

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM RANGKA PENENTUAN HARGA JUAL MAKANAN PADA RUMAH MAKAN MEYCHAN SERBA SEPULUH RIBU DI PRINGSEWU

Wagiyo¹, Dhel Juni Pasya², Lia Fransiska³,

^{1,2}Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Muhammadiyah Pringsewu
Jl. Makam K.H Gholib no.112 Pringsewu Lampung 35373

Email : wagiyo61@yahoo.com
dheljunifeb@umpri.ac.id

ABSTRACT

Usaha rumah makan meychan serba sepuluh ribu di Pringsewu merupakan usaha yang sudah banyak dikenal dikalangan masyarakat pringsewu masalah yang dihadapi oleh pemilik usaha mengenai sulitnya menentukan harga jual yang sesuai karena biaya produksi yang telah dikeluarkan tidak sesuai dengan omset yang didapat.

Harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan oleh perusahaan. Salah satu faktor yang dapat digunakan oleh manajemen untuk membentuk harga jual adalah biaya. Biaya produksi adalah biaya yang dikorbankan oleh suatu perusahaan untuk menghasilkan barang jadi sehingga barang tersebut masuk kedalam pasar untuk dijual.

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dan kuantitatif dengan menggunakan rumus harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan harga jual dengan metode *cost plus pricing*. Dalam analisis data diperoleh perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* yaitu sebesar Rp. 257.144.000, harga jual yang ditetapkan dengan menggunakan *margin* 10% yaitu sebesar Rp. 10.647 dan apabila *margin* 20% harga jual yang ditetapkan sebesar Rp.11.615. hasil analisis menunjukkan bahwa harga jual yang ditetapkan sebesar Rp.10.000 ternyata hanya memperoleh tingkat *margin* sebesar 4,72%.

Keywords: Penetapan Harga Jual, rumah makan meychan

1. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Perkembangan keadaan perekonomian masyarakat saat ini dapat dilihat melalui kenaikan dan

kurang stabilnya harga-harga barang dipasar, terutama pada harga bahan pokok khususnya bahan makanan.

Usaha rumah makan adalah suatu usaha yang diyakini sebagai salah satu

bentuk usaha yang memiliki prospek cukup bagus, meskipun dalam kondisi krisis. Namun setiap usaha harus mampu bersaing dalam persaingan usaha rumah makan. Pemilik dituntut untuk menghasilkan produk yang bermutu tinggi dengan harga jual yang sesuai untuk mencapai persaingan dalam usaha. Penetapan harga jual yang kompetitif tidaklah mudah, harga jual ditentukan oleh permintaan dan penawaran konsumen. Sulit bagi penjual untuk memperoleh harga jual yang stabil.

Banyaknya jumlah pesaing, harga jual produk pesaing merupakan faktor yang mempengaruhi pembentukan harga jual. Harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan oleh perusahaan,

Biaya dapat dilihat dengan memperhitungkan harga pokok produk yang mencerminkan total biaya yang digunakan dalam proses produksi.

Penentuan harga pokok produksi sangat berpengaruh dalam penentuan harga jual. Perhitungan harga pokok produksi berfungsi dalam menetapkan, menganalisa laporan keuangan sehingga dapat menunjukkan data yang wajar.

Berdasarkan penelitian penulis, Usaha warung makan Meychan serba sepuluh ribu merupakan usaha yang sudah banyak dikenal dikalangan masyarakat Pringsewu, dengan harga yang sangat terjangkau membuat banyak orang menyukainya.

Seiring dengan naik dan turunnya harga barang-barang dipasar khususnya harga bahan makanan membuat jumlah biaya produksi pada usaha rumah makan mengalami kenaikan dan penurunan. dilihat dari biaya produksi yang telah dikeluarkan pada rumah makan Meychan serba sepuluh ribu yang ada di Pringsewu. di peroleh data sebagai berikut:

Tabel 1

| bulan | Hpp (jutaan) | kenaikan/penurunan | | bulan | Omset (jutaan) | kenaikan/penurunan | |
|-----------|-----------------|--------------------|------------|-----------|-------------------|--------------------|-----------|
| | | Rupiah | persen (%) | | | Rupiah | persen(%) |
| januari | 20.910 | 370 | 1,76% | januari | 21.780 | 420 | 1.92% |
| februari | 21.280 | | | februari | 22.200 | | |
| maret | 21.650 | 370 | 1,73% | maret | 22.500 | 300 | 1,35% |
| april | 20.765 | -885 | -4,08% | april | 21.520 | -980 | -4,35% |
| Mei | 23.150 | 2.385 | 11,48% | mei | 23.600 | 2.080 | 9,66% |
| Juni | 22.330 | -820 | -3,54% | juni | 22.340 | -1.260 | -5,33% |
| Juli | 19.260 | -3.070 | -13,74% | juli | 21.000 | -1.340 | -5,99% |
| agustus | 22.540 | 3280 | 17,03% | agustus | 23.860 | 2.860 | 13,61% |
| september | 22.420 | -120 | -0,53% | september | 23.600 | -260 | 1,08% |
| oktober | 17.743 | -4677 | -20,86% | oktober | 18.400 | -5.200 | -22,03% |
| november | 18.990 | 1247 | 7,02% | november | 19.700 | 1.300 | 7,06% |
| desember | 22.620 | 3630 | 19,11% | desember | 24.130 | 4.430 | 22,71% |

Sumber : Data yang diolah dari rumah makan Meychan serba sepuluh ribu di Pringsewu

Dari data diatas terlihat perubahan biaya produksi yang terjadi dari bulan januari ke februari mengalami kenaikan sebesar 1,76% sedangkan omset penjualan meningkat sebesar 1,92%. Pada bulan maret terhadap bulan februari biaya produksi mengalami kenaikan sebesar 1,73% dan pada omset penjualan menurun sebesar 1,35% serta pada bulan-bulan berikutnya juga mengalami kenaikan dan penurunan pada persentase biaya produksi yang diikuti oleh kenaikan atau penurunan yang tidak seimbang pada omset penjualan, persentase kenaikan dalam harga pokok produksi lebih besar dibandingkan dengan persentase kenaikan omset penjualan sebaliknya persentase kenaikan harga pokok lebih kecil dari pada persentase penurunan omset penjualan.

Ruang Lingkup Penelitian

Objek Penelitian, variabel yang diteliti dalam penelitian ini yaitu biaya produksi dan harga jual warung makan Meychan serba sepuluh ribu di Pringsewu.

Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian, adalah untuk mengetahui berapa biaya produksi yang telah dikeluarkan pada usaha rumah makan Meychan serba sepuluh ribu dan mengetahui berapa harga jual makanan yang tepat setelah melihat biaya produksi yang telah dikeluarkan

Manfaat penelitian ini dapat memberikan informasi yang berharga bagi usaha warung makan Meychan serba sepuluh ribu dan Dapat dijadikan

pedoman untuk menetapkan harga jual yang tepat agar usaha mencapai target.

2. LANDASAN TEORI,

A. Harga Jual

1) Pengertian harga

Penggunaan istilah “harga” umumnya dipakai dalam kegiatan jual-beli suatu produk, baik itu barang maupun jasa. Harga jual ditentukan oleh penjual dan mengambil keuntungan dari harga tersebut, sedangkan konsumen mendapatkan kebutuhannya dengan membayar produk tersebut dengan harga yang ditentukan.

Menurut Buchari Alma (2016: 169) “Harga (Price) adalah nilai suatu barang yang dinyatakan dengan uang”.

Menurut Kotler (Danang Sunyoto 2017: 131) “harga adalah sejumlah uang yang dibebankan pada suatu produk tertentu”.

Jadi Harga adalah nilai uang yang harus dibayarkan oleh konsumen kepada penjual atas barang atau jasa yang dibelinya. Dengan kata lain, harga adalah nilai suatu barang yang ditentukan oleh penjual.

2) Pengertian harga jual

Keputusan menentukan harga jual sangat penting dalam perusahaan, hal tersebut akan dapat mempengaruhi laba yang ingin dicapai perusahaan dan juga berpengaruh terhadap kelangsungan hidup perusahaan.

Kotler dan Keller (V Wiratna Sujarweni 2015: 72) menyatakan bahawa “harga jual adalah sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk atau jasa, atau jumlah dari nilai

yang ditukar konsumen atas manfaat-manfaat, karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tersebut”.

3) Tujuan Penetapan harga jual

Adapun tujuan dari penetapan harga jual menurut Kotler dan Keller (Wiratna Sujarweni 2015: 73) adalah sebagai berikut:

- Kelangsungan hidup
- Laba sekarang maksimum
- Pendapatan sekarang maksimum
- Pertumbuhan penjualan maksimum
- Skimming pasar maksimum
- Kepemimpinan mutu produk

4) Faktor – faktor yang menentukan harga jual :

- a. Faktor internal, meliputi: Tujuan perusahaan, Strategi bauran pemasaran, Biaya organisasi
- b. Faktor eksternal, meliputi: Pasar dan permintaan, Biaya, harga, dan penawaran pesaing, Keadaan perekonomian.

5) Metode penetapan harga jual

Menurut Wiratna Sujarweni (2015: 75) mengemukakan bahwa ada beberapa metode penetapan harga jual adalah sebagai berikut:

a. Metode berbasis biaya (*cost-based pricing*)

a) Penetapan harga biaya plus (*Cost-Plus Pricing Method*)

Harga jual produk dapat dihitung dengan rumus:

$$\text{HargaJual} = \text{Biaya Total} + \text{Margin}$$

b) Penetapan harga *mark-up* (*Mark-up Pricing Method*)

Penetapan harga *Mark-up* harga jualnya setelah menambah harga beli dengan sejumlah *Mark-up*, seperti rumus:

$$\text{Harga Jual} = \text{Harga Beli} + \text{Mark-up}$$

c) BEP (*Break Even Point*), adalah titik impas dimana biaya atau pengeluaran dan pendapatan seimbang, dengan rumus sebagai berikut:

✓ *Break Even Point dalam unit*

$$\text{BEP} = \frac{FC}{P-VC}$$

Keterangan rumus:

BEP : *break even point*

FC : *fixed cost*

VC : *variabel cost*

P : *price per unit*

S : *sales volume*

✓ *Break Even Point dalam rupiah*

$$\text{BEP} = \frac{FC}{1-\frac{VC}{S}}$$

b. Metode berbasis pasar (*market-based pricing*)

a) Harga pasar saat ini (*current market price*)

b) Harga pesaing (*competitor price*)

c) Harga pasar yang disesuaikan (*adjusted current market price*)

c. Metode taksiran (*judgemental method*)

Metode ini digunakan oleh para pengusaha yang tidak terbiasa dengan data statistik, namun ditetapkan berdasarkan instink.

B. Biaya Produksi

1. Pengertian biaya

Biaya dalam arti luas adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang dalam usahanya untuk mendapatkan sesuatu untuk mencapai tujuan tertentu baik yang sudah terjadi dan belum terjadi atau baru di rencanakan.

Biaya dalam arti sempit adalah pengorbanan sumber ekonomi dalam satuan uang untuk memperoleh aktiva.

2. Klasifikasi biaya

Menurut V. Wiratna Sujarweni (2015: 10). Angka-angka yang disebut sebagai biaya dapat dikasifikasikan sebagai berikut:

- 1) Berdasarkan pengelompokan biaya
 - a) Biaya pabrikase / pabrik / manufaktur; yang meliputi; Bahan baku, Tenaga kerja langsung,
 - b) Biaya overhead pabrik, yang terdiri dari:
 - (1)Bahan tidak langsung,
 - (2)Tenaga kerja tidak langsung
 - (3)Biaya tidak langsung lainnya
 - c) Biaya komersial, terdiri dari :
 - (a)Biaya pemasaran
 - (b)Biaya administrasi
- 2) Berdasarkan perilaku biaya :
 - a) Biaya variabel biaya yang jumlahnya berubah-ubah, namun perubahannya sebanding dengan perubahan volume produksi.
 - b) Biaya tetap, biaya yang tidak berubah jumlahnya walaupun jumlah yang diproduksi / dijual berubah dalam kapasitas normal.
 - c) Biaya semi variable, biaya yang jumlahnya ada yang berubah-ubah sesuai dengan perubahan kuantitas dan ada tarif tetapnya.

- d) Biaya bertingkat; biaya yang dikeluarkan sifatnya tetap harus dikeluarkan dalam suatu rentang produksi.
- 3) Berdasarkan pengambilan keputusan Kalsifikasi biaya berdasarkan pengambilan keputusan dibagi menjadi dua yaitu:
 - a) Biaya relevan yaitu biaya yang harus direncanakan terlebih dahulu karena biaya ini akan mempengaruhi pengambilan keputusan perusahaan masa mendatang
 - b) Biaya tidak relevan, biaya yang tidak akan mempengaruhi pengambilan keputusan.
 - 4) Berdasarkan sesuatu yang dibiayai
 - a) Biaya langsung (*direct cost*) adalah biaya yang manfaatnya langsung dapat diidentifikasi pada produk yang akan dibuat.
 - b) Biaya tidak langsung (*indirect cost*) adalah biaya yang manfaatnya tidak dapat diidentifikasi kepada produk yang akan dibuat.
 - 5) Biaya kesempatan (*opportunity cost*)
Manfaat yang akan diperoleh jika salah satu alternatif dipilih dari beberapa alternatif yang ada. Atau dengan kata lain pendapatan yang tidak jadi diperoleh karena telah memilih salah satu alternatif dari beberapa alternatif yang tersedia.
- ## 2. Pengertian biaya produksi,
- merupakan akumulasi biaya yang diperlukan dalam proses produksi, mencakup biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.

3. Jenis-jenis biaya produksi; meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik.
4. Metode penentuan biaya produksi:
 - a. Metode *full costing*, adalah metode untuk menentukan harga pokok produksi, dengan membebankan semua biaya produksi tetap maupun variabel pada produk yang dihasilkan. Metode *full costing* disebut juga *absortion* atau *convention costing*.
 - b. Metode *variable costing*, yaitu metode untuk menentukan harga pokok produk dengan harga memperhitungkan biaya produksi variabel saja.

C. Harga pokok penjualan

Harga Pokok Penjualan merupakan harga pokok produk yang sudah terjual dalam periode waktu berjalan yang diperoleh dengan menambahkan harga pokok produksi dengan persediaan produk selesai awal dan mengurangi dengan persediaan produk selesai akhir.

3. METODOLOGI PENELITIAN

A. Metode Penelitian

Menurut Sugiono (2018: 28) terdapat beberapa jenis penelitian antara lain:

- 1) Penelitian kuantitatif, adalah penelitian dengan memperoleh data yang berbentuk angka atau data kualitatif yang diangkakan.
- 2) Penelitian kualitatif, data kualitatif adalah data yang berbentuk kata, skema dan gambar.

Dalam penelitian metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif. Metode deskriptif kuantitatif ini bertujuan menganalisis antara biaya produksi dalam menentukan harga jual pada rumah makan Meychan serba sepuluh ribu.

B. Definisi Operasional Penelitian

Definisi operasional variabel adalah pengertian variabel yang diungkapkan dalam definisi konsep tersebut, secara operasional, secara praktis, secara nyata dalam objek penelitian. Penelitian ini menggunakan variabel bebas yaitu biaya produksi serta variabel terikat harga jual.

C. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data merupakan faktor penting dalam keberhasilan suatu penelitian. Adapun teknik pengumpulan data yang digunakan oleh peneliti adalah Dokumentasi

D. Instrumen Penelitian

Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah dokumentasi data yang diperoleh berupa laporan keuangan usaha rumah makan Meychan Serba Sepuluh Ribu di Pringsewu selama satu tahun.

E. Populasi dan Sempel

1) Populasi

Populasi pada penelitian ini adalah laporan keuangan usaha Rumah Makan Meychan Serba Sepuluh Ribu di Pringsewu selama Januari sampai Desember tahun 2018.

2) Sempel

Yang menjadi sampel dalam penelitian ini adalah data laporan keuangan usaha Rumah Makan Meychan Serba Sepuluh Ribu di Pringsewu selama Januari sampai Desember tahun 2018 yang diteliti menggunakan sampel total.

F. Metode Analisis Data

Data atau informasi yang diperoleh dari perusahaan yang berhubungan dengan penelitian ini dianalisis agar dapat memecahkan masalah dan sekaligus untuk membuktikan hipotesis yang telah diajukan sebelumnya. Adapun metode analisis data yang digunakan dalam penelitian ini:

- 1) Metode perhitungan harga pokok produksi, yang digunakan adalah Metode harga pokok *full costing*,
- 2) Metode penetapan harga jual yaitu harga pokok plus biaya (*cost-plus pricing method*);
"Harga jual = Biaya total + Margin"

4. PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Situasi dan Kondisi Tempat Penelitian

Rumah makan meychan adalah suatu usaha yang bergerak dibidang bisnis kuliner atau warung makan. Mulai dibuka sejak tahun 2017 dengan pemilik usaha ibu Meidawati menjadikan nama warung makan ini dengan nama rumah makan maychan serba sepuluh ribu. Dengan harga yang relatif terjangkau sangat diminati konsumen yang berada di dekat sekitar

Rumah Sakit Mitra Husada seperti pekerja, dan masyarakat umum karena memang lokasinya yang cukup strategis yaitu dijalan Jendral Ahmad Yani, Sidoharjo menjadi peluang usaha karena banyak peminatnya.

Rumah makan ini juga menyediakan sistem pelayanan secara prasmanan , konsumen bisa memilih dan mengambil makanannya sendiri sesuai selera dan porsi yang dikehendaki.

B. Pengumpulan Data dan Penyajian Data

- 1) Harga pokok produksi; yang merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan dalam proses produksi pada rumah makan meychan serba sepuluh ribu, dalam melakukan proses produksinya. Pihak perusahaan akan melakukan pengorbanan sumber daya ekonomi yang dimilikinya, sebagai berikut:

a. Biaya bahan baku

Beberapa bahan baku dalam proses produksi dalam rumah makan antara lain adalah Beras,daging ayam, telur, ikan lele, ikan tongkol, daun singkong, kacang panjang, cabe, bawang merah, bawang putih dan masih banyak lagi bahan baku yang digunakan pada saat proses produksi.

b. Biaya tenaga kerja

Pengeluaran biaya tenaga kerja sertiap bulanya yaitu sebesar Rp 1.800.000,- untuk dua orang karyawan yang bekerja satu orang juru masak, dan satu orang pelayan dimana gaji disesuaikan sesuai dengan tingkat pekerjaan.

Tabel 2
 Biaya tenaga kerja pada rumah makan
 meychan
 serba sepuluh ribu di Pringsewu

| Jenis kerja | Jumlah Tenaga | Gaji pokok /bulan | Jumlah gaji |
|----------------|---------------|-------------------|-------------|
| Koki | 1 | 1.000.000 | 1.000.000 |
| Pembantu dapur | 1 | 800.000 | 800.000 |
| Jumlah | | | 1.800.000 |

Sumber : Data gaji karyawan rumah makan meychan

c. Biaya Overhead

Biaya *overhead* pabrik perusahaan antara lain berupa sewa gedung, biaya angkut pembelian, biaya listrik, gas LPG, dan juga biasa bahan baku penolong termasuk kedalam biaya overhead seperti kertas nasi dan plastik pembungkus, yang disajikan data tabel dalam biaya *overhead* dan biaya bahan baku penolong adalah sebagai berikut: Tabel 3

Biaya Overhead
 pada Rumah Makan Meychan

| Biaya | Jumlah/ bulan | Total biaya/tahun |
|------------------------|---------------|-------------------|
| Sewa gedung | 1.000.000 | 12.000.000 |
| Biaya angkut pembelian | 200.000 | 2.400.000 |
| Biaya listrik | 80.000 | 960.000 |
| Gas | 200.000 | 2.400.000 |
| Jumlah | | 17.760.000 |

Suber : Data yang diperoleh dari rumah makan meychan

Tabel 4
 Tabel biaya bahan baku penolong
 Rumah makan Meychan

| nama barang | Jumlah | total biaya/minggu | total biaya/bulan |
|--------------------|--------|--------------------|-------------------|
| kertas nasi | 4 | 100.000 | 400.000 |
| plastik pembungkus | 4 | 125.000 | 500.000 |
| Jumlah | | | 900.000 |

Sumber : Data yang diperoleh dari rumah makan meychan

Harga pokok produksi perusahaan dipengaruhi oleh beberapa jenis biaya yang telah diklasifikasikan oleh perusahaan. Perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan perusahaan yaitu dengan menjumlahkan total biaya produksi yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* dan biaya bahan baku penolong.

Perhitungan harga pokok produksi dapat dilihat dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 5
 Tabel Biaya Produksi Rumah Makan
 Meychan Serba Sepuluh Ribu di
 Pringsewu selama Januari sampai
 Desember 2018

| Biaya produksi (bulan) | Januari | Februari | Maret | April | Mei | Juni | Juli | Agustus | September | Oktober | November | Desember |
|----------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|----------|----------|----------|
| A. Biaya bahan baku | (000,Rp) | (000,Rp) | (000,Rp) | (000,Rp) |
| a. Bahan pokok | 10.750 | 10.850 | 10.920 | 10.485 | 11.200 | 10.780 | 9.450 | 10.960 | 10.780 | 6.780 | 8.520 | 11.160 |
| b. Bahan sayur | 1.500 | 1.500 | 1.120 | 1.200 | 1.700 | 1.500 | 1.130 | 1.600 | 1.590 | 1.648 | 1.590 | 1.410 |

| | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| c. Bahan baku | 4.480 | 4.750 | 5.430 | 4.900 | 6.070 | 5.870 | 4.500 | 5.800 | 5.870 | 5.135 | 4.700 | 5.870 |
| B. Biaya tenaga kerja | 1.800 | 1.800 | 1.800 | 1.800 | 1.800 | 1.800 | 1.800 | 1.800 | 1.800 | 1.800 | 1.800 | 1.800 |
| C. Biaya overhead | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| a. Sewa gedung | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 | 1.000 |
| b. Biaya angkut pembelian | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| c. Biaya listrik | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| d. Gas LPG | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| D. Biaya bahan baku penolong | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 |
| Jumlah hpp | 20.910 | 21.280 | 21.650 | 20.765 | 23.150 | 22.330 | 19.260 | 22.540 | 22.420 | 17.743 | 18.990 | 22.620 |
| Omset penjualan | 21.780 | 22.200 | 22.500 | 21.520 | 23.600 | 23.340 | 21.000 | 23.860 | 23.600 | 18.400 | 19.700 | 24.130 |

Sumber : Rumah makan meychan serba sepuluh ribu di Pringsewu

Berdasarkan data tabel diatas dapat dilihat biaya produksi dan omset penjualan setiap bulannya selalu mengalami kenaikan dan penurunan ini sesuai dengan harga bahan pokok khususnya harga bahan makanan dipasar yang cenderung meningkat dan menurun.

2) Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode *Full Costing*

a. Biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi

Perusahaan tidak pernah lupa untuk selalu memperhatikan kondisi alat-alat yang digunakan dalam proses produksi, karena alat-alat produksi dalam perusahaan tidak setiap bulannya mengalami kerusakan sehingga pemilik usaha menganggap bahwa biaya pemeliharaan adalah biaya tak terduga perusahaan hanya menyisakan biaya sebesar Rp. 100.000 untuk biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi.

b. Biaya Depresiasi alat produksi

Selama menjalankan usahanya pemilik usaha tidak menghitung biaya depresiasi alat produksi kedalam harga

pokok produksi, biaya depresiasi tahun 2018 digunakan untuk menghitung harga pokok produksi taksiran menurut metode *full costing*, sbb.:

$$\text{Biaya depresiasi pertahun} = \frac{\text{harga perolehan} - \text{nilai residu}}{\text{umur ekonomis}}$$

Berdasarkan rumus perhitungan diatas, maka dapat diketahui bahwa biaya depresiasi untuk masing-masing alat produksi setiap tahunnya, dapat dilihat dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 6
 Biaya depresiasi alat produksi

| Alat | Tahun | harga/unit | Usia Ekn | Depresiasi |
|-------------|-------|------------|----------|------------|
| Prizer | 2016 | 4.000.000 | 4 | 1000.000 |
| Magicom | 2016 | 2.500.000 | 4 | 625.000 |
| Blender (1) | 2016 | 500.000 | 2 | 250.000 |
| Kompom (2) | 2016 | 1500.000 | 2 | 750.000 |
| Jumlah | | | | 2.625.000 |

Jadi untuk menghitung biaya depresiasi perbulan dari setiap jenis alat produksi yang digunakan perusahaan dapat dihitung dengan menggunakan rumus:

$$\text{Biaya depresiasi perbulan} = \frac{\text{biaya depresiasi pertahun}}{12 \text{ bulan}}$$

Hasil perhitungan biaya depresiasi dapat dilihat dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 7
 Biaya depresiasi perbulan

| Alat | Penyusutan/ tahun | Penyusutan/ bulan |
|---------------------------|-------------------|-------------------|
| Freezer | 1000.000 | 83,333 |
| Magicom | 625.000 | 52.083 |
| Blender | 250.000 | 20.833 |
| Kompore | 750.000 | 62,500 |
| Jumlah (dalam pembulatan) | | 218,749 |

Dari tabel diatas total biaya depresiasi perbulan yaitu sebesar Rp.218,749 dimana dapat diketahui depresiasi tertinggi yaitu terdapat pada freezer dan terendah yaitu blender.

c. Evaluasi Biaya *Overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik pada rumah makan meychan serba sepuluhribu mengalami beberapa masalah hal ini disebabkan karena perusahaan tidak memasukan semua karena biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Biaya-biaya tersebut terdiri atas biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi, setelah dilakukan penelusuran lebih lanjut, maka biaya *overhead* pabrik dapat dilihat dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 8

Evaluasi biaya *overhead* pabrik pada rumah makan meychan serba sepuluh ribu (Perbulan)

| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik | Total Biaya (Rp) |
|--------------------------------------|------------------|
| biaya sewa gedung | 1.000.000 |
| biaya angkut pembelian | 200.000 |
| biaya listrik | 80.000 |
| gas LPG | 200.000 |
| biaya pemeliharaan dan alat produksi | 100.000 |
| biaya depresiasi alat produksi | 218.749 |
| biaya bahan baku penolong | 900.000 |
| Total | 2.698.749 |

Dari tabel dapat diketahui bahwa terdapat beberapa biaya yang tidak dihitung perusahaan sebagai biaya produksi, yaitu biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi, biaya depresiasi alat produksi.

Perhitungan harga pokok produksi dapat menggunakan metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Tabel 9

Harga pokok produksi menurut metode *full costing* pada bulan januari 2018

| Bulan | total Hpp metode <i>full costing</i> |
|-----------|--------------------------------------|
| Januari | 21.228.749 |
| Februari | 21.598.749 |
| Maret | 21.968.749 |
| April | 21.083.749 |
| Mei | 23.468.749 |
| Juni | 22.648.749 |
| Juli | 19.578.749 |
| Agustus | 22.858.749 |
| September | 22.738.749 |
| Oktober | 18.061.749 |
| November | 19.308.749 |
| Desember | 22.938.749 |

Dari tabel diatas perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memiliki angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang

digunakan pemilik usaha yaitu dengan cara manual.

C. Analisis Data

Berdasarkan hasil pengumpulan data selanjutnya dilakukan analisis biaya produk dalam penentuan harga jual dengan metode *cost plus pricing*.

Tabel 10
 Perbandingan harga pokok produksi rumah makan dengan metode *full costing*

| Bulan | HARGA POKOK PRODUKSI | | Selisih |
|-----------|----------------------|----------------------------|---------|
| | Pemilik Usaha | Metode <i>Full Costing</i> | |
| Januari | 20.910.000 | 21.228.749 | 318.749 |
| Februari | 21.280.000 | 21.598.749 | 318.749 |
| Maret | 21.650.000 | 21.968.749 | 318.749 |
| April | 20.765.000 | 21.083.749 | 318.749 |
| Mei | 23.150.000 | 23.468.749 | 318.749 |
| Juni | 22.330.000 | 22.648.749 | 318.749 |
| Juli | 19.260.000 | 19.578.749 | 318.749 |
| Agustus | 22.540.000 | 22.858.749 | 318.749 |
| September | 22.420.000 | 22.738.749 | 318.749 |
| Oktober | 17.743.000 | 18.061.749 | 318.749 |
| November | 18.990.000 | 19.308.749 | 318.749 |
| Desember | 22.620.000 | 22.938.749 | 318.749 |

Dari data diatas selisih harga pokok produksi dengan metode *full costing* sebesar Rp. 318.749 ini diperoleh dari biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi, dan biaya depresiasi alat produksi. Hal inikarena dengan menggunakann metode *Full Costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik serta biaya penyusutan

peralatan. Sedangkan perusahaan tidak menghitung biaya tersebut perusahaan hanya menghitung dari biaya bahan baku, tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik yang tidak semuanya dimasukan. Karena itu, perhitungan biaya produksi perusahaan lebih kecil dibandingkan dengan metode *full costing*.

1. Perbandingan penentuan harga jual menurut perusahaan dengan metode *cost-plus pricing*

1) Harga jual menurut perusahaan dengan cara manual

Penentuan harga jual pada perusahaan sangat penting karena metode penentuan harga jual sangat menentukan laba yang akan diperoleh perusahaan,berikut perhitungan harga jual menurut perusahaan :

Tabel 11
 Perhitungan harga jual menurut perusahaan

| Bulan | PP | Jumlah | | Laba |
|-----------|-------------|--------|-------------|------------|
| | | Porsi | Nominal | |
| Januari | 20.910.000 | 2178 | 21.780.000 | 870.000 |
| Februari | 21.280.000 | 2220 | 22.200.000 | 920.000 |
| Maret | 21.650.000 | 2250 | 22.500.000 | 850.000 |
| April | 20.765.000 | 2152 | 21.520.000 | 755.000 |
| Mei | 23.150.000 | 2360 | 23.600.000 | 450.000 |
| Juni | 22.330.000 | 2334 | 23.340.000 | 1.010.000 |
| Juli | 19.260.000 | 2100 | 21.000.000 | 1.740.000 |
| Agustus | 22.540.000 | 2386 | 23.860.000 | 1.320.000 |
| September | 22.420.000 | 2360 | 23.600.000 | 1.180.000 |
| Oktober | 17.743.000 | 1840 | 18.400.000 | 657.000 |
| November | 18.990.000 | 1970 | 19.700.000 | 710.000 |
| Desember | 22.620.000 | 2413 | 24.130.000 | 1.510.000 |
| Total | 253.658.000 | 26563 | 265.630.000 | 11.972.000 |

Dari tabel diatas total biaya produksi pemilik usaha melakukan estimasi untuk menentukan harga jual

produknya, adapun cara penentuan harga jual nasi perbungkus adalah sebagai berikut:

a. Laba 4,72%

$$\begin{aligned} \text{Biaya per unit} &= \frac{\text{HPP}}{\text{Jumlah per unit}} \\ &= \frac{253.658.000}{26563} \\ &= \text{Rp.9.549} \\ \text{Harga jual} &= \text{HPP} + (\% \text{ laba} \times \text{HPP}) \\ &= \text{Rp.253.658.000} + (4,72\% \times \text{Rp. 253.658.000}) \\ &= \text{Rp.265.630.658} \\ \text{Harga jual/bungkus} &= \frac{\text{harga jual}}{\text{jumlah per unit}} \\ &= \frac{\text{Rp.265.630.658}}{26563} \\ &= \text{Rp. 10.000/ bungkus} \end{aligned}$$

b. Laba 10%

$$\begin{aligned} \text{Biaya per unit} &= \frac{\text{Hpp}}{\text{jumlah per unit}} \\ &= \frac{\text{Rp.253.658.000}}{26563} \\ &= \text{Rp.9.549} \\ \text{Harga jual} &= \text{Hpp} + (\% \text{ laba} \times \text{Hpp}) \\ &= \text{Rp.253.658.000} + (10\% \times \text{Rp. 253.658.000}) \\ &= \text{Rp.279.023.800} \\ \text{Harga jual/ bungkus} &= \frac{\text{harga jual}}{\text{jumlah per unit}} \\ &= \frac{\text{Rp.279.023.800}}{26563} \\ &= \text{Rp.10.504} \end{aligned}$$

c. Laba 20%

$$\begin{aligned} \text{Biaya per unit} &= \frac{\text{Hpp}}{\text{jumlah per unit}} \\ &= \frac{\text{Rp.253.658.000}}{26563} \\ &= \text{Rp. 9.549} \\ \text{Harga jual} &= \text{Hpp} + (\% \text{ laba} \times \text{Hpp}) \\ &= \text{Rp.253.658.000} + (20\% \times \text{Rp.253.658.000}) \\ &= \text{Rp.304.389.600} \\ \text{Harga jual/ bungkus} &= \frac{\text{Harga jual}}{\text{jumlah per unit}} \\ &= \frac{\text{Rp.304.389.600}}{26563} \\ &= \text{Rp.11.459} \end{aligned}$$

Dari perhitungan diatas jika pemilik usaha menetapkan harga jual Rp.10.000 untuk setiap porsi nya berarti pemilik usaha hanya memperoleh laba sebesar 4,72% dari harga pokoknya, karena pemilik usaha telah menetapkan konsep warung makan serba sepuluh ribu.

2) Harga Jual Menurut Metode *Cost Plus Pricing*

Penentuan harga jual *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* merupakan metode penentuan harga jual dimana biaya yang digunakan sebagai dasar dalam penentuan harga jual, semua biaya yang terjadi ditambah dengan biaya depresiasi atau biaya penyusutan peralatan tersebut.

Berikut tabel perhitungan harga jual menurut metode *cost plus pricing* dalam pendekatan *full costing*.

Tabel 12
 Tabel harga jual menurut metode *cost plus pricing*
 Dalam pendekatan *full cost*

| Bulan | HPP | Jumlah | | Laba |
|--------------|--------------------|--------------|--------------------|-------------------|
| | | Porsi | Nominal | |
| Januari | 21.228.749 | 2178 | 22.106.700 | 877.951 |
| Februari | 21.598.749 | 2220 | 22.533.000 | 934.251 |
| Maret | 21.968.749 | 2250 | 22.837.500 | 868.751 |
| April | 21.083.749 | 2152 | 21.842.800 | 759.051 |
| Mei | 23.468.749 | 2360 | 23.954.000 | 485.251 |
| Juni | 22.648.749 | 2334 | 23.690.100 | 1.041.351 |
| Juli | 19.578.749 | 2100 | 21.315.000 | 1.736.251 |
| Agustus | 22.858.749 | 2386 | 24.217.900 | 1.359.151 |
| September | 22.738.749 | 2360 | 23.954.000 | 1.215.251 |
| Oktober | 18.061.749 | 1840 | 18.676.000 | 614.251 |
| November | 19.308.749 | 1970 | 19.995.500 | 686.751 |
| Desember | 22.938.749 | 2413 | 24.491.950 | 1.553.201 |
| Total | 257.482.988 | 26563 | 269.614.450 | 12.131.462 |

Dari tabel diatas dengan menggunakan metode *full costing* pada perhitungan harga pokok produksi akan

menghasilkan perhitungan yang berbeda dengan perusahaan. Perhitungan penentuan harga jual *cost plus pricing* menggunakan metode *full costing plus laba* perusahaan adalah sebagai berikut:

A. Laba 4,72%

$$\begin{aligned} \text{Biaya/ unit} &= \frac{Hpp}{\text{jumlah per unit}} \\ &= \frac{257.482.988}{26563} \\ &= \text{Rp.9.693} \\ \text{Harga jual} &= Hpp + (\% \text{ laba} + Hpp) \\ &= \text{Rp.257.482.988} + (4,72\% + \text{Rp. 257.482.988}) \\ &= \text{Rp. 269.636.185} \\ \text{Harga jual/ porsi} &= \frac{\text{harga jual}}{\text{jumlah per unit}} \\ &= \text{Rp. 10.150} \end{aligned}$$

B. Laba 10%

$$\begin{aligned} \text{Biaya per unit} &= \frac{Hpp}{\text{jumlah per unit}} \\ &= \frac{\text{Rp.257.114.000}}{26563} \\ &= \text{Rp.9.679} \\ \text{Harga jual} &= Hpp + (\% \text{ laba} \times Hpp) \\ &= \text{Rp.257.114.000} + (10\% \times \text{Rp.257.114.000}) \\ &= \text{Rp.282.825.400} \\ \text{Harga jual/ porsi} &= \frac{\text{Harga jual}}{\text{jumlah per unit}} \\ &= \frac{\text{Rp.282.825.400}}{26563} \\ &= \text{Rp.10.647} \end{aligned}$$

C. Laba 20%

$$\begin{aligned} \text{Biaya per unit} &= \frac{Hpp}{\text{jumlah per unit}} \\ &= \frac{\text{Rp.257.114.000}}{26563} \\ &= \text{Rp.9.679} \\ \text{Harga jual} &= Hpp + (\% \text{ laba} \times Hpp) \\ &= \text{Rp.257.114.000} + (20\% \times \text{Rp.257.114.000}) \\ &= \text{Rp.308.536.800} \\ \text{Harga jual/ bungkus} &= \frac{\text{Harga jual}}{\text{jumlah per unit}} \\ &= \frac{\text{Rp.308.536.800}}{26563} \\ &= \text{Rp.11.615} \end{aligned}$$

Perhitungan harga jual perusahaan dengan menggunakan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* mengalami perbedaan. Total biaya produksi pada perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan perhitungan perusahaan.

Perbandingan harga jual menurut pemilik usaha dengan menurut metode *cost plus pricing* untuk penentuan harga jual per porsi adalah sebagai berikut:

Tabel 13
 Tabel perbandingan Harga jual menurut perusahaan dengan menurut metode *cost plus pricing*

| Keterangan | Margin % | | |
|------------|----------|--------|--------|
| | 4,72% | 10% | 20% |
| Perusahaan | 10.000 | 10.504 | 11.459 |
| Full cost | 10.150 | 10.662 | 11.631 |

Dari tabel diatas jika perusahaan hanya menetapkan harga jual menurut perhitungan perusahaan sebesar Rp.10.000 ini sesuai dengan konsep harga jual warung nasi serba sepuluh ribu, ternyata pemilik usaha telah memperoleh margin sebesar 4,72% namun apabila menggunakan perhitungan harga jual metode *cost plus pricing* harga jual yang ditetapkan apabila menambah dengan Margin sebesar 4,72% harga jual yang ditetapkan sebesar Rp.10.150. namun apabila terjadi biaya produksi yang sering mengalami kenaikan dan penurunan, dan omset penjualan juga mengalami kenaikan dan penurunan ini

berarti berpengaruh juga terhadap laba perusahaan yang mengalami kenaikan dan penurunan. Apabila biaya produksi mengalami kenaikan pemilik usaha harus menetapkan harga yang sesuai agar tidak mengalami kerugian.

Pemilik usaha apabila ingin meningkatkan margin sebesar 10% jika menggunakan perhitungan harga jual perusahaan sebesar Rp.10.504, namun apabila menggunakan metode *cost plus pricing* jika *Margin* sebesar 10% maka harga jual yang harus ditetapkan sebesar Rp.10.662, dan apabila pemilik usaha ingin mendapatkan laba yang lebih besar maka pemilik usaha jika menaikkan *Margin* sebesar 20% maka harga jual yang harus ditetapkan sebesar Rp.11.459, dan jika menaikkan *margin* 20% untuk perhitungan dengan metode *full costing* dengan pendekatan harga jual *cost plus pricing* maka harga jual yang harus ditetapkan sebesar Rp.11.631. perbandingan harga jual menurut perusahaan dengan metode *Full costing* dengan pendekatan harga jual *cost plus pricing* selalu lebih besar ini karena pada perhitungan perusahaan biaya produksi tidak semua dihitung sedangkan jika menggunakan perhitungan *full costing* semua biaya yang telah dikeluarkan dihitung secara jelas.

D. Pembahasan Hasil Penelitian

Harga pokok produksi dapat dijadikan tolak ukur oleh perusahaan untuk menetapkan kebijakan harga pada produknya. Karena itu, perhitungan harga pokok produk sangat penting dalam sebuah perusahaan untuk menentukan atau memperkirakan

laba yang akan diperoleh. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*, karena dengan metode *full costing* memperhitungkan seluruh biaya yang dikorbankan, baik yang bersifat tetap maupun variabel. Sedangkan metode variabel *costing* menghitung biaya produksi hanya menghitung biaya yang bersifat variabel sebagai unsur harga pokok. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* lebih besar dibandingkan dengan harga pokok yang dihitung dengan menggunakan perkiraan perusahaan. Hal ini disebabkan karena penggolongan dan pengumpulan biaya yang diajukan oleh perusahaan tidak menghitung seluruh biaya yang dikorbankan pemilik usaha hanya menghitung biaya bahan baku, tenaga kerja dan overhead, sedangkan metode *full cost* menghitung seluruh biaya yang dikorbankan biaya tersebut antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead, biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi, dan biaya depresiasi alat produksi. Pemilik usaha tidak menghitung biaya depresiasi atau penyusutan peralatan karena pemilik usaha menganggap jika peralatan produksi diklarifikasikan sebagai modal awal.

Dari hasil pengumpulan data dan analisis data yang dilakukan, diperoleh bahwa harga pokok produksi selama satu tahun yaitu pada bulan Januari sampai dengan Desember 2018 diperoleh data harga pokok produksi sebesar Rp.253.658.000, sementara menurut metode *full costing*

perhitungan harga pokok produksi yaitu sebesar Rp.257.482.988. harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih tinggi.

Perbedaan tersebut sebagai akibat adanya biaya-biaya yang seharusnya diperhitungkan oleh perusahaan sebagai unsur biaya dalam proses produksi tidak diperhitungkan. Biaya tersebut seperti biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi, dan biaya depresiasi alat produksi. Biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi sebesar Rp.100.000, dan biaya depresiasi peralatan sebesar Rp. 218.749 per bulan.

Perusahaan dalam melakukan proses produksi biasanya mampu menghasilkan omset sebesar 26.563 per bungkus dalam satu tahun.

Dari analisis data yang diperoleh pemilik usaha dengan menetapkan harga sebesar Rp.10.000 dalam setiap porsi jika dihitung ternyata hanya mendapatkan laba sebesar 4,72%, karena pemilik usaha menerapkan konsep warung makan serba sepuluh ribu. Perusahaan dalam menetapkan harga jual ternyata tidak melakukan perhitungan yang tepat hanya berdasarkan keuntungan dan biaya yang dikeluarkan secara manual.

Sedangkan jika menurut perhitungan dengan metode harga pokok produksi *full costing* dengan pendekatan harga jual *cost plus pricing* jika menetapkan *margin* sebesar 4,72% harga jual yang ditentukan sebesar Rp.10.150, Penetapan harga jual *cost plus pricing* dimana biaya yang

digunakan sebagai dasar dalam penentuan harga jual.

Harga jual yang seharusnya ditentukan mengingat masalah biaya produksi yang dikeluarkan tidak sesuai dengan omset yang didapat. Jika perusahaan ingin menaikkan laba sebesar 10% agar omset penjualan yang didapat juga meningkat. Perhitungan perusahaan apabila menaikkan laba sebesar 10% maka harga jual yang seharusnya ditetapkan sebesar Rp.10.504. Jika dihitung dengan metode *full costing* dengan pendekatan harga jual dengan metode *cost plus pricing* dengan laba sebesar 10% maka pemilik usaha harus menjual sebesar Rp.10.662, apabila pemilik usaha ingin meningkatkan laba yang lebih besar maka pemilik usaha harus menaikkan *Margin* sebesar 20% maka harga jual yang harus ditetapkan sebesar Rp.11.459, dan jika menaikkan *margin* 20% untuk perhitungan dengan metode *full costing* dengan pendekatan harga jual *cost plus pricing* maka harga jual yang harus ditetapkan sebesar Rp.11.631.

D. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan analisis biaya produksi dalam penentuan harga jual pada rumah makan meychan serba sepuluh ribu di Pringsewu dapat disimpulkan bahwa

- ✓ Harga pokok produksi dalam menggunakan metode *full costing* menghasilkan perhitungan yang lebih tinggi yaitu ini karena metode *full costing* semua biaya dirinci

secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik serta biaya pemeliharaan alat dan perawatan alat produksi dan biaya depresiasi alat produksi.

- ✓ Sedangkan dalam perhitungan biaya produksi menurut perusahaan hanya berdasarkan estimasi pemikiran saja, perusahaan tidak menghitung keseluruhan dari biaya yang telah digunakan pada saat produksi perusahaan hanya menghitung dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Perusahaan tidak menghitung biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksi dan penyusutan peralatan karena pemilik usaha menganggap jika peralatan produksi diklarifikasikan sebagai modal awal.
- ✓ Untuk mendapatkan keuntungan yang lebih tinggi mengingat biaya produksi yang telah dikeluarkan tidak sesuai dengan omset yang didapat pemilik usaha harus menaikkan *margin* sebesar 10% atau 20% agar omset penjualan seimbang.

B. Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas dapat dikemukakan beberapa saran yang bermanfaat untuk diberikan kepada rumah makan meychan serba sepuluh ribu di Pringsewu:

- 1) Pemilik usaha sebaiknya memperhitungkan seluruh unsur-unsur biaya *overhead* pabrik sehingga perhitungan harga pokok produksi menggambarkan total biaya produksi yang sesungguhnya atau

biaya yang lebih akurat dan dapat dijadikan sebagai dasar dalam penetapan harga jual yang tepat.

- 2) Pemilik usaha sebaiknya meningkatkan *margin* sebesar 10% atau 20% agar omset penjualan seimbang apabila biaya produksi mengalami kenaikan atau penurunan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alma Buchari, (2017), *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*, Alfabeta, Bandung
- Ciptraceo, (2015), *Biaya Produksi dan Cara Menghitung Biaya produksi*, Universitas Ciputra, diunduh pada tanggal 8 Januari 2019
- Dian Purnama (2017), *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing*, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Islam UIN ALAUDDIN, Makasar.
- Kamaruddin.Ahmad, (2014), *Akuntansi Manajemen*, Rajawali Pers, Jakarta
- Samryn, L.M (2013), *Akuntansi Manajemen*, Kencana, Bandung.
- Sugiono, (2013), *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif R&B*, Alfabeta, Bandung.

Sugiono, (2015), *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif R&B*, Alfabeta, Bandung.

Sugiono, (2018), *Metode Penelitian Manajemen*, Alfabeta, Bandung.

Sunyoto Danang, (2017), *Dasar-Dasar Manajemen Pemasaran*, Caps, Yogyakarta.

Thelbic Lasut (2015). *Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Regey Poppy di Tomohon*, Universitas Sam Ratulangi, Manado.

Wiratna, Sujarweni, V. (2015), *Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya*, Pustaka Baru Press, Yogyakarta.

Wiratna, Sujarweni, V. (2015), *Akuntansi manajemen*, Pustaka Baru press, Yogyakarta.

Wiratna, Sujarweni, V. (2015), *Metodologi Penelitian*, Pustaka, Baru Press, Yogyakarta.