

PENERAPAN METODE VARIABLE COSTING DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL

Ova Novi Irama¹, Junita Putri Rajana Harahap², Shita Tiara³

novi12345za@gmail.com¹, junitaputrirajanarahap@umnaw.ac.id², shitatiara201@gmail.com³

Universitas Muslim Nusantara Al-Washliyah Medan

ABSTRAK

Penentuan biaya produksi memberikan dampak yang sangat penting bagi penetapan harga jual suatu produk. Untuk itu dalam menetapkan harga jual produk, perusahaan harus menentukan harga pokok produksi yang akurat dan tepat. Metode penentuan harga pokok produksi dengan variable costing merupakan salah satu metode yang sesuai dan dapat digunakan oleh perusahaan dalam perhitungan harga pokok produksi. UD. Karunia merupakan salah satu perusahaan manufaktur kue kering yang mengalami permasalahan pada ketidakakuratan dalam penentuan harga pokok produksi dan berdampak pada kurang tepatnya pada penetapan harga jual. Sehingga metode variable costing dapat diterapkan pada perusahaan tersebut dengan tujuan untuk memperbaiki penentuan harga pokok produksi dan penetapan harga jual yang sesuai. Dari hasil penelitian didapatkan bahwa harga pokok produksi kue bolu UD. Karunia menurut variable costing lebih rendah dari pada perhitungan perusahaan, sehingga didapatkan penyesuaian harga jual baru dengan menurunkan harga sebelumnya Rp 8.500 menjadi Rp 8.000.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Variable Costing, Harga Jual.

PENDAHULUAN

Perkembangan usaha dewasa ini semakin meningkat dan bertambah kompleks, dengan mempunyai daya saing yang kuat. Dengan pertumbuhan yang terus naik maka akan memberikan kontribusi dalam mendongkrak perekonomian yang positif di Indonesia. Usaha kecil dan menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor usaha yang mengalami peningkatan yang cukup tinggi dalam dunia usaha. Meluasnya pelaku UMKM menjadi pertanda akan semakin ketatnya persaingan antar unit-unit usaha dengan produk atau jasa yang sejenis. Dorongan persaingan mengakibatkan pelaku usaha harus memperhatikan faktor efisiensi dan efektivitas dalam sebuah produktivitas, karena merupakan salah satu kunci untuk memenangkan persaingan yang sehat antar pelaku usaha yang ditentukan dari kualitas, kuantitas, harga, dan layanan dari produk atau jasa yang dihasilkan. Secara tidak langsung para pelaku usaha dituntut untuk meningkatkan kualitas dari produk atau jasa yang dihasilkan dengan biaya seefisien mungkin. Untuk itu para pelaku usaha harus bisa mengatur segala sesuatu yang memberikan pengaruh utama keberhasilan suatu usaha terutama pada biaya, agar dapat memenangkan persaingan dengan pelaku usaha lainnya. Perkembangan teknologi dan informasi yang cukup pesat membuka peluang bagi para pelaku usaha untuk dapat berkreasi, inovasi dalam proses bisnis dan aktivitas produksi serta layanan. Para pelaku usaha dapat memanfaatkan dan mengambil keuntungan dari kondisi tersebut untuk dapat memenangkan sebuah persaingan usaha.

Meskipun UMKM telah menunjukkan peranannya dalam meningkatkan perekonomian, namun UMKM masih menghadapi berbagai permasalahan. Salah satu permasalahan terkait hal produksi, kebanyakan UMKM masih menggunakan akuntansi biaya tradisional dalam menghitung harga pokok produksi. Kurangnya pengetahuan akan akuntansi biaya dan perkembangannya merupakan salah satu hal yang menjadi penyebab utama pelaku usaha masih menggunakan akuntansi biaya tradisional. Masalah efisiensi dan

efektivitas dalam produksi mengakibatkan pelaku usaha kalah dalam persaingan yang semakin ketat. Karena produk yang dihasilkan oleh akuntansi tradisional tidak mencerminkan biaya secara keseluruhan.

Permasalahan yang mendalam mengenai akuntansi biaya tradisional pada UMKM adalah masalah penentuan harga pokok produksi. Masalah tersebut terletak pada kurang baiknya pencatatan akuntansi yang dilakukan oleh para pelaku bisnis. Hal ini terjadi karena pemilik usaha tidak terbiasa melakukan pencatatan dan pembuatan laporan keuangan atas bisnis mereka. Penentuan harga pokok produksi menjadi masalah yang harus di perhatikan oleh para pelaku bisnis untuk dapat menentukan harga pokok produksi yang tepat sehingga dapat memperoleh laba yang optimal bagi para pelaku bisnis. Apabila para pelaku bisnis tidak memperhatikan masalah tersebut, maka akan berdampak pada kurang akuratnya pada penentuan beban pokok penjualan yang menentukan harga jual.

UD. Karunia merupakan salah satu UMKM yang bergerak dalam industri produksi kue kering. UD. Karunia berlokasi di Kota Binjai. UD. Karunia merupakan salah satu UMKM di Binjai yang berdiri sejak tahun 2005 dengan jumlah karyawan sebanyak 6 orang bagian produksi dan omset penjualan perbulan kurang lebih mencapai Rp 30.000.000. UD. Karunia memproduksi berbagai jenis kue kering dan oleh-oleh khas Binjai, kurang lebih terdapat 3 jenis utama kue kering. Dari 3 jenis utama tersebut peneliti mengambil satu jenis kue kering yang akan menjadi bahan penelitian, yakni kue Bolu. Karena dari 3 jenis utama kue kering yang di produksi, kue Bolu yang dapat menyumbang omset penjualan paling banyak di bandingkan kue kering lainnya. Perusahaan ini memiliki potensi untuk berkembang lebih maju jika perusahaan dapat memenuhi keinginan para konsumennya. Akan tetapi perusahaan ini tidak melakukan pencatatan dan penggolongan atas biaya produksi yang tepat. Selain itu perusahaan hanya mencatat jumlah uang yang di terima dan yang dikeluarkan, jumlah barang yang dibeli dan dan dijual, dan jumlah utang atau piutang tanpa menggolongkan jumlah dana yang dikeluarkan untuk biaya produksi. Hal tersebut mengakibatkan penentuan harga pokok produksi yang kurang wajar dan akan berdampak pada kurang tepatnya dalam penentuan harga jual.

Apalagi saat ini banyak perusahaan serupa di Binjai yang dapat menjadi pesaing bagi UD. Karunia. Jadi, UD. Karunia harus memiliki strategi-strategi untuk unggul dalam bersaing. Selain peningkatan kualitas produk yang ditawarkan, penetapan harga jual juga harus lebih di perhitungkan. Perhitungan biaya produksi yang tidak tepat dan akurat menjadikan harga pokok produksi yang kurang wajar. Oleh karena itu perlu adanya penerapan model penentuan harga pokok produksi yang mampu menghasilkan informasi biaya yang akurat dengan harga jual yang tepat. Dengan demikian, perusahaan dapat bersaing di pasaran.

Menghitung biaya dari suatu produk yang dihasilkan merupakan hal yang penting dalam suatu usaha. Perhitungan biaya merupakan hal yang harus dilakukan dengan benar dan sesuai dengan tiap-tiap sumber daya yang digunakan dari setiap kegiatan yang dilakukan untuk menghasilkan barang tersebut karena jika terjadi kesalahan dalam perhitungan biaya produksi, maka akan dapat mempengaruhi keputusan penentuan tarif produk dan tentunya nanti juga akan mempengaruhi keuntungan yang akan didapatkan oleh perusahaan. Untuk memperoleh sistem penentuan tarif produk yang tepat, maka dibutuhkan informasi biaya yang akurat. Salah satu metode yang dapat memberikan solusi dari masalah yang terjadi selama ini pada penentuan biaya produk adalah metode variable costing.

Metode Variable costing merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik

variabel (Mulyadi, 2015). Metode variable costing dapat membantu perusahaan untuk meningkatkan daya saing mereka dengan menghasilkan informasi yang akurat tentang harga pokok produksi sehingga perusahaan tersebut dapat menentukan tarif yang tepat untuk produk yang mereka hasilkan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi dan membantu pemilik usaha dalam menerapkan perhitungan biaya produksi sehingga dapat menentukan jual yang tepat. Asumsi awal bahwa UD. Karunia belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi dengan benar dan masih menggunakan sistem akuntansi biaya yang tradisional. Sehingga dengan adanya penelitian ini, dapat membantu perusahaan dalam menentukan harga pokok produksi yang nantinya sebagai pedoman penentuan harga jual. Mengingat pemilik hanya melakukan perhitungan sederhana untuk semua biaya yang dikeluarkan untuk produksinya, maka dengan penelitian ini mencoba memberikan satu gambaran penentuan harga pokok produksi yang sesuai ilmu akuntansi yang telah diterima selama proses kuliah.

Berdasarkan salah satu penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Lasena (2018) yang meneliti tentang Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro (Lasena, 2013). Dalam penelitian tersebut, penulis menggunakan metode analisis deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, perusahaan menerapkan metode full costing dalam menentukan harga pokok produksi. Perhitungan berdasarkan metode variable costing yang dibuat oleh penulis didapatkan hasil yang berbeda dengan perhitungan perusahaan yang menggunakan metode full costing, perbedaan utama terletak pada perlakuan biaya overhead pabrik. Dimana dalam metode full costing menggunakan biaya overhead tetap dan variabel, sedangkan di metode variable costing hanya menggunakan biaya overhead variabel. Dalam penelitian tersebut penulis sudah menggunakan metode yang spesifik terhadap perhitungan harga pokok produksi, tetapi hanya berfokus pada analisis biaya tanpa perhitungan menjadi harga jual. Berawal dari penelitian sebelumnya, peneliti akan membahas mengenai analisis penetapan biaya produksi dengan metode penentuan harga pokok produksi dengan metode yang sama tetapi spesifik pada penyesuaian terhadap harga jual.

METODOLOGI

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif deskriptif. Metode pengumpulan data berasal dari enam sumber, yaitu: dokumen, rekaman arsip, wawancara, pengamatan langsung, observasi partisipan, dan perangkat fisik (Moleong, 2018).

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengumpulkan data biaya produksi kue Bolu UD. Karunia.
2. Mengklasifikasikan biaya produksi kue Bolu ke dalam biaya tetap, biaya variabel, dan biaya campuran.
3. Memisahkan biaya campuran ke dalam biaya tetap dan biaya variabel. Peneliti menggunakan cara yang manual dalam mengklasifikasikan biaya campuran ke dalam biaya tetap dan biaya variabel.
4. Melakukan rekonstruksi harga pokok produksi menurut UD. Karunia.
5. Melakukan rekonstruksi harga pokok produksi dengan menggunakan variable costing.
6. Membandingkan harga jual produk kue Bolu menurut metode perusahaan miliki dengan harga jual menurut metode variable costing.
7. Menganalisis pengaruh perubahan metode penentuan harga pokok produksi terhadap laba perusahaan.
8. Dari hasil analisis tersebut akan dibuat kesimpulan dan saran sebagai perbaikan yang mungkin bermanfaat bagi perusahaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Rincian Biaya Produksi

Perhitungan total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi kue bolu didasarkan pada total berapa timba adonan yang di produksinya. Jadi untuk biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya bahan bakar dapat di ketahui berdasarkan jumlah timba adonan yang diproduksi. Berikut hasil wawancara dengan pemilik UD. Karunia Bapak Nursahid dan Ibu Ita Purnamy mengenai usaha dan produksi kue bolu:

“Setiap minggu kami memproduksi bolu selama 4 kali. Pada produksi normal kami memproduksi 9 timba adonan, per timba nya 8 kg jadi 9 timba totalnya 72 kg adonan. Per timba berisi gula pasir 2 kg, telur 2 kg, vanili 1 sendok teh, dan tepung 4 kg. Untuk harga telur tiap bulannya berubah-ubah, yang cukup stabil harga tepung dan gula. Telur itu paling murah Rp 16.000 dan paling mahal pernah hingga 25.000 Tapi di ambil saja harga tengahnya, biasanya per kg Rp 20.000, untuk gula pasir per sak yang berisi 50 kg sebesar Rp 480.000 dan untuk vanili kami belinya 1 toples itu Rp 55.000 pemakaiannya bisa 2 bulan. Untuk tepung kami belinya per sak, beratnya 25 kg harganya Rp 150.000. Selain itu untuk listrik satu bulannya Rp 200.000 itu khusus untuk produksi penggunaan mixer dan pembungkus, karena kami punya dua meteran depan untuk rumah dan yang belakang khusus produksi. Untuk tabung gas saya menggunakan yang besar 12 kg harganya Rp 136.000, tapi untuk 2 kali masa produksi pada mesin openan. Biaya lain juga ada seperti minyak goreng untuk olesan pada cetakan, satu bungkus itu bisa di pakai dua kali produksi dan biaya pembelian plastik untuk pembungkus bolu dan untuk plastik pembungkus bolu kami pesan, harganya Rp 100.000 satu roll yang isinya 500 biji.”

Untuk perhitungan harga pokok produksi kue bolu, peneliti telah melakukan wawancara kepada pemilik UD. Karunia. Berikut cuplikan hasil wawancara mengenai perhitungan harga pokok produksi:

“Kami dalam menghitung biaya produksi kue bolu dengan cara menjumlahkan seluruh biaya yang terjadi, dari bahan mentah hingga produk jadi sampai di pasaran. Artinya biaya bahan baku, bahan lain, tenaga kerja bagian produksi dan pemasaran, biaya konsumsi bagian produksi, dan biaya transportasi baik pembelian bahan dan pemasaran. Jadi seluruh biaya yang timbul dari bahan baku hingga menjadi produk jadi yang sampai di tempat pelanggan ya itu merupakan biaya produksi menurut kami, karena setelah itu akan dapat di lihat berapa laba atau rugi yang kami dapatkan. Untuk bisa menghitung berapa biaya produksi yang terjadi ya harus seminggu sekali, karena untuk biaya transportasi pembelian bahan dan pemasaran terjadi seminggu sekali. Selain itu perlu di ingat ada biaya yang di gunakan oleh tiga produk.”

UD.Karunia juga belum pernah melakukan penyusunan atas laporan keuangan. Dalam kaitannya dengan aset tetap pemilik belum pernah melakukan perhitungan atas penyusutan aset yang dimiliki, tetapi pemilik memiliki asumsi atas umur aset. Berikut cuplikan wawancaranya:

“Dari pertama memulai usaha kami belum pernah membuat laporan keuangan dan laporan biaya produksinya. Karena dari kamu juga kurang mengetahui tentang akuntansi biaya, yang saya tau usaha saya ada hasilnya dan bisa untuk mencukupi keperluan keluarga dan anak sekolah. Jadi untuk kaitannya pada aset yang kami miliki seperti kendaraan, gedung, mesin dan lain-lain kami belum pernah menghitung berapa penyusutannya, tetapi kami melakukan penafsiran pada umurnya.”

Tabel 1 Rincian Biaya Produksi Bolu

Biaya	Qty	Per Hari	Qty	Per Minggu
Bahan Baku Langsung:				
Tepung Terigu (kg)	36	Rp 217.440	144	Rp 869.760
Gula Pasir (kg)	18	Rp 172.800	72	Rp 691.200
Telur (kg)	18	Rp 360.000	72	Rp 1.440.000
Bahan Penolong:				
Minyak Goreng (liter)	1	Rp 11.000	4	Rp 44.000
Vanili (sendok)	9	Rp 1.719	36	Rp 6.875
Tenaga Kerja Langsung:				
Bag. Adonan (timba)	9	Rp 72.000	36	Rp 288.000
Bag. Open (timba)	9	Rp 72.000	36	Rp 288.000
Bag. Pembungkus (bungkus)	270	Rp 81.000	1080	Rp 324.000
Tenaga Kerja Tidak Langsung:				
Bag. Pemasaran		Rp 33.333		Rp 133.333
BOP Variabel:				
Bahan Bakar (Elpiji)	1/2	Rp 68.000	2	Rp 272.000
Listrik		Rp 4.229		Rp 16.917

Tabel 2 Rincian Biaya Produksi Bolu (Lanjutan)

Biaya	Qty	Per Hari	Qty	Per Minggu
Plastik (bungkus)	270	Rp 54.000	1080	Rp 216.000
BOP Tetap:				
Konsumsi (orang)	3	Rp 28.215	12	Rp 112.500
Transportasi		Rp 58.333		Rp 233.333
Penyusutan		Rp 26.640		Rp 172.483

Source: Hasil wawancara, observasi dan pengolahan data pada UD. Karunia

Berdasarkan tabel diatas mengenai daftar biaya produksi bolu, dapat di uraikan sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku Langsung
 - a. Tepung Terigu

Merupakan bahan utama dalam proses produksi kue bolu. Pemilik melakukan pembelian selama satu minggu sekali sebanyak 10 sak dengan harga Rp 150.000 per sak, tiap sak beratnya 25 kg. Dalam pembelian bahan-bahan untuk produksi terdapat biaya tambahan yang dapat menambah nilai bahan tersebut, yaitu biaya transportasi. Besaran biaya transportasi ini sebesar Rp 30.000, karena dalam pembelian ini mengangkut tiga bahan baku untuk bolu, opak dan bakiak, maka : $Rp\ 30.000 / 3 = Rp\ 10.000$. Sehingga jumlah belanja untuk tepung terigu sebanyak 250 kg di tambah biaya transportasi setiap satu minggu sekali menjadi $Rp\ 1.500.000 + Rp\ 10.000 = Rp\ 1.510.000$. Pada produksi normal kue bolu dibutuhkan sebanyak 9 timba adonan, masing-masing adonan berisikan 4 kg tepung terigu sehingga:

Rp 1.510.000 / 250 = Rp 6.040 per kg,
Rp 6.040 x 4 = Rp 24.160 per timba adonan,
Rp 24.000 x 9 = Rp 217.440 per hari,
Rp 217.440 x 4 = Rp 869.760 per minggu.

b. Gula Pasir

Merupakan bahan kedua dalam proses produksi kue bolu. Pemilik melakukan pembelian gula pasir selama satu minggu sekali sebanyak 2 sak dengan harga Rp 480.000 per sak, tiap sak sebartnya 50 kg. UD Karunia setiap produksinya untuk kue bolu sebanyak 9 timba adonan pada produksi normal, masing-masing adonan membutuhkan 2 kg gula pasir sehingga:

Rp 480.000 / 50 = Rp 9.600 per kg,
Rp 9.600 x 2 = Rp 19.200 per timba adonan,
Rp 19.200 x 9 = Rp 172.800 per hari,
Rp 172.800 x 4 = Rp 691.200 per minggu.

c. Telur

Merupakan bahan ketiga dalam proses produksi kue bolu. Pemilik melakukan pembelian telur selama satu minggu sekali sebanyak 200 kg langsung ke peternak ayam petelur dengan harga kisaran Rp 16.000 – Rp 25.000 / kg. Dari kisaran harga tersebut pemilik UD. Karunia mengakui bahwa harga relatif stabil pada Rp 20.000, untuk harga Rp 25.000 biasanya terjadi pada hari-hari besar. Sehingga peneliti mengambil harga tengahnya yang merupakan harga yang cukup stabil yakni Rp 20.000 sebagai harga satuan pada telur. Jadi total belanja untuk telur setiap satu minggu sekali sebanyak 200kg dengan nominal pengeluaran sebesar Rp 4.000.000. UD Karunia setiap produksinya untuk kue bolu sebanyak 9 timba adonan pada produksi normal dan masing-masing adonan membutuhkan 2 kg telur sehingga:

Rp 20.000 x 2 = Rp 40.000 per timba adonan,
Rp 40.000 x 9 = Rp 360.000 per hari,
Rp 360.000 x 4 = Rp 1.440.000 per minggu.

2. Biaya Bahan Penolong

a. Vanili

Merupakan bahan keempat dalam proses produksi kue bolu. pemilik melakukan pembelian vanili selama 2 bulan sekali sebanyak 1 toples dengan harga Rp 55.000. jadi total pengeluaran untuk pembelian vanili sebesar Rp 55.000 dalam dua bulan sekali. UD Karunia setaip produksinya untuk kue bolu sebanyak 9 timba adonan, masing-masing adonan membutuhkan 1 sendok vanili, dalam satu minggu memproduksi sebanyak 4 kali, sehingga:

Rp 55.000 / 2 = Rp 27.500 per bulan,
Rp 27.500 / 4 = Rp 6.875 per minggu,
Rp 6.875 / 4 = Rp 1.718,75 per hari.

b. Minyak Goreng

Merupakan bahan pendukung dalam proses produksi pada UD. Karuia. Pemilik melakukan belanja dalam satu minggu sekali, sebanyak 5 bungkus dengan harga Rp 22.000 per bungkusnya dan berisi 2 liter per bungkus. Sehingga pengeluaran selama satu minggu untuk belanja minyak goreng sebesar Rp 110.000. Minyak goreng satu bungkus tersebut dapat di gunakan dalam 2 kali masa produksi, sehingga berikut perhitungannya:

Rp 22.000 / 2 = Rp 11.000 per hari,
Rp 11.000 x 4 = Rp 44.000 per minggu.

3. Biaya Tenaga Kerja Langsung

a. Tenaga Kerja Langsung

Untuk proses produksi kue bolu ini di tangani oleh 3 orang tenaga kerja. Mereka bekerja sesuai dengan bagian masing-masing dengan sistem kerja borongan. Dalam produksi normal UD. Karunia memproduksi kue bolu sebanyak 9 timba adonan dan menghasilkan 270 bungkus. Berikut upah yang di terima oleh tenaga kerja dalam setiap produksi:

Bagian adonan: Rp 8.000/ timba adonan,
 $\text{Rp } 8.000 \times 9 = \text{Rp } 72.000$ per hari,
 $\text{Rp } 72.000 \times 4 = \text{Rp } 288.000$ per minggu.

Bagian open: Rp 8.000/ timba adonan,
 $\text{Rp } 8.000 \times 9 = \text{Rp } 72.000$ per hari,
 $\text{Rp } 72.000 \times 4 = \text{Rp } 288.000$ per minggu.

Bagian pembungkus: Rp 300/ bungkus,
 $\text{Rp } 300 \times 270 = \text{Rp } 81.000$ per hari,
 $\text{Rp } 81.000 \times 4 = \text{Rp } 324.000$ per minggu.

4. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung

a. Tenaga Kerja Tidak Langsung

Merupakan tenaga kerja yang ikut memasarkan produk dari UD. Karunia atau sales sekalian sebagai pengganti sopir. Pemasaran produk dilaksanakan seminggu dua kali dengan dua wilayah rute pengiriman. Untuk Biaya yang di keluarkan di bagi menjadi dua rute, yakni rute pertama menurut pemilik sebesar Rp 150.000, dan untuk rute kedua menurut pemilik sebesar Rp 250.000. Jadi total upah yang dibayarkan untuk tenaga kerja tidak langsung ada;ah $\text{Rp } 150.000 + \text{Rp } 250.000 = \text{Rp } 400.000$, untuk upah yang dibayarkan tersebut sudah bersih dari makan kecuali rokok. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik, dapat di simpulkan bahwa untuk mengetahui upah sales yang melekat pada biaya produksi bolu maka berikut perhitungannya

$\text{Rp } 400.000 / 3 = \text{Rp } 133.333,33$ per produk per minggu,

$\text{Rp } 133.333,33 / 4 = \text{Rp } 33.333$ per produk per hari.

5. Biaya Overhead Pabrik Variabel

a. Listrik

Merupakan sesuatu yang menunjang proses produksi pada UD. Karunia. Kegiatan produksi perusahaan selama satu minggu berjalan 4 kali, diantaranya senin-kamis dengan output produksi bolu, bakiak dan opak gulung. Masing-masing kue tersebut mengkonsumsi penggunaan listrik pada proses mixer adonan dan pembungkusan kue yang telah jadi. Untuk jumlah adonan setiap harinya sama pada masing-masing kue, yakni 9 timba adonan dan konsumsi listrik pada mixer dan mesin pembungkus dengan waktu yang sama. Untuk pengeuaran listrik ini setiap bulannya Rp 200.000 dengan jumlah pengeluaran Rp 203.000 beserta biaya administrasinya. Dari penjelasan tersebut didapatkan biaya listrik untuk kue bolu setiap kali produksinya sebesar Rp 4.229,16. Berikut perhitungannya:

UD. Karunia memproduksi 3 jenis kue, sehingga:

$\text{Rp } 203.000,00 / 3 = \text{Rp } 67.666,66$ per bulan,

$\text{Rp } 67.666,66 / 4 = \text{Rp } 16.916,66$ per minggu,

$\text{Rp } 16.916,66 / 4 = \text{Rp } 4.229,16$ per hari.

b. Bahan Bakar (gas elpiji 12 kg)

Merupakan bahan bakar dalam proses produksi pada UD. Karunia, dimana pemilik disini menggunakan tabung gas ukuran 12 kg. Proses produksi yang mengkonsumsi gas elpiji ini adalah tahap pengopenan, masing-masing jenis kue di open pada mesin open yang

berbeda, sehingga untuk penggunaan bahan bakar gas elpiji tidak tercampur. Untuk bahan bakar elpiji kue bolu sendiri sebesar Rp 136.000 untuk masa 2 kali produksi, berikut perhitungannya:

$Rp\ 136.000 / 2 = Rp\ 68.000$ per hari,

$Rp\ 68.000 \times 4 = Rp\ 272.000$ per minggu.

c. Plastik Pembungkus

Merupakan plastik yang digunakan untuk membungkus produk yang sudah jadi dengan sablon pada permukaan plastik. Plastik pembungkus ini di pesan dengan harga Rp 100.000 per satu roll. Untuk satu roll nya berisi 500 biji khusus bolu. sehingga di dapatkan berikut ini:

$Rp\ 100.000 / 500 = Rp\ 200$ per biji,

$Rp\ 200 \times 270 = Rp\ 54.000$ per hari,

$Rp\ 54.000 \times 4 = Rp\ 216.000$ per minggu.

6. Biaya Overhead Pabrik Tetap

a. Biaya Konsumsi Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja yang bekerja di UD. Karunia mendapatkan konsumsi makan satu kali dalam sehari, yakni makan siang. Untuk kerjanya sistem kerja borongan, tetapi biasanya dari pagi pukul 07.00 - 02.00. Menurut pemilik, biaya belanja untuk konsumsi makan siang tenaga kerja sekitar Rp 75.000 untuk setiap kali masa produksi. Berdasarkan data dan keterangan yang peneliti dapatkan, bahwa jumlah tenaga kerja produksi kue bolu berjumlah 3 orang dari total tenaga kerja 6 orang di tambahkan 2 orang sebagai pemilik, sehingga :

$3/8 \times Rp\ 75.000 = Rp\ 28.125$ per hari,

$Rp\ 28.125 \times 4 = Rp\ 112.500$ per minggu.

b. Biaya Transportasi Penjualan Produk Jadi

Dalam proses pendistribusian produk yang sudah jadi baik kue bolu, bakiak dan opak gulung ke wilayah pemasaran UD. Karunia yang dilaksanakan setiap satu minggu 2 kali. Proses pendistribusian ini dilakukan secara dua kali dengan rute yang pertama, Banyuwangi-Situbondo-Bondowoso. Dan rute yang ke dua Lumajang dan Sidoarjo. Sehingga biaya transportasi dan makan yang terjadi untuk rute yang pertama sebesar Rp250.000 dan rute yang kedua Rp 450.000. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik, dapat di simpulkan bahwa untuk mengetahui biaya transportasi pemasaran yang melekat pada biaya produksi bolu maka harus di bagi tiga, sehingga:

$Rp\ 250.000 + Rp\ 450.000 = Rp\ 700.000$ secara keseluruhan

$Rp\ 700.000 / 3 = Rp\ 233.333,33$ per minggu untuk kue bolu,

$Rp\ 233,333 / 4 = Rp\ 58.333$ per hari untuk kue bolu.

c. Biaya Penyusutan

Penyusutan merupakan proses pengalokasian harga perolehan suatu aset menjadi biaya dengan umur masa mnfaat yang telah ditentukan. Dari data yang telah di peroleh peneliti melakukan perhitungan atas penyusutan pada setiap aset sesuai dengan aturan yang berlaku, tetapi pemilik belum pernah melakukan penyusutan sama sekali. Untuk perhitungannya dapat di sajikan pada tabel berikut ini:

Tabel 3 Penyusutan Aset Tetap

Nama Aset Tetap	Jumlah	Umur Ekonomis	Peny. Perbulan	Nilai Sisa
Gedung produksi	Rp 100.000.000	20	Rp 416.667	Rp -
Kendaraan (<i>pick up</i>)	Rp 110.000.000	8	Rp 859.375	Rp 27.500.000
Mesin open	Rp 24.000.000	8	Rp 250.000	Rp -

Mixer	Rp 7.500.000	4	Rp 156.250	Rp -
-------	--------------	---	------------	------

Tabel 4 Penyusutan Aset Tetap (Lanjutan)

Nama Aset Tetap	Jumlah	Umur Ekonomis	Peny. Perbulan	Nilai Sisa
Tabung gas	Rp 5.250.000	4	Rp 109.375	Rp -
Cetakan bolu	Rp 4.250.000	4	Rp 88.542	Rp -
Krat	Rp 3.250.000	4	Rp 67.708	Rp -
Mesin pembungkus	Rp 2.300.000	4	Rp 47.917	Rp -
Loyang	Rp 2.000.000	4	Rp 41.667	Rp -
Kereta tolak	Rp 500.000	4	Rp 10.417	Rp -
Timbangan	Rp 250.000	4	Rp 5.208	Rp -
Timba adonan	Rp 80.000	1	Rp 6.667	Rp -
Tempat pengering bolu	Rp 75.000	1	Rp 6.250	Rp -
Nampan (tampah)	Rp 30.000	1	Rp 2.500	Rp -
Wadah kecil	Rp 10.000	1	Rp 833	Rp -
Pegangan pengambil cetakan	Rp 5.000	1	Rp 417	Rp -
Total	Rp 259.500.000		Rp2.069.792	

Source: Hasil observasi dan pengolahan data pada UD. Karunia

Seluruh aset di atas dimanfaatkan dalam produksi ketiga jenis produk, yaitu bolu, opak gulung dan bakiak. Karena peneliti memfokuskan pada kue bolu, maka peneliti mencari biaya penyusutan yang melekat pada kue bolu. Sehingga total biaya penyusutan di atas harus di bagi tiga.

Berikut perhitungannya:

$Rp\ 2.069.792 / 3 = Rp\ 689.931$ per bulan,

$Rp\ 597.917 / 4 = Rp\ 172.483$ per minggu,

$Rp\ 149.479 / 7 = Rp\ 24.640$ per hari.

Cara Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut UD. Karunia

Berikut perhitungan harga pokok produksi kue bolu menurut UD. Karunia dengan metode full costing.

Tabel 5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bolu menurut UD. Karunia

Biaya	Qty	Per Hari	Qty	Per Minggu
Bahan Baku Langsung:				
Tepung Terigu (kg)	36	Rp 217.440	144	Rp 869.760
Gula Pasir (kg)	18	Rp 172.800	72	Rp 691.200
Telur (kg)	18	Rp 360.000	72	Rp 1.440.000
Bahan Penolong:				
Minyak Goreng (liter)	1	Rp 11.000	4	Rp 44.000
Vanili (sendok)	9	Rp 1.719	36	Rp 6.875

Tabel 6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bolu menurut UD. Karunia (Lanjutan)

Biaya	Qty	Per Hari	Qty	Per Minggu
Tenaga Kerja Langsung:				
Bag. Adonan (timba)	9	Rp 72.000	36	Rp 288.000
Bag. Open (timba)	9	Rp 72.000	36	Rp 288.000
Bag. Pembungkus (bungkus)	270	Rp 81.000	1080	Rp 324.000
Tenaga Kerja Tidak Langsung:				
Bag. Pemasaran		Rp 33.333		Rp 133.333
BOP Variabel:				
Bahan Bakar (Elpiji)	1/2	Rp 68.000	2	Rp 272.000
Listrik		Rp 4.229		Rp 16.917
Plastik (bungkus)	270	Rp 54.000	1080	Rp 216.000
BOP Tetap:				
Konsumsi (orang)	3	Rp 28.215	12	Rp 112.500
Transportasi		Rp 58.333		Rp 233.333
Penyusutan		Rp 26.640		Rp 172.483
Total Biaya Produksi		Rp 1.227.100		Rp 5.108.401
Jumlah Produksi	270 Bungkus		1080 Bungkus	
Harga Pokok Produksi per Bungkus		Rp 4.730		Rp 4.730

Source: Pengolahan data pada UD. Karunia

Harga pokok tersebut di dapatkan dari menjumlahkan jumlah biaya produksi selama satu minggu, dimana dalam satu minggu produksi selama 4 kali. Biaya produksi tersebut meliputi biaya bahan baku langsung, bahan penolong, tenaga kerja langsung, tenaga kerja tidak langsung, biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap. Pada biaya overhead pabrik tetap yaitu biaya penyusutan peneliti menjumlahkan penyusutan setiap aset pada tiap bulannya dan dibagi menjadi tiga, karena aset tersebut di manfaatkan dalam produksi ketiga jenis produk, yaitu bolu, opak gulung dan bakiak. Sehingga di dapatkan besaran harga pokok produksi menurut UD. Karunia sebesar Rp 4.730 per bungkus.

Cara Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut Variable Costing

Variable costing merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Dengan demikian kos produksi menurut metode variable costing terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya bahan baku	xxx
Biaya tenaga kerja langsung	xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xxx +
Harga Pokok Produksi	xxx

Berdasarkan teori perhitungan harga pokok produksi menurut variable costing dan rincian data biaya produksi kue bolu di atas pada sub bab 4.6.1 maka peneliti mengelompokkan biaya produksi bolu yang berperilaku variabel sebagai berikut ini:

1. Biaya Bahan Baku Langsung: Tepung terigu, gula pasir dan telur.

2. Biaya Bahan Penolong: Minyak goreng dan vanili.
3. Biaya TKL: TKL bagian adonan, bagian open dan bagian pembungkus
4. BOP Variable: Biaya bahan bakar dan listrik.

Berdasarkan penggolongan biaya yang bersifat variabel, maka peneliti melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai metode variable costing dan disajikan dalam bentuk tabel sebagai berikut ini:

Tabel 7. Perhitungan Harga Pokok Produksi Bolu dengan Metode Variable Costing

Biaya	Qty	Per Hari	Qty	Per Minggu
Bahan Baku Langsung:				
Tepung Terigu (kg)	36	Rp 217.440	144	Rp 869.760
Gula Pasir (kg)	18	Rp 172.800	72	Rp 691.200
Telur (kg)	18	Rp 360.000	72	Rp 1.440.000
Bahan Penolong:				
Minyak Goreng (liter)	1	Rp 11.000	4	Rp 44.000
Vanili (sendok)	9	Rp 1.719	36	Rp 6.875
Tenaga Kerja Langsung:				
Bag. Adonan (timba)	9	Rp 72.000	36	Rp 288.000
Bag. Open (timba)	9	Rp 72.000	36	Rp 288.000
Bag. Pembungkus (bungkus)	270	Rp 81.000	1080	Rp 324.000
Tenaga Kerja Tidak Langsung:				
Bag. Pemasaran		Rp 33.333		Rp 133.333
BOP Variabel:				
Bahan Bakar (Elpiji)	1/2	Rp 68.000	2	Rp 272.000
Listrik		Rp 4.229		Rp 16.917
Plastik (bungkus)	270	Rp 54.000	1080	Rp 216.000
Total Biaya Produksi		Rp 1.114.188		Rp 4.456.752
Jumlah Produksi	270 Bungkus		1080 Bungkus	
Harga Pokok Produksi per Bungkus		Rp 4.127		Rp 4.127

Source: Data diolah penulis

Berdasarkan tabel perhitungan harga pokok produksi menurut variable costing diatas dihasilkan bahwa harga pokok produksi kue bolu UD. Karunia sebesar Rp 4.127 per bungkus. Biaya diatas didapat dari seluruh biaya yang terjadi dan bersifat variabel pada produksi kue bolu. Berdasarkan kedua perhitungan harga pokok produksi kue bolu di atas, maka dapat di sajikan tabel perbandingan kedua metode sebagai berikut ini:

Tabel 8. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Bolu

Biaya	Qty	Menurut UD. Karunia		Menurut Variable Costing	
Bahan Baku Langsung:					
Tepung Terigu (kg)	144	Rp	869.760	Rp	869.760
Gula Pasir (kg)	72	Rp	691.200	Rp	691.200
Telur (kg)	72	Rp	1.440.000	Rp	1.440.000
Bahan Penolong:					
Minyak Goreng (liter)	4	Rp	44.000	Rp	44.000
Vanili (sendok)	36	Rp	6.875	Rp	6.875
Tenaga Kerja Langsung:					
Bag. Adonan (timba)	36	Rp	288.000	Rp	288.000
Bag. Open (timba)	36	Rp	288.000	Rp	288.000
Bag. Pembungkus (bungkus)	1080	Rp	324.000	Rp	324.000
Tenaga Kerja Tidak Langsung:					
Bag. Pemasaran		Rp	133.333	Rp	133.333
BOP Variabel:					
Bahan Bakar (Elpiji)	2	Rp	272.000	Rp	272.000
Listrik		Rp	16.917	Rp	16.917
Plastik (bungkus)	1080	Rp	216.000	Rp	216.000
BOP Tetap:					
Konsumsi (orang)	12	Rp	112.500		
Transportasi		Rp	233.333		
Penyusutan		Rp	172.483		
Total Biaya Produksi		Rp	5.108.401	Rp	4.456.752
Jumlah Produksi			1080 Bungkus		1080 Bungkus
Harga Pokok Produksi per Bungkus		Rp	4.730	Rp	4.127

Source: Data diolah penulis

Pada perhitungan harga pokok produksi kue bolu menurut UD. Karunia di dasarkan pada metode full costing yaitu dengan mencantumkan keseluruhan biaya yang terjadi, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Sedangkan pada metode variable costing hanya memperhitungkan biaya yang bersifat variabel pada produksi kue bolu tersebut. Sehingga jika di urutkan dari atas dari biaya variabel hingga biaya tetap, maka untuk rincian biaya akan sama hingga biaya overhead pabrik variabel pada plastik pembungkus sebesar Rp 216.000. Karena perbandingan antara metode full costing dan variable costing hanya terletak pada biaya tetapnya.

Berdasarkan hasil perhitungan biaya produksi dengan metode variable costing di atas di dapatkan biaya produksi kue bolu per bungkus sebesar Rp 4.127 per bungkus. Sedangkan dengan menggunakan metode perhitungan yang digunakan oleh UD. Karunia sebesar Rp 4.730 per bungkus. Sehingga dari kedua perhitungan tersebut didapatkan selisih lebih kecil dengan menggunakan metode variable costing sebesar Rp 603.

Penetapan Harga Jual dan Perhitungan Laba Rugi

Berdasarkan perhitungan biaya produksi di atas, baik menggunakan metode menurut UD. Karunia dan variable costing, maka dapat dilakukan penyesuaian terhadap harga jual kue bolu berdasarkan perbedaan yang di dapat dari perhitungan biaya produksi di atas, dengan pertimbangan sebagai berikut ini:

1. Tujuan Pemasaran Perusahaan

Dalam konteks pemasaran perusahaan hal yang pertama adalah pencapaian laba yang optimal. Tetapi semua itu tidak terlepas dari strategi yang perusahaan gunakan untuk dapat memenangkan persaingan dalam pasar. Terlebih lagi semakin bertambahnya waktu menjadi banyak pihak lain yang memulai membuka bisnis yang sama. Untuk itu perusahaan harus memperhatikan lagi akan bagaimana mempertahankan dan memperluas pangsa pasar dengan tujuan untuk keberlangsungan perusahaan dalam jangka panjang. Sehingga hal dasar yang dapat digunakan oleh perusahaan untuk dapat memenangkan persaingan adalah penyesuaian terhadap harga jual tanpa mengurangi kualitas dan kuantitas pada produk yang ditawarkan.

2. Permasalahan Perusahaan

Berdasarkan data yang di peroleh peneliti ketika melakukan wawancara, pemilik mengungkapkan bahwa salah satu kendala yang di hadapi adalah mengenai pangsa pasar, berikut cuplikan hasil wawancara dengan pemilik UD. Karunia :

“Dulu itu kami cukup unggul dalam pasaran, tetapi waktu terus berjalan banyak pendatang baru pada bisnis yang sama mengakibatkan terjadi penurunan jumlah pelanggan, meskipun tidak signifikan. Pelanggan kami yang berpindah rata-rata karena mendapatkan produk yang lebih murah, kalau tidak harga sama tetapi isi nya lebih banyak.”

Dari penjelasan diatas dapat di simpulkan bahwa UD. Karunia perlu melakukan penyesuaian terhadap harga jual dengan dasar pada perhitungan biaya produksi yang sesuai. Hal tersebut memang akan berpengaruh terhadap laba perusahaan yang akan sedikit menurun, tetapi akan berdampak positif pada pertahanan pangsa pasar yang dimiliki dan dapat memperluas pangsa pasar. Dengan meluasnya pangsa pasar maka perusahaan akan mendapat ganti akibat penurunan laba dari jumlah penjualan yang sama pada peningkatan jumlah penjualan berikutnya. Selain itu kelangsungan hidup jangka panjang perusahaan juga akan tetap terjaga.

3. Teori *Break Even Point*

Teori ini menjelaskan bahwa titik impas dimana jumlah pendapatan dan biaya yang terjadi sama sehingga tidak mengalami keuntungan ataupun kerugian. Dari teori BEP tersebut peneliti menjadikan salah satu pertimbangan dari selisih jumlah produk yang di jual dengan harga lama dan baru.

Dari pertimbangan di atas, maka harga jual untuk produk bolu dapat di sesuaikan dalam tabel di bawah ini:

Tabel 9. Selisih HPP

Keterangan	Jumlah
HPP Menurut UD. Karunia	Rp 4.730
HPP menurut <i>Variable Costing</i>	Rp 4.127
Selisih Harga Pokok Produksi	Rp 603

Source: Data diolah penulis

Dari pengurangan harga pokok produksi antara metode menurut UD. Karunia

dengan metode variable costing didapatkan selisih Rp 603. Dari selisih tersebut peneliti menyesuaikan menjadi Rp 500 sebagai pengurang dalam penyesuaian terhadap harga jual. Penyesuaian jumlah selisih perlu dilakukan karena peneliti mengambil jumlah yang pas dan sesuai agar dapat diterima di pasaran. Untuk perhitungannya dapat disajikan dalam tabel berikut ini:

Tabel 10. Penyesuaian Harga Jual Bolu

Keterangan	Jumlah
Harga Jual Lama	Rp 8.500
Selisih HPP	(Rp 500)
Pertimbangan Harga Jual Baru	Rp 8.000

Source: Data diolah penulis

Dari pertimbangan harga jual pada tabel diatas didapatkan harga jual baru dengan cara mengurangkan harga jual lama sebesar Rp 8.500 dengan selisih harga pokok produksi menjadi harga jual baru sebesar Rp 8.000, selain itu peneliti melakukan pertimbangan dengan teori BEP sebagai berikut ini:

Tabel 11. Perhitungan BEP Bolu

Keterangan	Jumlah	
Tenaga Kerja Pemasaran	Rp	133.333
Konsumsi	Rp	112.500
Transportasi Pemasaran	Rp	233.333
Penyusutan	Rp	149.476
Jumlah <i>Fixed Cost</i>	Rp	628.646
<i>Fixed Cost</i>	Rp 628.646	Rp 628.646
<i>Price</i>	Rp 8.500	Rp 8.000
<i>Variable Cost</i>	Rp 4.127	Rp 4.127
BEP	144 Bungkus	162 Bungkus
Selisih	19 Bungkus	

Source: Data diolah penulis

Dari penyesuaian harga jual dan pertimbangan teori BEP, di dapatkan bahwa produksi bolu akan mencapai titik impas dengan harga lama sebesar Rp 8.500 pada penjualan sebanyak 144 bungkus, tetapi jika menggunakan harga jual baru sebesar Rp 8.000 akan mencapai titik impas pada penjualan sebanyak 162 bungkus. Dari perhitungan BEP tersebut didapatkan selisih jumlah penjualan pada titik impas sebanyak 19 bungkus yaitu sebesar Rp 161.500.000. Menurut peneliti jumlah selisih 19 bungkus tersebut di anggap tidak material, karena omset penjualan dari kue bolu sendiri mencapai kurang lebih 750 hingga 1000 bungkus dalam satu minggu sekali. Sehingga penyesuaian terhadap harga jual layak dilakukan. Dengan tujuan untuk mengatasi permasalahan yang dialami oleh UD. Karunia.

Dari penyesuaian harga jual yang lama menjadi harga jual baru, peneliti dapat melakukan rekonstruksi laporan laba rugi bulanan khusus untuk produk kue bolu. Berikut tabel rekonstruksi Laporan Laba Rugi bulanan UD. Karunia:

1. Laporan laba-rugi berdasarkan pada perhitungan harga pokok produksi menurut UD.

Karunia dengan harga jual lama:

Tabel 12. Laporan Laba Rugi Bulanan dengan Harga Jual Lama

UD. Karunia					
Laporan Laba Rugi					
Untuk bulan yang berakhir pada 31 Desember 2022					
Penjualan	4000 Bungkus	Rp	8.500	Rp	34.000.000
HPP	4000 Bungkus	Rp	4.730	(Rp	18.920.000)
Laba Bersih				Rp	15.080.000

Source: Data diolah penulis

Dari laporan laba rugi bulanan UD. Karunia dengan menggunakan dasar harga jual lama yaitu sebesar Rp 8.500 dan HPP menurut perusahaan sebesar Rp 4.709 di hasilkan laba bersih perusahaan sebesar Rp 15.080.000 untuk bulan Desember 2018.

2. Laporan laba-rugi berdasarkan pada perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode variable costing dengan harga jual baru sebagai berikut:

Tabel 13. Laporan Laba Rugi Bulanan dengan Harga Jual Baru

UD. Karunia					
Laporan Laba Rugi					
Untuk bulan yang berakhir pada 31 Desember 2022					
Penjualan	4000 Bungkus	Rp	8.500	Rp	34.000.000
HPP	4000 Bungkus	Rp	4.730	(Rp	18.920.000)
Laba Kotor				Rp	15.080.000
BOP Tetap:					
Biaya Konsumsi		Rp	112.500		
Biaya TKTL		Rp	133.333		
Biaya Transportasi		Rp	233.333		
Biaya Penyusutan		Rp	172.483		
4 kali		Rp	651.649	(Rp	2.606.595)
Laba Bersih				Rp	12.909.405

Source: Data diolah penulis

Laporan laba rugi bulanan UD. Karunia dengan menggunakan dasar harga jual baru yaitu sebesar Rp 8.000 dan HPP menurut metode variable costing sebesar Rp 4.121 di hasilkan laba kotor sebesar Rp 15.516.000 dan laba bersih perusahaan sebesar Rp 12.909.405 untuk bulan Desember 2018.

Dari kedua perhitungan laporan laba rugi di atas di dapatkan selisih laba bersih perusahaan akibat perubahan harga sebesar Rp 15.080.000 - Rp 12.909.405 = Rp 2.170.595. Untuk dapat menutupi penurunan laba tersebut maka UD. Karunia harus dapat meningkatkan penjualannya, berikut berhitungannya:

Tabel 14. Titik Impas atas Perubahan Harga Jual

Keterangan	Jumlah
Laba Bersih Harga Jual Lama	Rp 15.080.000
Laba Bersih Harga Jual Baru	Rp 12.909.405
Selisih Laba	Rp 2.170.405

Harga Jual Baru	Rp	8.000
HPP	Rp	4.127
Laba per Bungkus	Rp	3.873
Jumlah Titik Impas Perubahan Harga		560 Bungkus

Source: Data diolah penulis

UD. Karunia dapat menutupi keuntungan yang mengalami penurunan akibat penyesuaian harga dengan cara meningkatkan penjualannya sebesar 560 bungkus. Jumlah tersebut didapatkan dari besaran penurunan laba sebesar Rp 2.170.405 dibagi keuntungan tiap bungkus dengan harga jual dan HPP bolu yang baru sebesar Rp 3.879 menghasilkan 560 bungkus.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada UD. Karunia mengenai perhitungan harga pokok produksi kue bolu diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

1. UD. Karunia telah menerapkan metode full costing dalam menghitung harga pokok produksi kue bolu, hal tersebut dapat dilihat bahwa perusahaan memperhitungkan seluruh biaya yang terjadi dimulai dari proses mendapatkan bahan-bahan hingga produk jadi sampai ke pelanggan, meskipun perusahaan belum melakukan pencatatan atas perhitungan harga pokok produksi kue bolu. Selain itu perusahaan juga belum pernah melakukan penyusutan atas aset tetap yang dimiliki. Sehingga dalam rekonstruksi harga pokok produksi kue bolu, peneliti melakukan perhitungan atas penyusutan aset tetap dan mencatumkan ke dalam harga pokok produksi menurut metode variable costing yang sesungguhnya. Hingga di dapatkan harga pokok produksi kue bolu menurut UD. Karunia sebesar Rp 4.730 per bungkus.
2. Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode variable costing mendapatkan hasil yang berbeda dengan menurut UD. Karunia. Perhitungan menurut peneliti mendapatkan hasil lebih rendah sebesar Rp 4.127 sehingga didapatkan selisih lebih kecil sebesar Rp 603. Hal tersebut disebabkan karena metode variable costing hanya memperhitungkan biaya yang berperilaku variabel saja.
3. Perubahan metode perhitungan harga pokok produksi kue bolu dari metode menurut UD. Karunia yang menerapkan full costing menjadi variable costing didapatkan selisih harga pokok produksi. Dari selisih yang didapatkan pada kedua metode tersebut dijadikan dasar atas penyesuaian terhadap harga jual kue bolu yang baru. Dari harga jual sebelumnya sebesar Rp 8.500 menjadi Rp 8.000. Penyesuaian harga tersebut mengakibatkan penurunan terhadap laba perusahaan sebesar Rp 2.170.405. Akan tetapi penurunan laba tersebut dapat di atasi dengan peningkatan penjualan kue bolu sebanyak 560 bungkus.

DAFTAR PUSTAKA

- Lasena, S. R. (2013). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada PT. Dimembe Nyiur Agripro. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1(3), 585–592.
- Moleong, L. J. (2018). *Metodologi Penelitian Kualitatif (Revisi)*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya (5th ed.)*. Yogyakarta: STIM KPN.