000.000	Rp 1.500.000
Bensin	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000
Biaya Administrasi dan Umum	Rp 16.909.300	Rp 17.041.400	Rp 17.121.200
Total Biaya Operasional	Rp 39.446.800	Rp 39.760.650	Rp 41.543.450
Laba Operasi Bersih	Rp 448.686.480	Rp 577.827.590	Rp 649.135.540
Biaya Bunga	0	0	0
Pendapatan Sebelum Pajak	Rp 448.686.480	Rp 577.827.590	Rp 649.135.540
Pajak Pendapatan (10%)	Rp 44.868.648	Rp 57.782.759	Rp 64.913.554
Laba Bersih	Rp 403.817.832	Rp 520.044.831	Rp 584.221.986

5.3.2. Laporan Laba Rugi dengan Metode *Full Costing*

Maka setelah menghitung Harga Pokok Produksi yang dibuat perusahaan hasil laporan laba rugi pada perhitungan perusahaan, sebagai berikut :

Laporan Laba Rugi *Full Costing* Balado

Keterangan	Tahun		
	2013	2014	2015
Penjualan	Rp 886.630.000	Rp 1.120.179.000	Rp 1.179.696.000
Harga Pokok Penjualan	Rp 454.379.000	Rp 574.991.480	Rp 558.444.850
Laba Kotor	Rp 432.251.000	Rp 545.187.520	Rp 621.251.150
Biaya Operasional :			
Biaya Pemasaran :			
Biaya Kemasan Produk	Rp 16.837.500	Rp 17.544.250	Rp 18.363.250
Biaya Promosi	Rp 1.800.000	Rp 1.775.000	Rp 2.150.000
Service kendaraan	Rp 1.500.000	Rp 1.000.000	Rp 1.500.000
Bensin	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000
Biaya Administrasi dan Umum	Rp 16.909.300	Rp 17.041.400	Rp 17.121.200
Total Biaya Operasional	Rp 39.446.800	Rp 39.760.650	Rp 41.543.450
Laba Operasi Bersih	Rp 392.804.200	Rp 505.426.870	Rp 579.707.700
Biaya Bunga	0	0	0
Pendapatan Sebelum Pajak	Rp 392.804.200	Rp 505.426.870	Rp 579.707.700
Pajak Pendapatan (10%)	Rp 39.280.420	Rp 50.542.687	Rp 57.970.770
Laba Bersih	Rp 353.523.780	Rp 454.884.143	Rp 521.736.930

Laporan Laba Rugi *Full Costing* Keju

Keterangan	Tahun		
	2013	2014	2015
Penjualan	Rp 886.630.000	Rp 1.120.179.000	Rp 1.179.696.000
Harga Pokok Penjualan	Rp 344.913.400	Rp 397.471.920	Rp 430.245.250

Laba Kotor	Rp 541.716.600	Rp 722.707.080	Rp 749.450.750
Biaya Operasional :			
Biaya Pemasaran :			
Biaya Kemasan Produk	Rp 16.837.500	Rp 17.544.250	Rp 18.363.250
Biaya Promosi	Rp 1.800.000	Rp 1.775.000	Rp 2.150.000
Service kendaraan	Rp 1.500.000	Rp 1.000.000	Rp 1.500.000
Bensin	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000
Biaya Administrasi dan Umum	Rp 16.909.300	Rp 17.041.400	Rp 17.121.200
Total Biaya Operasional	Rp 39.446.800	Rp 39.760.650	Rp 41.543.450
Laba Operasi Bersih	Rp 502.269.800	Rp 682.946.430	Rp 707.907.300
Biaya Bunga	0	0	0
Pendapatan Sebelum Pajak	Rp 502.269.800	Rp 682.946.430	Rp 707.907.300
Pajak Pendapatan (10%)	Rp 50.226.980	Rp 68.294.643	Rp 70.790.730
Laba Bersih	Rp 452.042.820	Rp 614.651.787	Rp 637.116.570

Laporan Laba Rugi *Full Costing* Barbeque

Keterangan	Tahun		
	2013	2014	2015
Penjualan	Rp 886.630.000	Rp 1.120.179.000	Rp 1.179.696.000
Harga Pokok Penjualan	Rp 344.913.400	Rp 397.471.920	Rp 430.245.250
Laba Kotor	Rp 541.716.600	Rp 722.707.080	Rp 749.450.750
Biaya Operasional :			
Biaya Pemasaran :			
Biaya Kemasan Produk	Rp 16.837.500	Rp 17.544.250	Rp 18.363.250
Biaya Promosi	Rp 1.800.000	Rp 1.775.000	Rp 2.150.000
Service kendaraan	Rp 1.500.000	Rp 1.000.000	Rp 1.500.000

Bensin	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000	Rp 2.400.000
Biaya Administrasi dan Umum	Rp 16.909.300	Rp 17.041.400	Rp 17.121.200
Total Biaya Operasional	Rp 39.446.800	Rp 39.760.650	Rp 41.543.450
Laba Operasi Bersih	Rp 502.269.800	Rp 682.946.430	Rp 707.907.300
Biaya Bunga	0	0	0
Pendapatan Sebelum Pajak	Rp 502.269.800	Rp 682.946.430	Rp 707.907.300
Pajak Pendapatan (10%)	Rp 50.226.980	Rp 68.294.643	Rp 70.790.730
Laba Bersih	Rp 452.042.820	Rp 614.651.787	Rp 637.116.570

5.3.3. Perbandingan antara Laba Rugi menurut Perusahaan dan menurut Metode *Full Costing*

Pada bagian ini akan dilakukan perbandingan Laba Rugi menurut perhitungan perusahaan dan menurut metode full costing sesuai data historis yang terlihat pada tabel 5.12 dibawah ini :

Tabel 5.12

Perbandingan Laba Rugi menurut Perusahaan dan Metode *Full Costing*-Balado

Tahun	Laba Rugi menurut Metode Perusahaan (Rp)	Laba Rugi menurut metode full costing (Rp)	Selisih	
			Rp	%
2013	Rp 403.817.832	Rp 353.523.780	Rp 50.284.052	12,4%
2014	Rp 520.044.831	Rp 454.884.143	Rp 65.160.688	12,5%
2015	Rp 584.221.986	Rp 521.736.930	Rp 62.485.056	10,6%

Sumber : Hasil Data Pengolahan

Perhitungan Laba Rugi menggunakan metode perusahaan dengan metode full costing yang membedakannya terletak pada perlakuan terhadap biaya overhead pabrik. Metode perusahaan hanya menghitung biaya produksi, sedangkan metode full costing menggunakan perhitungan biaya produksi dan operasional. Metode perusahaan juga tidak menghitung biaya operasional sehingga dari perhitungan tersebut laba yang diperoleh dengan menggunakan metode perusahaan lebih besar dibandingkan dengan menggunakan metode *full costing*.

Pada hasil perhitungan tabel perbandingan dapat disimpulkan bahwa perusahaan belum mengetahui perhitungan untuk laporan keuangan yang benar, dengan memasukkan biaya produksi dan biaya operasional yang dapat mengetahui berapakah laba bersih yang diterima oleh perusahaan tersebut.

Setelah mendapat perhitungan menurut laba rugi metode perusahaan dengan metode *full costing* dapat dilihat selisih persentase pada tahun 2013 12,4% , tahun 2014 12,5% , dan tahun 2015 10,6%.

5.3.4. Dampak Terhadap Pembayaran Pajak Keuntungan

Bagian ini, akan dilakukan perbandingan pajak keuntungan menurut perhitungan perusahaan menurut metode full costing sesuai dengan data historis seperti terlihat pada tabel 5.13 berikut ini.

Tabel 5.13

Perbandingan Pajak menurut Perusahaan dan metode *Full Costing*

Tahun	Berdasarkan Perusahaan (Rp)	Berdasarkan <i>Full Costing</i> (Rp)	Selisih	
			Rp	%
2013	Rp 44.868.648	Rp 39.280.420	Rp 5.588.228	12,4%
2014	Rp 57.782.759	Rp 50.542.687	Rp 7.240.072	12,5%
2015	Rp 64.913.554	Rp 57.970.770	Rp 6.942.784	10,6%

Sumber : Hasil Data Pengolahan

Pada Tabel diatas dapat dilihat pada Pajak Perusahaan mengalami peningkatan dari tahun ke tahun. Begitu juga pada Pajak yang dihasilkan dengan metode *full costing* mengalami peningkatan dari tahun ke tahun, tetapi dapat dilihat kembali terdapatnya selisih antara metode perusahaan dengan metode full costing yaitu tahun 2013 Rp 5.588.228, tahun 2014 Rp 7.240.072, dan pada tahun 2015 Rp 6.942.784.

Setelah dilakukan perbandingan pada tabel diatas, maka dapat disimpulkan pengaruh metode *full costing* sebagai cara untuk mengevaluasi pajak yang dikeluarkan pada perusahaan terlalu besar. Dapat dilihat pada laporan laba rugi karena pada metode perusahaan tidak memasukkan biaya non produksi setiap tahunnya, sehingga mempengaruhi terhadap laba bersih dan membuat perusahaan menanggung banyak pajak yang harus dibayarkan.

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan peneliti di CV. Sismuindo, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Harga Pokok yang dibuat oleh Perusahaan selama ini belum tetap dan terlalu kecil dibandingkan dengan metode *full costing*. Karena tidak memisahkan antara biaya tetap dengan variabel. Harga pokok produksi perusahaan keripik singkong cantir tahun 2013 Rp 400.358.720, tahun 2014 Rp 510.841.760, dan tahun 2015 Rp 490.340.010. Sedangkan hasil perhitungan berdasarkan dengan metode *full costing* Balado pada tahun 2013 Rp 454.379.000, tahun 2014 Rp 574.911.480 dan pada tahun 2015 Rp 558.444.850, Kemudian Keju pada tahun 2013 Rp 344.913.400, tahun 2014 Rp 397.471.920 dan tahun 2015 Rp 430.245.250. dan untuk Barbeque pada tahun 2013 Rp 344.913.400, tahun 2014 Rp 397.471.920 dan tahun 2015 Rp 430.245.250.
2. Akibat dari Harga pokok Produksi yang kecil laba yang diperoleh pada perusahaan terlalu besar dibandingkan dengan laba menurut metode *full costing*. Pada laba rugi perusahaan pada tahun 2013 Rp 403.817.832, tahun 2014 Rp 520.044.831, dan tahun 2015 Rp 582.221.986. sedangkan dalam metode *full costing* laba rugi yang telah dihitung untuk Balado pada tahun 2013 Rp 353.523.780, tahun 2014 Rp 454.884.143, dan pada tahun 2015 Rp 521.736.93. kemudian untuk Keju pada tahun 2013 Rp 452.042.820, tahun 2014 Rp 614.651.787 dan tahun 2015 Rp 637.116.570. Dan untuk

Barbeque pada tahun 2013 Rp 452.042.820, tahun 2014 Rp 614.651.787 dan tahun 2015 Rp 637.116.570.

3. Laba rugi yang telah dihitung pada metode full costing memberikan dampak positif bagi pajak keuntungan untuk perusahaan. Hasilnya pada 10% pajak yang diberikan, dengan menggunakan metode full costing didapat untuk balado pada tahun 2013 Rp 39.280.420, tahun 2014 Rp 50.542.687, dan tahun 2015 Rp 57.970.770. Untuk Keju pada tahun 2013 Rp 50.226.980, tahun 2014 Rp 68.294.643, dan tahun 2015 Rp 70.790.730. Untuk Barbeque pada tahun 2013 Rp 50.226.980, tahun 2014 Rp 68.294.643, dan tahun 2015 Rp 70.790.730. Sedangkan hasil dari perhitungan perusahaan sendiri dan membayar pajak pada tahun 2013 Rp 44.868.648, tahun 2014 Rp 57.782.759, dan tahun 2015 Rp 64.913.554. Laba Rugi pada Perusahaan lebih kecil karena Perusahaan belum menghitung Harga Pokok Produksi terpisah per produk. Laba Rugi yang benar akan mempengaruhi pajak penghasilan yang sesuai untuk ditanggung oleh Perusahaan.
4. Harga Jual yang ditetapkan oleh perusahaan terlalu kecil dibanding harga jual yang masih mungkin dicapai perusahaan dengan cost-plus pricing. Perusahaan menetapkan harga untuk rasa balado Rp 15.000, keju Rp 12.000, dan barbeque Rp 12.000. sedangkan menurut metode cost-plus pricing untuk rasa balado Rp 23.068, keju Rp 24.174, dan barbeque Rp 21.488. dilain pihak harga pesaing untuk rasa balado Rp 23.700 dan keju Rp 22.500.

6.2 SARAN

Saran yang bisa disampaikan dari hasil penelitian CV Sismuindo sebagai berikut :

1. Perusahaan sebaiknya menerapkan metode perhitungan harga pokok produksi menggunakan *full costing* dan menetapkan harga jual menggunakan metode *cost-plus pricing* dengan tetap memperhatikan harga pesaing. Dengan menggunakan *full costing*, biaya keseluruhan yang dikeluarkan oleh perusahaan dapat tertutup dengan menggunakan metode ini.
2. Jika perusahaan ingin mendapatkan laba sesuai yang diharapkan, sebaiknya perusahaan menaikkan harga jual produk keripik singkong karena akan memberikan dampak positif pada tingkat penjualan perusahaan.
3. Perusahaan harus memiliki target mark up mengikuti harga pesaing. Apabila perusahaan pada bulan ini menerapkan *mark up* (laba yang diharapkan) 50% akan tetapi pada bulan berikutnya harga pesaing mengalami kenaikan maka pada perusahaan harus melakukan kenaikan maka perusahaan harus melakukan penyesuaian dengan harga pesaing.
4. Perusahaan juga harus mengestimasi penjualan setelah menggunakan perhitungan *Cost-Plus Pricing* dan lebih memperhatikan pembukuan pada laporan keuangan untuk mengetahui grafik kenaikan pada penjualan produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Swastha Basu. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*. Edisi 3. Liberty, Yogyakarta
- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. UPP-STIM YKPN. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Assauri, Sofjan. 1999. *Manajemen Produksi Dan Operasi*. Jakarta : PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Matz, Adolph; Usry, F. Milton; and Hammer, H. Lawrence. *Akuntansi Biaya Perencanaan dan Pengendalian*. 9th ed. Jakarta : Erlangga.
- Kusuma, Hadri, Zulkifli & Sulastiningsih. 2013. *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta : EKONISIA
- Bustami, Batian & Nurlela. 2013. *Akuntansi Biaya Edisi 4*. Jakarta: Penerbit Mitra Wacana Media
- Sunyoto, Danang. 2014. *Dasar-Dasar Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: CAPS

LAMPIRAN