

Analisis Biaya Produksi Terhadap Penentuan Harga Jual Produk Kue Pada Unnie Cake di Way Jepara

Cicilia Konita Anggraini

Institut Agama Islam Negeri Metro

Email: sisiliaanggrn3@gmail.com

Fira Puspita

Institut Agama Islam Negeri Metro

Email: fira46796@gmail.com

Rani

Institut Agama Islam Negeri Metro

Email: raniaunilaa@gmail.com

Saskia Anggun Khoirun Nisa

Institut Agama Islam Negeri Metro

Email: saskiaannisa23@gmail.com

Setia Wulan Dari

Institut Agama Islam Negeri Metro

Email: setiadari2706@gmail.com

Carmidah

Institut Agama Islam Negeri Metro

Email: carmidah@metrouniv.ac.id

Alamat: Jl. Ki Hajar Dewantara No.15A, Iringmulyo, Kec. Metro Tim., Kota Metro,
Lampung 34112

Corresponding author, e-mail sisiliaanggrn3@gmail.com

Abstract.

The purpose of this study is to analyze the determination of the selling price at the Unnie Cake Cake shop in accordance with the production costs incurred in order to get an appropriate profit using the accounting system. This type of research uses a qualitative approach with descriptive methods. The data source used in this research is primary data in the form of data collection in several ways through observation and direct interviews with business owners. The results of this study provide input for business owners to find out the expenses used for business activities so that they can be calculated to determine the selling price of the product.

Keywords: *Production Cost, Selling Price, Profit*

Abstrak.

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis penetapan harga jual pada toko Kue Unnie Cake sesuai dengan biaya produksi yang dikeluarkan agar mendapatkan laba yang sesuai menggunakan sistem akuntansi. Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode deskriptif. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data

Received Oktober 07, 2022; Revised November 12, 2022; Accepted Desember 20, 2022

*Corresponding author, e-mail sisiliaanggrn3@gmail.com

primer berupa pengumpulan data dengan beberapa cara melalui pengamatan dan wawancara langsung dengan pemilik usaha. Hasil penelitian ini memberikan masukan bagi pemilik usaha untuk mengetahui pengeluaran yang digunakan untuk kegiatan usaha sehingga dapat dikalkulasikan untuk menentukan harga jual produk.

Kata kunci: Biaya Produksi, Harga Jual, Laba

LATAR BELAKANG

Perkembangan ekonomi dalam kehidupan masyarakat saat ini semakin meningkat dan kompleks dan berdaya saing kuat. Hal ini mengakibatkan persaingan dalam dunia bisnis semakin ketat sehingga mengharuskan pemilik usaha untuk mengambil keputusan agar dapat mendapatkan laba yang tinggi dalam penjualan produk dan pendapatan jasa yang diberikan. Suatu usaha agar tetap bertahan harus memiliki strategi dan kebijakan tentang penentuan pokok produksi yang dihasilkan oleh pemilik usaha, sehingga biaya yang dikeluarkan lebih efisien untuk meningkatkan produktifitas.

Saat ini, usaha di kota Metro didominasi oleh usaha di bidang kuliner. Hal tersebut didorong oleh adanya perkembangan zaman dimana orang – orang lebih memilih makanan siap saji daripada harus mengolahnya sendiri. Salah satu usaha yang banyak digeluti adalah penjualan kue. Masyarakat yang mulai mengikuti trend dominan merayakan berbagai hari spesial dengan meriah seperti membeli kue yang menarik untuk merayakannya. Banyaknya toko kue di Metro mengharuskan usaha kue untuk menciptakan inovasi dan meningkatkan kreatifitas pada produknya. Selain itu, penting juga untuk menentukan harga jual yang tepat agar toko tidak mengalami kerugian serta dapat memaksimalkan laba penjualan sesuai dengan anggaran biaya yang dikeluarkan. Dari banyaknya toko kue di Metro, memberikan inspirasi kepada daerah lainnya untuk mengembangkan usaha penjualan kue. Salah satunya adalah Toko Unnie Cake.

Unnie cake merupakan salah satu usaha yang bergerak dalam produksi kue yang berlokasi di Way Jepara Lampung Timur, berdiri pada tahun 2021. Meskipun baru berdiri selama 1 tahun namun, usaha ini memiliki daya tarik tersendiri pada kreativitas produk yang dijual, sehingga menjadi salah satu toko terlaris di daerah tersebut. Hal tersebut membuat produk Unnie Cake mampu bersaing dengan produk ternama lain.

Permasalahan yang menjadi topik dalam penelitian ini adalah bagaimana cara toko unnie cake menghitung harga pokok produksi dalam menentukan harga jual produk yang

di hasilkan serta bagaimana cara toko unnie cake dalam menentukan keuntungan penjualannya.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis dan membantu pemilik usaha dalam menerapkan perhitungan biaya produksi sehingga dapat menentukan harga jual yang tepat agar mendapatkan laba yang sesuai menggunakan sistem akuntansi yang menjadi pedoman dalam penentuan harga jual. Mengingat pemilik hanya melakukan perhitungan sederhana untuk semua biaya yang dikeluarkan untuk produksinya, maka penelitian ini memberikan gambaran analisis penentuan biaya produksi terhadap harga jual sesuai dengan sistem akuntansi.

KAJIAN TEORITIS

Penjualan

Penjualan adalah operasi dan koperasi, selain itu penjualan merupakan salah satu tujuan utama dari koperasi. Penjualan merupakan bagian penting, baik dalam perusahaan industri, perusahaan perdagangan maupun koperasi (Putranto, 2017). Selain itu, penjualan merupakan suatu metode terencana dan terorganisir agar mengetahui dan memahami pelanggan, sehingga produk dan jasa yang di ditawarkan sesuai dengan keinginan konsumen (Irawan, 2016). Dapat kita ketahui bentuk dari pemasaran melalui media sosial dan tampilan produk yang dibuat dengan menarik adalah salah satu strategi untuk meningkatkan penjualan (Setianingtyas & Nurlaili, 2020). Strategi penjualan adalah memindahkan posisi pelanggan ke tahap pembelian (dalam proses pengambilan keputusan) melalui penjualan tatap muka (Hapsari & Saputra, 2018).

Biaya Produksi

Biaya adalah semua pengorbanan yang diperlukan untuk suatu proses produksi yang dinyatakan dalam bentuk uang menurut harga pasar yang berlaku (Septiana, 2016). Perencanaan biaya untuk proses produksi sangatlah diperlukan karena menjadi patokan bagi suatu usaha untuk menentukan harga jual produk. Biaya produksi adalah seluruh pengeluaran perusahaan untuk menghasilkan suatu barang dan jasa (Putra, 2017). Jadi dapat disimpulkan bahwa biaya produksi adalah semua biaya yang diperlukan untuk menghasilkan barang dan jasa.

Konsep biaya produksi menjabarkan tentang cara suatu perusahaan mencari tingkat output yang optimal untuk mencapai keuntungan yang maksimal. Biaya produksi dapat dibedakan menjadi biaya produksi jangka pendek dan jangka panjang. Biaya produksi jangka panjang adalah semua biaya yang dapat berubah-ubah sehingga tidak terdapat biaya tetap. Sedangkan biaya jangka pendek adalah segala biaya produksi yang tetap atau yang tidak dapat diubah jumlahnya (Hasoloan, 2010).

Laba Usaha

Laba menunjukkan tingkat penjualan suatu perusahaan setelah dikurangi oleh biaya penjualan, retur penjualan, potongan harga, ataupun insentif lainnya (Iman, 2013). Laba menjadi tujuan suatu usaha, untuk memperoleh hasil dari penjualan setelah semua dikurangi biaya operasional. Laba dalam usaha dijadikan sebagai tolak ukur dari efektivitas kerja dalam usaha, dikarenakan tujuan dari perusahaan adalah untuk memperoleh laba sebesar-besarnya, baik jangka pendek maupun jangka panjang. Maka dari itu efisiensi usaha bisa dilihat dari hasil laba dari usaha tersebut (Putranto, 2017).

Jenis – Jenis Laba

Berikut adalah penjelasan mengenai jenis – jenis laba dan rumus perhitungannya (Cerniati & Hasan, 2020) :

Laba Kotor

Laba kotor adalah kontras antara pendapatan dan harga pokok penjualan. Keuntungan dari penawaran produk dan usaha tidak dapat menutupi biaya yang berlangsung terkait dengan produk dan perusahaan ini atau produk yang dijual, hal sulit bagi perusahaan untuk bertahan. Keuntungan bersih diestimasi dengan angka keuntungan kotor untuk jangka waktu yang berasal dari sisi transaksi bersih dan harga pokok penjualan. Adapun rumus untuk menghitung laba kotor (Cerniati & Hasan, 2020), adalah sebagai berikut:

$$LK = PP - HPP$$

Keterangan :

LK = Laba kotor

PP = Pendapatan perusahaan

HPP = harga pokok penjualan

Laba Operasi

Laba operasi adalah penambahan kotor ke biaya operasi. Biaya operasional merupakan biaya yang saling berkaitan dengan operasional perusahaan atau biaya-biaya yang sering terjadi di dalam perusahaan. Keuntungan dalam laba operasional biasanya tidak termasuk bunga dan pajak. Biaya operasional antara lain: gaji pegawai, biaya administrasi, biaya perjalanan dinas, biaya iklan dan promosi, biaya penyusutan dan lain-lain laba operasi diukur juga laba operasi periode berjalan, yang diperoleh dari selisih laba kotor, biaya penjualan, dan biaya administrasi umum. Adapun rumus untuk menghitung laba operasi (Cerniati & Hasan, 2020) adalah sebagai berikut :

$$LO = LK - BP$$

Keterangan:

LO = Laba Operasi

LK = Laba Kotor

BO = Biaya – Biaya Operasi

Laba bersih

Laba bersih adalah laba yang telah dikurangi biaya-biaya yang menjadi pengeluaran perusahaan akan periode tertentu, termasuk pajak. Laba bersih diukur dengan laba bersih periode berjalan, yang merupakan selisih antara laba sebelum pajak dan beban pajak. Adapun rumus untuk menghitung laba bersih (Cerniati & Hasan, 2020), adalah sebagai berikut:

$$LB = LSP - BP$$

Keterangan :

LB = laba bersih

LSP = laba sebelum pajak

BP = biaya pajak.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan metode deskriptif. Penelitian kualitatif adalah pengumpulan data alamiah yang bertujuan untuk menafsirkan fenomena yang terjadi dimana peneliti yang menjadi instrumen kunci. yang bertujuan untuk mengumpulkan, menyusun, menyajikan, dan menganalisis data sehingga dapat diperoleh gambaran yang jelas mengenai objek (Setiawan, 2018)

Jenis dan Sumber Data

Sumber data digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer berupa pengumpulan data melalui wawancara dan dokumentasi. Pada teknik pengumpulan data yaitu mengumpulkan informasi dan data biaya produksi kue tart Unnie Cake. Analisis data yang digunakan adalah teknik analisis mengklasifikasikan biaya produksi kue tart kedalam biaya tetap, biaya variable, dan harga produksi. Membandingkan harga jual produk menurut metode perusahaan dengan metode yang digunakan peneliti. Menganalisis pengaruh perubahan metode penentuan harga produksi terhadap laba usaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penentuan Harga Jual

Berdasarkan hasil wawancara terkait perhitungan harga pokok produksi di toko kue Unnie cake dengan pemilik dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh toko Unnie Cake menggunakan metode variabel costing akan tetapi pemilik belum pernah melakukan perhitungan secara khusus dalam bentuk laporan harga pokok produksi. Berikut adalah perhitungan harga pokok produksi selama 1 bulan pada Toko Kue Unnie Cake.

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Keterangan	Kuantitas	Biaya 1 Bulan
Bahan Baku Langsung		
Telur	30 kg	Rp. 840.000
SP	2 ember	Rp. 1.200.000
Gula	2 karung	Rp. 1.200.000
Tepung	2 karung	Rp. 510.000
Pewarna	1 lusin	Rp. 56.000
Margarin	2 kardus	Rp. 720.000

*ANALISIS BIAYA PRODUKSI TERHADAP PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK KUE
PADA UNNIE CAKE DI WAY JEPARA*

Mentega	2 kardus	Rp. 710.000
Coklat	10 batang	Rp. 300.000
Susu Coklat	2 kardus	Rp. 1.344.000
Susu Putih	2 kardus	Rp. 1.344.000
Total Biaya bahan baku		Rp. 8.224.000
Tenaga Kerja Variabel		
Bagian produksi		Rp. 700.000
BOP Variabel		
Gas	4 tabung	Rp. 100.000
Kotak Kue	2 pack	Rp. 200.000
Alas Kue	20 lusin	Rp. 600.000
Plastik cream	2 pack	Rp. 24.000
Listrik		Rp. 300.000
Total biaya Operasioal		Rp. 1.924.000
Total biaya produksi		Rp. 10.148.000
Jumlah produksi		160 kue tart
Harga per kue		Rp. 63.425

Sumber : data yang diolah 2022

Berdasarkan tabel di atas harga pokok produksi didapatkan dari menjumlahkan seluruh biaya produksi selama 1 bulan dimana dalam satu bulan toko melakukan produksi tergantung pada jumlah pesanan yang diterima. Biaya produksi tersebut meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja variable, dan biaya overhead pabrik variabel. Berdasarkan harga pokok produksi selama satu bulan tersebut dapat dihasilkan beberapa jenis kue tart. Berikut daftar produk yang dihasilkan :

Tabel 2. Harga Produk Toko Unnie Cake

Nama Produk	Harga
Love Ukuran 18	Rp. 70.000
Bulat Ukuran 20	Rp. 100.000

Kotak Ukuran 20	Rp. 120.000
-----------------	-------------

Sumber : data yang diolah 2022

Produk terlaris dari toko ini adalah kue tart ulang tahun dengan ukuran 20 cm dengan harga Rp.100.000.-

Berikut analisis laba toko berdasarkan biaya produksi selama 1 bulan

Total biaya produksi = Rp. 10.148.000

Menghasilkan 160 kue tart

Harga jual per unit = Rp. 100.000 x 160 unit
= Rp. 16.000.000

Laba Kotor = Pendapatan Perusahaan – HPP
= Rp. 16.000.000 - Rp. 8.224.000
= Rp. 7.776.000

Laba Bersih = Laba kotor – biaya operasional
= Rp. 7.776.000 – Rp. 1.924.000
= Rp. 5.852.000

Persentase Keuntungan = $\frac{\text{Rp. 5.852.000}}{\text{Rp. 16.000.000}} \times 100\%$
= 36,575%

Analisis Keuntungan Penjualan

Tabel pada daftar perhitungan harga produksi menunjukkan daftar bahan yang digunakan oleh Toko Unnie Cake dalam memproduksi kue selama 1 bulan. Total biaya produksi sebesar Rp. 10.148.000. Seluruh bahan tersebut dapat menghasilkan hingga 160 kue tart ukuran 20 dengan harga Rp. 100.000 per kue. Maka dalam 1 bulan toko mampu menghasilkan penjualan sebesar Rp. 16.000.000. Maka laba kotor yang diperoleh toko selama 1 bulan sebesar Rp. 7.776.000. Laba kotor didapat dari perhitungan total pendapatan perusahaan yang dikurangi total HPP.

Toko menanggung biaya operasional berupa pembayaran listrik Rp.300.000 per bulan dan dan biaya TKL yakni pembayaran gaji karyawan sebesar Rp. 700.000 per bulan. Karena toko membeli bahan setiap bulan, maka laba bersih toko dihitung dengan

mengurangkan laba kotor dengan biaya operasional selama satu bulan. Sehingga diperoleh laba bersih toko sebesar Rp. 2.976.000. Laba bersih toko didapatkan dari laba kotor dikurangi biaya operasional.

Dari perhitungan laba usaha Toko Kue Unnie Cake dengan harga jual yang ditetapkan tersebut tetap menarik para konsumen untuk membeli kue di Toko menunjukkan bahwa terdapat kelebihan di toko tersebut yang menjadi daya tarik konsumen sehingga penjualan tetap terus meningkat. Inovasi dan kreativitas pada kue tart menjadi ciri khas toko kue Unnie Cake. Kelebihan toko ini membuat toko dapat memaksimalkan laba yang diperoleh khususnya pada hari – hari khusus seperti Hari Guru, Hari Ibu, Graduation, ataupun Acara Ulang Tahun.

Pada perhitungan penentuan harga jual diperoleh hasil persentase keuntungan sebesar 36,575%. Perhitungan persentase keuntungan tersebut didapat dari laba bersih dibagi dengan pendapatan perusahaan dikalikan 100%. Namun Toko Unnie Cake masih belum menggunakan pencatatan atau pun pembukuan yang memadai bagi usahanya. Dikhawatirkan dapat terjadi kesalahan perhitungan dalam menentukan harga jual di kemudian hari dan dapat mempengaruhi laba usaha. Oleh karena itu toko kue tersebut memperoleh laba yang optimal

KESIMPULAN DAN SARAN

Biaya produksi usaha toko kue Unnie Cake menggambarkan kesetabilan keuangan dimana penetapan harga oleh Toko Unnie Cake sudah sangat tepat. Hal tersebut dapat dilihat dari hasil persentase keuntungan sebesar 36,575%. Hal ini menjelaskan pentingnya usaha toko Kue Unnie Cake untuk menyusun suatu laporan. Penerapan laporan keuangan juga berfungsi untuk menunjukan siap tidaknya kondisi Toko Kue Unnie Cake dimasa yang akan datang. Dari hasil penelitian diatas dapat dilihat bahwa Toko Kue Unnie Cake mengalami kondisi keuangan dapat mencapai hasil yang maksimal. Tentunya hal ini harus dipertahankan dan ditingkatkan oleh pemilik usaha jika usaha tetap bertahan sebagai Toko Kue Unnie Cake yang maju. Capaian ini mengisyaratkan bahwa Toko Kue Unnie Cake memberikan hasil yang maksimal dan membuka peluang usaha yang baik dimasa yang akan datang. Berdasarkan pembahasan yang telah disajikan diatas, dapat diberikan saran yang dapat bermanfaat untuk meningkatkan kinerja pada Toko Kue Unnie Cake untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan yakni Toko Kue Unnie Cake perlu

mencatat atau membuat pembukuan agar tidak terjadi kesalahan dalam menentukan harga jual. Hal ini sangat penting dalam menjaga kestabilan operasional usaha dimasa yang akan datang.

DAFTAR REFERENSI

Artikel Jurnal

Cerniati, C., & Hasan, W. A. (2020). Pengaruh Laba Kotor, Laba Operasi Dan Laba Bersih Dalam Memprediksi Arus Kas Di Masa Mendatang. *ENTRIES*, 2(2), Article 2.

Hapsari, D. P., & Saputra, A. (2018). Analisis Penjualan Bersih, Beban Umum & Administrasi Terhadap Laba Tahun Berjalan. *JAK (Jurnal Akuntansi) Kajian Ilmiah Akuntansi*, 5(1), Article 1. <https://doi.org/10.30656/jak.v5i1.502>

Irawan, M. R. N. (2016). Pengaruh Modal Usaha Dan Penjualan Terhadap Laba Usaha Pada Perusahaan Penggilingan Padi UD. Sari Tani Tenggerejo Kedungpring Lamongan. *Jurnal Penelitian Ekonomi dan Akuntansi (JPENSI)*, 1(2), Article 2. <https://doi.org/10.30736/jpensi.v1i2.77>

Putra, F. D. (2017). Pengaruh Volume Penjualan Dan Biaya Produksi Kalung Terhadap Laba Pada Hidayah Shop Kuta-Badung. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 9(2), Article 2. <https://doi.org/10.23887/jjpe.v9i2.20127>

Putranto, A. (2017). Analisis Pengaruh Biaya Produksi Dan Penjualan Terhadap Laba Perusahaan (Studi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Di Kecamatan Wonosobo Kabupaten Wonosobo). *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ*, 4(3), Article 3. <https://doi.org/10.32699/ppkm.v4i3.432>

Setianingtyas, A., & Nurlaili, E. I. (2020). Analisis Social Media Marketing dan Tampilan Produk Dalam Meningkatkan Penjualan Produk Pamos Shop Mojokerto. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 17(2), Article 2. <https://doi.org/10.38043/jmb.v17i2.2365>

Buku Teks

Hasoloan, J. (2010). *Pengantar Ilmu Ekonomi*. Deepublish.

Iman, N. (2013). *Kiat-kiat Membiakkan Uang di Masa Sulit*. Elex Media Komputindo.

Septiana, A. (2016). *Pengantar Ilmu Ekonomi Dasar-Dasar Ekonomi Mikro & Ekonomi Makro*. Duta Media Publishing.

Setiawan, A. A., Johan. (2018). *Metodologi penelitian kualitatif*. CV Jejak (Jejak Publisher).