

Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Produk Pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo

Yakies Szahro¹, Teguh Purwanto²
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya^{1,2}
yakiezhro@gmail.com¹, teguhpwt@gmail.com²

ABSTRAK Penentuan harga pokok produksi adalah hal yang sangat penting dalam penentuan harga jual produk dan yang akan disajikan pada laporan posisi keuangan. Penentuan harga pokok produksi secara akurat dan tepat ialah hal yang harus dilakukan pada semua perusahaan, sebab tanpa perhitungan pada harga pokok produksi secara akurat dan tepat perusahaan manufaktur yang bersangkutan dapat mengalami masalah ketika menentukan harga jual produk. Tujuan dilakukan penelitian ini ialah menganalisis perbandingan metode “*full costing*” dan metode “*variable costing*” ketika menentukan harga pokok produksi untuk menetapkan harga jual produk pada ukm keripik pedas morang-moreng di sidoarjo. Dalam penentuan harga jual produk menggunakan metode “*cost plus pricing*”. Metode penelitian yang dilakukan ini merupakan metode deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi metode “*full costing*” memiliki nilai lebih tinggi daripada metode “*variable costing*”, begitupun dengan harga jual yang menggunakan metode “*full costing*” lebih tinggi daripada metode “*variable costing*”.

Kata kunci : Harga.pokok.produksi, Harga jual, *full.costing*, *variable.costing*

ABSTRACT : *Determination of production cost is the essential thing in determining selling price of the product and written cost which will be provided in the financial statements. The precise and accurate determination of production cost is the thing that should be done by all of the company. It is because without those accurate calculations, related manufacture company will face the problem while determining the selling price. The aim of this research is to analyse the comparison of full costing and variable costing method in the determination of production cost to the selling price determination on Morang-Moreng spicy chips Sidoarjo units. The selling price determination used cost plus pricing method. The research method used was descriptive quantitative method. The result of this research shows that the full costing calculation method on production cost has higher value than variable costing method. Likewise, selling price used full costing method was higher than variable costing method.*

Keywords : *Cost of production, selling price, full.costing, variable.costing*

PENDAHULUAN

Penentuan harga pokok produksi ialah suatu yang penting akan manfaat informasi harga pokok produksi berguna untuk menentukan harga jual suatu produk yang akan dicatat dalam laporan posisi keuangan. Seluruh perusahaan manufaktur wajib memperhitungkan harga pokok produksi secara akurat dan tepat. Biaya produksi akan menghasilkan harga pokok produksi yang dipakai dalam perhitungan harga pokok produk jadi (Djumali, Jullie dan Lidia, 2014:83 dalam Latief R, 2013).

Salah satu yang memiliki pengaruh tinggi dalam harga jual ialah harga pokok produksi. Untuk menghitung harga pokok produksi dapat menggunakan dua metode yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*. Metode *full costing* ialah metode menentukan biaya produksi dengan menghitung seluruh biaya produksi pada biaya produksi, seperti biaya tenaga kerja langsung, biaya, bahan baku, dan biaya *overhead* pabrik variabel maupun tetap (Mulyadi, 2015:17). Lain halnya dengan metode *variable costing* ialah metode yang menentukan biaya produksi hanya menghitung biaya produksi yang bersifat variabel kedalam biaya produksi, seperti biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik yang variabel, dan biaya bahan baku (Mulyadi, 2015:17).

Lokasi *home industry* pembuatan keripik yang diteliti terletak di daerah Wonocolo, Kecamatan Taman, Kabupaten Sidoarjo. *Home industry* Keripik pedas Morang-moreng snack berdiri sejak 10 September 2015 yang didirikan oleh Abu Amar Fikri. Pemasaran keripik pedas morang-moreng tidak hanya di daerah Sidoarjo saja, melainkan telah memiliki beberapa *reseller* dan distributor di kota-kota lain seluruh Indonesia. Di perusahaan itu memiliki masalah alokasi biaya yang kurang terperinci sehingga mengakibatkan perusahaan itu yang kini memiliki omset puluhan juta perbulan tetapi profit atau keuntungan bersih yang diterimanya kurang dari 10% dari omset yang didapat, sehingga tidak sesuai dengan yang diharapkan perusahaan. Agar tidak terjadi kekeliruan pada perhitungan biaya produksi dan mendapatkan biaya secara efisien dengan metode penentuan harga pokok produksi secara tepat dan juga mudah untuk nantinya bisa digunakan oleh pemilik perusahaan itu untuk

menjalankan produksinya, mengingat latar belakang usaha itu yang masih sederhana. Metode yang tepat dan mudah ketika menghitung biaya produksi dengan metode *variable costing* dan metode *full costing*.

Penetapan harga pokok produksi dengan teliti serta efisien sangat mempengaruhi saat penentuan harga jual, seperti yang dilakukan peneliti terdahulu pada berbagai perusahaan berbeda oleh karena itu penelitian ini penulis memberikan judul **“Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Produk Pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo”**.

1.1 Rumusan Masalah

Rumusan masalah berdasar pada latar belakang diatas dalam penelitian ini ialah :

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* dalam penetapan harga jual produk pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo?
2. Bagaimana perbandingan nilai akhir perhitungan harga pokok produksi dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* dalam penetapan harga jual produk pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo?
3. Bagaimana penentuan harga jual produk pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo?

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan pada penelitian ini ialah :

1. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dengan Metode *Full Costing* dan metode *Variable Costing* dalam penetapan harga jual produk pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo.
2. Untuk mengetahui perbandingan penghitungan harga pokok produksi dengan Metode *Full Costing* dan metode *Variable Costing* dalam penetapan harga jual produk pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo.
3. Untuk mengetahui penentuan harga jual produk pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo.

METODE

2.1 Rancangan Penelitian

Jenis penelitian merupakan struktur maupun rencana penelitian yang merencanakan proses penelitian hingga hasil penelitian sehingga penelitian itu obyektif, efektif, valid dan efisien (Hartono, 2012:12). Jenis penelitian ini adalah deskriptif, dimana penelitian yang menjelaskan kondisi dari objek penelitian berdasar pada keadaan sebenarnya di lapangan. Dalam penelitian ini menguji peranan harga pokok produksi “*full costing*” dan harga pokok produksi “*variable costing*” dalam penetapan harga jual produk pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo.

2.2 Populasi dan Sampel.

Populasi merupakan daerah yang terdapat subyek dan obyek yang memiliki karakter dan kualitas khusus sesuai yang telah dipilih peneliti untuk diteliti dan dibuat kesimpulan (Sugiyono, 2012:80). Populasi penelitian yang diteliti ialah Laporan Keuangan pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo.

Sampel merupakan sebagian dari populasi yang memiliki karakter dan jumlah tertentu (Sugiyono, 2012:81). Sampel penelitian yang diteliti ialah biaya bahan baku, biaya administrasi dan umum, serta biaya *overhead* pabrik pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo.

2.3 Jenis Data dan Sumber Data.

Jenis data pada penelitian ini ialah data kuantitatif. Data kuantitatif pada penelitian ini berupa data-data informasi biaya untuk memproduksi produk hingga menjadi produk siap dijual.

Sumber data pada penelitian ini ialah data sekunder, data yang didapat berupa publikasi dari bukti, catatan, maupun laporan historis yang berbentuk arsip (data sekunder). Sumber data penelitian ini diperoleh dari biaya bahan baku, biaya administrasi dan umum, serta biaya *overhead* pabrik dari UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo.

2.4 Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dimulai dari Wawancara, lalu melakukan observasi, kemudian dokumentasi.

2.5 Langkah-Langkah Analisis Data

2.5.1 Analisis data

Adapun tahapan dalam analisis yang hendak dilakukan adalah:

1. Pengumpulan data.
2. Pemilihan data.
3. Analisis data.
4. Simulasi perhitungan.

2.5.2 Perhitungan penentuan harga pokok produksi

Cara menghitung harga pokok produksi dengan metode “*full costing*” sebagai berikut:

Biaya BB Rp. xxx
Biaya TKL Rp. xxx
Biaya *overhead* pabrik tetap Rp. xxx
Biaya *overhead* pabrik variabel Rp. xxx
HPP Rp. xxx

Cara menghitung harga pokok produksi dengan metode “*variable costing*” sebagai berikut:

Biaya BB Rp. xxx
Biaya TKL Rp. xxx
Biaya *overhead* pabrik variabel Rp. xxx
HPP Rp. xxx

2.5.3 Perhitungan penetapan harga jual.

Penetapan harga jual penelitian ini memakai harga biaya plus “*cost plus pricing method*” dengan rumus:

Total biaya Rp. xxx
Margin = Persentase
keuntungan x jumlah biaya Rp. xxx
Rencana harga jual Rp. Xxx

HASIL

3.1 Hasil Penelitian

3.1.1 Unsur harga pokok produk

Tabel 3.1

Biaya Bahan Baku Untuk 6 Jenis Produk Keripik Pedas Morang-Moreng (dalam Rp.)

Jenis Keripik	Jenis Bahan Baku					TOTAL (Rp.)
	Keripik	Bumbu Tabur (5 gr)	Bumbu Cabe (2 gr)	Bumbu Penyedap (3 gr)	Minyak Goreng	
Keripik Cimol (90 gr)	2.115	225	84	-	-	2.424
Keripik Usus (72 gr)	2.952	225	84	-	-	3.261
Makaroni (100 gr)	2.000	225	84	300	-	2.609
Keripik Kebab (85 gr)	850	225	84	117	52	1.328

Mie Lidi (80 gr)	880	225	84	117	52	1.358
Kerupuk Seblak (65 gr)	1.755	225	84	-	52	2.116

Sumber : Diolah dari data UMKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo, 2020

Biaya tenaga kerja tidak langsung pada UMKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo sebesar Rp. 2.700.000 (Marketing dan Administrasi) dengan tarif sama. Biaya tenaga kerja langsung bagian Produksi penggorengan dimana setiap 1kg mendapat upah Rp, 2.500 dan penggorengan setiap hari 9,2 kg sehingga satu hari sebesar Rp. 23.000 atau Rp. 575.000 perbulan, produksi oven cabe mendapat upah Rp. 5.000/kg dan jumlah produksi setiap hari 0,24 kg sehingga upah satu hari Rp. 1.200 atau Rp. 30.000 perbulan. Upah pengemasan Rp. 300/pes dalam satu hari mengemas rata-rata 240 pes sehingga upah sehari Rp. 72.000 atau Rp. 1.800.000/bulan. Maka total tenaga kerja langsung ialah Rp. 2.405.000/bulan.

Biaya depresiasi bangunan pada UMKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo ialah sebesar Rp. 208.333 perbulan, didapat dari harga perolehan Rp. 300.000.000 dengan usia ekonomis 240 bulan dan memiliki nilai residu Rp. 250.000.000. Biaya depresiasi alat yang digunakan ialah Mesin continuous sealer dengan harga perolehan Rp. 4.000.000 usia ekonomis 60 bulan sehingga biaya depresiasi Rp. 66.667 perbulan, Mesin Induction Sealer harga perolehan Rp. 3.000.000 usia ekonomis 60 bulan maka biaya depresiasi Rp. 50.000 perbulan, Mesin Coding harga perolehan Rp. 800.000 usia ekonomis 60 bulan maka biaya depresiasi Rp. 13.333 perbulan, Deep Fryer harga perolehan Rp. 1.200.000 usia ekonomis 36 bulan maka biaya depresiasi Rp. 33.333, Mesin Spinner harga perolehan Rp. 3.500.000 usia ekonomis 60 bulan maka biaya depresiasi Rp. 58.333 perbulan.

Peralatan administrasi dan umum, yaitu computer 2 unit harga diperoleh masing-masing

Rp. 4.250.000 usia ekonomis 96 bulan maka biaya depresiasi 2 unit computer ialah Rp. 88.542, printer harga perolehan Rp. 1.850.000 usia ekonomis 60 bulan maka biaya depresiasi Rp. 61.667 perbulan.

Pembelian bahan baku pada beberapa produk mengeluarkan ongkos kirim pembelian, ongkos kirim Keripik Cimol Rp. 396.500, Keripik Usus Rp. 36.750, Makaroni Rp. 151.125, Keripik Kebab tanpa ongkos kirim, Mie Lidi Rp. 200.165, Kerupuk Seblak Rp. 165.000.

Biaya keperluan administrasi dan umum seperti website dan domain memperoleh harga Rp. 1.320.500 dengan batas penggunaan selama 12 bulan maka memperoleh harga perbulan Rp. 110.042, Software Keuangan harga perolehan Rp. 350.000 dengan batas penggunaan 36 bulan maka harga perbulan Rp. 9.722, Software Operating System harga perolehan Rp. 810.000 dengan batas penggunaan 60 bulan maka harga perbulan Rp. 13.500.

Biaya legalitas perusahaan seperti sertifikasi halal dengan harga Rp. 1.500.000 dengan batas waktu 60 bulan maka harga perbulan Rp. 25.000, Uji Lab Produk harga Rp. 2.500.000 batas waktu 60 bulan maka harga perbulan Rp. 41.667.

Tabel 3.2

Biaya Overhead Pada UMKM Keripik Pedas Morang-Moreng

Biaya Overhead	Jumlah (Rp.)
Biaya Overhead Tetap:	
Biaya Depresiasi Mesin	221.667
Biaya Penyusutan Bangunan	208.333
Sub Total	430.000
Biaya Overhead Variabel :	
Biaya Gas LPG	72.000
Biaya Packaging (6.000 pcs)	10.500.000
Biaya Pemasaran	1.500.000
Biaya Angkut	657.500
Biaya Listrik	200.000
Pengendalian Mutu	177.450
Biaya Internet dan Telepon	265.000

Sub Total	13.371.950
TOTAL	13.801.950

Sumber : Diolah dari data UMKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo, 2020

3.1.2 Perhitungan harga pokok produk menggunakan metode *ful costing* dan *variable costing*

Tabel 3.3

Perhitungan Harga.Pokok Metode *Full.Costing* Pada UMKM Keripik Pedas Morang-Moreng

Nama Biaya	Keripik Cimol 90 gr (Rp)	Keripik Usus 72 gr (Rp)	Makaroni 100 gr (Rp)	Keripik Kebab 85 gr (Rp)	Mie Lidi 80 gr (Rp)	Kerupuk Seblak 65 gr (Rp)
Biaya bahan baku 6000 pcs						
Keripik	2.115.000	2.952.000	2.000.000	850.000	880.000	1.755.000
Bumbu Tabur 5 gr	225.000	225.000	225.000	225.000	225.000	225.000
Bubuk Cabe 2 gr	84.000	84.000	84.000	84.000	84.000	84.000
Bumbu Penyedap 3 gr	-	-	300.000	117.000	117.000	-
Minyak Goreng	-	-	-	52.000	52.000	52.000
Biaya tenaga kerja langsung						
Gaji dan upah buruh	305.000	305.000	305.000	517.500	505.000	467.500
Biaya overhead pabrik						
Biaya Penyusutan Mesin	1.752	1.752	1.752	5.147	5.147	5.147
Biaya Penyusutan Bangunan	2.572	2.572	2.572	2.572	2.572	2.572
Biaya Angkut	396.500	36.750	151.125	-	200.165	165.000
Pengendalian Mutu	35.250	61.500	15.000	20.000	18.700	27.000
Biaya Listrik	33.333	33.333	33.333	33.333	33.333	33.333
Biaya Gas LPG	-	-	-	2.667	2.667	2.667
Biaya Packaging (6.000 pcs)	1.750.000	1.750.000	1.750.000	1.750.000	1.750.000	1.750.000
Harga Pokok Produksi	4.948.407	5.451.907	4.867.782	3.659.219	3.875.584	4.569.219
Biaya Administrasi dan Umum :						
Biaya Internet dan Telepon	44.167	44.167	44.167	44.167	44.167	44.167
Biaya Pemasaran	214.286	214.286	214.286	214.286	214.286	214.286
Gaji Karyawan Administrasi	225.000	225.000	225.000	225.000	225.000	225.000
Gaji Karyawan Marketing	225.000	225.000	225.000	225.000	225.000	225.000
Komisi Penjualan	500.000	500.000	500.000	500.000	500.000	500.000
Biaya Lain-Lain	48.667	48.667	48.667	48.667	48.667	48.667
Software dan Website	19.038	19.038	19.038	19.038	19.038	19.038
Legalitas	9.524	9.524	9.524	9.524	9.524	9.524
Total Harga Pokok Produk	6.234.088	6.737.588	6.153.463	4.944.900	5.161.265	5.854.900
Jumlah Produk	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
Total Harga Produk Per Unit	6.234	6.738	6.153	4.945	5.161	5.855
Pembulatan Harga Produk Per Unit	6.300	6.800	6.200	5.000	5.200	5.900

Sumber : Diolah dari data UMKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo, 2020

Tabel 3.4

Perhitungan Harga.Pokok Metode *Variable Costing* Pada UMKM Keripik Pedas Morang-Moreng

Nama Biaya	Keripik Cimol 90 gr (Rp)	Keripik Usus 72 gr (Rp)	Makaroni 100 gr (Rp)	Keripik Kebab 85 gr (Rp)	Mie Lidi 80 gr (Rp)	Kerupuk Seblak 65 gr (Rp)
Biaya bahan baku 6000 pcs						
Keripik	2.115.000	2.952.000	2.000.000	850.000	880.000	1.755.000
Bumbu Tabur 5 gr	225.000	225.000	225.000	225.000	225.000	225.000
Bubuk Cabe 2 gr	84.000	84.000	84.000	84.000	84.000	84.000
Bumbu Penyedap 3 gr	-	-	300.000	117.000	117.000	-

Minyak Goreng	-	-	-	52.000	52.000	52.000
Biaya tenaga kerja langsung						
Gaji dan upah buruh	305.000	305.000	305.000	517.500	505.000	467.500
Biaya overhead pabrik variabel						
Biaya Gas LPG	-	-	-	2.667	2.667	2.667
Biaya Angkut	396.500	36.750	151.125	-	200.165	165.000
Biaya Listrik	33.333	33.333	33.333	33.333	33.333	33.333
Pengendalian Mutu	35.250	61.500	15.000	20.000	18.700	27.000
Biaya Packaging (6.000 Pcs)	1.750.000	1.750.000	1.750.000	1.750.000	1.750.000	1.750.000
Harga Pokok Produksi	4.944.083	5.447.583	4.863.458	3.651.500	3.867.865	4.561.500
Biaya Administrasi dan Umum :						
Biaya Internet dan Telepon	44.167	44.167	44.167	44.167	44.167	44.167
Biaya Pemasaran	214.286	214.286	214.286	214.286	214.286	214.286
Gaji Karyawan Administrasi	225.000	225.000	225.000	225.000	225.000	225.000
Gaji Karyawan Marketing	225.000	225.000	225.000	225.000	225.000	225.000
Komisi Penjualan	500.000	500.000	500.000	500.000	500.000	500.000
Biaya Lain-Lain	48.667	48.667	48.667	48.667	48.667	48.667
Software dan Website	19.038	19.038	19.038	19.038	19.038	19.038
Legalitas	9.524	9.524	9.524	9.524	9.524	9.524
Total Harga Pokok Produk	6.229.764	6.733.264	6.149.139	4.937.181	5.153.546	5.847.181
Jumlah Produk	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000	1.000
Total Harga Produk Per Unit	6.230	6.733	6.149	4.937	5.154	5.847
Pembulatan Harga Produk Per Unit	6.300	6.800	6.200	5.000	5.200	5.900

Sumber : Diolah dari data UMKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo, 2020

3.1.3 Perhitungan harga jual produk

Perhitungan harga jual dengan metode "*cost plus pricing*" ini memiliki laba minimal yang diharapkan perusahaan adalah sebesar 20%, dimana laba 20% itu didapatkan dari penjualan ke partner. Harga jual perusahaan terbagi menjadi 6 harga jual antara lain partner, distributor, agen, reseller, ecer dropship dan ecer. Peneliti hanya menghitung harga jual untuk partner dengan laba 20%, dan menghasilkan perhitungan seperti tabel 3.5 :

Tabel 4.14
Perbandingan Harga Jual Produk Pada
UKM Keripik Pedas Morang-Moreng

Nama Produk	Harga Jual (Rp.)	
	Full Costing	Variable Costing
Keripik Cimol (90 gr)	7.480	7.475
Keripik Usus (72 gr)	8.085	8.079
Makaroni (100 gr)	7.384	7.378
Keripik Kebab (85 gr)	5.933	5.924
Mie Lidi (80 gr)	6.193	6.184
Kerupuk Seblak (65 gr)	7.025	7.016
Rata-rata	7.017	7.009

SIMPULAN

Hasil penelitian yang telah penulis lakukan pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo, penulis mengambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penghitungan terhadap harga pokok produksi dengan Metode *Full Costing* maupun dengan metode *Variable Costing* untuk menentukan harga jual produk pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo memiliki perbedaan harga pokok produksi dan harga jual dimana perhitungan menggunakan Metode *Full Costing* lebih besar daripada perhitungan dengan metode *variable costing*.
2. Perbandingan hasil hitung harga pokok produksi pada 6 produk UKM Keripik Pedas Morang-Moreng pada Metode *Full Costing* memiliki hasil perhitungan Keripik Cimol Rp. 6.230, Keripik Usus Rp. 6.733, Makaroni Rp. 6.149, Keripik Kebab Rp. 4.945, Mie Lidi Rp. 5.161, Kerupuk Seblak Rp. 5.855, sedangkan pada metode *Variable Costing* memiliki hasil perhitungan Keripik Cimol Rp. 6.230, Keripik Usus Rp. 6.733, Makaroni Rp. 6.149, Keripik Kebab Rp. 4.937, Mie Lidi Rp. 5.154, Kerupuk Seblak Rp. 5.847.
3. Menentukan harga jual produk dengan metode "*cost plus pricing*" pada UKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo memiliki hasil perhitungan pada metode *full costing* Keripik Cimol Rp. 7.480, Keripik Usus Rp.

8.085, Makaroni Rp. 7.384, Keripik Kebab Rp. 5.933, Mie Lidi Rp. 6.193, Kerupuk Seblak Rp. 7.025, sedangkan hasil perhitungan pada metode *variable costing* Keripik Cimol Rp. 7.475, Keripik Usus Rp. 8.079, Makaroni Rp. 7.378, Keripik Kebab Rp. 5.924, Mie Lidi Rp. 6.184, Kerupuk Seblak Rp. 7.016.

IMPLIKASI

Implikasi hasil penelitian ini adalah sebagai referensi dan tambahan pengetahuan untuk pemilik UMKM Keripik Pedas Morang-Moreng di Sidoarjo. Dengan memahami bahwa ada beberapa metode yang dapat dipakai dalam memperhitungkan harga pokok produksi, dan tiap metode yang dipakai juga mempengaruhi perhitungan harga jual produk. Penghitungan harga pokok produksi dengan akurat dan tepat maka perusahaan dapat memperhitungkan laba berapa yang ingin didapatkan dengan tepat, bukan dengan perkiraan yang mungkin dapat membuat kerugian tanpa perusahaan sadari.

KETERBATASAN PENELITIAN

Keterbatasan dalam penelitian ini adalah:

1. Perusahaan tidak menyimpan data produksi setiap harinya, perusahaan hanya menyimpan data produksi yang belum digaji (menghapus data produksi yang sudah dibayar) sehingga hanya data-data terbaru saja yang dimiliki.
2. Perusahaan tidak mengelompokkan biaya-biaya seperti biaya variabel, biaya bahan baku, dan biaya lain-lain, sehingga data yang didapat peneliti dalam data yang kurang rapi. Meskipun perusahaan telah menggunakan system aplikasi akuntansi, tetapi untuk data-data tersebut tetap harus dirapikan, agar perusahaan juga tidak kesulitan mengelompokkan biaya-biaya.

DAFTAR PUSTAKA

- Hartono, J. (2012). *Metodologi Penelitian Bisnis*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada: BPFE Yogyakarta.
- Latief R, A. (2013). *Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing Mampu Menentukan Harga Jual (Studi Kasus Pada CV Karya Dharma)*. 193–206.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* (Kelima).

Yogyakarta: Bagian Penerbitan Sekolah
Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN.
Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif
Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.