

**ANALISA PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI  
DALAM PENENTUAN HARGA JUAL MAKANAN PADA HOME  
INDUSTRI RM NASI KAPAU PAK NIN**



**Oleh:**

**ZAHARA FATIMAH, SE, M.AK, NIDN: 1021097902  
DR. ARIANA LUTFINI LUBIS, ST, MM, NIDN: 1027098401  
SUPARDI, S.PD, M.M., NIDN : 2109107102**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN DIVISI KAMAR  
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM  
2023**

| <b>SURAT PENUGASAN</b>                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nomor: 015/SK-PD/PUSLITABMAS/BTP/VII/2023                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                            |
| Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat menugaskan kepada Pengabdian/<br>Tim Pengabdian sebagai berikut:                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                            |
| 1.                                                                                                                                                                                                                    | Nama : Zaharafatimah, S.E.,M.Ak                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                       | NIDN. : 1021097902                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                       | Jabatan : Ketua                                                                                                                                                                                                                            |
| 2.                                                                                                                                                                                                                    | Nama : Dr. Arina Luthfini Lubis, ST.,MBA.,IPM                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                       | NIDN. : 1027098401                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                       | Jabatan : Anggota 1                                                                                                                                                                                                                        |
| 3.                                                                                                                                                                                                                    | Nama : Supardi, S.Pd.,MM                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                                       | NIDN. : 2109107102                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                       | Jabatan : Anggota 2                                                                                                                                                                                                                        |
| Untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian dengan:                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                            |
| Judul                                                                                                                                                                                                                 | : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Nasi Kapau Pak Nin                                                                                                                         |
| Tempat                                                                                                                                                                                                                | : Rumah Makan Nasi Kapau Pak Nin                                                                                                                                                                                                           |
| Waktu Pelaksanaan                                                                                                                                                                                                     | : 1 Maret 2023 sd 31 Juli 2023                                                                                                                                                                                                             |
| Kepada yang bersangkutan diminta untuk melaksanakan tugas dengan penuh tanggung jawab.                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                            |
| Batam, 2 Juli 2023<br>Kepala Puslitabmas<br>Politeknik Pariwisata Batam<br><br>Dr. Agung Edy Wibowo, SE., M.Si<br>NIDN. 1005067004 | <b>PENGESAHAN PENERIMA</b><br><br><br>ARIS PURNAMASARI<br>MANAGER |

## HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN PENELITIAN

Judul Penelitian : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual Makanan pada RM Nasi Kapau Pak Nin  
 Tanggal Pelaksanaan : 28 Agustus 2020 s/d 30 Juli 2023  
 Program Studi : Manajemen Divisi Kamar

### Ketua Kegiatan

a. Nama Lengkap : Zaharafatimah, SE, M.Ak / 1021097902  
 b. Jabatan Fungsional : Lektor  
 c. Nomor HP : 081270022883  
 d. Alamat surel (e-mail) : zaravirgo2579@gmail. Com

### Anggota 1

a. Nama Lengkap : Dr. Arina Luthfini Lubis, ST., MBA., IPM / 1027098401  
 b. Jabatan Fungsional : Lektor  
 c. Nomor HP : 082285162862  
 d. Alamat surel (e-mail) : arina@btp.ac.id

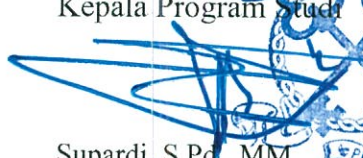
### Anggota 2

a. Nama Lengkap : Supardi, S.Pd., MM / 2109107102  
 b. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli  
 c. Program Studi : Room Divisi Manajemen  
 d. Nomor HP : 081364985882  
 e. Alamat surel (e-mail) : supardi@btp.ac.id

**Biaya yang diusulkan**

: Rp. 6.000.000,-

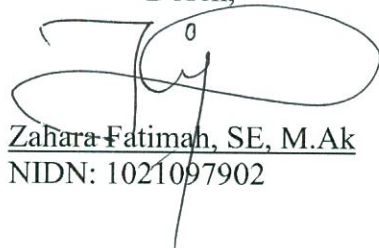
Mengetahui,  
Kepala Program Studi




Supardi, S.Pd., MM  
NIDN : 21009107102

Batam, 2 Juli 2023

Dosen,



Zahara Fatimah, SE, M.Ak  
NIDN: 1021097902

Menyetujui,  
Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat



Dr. Agung Edy Wibowo, SE, M.Si  
NIDN: 1005067004

## **IDENTITAS DAN URAIAN UMUM**

Judul Penelitian : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam  
Penentuan Harga Jual Makanan pada RM Nasi Kapau  
Pak Nin

Objek Penelitian : Kualitatif Deskriptif

Masa Pelaksanaan :

    Mulai : 28 Agustus 2022

    Berakhir : 30 Juli 2023

Lokasi Penelitian : Batam

Instansi lain yang terlibat (Jika ada)

## SURAT PERNYATAAN KETUA TIM PELAKSANA

---

Yang bertandatangan di bawah ini:

Ketua Kegiatan

- a. Nama Lengkap : Zahara Fatimah, SE, M. Ak
- b. NIDN : 1021097902
- c. Jabatan Fungsional : Lektor
- d. Program Studi : Room Divisi Mannajemen

Dengan ini menyatakan bahwa pelaporan PKM ini dengan judul **Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual Makanan pada RM Nasi Kapau Pak Nin** yang diusulkan untuk Tahun Ajaran 2022/2023 adalah karya asli dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya yang sudah diterima ke kas negara. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Batam, 2 Juli 2023  
yang menyatakan,



(Zahara Fatimah, SE, M.Ak)  
NIDN: 1021097902

## **ABSTRAKS**

Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Penetapan Harga Jual Pada Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin oleh zahara Fatimah, SE, M.Ak, DR. Arina Lutfini Lubis, ST, MM. dan Supardi, S.Pd, MM..

Harga pokok produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan baik langsung maupun tidak langsung untuk proses produksi sehingga barang dan jasa tersebut bisa dijual. Perusahaan harus menghitung harga pokok suatu barang karena sangat penting untuk pelaporan keuangan perusahaan. Perhitungan harga pokok produksi dilakukan sebelum perusahaan menentukan harga jual.

Tujuan penyusunan penelitian ini untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual pada Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin.

Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin merupakan salah satu home industri yang bergerak di bidang industri makanan yang memproduksi makanan berat yang sangat dibutuhkan dalam kehidupan sehari-hari seperti nasi campur lauk rendang, nasi goreng nanas, nasi campur lauk tunjang dan lain-lain. Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin masih berdasarkan perkiraan dengan menghitung bahan baku, tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung saja, sementara overhead pabrik tidak memperhitungkan biaya listrik, air, dan lain sebagainya.

Harga jual adalah sejumlah kompensansi yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi barang atau jasa. Perusahaan selalu menentukan harga produknya dengan harapan produk tersebut laku terjual dan bahkan memperoleh laba yang maksimal.

Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin dalam menentukan harga jual juga memperhitungkan keuntungan yang ingin dicapai dengan harapan perusahaan semakin maju. Dari rata-rata hpp menjadi harga jual pasaran terjangkau dari hpp untuk menjadi harga jual sudah sangat relative murah dengan bentuk gedung ala-ala café tersebut dan sanggup menghasilkan laba bersih bagian pemilik berkisaran 22,25%-30%.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Penetapan, Harga Jual

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang mana telah memberikan kesehatan dan kemampuan untuk membuat penelitian ini kepada kami dosen program studi Manajemen Divisi Kamar Politeknik Pariwisata Batam sebagai salah satu kewajiban dari Tridharma Perguruan Tinggi dan tak luput juga junjungan kepada Nabi Besar Muhammad SAW karena dari Beliau lah kita bias terbuka hatinya untuk selalu ada keinginan menuntut ilmu . Dimana Penelitian dilaksanakan di Museum Sultan Sulaiman Badrul Alamsyah, Kota Tanjung Pinang, Kepulauan Riau. Terlaksananya penelitian ini berkat adanya dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu kami menyampaikan terima kasih kepada :

1. Pak M. Nur A Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Yayasan Vitka Kota Batam, Provinsi Kepulauan Riau.
3. Pak Supardi, S.Pd, M.M selaku Ka-Prodi Room Division Politeknik Pariwisata Batam.
4. Kepala dan sekretaris Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik Pariwisata Batam.
5. Manajer dan staff Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin.
6. Berbagai pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu yang telah membantu terlaksananya penelitian ini.

Batam, 2 Juli 2023

Peneliti,

Zahara F, SE, M.Ak

## DAFTAR ISI

### JUDUL

|                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| HALAMAN PENGESAHAN .....                                       | i   |
| IDENTITAS DAN URAIAN UMUM .....                                | ii  |
| SURAT PERNYATAAN KETUA TIM PELAKSANA.....                      | iii |
| ABSTRAKS .....                                                 | iv  |
| KATA PENGANTAR .....                                           | v   |
| DAFTAR ISI .....                                               | vi  |
| BAB I PENDAHULUAN.....                                         | 1   |
| 1.1 Latar Belakang.....                                        | 1   |
| 1.2 Rumusan Masalah.....                                       | 6   |
| 1.3 Maksud dan Tujuan .....                                    | 6   |
| 1.4 Manfaat Laporan Tugas Akhir.....                           | 6   |
| 1.5 Waktu dan Tempat.....                                      | 7   |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....                                  | 8   |
| 2.1 Landasan Teori Akuntansi.....                              | 8   |
| 2.2 Akuntansi Biaya.....                                       | 8   |
| 2.2.1 Pengertian Akuntansi Biaya.....                          | 8   |
| 2.2.2 Peranan Akuntansi Biaya.....                             | 10  |
| 2.2.3 Tujuan Akuntansi Biaya .....                             | 11  |
| 2.2.4 Siklus Akuntansi Biaya dalam Perusahaan Manufaktur ..... | 13  |
| 2.2.5 Pengertian Biaya .....                                   | 15  |
| 2.2.6 Objek Biaya .....                                        | 17  |
| 2.2.7 Klasifikasi Biaya.....                                   | 18  |
| 2.2.8 Sistem Penentuan Biaya.....                              | 23  |
| 2.2.9 Akumulasi Biaya.....                                     | 24  |
| 2.3 Harga Pokok Produksi .....                                 | 25  |
| 2.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi .....                    | 26  |
| 2.3.2 Unsur-Unsur Harga pokok produksi.....                    | 27  |
| 2.3.3 Biaya Bahan Baku .....                                   | 27  |
| 2.3.4 Biaya Tenaga Kerja Langsung.....                         | 28  |
| 2.3.5 Biaya Overhead Pabrik .....                              | 28  |
| 2.3.6 Metode Pengumpulan Harga pokok produksi.....             | 28  |
| 2.3.7 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi.....             | 30  |
| 1) Metode Full Costing .....                                   | 30  |
| 2.4 Harga Jual .....                                           | 35  |
| 2.4.1 Harga.....                                               | 35  |

|                                  |                                             |    |
|----------------------------------|---------------------------------------------|----|
| 2.4.2                            | Pengertian Harga Jual .....                 | 36 |
| 2.4.3                            | Tujuan Penetapan Harga Jual .....           | 37 |
| 2.4.4                            | Faktor yang mempengaruhi Harga Jual .....   | 39 |
| 2.4.5                            | Keputusan Penetapan Harga Jual.....         | 41 |
| 2.4.6                            | Metode Penetapan Harga Jual .....           | 41 |
| BAB III METODE PENELITIAN .....  |                                             | 44 |
| 3.1                              | Jenis Penelitian .....                      | 44 |
| 3.2                              | Variabel Penelitian .....                   | 45 |
| 3.3                              | Populasi dan Sampel.....                    | 45 |
| BAB IV PEMBAHASAN .....          |                                             | 46 |
| 4.1                              | Sejarah Perusahaan .....                    | 46 |
| 4.2                              | Visi, Misi dan Struktur Perusahaan .....    | 49 |
|                                  | Struk .....                                 | 49 |
| 4.4                              | Sumber Daya Manusia.....                    | 51 |
| 4.5                              | Sarana dan Prasarana .....                  | 52 |
| 4.6                              | Uraian Singkat Kerja .....                  | 52 |
| 4.7                              | Perbandingan antara teori dan praktek ..... | 52 |
| 4.7.1                            | Unsur-Unsur Harga pokok produksi.....       | 52 |
| 4.7.2                            | Biaya Bahan Baku .....                      | 52 |
| 4.7.3                            | BiayaTenaga Kerja Langsung .....            | 53 |
| 4.7.4                            | Biaya Overhead Pabrik.....                  | 54 |
| 4.8                              | Cara Perhitungan Harga Pokok Produksi. .... | 54 |
| 4.9                              | Penetapan Harga Jual.....                   | 58 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN ..... |                                             | 60 |
| 5.1                              | Kesimpulan.....                             | 60 |
| 5.2                              | Saran.....                                  | 60 |
| DAFTAR PUSTAKA.....              |                                             | 61 |
| LAMPIRAN .....                   |                                             | 63 |



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Rumah Makan merupakan Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) dan peranannya sangat vital didalam pembangunan dan pertumbuhan ekonomi, tidak hanya di negara-negara berkembang seperti Indonesia tetapi juga di negara-negara maju, di Indonesia UMKM berperan dalam pertumbuhan pembangunan dan ekonomi juga memiliki peranan yang sangat penting dalam mengatasi masalah pengangguran karena dengan adanya usaha mikro menjadikannya sebagai sumber pertumbuhan kesempatan kerja dan pendapatan. Dengan banyaknya menyerap tenaga kerja berarti UMKM juga punya peran strategis dalam upaya pemerintah dalam memerangi pengangguran sehingga mengurangi kemiskinan, hal ini sudah mulai berjalan sejak tahun 2014 yang terus mengalami perkembangan diperkirakan pelaku UMKM di Indonesia akan terus sudah tercapai dan telah kita ketahui 2022 ini UMKM di Indonesia sudah mencapai 8,71 juta (Mutiara Hatia Putri, 2023).

Makanan adalah dasar kebutuhan manusia, selama masih ada manusia di dunia ini dan selama jumlah manusia terus meningkat, maka kebutuhan akan makanan akan terus meningkat pula. Hal ini yang menjadi dasar dari beberapa pengusaha untuk memulai bisnis rumah makan. Apabila dilihat sekilas, bisnis ini terlihat menjanjikan untuk beberapa orang. Karena makanan itu sendiri merupakan sesuatu yang tidak bisa hilang dari kebutuhan semua umat manusia. Dewasa ini, bisnis rumah makan semakin berkembang di Indonesia. Khususnya kota-kota besar seperti Jakarta, Bandung dan lainnya. Hal ini dapat dilihat dari beragam rumah makan yang dapat dijumpai, mulai dari makanan tradisional hingga makanan barat semua tersedia. Belakangan ini masyarakat berubah selera. Mulai banyak masyarakat yang menggemari makanan barat, hal ini menyebabkan beberapa rumah makan yang menyediakan masakan Nusantara mulai kehilangan pelanggannya. Namun, bukan berarti bisnis ini tidak prospek untuk dijalankan. Karena itulah, dalam berbisnis kuliner dibutuhkan manajemen yang tepat. Rumah makan Padang saat ini sudah tersebar luas di daerah Kepulauan Riau seperti di Tanjung Pinang, Batam, Natuna, Bintan, Karimun,

Kepulauan Anambas, Kabupaten Lingga (Adrianus, 2020). Ditengah ketatnya persaingan di bidang kuliner pada saat ini mulai dari masakan modern hingga masakan tradisional. Rumah makan sendiri adalah suatu tempat atau bangunan yang diorganisasikan secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya, baik berupa makanan atau minuman. Didaerah Kepulauan Riau Khususnya daerah Batam dan Tanjung Pinang sendiri sudah banyak sekali suatu restoran maupun rumah makan yang berdiri mulai dari masakan-masakan modern hingga masakan-masakan tradisional. Rumah makan tradisional Padang salah satunya yang seringkali dijumpai didaerah Kepulauan Riau khususnya daerah Batam dan Tanjung pinang. Dari banyaknya rumah makan padang yang ada di daerah Kepulauan Riau, Batam juga memiliki rumah makan Padang atau restoran Padang, mulai dari yang bermacam-macam harga, kualitas dan juga rasa disetiap rumah makan yang berbedabeda. Sedangkan makanan adalah dasar kebutuhan manusia, selama masih ada manusia di dunia ini dan selama jumlah manusia terus meningkat, maka kebutuhan akan makanan akan terus meningkat pula. Hal ini yang menjadi dasar dari beberapa pengusaha untuk memulai bisnis rumah makan. Apabila dilihat sekilas, bisnis ini terlihat menjanjikan untuk beberapa orang. Karena makanan itu sendiri merupakan sesuatu yang tidak bisa hilang dari kebutuhan semua umat manusia. Dewasa ini, bisnis rumah makan semakin berkembang di Indonesia. Khususnya kota-kota besar seperti Jakarta, Bandung dan lainnya. Hal ini dapat dilihat dari beragam rumah makan yang dapat dijumpai, mulai dari makanan tradisional hingga makanan barat semua tersedia. Belakangan ini masyarakat berubah selera. Mulai banyak masyarakat yang menggemari makanan barat, hal ini menyebabkan beberapa rumah makan yang menyediakan masakan Nusantara mulai kehilangan pelanggannya. Namun, bukan berarti bisnis ini tidak prospek untuk dijalankan. Karena itulah, dalam berbisnis kuliner dibutuhkan manajemen yang tepat. Rumah makan Padang saat ini sudah tersebar luas di daerah Kepulauan Riau seperti di Tanjung Pinang, Batam, Natuna, Bintan, Karimun, Kepulauan Anambas, Kabupaten Lingga (Adrianus, 2020). Ditengah ketatnya persaingan di bidang kuliner pada saat ini mulai dari masakan modern hingga masakan tradisional. Rumah makan sendiri adalah suatu tempat atau bangunan

yang diorganisasikan secara komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya, baik berupa makanan atau minuman. Didaerah Kepulauan Riau Khususnya daerah Batam dan Tanjung Pinang sendiri sudah banyak sekali suatu restoran maupun rumah makan yang berdiri mulai dari masakan-masakan modern hingga masakan-masakan tradisional. Rumah makan tradisional Padang salah satunya yang seringkali dijumpai didaerah Kepulauan Riau khususnya daerah Batam dan Tanjung pinang.

Dari banyaknya rumah makan padang yang ada di daerah Kepulauan Riau, Batam juga memiliki rumah makan padang atau restoran padang, mulai dari yang bermacam-macam harga, kualitas dan juga rasa di setiap rumah makan yang berbedabeda. Sedangkan masakan Padang sendiri adalah masakan yang berasal dari daerah Minang, Sumatera Barat atau Padang yang memiliki cita rasa yang unik yang terdiri dari rempah-rempah Indonesia yang khas dan memiliki cita rasa pedasnya yang memikat hati pada pecinta kuliner.

Nasi Kapau Pak Nin terletak di Kompleks Vitka Point City, letaknya persis di belakang deretan café-café kekinian yang berada di pinggir jalan yang menghubungkan Sekupang ke Nagoya, Batam. Alvidyan Virgarazman selaku owner Nasi Kapau Pak Nin, mengakui tidak sepenuhnya pakem Nasi Kapau diterapkan disana, seperti cara penyajian kepada konsumen yang diakuinya karena terbatasnya pegawai yang tersedia, kegiatan bekerja dilakukan dari hari Senin sampai minggu, dibagi menjadi dua bagian dimana bagian masak lakukan pada pukul 06<sup>30</sup> sampai dengan pukul 12<sup>00</sup> WIB dan bagian pelayanan pukul 10.00 sampai dengan pukul 21.00 WIB dimana sistem kerja karyawan masuk semua dengan jumlah karyawan sebanyak 21 orang dan libur karyawan persepuluh hari sekali sebanyak 2 orang. Berhubung rumah makan ini berada di sebuah bangunan berdesain modern yang lebih cocok dan pas untuk sebuah café kekinian khas anak muda uniknya, rumah makan ini justru menyajikan nasi kapau, nasi ramas khas nagari kapau, Kabupaten Agam, Sumatera Barat. Nasi kapau ini sedikit berbeda dengan yang disajikan dirumah makan padang lainnya, biasanya terdiri dari nasi, sambal, dan lauk pauk khas kapau gulai sayur nangka (sayur kapau), gulai tunjang, gulai canchang, gulai babek atau paruik kabau. Nasi kapau standart selalu dilengkapi gulai nangka yang digang dengan kubis sebagai

ciri khas utama sebuah nasi kapau. Beberapa konsumen yang telah mencicipi makanan di nasi kapau juga mengakui bahwa citarasa disana nyaris sama dengan makanan padang yang tersaji di rumah makan sederhana, walau keduanya dirunut sejarah memiliki citarasa berbeda, satu konsep satu nasi kapau sedangkan yang satunya lagi nasi padang. Ada lima lauk yang menjadi ciri khas nasi kapau, yaitu: gulai tambusui, sayur kapau, dendeng balado, rendang daka-daka, dan gulai ikan bertelur. Pada dasarnya, harga jual makanan yang ditawarkan oleh RM Nasi Kapau Pak Nin jauh lebih murah disbanding dengan harga RM Sederhana. Namun yang menjadi permasalahannya adalah semakin menurunnya minat konsumen terhadap makanan yang dijual yang jadinya berbanding lurus dengan penurunan pendapatannya. Oleh karena itu, kami ingin meneliti apakah perhitungan biaya produksi yang mendasari harga jual makanan sudah tepat dilakukan dan dampak yang diakibatkannya.

Harga Pokok Produksi untuk menetapkan harga jual dibutuhkan oleh semua industri begitu juga dengan UMKM RM Nasi Kapau Pak Nin dimana informasi yang terkait dengan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik, ketiga biaya tersebut harus ditentukan secara cermat, baik dalam pencatatan maupun penggolongannya. Dengan demikian, informasi harga pokok produksi yang dihasilkan dapat diandalkan baik penentuan harga jual produk maupun untuk perhitungan laba rugi. Dalam memperoleh laba tentunya UMKM harus memperhatikan harga pokok produksinya sehingga dapat menentukan harga pokok penjualan yang tepat, karena jika perhitungan harga pokok produksinya kurang cermat maka akan mempengaruhi harga pokok penjualan sehingga dapat bisa menyebabkan konsumen kecewa sehingga jika konsumen kecewa maka bisa beralih ke UMKM lain yang memiliki harga pokok penjualan yang lebih sewajarnya. Penentuan harga jual merupakan hal penting dalam suatu perusahaan karena merupakan dasar dalam penentuan keuntungan yang diharapkan. Penentuan harga jual mempengaruhi kehidupan perusahaan. Penentuan harga jual yang terlalu tinggi akan menyebabkan konsumen beralih pada perusahaan pesaing yang menawarkan harga yang lebih murah dengan kualitas barang atau jasa yang relatif sama. Hal ini menyebabkan perusahaan memperoleh kerugian jangka yaitu kehilangan konsumen yang secara otomatis

akan mengurangi perolehan laba perusahaan. Sedangkan penentuan harga jual yang terlalu rendah menyebabkan kerugian perusahaan mengalami kerugian karena harga jual barang atau jasa tidak bisa menutupi biaya produksi (Hartini, 2019).

UKM atau Home Industri merupakan salah satu perusahaan yang menggunakan harga pokok penjualan sebagai alat untuk menghasilkan laba yang optimal. Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin adalah salah satu home industri yang bergerak dalam bidang makanan. Makanan yang merupakan mempunyai pangsa pasar disegala kalangan, dimulai dari masyarakat kalangan bawah hingga masyarakat kalangan menengah keatas, mulai dari anak-anak hingga lanjut usia. Karena RM Nasi Kapau Pak Nin masih baru beroperasi dalam menjual makanan kebutuhan utama sertifikat MUI dari Dinas Kesehatan yang ditetapkan pemerintah masih dalam pengurusan.

Dalam menentukan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual yang sesuai, RM Nasi Kapau Pak Nin tersebut menghitung berdasarkan perkiraan bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Biasanya perhitungan bahan baku diantaranya yaitu perhitungan berapa bahan baku yang dibutuhkan, untuk tenaga kerja biasaya dihitung berdasarkan berapa banyak jumlah pekerja yang dibutuhkan untuk produk yang dibuat dalam satu hari, sementara biaya overhead pabrik akan dimasukkan diakhir penyelesaian atau diperkirakan saja karena belum memperhitungkan semua unsur biaya kedalam perhitungan harga pokok produksi di overhead pabrik terdapat beberapa biaya yang seharusnya dimasukan kedalam biaya overhead , diantaranya biaya listrik, biaya air, dan biaya overhead lainnya. Karena itu untuk Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin perlu menetapkan harga jual yang sesuai dengan kualitas produk yang dihasilkan serta sesuai dengan harga jual industri yang memproduksi makanan tersebut.

Mengingat pentingnya harga pokok produksi agar perusahaan dapat mengetahui harga pokok penjualan yang sesuai dan melihat beberapa kendala yang dihadapi dalam menentukan harga pokok penjualan untuk menghasilkan laba yang optimal maka Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam menentukan harga jual sangat dibutuhkan jadi kami ingin meneliti masalah ini dengan judul

## **“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual Makanan pada RM Nasi Kapau Pak Nin”**

### **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka masalah yang dapat diidentifikasi dalam laporan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi pada RM Nasi Kapau Pak Nin?
2. Bagaimana perhitungan dalam menentukan harga jual pada RM Nasi Kapau Pak Nin?
3. Bagaimana dampak harga pokok produksi dan harga jual makanan terhadap laba RM Nasi Kapau Pak Nin?

### **1.3 Maksud dan Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah maka penulis merumuskan maksud dan tujuan dari laporan Tugas Akhir, sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga pokok produksi pada RM Nasi Kapau Pak Nin?
2. Untuk mengetahui bagaimana perhitungan dalam menentukan harga jual pada RM Nasi Kapau Pak Nin?
3. Untuk mengetahui bagaimana dampak harga pokok produksi dan harga jual makanan terhadap laba RM Nasi Kapau Pak Nin?

### **1.4 Manfaat Laporan Tugas Akhir :**

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

- a. Dengan mengetahui perhitungan harga pokok produksi jadi mengetahui total biaya produksi yang dibutuhkan untuk setiap jenis makanan, maka akan memudahkan bagi pemilik usaha atau manajemen untuk mengambil keputusan tentang penetapan harga jual agar mampu bersaing secara sehat.
- b. Dengan mengetahui dampak dari harga pokok produksi dan harga jual terhadap laba akan memberikan dasar pemikiran bagi pihak manajemen untuk lebih bijak membuat langkah strategi kebenaran dalam membuat harga jual demi meningkatkan pendapatan serta laba usaha tersebut.

### 1.5 Waktu dan Tempat

Untuk memperoleh data dan informasi yang diperlukan dalam penelitian ini, kami mendapatkannya secara langsung dari Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin. Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin ini terletak di Kompleks Vitka Point City, letaknya persis di belakang deretan café-café kekinian yang berada di pinggir jalan yang menghubungkan Sekupang-Nagoya, Batam..

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Landasan Teori Akuntansi**

Perusahaan adalah sebagai suatu organisasi pencari laba yang memiliki keharusan untuk berhubungan dengan pihak-pihak lain yang terkait dengan perusahaan. Dengan begitu, perusahaan harus memberikan informasi yang lengkap mengenai kinerja dan posisi keuangannya kepada berbagai pihak yang berkepentingan (stakeholder) dengan perusahaan. Pemberian informasi keuangan tersebut merupakan bagian dari komunikasi bisnis yang harus selesai dengan kebutuhan setiap pihak. Dan dalam penyampaian atau pemberian informasi keuangan, bahasa bisnis yang digunakan harus dapat dengan mudah dipahami oleh semua pihak terkait. Bahasa bisnis itulah yang disebut akuntansi.

Menurut Sofyan Syahfari Harahap (2011:3) dalam bukunya yang berjudul Teori Akuntansi menjelaskan bahwa akuntansi adalah bahasa dan alat komunikasi bisnis yang dapat memberikan informasi tentang kondisi keuangan ekonomi berupa posisi keuangan terutama dalam jumlah kekayaan, utang, dan modal suatu bisnis dan hasil usahanya pada waktu (periode tertentu).

Menurut V. Wiratna Sujarni (2016:1) dalam bukunya yang berjudul Pengantar Akuntansi menjelaskan bahwa akuntansi merupakan proses dari transaksi dibuat jurnal, buku besar, neraca lajur, kemudian akan menghasilkan informasi dalam bentuk laporan keuangan yang digunakan pihak-pihak tertentu.

Akuntansi adalah pengukuran, penjabaran, atau pemberian kepastian mengenai informasi yang akan membantu manajer, investor, otoritas pajak dan pembuat keputusan lain untuk membuat alokasi sumber daya keputusan di dalam perusahaan, organisasi, dan lembaga pemerintah. Akuntansi adalah seni dalam mengukur, berkomunikasi dan menginterpretasikan aktiva keuangan. Secara luas akuntansi juga dikenal sebagai “bahasa bisnis”

#### **2.2 Akuntansi Biaya**

##### **2.2.1 Pengertian Akuntansi Biaya**

Menurut Lukman Surjadi, SE, M.M. (2013:1&2) buku Akuntansi Biaya menjelaskan bahwa akuntansi keuangan harus diperluas supaya

manajemen memperoleh informasi terperinci mengenai biaya yang berhubungan dengan produksi dan penjualan produk atau jasa. Akuntansi yang kegiatannya bertujuan menyediakan informasi biaya bagi manajemen disebut Akuntansi Biaya. Akuntansi Biaya (*cost accounting*) adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya-biaya pembuatan dan penjualan produk atau penyerahan jasa dengan cara-cara tertentu beserta penafsiran terhadap hasilnya. Perbedaan akuntansi keuangan dengan Akuntansi Biaya adalah pada objek kegiatan dan tujuannya. Objek kegiatan akuntansi keuangan adalah transaksi keuangan yang menyangkut perubahan aktiva, utang, dan modal. Sedangkan objek akuntansi biaya hanya terbatas pada transaksi keuangan yang menyangkut biaya. Akuntansi keuangan bertujuan untuk menghasilkan laporan keuangan guna memenuhi kebutuhan pihak luar perusahaan, sedangkan Akuntansi biaya menghasilkan laporan biaya guna memenuhi kebutuhan manajemen. Menurut RA Supriyono (2011:12) dalam buku Akuntansi Biaya menjelaskan bahwa pengumpulan biaya dan penentuan harga pokok menyatakan bahwa Akuntansi biaya adalah salah satu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen dalam memonitor dan merekam transaksi biaya secara sistematis, serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya.

Menurut Mulyadi (2009:7) dalam buku Akuntansi Biaya menjelaskan bahwa akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan biaya penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya, dari Definisi tersebut, dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya adalah, proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk dan jasa dengan cara-cara tertentu serta penafsiran terhadapnya. Disamping itu akuntansi biaya juga membahas tentang penentuan harga pokok dari suatu produk yang diproduksi dan dijual kepada pemesan maupun untuk pasar, serta persediaan produk yang akan dijual.

### 2.2.2 Peranan Akuntansi Biaya

Peranan akuntansi biaya menurut Carter W.K (2009:11) dalam buku Akuntansi Biaya “*Cost Accounting*”, Buku 1, Edisi 14 terkait dengan definisi akuntansi biaya seperti yang telah dijelaskan sebelumnya yaitu : mengenai biaya dan manfaat membantu manajemen untuk menyelesaikan tugas-tugas, sebagai berikut:

1. Membuat dan melaksanakan rencana dan anggaran untuk beroperasi dalam kondisi kompetitif dan ekonomi yang telah diprediksi sebelumnya. Suatu aspek penting dari rencana adalah potensinya untuk memotivasi orang yang berkinerja dengan cara yang konsisten dengan tujuan perusahaan.
2. Menetapkan metode perhitungan biaya yang memungkinkan pengendalian aktivitas, mengurangi biaya, dan memperbaiki kualitas.
3. Mengendalikan kualitas fisik dari persediaan, dan menentukan biaya dari setiap produk dan jasa yang dihasilkan untuk tujuan penetapan harga dan untuk evaluasi kinerja dari suatu produk, departemen atau divisi.
4. Menentukan biaya dan laba perusahaan untuk periode akuntansi satu tahun atau untuk periode lain yang lebih pendek. Hal ini termasuk menentukan nilai persediaan dan harga pokok penjualan sesuai dengan aturan pelaporan eksternal.
5. Memilih diantara dua atau lebih alternatif jangka pendek atau jangka panjang, yang dapat mengubah pendapatan dan biaya.

Akuntansi biaya merupakan perangkat yang dibutuhkan manajemen untuk aktivitas perencanaan dan pengendalian, memperbaiki kualitas, meningkatkan efisiensi serta membuat keputusan-keputusan yang bersifat rutin maupun yang bersifat strategis. Berkaitan dengan hal tersebut, maka akuntansi biaya dapat membantu manajemen dalam menyelesaikan tugas-tugas seperti yang dikemukakan oleh Bustami dan Nurlela (2010:4-5) dalam buku Akuntansi Biaya Edisi Kedua yaitu, sebagai berikut:

1. Penyusunan anggaran dan pelaksanaan anggaran operasi perusahaan.
2. Penetapan metode dan prosedur perhitungan biaya, pengendalian biaya, pembebanan biaya yang akurat serta perbaikan mutu yang berkesinambungan.
3. Penentuan nilai persediaan yang digunakan untuk kalkulasi biaya dan penetapan harga, evaluasi terhadap produk, evaluasi kinerja departemen atau divisi, dan pemeriksaan persediaan secara fisik.
4. Menghitung biaya dan laba perusahaan untuk satu periode akuntansi, tahunan, atau periode yang lebih singkat.
5. Memilih sistem dan prosedur dari alternative yang terbaik, guna dapat menaikkan pendapatan maupun menurunkan biaya.

Menurut Siregar dkk (2014:10) menyatakan peranan akuntansi biaya yaitu: akuntansi dapat membantu manajemen dalam melaksanakan fungsinya, pengumpulan, penyajian, dan penganalisaan informasi yang berhubungan dengan biaya dapat membantu manajemen dan penyusunan anggaran, pengendalian, penentu harga, penentuan laba, pemilihan alternatif untuk mengambil keputusan, pengendalian biaya dalam lingkungan teknologi maju.

Dari pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa pada dasarnya peranan akuntansi biaya adalah untuk mengumpulkan, menyajikan, dan menganalisis informasi mengenai biaya dan membantu manajemen dalam merencanakan melaksanakan anggaran, pengendalian biaya, dan pemilihan alternatif untuk pengambilan keputusan agar tujuan perusahaan dapat tercapai.

### 2.2.3 Tujuan Akuntansi Biaya

Menurut Lukman Surjadi S.E., M.M. (2013 : 2) dalam buku Akuntansi Biaya menyatakan bahwa tujuan akuntansi biaya adalah menyediakan informasi biaya untuk kepentingan manajemen guna membantu mereka mengelola perusahaan dan bagian-bagiannya yaitu :

1. Perencanaan laba melalui budget

Budget adalah rencana tertulis yang dinyatakan dalam satuan uang yang merupakan rencana kegiatan perusahaan untuk mencapai tujuannya dalam periode tertentu. Dengan ada budget hasil yang diharapkan dari rencana tertentu dapat diramalkan sebelum rencana tersebut dilaksanakan. Selain itu perusahaan dapat membandingkan antara realisasi dan budget, perusahaan dapat mengevaluasi kesalahan-kesalahan yang terjadi untuk memperbaiki penyusunan budget periode berikutnya.

2. Pengendalian biaya melalui responsibility accounting

Pengendalian biaya yang dimaksudkan agar tujuan yang telah ditetapkan perusahaan dapat dicapai dengan biaya seminimal mungkin. Dalam pengendalian biaya harus diperhatikan beberapa masalah pokok, yaitu:

- a) Menentukan tanggung jawab pengendalian biaya.
- b) Membatasi usaha-usaha pengendalian perorangan pada biaya-biaya yang dapat dikendalikan.
- c) Laporan pelaksanaan orang-orang yang bersangkutan.

3. Menghitung laba untuk setiap periode, termasuk penilaian terhadap persediaan akhir, seperti yang diketahui, tujuan utama perusahaan adalah mendapatkan laba. Untuk mengetahui apakah perusahaan tersebut mendapatkan laba atau tidak, harus diadakan perbandingan antara biaya yang telah dikeluarkan dengan pendapatan yang telah diterima dalam periode tertentu. Harga pokok produksi merupakan unsur penting dalam menetapkan harga pokok penjualan. Dengan mengetahui harga pokok produksi, kita dapat menentukan harga pokok penjualan adalah nilai persediaan awal dan akhir barang jadi, barang dalam proses, dan bahan baku. Pembebanan dan penilaian tersebut perlu didahului dengan proses perhitungan biaya pokok produksi yang melibatkan kegiatan pencatatan, pengklasifikasian, dan pengikhtisaran biaya.

4. Menetapkan harga jual dan kebijakan harga. Penetapan harga jual produk adalah sangat penting bagi perusahaan karena erat hubungannya dengan pendapatan yang akan diperolehnya. Untuk mengetahui harga jual, lebih dahulu harus dihitung biaya produksi per unit, yang kemudian untuk menetapkan kebijakan mengenai harga jual produk tersebut.
5. Memberikan data biaya yang relevan untuk proses analisis pada pengambilan keputusan. Pimpinan perusahaan sering menghadapi masalah dalam pengambilan keputusan diantara dua alternative atau lebih. Keputusan-keputusan tersebut sering bersifat kompleks, dalam arti banyak kemungkinan pilihan atau keputusan bersifat sederhana seperti keputusan menerima atau menolak order.

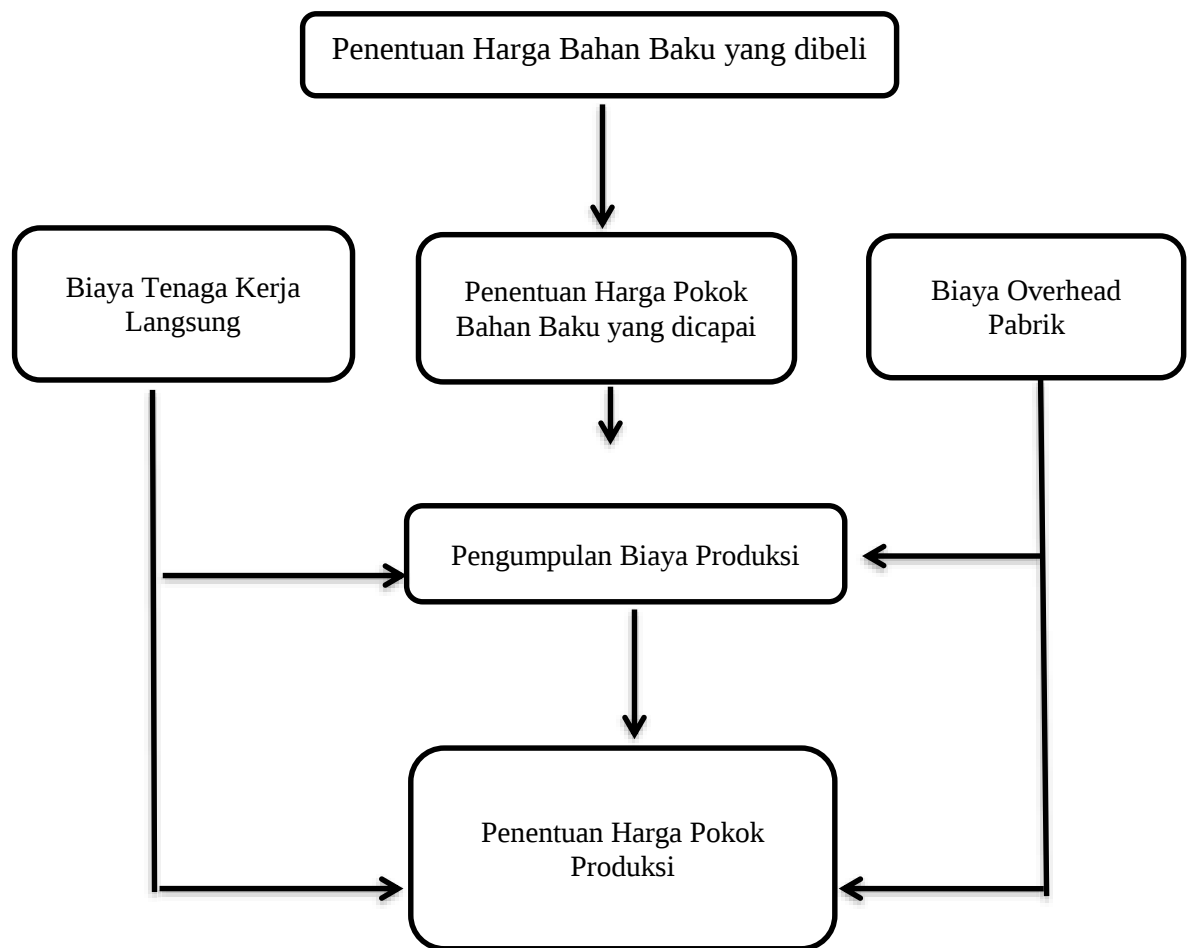
Sementara menurut Bustami dan Nurlela (2010 : 11) dalam buku Akuntansi Biaya Edisi Kedua, akuntansi biaya bertujuan untuk menyajikan informasi biaya yang akurat dan tepat bagi manajemen dalam mengelola perusahaan atau divisi secara efektif. Oleh karena itu biaya perlu dikelompokkan sesuai dengan tujuan apa informasi biaya tersebut digunakan, sehingga dalam pengelompokan biaya dapat digunakan suatu konsep *“Different Cost Different Purpose”* artinya berbeda biaya berbeda tujuan.

#### 2.2.4 Siklus Akuntansi Biaya dalam Perusahaan Manufaktur

Menurut Mulyadi (2009:37) siklus akuntansi biaya dalam suatu perusahaan sangat dipengaruhi oleh siklus kegiatan usaha perusahaan tersebut. Siklus kegiatan perusahaan dagang dimulai dengan pembelian barang dagangan dan tanpa melalui pengolahan lebih lanjut, diakhiri dengan penjualan kembali barang dagangan tersebut. Dalam perusahaan tersebut, siklus akuntansi biaya dimulai dengan pencatatan harga pokok barang dagangan yang dibeli dan berakhir dengan penyajian harga pokok barang dagangan yang dijual. Tujuan akuntansi biaya dalam perusahaan dagang adalah untuk menyajikan informasi harga pokok barang dagangan yang dijual, biaya administrasi dan umum, serta biaya pemasaran.

Siklus kegiatan perusahaan jasa dimulai dengan persiapan penyerahan jasa dan berakhir dengan penyerahan jasa kepada pemakainya. Dalam perusahaan tersebut, siklus akuntansi biaya dimulai dengan pencatatan biaya persiapan penyerahan jasa dan berakhir dengan disajikan nya harga pokok jasa yang diserahkan. Akuntansi biaya dalam perusahaan jasa bertujuan untuk menyajikan informasi harga pokok persatuan jasa yang diserahkan kepada pemakai jasa. Perusahaan manufaktur merupakan perusahaan yang mengelola bahan baku menjadi barang jadi. Tenaga kerja yang melakukan kegiatan konversi dari bahan baku menjadi barang jadi dikategorikan sebagai tenaga langsung. Untuk mendukung kelancaran proses pengolahan tersebut diperlukan bahan pembantu, mesin/peralatan, kendaraan pabrik, gedung pabrik, tenaga kerja tidak langsung, perlengkapan pabrik, asuransi, pajak serta biaya pabrik lainnya. Unsur-unsur tersebut diidentifikasi sebagai overhead pabrik. Overhead pabrik tidak dapat dibebankan langsung ke pesanan atau produk. Dengan demikian biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik merupakan komponen biaya manufaktur.

Berikut siklus akuntansi dalam perusahaan manufaktur



Gambar 2.1  
Siklus Akuntansi Biaya

### 2.2.5 Pengertian Biaya

Biaya (cost) adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi, yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi atau akan terjadi.

Menurut Bustami dan Nurlela (2013:7) dalam buku Akuntansi Biaya menjelaskan bahwa, biaya atau cost adalah pengorbanan ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu, sedangkan Menurut Bustami dan Nurlela (2010:7) dalam buku Akuntansi Biaya menjelaskan biaya atau *cost* adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi

atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya ini belum habis masa pakainya, dan digolongkan sebagai aktiva yang dimasukkan dalam neraca. Contohnya yaitu persediaan bahan baku, persediaan produk dalam proses, persediaan produk selesai, dan supplies atau aktiva yang belum digunakan.

Biaya merupakan pengorbanan atau pengeluaran yang dilakukan oleh suatu perusahaan atau perorangan yang bertujuan untuk memperoleh manfaat lebih dari aktivitas yang dilakukan tersebut. Menurut Raharja Putra 2009 dalam buku Manajemen Keuangan dan Akuntansi Dalam istilah biaya, kadang kala cukup merepotkan dalam membedakan antara biaya dan beban .untuk membedakannya dijelaskan sebagai berikut: Biaya atau cost dalam arti pengorbanan atau pengeluaran yang dilakukan oleh suatu perusahaan atau individu yang berhubungan langsung dengan output atau produk yang dihasilkan oleh perusahaan atau perorangan tersebut. Contohnya: bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik. Dalam struktur laporan laba-rugi perusahaan biasanya disebut Harga Pokok Produksi. Sementara menurut Bustami dan Nurlela (2010:8) dalam buku Akuntansi Biaya menjelaskan bahwa beban atau expense adalah biaya yang telah memberikan manfaat dan sekarang telah habis. Biaya yang belum dinikmati yang dapat memberikan manfaat di masa akan datang dikelompokkan sebagai harta. Biaya ini dimasukkan ke dalam Laba-Rugi sebagai pengurangan dari pendapatan. Contohnya: beban penyusutan, beban pemasaran, dan beban yang tergolong sebagai biaya operasi.

Sementara disisi lain menurut Sugianto dkk (2008:295) dalam bukunya yang berjudul “ Ekonomi Mikro” menyatakan bahwa “ biaya produksi adalah sejumlah uang yang dikeluarkan untuk mendapatkan sejumlah input yaitu secara akuntansi sama dengan jumlah uang yang tercatat”

### 2.2.6 Objek Biaya

Menurut Baldric Siregar, Bambang Suripto,dkk (2013:25) dalam buku “Akuntansi Biaya Edisi 2” Objek biaya (*Cost Object*), merupakan konsep yang penting, adalah penentuan biaya produk, pembuat keputusan, dan evaluasi kinerja. Objek biaya merupakan unsur berupa apa pun yang kepadanya biaya diukur dan dibebankan. Objek biaya dapat berupa produk, pelanggan, departemen, dan aktivitas. Sebagai contoh, apabila kita ingin menentukan biaya sebuah televisi maka objek biayanya adalah televisi. Demikian juga kalau kita hendak menentukan biaya yang dikonsumsi sebuah aktivitas maka objek biayanya adalah aktivitas. Apabila penelusuran biaya dapat dilakukan dengan jelas, informasi mengenai biaya akan menjadi lebih akurat. Informasi yang akurat dapat digunakan oleh manajemen untuk menyusun rencana dan membuat keputusan yang lebih baik. Sementara Menurut Ahmad,dkk (2012:23) dalam buku Akuntansi Biaya merupakan suatu dasar yang digunakan untuk melakukan perhitungan biaya. Objek biaya, namun yang paling umum digunakan diperusahan yaitu :

a. Berdasarkan Produk

Biaya ini diklasifikasikan dalam tiga elemen utama sehubungan dengan produk yang dihasilkan, yaitu : bahan baku langsung (*direct material*), tenaga kerja langsung (*direct labour*), dan *overhead* pabrik (*factory overhead*).

b. Berdasarkan Departemen

Terdapat dua jenis departemen atau bagian sebagai berikut :

1. Departemen Produksi (*production department*), merupakan unit organisasi dari suatu perusahaan manufaktur dimana proses produksi dilaksanakan secara langsung atas produk, baik dengan tangan maupun dengan menggunakan mesin.
2. Departemen Pendukung (*service department*), merupakan suatu unit organisasi yang secara tidak langsung terlibat didalam proses produksi.

### 2.2.7 Klasifikasi Biaya

Menurut Carter W.K (2009:40) dalam buku Akuntansi Biaya “*Cost Accounting*”, Buku 1, Edisi 14 klasifikasi biaya yang paling umum digunakan didasarkan pada hubungan antara biaya dengan berikut ini :

1. Produk (satu lot, batch, atau unit dari suatu barang atau jasa)
  - a. Biaya Manufaktur, juga disebut biaya produksi atau biaya pabrik biasanya tenaga kerja didefinisikan sebagai jumlah dari tiga elemen biaya : bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan overhead pabrik, keduanya disebut biaya konversi
  - b. Biaya komersial, terdiri dari dua klasifikasi umum : beban pemasaran dan beban administratif (juga disebut beban umum dan administrative). Beban pemasaran dimulai dari titik dimana biaya manufaktur berakhir. Yaitu ketika proses manufaktur selesai dan produk ada dalam kondisi siap jual. Beban pemasaran mencakup beban promosi penjualan, dan pengiriman. Beban administratif termasuk beban yang terjadi dalam mengarahkan dan mengendalikan organisasi.
2. Volume produksi
  - a. Biaya Variable, jumlah total biaya variable berubah secara proporsional terhadap perubahan aktivitas dalam rentang yang relevan (*relevant range*).
  - b. Biaya Tetap, bersifat konstan secara total dalam rentang yang relevan.
  - c. Biaya Semivariable, beberapa jenis biaya memiliki elemen biaya tetap dan biaya variable : jenis biaya ini disebut biaya semivariabel.
3. Departemen, proses, pusat biaya (*cost center*), atau subdivisi lain dari manufaktur.
  - a. Departemen Produksi dan departemen jasa. Di departemen produksi, operasi manual dan operasi mesin seperti pembentukan dan perakitan dilakukan secara

langsung pada produk atau bagian-bagian produk. Di departemen jasa, jasa diberikan untuk kepentingan departemen lain.

- b. Biaya bersama, (*common cost*) dan biaya gabungan (*join cost*) adalah biaya tidak langsung. Biaya bersama , (*common cost*), adalah biaya dari fasilitas atau jasa yang digunakan oleh dua atau lebih operasi. Biaya gabungan (*join cost*), terjadi ketika produksi dari suatu produk menghasilkan suatu atau beberapa produk lain tanpa dapat dihindari.

4. Periode akuntansi

- a. Belanja Modal (*capital expenditure*)

Dimaksudkan untuk memberi manfaat pada periode-periode mendatang dan dilaporkan sebagai asset.

- b. Belanja Pendapatan

Memberikan manfaat untuk periode sekarang dan dilaporkan sebagai beban.

5. Suatu Keputusan, tindakan, atau evaluasi

Ketika harus memilih diantara tindakan-tindakan atau alternative-alternatif yang memungkinkan dilakukan, adalah penting untuk mengidentifikasi biaya (dan pendapatan, pengurangan biaya, dan penghematan) yang relevan terhadap pilihan tersebut.

Menurut Lukman Surjadi S.E., M.M. (2013 : 5) dalam buku Akuntansi Biaya, klasifikasi biaya diperlukan bagi pengembangan data biaya yang akan membantu manajemen mencapai tujuannya. Klasifikasi biaya didasarkan pada hubungan biaya dengan :

1. Produk

- a. *Manufacturing cost*

*Manufacturing cost (production, cost/factory cost)* adalah jumlah dari tiga elemen biaya yaitu : *direct material, direct labor, dan factory overhead (FOH)* Kombinasi *direct*

*material, direct labor* disebut *prime cost*. Kombinasi *direct labor* dan *FOH* disebut *conversion cost*. (yang menyatakan biaya untuk mengubah/konversi *direct material* menjadi produk jadi).

b. *Commercial Expense* dan *Administrative*

*Commercial Expense* mencakup: *marketing expense* (*distribution/selling*), yang mencakup biaya penjualan dan pengiriman (yang dimulai pada saat *factory cost* berakhir, saat produksi selesai, dan produk dalam kondisi siap dijual) dan *Administrative (general & administrative) expense*, yang mencakup biaya-biaya yang terjadi dalam rangka pengaturan dan pengawasan organisasi.

2. Volume Produksi

a. *Variable Cost*

*Variable cost* secara umum memiliki karakteristik sebagai berikut :

1. Jumlah total berubah secara proporsional dengan mengikuti perubahan volume.
2. Cost per unit relatif tetap di dalam kisaran volume relevan.
3. Dapat dibebankan, dengan kemudahan dan ketepatan yang layak ke departemen operasi.
4. Terkendali oleh kepala departemen tertentu.

b. *Fixed Cost*

*Fixed cost* mempunyai karakteristik sebagai berikut :

1. Jumlah total tidak berubah dalam kisaran volume tertentu.
2. Cost per unit berubah dalam kisaran relevan.
3. Dapat dibebankan ke departemen-departemen dengan dasar keputusan manajemen atau metode alokasi biaya arbitrer.

4. Tanggung jawab pengendalian berada ditangan manajemen eksekutif dari supervisor operasional.

c. *Semi Variable Cost*

*Semi variable cost* terdiri dari elemen dan variable biaya ini mencakup jumlah tetap dalam kisaran volume yang relevan dari output jumlah yang berubah secara proposional dengan perubahan output. Contoh *Semi variable cost* : listrik, air, reparasi dan pemeliharaan, dll. Untuk tujuan analisis, semua biaya produksi dan nonproduksi dikalsifikasikan sebagai fixed atau variable. Oleh karena itu, biaya semi variable harus dibagi menjadi biaya tetap dan variable.

3. Departemen Produksi

a. *Producing And Service Department*

Department pabrik biasanya dibagi menjadi dua kelompok :

1. Departemen produksi : operasi manual dan mesin, dilakukan secara langsung terhadap produk dan elemen-elemennya (part). Biaya yang terjadi dibebankan ke produk. Bila dua atau lebih jenis mesin melaksanakan operasi pada produk dalam satu departemen yang sama, ketepatan dan kecermatan product cost dapat ditingkatkan dengan membagi departemen menjadi pusat biaya.
2. Departemen service dan jasa : service diberikan bagi manfaat departemen lain.dalam beberapa kasus, jasa-jasa ini bermanfaat bagi departemen jasa lain dan departemen produksi. Meskipun departemen jasa tidak berkaitan langsung dengan produksi. Biaya-biayanya adalah bagian dari total FOH dan harus dimasukkan ke harga pokok produk.

b. *Direct And Indirect Departemental Charges.*

Dalam hubungannya dengan material dan *direct labor*, kata "*direct*" menunjuk biaya-biaya yang dapat dibebankan secara langsung ke produk. FOH dianggap sebagai "*indirect*" tetapi kata "*direct*" dan "*indirect*" dapat dipakai dalam hubungannya dengan pembebanan biaya overhead ke departemen produksi dan dalam pembebanan biaya ke departemen-departemen pada organisasi non-manufacturing.

c. *Common Cost And Joint Cost*

- 1) Common Cost adalah biaya-biaya fasilitas atau jasa yang dikerjakan oleh dua atau lebih operasi. Common cost sangat umum pada organisasi dengan banyak departemen atau segmen. Tingkat segmentasi terdentensi membuat biaya menjadi common cost. Contoh : gaji wakil presiden pemasaran bukan merupakan common cost jika segmennya adalah fungsi marketing secara keseluruhan.
- 2) Joint Cost terjadi bila produksi dari satu produk hanya mungkin bila satu atau lebih produk lain dihasilkan pada waktu yang sama. Contoh : meat packing (pengepakan makanan), oil dan gas, industry liquor (brandy/wiski), spirtus dan alkohol.

4. Periode akuntansi

- a. *Capital Expenditure* : pengeluaran yang mempunyai manfaat untuk masa mendatang, yang dicatat sebagai aktiva.
- b. *Revenue Expenditure* : pengeluaran yang mempunyai manfaat hanya untuk periode sekarang, yang dicatat sebagai *expense*.

Menurut Baldric Siregar, Bambang Suropto,dkk (2013:25) dalam buku Akuntansi Biaya Edisi 2, Seorang manajer bisa membutuhkan informasi yang berbeda dari sumber yang sama. Misalnya, manajer bermaksud mengetahui

biaya produk berdasarkan fungsi produksi dan berdasarkan perilaku biaya. Sebenarnya bersumber dari transaksi yang sama. Transaksi yang sama bisa menghasilkan informasi biaya yang berbeda. Informasi biaya yang berbeda ditunjukkan pada pengambilan keputusan yang berbeda. Pengklasifikasian biaya secara berbeda diperlukan untuk memberikan informasi biaya yang berbeda untuk melayani kebutuhan manajerial yang berbeda pula.

Pada dasarnya biaya dapat diklasifikasi berdasarkan pada hal berikut ini :

1. Hubungan biaya dan produk.
2. Hubungan biaya dengan volume kegiatan.
3. Elemen biaya produksi.
4. Fungsi pokok perusahaan.
5. Hubungan biaya dengan proses produk pokok manajerial.

Sementara menurut Bustami dan Nurlela (2010:12) dalam buku Akuntansi Biaya. Edisi Kedua menyatakan biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Biaya produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Biaya produksi ini disebut juga biaya produk yaitu biaya yang dapat dihubungkan dengan suatu produk, dimana biaya ini merupakan bagian dari persediaan.

#### 2.2.8 Sistem Penentuan Biaya

Sistem penentuan biaya merupakan suatu system untuk mengalokasi biaya ke produk, melalui perhitungan biaya. Ada dua masalah yang timbul, yaitu dasar biaya yang digunakan dan metode penentuan biaya produk. Dasar biaya yang digunakan ada dua, yaitu biaya sesungguhnya dan biaya standar. Sedangkan metode penentuan biaya ada dua macam, yaitu penentuan biaya penuh atau biaya variabel. Kedua

masalah ini menimbulkan masalah baru, yaitu mengalokasi biaya dengan metode hybrid.

1. **Biaya Sesungguhnya dan Biaya Standar.** Biaya dapat dialokasikan ke produk dengan menggunakan biaya sesungguhnya atau biaya standar. Dalam sistem biaya sesungguhnya (atau biaya historis), biaya produksi dikumpulkan pada saat terjadinya, tetapi pelaporannya ditunda sampai semua kegiatan produksi dalam periode akuntansi yang bersangkutan selesai dikerjakan. Dalam perusahaan jasa, penundaan dilakukan sampai semua pekerjaan diselesaikan.
2. **Penentuan Biaya Penuh dan Biaya variabel.** Metode penentuan biaya penuh adalah penentuan biaya produk dengan cara menjumlahkan semua unsur biaya, baik biaya variabel maupun biaya tetap. Sedangkan metode penentuan biaya variabel adalah penentuan biaya dengan cara memasukkan semua biaya variabel saja.
3. **Metode Hibrid.** Dalam metode ini, biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja dibukukan dengan metode historis dan biaya overhead dengan tarif standar.

#### 2.2.9 Akumulasi Biaya

Berbagai sistem penentuan biaya yang telah dibahas dapat digunakan untuk penentuan biaya pesanan maupun biaya proses. Meskipun keduanya memiliki persamaan, terutama objek biayanya adalah unit produk, tetapi ada perbedaan mencolok, yaitu pendekatan yang digunakan oleh kedua metode ini dalam menelusur biaya.

##### a. Penentuan Biaya Pesanan

Perusahaan dapat bekerja berdasarkan pesanan dari pembeli atau bertujuan untuk memenuhi kebutuhan persediaan dalam jumlah terbatas. Dalam metode ini, biaya diakumulasi per pesanan. Metode biaya pesanan cocok digunakan bila produk yang dibuat dalam suatu departemen atau pusat biaya sifatnya heterogen dan perusahaan dapat mengidentifikasi hubungan antara biaya dan

produk. Catatan rinci yang menunjukkan biaya setiap pesanan dapat dijadikan akun pembantu untuk akun Barang Dalam Proses. Contoh perusahaan yang memproduksi berdasarkan pesanan adalah perusahaan percetakan, perusahaan kontraktor, dan perusahaan mebel. Dalam bidang jasa, contohnya adalah jasa arsitek, dokter, bantuan hukum, dan kantor akuntan publik.

b. Penentuan Biaya Proses

Biaya proses adalah penentuan biaya dengan cara mengumpulkan biaya berdasarkan proses produksi atau berdasarkan departemen. Metode ini tepat digunakan oleh perusahaan yang bekerja berdasarkan proses. Perusahaan yang bekerja berdasarkan proses meliputi perusahaan yang produknya bersifat homogen, atau perusahaan yang produknya tidak perlu dibedakan berdasarkan unitnya atau memang tidak praktis untuk membedakan berdasarkan unitnya

### 2.3 Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi menurut Sukirno (2013, 208), adalah semua pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan-bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi perusahaan tersebut. Sedangkan menurut Ardiyose (2013) biaya produksi adalah biaya yang terjadi untuk menghasilkan suatu produk atau jasa, biaya-biaya ini dapat diklasifikasikan dalam tiga jenis yaitu bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan *overhead* pabrik. Sunarto (2004, 175) menyatakan faktor yang memiliki kepastian yang relatif tinggi yang berpengaruh terhadap penentuan harga jual adalah biaya. Oleh karena itu, untuk memperoleh dan mengolah bahan-bahan menjadi produk jadi dalam kegiatan proses produksi diperlukan dana atau biaya-biaya, maka untuk pengeluaran biaya-biaya tersebut biasanya perusahaan memperhitungkannya dalam penetapan harga jual produk. Untuk itu perusahaan berusaha menekan atau memperkecil pengeluaran biaya, khususnya yang berkaitan dengan kegiatan proses produksi, baik mengenai biaya perolehan bahan baku, biaya yang dikeluarkan untuk bahan pembantu atau penolong, biaya tenaga kerja,

penyusutan peralatan, pemeliharaan dan sebagainya. Untuk melakukan proses produksi, setiap perusahaan membutuhkan biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Mursyidi 2010).

Menurut Samsul (2013), harga pokok produksi adalah biaya untuk menghasilkan produk pada perusahaan manufaktur. Bustami (2010) penentuan harga pokok adalah bagaimana memperhitungkan biaya kepada suatu produk atau pesanan atau jasa, yang dapat dilakukan dengan cara memasukkan seluruh biaya produksi atau hanya memasukkan unsur biaya produksi variabel saja. Menurut Hansen and Mowen (2004, 48) dalam (Batubara 2013) bahwa harga pokok produksi adalah mewakili jumlah biaya barang yang diselesaikan pada periode tertentu. Menurut Setiadi (2014) harga pokok adalah sejumlah nilai aktiva (aset) tetapi apabila selama tahun berjalan aktiva tersebut dimanfaatkan untuk membantu memperoleh penghasilan, aktiva tersebut harus dikonversikan ke beban.

Mulyadi (2014) dalam perusahaan yang berproduksi massa, informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk: (a) menentukan harga jual produk; (b) memantau realisasi biaya produksi; (c) menghitung laba atau rugi periodik (d) menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

### 2.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi mencerminkan total biaya yang telah diselesaikan selama periode berjalan. Penetapan harga pokok produksi dimaksudkan sebagai pedoman dalam pengambilan keputusan mengenai harga dan strategi produk.

Menurut Bistami dan Nurlela (2010:49) dalam buku Akuntansi Biaya menyatakan bahwa harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, tenaga kerja tidak langsung dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi terikat pada periode

waktu tertentu. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir.

Menurut Raiborn dan Kinney (2011:56) dalam bukunya Akuntansi Biaya Dasar dan Perkembangan. Edisi Ketujuh yaitu harga pokok produksi (*cost of goods manufactured*) (CGM) adalah total produksi biaya barang-barang yang telah selesai dikerjakan dan ditransfer kedalam persediaan barang jadi selama sebuah periode.

### 2.3.2 Unsur-Unsur Harga pokok produksi

Dalam menghasilkan suatu produk, perusahaan industry biasanya mengeluarkan berbagai macam biaya. Harga pokok produksi yang sering disebut juga biaya pabrikasi atau biaya manufaktur merupakan gabungan dari seluruh biaya yang dikeluarkan dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Dalam menentukan harga pokok produksi tersebut, yaitu unsur-unsur biaya yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

### 2.3.3 Biaya Bahan Baku

Menurut Bustami dan Nurlela (2010:12) dalam buku Akuntansi Biaya bahan baku langsung adalah bahan baku yang merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari produk selesai dan dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai. Contohnya kayu dalam pembuatan meubel, kain dalam pembuatan pakaian, karet dalam pembuatan ban, minyak mentah dalam pembuatan bensin, kulit dalam pembuatan sepatu, dan tepung dalam pembuatan kue.

Menurut Mulyadi (2009: 295) dalam buku Akuntansi Biaya menjelaskan pengertian bahan baku adalah bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi. Bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian local, impor, atau dari pengolahan sendiri. Didalam memperoleh bahan baku, perusahaan tidak hanya mengeluarkan sejumlah harga beli bahan baku saja, tetapi mengeluarkan biaya-biaya pembelian, pengudangan, dan biaya-biaya perolehan lain.

#### 2.3.4 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Menurut Bustami dan Nurlela (2010:12) dalam buku Akuntansi Biaya Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang digunakan dalam merubah atau mengonversi bahan baku menjadi produk selesai dan dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai. Contohnya upah koki kue, upah tukang serut dan potong kayu dalam pembuatan meubel, tukang jahit, bordir, pembuatan pola dalam pembuatan pakaian, tukang linting rokok dalam pabrik rokok, dan operator mesin jika menggunakan mesin.

Sementara masih menurut Bustami dan Nurlela (2013:97) dalam buku Akuntansi Biaya dalam menentukan biaya proses pembebanan biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung tidak dilakukan pemisahan, karena didalam penentuan biaya proses biaya tenaga kerja cukup ditelusuri kedalam departemen bukan ke prosuk yang dihasilkan. Untuk pencatatannya cukup digunakan kartu jam kerja harian atau presentasi tenaga kerja.

Biaya tenaga kerja langsung yaitu semua balas jasa yang diberikan kepada semua pegawai bagian produksi yang biayanya secara langsung dapat ditelusuri jejaknya ke masing-masing unit produksi, misalnya gaji buruh pabrik rokok dibagian pelintingan.

#### 2.3.5 Biaya Overhead Pabrik

Menurut Bustami dan Nurlela (2010:12) dalam buku Akuntansi Biaya Biaya overhead pabrik adalah biaya selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung tetapi membantu dalam mengubah bahan menjadi produk selesai. Biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai. Biaya overhead pabrik dapat dikelompokkan menjadi elemen : bahan tidak langsung (bahan pembantu atau penolong), tenaga kerja tidak langsung, dan biaya tidak langsung lainnya.

#### 2.3.6 Metode Pengumpulan Harga pokok produksi

Metode pengumpulan biaya, didalam sebuah proses pembuatan sebuah produk atau barang terdapat dua jenis kelompok biaya yaitu

biaya non produksi dan biaya produksi. Yang dimaksud biaya produksi adalah ketika seluruh biaya yang dikeluarkan didalam proses produksi bahan baku menjadi sebuah produk atau barang jadi. Sedangkan yang dimaksud dengan biaya non produksi merupakan biaya yang dikeluarkan diluar dari kegiatan produksi, misalnya saja pada kegiatan pemasaran, administrasi, atau kegiatan-kegiatan umum lainnya.

Biaya produk akan membentuk sebuah kos produksi yang nantinya akan digunakan ketika akan menghitung ataupun menentukan kos produk jadi dan yang masih dalam proses hingga pada akhir periode akuntansi. Sedangkan untuk biaya non produksi akan ditambahkan pada kos produksi untuk menghitung total dari kos produk.

Menurut Supriyono (2011:36) dalam buku Akuntansi Biaya, Perencanaan dan pengendalian biaya, seta pengambilan keputusan Adapun metode tersebut, yaitu:

1. Metode harga pokok pesanan (*job order cost method*)

Metode harga pokok pesanan merupakan metode pengumpulan harga pokok produk dimana biaya dikumpulkan untuk setiap pesanan atau kontrak atau jasa secara terpisah dan setiap pesanan atau kontrak dapat dipisahkan identitasnya. Pengolahan produk akan dimulai setelah datangnya pesanan dari langganan / pembeli melalui dokumen pesanan (*sales order*), yang memuat jenis dan jumlah produk yang dipesan, spesifikasi pesanan, tanggal pesanan diterima dan harus diserahkan.

2. Metode harga pokok proses (*proses cost method*)

Metode harga pokok proses merupakan metode pengumpulan harga pokok produk dimana biaya dikumpulkan untuk setiap satuan waktu tertentu, misalnya : bulan, triwulan, semester, tahun. Pada metode harga pokok proses perusahaan menghasilkan produk yang homogen, bentuk bersifat standar, dan tidak tergantung spesifikasi yang diminta oleh pembeli. Tujuan produksi untuk mengisi persediaan yang selanjutnya akan dijual kepada pembeli, oleh karena itu sifat produk

homogeny dan bentuknya standar maka kegiatan dilakukan secara kontinyu atau terus menerus.

Sementara menurut Mulyadi (2009:17) dalam buku Akuntansi Biaya edisi Kelima metode pengumpulan harga pokok produksi dibagi menjadi dua, yaitu metode harga pokok pesanan (*job order cost method*), dan metode harga pokok proses (*proses cost method*).

#### 2.3.7 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Metode Perhitungan harga pokok produksi merupakan suatu cara untuk memperhitungkan unsur-unsur dari biaya produksi ke dalam harga pokok produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya yang dimasukan kedalam harga pokok produksi, terdapat dua metode full costing dan metode variable costing.

##### 1) Metode Full Costing

Menurut Mulyadi (2012:122) dalam buku Akuntansi Biaya, metode perhitungan harga pokok produksi adalah metode harga pokok produksi, yang membebankan seluruh biaya produksi, baik yang berperilaku tetap maupun variable kepada produk. Perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing* sebagai berikut :

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Biaya Bahan Baku               | xxx |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung    | xxx |
| Biaya Overhead Pabrik Tetap    | xxx |
| Biaya Overhead Pabrik Variabel | xxx |
| Harga Pokok Produk             | xxx |

Dalam metode full costing, biaya overhead pabrik (BOP) baik yang berperilaku tetap maupun variabel, dibebankan kepada produk yang diproduksi atas dasar tarif yang ditentukan dimuka pada kapasitas normal atau dasar BOP sesungguhnya. Oleh karena itu, BOP tetap akan melekat pada harga pokok persediaan produk dalam proses dan persediaan produk jadi yang belum laku dijual, dan baru dianggap sebagai biaya (unsur harga pokok

penjualan) apabila produk tersebut telah terjual. Karena BOP dibebankan kepada produk atas dasar tarif yang ditentukan dimuka pada kapasitas normal, maka dalam 1 (satu) periode BOP yang sesungguhnya berbeda dengan yang dibebankan tersebut, akan terjadi pembebanan overhead lebih (*overapplied factory overhead*) atau pembebanan BOP kurang (*underapplied factory overhead*). Jika semua produk yang diolah dalam periode tersebut belum laku dijual maka pembebanan BOP lebih atau kurang tersebut digunakan untuk mengurangi atau menambah harga produk yang masih dalam persediaan tersebut (baik yang berupa persediaan produk dalam proses maupun produk jadi). Namun jika dalam suatu periode akuntansi tidak terjadi pembebanan overhead lebih atau kurang, maka BOP tetap tidak mempunyai pengaruh terhadap perhitungan laba rugi sebelum produknya laku dijual.

a) Manfaat informasi metode full costing sebagai berikut :

- Pelaporan keuangan
- Analisis kemampuan menghasilkan laba (*profitability analysis*)
- Penentuan harga jual dalam *cost-type contract*
- Penentuan harga jual normal
- Penentuan harga jual yang diatur dengan peraturan pemerintah
- Penyusunan program

b) Karakteristik metode full costing terdiri dari :

- Perhitungan biaya produksi dengan memasukkan biaya tetap dan biaya variabel.
- Menganut konsep biaya produk untuk perhitungan biaya produksi variabel, dan menganut konsep biaya periodik untuk perhitungan biaya produksi non variabel.
- Laporan biaya untuk memenuhi pihak Eksternal.

- Laporan Rugi Laba disajikan dengan format tradisional.
  - Analisa biaya dilakukan oleh pihak Internal untuk perhitungan biaya persediaan, penentuan laba dan pelaporan keuangan untuk pihak Eksternal.
- c) Langkah-langkah yang ditempuh dalam menggunakan metode full costing sebagai berikut :
- Menggolongkan penghasilan penjualan ke dalam setiap pusat laba yang akan dianalisis
  - Menggolongkan harga pokok penjualan kedalam setiap pusat laba.
  - Menghitung laba kotor atas penjualan setiap pusat laba.
  - Mengalokasikan biaya pemasaran setiap fungsi pada setiap pusat laba.
  - Menghitung laba bersih sebelum diperhitungkan biaya administrasi dan umum untuk setiap pusat laba.
  - Memperhitungkan biaya administrasi dan umum.
  - Menghitung laba bersih setiap pusat laba.

## 2) Metode Variable Costing

Metode variable costing adalah (Mulyadi, 2010:122) dalam buku Akuntansi Biaya adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga pokok produk. Harga pokok produk menurut metode variable costing terdiri dari :

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Biaya Bahan Baku            | xxx |
| Biaya Tenaga Kerja Langsung | xxx |
| Biaya Overhead Variabel     | xxx |
| Harga Pokok Produk          | xxx |

Diawal telah disebutkan bahwa metode variable costing ini dikenal dengan nama direct costing. Istilah direct costing sebenarnya sama sekali tidak berhubungan dengan

istilah *cost* biaya langsung. Dalam metode variable costing, biaya overhead pabrik tetap diperlakukan sebagai period cost dan bukan sebagai unsur harga pokok produk, sehingga biaya overhead pabrik tetap dibebankan sebagai biaya dalam periode terjadinya. Dengan demikian biaya overhead pabrik tetap didalam metode variable costing tidak melekat pada persediaan produk yang belum laku dijual, tetapi langsung dianggap sebagai biaya dalam periode terjadi.

a) Manfaat metode variable costing sebagai berikut :

➤ Perencanaan laba

Bagi manajemen dapat bermanfaat untuk perencanaan laba jangka pendek. Dengan dipisahkannya semua elemen biaya produksi ke dalam biaya variabel dan biaya tetap serta perhitungan batas kontribusi, manajemen akan dapat menyusun laba melalui persamaan break-even atau hubungan biaya-volume-laba.

➤ Penentuan harga jual produk

Bagi manajemen bermanfaat dalam rangka penentuan harga jual produk dalam jangka pendek, dengan menggunakan hubungan biaya-volume-laba. Dan untuk menentukan harga jual minimal atas pesanan-pesanan khusus (special orders) yang mungkin akan diterima perusahaan dalam jangka pendek, agar perusahaan tidak memperoleh rugi dari pesanan khusus tersebut.

➤ Pengambilan kesimpulan

Bermanfaat bagi manajemen dalam menyajikan data relevan untuk pengambilan keputusan dalam jangka pendek. Biaya tetap dalam jangka pendek jumlah totalnya tetap konstan, sedangkan biaya variabel merupakan biaya relevan, kecuali

beberapa jenis elemen biaya tetap yang dapat dihindarkan juga merupakan elemen biaya relevan.

b) Adapun Karakteristik metode variable costing terdiri dari :

- Perhitungan biaya produksi yang hanya memasukkan biaya variabel saja.
- Menganut konsep biaya produk untuk perhitungan biaya produksi variabel, dan menganut konsep biaya periodik untuk perhitungan biaya produksi non variabel.
- Laporan biaya untuk memenuhi pihak Internal.
- Laporan Laba Rugi disajikan dengan format kontribusi.
- Analisa biaya dilakukan oleh pihak Internal untuk perencanaan laba, penetapan harga pokok pengendalian biaya dan pengambilan keputusan Internal.

c) Langkah-langkah yang ditempuh dalam menggunakan metode variabel costing sebagai berikut:

- Menggolongkan penghasilan penjualan ke dalam setiap pusat laba yang akan dianalisis.
- Menggolongkan harga pokok penjualan variabel untuk setiap pusat laba.
- Menghitung batas kontribusi kotor untuk setiap pusat laba.
- d) Mengalokasikan biaya pemasaran variabel dari setiap fungsi kedalam setiap pusat laba
- Menghitung batas kontribusi (bersih) untuk setiap pusat laba
- Memperhitungkan biaya tetap langsung yang dapat diidentifikasi kepada setiap pusat biaya.

- Menghitung laba bersih setiap pusat biaya sebelum dipertemukan dengan biaya tetap tidak langsung dan biaya administrasi dan umum.
- Memperhitungkan biaya tetap tidak langsung dan biaya administrasi dan umum.
- Menghitung laba bersih.

## 2.4 Harga Jual

Kotler and Amstrong (2008) menjelaskan bahwa harga adalah nilai yang dipertukarkan konsumen untuk suatu manfaat atas pengonsumsiannya, penggunaan, atau kepemilikan barang atau jasa. Artinya, harga adalah jumlah nilai yang harus dibayar konsumen demi memiliki atau mendapatkan keuntungan dari sebuah produk barang atau jasa. Sedangkan menurut Stanton (2002) harga adalah sejumlah uang yang dibutuhkan atau dikeluarkan untuk memperoleh beberapa kombinasi sebuah produk atau pelayanan yang menyertainya. Menurut Buchari Alma (2016) “Harga (Price) adalah nilai suatu barang yang dinyatakan dengan uang”.

Menurut Kotler and Amstrong (2008) dalam menetapkan harga dari suatu produk, terdapat faktor-faktor yang menentukan kebijakan penetapan harga, yaitu: (a) memilih tujuan penetapan harga, (b) menentukan permintaan, (c) memperkirakan biaya, (d) menganalisa biaya, harga, dan tawaran pesaing, (e) memilih metode penetapan harga, dan (f) memilih harga akhir. Selain terdapat faktor-faktor yang menentukan kebijakan penetapan harga di atas, juga terdapat faktor yang mempengaruhi tingkat harga. Menurut Swastha (2005), tingkat harga dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu: (a) keadaan perekonomian, (b) penawaran dan permintaan, (c) elastisitas permintaan, (d) persaingan, (e) biaya, (f) tujuan perusahaan, dan (g) pengawasan pemerintah.

### 2.4.1 Harga

Harga adalah suatu nilai tukar yang bisa disamakan dengan uang atau barang lain untuk manfaat yang diperoleh dari suatu barang atau jasa bagi seseorang atau kelompok pada waktu tertentu dan tempat tertentu. Istilah harga digunakan untuk memberikan nilai finansial pada suatu produk barang atau jasa. Biasanya penggunaan kata harga berupa digit nominal besaran angka terhadap nilai tukar mata uang yang menunjukkan tinggi rendahnya nilai suatu kualitas barang atau jasa. Dalam ilmu ekonomi harga dapat dikaitkan dengan nilai jual atau beli suatu produk barang atau jasa sekaligus

sebagai variabel yang menentukan komparasi produk atau barang sejenis.

Menjalankan sebuah bisnis tidak akan lepas dari permasalahan sebuah harga. Harga menjadi peranan penting dalam terjadinya kesepakatan jual beli dari produsen ke konsumen. Melalui penetapan harga, akan terlihat posisi kelayakan suatu produk dari nilai ekonomisnya. Karena permasalahan ini, perusahaan biasanya akan mengadakan penetapan harga jual.

#### 2.4.2 Pengertian Harga Jual

Menjalankan sebuah bisnis jual-beli tidak akan terlepas dari permasalahan harga. Harga memegang peranan penting dalam terjadinya kesepakatan jual-beli dari produsen ke tangan konsumen. Melalui penetapan harga, akan terlihat posisi kelayakan produk dari nilai ekonomisnya. Karena permasalahan ini, perusahaan biasanya akan mengadakan penetapan harga yang disepakati sebelum barang beredar di pasaran.

Penetapan Harga tidak hanya sekedar perkiraan saja, tetapi harus dengan perhitungan yang cermat dan teliti yang harus diselesaikan dengan sasaran yang dituju oleh perusahaan. Penetapan harga adalah pembentukan suatu harga umum untuk suatu barang atau jasa oleh suatu kelompok pemasok yang bertindak secara bersama oleh karenanya setiap pemasok biasanya akan berbeda dalam menetapkan harga jual.

Menurut Mulyadi dalam buku Akuntansi Biaya (2009 : 31) tujuan akhir dari perhitungan biaya produksi adalah untuk menentukan harga jual produk yang dihasilkan. Penetapan harga merupakan salah satu keputusan sulit yang dihadapi perusahaan, karena jika perhitungan biayanya tidak akurat, maka akan berdampak pada penetapan harga jual yang tidak tepat dan kemungkinan besar akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan.

### 2.4.3 Tujuan Penetapan Harga Jual

Didalam menentukan harga jual, sebuah perusahaan juga pasti memiliki tujuan yang ingin dicapai yang akan berpengaruh terhadap perkembangan usaha. Tujuan penetapan harga jual pada dasarnya berawal dari tujuan perusahaan itu sendiri yang selalu berusaha menetapkan harga jual barang atau jasa secepat mungkin agar perputaran modal akan terputar dengan cepat dan mendapatkan laba yang optimal. Pada umumnya, penjual mempunyai beberapa tujuan dalam penetapan harga produknya. Antara lain:

1) Mendapatkan laba yang maksimum.

Untuk mendapatkan laba maksimum ini yang sangat perlu untuk diperhatikan tentu saja daya beli dari konsumen. Semakin tinggi daya beli maka semakin mudah bagi penjual untuk menetapkan tingkat harga yang tinggi. Dengan demikian besar harapan bagi penjual untuk mendapatkan laba yang besar.

2) Mendapatkan pengembalian investasi yang ditargetkan atau pengembalian pada penjualan bersih.

Harga yang dapat dicapai dalam penjualan dimaksudkan pula untuk menutup investasi secara berangsur-angsur. Dana yang dipakai untuk mengembalikan investasi hanya bisa diambilkan dari laba perusahaan, dan laba hanya bisa diperoleh bilamana harga jual lebih besar dari jumlah biaya seluruhnya.

3) Mencegah atau mengurangi persaingan.

Persaingan dapat dicegah atau dikurangi melalui kebijaksanaan harga. Hal ini bisa terjadi, karena para penjual menerapkan harga yang sama untuk barangnya. Jadi tidak akan mungkin timbul persaingan karena harga yang sama tersebut. Persaingan dapat berupa servis atau pelayanan yang lain. Persaingan jenis ini disebut persaingan bukan harga (*non-price competition*).

4) Mempertahankan atau memperbaiki market share.

Memperbaiki market share hanya mungkin dilaksanakan bilamana kemampuan dan kapasitas produksi perusahaan masih cukup longgar, selain kemampuan pemasaran, keuangan, dan sebagainya. Jadi karena itu faktor harga dalam hal ini sangat penting. Bagi perusahaan kecil dengan kemampuan yang terbatas, penentuan harga ditujukan untuk sekedar mempertahankan market share. Memperbaiki market share kurang diutamakan, terutama tatkala persaingan sangat ketat.

Tujuan penentuan harga jual yang dilakukan perusahaan terhadap produk yang dihasilkan adalah sebagai berikut (Kotler, 1996:356):

- 1) Kelangsungan hidup perusahaan. Perusahaan menetapkan tujuan ini apabila menghadapi kelebihan kapasitas produksi, persaingan yang ketat atau perubahan selera konsumen. Dalam hal ini, bertahan hidup lebih utama daripada menghasilkan keuntungan. Demi kelangsungan hidup perusahaan, disusun strategi dengan menetapkan harga jual yang rendah dengan asumsi pasar akan peka terhadap harga.
- 2) Peningkatan arus keuntungan. Perusahaan dapat memaksimalkan laba jangka pendek apabila perusahaan lebih mementingkan prestasi keuangan jangka pendeknya dibandingkan jangka panjang. Perusahaan mempunyai keuntungan untuk menetapkan harga yang dapat memaksimalkan laba jangka pendek dengan anggapan bahwa terdapat hubungan antara permintaan dan biaya dengan tingkatan harga yang akan menghasilkan laba maksimum yang ingin dicapai.
- 3) Kepemimpinan kualitas produk. Dalam hal ini, perusahaan menetapkan harga yang tinggi supaya kualitas produksi tetap terjamin. Ada kemungkinan perusahaan mempunyai keinginan untuk memasarkan produk dengan kualitas tinggi atau ingin menjadi pemimpin dalam kualitas produk di pasarnya. Pada umumnya perusahaan 17 semacam ini menetapkan harga yang

tinggi dengan tujuan agar dapat menutup tingginya biaya dalam menghasilkan mutu produk yang tinggi.

- 4) Mempertahankan dan meningkatkan bagian pasar. Salah satu strategi yang dapat ditempuh perusahaan adalah mempertahankan dan meningkatkan pangsa pasar. Banyak perusahaan menetapkan harga yang rendah untuk mempertahankan dan memperbesar pangsa pasar.
- 5) Menstabilkan harga. Perusahaan berupaya menstabilkan harga dengan tujuan untuk menghindari adanya perang harga pada waktu permintaan meningkat atau menurun (tidak stabil).

#### 2.4.4 Faktor yang mempengaruhi Harga Jual

Ada beberapa faktor yang harus diperhatikan dalam menentukan harga jual dari suatu barang atau jasa yang di produksi, yaitu :

- 1) Faktor biaya, merupakan dasar dalam menentukan harga jual produk atau jasa. Biaya dapat langsung diidentifikasi kepada produk atau jasa yang dihasilkan karena merupakan faktor yang berasal dari dalam perusahaan. Biaya dapat memberikan informasi batas bawah suatu harga yang harus ditentukan oleh perusahaan atas suatu produk atau jasa. Batas bawah harga tersebut haruslah harga yang dapat menutupi seluruh biaya produksi walaupun dengan perolehan laba yang minimal.
- 2) Faktor bukan biaya, merupakan faktor yang berasal dari luar perusahaan yang dapat mempengaruhi keputusan manajemen dalam menentukan harga jual produk atau jasa. Faktor ini tidak sepenuhnya dapat dikendalikan oleh perusahaan karena faktor tersebut merupakan kegiatan yang bersifat timbal balik antara perusahaan dengan pasar. Berikut ini faktor-faktor tersebut antara lain:
  - Keadaan perekonomian, perubahan kondisi perekonomian suatu negara seperti perubahan inflasi

dan deflasi dapat mempengaruhi harga suatu barang atau jasa yang diperjual-belikan di masyarakat.

- Permintaan dan penawaran pasar, permintaan merupakan jumlah barang atau jasa yang diinginkan oleh konsumen di pasar pada tingkat harga beli tertentu, sedangkan penawaran adalah total barang atau jasa yang ditawarkan oleh produsen di pasar pada tingkat harga jual tertentu. Oleh karena itu, permintaan konsumen terhadap suatu barang atau jasa harus dipertemukan dengan penawaran pasar sehingga terbentuk suatu harga keseimbangan di mana harga tersebut merupakan harga jual yang diinginkan perusahaan dan juga merupakan harga yang sesuai dengan permintaan konsumen.
- Elastisitas permintaan, elastisitas permintaan adalah kepekaan perubahan permintaan akan barang atau jasa terhadap perubahan harga. Elastisitas ini membantu manajer untuk memahami apakah suatu bentuk permintaan itu elastis atau inelastis. Elastis berarti perubahan sekian persen pada harga menyebabkan perubahan persentase permintaan yang lebih besar, sedangkan inelastis berarti perubahan sekian persen pada harga secara relatif sedikit mengubah persentase permintaan.
- Tanggung jawab sosial perusahaan, penentuan harga jual barang atau jasa suatu perusahaan juga dapat dipengaruhi oleh rasa tanggung jawab perusahaan terhadap masyarakat. Hal ini dikarenakan tujuan didirikannya perusahaan bukan hanya untuk mencari laba tetapi juga untuk melayani atau memenuhi kebutuhan masyarakat.

#### 2.4.5 Keputusan Penetapan Harga Jual

Keputusan penentuan harga jual adalah penentuan harga jual produk atau jasa suatu organisasi yang umumnya dibuat untuk jangka pendek. Keputusan ini dipengaruhi oleh kebijakan penentuan harga jual, pemanfaatan kapasitas, dan tujuan organisasi.

Keputusan penentuan harga jual sangat penting, karena selain mempengaruhi laba yang ingin dicapai perusahaan juga mempengaruhi kelangsungan hidup perusahaan. Oleh karena itu dalam menentukan harga jual produk, tidak dapat dilakukan sekali saja tetapi harus selalu dievaluasi dan disesuaikan dengan kondisi yang sedang dihadapi perusahaan.

#### 2.4.6 Metode Penetapan Harga Jual

Menurut Herman (2006:175) ada beberapa metode penetapan harga (methods of price determination) yang dapat dilakukan budgeter dalam perusahaan, yaitu:

- 1) Metode taksiran (judgemental method), metode ini biasa digunakan oleh perusahaan yang baru saja berdiri karena dilakukan dengan menggunakan prediksi tanpa menggunakan data statistik. Oleh karena itu kekurangan dari metode ini adalah tingkat keakuratan prediksi sangat rendah.
- 2) Metode berbasis pasar (market-based pricing)
  - Harga pasar saat ini (current market price), metode ini dipakai apabila perusahaan mengeluarkan produk baru, yaitu hasil modifikasi dari produk yang lama. Perusahaan akan menetapkan produk baru tersebut seharga dengan produk yang lama. Penggunaan metode ini murah dan cepat. Akan tetapi pangsa pasar yang didapat pada tahun pertama relatif kecil karena konsumen belum mengetahui profil produk baru perusahaan tersebut.
  - Harga pesaing (competitor price), metode ini menetapkan harga produknya dengan mereplikasi langsung harga produk perusahaan saingannya untuk produk yang sama

atau berkaitan. Dengan metode perusahaan berpotensi mengalami kehilangan pangsa pasar karena dianggap sebagai pemalsu. Ini dapat terjadi apabila produk perusahaan tidak mampu menyaingi produk pesaing.

- Harga pasar yang disesuaikan (adjusted current marker price), penyesuaian dapat dilakukan berdasarkan pada faktor eksternal dan internal. Dengan metode ini, perusahaan mengidentifikasi harga pasar yang berlaku pada saat penyiapan anggaran dengan melakukan survey pasar atau memperoleh data sekunder. Harga yang berlaku tersebut dikalikan dengan penyesuaian (price adjustment) setelah mempertimbangkan faktor internal dan eksternal yang ditetapkan dalam angka indeks (persentase). Indeks 87 berarti 87/100.

### 3) Metode berbasis biaya (cost-based pricing)

- Biaya penuh plus tambahan tertentu (full cost plus mark-up), dalam metode ini budgeter harus mengetahui berapa proyeksi full cost untuk produk tertentu. Full cost adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dan atau dibebankan sejak bahan baku mulai diproses sampai produk jadi siap untuk dijual. Hasil penjumlahan antara full cost dengan tingkat keuntungan yang diharapkan (required profit margin) yang ditentukan oleh direktur pemasaran atau personalia yang diberikan wewenang dalam penetapan harga, akan membentuk proyeksi harga untuk produk itu pada tahun anggaran mendatang. Required profit margin dapat juga ditetapkan dalam persentase. Untuk menetapkan profit, budgeter harus mengalikan full cost dengan persentase required profit margin. Penjumlahan antara profit dengan full cost akan menghasilkan proyeksi harga.

- Biaya variabel plus tambahan tertentu (variable cost plus mark-up) Dengan metode ini budgeter menggunakan basis variable cost. Proyeksi harga diperoleh dengan menambahkan mark-up laba yang diinginkan. Mark-up yang diinginkan pada metode ini lebih tinggi dari mark-up dengan basis full cost. Hal ini disebabkan biaya variabel selalu lebih rendah daripada full cost.

### **BAB III METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis penelitian kualitatif deskriptif. Penelitian deskriptif adalah penelitian yang tujuannya menyajikan gambaran lengkap mengenai suatu fenomena yang ada dan menjelaskannya dengan mendeskripsikan sejumlah variabel yang berhubungan dengan masalah dari fenomena yang diteliti. Penelitian deskriptif merupakan penelitian terhadap fenomena atau populasi tertentu yang diperoleh peneliti dari subyek. (Indrianto dan Supomo, 2002).

Penelitian kualitatif deskriptif dipilih karena bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi. Artinya metode kualitatif deskriptif akan menggambarkan bagaimana metode full costing dalam mengidentifikasi biaya-biaya produksi (biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel dan tetap) dan biaya non produksi (biaya penjualan, dan biaya administrasi dan umum) untuk menghitung total harga pokok produksi melalui perhitungan yang telah ditentukan secara teoritik. Selain itu metode cost plus pricing digunakan untuk menetapkan harga jual produk pada perusahaan yang diteliti.

Penelitian ini dilaksanakan pada di RM Nasi Kapau Pak Nin yang berlokasi di Jl. Gajah Mada, Tiban Lama, Kec. Sekupang, Kota Batam. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu: wawancara, dokumentasi, observasi dan studi pustaka. Observasi artinya melakukan pengamatan langsung pada objek penelitian. Sumber data yang digunakan adalah data primer dimana data langsung diberikan oleh sumber data yaitu pihak manajemen usaha rumah makan tersebut, data diperoleh melalui keterangan-keterangan dari sumbernya langsung dan melalui pengamatan serta wawancara. 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. Teknik analisis data dalam penelitian ini adalah kualitatif deskriptif.

### 3.2 Variabel Penelitian

Variabel Penelitian Dalam penelitian ini terdapat dua variabel yang akan diteliti, yaitu sebagai berikut: 1. Variabel bebas, adapun yang menjadi variabel bebas dalam penelitian ini adalah harga pokok produksi. Harga pokok produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengelola bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Harga pokok produksi terdiri dari tiga elemen biaya yaitu: biaya bahan, tenaga kerja dan overhead pabrik. 2. Variabel terikat, dalam penelitian ini yang menjadi variabel terikat adalah harga jual. Harga jual adalah harga yang dapat menutup semua biaya (biaya produksi dan non produksi) ditambah dengan laba yang wajar, umumnya biaya tidak menentukan harga jual produk dan jasa.

### 3.3 Populasi dan Sampel

Populasi yang akan menjadi pengamatan dalam penelitian ini adalah laporan biaya produksi untuk makanan yang dihasilkan oleh RM Nasi Kapau Pak Nin selama periode Januari-Desember 2022 yakni 12 bulan. Dalam penelitian ini, penulis mengambil sampel laporan biaya produksi untuk beberapa produk makanan yang paling sering dikonsumsi dengan mewawancarai manajer, wakil manajer dan sebagian para pekerja RM Nasi Kapau Pak Nin.

## **BAB IV PEMBAHASAN**

### **4.1 Sejarah Perusahaan**

Bangunan dua lantai berdesain modern dengan taman yang dihamparin rumput jepang itu terlihat apik dari kejauhan. Warna putih dan aksen hitam di beberapa bagiannya memperlihatkan sebuah tempat yang mewah. Nasi Kapau Café Pak Nin, demikian tulisan di bagian depan bangunan itu. bangunan ini baru selesai dikerjakan diantara bangunan yang berdiri di Kompleks Vitka Point City, letaknya persis di belakang deretan café-café kekinian yang berada di pinggir jalan yang menghubungkan Sekupang ke Nagoya, Batam. Bangunan berdesain modern yang lebih cocok dan pas untuk sebuah café kekinian khas anak muda tetapi malah menyajikan Nasi Kapau nasi ramas khas nagari Kapau, Kabupaten Agam, Sumatera Barat.



Nasi Kapau sedikit berbeda dengan nasi yang disajikan di rumah makan padang lainnya, biasanya terdiri dari nasi, sambal, dan lauk pauk khas Kapau, gulai sayur nangka (cubadak), gulai tunjang, gulai cancan, gulai babek atau paruik kabau. Nasi kapau standart selalu dilengkapi gulai nangka ciri khas utama sebuah nasi kapau. kata Alvidyan Virgarazman, owner Nasi Kapau, Café Pak Nin mereka menyajikan konsep modern yang belum pernah ada <https://www.terasbatam.id/anak-mantan-menteri-itu-berdagang-nasi-kapau/>.

Alvidyan sendiri merupakan putera bungsu dari Asman Abnur, mantan Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara (PAN) dan Reformasi Birokrasi di periode pertama Presiden Joko Widodo. Sosok Asman Abnur sendiri di Batam sudah sangat populer, pernah terpilih sebagai Wakil Walikota Batam pertama dan kini masih duduk sebagai Anggota DPR RI dari Partai Amanat Nasional (PAN) daerah pemilihan Provinsi Kepri. Asman Abnur juga dikenal sebagai pemegang franchise Rumah Makan Padang Sederhana, tangan dinginnya menggeser Padang Café miliknya dengan merek dagang Sederhana di Rumah Toko atau Ruko yang dulu dihuninya di Kompleks Windsor di awal tahun 2001. Perlahan namun pasti, bermitra dengan Rumah Makan Sederhana milik Haji Bustamam tersebut membuat Nasi Padang ini terus berkembang pesat. Hingga kini sudah 5 outlet RM Sederhana yang dimilikinya di Batam. Putera bungsunya Alvidyan menepis jika Nasi Kapau café Pak Nin yang dikelolanya itu dalam rangka menggeser merek Sederhana yang sudah sekitar 20 tahun dikelola keluarga mereka. “jelas tidak ada rencana seperti itu, yang telah menyelesaikan beberapa jenjang pendidikannya di luar negeri. Beberapa konsumen yang telah mencicipi makanan di Nasi Kapau juga mengakui bahwa citarasa disana nyaris sama dengan makanan padang yang tersaji di Sederhana. Walau keduanya dirunut sejarah memiliki citarasa berbeda, satu konsep Nasi Kapau sedangkan yang satu Nasi Padang.

Ada lima lauk yang menjadi ciri khas nasi Kapau, yaitu:

1. Gulai Tambusu

Tambusu adalah usus sapi yang diisi dengan adonan telur. Jika orang Jerman membuat sosis dengan usus yang diisi adonan daging. Orang Kapau membuatnya dengan adonan telur yang dicampur dengan bumbu-bumbu.

2. Sayur Kapau

Ciri khas sayur Kapau adalah gulai sayuran yang berisi 4 macam sayuran: rebung, kacang panjang, nangka, dan lobak singgalang (lobak singgalang beda dengan lobak umumnya) yang digunakan dalam sayur kapau adalah bagian daunnya.

3. Dendeng Balado

Dendeng daging sapi yang diberi bumbu cabai merah (balado merah). Yang membedakan dendeng khas Kapau adalah cara membuatnya.

4. Rendang Daka-Daka

Daka-daka adalah sebutan untuk singkong. Orang Minang juga kerap menyebutnya *ganepo*. Jika biasanya daka-daka ditemui dalam bentuk keripik untuk camilan, orang Kapau membuatnya menjadi rendang.

5. Gulai Ikan Bertelur

Ini adalah ikan mas berukuran kecil yang sedang bertelur dimasak gulai dan jarang dijumpai di rumah makan Minang, sekalipun itu di rumah makan Kapau.

Untuk mencicipi nasi kapau sajian anak mantan pak Menteri terjangkau bahkan lebih murah dibandingkan RM Sederhana.



Nasi kapau diperkirakan telah ada sejak abad ke-19 atau sejak zaman kolonial. Banyak para perempuan Minang yang ditinggalkan oleh suaminya yang pergi merantau, lalu mendirikan usaha rumah makan. Para pedagang perempuan akan menawarkan nasi dan aneka lauk khas Minang dan beberapa menu khas daerah Kapau yaitu gulai kapau dan tambunsu. Pada tahun 1911 banyak pedagang nasi kapau membuka warung di Pasar Payakumbuh. Nasi Kapau adalah nasi ramas khas nagari Kapau, Tilatang Kamang, Kabupaten Agam, Sumatra Barat, yang berjarak 4 kilometer dari Kota Bukittinggi atau 74 kilometer dari Kota Padang.<sup>[1]</sup> Warung nasi kapau biasanya terdiri dari nasi, sambal, dan lauk pauk khas Kapau, gulai sayur nangka (*cubadak*), gulai tunjang (urat kaki kerbau atau sapi), gulai *cangcang* (tulang dan daging kerbau), *gulai babek* (babat) atau *paruik kabau*.<sup>[2]</sup> *Nasi kapau* standar selalu dilengkapi gulai nangka ciri khas nasi kapau. Gulai nangka tidak menggunakan banyak santan dan tidak terlalu kental. Gulai dicampur kacang panjang, kol, rebung, pakis, dan jengkol. Di samping gulai

nangka, hampir seluruh lauk nasi kapau terdiri dari masakan daging-daging. Gulai usus (gulai *tambunsu*) campuran telur ayam dan tahu yang dimasukkan ke usus sapi (karena usus kerbau lebih keras), gulai ikan, gulai tunjang, ayam panggang, teri balado, tongkol balado, dendeng balado, goreng belut, dan sambal lado hijau. Lauk nasi kapau lainnya berupa ayam goreng, ayam goreng hijau, gulai ayam, dan rendang ayam atau rendang daging. Beras nasi kapau harus bermutu tinggi, umumnya dikirim dari Bukittinggi dan Agam.

Di Bukittinggi, pedagang *nasi kapau* berada di Pasar Bawah atau lokasi yang bernama Los Lambuang. Uni-uni (ibu-ibu) berdagang *nasi kapau* di dalam panci besar yang disusun-susun. Panci-panci terlalu jauh dari jangkauan tangan mereka sewaktu melayani pembeli sehingga sendok gulai bertangkai panjang dari tempurung kelapa digunakan untuk menyendok gulai ke piring makan pembeli. Menu makanan di warung nasi kapau biasanya ditata secara bertingkat seperti tangga, dari atas ke bawah. Semua menu makanan akan diletakkan di atas meja besar. Posisi pedagang biasanya berada di belakang meja besar dan berseberangan dengan pelanggan yang duduk di depan meja besar. Tujuan penyajian makanan dengan posisi seperti tangga tersebut bertujuan agar pembeli dapat dengan mudah memilih lauk dan dapat secara langsung mengambil lauk yang pembeli inginkan

#### 4.2 Visi, Misi dan Struktur Perusahaan

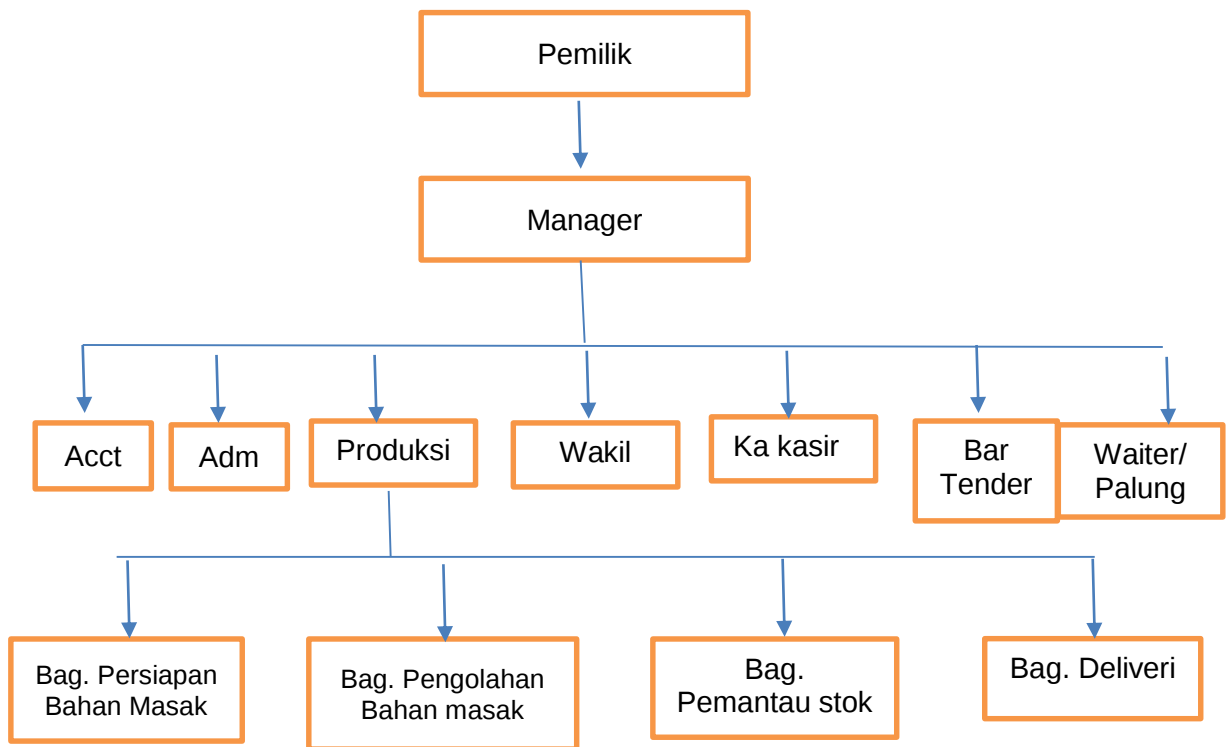
Visi gambaran dan tujuan suatu lembaga atau perusahaan dimasa depan sedangkan Misi adalah cara untuk mencapai tujuan itu. Oleh karena itu setiap perusahaan sudah seharusnya mempunyai sebuah visi dan misi agar perusahaan yang dijalaninya dapat berkembang dengan baik.

Visi Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin juga mempunyai yaitu, “ingin usaha semakin berkembang pesat dan menghasilkan ciri khas produk yang berbeda dan memiliki kualitas yang bias bersaing dipasaran mendunia.”

Dan misinya adalah membuat makanan yang berkualitas dan halal, dengan menggunakan bahan yang berkualitas tinggi dan aman dikonsumsi untuk segala usia.

Struktur Organisasi dan Uraian Pekerjaan, struktur organisasi adalah suatu susunan dan hubungan antara tiap bagian serta posisi yang ada pada suatu

organisasi atau perusahaan dalam kegiatan operasional untuk mencapai tujuan yang diharapkan dan diinginkan. Struktur organisasi menggambarkan dengan jelas pemisahan kegiatan pekerjaan antara yang satu dengan yang lain dan bagaimana hubungan aktivitas dan fungsi dibatasi. Dalam struktur organisasi yang baik harus menjelaskan hubungan wewenang siapa melapor kepada siapa, jadi ada satu yang bertanggung jawab atas apa yang dikerjakan. Gambaran Struktur Organisasi pada RM Kapau Pak Nin.



**Gambar 3.1**  
**Struktur Organisasi**

Tugas Masing-Masing Bagian :

1. Pemilik, Memiliki Tanggung jawab dalam :
  - a. Memilih, mendukung, dan menilai kinerja setiap karyawan
  - b. Memastikan keberadaan dan kecukupan keuangan
  - c. Memantau Pembelian bahan baku yang dibutuhkan
2. Manager memiliki tanggung jawab dalam
  - a. Membuat Laporan dan melaporan ke Pemilik
  - b. Mengirim barang

- c. Menjadwal pengiriman
  - d. Mengangkat dan memberhentikan karyawan
3. Admin, memiliki Tanggung jawab dalam :
- a. Menghitung gaji pegawai produksi
  - b. Entri data
  - c. Mengingatkan pemilik tentang pengiriman barang
  - d. Menyiapkan barang yang akan dikirimkan
  - e. Mencatat setiap kebutuhan bagian produksi
4. Bagian Produksi, membawahi tiga bagian :
- a. Bagian Pesiapan bahan masak bertugas untuk menyiapkan, mencuci daya memotong dan mencampurkan setiap bahan untuk siap diolah.
  - b. Bagian Pengolahan bertugas menggoreng atau meruebus untuk mengolah bahan yang telah disiapkan untuk menjadi bahan jadi
  - c. Bagian pemantau bertugas untuk mengontrol makanan yang telah ditata sebelumnya.
  - d. Deliveri/packing bertugas jika ada pemesanan makanan untuk diantar

#### 4.4 Sumber Daya Manusia

Sumber daya manusia merupakan salah satu bagian yang penting bagi perusahaan. Sumber daya manusia merupakan asset potensial yang berperan dalam kegiatan operasional suatu perusahaan, sumber daya manusia dapat membantu suatu perusahaan mencapai target yang telah dibuat perusahaan. Oleh karena itu manusia yang memiliki inovasi, motivasi, kejujuran dan kedisiplinan sangat dibutuhkan dalam sebuah perusahaan. Dalam pengkruitan pegawai yang akan ditempatkan pada setiap bagian Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin memiliki prosedur tersendiri. Prosedur ini mencakup penunjukan personil dan peningkatan kompetensi sumber daya manusia. Dalam kebijakannya merekrut dan menempatkan sumber daya manusia sesuai dengan pendidikan, keterampilan, dan pengalaman, namun yang terpenting sumber daya manusia yang memiliki kejujuran tinggi karena jika kejujuran diutamakan dan kedisiplinan akan dipertahankan dalam keberlangsungan Home Industri.

#### 4.5 Sarana dan Prasarana

Sebuah perusahaan pasti sangat membutuhkan sebuah sarana dan prasarana untuk menunjang semua aktivitas baik proses produksi, penyimpanan barang, maupun untuk karyawan. Sarana dan prasarana dalam sebuah perusahaan dapat menciptakan suasana yang nyaman dan efektif untuk menunjang aktivitas perusahaan. Home Industri RM Nasi Kapau mempunyai sebuah gudang yang menyatu dengan tempat produksi yang terletak di Kompleks Vitka Point City, letaknya persis di belakang deretan café-café kekinian yang berada di pinggir jalan yang menghubungkan Sekupang ke Nagoya. Untuk menunjang aktivitas perusahaan pastinta Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin menyediakan Kulkas, Freezer, laptop, printer, gilingan, mixer serta perlengkapan lainnya.

#### 4.6 Uraian Singkat Kerja

Dalam penelitian ini peneliti melakukan riset pada Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin dengan mendatangi langsung manajer, wakil dan para pekerja dimana kegiatan-kegiatan yang peneliti lakukan diantara lain :

1. Ikut menginput data penjualan dan pembelian yang dilakukan.
2. Ikut menerima barang yang diantar oleh supplier
3. Membuat bon penjualan.
4. Mengontrol karyawan pada bagian produksi.
5. Ikut membuat data belanja barang yang dibutuhkan

#### 4.7 Perbandingan antara teori dan praktek

Berikut ini merupakan beberapa perbandingan antara praktek dan teori di Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin:

##### 4.7.1 Unsur-Unsur Harga pokok produksi

Harga pokok produksi yang sering disebut juga biaya produksi atau biaya manufaktur yang merupakan gabungan dari seluruh biaya yang dikeluarkan dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi.

##### 4.7.2 Biaya Bahan Baku

Bahan baku yang merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari produk selesai dan dapat ditelusuri langsung kepada produk selesai. Bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur

dapat diperoleh dari pembelian local, impor, atau dari pengolahan sendiri. Dalam pembuatan setiap produk pasti memiliki bahan baku utama yang akan digunakan untuk proses produksi diantaranya yaitu :

- 1.) Daging Lembu, ikan, udang dan telur
- 2.) Bagian sayur (nangka, kubis, timun, daun ubi yang dikenal dengan nama daun singkong)
- 3.) Bagian bumbu (cabe merah, cabe hijau, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, ketumbar, merica, kemiri, tomat merah dan tomat hijau).
- 4.) Bagian penyedap (garam, Kelapa, ajinomoto, daun kunyit, daun jeruk, lengkuas, Pelaga, kayu manis, cengkeh)
- 5.) Pendukung (minyak makan, gas dan listrik).

Pengklasifikasian biaya bahan baku, ada yang salah seperti biaya yang merupakan biaya bahan baku penolong seperti gas, sasa dan masoko dimasukkan kedalam biaya bahan baku utama sehingga jumlah biaya bahan baku lebih besar dibandingkan biaya overhead pabrik.

#### 4.7.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang digunakan dalam merubah atau mengonversi bahan baku menjadi produk selesai dan dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai. Dalam mengolah bahan baku pasti membutuhkan tenaga kerja langsung begitu pun di Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin tenaga kerja langsung sangat dibutuhkan diantaranya :

- 1.) Bagian Persiapan bertugas untuk menyiapkan bahan masak bertugas untuk menyiapkan, mencuci daya memotong dan mencampurkan setiap bahan untuk siap diolah.
- 2.) Bagian Pengolahan bertugas menggoreng atau meruebus untuk mengolah bahan yang telah disiapkan untuk menjadi bahan jadi
- 3.) Bagian pemantau bertugas untuk mengontrol makanan yang telah ditata sebelumnya.

- 4.) Deliveri/packing bertugas jika ada pemesanan makanan untuk diantar

Untuk pengklasifikasian biaya tenaga kerja langsung sudah sesuai dimana bagian pengolahan termasuk kedalam tenaga kerja langsung karena termasuk biaya produksi.

#### 4.7.4 Biaya Overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik adalah biaya selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung tetapi membantu dalam mengubah bahan menjadi produk selesai. Biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.

- 1.) Tenaga Kerja Tidak Langsung

Tenaga kerja tidak langsung diantaranya: seorang admin, selain bertugas menginput dari mulai proses produksi sampai penagihan, seorang admin juga bertugas mrnginput pembelian yang dilakukan. Sementara bagian packing & deliveri bertugas untuk mempacking & mengantar pesananyang ada.

- 2.) Overhead Pabrik

Overhead pabrik antara lain : plastik, stiker, pegawai packing, biaya listrik, biaya air, dan sewa gudang jika ada.

- 3.) Bahan Baku Penolong antara lain : ajinompto dan Gas.

Untuk pengklasifikasian seperti bahan baku penolong tidak ada, seharusnya bahan baku penolong termasuk kedalam overhead pabrik karena tidak termasuk kedalam bahan baku utama. Bahan baku penolong diantara lain ajinomoto dan gas. Dan untuk biaya admin tidak bisa sepenuhnya dimasukan kedalam biaya tenaga kerja tidak langsung.

#### 4.8 Cara Perhitungan Harga Pokok Produksi.

Setiap perusahaan memiliki cara perhitungan harga pokok produksi yang berbeda begitu pula Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin pastinya mempunyai perbedaan dalam hal pengambilan kebijakan persentase harga jual yang diambil, untuk lebih jelasnya bisa dilihat dari table-table dalam perhitungan dibawah ini :

**Tabel 3.1**  
Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi putih 10 porsi per porsi 200 gr

No. Resep: MU.100.1

| UNSUR                | BAHAN   | BERAT | SAT   | HARGA  | JUMLAH  |
|----------------------|---------|-------|-------|--------|---------|
| Bahan Baku           | Beras   | 125   | kg    | 12.000 | 175.000 |
|                      | Air     | 250   | liter | 1.000  | 250.000 |
|                      |         |       |       |        |         |
| Tenaga Kerja Lgs     | Pegawai | 1     | Org   |        |         |
|                      |         |       |       |        |         |
| Overhead             |         |       |       |        |         |
|                      |         |       |       |        |         |
| Bahan Baku Penolong  | Gas     |       |       |        |         |
|                      | Listrik |       |       |        |         |
|                      | Gedung  |       |       |        |         |
|                      |         |       |       |        |         |
| Total                |         |       |       |        | 425.000 |
| Hasil                |         |       |       |        | 1.000   |
| Harga Pokok Produksi |         |       |       |        | 425     |

Dari data tabel diatas dilihat untuk membuat 1000 porsi nasi goreng nanas dibutuhkan beberapa bahan baku yang tertera di table dan dengan mengabaikan tenaga kerja serta overhead pabrik sekitar Rp. 5.000,-.

**Tabel 3.1**

Perhitungan Harga Pokok Produksi rendang 25 porsi per porsi 12,5 gr

No. Resep: MU.100.2

| UNSUR                | BAHAN              | BERAT | SAT | HARGA   | JUMLAH  |
|----------------------|--------------------|-------|-----|---------|---------|
| Bahan Baku           | Daging segar       | 1,0   | kg  | 160.000 | 160.000 |
|                      | Cabe segar giling  | 0,3   | gr  | 50.000  | 1.500   |
|                      | Cabe kering giling | 0,3   | gr  | 30.000  | 900     |
|                      | Bawang merah       | 0,10  | gr  | 25.000  | 250     |
|                      | Bawang Putih       | 0,05  | gr  | 25.000  | 125     |
|                      | Jahe               | 0,1   | gr  | 50.000  | 500     |
|                      | Daun Kunyit        | 0,05  | gr  | 25.000  | 125     |
|                      | Daun Jeruk         | 0,05  | gr  | 25.000  | 125     |
|                      | Sere               | 0,1   | gr  | 50.000  | 500     |
|                      | Santan kelapa      | 3,0   | kg  | 20.000  | 60.000  |
|                      | Garam              | 0,05  | gr  | 25.000  | 125     |
|                      |                    |       |     |         |         |
| Tenaga Kerja Lgs     | Pegawai            | 3     | Org |         |         |
|                      |                    |       |     |         |         |
| Overhead             |                    |       |     |         |         |
|                      |                    |       |     |         |         |
| Bahan Baku Penolong  | Gas                |       |     |         |         |
|                      | Listrik            |       |     |         |         |
|                      | Gedung             |       |     |         |         |
|                      |                    |       |     |         |         |
| Total                |                    |       |     |         | 224.150 |
| Hasil                |                    |       |     |         | 25      |
| Harga Pokok Produksi |                    |       |     |         | 8.966   |

Dari data tabel diatas dilihat untuk membuat 25 potong rendang dibutuhkan beberapa bahan baku yang tertera di table dan dengan mengabaikan tenaga kerja serta overhead pabrik sekitar Rp. 8.966,-.

**Tabel 3.1**  
Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Goreng Nanas 10 porsi per porsi 200 gr

No. Resep: MU.100.1

| UNSUR                | BAHAN         | BERAT | SAT | HARGA  | JUMLAH |
|----------------------|---------------|-------|-----|--------|--------|
| Bahan Baku           | Nasi          | 1,5   | kg  | 12.000 | 18.000 |
|                      | Udang         | 0,45  | kg  | 40.000 | 18.000 |
|                      | Nanas         | 10    | kg  | 2.000  | 20.000 |
|                      | Cabe giling   | 0,1   | gr  | 50.000 | 500    |
|                      | Saos Tomat    | 0,1   | gr  | 50.000 | 500    |
|                      | Merica        | 0,05  | gr  | 25.000 | 125    |
|                      | Bawang Putih  | 0,05  | gr  | 25.000 | 125    |
|                      | Bawang Bombay | 0,1   | gr  | 50.000 | 500    |
|                      | Daun Bawang   | 0,1   | gr  | 50.000 | 500    |
|                      | Cabe iris     | 0,1   | gr  | 50.000 | 500    |
|                      | Gula          | 0,05  | gr  | 25.000 | 125    |
|                      | Garam         | 0,05  | gr  | 25.000 | 125    |
|                      |               |       |     |        |        |
| Tenaga Kerja Lgs     | Pegawai       | 3     | Org |        |        |
|                      |               |       |     |        |        |
| Overhead             |               |       |     |        |        |
|                      |               |       |     |        |        |
| Bahan Baku Penolong  | Gas           |       |     |        |        |
|                      | Listrik       |       |     |        |        |
|                      | Gedung        |       |     |        |        |
|                      |               |       |     |        |        |
| Total                |               |       |     |        | 59.000 |
| Hasil                |               |       |     |        | 10     |
| Harga Pokok Produksi |               |       |     |        | 5.900  |

Dari data tabel diatas dilihat untuk membuat 10 porsi nasi goreng nanas dibutuhkan beberapa bahan baku yang tertera di table dan dengan mengabaikan tenaga kerja serta overhead pabrik sekitar Rp. 5.900,-.

#### 4.9 Penetapan Harga Jual

Dalam Menentukan harga jual Home Industri RM Nasi kapau Pak Nin menggunakan metode berbasis biaya karena menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan sejak bahan baku mulai diproses sampai produk jadi dan siap untuk dijual. Keuntungan yang ingin diperoleh ditentukan oleh pemilik Home Industri RM Nasi kapau Pak Nin yaitu Bapak Alvidyan Virgarazman, keuntungan bersih yang ingin diperoleh sekitar 22,25% s/d 30% setelah pemotongan tenaga kerja dan overhead pabrik dari masing-masing produk berbeda, seperti berikut ini :

##### 1.) Nasi Putih

Dalam menetapkan harga jual nasi putihnya Home Industri RM Nasi kapau Pak Nin memberikan harga Rp. 5.000 perpersinya, harga ini didapatkan dari harga pokok produksi yang telah dihitung sebesar Rp.425 ditambah dengan keuntungan yang ingin diperoleh sebesar Rp.4.075. dalam hal ini persentase yang didapat sebesar 958% belum dipotong tenaga kerja langsung, overhead pabrik, sewa gedung dan biaya tak terduga lainnya sekitar 930% sehingga laba bersih yang didapat oleh pemilik berkisar 26%.

##### 2.) Rendang

Dalam menetapkan harga jual rendangnya Home Industri RM Nasi kapau Pak Nin memberikan harga Rp. 15.000 perpotongnya, harga ini didapatkan dari harga pokok produksi yang telah dihitung sebesar Rp.8.966 ditambah dengan keuntungan yang ingin diperoleh sebesar Rp.6.034. dalam hal ini persentase yang didapat sebesar 67% belum dipotong tenaga kerja langsung, overhead pabrik, sewa gedung dan biaya tak terduga lainnya sekitar 40% sehingga laba bersih yang didapat oleh pemilik berkisar 27%. Dan jika digabung dengan nasi, maka hpp yang didapat menjadi  $\text{Rp.8.966} + \text{Rp.425} = \text{Rp.9.391}$  sehingga bisa menetapkan harga jual menjadi 20,000 perpersi tetap masih mengabaikan tenaga kerja langsung, overhead pabrik, sewa gedung dan biaya tak terduga lainnya laba kotor yang didapat sebesar 101%, sisa laba operasional sebesar Rp. 78% dan laba bersih yang didapat oleh pemilik hanya 23%

##### 3.) Nasi goreng nanas.

Dalam menetapkan harga jual nasi goreng nanasnya Home Industri RM Nasi kapau Pak Nin memberikan harga Rp. 20.000 perpersinya, harga ini didapatkan dari harga pokok produksi yang telah dihitung sebesar Rp.425 ditambah dengan keuntungan yang ingin diperoleh sebesar Rp.5.000. dalam hal ini persentase yang didapat sebesar 1.176% belum dipotong tenaga kerja langsung, overhead pabrik, sewa gedung dan biaya tak terduga lainnya sekitar 1.150% sehingga laba bersih yang didapat oleh pemilik berkisar 26%. Kita melihat persentasi nasi ini paling tinggi karena dinasilah untuk menutupi persentase mengurangi keuntungan dari lauk.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan pembahasan yang telah dipaparkan, peneliti menarik kesimpulan bahwa penentuan harga pokok produksi sudah tepat tapi belum terlalu rinci. Berikut beberapa rincian kesimpulan terkait penentuan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual :

- 1.) Harga pokok produksi masih ditentukan berdasarkan perkiraan harga bahan bakunya saja. Dalam menentukan harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual tidak memasukan semua komponen biaya seperti tenaga kerja langsung, overhead pabrik dan semua peralatan serta perlengkapan yang digunakan untuk proses produksi.
- 2.) Dalam penetapan harga jual Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin sudah bagus. perhitungan keuntungan yang ingin diperoleh sudah begitu tinggi karena belum memperhitungkan tenaga kerja langsung, overhead pabrik dan presentase kerugian jika terjadi kelebihan atau basi
- 3.) Harga jual dikatakan dipasaran seimbang.

#### **5.2 Saran**

- 1.) Penentuan harga pokok produksi sebaiknya Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin menggunakan metode full costing karena metode tersebut dirasa sangat sesuai untuk menentukan harga jual yang optimal dimana biaya produksi untuk pembuatan produk terdiri dari biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan overhead pabrik kemungkinan perhitungan harga jual masih masih bisa diturunkan lagi atau harus dinaikkan
- 2.) Dalam penetapan harga jual sebaiknya Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin dihitung secara rinci selain memasukan semua komponen juga dalam hitungan gramature bahan-bahan baku karena akan menyebabkan pembengkakkan hpp untuk menentukan keuntungan yang diperoleh.
- 3.) Dalam penetapan harga jual sebaiknya dihitung secara rinci dengan menggunakan metode full costing karena menjadi pegangan Home Industri RM Nasi Kapau Pak Nin untuk go public dalam hal laporan keuangan

## DAFTAR PUSTAKA

- Abnur, A. & Wibowo, A.E. (2022). Perbedaan Kinerja Kualitas Layanan Karyawan Restoran Sederhana dan Nasi Kapau The Vitka City Complex. *Jurnal Mata Pariwisata*, Vol 1 No. 1, 11-16.
- Alma, B. (2017). Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa. Alfabeta. Bandung.
- Ardiyose. (2013). Kamus Besar Akuntansi. Jakarta: Citra Harta Prima.
- Batubara, H. (2013). Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada Pembuatan Etalase Kaca Dan Alumunium Di UD. Istana Alumunium Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi* 1 (3): 217-224.
- Bustami, Bastian and Nurlela. (2010). Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Dariana. (2020). Penetapan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Kain Tenun Songket Melayu. *JAS (Jurnal Akuntansi Syariah)*, Vol. 4 No. 2, 258-270.
- Faisal, F.A. (2020). Analisis Biaya Produksi dalam Menentukan Harga Jual Produk Liquid Hero 57 (Studi Kasus pada CV. Cloud Heaven) Makassar. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Makassar.
- Khaerunnisa, A. & Pardede, R.P. (2021). Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Tahu. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, Vol. 9 No. 3, 631-640.
- Komara, B & Sudarma, A. (2016). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing sebagai Dasar Penetapan Harga Jual pada CV. Salwa Meubel. *Jurnal Ilmia Ilmu Ekonomi*, Vol. 5 No. 9, 18-29.
- Kotler, Philip and Gary Armstrong. (2008). Prinsip-Prinsip Pemasaran, Edisi 12 Jilid 1. Jakarta: Erlangga.
- Lendombela, T.J, Ilat, V. & Kalalo M.Y.B. (2021). Penerapan Full Costing sebagai Alat untuk Menghitung Harga Pokok Produksi pada UD. Mandiri Desa Pangu Kecamatan Ratahan. *Jurnal EMBA: Ekonomi Manajemen Bisnis dan Akuntansi*, Vol. 2 No. 2, 600-607.
- Mulyadi. (2001). Akuntansi Manajemen: Konsep, Manfaat, dan Rekayasa, Edisi Tiga. Jakarta : Salemba Empat.
- Mursyidi. (2010). Akuntansi Biaya. Bandung: PT Refika Aditama.
- Nelfiyanti, et.al. (2021). Pelatihan dan Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Penjualan UMKM Kuliner di Daerah Penggilingan. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ.
- Purnama, D., Muchlis, S. & Wawo, A. (2019). Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing dengan Pendekatan Full Costing (Studi pada PT. Prima Istiqamah Sejahtera di Makassar). *JRAK: Jurnal Riset Akuntansi dan Komputerisasi Akuntansi*, Vol. 10 No. 01, 119-132.
- Samsul, Nienik H. (2013). Perbandingan Harga Pokok Produksi Full Costing Dan Variable Costing Untuk Harga Jual CV. Pyramid. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 1 (3): 366-373.

- Satriani, D. & Kusuma, V.V. (2020). Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, dan Akuntansi)*, Vol. 4 No 2, 438-453.
- Setiadi, P., Saerang D.P.E., and Runtu, T. 2014. Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual pada CV. Minahasa Mantap Perkasa. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 14 (2): 70-81.
- Sinaga, B. (2018). Pentingnya Penerapan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual Telur Ayam (Studi Kasus pada Peternakan “Ana Farm” di Kabupaten Malang). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB*, Vol. 6 No. 2, 1-13.
- Stanton, William J. (2002). Prinsip Pemasaran. Terj. Yohanes Lamarto. Jakarta: Erlangga
- Sudarno, L.B.S. (2012). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Garam Beryodium (Studi Kasus pada UD. Empat Mutiara). *Diponegoro Journal of Accounting*, Vol. 1 No. 2, 1-15.
- Sukirno, Sadono. (2013). Mikro Ekonomi Teori Pengantar. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Sunarto. (2004). Akuntansi Manajemen. Yogyakarta: AMUS Yogyakarta
- Swastha, Basu. (2005). Manajemen Pemasaran Modern. Yogyakarta: Liberty.
- Wagiyo, Pasya, D.J & Fransiska, L. (2019). Analisis Biaya Produksi dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan pada Rumah Makan Meychan Serba Sepuluh Ribu di Pringsewu. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Manajemen*, Vol 10 No. 01, 11-27.

## LAMPIRAN



