

PENETAPAN HARGA JUAL TEPUNG MOCAF DENGAN MENGGUNAKAN METODE TARGET PROFIT PRICING DAN COST REDUCTION*

RUSDY PRIWIBOWO, ABU BAKAR, HENDANG SETYO

Jurusan Teknik Industri
Institut Teknologi Nasional (Itenas) Bandung

Email: rusdybowo@gmail.com

ABSTRAK

Konsumsi pangan dalam bentuk makanan siap saji dan kuliner di Indonesia terus berkembang seiring kemajuan dalam teknologi pangan dan industri makanan. Untuk mengurangi ketergantungan impor terigu, pemerintah menganjurkan masyarakat untuk mengkonsumsi bahan alternatif tepung terigu berupa umbi-umbian lokal. Salah satu alternatif pengganti tepung terigu yang ada sekarang adalah tepung mocaf. Namun saat ini perusahaan yang memproduksi tepung mocaf sulit bersaing dengan produk sejenis atau substitusi karena harga jual produk yang terlalu tinggi. Kondisi ini mengharuskan perusahaan untuk menjual produknya dengan harga terjangkau agar dapat bersaing dipasaran. Penentuan metode Target Profit Pricing dan Cost Reduction diusulkan dalam membuat suatu usulan metode perancangan penentuan harga. Berdasarkan metode tersebut dengan kebijakan keuntungan perusahaan sebesar 15% seharusnya perusahaan menjual dengan harga Rp.11.269/kg. Agar harga jual yang ditawarkan lebih rendah dibandingkan dengan para pesaing maka perusahaan dapat menurunkan target laba menjadi 7% dengan harga jual Rp.10.299/kg.

Kata Kunci: *Tepung Mocaf, Harga Jual, Target Profit Pricing, Cost Reduction*

ABSTRACT

Food consumption in the form of prepared foods and culinary in Indonesia continue to evolve technologically progress in food and food industries. To reduce dependence on imported wheat, the government encouraged the public to consume alternative materials such as flour local tubers. Alternatif existing wheat flour is mocaf flour. But now the company which produces mocaf flour difficult to compete with similar products or substitute products which is too high. This condition requires the company to sell its products at affordable prices in order to compete in market. Determination methods Target Profit Pricing and Cost Reduction in making a proposal proposed design method of pricing. Under this method with a policy of corporate profits by 15% should the company sold at a price of Rp.11.269/kg. . So that the sale price offered is lower than the competitors, the company can reduce its profit target to 7% with selling price Rp.10.299kg.

Keywords: *Wheat Mocaf, Selling Price, Target Profit Pricing, Cost Reduction*

* Makalah ini merupakan ringkasan dari Tugas Akhir yang disusun oleh penulis pertama dengan bimbingan penulis kedua dan ketiga. Makalah ini merupakan draft awal dan akan disempurnakan oleh para penulis untuk disajikan pada seminar nasional dan/atau jurnal nasional.

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Konsumsi pangan dalam bentuk makanan siap saji dan kuliner di Indonesia terus berkembang seiring kemajuan dalam teknologi pangan dan industri makanan. Perubahan konsumsi pangan tersebut menyebabkan kebutuhan akan bahan pangan berbahan dasar tepung terigu meningkat, karena pada umumnya makan siap saji berbahan dasar tepung terigu. Karena tanaman gandum tidak bisa tumbuh di Indonesia, kebutuhan tepung terigu dipenuhi dengan cara impor. Besarnya impor terigu yang dilakukan oleh pemerintah Indonesia akan menyebabkan cadangan devisa terus berkurang.

Untuk mengurangi ketergantungan impor terigu, pemerintah menganjurkan masyarakat untuk mengonsumsi bahan alternatif tepung terigu berupa umbi-umbian lokal. Salah satu alternatif pengganti tepung terigu yang ada sekarang adalah tepung mocaf. Mocaf (*modified cassava flour*) adalah produk tepung dari ubi kayu/singkong yang diproses menggunakan prinsip modifikasi sel ubi kayu dengan cara fermentasi. Tepung mocaf memiliki karakteristik dan kualitas yang hampir meyerupai tepung terigu sehingga tepung mocaf sangat cocok untuk menggantikan bahan terigu yaitu gandum untuk kebutuhan industri makanan.

Salah satu yang memproduksi tepung mocaf adalah CV. Karunia Maha Cipta yang berlokasi di Lembang Bandung. Tepung mocaf yang diproduksi dijual ke pada konsumen dengan harga Rp 11.000/kg. Harga tersebut relatif lebih mahal dibandingkan dengan harga tepung terigu bermerk yang ada di pasaran. Harga tepung bermerk seperti tepung segitiga biru seharga Rp.9.600/kg, tepung terigu beruang biru Rp10.300/kg, dan tepung terigu kunci biru Rp.11.200/kg. Kondisi tersebut menyebabkan CV. Karunia Maha Cipta kesulitan menjual tepung mocaf yang diproduksi karena masyarakat cenderung memilih tepung terigu dibandingkan tepung mocaf walaupun pemerintah mempromosikan gerakan keanekaragaman pangan. Di sisi lain CV. Karunia Maha Cipta harus mampu bersaing dengan perusahaan sejenis yang bisa menjual produk tepung mocaf lebih murah. Oleh karena itu pihak manajemen CV. Karunia Maha Cipta berkeinginan untuk melakukan penurunan biaya produksi tepung mocaf agar harga jual didapat terjangkau oleh masyarakat dan mampu bersaing di pasaran baik dengan produk sejenis maupun produk substitusi.

1.2 Perumusan Masalah

Penetapan harga jual produk harus dilakukan secara hati-hati karena jika terlalu mahal produk kurang laku di pasaran, dan jika terlalu murah maka keuntungan yang didapatkan perusahaan kurang maksimal. Dari latar belakang masalah diketahui bahwa manajemen CV. Karunia Maha Cipta ingin melakukan penurunan biaya agar harga jual tepung mocaf dapat berkurang. Menurunkan harga jual akan membantu perusahaan dapat bersaing dengan produk sejenis atau produk pengganti. Ada beberapa metode dalam menentukan harga jual produk. Metode yang bisa digunakan adalah metode *Target Profit Pricing*, suatu metode yang berorientasi pada biaya produksi keseluruhan tepung mocaf dengan menambahkan kebijakan laba yang ditetapkan oleh perusahaan dan penggunaan metode *Cost Reduction* untuk melakukan penurunan biaya produksi agar harga jual yang didapatkan mampu bersaing dengan produk sejenis atau substitusi.

2. STUDI LITERATUR

2.1 Pengertian Akutansi Biaya

Akuntansi biaya adalah merupakan proses pencatatan, penggolongan, peningkatan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa dengan cara-cara tertentu, serta

penafsiran. Berdasarkan definisi tersebut dapat diketahui bahwa akuntansi biaya merupakan alat bagi manajemen dalam melakukan perencanaan, pengendalian dan pengambilan keputusan sehubungan dengan usaha mencapai tujuan dari perusahaan.

2.1.1 Tujuan dan Peranan Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atas jasa dengan cara-cara tertentu serta penafsiran terhadapnya. Berdasarkan definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa tujuan dari akuntansi biaya adalah menyediakan informasi biaya yang lengkap dan tepat waktu yang diperlukan oleh pihak manajemen, maka akan dapat mempermudah dalam hal perencanaan, pengendalian keputusan sehubungan dengan usaha untuk mencapai tujuan dari perusahaan.

Menurut Usry (1992) adapun tujuan akuntansi biaya sebagai berikut:

1. Merencanakan profit dengan dukungan anggaran belanja.
2. Mengendalikan biaya melalui tanggung jawab akuntansi.
3. Menganalisa keuntungan tahunan atau berjangka.
4. Membantu dalam menetapkan harga jual dan kebijakan harga jual.
5. Melengkapi data biaya yang relevan untuk dianalisis dengan mendukung pengambilan keputusan.

2.2 Klasifikasi Biaya

Penggunaan informasi biaya harus disesuaikan dengan tujuan penggunaan informasi biaya oleh pemakainya. Teknik penyajian informasi biaya berpedoman pada konsep "*different classification of cost for different purpose*" artinya, untuk tujuan informasi biaya yang berbeda diperoleh klasifikasi yang berbeda pula. Pengelompokkan biaya dilakukan untuk memudahkan perhitungan biaya produksi barang ataupun jasa. Bila data biaya telah lengkap, maka pengkalkulasian biaya dapat dilakukan dengan lebih sistematis. Klasifikasi biaya yang digunakan yaitu:

1. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Hubungan dengan Produk
2. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Hubungan dengan Volume Produksi

2.3 Konsep Profit

Profit adalah laba atau keuntungan yang diperoleh oleh pelaku ekonomi dari hasil penjualan setelah dikurangi modal dan biaya produksi lainnya. Dalam melakukan motif ekonomi para pelaku ekonomi pasti akan mempertimbangkan dari segi *profit*. Apapun kegiatannya baik produksi atau jasa. Prinsip dasar yang biasanya dipakai adalah modal yang digunakan haruslah kembali penuh ditambah lagi dengan untung yang dicapai. Jika seorang produsen sangat mengerti apa selera pasar yang sedang disenangi maka kemungkinan untuk mendapatkan keuntungan yang lebih banyak bisa terwujud.

2.4 Harga Jual

Harga adalah suatu nilai tukar dari produk barang maupun jasa yang dinyatakan dalam satuan moneter Mulyadi (2009). Harga dibentuk dari kompetensi produk untuk memenuhi tujuan antara penjual produsen dan konsumen.

2.4.1 Pemilihan Metode Penetapan Harga

Menurut Kotler (1997), ada beberapa metode dalam menentukan suatu keputusan harga, dimana harga tersebut berada diantara suatu titik maksimal (tertinggi) untuk mendapatkan laba dan suatu titik minimal (terendah) untuk menarik permintaan. Dalam masalah

penetapan harga ini, terdapat beberapa metode penetapan harga yang masing-masing penetapan harga akan menghasilkan suatu harga tertentu, yang diantaranya adalah:

1. Penetapan harga markup (*Markup pricing*)
2. Penetapan harga berdasarkan sasaran laba/pengembalian (*Target profit pricing*)
3. Penetapan harga berdasarkan nilai yang dipersepsikan (*Perceived-value pricing*)
4. Penetapan harga berdasarkan nilai (*Value pricing*)
5. Penetapan harga sesuai harga berlaku (*Going-rate pricing*)
6. Penetapan harga penawaran tertutup

2.4.2 Penetapan Harga Berdasarkan Sasaran Laba/Pengembalian (*Target Profit Pricing*)

Metode penentapan harga berbasis laba merupakan metode yang berupaya menyeimbangkan pendapatan dan biaya dalam penetapan harga. Upaya ini dapat dilakukan atas dasar target volume laba spesifik atau dinyatakan dalam bentuk persentase terhadap penjualan atau investasi. Laba adalah selisih lebih pendapatan atas biaya-biaya yang terjadi sehubungan dengan kegiatan usaha, untuk memperoleh pendapatan tersebut selama periode tertentu. Metode penetapan harga berbasis laba ini salah satunya menggunakan *target profit pricing*. Metode *target profit pricing* berupa ketetapan atas besarnya target laba tahunan yang diinginkan oleh suatu perusahaan. Menentukan harga jual berdasarkan laba dapat dilakukan dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Biaya produksi keseluruhan} = \text{Biaya Variabel} + \text{Biaya Tetap} + \text{Biaya Semi Variabel} + \text{Biaya Tidak Langsung (Overhad)} \quad (1)$$

$$\text{Harga Pokok Produksi (HPP)} = \frac{\text{Biaya Produksi Keseluruhan}}{\text{Volume Produksi}} \quad (2)$$

$$\text{Harga jual} = \frac{\text{Harga Pokok Produk}}{(1 - \% \text{Laba})} \quad (3)$$

Perencanaan laba yang wajar dimana secara menyeluruh ongkos total dan laba tersebut dapat digambarkan harga pokok serta harga jual.

3. METODOLOGI PENELITIAN

Metodologi penelitian adalah langkah-langkah yang dilakukan dalam proses penelitian untuk mencapai tujuan dari penelitian tersebut, *flowchart* penelitian tugas akhir terkait dengan proses yang dapat dilihat pada Gambar 1.

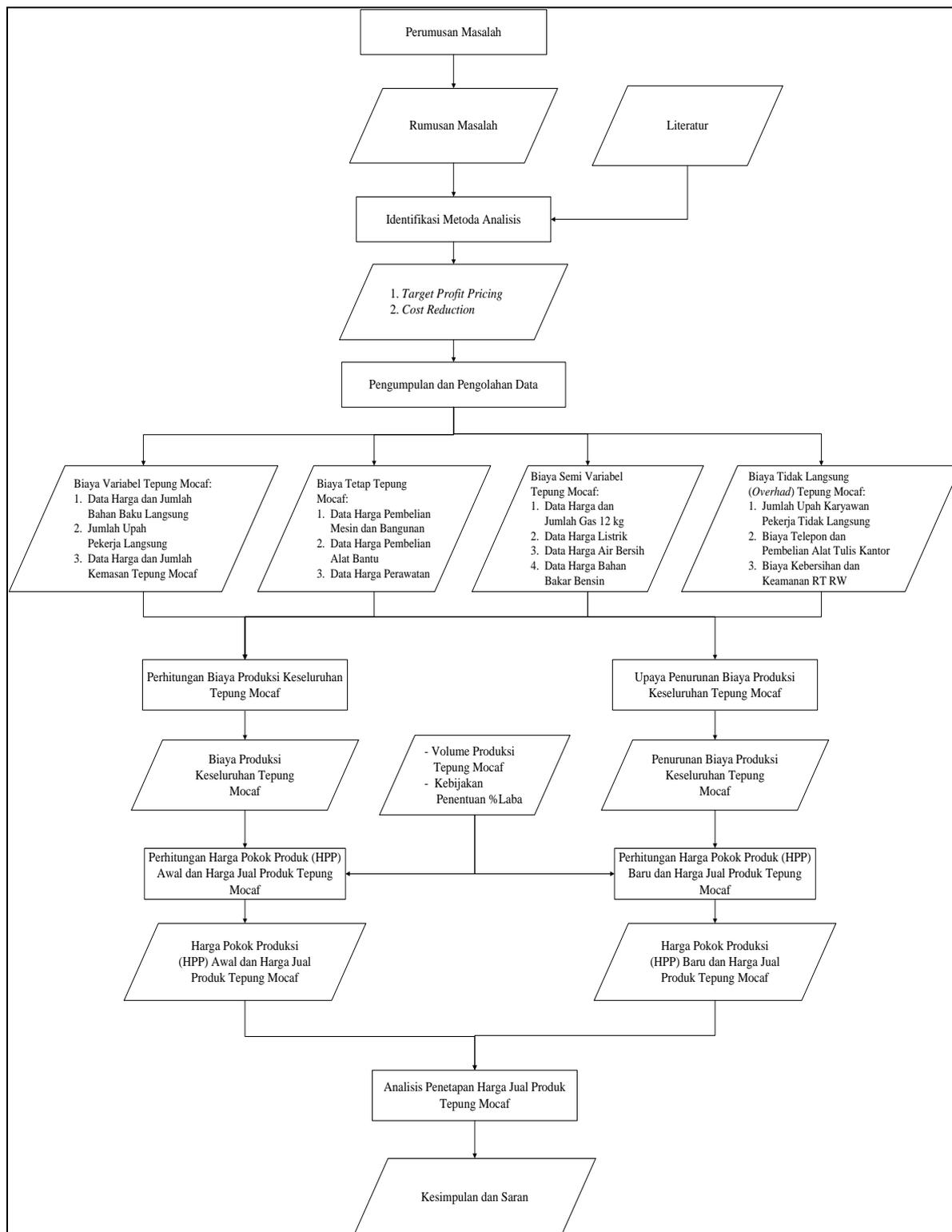
3.1 Perumusan Masalah

CV. Karunia Maha Cipta adalah perusahaan industri pangan yang memproduksi produk tepung mocaf yang saat ini diperlukan oleh konsumen. Pada saat ini CV. Karunia Maha Cipta masih menggunakan sistem penetapan harga berdasarkan perkiraan harga dan membandingkan dengan harga pesaing dengan jenis produk yang sama. Hal ini mengakibatkan CV. Karunia Maha Cipta tidak bisa mendapatkan keuntungan yang optimal dari penjualan produk dan tidak dapat bersaing dengan produk yang sejenis. Oleh karena itu perusahaan harus melakukan perhitungan biaya produksi yang terperinci agar perusahaan mendapatkan gambaran harga jual produk dan jumlah keuntungan yang optimal.

3.2 Identifikasi Metoda Analisis

Setelah rumusan masalah ditentukan tahapan berikutnya adalah menggunakan studi pustaka sebagai acuan untuk menentukan metode yang akan digunakan dalam penelitian ini. Teori yang digunakan antara lain teori penetapan harga dengan menggunakan metode *Target Profit Pricing* dan mengurangi biaya produksi dengan metode *Cost Reduction*.

Penetapan Harga Jual Produk Tepung Mocaf Pada CV.Karunia Maha Cipta dengan Menggunakan Metode Target Profit Pricing dan Cost Reduction



Gambar 1. Metodologi Penelitian

3.3 Pengumpulan dan Pengolahan Data

Pada tahap ini akan dilakukan pengumpulan dan pengolahan data yang dibutuhkan untuk menghitung harga jual tepung mocaf dengan menggunakan metode *Target Profit Pricing* dan *Metode Cost Reduction*. Klasifikasi biaya-biaya produksi tepung mocaf berdasarkan biaya yang terkait dengan produk dan biaya terkait dengan volume produksi. Berikut ini pengklasifikasian biaya produksi tepung mocaf:

1. Biaya Variabel, merupakan biaya-biaya yang suatu saat dapat berubah-ubah seiring dengan bertambahnya jumlah produksi tepung mocaf.
2. Biaya Tetap, merupakan biaya yang tidak terpengaruh dengan peningkatan volume produksi tepung mocaf.
3. Biaya Semi Variabel, merupakan beberapa biaya yang mengandung unsur biaya produksi tetap tepung mocaf dan biaya produksi variabel tepung mocaf.
4. Biaya Tidak Langsung (*Overhad*), merupakan biaya-biaya produksi tepung mocaf yang manfaatnya tidak bisa diidentifikasi secara langsung dengan objek biaya tertentu.

3.4 Perhitungan Biaya Produksi Keseluruhan Tepung Mocaf

Pada tahap ini akan dilakukan perhitungan seluruh biaya produksi dan biaya-biaya lain yang dikeluarkan oleh CV. Karunia Maha Cipta dalam memproduksi tepung mocaf. Jenis-jenis biaya ditetapkan berdasarkan kalsifikasi biaya terkait dengan volume produksi dan klasifikasi biaya terkait dengan produk. Biaya tersebut dibagi menjadi 4 (empat) biaya yaitu biaya variabel, biaya tetap, biaya semi variabel dan biaya tak langsung (*overhead*). Rumus perhitungan biaya produksi keseluruhan tepung mocaf menggunakan Rumus (1).

3.5 Perhitungan Harga Pokok Produk (HPP) Awal dan Harga Jual Produk Tepung Mocaf

Harga Pokok Produk (HPP) adalah perhitungan biaya keseluruhan produksi didapat dari perhitungan penjumlahan biaya variabel, biaya tetap, biaya semi variabel dan biaya tidak langsung (*overhead*) dibagi dengan volume produksi tepung mocaf. Rumus perhitungan harga pokok produksi dapat menggunakan Rumus (2). Setelah harga pokok produk didapat, langkah selanjutnya adalah menentukan harga jual produk tepung mocaf dengan menambahkan persentase keuntungan yang diinginkan metode yang digunakan adalah *Target Profit Pricing* dapat menggunakan Rumus (3).

3.6 Upaya Penurunan Biaya Produksi Tepung Mocaf

Pada tahap ini akan dilakukan analisis potensi penurunan biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan CV. Karunia Maha Cipta. Penilaian potensi penurunan biaya produksi didapatkan dari hasil observasi dan diskusi langsung dengan pemilik perusahaan. Penurunan biaya produksi dilakukan dengan menggunakan metode *cost reduction*. *Cost reduction* merupakan metode manajemen biaya (*cost management*) untuk mengatur proses-proses dari pengembangan produksi dan penjualan produk yang berkualitas baik dengan biaya rendah.

3.7 Perhitungan Harga Pokok Produk (HPP) Baru dan Harga Jual Produk Tepung Mocaf

Pada tahap ini akan dilakukan perhitungan biaya produksi keseluruhan setelah dilakukannya reduksi dan biaya-biaya lain yang dikeluarkan oleh CV. Karunia Maha Cipta dalam memproduksi tepung mocaf. Jenis-jenis biaya yang diturunkan berdasarkan kalsifikasi biaya terkait dengan volume produksi dan klasifikasi biaya terkait dengan produk. Biaya keseluruhan produksi diturunkan dari penjumlahan 4 (empat) komponen biaya yaitu: biaya variabel, biaya tetap, biaya semi variabel dan biaya tak langsung (*overhad*).

Harga Pokok Produk (HPP) adalah biaya keseluruhan produksi didapat dari perhitungan biaya keseluruhan produksi dibagi dengan volume produksi tepung mocaf. Rumus perhitungan harga pokok produksi dapat menggunakan Rumus (2).

Setelah harga pokok produk didapat, langkah selanjutnya adalah menentukan harga jual produk tepung mocaf dengan menambahkan persentase keuntungan yang diinginkan metode yang digunakan adalah *Target Profit Pricing* dapat menggunakan Rumus (3).

3.8 Analisis Penetapan Harga Jual Produk Tepung Mocaf

Bab ini membahas tentang analisis hasil pengolahan data yang meliputi analisis harga jual produk tepung mocaf. Hasil perhitungan didapatkan dengan menggunakan metode *Target Profit Pricing* dan metode *Cost Reduction*.

4. PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA

Pada pengumpulan dan pengolahan data ini terdapat 4 (empat) biaya yaitu biaya variabel, biaya tetap, biaya semi variabel dan biaya tak langsung (*overhead*).

4.1 Biaya Produksi Keseluruhan Tepung Mocaf

Pada tahap ini dilakukan perhitungan seluruh biaya produksi dan biaya-biaya lain yang dikeluarkan oleh CV. Karunia Maha Cipta dalam memproduksi tepung mocaf. Data biaya-biaya produksi keseluruhan yang digunakan adalah data-data pada tahun 2015. Ketersediaan bahan baku, pekerja, volume produksi dan item-item keseluruhan yang dibutuhkan dalam pengumpulan dan pengolahan data didapatkan dari hasil observasi dan diskusi dengan pemilik perusahaan. Jumlah bahan baku keseluruhan dan volume produksi didapatkan dari hasil akumulasi jumlah rata-rata kebutuhan bahan baku singkong setiap bulannya selama satu tahun sebesar 48.000 kg singkong serta volume produksi yang didapatkan dari hasil akumulasi jumlah rata-rata tepung mocaf setiap bulannya yang dihasilkan selama satu tahun sebesar 35.000 kg tepung mocaf. Biaya produksi dibagi menjadi 4 (empat) biaya yaitu biaya variabel, biaya tetap, biaya semi variabel, dan biaya tidak langsung (*overhead*). Perusahaan CV. Karunia Maha Cipta menetapkan kebijakan untuk mendapatkan keuntungan *financial* dari hasil penjualan produk tepung mocaf dengan menambahkan persentase laba pada harga pokok produk untuk menentukan harga jual produk.

4.1.1 Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang suatu saat dapat berubah-ubah seiring dengan bertambahnya jumlah produksi. Biaya variabel CV. Karunia Maha Cipta terdiri dari biaya bahan langsung, biaya pekerja langsung, dan biaya kemasan. Berikut rincian biaya variabel yang dikeluarkan oleh perusahaan:

1. Biaya bahan baku langsung merupakan biaya yang dikeluarkan CV. Karunia Maha Cipta untuk pengadaan bahan baku pembuatan tepung mocaf. Bahan baku utama pembuatan tepung mocaf adalah *chip* singkong.

Tabel 1. Data Jumlah Bahan Baku dan Total Harga Baha Baku Tepung Mocaf/tahun

No	Bahan Baku	Jumlah (Kg)	Harga per Kg	Total Biaya
1	Singkong	48.000	Rp1.500	Rp72.000.000
2	Enzim Frementasi	120	Rp35.000	Rp4.200.000
Total Biaya Bahan Baku Langsung				Rp76.200.000

2. Biaya pekerja langsung adalah upah pekerja lepas yang diberikan kepada pekerja yang terlibat langsung dalam pembuatan tepung mocaf. Perusahaan memberikan upah atau gaji ke 13 (tunjangan hari raya) kepada pekerja. Biaya pekerja langsung dibagi menjadi 3 (tiga) bagian yaitu pegawai pabrik yang menangani bahan baku, operator mesin dan kepala pabrik. Rekapitulasi biaya pekerja tidak langsung dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Biaya Pekerja Langsung/tahun

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah Pekerja (Orang)	Gaji	Total Biaya/tahun
1	Pegawai Pabrik	2	Rp1.600.000	Rp39.400.000
2	Operator Mesin	1	Rp1.750.000	Rp21.700.000
3	Kepala Pabrik	1	Rp2.350.000	Rp29.200.000
Total Biaya Pekerja Langsung			Rp5.700.000	Rp90.300.000

Biaya kemasan tepung mocaf CV. Karunia Maha Cipta dalam memasarkan produknya membutuhkan kemasan produk. Biaya pembuaan kemasan tepung mocaf dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Biaya Pembuatan Kemasan Tepung Mocaf/tahun

No	Bahan Kemasan	Jumlah Kemasan	Harga Satu Kemasan	Total Biaya
1	Plastik	18.000	Rp1.000	Rp18.000.000
2	Karung	680	Rp5.000	Rp3.400.000
Total Biaya Kemsan				Rp21.400.000

Total biaya variabel mencakup biaya variabel bahan baku, biaya dan biaya variabel kemasan. Rekapitulasi total biaya variabel dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Biaya Variabel Pembuatan Tepung Mocaf/tahun

No	Jenis Biaya	Total Biaya
1	Biaya Bahan Baku	Rp76.200.000
2	Biaya Pekerja Langsung	Rp90.300.000
3	Biaya Kemasan	Rp21.400.000
Total Biaya Variabel		Rp187.900.000

4.1.2 Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang tidak terpengaruh dengan peningkatan volume produksi. Biaya tetap CV. Karunia Maha Cipta terdiri dari biaya depresiasi mesin dan bangunan, biaya depresiasi mobil *pick up*, biaya depresiasi alat bantu dan biaya perawatan. Berikut rincian biaya tetap:

- Perhitungan depresiasi mesin dan bangunan menggunakan metoda garis lurus. Metoda ini dipilih untuk mengetahui berapa jumlah pengalokasian biaya mesin dan bangunan setiap tahunnya. Hasil rekapitulasi dari biaya mesin dan bangunan dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Rekapitulasi Biaya Depresiasi Mesin dan Bangunan/tahun

No	Item	Harga Beli (Rp)	Umur Ekonomis	Nilai Sisa	Depresiasi Mesin dan Bangunan/tahun
1	Mesin Oven 1	Rp40.000.000	5	Rp8.000.000	Rp6.400.000
2	Mesin Oven 2	Rp75.000.000	5	Rp15.000.000	Rp12.000.000
3	Mesin Slicer	Rp25.000.000	5	Rp5.000.000	Rp4.000.000
4	Mesin Penepung	Rp12.000.000	5	Rp2.400.000	Rp1.920.000
5	Mesin Pengayak	Rp20.000.000	5	Rp4.000.000	Rp3.200.000
6	Sealer & Timbangan	Rp4.000.000	5	Rp800.000	Rp640.000
7	Mesin Spinner	Rp20.000.000	5	Rp4.000.000	Rp3.200.000
8	Mobil Pick Up	Rp50.000.000	5	Rp10.000.000	Rp8.000.000
9	Tempat Produksi	Rp650.000.000	25	Rp26.000.000	Rp24.960.000
Total Biaya Depresiasi		Rp896.000.000		Rp75.200.000	Rp64.320.000

- Biaya depresiasi alat bantu merupakan biaya yang dikeluarkan oleh CV. Karunia Maha Cipta untuk mengetahui berapa jumlah pengalokasian biaya alat bantu yang digunakan setiap tahunnya. Dana penyusutan digunakan untuk perhitungan biaya tetap yang dikeluarkan perusahaan setiap bulannya. Berikut rekapitulasi biaya depresiasi alat bantu dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Rekapitulasi Biaya Depresiasi Alat Bantu/tahun

No	Item	Jumlah	Harga Beli	Total Biaya	Depresiasi/tahun
1	Pisau pengupas	6	Rp15.000	Rp90.000	Rp0
2	Keranjang Singkong	12	Rp12.000	Rp144.000	Rp36.000
3	Sikat	6	Rp8.000	Rp48.000	Rp0
4	Karet tarikan air	2	Rp3.000	Rp6.000	Rp0
5	Sarung tangan	6	Rp12.000	Rp72.000	Rp0
6	Masker	4	Rp1.000	Rp4.000	Rp0
7	Kaca mata safety	3	Rp50.000	Rp150.000	Rp33.333
8	Baju lab	3	Rp85.000	Rp255.000	Rp56.667
9	Topi pelindung rambut	10	Rp10.000	Rp100.000	Rp22.222
10	Sepatu bot	4	Rp125.000	Rp500.000	Rp111.111
11	Ember	3	Rp35.000	Rp105.000	Rp23.333
12	Selang air	1	Rp11.000	Rp11.000	Rp0
13	Sealer jenis 1	1	Rp1.000.000	Rp1.000.000	Rp222.222
14	Saeler jenis 2	1	Rp150.000	Rp150.000	Rp33.333
15	Timbangan	1	Rp500.000	Rp500.000	Rp111.111
Total Depresiasi Alat Bantu		63	Rp2.017.000	Rp3.135.000	Rp649.333

3. Biaya perawatan yang dilakukan CV. Karunia Maha Cipta berupa perawatan pabrik seperti mengganti bola lampu yang rusak, mengganti keran air yang rusak, melakukan perawatan mesin dan melakukan perawatan lainnya. Perawatan ini dilakukan agar mesin-mesin dapat beroperasi dengan baik sehingga tidak mengganggu jalannya proses produksi. Biaya perawatan yang dikeluarkan perusahaan setiap bulannya sebesar Rp.500.000. Penjumlahan biaya depresiasi mesin dan bangunan, biaya depresiasi alat bantu dan biaya perawatan dinamakan biaya tetap. Biaya tetap dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Biaya Tetap/tahun

No	Item Kegiatan	Total Biaya
1	Biaya Depresiasi Mesin dan Bangunan	Rp64.320.000
2	Biaya Depresiasi Alat Bantu	Rp649.333
3	Biaya Perawatan	Rp6.000.000
Total Biaya Tetap		Rp70.969.333

4.1.3 Biaya Semi Variabel

Biaya semi variabel merupakan beberapa biaya mengandung unsur-unsur tetap dan variabel. Biaya semi variabel ini mencakup suatu jumlah yang sebagian tetap dalam rentang keluaran yang relevan, dan bagian lainnya bervariasi sebanding dengan perubahan jumlah keluaran. Biaya semi variabel terdiri dari biaya gas 12 kg, biaya listrik, biaya air bersih, bahan bakar bensin. Rekapitulasi biaya semi variabel yang dikeluarkan oleh perusahaan dapat dilihat pada Tabel 4.8.

Tabel 8. Biaya Semi Variabel/tahun

No	Item yang digunakan	Jumlah	Biaya	Total Biaya
1	Gas biru 12 Kg	240	Rp130.000	Rp31.200.000
2	Penggunaan listrik		Rp2.500.000	Rp30.000.000
3	Penggunaan air bersih		Rp300.000	Rp3.600.000
4	Bahan bakar bensin mobil		Rp400.000	Rp4.800.000
Total Biaya Semi Variabel				Rp69.600.000

4.1.4 Biaya Tidak Langsung (*Overhead*)

Biaya tidak langsung (*overhead*) merupakan biaya yang secara rutin dikeluarkan perusahaan setiap bulannya. Biaya tidak langsung meliputi biaya pekerja tidak langsung, biaya administrasi dan pemasaran, biaya kebersihan dan keamanan RT RW. Biaya pekerja tidak langsung untuk produksi tepung mocaf dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Biaya Pekerja Tidak Langsung Pembuatan Tepung Mocaf/tahun

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah Pekerja (Orang)	Gaji	Total Biaya/tahun
1	Karyawan Adminitrasi atau Logistik	1	Rp2.250.000	Rp28.000.000
2	Karyawan Marketing	1	Rp2.000.000	Rp25.000.000
Total Biaya Pekerja Tidak Langsung		2	Rp4.250.000	Rp53.000.000

Rekapitulasi biaya admitrasi dan pemasaran dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Biaya Adminitrasi dan Pemasaran/tahun

No	Item Kegiatan	Total Biaya
1	Telepon	Rp4.200.000
2	Alat Tulis Kantor	Rp1.800.000
Total Biaya Adminitrasi dan Pemasaran		Rp6.000.000

Biaya izin kebersihan dan keamanan RT/RW merupakan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk membayar iuran bulanan keamanan, izin kebisingan kepada masyarakat sekitar dan membayar iuran kebersihan. Rekapitulasi biaya pabrik tidak langsung (*overhead*) dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Biaya Tidak Langsung (Overhad) /tahun

No	Jenis Biaya	Total Biaya/tahun
1	Pekerja Tidak Langsung (biaya tetap lain)	Rp53.000.000
2	Adminitrasi dan Pemasaran	Rp6.000.000
3	Biaya kebersihan dan keamanan RT dan RW	Rp3.600.000
Total Biaya Tidak Langsung (<i>Overhead</i>)		Rp62.600.000

4.1.5 Perhitungan Biaya Produksi Keseluruhan Tepung Mocaf

Perhitungan biaya produksi keseluruhan tepung mocaf didapat dari perhitungan penjumlah seluruh biaya yang dikeluarkan oleh CV. Karunia Maha Cipta untuk memproduksi tepung mocaf. Biaya-biaya produksi tepung mocaf terdiridari biaya variabel, biaya tetap, biaya semi variabel, biaya tidak langsung (*overhead*). Rekapitulasi Biaya Produksi Keseluruhan Tepung Mocaf dapat dilihat pad Tabel 12.

Tabel 12. Rekapitulasi Biaya Produksi Keseluruhan Tepung Mocaf/tahun

Uraian Biaya	Total Biaya/tahun
Biaya Variabel	Rp187.900.000
Biaya Tetap	Rp70.969.333
Biaya Semi Variabel	Rp69.600.000
Biaya <i>Overhead</i>	Rp62.600.000
Total Biaya Produksi Keseluruhan	Rp391.069.333

4.2 Perhitungan Harga Pokok Produk (HPP) Awal dan Harga Jual Produk Tepung Mocaf

Harga Pokok Produk (HPP) adalah perhitungan biaya produksi keseluruhan awal dibagi dengan volume produksi. Harga jual produk merupakan suatu nilai tukar suatu produk. Menentukan harga jual produk tepung mocaf membutuhkan nilai harga awal yaitu nilai harga pokok produk. Penentuan harga produk bertujuan agar perusahaan mendapatkan keuntungan maksimal dari penjualan produk tepung mocaf. Dari hasil diskusi dengan pemilik CV Karunia Maha Cipta ditetapkan bahwa kebijakan keuntungan ingin didapatkan sebesar 15%.

$$\begin{aligned} \text{Harga pokok produk (HPP)} &= \frac{\text{Biaya Variabel} + \text{Biaya Tetap} + \text{Biaya Semi Variabel} + \text{Biaya Overhad}}{\text{Volume Produksi (kg)}} \\ &= \frac{391.069.333}{35.000} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} &= \text{Rp.11.173/kg} \\ \text{Harga jual produk tepung mocaf/kg} &= \frac{\text{Harga pokok produk}}{(1-\% \text{ laba})} \\ &= \frac{11.173}{(1-15\%)} \\ &= \text{Rp.13.145/kg} \end{aligned}$$

4.3 Upaya Penurunan Biaya Produksi Keseluruhan Tepung Mocaf

Pada tahap ini dilakukan analisis potensi penurunan biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan CV. Karunia Maha Cipta. Penilaian potensi penurunan biaya produksi didapatkan dari hasil observasi dan diskusi langsung dengan pemilik perusahaan. Upaya penurunan biaya produksi keseluruhan terdiri dari:

1. Penurunan biaya produksi pengadaan bahan baku singkong
2. Penurunan biaya produksi untuk alternatif energi gas 12 kg yang digunakan
3. Penurunan biaya produksi untuk alternatif proses produksi penepungan
4. Penurunan biaya produksi untuk alternatif biaya kemasan

4.4 Perhitungan Harga Pokok Produk (HPP) Baru dan Harga Jual Produk Tepung Mocaf

Harga Pokok Produk (HPP) baru adalah perhitungan biaya produksi keseluruhan baru dibagi dengan volume produksi. Penentuan harga produk bertujuan agar perusahaan mendapatkan keuntungan maksimal dari penjualan produk tepung mocaf. Perusahaan mengeluarkan kebijakan keuntungan ingin didapatkan sebesar 15%. Biaya produksi keseluruhan setelah reduksi dapat dilihat pada Tabel 13.

Tabel 13. Biaya Produksi Keseluruhan Setelah Reduksi

Uraian Biaya	Total Biaya/tahun
Biaya Variabel	Rp150.360.000
Biaya Tetap	Rp66.569.333
Biaya Semi Variabel	Rp55.728.000
Biaya <i>Overhad</i>	Rp62.600.000
Total Biaya Produksi Keseluruhan	Rp335.257.333

Perhitungan Harga Pokok Produk (HPP) baru menggunakan rumus (2)

Harga Pokok Produk (HPP) baru = Rp.9.578/kg

Perhitungan Harga jual produk tepung mocaf/kg baru menggunakan rumus (3)

Harga jual produk tepung mocaf/kg baru = Rp.11.296/kg

5. ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL TEPUNG MOCAF

5.1 Analisis Sensitivitas Bahan Bakar Gas 12 Kg

Analisis sensitivitas biaya penggunaan bahan bakar gas dalam penetapan harga jual produk tepung mocaf menggunakan tabel matrix. Tabel matrix penilaian kelayakan harga jual produk tepung mocaf dapat dilihat pada Tabel 14.

6. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 KESIMPULAN

Pada sub bab ini akan menjelaskan mengenai kesimpulan yang didapat dari hasil penelitian pada perusahaan CV. Karunia Maha Cipta. Adapun kesimpulan yang didapatkan dari laporan tugas akhir ini yaitu:

1. Penetapan harga yang ditentukan oleh perusahaan saat ini pada tahun 2015 sebesar Rp.11.000 tidak tepat karena perusahaan tidak mendapatkan keuntungan yang diharapkan sebesar 15%. Setelah dilakukan perhitungan dengan metode *Target Profit Pricing* dan *Cost Reduction*, agar perusahaan mendapatkan keuntungan yang diharapkan sebesar 15% maka perusahaan harus menjual produk tepung mocaf seharga Rp.11.269/kg.
2. Setelah dilakukan perhitungan dengan metode *Target Profit Pricing* dan *Cost Reduction*, perusahaan dapat menurunkan harga jual dengan mengurangi target keuntungan dibawah 15% dari yang diharapkan agar harga jual produk tepung mocaf lebih murah dibandingkan dengan harga jual para pesaing yang ada pada saat ini.
3. Usulan penetapan harga jual produk tepung mocaf agar harga jual dapat bersaing dengan harga jual produk sejenis atau produk pengganti pada keuntungan 5% dengan harga jual Rp.10.081/kg, keuntungan 7% dengan harga jual Rp.10.299/kg, dan keuntungan 10% dengan harga jual Rp.10.641/kg.
4. Penurunan biaya produksi yang dapat dilakukan perusahaan diantaranya sebagai berikut:
 - a. Penurunan biaya produksi pengadaan bahan baku singkong
 - b. Penurunan biaya produksi untuk alternatif energi gas 12 kg yang digunakan
 - c. Penurunan biaya produksi untuk alternatif proses produksi penepungan
 - d. Penurunan biaya produksi untuk alternatif biaya kemasan

6.2 SARAN

Adapun saran yang diberikan kepada perusahaan CV. Karunia Maha Cipta adalah sebagai berikut:

1. Perusahaan perlu melakukan penurunan biaya produksi tepung mocaf secara *continue*.
2. Perusahaan perlu melakukan pengembangan strategi dalam memasarkan produk tepung mocaf agar dapat bersaing dengan perusahaan sejenis atau produk pengganti.
3. Perusahaan dapat menggunakan tugas akhir ini sebagai referensi untuk menentukan harga jual produk tepung mocaf yang optimal.

Tabel 14. Matrix Penilaian Kelayakan Harga Jual Produk Tepung Mocaf

No	Item	Harga Item	Margin							
			5%		7%		10%		15%	
			Harga Jual (Kg)	Keterangan						
1	Gas 12 Kg	Rp130.000/tabung	Rp10.536	√	Rp10.762	X	Rp11.121	X	Rp11.775	X
2		Rp150.000/tabung	Rp10.680	√	Rp10.910	X	Rp11.273	X	Rp11.937	X
3	Gas 3 Kg	Rp24.000/tabung	Rp10.290	√	Rp10.512	√	Rp10.862	X	Rp11.501	X
4	Kayu & Sekam	Rp800/kg	Rp10.081	√	Rp10.299	√	Rp10.641	√	Rp11.269	X

REFERENSI

Kotler, Philip L. (1997). *Manajemen Pemasaran – Analisis, Perencanaan, Implementasi dan Kontrol*. Prentice-Hall.

Usry, Matz. (1992). *Akuntansi Biaya, Perencanaan dan Pengendalian – Jilid 1*. Erlangga. Jakarta.

Mulyadi. (2009). *Akuntansi Biaya – UPP-STIM YKPN*. Yogyakarta.