

Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menggunakan Variabel Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Pada BNS Bakery)

Siska Ariyanti
Universitas Tadulako

Wiri Wirastuti
Universitas Tadulako

Risnawati
Universitas Tadulako

Korespondensi penulis: siskaariyanti@email.com

Abstract. *The management of feedstocks into finished products of services that are prepared for selling and use is referred to as the production process. Therefore, in the white bread production process, it is essential to calculate the exact production costs, determine the production price, and determine the selling price. Customers at BNS Bakery place a high demand on white bread, which sells at a higher rate than other varieties of bread. This research aimed of determine the production process costs in order to determine the appropriate selling price by applying the variabel costing technique. The descriptive quantitative method was used were primary and secondary data collected over a specific time period. Based on the findings of the variabel costing method calculations, the cost of production was IDR 11,397 and selling price was IDR 17,095. With a price comparison of IDR 19.500 set by BNS Bakery, the difference fooung is IDR 2,405. The result showed, the selling price established by BNS Bakery is greater than the calculation based on variable costing.*

Keywords: *Cost of production, selling price, variabel costing*

Abstrak. Kegiatan dalam proses produksi merupakan kegiatan mengolah bahan baku menjadi barang jadi atau jasa yang siap untuk dijual dan dipakai. Oleh karena itu, dalam proses produksi roti tawar diperlukan perhitungan yang tepat mengenai biaya produksi yaitu penentuan harga produksi, dan penetapan harga jualnya. Roti tawar pada BNS Bakery adalah jenis roti yang banyak diminati oleh pelanggan dan memiliki tingkat penjualan yang lebih tinggi dibandingkan dengan jenis roti lainnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui biaya yang dikeluarkan dalam kegiatan proses produksi agar mendapatkan harga jual yang tepat dengan menggunakan metode variabel *costing*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif dan sumber data yang digunakan adalah data primer dan sekunder dengan pengumpulan data selama periode tertentu. Hasil penelitian menunjukkan, berdasarkan perhitungan yang dilakukan dengan menggunakan metode variabel *costing* didapatkan harga pokok produksi sebesar Rp 11.397 dan untuk penetapan harga jual produksi sebesar Rp 17.095. Dengan perbandingan harga yang ditetapkan oleh BNS Bakery sebesar Rp. 19.500, maka selisih yang didapatkan sebesar Rp 2.405. Sehingga dapat disimpulkan bahwa harga jual yang ditetapkan oleh BNS Bakery lebih tinggi dari perhitungan berdasarkan variabel *costing*.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, Harga Jual, Variabel Costing

LATAR BELAKANG

Pada persaingan bisnis saat ini semua industri ataupun perusahaan berlomba-lomba dalam meningkatkan mutu produksinya hal ini dilakukan untuk mendapatkan pangsa pasar yang lebih banyak. Setiap perusahaan dihadapkan pada kekuatan lingkungan persaingan yang disamping itu munculnya pasar-pasar baru. Tujuan utama perusahaan yaitu untuk mendapatkan laba semaksimal mungkin. Hal ini dilakukan agar kelangsungan hidup perusahaan terjamin. Salah satu permasalahan yang sering dihadapi oleh manajer perusahaan yaitu mengenai penentuan harga jual produk. Penentuan harga jual sangat dipengaruhi oleh biaya produksi. Maka dari itu, harga pokok produksi sebagai dasar harga jual pada produk yang dihasilkan oleh perusahaan yang dimana perusahaan dapat mengendalikan seminimal mungkin biaya produksinya.

Perhitungan harga pokok produksi berperan penting dalam menetapkan harga jual produk, sehingga harga jual yang ditawarkan oleh perusahaan dapat bersaing dengan perusahaan lain. Dimana menurut Setiadi, David dan Treesje (2014) bahwa informasi harga pokok produksi dapat dijadikan titik tolak dalam menentukan harga jual yang tepat kepada konsumen dalam arti yang menguntungkan perusahaan dan menjamin kelangsungan hidup perusahaan (Dian et al., 2019, p. 113). Menurut Feblin dan Ariska (2019) menerangkan bahwa ketepatan dalam menghitung Harga Pokok Produksi mempunyai pengaruh yang sangat kuat dalam memperoleh laba yang diinginkan. Terjadi kesalahan sedikit saja dalam penetapannya maka bisa berakibat fatal misalnya menurunnya pendapatan atau laba akan jauh dari yang diharapkan bahkan bisa mengakibatkan kerugian usaha. (Harjanti et al., 2021, p. 85)

PT Bumi Nyiur Swalayan/BNS merupakan salah satu perusahaan ritail yang hanya berada di Sulawesi Tengah dan memiliki delapan belas (18) cabang yang tersebar di wilayah tersebut. Dan PT Bumi Nyiur Swalayan/BNS Pusat terdapat kegiatan proses produksi barang/jasa dimana adanya BNS Bakery. BNS Bakery adalah bisnis yang bergerak dalam memproduksi roti dengan berbagai jenis dan rasa yang bervariasi. Pada penelitian ini peneliti menggunakan roti tawar sebagai sampel dikarenakan roti tawar adalah roti yang banyak diminati oleh pelanggan serta mempunyai tingkat penjualan yang tinggi di bandingkan dengan jenis roti lainnya. Oleh karena itu, perlunya perhitungan harga pokok produksi agar dapat menganalisa dan melaporkan pos-pos biaya sehingga

dapat menunjukkan data yang wajar. Pada masalah keuangan perusahaan seringkali penentuan harga jual yang tidak tepat berakibat fatal yang akan mempengaruhi kontinuitas perusahaan. Dari hal tersebut dapat menyebabkan kerugian yang terus menerus atau menumpuknya produk sehingga banyak nya produk yang akan *expired* karena macetnya pemasaran. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada proses kegiatan produksi BNS Bakery dalam menentukan harga jual dengan menggunakan metode variabel costing.

KAJIAN TEORITIS

Biaya Produksi

Biaya produksi berperan penting dalam penyusunan harga jual dipasaran. Dan biaya produksi diperlukan guna membantu perusahaan melakukan analisa dan evaluasi labar rugi, agar laporan keuangan perusahaan lebih terstruktur. Mulyadi (2005:13), menggolongkan biaya menurut : obyek pengeluaran, fungsi pokok perusahaan, hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai, perilaku dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan, serta atas dasar jangka waktu manfaatnya. Klasifikasi biaya apabila dikaitkan dengan dapat tidaknya dikendalikan, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu biaya terkendali dan biaya tak terkendali. (PURWANTO, 2020, p. 250)

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Dalam menentukan harga pokok produksi terdapat cara untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya yang dimasukkan ke dalam harga pokok produksi. Sehingga terdapat dua pendekatan yang digunakan dalam memperhitungkan unsur biaya ini.

1. Full Costing

Mulyadi (2009:17), *full costing* merupakan metode penentuan *cost* produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Perhitungan Full Costing dengan menjumlahkan seluruh komponen biaya tanpa memperhitungkan produk yang sudah terjual atau belum.

2. Variable Costing

Variable costing merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel. Dalam variabel costing ada istilah periode *cost* merujuk pada biaya tetap yang digunakan walaupun produk belum terjual.

Perbedaan antara konsep Variable Costing dengan Full Costing tersebut terletak pada tujuan utamanya yaitu, konsep variabel costing mempunyai tujuan utama untuk pelaporan internal sedangkan konsep full costing mempunyai tujuan utama untuk pelaporan eksternal. Adanya kedua perbedaan tersebut mengakibatkan perbedaan perlakuan terhadap biaya produksitetap yang selanjutnya mempengaruhi, a) penentuan besarnya

harga pokok produk dan besarnya harga pokok persediaan, b) penggolongan dan penyajian di dalam laporan laba-rugi (Eprilianta, 2011).(Hasyim, 2019, p. 67).

Penetapan Harga Jual

Dalam perhitungan *Cost Of Process* (harga pokok produksi) dapat menetapkan harga jual dengan tepat. Menurut Mulyadi (2009:34) ada tiga konsep yang dapat digunakan untuk menentukan harga jual, diantaranya:

1. Konsep Biaya Total Berdasarkan konsep ini, harga jual ditentukan dari biaya total yaitu penjumlahan dari biaya produksi, biaya pemasaran, biaya administrasi umum, dan jumlah laba yang diinginkan oleh perusahaan.
2. Konsep Biaya Produk Berdasarkan konsep biaya produk, harga jual ditentukan dari biaya produksi ditambah dengan markup.
3. Konsep Biaya Variabel Dalam konsep yang disebut dengan contribution approach ini, harga jual ditentukan dari biaya variabel (biaya produksi variabel, biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi umum variabel) ditambah dengan markup.(Lestari et al., 2019, p. 173)

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan oleh peneliti ialah penelitian kuantitatif deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Metode deskriptif kuantitatif dimana dalam penyusunan harga pokok produksi dan harga jual dinyatakan dengan angka. Penelitian ini mempunyai tujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi roti tawar untuk menentukan harga jual menggunakan metode *variabel costing* di perusahaan yang diteliti, dan membedakan atau membandingkan hasil perhitungan menurut teori pada penelitian yang didapat dan perhitungan yang diterapkan oleh perusahaan BNS Bakery.

Sampel Penelitian

Sampel yang digunakan oleh peneliti adalah roti tawar pada Januari 2023, dikarenakan roti tawar adalah merupakan jenis roti yang banyak diminati oleh pelanggan.

Sumber Data

Dalam penyusunan penelitian ini, sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diperoleh langsung melalui observasi dan wawancara dengan pihak BNS Bakery yang memiliki pemahaman dalam permasalahan yang diteliti. Data sekunder adalah data yang diperoleh dari media perantara seperti buku-buku atau literatur-literatur, serta jurnal yang berkaitan dengan judul penelitian, dan dapat pula melalui internet.

Metode dan Proses Analisis Data

Metode analisis yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah dengan metode analisis deskriptif kuantitatif. Metode deskriptif adalah analisis yang mengumpulkan, menyusun, mengelola dan menganalisa data yang diperoleh dengan metode *variabel costing* dalam penentuan harga produk. Dan dapat memberikan gambaran mengenai suatu keadaan sehingga dapat ditarik kesimpulan yang meliputi perhitungan harga pokok produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Pada penyusunan penelitian ini, hasil yang didapat kan oleh penulis yaitu mengambil 1 (satu) sampel jenis produk yang akan dijadikan sampel yaitu roti tawar. Di karenakan produk tersebut merupakan produk yang paling banyak diminati oleh pelanggan sebab roti tawar bisa dijadikan sabagai sarapan bagi sebagaian orang yang mempunyai waktu kerja yang lebih awal dan juga buat bekal anak-anak sekolah. Dalam penelitian ini penulis mengambil sampel data pada bulan Januari tahun 2023. Berikut ini akan disajikan data produksi jenis roti tawar.

Tabel 1 Jumlah Produksi Roti Tawar pada BNS Bakery Bulan Januari 2023

| No | Jenis Roti | Taksran Jumlah Produk Yang Dihasilkan | | | |
|----|------------|---------------------------------------|------------|-----------|-----------|
| | | Per Hari | Per Minggu | Per Bulan | Per Tahun |
| 1 | Roti Tawar | 104 | 728 | 3.120 | 37.440 |

Sumber: BNS Bakery Januari 2023

Dapat dilihat dari jumlah produksi roti tawar diatas,dalam sehari jumlah produksi roti tawar sebanyak 104 pak, dalam seminggu jumlah produksi sebanyak 728 pak, dalam sebulan jumlah produksi sebanyak 3.120 pak, dan dalam setahun roti tawar yang diproduksi oleh BNS Bakery sebanyak 37.440 pak. Masa kerja dari hari senin sampai hari minggu sehingga dalam masa kerjanya sebanyak 30 hari dengan maksimum dari masing-masing pekerja memiliki 3 hari libur yang diatur dalam jadwal yang ditetapkan sebulan.

Tabel 2 Biaya Bahan Baku Langsung

| No | Bahan Baku Langsung Dalam Satuan | Jumlah | Jumlah | Harga Satuan | Biaya Bulanan |
|----|----------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|--------------|---------------|
| | | Pemakaian Bahan Baku Per Hari | Pemakaian Bahan Baku Per Bulan | | |
| 1 | Tepung Terigu | 30 kg | 900 kg | 10.560/kg | 9.504.000 |
| 2 | Gula Pasir | 0,24 kg | 7,2 kg | 12.900/kg | 92.880 |
| 3 | Susu Bubuk | 0,6 kg | 18 kg | 70.000/kg | 1.260.000 |
| 4 | Susu UHT | 4,8 kg | 144 kg | 18.525/kg | 2.667.600 |
| 5 | Mentega | 1,2 kg | 36 kg | 25.800/kg | 928.800 |

| | | | | | |
|-------|-------------|----------|-----------|------------|------------|
| 6 | Ragi | 0,33 kg | 9,9 kg | 28.000/kg | 277.200 |
| 7 | Garam | 0,38 kg | 11,4 kg | 28.800/kg | 328.320 |
| 8 | Telur | 10 Butir | 300 Butir | 2000/Butir | 600.000 |
| 9 | Air Mineral | 10 Liter | - | 5000 | - |
| Total | | | | | 15.658.800 |

Sumbe: BNS Bakery Januari 2023

Tabel 2 merupakan perincian bahan baku langsung dan biaya bahan baku roti manis dalam satu kali produksi. Biaya bahan baku dalam membuat roti manis per hari adalah Rp.15.658.800. BNS Bakery melakukan proses produksi setiap bulan, sehingga dalam penelitian ini data biaya akan dihitung menurut frekuensi produksi yakni biaya per bulan.

Tabel 3 Biaya Tenaga Kerja Langsung

| No | Jenis Pekerjaan | Keterangan | Jumlah Gaji Tenaga Kerja Langsung | Biaya Tenaga Kerja Langsung | Jumlah |
|-------|-----------------|------------|-----------------------------------|-----------------------------|-----------|
| 1 | Pekerja | 1 | 50% x 2.500.000 | 1.250.000 | 1.250.000 |
| 2 | Pekerja | 2 | 50% x 2.500.000 | 1.250.000 | 1.250.000 |
| 3 | Pekerja | 3 | 50% x 2.000.000 | 1.000.000 | 1.000.000 |
| Total | | | | | 3.500.000 |

Sumber: BNS Bakery Januari 2023

Berdasarkan tabel diatas, jumlah gaji yang diterima dari tenaga kerja langsung merupakan biaya tenaga kerja yang dikeluarkan untuk memproduksi semua jenis roti selama periode kerja 1 (satu) bulan. Total biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh perusahaan adalah sebesar Rp 3.500.000

Tabel 4 Biaya Bahan Penolong

| No | Keterangan | PCS | Harga | Jumlah (Rp) |
|-------|--------------------|---------|---------------------|-------------|
| 1 | Plastik Bungkus | 300 pcs | 58.800 / 100 pcs | 176.400 |
| 2 | Isolasi Roti Tawar | 6 pak | 4000 / 1 pcs | 144.000 |
| 3 | Celemek | 3 pcs | 50 % x 35.400 / pcs | 53.100 |
| 4 | Sarung Tangan | 2 pcs | 50 % x 56.800 / pcs | 56.800 |
| 5 | Mika Tawar Kupas | 360 pcs | 37.500 / 50 pcs | 270.000 |
| 6 | Logo BNS | 6 roll | 18.000 / 1 roll | 108.000 |
| Total | | | | 808.300 |

Sumber : BNS Bakery Januari 2023

Produksi roti pada BNS Bakery sebesar 50% dari total produksi semua jenis roti pada BNS Bakery. Sehingga biaya bahan penolong juga dihitung 50% dari total biaya bahan penolong, karena semua karyawan bekerja untuk semua jenis roti. Berdasarkan tabel diatas, biaya bahan penolong pada BNS Bakery sebesar 808.300

Tabel 5 Biaya Penyusutan Gedung, Mesin dan Peralatan

| No | Keterangan | Banyak | Harga (Rp) | Jumlah (Rp) | Masa Pakae (Tahun) | Penyusutan Perbulan (Rp) |
|-------|---|------------------|-------------|--------------------|--------------------|--------------------------|
| 1 | Gedung | 1 | 368.000.000 | 50 % x 368.000.000 | 30 | 511.111 |
| 2 | Mesin Pemotong Roti | 1 | 8.000.000 | 50 % x 8.000.000 | 5 | 66.666 |
| 3 | Mesin Oven Roti | 2 mesin (3 deck) | 22.500.000 | 50 % x 45.000.000 | 5 | 375.000 |
| 4 | Proofer/Pengembang Roti | 1 | 31.500.000 | 50 % x 31.500.000 | 5 | 262.500 |
| 5 | Mixer Roti | 1 | 8.950.000 | 50 % x 8.950.000 | 5 | 74.583 |
| 6 | Mesin Timbangan | 1 | 1.772.500 | 50 % x 1.772.500 | 5 | 14.770 |
| 7 | Mesin Penggiling Adonan Roti Tawar (<i>Toast Moulder</i>) | 1 | 29.950.000 | 50 % x 29.950.000 | 20 | 62.395 |
| 8 | Mesin Pemotong Roti Kupas | 1 | 9.764.000 | 50 % x 9.764.000 | 5 | 81.366 |
| 9 | Mesin Cetakan Adonan (<i>Dough Divider</i>) | 1 | 14.231.000 | 50 % x 14.231.000 | 5 | 118.591 |
| Total | | | | 517.167.500 | | 1.566.982 |

Sumber : BNS Bakery Januari 2023

Produksi roti sebesar 40% yang di produksi pada BNS Bakery, sehingga biaya penyusutan juga dihitung 40% dari total biaya penyusutan untuk proses perhitungan biaya produksi, karena semua mesin dan peralatan dipakai untuk semua jenis roti. Berdasarkan tabel diatas, biaya penyusutan pada BNS Bakery dengan menggunakan metode rata-rata dengan total penyusutan sebesar Rp. 1.566.982 per bulan.

Tabel 6 Biaya Overhead Pabrik Variabel

| Jenis Biaya | Total Biaya |
|--|---------------------------------|
| Biaya Overhead Pabrik Variabel: | |
| - Biaya Listrik | Rp 2.300.000 x 50% = 11.500.000 |
| - Biaya Air | Rp 500.000 x 50% = 250.000 |
| - Biaya Gas | Rp 4.550.000 x 50 % = 2.275.000 |
| - Biaya Penolong | Rp 808.300 808.300 |
| - Biaya Penyusutan Gedung, Mesin dan Peralatan | Rp 1.566.982 1.566.982 |
| Total | 16.400.282 |

Sumber : BNS Bakery Januari 2023

Produksi Roti sebesar 50% untuk semua jenis roti yang diproduksi pada BNS Bakery, sehingga biaya overhead (biaya listrik, biaya air, dan biaya gas) juga dihitung 50% dari

total biaya untuk proses perhitungan biaya produksi, karena semua biaya *overhead* dipakai untuk semua jenis roti. Berdasarkan tabel diatas, biaya *overhead* pabrik pada BNS Bakery selama bulan Januari 2023 adalah sebesar Rp. 16.400.282.

Pembahasan

Metode variabel *costing* adalah metode untuk menentukan harga pokok produk dengan hanya memperhitungkan biaya produksi variabel saja. Pendekatan variabel *costing* yaitu menghitung seluruh pengeluaran yang terjadi mulai dari bahan baku, biaya *overhead* pabrik, biaya tenaga kerja langsung, biaya tenaga kerja tidak langsung, menghitung harga pokok produksi kemudian menetapkan harga jual dengan menambahkan *mark up* sesuai keuntungan berapa persen yang diinginkan perusahaan.

Tabel 7 Harga Pokok Produksi dengan Metode Variabel Costing

| | | |
|---------------------------------------|-----------|-------------------|
| Bahan Baku Langsung | Rp | 15.658.800 |
| Tenaga Kerja Langsung | Rp | 3.500.000 |
| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel | Rp | 16.400.282 |
| Total Biaya Produksi | Rp | 35.559.082 |

Sumber : Hasil Olahan, 2023

Tabel 8 diatas menunjukkan bahwa total biaya produksi roti tawar selama bulan Januari 2023 adalah Rp. 35.559.082 dengan jumlah roti tawar yang telah ditotal kan dari ketiga jenis roti tawar selama sebulan adalah 3.120 pak maka harga pokok produksi di hitung sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Harga pokok produksi} &= \frac{\text{total biaya produksi}}{\text{total produksi sebulan}} \\ &= \frac{\text{Rp. 35.559.082}}{3.120} \\ &= \text{Rp. 11.397} \end{aligned}$$

Selanjutnya harga jual produksi dapat dihitung dengan menjumlahkan Total Biaya Produksi dengan laba yang ditetapkan sebesar 50% kemudia dibagi Total Produksi Produk selama sebulan. Perhitungannya adalah sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Harga jual produk} &= \frac{\text{total biaya produksi} + \text{laba yang diharapkan}}{\text{total produksi sebulan}} \\ &= \frac{\text{Rp. 35.559.082} + (50\% \times \text{Rp 35.559.082})}{3.120} \\ &= \frac{\text{Rp 53.338.623}}{3.120} \\ &= \text{Rp. 17.095} \end{aligned}$$

Tabel 4.8 Perbedaan Harga Jual Produk Perusahaan dengan Metode Variabel Costing

| Jenis Produk | Perusahaan | Variabel Costing | Selisih |
|-------------------|------------|------------------|----------|
| Roti Tawar Gandum | Rp 19.500 | Rp 17.095 | Rp 2.405 |

Sumber : Hasil Olahan, 2023

Variabel *costing* adalah suatu konsep penentuan harga pokok yang didalamnya hanya memasukkan biaya produksi variabel sebagai elemen harga pokok produk. Mulyadi (2010) menjelaskan variabel *costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. (Mangintiu et al., 2020, p. 677) Maka dari hasil perhitungan diatas dapat dibandingkan harga jual produk dengan metode perusahaan dan metode variabel *costing*. Dari harga jual produk yang ditawarkan perusahaan untuk jenis roti tawar sebesar Rp. 19.500. sedangkan menurut metode variabel *costing* harga jual produk perusahaan untuk produk roti tawar sebesar Rp 17.095. Harga jual produk menurut perusahaan dan metode variabel *costing* mempunyai selisih sebesar Rp. 2.405.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan oleh peneliti terhadap perhitungan biaya pokok produksi dalam penetapan harga jual pada BNS Bakery dengan menggunakan metode variabel *costing* maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Pada penggunaan metode variabel *costing* biaya produksi BNS Bakery per satuan produk untuk roti tawar Rp 11.397, dan dengan penambahan laba yang dikehendaki sebesar 50% maka harga jual per satuan produk roti menjadi Rp 17.095. Maka dapat dibandingkan harga jual produk perusahaan dengan menggunakan metode tradisional dan metode variabel *costing* adalah Rp 19.500 untuk harga jual menggunakan metode tradisional, dan Rp 17.095 untuk harga jual dengan menggunakan metode variabel *costing*, dan mempunyai selisih sebesar Rp 2.405.
2. Harga jual yang ditetapkan oleh BNS Bakery masih menggunakan metode harga jual yang ditetapkan oleh produsen, yaitu harga jual yang mengikuti harga pasaran yang telah ditetapkan oleh usaha-usaha dagang sejenis lainnya. Maka harga jual yang ditetapkan oleh BNS Bakery lebih tinggi dari perhitungan berdasarkan variabel *costing*.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian sebagaimana telah disimpulkan diatas, disarankan agar BNS Bakery adalah :

1. Dalam hal ini BNS Bakery diharapkan untuk memperbaiki kekuarangan yang dimiliki, selain itu BNS Bakery harus dapat mempertahankan atau bahkan meningkatkan keunggulan-keunggulan yang sudah dimiliki untuk dapat meningkatkan tingkat penjualan.

2. BNS Bakery juga dapat melakukan survei berkala ke toko-toko roti lain untuk melihat keunggulan-keunggulan toko roti tersebut dan apabila memungkinkan hal tersebut dapat diterapkan pada BNS Bakery.

DAFTAR REFERENSI

- Lestari, A., Rosita, S. I., & Marlina, T. (2019). Analisis Penerapan Metode Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 7(1), 173–178.
<https://doi.org/10.37641/jimkes.v7i1.210>
- Dian, P., Wawo, A., & Saiful, M. (2019). Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing. *Jurnal Akuntansi Dan Keuangan*, 10(1), 119–132.
- PURWANTO, E. (2020). Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual. *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4(2), 248–253. <https://doi.org/10.30871/jama.v4i2.2402>
- Harjanti, R. S., Hetika, & Murwanti, S. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi dan Harga Jual dengan Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus pada UKM Wedang Umuh 3Gen Tegal). *Benefit: Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 6(1), 84–97.
- Hasyim, R. (2019). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Home Industry Khoiriyah Di Taman Sari, Singaraja. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 10(1), 65.
<https://doi.org/10.23887/jjpe.v10i1.20057>
- Mangintiu, A. C., Ilat, V., & Runtu, T. (2020). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Tawar Dalam Penetapan Harga Jual Dengan Menggunakan Metode Variabel Costing (Studi Kasus Pada Dolphin Donuts Bakery Manado) Analysis of the Calculation of Cost of Production of White Bread in Determining Sell. *Jurnal EMBA*, 8(4), 675–682.
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/31004>