

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI  
MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING* SEBAGAI DASAR  
PENENTUAN HARGA JUAL PADA USAHA SRIPING SINGKONG  
AQILA FOOD MILIK PAK SURYANTO**

**Rukhiyat Mufti**

D3 Akuntansi, Sekolah Tinggi Ekonomi Putra Bangsa, [rukhiyatmufti@gmail.com](mailto:rukhiyatmufti@gmail.com)

**ABSTRAK**

Perhitungan harga pokok produksi (HPP) merupakan hal yang penting untuk diperhatikan dalam menentukan harga jual produk. Perhitungan HPP yang tepat dan akurat merupakan hal yang harus dilakukan oleh setiap perusahaan karena tanpa adanya perhitungan HPP yang tepat dan akurat perusahaan manufaktur yang bersangkutan akan mengalami masalah dalam penentuan harga jual suatu produk. Tujuan dari penelitian ini adalah (1) untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan industri rumahan *AQILA FOOD* menggunakan metode *full costing* dan (2) untuk mengetahui penentuan jual produk pada industri rumahan *AQILA FOOD* menggunakan metode *cost plus pricing*. Data yang diperoleh dengan melakukan wawancara, dokumentasi, dan observasi. Pengumpulan HPP yang digunakan adalah metode harga pokok proses, sedangkan metode penentuan harga pokok produksi menggunakan pendekatan *full costing*. Dalam menentukan harga jual produk, perusahaan menggunakan metode *cost plus pricing*. Dengan menggunakan metode *full costing* didapatkan hasil penelitian sebagai berikut; HPP bulan Januari adalah Rp10.940,00; HPP bulan Februari adalah Rp11.364,00; HPP bulan Maret adalah Rp11.840,00; sedangkan untuk harga jual bulan Januari adalah Rp12.146,00 per kg; harga jual bulan Februari adalah Rp12.565,00 per kg; dan harga jual bulan Maret Rp13.036,00 per kg;. Berdasarkan dengan adanya hasil penelitian yang dilakukan disarankan perusahaan untuk mempertimbangkan untuk penggunaan perhitungan yang dilakukan peneliti agar dapat menentukan harga jual yang sesuai sehingga perusahaan dapat memperoleh laba dan dapat menutup semua biaya yang dikeluarkan.

**Kata kunci:** biaya produksi, harga pokok produksi, harga jual produk.

**ABSTRACT**

Calculation of Cost of Production (HPP) is an important thing to consider in determining the selling price of a product. The exact and accurate calculation of HPP is something that must be done by every company because without the right and accurate HPP calculation the manufacturing company concerned will experience problems in determining the selling price of a product. The purpose of this research is (1) to find out the calculation of the cost of goods manufactured by the home industry *AQILA FOOD* using the full costing method and (2) to determine the selling of products in the cottage industry *AQILA FOOD* using the cost plus pricing method. Data is obtained by conducting interviews, documentation, and observation. The HPP collection used is the process cost method, while the method

of determining the cost of production uses a full costing approach. In determining the selling price of a product, the reserchan uses the cost plus pricing method. By using the full costing method, the results of the study are as follows: HPP is January is Rp10.940,00; HPP is February is Rp11.36,00; HPP is March is Rp11.840,00; while the selling price is January is Rp12.146,00 per kg; selling price is February Rp12.565,00 per kg; and selling price is March is Rp13.036,00 per kg;. Based on the results of the research conducted, it is recommended that the company consider the use of calculations made by the reserchan to determine the appropriate selling price so that the company can earn profits and can cover all costs incurred.

**Keywords:** production costs, cost of goods sold, product selling prices.

### **Latar Belakang**

Saat ini telah banyak dijumpai industri-industri rumahan atau yang lebih kita kenal dengan istilah *home industry*. Persaingan dalam dunia industri guna menghasilkan suatu produk yang berkualitas semakin berkembang pesat. Terlebih lagi dengan semakin selektifnya konsumen untuk memilih barang yang memiliki mutu yang tinggi dengan harga yang relatif murah. Sedangkan tujuan perusahaan atau industri mendirikan usaha adalah untuk mencapai laba yang semaksimal mungkin dengan pengeluaran biaya seminimal mungkin. Untuk itu, suatu perusahaan dituntut untuk mempunyai strategi yang tepat agar mencapai tujuan perusahaan. Strategi yang penting dalam suatu perusahaan adalah strategi pemasaran.

Terdapat beberapa pendekatan dalam penentuan harga pokok produksi diantaranya dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variable costing*. Menurut Mulyadi (2016:122) *Full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Jadi biaya produksi yang diperhitungkan dalam penentuan harga pokok produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik *vaeriable* maupun tetap. *Variabel costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel saja kedalam harga pokok produk, Mulyadi (2016:216). Dalam hal ini penulis meneliti industri rumahan milik Pak Suryanto yang beralamat di Jl Sinungrejo km 2, kecamatan Ambal. Industri rumahan milik pak Suryanto memproduksi sriping singkong, yang diberi nama 'AQILA FOOD'. Bahan baku utama yang digunakan singkong.

Dalam menentukan harga pokok produksi industry rumahan pak Suryanto "AQILA FOOD" belum melakukan pendekatan baik menggunakan *variabel costing* maupun *full costing*. Perusahaan ini masih menghitung biaya produksi secara tradisional yaitu dengan menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja sedangkan untuk biaya *overhead* tidak semua komponen dimasukan ke dalam

perhitungan harga pokok produksi. Hal ini dapat mempengaruhi dalam penetapan harga pokok serta penentuan harga jual. Oleh karena itu diperlukan metode yang tepat dalam penentuan harga pokok suatu produk dalam industri rumahan sebagai dasar penentuan harga jual.

Berdasarkan latar belakang di atas, perlu kiranya perusahaan mengkaji kembali penetapan harga dari setiap produk yang dihasilkan. Oleh karena itu, untuk mengetahui bagaimanakah penentuan harga pokok dan harga jual dan faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi dalam penentuannya, maka penulis tertarik untuk mengambil tema pembahasan dengan judul “ Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* sebagai dasar Penentuan Harga Jual Pada usaha Sriping Singkong AQILA FOOD Milik Pak Suryanto”

### **Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang di uraikan diatas, maka permasalahan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan industri rumahan AQILA FOOD dengan menggunakan metode *full costing*?
2. Bagaimana perhitungan harga jual produk pada industri rumahan AQILA FOOD dengan menggunakan metode *cost plus pricing* ?

### **Tujuan penelitian**

Tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan industri rumahan AQILA FOOD menggunakan metode *full costing*.
2. Untuk mengetahui penentuan harga jual produk pada industri rumahan AQILA FOOD menggunakan metode *cost plus pricing*.

### **Batasan Masalah**

Mengingat luasnya cakupan masalah, maka penulis membatasi masalah pada penelitian ini yaitu Januari sampai Maret 2018.

### **Kajian Pustaka**

#### **Pengertian Harga Pokok Produksi**

Menurut Hansen dan Mowen (2013:76) harga pokok produksi (*cost of goods manufactured*) mencerminkan total biaya yang diselesaikan selama periode berjalan. Biaya yang hanya dibebankan terhadap barang yang diselesaikan adalah biaya manufaktur dari bahan langsung, tenaga kerja, dan *overhead*. Menurut Supriyono (2000:288), harga pokok produksi adalah semua elemen biaya yang diproduksi baik tetap maupun variabel. Berdasarkan pengertian di atas dapat dikatakan bahwa harga pokok produksi.

## Perhitungan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi, di mana perusahaan industri sebagai modal utama, terdapat beberapa metode perhitungan harga pokok yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*. Perbedaan pokok di antara metode *full costing* dan metode *variable costing* adalah terletak pada perlakuan terhadap biaya produksi yang bersifat tetap. Adanya perbedaan perlakuan terhadap biaya *overhead* pabrik tetap ini akan mempunyai pengaruh terhadap perhitungan harga pokok produk dan penyajian laporan rugi-laba. Menurut Daljono (2011:106), metode penentuan harga pokok produksi adalah cara untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Perbedaan unsur biaya dalam pendekatan *full costing* dan *variable costing*. Sistem dapat diuraikan sebagai berikut :

### a. Metode *Full Costing*

*Full Costing* adalah metode penentuan harga pokok produk dengan memasukkan seluruh komponen biaya produksi sebagai unsur harga pokok, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik variabel dan biaya overhead pabrik tetap. Di dalam metode *full costing*, biaya overhead pabrik yang bersifat variabel maupun tetap dibebankan kepada produk yang dihasilkan atas dasar tarif yang ditentukan di muka pada kapasitas normal atau atas dasar biaya overhead pabrik sesungguhnya. Oleh karena itu biaya overhead pabrik tetap akan melekat pada harga pokok persediaan produk selesai yang belum dijual, dan baru dianggap sebagai biaya (elemen harga pokok penjualan) apabila produk selesai tersebut tidak dijual.

Menurut metode *full costing*, karena produk yang dihasilkan ternyata menyerap jasa BOP Tetap walaupun tidak secara langsung, maka wajar apabila biaya tadi dimasukkan sebagai komponen pembentuk produk tersebut.

Penjelasan mengenai elemen yang dibebankan ke produk. Menurut Hansen dan Mowen (2013:86) :

#### 1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku langsung adalah semua biaya bahan yang membentuk bagian integral dari barang jadi dan yang dapat dimasukkan langsung dalam kalkulasi biaya produk. Pertimbangan utama dalam mengelompokkan bahan ke dalam bahan baku langsung adalah kemudahan penelusuran proses pengubahan bahan tersebut sampai menjadi barang jadi.

#### 2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja langsung adalah karyawan atau karyawan yang dikerahkan untuk mengubah bahan langsung menjadi barang jadi. Biaya untuk ini meliputi gaji para karyawan yang dapat dibebankan kepada produk tertentu.

3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik disebut juga biaya produk tidak langsung, yaitu kumpulan dari semua biaya untuk membuat suatu produk selain biaya bahan baku langsung dan tidak langsung.

Overhead pabrik pada umumnya didefinisikan sebagai bahan tidak langsung, pekerja tidak langsung, dan bahan pabrik lainnya yang tidak secara mudah diidentifikasi atau dibebankan langsung ke pekerjaan produk atau tujuan akhir biaya.

Penentuan harga pokok produksi *full costing* menurut Mulyadi (2016:17)

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

b. Metode *Variable Costing*

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

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

**Pengertian Harga Jual**

Harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan (Supriyono,2011:86). Penentuan harga jual menurut Supriyono (2011:90) :

a. Kebijakan penentuan harga jual (*pricing policies*)

Kebijakan penentuan harga jual adalah pernyataan sikap manajemen terhadap penentuan harga jual produk atau jasa. Kebijakan tersebut tidak menentukan harga jual, namun menetapkan factor-faktor yang perlu dipertimbangkan dan aturan dasar yang perlu diikuti dalam penentuan harga jual.

b. Keputusan penentuan harga jual ( *pricing decision* )

Keputusan penentuan harga jual adalah penentuan harga jual produk atau jasa suatu organisasi yang pada umumnya dibuat untuk jangka pendek. Keputusan ini dipengaruhi oleh kebijakan penentuan harga jual, pemanfaatan kepastian, dan tujuan organisasi.

### **Penetapan Harga Jual Dengan Metode *Cost Plus Pricing***

Menurut sulastiningsih (2006) “harga merupakan sejumlah nilai yang harus dibayar oleh *customer* atas barang atau jasa mereka beli dari perusahaan” terdapat banyak factor yang mempengaruhi kebijakan dalam penetapan harga, elastisitas permintaan dan faktor biaya. Dalam penetapan harga, perusahaan bisa menggunakan pendekatan teori mikro, namun pendekatan ini sering kali tidak dapat diterapkan karena adanya asumsi yang tidak bisa terpenuhi. Selain pendekatan teori ekonomi mikro, perusahaan dapat menggunakan pendekatan penetapan harga atas dasar biaya, yaitu dengan metode *cost plus pricing*.

Menurut sulastiningsih (2006:291) metode *cost plus pricing* merupakan metode penetapan harga atas dasar biaya, dengan menambah *mark-up* sebesar presentase tertentu, sehingga harga merupakan biaya ditambah *mark-up*.

Penentuan *mark-up* harus mempertimbangkan faktor-faktor yang mempengaruhi profitabilitas, seperti *cost of capital*, *return of investmen* dan factor lain, sehingga laba yang ditetapkan baik laba jangka pendek maupun jangka panjang dapat tercapai. Besarnya harga jika digunakan metode *cost plus pricing* adalah:

$$\text{Harga jual} = \text{biaya} + (\text{mark-up} \times \text{biaya})$$

Apabila digunakan metode *cost plus pricing* dalam penetapan harga, dapat menggunakan beberapa konsep biaya salah satunya adalah biaya produksi penuh (*full costing*).

Menurut Sulastiningsih (2006:291) biaya produksi penuh (*full costing*) merupakan biaya produksi baik yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel, elemen biaya produksi penuh terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik dan biaya *overhead* tetap.

Pendekatan dalam menentukan biaya produksi penuh disebut *full costing*. Harga jual yang didasarkan atas biaya produksi penuh sebesar:

Biaya bahan baku	Rp xx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	Rp xx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	<u>Rp xx</u>
Biaya produksi penuh	Rp xx
<i>Mark-up</i> untuk menutup biaya operasional dan membentuk laba	<u>Rp xx</u>

Harga jual

Rp xx

*Mark-up* menentukan jumlah yang digunakan untuk menutup biaya selain biaya yang digunakan sebagai dasar penetapan harga dan untuk membentuk laba. Persentase *mark-up* harus ditentukan dengan mempertimbangkan faktor biaya dan laba yang diinginkan agar harga yang ditetapkan dapat menutup seluruh biaya dan membentuk laba. *Mark-up* jika digunakan biaya produksi penuh sebagai dasar penetapan harga ditentukan sebagai berikut:

$$\text{Mark up} = \frac{(\text{Target ROI}) + (\text{Biaya penjualan dan administrasi})}{(\text{Volume dalam unit}) \times (\text{Harga pokok produksi per unit})}$$

Laba yang ditargetkan menggunakan indikator *return on investmen* (ROI) yang ditentukan sebagai berikut:

$$\text{ROI} = \frac{\text{Laba}}{\text{Investasi atau Aktiva}}$$

## Metode Penelitian

### Obyek penelitian

Dalam penelitian ini penulis memilih objek sebagai tempat penelitian mengenai penerapan perhitungan harga pokok produksi dan menentukan harga jual dengan metode *full costing* pada Industri Rumahan milik pak Suryanto yang beralamat di Desa Sinungrejo, Kec. Ambal, Kab. Kebumen.

## Sumber Data

### Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh secara langsung dari yang berhubungan dengan masalah pokok bahasan yang diteliti serta data atau informasi tentang gambaran secara umum Industri Rumahan milik pak Suryanto.

### Data Sekunder

Data Sekunder adalah data yang diperoleh dari berbagai buku yang dapat mendukung dan dapat melengkapi masalah pokok bahasan yang diteliti.

### Tahapan Penelitian

Menurut Mulyadi (2010:74) metode yang digunakan untuk menghitung data ini adalah metode penentuan harga pokok proses dengan metode *full costing*. Analisis data yang digunakan adalah sebagai berikut :

#### 1. Membuat Laporan Harga Pokok Produk

##### a. Data produksi

Produksi dalam proses awal	Rp xx	
Masuk dalam proses	<u>Rp xx</u>	
Total produk masuk proses		Rp xx
Produk jadi ditransfer ke gudang	Rp xx	
Produk dalam proses akhir	<u>Rp xx</u>	
Total produk yang dihasilkan		Rp xx

##### b. Biaya yang di keluarkan

Total biaya = (Biaya dalam proses awal+biaya dalam periode tersebut)

##### c. Perhitungan biaya

1) Rumus harga pokok produk jadi yang di transfer ke gudang = (jumlah unit jadi x HPP per unit)

2) Rumus harga pokok persediaan produk dalam proses akhir = (% ekuivalen x unit dalam proses akhir) x HPP per unit)

Harga pokok produk jadi	(xx . Rp xx)	Rp xx
Biaya bahan baku	(% . xx . Rp xx) = Rp xx	
Biaya bahan penolong	(% . xx . Rp xx) = Rp xx	
Biaya tenaga kerja	(% . xx . Rp xx) = Rp xx	
Biaya <i>overhead</i> pabrik	(% . xx . Rp xx) = Rp xx	

Rp xx

Jumlah biaya produksi

Rpxx

#### 2. Penentuan Harga Jual Produk Per Unit

Dalam penentuan harga jual produk penulis menggunakan metode harga pokok proses dengan pendekatan *full costing* yang terdiri dari unsur-unsur berikut:

Perhitungan penentuan harga jual produk (dalam satu periode)

##### a. Laporan penjualan

Penjualan = (harga rata-rata per unit x total penjualan)	Rp xx
Harga pokok penjualan = (HPP per unit x total penjualan)	<u>(Rp xx)</u>
Laba kotor	Rp xx
Biaya penjualan dan administrasi	<u>(Rp xx)</u>
Laba bersih	Rp xx

##### b. Penentuan presentase *return on investmen* (ROI)

Laba

ROI= \_\_\_\_\_

## Investasi atau Aktiva

c. Penentuan presentase *mark-up*

$\% \text{ mark-up} =$

$(\text{Target ROI}) + (\text{Biaya penjualan dan administrasi})$

$(\text{Volume dalam unit}) \times (\text{Harga pokok produksi per unit})$

d. Penyusunan harga jual

HPP per unit

Rp xx

$\% \text{ mark-up} \times \text{HPP per unit}$

Rp xx

Taksiran harga jual per unit

Rp xx

## HASIL DAN PEMBAHSAN

### 1. Data Penjualan

Tabel IV.3 Data Penjualan AQILA FOOD

Bulan	Unit	Harga	Penjualan
Januari	6750	Rp 13.000	Rp 87.750.000
Februari	6000	Rp 13.000	Rp 78.000.000
Maret	6750	Rp 13.500	Rp 91.125.000
Total Penjualan			Rp 256.875.000

Sumber: AQILA FOOD

Tabel IV.4 Data Produksi Bulan Januari 2018

No	Biaya	Dep.Produksi	Dep.Pengorengan	Dep Pengemasan
<b>1</b>	<b>Biaya Bahan Baku:</b>			
	Harga bahan baku Rp 2.200/kg			
	Bahan Baku 750 kg/hari			
	Total BBB	Rp44.550.000		
<b>2</b>	<b>Biaya Bahan Penolong:</b>			-
	Minyak Goreng	Rp21.600.000		
	Garam	Rp 1.080.000		
	Total BBP	Rp22.680.000		
<b>3</b>	<b>Biaya Tenaga Kerja</b>	4 orang	1 orang	2 orang
	Upah Rp 17.000/perhari			
	Hari Kerja 27 hari			
	TOTAL BTK	Rp 1.836.000	Rp 459.000	Rp 918.000
<b>4</b>	<b>Biaya Overhead Pabrik</b>			
	Biaya Kayu Bakar		Rp 2.700.000	
	Biaya Listrik	Rp 150.000		
	Biaya Dep.Gedung	Rp 150.000		
	Biaya Dep.Alat Timbang			Rp 34.000
	Biaya Dep.Mesi Potong			Rp 34.000
	Biaya Plastik			Rp 337.500
	TOTAL BOP	Rp 300.000	Rp 2.700.000	Rp 405.500

Sumber: Data Diolah

Tabel IV.5 Data Produksi Bulan Februari 2018

No	Biaya	Dep.Produksi	Dep.Pengorengan	Dep Pengemasan
1	Biaya Bahan Baku: Harga bahan baku Rp 2.000/kg Bahan Baku 750 kg/hari Total BBB	Rp 36.000.000		
2	Biaya Bahan Penolong: Minyak Goreng Garam Total BBP	Rp 19.200.000 Rp 960.000 Rp 20.160.000		
3	Biaya Tenaga Kerja Upah Rp 17.000/perhari Hari Kerja 24 hari TOTAL BTK	4 orang  Rp 1.632.000	1 orang  Rp 408.000	2 orang  Rp 816.000
4	Biaya Overhead Pabrik Biaya Kayu Bakar Biaya Listrik Biaya Dep.Gedung Biaya Dep.Alat Timbang Biaya Dep.Mesi Potong Biaya Plastik TOTAL BOP	  Rp 150.000 Rp 150.000  Rp 300.000	Rp 2.400.000  Rp 2.400.000	   Rp 34.000 Rp 34.000 Rp 337.500 Rp 405.500

Sumber: Data Diolah

Tabel IV.6 Data Produksi Bulan Maret 2018

No	Biaya	Dep.Produksi	Dep.Pengorengan	Dep Pengemasan
1	Biaya Bahan Baku: Harga bahan baku Rp 2.500/kg Bahan Baku 750 kg/hari Total BBB	Rp50.625.000		
2	Biaya Bahan Penolong: Minyak Goreng Garam Total BBP	Rp21.600.000 Rp 1.080.000 Rp22.680.000		
3	Biaya Tenaga Kerja Upah Rp 17.000/perhari Hari Kerja 27 hari TOTAL BTK	4 orang  Rp 1.836.000	1 orang  Rp 457.000	2 orang  Rp 918.000
4	Biaya Overhead Pabrik Biaya Kayu Bakar Biaya Listrik Biaya Dep.Gedung Biaya Dep.Alat Timbang Biaya Dep.Mesi Potong Biaya Plastik TOTAL BOP	  Rp 150.000 Rp 150.000  Rp 300.000	Rp 2.700.000  Rp 2.700.000	   Rp 34.000 Rp 34.000 Rp 337.500 Rp 405.500

Sumber: Data Diolah

## Perhitungan Harga Pokok Produksi Bulan Januari

### 1. Departemen Produksi

#### Laporan Harga Pokok Produksi Departement Pengorengan Bulan Januari 2018

##### Data Produksi dan data Biaya Produksi

Diterima dari Dep.Produksi		6750kg
Produk jadi ditransfer ke dep Pengemasan	6750kg	
Produk dalam proses akhir	<u>0 kg</u>	
Total produk yg dihasilkan dep pengorengan		6750kg
<b>Biaya Kumulatif</b>		
<b>Dep.Pengorengan</b>	Total Biaya	PER/Kg
Harga Pokok Dep.Produksi	Rp 69.366.000	Rp 10.276
BiyaditamabahDep.Pengorengan		
BTK	Rp 459.000	Rp 68
BOP	Rp 2.700.000	Rp 400
Tottal Biyaa Kumulatif		
Dep.Pengorengan	Rp 72.525.000	Rp 10.744

##### Perhitungan Biaya

Harga Pokok Produk yang ditransfer ke Dep.  
Pengemasan:

Harga Pokok dari Dep Produksi	6750	Rp 10.276	Rp 67.513.320
Biaya yg Ditambahkan Dep.Pengorengan	6750	Rp 468	Rp 3.074.760

Total Harga Pokok yg  
dipindah oleh Dep.

Produksi Ke Dep. Pengorengan	6750	Rp 10.744	Rp 70.588.080
---------------------------------	------	-----------	---------------

Harga Pokok Persediaan Produk dalam Proses Akhir:

Harga pokok dari Dep. Produksi =	
0 kg X Rp 10.276	= Rp 0
BTK = (100% X 0) X Rp 272	= Rp 0
BOP = (100% X 0) X Rp 44	= Rp 0

Rp -

Jumlah Biaya Produksi Departemen Pengorengan Rp70.588.080

Sumber: Data Diolah

## 2. Departement Pengorengan

**Data Produksi dan data Biaya Produksi**

Diterima dari Dep.Produksi		6750kg
Produk jadi ditransfer ke dep Pengemasan	6750kg	
Produk dalam proses akhir	<u>0 kg</u>	
Total produk yg dihasilkan dep pengorengan		6750kg

**Biaya Kumulatif**

<b>Dep.Pengorengan</b>	Total Biaya	PER/Kg
Harga Pokok Dep.Produksi	Rp 69.366.000	Rp 10.276
Biaya ditambahkan Dep.Pengorengan		
BTK	Rp 459.000	Rp 68
BOP	Rp 2.700.000	Rp 400
Tottal Biyaa Kumulatif		
Dep.Pengorengan	Rp 72.525.000	Rp 10.744

**Perhitungan Biaya**

Harga Pokok Produk yang ditransfer ke Dep. Pengemasan:

Harga Pokok dari Dep Produksi	Rp 6750 10.276	Rp 67.513.320
Biaya yg Ditambahkan Dep.Pengorengan	Rp 6750 468	Rp 3.074.760

Total Harga Pokok yg  
dipindah oleh Dep.

Produksi Ke Dep. Pengorengan	Rp 6750 10.744	Rp 70.588.080
---------------------------------	-------------------	---------------

Harga Pokok Persediaan Produk dalam Proses Akhir:

Harga pokok dari Dep. Produksi =	
0 kg X Rp 10.276	= Rp 0
BTK = (100% X 0) X Rp 272	= Rp 0
BOP = (100% X 0) X Rp 44	= Rp 0

Rp -

Jumlah Biaya Produksi Departemen  
Pengorengan

Rp 70.588.080

Sumber: Data Diolah

## 3. Departemen Pengemasan

**Laporan Harga Pokok Produksi Departement Pengemasan Bulan Januari 2018****Data Produksi dan data Biaya Produksi**


---

Diterima dari Dep.Penggorengan	
Produk jadi siap jual	6750 kg
Produk dalam proses akhir	0 kg
Total produk yg dihasilkan dep pengemasan	6750 kg

<b>Biaya Kumulatif Dep.Penggorengan</b>	Total Biaya	PER/Kg
Harga Pokok Dep.Produksi	Rp69.366.000	Rp10.276
Harga Pokok Dep.Penggorengan	Rp3.159.000	Rp468
Biaya ditambah Dep.Pengemasan		
BTK	Rp918.000	Rp136
BOP	Rp405.500	Rp60
Tottal Biyaa Kumulatif Dep.Penggorengan	Rp73.848.500	Rp10.941

**Perhitungan Biaya**

Harga Pokok Produk yang siap jual:			
Harga Pokok dari Dep Produksi	6.750	Rp10.276	Rp69.366.000
Harga Pokok Dep.Penggorengan	6.750	Rp468	Rp3.159.000
Biaya Ditambah Dep.pengemasan	6.570	Rp196	Rp1.287.720
Total Harga Pokok yg dipindah oleh Dep. Penggorengan untuk siap jual	6.750	Rp10.940	Rp73.848.000

Harga Pokok Persediaan Produk dalam Proses Akhir:

Harga pokok dari Dep. Produksi:	0 kg X Rp = Rp 0
Harga pokok dari Dep. Penggorengan:	0 kg X Rp = Rp 0

Biaya Tenaga Kerja (BTK) =  $(100\% \times 0) \times \text{Rp } 245 = \text{Rp } 0$

Biaya Overhead Pabrik (BOP) =  $(100\% \times 0) \times \text{Rp } 40 = \text{Rp } 0$       Rp      -

---

Rp73.848.000

Sumber: Data Diolah

Pabrik sriping singkong AQILA FOOD menjual hasil produksinya selama bulan Januari 2018 dengan harga Rp 13.000 per kg dari total penjualan sebanyak 6.750 kg. dengan

biaya pemasaran dan administrasi sebanyak Rp 8.000.000 dan rerata aktiva oprasi sebanyak Rp 3.213.000

Dari data tersebut penulis melakukan perhitungan penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Dalam perhitungan ini diperlukan presentase *mark up* yang akan menambah total biaya produksi. Berikut perhitungan penentuan harga jual pada bulan Januari .

### Perhitungan Harga Jual Bulan Januari

Dari data tersebut, penulis membuat sesuatu usulan mengenai perhitungan penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Dalam perhitungan ini diperlukan persentase *mark-up* yang menambah total biaya produksi. Berikut ini perhitungan penentuan harga jual bulan Januari:

#### 1. Laporan penjualan selama bulan Januari

Penjualan	Rp 13.000 x 6.750	= Rp 87.750.000
Harga pokok penjualan	Rp10.940 x 6.750	= Rp 73.848.000
Laba kotor		= Rp13.902.000
Biaya pemasaran dan administrasi		= Rp 8.000.000
Laba bersih		= Rp 5.902.000

#### Penentuan presntase *Return Of Investment* (ROI)

$$ROI = \frac{\text{Laba}}{\text{Investasi Atas Aktiva}}$$

$$ROI = \frac{\text{Rp 5.902.000}}{\text{Rp133.280.000}}$$

$$ROI = 4 \%$$

#### 2. Penentuan persentase *mark-up* bulan Januari

$$\% \text{ Mark - Up} = \frac{(\text{Target ROI}) + (\text{Biaya penjualan dan administrasi})}{(\text{Volume dalam unit}) + (\text{HPP per Kg})}$$

$$\% \text{ Mark - Up} = \frac{(4\% \times \text{Rp 3.213.000}) + (\text{Rp 8.000.000})}{(6.750) + (\text{Rp 10.940})}$$

$$\% \text{ Mark - Up} = \frac{\text{Rp 8.142.280}}{\text{Rp 73.848.000}}$$

$$\% \text{ Mark - Up} = 11 \%$$

#### 3. Penyusunan harga jual

Harga pokok produksi per unit	Rp 10,940
<i>Mark-up</i> 11% x Rp 10.940	<u>Rp 1.206</u>
Taksiran harga jual per unit	Rp 12.146

Dari perhitungan harga jual diatas, dapat diketahui bahwa dengan harga pokok produksi *full costing*, senilai Rp 12.146.

## Perhitungan Harga Pokok Bulan Februari

### 1. Departement Produksi

#### Laporan Harga Pokok Produksi Departemen Produksi Bulan Februari 2018

##### Data Produksi dan data Biaya Produksi

Produk dalam proses awal		0 kg
Produk masuk proses	<u>6.000kg</u>	
Total produk masuk		<u>6.000kg</u>
Produk jadi ditransfer ke dep Pengorengan	<u>6.000kg</u>	
Produk dalam proses akhir	<u>0 kg</u>	
Total produk yg dihasilkan dep produksi		<u>6.000kg</u>

##### **Biaya yang dikeluarkan:**

Unsur Biaya Produksi	Total Biaya	Biaya Per/kg
Biaya Bahan Baku (BBB)	Rp36.000.000	Rp6.000
Biaya Bahan Penolong (BBP)	Rp20.160.000	Rp3.360
Biaya Tenaga Kerja (BTK)	Rp1.632.000	Rp272
Biaya Overhead Pabrik (BOP)	Rp300.000	Rp50
Jumlah	Rp58.092.000	Rp9.682

##### **Perhitungan Biaya:**

Harga Pokok Produk yang ditransfer ke Dep. Pengorengan	
6.000 kg X Rp 9.682	Rp58.092.000
Harga Pokok Persediaan Produk dalam Proses Akhir	
BBB = (100% X 0) X Rp 6.000= Rp 0	
BBP = (100% X 0) X Rp 3.360 = Rp 0	
BTK = (100% X 0) X Rp 272 = Rp 0	
BOP = (100% X 0) X Rp 50 = Rp 0	
	Rp0
<u>Jumlah Biaya Produksi Departemen Produksi</u>	<u>Rp58.092.000</u>

Sumber: Data Diolah

## 2. Departement Pengorengan

**Laporan Harga Pokok Produksi Departement Pengorengan Bulan Februari 2018****Data Produksi dan data Biaya Produksi**

Diterima dari Dep.Produksi		6.000 kg
Produk jadi ditransfer ke dep Pengemasan	6.000 kg	
Produk dalam proses akhir	<u>0kg</u>	
Total produk yg dihasilkan dep pengorengan		6.000 kg

**Biaya Kumulatif**

<b>Dep.Pengorengan</b>	Total Biaya	PER/Kg
Harga Pokok Dep.Produksi	Rp58.092.000	Rp9.682
Biaya ditambah Dep.Pengorengan		
BTK	Rp408.000	Rp68
BOP	Rp2.400.000	Rp400
Tottal Biyaa Kumulatif Dep.Pengorengan	Rp60.900.000	Rp10.150

**Perhitungan Biaya**

Harga Pokok Produk yang ditransfer ke Dep.  
Pengemasan:

Harga Pokok dari Dep Produksi	6000	Rp9.682	Rp58.092.000
Biaya yg Ditambahkan Dep.Pengorengan	6000	Rp468	Rp2.808.000

Total Harga Pokok yg dipindah  
oleh Dep. Produksi Ke Dep.

Pengorengan	6000	Rp10.150	Rp60.900.000
-------------	------	----------	--------------

Harga Pokok Persediaan Produk dalam Proses

Akhir:

Harga pokok dari Dep. Produksi =

$$0 \text{ kg} \times \text{Rp } 10.150 = \text{Rp } 0$$

$$\text{BTK} = (100\% \times 0) \times \text{Rp } 68 = \text{Rp } 0$$

$$\text{BOP} = (100\% \times 0) \times \text{Rp } 400 = \text{Rp } 0$$

Rp0

Jumlah Biaya Produksi

Departemen Pengorengan	Rp60.900.000
------------------------	--------------

Sumber: Data Diolah

## 3. Departemenet Pengemasan

**Laporan Harga Pokok Produksi Departemenet Pengemasan Bulan Februari 2018****Data Produksi dan data Biaya Produksi**

Diterima dari Dep.Pengorengan		6.000 kg
Produk jadi siap jual	6.000 kg	
Produk dalam proses akhir	<u>0 unit</u>	
Total produk yg dihasilkan dep pengemasan		6.000 kg

<b>Biaya Kumulatif Dep.Pengorengan</b>	Total Biaya	Per/Kg
Harga Pokok Dep.Produksi	Rp58.092.000	Rp9.682
Harga Pokok Dep.Pengorengan	Rp2.808.000	Rp468
Biaya Ditambah Dep.Pengemasan:		
BTK	Rp816.000	Rp136
BOP	Rp405.500	Rp68
Total Biyaa Kumulatif Dep.Pengorengan	Rp62.121.500	Rp10.354

**Perhitungan Biaya**

Harga Pokok Produk yang siap jual:

Harga Pokok dari Dep Produksi	6000	Rp9.682	Rp58.092.000
Harga Pokok dari Dep.Pengorengan	6000	Rp468	Rp2.808.000
Biaya di tambah Dep.Pengemasan	6000	Rp204	Rp1.221.500
Total Harga Pokok yg dipindah oleh Dep. Produksi Ke Dep. Pengorengan	6000	Rp10.150	Rp62.121.500

Harga Pokok Persediaan Produk dalam Proses Akhir:

Harga pokok dari Dep. Produksi = 0 kg x 9.682 = 0

Harga pokok dari Dep. Pengorengan= 0 x 468= 0

BTK = (100% X 0 ) X Rp 136 = Rp 0

BOP = (100% X 0 ) X Rp 68 = Rp 0

Rp -

**Jumlah Biaya Produksi Departemen Pengemasan** **Rp 62.121.500**

Sumber: Data Diolah

Pabrik sriping singkong AQILA FOOD menjual hasil produksinya selama bulan Februari 2018 dengan harga Rp 13.500 per kg dari total penjualan sebanyak 6.000 kg. dengan biaya pemasaran dan administrasi sebanyak Rp 8.000.000 dan rerata aktiva oprasi sebanyak Rp 2.856.000

Dari data tersebut penulis melakukan perhitungan penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Dalam perhitungan ini diperlukan presentase *mark up* yang akan menambah total biaya produksi. Berikut perhitungan penentuan harga jual pada bulan Februari.

### Perhitungan Harga Jual Februari

Dari data tersebut, penulis membuat sesuatu usulan mengenai perhitungan penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Dalam perhitungan ini diperlukan persentase *mark-up* yang menambah total biaya produksi. Berikut ini perhitungan penentuan harga jual bulan Februari:

#### 1. Laporan penjualan selama bulan Februari

Penjualan	Rp 13.500 x 6.000	= Rp 81.000.000
Harga pokok penjualan	Rp 11.364 x 6.000	= Rp 68.184.000
Laba kotor		= Rp 12.816.000
Biaya pemasaran dan administrasi		= Rp 8.000.000
Laba bersih		= Rp 4.816.000

Penentuan persentase *Return Of Investment* (ROI)

$$ROI = \frac{\text{Laba}}{\text{Investasi Atas Aktiva}}$$

$$ROI = \frac{\text{Rp 4.816.000}}{\text{Rp 127.210.000}}$$

$$ROI = 4 \%$$

#### 2. Penentuan persentase *mark-up* bulan Februari

$$\% \text{ Mark - Up} = \frac{(\text{Target ROI}) + (\text{Biaya penjualan dan administrasi})}{(\text{Volume dalam unit}) + (\text{HPP per Kg})}$$

$$\% \text{ Mark - Up} = \frac{(4\% \times \text{Rp 2.856.000}) + (\text{Rp 8.000.000})}{(6.000) + (\text{Rp 11.364})}$$

$$\% \text{ Mark - Up} = \frac{\text{Rp 8.108.124}}{\text{Rp 76.707.000}}$$

$$\% \text{ Mark - Up} = 11 \%$$

#### 3. Penyusunan harga jual

Harga pokok produksi per unit	Rp 11.364
<i>Mark-up</i> 11% x Rp 11.364	<u>Rp 1.201</u>
Taksiran harga jual per unit	Rp 12.565

Dari perhitungan harga jual diatas, dapat diketahui bahwa dengan harga pokok produksi *full costing*, senilai Rp 12.565.

### Perhitungan Harga Pokok Bulan Maret

#### 1. Departemen Produksi

### Laporan Harga Pokok Produksi Departemen Produksi Bulan Maret 2018

#### Data Produksi dan data Biaya Produksi

Produk dalam proses awal	0 kg	
Produk masuk proses	<u>6750kg</u>	
Total produk masuk		6750kg
Produk jadi ditransfer ke dep Pengorengan	6750kg	
Produk dalam proses akhir	<u>0 kg</u>	
Total produk yg dihasilkan dep produksi		6750kg

#### Biaya yang dikeluarkan:

Unsur Biaya Produksi	Total Biaya	Biaya Per/kg
Biaya Bahan Baku (BBB)	Rp50.625.000	Rp7.500
Biaya Bahan Penolong (BBP)	Rp22.680.000	Rp3.360
Biaya Tenaga Kerja (BTK)	Rp1.836.000	Rp272
Biaya Overhead Pabrik (BOP)	Rp300.000	Rp44
Jumlah	Rp75.441.000	Rp11.176

#### Perhitungan Biaya:

Harga Pokok Produk yang ditransfer ke Dep. Pengorengan	
6750 kg X Rp 11.176	Rp75.441.000
Harga Pokok Persediaan Produk dalam Proses Akhir	
BBB = (100% X 0) X Rp 7.500= Rp 0	
BBP = (100% X 0) X Rp 3.360= Rp 0	
BTK = (100% X 0) X Rp 272= Rp 0	
BOP = (100% X 0) X Rp 44= Rp 0	
	Rp0
<b>Jumlah Biaya Produksi Departemen Produksi</b>	<b>Rp75.441.000</b>

Sumber: Data Diola

## 2. Department Pengorengan

**Laporan Harga Pokok Produksi Departement Pengorengan Bulan Maret 2018****Data Produksi dan data Biaya Produksi**

Diterima dari Dep.Produksi		6750kg
Produk jadi ditransfer ke dep Pengemasan	6750kg	
Produk dalam proses akhir	<u>0 kg</u>	
Total produk yg dihasilkan dep pengorengan		6750kg

**Biaya Kumulatif Dep.****Pengorengan**

	Total Biaya	PER/Kg
Harga Pokok Dep.Produksi	Rp75.441.000	Rp11.176
Biaya ditamabah Dep.Pengorengan		
BTK	Rp459.000	Rp68
BOP	Rp2.700.000	Rp400
Tottal Biyaa Kumulatif		
Dep.Pengorengan	Rp78.600.000	Rp11.644

**Perhitungan Biaya**

Harga Pokok Produk yang ditransfer ke Dep. Pengemasan:

Harga Pokok dari Dep Produksi	6570	Rp11.176	Rp75.411.000
Biaya yg Ditambahkan Dep.Pengorengan	6570	Rp468	Rp3.074.760
Total Harga Pokok yg dipindah oleh Dep. Produksi Ke Dep. Pengorengan	6570	Rp11.644	Rp78.485.760

Harga Pokok Persediaan Produk dalam Proses Akhir:

Harga pokok dari Dep. Produksi =  $0 \times 11.176 = 0$

Harga Pokok dari Dep.Pengorengan =  $0 \times 468 = 0$

BTK =  $(100\% \times 0) \times \text{Rp } 68 = \text{Rp } 0$

BOP =  $(100\% \times 0) \times \text{Rp } 400 = \text{Rp } 0$

Rp0

Jumlah Biaya Produksi Departemen Pengorengan

Rp 78.485.760

Sumber: Data Diolah

## 3. Department Pengemasan

**Laporan Harga Pokok Produksi Departement Pengemasan Bulan Maret 2018****Data Produksi dan data Biaya Produksi**

Diterima dari Dep.Pengorengan		
Produk jadi siap jual	6750 kg	
Produk dalam proses akhir	0 kg	
Total produk yg dihasilkan dep pengemasan		6750 kg

<b>Biaya Kumulatif Dep.Pengorengan</b>	Total Biaya	Per/Kg
Harga Pokok Dep.Produksi	Rp75.411.000	Rp11.172
Harga Pokok Dep.Pengorengan	Rp3.159.000	Rp468
Biaya ditamabah Dep.Pengemasan		
BTK	Rp918.000	Rp136
BOP	Rp405.500	Rp60
Tottal Biyaa Kumulatif		
Dep.Pengorengan	Rp79.893.500	Rp11.836

**Perhitungan Biaya**

Harga Pokok Produk yang siap jual:

Harga Pokok dari Dep Produksi	6.750	Rp11.176	Rp75.438.000
Harga Pokok Dep.Pengorengan	6.750	Rp468	Rp3.159.000
Biaya Ditambah Dep.pengemasan	6.750	Rp196	Rp1.323.500
Total Harga Pokok yg dipindah oleh Dep. Pengorengan untuk siap jual	6.750	Rp11.840	Rp79.893.500

Harga Pokok Persediaan Produk dalam Proses Akhir:

Harga pokok dari Dep. Produksi =  $0 \times 11.176 = 0$

Harga Pokok dari Dep. Pengorengan =  $0 \times 468 = 0$

BTK =  $(100\% \times 0) \times \text{Rp } 136 = \text{Rp } 0$

BOP =  $(100\% \times 0) \times \text{Rp } 60 = \text{Rp } 0$

Rp0

Rp79.893.500

Sumber: Data Diolah

Pabrik sriping singkong AQILA FOOD menjual hasil produksinya selama bulan Maret 2018 dengan harga Rp 13.500 per kg dari total penjualan sebanyak 6.750 kg. dengan biaya

pemasaran dan administrasi sebanyak Rp 8.000.000 dan rerata aktiva operasi sebanyak Rp 3.213.000

Dari data tersebut penulis melakukan perhitungan penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Dalam perhitungan ini diperlukan presentase *mark up* yang akan menambah total biaya produksi. Berikut perhitungan penentuan harga jual pada bulan Maret.

### Perhitungan Harga Jual Bulan Maret

Dari data tersebut, penulis membuat sesuatu usulan mengenai perhitungan penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing*. Dalam perhitungan ini diperlukan persentase *mark-up* yang menambah total biaya produksi. Berikut ini perhitungan penentuan harga jual bulan Maret:

#### 1. Laporan penjualan selama bulan Maret

Penjualan	Rp 13.500 x 6.750	= Rp 91.125.000
Harga pokok penjualan	Rp 11.840 x 6.750	= Rp 79.920.000
Laba kotor		= Rp 11.205.000
Biaya pemasaran dan administrasi		= Rp 8.000.000
Laba bersih		= Rp 3.205.000

Penentuan persentase *Return Of Investment* (ROI)

$$\text{ROI} = \frac{\text{Laba}}{\text{Investasi Atas Aktiva}}$$

$$\text{ROI} = \frac{\text{Rp 3.205.000}}{\text{Rp 139.355.000}}$$

$$\text{ROI} = 2 \%$$

#### 2. Penentuan persentase *mark-up* bulan Maret

$$\% \text{ Mark - Up} = \frac{(\text{Target ROI}) + (\text{Biaya penjualan dan administrasi})}{(\text{Volume dalam unit}) + (\text{HPP per Kg})}$$

$$\% \text{ Mark - Up} = \frac{(4\% \times \text{Rp 3.213.000}) + (\text{Rp 8.000.000})}{(6.750) + (\text{Rp 11.840})}$$

$$\% \text{ Mark - Up} = \frac{\text{Rp 8.073.895}}{\text{Rp 79.920.000}}$$

$$\% \text{ Mark - Up} = 10 \%$$

#### 3. Penyusunan harga jual

Harga pokok produksi per unit	Rp 11.840
<i>Mark-up</i> 10 % x Rp 11.364	<u>Rp 1.194</u>
Taksiran harga jual per unit	Rp 13.036

Dari perhitungan harga jual diatas, dapat diketahui bahwa dengan harga pokok produksi *full costing*, senilai Rp 13.036.

## PENUTUP

### Kesimpulan

1. Hasil perhitungan harga pokok produksi di industri rumahan pak Suryanto dengan menggunakan metode *Full Costing* selama tiga bulan menunjukkan hasil sebagai berikut
  - a. Januari harga pokok produksi Rp 10.940/Kg
  - b. Februari harga pokok produksi Rp 11.364/Kg
  - c. Maret harga pokok produksinya Rp 11.840/Kg
2. Hasil perhitungan harga jual produk pada industri rumahan pak Suryanto dengan metode *Cost Plus Pricing* menghasilkan harga jual rata-rata setiap bulannya sebesar Rp12.582,00. Capaian kinerja laba perusahaan selama tiga bulan selalau diatas target. Dikarenakan harga jual realisasi rata-rata setiap bulannya Rp13.300,00 hal ini mengakibatkan laba target dengan laba realisasi terjadi perbedaan selama tiga bulan. .

### Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas, ada beberapa saran yang perlu penulis sampaikan kepada perusahaan, yaitu sebagai berikut:

1. Pabrik Sriping singkong “AQILA FOOD” sebaiknya menggunakan perhitungan harga pokok proses dengan metode *full costing* karena dapat mengidentifikasi biaya-biaya yang mendukung proses produksi dibandingkan dengan metode perhitungan yang telah dilakukan pabrik tersebut.
2. Berdasarkan perhitungan laba realisasi selama 3 bulan selau lebih tinggi dari target. Berdasarkan hal itu perusahaan diharapkan mampu mengelola tingkat laba dengan baik dan memanfaatkan laba untuk kepentingan jangka panjang berupa perluasahn usaha. Dengan harapan perusahaan semakin berkembang. Dan rencana jangka pendek berupa penambahan kapasitas produksi namun harus diimbangi dengan perencanaan pemasaran yang matang.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Hansen & Mowen. 2012. *Akuntansi Manajemen*. Edisi kedelapan. Salemba Empat. Jakarta.
- Ikatan Akuntansi Indonesia (IAI). 2009. *Standar Akuntansi Keuangan*. Jakarta. Salemba Empat.
- Gunawan, M. 2009. Penentuan Harga Jual Perusahaan Dengan Menggunakan Metode *Full costing* Pada PT DANLIRIS .*Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.
- Kotler ,P & Amstrong G, 2008, *Prinsip-Prinsip Pemasaran*, Edisi Keduabelas. Erlangga ,Jakarta.
- Krismiaji ,dan Aryani. 2011. *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta. UPP STIM YKPN. Yogyakarta.
- Mulyadi,2016. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. UPP-STIM YKPN. Yogyakarta.
- Nurastuti ,W. 2007. *Metodologi Penelitian*. Ardsan Media. Yogyakarta.
- Samryan. 2012. *Akuntansi Manajemen*. Penerbit Kencana. Jakarta.
- Supriyono. 2011.*Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Edisi kedua. BPEE. Yogyakarta.
- Witjaksono, A. 2012. *Akuntansi Biaya*. Edisi Revisi. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Wuryansari, A. 2016. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode *Full Costing* sebagai Dasar Penentuan Harga Jual. *Skripsi*. Universitas Sanata Darma. Yogyakarta.
- Zulkifli. 2006. *Akuntansi Biaya*. Edisi Kedua. UPP STIM YKPN. Yogyakarta.