

ARTIKEL

**PERLAKUAN PRODUK RUSAK DALAM PERHITUNGAN
BIAYA PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PRODUK
PADA MODERN BAKERY FRANCHISE**



Oleh:

EKA PRATIWI

13.1.01.04.0035

Dibimbing oleh :

1. Dr. M. Anas, S.E., M.M., M.Si., Ak.CA

2. Drs. Zainal Arifin, M.M.,

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN EKONOMI
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI
TAHUN 2018**



SURATPERNYATAAN ARTIKEL SKRIPSI TAHUN 2018




Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama Lengkap : Eka Pratiwi
 NPM : 13.1.01.04.0035
 Telepun/HP : 085784981156
 Alamat Surel (Email) : epratiwi710@gmail.com
 Judul Artikel : PERLAKUAN PRODUK RUSAK DALAM PERHITUNGAN BIAYA PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PRODUK PADA MODERN BAKERY FRANCHISE
 Fakultas – Program Studi : FKIP – Pendidikan Ekonomi
 Nama Perguruan Tinggi : Universitas Nusantara PGRI Kediri
 Alamat Perguruan Tinggi : Jl. K.H. Achmad Dahlan no.76, Kediri, Jawa Timur

Dengan ini menyatakan bahwa:

- a. artikel yang saya tulis merupakan karya saya pribadi (bersama tim penulis) dan bebas plagiarisme;
- b. artikel telah diteliti dan disetujui untuk diterbitkan oleh Dosen Pembimbing I dan II.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya. Apabila dikemudian hari ditemukan ketidaksesuaian data dengan pernyataan ini dan atau ada tuntutan dari pihak lain, saya bersedia bertanggung jawab dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Mengetahui		Kediri, 05 Februari 2018
Pembimbing I  Dr. M. Anas, S.E., M.M., M.Si., NIDN. 002810660	Pembimbing II  Drs. Zainal Arifin, M.M., NIDN. 0023086809	Penulis,  Eka Pratiwi NPM. 13.1.01.04.0035

PERLAKUAN PRODUK RUSAK DALAM PERHITUNGAN BIAYA PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PRODUK PADA MODERN BAKERY FRANCHISE

Eka Pratiwi

13.1.01.04.0035

FKIP – Pendidikan Ekonomi

Epratiwi710@gmail.com

M. Anas dan Zainal Arifin

UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI

ABSTRAK

Penelitian ini didasari oleh adanya suatu permasalahan yang dialami oleh perusahaan selama proses produksi. Ketika proses produksi berlangsung, tidak menutup kemungkinan untuk tidak terjadinya produk rusak. Produk rusak yang secara ekonomis tidak dapat diperbaiki menjadi produk jadi ini dikhawatirkan akan berpengaruh terhadap kelangsungan hidup perusahaan dan produknya dimasa yang mendatang. Oleh karena itu, produk rusak harus diperhatikan dan diperhitungkan dengan benar supaya memiliki kontribusi bagi perusahaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perlakuan produk rusak yang tidak laku dijual dalam perhitungan biaya produksi untuk menentukan harga jual produk sehingga dapat memberikan kontribusi laba yang optimal bagi perusahaan Modern Bakery Franchise.

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan populasi yang digunakan merupakan 10 jenis kue dan roti. Data produksi dan jumlah karyawan merupakan data yang diperoleh dari perusahaan. Dari 10 jenis kue dan roti, yang digunakan sebagai sampel penelitian yaitu 4 jenis kue yakni; mini roll, mini tart, roti manis dan donat. Pengambilan sampel dengan menggunakan teknik *purposive sampling*, sehingga ditetapkan empat data yang digunakan sebagai sampel penelitian.

Hasil yang diperoleh setelah melakukan perhitungan biaya produksi dengan metode harga pokok produksi *full costing* yaitu Rp 28.344.300, jumlah harga pokok penjualan yang sesungguhnya yaitu Rp 36.953.800, jumlah laba yang diperoleh perusahaan sebenarnya sebesar Rp. 7.790.760, sehingga dalam penelitian ini terdapat selisih antara metode perusahaan dengan metode *full costing*. Sementara itu, laba yang diperoleh perusahaan yang sebenarnya setelah melakukan proses perhitungan produk rusak yaitu sebesar Rp. 10.700.852,18 Laba perusahaan sebelum perusahaan memperhitungkan produk rusak yaitu sebesar Rp 4.237.500,- dan setelah perusahaan melakukan perhitungan produk rusak yaitu sebesar Rp 4.770.150,06,-. Karena terdapat selisih yang cukup besar itu, dikhawatirkan akan berpengaruh pada kelangsungan hidup perusahaan.

Berdasarkan hasil penelitian di atas, perusahaan harus mampu meminimalisir jumlah produk rusak dengan cara mempekerjakan sumber daya manusia yang ahli dibidangnya, khususnya dalam proses produksi. Perusahaan dapat memberikan *reward* atau penghargaan sebagai motivasi terhadap pekerja jika mampu mengurangi jumlah timbulnya produk rusak. Perusahaan juga dapat mengikut sertakan pegawainya dalam acara seminar atau pelatihan-pelatihan mengenai produk roti dan kue.

Kata kunci: Produk Rusak, Harga Pokok Produksi, Harga Jual

I. LATAR BELAKANG

Dalam perkembangan perekonomian yang semakin meningkat dan berkembang pesat, membuat persaingan besar yang terjadi dalam bidang industri bisnis. Perusahaan yang merupakan tempat terjadinya proses produksi dan berkumpulnya semua factor produksi. Dengan berbagai cara semua perusahaan besar maupun menengah dituntut mampu untuk ikut serta dalam perkembangan industri bisnis tersebut agar perusahaan mampu untuk mencapai tujuan utama perusahaan itu didirikan. Pada dasarnya tujuan umum perusahaan didirikan yaitu untuk memperoleh laba yang semaksimal mungkin. Dalam mencapai tujuan perusahaan yakni memperoleh laba, maka personil yang ada dalam perusahaan harus mampu berinovasi dan kreatif dalam memproduksi produknya serta mempunyai kejelian dalam melihat kelangsungan produknya di masa mendatang.

Produk merupakan hasil dari proses kegiatan produksi yang dapat berwujud berupa barang atau jasa. Produk dibuat berdasarkan dengan tingkat kebutuhan dan keinginan konsumen, produk dengan tampilan terbaik belum tentu merupakan produk yang berkualitas tinggi apabila produk

tersebut bukanlah produk yang dibutuhkan atau diinginkan konsumen di pasar. Berbicara mengenai produk maka kualitas produk merupakan aspek yang penting dan perlu diperhatikan. Kualitas produk sangat berpengaruh dalam hal menarik minat konsumen. Untuk mengukur kualitas produknya maka perusahaan dapat membandingkan produknya dengan produk yang ditawarkan oleh perusahaan pesaing. Dengan begitu perusahaan dapat mengetahui tingkat kualitas produk serta dapat mengukur tingkat keinginan konsumen untuk menggunakan produk tersebut.

Dalam kegiatan pembuatan produk tidak menutup kemungkinan akan adanya produk rusak. Produk rusak merupakan produk yang tidak sesuai dengan standar mutu yang telah direncanakan perusahaan diawal sebelum proses produksi berlangsung yang secara ekonomis tidak dapat diperbaiki menjadi produk selesai.

Produk rusak yang timbul dari proses produksi harus diperhitungkan dengan benar, karena produk tersebut dapat mempengaruhi tujuan utama perusahaan yaitu memperoleh laba serta juga dapat berdampak kerugian pada perusahaan. Oleh karena itu, produk rusak dapat diperhitungkan dengan cara mengetahui karakteristik

produk rusak terlebih dahulu. Dalam karakteristik produk rusak terdapat dua golongan produk rusak yaitu (1) produk rusak yang tidak laku dijual, dan (2) produk rusak yang laku dijual. Produk rusak adakalanya laku dijual dengan harga yang lebih rendah dari produk yang sesuai dengan standar mutu perusahaan. Untuk mengantisipasi terjadinya produk rusak maka perusahaan harus selalu melakukan pengawasan pada saat proses produksi berlangsung. Dalam perhitungan produk rusak, unsur rincian biaya produksi sangat memiliki peran penting, karena produk rusak tersebut dianggap sudah menyerap biaya produksi. Jumlah produk rusak harus diperhitungkan dalam perhitungan produk ekuivalen dimana produk rusak tersebut terjadi.

Modern Bakery merupakan toko roti yang berdiri sejak tahun 2000 – sekarang, akan tetapi penelitian dilakukan pada Modern Bakery Franchise yang beroperasi dari tahun 2016 – sekarang, dengan jumlah seluruh karyawan 6 orang yang memproduksi dalam pembuatan berbagai jenis roti seperti mini roll, spiku cake, roll cake, donat, roti manis, pastry, tart, cupcake, dll, yang nantinya akan dipasarkan. Permasalahan dalam usaha ini, pemilik kurang memperhitungkan

biaya yang sudah diserap oleh adanya produk rusak tersebut. Seharusnya produk rusak ini dapat dibebankan pada harga pokok produk selesai dalam laporan harga pokok produksi.

II. METODE

A. Variabel Penelitian

1. Variabel Bebas (*Independent Variable*)

Menurut Sugiyono (2009:61), variabel bebas adalah variabel yang mempengaruhi atau menjadi sebab perubahan atau timbulnya variabel terikat. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah produk rusak.

2. Variabel Terikat (*Dependent Variable*)

Menurut Sugiyono (2009:61), variabel terikat adalah variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat karena adanya variabel bebas. Dalam penelitian ini variabel terikatnya adalah harga jual.

B. Metode dan Pendekatan Penelitian

1. Metode Penelitian

Adapun metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *expost*

facto. Menurut Sukardi (2013:165), penelitian *expost facto* merupakan penelitian dimana variabel-variabel bebas telah terjadi ketika peneliti mulai dengan pengamatan variabel terikat dalam suatu penelitian. Pada penelitian ini keterikatan antar variabel bebas dengan variabel bebas maupun antar variabel bebas dengan variabel terikat telah terjadi secara alami.

2. Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian yang telah digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif. Menurut Suharsimi Arikunto (2010:219), pendekatan kuantitatif adalah data yang berbentuk angka, mulai dari pengumpulan data, penafsiran terhadap data tersebut, serta penampilan dari hasilnya.

C. Populasi, Sampel, dan Teknik Sampling

Dalam penelitian ini populasi yang digunakan yaitu 10 jenis kue dan roti yang diproduksi perusahaan yakni; cupcake, mini tart, roti tawar,

pastry, donat, spicu, roll cake, roti manis, cupcake, dan mini roll pada bulan November 2016 - April 2017.

Dari 10 populasi jenis kue dan roti yang diproduksi, yang dijadikan sampel penelitian yaitu 4 jenis kue dan roti yakni mini roll, mini tart, roti manis dan donat. Dalam 4 sampel yang ditentukan tersebut merupakan produk yang sering diproduksi perusahaan serta memiliki proses pembuatan yang rumit sehingga sering terjadi produk rusak pada saat produksi.

Adapun Teknik sampling yang digunakan peneliti adalah *purposive sampling*. Menurut Sugiyono (2009:120), *purposive sampling* adalah teknik pengambilan sampel yang tidak memberikan peluang atau kesempatan sama bagi tiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi sampel.

D. Teknik Analisis Data

Dengan teknik analisis data diharapkan dapat menyederhanakan data dalam bentuk yang lebih dipahami dan untuk memecahkan masalah yang dihadapi perusahaan, data-data yang diperoleh

dianalisa dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan metode *full costing*

Biaya Produksi :			
BBB		Rp xx	
BTK		Rp xx	
BOP		Rp xx	
Total By. Produksi			Rp xx
By. Non Produksi			Rp xx
Total Harga Pokok Produksi			Rp xx
$\text{HP/unit} = \frac{\text{total biaya produksi}}{\text{jumlah unit ekuivalen}}$			

2. Perhitungan Produk Rusak Dalam Laporan Harga Pokok Produksi

Perusahaan XXX			
Laporan Harga Pokok Produksi			
Bulan Tahun			
Laporan Produksi		Jumlah Unit	
Produk masuk proses			xxx
Produk selesai	xxx		
PDP Akhir %	xxx		
Produk rusak normal	xxx		
			xxx
Biaya Dibebankan :			
<u>Elemen Biaya</u>			
	Jumlah	P. Ekuivalen	HP/ Unit
BBB	Rp xxx	(1)	Rp xxx
BTK	Rp xxx	(1)	Rp xxx
Overhead Pabrik	Rp xxx	(1)	Rp xxx
Jumlah	Rp xxx		Rp xxx
Perhitungan HP :			
HP.PS =		(2)	Rp xxx
		(3)	Rp xxx
			Rp xxx
Jumlah HP.PS			
HP. PDP			
BBB =	(4)	= Rp xxx	
BTK =	(4)	= Rp xxx	
BOP =	(4)	= Rp xxx	
			Rp xxx
			Rp xxx
<u>Keterangan :</u>			
(1) PS + PR + PDP Akhir (TP)			
(2) PS x Jumlah HP/ Unit			
(3) PR x Jumlah HP/ Unit			
(4) PDP Akhir x % (TP) x HP/ Unit			

3. Perhitungan Harga Jual

$$\text{Harga Jual} = (\% \text{ mark up} \times \text{HPP/u})$$

$$= \text{Target harga jual per unit}$$

III. HASIL DAN KESIMPULAN

A. Hasil Analisis Data

Rincian Biaya Produksi Modern Bakery

(Rp)

Jenis Produk	Mini Roll	Mini Tart	Roti Manis	Donat
Jumlah Produksi	1200bh	1135bh	910bh	1000bh
BBB	1.594.000	1.824.000	2.624.000	802.500
BTKL	1.200.000	1.750.000	1.250.000	1.000.000
Kardus roti	100.000	100.000	40.000	90.000
Kertas roti	75.000	68.000	90.000	67.000
Plastic	50.000	100.000	200.000	25.000
Gas elpiji	60.000	60.000	80.000	50.000
By. Listrik	100.000	125.000	80.000	60.000
By. Air	70.000	60.000	50.000	40.000
By. Telepon	25.000	30.000	35.000	35.000
By. Sewa	125.000	135.000	100.000	140.000
Perbaikan peralatan	75.000	50.000	30.000	60.000
HPP	3.474.000	4.302.000	4.579.000	2.369.500
HPP/buah	2.895	3.790	5.031	2.369

Perhitungan Harga Jual Perusahaan (Rp)

Jenis Produk	Total Produksi	Perhitungan	Harga Jual/ buah
Mini Roll	1200bh	2895 + (30% x 2895)	4.000
Mini Tart	1135bh	3790 + (30% x 3790)	5.000
Roti Manis	910bh	5031 + (30% x 5031)	6.500
Donat	1000bh	2369 + (30% x 2369)	3.000

Data Produk Rusak dalam Perusahaan

No	Jenis Produksi	Produksi	Produk Rusak
1	Mini Roll	1200 buah	20 buah
2	Mini Tart	1135 buah	28 buah
3	Roti Manis	9100 buah	18 buah
4	Donat	1000 buah	30 buah

Perhitungan Harga Pokok Penjualan
Perusahaan (Rp)

Perhitungan	
Rp 4.000 x 1200 bh	4.800.000
Rp 5.000 x 1135 bh	5.675.000
Rp 6.500 x 910 bh	5.915.000
Rp 3.000 x 1000 bh	3.000.000
	+ 19.390.000
Produk Rusak Tidak Laku Dijual	
Rp 4.000 x 20 bh	80.000
Rp 5.000 x 28 bh	140.000
Rp 6.500 x 18 bh	117.000
Rp 3.000 x 30 bh	90.000
	+ 427.000
Harga Pokok Penjualan	18.963.000
Total Biaya Produksi	14.725.500
	-
Laba Perusahaan	4.237.500

Perhitungan Harga Pokok Produksi
dengan metode *Full Costing* (Rp)

Jenis Produk	Mini Roll	Mini Tart	Roti Manis	Donat
Jumlah Produksi	1200 bh	1135 bh	910 bh	1000 bh
BBB	1.594.000	1.824.000	2.624.000	802.500
BTKL	1.200.000	1.750.000	1.250.000	1.000.000
BOP	3.704.700	4.532.700	4.809.700	2.600.200
Total By. Produksi	6.498.700	8.106.700	8.683.700	4.402.700
By. Non Produksi	225.000	225.000	225.000	225.000
HPP	6.521.200	8.331.700	8.863.700	4.627.700
HPP/buah	5.415,58	7.340,70	9.740,32	4.627,7

Perhitungan Produk Rusak Dalam
Laporan Harga Pokok Produksi
Mini Roll

Dapat dilihat dari data perhitungan di atas bahwa dalam perhitungan harga pokok produksi perusahaan kurang rinci dalam memperhitungkan biaya *overhead* pabrik. Perusahaan juga tidak melakukan perhitungan terhadap produk rusak atau dalam arti lain produk rusak dalam perusahaan ini diabaikan. Dalam penentuan harga jual, perusahaan mempunyai kebijakan laba sebesar 30%.

Dalam perhitungan harga pokok penjualan, laba yang diterima perusahaan sebesar Rp 4.237.500 belum termasuk bila adanya kontribusi dari produk rusak. Dalam hal ini laba perusahaan kurang optimal karena adanya produk rusak normal tidak laku dijual.

Laporan Harga Pokok Produksi Mini Roll Januari 2017			
<u>Laporan Produksi</u>		<u>Jumlah Unit</u>	
Produk masuk proses		1200 unit	
Produk selesai		880 unit	
PDP Akhir (BBB 100%; BK 80%)		300 unit	
Produk rusak normal		20 unit	
		1200 unit	
Biaya Dibebankan :			
<u>Elemen Biaya</u>	<u>Jumlah</u>	<u>P. Ekuivalen</u>	<u>HP/ Unit</u>
BBB	Rp 1.594.000	880 + (300 x 100%) + 20 = 1200 u	Rp 1.328,33
BTK	Rp 1.200.000	880 + (300 x 80%) + 20 = 1140 u	Rp 1.052,63
Overhead Pabrik	Rp 3.704.000	880 + (300 x 80%) + 20 = 1140 u	Rp 3.249,12
Jumlah	Rp 6.498.000		Rp 5.630,08
Perhitungan HP :			
HP.PS : 880 x Rp 5.630,08		Rp 4.954.470,4	
HP. Produk Rusak :			
20 x Rp 5.630,08		Rp 112.601,6	
Jumlah HP.PS		Rp 5.067.072	
HP. PDP Akhir			
BBB :			
300 x 100% x Rp 1.328,33		= Rp 398.499	
BTK :			
300 x 80% x Rp 1.052,63		= Rp 252.631,2	
BOP :			
300 x 80% x Rp 3.249,12		= Rp 779.788,8	
		Rp 1.430.919 ^{*)}	
		Rp 6.498.000	

Perhitungan Produk Rusak Dalam
Laporan Harga Pokok Produksi
Mini Tart

Perhitungan Produk Rusak Dalam
Laporan Harga Pokok Produksi
Donat

Laporan Harga Pokok Produksi Mini Tart Januari 2017			
Laporan Produksi	Jumlah Unit		
Produk masuk proses	1135 unit		
Produk selesai	657 unit		
PDP Akhir (BBB 100%; BK 80%)	450 unit		
Produk rusak normal	28 unit		
	1135 unit		
Biaya Dibebankan :			
<u>Elemen Biaya</u>	<u>Jumlah</u>	<u>P. Ekuivalen</u>	<u>HP/ Unit</u>
BBB	Rp 1.824.000	$657 + (450 \times 100\%) + 28 = 1135$ u	Rp 1.607,04
BTK	Rp 1.750.000	$657 + (450 \times 80\%) + 28 = 1045$ u	Rp 1.674,64
Overhead Pabrik	Rp 4.532.700	$657 + (450 \times 80\%) + 28 = 1045$ u	Rp 4.337,51
Jumlah	Rp 8.106.700		Rp 7.619,19
Perhitungan HP :			
HP.PS : 657 x Rp 7.619,19			Rp 5.005.807,83
HP. Produk Rusak :			
28 x Rp 7.619			Rp 213.337,32
Jumlah HP.PS			Rp 5.219.145,15
HP. PDP Akhir			
BBB :			
$450 \times 100\% \times \text{Rp } 1.607,04$	= Rp	723.168	
BTK :			
$450 \times 80\% \times \text{Rp } 1.674,64$	= Rp	602.870,4	
BOP :			
$450 \times 80\% \times \text{Rp } 4.337,51$	= Rp	1.561.503,6	
			Rp 8.106.687 ^{*)}
			Rp 8.106.700

Laporan Harga Pokok Produksi Donat Januari 2017			
Laporan Produksi	Jumlah Unit		
Produk masuk proses	1000 unit		
Produk selesai	550 unit		
PDP Akhir (BBB 100%; BK 80%)	420 unit		
Produk rusak normal	30 unit		
	1000 unit		
Biaya Dibebankan :			
<u>Elemen Biaya</u>	<u>Jumlah</u>	<u>P. Ekuivalen</u>	<u>HP/ Unit</u>
BBB	Rp 802.500	$550 + (420 \times 100\%) + 30 = 1000$ u	Rp 802,5
BTK	Rp 1.000.000	$550 + (420 \times 80\%) + 30 = 916$ u	Rp 1.091,70
Overhead Pabrik	Rp 2.600.200	$550 + (420 \times 80\%) + 30 = 916$ u	Rp 2.838,64
Jumlah	Rp 4.402.700		Rp 4.732,84
Perhitungan HP :			
HP.PS : 550 x Rp 4.732,84			Rp 2.603.062
HP. Produk Rusak :			
30 x Rp 4.732,84			Rp 141.984,6
Jumlah HP.PS			Rp 2.745.046,6
HP. PDP Akhir			
BBB :			
$420 \times 100\% \times \text{Rp } 802,5$	= Rp	337.100	
BTK :			
$420 \times 80\% \times \text{Rp } 1.091,70$	= Rp	366.811,2	
BOP :			
$420 \times 80\% \times \text{Rp } 2.838,64$	= Rp	952.800	
			Rp 1.656.720 ^{*)}
			Rp 4.402.700

Perhitungan Produk Rusak Dalam
Laporan Harga Pokok Produksi
Roti Manis

Perhitungan Harga Jual

Laporan Harga Pokok Produksi Roti Manis Januari 2017			
Laporan Produksi	Jumlah Unit		
Produk masuk proses	910 unit		
Produk selesai	557 unit		
PDP Akhir (BBB 100%; BK 80%)	335 unit		
Produk rusak normal	18 unit		
	910 unit		
Biaya Dibebankan :			
<u>Elemen Biaya</u>	<u>Jumlah</u>	<u>P. Ekuivalen</u>	<u>HP/ Unit</u>
BBB	Rp 2.624.000	$557 + (335 \times 100\%) + 18 = 910$ u	Rp 2.883,51
BTK	Rp 1.250.000	$557 + (335 \times 80\%) + 18 = 843$ u	Rp 1.482,79
Overhead Pabrik	Rp 4.809.700	$557 + (335 \times 80\%) + 18 = 843$ u	Rp 5.705,45
Jumlah	Rp 8.683.700		Rp 10.071,75
Perhitungan HP			
HP.PS : 557 x Rp 10.071,75			Rp 5.609.964,75
HP. Produk Rusak :			
18 x Rp 10.071,75			Rp 181.291,5
Jumlah HP.PS			Rp 5.791.256,25
HP. PDP Akhir			
BBB :			
$335 \times 100\% \times \text{Rp } 2.883,51$	= Rp	965.975,85	
BTK :			
$335 \times 80\% \times \text{Rp } 1.482,79$	= Rp	397.387,72	
BOP :			
$335 \times 80\% \times \text{Rp } 5.705,45$	= Rp	1.529.060,6	
			Rp 8.683.680,42 ^{*)}
			Rp 8.683.700

Jenis Produk	Total Produksi	Perhitungan (Rp)	Harga Jual/ buah (Rp)
Mini Roll	1200 bh	$5.817,58 + (30\% \times 5.817,58)$	7.562,85
Mini Tart	1135 bh	$7.817,42 + (30\% \times 7.817,42)$	10.162,64
Roti Manis	910 bh	$10.319 + (30\% \times 10.319)$	13.414,7
Donat	1000 bh	$4.957,84 + (30\% \times 4.957,84)$	6.445,19

Perhitungan Harga Pokok Penjualan

Perhitungan	
Rp 7.562,85 x 1180 bh	Rp 4.567.402,4
Rp 10.162,64 x 1107 bh	Rp 5.725.204,74
Rp 13.414,7 x 892 bh	Rp 6.032.917,12
Rp 6.445,19 x 970 bh	Rp 3.169.125,8
	+
Harga Pokok Penjualan	Rp 38.391.952,18
Total Biaya Produksi	Rp 27.691.100
	-
Laba Perusahaan	Rp 10.700.852,18

Perbandingan HPP Metode Perusahaan dengan Metode *Full Costing*

Jenis Produk	Harga Pokok Produksi	
	Metode Perusahaan (Rp)	Metode <i>Full Costing</i> (Rp)
Mini Roll	3.474.000	6.521.200
Mini Tart	4.302.000	8.331.700
Roti Manis	4.579.000	8.863.700
Donat	2.369.500	4.627.700

Perbandingan Harga Jual

Jenis Produk	Harga Jual	
	Metode Perusahaan (Rp)	Metode <i>Full Costing</i> (Rp)
Mini Roll	4.000	7.562,85
Mini Tart	5.000	10.162,64
Roti Manis	6.500	13.414,7
Donat	3.000	6.445,19

Perbandingan Laba

Laba	
Metode Perusahaan	Metode <i>Full Costing</i>
Rp 4.237.500	Rp 10.700.852,18

B. Pembahasan

Modern Bakery Franchise merupakan perusahaan yang memproduksi aneka jenis kue. Dalam setiap pembuatan kue, pasti terdapat produk yang gagal atau rusak, misalnya roti gosong/ tekstur yang tidak sesuai sehingga tidak dapat dijual. Produk rusak merupakan produk yang tidak sesuai dengan standar dan secara

ekonomis produk rusak tidak dapat diperbaiki menjadi produk selesai. Produk rusak ada kalanya laku dijual dan tidak laku dijual. Apabila produk rusak laku dijual maka harga jualnya jauh dibawah harga standar produk yang ditentukan, tetapi apabila produk rusak tidak laku dijual maka perusahaan harus memperhitungkan produk rusak dalam perhitungan produk ekuivalen. Masalahnya disini, dari awal perusahaan beroperasi, perusahaan selalu mengabaikan produk-produk yang rusak tersebut. Padahal produk rusak tersebut dianggap sudah menyerap biaya produksi, karena kerusakan produk tersebut, maka berpengaruh juga terhadap laba perusahaan yang kurang maksimal. Oleh karena itu, jika perusahaan memperlakukan produk rusak dengan benar maka produk rusak tersebut juga dapat memberikan kontribusi laba maksimal bagi perusahaan. Penelitian dengan metode *full costing* dan laporan harga pokok produksi produk rusak dilakukan hanya untuk mengetahui harga jual dan laba yang diperoleh perusahaan yang sebenarnya jika

produk rusak itu diperlakukan dengan benar.

C. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian, setelah dilakukan perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* sebesar Rp 28.344.300,-, untuk semua produk, sedangkan perhitungan harga jual untuk produk mini roll Rp 7.150 -, mini tart Rp 9.620 -, roti manis Rp 12.610-, dan donat Rp 5.980-, dan untuk laba yang sebenarnya diterima perusahaan sebesar Rp 7.790.760,-. Hasil perhitungan di atas belum memperhitungkan produk rusak. Jika produk rusak sudah diperhitungkan maka hasilnya untuk harga pokok produk per buah yaitu produk mini roll Rp 5.630,08-, mini tart Rp 7.619,19-, roti manis Rp 10.071,75-, dan donat Rp 4.732,28,-. Harga jual untuk produk mini roll Rp 7.562,85-, mini tart Rp 10.162,64-, roti manis Rp 13.414,7-, dan donat Rp 6.445,19,-. Sehingga laba yang sebenarnya setelah produk rusak diperhitungkan yaitu sebesar Rp 10.700.852,18.

Oleh karena itu, dapat ditarik kesimpulan bahwa perhitungan harga pokok produksi perusahaan masih belum baik, dalam perhitungan BOP dan biaya non produksi, perusahaan tidak memperhitungkan secara rinci dan benar. hanya memperhitungkan yang terlihat saja. Pada produk rusak harus diperhitungkan perusahaan karena produk rusak sudah menyerap biaya produksi, sehingga harus diperhitungkan dengan benar agar produk tersebut mempunyai kontribusi laba bagi perusahaan.

IV. DAFTAR PUSTAKA

- Aini R, Nur 2012. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Sistem Activity Based Costing* (Studi Kasus pada CV. Pesona Tembakau Temanggung). Skripsi Semarang: Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Semarang.
- Azwar, Saifudin. 2010. *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

- Bastian dan Nurlela. 2010. *Akuntansi Biaya: Kajian Teori dan Aplikasi. Edisi Pertama*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Bustami, Bastian dan Nurlela, 2007, *Akuntansi Biaya*, Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Carter, Willian dan Usry, Milton F. 2002. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Garrison dan Noreen. 2000. *Akuntansi Manajerial, A. Totok, Buku 2*, Salemba Empat. Jakarta.
- Hansen, Don R. dan Maryane M.Mowen (2006), *Manajemen Biaya*, Edisi 7, Jakarta: Salemba Empat.
- Herawati, Dewi Shinta dan Indri Cahaya Lestari. 2012. Tinjauan atas Perlakuan Akuntansi untuk Produk Cacat dan Produk Rusak pada PT. Indo Pasific. *Jurnal SNAB*. Universitas Widyatama.
- Mulyadi. 2012. *"Akuntansi Biaya"*. Edisi Kelima. Yogyakarta: Unit Penerbitan dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mursyidi. 2010. *"Akuntansi Biaya"*. Cetakan Kedua. Bandung: Refika Aditama.
- Mulyadi. 2005, *Akuntansi Biaya*, Edisi Kelima, Yogyakarta: YKPN.
- Nopirin. 1994. *Pengantar Ilmu Ekonomi Makro dan Mikro*. Yogyakarta: BPFE.
- Oktalina Wijaya, Yuke. *Jurnal Analisis Pengendalian Biaya Produksi dan Pengaruhnya Terhadap Laba Pabrik Penggilingan (PP) Srikandi Palembang*.
- Puspaningrum, Yunita. 2006. *Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Harga Jual Kacang Atom Pada Perusahaan Gajah Semarang*. Semarang: Unnes.
- Pitriani. Intan. 2014. *Analisis Alokasi Biaya Bersama Untuk Produk Bersama Dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Tempat Aqua Gelas Pada UD. SURADI*. Skripsi Tidak Dipublikasikan. UN PGRI Kediri.
- Supriyono, R. A. 2011. *Akuntansi Biaya: Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga*



Pokok I. Edisi ke-2. BPFE-
UGM, Yogyakarta.

Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian
Kuantitatif dan Kualitatif
dan R&D.* Bandung:
Alfabeta.

Supriono. 2007. *Akuntansi Biaya
dan Akuntansi Manajemen
Untuk Teknologi Maju dan
Globalisasi edisi II.*
Yogyakarta: BPFE.