

**ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL ROTI DENGAN
MENGUNAKAN METODE *COST PLUS PRICING* PADA DAPOER
OVEN BAKERY
TUGAS AKHIR**

**Untuk Memenuhi Syarat Penyelesaian Program D-IV Program Studi
Manajemen Bisnis Industri pada Politeknik STMI Jakarta d.h.
Sekolah Tinggi Manajemen Industri
Kementerian Perindustrian R.I**

Oleh :

SHELLY SYNTHIANI SIREGAR


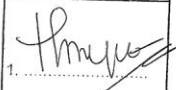


1712090



**POLITEKNIK STMI JAKARTA
d.h. SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INDUSTRI
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN
2016**

LEMBAR PERSETUJUAN
PERBAIKAN HASIL UJIAN TUGAS AKHIR/SKRIPSI

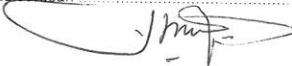
NAMA Shelly Synthiani, Siregar.
 NIM 1712090.
 JUDUL SKRIPSI Analisis Penetapan Harga Jual Roti dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing pada Dapper Oven Bakery.

NO	PENGUJI / PEMBIMBING	SARAN PERBAIKAN	TANDA-TANGAN
1	PEMBIMBING / ASISTEN : Drs. Parlindungan Bardosi, MM.	- Daftar pustaka. - saran.	1. 
2		2.
1	PENGUJI : Dra. Sri Daryuni, MM	Perbaiki - Bab. 4 - Bab 5 - Bab. 6.	1. 
2	Drs. Mulyono, MM	- tambah skedul. Harga Pokok Produksi - Bab. 6.	2. 
3	Drs. Marison Sitrus, MM	- Tulis Metode - Metode Penyusutan.	3. 
4	- Perbaiki kesimpulan dan saran.	4.

Menyatakan materi tersebut telah diperbaiki dan memenuhi syarat untuk yudisium dan wisuda.

Jakarta, 21 - November - 2016.

Mengetahui,
Ketua Jurusan



POLITEKNIK STMI JAKARTA
d.h. SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN INDUSTRI
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI

TANDA PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

JUDUL TUGAS AKHIR :
“ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL ROTI DENGAN MENGGUNAKAN
METODE *COST PLUS PRICING* PADA DAPOER OVEN BAKERY”

DISUSUN OLEH :

Nama :SHELLY SYNTHIANI SIREGAR
Nim : 1712090
Program Studi : Manajemen Bisnis Industri

Telah Diperiksa dan Disetujui untuk Diajukan dan
Dipertahankan dalam Ujian Tugas Akhir
Politeknik STMI d.h. Sekolah Tinggi Manajemen Industri

Jakarta, 13 Oktober 2016

Dosen Pembimbing



Drs. Parlindungan Pardosi, MM

NIP. 195311281980031005

**KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI
POLITEKNIK STMI JAKARTA d.h SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN
BISNIS INDUSTRI**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR:

**“ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL ROTI DENGAN MENGGUNAKAN
METODE *COST PLUS PRICING* PADA DAPOER OVEN BAKERY”**

DISUSUN OLEH:

NAMA : SHELLY SYNTHIANI S

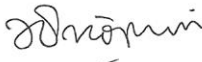
NIM : 1712090

Program Studi : Administrasi Bisnis Otomotif

Telah diuji oleh Tim Penguji Sidang Tugas Akhir Program Studi Administrasi Bisnis Otomotif Politeknik STMI Jakarta pada hari Selasa tanggal 15 November 2016.

Jakarta, 15 November 2016

Penguji 1



(Drs. Parlindungan Pardosi, MM)

Penguji 3



(Drs. Mulyono, MM)

Penguji 2



(Dra. Sri Daryuni, MM)

Penguji 4



(Drs. Marison Sitorus, MM)



LEMBAR BIMBINGAN PENYUSUNAN LAPORAN TA

Nama : Shelly Sunthiani. S
 NIM : 1712090
 Judul TA : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Rangka Menetapkan Harga Jual Poti Menggunakan Metode cost Plus Pricing Pada Dapaer Oven Bakery.
 Pembimbing : Drs. Parlindungan Pardosi, MM.
 Asisten Pembimbing :

Tanggal	Bab	Keterangan	Paraf
29 Agustus '16	I	Bab I, kaulatan	f
31 Agustus '16	I	Perinye Bab I	f
5 September 2016	II	kaulatan Bab II	f
7 September 2016	II	Perini perbaribe Bab II	f
2 September '16	III	Bab II, kaulatan	f
4 September '16	IV	Bab IV, kaulatan	f
19 September '16	IV	Bab IV, Perinye	f
21 September '16	V	Bab V - kaulatan	f
28 September '16	VI	Bab VI - kaulatan	f
3 oktober '16	I-VI	Perini total /Final	f
13/10/16	-	Perinye	f

Mengetahui,
 Ka Prodi Administrasi Bisnis Otomotif

Drs. Mulyono, MM.
 NIP: 195309011083031001

Pembimbing

Drs. Parlindungan Pardosi, MM.
 NIP: 195311281980031005

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Mahasiswa Politeknik STMI Jakarta d.h. Sekolah Tinggi Manajemen Industri,
Kementerian Perindustrian R.I.

Nama : SHELLY SYNTHIANI SIREGAR

Nim : 1712090

Program Studi : MANAJEMEN BISNIS INDUSTRI

Dengan ini menyatakan bahwa hasil karya Tugas Akhir yang saya buat dengan judul:

ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL ROTI DENGAN MENGUNAKAN METODE *COST PLUS PRICING* PADA DAPOER OVEN BAKERY

Dibuat dan diselesaikan sendiri, dengan menggunakan literature hasil kuliah, survey lapangan, dosen pembimbing, melalui Tanya jawab, maupun asistensi serta buku-buku acuan yang tertera dalam referensi pada karya Tugas Akhir ini.

Bukan merupakan duplikasi karya tulis yang sudah dipublikasikan atau yang pernah dipakai untuk mendapatkan gelar sarjana sains terapan / sarjana di Politeknik STMI Jakarta d.h. Sekolah Tinggi Manajemen Industri atau di Universitas / Perguruan Tinggi lain, kecuali pada bagian-bagian tertentu digunakan sebagai referensi pendukung untuk melengkapi informasi dan sumber informasi dengan dicantumkan melalui referensi yang semestinya.

Bukan merupakan karya tulis terjemahan dari kumpulan buku atau jurnal acuan yang tertera dalam referensi pada karya Tugas Akhir saya.

Jika saya terbukti tidak memenuhi apa yang telah saya nyatakan seperti di atas, maka karya Tugas Akhir saya ini dibatalkan.

Jakarta, 13 Oktober 2016
Yar. Meterai
tataan



SHELLY SYNTHIANI SIREGAR
(1712090)

ABSTRAK

Dapoer Oven Bakery merupakan perusahaan manufaktur yang didirikan oleh Arisani, ST yang berlokasi di Jalan Manggar No.130 Lagoa, Jakarta utara. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbandingan harga jual yang diterapkan oleh perusahaan dengan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* dan untuk mengetahui apakah harga jual yang diusulkan dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dapat diterapkan jika dibandingkan dengan harga jual pesaing. Data dikumpulkan dengan cara melakukan wawancara dengan pemilik perusahaan beserta para karyawan dan juga dengan partisipasi langsung mengikuti proses produksi. Data yang diperoleh kemudian diolah dengan menggunakan metode *full costing* untuk perhitungan harga pokok produksi dan metode *cost plus pricing* untuk perhitungan harga jual produk dengan bantuan *microsoft excell*. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa harga jual perusahaan lebih kecil jika dibandingkan dengan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing*, seperti harga jual perusahaan pada tahun 2015 untuk roti tawar sebesar Rp10.000 dan roti manis sebesar Rp7.000. sedangkan harga jual *cost plus pricing* untuk roti tawar sebesar Rp11.079 dan roti manis sebesar Rp8.037. Dampak dari harga jual perhitungan perusahaan dengan perhitungan metode *cost plus pricing* yaitu pada keuntungan yang didapatkan seperti keuntungan yang diperoleh perusahaan pada tahun 2015 sebesar Rp167.854.950 sedangkan keuntungan yang diperoleh dengan metode *cost plus pricing* sebesar Rp297.101.958.

Kata kunci: Harga Jual, *Cost Plus Pricing*

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah.....	2
1.3. Batasan Masalah.....	2
1.4. Tujuan Penelitian	3
1.5. Manfaat Penelitian.....	3
1.6. Sistematika Penulisan	3
BAB II LANDASAN TEORI	5
2.1 Biaya.....	5
2.1.1 Pengertian Biaya	5
2.1.2 Penggolongan Biaya.....	5
2.2 Metode Penyusutan.....	8
2.3 Harga Pokok Produksi	9
2.3.1. Pengertian Harga Pokok Produksi.....	9
2.3.2. Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi	9
2.3.3 .Unsur-unsur Harga Pokok Produksi	12
2.3.4. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	14
2.4 Harga Jual.....	16
2.4.1 Pengertian Harga Jual	16
2.4.2 Tujuan Penentuan Harga Jual	16
2.4.3 Faktor Yang Mempengaruhi Penetapan Harga Jual Produk	17
2.4.4 Metode Penentuan Harga Jual	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	26
3.1. Jenis Data	26
3.1.1. Data Berdasarkan Cara Perolehan	26
3.1.2. Data Berdasarkan Sumber	26
3.1.3. Data Berdasarkan Jenis	27

3.2. Data Yang Dibutuhkan	27
3.3 Sumber Data	27
3.4 Metode Pengumpulan Data.....	27
3.5 Metode Pengolahan Data	28
3.6 Teknik Analisis Data	28
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	30
4.1. Pengumpulan Data.....	30
4.1.1. Profil Perusahaan	30
4.1.2. Sejarah Perusahaan.....	30
4.1.3 Struktur Organisasi dan Deskripsi Jabatan.....	32
4.1.4 Layout Perusahaan dan Tempat Produksi	35
4.2. Bidang Produksi	37
4.2.1. Uraian Produk	37
4.2.2. Bahan Baku dan Penolong	39
4.2.3. Mesin dan Peralatan	39
4.2.4. Proses Produksi.....	41
4.3 Bidang Pemasaran.....	43
4.3.1. Produk yang dipasarkan.....	43
4.3.2. Wilayah Pemasaran.....	44
4.3.3. Segmentasi Pasar	44
4.3.4. Harga.....	45
4.3.5 Saluran Distribusi	46
4.3.6 Fungsi Pemasaran	46
4.4. Bidang Personalia.....	48
4.4.1. Ketenagakerjaan	48
4.4.2. Sistem Perekrutan Karyawan.....	49
4.4.3. Sistem Upah	50
4.4.4. Pemberhentian Kerja	50
4.5. Bidang Keuangan	50
4.5.1. Daftar Harga Bahan Baku dan Bahan Penolong.....	50
4.5.2. Pembelian Bahan Baku	51
4.5.3. Pembelian Bahan Penolong	54
4.5.4. Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	57

4.5.5. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	58
4.5.6 Biaya Administrasi dan Umum	59
4.5.7. Biaya Mesin dan Peralatan.....	60
4.5.8. Hasil Penjualan	62
4.5.9 Laporan Laba Rugi Perusahaan	63
4.6. Pengolahan Data	65
4.6.1. Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	65
4.6.2. Harga Pokok Penjualan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	69
BAB V ANALISIS DAN PEMBAHASAN	75
5.2. Analisis Harga Jual Perusahaan dan Harga Jual dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> 75	
5.2.1. Analisis Harga Jual Perusahaan	75
5.2.2. Analisis Harga Jual dengan Menggunakan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	76
5.2.3. Perbandingan Harga Jual Perusahaan dengan Harga Jual dengan menggunakan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	85
5.2.4 Data Hasil Penjualan Perusahaan dan Hasil Penjualan berdasarkan metode <i>cost plus pricing</i>	88
5.2.5 Perbandingan Harga Jual Roti Dapoer Oven Bakery menggunakan metode <i>cost plus pricing</i> dengan Perusahaan Pesaing	91
5.2.6. Laporan Laba Rugi Setelah Menggunakan Harga Jual <i>Cost Plus Pricing</i>	92
5.2.7 Perbandingan laba yang diperoleh berdasarkan harga jual perusahaan dengan laba yang diperoleh berdasarkan harga jual menggunakan metode <i>cost plus pricing</i>	97
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	99
6.1 Kesimpulan.....	99
6.2 Saran	100
6.3 Daftar Pustaka.....	101

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Nama Mesin, Jumlah Mesin, dan Jumlah Karyawan.....	41
Tabel 4.2 Segmentasi Pasar	45
Tabel 4.3 Harga Roti	45
Tabel 4.4 Data Tenaga kerja	48
Tabel 4.5 Data Tenaga Kerja Berdasarkan Jenis Kelamin.....	48
Tabel 4.6 Data Berdasarkan Usia.....	49
Tabel 4.7 Data Jam Kerja.....	49
Tabel 4.8 Data Upah Karyawan	50
Tabel 4.9 Daftar Harga Bahan Baku	50
Tabel 4.10 Daftar Harga Bahan Penolong	51
Tabel 4.11 Pembelian Bahan Baku Tahun 2011	51
Tabel 4.12 Pembelian Bahan Baku Tahun 2012	51
Tabel 4.13 Pembelian Bahan Baku Tahun 2013.....	52
Tabel 4.14 Pembelian Bahan Baku Tahun 2014.....	52
Tabel 4.15 Pembelian Bahan Baku Tahun 2015	52
Tabel 4.16 Pembelian Bahan Baku Tahun 2011	53
Tabel 4.17 Pembelian Bahan Baku Tahun 2012.....	53
Tabel 4.18 Pembelian Bahan Baku Tahun 2013.....	53
Tabel 4.19 Pembelian Bahan Baku Tahun 2014.....	54
Tabel 4.20 Pembelian Bahan Baku Tahun 2015.....	54
Tabel 4.21 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2011	54
Tabel 4.22 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2012	55
Tabel 4.23 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2013	55
Tabel 4.24 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2014	55
Tabel 4.25 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2015	55
Tabel 4.26 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2011	55
Tabel 4.27 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2012	56
Tabel 4.28 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2013	56
Tabel 4.29 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2014	56
Tabel 4.30 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2015	56

Tabel 4.31 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2011.....	57
Tabel 4.32 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2012.....	57
Tabel 4.33 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2013.....	57
Tabel 4.34 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2014.....	58
Tabel 4.35 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2015.....	58
Tabel 4.36 Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung.....	58
Tabel 4.37 Biaya Adm dan Umum Tahun 2011	59
Tabel 4.38 Biaya Adm dan Umum Tahun 2012	59
Tabel 4.39 Biaya Adm dan Umum Tahun 2013	59
Tabel 4.40 Biaya Adm dan Umum Tahun 2014	59
Tabel 4.41 Biaya Adm dan Umum Tahun 2015	60
Tabel 4.42 Nama Mesin dan Harga Mesin.....	60
Tabel 4.43 Nama Peralatan dan Harga Peralatan.....	61
Tabel 4.44 Laporan Laba Rugi Perusahaan Tahun 2011	63
Tabel 4.45 Laporan Laba Rugi Tahun Perusahaan 2012	63
Tabel 4.46 Laporan Laba Rugi Tahun Perusahaan 2013	64
Tabel 4.47 Laporan Laba Rugi Perusahaan Tahun 2014	64
Tabel 4.48 Laporan Laba Rugi Perusahaan Tahun 2015	64
Tabel 4.49 Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	65
Tahun 2011	65
Tabel 4.50 Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	66
Tahun 2012	66
Tabel 4.51 Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	67
Tahun 2013	67
Tabel 4.52 Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	68
Tahun 2014	68
Tabel 4.53 Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	69
Tahun 2015	69
Tabel 4.54 Harga Pokok Penjualan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Tahun 2011.....	70
Tabel 4.55 Harga Pokok Penjualan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Tahun 2012.....	71

Tabel 4.56 Harga Pokok Penjualan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Tahun 2013.....	72
Tabel 4.57 Harga Pokok Penjualan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Tahun 2014.....	73
Tabel 4.58 Harga Pokok Penjualan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Tahun 2015.....	74
Tabel 5.59 Harga Jual Perusahaan	75
Tabel 5.60 Harga Jual dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	76
Tabel 5.61 Harga Jual dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	78
Tabel 5.62 Harga Jual dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	80
Tabel 5.63 Harga Jual dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	82
Tabel 5.64 Harga Jual dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	84
Tabel 5.65 Perbandingan Harga Jual yang ditetapkan perusahaan dengan Harga Jual berdasarkan <i>Cost Plus Pricing</i>	86
Tabel 5.66 Data Hasil Penjualan Perusahaan.....	88
Tabel 5.67 Data Hasil Penjualan Berdasarkan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	89
Tabel 5.68 Perbandingan Harga Jual	91
Tabel 5.69 Laporan Laba Rugi Menggunakan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> Pada Tahun 2011	92
Tabel 5.70 Laporan Laba Rugi Menggunakan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> Tahun 2012.....	93
Tabel 5.71 Laporan Laba Rugi Menggunakan <i>Cost Plus Pricing</i> Tahun 2013	94
Tabel 5.72 Laporan Laba Rugi Menggunakan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> Tahun 2014.....	95
Tabel 5.73 Laporan Laba Rugi Menggunakan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> Tahun 2015.....	96
Tabel 5.74 Perbandingan Laba Perusahaan dan Laba dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	97

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Sturuktur Organisasi Dapoer Oven Bakery.....	32
Gambar 4.2 Layout Lokasi Perusahaan	35
Gambar 4.3 Layout Tempat Produksi Lantai 1	36
Gambar 4.4 Layout Tempat Produksi Lantai 2.....	36
Gambar 4.5 Roti Tawar.....	37
Gambar 4.6 Roti Manis	38
Gambar 4.7 Proses Produksi Roti	41
Gambar 4.8 Saluran Distribusi.....	46

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Pertumbuhan ekonomi sekarang ini memasuki era globalisasi. Banyak persaingan di dunia usaha untuk merebut dan menguasai pangsa pasar, untuk dapat bertahan serta dapat berkompetisi dalam persaingan tersebut. Perusahaan dituntut untuk antisipatif terhadap segala kemungkinan yang terjadi dalam persaingan. Salah satu cara menghadapi persaingan yaitu dengan menentukan harga jual. Karena harga jual merupakan salah satu faktor penting, penentuan harga jual yang tidak tepat berakibat fatal pada masalah keuangan perusahaan dan akan mempengaruhi kelanjutan usaha tersebut. Dalam menentukan harga jual, perusahaan harus memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhinya. Faktor-faktor tersebut berasal dari dalam perusahaan maupun dari luar perusahaan yang diantaranya adalah persaingan, permintaan, dan penawaran, biaya, keadaan ekonomi dan lain-lain. Dalam penentuan harga tidak didasarkan pada perkiraan saja, tetapi dengan perhitungan yang tepat. Harga jual harus dapat menutup semua biaya yang dikeluarkan dan harus dapat menghasilkan laba yang diinginkan. Faktor-faktor biaya merupakan faktor yang utama dalam menentukan harga jual. Salah satunya adalah biaya produksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Secara garis besar biaya produksi dibagi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik (*factory overhead cost*).

Biaya bahan baku adalah biaya yang timbul untuk memperoleh bahan baku dan menemukannya dalam keadaan siap diolah. Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang digunakan untuk membayar upah

tenaga kerja produksi untuk memproses bahan baku menjadi barang jadi atau barang siap jual. Sedangkan biaya overhead pabrik merupakan biaya dalam pabrik yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam rangka proses produksi, kecuali biaya bahan mentah langsung dan tenaga kerja langsung.

Selama ini Dapoer Oven Bakery dalam menentukan harga jualnya hanya berdasarkan perhitungan pemilik perusahaan. Dengan perhitungan harga jual yang dilakukan oleh perusahaan hanya berdasarkan pada perhitungan pemilik perusahaan tanpa memasukkan unsur biaya non produksi. Padahal dalam perhitungan harga jual menurut metode *cost plus pricing* semua biaya yang mendukung dalam proses pembuatan suatu produk baik biaya produksi maupun non produksi termasuk didalamnya laba yang diharapkan.

Oleh karena itu, penulis tertarik untuk memilih topik ini dan menjadikannya sebagai bahan penulisan tugas akhir dengan judul:

“ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL ROTI DENGAN MENGGUNAKAN METODE *COST PLUS PRICING* PADA DAPOER OVEN BAKERY”

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka permasalahan yang akan dibahas antara lain:

1. Bagaimana perbandingan harga jual yang diterapkan perusahaan dengan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* ?
2. Apakah harga jual metode *cost plus pricing* dapat diterapkan jika dibandingkan dengan harga jual pesaing yang memiliki usaha sejenis?

1.3. Batasan Masalah

Penelitian ini dilakukan hanya terhadap produk roti, dengan jenis Roti Tawar dan Roti Manis pada periode pembukuan 2011 dan 2015.

Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu hanya untuk menetapkan harga jual roti dengan menggunakan metode *cost plus pricing*.

1.4. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai berdasarkan pokok masalah yang diajukan tersebut adalah:

1. Untuk mengetahui perbandingan harga jual yang diterapkan oleh perusahaan dengan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing*.
2. Untuk mengetahui apakah harga jual yang diusulkan dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dapat diterapkan jika dibandingkan dengan harga jual pesaing.

1.5. Manfaat Penelitian

a. Bagi Pemilik Usaha

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan referensi bagi perusahaan dalam penetapan harga jual sehingga dapat mencapai keuntungan yang diinginkan perusahaan.

b. Bagi Penulis

Dapat mengetahui bagaimana penentuan harga jual roti manis dan roti tawar serta keuntungan yang dicapai dalam menentukan harga jual di Dapoer Oven Bakery.

c. Bagi Peneliti Lain

Dapat dijadikan sebagai bahan referensi dalam penelitian yang sejenis.

1.6. Sistematika Penulisan

Untuk memudahkan pengkajian, penulisan, pembahasan, dan penyusunan laporan tugas akhir ini, maka peneliti membuat sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I : PENDAHULUAN

Bab ini berisikan latar belakang, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat tugas akhir, batasan masalah, dan sistematika penulisan.

BAB II : LANDASAN TEORI

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

BAB III : METODOLOGI PENELITIAN

Bab ini berisikan jenis dan sumber data, metode pengumpulan data, instrumen pengumpulan data, teknik analisis yang digunakan, serta kerangka pemecahan masalah.

BAB IV : PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Bab ini berisi hasil pengumpulan data-data yang dibutuhkan untuk proses pengolahan data sesuai dengan metode yang dipilih.

BAB V : ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisikan analisis data yang merupakan tindak lanjut dari pengumpulan serta pengolahan data yang dilakukan pada BAB IV, dan untuk menjawab rumusan masalah yang diutarakan pada BAB I.

BAB VI : KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini berisikan tentang kesimpulan dari hasil analisis pembahasan dan saran-saran yang diharapkan dapat bermanfaat bagi Dapoer Oven Bakery.

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1 Biaya

Biaya merupakan tanggung jawab manajemen. Manajemen melakukan perencanaan biaya termasuk penetapan tujuan serta perinciannya, manajemen juga melakukan pengawasan atau pengendalian agar penetapan tujuan tersebut dapat tercapai. Dalam akuntansi keuangan istilah biaya dikenal sebagai pengorbanan atau beban dalam memperoleh barang atau jasa. Pengorbanan itu harus diukur apakah dengan pengeluaran uang, penyerahan jasa atau bentuk lainnya. Sedangkan dalam akuntansi manajemen, biaya mempunyai berbagai arti biaya dan banyaknya cara penggolongan biaya yang dilakukan berdasarkan keperluannya.

2.1.1 Pengertian Biaya

Menurut Mulyadi (2015:8) Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan ^{tertentu}.

2.1.2 Penggolongan Biaya

Dalam akuntansi biaya, biaya digolongkan dengan berbagai macam cara. Umumnya penggolongan biaya ini ditentukan atas dasar tujuan yang hendak dicapai dengan penggolongan tersebut, karena dalam akuntansi biaya dikenal konsep: "*different costs for different purpose*".

Biaya dapat digolongkan menurut:

- Objek pengeluaran
- Fungsi pokok dalam perusahaan
- Hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai
- Perilaku biaya dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan

➤ Jangka waktu manfaatnya

1. Penggolongan Biaya Menurut Objek Pengeluaran

Dalam cara penggolongan ini, nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Misalnya nama objek pengeluaran adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut “biaya bahan bakar”.

2. Penggolongan Biaya Menurut Fungsi Pokok dalam Perusahaan

Dalam perusahaan manufaktur, ada tiga fungsi pokok, yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi & umum. Oleh karena itu dalam perusahaan manufaktur, biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok:

1. Biaya Produksi

Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual

2. Biaya Pemasaran

Biaya pemasaran merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk.

3. Biaya Administrasi dan umum

Biaya administrasi dan umum merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk.

3. Penggolongan Biaya Menurut Hubungan Biaya dengan Sesuatu yang Dibiayai

Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen. Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan:

1. Biaya Langsung (*direct cost*)

Biaya langsung adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Jika sesuatu yang dibiayai tersebut tidak ada, maka biaya langsung ini tidak akan terjadi. Dengan demikian biaya langsung akan mudah diidentifikasi dengan sesuatu yang dibiayai.

2. Biaya Tidak Langsung (*indirect cost*)

Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya overhead pabrik (*factory overhead costs*). Biaya ini tidak mudah diidentifikasi dengan produk tertentu.

4. Penggolongan Biaya Menurut Perilakunya dalam Hubungannya dengan Perubahan Volume Aktivitas

Dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas, biaya dapat digolongkan menjadi:

1. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Contoh biaya variabel adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.

2. Biaya Semivariabel

Biaya semivariabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semivariabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya variabel.

3. Biaya *Semifixed*

Biaya semifixed adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.

4. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu. Contoh biaya tetap adalah gaji direktur produksi.

5. Penggolongan Biaya Atas Dasar Jangka Waktu Manfaatnya

Atas dasar jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua yaitu :

1. Pengeluaran Modal (*capital expenditures*)

Pengeluaran modal adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi (biasanya periode akuntansi adalah satu tahun kalender). Pengeluaran modal ini pada saat terjadinya dibebankan sebagai kos aktiva, dan dibebankan dalam tahun-tahun yang menikmati manfaatnya dengan cara didepresiasi, diamortasi, atau didepleksi.

2. Pengeluaran Pendapatan (*revenue expenditures*)

Pengeluaran pendapatan adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut. Pada saat terjadinya, pengeluaran pendapatan ini dibebankan sebagai biaya dan dipertemukan dengan pendapatan yang diperoleh dari pengeluaran biaya tersebut. Contoh pengeluaran pendapatan antara lain adalah biaya iklan, biaya telex dan biaya tenaga kerja.

2.2 Metode Penyusutan

1. Penyusutan Garis Lurus

Penyusutan garis lurus merupakan suatu metode yang membagi secara merata nilai yang dapat disusutkan selama umur manfaat aktiva. Ini adalah metode yang paling populer untuk pelaporan perusahaan kepada pemegang saham. Hampir 95% perusahaan menerapkan metode ini paling tidak pada sebagiann aktiva tetapnya, dan 70% menerapkan secara keseluruhann.

Peraga 9-2 menunjukkan bagaimana aktiva tersebut disajikan dalam neraca apabila metode penyusutan garis lurus digunakan. Beban penyusutan tahunan yang akan muncul dalam laporan laba-rugi adalah:

$$\begin{aligned} \text{Beban Penyusutan} &= \frac{\text{Biaya akuisisi} - \text{Nilai residu}}{\text{Tahun Umur manfaat}} \\ &= \frac{C - R}{n} \end{aligned}$$

2. Penyusutan Berdasarkan Unit

Penyusutan Unit merupakan suatu metode yang berdasarkan pada unit jasa, di mana keusangan fisik mempunyai pengaruh yang dominan dalam umur manfaat aktiva. Misalkan aktiva pada contoh kita adalah sebuah truk besar dengan umur manfaat sejauh 200.000 mil. Penyusutan yang dihitung dengan dasar mil adalah:

$$D = \frac{C - R}{n}$$

3. Penyusutan Saldo Menurun Berganda

Setiap pola penyusutan yang menghapuskan biaya yang dapat disusutkan lebih cepat daripada metode garis lurus berdasarkan manfaatnya disebut sebagai penyusutan dipercepat. Meskipun banyak sekali metode penyusutan dipercepat yang mungkin, namun bentuk penyusutan dipercepat paling populer adalah saldo menurun ganda (*double-declining-balance-DDB*), dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Tarif DDB} = 2 \times (100\% + n)$$

2.3 Harga Pokok Produksi

2.3.1. Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Mursyidi (2008:16) harga pokok produksi adalah pembebanan unsur biaya produksi terhadap produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi, artinya penentuan biaya yang melekat pada produk jadi dan persediaan barang dalam proses.

Sedangkan menurut Slamet Sugiri (1994:17) Harga Pokok Produksi adalah biaya-biaya yang diperlukan untuk memperoleh bahan baku (mentah) dari pemasok dan mengubahnya menjadi produk selesai yang siap dijual.

2.3.2. Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2015:65) Manfaat informasi harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

1. Menentukan harga jual produk

Perusahaan yang memproduksi massa memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang. Dengan demikian biaya produksi dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi persatuan produk. Dalam penetapan harga jual produk, biaya produksi perunit merupakan salah satu informasi yang dipertimbangkan di samping informasi biaya lain serta informasi nonbiaya. Untuk menaksir biaya produksi yang akan dikeluarkan dalam memproduksi produk dalam jangka waktu tertentu perlu dihitung unsur-unsur biaya berikut ini:

Taksiran biaya bahan baku	Rp.xx
Taksiran biaya tenaga kerja langsung	xx
Taksiran biaya overhead pabrik	<u>xx +</u>
Taksiran biaya produksi	<u>Rp.xx</u>

2. Memantau realisasi biaya produksi

Jika rencana produksi untuk jangka waktu tertentu telah diputuskan untuk dilaksanakan, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan di dalam pelaksanaan rencana produksi tersebut. Oleh karena itu, akuntansi biaya digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah proses produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya. Pengumpulan biaya produksi untuk jangka waktu tertentu tersebut dilakukan dengan menggunakan metode harga pokok proses. Perhitungan biaya produksi sesungguhnya yang dikeluarkan untuk jangka waktu tertentu dilakukan dengan formula berikut ini:

Biaya produksi sesungguhnya bulan

Biaya bahan baku sesungguhnya	Rp. xx
Biaya tenaga kerja sesungguhnya	xx
Biaya overhead pabrik sesungguhnya	<u>xx+</u>

Total biaya produksi sesungguhnya bulan ... Rp.xx

3. Menghitung Laba atau Rugi Bruto Periode tertentu

Untuk mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto atau mengakibatkan rugi bruto, manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu. Informasi laba atau rugi bruto periodik diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya nonproduksi dan menghasilkan laba atau rugi. Oleh karena itu, metode harga pokok proses digunakan oleh manajemen untuk mengumpulkan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan untuk periode tertentu guna menghasilkan informasi laba atau rugi bruto tiap periode.

4. Menentukan Harga Pokok Persediaan Produk Jadi dan Produk Dalam Proses yang Disajikan Dalam Neraca

Pada saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban keuangan periodik, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi. Di dalam neraca, manajemen harus menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses. Untuk tujuan tersebut, manajemen perlu menyelenggarakan catatan biaya produksi tiap periode. Berdasarkan catatan biaya produksi tiap periode tersebut manajemen dapat menentukan biaya produksi yang melekat pada produk jadi yang belum laku dijual pada tanggal neraca. Disamping itu, berdasarkan catatan tersebut, manajemen dapat pula menentukan biaya produksi yang melekat pada produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses pengerjaan. Biaya produksi yang melekat pada produk jadi yang belum laku dijual pada tanggal neraca disajikan dalam neraca sebagai harga pokok persediaan produk jadi. Biaya produksi yang melekat pada produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses pengerjaan disajikan dalam neraca sebagai harga pokok persediaan produk dalam proses.

2.3.3 .Unsur-unsur Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi (*Cost of Goods Manufactured*) merupakan kumpulan dari biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh dan mengolah bahan baku sampai menjadi barang jadi. Biaya-biaya tersebut terdiri dari:

a. **Biaya Bahan Baku**

Menurut Drs. Slamet Sugiri , M.B.A., Akt,(1994 :18) Bahan baku adalah bahan yang digunakan untuk membuat produk selesai. Bahan baku dapat diidentifikasi ke produk dan merupakan bagian integral dari produk tersebut.

Sedangkan menurut Tendi Haruman dan Sri Rahayu (2007:73) Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi dikelompokkan menjadi bahan baku langsung (*direct material*) dan bahan baku tak langsung (*indirect material*).Bahan baku langsung adalah semua bahan baku yang merupakan bagian barang jadi yang dihasilkan.Sedangkan bahan baku tak langsung a

dalah bahan baku yang ikut berperan dalam proses produksi ,tetapi tidak secara langsung tampak pada barang yang jadi yang dihasilkan.

b. **Tenaga Kerja**

Menurut Tendi Haruman dan Sri Rahayu (2007:73) tenaga kerja diklasifikasikan kedalam dua golongan yakni tenaga kerja langsung (*direct labour*) dan tenaga kerja tak langsung (*indirect labour*).

➤ **Tenaga Kerja Langsung**

Menurut Tendi Haruman dan Sri Rahayu (2007:73) tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang secara langsung terlibat dalam proses produksi perusahaan dan biayanya dikaitkan pada biaya produksi atau pada barang yang dihasilkan.

Menurut Drs. Slamet Sugiri , M.B.A., Akt, (1994:18) Tenaga kerja langsung adalah tenaga yang langsung menangani proses produksi

➤ **Tenaga Kerja Tak Langsung**

Menurut Tendi Haruman dan Sri Rahayu (2007:73) tenaga kerja tak langsung adalah mereka yang tidak terlibat secara langsung dalam proses produksi dan biayanya dikaitkan pada biaya overhead pabrik.

Menurut Drs. Slamet Sugiri, M.B.A., Akt., (1994 :18) tenaga kerja tak langsung adalah mereka yang tidak terlibat secara langsung dalam proses produksi dan biayanya dikaitkan pada biaya overhead pabrik

c. **Biaya Overhead Pabrik (*Factory overhead cost*)**

Menurut Mulyadi (2015:194) biaya overhead pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya-biaya produksi yang termasuk dalam biaya overhead pabrik dikelompokkan menjadi beberapa golongan berikut ini:

a. **Biaya Bahan Penolong**

Bahan penolong adalah bahan yang tidak menjadi bagian produk jadi atau bahan yang meskipun menjadi bagian produk jadi tetapi nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan harga pokok produksi tersebut.

b. **Biaya Reparasi dan Pemeliharaan**

Biaya reparasi dan pemeliharaan berupa biaya suku cadangan (spareparts), biaya bahan habis pakai (factory supplies) dan harga perolehan jasa dari pihak luar perusahaan untuk keperluan perbaikan dan pemeliharaan emplasemen, perumahan, bangunan pabrik, mesin-mesin dan ekuipmen, kendaraan, perkakas laboratorium, dan aktiva tetap lain yang digunakan untuk keperluan pabrik.

c. **Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung**

Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja pabrik yang upahnya tidak dapat diperhitungkan secara langsung kepada produk atau pesanan tertentu.

d. Biaya yang timbul sebagai akibat penilaian terhadap aktiva tetap

Biaya-biaya yang termasuk dalam kelompok ini antara lain adalah biaya-biaya depresiasi emplasemen pabrik, bangunan pabrik, mesin dan ekuipmen, perkakas laboratorium, alat kerja, dan aktiva tetap lain yang digunakan di pabrik.

e. Biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu

Biaya-biaya yang termasuk dalam kelompok ini antara lain adalah biaya-biaya asuransi gedung dan emplasemen, asuransi mesin dan ekuipmen, asuransi kendaraan, asuransi kecelakaan karyawan, dan biaya amortisasi kerugian *trial-run*.

f. Biaya overhead pabrik lain yang secara langsung memerlukan pengeluaran uang tunai.

Biaya overhead pabrik yang termasuk dalam kelompok ini antara lain adalah biaya reparasi yang diserahkan kepada pihak luar perusahaan, biaya listrik PLN, dan sebagainya.

2.3.4. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi, terdapat dua metode, yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*. Perbedaan pokok yang ada diantara kedua metode tersebut adalah terletak pada perlakuan terhadap biaya produksi yang berperilaku tetap. Berikut adalah metode penentuan harga pokok produksi menurut (Mulyadi:2015):

a. Metode *Full Costing*

Full costing atau sering pula disebut *absorption* atau *conventional costing* adalah metode penentuan harga pokok produk yang membebankan

seluruh biaya produksi, baik yang bersifat tetap maupun variable kepada produk. Harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari :

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 Produk	<u>xxx</u>

Cost produk yang dihitung dengan pendekatan full costing terdiri dari unsur cost produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik tetap dan biaya overhead pabrik variabel). Berikut skedul harga pokok produksi :

1. Bahan Baku :

- Persediaan awal bahan baku	xxx	
- Pembelian bahan baku	<u>xxx</u> +	
- Bahan baku tersedia untuk digunakan	xxx	
- Persediaan akhir bahan baku	<u>xxx</u> -	
Total Bahan baku yang di gunakan		xxx

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung **xxx**

3. Biaya Overhead Pabrik :

- Biaya bahan penolong	xxx	
- Biaya tenaga kerja tidak langsung	xxx	
- Biaya pemeliharaan mesin dan peralatan	xxx	
- Biaya listrik dan air	xxx	
- Biaya penyusutan	<u>xxx</u> +	
Total Biaya Overhead Pabrik		<u>xxx</u> +

HARGA POKOK PRODUKSI **XXXX**

b. Metode *Variable Costing*

Variable costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga

pokok produk. Harga pokok produk menurut metode variable costing terdiri dari :

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

Di dalam metode *variable costing*, biaya *overhead* pabrik tetap diperlakukan sebagai *period cost* dan bukan sebagai harga pokok produk, sehingga biaya *overhead* pabrik tetap dibebankan sebagai biaya di dalam periode dimana biaya overhead pabrik tersebut tetap terjadi.

2.4 Harga Jual

2.4.1 Pengertian Harga Jual

Menurut Mulyadi (2002:79) Harga jual adalah harga yang diperoleh dari penjumlahan biaya produksi, biaya non produksi serta laba yang diharapkan.

2.4.2 Tujuan Penentuan Harga Jual

Tujuan penentuan harga jual ada bermacam-macam. Menurut Adrian Payne (dalam buku Rambat & Hamdani, 2008) tujuan penetapan harga antara lain:

- Bertahan
Bertahan merupakan usaha untuk tidak melakukan tindakan-tindakan yang meningkatkan laba ketika perusahaan sedang mengalami kondisi pasar yang tidak menguntungkan. Usaha ini dilakukan demi kelangsungan hidup perusahaan.
- Memaksimalkan Laba

Penentuan harga bertujuan untuk memaksimalkan laba periode tertentu.

- Memaksimalkan Penjualan

Penentuan harga bertujuan untuk membangun pangsa pasar dengan melakukan penjualan pada harga awal yang merugikan.

- Prestise

Tujuan penetapan harga di sini adalah untuk memosisikan jasa perusahaan tersebut sebagai produk yang eksklusif.

- Pengembangan atas investasi (ROI)

Tujuan penentuan harga didasarkan atas pencapaian pengembalian atas investasi (*return on investment*) yang diinginkan.

Menurut Rewoldt, di samping untuk mengetahui lingkungan pasar di mana harga-harga itu akan ditetapkan, manajer pemasaran haruslah merumuskan dengan jelas tujuan-tujuan perusahaannya. Sebagai hasil studi Brookings Institution dan sebuah artikel jurnal yang menyertai oleh salah seorang penyelidik utama, telah agak jelas tujuan-tujuan penetapan harga yang terpenting dalam perusahaan-perusahaan besar, yaitu:

- Penetapan harga untuk mencapai suatu target *return on investment* (pengembalian atau investasi).
- Stabilisasi harga dan margin
- Penetapan harga untuk mencapai suatu target market share (pangsa pasar).
- Penetapan harga untuk mengatasi atau mencegah persaingan.
- Penetapan harga untuk memaksimalkan laba.

2.4.3 Faktor Yang Mempengaruhi Penetapan Harga Jual Produk

Pada dasarnya ada dua faktor yang memengaruhi penetapan harga (William J. Stanton, 1997) yaitu sebagai berikut:

1. Memperkirakan Permintaan Produk (*Estimate For the product*)

Ada dua langkah memperkirakan permintaan, yaitu:

- Memperkirakan berapa besarnya harga yang diharapkan (Competitive reactions).

Harga yang diharapkan untuk suatu produk adalah harga yang secara sadar atau tidak sadar dinilai oleh konsumen atau pelanggan dalam hal ini para penjual harus dapat memperkirakan bagaimana reaksi pelanggan atau konsumen, apabila suatu produk harganya dinaikkan atau diturunkan. Apakah reaksinya itu bersifat in elastis, elastis atau *inverse demand*. *In elastis demand* artinya apabila harga produk tersebut dinaikkan atau diturunkan, maka reaksinya terhadap perubahan barang yang diminta tidak begitu besar.

Elastic demand artinya apabila harga produk tersebut dinaikkan atau diturunkan, maka reaksinya terhadap perubahan jumlah, barang yang diminta besar sekali.

Inverse demand artinya apabila harga produk dinaikkan maka justru permintaan naik.

- Memperkirakan penjualan dengan harga yang berbeda (*estimate of sales at varios price*)

Manajemen eksekutif harus juga dapat memperkirakan volume penjualan dengan harga yang berbeda, sehingga dapat ditentukan jumlah permintaan, elastisitas permintaan, dan titik impas yang mungkin tercapai.

2. Reaksi Pesaing (Competitive reactions)

Pesaing merupakan salah satu faktor yang memengaruhi penciptaan harga terutama sekali ancaman persaingan yang potensial. Sumber persaingan tersebut berasal dari tiga macam, yaitu:

- Produk yang serupa, misalnya rokok jarum tujuh enam dengan rokok bintang buana, minuman energi M150 dengan minuman extra jos.
- Produk pengganti, misalnya merek Gulaku dengan merek Tropicanal slim, susu sapi dengan susu kedelai.

- Produk yang tidak serupa, tetapi mencari konsumen yang sama, misalnya jasa pendidikan perguruan tinggi dengan produk komputer, produk sepeda motor dengan mobil.

3. Bauran Pemasaran Lainnya (*other parts of the marketing mix*)

- Produk
Kegunaan produk, baru atau tidaknya produk, modifikasi produk dan lain-lain.
- Saluran distribusi
Tipe saluran dan tipe pialang yang dipergunakan akan memengaruhi penetapan harga, harga ke grosir tentu berbeda dengan harga ke pengecer.
- Promosi
Siapakah yang melaksanakan atau yang bertanggung jawab dalam promosi? Promosi dilakukan oleh produsen dengan jika dilakukan distributor tentu berbeda dalam menetapkan harga dalam distributor.

2.4.4 Metode Penentuan Harga Jual

Keputusan penentuan harga sangat penting. Jika harga ditentukan terlalu tinggi, pembeli akan menghindari pembelian produk perusahaan. Jika harga ditentukan terlalu rendah, biaya perusahaan mungkin tidak tertutupi.

Menurut Danang Sunyoto (2013:145) ada beberapa metode penetapan harga yang dapat dilakukan, yaitu:

1. Metode Biaya Tambah (*Cost Plus Pricing Method*)

Metode ini menyatakan bahwa penetapan harga satu unit produk sama dengan biaya total unit ditambah dengan margin laba yang diinginkan per unit produknya. Sehingga dapat dirumuskan sebagai berikut:

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

2. Metode Harga Keseimbangan Permintaan dan Suplai

Metode penetapan harga ini paling cocok bagi perusahaan yang tujuan penetapan harganya memaksimalkan laba. Bagi perusahaan lain metode ini juga penting untuk diketahui sebagai perbandingan metode atau dapat di dayagunakan di dalam situasi khusus. Dalam proses penetapan harga berdasarkan keseimbangan permintaan dan suplai ini diasumsikan bahwa perusahaan akan terus menjual dan memproduksi jumlah unit yang lebih banyak selama jumlah pendapatan yang diperoleh dari hasil penjualan unit terakhir lebih besar dari pada biaya marjinal (*marginal costs*). Kotler (1992) menyatakan bahwa penentuan harga terutama sekali mempertimbangkan keadaan permintaan, keadaan pasar, dan keinginan konsumen, penetapan harga ini dinamakan *demand oriented pricing* yang meliputi:

- a. *Perceived value pricing* adalah berapa nilai produk di pandangan konsumen terhadap yang dihasilkan perusahaan.
- b. *Demand diferential pricing* adalah penetapan harga jual produk dengan dua macam harga atau lebih yang didasarkan pada konsumen, versi produk, tempat atau gudang, dan waktu.
- c. *Demand diferential pricing* ini disebut juga *price descrimination* meliputi:
 - Berdasarkan konsumen (*customer basis*), yaitu bahwa seorang penjual akan menawarkan harga yang berbeda untuk suatu jenis barang yang sama.
 - Berdasarkan versi produk (*product version basis*), yaitu produk-produk yang sama tetapi dibuat sedikit berbeda.
 - Berdasarkan tempat (*place basis*), yaitu penetapan harga dengan menilai fasilitas yang diberikan pada suatu tempat tertentu, misalkan naik bus kelas ekonomi dibandingkan bus kelas eksklusif, tentu saja harganya berbeda. Atau harga tiket nonton sepak bola kelas VVIP, VIP, kelas tribun juga mengalami perbedaan.

- Berdasarkan waktu (*time basis*), yaitu penetapan harga dengan melihat situasi dan kondisi tertentu, misalnya harga tiket siang berbeda harga tiket malam hari. Atau contoh lain, harga jasa hujan di musim kemarau akan berbeda harga jasa waktu musim penghujan yang lebih mahal karena situasi sangat mendukung untuk menaikkan harganya.

3. Metode Harga Pesaing

Metode penetapan ini berorientasi pada kekuatan pasar, di mana harga jual dapat sama dengan produk pesaing, bisa lebih mahal atau lebih murah. Metode penetapan harga ini digunakan jika terjadi persaingan yang ketat dan produk tidak terlihat perbedaannya dengan produk pesaing dan adanya pasar oligopoli. Perusahaan akan menurunkan harga lebih murah dari produk pesaing jika pengecer bertujuan pada total penjualan dengan keuntungan relatif kecil.

Kotler membagi menjadi dua metode, yaitu:

- *Going rate pricing* adalah suatu penetapan harga di mana perusahaan berusaha menetapkan harga setingkat dengan harga rata-rata industri. Metode ini digunakan jika biayanya sulit diukur dan harga yang berlaku di pasar dapat memberikan keuntungan yang layak.
- *Sealed bid pricing* adalah suatu penetapan harga yang didasarkan pada tawaran yang diajukan oleh pesaing. Metode ini umumnya dilakukan dalam situasi persaingan untuk merebut kontrak atas tender.

- Menurut Mulyadi (2001) ada empat metode penentuan harga jual :

1. Penentuan harga jual dalam keadaan normal
2. Penentuan harga jual dalam *cost type contract*
3. Penentuan harga jual pesanan khusus

4. Penentuan harga jual produk atau jasa yang dihasilkan oleh perusahaan yang diatur oleh pemerintah

Dalam keempat metode penentuan harga jual tersebut, biaya merupakan titik tolak untuk perumusan kebijakan harga jual.

1. Penentuan harga jual normal (*normal pricing*)

Dalam keadaan normal, manajer penentu harga jual memerlukan informasi biaya penuh masa yang akan datang sebagai dasar penentuan harga jual produk atau jasa. Metode penentuan harga jual seringkali disebut dengan *cost plus pricing*, karena harga jual ditentukan dengan menambah biaya masa yang akan datang dengan suatu persentase *markup* (tambahan di atas jumlah biaya) yang dihitung dengan formula tertentu.

Harga jual produk atau jasa dalam keadaan normal ditentukan dengan formula sebagai berikut:

Harga Jual = Biaya penuh + Laba yang diharapkan

Cost Plus Pricing adalah penentuan harga jual dengan cara menambahkan laba yang diharapkan di atas biaya penuh masa yang akan datang untuk memproduksi dan memasarkan produk.

2. Penentuan harga jual dalam *cost type contract*

Cost type contract adalah kontrak pembuatan produk atau jasa yang pihak pembeli setuju untuk membeli produk atau jasa pada harga yang didasarkan pada total biaya yang sesungguhnya dikeluarkan oleh produsen ditambah dengan laba yang dihitung sebesar presentase tertentu dari total biaya sesungguhnya tersebut.

Jika dalam keadaan normal, harga produk atau jasa yang akan dijual di masa yang akan datang ditentukan dengan metode *cost plus pricing*, dalam *cost type contract* harga jual yang dibebankan kepada

customer dihitung berdasarkan biaya penuh sesungguhnya yang telah dikeluarkan untuk memproduksi dan memasarkan produk.

Biaya langsung	xxx
Biaya tidak langsung	<u>xxx</u> +
Total biaya penuh	xxx

Harga jual yang dibebankan kepada customer dalam cost type contract tersebut dihitung sebagai berikut :

Total biaya penuh	xxx
Laba yang diharapkan x Total biaya penuh	<u>xxx</u> +
Harga jual	XXX

3. Penentuan Harga Jual Pesanan Khusus (*Special Order Pricing*)

Pesanan khusus merupakan pesanan yang diterima oleh perusahaandiluar pesanan regular perusahaan. Biasanya customer yang melakukan pesanan khusus ini meminta harga dibawah harga jual normal, bahkan seringkali yang diminta oleh customer berada dibawah biaya penuh, karena biasanya pesanan khusus mencakup jumlah yang besar.

4. Penentuan Harga Jual Produk atau Jasa yang dihasilkan oleh Perusahaan yang diatur dengan Peraturan Pemerintah

Produk dan jasa yang dihasilkan untuk memenuhi kebutuhan pokok masyarakat luas seperti listrik air dan telepon dan transportasi diatur dengan peraturan pemerintah. Harga jual produk dan jasa tersebut ditentukan berdasarkan biaya penuh masa yang akan datang ditambah dengan laba yang diharapkan.

Dalam penentuan harga jual yang diatur oleh peraturan pemerintah, biaya masa yang akan datang yang dipakai sebagai dasar penentuan harga jual tersebut dihitung dengan menggunakan pendekatan *full costing* saja, karena pendekatan *variable costing* tidak diterima sebagai prinsip akuntansi yang lazim.

2.5 Laporan Keuangan

Hasil akhir dari proses pencatatan akuntansi biasanya disebut dengan laporan keuangan, jadi laporan keuangan merupakan suatu ringkasan transaksi yang dilakukan dari perusahaan yang terjadi selama satu periode akuntansi atau satu tahun buku. Laporan keuangan yang disajikan perusahaan sangat penting bagi manajemen dan pemilik perusahaan. Disamping itu, banyak pihak yang memerlukan dan berkepentingan terhadap laporan keuangan yang dibuat perusahaan, seperti pemerintah, kreditor, investor, maupun para supplier.

Dalam hal laporan keuangan, sudah merupakan kewajiban setiap perusahaan untuk membuat dan melaporkan keuangan perusahaannya pada suatu periode tertentu. Hal yang dilaporkan kemudian dianalisis sehingga dapat diketahui kondisi dan posisi perusahaan terkini. Kondisi perusahaan terkini adalah keadaan keuangan perusahaan pada tanggal tertentu (untuk neraca) dan periode tertentu (untuk laporan laba rugi). Kemudian laporan keuangan juga akan menentukan langkah apa yang dilakukan perusahaan sekarang dan ke depan, dengan melihat berbagai persoalan yang ada baik kelemahan maupun kekuatan yang dimilikinya. Dalam pengertian yang sederhana, laporan keuangan adalah laporan yang menunjukkan kondisi keuangan perusahaan pada saat ini atau dalam suatu periode.

Di sisi lain Munawir mengatakan “Laporan keuangan merupakan alat yang sangat penting untuk memperoleh informasi sehubungan dengan posisi keuangan dan hasil-hasil yang telah dicapai oleh perusahaan yang bersangkutan”.

2.5.1 Laporan Laba Rugi

Laporan Laba Rugi adalah laporan keuangan yang menggambarkan hasil usaha perusahaan dalam suatu periode tertentu. Dalam laporan laba rugi ini tergambar jumlah pendapatan dan sumber-sumber pendapatan yang diperoleh. Kemudian, juga tergambar jumlah biaya dan jenis-jenis biaya

yang dikeluarkan selama satu periode tertentu. Dari jumlah pendapatan dan jumlah biaya ini terdapat selisih yang disebut laba atau rugi. Jika jumlah pendapatan lebih besar dari jumlah biaya, perusahaan dikatakan laba. Sebaliknya bila jumlah pendapatan lebih kecil dari jumlah biaya, perusahaan dikatakan rugi. Pengertian laporan laba rugi ini sesuai yang dikatakan James C. Van Home, yaitu ringkasan pendapatan dan biaya perusahaan selama periode tertentu diakhiri dengan laba atau rugi pada periode tersebut. Informasi yang disajikan dalam laporan laba rugi meliputi:

1. Jenis-jenis pendapatan yang diperoleh dalam suatu periode
2. Jumlah rupiah dari masing-masing jenis pendapatan
3. Jumlah keseluruhan pendapatan
4. Jenis-jenis biaya atau beban dalam suatu periode
5. Jumlah rupiah masing-masing biaya atau beban
6. Jumlah keseluruhan biaya yang dikeluarkan
7. Hasil usaha yang diperoleh dengan mengurangi jumlah pendapatan dan biaya selisihnya disebut laba atau rugi.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Jenis Data

3.1.1. Data Berdasarkan Cara Perolehan

1. Data Primer adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh peneliti secara langsung dari sumber datanya. Penulis mengumpulkannya secara langsung. Teknik yang digunakan penulis untuk mengumpulkan data primer antara lain observasi dan wawancara.
2. Data Sekunder adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan peneliti dari berbagai sumber yang telah ada (peneliti sebagai tangan kedua). Dalam hal ini data sekunder yang diperoleh oleh penulis yaitu salah satunya buku.

3.1.2. Data Berdasarkan Sumber

1. Data Internal adalah data yang menggambarkan situasi dan kondisi pada suatu organisasi secara internal. Misal: Data Keuangan, data produksi, dsb.
2. Data Eksternal adalah data yang menggambarkan situasi serta kondisi yang ada di luar organisasi. Contohnya adalah data jumlah penggunaan suatu produk pada konsumen, tingkat prefensi pelanggan, dan lain sebagainya.

Dalam Tugas Akhir ini penulis tidak akan menampilkan data eksternal karena penelitian tidak membutuhkan data eksternal.

3.1.3. Data Berdasarkan Jenis

1. Data kuantitatif adalah data yang dipaparkan dalam bentuk angka-angka.
2. Data kualitatif adalah data yang berbentuk kata-kata, bukan dalam bentuk angka. Data kualitatif diperoleh melalui berbagai macam teknik pengumpulan data misalnya wawancara, persepsi konsumen terhadap barang hasil produksi dan lain-lain.

3.2. Data Yang Dibutuhkan

Untuk melakukan penelitian kinerja keuangan pada Dapoer Oven Bakery, penulis memerlukan data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan penolong, biaya overhead pabrik dan laopran keuangan (laporan neraca dan laporan laba/ rugi).

3.3 Sumber Data

Data yang digunakan penulis untuk melakukan penelitian bersumber dari perusahaan Dapoer Oven Bakery yang selanjutnya data tersebut diolah menjadi bentuk laporan keuangan yang lebih baik karena dalam laporan keuangan Dapoer Oven Bakery masih ada kekurangan.

3.4 Metode Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini metode pengumpulan data yang digunakan adalah :

a. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan cara mengumpulkan data melalui dokumen-dokumen yang ada di perusahaan. Dokumen berupa daftar pengeluaran dan pendapatan yang disusun oleh Dapoer Oven Bakery selama tahun 2011 sampai dengan 2015

b. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan teknik yang dilakukan dengan cara membaca buku-buku ilmiah dan lain sebagainya yang berhubungan

dengan permasalahan yang ada. Metode ini dilakukan dengan membaca buku-buku yang berkaitan dengan penyusunan tugas akhir.

c. Wawancara (Interview)

Interview atau wawancara merupakan suatu metode pengumpulan data dengan cara tanya jawab dengan pemilik Dapoer Oven Bakery.

d. Observasi (*observation*)

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

3.5 Metode Pengolahan Data

Dalam penelitian ini penulis mengolah data keuangan yang diperoleh ke dalam rincian biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan penolong, biaya overhead pabrik dan laopran keuangan (laporan neraca dan laporan laba/ rugi) melalui Microsoft Excel dan untuk perhitungan alokasi biaya overhead pabrik produk, penetapan harga jual melalui perhitungan manual.

3.6 Teknik Analisis Data

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 penyusutan dengan metode garis lurus (Straight Line Method)
3. Menghitung biaya produksi selama periode penelitian, dengan metode *full costing* , Adapun Skedul Harga Pokok Produksi sebagai berikut :

1. Bahan Baku :

- Persediaan awal bahan baku	xxx
- Pembelian bahan baku	<u>xxx+</u>
- Bahan baku tersedia untuk digunakan	xxx
- Persediaan akhir bahan baku	<u>xxx -</u>

Total Bahan baku yang di gunakan	xxx
2. Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
3. Biaya Overhead Pabrik :	
- Biaya bahan penolong	xxx
- Biaya tenaga kerja tidak langsung	xxx
- Biaya pemeliharaan mesin dan peralatan	xxx
- Biaya listrik dan air	xxx
- Biaya penyusutan	yxxx +
Total Biaya Overhead Pabrik	<u>xxx +</u>
HARGA POKOK PRODUKSI	XXXX

4. Menentukan Biaya Penuh atau *full costs*

$$\text{Biaya Penuh} = \text{Biaya Produksi} + \text{Biaya non produksi}$$

5. Menentukan harga jual, dengan rumus :

$$\text{Harga jual} = \text{Biaya Penuh} + \text{Laba yang diharapkan}$$

$$\text{Harga jual per unit} = \frac{\text{Biaya Penuh} + (\text{Biaya penuh} \times \% \text{ laba yang diharapkan})}{\text{Unit}}$$

Unit

6. Membuat Laporan Laba Rugi dengan harga jual yang telah dihitung oleh penulis.

BAB IV

PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

4.1. Pengumpulan Data

4.1.1. Profil Perusahaan

Nama perusahaan	: CV. SHADINA UTAMA
Nama pemilik	: Arisani, ST
Tahun berdiri	: Tahun 2009
Klasifikasi kelas	: Menengah
Jenis Usaha	: Produk Roti
Daerah kerja	: Jakarta Utara
Alamat toko / tempat usaha	: Jalan Manggar No.130 Lagoa, Jakarta utara.
Telepon	: 021- 43922812
Nomor SIUP	: 081/1.824.51
Nomor TDP	: 09.01.3.62.04399
Nomor NPWP	: 02.450.847.5-042.000
Jumlah pekerja	: 24 Orang

4.1.2. Sejarah Perusahaan

CV. Shadina Utama adalah sebuah perusahaan yang memproduksi roti yang memiliki cita rasa yang lembut. Pemiliknya bernama Bapak Arisani. Perusahaan tersebut dibangun oleh pemiliknya dengan dasar dari keterampilan dan pengalaman pada saat bekerja pada perusahaan roti pada tahun 1994. Pada perusahaan tersebut Bapak Arisani sebagai karyawan di bagian produksi sehingga

mengetahui resep adonan-adonan roti yang menjadi bekal ilmu dan keterampilannya.

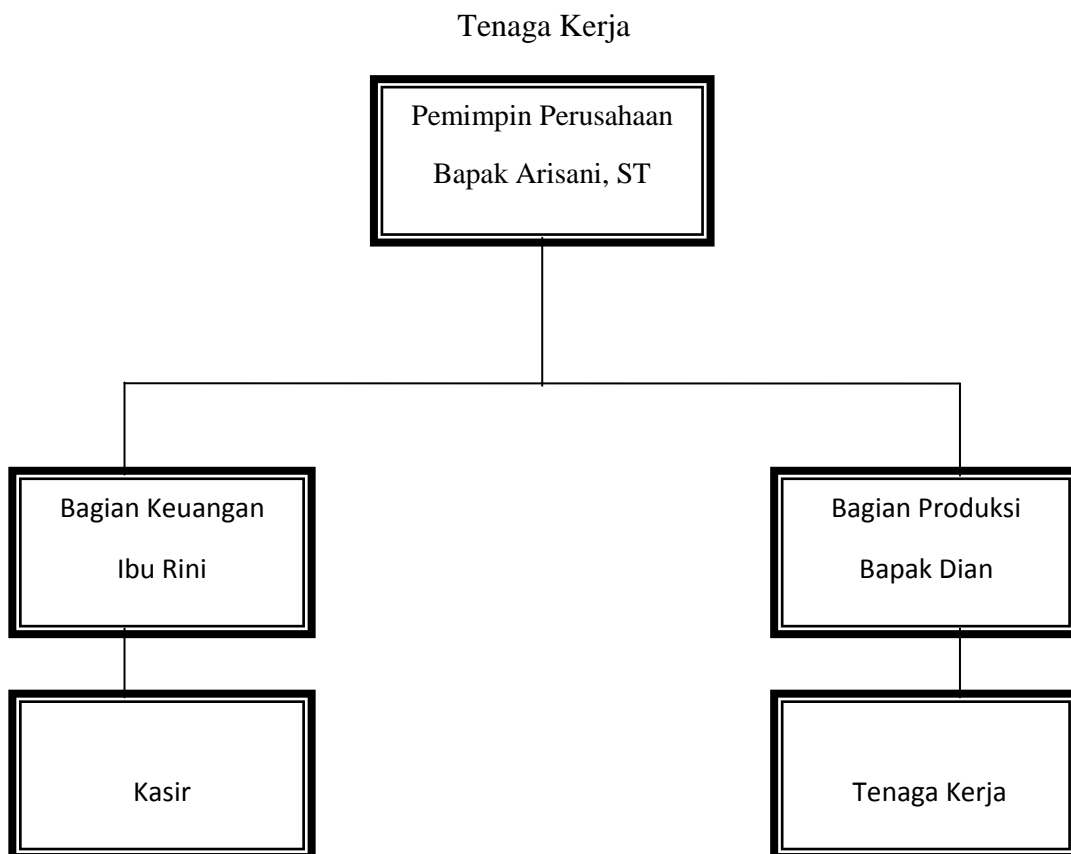
Kemudian pada tahun 2009, Bapak Arisani beserta istrinya, Dr. Dhien Madina mempunyai inisiatif dan terinspirasi oleh salah satu toko roti di Jakarta yang memiliki konsep pembuatan roti “Fresh From The Oven”, untuk mendirikan usaha sendiri dengan bekal pengetahuan tentang resep dari adonan-adonan roti dan pengalamannya dalam bekerja yaitu tepatnya di Jalan Manggar No.130 Lagoa, Jakarta Utara. Di tempat tersebut yang berfungsi sebagai tempat tinggal oleh Bapak Arisani dijadikan tempat usaha yaitu sebagai pembuatan roti. Bapak Arisani dan Istri mulai mencari nama untuk produk mereka dan terciptalah nama Dapoer Oven Bakery. Nama tersebut diambil dari tempat pembuatan roti yang berada di dapur dan cara pembuatan dengan menggunakan oven. Maka jadilah dengan nama Dapoer Oven Bakery.

Mengawali berdirinya Dapoer Oven Bakery bapak Arisani beserta istrinya terlebih dahulu membeli peralatan untuk menunjang proses produksi, dengan modal sendiri bapak Arisani membeli beberapa oven dan peralatan lainnya. Setelah melengkapi perlengkapan dan peralatan untuk memproduksi, Akhirnya pada tahun 2009 akhirnya Bapak Arisani mendirikan usaha Dapoer Oven Bakery di Jalan Manggar No.130 Lagoa, Jakarta utara. Seiring dengan berjalannya waktu, perkembangan produksi Dapoer Oven Bakery semakin meningkat. Peningkatan produksi pada Dapoer Oven Bakery dibuktikan dengan hasil penjualan yang meningkat dari tahun ke tahun dan telah membuka cabang baru di Jalan Walang.

4.1.3 Struktur Organisasi dan Deskripsi Jabatan

Berikut ini adalah struktur organisasi Dapoer Oven Bakery:

Gambar 4.1 Sturuktur Organisasi Dapoer Oven Bakery



Sumber: Dapoer Oven Bakery (Data diolah dari hasil wawancara)

Struktur organisasi dapat diartikan sebagai susunan dan hubungan antara bagian dan posisi dalam perusahaan. Struktur organisasi menjelaskan pembagian aktivitas kerja, serta memperhatikan hubungan fungsi dan aktivitas tersebut sampai batas-batas tertentu. Selain itu, struktur organisasi memperlihatkan tingkat spesialisasi aktivitas tersebut. Struktur organisasi juga menjelaskan hierarki dan

susunan kewenangan, serta hubungan pelaporan (Siapa melapor pada siapa). Dengan adanya struktur organisasi, stabilitas dan komunitas organisasi tetap bertahan.

Struktur organisasi pada perusahaan yang tergolong dalam industri kecil dan menengah (IKM) biasanya tergolong sederhana. Hal ini disebabkan karena sebagian besar kegiatan perusahaan dikelola sendiri oleh pemilik perusahaan. Selain itu hal tersebut dilakukan sebagai langkah penghematan dalam pembiayaan manajemen dan operasional perusahaan yang memiliki lingkup yang kecil dan terbatas.

Pada perusahaan Dapoer Oven Bakery struktur organisasinya dapat dikatakan tergolong sederhana karena sebagian besar kegiatan perusahaan ditangani oleh pemilik perusahaan sendiri yaitu Bapak Arisana beserta istrinya yaitu Ibu Dhien madina.

Dari struktur organisasi diatas, maka deskripsi jabatan dari masing-masing pekerjaan yaitu:

1. Pemilik Usaha/Owner

Tugas dan wewenang pemilik

- a. Memimpin, mengatur, merencanakan, mengarahkan, dan mengawasi semua kegiatan perusahaan.
- b. Memeriksa keuangan perusahaan dan membuat keputusan untuk pengembangan usaha di masa yang akan datang.
- c. Bertanggung jawab secara sepenuhnya terhadap jalannya operasional perusahaan dan memperhatikan kondisi baik material maupun tenaga kerja.
- d. Merumuskan rencana tujuan, sasaran dan kebijakan umum perusahaan secara keseluruhan.

2. Bagian Keuangan

- a. Bertanggung jawab terhadap keseluruhan keuangan perusahaan.
- b. Melakukan pencatatan uang yang masuk dan keluar.

- c. Membuat laporan keuangan.
- d. Mengumpulkan bukti-bukti pembayaran yang dilakukan.
- e. Membayar gaji para karyawan.

3. Bagian Produksi

- a. Mengawasi jalannya seluruh kegiatan produksi.
- b. Mengatur dan mencatat ketersediaan bahan baku dan bahan pelengkap yang ada di gudang serta mencatat hasil produksi.
- c. Membuat laporan hasil produksi.
- d. Bertanggung jawab atas pemrosesan bahan-bahan yang sedang diolah.
- e. Melakukan pengecekan rasa.

4. Bagian Kasir

- a. Bertanggung jawab atas seluruh kegiatan yang berkaitan dalam kegiatan pemasaran.
- b. Menjaga hubungan baik dengan pelanggan.
- c. Membuat laporan hasil penjualan.

5. Tenaga kerja

a. Bagian Adonan

Tugas dari pekerja bagian adonan adalah memasukan semua bahan baku hingga menjadi adonan roti.

b. Bagian Bentuk Roti

Tugas dari pekerja bagian bentuk roti adalah membentuk adonan roti yang sudah jadi menjadi beberapa bentuk dan lalu menaruh adonan roti yang sudah jadi ke rak-rak.

c. Bagian Flooper

Tugas dari pekerja bagian Flooper adalah memasukan adonan roti yang sudah dibentuk ke dalam mesin flooper untuk mengembangkan adonan roti dan lalu di letakkan lagi ke rak-rak untuk di dinginkan.

d. Bagian Oven

Tugas dari pekerja bagian Oven adalah memasukan adonan roti yang sudah di masukkan ke dalam flooper tadi, dan lalu di masukkan lagi ke dalam oven untuk di matangkan.

e. Bagian Topping

Tugas dari pekerja bagian Topping adalah memberi topping ke atas adonan roti yang baru saja di oven dan lalu di letakkan lagi ke rak-rak untuk di dinginkan.

f. Bagian Pengemasan

Tugas dari pekerja bagian pengemasan adalah memasukkan roti yang sudah jadi ke dalam plastik untuk di kemas dan lalu di display ke toko.

4.1.4 Layout Perusahaan dan Tempat Produksi

• **Layout Lokasi Perusahaan**

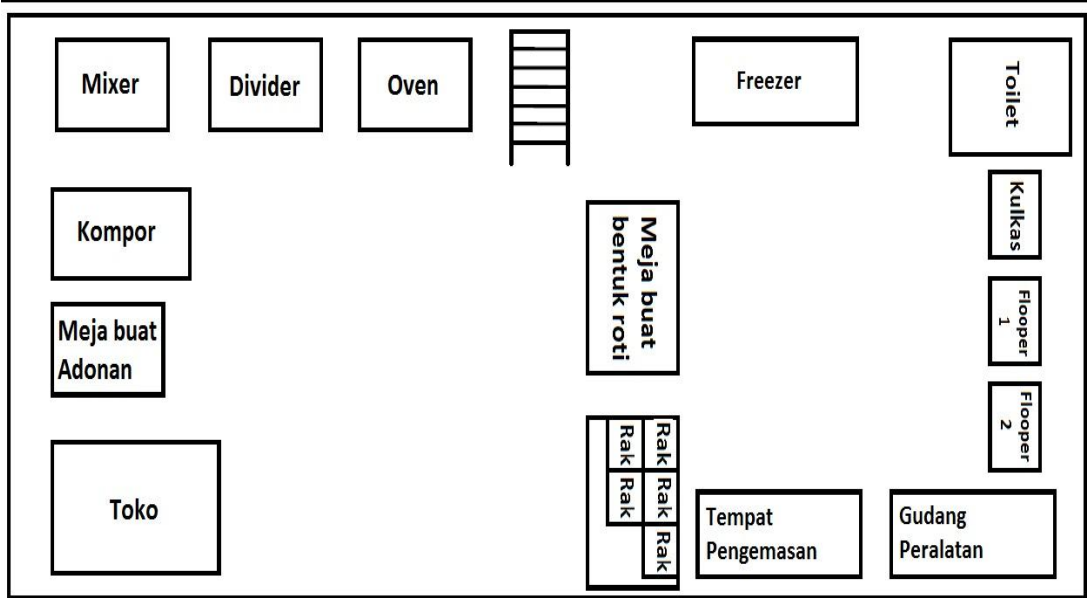
Lokasi perusahaan merupakan tempat di mana perusahaan melakukan proses produksi. Lokasi sebuah perusahaan sangat menentukan maju tidaknya sebuah perusahaan. Dengan pemilihan lokasi yang tepat dan strategis, maka akan memudahkan perusahaan untuk dapat mencapai tujuan dan target perusahaan secara maksimal sehingga pertimbangan pertama di dalam mendirikan sebuah usaha adalah penentuan lokasi atau letak perusahaan. Lokasi Dapoer Oven Bakery terletak di Jalan Manggar No.130 Lagoa, Jakarta utara. Lokasi ini cukup strategis dimana selain dekat dengan jangkauan konsumen, serta juga memudahkan perusahaan untuk mencapai tujuan sesuai dengan keinginan perusahaan secara efisien dan efektif.

Gambar 4.2 Layout Lokasi Perusahaan



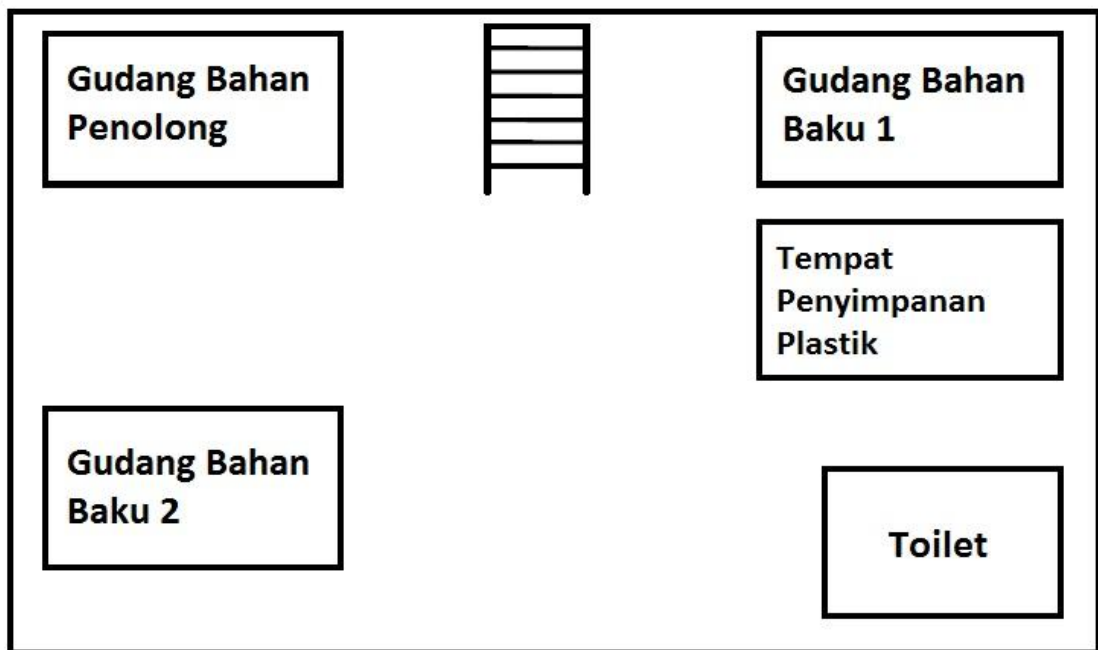
- **Layout Tempat Produksi**

Gambar 4.3 Layout Tempat Produksi Lantai 1



Sumber: Dapoer Oven Bakery

Gambar 4.4 Lavout Tempat Produksi Lantai 2



Sumber: Dapoer Oven Bakery

4.2. Bidang Produksi

4.2.1. Uraian Produk

Produk yang dihasilkan oleh CV. Shadina Utama yaitu Roti tawar dan Roti manis dengan merk dagang Dapoer Oven Bakery ini di produksi dengan bahan-bahan yang berkualitas dan higienis dengan tidak menggunakan bahan pengawet. Sehingga roti ini memiliki jangka waktu yang tidak tahan lama, maksimal 3 hari. Gambaran dan penjelasan mengenai roti tawar dan roti manis yang diproduksi adalah sebagai berikut:

a. Roti Tawar

Roti Tawar merupakan roti yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu, mentega, telur, susu, garam, ragi, air dengan sedikit gula yang dimasak dengan cara dioven . Roti tawar memiliki tekstur yang lembut dan lezat serta memiliki nilai gizi yang baik.

Gambar 4.5 Roti Tawar



Sumber: Dapoer Oven

b. Roti Manis

Roti Manis merupakan roti yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu, mentega, telur, susu, garam, ragi, gula, air dan mempunyai rasa yang manis, lezat, dan gurih serta diberi sedikit topping di atasnya (keju, coklat) yang dimasak dengan cara dioven.

Gambar 4.6 Roti Manis



Sumber: Dapoer Oven

4.2.2. Bahan Baku dan Penolong

Untuk menghasilkan roti terbaik dan memuaskan konsumen, perusahaan memerlukan bahan baku dan bahan penolong yang berkualitas yang sesuai Standar Nasional Indonesia dan dapat memberikan kepercayaan kepada pelanggan yang mengkonsumsi supaya tertarik untuk membeli dan mengkonsumsi. Berikut merupakan bahan baku dan bahan penolong yang digunakan di Dapoer Oven bakery.

1. Jenis bahan yang digunakan:

- Tepung terigu
- Telur ayam
- Mentega
- Ragi
- Gula
- Susu bubuk
- Garam

2. Jenis topping yang digunakan:

- Coklat
- Keju

4.2.3. Mesin dan Peralatan

Mesin yang digunakan Dapoer Oven untuk memproduksi roti tawar dan roti manis:

• **Mixer**

Mixer digunakan untuk mencampur bahan-bahan roti untuk kemudian dijadikan sebagai adonan roti

• **Dough Divider**

Dough Divider digunakan untuk membagi adonan menjadi bulatan-bulatan kecil pada adonan roti dengan ukuran yang sama besar.

- **Proofer**

Proofer digunakan untuk mengembangkan adonan yang sudah dibentuk agar adonan mengembang maksimal.

- **Oven**

Oven digunakan untuk memanggang adonan yang telah dibuat.

- **Bread Slicer**

Bread slicer digunakan untuk memotong roti tawar

Peralatan yang digunakan Dapoer Oven untuk memproduksi roti tawar dan roti manis:

- **Rolling pin**

Rolling pin merupakan rolling dari kayu digunakan untuk menipiskan adonan.

- **Rak**

Rak merupakan tempat yang digunakan untuk meletakkan baking tray atau loyang besar.

- **Baking tray**

Baking tray merupakan loyang besar yang digunakan untuk alas saat mengoven adonan.

- **Scale**

Scale alat yang digunakan untuk menimbang bahan atau adonan.

- **Kuas**

Kuas digunakan untuk mengoleskan roti yang sudah selesai di proofer.

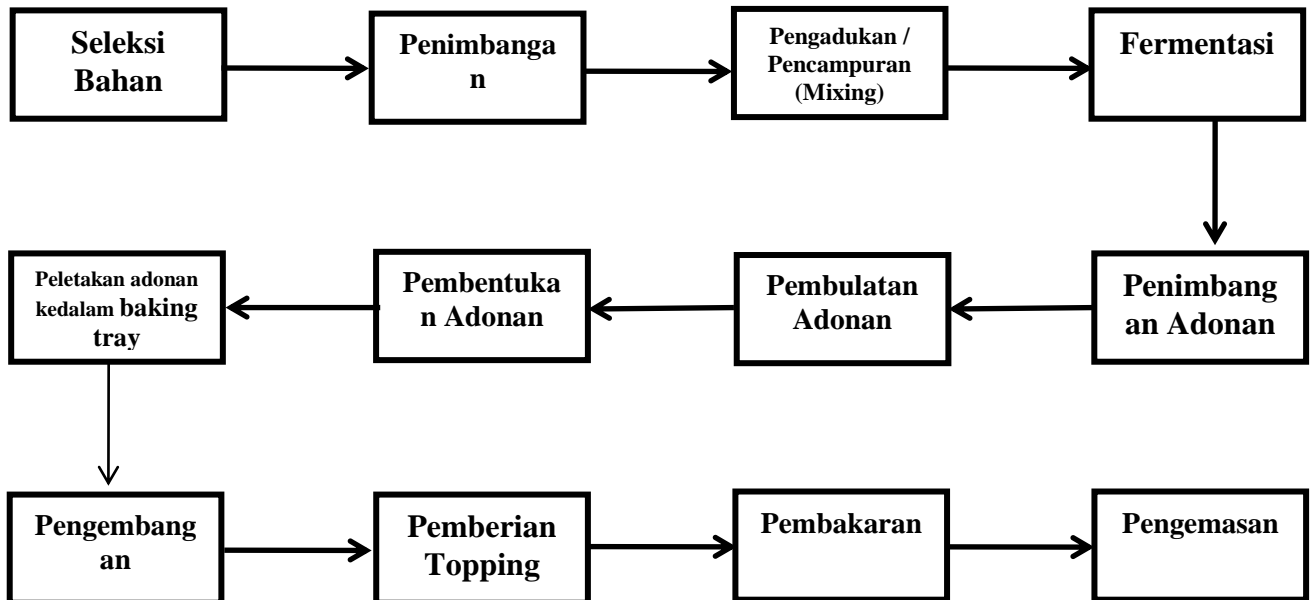
Tabel 4.1 Nama Mesin, Jumlah Mesin, dan Jumlah Karyawan

No	Nama Mesin	Jumlah Mesin	Jumlah Karyawan
1.	Oven 3 Deck	1 Unit	1 orang
2.	Mixer	1 Unit	2 orang
3.	Proofer	2 Unit	3 orang
4.	Dough Divider	1 Unit	3 orang
5.	Bread Slicer	1 Unit	2 orang

Sumber: Dapoer Oven Bakery (Data diolah dari hasil wawancara)

4.2.4. Proses Produksi

Gambar 4.7 Proses Produksi Roti



Sumber: Dapoer Oven Bakery (Data diolah dari hasil wawancara)

Berdasarkan gambar proses produksi diatas, dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. Seleksi Bahan

Bahan Baku merupakan faktor yang menentukan dalam proses produksi atau pembuatan bahan makanan. Pekerja menyeleksi bahan baku yang akan digunakan agar terjaga kualitas dari roti tersebut. Setelah bahan baku selesai diseleksi barulah bahan baku dapat dipersiapkan untuk melanjutkan proses produksi.

2. Penimbangan

Semua bahan baku ditimbang dan penimbangan bahan harus dilakukan dengan benar agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaan jumlah bahan. Penimbangan bahan baku dapat dilakukan dengan menggunakan scale (Timbangan).

3. Pengadukan dan Pencampuran (Mixing)

Pekerja mencampur bahan baku untuk kemudian dimasukkan kedalam mixer supaya bahan-bahan tersebut tercampur rata.

4. Fermentasi

Setelah bahan baku tercampur rata dan sudah menjadi adonan, pekerja mengambil adonan lalu diletakan ke wadah untuk di fermentasikan. Suhu ruangan 35^o dan kelembaban udara 75% merupakan kondisi yang ideal dalam proses fermentasi adonan roti. Semakin panas suhu ruangan, semakin cepat proses fermentasi dalam adonan roti.

5. Pengukuran atau Penimbangan adonan

Pekerja menimbang adonan agar roti sesuai dengan besarnya cetakan atau berdasarkan bentuk yang akan digunakan.

6. Pembulatan Adonan

Setelah adonan telah ditimbang lalu adonan dibulatkan dengan menggunakan mesin dough divider. Tujuan pembulatan adonan ini digunakan untuk membagi adonan menjadi bulatan-bulatan kecil pada adonan roti dengan ukuran yang sama besar.

7. Pembentukan Adonan

Tahap pembentukan adonan dilakukan dengan cara adonan yang telah di diamkan lalu digiling menggunakan roll pin, kemudian digulung atau dibentuk sesuai dengan jenis roti yang diinginkan.

8. Peletakan adonan dalam Baking Tray

Adonan yang telah dibentuk ditaruh kedalam baking tray dan diletakkan di rak untuk di diamkan.

9. Pengembangan

Adonan yang berada di rak lalu dimasukkan kedalam mesin proofing selama 30 menit agar roti dapat mengembang dengan sempurna. Setelah adonan hampir jadi 80% di keluarkan dari mesin proofing untuk di dinginkan.

10. Pemberian Topping

Setelah adonan di dinginkan, adonan lalu dioles dan diberi topping seperti keju dan coklat. Lalu ditaruh kembali ke baking tray dan diletakkan di rak.

11. Pembakaran

Setelah diberikan topping, lalu adonan roti siap untuk dimasukkan kedalam oven selama 15 menit.

12. Pengemasan

Setelah adonan selesai di oven dan telah jadi sempurna, lalu di diamkan beberapa saat dan barulah roti dikemas kedalam plastik kemasan yang telah disiapkan. Setelah dikemas roti di pindahkan untuk di display ke outlet yang berada didepan pabrik roti tersebut.

4.3 Bidang Pemasaran

4.3.1. Produk yang dipasarkan

Produk yang dihasilkan dari perusahaan ini adalah roti dengan dua jenis yaitu Roti tawar dan Roti manis dengan menggunakan merek sendiri. Ada 2 (dua) jenis produk yang dihasilkan, jenis tersebut yaitu:

a. Roti Tawar

Roti Tawar merupakan roti yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu, mentega, telur, susu, garam, ragi, air dengan sedikit gula yang dimasak dengan cara dioven. Roti tawar memiliki tekstur yang lembut dan lezat serta memiliki nilai gizi yang baik.

b. Roti Manis

Roti Manis merupakan roti yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu, mentega, telur, susu, garam, ragi, gula, air dan mempunyai rasa yang manis, lezat, dan gurih serta diberi sedikit topping di atasnya (keju, coklat) yang dimasak dengan cara dioven.

4.3.2. Wilayah Pemasaran

Wilayah Pemasaran yang telah dijangkau oleh Dapoer Oven Bakery yaitu di daerah Jakarta, tepatnya di Jakarta Utara.

4.3.3. Segmentasi Pasar

Segmentasi pasar adalah kegiatan membagi-bagi pasar yang bersifat heterogen dari suatu produk kedalam satuan-satuan pasar (segmen pasar) yang bersifat homogen. Dengan melaksanakan segmentasi pasar, kegiatan pemasaran dapat dilakukan lebih terarah dan sumber daya yang dimiliki perusahaan dapat digunakan secara lebih efektif dan efisien dalam rangka memberikan kepuasan bagi konsumen. Adapun segmentasi pasar dari Dapoer Oven Bakery adalah sebagai berikut:

- Segmentasi atas dasar demografis

Segmentasi pasar dilakukan dengan cara memisahkan pasar kedalam kelompok-kelompok yang didasarkan pada variabel-variabel demografis, yaitu: umur, jenis kelamin, pendapatan, agama, pendidikan,

pekerjaan, dan lain-lain. Untuk lebih jelasnya, variabel-variabel demografis disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 4.2 Segmentasi Pasar

Variabel Demografis	Keterangan
Umur	Semua umur
Jenis Kelamin	Laki-laki dan perempuan
Pendapatan	≤ Rp. 500.000
Pendidikan	Tidak mengenal batas pendidikan
Pekerjaan	Mencakup semua jenis pekerjaan

4.3.4. Harga

Harga memiliki peranan yang sangat penting dalam mempengaruhi keputusan konsumen dalam membeli produk, sehingga sangat menentukan keberhasilan pemasaran suatu produk. Menurut Kotler (2001:439) Harga adalah sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk atau jasa, atau jumlah dari nilai tukar konsumen atas manfaat-manfaat karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tersebut. Harga jual produk Dapoer Oven Bakery ditentukan berdasarkan biaya yang telah dikeluarkan antara lain, biaya bahan baku, biaya bahan pelengkap, upah tenaga produksi langsung, dan biaya overhead.

Adapun harga yang ditetapkan Dapoer Oven bakery sebagai berikut:

Tabel 4.3 Harga Roti

Jenis Produk	Harga (Rp)				
	2011	2012	2013	2014	2015
Roti Tawar	Rp6.000	Rp7.000	Rp7.500	Rp8.000	Rp10.000
Roti Manis	Rp4.000	Rp4.500	Rp5.000	Rp5.500	Rp7.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

4.3.5 Saluran Distribusi

Distribusi mempunyai peranan yang penting dalam sebuah perusahaan, karena dengan adanya saluran distribusi membuat kegiatan pemasaran akan berjalan dengan lancar dan mempermudah penyampaian barang dan jasa dari produsen kepada konsumen, sehingga penggunaannya sesuai dengan yang diperlukan. Oleh karena itu perusahaan harus melakukan pertimbangan terlebih dahulu dengan sebaik mungkin dalam menentukan saluran distribusi yang akan dilaksanakan oleh perusahaan. Berikut ini adalah jenis saluran distribusi yang digunakan oleh Dapoer Oven Bakery dalam memasarkan produknya:

Gambar 4.8 Saluran Distribusi



Saluran distribusi ini banyak digunakan oleh produsen dan dinamakan saluran distribusi semi langsung. Pada jenis saluran distribusi ini produsen menyalurkan produknya melalui perantara dari produsen atau toko milik sendiri ke konsumen.

4.3.6 Fungsi Pemasaran

- **Perencanaan**

Dalam menjalankan fungsi perencanaan, Dapoer Oven Bakery merencanakan bentuk dan rasa yang akan dibuat dan dipasarkan. Setelah mengetahui bentuk dan rasa roti yang akan dipasarkan, lalu perusahaan menentukan bahan baku yang akan diperlukan untuk membuat roti yang telah ditentukan.

- **Pembelian**

Setelah fungsi perencanaan selesai dilakukan, maka perusahaan akan membeli bahan baku yang sudah ditentukan serta bahan-bahan pelengkap lainnya yang dibutuhkan untuk memproduksi roti yang sudah direncanakan sebelumnya. dalam hal pembelian bahan baku, Dapoer

Oven Bakery melakukan pembelian dengan memilih bahan baku yang berkualitas baik dan sesuai standar mutu agar setiap produk yang dihasilkan dapat diterima baik oleh masyarakat dan dapat memenuhi kebutuhan pelanggan.

- **Penjualan**

Dapoer Oven Bakery dalam melakukan penjualannya yaitu dengan menjual produk tersebut langsung ke konsumen dengan melalui toko milik sendiri.

- **Periklanan**

Berikut ini adalah bentuk promosi yang dilakukan oleh Dapoer Oven Bakery:

1. Promosi dari mulut ke mulut

Promosi dengan cara ini merupakan cara promosi yang paling sederhana dan efisien serta tidak memerlukan biaya yang banyak. Promosi ini Biasa dilakukan pemilik perusahaan atau karyawan bagian pemasaran kepada rekan atau kerabat yang lainnya.

2. Brosur

Dapoer Oven Bakery dengan rutin memberikan brosur ke konsumen pada saat membeli dan kepada masyarakat atau ke tempat-tempat seperti sekolahan, tempat makan, dan lingkungan sekitar toko dapoer oven bakery.

3. Promosi Offline

Dapoer Oven Bakery juga melakukan promosi secara offline dengan membuka sebuah toko yang berada di lokasi perusahaan yaitu Jalan Manggar No.130 Lagoa, Jakarta Utara. Hal ini dilakukan dengan tujuan untuk melayani dan memudahkan konsumen yang ingin membeli roti serta meningkatkan penjualan.

4.4. Bidang Personalia

4.4.1. Ketenagakerjaan

Tabel 4.4 Data Tenaga kerja

No.	Jenis Pekerjaan	Jumlah Karyawan
1	Bagian Adonan	2
2	Bagian Bentuk Roti	7
3	Bagian Flooper	1
4	Bagian Oven	1
5	Bagian Topping	6
6	Bagian Pengemasan	3
8	Kasir	4
Total Karyawan		24

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Dalam bidang personalia dari manajemen yang berkaitan dengan manusia khususnya bagaimana menjalin kerjasama dalam mengembangkan dan menumbuhkan kebijaksanaan dalam mempengaruhi orang-orang dalam organisasi maupun membantu para pemimpin untuk mengelola sumber daya manusia yang dimiliki perusahaan. Tenaga kerja yang saat ini dimiliki oleh Dapoer Oven Bakery berjumlah 24 orang yang terdiri dari 2 orang karyawan bagian adonan, 7 orang bagian bentuk roti, 1 orang bagian flooper, 1 orang bagian oven, 6 orang bagian topping, 3 orang bagian pengemasan, dan 4 orang bagian kasir.

Tabel 4.5 Data Tenaga Kerja Berdasarkan Jenis Kelamin

Keterangan	Laki-laki	Perempuan	Total
Pekerja	18 orang	6 orang	24 orang

Sumber: Dapoer Oven Bakery (Data diolah dari hasil wawancara)

Total keseluruhan tenaga kerja di Dapoer Oven Bakery adalah 24 orang, dengan jumlah laki-laki sebanyak 18 orang dan perempuan sebanyak 6 orang tenaga kerja.

Tabel 4.6 Data Berdasarkan Usia

Usia	Jumlah
18-25	13 orang
25-35	9 orang
35-50	2 orang

Sumber: Dapoer Oven Bakery (Data diolah dari hasil wawancara)

Dengan berdasarkan pada tingkat usia, tenaga kerja di perusahaan Dapoer Oven Bakery banyak dari usia-usia yang produktif, yaitu orang-orang yang mempunyai tekad, kemauan, dan semangat kerja yang tinggi.

Tabel 4.7 Data Jam Kerja

Keterangan	Jabatan	Mulai	istirahat	Akhir
Pagi	Kasir	08.00	12.00 – 13.00	16.00
	Pegawai Produksi	07.00	12.00 – 13.00	16.00
Siang	Kasir	15.00	12.00 – 13.00	21.00
	Pegawai Produksi	16.00	18.00 – 19.00	21.00

Sumber: Dapoer Oven Bakery (Data diolah dari hasil wawancara)

Jam kerja yang diberlakukan perusahaan Dapoer Oven Bakery yaitu setiap hari dari jam 08.00-21.00 WIB. Jam kerja menggunakan sistem shift agar karyawan dapat bergantian kerja dengan karyawan lainnya. Sedangkan hari libur diberikan seminggu 1 kali bergantian dengan karyawan lainnya.

4.4.2. Sistem Perekrutan Karyawan

Dapoer Oven Bakery merekrut karyawannya tidak memiliki persyaratan khusus, seperti jenjang pendidikan yang terpenting calon karyawan tidak dibawah umur dan memiliki keterampilan serta pengalaman kerja serta adanya kemauan untuk bekerja serius. Para karyawan yang

bekerja memiliki semangat kerja yang tinggi serta loyalitas terhadap perusahaan.

4.4.3. Sistem Upah

Tabel 4.8 Data Upah Karyawan

No.	Jenis Pekerjaan	Jumlah Karyawan	Gaji Karyawan
1	Bagian Adonan	2	Rp2.500.000
2	Bagian Bentuk Roti	7	Rp2.200.000
3	Bagian Flopper	1	Rp2.200.000
4	Bagian Oven	1	Rp2.200.000
5	Bagian Topping	6	Rp2.200.000
6	Bagian Pengemasan	3	Rp2.200.000
7	Kasir	4	Rp2.500.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

4.4.4. Pemberhentian Kerja

Dapoer Oven Bakery dalam pemberhentian kerja biasanya terjadi karena terjadi karena permintaan dari karyawannya sendiri atau diberhentikan perusahaan karena buruknya kinerja karyawan tersebut.

4.5. Bidang Keuangan

4.5.1. Daftar Harga Bahan Baku dan Bahan Penolong

Tabel 4.9 Daftar Harga Bahan Baku

No.	Nama Bahan Baku	Satuan	Harga
1	Telur	Kg	Rp22.000
2	Gula	Kg	Rp13.000
3	Ragi	Bungkus	Rp5.000
4	Tepung Terigu	Kg	Rp12.000
5	Susu Bubuk	Kg	Rp19.000
6	Garam	Kg	Rp6.000
7	Mentega	Kg	Rp33.000
8	Air	Secukupnya	-

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.10 Daftar Harga Bahan Penolong

No.	Bahan Penolong	Satuan	Harga
1	Coklat	1 Kg	Rp55.500
2	Keju	1 Kg	Rp150.000
3	Plastik Kemasan Roti Tawar	1 Pack	Rp20.000
4	Plastik Kemasan Roti Manis	1 Pack	Rp15.000
5	Gas	1 Tabung /12 Kg	Rp129.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

4.5.2. Pembelian Bahan Baku

4.5.2.1. Pembelian Bahan Baku Roti Tawar

Tabel 4.11 Pembelian Bahan Baku Tahun 2011

NO.	Bahan	Pembelian Bahan	Harga	Jumlah Pembelian
1	Telur	4324	Rp18.000	Rp77.832.000
2	Gula	2539	Rp10.500	Rp26.659.500
3	Ragi	1116	Rp3.000	Rp3.348.000
4	Tepung Terigu	3516	Rp10.000	Rp35.160.000
5	Susu Bubuk	2094	Rp17.000	Rp35.598.000
6	Garam	223	Rp4.500	Rp1.003.500
7	Mentega	4548	Rp30.000	Rp136.440.000
8	Air	Secukupnya	-	-
	TOTAL			Rp316.041.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.12 Pembelian Bahan Baku Tahun 2012

NO.	Bahan	Pembelian Bahan	Harga	Jumlah Pembelian
1	Telur	4722	Rp19.000	Rp89.718.000
2	Gula	2781	Rp11.000	Rp30.591.000
3	Ragi	1347	Rp3.500	Rp4.714.500
4	Tepung Terigu	3549	Rp11.000	Rp39.039.000
5	Susu Bubuk	2097	Rp17.500	Rp36.697.500
6	Garam	334	Rp4.500	Rp1.503.000
7	Mentega	4531	Rp31.000	Rp140.461.000
8	Air	Secukupnya	-	-
	TOTAL			Rp342.724.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.13 Pembelian Bahan Baku Tahun 2013

NO.	Bahan	Pembelian Bahan	Harga	Jumlah Pembelian
1	Telur	4752	Rp20.000	Rp95.040.000
2	Gula	3063	Rp12.000	Rp36.756.000
3	Ragi	1554	Rp4.000	Rp6.216.000
4	Tepung Terigu	3750	Rp11.000	Rp41.250.000
5	Susu Bubuk	2190	Rp18.000	Rp39.420.000
6	Garam	447	Rp5.000	Rp2.235.000
7	Mentega	4891	Rp31.500	Rp154.066.500
8	Air	Secukupnya	-	-
	TOTAL			Rp374.983.500

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.14 Pembelian Bahan Baku Tahun 2014

NO.	Bahan	Pembelian Bahan	Harga	Jumlah Pembelian
1	Telur	4833	Rp21.000	Rp101.493.000
2	Gula	3138	Rp12.500	Rp39.225.000
3	Ragi	1786	Rp4.500	Rp8.037.000
4	Tepung Terigu	4293	Rp11.500	Rp49.369.500
5	Susu Bubuk	2889	Rp18.500	Rp53.446.500
6	Garam	556	Rp5.000	Rp2.780.000
7	Mentega	4949	Rp32.000	Rp158.368.000
8	Air	Secukupnya	-	-
	TOTAL			Rp412.719.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.15 Pembelian Bahan Baku Tahun 2015

NO.	Bahan	Pembelian Bahan	Harga	Jumlah Pembelian
1	Telur	4893	Rp22.000	Rp107.646.000
2	Gula	3259	Rp13.000	Rp42.367.000
3	Ragi	1945	Rp5.000	Rp9.725.000
4	Tepung Terigu	4320	Rp12.000	Rp51.840.000
5	Susu Bubuk	3382	Rp19.000	Rp64.258.000
6	Garam	651	Rp6.000	Rp3.906.000
7	Mentega	5010	Rp33.000	Rp165.330.000
8	Air	Secukupnya	-	-
	TOTAL			Rp445.072.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

4.5.2.2. Pembelian Bahan Baku Roti Manis

Tabel 4.16 Pembelian Bahan Baku Tahun 2011

NO.	Bahan	Pembelian Bahan	Harga	Jumlah Pembelian
1	Telur	2884	Rp18.000	Rp51.912.000
2	Gula	1693	Rp10.500	Rp17.776.500
3	Ragi	744	Rp3.000	Rp2.232.000
4	Tepung Terigu	2344	Rp10.000	Rp23.440.000
5	Susu Bubuk	1396	Rp17.000	Rp23.732.000
6	Garam	149	Rp4.500	Rp670.500
7	Mentega	3032	Rp30.000	Rp90.960.000
8	Air	Secukupnya	-	-
	TOTAL			Rp210.723.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.17 Pembelian Bahan Baku Tahun 2012

NO.	Bahan	Pembelian Bahan	Harga	Jumlah Pembelian
1	Telur	3148	Rp19.000	Rp59.812.000
2	Gula	1854	Rp11.000	Rp20.394.000
3	Ragi	898	Rp3.500	Rp3.143.000
4	Tepung Terigu	2366	Rp11.000	Rp26.026.000
5	Susu Bubuk	1398	Rp17.500	Rp24.465.000
6	Garam	224	Rp4.500	Rp1.008.000
7	Mentega	3021	Rp31.000	Rp93.651.000
8	Air	Secukupnya	-	-
	TOTAL			Rp228.499.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.18 Pembelian Bahan Baku Tahun 2013

NO.	Bahan	Pembelian Bahan	Harga	Jumlah Pembelian
1	Telur	3168	Rp20.000	Rp63.360.000
2	Gula	2042	Rp12.000	Rp24.504.000
3	Ragi	1037	Rp4.000	Rp4.148.000
4	Tepung Terigu	2501	Rp11.000	Rp27.511.000
5	Susu Bubuk	1461	Rp18.000	Rp26.298.000
6	Garam	299	Rp5.000	Rp1.495.000
7	Mentega	3261	Rp31.500	Rp102.721.500
8	Air	Secukupnya	-	-
	TOTAL			Rp250.037.500

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.19 Pembelian Bahan Baku Tahun 2014

NO.	Bahan	Pembelian Bahan	Harga	Jumlah Pembelian
1	Telur	3222	Rp21.000	Rp67.662.000
2	Gula	2092	Rp12.500	Rp26.150.000
3	Ragi	1192	Rp4.500	Rp5.364.000
4	Tepung Terigu	2862	Rp11.500	Rp32.913.000
5	Susu Bubuk	1926	Rp18.500	Rp35.631.000
6	Garam	372	Rp5.000	Rp1.860.000
7	Mentega	3300	Rp32.000	Rp105.600.000
8	Air	Secukupnya	-	-
	TOTAL			Rp275.180.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.20 Pembelian Bahan Baku Tahun 2015

NO.	Bahan	Pembelian Bahan	Harga	Jumlah Pembelian
1	Telur	3262	Rp22.000	Rp71.764.000
2	Gula	2173	Rp13.000	Rp28.249.000
3	Ragi	1298	Rp5.000	Rp6.490.000
4	Tepung Terigu	2880	Rp12.000	Rp34.560.000
5	Susu Bubuk	2255	Rp19.000	Rp42.845.000
6	Garam	434	Rp6.000	Rp2.604.000
7	Mentega	3340	Rp33.000	Rp110.220.000
8	Air	Secukupnya	-	-
	TOTAL			Rp296.732.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

4.5.3. Pembelian Bahan Penolong

4.5.3.1. Pembelian Bahan Penolong Roti Tawar

Tabel 4.21 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2011

No.	Bahan	Pemakaian	Harga	Jumlah
1	Plastik Kemasan Roti Tawar	1500	Rp20.000	Rp30.000.000
2	Gas	29	Rp117.000	Rp3.393.000
TOTAL				Rp33.393.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.22 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2012

No.	Bahan	Pemakaian	Harga	Jumlah
1	Plastik Kemasan Roti Tawar	1600	Rp20.000	Rp32.000.000
2	Gas	29	Rp119.000	Rp3.451.000
TOTAL				Rp35.451.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.23 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2013

No.	Bahan	Pemakaian	Harga	Jumlah
1	Plastik Kemasan Roti Tawar	1700	Rp20.000	Rp34.000.000
2	Gas	29	Rp120.000	Rp3.480.000
TOTAL				Rp37.480.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.24 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2014

No.	Bahan	Pemakaian	Harga	Jumlah
1	Plastik Kemasan Roti Tawar	1750	Rp20.000	Rp35.000.000
2	Gas	29	Rp125.000	Rp3.625.000
TOTAL				Rp38.625.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.25 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2015

No.	Bahan	Pemakaian	Harga	Jumlah
1	Plastik Kemasan Roti Tawar	1800	Rp20.000	Rp36.000.000
2	Gas	29	Rp129.000	Rp3.741.000
TOTAL				Rp39.741.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

4.5.3.2 Pembelian Bahan Penolong Roti Manis

Tabel 4.26 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2011

No.	Bahan	Pemakaian	Harga	Jumlah
1	Coklat	60	Rp55.500	Rp3.330.000
2	Keju	60	Rp150.000	Rp9.000.000
4	Plastik Kemasan Roti Manis	1500	Rp15.000	Rp22.500.000
5	Gas	43	Rp117.000	Rp5.031.000
TOTAL				Rp39.861.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.27 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2012

No.	Bahan	Pemakaian	Harga	Jumlah
1	Coklat	72	Rp55.500	Rp3.996.000
2	Keju	72	Rp150.000	Rp10.800.000
4	Plastik Kemasan Roti Manis	1600	Rp15.000	Rp24.000.000
5	Gas	43	Rp119.000	Rp5.117.000
TOTAL				Rp43.913.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.28 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2013

No.	Bahan	Pemakaian	Harga	Jumlah
1	Coklat	78	Rp55.500	Rp4.329.000
2	Keju	78	Rp150.000	Rp11.700.000
4	Plastik Kemasan Roti Manis	1700	Rp15.000	Rp25.500.000
5	Gas	43	Rp120.000	Rp5.160.000
TOTAL				Rp46.689.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.29 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2014

No.	Bahan	Pemakaian	Harga	Jumlah
1	Coklat	79	Rp55.500	Rp4.384.500
2	Keju	79	Rp150.000	Rp11.850.000
4	Plastik Kemasan Roti Manis	1750	Rp15.000	Rp26.250.000
5	Gas	43	Rp125.000	Rp5.375.000
TOTAL				Rp47.859.500

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.30 Pembelian Bahan Penolong Tahun 2015

No.	Bahan	Pemakaian	Harga	Jumlah
1	Coklat	80	Rp55.500	Rp4.440.000
2	Keju	80	Rp150.000	Rp12.000.000
4	Plastik Kemasan Roti Manis	1800	Rp15.000	Rp27.000.000
5	Gas	43	Rp129.000	Rp5.547.000
TOTAL				Rp48.987.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

4.5.4. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4.31 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2011

No.	Jenis Pekerjaan	Jumlah Karyawan	Gaji Karyawan	Biaya Gaji pertahun
1	Bagian Adonan	2	Rp 2.000.000	Rp48.000.000
2	Bagian Bentuk Roti	5	Rp 1.850.000	Rp111.000.000
3	Bagian Flopper	1	Rp 1.850.000	Rp22.200.000
4	Bagian Oven	1	Rp 1.850.000	Rp22.200.000
5	Bagian Topping	4	Rp 1.850.000	Rp88.800.000
6	Bagian Pengemasan	2	Rp 1.850.000	Rp44.400.000
	TOTAL	15		Rp336.600.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.32 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2012

No.	Jenis Pekerjaan	Jumlah Karyawan	Gaji Karyawan	Biaya Gaji pertahun
1	Bagian Adonan	2	Rp 2.200.000	Rp52.800.000
2	Bagian Bentuk Roti	5	Rp 1.900.000	Rp114.000.000
3	Bagian Flopper	1	Rp 1.900.000	Rp22.800.000
4	Bagian Oven	1	Rp 1.900.000	Rp22.800.000
5	Bagian Topping	4	Rp 1.900.000	Rp91.200.000
6	Bagian Pengemasan	2	Rp 1.900.000	Rp45.600.000
	TOTAL	15		Rp349.200.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.33 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2013

No.	Jenis Pekerjaan	Jumlah Karyawan	Gaji Karyawan	Biaya Gaji pertahun
1	Bagian Adonan	2	Rp2.300.000	Rp55.200.000
2	Bagian Bentuk Roti	6	Rp2.000.000	Rp144.000.000
3	Bagian Flopper	1	Rp2.000.000	Rp24.000.000
4	Bagian Oven	1	Rp2.000.000	Rp24.000.000
5	Bagian Topping	4	Rp2.000.000	Rp96.000.000
6	Bagian Pengemasan	3	Rp2.000.000	Rp72.000.000
	TOTAL	17		Rp415.200.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.34 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2014

No.	Jenis Pekerjaan	Jumlah Karyawan	Gaji Karyawan	Biaya Gaji pertahun
1	Bagian Adonan	2	Rp2.400.000	Rp57.600.000
2	Bagian Bentuk Roti	6	Rp2.100.000	Rp151.200.000
3	Bagian Flopper	1	Rp2.100.000	Rp25.200.000
4	Bagian Oven	1	Rp2.100.000	Rp25.200.000
5	Bagian Topping	5	Rp2.100.000	Rp126.000.000
6	Bagian Pengemasan	3	Rp2.100.000	Rp75.600.000
	TOTAL	18		Rp460.800.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.35 Biaya Tenaga Kerja Langsung Tahun 2015

No.	Jenis Pekerjaan	Jumlah Karyawan	Gaji Karyawan	Biaya Gaji pertahun
1	Bagian Adonan	2	Rp2.500.000	Rp60.000.000
2	Bagian Bentuk Roti	7	Rp2.200.000	Rp184.800.000
3	Bagian Flopper	1	Rp2.200.000	Rp26.400.000
4	Bagian Oven	1	Rp2.200.000	Rp26.400.000
5	Bagian Topping	6	Rp2.200.000	Rp158.400.000
6	Bagian Pengemasan	3	Rp2.200.000	Rp79.200.000
		20		Rp535.200.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

4.5.5. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Tabel 4.36 Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

Tahun	Jenis Pekerjaan	Jumlah Tenaga Kerja	Gaji Tenaga Kerja Perbulan	Gaji Tenaga kerja Pertahun
2011	Kasir	4	Rp2.000.000	Rp96.000.000
2012	Kasir	4	Rp2.200.000	Rp105.600.000
2013	Kasir	4	Rp2.300.000	Rp110.400.000
2014	Kasir	4	Rp2.400.000	Rp115.200.000
2015	Kasir	4	Rp2.500.000	Rp120.000.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

4.5.6 Biaya Administrasi dan Umum

Tabel 4.37 Biaya Adm dan Umum Tahun 2011

Jenis Biaya	Jumlah
Penyusutan Kendaraan	Rp600.000
Biaya Pengobatan	Rp750.000
Biaya Telp& Internet	Rp3.200.000
Biaya ATK	Rp500.000
Biaya Lain-lain	Rp2.750.000
Total Biaya Adm dan Umum	Rp7.800.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.38 Biaya Adm dan Umum Tahun 2012

Jenis Biaya	Jumlah
Penyusutan Kendaraan	Rp600.000
Biaya Pengobatan	Rp900.000
Biaya Telp& Internet	Rp3.250.000
Biaya ATK	Rp450.000
Biaya Lain-lain	Rp2.900.000
Total Biaya Adm dan Umum	Rp8.100.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.39 Biaya Adm dan Umum Tahun 2013

Jenis Biaya	Jumlah
Penyusutan Kendaraan	Rp600.000
Biaya Pengobatan	Rp950.000
Biaya Telp& Internet	Rp3.200.000
Biaya ATK	Rp500.000
Biaya Lain-lain	Rp2.950.000
Total Biaya Adm dan Umum	Rp8.200.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.40 Biaya Adm dan Umum Tahun 2014

Jenis Biaya	Jumlah
Penyusutan Kendaraan	Rp600.000
Biaya Pengobatan	Rp1.000.000
Biaya Telp& Internet	Rp3.250.000
Biaya ATK	Rp500.000
Biaya Lain-lain	Rp3.000.000
Total Biaya Adm dan Umum	Rp8.350.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.41 Biaya Adm dan Umum Tahun 2015

Jenis Biaya	Jumlah
Penyusutan Kendaraan	Rp600.000
Biaya Pengobatan	Rp1.000.000
Biaya Telp & Internet	Rp3.300.000
Biaya ATK	Rp550.000
Biaya Lain-lain	Rp3.000.000
Total Biaya Adm dan Umum	Rp8.450.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

- Penyusutan Kendaraan
 - Tahun Beli = 2009
 - Nilai Beli = Rp13.000.000
 - Nilai Sisa = Rp7.000.000
 - Umur Ekonomis = 10 Tahun
 - Penyusutan/Tahun = $\frac{\text{Biaya Akuisisi} - \text{Nilai sisa}}{\text{Tahun umur manfaat}}$
 = $\frac{\text{Rp.13.000.000} - \text{Rp. 7.000.000}}{7 \text{ Tahun}}$
 = Rp.600.000

4.5.7. Biaya Mesin dan Peralatan

Tabel 4.42 Nama Mesin dan Harga Mesin

No.	Nama Mesin	Jumlah (unit)	Harga satuan	Total
1	Oven 3 deck	1	Rp31.662.000	Rp31.662.000
2	Proofer	2	Rp10.700.000	Rp21.400.000
3	Mixer	1	Rp17.500.000	Rp17.500.000
4	Divider	1	Rp14.600.000	Rp14.600.000
5	Freezer	1	Rp7.000.000	Rp7.000.000
6	Freezer Display	1	Rp24.350.000	Rp24.350.000
7	Kulkas 2 pintu	1	Rp12.250.000	Rp12.250.000
8	Kulkas 1 pintu	1	Rp2.650.000	Rp2.650.000
9	Bread Slicer	1	Rp6.850.000	Rp6.850.000
	Subtotal			Rp138.262.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.43 Nama Peralatan dan Harga Peralatan

No.	Nama Peralatan	Jumlah (unit)	Harga Satuan	Total
1	Scraper	2	Rp50.000	Rp100.000
2	Rak	4	Rp2.200.000	Rp8.800.000
3	Baking Tray	10	Rp100.000	Rp1.000.000
4	Scale	1	Rp80.000	Rp80.000
5	Pisau	2	Rp35.000	Rp70.000
6	Gunting	2	Rp5.000	Rp10.000
7	Kuas	4	Rp30.000	Rp120.000
8	Rolling Pin	4	Rp97.000	Rp388.000
9	Tabung gas (12Kg)	3	Rp390.000	Rp1.170.000
Subtotal				Rp11.738.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

• Penyusutan Mesin dan Peralatan

Tahun Beli = 2009

Nilai Beli = Rp150.000.000

Nilai Sisa = Rp25.000.000

Umur Ekonomis = 5 Tahun

Penyusutan/Tahun = $\frac{\text{Biaya akuisisi} - \text{Nilai sisa}}{\text{Tahun umur manfaat}}$

Penyusutan/Tahun = $\frac{\text{Rp150.000.000} - \text{Rp20.000.000}}{5 \text{ Tahun}}$

= Rp26.000.000

- Penyusutan Gedung

Tahun Beli	= 2005
Nilai Beli	= Rp1.200.000.000
Nilai Sisa	= Rp100.000.000
Umur Ekonomis	= 20 Tahun
Penyusutan/Tahun	= $\frac{\text{Biaya akuisisi} - \text{Nilai sisa}}{\text{Tahun umur manfaat}}$
Penyusutan/Tahun	= $\frac{\text{Rp1.200.000.000} - \text{Rp100.000.000}}{20 \text{ Tahun}}$
	= Rp55.000.000

4.5.8. Hasil Penjualan

Tahun	Produk Terjual						
	Roti Tawar	Harga	Jumlah	Roti Manis	Harga	Jumlah	Total Penjualan
2011	105000	Rp6.000	Rp630.000.000	157500	Rp4.000	Rp630.000.000	Rp1.260.000.000
2012	102415	Rp7.000	Rp716.905.000	153600	Rp4.500	Rp691.200.000	Rp1.408.105.000
2013	101910	Rp7.500	Rp764.325.000	152848	Rp5.000	Rp764.240.000	Rp1.528.565.000
2014	102020	Rp8.000	Rp816.160.000	153015	Rp5.500	Rp841.582.500	Rp1.657.742.500
2015	88017	Rp10.000	Rp880.170.000	125012	Rp7.000	Rp875.084.000	Rp1.755.254.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

4.5.9 Laporan Laba Rugi Perusahaan

Berikut ini adalah data keuangan dari laporan laba rugi Dapoer Oven Bakery pada tahun 2011-2015:

Tabel 4.44 Laporan Laba Rugi Perusahaan Tahun 2011

Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	TOTAL
Penjualan	Rp630.000.000	Rp630.000.000	Rp1.260.000.000
Harga Pokok Penjualan	(Rp532.050.800)	(Rp537.105.200)	(Rp1.069.156.000)
Laba Kotor	Rp97.949.200	Rp92.894.800	Rp190.844.000
Biaya Operasional			
Biaya Adm dan Umum	Rp4.680.000	Rp3.120.000	Rp7.800.000
Biaya Pemasaran	Rp18.900.000	Rp12.600.000	Rp31.500.000
Total Biaya Operasional	(Rp23.580.000)	(Rp15.720.000)	(Rp39.300.000)
Laba Operasi	Rp74.369.200	Rp77.174.800	Rp151.544.000
Pajak	(Rp7.436.920)	(Rp7.717.480)	(Rp15.154.400)
Laba Bersih	Rp66.932.280	Rp69.457.320	Rp136.389.600

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.45 Laporan Laba Rugi Tahun Perusahaan 2012

Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	TOTAL
Penjualan	Rp691.200.000	Rp716.905.000	Rp1.408.105.000
Harga Pokok Penjualan	(Rp567.343.000)	(Rp574.849.000)	(Rp1.142.192.000)
Laba Kotor	Rp123.857.000	Rp142.056.000	Rp265.913.000
Biaya Operasional			
Biaya Adm dan Umum	Rp4.860.000	Rp3.240.000	Rp8.100.000
Biaya Pemasaran	Rp19.740.000	Rp13.160.000	Rp32.900.000
Total Biaya Operasional	(Rp24.600.000)	(Rp16.400.000)	(Rp41.000.000)
Laba Operasi	Rp99.257.000	Rp125.656.000	Rp224.913.000
Pajak	(Rp9.925.700)	(Rp12.565.600)	(Rp22.491.300)
Laba Bersih	Rp89.331.300	Rp113.090.400	Rp202.421.700

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.46 Laporan Laba Rugi Tahun Perusahaan 2013

Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	TOTAL
Penjualan	Rp764.240.000	Rp764.325.000	Rp1.528.565.000
Harga Pokok Penjualan	(Rp634.720.000)	(Rp637.862.500)	(Rp1.272.582.500)
Laba Kotor	Rp129.520.000	Rp126.462.500	Rp255.982.500
Biaya Operasional			
Biaya Adm dan Umum	Rp4.920.000	Rp3.280.000	Rp8.200.000
Biaya Pemasaran	Rp20.340.000	Rp13.560.000	Rp33.900.000
Total Biaya Operasional	(Rp25.260.000)	(Rp16.840.000)	(Rp42.100.000)
Laba Operasi	Rp104.260.000	Rp109.622.500	Rp213.882.500
Pajak	(Rp10.426.000)	(Rp10.962.250)	(Rp21.388.250)
Laba Bersih	Rp93.834.000	Rp98.660.250	Rp192.494.250

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.47 Laporan Laba Rugi Perusahaan Tahun 2014

Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	TOTAL
Penjualan	Rp841.582.500	Rp816.160.000	Rp1.657.742.500
Harga Pokok Penjualan	(Rp691.750.300)	(Rp697.250.200)	(Rp1.389.000.500)
Laba Kotor	Rp149.832.200	Rp118.909.800	Rp268.742.000
Biaya Operasional			
Biaya Adm dan Umum	Rp5.010.000	Rp3.340.000	Rp8.350.000
Biaya Pemasaran	Rp21.090.000	Rp14.060.000	Rp35.150.000
Total Biaya Operasional	(Rp26.100.000)	(Rp17.400.000)	(Rp43.500.000)
Laba Operasi	Rp123.732.200	Rp101.509.800	Rp225.242.000
Pajak	(Rp12.373.220)	(Rp10.150.980)	(Rp22.524.200)
Laba Bersih	Rp111.358.980	Rp91.358.820	Rp202.717.800

Sumber: Dapoer Oven Bakery

Tabel 4.48 Laporan Laba Rugi Perusahaan Tahun 2015

Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	TOTAL
Penjualan	Rp875.084.000	Rp880.170.000	Rp1.755.254.000
Harga Pokok Penjualan	(Rp761.798.300)	(Rp762.300.200)	(Rp1.524.098.500)
Laba Kotor	Rp113.285.700	Rp117.869.800	Rp231.155.500
Biaya Operasional			
Biaya Adm dan Umum	Rp5.070.000	Rp3.380.000	Rp8.450.000
Biaya Pemasaran	Rp21.720.000	Rp14.480.000	Rp36.200.000
Total Biaya Operasional	(Rp26.790.000)	(Rp17.860.000)	(Rp44.650.000)
Laba Operasi	Rp86.495.700	Rp100.009.800	Rp186.505.500

Pajak	(Rp8.649.570)	(Rp10.000.980)	(Rp18.650.550)
Laba Bersih	Rp77.846.130	Rp90.008.820	Rp167.854.950

Sumber: Dapoer Oven Bakery

4.6. Pengolahan Data

4.6.1. Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi pada Dapoer Oven Bakery selanjutnya dengan menggunakan metode *full costing* dari tahun 2011-2015 disajikan sebagai berikut:

**Tabel 4.49 Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*
Tahun 2011**

	Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	Jumlah Biaya
A	Bahan Baku :			
	Persediaan bahan baku 1 Januari 2011	Rp165.000	Rp110.000	Rp275.000
	Pembelian bahan baku	Rp210.723.000	Rp316.041.000	Rp526.764.000
	Bahan baku tersedia untuk digunakan	Rp210.888.000	Rp316.151.000	Rp527.039.000
	Persediaan bahan baku 31 Desember 2011	Rp118.200	Rp78.800	Rp197.000
	Bahan baku yang di gunakan	Rp210.769.800	Rp316.072.200	Rp526.842.000
B	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp201.960.000	Rp134.640.000	Rp336.600.000
C	Biaya Overhead Pabrik :			
	Biaya bahan penolong	Rp39.861.000	Rp33.393.000	Rp73.254.000
	Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp57.600.000	Rp38.400.000	Rp96.000.000
	Biaya pemeliharaan mesin dan peralatan	Rp600.000	Rp400.000	Rp1.000.000
	Biaya listrik dan air	Rp21.300.000	Rp14.200.000	Rp35.500.000
	Biaya penyusutan mesin dan peralatan	Rp15.600.000	Rp10.400.000	Rp26.000.000
	Biaya penyusutan gedung	Rp33.000.000	Rp22.000.000	Rp55.000.000
	Total Biaya Overhead Pabrik	Rp167.961.000	Rp118.793.000	Rp286.754.000
	HARGA POKOK PRODUKSI	Rp580.690.800	Rp569.505.200	Rp1.150.196.000

Sumber : Pengolahan Data

**Tabel 4.50 Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*
Tahun 2012**

	Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	Jumlah Biaya
A	Bahan Baku :			
	Persediaan bahan baku 1 Januari 2012	Rp118.200	Rp78.800	Rp197.000
	Pembelian bahan baku	Rp228.499.000	Rp342.724.000	Rp571.223.000
	Bahan baku tersedia untuk digunakan	Rp228.617.200	Rp342.802.800	Rp571.420.000
	Persediaan bahan baku 31 Desember 2012	Rp247.200	Rp164.800	Rp412.000
	Bahan baku yang di gunakan	Rp228.370.000	Rp342.638.000	Rp571.008.000
B	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp209.520.000	Rp139.680.000	Rp349.200.000
C	Biaya Overhead Pabrik :			
	Biaya bahan penolong	Rp43.913.000	Rp35.451.000	Rp79.364.000
	Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp63.360.000	Rp42.240.000	Rp105.600.000
	Biaya pemeliharaan mesin dan peralatan	Rp600.000	Rp400.000	Rp1.000.000
	Biaya listrik dan air	Rp21.600.000	Rp14.400.000	Rp36.000.000
	Biaya penyusutan mesin dan peralatan	Rp15.600.000	Rp10.400.000	Rp26.000.000
	Biaya penyusutan gedung	Rp33.000.000	Rp22.000.000	Rp55.000.000
	Total Biaya Overhead Pabrik	Rp178.073.000	Rp124.891.000	Rp302.964.000
D	HARGA POKOK PRODUKSI	Rp615.963.000	Rp607.209.000	Rp1.223.172.000

Sumber : Pengolahan Data

**Tabel 4.51 Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*
Tahun 2013**

	Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	Jumlah Biaya
A	Bahan Baku :			
	Persediaan bahan baku 1 Januari 2013	Rp247.200	Rp164.800	Rp412.000
	Pembelian bahan baku	Rp250.037.500	Rp374.983.500	Rp625.021.000
	Bahan baku tersedia untuk digunakan	Rp250.284.700	Rp375.148.300	Rp625.433.000
	Persediaan bahan baku 31 Desember 2013	Rp383.700	Rp255.800	Rp639.500
	Bahan baku yang di gunakan	Rp249.901.000	Rp374.892.500	Rp624.793.500
B	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp249.120.000	Rp166.080.000	Rp415.200.000
C	Biaya Overhead Pabrik :			
	Biaya bahan penolong	Rp46.689.000	Rp37.480.000	Rp84.169.000
	Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp66.240.000	Rp44.160.000	Rp110.400.000
	Biaya pemeliharaan mesin dan peralatan	Rp600.000	Rp400.000	Rp1.000.000
	Biaya listrik dan air	Rp22.200.000	Rp14.800.000	Rp37.000.000
	Biaya penyusutan mesin dan peralatan	Rp15.600.000	Rp10.400.000	Rp26.000.000
	Biaya penyusutan gedung	Rp33.000.000	Rp22.000.000	Rp55.000.000
	Total Biaya Overhead Pabrik	Rp184.329.000	Rp129.240.000	Rp313.569.000
D	HARGA POKOK PRODUKSI	Rp683.350.000	Rp670.212.500	Rp1.353.562.500

Sumber : Pengolahan Data

**Tabel 4.52 Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*
Tahun 2014**

	Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	Jumlah Biaya
A	Bahan Baku :			
	Persediaan bahan baku 1 Januari 2014	Rp383.700	Rp255.800	Rp639.500
	Pembelian bahan baku	Rp275.180.000	Rp412.719.000	Rp687.899.000
	Bahan baku tersedia untuk digunakan	Rp275.563.700	Rp412.974.800	Rp688.538.500
	Persediaan bahan baku 31 Desember 2014	Rp284.400	Rp189.600	Rp474.000
	Bahan baku yang di gunakan	Rp275.279.300	Rp412.785.200	Rp688.064.500
B	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp276.480.000	Rp184.320.000	Rp460.800.000
C	Biaya Overhead Pabrik :			
	Biaya bahan penolong	Rp47.859.500	Rp38.625.000	Rp86.484.500
	Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp69.120.000	Rp46.080.000	Rp115.200.000
	Biaya pemeliharaan mesin dan peralatan	Rp600.000	Rp400.000	Rp1.000.000
	Biaya listrik dan air	Rp22.350.000	Rp14.900.000	Rp37.250.000
	Biaya penyusutan mesin dan peralatan	Rp15.600.000	Rp10.400.000	Rp26.000.000
	Biaya penyusutan gedung	Rp33.000.000	Rp22.000.000	Rp55.000.000
	Total Biaya Overhead Pabrik	Rp188.529.500	Rp132.405.000	Rp320.934.500
D	HARGA POKOK PRODUKSI	Rp740.288.800	Rp729.510.200	Rp1.469.799.000

Sumber : Pengolahan Data

**Tabel 4.53 Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*
Tahun 2015**

	Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	Jumlah Biaya
A	Bahan Baku :			
	Persediaan bahan baku 1 Januari 2015	Rp284.400	Rp189.600	Rp474.000
	Pembelian bahan baku	Rp296.732.000	Rp445.072.000	Rp741.804.000
	Bahan baku tersedia untuk digunakan	Rp297.016.400	Rp445.261.600	Rp742.278.000
	Persediaan bahan baku 31 Desember 2015	Rp468.600	Rp312.400	Rp781.000
	Bahan baku yang di gunakan	Rp296.547.800	Rp444.949.200	Rp741.497.000
B	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp321.120.000	Rp214.080.000	Rp535.200.000
C	Biaya Overhead Pabrik :			
	Biaya bahan penolong	Rp48.987.000	Rp39.741.000	Rp88.728.000
	Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp72.000.000	Rp48.000.000	Rp120.000.000
	Biaya pemeliharaan mesin dan peralatan	Rp600.000	Rp400.000	Rp1.000.000
	Biaya listrik dan air	Rp22.500.000	Rp15.000.000	Rp37.500.000
	Biaya penyusutan mesin dan peralatan	Rp15.600.000	Rp10.400.000	Rp26.000.000
	Biaya penyusutan gedung	Rp33.000.000	Rp22.000.000	Rp55.000.000
	Total Biaya Overhead Pabrik	Rp192.687.000	Rp135.541.000	Rp328.228.000
D	HARGA POKOK PRODUKSI	Rp810.354.800	Rp794.570.200	Rp1.604.925.000

Sumber : Pengolahan Data

4.6.2. Harga Pokok Penjualan Menggunakan Metode *Full Costing*

Selanjutnya perhitungan harga pokok penjualan pada Dapoer Oven Bakery dari tahun 2011-2015 yang sudah menggunakan metode *Full costing*, disajikan sebagai berikut:

Tabel 4.54 Harga Pokok Penjualan Menggunakan Metode *Full Costing*

Tahun 2011

	Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	Jumlah Biaya
A	Bahan Baku :			
	Persediaan bahan baku 1 Januari 2011	Rp165.000	Rp110.000	Rp275.000
	Pembelian bahan baku	Rp210.723.000	Rp316.041.000	Rp526.764.000
	Bahan baku tersedia untuk digunakan	Rp210.888.000	Rp316.151.000	Rp527.039.000
	Persediaan bahan baku 31 Desember 2011	Rp118.200	Rp78.800	Rp197.000
	Bahan baku yang di gunakan	Rp210.769.800	Rp316.072.200	Rp526.842.000
B	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp201.960.000	Rp134.640.000	Rp336.600.000
C	Biaya Overhead Pabrik :			
	Biaya bahan penolong	Rp39.861.000	Rp33.393.000	Rp73.254.000
	Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp57.600.000	Rp38.400.000	Rp96.000.000
	Biaya pemeliharaan mesin dan peralatan	Rp600.000	Rp400.000	Rp1.000.000
	Biaya listrik dan air	Rp21.300.000	Rp14.200.000	Rp35.500.000
	Biaya penyusutan mesin dan peralatan	Rp15.600.000	Rp10.400.000	Rp26.000.000
	Biaya penyusutan gedung	Rp33.000.000	Rp22.000.000	Rp55.000.000
	Total Biaya Overhead Pabrik	Rp167.961.000	Rp118.793.000	Rp286.754.000
	HARGA POKOK PRODUKSI	Rp580.690.800	Rp569.505.200	Rp1.150.196.000
	Persediaan barang jadi 1 Januari 2011	Rp120.000	Rp390.000	Rp510.000
	Barang jadi yang tersedia untuk di jual	Rp580.810.800	Rp569.895.200	Rp1.150.706.000
	Persediaan barang jadi 31 Desember 2011	Rp160.000	Rp390.000	Rp550.000
	HARGA POKOK PENJUALAN	Rp580.650.800	Rp569.505.200	Rp1.150.156.000

Tabel 4.55 Harga Pokok Penjualan Menggunakan Metode *Full Costing*
Tahun 2012

	Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	Jumlah Biaya
A	Bahan Baku :			
	Persediaan bahan baku 1 Januari 2012	Rp118.200	Rp78.800	Rp197.000
	Pembelian bahan baku	Rp228.499.000	Rp342.724.000	Rp571.223.000
	Bahan baku tersedia untuk digunakan	Rp228.617.200	Rp342.802.800	Rp571.420.000
	Persediaan bahan baku 31 Desember 2012	Rp247.200	Rp164.800	Rp412.000
	Bahan baku yang di gunakan	Rp228.370.000	Rp342.638.000	Rp571.008.000
B	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp209.520.000	Rp139.680.000	Rp349.200.000
C	Biaya Overhead Pabrik :			
	Biaya bahan penolong	Rp43.913.000	Rp35.451.000	Rp79.364.000
	Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp63.360.000	Rp42.240.000	Rp105.600.000
	Biaya pemeliharaan mesin dan peralatan	Rp600.000	Rp400.000	Rp1.000.000
	Biaya listrik dan air	Rp21.600.000	Rp14.400.000	Rp36.000.000
	Biaya penyusutan mesin dan peralatan	Rp15.600.000	Rp10.400.000	Rp26.000.000
	Biaya penyusutan gedung	Rp33.000.000	Rp22.000.000	Rp55.000.000
	Total Biaya Overhead Pabrik	Rp178.073.000	Rp124.891.000	Rp302.964.000
D	HARGA POKOK PRODUKSI	Rp615.963.000	Rp607.209.000	Rp1.223.172.000
	Persediaan barang jadi 1 Januari 2012	Rp160.000	Rp390.000	Rp550.000
	Barang jadi yang tersedia untuk di jual	Rp616.123.000	Rp607.599.000	Rp1.223.722.000
	Persediaan barang jadi 31 Desember 2012	Rp180.000	Rp350.000	Rp530.000
	HARGA POKOK PENJUALAN	Rp615.943.000	Rp607.249.000	Rp1.223.192.000

Tabel 4.56 Harga Pokok Penjualan Menggunakan Metode *Full Costing*

Tahun 2013

	Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	Jumlah Biaya
A	Bahan Baku :			
	Persediaan bahan baku 1 Januari 2013	Rp247.200	Rp164.800	Rp412.000
	Pembelian bahan baku	Rp250.037.500	Rp374.983.500	Rp625.021.000
	Bahan baku tersedia untuk digunakan	Rp250.284.700	Rp375.148.300	Rp625.433.000
	Persediaan bahan baku 31 Desember 2013	Rp383.700	Rp255.800	Rp639.500
	Bahan baku yang di gunakan	Rp249.901.000	Rp374.892.500	Rp624.793.500
B	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp249.120.000	Rp166.080.000	Rp415.200.000
C	Biaya Overhead Pabrik :			
	Biaya bahan penolong	Rp46.689.000	Rp37.480.000	Rp84.169.000
	Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp66.240.000	Rp44.160.000	Rp110.400.000
	Biaya pemeliharaan mesin dan peralatan	Rp600.000	Rp400.000	Rp1.000.000
	Biaya listrik dan air	Rp22.200.000	Rp14.800.000	Rp37.000.000
	Biaya penyusutan mesin dan peralatan	Rp15.600.000	Rp10.400.000	Rp26.000.000
	Biaya penyusutan gedung	Rp33.000.000	Rp22.000.000	Rp55.000.000
	Total Biaya Overhead Pabrik	Rp184.329.000	Rp129.240.000	Rp313.569.000
D	HARGA POKOK PRODUKSI	Rp683.350.000	Rp670.212.500	Rp1.353.562.500
	Persediaan barang jadi 1 Januari 2013	Rp180.000	Rp350.000	Rp530.000
	Barang jadi yang tersedia untuk di jual	Rp683.530.000	Rp670.562.500	Rp1.354.092.500
	Persediaan barang jadi 31 Desember 2013	Rp210.000	Rp300.000	Rp510.000
	HARGA POKOK PENJUALAN	Rp683.320.000	Rp670.262.500	Rp1.353.582.500

Tabel 4.57 Harga Pokok Penjualan Menggunakan Metode *Full Costing*
Tahun 2014

	Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	Jumlah Biaya
A	Bahan Baku :			
	Persediaan bahan baku 1 Januari 2014	Rp383.700	Rp255.800	Rp639.500
	Pembelian bahan baku	Rp275.180.000	Rp412.719.000	Rp687.899.000
	Bahan baku tersedia untuk digunakan	Rp275.563.700	Rp412.974.800	Rp688.538.500
	Persediaan bahan baku 31 Desember 2014	Rp284.400	Rp189.600	Rp474.000
	Bahan baku yang di gunakan	Rp275.279.300	Rp412.785.200	Rp688.064.500
B	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp276.480.000	Rp184.320.000	Rp460.800.000
C	Biaya Overhead Pabrik :			
	Biaya bahan penolong	Rp47.859.500	Rp38.625.000	Rp86.484.500
	Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp69.120.000	Rp46.080.000	Rp115.200.000
	Biaya pemeliharaan mesin dan peralatan	Rp600.000	Rp400.000	Rp1.000.000
	Biaya listrik dan air	Rp22.350.000	Rp14.900.000	Rp37.250.000
	Biaya penyusutan mesin dan peralatan	Rp15.600.000	Rp10.400.000	Rp26.000.000
	Biaya penyusutan gedung	Rp33.000.000	Rp22.000.000	Rp55.000.000
	Total Biaya Overhead Pabrik	Rp188.529.500	Rp132.405.000	Rp320.934.500
D	HARGA POKOK PRODUKSI	Rp740.288.800	Rp729.510.200	Rp1.469.799.000
	Persediaan barang jadi 1 Januari 2014	Rp210.000	Rp300.000	Rp510.000
	Barang jadi yang tersedia untuk di jual	Rp740.498.800	Rp729.810.200	Rp1.470.309.000
	Persediaan barang jadi 31 Desember 2014	Rp148.500	Rp160.000	Rp308.500
	HARGA POKOK PENJUALAN	Rp740.350.300	Rp729.650.200	Rp1.470.000.500

Tabel 4.58 Harga Pokok Penjualan Menggunakan Metode *Full Costing*
Tahun 2015

	Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	Jumlah Biaya
A	Bahan Baku :			
	Persediaan bahan baku 1 Januari 2015	Rp284.400	Rp189.600	Rp474.000
	Pembelian bahan baku	Rp296.732.000	Rp445.072.000	Rp741.804.000
	Bahan baku tersedia untuk digunakan	Rp297.016.400	Rp445.261.600	Rp742.278.000
	Persediaan bahan baku 31 Desember 2015	Rp468.600	Rp312.400	Rp781.000
	Bahan baku yang di gunakan	Rp296.547.800	Rp444.949.200	Rp741.497.000
B	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp321.120.000	Rp214.080.000	Rp535.200.000
C	Biaya Overhead Pabrik :			
	Biaya bahan penolong	Rp48.987.000	Rp39.741.000	Rp88.728.000
	Biaya tenaga kerja tidak langsung	Rp72.000.000	Rp48.000.000	Rp120.000.000
	Biaya pemeliharaan mesin dan peralatan	Rp600.000	Rp400.000	Rp1.000.000
	Biaya listrik dan air	Rp22.500.000	Rp15.000.000	Rp37.500.000
	Biaya penyusutan mesin dan peralatan	Rp15.600.000	Rp10.400.000	Rp26.000.000
	Biaya penyusutan gedung	Rp33.000.000	Rp22.000.000	Rp55.000.000
	Total Biaya Overhead Pabrik	Rp192.687.000	Rp135.541.000	Rp328.228.000
D	HARGA POKOK PRODUKSI	Rp810.354.800	Rp794.570.200	Rp1.604.925.000
	Persediaan barang jadi 1 Januari 2015	Rp148.500	Rp160.000	Rp308.500
	Barang jadi yang tersedia untuk di jual	Rp810.503.300	Rp794.730.200	Rp1.605.233.500
	Persediaan barang jadi 31 Desember 2015	Rp105.000	Rp30.000	Rp135.000
	HARGA POKOK PENJUALAN	Rp810.398.300	Rp794.700.200	Rp1.605.098.500

BAB V

ANALISIS DAN PEMBAHASAN

5.2. Analisis Harga Jual Perusahaan dan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing*

5.2.1. Analisis Harga Jual Perusahaan

Dapoer Oven Bakery menghasilkan produk roti tawar dan roti manis dengan jumlah produksi dan harga jual yang berbeda tiap tahunnya, berikut penetapan harga jual menurut perusahaan.

Tabel 5.59 Harga Jual Perusahaan

Tahun	Produk	Jumlah Produk (Pcs)	Harga Produk
2011	Roti Tawar	105000	Rp6.000
	Roti Manis	157500	Rp4.000
2012	Roti Tawar	102400	Rp7.000
	Roti Manis	153600	Rp4.500
2013	Roti Tawar	101900	Rp7.500
	Roti Manis	152850	Rp5.000
2014	Roti Tawar	102000	Rp8.000
	Roti Manis	153000	Rp5.500
2015	Roti Tawar	88000	Rp10.000
	Roti Manis	125000	Rp7.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

1. Tahun 2011 Dapoer Oven Bakery memproduksi roti tawar sebanyak 105000 pcs, dengan harga jual Rp.6.000/pcs. Dan untuk roti manis sebanyak 157500 pcs, dengan harga jual Rp.4.000/pcs.
2. Tahun 2012 Dapoer Oven Bakery memproduksi roti tawar sebanyak 102400 pcs, dengan harga jual Rp.7.000/pcs. Dan untuk roti manis sebanyak 153600 pcs, dengan harga jual Rp.4.500/pcs.

3. Tahun 2013 Dapoer Oven Bakery memproduksi roti tawar sebanyak 101900 pcs, dengan harga jual Rp.7.500/pcs. Dan untuk roti manis sebanyak 152850 pcs, dengan harga jual Rp.5.000/pcs.
4. Tahun 2014 Dapoer Oven Bakery memproduksi roti tawar sebanyak 102000 pcs, dengan harga jual Rp.8.000/pcs. Dan untuk roti manis sebanyak 153000 pcs, dengan harga jual Rp.5.500/pcs.
5. Tahun 2015 Dapoer Oven Bakery memproduksi roti tawar sebanyak 88000 pcs, dengan harga jual Rp.10.000/pcs. Dan untuk roti manis sebanyak 125000 pcs, dengan harga jual Rp.7.000/pcs.

5.2.2. Analisis Harga Jual dengan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*

Sesuai dengan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*, maka dapat dilakukan perhitungan penetapan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* yaitu dengan cara menjumlahkan total biaya produksi dan non produksi serta laba yang ditetapkan sebesar 20% kemudian dibagi dengan total produksi tiap tahun, dapat dihitung sebagai berikut:

**Tabel 5.60 Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing*
Tahun 2011**

	Keterangan	Produk		Jumlah Biaya
		Roti Manis	Roti Tawar	
A	Biaya Bahan Baku	Rp210.769.800	Rp316.072.200	Rp526.842.000
B	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp201.960.000	Rp134.640.000	Rp336.600.000
C	Biaya Overhead Pabrik	Rp167.961.000	Rp118.793.000	Rp286.754.000
D	BIAYA PRODUKSI	Rp580.690.800	Rp569.505.200	Rp1.150.196.000
E	Biaya Adm dan Umum	Rp4.680.000	Rp3.120.000	Rp7.800.000
F	Biaya Pemasaran	Rp18.900.000	Rp12.600.000	Rp31.500.000
G	BIAYA NON PRODUKSI	Rp23.580.000	Rp15.720.000	Rp39.300.000
	FULL COSTS	Rp604.270.800	Rp585.225.200	Rp1.189.496.000

Sumber: Pengolahan data

Dalam perhitungan pada harga jual menurut metode *cost plus pricing* semua biaya yang mendukung dalam proses pembuatan suatu produk baik biaya produksi maupun non produksi dimasukkan ke dalam perhitungan harga jual. Seperti pada tabel 5.60 biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik dijumlahkan menjadi total biaya produksi, untuk total biaya produksi roti manis sebesar Rp580.690.800 dan untuk total biaya produksi roti tawar sebesar Rp569.505.200. dengan jumlah biaya total roti manis dan roti tawar sebesar Rp1.150.196.000. setelah itu biaya non produksi yang meliputi biaya administrasi umum dan biaya pemasaran, untuk total biaya non produksi roti manis sebesar Rp23.580.000 dan untuk total biaya non produksi roti tawar sebesar Rp15.720.000. dengan jumlah biaya total non produksi untuk roti manis dan roti tawar sebesar Rp39.300.000.

Sehingga didapatkan total biaya penuh untuk roti manis sebesar Rp604.270.800 dan total biaya penuh untuk roti tawar sebesar Rp585.225.200. dengan jumlah biaya penuh roti manis dan roti tawar sebesar Rp1.189.496.000. Setelah mendapatkan total biaya penuh untuk roti manis dan roti tawar selanjutnya menghitung harga jual dengan metode *cost plus pricing* sebagai berikut:

➤ Harga Jual Roti Tawar

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \frac{\text{Full Costs} + (\text{Laba yang diharapkan} \times \text{Full Costs})}{\text{Unit}} \\
 &= \frac{\text{Rp}585.225.200 + (20\% \times \text{Rp}585.225.200)}{105000} \\
 &= \frac{\text{Rp}702.270.240}{105000} \\
 &= \text{Rp}6.688
 \end{aligned}$$

➤ Harga Jual Roti Manis

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \frac{\text{Full Costs} + (\text{Laba yang diharapkan} \times \text{Full Costs})}{\text{Unit}} \\
 &= \frac{\text{Rp}604.270.800 + (20\% \times \text{Rp}604.270.800)}{157500} \\
 &= \frac{\text{Rp}725.124.960}{157500}
 \end{aligned}$$

= Rp4.604

Pada perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dimana hasil *full cost* ditambah dengan laba yang diharapkan sebesar 20% dan dikali dengan *full cost*, lalu dibagi dengan hasil produksi perusahaan pada tahun 2011. Sehingga dapat diketahui harga jual untuk roti tawar sebesar Rp6.688 dan untuk roti manis sebesar Rp4.604 .

**Tabel 5.61 Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing
Tahun 2012**

	Keterangan	Produk		Jumlah Biaya
		Roti Manis	Roti Tawar	
A	Biaya Bahan Baku	Rp228.370.000	Rp342.638.000	Rp571.008.000
B	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp209.520.000	Rp139.680.000	Rp349.200.000
C	Biaya Overhead Pabrik	Rp178.073.000	Rp124.891.000	Rp302.964.000
D	BIAYA PRODUKSI	Rp615.963.000	Rp607.209.000	Rp1.223.172.000
E	Biaya Adm dan Umum	Rp4.860.000	Rp3.240.000	Rp8.100.000
F	Biaya Pemasaran	Rp19.740.000	Rp13.160.000	Rp32.900.000
G	BIAYA NON PRODUKSI	Rp24.600.000	Rp16.400.000	Rp41.000.000
	FULL COSTS	Rp640.563.000	Rp623.609.000	Rp1.264.172.000

Sumber: Pengolahan data

Pada tabel 5.61 biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik dijumlahkan menjadi total biaya produksi, untuk total biaya produksi roti manis sebesar Rp615.963.000 dan untuk total biaya produksi roti tawar sebesar Rp607.209.000. dengan jumlah biaya total roti manis dan roti tawar sebesar Rp1.223.172.000. setelah itu biaya non produksi yang meliputi biaya administrasi umum dan biaya pemasaran, untuk total biaya non produksi roti manis sebesar Rp24.600.000 dan untuk total biaya non produksi roti tawar sebesar Rp16.400.000. dengan jumlah biaya total non produksi untuk roti manis dan roti tawar sebesar Rp41.000.000.

Sehingga didapatkan total biaya penuh untuk roti manis sebesar Rp640.563.000 dan total biaya penuh untuk roti tawar sebesar Rp623.609.000.

dengan jumlah biaya penuh roti manis dan roti tawar sebesar Rp1.264.172.000. Setelah mendapatkan total biaya penuh untuk roti manis dan roti tawar selanjutnya menghitung harga jual dengan metode *cost plus pricing* sebagai berikut:

➤ Harga Jual Roti Tawar

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \frac{\text{Full Costs} + (\text{Laba yang diharapkan} \times \text{Full Costs})}{\text{Unit}} \\
 &= \frac{\text{Rp}623.609.000 + (20\% \times \text{Rp}623.609.000)}{102415} \\
 &= \frac{\text{Rp}748.330.800}{102400} \\
 &= \text{Rp}7.308
 \end{aligned}$$

➤ Harga Jual Roti Manis

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual} &= \frac{\text{Full Costs} + (\text{Laba yang diharapkan} \times \text{Full Costs})}{\text{Unit}} \\
 &= \frac{\text{Rp}640.563.000 + (20\% \times \text{Rp}640.563.000)}{153600} \\
 &= \frac{\text{Rp}768.675.600}{153600} \\
 &= \text{Rp}5.004
 \end{aligned}$$

Pada perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dimana hasil *full cost* ditambah dengan laba yang diharapkan sebesar 20% dan dikali dengan full cost, lalu dibagi dengan hasil produksi perusahaan pada tahun 2012. Sehingga dapat diketahui harga jual untuk roti tawar sebesar Rp7.308 dan untuk roti manis sebesar Rp5.004.

Tabel 5.62 Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Tahun 2013

	Keterangan	Produk		Jumlah Biaya
		Roti Manis	Roti Tawar	
A	Biaya Bahan Baku	Rp249.901.000	Rp374.892.500	Rp624.793.500
B	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp249.120.000	Rp166.080.000	Rp415.200.000
C	Biaya Overhead Pabrik	Rp184.329.000	Rp129.240.000	Rp313.569.000
D	BIAAYA PRODUKSI	Rp683.350.000	Rp670.212.500	Rp1.353.562.500
E	Biaya Adm dan Umum	Rp4.920.000	Rp3.280.000	Rp8.200.000
F	Biaya Pemasaran	Rp20.340.000	Rp13.560.000	Rp33.900.000
G	BIAAYA NON PRODUKSI	Rp25.260.000	Rp16.840.000	Rp42.100.000
	FULL COSTS	Rp708.610.000	Rp687.052.500	Rp1.395.662.500

Sumber: Pengolahan data

Pada tabel 5.62 biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik dijumlahkan menjadi total biaya produksi, untuk total biaya produksi roti manis sebesar Rp683.350.000 dan untuk total biaya produksi roti tawar sebesar Rp670.212.500. dengan jumlah biaya total roti manis dan roti tawar sebesar Rp1.353.562.500. setelah itu biaya non produksi yang meliputi biaya administrasi umum dan biaya pemasaran, untuk total biaya non produksi roti manis sebesar Rp25.260.000 dan untuk total biaya non produksi roti tawar sebesar Rp16.840.000. dengan jumlah biaya total non produksi untuk roti manis dan roti tawar sebesar Rp42.100.000.

Sehingga didapatkan total biaya penuh untuk roti manis sebesar Rp708.610.000 dan total biaya penuh untuk roti tawar sebesar Rp687.052.500. dengan jumlah biaya penuh roti manis dan roti tawar sebesar Rp1.264.172.000. Setelah mendapatkan total biaya penuh untuk roti manis dan roti tawar selanjutnya menghitung harga jual dengan metode *cost plus pricing* sebagai berikut:

➤ Harga Jual Roti Tawar

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \frac{\text{Full Costs} + (\text{Laba yang diharapkan} \times \text{Full Costs})}{\text{Unit}} \\ &= \frac{\text{Rp}687.052.500 + (20\% \times \text{Rp}687.052.500)}{101900} \\ &= \frac{\text{Rp}824.463.000}{101900} \\ &= \text{Rp}8.091\end{aligned}$$

➤ Harga Jual Roti Manis

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \frac{\text{Full Costs} + (\text{Laba yang diharapkan} \times \text{Full Costs})}{\text{Unit}} \\ &= \frac{\text{Rp}708.610.000 + (20\% \times \text{Rp}708.610.000)}{152850} \\ &= \frac{\text{Rp}850.332.000}{152850} \\ &= \text{Rp}5.563\end{aligned}$$

Pada perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dimana hasil *full cost* ditambah dengan laba yang diharapkan sebesar 20% dan dikali dengan full cost, lalu dibagi dengan hasil produksi perusahaan pada tahun 2013. Sehingga dapat diketahui harga jual untuk roti tawar sebesar Rp8.091 dan untuk roti manis sebesar Rp5.563.

**Tabel 5.63 Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing*
Tahun 2014**

	Keterangan	Produk		Jumlah Biaya
		Roti Manis	Roti Tawar	
A	Biaya Bahan Baku	Rp275.279.300	Rp412.785.200	Rp688.064.500
B	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp276.480.000	Rp184.320.000	Rp460.800.000
C	Biaya Overhead Pabrik	Rp188.529.500	Rp132.405.000	Rp320.934.500
D	BIAYA PRODUKSI	Rp740.288.800	Rp729.510.200	Rp1.469.799.000
E	Biaya Adm dan Umum	Rp5.010.000	Rp3.340.000	Rp8.350.000
F	Biaya Pemasaran	Rp21.090.000	Rp14.060.000	Rp35.150.000
G	BIAYA NON PRODUKSI	Rp26.100.000	Rp17.400.000	Rp43.500.000
	FULL COSTS	Rp766.388.800	Rp746.910.200	Rp1.513.299.000

Sumber: Pengolahan data

Pada tabel 5.63 biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik dijumlahkan menjadi total biaya produksi, untuk total biaya produksi roti manis sebesar Rp740.288.800 dan untuk total biaya produksi roti tawar sebesar Rp729.510.200. dengan jumlah biaya total roti manis dan roti tawar sebesar Rp1.469.799.000. setelah itu biaya non produksi yang meliputi biaya administrasi umum dan biaya pemasaran, untuk total biaya non produksi roti manis sebesar Rp26.100.000 dan untuk total biaya non produksi roti tawar sebesar Rp17.400.000. dengan jumlah biaya total non produksi untuk roti manis dan roti tawar sebesar Rp43.500.000.

Sehingga didapatkan total biaya penuh untuk roti manis sebesar Rp766.388.800 dan total biaya penuh untuk roti tawar sebesar Rp746.910.200. dengan jumlah biaya penuh roti manis dan roti tawar sebesar Rp1.513.299.000. Setelah mendapatkan total biaya penuh untuk roti manis dan roti tawar selanjutnya menghitung harga jual dengan metode *cost plus pricing* sebagai berikut:

➤ Harga Jual Roti Tawar

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \frac{\text{Full Costs} + (\text{Laba yang diharapkan} \times \text{Full Costs})}{\text{Unit}} \\ &= \frac{\text{Rp}746.910.200 + (20\% \times \text{Rp}746.910.200)}{102000} \\ &= \frac{\text{Rp}896.292.240}{102000} \\ &= \text{Rp}8.787\end{aligned}$$

➤ Harga Jual Roti Manis

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \frac{\text{Full Costs} + (\text{Laba yang diharapkan} \times \text{Full Costs})}{\text{Unit}} \\ &= \frac{\text{Rp}766.388.800 + (20\% \times \text{Rp}766.388.800)}{153000} \\ &= \frac{\text{Rp}919.666.560}{153000} \\ &= \text{Rp}6.011\end{aligned}$$

Pada perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dimana hasil *full cost* ditambah dengan laba yang diharapkan sebesar 20% dan dikali dengan full cost, lalu dibagi dengan hasil produksi perusahaan pada tahun 2014. Sehingga dapat diketahui harga jual untuk roti tawar sebesar Rp8.787 dan untuk roti manis sebesar Rp6.011.

**Tabel 5.64 Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing*
Tahun 2015**

	Keterangan	Produk		Jumlah Biaya
		Roti Manis	Roti Tawar	
A	Biaya Bahan Baku	Rp296.547.800	Rp444.949.200	Rp741.497.000
B	Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp321.120.000	Rp214.080.000	Rp535.200.000
C	Biaya Overhead Pabrik	Rp192.687.000	Rp135.541.000	Rp328.228.000
D	BIAYA PRODUKSI	Rp810.354.800	Rp794.570.200	Rp1.604.925.000
E	Biaya Adm dan Umum	Rp5.070.000	Rp3.380.000	Rp8.450.000
F	Biaya Pemasaran	Rp21.720.000	Rp14.480.000	Rp36.200.000
G	BIAYA NON PRODUKSI	Rp26.790.000	Rp17.860.000	Rp44.650.000
	FULL COSTS	Rp837.144.800	Rp812.430.200	Rp1.649.575.000

Sumber: Pengolahan data

Pada tabel 5.64 biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik dijumlahkan menjadi total biaya produksi, untuk total biaya produksi roti manis sebesar Rp810.354.800 dan untuk total biaya produksi roti tawar sebesar Rp794.570.200. dengan jumlah biaya total roti manis dan roti tawar sebesar Rp1.604.925.000. setelah itu biaya non produksi yang meliputi biaya administrasi umum dan biaya pemasaran, untuk total biaya non produksi roti manis sebesar Rp26.790.000 dan untuk total biaya non produksi roti tawar sebesar Rp17.860.000. dengan jumlah biaya total non produksi untuk roti manis dan roti tawar sebesar Rp44.650.000.

Sehingga didapatkan total biaya penuh untuk roti manis sebesar Rp837.144.800 dan total biaya penuh untuk roti tawar sebesar Rp812.430.200. dengan jumlah biaya penuh roti manis dan roti tawar sebesar Rp1.649.575.000. Setelah mendapatkan total biaya penuh untuk roti manis dan roti tawar selanjutnya menghitung harga jual dengan metode *cost plus pricing* sebagai berikut:

➤ Harga Jual Roti Tawar

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \frac{\text{Full Costs} + (\text{Laba yang diharapkan} \times \text{Full Costs})}{\text{Unit}} \\ &= \frac{\text{Rp}812.430.200 + (20\% \times \text{Rp}812.430.200)}{88000} \\ &= \frac{\text{Rp}974.916.240}{88000} \\ &= \text{Rp}11.079\end{aligned}$$

➤ Harga Jual Roti Manis

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= \frac{\text{Full Costs} + (\text{Laba yang diharapkan} \times \text{Full Costs})}{\text{Unit}} \\ &= \frac{\text{Rp}837.144.800 + (20\% \times \text{Rp}837.144.800)}{125000} \\ &= \frac{\text{Rp}1.004.573.760}{125000} \\ &= \text{Rp}8.037\end{aligned}$$

Pada perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dimana hasil *full cost* ditambah dengan laba yang diharapkan sebesar 20% dan dikali dengan *full cost*, lalu dibagi dengan hasil produksi perusahaan pada tahun 2015. Sehingga dapat diketahui harga jual untuk roti tawar sebesar Rp11.079 dan untuk roti manis sebesar Rp8.037.

5.2.3. Perbandingan Harga Jual Perusahaan dengan Harga Jual dengan menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*

Dari hasil analisis perhitungan harga jual produk roti tawar dan roti manis dengan menggunakan metode *Cost Plus Pricing* dan menetapkan keuntungan yang diharapkan sebesar 20%, maka selanjutnya dapat dibandingkan dan menghitung selisih antara harga jual perusahaan dengan harga jual hasil perhitungan metode *Cost Plus Pricing*, berikut adalah hasilnya :

Tabel 5.65 Perbandingan Harga Jual yang ditetapkan perusahaan dengan Harga Jual berdasarkan *Cost Plus Pricing*

Tahun	Produk	HARGA JUAL		Selisih Harga Jual
		Berdasarkan Perusahaan	Berdasarkan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	
2011	Roti Tawar	Rp6.000	Rp6.688	Rp688
	Roti Manis	Rp4.000	Rp4.604	Rp604
2012	Roti Tawar	Rp7.000	Rp7.308	Rp308
	Roti Manis	Rp4.500	Rp5.004	Rp504
2013	Roti Tawar	Rp7.500	Rp8.091	Rp591
	Roti Manis	Rp5.000	Rp5.563	Rp563
2014	Roti Tawar	Rp8.000	Rp8.787	Rp787
	Roti Manis	Rp5.500	Rp6.011	Rp511
2015	Roti Tawar	Rp10.000	Rp11.079	Rp1.079
	Roti Manis	Rp7.000	Rp8.037	Rp1.037

Sumber: Dapoer Oven Bakery dan Pengolahan data

Hasil perhitungan di atas membandingkan harga jual produk roti tawar dan roti manis antara metode yang dilakukan oleh perusahaan dengan metode *cost plus pricing* dan memperoleh selisih, sebagai berikut:

1. Pada hasil perhitungan harga jual tahun 2011 dapat dibandingkan harga jual menurut perusahaan dengan harga jual dengan metode *cost plus pricing*. Dimana harga jual dengan perhitungan menurut perusahaan untuk roti tawar sebesar Rp6.000 dan roti manis sebesar Rp4.000. Sedangkan menurut perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* untuk roti tawar sebesar Rp6.688 dan untuk roti manis sebesar Rp4.604. Perbandingan harga jual menurut perusahaan dengan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* memperoleh selisih yaitu untuk roti tawar sebesar Rp688 dan roti manis Rp604.
2. Pada hasil perhitungan harga jual tahun 2012 dapat dibandingkan harga jual menurut perusahaan dengan harga jual dengan metode *cost plus pricing*. Dimana harga jual dengan perhitungan menurut perusahaan untuk roti tawar sebesar Rp7.000 dan roti manis sebesar Rp4.500. Sedangkan menurut perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus*

pricing untuk roti tawar sebesar Rp7.308 dan untuk roti manis sebesar Rp5.004. Perbandingan harga jual menurut perusahaan dengan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* memperoleh selisih yaitu untuk roti tawar sebesar Rp308 dan roti manis Rp504.

3. Pada hasil perhitungan harga jual tahun 2013 dapat dibandingkan harga jual menurut perusahaan dengan harga jual dengan metode *cost plus pricing*. Dimana harga jual dengan perhitungan menurut perusahaan untuk roti tawar sebesar Rp7.500 dan roti manis sebesar Rp5.000. Sedangkan menurut perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* untuk roti tawar sebesar Rp8.091 dan untuk roti manis sebesar Rp5.563. Perbandingan harga jual menurut perusahaan dengan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* memperoleh selisih yaitu untuk roti tawar sebesar Rp591 dan roti manis Rp563.
4. Pada hasil perhitungan harga jual tahun 2014 dapat dibandingkan harga jual menurut perusahaan dengan harga jual dengan metode *cost plus pricing*. Dimana harga jual dengan perhitungan menurut perusahaan untuk roti tawar sebesar Rp8.000 dan roti manis sebesar Rp5.500. Sedangkan menurut perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* untuk roti tawar sebesar Rp8.787 dan untuk roti manis sebesar Rp6.011. Perbandingan harga jual menurut perusahaan dengan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* memperoleh selisih yaitu untuk roti tawar sebesar Rp1.079 dan roti manis Rp511.
5. Pada hasil perhitungan harga jual tahun 2015 dapat dibandingkan harga jual menurut perusahaan dengan harga jual dengan metode *cost plus pricing*. Dimana harga jual dengan perhitungan menurut perusahaan untuk roti tawar sebesar Rp10.000 dan roti manis sebesar Rp7.000. Sedangkan menurut perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* untuk roti tawar sebesar Rp11.079 dan untuk roti manis sebesar Rp8.037. Perbandingan harga jual menurut perusahaan dengan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* memperoleh selisih yaitu untuk roti tawar sebesar Rp787 dan roti manis Rp1.037.

5.2.4 Data Hasil Penjualan Perusahaan dan Hasil Penjualan berdasarkan metode *cost plus pricing*

Tabel 5.66 Data Hasil Penjualan Perusahaan

Tahun	Produk	Jumlah Produk (Pcs)	Harga Jual Perusahaan	Jumlah Penjualan
2011	Roti Tawar	105000	Rp6.000	Rp630.000.000
	Roti Manis	157500	Rp4.000	Rp630.000.000
2012	Roti Tawar	102415	Rp7.000	Rp716.905.000
	Roti Manis	153600	Rp4.500	Rp691.200.000
2013	Roti Tawar	101910	Rp7.500	Rp764.325.000
	Roti Manis	152848	Rp5.000	Rp764.240.000
2014	Roti Tawar	102020	Rp8.000	Rp816.160.000
	Roti Manis	153015	Rp5.500	Rp841.582.500
2015	Roti Tawar	88017	Rp10.000	Rp880.170.000
	Roti Manis	125012	Rp7.000	Rp875.084.000

Sumber: Dapoer Oven Bakery

1. Tahun 2011 Dapoer Oven Bakery menjual roti tawar sebanyak 105000 pcs, dengan harga jual Rp.6.000/pcs. Dan untuk roti manis sebanyak 157500 pcs, dengan harga jual Rp.4.000/pcs. Sehingga didapatkan jumlah penjualan untuk roti tawar sebesar Rp630.000.000 dan untuk roti manis sebesar Rp630.000.000.
2. Tahun 2012 Dapoer Oven Bakery menjual roti tawar sebanyak 102415 pcs, dengan harga jual Rp7.000/pcs. Dan untuk roti manis sebanyak 153600 pcs, dengan harga jual Rp4.500/pcs. Sehingga didapatkan jumlah penjualan untuk roti tawar sebesar Rp716.905.000 dan untuk roti manis sebesar Rp691.200.000.
3. Tahun 2013 Dapoer Oven Bakery menjual roti tawar sebanyak 101910 pcs, dengan harga jual Rp7.500/pcs. Dan untuk roti manis sebanyak 152848 pcs, dengan harga jual Rp5.000/pcs. Sehingga didapatkan jumlah penjualan untuk roti tawar sebesar Rp764.325.000 dan untuk roti manis sebesar Rp764.240.000.

4. Tahun 2014 Dapoer Oven Bakery menjual roti tawar sebanyak 102020 pcs, dengan harga jual Rp8.000/pcs. Dan untuk roti manis sebanyak 153015 pcs, dengan harga jual Rp5.500/pcs. Sehingga didapatkan jumlah penjualan untuk roti tawar sebesar Rp816.160.000 dan untuk roti manis sebesar Rp841.582.500.

Tahun 2015 Dapoer Oven Bakery menjual roti tawar sebanyak 88017 pcs, dengan harga jual Rp10.000/pcs. Dan untuk roti manis sebanyak 125012 pcs, dengan harga jual Rp7.000/pcs. Sehingga didapatkan jumlah penjualan untuk roti tawar sebesar Rp880.170.000 dan untuk roti manis sebesar Rp875.084.000.

Tabel 5.67 Data Hasil Penjualan Berdasarkan Metode *Cost Plus Pricing*

Tahun	Produk	Jumlah Produk (Pcs)	Harga Jual <i>Cost Plus Pricing</i>	Jumlah Penjualan
2011	Roti Tawar	105000	Rp6.688	Rp702.240.000
	Roti Manis	157500	Rp4.604	Rp725.130.000
2012	Roti Tawar	102415	Rp7.308	Rp748.448.820
	Roti Manis	153600	Rp5.004	Rp768.614.400
2013	Roti Tawar	101910	Rp8.091	Rp824.553.810
	Roti Manis	152848	Rp5.563	Rp850.293.424
2014	Roti Tawar	102020	Rp8.787	Rp896.449.740
	Roti Manis	153015	Rp6.011	Rp919.773.165
2015	Roti Tawar	88017	Rp11.079	Rp975.140.343
	Roti Manis	125012	Rp8.037	Rp1.004.721.444

Sumber: Pengolahan Data

1. Pada tahun 2011 Dapoer Oven Bakery menjual roti tawar sebanyak 105000 pcs, dengan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* Rp6.688/pcs. Dan untuk roti manis sebanyak 157500 pcs, dengan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* Rp4.604/pcs. Sehingga didapatkan jumlah penjualan untuk roti tawar sebesar Rp702.240.000 dan untuk roti manis sebesar Rp725.130.000.
2. Pada tahun 2012 Dapoer Oven Bakery menjual roti tawar sebanyak 102415 pcs, dengan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing*

Rp7.308/pcs. Dan untuk roti manis sebanyak 153600 pcs, dengan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* Rp5.004/pcs. Sehingga didapatkan jumlah penjualan untuk roti tawar sebesar Rp748.448.820 dan untuk roti manis sebesar Rp768.614.400.

3. Pada tahun 2013 Dapoer Oven Bakery menjual roti tawar sebanyak 101910 pcs, dengan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* Rp8.091/pcs. Dan untuk roti manis sebanyak 152848 pcs, dengan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* Rp5.563/pcs. Sehingga didapatkan jumlah penjualan untuk roti tawar sebesar Rp824.553.810 dan untuk roti manis sebesar Rp850.293.424.
4. Pada tahun 2014 Dapoer Oven Bakery menjual roti tawar sebanyak 102020 pcs, dengan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* Rp8.787/pcs. Dan untuk roti manis sebanyak 153015 pcs, dengan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* Rp6.011/pcs. Sehingga didapatkan jumlah penjualan untuk roti tawar sebesar Rp896.449.740 dan untuk roti manis sebesar Rp919.773.165.
5. Pada tahun 2015 Dapoer Oven Bakery menjual roti tawar sebanyak 88017 pcs, dengan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* Rp11.079/pcs. Dan untuk roti manis sebanyak 125012 pcs, dengan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* Rp8.037/pcs. Sehingga didapatkan jumlah penjualan untuk roti tawar sebesar Rp975.140.343 dan untuk roti manis sebesar Rp1.004.721.444.

5.2.5 Perbandingan Harga Jual Roti Dapoer Oven Bakery menggunakan metode *cost plus pricing* dengan Perusahaan Pesaing

Tabel 5.68 Perbandingan Harga Jual

Dapoer Oven Bakery (<i>cost plus pricing</i>)		Sugar Bell		Selisih Harga Jual
Jenis Produk	Harga	Jenis Produk	Harga	
Roti Tawar	Rp11.000	Roti Tawar	Rp12.000	Rp1.000
Roti Manis	Rp8.000	Roti Manis	Rp8.500	Rp500

Sumber: Dapoer Oven Bakery dan Sugar Bell

Pada tabel 5.68 merupakan perbandingan harga jual dengan industri sejenis. Yaitu perbandingan harga jual perusahaan Dapoer Oven Bakery menggunakan metode *cost plus pricing* dengan harga jual perusahaan Sugar Bell yang dimana kedua perusahaan tersebut menjual produk yang sejenis seperti roti tawar dan roti manis. Perbandingan harga diatas menggunakan hasil data penjualan ditahun 2015. Harga jual yang dihitung dengan metode *cost plus pricing* pada Dapoer Oven Bakery untuk roti tawar sebesar Rp.11.000 dan roti manis sebesar Rp.8.000. Sedangkan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan Sugar Bell untuk roti tawar sebesar Rp.12.000 dan untuk roti manis sebesar Rp.8.500.

Dapat dilihat perbandingan harga jual Dapoer Oven Bakery menggunakan metode *cost plus pricing* dan harga jual Sugar Bell memperoleh selisih, untuk roti tawar memperoleh selisish harga jual sebesar Rp1.000 dan untuk roti manis memperoleh selisih harga jual sebesar Rp500. Dari hasil selisih harga jual Dapoer Oven Bakery menggunakan metode *cost plus pricing* dengan harga jual Sugar Bell dapat diketahui bahwa harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan Sugar bell lebih mahal dibandingkan dengan perusahaan Dapoer Oven Bakery menggunakan metode *cost plus pricing*. Ini berarti harga jual produk yang

menggunakan metode *cost plus pricing* pada Dapoer Oven Bakery masih dibawah harga jual pesaing. Dan harga jual metode *cost plus pricing* ini dapat diterapkan oleh ^{pemilik} Dapoer Oven Bakery, Karena harga jual yang diusulkan masih dibawah harga pesaing.

5.2.6. Laporan Laba Rugi Setelah Menggunakan Harga Jual *Cost Plus Pricing*

Pada Laporan laba rugi berikut ini merupakan hasil perhitungan dari harga pokok penjualan setelah menggunakan metode *full costing* dan Penjualan setelah menggunakan metode *cost plus pricing*, berikut perhitungan laba rugi:

Tabel 5.69 Laporan Laba Rugi Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* Pada Tahun 2011

Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	TOTAL
Penjualan	Rp725.130.000	Rp702.240.000	Rp1.427.370.000
Harga Pokok Penjualan	(Rp580.650.800)	(Rp569.505.200)	(Rp1.150.156.000)
Laba Kotor	Rp144.479.200	Rp132.734.800	Rp277.214.000
Biaya Operasional			
Biaya Adm dan Umum	Rp4.680.000	Rp3.120.000	Rp7.800.000
Biaya Pemasaran	Rp18.900.000	Rp12.600.000	Rp31.500.000
Total Biaya Operasional	(Rp23.580.000)	(Rp15.720.000)	(Rp39.300.000)
Laba Operasi	Rp120.899.200	Rp117.014.800	Rp237.914.000
Pajak	(Rp12.089.920)	(Rp11.701.480)	(Rp23.791.400)
Laba Bersih	Rp108.809.280	Rp105.313.320	Rp214.122.600

Sumber: pengolahan data

Pada tabel 5.69 Perhitungan Laporan laba rugi yang memasukkan penjualan yang sudah menggunakan metode *cost plus pricing* dan dikurangi dengan harga pokok penjualan yang sudah menggunakan *full costing*. Sehingga menghasilkan laba kotor untuk roti manis sebesar Rp144.479.200 dan untuk roti tawar sebesar Rp132.734.800. dengan total laba kotor untuk roti manis dan roti tawar yaitu sebesar Rp277.214.000 . Setelah itu laba kotor dikurangi biaya operasional yang meliputi biaya administrasi umum dan biaya pemasaran, jadi jumlah biaya operasional untuk roti manis sebesar

Rp23.580.000 dan untuk roti tawar Rp15.720.000. dengan total biaya operasional roti manis dan roti tawar sebesar Rp39.300.000. sehingga menjadi laba operasi, laba operasi untuk roti manis sebesar Rp120.899.200 dan untuk roti tawar Rp117.014.800, dengan total laba operasi untuk roti manis dan roti tawar sebesar Rp237.914.000. setelah itu laba operasi dikurangi pajak sebesar 10% yaitu untuk roti manis sebesar Rp12.089.920 dan untuk roti tawar sebesar Rp11.701.480. dengan total pajak sebesar Rp23.791.400. lalu laba operasi yang telah dikurangi pajak menghasilkan laba bersih, jadi laba bersih untuk roti manis sebesar Rp108.809.280 dan untuk roti tawar sebesar Rp105.313.320. dengan total laba bersih untuk roti manis dan roti tawar sebesar Rp214.122.600 .

**Tabel 5.70 Laporan Laba Rugi Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*
Tahun 2012**

Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	TOTAL
Penjualan	Rp768.614.400	Rp748.448.820	Rp1.517.063.220
Harga Pokok Penjualan	(Rp615.943.000)	(Rp607.249.000)	(Rp1.223.192.000)
Laba Kotor	Rp152.671.400	Rp141.199.820	Rp293.871.220
Biaya Operasional			
Biaya Adm dan Umum	Rp4.860.000	Rp3.240.000	Rp8.100.000
Biaya Pemasaran	Rp19.740.000	Rp13.160.000	Rp32.900.000
Total Biaya Operasional	(Rp24.600.000)	(Rp16.400.000)	(Rp41.000.000)
Laba Operasi	Rp128.071.400	Rp124.799.820	Rp252.871.220
Pajak	(Rp12.807.140)	(Rp12.479.982)	(Rp25.287.122)
Laba Bersih	Rp115.264.260	Rp112.319.838	Rp227.584.098

Sumber: pengolahan data

Pada tabel 5.70 Perhitungan Laporan laba rugi yang memasukkan penjualan yang sudah menggunakan metode *cost plus pricing* dan dikurangi dengan harga pokok penjualan yang sudah menggunakan *full costing*. Sehingga menghasilkan laba kotor untuk roti manis sebesar Rp152.671.400 dan untuk roti tawar sebesar Rp141.199.820. dengan total laba kotor untuk roti manis dan roti tawar yaitu sebesar Rp293.871.220. Setelah itu laba kotor dikurangi biaya operasional yang meliputi biaya administrasi umum dan

biaya pemasaran, jadi jumlah biaya operasional untuk roti manis sebesar Rp24.600.000 dan untuk roti tawar Rp16.400.000. dengan total biaya operasional roti manis dan roti tawar sebesar Rp41.000.000. sehingga menjadi laba operasi, laba operasi untuk roti manis sebesar Rp128.071.400 dan untuk roti tawar Rp124.799.820. dengan total laba operasi untuk roti manis dan roti tawar sebesar Rp252.871.220. setelah itu laba operasi dikurangi pajak sebesar 10% yaitu untuk roti manis sebesar Rp12.807.140 dan untuk roti tawar sebesar Rp12.479.982. dengan total pajak sebesar Rp25.287.122. lalu laba operasi yang telah dikurangi pajak menghasilkan laba bersih, jadi laba bersih untuk roti manis sebesar Rp115.264.260 dan untuk roti tawar sebesar Rp112.319.838. dengan total laba bersih untuk roti manis dan roti tawar sebesar Rp227.584.098.

Tabel 5.71 Laporan Laba Rugi Menggunakan *Cost Plus Pricing* Tahun 2013

Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	TOTAL
Penjualan	Rp850.293.424	Rp824.553.810	Rp1.674.847.234
Harga Pokok Penjualan	(Rp683.320.000)	(Rp670.262.500)	(Rp1.353.582.500)
Laba Kotor	Rp166.973.424	Rp154.291.310	Rp321.264.734
Biaya Operasional			
Biaya Adm dan Umum	Rp4.920.000	Rp3.280.000	Rp8.200.000
Biaya Pemasaran	Rp20.340.000	Rp13.560.000	Rp33.900.000
Total Biaya Operasional	(Rp25.260.000)	(Rp16.840.000)	(Rp42.100.000)
Laba Operasi	Rp141.713.424	Rp137.451.310	Rp279.164.734
Pajak	(Rp14.171.342)	(Rp13.745.131)	(Rp27.916.473)
Laba Bersih	Rp127.542.082	Rp123.706.179	Rp251.248.261

Sumber: pengolahan data

Pada tabel 5.71 Perhitungan Laporan laba rugi yang memasukkan penjualan yang sudah menggunakan metode *cost plus pricing* dan dikurangi dengan harga pokok penjualan yang sudah menggunakan *full costing*. Sehingga menghasilkan laba kotor untuk roti manis sebesar Rp166.973.424 dan untuk roti tawar sebesar Rp154.291.310. dengan total laba kotor untuk roti manis dan roti tawar yaitu sebesar Rp321.264.734. Setelah itu laba kotor dikurangi biaya operasional yang meliputi biaya administrasi umum dan

biaya pemasaran, jadi jumlah biaya operasional untuk roti manis sebesar Rp25.260.000 dan untuk roti tawar Rp16.840.000. dengan total biaya operasional roti manis dan roti tawar sebesar Rp42.100.000. sehingga menjadi laba operasi, laba operasi untuk roti manis sebesar Rp141.713.424 dan untuk roti tawar Rp137.451.310. dengan total laba operasi untuk roti manis dan roti tawar sebesar Rp279.164.734 setelah itu laba operasi dikurangi pajak sebesar 10% yaitu untuk roti manis sebesar Rp14.171.342 dan untuk roti tawar sebesar Rp13.745.131. dengan total pajak sebesar Rp27.916.473. lalu laba operasi yang telah dikurangi pajak menghasilkan laba bersih, jadi laba bersih untuk roti manis sebesar Rp127.542.082 dan untuk roti tawar sebesar Rp123.706.179. dengan total laba bersih untuk roti manis dan roti tawar sebesar Rp251.248.261.

**Tabel 5.72 Laporan Laba Rugi Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*
Tahun 2014**

Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	TOTAL
Penjualan	Rp919.773.165	Rp896.449.740	Rp1.816.222.905
Harga Pokok Penjualan	(Rp740.350.300)	(Rp729.650.200)	(Rp1.470.000.500)
Laba Kotor	Rp179.422.865	Rp166.799.540	Rp346.222.405
Biaya Operasional			
Biaya Adm dan Umum	Rp5.010.000	Rp3.340.000	Rp8.350.000
Biaya Pemasaran	Rp21.090.000	Rp14.060.000	Rp35.150.000
Total Biaya Operasional	(Rp26.100.000)	(Rp17.400.000)	(Rp43.500.000)
Laba Operasi	Rp153.322.865	Rp149.399.540	Rp302.722.405
Pajak	(Rp15.332.287)	(Rp14.939.954)	(Rp30.272.241)
Laba Bersih	Rp137.990.579	Rp134.459.586	Rp272.450.165

Sumber: pengolahan data

Pada tabel 5.72 Perhitungan Laporan laba rugi yang memasukkan penjualan yang sudah menggunakan metode *cost plus pricing* dan dikurangi dengan harga pokok penjualan yang sudah menggunakan *full costing*. Sehingga menghasilkan laba kotor untuk roti manis sebesar Rp179.422.865 dan untuk roti tawar sebesar Rp166.799.540. dengan total laba kotor untuk roti manis dan roti tawar yaitu sebesar Rp346.222.405. Setelah itu laba kotor

dikurangi biaya operasional yang meliputi biaya administrasi umum dan biaya pemasaran, jadi jumlah biaya operasional untuk roti manis sebesar Rp26.100.000 dan untuk roti tawar Rp17.400.000. dengan total biaya operasional roti manis dan roti tawar sebesar Rp43.500.000. sehingga menjadi laba operasi, laba operasi untuk roti manis sebesar Rp153.322.865 dan untuk roti tawar Rp14.939.954. dengan total laba operasi untuk roti manis dan roti tawar sebesar Rp302.722.405 setelah itu laba operasi dikurangi pajak sebesar 10% yaitu untuk roti manis sebesar Rp15.332.287 dan untuk roti tawar sebesar Rp14.939.954. dengan total pajak sebesar Rp30.272.241. lalu laba operasi yang telah dikurangi pajak menghasilkan laba bersih, jadi laba bersih untuk roti manis sebesar Rp137.990.579 dan untuk roti tawar sebesar Rp134.459.586. dengan total laba bersih untuk roti manis dan roti tawar sebesar Rp272.450.165.

**Tabel 5.73 Laporan Laba Rugi Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*
Tahun 2015**

Keterangan	Roti Manis	Roti Tawar	TOTAL
Penjualan	Rp1.004.721.444	Rp975.140.343	Rp1.979.861.787
Harga Pokok Penjualan	(Rp810.398.300)	(Rp794.700.200)	(Rp1.605.098.500)
Laba Kotor	Rp194.323.144	Rp180.440.143	Rp374.763.287
Biaya Operasional			
Biaya Adm dan Umum	Rp5.070.000	Rp3.380.000	Rp8.450.000
Biaya Pemasaran	Rp21.720.000	Rp14.480.000	Rp36.200.000
Total Biaya Operasional	(Rp26.790.000)	(Rp17.860.000)	(Rp44.650.000)
Laba Operasi	Rp167.533.144	Rp162.580.143	Rp330.113.287
Pajak	(Rp16.753.314)	(Rp16.258.014)	(Rp33.011.329)
Laba Bersih	Rp150.779.830	Rp146.322.129	Rp297.101.958

Sumber: pengolahan data

Pada tabel 5.73 Perhitungan Laporan laba rugi yang memasukkan penjualan yang sudah menggunakan metode *cost plus pricing* dan dikurangi dengan harga pokok penjualan yang sudah menggunakan *full costing*. Sehingga menghasilkan laba kotor untuk roti manis sebesar Rp194.323.144 dan untuk roti tawar sebesar Rp180.440.143. dengan total laba kotor untuk

roti manis dan roti tawar yaitu sebesar Rp374.763.287. Setelah itu laba kotor dikurangi biaya operasional yang meliputi biaya administrasi umum dan biaya pemasaran, jadi jumlah biaya operasional untuk roti manis sebesar Rp26.790.000 dan untuk roti tawar Rp17.860.000. dengan total biaya operasional roti manis dan roti tawar sebesar Rp44.650.000. sehingga menjadi laba operasi, laba operasi untuk roti manis sebesar Rp167.533.144 dan untuk roti tawar Rp162.580.143. dengan total laba operasi untuk roti manis dan roti tawar sebesar Rp330.113.287 setelah itu laba operasi dikurangi pajak sebesar 10% yaitu untuk roti manis sebesar Rp16.753.314 dan untuk roti tawar sebesar Rp16.258.014. dengan total pajak sebesar Rp33.011.329. lalu laba operasi yang telah dikurangi pajak menghasilkan laba bersih, jadi laba bersih untuk roti manis sebesar Rp150.779.830 dan untuk roti tawar sebesar Rp146.322.129. dengan total laba bersih untuk roti manis dan roti tawar sebesar Rp297.101.958.

5.2.7 Perbandingan laba yang diperoleh berdasarkan harga jual perusahaan dengan laba yang diperoleh berdasarkan harga jual menggunakan metode cost plus pricing

Tabel 5.74 Perbandingan Laba Perusahaan dan Laba dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Tahun	Laba yang diperoleh berdasarkan harga jual yang ditetapkan perusahaan	Laba yang diperoleh berdasarkan harga jual menggunakan metode <i>cost plus pricing</i>	Selisih laba yang diperoleh
2011	Rp136.389.600	Rp214.122.600	Rp77.733.000
2012	Rp202.421.700	Rp227.584.098	Rp25.162.398
2013	Rp192.494.250	Rp251.248.261	Rp58.754.011
2014	Rp202.717.800	Rp272.450.165	Rp69.732.365
2015	Rp167.854.950	Rp297.101.958	Rp129.247.008

Dapat dilihat terdapat perbedaan laba yang diperoleh dari harga jual perusahaan dengan laba yang diperoleh dari harga jual menggunakan metode *cost plus pricing*.

1. Pada tahun 2011 laba yang diperoleh dari harga jual perusahaan sebesar Rp136.389.600, sedangkan laba yang diperoleh dari harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* sebesar Rp214.122.600. dan terdapat selisih laba yang diperoleh yaitu sebesar Rp77.733.000.
2. Pada tahun 2012 laba yang diperoleh dari harga jual perusahaan sebesar Rp202.421.700, sedangkan laba yang diperoleh dari harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* sebesar Rp227.584.098. dan terdapat selisih laba yang diperoleh yaitu sebesar Rp25.162.398.
3. Pada tahun 2013 laba yang diperoleh dari harga jual perusahaan sebesar Rp192.494.250, sedangkan laba yang diperoleh dari harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* sebesar Rp251.248.261. dan terdapat selisih laba yang diperoleh yaitu sebesar Rp58.754.011.
4. Pada tahun 2014 laba yang diperoleh dari harga jual perusahaan sebesar Rp202.717.800, sedangkan laba yang diperoleh dari harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* sebesar Rp272.450.165. dan terdapat selisih laba yang diperoleh yaitu sebesar Rp69.732.365.
5. Pada tahun 2015 laba yang diperoleh dari harga jual perusahaan sebesar Rp167.854.950, sedangkan laba yang diperoleh dari harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* sebesar Rp297.101.958. dan terdapat selisih laba yang diperoleh yaitu sebesar Rp129.247.008.

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Dari hasil perbandingan harga jual perusahaan dengan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* terdapat perbedaan, harga jual selama ini diterapkan oleh perusahaan lebih kecil seperti pada tahun 2015 untuk roti tawar sebesar Rp10.000 dan roti manis sebesar Rp7.000. Dan jika dibandingkan dengan penetapan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* seperti pada tahun 2015 untuk roti tawar sebesar Rp11.079 dan roti manis sebesar Rp8.037.
2. Meskipun harga jual setelah menggunakan metode *cost plus pricing* lebih besar dari harga jual yang selama ini diterapkan oleh perusahaan tetapi harganya masih dibawah harga pesaing. Ini berarti harga jual yang diusulkan menggunakan metode *cost plus pricing* dapat diterapkan, karena harga jual metode *cost plus pricing* masih dibawah harga pesaing. Seperti harga jual pada tahun 2015 dengan menggunakan metode *cost plus pricing* untuk roti tawar sebesar Rp11.000 dan untuk roti manis sebesar Rp8.000. sedangkan harga jual pesaing untuk roti tawar sebesar Rp12.000 dan untuk roti manis sebesar Rp500.

Perbedaan harga jual yang diterapkan oleh perusahaan dengan perhitungan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* berdampak pada keuntungan atau laba yang didapat perusahaan. seperti keuntungan atau laba pada tahun 2015, laba yang diperoleh perusahaan sebesar 167.854.950 dan jika perusahaan menggunakan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* sebesar Rp Rp297.101.958. Maka dengan menggunakan harga jual metode *cost plus pricing*, perusahaan dapat menambahkan laba atau keuntungan sebesar Rp129.247.008.

6.2 Saran

Penulis menyarankan bahwa Dapoer Oven Bakery sebaiknya menggunakan harga jual dengan metode *cost plus pricing*, karena dengan menggunakan harga jual metode *cost plus pricing* semua biaya yang dikeluarkan sudah diperhitungkan baik biaya produksi maupun non produksi serta laba yang diharapkan. Selain itu dengan menggunakan harga jual *cost plus pricing* perusahaan dapat menambahkan keuntungan.

6.3 Daftar Pustaka

- Asri, Marwan & Gunawan Adisaputro. 2013. *Anggaran Perusahaan*. Yogyakarta: BPFE.
- Handoko, T Hani. 2011. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Haruman,Tendi &Sri Rahayu. 2007. *Penyusunan Anggaran Perusahaan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Jusup, Al Haryono. 2005. *Dasar-dasar Akuntansi*. Yogyakarta: BP-STIE YKPN.
- Kotler,Philip & Kevin Lane keller. 2008. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya*.Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. 2001. *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta: BP-STIE YKPN
- Mursyidi. 2008. *Akuntansi Biaya*. Bandung: Refika Aditama.
- Supriyono. 1994. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta:BPFE.
- Sunyoto, Danang. 2014. *Dasar-dasarManajemen Pemasaran (Konsep, Strategi, dan Kasus)*. Jakarta: PT BUKU SERU.
- Sugiri, Slamet. 1994. *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta: UPP AMP YKPN.
- Sunyoto, Danang. 2012. *Dasar-dasar Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: CAPS.