

## PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA POKOK PENJUALAN TERHADAP LABA PENJUALAN

Dina Satriani<sup>1</sup>, Vina Vijaya Kusuma<sup>2</sup>

STTIKOM Insan Unggul

Email : [dinazaidan1@gmail.com](mailto:dinazaidan1@gmail.com)<sup>1</sup>, [vinavijaya@gmail.com](mailto:vinavijaya@gmail.com)<sup>2</sup>

### ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar pengaruh harga pokok produksi dan harga pokok penjualan terhadap laba yang dihasilkan pada usaha donat madu. Unsur-unsur yang terdapat dalam harga pokok produksi yaitu biaya pabrikasi yang terdiri atas :biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik dan persediaan barang dalam proses yang terdiri atas :persediaan barang dalam proses awal dan persediaan barang dalam proses akhir. Sedangkan unsur-unsur harga pokok penjualan meliputi total harga pokok produksi dan persediaan produk jadi (persediaan produk jadi awal dan persediaan produk jadi akhir). Unsur-unsur tersebut yang akan mempengaruhi harga jual produk. Dalam penelitian data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari hasil observasi secara langsung pada objek untuk mendapatkan data yang tepat serta hasil wawancara kepada pihak perusahaan. Untuk data sekunder diperoleh melalui dokumen perusahaan mengenai data yang terkait dengan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan yang akan berpengaruh terhadap laba yang dihasilkan dari penjualan produk makanan tersebut. Pada penelitian ini pendekatan yang dilakukan penulis adalah pendekatan kualitatif dan kuantitatif secara deskriptif, dimana penelitian ini menjabarkan faktor-faktor yang mempengaruhi laba perusahaan.

Kata kunci : Biaya Pabrikasi, Harga Pokok Produksi, Harga Pokok Penjualan, Laporan Laba/Rugi

### PENDAHULUAN

Perkembangan perekonomian di Indonesia saat ini secara tidak langsung telah mendorong persaingan bisnis diberbagai bidang, salah satunya di industri kuliner dengan skala bisnis mulai dari yang besar, menengah hingga yang kecil. Tujuan dibentuknya suatu usaha adalah untuk mencapai laba yang maksimal dengan pengeluaran biaya yang minimal. Salah satu masalah yang sering dihadapi perusahaan manufaktur yaitu dalam penentuan harga jual produk karena harga jual yang terlalu tinggi akan menurunkan daya beli konsumen, sebaliknya harga jual yang rendah dapat mempengaruhi pendapatan perusahaan, yang artinya berpengaruh terhadap laba dan kinerja perusahaan. Laba dapat diartikan sebagai imbalan atas upaya perusahaan menghasilkan barang ataupun jasa. Oleh karena itu perlu adanya kebijakan yang ditetapkan agar perusahaan agar tidak kalah saing dipasaran. Kebijakan ini dapat berupa penetapan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan dalam penentuan harga jual yang tepat. Manfaat mempelajari akuntansi biaya adalah timbulnya perasaan sadar biaya (*Cost Awareness*), karena semakin tinggi kemampuan mengelola biaya maka akan semakin baik produk dan jasa yang ditawarkan pada konsumen baik dari sisi harga maupun kualitas.

Setiap kegiatan produksi memerlukan faktor produksi di antaranya tenaga kerja, sumber daya alam, modal, dan keahlian sebagai modal utama. Dalam kegiatan produksi memiliki tiga elemen biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Sebuah industri atau entitas yang proses produksinya dimulai dengan mengolah bahan baku menjadi suatu produk jadi sangat membutuhkan perhitungan atau penentuan harga pokok produksi serta harga pokok penjualan yang nantinya akan menjadi acuan dalam menentukan harga jual. Dalam hal ini konsumen pada umumnya, cenderung akan memilih perusahaan yang menawarkan produknya dengan harga yang relatif murah dengan kualitas produk yang baik, serta pelayanan yang baik yang diberikan oleh perusahaan itu sendiri,

Industri makanan Donat Madu merupakan salah satu usaha dengan sistem kemitraan atau waralaba yang menerapkan sistem akumulasi biaya untuk kepentingan perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan. Industri makanan Donat Madu merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri makanan dengan memproduksi berbagai jenis donut, yang terkenal adalah donat madu reguler dan donat madu hias.

### Rumusan Masalah

Dalam penelitian ini, rumusan masalah yang akan diangkat adalah terkait dengan :

1. Bagaimana proses perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan pada usaha donat madu?
2. Bagaimana dampak Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan terhadap Laba Perusahaan?

## **LANDASAN TEORI DAN *LITERATURE REVIEW***

### **1. Landasan Teori**

#### **1.1 Harga Pokok Produksi**

Islahuzzaman (169 : 2012) “Harga pokok produksi adalah biaya manufaktur yang berkaitan dengan barang-barang yang diselesaikan dalam periode tertentu.”

Metode Penentuan Biaya Produksi:

- a. Full Costing

Menurut Mulyadi (2014 : 17) Full Costing merupakan metode penentuan cost produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam cost produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Dengan demikian cost produksi menurut metode full costing terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Biaya bahan baku               | xx |
| Biaya tenaga kerja langsung    | xx |
| Biaya overhead pabrik variabel | xx |
| Biaya overhead pabrik tetap    | xx |
| Cost produksi                  | xx |

Cost produk yang dihitung dengan pendekatan full costing terdiri dari unsur cost produksi ( biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik

variabel, dan biaya overhead pabrik tetap) ditambah dengan biaya non-produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).

#### b. Variable costing

Menurut Mulyadi (2014 :18) Variable costing merupakan metode penentuan cost produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam cost produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. Dengan demikian cost produksi menurut metode variable costing terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Biaya bahan baku               | xx |
| Biaya tenaga kerja langsung    | xx |
| Biaya overhead pabrik variabel | xx |
| Cost produksi                  | xx |

### 1.2 Harga Pokok Penjualan

Menurut Islahuzzaman (2012 : 169) “Harga Pokok Penjualan (Cost Of Goods Sold) adalah biaya barang dagangan yang dibeli dan dijual kembali.”

Harga pokok penjualan adalah biaya pembuatan atau harga pembelian yang melekat pada produk barang jadi yang dikirim dari pemasok ke pelanggan. (Gill and Chatton, 2008:15)

#### Unsur-Unsur Harga Pokok Penjualan

Menurut Mulyadi (2014 : 275) terdapat unsur-unsur harga pokok yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, berikut keterangannya:

- Biaya Bahan Baku
- Biaya Tenaga Kerja Langsung
- Biaya Overhead Pabrik (biaya tidak langsung)

## 2. Literature Review

Menurut Zulkarnaen, et al. (2020 : 2614) Telaah pustaka yang digunakan dalam penelitian ini digunakan dengan mencari literatur-literatur sebelumnya yang berkaitan dengan tema yang akan disajikan, yang kemudian dikolaborasikan dengan pemikiran penulis untuk menemukan suatu bentuk pemahaman konseptual yang dapat memberikan informasi bagi masyarakat luas pada umumnya dan bagi penulis dalam khususnya tentang tema yang dibahas (Literature review used in this study is used by looking for previous literature relating to the theme to be presented, which is then collaborated with the writer's thoughts to find a form of conceptual understanding that can provide information for the wider community in general and for writers in particular about the themes discussed).

Penelitian dengan menggunakan perhitungan harga pokok produksi dan harga pokok penjualan sudah pernah dilakukan oleh peneliti yang lain. Beberapa penelitian yang sudah menggunakan metode *harga pokok produksi dan harga pokok penjualan* antara lain :

1. Penelitian yang sudah dilakukan oleh Mifta Maghfirah dan Fazli Syam, ditahun 2016, dengan judul jurnal “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Penerapan Metode Full Costing pada UMKM kota Banda Aceh”. Penelitian ini

- bertujuan untuk menghindari kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi pada UMKM kota Banda Aceh dan menghasilkan biaya yang efisien.
2. Penelitian yang dilakukan oleh Fitri Handayani, Ismayani dan Sofyan, ditahun 2017, dengan judul jurnal “Analisis Harga Pokok Produksi pada Perusahaan Socolatte di Kabupaten Pidie Jaya”. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penentuan harga pokok produksi pada usaha Socolatte sehingga membantu perusahaan dalam menentukan nilai persediaan, harga pokok penjualan dan perhitungan laba.
  3. Penelitian yang dilakukan oleh Fitri Solekhah, Wan Abbas Zakaria dan Lina Marlina, tahun 2018, dengan judul jurnal “Analisis Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan Jagung di Kecamatan Sekampung Udik Kabupaten Lampung Timur”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penentuan biaya produksi dan biaya penjualan jagung serta pengaruh penggunaan berbagai jenis benih jagung dalam menentukan biaya produksi.
  4. Penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Siddik Hasibuan di tahun 2016, dengan judul jurnal “Analisis Perhitungan HPP Menentukan Harga Penjualan yang Terbaik untuk UKM”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada perusahaan serta mengetahui pembebanan biaya overhead pabrik (BOP) dalam proses produksi.

## PEMECAHAN MASALAH

### 1. Metode Pengumpulan Data

Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan sumber data primer dan juga data sekunder. Data primer yang digunakan dalam penelitian ini adalah data produksi berupa data biaya bahan baku, data biaya tenaga kerja baik tenaga kerja langsung maupun tidak langsung dan juga data biaya overhead dan data biaya bahan penolong. Sedangkan data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini adalah data dari sumber lain yang melakukan penelitian dengan menggunakan metode yang sama, yang dipakai dalam penelitian ini.

Metode pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode sebagai berikut :

- a. Observasi  
Melakukan pengamatan langsung pada objek penelitian.
- b. Wawancara  
Melakukan wawancara dengan pihak terkait dengan objek penelitian, dalam hal ini bagian yang diajak diskusi terkait hal ini adalah bagian produksi usaha donat madu.
- c. Studi Pustaka  
Menggunakan sumber data dari buku, hasil penelitian dari peneliti lain yang menggunakan penelitian dengan metode yang sama dengan penelitian ini.

### 2. Analisa Perhitungan

1. BIAYA PABRIKASI:
 

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| Biaya Bahan Baku            | xx          |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung | xx          |
| Biaya Overhead Pabrik       | <u>xx</u> + |
| Total Biaya Pabrikasi       | xx          |

|    |                               |             |
|----|-------------------------------|-------------|
| 2. | <b>HARGA POKOK PRODUKSI:</b>  |             |
|    | Total Biaya Pabrikasi         | xx          |
|    | Persediaan BDP Awal           | <u>xx +</u> |
|    |                               | xx          |
|    | Persediaan BDP Akhir          | <u>xx -</u> |
|    | Harga Pokok Produksi          | xx          |
| 3. | <b>HARGA POKOK PENJUALAN:</b> |             |
|    | Harga Pokok Produksi          | xx          |
|    | Persediaan Produk Jadi Awal   | <u>xx +</u> |
|    |                               | xx          |
|    | Persediaan Produk Jadi akhir  | <u>xx -</u> |
|    | Harga Pokok Penjualan         | xx          |
| 4. | <b>LAPORAN LABA/RUGI:</b>     |             |
|    | Total Penjualan               | xx          |
|    | Harga Pokok Penjualan         | <u>xx -</u> |
|    | Laba Kotor                    | xx          |
|    | Biaya-Biaya Operasi           | <u>xx -</u> |
|    | Laba Operasi                  | xx          |
|    | Pajak                         | <u>xx -</u> |
|    | Laba Bersih                   | xx          |

### 3. Implementasi

#### Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan

Adapun unsur biaya yang dibebankan pada perusahaan terdiri dari:

##### 1. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku adalah biaya bahan yang digunakan sebagai dasar pembuatan barang jadi, biaya bahan baku antara lain: Lihat Tabel 4.1. dan 4.2)

##### 2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan untuk mengerjakan bahan baku menjadi produk jadi. Tenaga kerja langsung ialah tenaga kerja yang menangani langsung proses pembuatan dari bahan mentah menjadi produk jadi, antara lain: (lihat Tabel 4.3)

- a. Karyawan bagian produksi
- b. Kepala toko

##### 3. Biaya Overhead Pabrik

Biaya *overhead* Pabrik adalah seluruh biaya yang digunakan untuk membuat barang jadi selain biaya material langsung, biaya *overhead* pabrik diantaranya: (Lihat 4.4 dan 4.5)

##### a. Biaya Bahan Penolong

Biaya bahan penolong adalah bahan yang tidak menjadi bagian dari produk jadi atau bahan yang meskipun menjadi bagian produk jadi tapi nilainya cenderung kecil, antara lain: (Lihat Tabel 4.6 dan 4.7)

##### b. Biaya Listrik dan Air

Biaya Listrik dan air merupakan biaya yang digunakan untuk membayar biaya pemakaian listrik serta air selama proses produksi yang digunakan dalam jangka satu tahun. Biaya listrik dan air yang dikeluarkan per bulannya Rp.750.000.

c. **Biaya Bahan Bakar**

Biaya bahan bakar adalah biaya yang digunakan untuk membayar biaya pemakaian bahan bakar dalam proses produksi yang digunakan selama satu tahun. Dalam hal ini bahan bakar yang digunakan adalah tabung gas 12 kg, jumlah tabung gas yang digunakan selama satu periode akuntansi tahun 2018 sebanyak 48 buah tabung gas. Harga setiap tabung gasnya adalah Rp.160.000.

### **Penentuan Biaya Produksi**

Untuk bertahan dalam persaingan dalam industri kuliner, maka produk yang dihasilkan haruslah memiliki kualitas yang baik. Untuk perusahaan manufaktur itu sendiri penentuan biaya produksi sangat diperhatikan, karena biaya produksi merupakan salah satu bagian penting dari langkah-langkah intern yang dilakukan perusahaan dalam meningkatkan kualitas serta kinerja perusahaan. Industri donat madu dalam setiap melakukan proses produksi selalu mempertahankan hal tersebut, hal ini merupakan ketetapan yang telah disepakati bersama.

Industri donat madu memiliki biaya produksi yang digunakan perusahaan dalam memproduksi donat adalah sebagai berikut:

1. **Biaya Bahan Baku**

Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi donat regular dan donat hias. Jumlah pemakaian produksi dapat disajikan pada table dibawah ini: (Lihat Tabel 4.8 dan 4.9)

2. **Biaya Tenaga Kerja Langsung**

Biaya tenaga kerja langsung selama produksi adalah Rp.9.375/jam per orang, sedangkan total hari kerja efektif adalah 6 hari kerja (senin s/d sabtu) dengan jumlah jam kerja 8 jam per hari. Setiap kehadiran karyawan dicatat dengan menggunakan daftar hadir yang diisi oleh kepala toko. Berikut adalah total biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan oleh perusahaan: (Lihat Tabel 4.10 dan 4.11)

3. **Biaya *Overhead* Pabrik**

Berdasarkan data dari perusahaan, maka dapat diperoleh data biaya *overhead* pabrik serta rincian jumlah pemakaian biaya *overhead* pabrik yang digunakan selama proses produksi adalah sebagai berikut: (Lihat Tabel 4.12 dan 4.13)

### **Analisa Biaya Produksi**

Setelah menghitung biaya-biaya pokok diatas, yakni biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, maka dapat dianalisa biaya produksi tahun 2018 dapat disajikan pada table dibawah sebagai berikut: (Lihat Tabel 4.14)

### **Penentuan Harga Pokok Produksi**

Berikut ini disajikan cara penentuan harga pokok produksi pada perusahaan untuk tahun periode 2018, sebagai berikut: (Lihat Tabel 4.15 dan 4.16)

### Penentuan Harga Pokok Penjualan

Perusahaan membebankan seluruh biaya yang berkaitan dengan biaya harga pokok penjualan sebagai dari bagain dari harga pokok penjualan. Berikut ini disajikan cara penentuan harga pokok penjualan pada perusahaan untuk tahun periode 2018, sebagai berikut : (Lihat Tabel 4.17 dan 4.18)

### Analisa Profit/Loss

Total Penjualan donat regular 900 buah per hari dengan harga per item Rp. 4.500 Sedangkan donat hias 100 buah per hari dengan harga per item Rp. 6.000. Berikut ini disajikan perhitungan profit/Loss pada perusahaan untuk tahun periode 2018, sebagai berikut : (Lihat Tabel 4.19)

Dari proses perhitungan laba operasi untuk tahun periode 2018 donat regular menghasilkan laba operasi sebesar Rp.688.229.064 yang artinya bahwa volume penjualan cukup besar dari jenis ini, sehingga peningkatan *income* bisa diraih, seluruh komponen biaya yang berkaitan dari produksi barang sampai barang siap dijual jumlahnya dapat ditanggulangi dari besarnya penjualan yang dihasilkan. Salah satu alasan yang mendasari keuntungan yang cukup besar adalah jenis ini lebih banyak digemari oleh masyarakat dan harganya terjangkau. (Lihat Tabel 4.20)

Dari proses perhitungan laba operasi untuk tahun periode 2018 donat hias menghasilkan laba operasi sebesar Rp.120.388.901 yang artinya bahwa donat hias menghasilkan *income* tidak sebanyak donat regular, karena jenis ini adalah item yang yang sifatnya melalui proses order terlebih dahulu.

## KESIMPULAN

Berdasarkan dari penelitian yang telah penulis lakukan dapat diuraikan permasalahan–permasalahan yang ada pada Donat Madu sehingga dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. Proses perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan yang ada pada Industri makanan donat madu yakni:  
Perhitungan harga pokok produksi yaitu dengan cara menghitung persediaan bahan baku awal ditambah dengan total biaya pabrik (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik) dan dikurangi persediaan bahan baku akhir.  
Harga pokok produksi untuk tahun periode 2018, sebagai berikut : (Lihat Tabel 5.1 dan 5.2)  
Dan untuk menentukan harga pokok penjualan dibutuhkan perhitungan harga pokok produksi ditambah dengan persediaan produk jadi awal. Dan dari hasil penjumlahan tersebut dikurangi dengan persediaan produk jadi akhir.  
Harga pokok penjualan pada Industri makanan donat untuk tahun periode 2018, sebagai berikut : (Lihat Tabel 5.3 dan 5.4)
- b. Dampak Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan terhadap laba perusahaan.

Berdasarkan hasil dari proses perhitungan laba operasi perusahaan untuk tahun periode 2018 donat regular menghasilkan laba operasi sebesar Rp.688.229.064

dengan harga pokok penjualan sebesar Rp. 469.760.936 dan donat hias menghasilkan laba operasi sebesar Rp.120.388.901 dengan harga pokok penjualan sebesar Rp. 44.001.009 yang artinya bahwa donat regular memiliki volume penjualan yang cukup besar dari donat hias, salah satu alasan yang mendasari keuntungan yang cukup besar adalah donat regular lebih banyak digemari oleh masyarakat karena variannya yang cukup banyak dengan harganya yang terjangkau. *Income* yang didapat dari donat hias tidak sebanyak donat regular, karena jenis ini sifatnya melalui proses order terlebih dahulu. Besarnya pengaruh total biaya yang dikeluarkan selama proses produksi makanan donat serta proses perhitungan harga pokok penjualan yang akan berpengaruh terhadap harga jual sehingga akan mempengaruhi penjualan makanan donat yang akan berdampak pada laba perusahaan. Hal ini berarti jika semakin tinggi penjualan maka semakin besar pula laba yang diperoleh, dan sebaliknya jika semakin rendah tingkat penjualan maka semakin kecil laba yang akan dihasilkan.

### SARAN

Saran-Saran yang diharapkan dapat bermanfaat bagi pihak perusahaan sebagai pertimbangan dalam pengambilan keputusan serta dalam penentuan harga jual yang tepat adalah sebagai berikut:

1. Untuk meningkatkan harga jual sebaiknya dilakukan penekanan pada biaya operasional, hal ini dilakukan agar harga jualnya tidak terlalu tinggi dan bisa menjual lebih banyak lagi.
2. Peningkatan promosi produk agar penjualan makanan ini lebih banyak peminatnya sehingga penjualan dapat meningkat dan menambah keuntungan yang didapat perusahaan.

### DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Firdaus dan Wasilah Abdullah. 2012. Akuntansi Biaya. Jakarta Selatan : Salemba Empat.
- Gill dan Chatton. 2008. Memahami laporan Keuangan. Jakarta : Dwi Prabaningtyas.
- Islahuzzaman. 2012. Istilah-Istilah Akuntansi & Auditing. Jakarta : Bumi Aksara.
- Krismiaji. 2015. Sistem Informasi Akuntansi. Yogyakarta : UPP STIM YKPN.
- Mulyadi . 2010. Sistem Akuntansi. Jakarta : Salemba Empat.
- Mulyadi. 2014. Akuntansi Biaya. Yogyakarta : Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mursyidi. 2010. Akuntansi Biaya Conventional, just in time, and activity-based Costing. Bandung : PT. Refika Aditama.
- Rudianto. 2013. Akuntansi Manajemen. Jakarta : Erlangga.
- Sujarweni V. Wiratna. 2015. Akuntansi Biaya Teori dan Penerapannya. Yogyakarta : Pusaka Baru Press.
- Sunarsi, D. (2017). Pengaruh Rekrutmen, Seleksi dan Pelatihan Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan PT Mercolade Tangerang.
- Sunarsi, D., & MM, C. Pengaruh Kepemimpinan dan Budaya Organisasi Terhadap Kinerja Karyawan pada Bank Dki Cabang Pembantu Pondok Labu-Jakarta Selatan.
- Zulkarnaen, W., Sasangka, I., Sukirman, D., Yuniati, & Rahadian, F. (2020). Harmonization of sharia rules in effort copyright protection in Indonesia. *Journal of Advanced Research in Dynamical and Control Systems*, 12(2), 2612–2616. <https://doi.org/10.5373/JARDCS/V12I2/S20201311>



## GAMBAR DAN TABEL

Tabel 4.1 Bahan baku pembuatan donat reguler

| NO | KETERANGAN    | SATUAN STANDAR | KEBUTUHAN    | HARGA       |
|----|---------------|----------------|--------------|-------------|
|    |               |                | PER PRODUKSI | PER KG (Rp) |
| 1  | Premix Butter | Pcs            | 442          | 19.000      |
| 2  | Ragi          | Pcs            | 30           | 45.000      |
| 3  | Tepung terigu | Kg             | 550          | 8.000       |
| 4  | Madu          | Ltr            | 20           | 50.000      |
| 5  | Tehur         | Kg             | 480          | 21.000      |

Tabel 4.2 Bahan baku pembuatan donat hias

| NO | KETERANGAN    | SATUAN STANDAR | KEBUTUHAN    | HARGA       |
|----|---------------|----------------|--------------|-------------|
|    |               |                | PER PRODUKSI | PER KG (Rp) |
| 1  | Premix Butter | Pcs            | 442          | 19.000      |
| 2  | Ragi          | Pcs            | 30           | 45.000      |
| 3  | Tepung terigu | Kg             | 550          | 8.000       |
| 4  | Madu          | Ltr            | 20           | 50.000      |
| 5  | Tehur         | Kg             | 480          | 21.000      |

Tabel 4.3 Biaya Tenaga kerja langsung

| KETERANGAN        | BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG |
|-------------------|-----------------------------|
| Jam Kerja         | 8                           |
| Upah Per Jam (Rp) | 9.375,00                    |
| jumlah            | 75.000,00                   |
| Gaji/ Bulan       | 1.800.000,00                |

Tabel 4.4 Biaya *Overhead* Pabrik makanan donat reguler

| Biaya <i>Overhead</i> Pabrik              | Jumlah (Rp)         |
|---|---------------------|
| Biaya Bahan Penolong                      | 7.888.050,00        |
| Biaya Listrik dan air                     | 750.000,00          |
| Biaya bahan bakar gas                     | 640.000,00          |
| Biaya penyusutan Peralatan memasak        | 25.000,00           |
| Biaya penyusutan Peralatan Kantor         | 83.333,00           |
| <b>Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik</b> | <b>9.386.383,00</b> |

Tabel 4.5 Biaya *Overhead* Pabrik makanan donat hias

| <b>Biaya Overhead Pabrik</b>       | <b>Jumlah (Rp)</b>  |
|------------------------------------|---------------------|
| Biaya Bahan Penolong               | 1.059.250,00        |
| Biaya Listrik dan air              | 750.000,00          |
| Biaya bahan bakar gas              | 640.000,00          |
| Biaya penyusutan Peralatan memasak | 25.000,00           |
| Biaya penyusutan Peralatan Kantor  | 83.333,00           |
| <b>Total Biaya Overhead Pabrik</b> | <b>2.557.583,00</b> |

Tabel 4.6 Bahan Penolong makanan donat reguler

| NO | KETERANGAN    | SATUAN STANDAR | KEBUTUHAN    | HARGA       |
|----|---------------|----------------|--------------|-------------|
|    |               |                | PER PRODUKSI | PER KG (Rp) |
| 1  | Dus 6         | Pak            | 9            | 450.000,00  |
| 2  | Dus 12        | Pak            | 4            | 240.000,00  |
| 3  | Plastik 6     | Pcs            | 2250         | 650,00      |
| 4  | Plastik 12    | Pcs            | 400          | 1.000,00    |
| 5  | Meisis Coklat | Kg             | 22           | 32.000,00   |
| 6  | Meisis Warna  | Kg             | 18           | 32.000,00   |
| 7  | Meisis Kacang | Kg             | 18           | 34.000,00   |

Tabel 4.7 Bahan Penolong makanan donat hias

| NO | KETERANGAN                  | SATUAN STANDAR | KEBUTUHAN    | HARGA       |
|----|-----------------------------|----------------|--------------|-------------|
|    |                             |                | PER PRODUKSI | PER KG (Rp) |
| 1  | Dus 6                       | Pak            | 9            | 450.000,00  |
| 2  | Dus 12                      | Pak            | 4            | 240.000,00  |
| 3  | Plastik 6                   | Pcs            | 2250         | 650,00      |
| 4  | Plastik 12                  | Pcs            | 400          | 1.000,00    |
| 5  | Choco Flake Dark            | Kg             | 3            | 80.000,00   |
| 6  | Meisis Coklat               | Kg             | 22           | 32.000,00   |
| 7  | Black Cookie Crumb          | Kg             | 3            | 70.000,00   |
| 8  | Mercolade lemon             | Kg             | 6            | 40.000,00   |
| 9  | Meisis Kacang               | Kg             | 18           | 34.000,00   |
| 10 | Mercolade Greentea          | Kg             | 10           | 40.000,00   |
| 11 | John Farmer (Kacang Tumbuk) | Kg             | 24           | 41.000,00   |
| 12 | Softcream                   | Kg             | 6            | 55.000,00   |

Tabel 4.8 Bahan baku pembuatan donat regular

| NO   | KETERANGAN    | SATUAN STANDAR | KEBUTUHAN    | HARGA       | JUMLAH |             |
|--|---------------|----------------|--------------|-------------|--------|-------------|
|  |               |                | PER PRODUKSI | PER KG (Rp) |        |             |
| 1  | Premix Butter | Pcs            | 442          | 19.000      | Rp     | 7.558.200   |
| 2  | Ragi          | Pcs            | 30           | 45.000      | Rp     | 1.215.000   |
| 3  | Tepung terigu | Kg             | 550          | 8.000       | Rp     | 3.960.000   |
| 4  | Madu          | Ltr            | 20           | 50.000      | Rp     | 900.000     |
| 5  | Tehr          | Kg             | 480          | 21.000      | Rp     | 9.072.000   |
| TOTAL BIAYA BAHAN BAKU                               |               |                |              |             | Rp     | 22.705.200  |
| TOTAL BIAYA BAHAN BAKU DALAM 1 TAHUN UNTUK 900 DONAT |               |                |              |             | Rp     | 272.462.400 |

Tabel 4.9 Bahan baku pembuatan donat hias

| NO   | KETERANGAN    | SATUAN STANDAR | KEBUTUHAN    | HARGA       | JUMLAH |            |
|--|---------------|----------------|--------------|-------------|--------|------------|
|  |               |                | PER PRODUKSI | PER KG (Rp) |        |            |
| 1  | Premix Butter | Pcs            | 442          | 19.000      | Rp     | 839.800    |
| 2  | Ragi          | Pcs            | 30           | 45.000      | Rp     | 135.000    |
| 3  | Tepung terigu | Kg             | 550          | 8.000       | Rp     | 440.000    |
| 4  | Madu          | Ltr            | 20           | 50.000      | Rp     | 100.000    |
| 5  | Tehr          | Kg             | 480          | 21.000      | Rp     | 1.008.000  |
| TOTAL BIAYA BAHAN BAKU                               |               |                |              |             | Rp     | 2.522.800  |
| TOTAL BIAYA BAHAN BAKU DALAM 1 TAHUN UNTUK 100 DONAT |               |                |              |             | Rp     | 30.273.600 |

Tabel 4.10 Biaya tenaga kerja langsung donat regular

| KETERANGAN                  | BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Jam Kerja                   | 8                           |
| Upah Per Jam (Rp)           | 9.375,00                    |
| jumlah                      | 75.000,00                   |
| Gaji/ Bulan                 | 1.800.000,00                |
| Total/ Tahun                | 21.600.000,00               |
| Total gaji 6 orang karyawan | 116.640.000,00              |

Tabel 4.11 Biaya tenaga kerja langsung donat hias

| KETERANGAN                  | BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Jam Kerja                   | 8                           |
| Upah Per Jam (Rp)           | 9.375,00                    |
| jumlah                      | 75.000,00                   |
| Gaji/ Bulan                 | 1.800.000,00                |
| Total/ Tahun                | 21.600.000,00               |
| Total gaji 6 orang karyawan | 12.960.000,00               |

Tabel 4.12 Biaya *Overhead* pabrik donat regular

| <b>Biaya Overhead Pabrik</b>                       | <b>Jumlah (Rp)</b>    |
|--|-----------------------|
| Biaya Bahan Penolong                               | 7.888.050,00          |
| Biaya Listrik dan air                              | 750.000,00            |
| Biaya bahan bakar gas                              | 640.000,00            |
| Biaya penyusutan Peralatan memasak                 | 25.000,00             |
| Biaya penyusutan Peralatan Kantor                  | 83.333,00             |
| <b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>                 | <b>9.386.383,00</b>   |
| <b>Total Biaya Overhead Pabrik 1 tahun</b>         | <b>112.636.596,00</b> |
| <b>Total Biaya OverHead Pabrik Untuk 900 Donat</b> | <b>101.372.936,40</b> |

Tabel 4.13 Biaya *Overhead* pabrik donat hias

| <b>Biaya Overhead Pabrik</b>                       | <b>Jumlah (Rp)</b>   |
|--|----------------------|
| Biaya Bahan Penolong                               | 1.059.250,00         |
| Biaya Listrik dan air                              | 750.000,00           |
| Biaya bahan bakar gas                              | 640.000,00           |
| Biaya penyusutan Peralatan memasak                 | 25.000,00            |
| Biaya penyusutan Peralatan Kantor                  | 83.333,00            |
| <b>Total Biaya Overhead Pabrik</b>                 | <b>2.557.583,00</b>  |
| <b>Biaya Overhead Pabrik 1 tahun</b>               | <b>30.690.996,00</b> |
| <b>Total Biaya Overhead Pabrik Untuk 100 Donat</b> | <b>3.069.099,60</b>  |

Tabel 4.14 Analisa Biaya Produksi

| <b>KETERANGAN</b>                   | <b>DONAT REGULER tahunan</b> | <b>DONAT HIAS tahunan</b> |
|-------------------------------------|------------------------------|---------------------------|
| Biaya Bahan Baku                    | 272.462.400,00               | 30.273.600,00             |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung         | 116.640.000,00               | 12.960.000,00             |
| Biaya Overhead Pabrik               | 101.372.936,00               | 3.069.099,00              |
| <b>Total Biaya Pabrik Per tahun</b> | <b>490.475.336,00</b>        | <b>46.302.699,00</b>      |

Tabel 4.15 Perhitungan Harga Pokok Produksi donat regular

| KETERANGAN                                   | HP PRODUKSI           |
|--|-----------------------|
| Bahan Baku langsung :                        |                       |
| Persediaan awal bahan baku                   | 0                     |
| Pembelian bahan baku                         | 272.462.400,00        |
| <b>Persediaan bahan Baku Untuk Digunakan</b> | <b>272.462.400,00</b> |
| Persediaan bahan baku akhir                  | 0                     |
| <b>Pemakaian bahan baku</b>                  | <b>272.462.400,00</b> |
| Tenaga kerja langsung                        | 116.640.000,00        |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik                 | 101.372.936,00        |
| <b>Total Biaya Produksi</b>                  | <b>490.475.336,00</b> |
| Persediaan barang dalam proses awal          | 0                     |
| Persediaan barang dalam proses Akhir         | 20.714.400,00         |
| <b>Harga Pokok Produksi</b>                  | <b>469.760.936,00</b> |

Tabel 4.16 Perhitungan Harga Pokok Produksi donat hias

| KETERANGAN                                   | HP PRODUKSI          |
|--|----------------------|
| Bahan Baku langsung :                        |                      |
| Persediaan awal bahan baku                   | 0                    |
| Pembelian bahan baku                         | 30.273.600,00        |
| <b>Persediaan bahan Baku Untuk Digunakan</b> | <b>30.273.600,00</b> |
| Persediaan bahan baku akhir                  | 0                    |
| <b>Pemakaian bahan baku</b>                  | <b>30.273.600,00</b> |
| Tenaga kerja langsung                        | 12.960.000,00        |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik                 | 3.069.099,00         |
| <b>Total Biaya Produksi</b>                  | <b>46.302.699,00</b> |
| Persediaan barang dalam proses awal          | 0                    |
| Persediaan barang dalam proses Akhir         | 2.301.600,00         |
| <b>Harga Pokok Produksi</b>                  | <b>44.001.099,00</b> |

Tabel 4.17 Harga Pokok Penjualan donat regular

| KETERANGAN                               | HP PENJUALAN       |
|--|--------------------|
| Harga Pokok Produksi                     | 469.760.936        |
| Persediaan produk jadi awal              | 345.600.000        |
| <b>Harga pokok tersedia untuk dijual</b> | <b>815.360.936</b> |
| Persediaan produk jadi akhir             | 345.600.000        |
| <b>Harga Pokok Penjualan</b>             | <b>469.760.936</b> |

Tabel 4.18 Harga Pokok Penjualan donat hias

| KETERANGAN                               | HP PENJUALAN |
|--|--------------|
| Harga Pokok Produksi                     | 44.001.099   |
| Persediaan produk jadi awal              | -            |
| <b>Harga pokok tersedia untuk dijual</b> | 44.001.099   |
| Persediaan produk jadi akhir             | -            |
| <b>Harga Pokok Penjualan</b>             | 44.001.099   |

Tabel 4.19 Analisa *Profit/Loss* donat regular

| KETERANGAN          | JUMLAH           |
|---------------------|------------------|
| Penjualan           | 1.166.400.000,00 |
| Hp. Penjualan       | 469.760.936,00   |
| <b>Laba Kotor</b>   | 696.639.064,00   |
| Biaya Lain-lain:    |                  |
| Biaya Sewa          | 5.000.000,00     |
| Biaya spanduk       | 1.250.000,00     |
| Biaya pemasaran     | 2.160.000,00     |
| Jumlah              | 8.410.000,00     |
| <b>Laba Operasi</b> | 688.229.064,00   |

Tabel 4.20 Analisa *Profit/Loss* donat hias

| KETERANGAN          | JUMLAH         |
|---------------------|----------------|
| Penjualan           | 172.800.000,00 |
| Hp. Penjualan       | 44.001.099,00  |
| <b>Laba Kotor</b>   | 128.798.901,00 |
| Biaya Lain-lain:    |                |
| Biaya Sewa          | 5.000.000,00   |
| Biaya Spanduk       | 1.250.000,00   |
| Biaya Pemasaran     | 2.160.000,00   |
| Jumlah              | 8.410.000,00   |
| <b>Laba Operasi</b> | 120.388.901,00 |

Tabel 5.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi donat reguler

| KETERANGAN                                   | HP PRODUKSI           |
|--|-----------------------|
| Bahan Baku langsung :                        |                       |
| Persediaan awal bahan baku                   | 0                     |
| Pembelian bahan baku                         | 272.462.400,00        |
| <b>Persediaan bahan Baku Untuk Digunakan</b> | <b>272.462.400,00</b> |
| Persediaan bahan baku akhir                  | 0                     |
| <b>Pemakaian bahan baku</b>                  | <b>272.462.400,00</b> |
| Tenaga kerja langsung                        | 116.640.000,00        |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik                 | 101.372.936,00        |
| <b>Total Biaya Produksi</b>                  | <b>490.475.336,00</b> |
| Persediaan barang dalam proses awal          | 0                     |
| Persediaan barang dalam proses Akhir         | 20.714.400,00         |
| <b>Harga Pokok Produksi</b>                  | <b>469.760.936,00</b> |

Tabel 5.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi donat hias

| KETERANGAN                                   | HP PRODUKSI          |
|--|----------------------|
| Bahan Baku langsung :                        |                      |
| Persediaan awal bahan baku                   | 0                    |
| Pembelian bahan baku                         | 30.273.600,00        |
| <b>Persediaan bahan Baku Untuk Digunakan</b> | <b>30.273.600,00</b> |
| Persediaan bahan baku akhir                  | 0                    |
| <b>Pemakaian bahan baku</b>                  | <b>30.273.600,00</b> |
| Tenaga kerja langsung                        | 12.960.000,00        |
| Biaya <i>overhead</i> pabrik                 | 3.069.099,00         |
| <b>Total Biaya Produksi</b>                  | <b>46.302.699,00</b> |
| Persediaan barang dalam proses awal          | 0                    |
| Persediaan barang dalam proses Akhir         | 2.301.600,00         |
| <b>Harga Pokok Produksi</b>                  | <b>44.001.099,00</b> |

Tabel 5.3 Harga Pokok Penjualan donat reguler

| KETERANGAN                               | HP PENJUALAN       |
|--|--------------------|
| Harga Pokok Produksi                     | 469.760.936        |
| Persediaan produk jadi awal              | 345.600.000        |
| <b>Harga pokok tersedia untuk dijual</b> | <b>815.360.936</b> |
| Persediaan produk jadi akhir             | 345.600.000        |
| <b>Harga Pokok Penjualan</b>             | <b>469.760.936</b> |

Tabel 5.4 Harga Pokok Penjualan donat hias

| <b>KETERANGAN</b>                        | <b>HP PENJUALAN</b> |
|--|---------------------|
| Harga Pokok Produksi                     | 44.001.099          |
| Persediaan produk jadi awal              | -                   |
| <b>Harga pokok tersedia untuk dijual</b> | <b>44.001.099</b>   |
| Persediaan produk jadi akhir             | -                   |
| <b>Harga Pokok Penjualan</b>             | <b>44.001.099</b>   |