



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN  
DIREKTORAT JENDERAL PENDIDIKAN ANAK USIA DINI,  
PENDIDIKAN DASAR DAN PENDIDIKAN MENENGAH  
DIREKTORAT SEKOLAH MENENGAH ATAS  
2020



Modul Pembelajaran SMA

# Prakarya dan Kewirausahaan



KELAS  
**X**



**BIAYA PRODUKSI  
PENGOLAHAN MAKANAN AWETAN NABATI  
PRAKARYA DAN KEWIRAUSAHAAN  
KELAS X**

**PENYUSUN :  
ROSSA VINI ANGGALIA, S.P., M.M.  
SMAN 9 KOTA TANGERANG SELATAN**

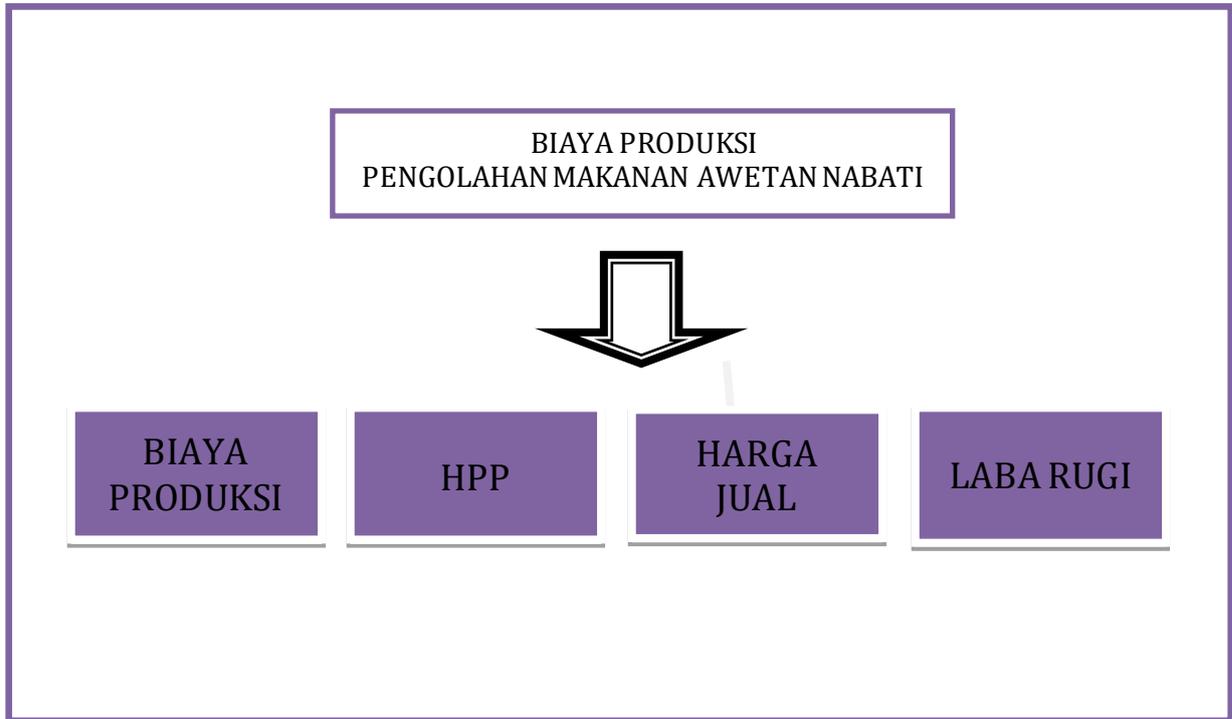
## DAFTAR ISI

|  |     |
|--|-----|
| PENYUSUN.....                                  | ii  |
| DAFTAR ISI.....                                | iii |
| GLOSARIUM.....                                 | iv  |
| PETA KONSEP.....                               | v   |
| PENDAHULUAN.....                               | 1   |
| A. Identitas Modul.....                        | 1   |
| B. Kompetensi.....                             | 1   |
| Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian..... | 1   |
| C. Deskripsi Singkat Materi.....               | 1   |
| D. Petunjuk Penggunaan Modul.....              | 1   |
| E. Materi Pembelajaran.....                    | 1   |
| KEGIATAN PEMBELAJARN 1.....                    | 3   |
| A. Tujuan Pembelajaran.....                    | 3   |
| B. Uraian Materi.....                          | 3   |
| C. Rangkuman.....                              | 6   |
| D. Penugasan.....                              | 6   |
| E. Latihan Soal.....                           | 6   |
| F. Penilaian Diri.....                         | 8   |
| KEGIATAN PEMBELAJARAN 2.....                   | 9   |
| A. Tujuan Pembelajaran.....                    | 9   |
| B. Uraian Materi.....                          | 9   |
| C. Rangkuman.....                              | 13  |
| D. Penugasan.....                              | 14  |
| E. Latihan Soal.....                           | 14  |
| F. Penilaian Diri.....                         | 15  |
| EVALUASI.....                                  | 16  |
| DAFTAR PUSTAKA.....                            | 19  |

## GLOSARIUM

|                  |   |   |
|------------------|---|---|
| Pengolahan       | : | Kegiatan memproses bahan mentah menjadi produk  |
| Produk           | : | Barang yang dapat diperjualbelikan  |
| Korelasi         | : | Hubungan yang linier  |
| Biaya            | : | Pengorbanan yang dilakukan dalam proses produksi  |
| Break even point | : | Titik impas   |
| Inspirasi        | : | Ide kreatif yang timbul dengan sendirinya   |
| Average cost     | : | Biaya rata-rata   |
| Margin cost      | : | Peningkatan biaya total dari yang berasal dari produksi satu unit output produksi         |
| Variabel cost    | : | Biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan produksi yang habis satu kali pemakaian             |
| Fixed cost       | : | Biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan produksi yang tidak habis dalam satu kali pemakaian |
| Overhead cost    | : | Pengeluaran yang sedang berjalan dalam operasi wirausaha                                  |
| Harga            | : | Nilai tukar yang bisa disamakan dengan uang atau barang atau jasa                         |
| Wirausaha        | : | Aktivitas dalam mengelola produk  |
| Kreatif          | : | Menciptakan sesuatu yang berbeda  |
| Inovatif         | : | Memulai sesuatu yang baru   |
| Penjualan        | : | Aktivitas atau usaha untuk menjual produk   |
| Ide              | : | Kesempatan  |
| Makanan          | : | Zat yang diserap oleh tubuh makhluk hidup dalam bentuk nutrisi dan diubah menjadi energi  |
| Hewani           | : | Makanan yang berbahan dasar dari hewan  |
| Nabati           | : | Makanan yang berbahan dasar dari tumbuhan   |
| Awetan           | : | Cara yang digunakan untuk menambah daya tahan dari produk makanan                         |

## PETA KONSEP



## PENDAHULUAN

### A. Identitas Modul

|                |   |
|----------------|---|
| Mata Pelajaran | : Prakarya dan Kewirausahaan  |
| Kelas          | : X   |
| Alokasi Waktu  | : 4 x 45 menit  |
| Judul Modul    | : Perhitungan Biaya Produksi (Harga Pokok Produksi)<br>Pengolahan Makanan Awetan Dari Bahan Pangan Nabati |

### B. Kompetensi

Kompetensi Dasar dan Indikator Pencapaian

- 3.4 Memahami perhitungan biaya pengolahan (Harga Pokok Pengolahan) makanan awetan dari bahan pangan nabati.
- 4.4 Menghitung hasil perhitungan biaya pengolahan (Harga Pokok Pengolahan) makanan awetan dari bahan pangan nabati.

### C. Deskripsi Singkat Materi

Kalian adalah penerus bangsa yang sangat cerdas, yang mampu menyerap materi dengan cepat. Di kompetensi dasar sebelumnya (3.1, 3.2, 3.3) kalian sudah dapat memahami dan mengidentifikasi serta menjelaskan produk yang berada disekitar atau lingkunganmu, Untuk materi kali ini kalian mempelajari biaya dimana setiap wirausaha yang dilakukan memerlukan biaya dengan skala kecil, sedang dan besar, sehingga dapat kalian terapkan ilmu prakarya dan kewirausahaan dalam kehidupan sehari-hari sebagai tambahan penghasilan walaupun diusia muda. Biaya dan sumber biaya untuk berwirausaha pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati beragam jenisnya, mari kita pelajari bersama dengan semangat.

### D. Petunjuk Penggunaan Modul

Supaya belajar kalian dapat bermakna maka yang perlu kalian lakukan adalah :

1. Pastikan kalian mengerti target kompetensi yang akan dicapai.
2. Mulailah dengan membaca materi.
3. Mencari referensi dari lingkungan disekitar.
4. Jika belum memahami maka cobalah baca kembali materinya dan bertanya kepada guru.
5. Kerjakan soal latihannya.
6. Jika sudah lengkap mengerjakan soal latihan, cobalah buka kunci jawaban yang ada pada bagian akhir dari modul ini.
7. Usahakan jangan mengerjakan ulang soal yang salah sebelum kalian membaca ulang materinya.
8. Jika skor kalian sudah minimal tujuh puluh, kalian bisa melanjutkan pembelajaran berikutnya.

### E. Materi Pembelajaran

Wirausahawan harus cermat dalam mengatur aspek keuangan dalam memproduksi produk pengolahan makanan awetan dari bahan pangan nabati dan digunakan sebagai alat pengawas dan pengendalian usaha. Oleh karena itu pembiayaan harus dibuat oleh wirausaha sejak usahanya didirikan, yaitu dimulai dari :

1. Biaya Produksi
2. Harga Pokok Produksi (HPP)
3. Harga Jual

#### 4. Laba Rugi

Curahkan kreatifitas dan inovasi kalian bersama prakarya dan kewirausahaan agar masa depan cemerlang berada didalam genggam tangan



**SELAMAT BELAJAR**

# KEGIATAN PEMBELAJARAN 1

## PENGETRIAN DAN UNSUR BIAYA PRODUKSI (HARGA POKOK PRODUKSI) PENGOLAHAN MAKANAN AWETAN DARI BAHAN PANGAN NABATI

### A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan Kalian dapat menjelaskan perhitungan biaya pengolahan (Harga Pokok Pengolahan) makanan awetan dari bahan pangan nabati.

### B. Uraian Materi

#### 1. Pengertian Biaya Produksi

Pembiayaan dalam mengolah makan awetan nabati harus dihitung secara cermat, oleh karena itu harus mengetahui komponen-komponennya, maka bisa dikatakan biaya adalah Kas atau uang yang dikorbankan untuk mendapatkan barang atau semua pembiayaan dalam memproduksi barang yang diharapkan memberikan manfaat baik untuk masa sekarang maupun masa yang akan datang. Komponen biaya produksi secara umum sangat penting karena berpengaruh terhadap pembuatan produk yang akan mempengaruhi tinggi rendahnya terhadap harga jual produk. Tujuan dari pembiayaan ini adalah Mencari untung (profitabilitas) yaitu dengan tujuan memperoleh hasil pembiayaan yang disalurkan dalam bentuk laba yang diraih dari bagi hasil yang diperoleh dari bisnis yang dikelola oleh pelanggan.

Biaya adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi, yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi maupun yang akan terjadi. Biaya terbagi menjadi dua, yaitu biaya eksplisit dan biaya implisit.

Perhitungan biaya produksi makanan awetan dari bahan nabati padadasarnya sama dengan cara biaya produksi lainnya. Biaya yang harus dihitung adalah biaya investasi, biaya tetap (listrik, air, penyusutan alat/gedung, dll), serta biaya tidak tetap (bahan baku, tenaga kerja dan overhead).

Menurut Perry (1997) : biaya produksi adalah penjumlahan antara biaya tidak langsung (overhead cost) dan biaya langsung (direct cost).

Menurut Sadono Sukirno (2003) : biaya produksi adalah semua pengeluaran perusahaan untuk mendapat faktor-faktor produksi dan bahan mentah yang digunakan untuk menciptakan produk perusahaan.

Menurut Sutrisno (2009) : biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan dalam mengolah bahan baku sehingga menjadi produk selesai.

Jadi Biaya produksi adalah biaya-biaya yang harus dikeluarkan untuk terjadinya produksi barang. (Sumber: <https://akuntanmuslim.com/komponen-biaya-produksi-perusahaan>).

## 2. Unsur Biaya Produksi

Unsur biaya produksi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead. Secara umum biaya overhead dibedakan menjadi dua yaitu biaya overhead tetap dan biaya overhead variabel.

### a. Biaya Overhead Tetap

Biaya overhead tetap adalah biaya overhead yang jumlahnya tidak berubah walaupun jumlah produksinya berubah.

### b. Biaya Overhead Variabel

Biaya overhead variabel adalah biaya overhead yang jumlahnya berubah secara proporsional sesuai dengan perubahan jumlah produksi.

Biaya yang termasuk ke dalam overhead adalah biaya listrik, bahan bakar minyak, dan biaya-biaya lain yang dikeluarkan untuk mendukung proses produksi. Biaya pembelian bahan bakar minyak, sabun pembersih untuk membersihkan bahan baku, benang, jarum, lem dan bahan-bahan lainnya dapat dimasukkan ke dalam biaya overhead. Jumlah biaya-biaya yang dikeluarkan tersebut menjadi Harga Pokok Produksi (HPP).

Pada bahasan kali ini, akan dipaparkan contoh perhitungan harga untuk minuman lidah buaya. Diasumsikan dalam satu kali proses produksi akan diproduksi 500 mangkok lidah buaya, masing-masing berisi 240 gram lidah buaya (buah dan kuah).

Unsur biaya produksi meliputi biaya investasi, dan biaya produksi. Sedangkan untuk biaya produksi itu sendiri ada 2 macam yaitu biaya tetap dan biaya tidak tetap.

#### 1) Investasi Alat dan Mesin

Investasi alat dan mesin, yaitu pembelian perlengkapan alat dan mesin produksi yang dibutuhkan untuk proses produksi. Alat dan mesin produksi yang dibeli harus sesuai dengan kapasitas produksi, dan hal teknis lainnya, seperti ketersediaan daya listrik, dan lainnya. Pada proses produksi lidah buaya, alat dan mesin yang dibutuhkan pada Tabel 1.

**Tabel 1 Investasi alat dan mesin lidah buaya**

| No.   | Jenis Alat            | Jumlah (Unit) | @(dalam ribu Rp) | Σ (dalam ribu Rp) |
|---|-----------------------|---------------|------------------|-------------------|
| 1   | Cup sealer manual     | 1             | 1.200            | 1.200             |
| 2   | Pisau                 | 5             | 20               | 100               |
| 3   | Talenan               | 5             | 15               | 75                |
| 4   | Baskom plastik        | 5             | 25               | 125               |
| 5   | Panci Stainless Steel | 2             | 300              | 600               |
| 6   | Kompor                | 1             | 600              | 600               |
| 7   | Literan               | 2             | 20               | 40                |
| 8   | Timbangan             | 1             | 200              | 200               |
| 9   | pH Meter              | 1             | 400              | 400               |
| 10  | Refraktometer         | 1             | 1.500            | 1.500             |
| 11  | Alat lainnya          | 1 pkt         | 200              | 200               |
| Jumlah (Rp)   |                       |               |                  | 5.040             |
| Biaya Penyusutan/bulan<br>= total investasi/ umur alat<br>=(5.040/60 bulan) |                       |               |                  | 84                |

## 2) Biaya Tidak Tetap (Variabel)

Biaya tidak tetap adalah biaya yang dikeluarkan sesuai dengan jumlah produksi. Jadi, sifatnya tidak tetap, bisa berubah sesuai jumlah produksinya. Biaya tidak tetap ini, biasanya meliputi biaya bahan baku, bahan pembantu dan bahan kemasan. Pada proses produksi minuman lidah buaya, kebutuhan bahan baku pada Tabel 2.

**Tabel 2. Biaya Tidak Tetap Lidah buaya**

| No.                                | Bahan baku      | Jumlah   | @ (ribu Rp) | Harga (ribu Rp) |
|------------------------------------|-----------------|----------|-------------|-----------------|
| 1                                  | Lidah Buaya     | 100kg    | 4           | 400             |
| 5                                  | Sirup           | 70 liter | 5           | 350             |
| 6                                  | Kemasan mangkok | 525      | 0,3         | 157,5           |
| 7                                  | Tutup mangkok   | 525      | 0,05        | 26,25           |
| 8                                  | Kardus          | 22       | 2           | 44              |
| 9                                  | Sendok          | 525      | 0,08        | 42              |
| 10                                 | Lakban          | 2        | 10          | 20              |
| Jumlah per satu kali produksi (Rp) |                 |          |             | 1.039,75        |
| Jumlah per bulan (Rp)              |                 |          |             | 20.795          |

## 3) Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan yang jumlahnya tetap setiap bulannya, berapa pun jumlah produksinya. Biaya tetap meliputi biaya tenaga kerja, listrik/air, gas, penyusutan alat, dan lainnya. Pada produk lidah buaya, biaya tetap yang dibutuhkan tersaji pada Tabel 3.

**Tabel 3. Biaya Tetap Lidah buaya**

| Items                                     | Jumlah (dalam ribu Rp) |
|---|------------------------|
| Tenaga kerja tetap (6 orang x Rp 750.000) | 4.500                  |
| Listrik/air                               | 1.500                  |
| Gas                                       | 1.200                  |
| Penyusutan alat                           | 84                     |
| Biaya lainnya                             | 100                    |
| <b>Total biaya per bulan</b>              | <b>7.384</b>           |
| <b>Total biaya per hari</b>               | <b>369,2</b>           |

Total biaya adalah jumlah keseluruhan biaya tidak tetap dan biaya tetap. Pada proses produksi lidah buaya, total biaya yang dibutuhkan adalah Total biaya = Biaya variabel + Biaya tetap = Rp 1.039.750 + Rp 369.200 = Rp 1.408.950

## C. Rangkuman

### 1. Pengertian Biaya Produksi

Menurut Perry (1997) : biaya produksi adalah penjumlahan antara biaya tidak langsung (overhead cost) dan biaya langsung (direct cost).

Menurut Sadono Sukirno (2003) : biaya produksi adalah semua pengeluaran perusahaan untuk mendapat faktor-faktor produksi dan bahan mentah yang digunakan untuk menciptakan produk perusahaan.

Menurut Sutrisno (2009) : biaya produksi adalah biaya yang dikeluarkan dalam mengolah bahan baku sehingga menjadi produk selesai.

Jadi Biaya produksi adalah biaya-biaya yang harus dikeluarkan untuk terjadinya produksi barang.

### 2. Unsur biaya produksi meliputi biaya investasi, biaya produksi (biaya tetap dan biaya tidak tetap atau variabel).

## D. Penugasan

Setelah kalian mengetahui komponen atau jenis-jenis biaya produksi, silahkan cari produk pengolahan awetan nabati yang berasal daerah kalian kemudian kalian cari referensi biaya produksinya, beri tanda ceklis (√) jika produk yang kalian amati itu terdapat komponen biaya produksi

Nama produk : \_\_\_\_\_

| No. | Komponen Biaya produksi | ada | Tidak ada |
|-----|-------------------------|-----|-----------|
| 1.  | Fixed cost              |     |           |
| 2.  | Variabel cost           |     |           |
| 3.  | Average cost            |     |           |
| 4.  | Margin cost             |     |           |
| 5.  | Total cost              |     |           |

## E. Latihan Soal

**Pilihlah jawaban yang paling benar dari soal dibawah ini !**

- Kelompok Tania ingin mengolah salad buah, ketika membuat bumbu salad ternyata Tania membutuhkan telur, gula dan mentega. Biaya membeli gula, telur dan mentega, ketika jumlah produksi bertambah karena kuantitas pemesanannya pun bertambah maka kuantitas gula, telur dan mentega juga bertambah, sehingga biaya pun ikut bertambah. Tania membutuhkan peralatan yang menunjang untuk produksinya, maka Tania menambah 2 buah mixer untuk mengocok telur, dari kegiatan produksi salad tersebut yang termasuk biaya tetap adalah....
  - Biaya membeli gula
  - Biaya membeli telur
  - Biaya membeli mentega
  - Biaya menambah mixer
  - Biaya gula dan telur

2. Berikut ini adalah komponen biaya,
  1. Bahan baku
  2. Plastik
  3. Wajan
  4. ListrikYang termasuk biaya variabel adalah...
  - a. 1 dan 2
  - b. 1 dan 3
  - c. 1 dan 4
  - d. 2 dan 3
  - e. 2 dan 4
3. Manisan cabe merupakan produk langka yang belum dikenal oleh khalayak, akan tetapi manisan ini memiliki citarasa yang enak sehingga memerlukan bahan baku yang berkualitas, bahan baku yang dipakai di bayar dengan menggunakan pembiayaan, biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku adalah ...
  - a. Biaya tetap
  - b. Biaya variabel
  - c. Biaya produksi
  - d. Biaya overhead
  - e. Biaya rata-rata
4. UD. Sejahtera yang bergerak dibidang pengolahan kayu untuk kerajinan miniature non benda, mencatat jumlah biaya produksinya dengan cara memisahkan biaya produksi menjadi biaya langsung dan biaya tidak langsung. Hal ini berarti UD. Sejahtera menggunakan metode....
  - a. Harga pokok pesanan
  - b. Harga pokok proses
  - c. Harga pokok standar
  - d. Harga pokok produksi
  - e. Harga pokok penjualan
5. Pendapatan sama dengan modal yang dikeluarkan, tidak terjadi kerugian atau keuntungan. Total keuntungan dan kerugian merupakan ...
  - a. AVC
  - b. TVC
  - c. MC
  - d. FC
  - e. BEP

## Kunci Jawaban Latihan Soal Kegiatan Pembelajaran 1

1. D
2. A
3. B
4. B
5. E

## F. Penilaian Diri

Berilah tanda (√) pada kolom dibawah ini!

| No. | Kegiatan   | Ya | Tidak |
|-----|--|----|-------|
| 1   | Saya sudah memahami pengertian komponen biaya produksi             |    |       |
| 2   | Saya mampu menentukan komponen biaya produksi berdasarkan jenisnya |    |       |
| 3   | Saya mampu mengidentifikasi komponen biaya                         |    |       |
| 4   | Saya memahami rumus biaya produksi                                 |    |       |
| 5   | Saya mampu mengenali simbolisimbol pada komponen biaya             |    |       |

## KEGIATAN PEMBELAJARAN 2

### PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI (HPP), HARGA JUAL, DAN PERHITUNGAN LABA RUGI PENGOLAHAN MAKANAN AWETAN DARI BAHAN PANGAN ABATI

#### A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan kalian dapat menentukan pembiayaan dan melakukan perhitungan biaya pengolahan (Harga Pokok Pengolahan) makanan awetan dari bahan pangan nabati

#### B. Uraian Materi

##### 1. Harga Pokok Produksi (HPP)

###### a. Pengertian Harga Pokok Produksi (HPP)

Harga pokok berarti jumlah pengeluaran dan beban yang diperkenankan, langsung atau tidak langsung untuk menghasilkan barang atau jasa didalam kondisi dan tempat dimana barang tersebut dapat digunakan atau dijual.

Bagi sebuah perusahaan itu, apakah itu dagang, jasa, atautkah industri. Kalkulasi penyusunan harga pokok merupakan suatu hal yang sangat penting, oleh sebab itu harga pokok tersebut hendaknya disusun secara tepat dan rasional dalam arti kata bahwa biaya-biayanya yang dibebankan sebagai harga pokok dapat menunjukkan hal yang wajar, atau dengan kata lain bahwa unsur-unsur harga pokok sendiri dapat dialokasikan sesuai dengan fungsinya masing-masing. Untuk itu penglafikasian biaya-biaya sangat diperlukan guna mengetahui dimana diantara biaya tersebut yang merupakan harga pokok ini, oleh manajemen dapat ditentukan harga jual produk yang dihasilkan.

Harga pokok produksi adalah jumlah biaya produksi yang melekat pada persediaan barang jadi sebelum barang tersebut laku dijual. Pengertian harga pokok produksi ini oleh Hadibroto (1990 : 60) adalah Biaya-biaya yang dikorbankan untuk memproses bahan-bahan (termasuk bahan bakunya) atau barang setengah jadi, sampai menjadi akhir untuk siap dijual.

Mengenai pengertian harga pokok produksi ini lebih lanjut Winardi (1990 : 79) menjelaskan bahwa Harga pokok adalah suatu produksi jumlah pengorbanan-pengorbanan, dapat diduga, dan kuantitatif dapat diukur berhubungan dengan proses produksi, yang dilakukan pada saat pertukaran dan dalam kebanyakan hal harus didasarkan atas nilai pengganti kesatuan-kesatuan nilai yang telah dikorbankan.

Dari pengertian tersebut di atas dapat diketahui bahwa didalam harga pokok produksi adalah jumlah dari pada produksi yang melekat pada produksi yang dihasilkan yaitu meliputi biaya-biaya yang dikeluarkan mulai pada saat pengadaan bahan baku tersebut sampai dengan proses akhir produk, yang siap untuk digunakan atau dijual. Biaya-biaya yang dimaksud ini, biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overead. Selain itu dari definisi tersebut adalah dapat diketahui bahwa harga pokok produksi adalah nilai dari pengorbanan yang dilakukan dalam hubungannya dengan proses produksi berdasarkan nilai ganti pada saat pertukaran.

Harga Pokok Produksi (HPP) adalah harga pokok dari suatu produk. Jika dijual dengan harga tersebut, produsen tidak untung dan juga tidak rugi. HPP ditentukan untuk bisa menentukan harga jual. Harga jual adalah HPP ditambah margin keuntungan yang akan diambil. Untuk produk lidah buaya ini, HPP-nya adalah Total Biaya / Jumlah produksi Rp 1.408.950,- / 500 = Rp. 2.818,- (Lihat Contoh Tabel Pada Kegiatan Pembelajaran 1)

b. Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP)

Dalam menentukan harga pokok produksi pada umumnya dilakukan dengan menggunakan metode full costing akan tetapi biasanya dengan dipertimbangkan teknis seperti untuk tujuan pengambilan keputusan, maka digunakan metode variabel costing.

Jadi perbedaan pokok antara metode full costing dan metode variabel costing terletak pada perlakuan biaya overhead pabrik. Biaya overhead pabrik pada metode variabel costing diperlukan periode biaya dan tidak merupakan bagian dari harga barang dalam proses dan harga pokok barang dihasilkan. Pada metode full costing semua biaya produksi baik yang bersifat variabel maupun yang bersifat tetap dianggap bagian dari harga pokok produksi.

Tujuan penentuan harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

- 1) Sebagai Dasar Untuk Menetapkan Harga  
Apabila suatu hasil atau barang (pertama kali) dibawa kepasar, maka ongkos produksi sebagai dasar utama dalam penentuan harga penjualan. Sekalipun terdapat barang yang sama atau hampir bersamaan di pasar, namun harganya hanya merupakan faktor tambahan dalam penentuan harga.
- 2) Menetapkan Efisien Tidaknya Suatu Perusahaan  
Membandingkan harga pokok dengan harga pokok historis, dapat diketahui apakah suatu perusahaan bekerja secara efisien atau tidak. Harga pokok historis adalah semua pengeluaran untuk memproduksi suatu barang ditambah pengeluaran lainnya hingga barang tersebut berada di pasar. Apabila harga pokok historis lebih tinggi dari harga pokok, berarti perusahaan bekerja secara tidak efisien.
- 3) Menentukan Kebijakan Dalam Penjualan  
Keuntungan atau kerugian suatu perusahaan mencerminkan kebijakan dari pemimpin perusahaan. Kebijakan tertentu harus dirubah apabila dengan adanya kebijakan itu perusahaan jauh dari pada tujuannya.
- 4) Sebagai Pedoman Dalam Pembelian Alat-alat Perlengkapan Yang Baru  
Penentuan harga pokok dapat pula dipergunakan sebagai petunjuk apakah mesin-mesin dan alat-alat perlengkapan diganti atau ditambah dengan mesin-mesin atau alat-alat perlengkapan yang baru.
- 5) Sebagai Alat Untuk Perhitungan Neraca  
Untuk keperluan penyusunan neraca perlu diketahui harga barang-barang jadi yang masih ada dalam gudang. Ini dapat ditentukan dengan mengetahui beberapa harga pokok dari barang jadi yang bersangkutan.

Untuk lebih jelasnya dalam menentukan harga pokok produksi (Lihat Contoh Tabel Pada Kegiatan Pembelajaran 1)

Harga jual adalah HPP ditambah margin keuntungan yang akan diambil. Untuk produk lidah buaya ini, HPP-nya adalah Total Biaya / Jumlah produksi Rp 1. 408.950,- / 500 = Rp. 2.818,-

## 2. Harga Jual

### a. Pengertian Harga Jual

Setiap produk yang berhasil, menawarkan beberapa manfaat dan kekuatan untuk memuaskan keinginan konsumen. Pilihan masing-masing individu menentukan besarnya nilai barang dan jasa tertentu bagi konsumen. Namun untuk memenuhi kebutuhannya, setiap konsumen dihadapkan pada keterbatasan dalam hal dana. Oleh karena itu, harga yang merupakan nilai tukar sebuah barang atau jasa menjadi faktor utama yang menentukan keputusan konsumen untuk membeli.

Perusahaan biasanya berupaya menentukan harga yang akan memaksimalkan nilai perusahaan. Harga yang ditentukan untuk sebuah produk akan mempengaruhi pendapatan perusahaan dan pada akhirnya, keuntungannya. Mengingat bahwa pendapatan dari penjualan sebuah produk akan sama dengan harga dikalikan dengan kuantitas penjualan. Meskipun harga yang lebih rendah akan mengurangi pendapatan per unit yang diterima, biasanya akan menghasilkan kuantitas penjualan yang lebih tinggi. Harga yang lebih tinggi akan meningkatkan pendapatan per unit yang diterima namun akan menghasilkan kuantitas unit penjualan yang lebih rendah.

Harga jual adalah harga yang harus dibayarkan pembeli untuk mendapatkan produk tersebut. Harga jual bisa ditentukan dengan mempertimbangkan HPP dan juga produk pesaing. Harga jual ini meliputi harga dari pabrik dan harga konsumen. Harga dari pabrik tentu lebih murah karena saluran distribusi (agen, toko, counter, dll) tentu juga harus mendapatkan keuntungan.

### b. Penentuan Harga Jual

Harga jual produk maupun jasa dapat ditentukan dengan beberapa metode, antara lain:

#### 1) Penentuan harga jual normal

Ada dua unsur yang diperhitungkan dalam penentuan harga jual normal, yakni taksiran biaya penuh dan laba yang diharapkan. Dalam penentuan harga jual normal, harga ditentukan dengan menambah biaya penuh masa yang akan datang dengan suatu persentase tambahan di atas jumlah biaya (mark up). Perhitungannya adalah sebagai berikut: Harga jual = taksiran biaya penuh + laba yang diharapkan

#### 2) Penentuan harga jual dalam cost type contract

Merupakan penentuan harga jual berdasarkan kontrak pembuatan produk atau jasa di mana pembeli menyetujui harga yang didasarkan pada total biaya yang sesungguhnya dikeluarkan produsen ditambah dengan laba yang dihitung sebesar persentase tertentu dari seluruh biaya tersebut.

#### 3) Penentuan harga jual pesanan khusus

Pesanan khusus adalah pesanan yang diterima perusahaan di luar pesanan reguler perusahaan. Pemesan biasanya memesan dalam jumlah besar sehingga harga yang diminta berada di bawah harga jual normal, yaitu di bawah biaya penuh yang dikeluarkan perusahaan dalam proses produksi,

namun di atas biaya variabel. Dalam keadaan ini perusahaan mendapatkan laba kontribusi sebab seluruh biaya tetap akan dibebankan pada perhitungan pesanan regular perusahaan.

- 4) Penentuan harga jual yang diatur dengan peraturan pemerintah  
 Pada metode ini harga jual produk didasarkan pada biaya penuh masa yang akan datang ditambah laba yang diharapkan. Produk dan jasa yang mendapat pengaruh atas Peraturan Pemerintah adalah produk dan jasa yang dihasilkan untuk memenuhi kebutuhan pokok masyarakat luas, antara lain bahan bakar, minyak, beras, telepon, listrik, dan sebagainya.

Pada produk lidah buaya dalam kemasan mangkok ini, melihat HPP-nya yaitu Rp2.818,- dan produk pesaing dengan volume yang relatif sama dijual berkisar Rp5.000,- sampai Rp7.000,-, ditetapkan harga jual untuk minuman lidah buaya dari pabrik adalah Rp 4.000,- (pada Tabel 4), dengan harapan di tingkat konsumen, harganya adalah Rp 4.500,- sampai Rp 6.000, (Masih berkaitan dengan contoh pada kegiatan pembelajaran 1)

**Tabel 4. Harga jual lidah buaya**

| No. | Satuan                | Harga satuan (dalam ribu Rp) |
|-----|-----------------------|------------------------------|
| 1   | Mangkok 240 gram      | 4                            |
| 2   | Karton isi 12 mangkok | 48                           |

### 3. Laba Rugi

#### a. Pengertian Laba Rugi

Laporan laba rugi adalah suatu laporan yang merupakan bagian dari laporan keuangan. Laporan laba rugi wajib disusun oleh suatu perusahaan, apalagi jika perusahaan yang go public maka hukumnya sangat wajib untuk membuat laporan laba rugi. Laporan ini juga memiliki manfaat serta kegunaan yang begitu besar untuk banyak pihak, pada dasarnya laporan laba rugi membantu para pemakai laporan keuangan untuk memprediksi arus kas masa depan dengan berbagai cara.

Pada dasarnya yang dimaksud dengan laporan laba rugi adalah suatu bagian dari laporan keuangan yang memuat dan menyediakan informasi tentang ukuran keberhasilan operasi perusahaan selama periode waktu tertentu. Unsur-unsur yang terkandung dalam laporan laba rugi meliputi semua transaksi pendapatan, beban, keuntungan, dan kerugian.

Pendapatan adalah arus masuk aktiva atau peningkatan lainnya dalam aktiva perusahaan atau pelunasan kewajibannya (atau kombinasi dari keduanya) selama suatu periode yang ditimbulkan oleh pengiriman/penjualan/produksi barang, penyediaan jasa, serta aktivitas lainnya yang merupakan bagian dari operasi utama perusahaan.

Beban adalah arus keluar atau penurunan lainnya dalam aktiva perusahaan atau penambahan kewajibannya (atau kombinasi dari keduanya) selama periode waktu tertentu yang ditimbulkan oleh pengiriman dan produksi barang, penyediaan jasa, serta aktivitas lainnya yang merupakan bagian dari operasi utama perusahaan.

Keuntungan adalah kenaikan ekuitas (aktiva bersih) perusahaan dari transaksi sampingan atau insidental kecuali yang dihasilkan dari pendapatan atau investasi oleh pemilik. Sedangkan yang dimaksud dengan kerugian

adalah penurunan ekuitas (aktiva bersih) perusahaan dari transaksi sampingan atau insidental kecuali yang berasal dari beban atau distribusi kepada pemilik.

b. Menentukan Laba Rugi

1) Penerimaan Kotor

Penerimaan kotor adalah jumlah penerimaan uang yang didapatkan oleh perusahaan, sebelum dipotong total biaya. Pada produksi lidah buaya ini, jumlah penerimaan kotor pada Tabel 5. Penerimaan Kotor Lidah Buaya. (Masih berkaitan dengan contoh pada kegiatan pembelajaran 1)

| Jenis Kemasan     | Jumlah (cup) | Satuan (Rp) | Total (Rp)       |
|-------------------|--------------|-------------|------------------|
| Mangkok 240 g     | 500          | 4.000       | 2.000.000        |
| <b>Total (Rp)</b> |              |             | <b>2.000.000</b> |

2) Pendapatan Bersih (Laba)

Pendapatan bersih adalah jumlah penerimaan uang yang didapatkan oleh perusahaan, setelah dipotong total biaya. Pada produksi lidah buaya ini, jumlah penerimaan bersih adalah: Pendapatan Bersih = Penerimaan kotor - Total biaya = Rp2.000.000 - Rp1.408.950 = Rp591.050 Jadi perkiraan pendapatan untuk satu kali produksi, yaitu sebanyak 500 mangkok lidah buaya, akan mendapatkan laba/keuntungan sebesar Rp 591.050,- (lima ratus Sembilan puluh satu ribu lima puluh rupiah).(Masih berkaitan dengan contoh pada kegiatan pembelajaran 1)

## C. Rangkuman

- Harga Pokok Produksi (HPP) adalah harga pokok dari suatu produk. Jika dijual dengan harga tersebut, produsen tidak untung dan juga tidak rugi. HPP ditentukan untuk bisa menentukan harga jual. Dalam menentukan harga pokok produksi pada umumnya dilakukan dengan menggunakan metode full costing akan tetapi biasanya dengan dipertimbangkan teknis seperti untuk tujuan pengambilan keputusan, maka digunakan metode variabel costing.
- Harga jual adalah harga yang harus dibayarkan pembeli untuk mendapatkan produk tersebut. Harga jual bisa ditentukan dengan mempertimbangkan HPP dan juga produk pesaing. Harga jual ini meliputi harga dari pabrik dan harga konsumen. Harga dari pabrik tentu lebih murah karena saluran distribusi (agen, toko, counter, dll) tentu juga harus mendapatkan keuntungan.
- Penerimaan kotor adalah jumlah penerimaan uang yang didapatkan oleh perusahaan, sebelum dipotong total biaya.
- Pendapatan bersih adalah jumlah penerimaan uang yang didapatkan oleh perusahaan, setelah dipotong total biaya.

## D. Penugasan

Sekarang, cobalah kalian amati keadaan sekeliling kalian, kerajinan apakah yang terkenal di wilayahmu, kemudian pengolahan makanan awetan dari bahan pangannabati apakah yang paling mudah kalian pahami, mengapa?

| No. | Pembiayaan        | Rumus  |
|-----|-------------------|--|
| 1.  | Harga jual produk | $TC/\text{jumlah produk} \times \text{laba}$ |
| 2.  | _____             | _____  |
| 3.  | _____             | _____  |

## E. Latihan Soal

Berilah tanda silang (x) pada soal dibawah ini!

- Biaya tetap pengolahan asinan sayur Rp. 200.000, jumlah produk 25 bungkus, dengan biaya variabel Rp. 100.000 maka harga jual asinan adalah
  - 11.000
  - 12.000
  - 13.000
  - 14.000
  - 15.000
- Untuk memproduksi suatu barang, pengusaha mengeluarkan biaya tetap Rp 2.000.000,00 dan biaya variabel rata-rata Rp 400.000,00. Apabila harga jual Rp 600.000,00 maka produksi minimal untuk dapat mencapai titik impas adalah..
  - 5
  - 10
  - 25
  - 50
  - 1007
- Diketahui:
 

Jumlah barang yang diproduksi = 100  
 Biaya tetap = Rp 100.000,00  
 Biaya variabel = Rp 10.000,00  
 Harga barang = Rp 25.000  
 Maka laba perusahaan adalah...

  - Rp 100.000
  - Rp 210.000
  - Rp 260.000
  - Rp 390.000
  - Rp 450.000
- Untuk mengetahui biaya variabel per unit dari pengolahan makanan awetan nabati, maka menggunakan rumus
  - $TC:\text{jumlah produk} \times \text{laba}$
  - FC : Margin kontribusi per unit
  - $VC/\text{jumlah produk}$
  - FC : (Hjp per unit – VC per unit )
  - VC + BOP

## Kunci Jawaban Latihan Soal Kegiatan Pembelajaran 2

| No | Kunci | Pembahasan  |
|----|-------|---|
| 1  | B     | Biaya tetap _ biaya variabel/jumlah produk<br>$300.000/25 + 12.000$   |
| 2  | B     | Diketahui:<br>TFC = Rp 2.000.000,00<br>AVC = Rp. 600.000,00<br>p = Rp 400.000,00<br>Ditanya: QBEP = ...<br>Jawab:<br>$QBEP = TFC / (p - AVC)$<br>$QBEP = Rp 2.000.000 / (Rp 600.000 - Rp 400.000) = 10$                     |
| 3  | D     | Diketahui<br>Q = 100<br>FC = Rp 100.000,00<br>VC = Rp. 10.000,00<br>p = Rp 5.000,00<br>Ditanya: L<br>Jawab:<br>$L = (p \cdot Q) - (FC + VC)$<br>$L = (5.000 \times 100) - (100.000 + 10.000) = 500.000 - 110.000 = 390.000$ |
| 4  | C     | Biaya variabel total dibagi jumlah produk yang diproduksi   |

## F. Penilaian Diri

Berilah tanda (√) pada kolom dibawahh ini!

| No. | Indikator   | Ya | Tidak |
|-----|---|----|-------|
| 1.  | Saya mampu menghitung break event point           |    |       |
| 2   | Saya mampu menghitung harga jual produk           |    |       |
| 3   | Saya mampu menentukan jenis biaya untuk di hitung |    |       |

## EVALUASI

**Berilah tanda silang (X) pada jawaban yang kalian anggap benar!**

1. Biaya bahan produksi yang hanya menjadi bagian daripada produk jadi dan nilainya relatif kecil bila dibandingkan dengan harga pokok yang dihasilkan, Hal ini termasuk kepada biaya ...
  - a. Pemeliharaan.
  - b. Reparasi.
  - c. Bahan penolong.
  - d. Tidak langsung.
  - e. Produksi.
2. Penentuan harga jual produk harus berdasarkan dari komponen komponen pembiayaan, sehingga keseluruhan biaya dibagi dengan jumlah produk, keseluruhan biaya yang digunakan disebut ....
  - a. Biaya rata-rata .
  - b. Biaya produksi .
  - c. Biaya margin .
  - d. Biaya variabel.
  - e. Biaya tetap.
3. Salah satu tahap dalam penyusunan BOP adalah penaksiran biaya overhead tak langsung departemen, dalam tahap ini kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan adalah .....
  - a. Membagi biaya overhead pabrik menjadi biaya langsung dan biaya tidak langsung.
  - b. Mendistribusikan biaya biaya tidak langsung kepada setiap departemen yang memerlukannya.
  - c. Memisahkan biaya overhead per departemen menurut prilakunya.
  - d. Mengalokasikan biaya overhead pabrik dari departemen pembantu .
  - e. Membagi biaya overhead dengan biaya tidak langsung.
4. Jika dalam mengalokasikan biaya overhead departemen pembantu ke departemen produksi dilakukan dengan cara pengalokasikan secara langsung biaya overhead tiap-tiap departemen pembantu ke departemen produksi yang menikmatinya, metode ini disebut metode ....
  - a. Kontinyu.
  - b. Aljabar .
  - c. Alokasi langsung .
  - d. Alokasi bertahap.
  - e. Terputus.
5. Untuk mengetahui produksi kita kembali modal atau tidaknya, dan harus berapa unit dan rupiahkah untuk mencapai target penjualan, hal ini dapat dihitung menggunakan rumus ...
  - a. AVC
  - b. VC
  - c. MC
  - d. BEP
  - e. TC

6. Perlakuan terhadap produk rusak yang terjadi karena sulitnya pengerjaan produk tersebut maka pembebanan harga pokok produk tersebut adalah ....
  - a. Dibebankan pada produksi keseluruhan
  - b. Dibebankan pada rekening biaya overhead pabrik yang sesungguhnya
  - c. Dibebankan sebagai tambahan harga pokok produk yang baik dalam pesanan yang bersangkutan
  - d. Hasil penjualannya dibebankan sebagai pengurangan terhadap biaya overhead yang sesungguhnya terjadi
  - e. Tidak dibebankan kepada biaya overhead
7. Diketahui biaya untuk pengolahan gado-gado sebesar 25.000 dengan laba 10%, jumlah produk yang dibuat sebanyak 4 bungkus maka harga jualnya adalah....
  - a. Rp. 6.875
  - b. Rp. 6.975
  - c. Rp. 7.875
  - d. Rp. 7.975
  - e. Rp. 8.875
8. Perbedaan antara metode harga pokok proses dengan harga pokok pesanan dalam hal klasifikasi biaya produksi adalah ....
  - a. Metode harga pokok pesanan memisahkan biaya produksi menjadi biaya langsung dan tidak langsung, sedangkan metode harga pokok proses tidak memberlakukan pembedaan biaya ini.
  - b. Metode harga pokok pesanan menghitung harga pokok produk setiap produk selesai, sedangkan metode harga pokok proses menghitung harga pokok setiap akhir periode
  - c. Metode harga pokok pesanan mengumpulkan biaya produksi menurut pesanan, sedangkan metode harga pokok proses mengumpulkan biaya pokok selama proses produksi
  - d. Metode harga pokok pesanan mengumpulkan biaya produksi per produk , sedangkan metode harga pokok proses mengumpulkan biaya pokok produksi secara umum
  - e. Metode direct labor
9. Dalam menentukan biaya persatuan produk dalam metode rata-rata tertimbang pada departemen produksi pertama biaya yang harus diperhitungkan adalah .....
  - a. Biaya produksi pada proses produksi departemen sebelumnya
  - b. Biaya pada proses awal dan biaya yang sedang dikeluarkan
  - c. Biaya yang dibawa dari harga pokok periode sebelumnya
  - d. Biaya yang dikeluarkan pada saat barang diproses pada departemen terkait
  - e. Biaya yang dikeluarkan saja
10. Perusahaan dalam satu proses produksi, memproduksi produk bersama dan produk sampingan. Kebijakan yang diambil oleh perusahaan dalam menentukan harga jual produk adalah ....
  - a. Harga jual produk bersama lebih tinggi
  - b. Harga jual produk sampingan lebih tinggi
  - c. Harga jual ditentukan sepenuhnya oleh permintaan pasar
  - d. Baik produk bersama maupun produk sampingan memiliki harga jual yang sama
  - e. Harga jual produk rendah

## KUNCI JAWABAN DAN PEMBAHASAN EVALUASI

### Kunci Jawaban Evaluasi

1. C
2. B
3. B
4. C
5. D
6. C
7. A
8. A
9. B
10. A

## DAFTAR PUSTAKA

Wirausaha Produk Kerajinan Untuk Pasar Lokal Sumber Buku Prakarya dan Kewirausahaan, Kemendikbud Edisi Revisi 2018..

<https://smazapo.sch.id/UKBM>

<https://akuntanmuslim.com/komponen-biaya-produksi-perusahaan/>

<https://www.jurnal.id/id/blog/analisa-break-even-point-penjelasan-dan-contoh-soal/>