

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA RUMAH MAKAN RIKO SAMARINDA

SKRIPSI

Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar
Sarjana Akuntansi



Disusun Oleh:

FEMMY IRVINA TANDIRERUNG

NIM 1601035165

S1 AKUNTANSI

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS MULAWARMAN
SAMARINDA
2023**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Rumah
Makan Riko Samarinda

Nama Mahasiswa : Femmy Irvina Tandirerung

NIM : 1601035165

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Program Studi : S1 – Akuntansi

Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi

Menyetujui,

Samarinda, 27 Juni 2023

Pembimbing,



Hj. Nurita Affan, S.E., M.M., Ak., CA

NIP. 19670728 199412 2 001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Mulawarman



Prof. Dr. H. Syarifah Hudayah, M.Si

NIP. 19620513 198811 2 001

Lulus Tanggal Ujian: 27 Juni 2023

SKRIPSI INI TELAH DIUJI DAN DINYATAKAN LULUS

Judul Skripsi : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Rumah Makan Riko Samarinda

Nama : Femmy Irvina Tandirerung

NIM : 1601035165

Hari : Rabu

Tanggal Ujian : 21 Juni 2023

TIM PENGUJI

1. Hj. Nurita Affan,S.E.,M.M.,Ak.,CA
NIP. 19670728 199412 2 001



2. Dr. Fibriyani Nur Khairin,S.E.,M.S.A.,Ak.,CA.,CSP
NIP. 19850204 200912 2 007



3. Eka Febriani,S.E.,M.S.A.,Ak.,CSRS.,CSRA
NIP. 19910207 201903 2 020



ABSTRAK

Femmy Irvina Tandirerung, 2023. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Rumah Makan Riko Samarinda. Di bawah bimbingan ibu Hj. Nurita Affan, S.E., M.M, Ak., CA. Penelitian bertujuan untuk mengetahui bagaimana Penentuan Harga Pokok Produksi pada Rumah Makan Riko Samarinda menggunakan metode *full costing*. Dengan mengambil sampel penelitian di bulan Januari 2023 melalui biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Penelitian ini menggunakan alat analisis metode *full costing* dan metode UMKM dari usaha produksi makanan siap saji di rumah makan Riko Samarinda. Hasil penelitian menunjukkan perhitungan harga pokok produksi periode Januari 2023 dengan metode usaha produksi rumah makan Riko mendapatkan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode biaya penuh (*full costing method*). Hal ini terjadi, karena usaha produksi makanan siap saji di rumah makan Riko tidak memasukkan biaya-biaya secara menyeluruh, terutama biaya overhead pabrik termasuk biaya biaya penyusutan barang produksi pengolahan makanan.

Kata Kunci : Biaya, Harga Pokok Produksi dan Metode *Full Costing*

ABSTRACT

Femmy Irvina Tandirerung, 2023. *Analysis of determining the Cost of Production at the Riko Samarinda restaurant. Under the guidance of Hj. Nurita Affan, S.E., M.M, Ak., CA. The aim of this study was to analyze to find how to determine the cost production at the Riko Samarinda restaurant. By taking research samples in January 2023 through raw material costs, direct labor costs and factory overhead costs. This study used the full costing method analysis tool and the UMKM method from Riko Samarinda restaurant. The results showed that the calculation of the cost of production for the January 2023 period using the Riko Samarinda restaurant production business method obtained lower results compared to the full costing method. This happened because Riko Samarinda restaurant production business did not include overall costs, especially factory overhead costs and depreciation costs for tofu production.*

Keywords : Cost, Production by Calculation, and Full Costing Method

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa di dalam naskah skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata di dalam naskah Skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur penjiplakan, saya bersedia Skripsi dan Gelar Sarjana atas nama saya dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Samarinda, Juni 2023



Femmy Irvina Tandirerung

RIWAYAT HIDUP



Femmy Irvina Tandirerung lahir pada tanggal 8 November 1996 di Sangatta, Kalimantan Timur, merupakan anak Ketiga dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Amos Tandirerung dan Ibu Dorce Tanggo. Memulai pendidikan di Sekolah Dasar YPPSB 1 Sangatta Utara tahun 2003 sampai dengan lulus pada tahun 2009, melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Pertama YPPSB Sangatta Utara pada tahun 2009 dan lulus tahun 2012, kemudian melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Atas Immanuel Samarinda pada tahun 2012 dan lulus tahun 2015.

Pendidikan di perguruan tinggi dimula pada tahun 2016 di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman Jurusan Akuntansi Program Studi S1-Akuntansi melalui jalur Seleksi Mandiri. Pada tahun 2019 mengikuti program Kuliah Kerja Nyata (KKN) Kondisi Luar Biasa Angkatan XLV di Desa Muara Dun, Kecamatan Muara Ancalong, Kabupaten Kutai Timur selama kurang lebih 50 hari.

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawaraman, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Femmy Irvina Tandirerung
NIM : 1601035165
Program Studi : S1-Akuntansi
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, dengan ini menyetujui untuk memberikan izin kepada pihak UPT. Perpustakaan Universitas Mulawarman, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-Exclusive Royalti Free Right*) atas skripsi saya yang berjudul “**Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Rumah Makan Riko Samarinda**” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini kepada UPT. Perpustakaan Universitas Mulawarman berhak menyimpan, mengalih media atau memformatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat dan mempublikasi skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.
Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di: Samarinda
Tanggal: 27 Juni 2023
Yang Menyatakan,



Femmy Irvina Tandirerung

KATA PENGANTAR

Pertama-tama penulis mengucapkan puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan kehendak-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan dan penyusunan Skripsi ini. Adapun judul penulisan skripsi yaitu “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Rumah Makan Riko Samarinda. Skripsi ini disusun sebagai syarat untuk menyelesaikan studi di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.

Dalam penulisan Skripsi ini, penulis banyak mendapat bantuan dari berbagai pihak baik moril maupun materil. Maka dalam kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Dr. Ir. H. Abdunnur, M.Si, selaku rektor Universitas Mulawarman Samarinda;
2. Prof. Dr. Hj. Syarifah Hidayah, S.E., M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman Samarinda;
3. Dwi Risma Deviyanti., SE., M.Si., Ak., CA selaku Ketua Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman Samarinda
4. Dr. H. Zaki Fakhroni, SE., M.Si., Ak., CA., CTA., CFA selaku Ketua Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman Samarinda.
5. Hj. Nurita Affan, S.E., M.M, Ak., CA selaku dosen pembimbing yang telah memberikan pengarahan, kritik dan saran sehubungan dengan penulisan skripsi ini

6. Seluruh Dosen dan staff pengajar pada program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman Samarinda;
7. Kedua orang tua, ibu Dorce Tanggo, Ayah Amos Tandirerung, saudara kandung penulis Wesly Tandirerung, Edman Tandirerung berkat merekalah sehingga peneliti dapat menempuh pendidikan dan memperoleh gelar sarjana. Berkat mereka jugalah peneliti menyelesaikan skripsi ini.
8. Teman-teman seperjuangan angkatan 2016 khususnya Jurusan Akuntansi terima kasih atas segala kebersamaan dukungan dan doa'nya.
9. Buat Ibu Venny selaku bos di Mahika beauty yang membantu Penulis untuk menyelesaikan skripsi ini,
10. Buat teman-teman saya Riko,Windy,Eka,Elsa,Diana yang turut serta mensupport penulis dari belakang,
11. Dan buat Kak Iyan yang turut serta membantu penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.

Penulis sepenuhnya menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna, untuk itu saran dan kritik yang membangun penulis harapkan demi kesempurnaan penulisan dan penyusunan skripsi ini. Dan penulis juga berharap agar kedepannya penyusunan ini dapat bermanfaat bagi mahasiswa khususnya S1-Akuntansi.

Samarinda, 27 Juni 2023

Penulis,



Femmy Irvina Tandirerung

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SKRIPSI INI TELAH DIUJI DAN DINYATAKAN LULUS	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	vi
RIWAYAT HIDUP	vii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR SINGKATAN	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Manfaat Penelitian.	5
 BAB II KAJIAN PUSTAKA	
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1 Akuntansi Manajemen	7
2.1.2 Biaya	11
2.1.3 Akuntansi Biaya	15
2.1.4 Harga Pokok Produksi	16

2.1.5	<i>Full Costing Metode</i>	23
2.1.6	Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)	26
2.2	Penelitian Terdahulu	31
2.3	Kerangka Pikir	32
BAB III METODE PENELITIAN		
3.1.	Definisi Operasional	33
3.2.	Jenis dan Sumber Data	34
3.3.	Subjek dan Objek Penelitian	34
3.4.	Teknik Pengumpulan Data	36
3.5.	Alat Analisis dan Pengujian Hipotesis	36
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN		
4.1.	Gambaran Umum Lokasi Penelitian	38
4.1.1	Sejarah Singkat Rumah Makan Riko Samarinda	38
4.1.2	Struktur Organisasi	39
4.2.	Hasil Penelitian	40
4.2.1	Harga Pokok Produksi Menurut Rumah Makan Riko	41
4.2.2	Perhitungan HPP Menurut Rumah Makan Riko	41
4.3.	Pembahasan	46
4.3.1	Perhitungan HPP yang Tepat Bagi Rumah Makan Riko	46
4.2.2	Analisis Perhitungan dengan Metode <i>Full Costing</i>	48
4.2.3	Perbedaan Perhitungan Rumah makan Riko	52
4.2.4	Perbedaan Perhitungan HPP	53
4.2.5	Perolehan Laba Usaha Rumah Makan Riko	53
BAB V PENUTUP		
5.1.	Kesimpulan	57
5.2.	Saran	58
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1: Kriteria Usaha UMKM Ditinjau dari Jumlah Pekerja	29
Tabel 2.2: Penelitian Terdahulu	30
Tabel 4.1: Biaya Bahan Baku (Bulan Januari 2023).....	40
Tabel 4.2: Biaya Tenaga Kerja Langsung (Bulan Januari 2023).....	42
Tabel 4.3: Biaya Overhead Pabrik (Bulan Januari 2023).....	43
Tabel 4.4: Perhitungan Harga Pokok Produksi (Perbulan)	44
Tabel 4.5: Analisis Biaya Bahan Baku Produksi Rumah Makan Riko	45
Tabel 4.6: Analisis Biaya Tenaga Kerja.....	46
Tabel 4.7: Analisis Biaya Overhead Pabrik.....	47
Tabel 4.8: Analisis Biaya Penyusutan (Bulan Januari 2023)	48
Tabel 4.9: Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan <i>Full Costing</i>	49
Tabel 4.10: Perbedaan Biaya Overhead Pabrik Periode Januari 2023.....	50
Tabel 4.11: Perbedaan Harga Pokok Produksi Periode Januari 2023.....	51
Tabel 4.12: Perolehan Laba Periode Januari 2023.....	51

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.2 Model Kerangka Pikir.....	31
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Rumah Makan Riko	38

DAFTAR SINGKATAN

BBB	Biaya Bahan Baku
BOP	Biaya Overhead Pabrik
BTKL	Biaya Tenaga Kerja Langsung
HPP	Harga Pokok Produksi
NSB	Negara Sedang Berkembang
PDB	Produk Domestik Bruto
UB	Usaha Besar
UK	Usaha Kecil
UMKM	Usaha Mikro Kecil Menengah

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Tabulasi Data Penelitian	62
Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian	64
Lampiran 3. Surat Penelitian dari Rumah Makan Riko Samarinda	65

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Secara mendasar setiap lembag dibentuk sebagai usaha dalam meningkatkan daya operasional dan sebagai bentuk memaksimalkan pendapatan bagi perusahaan tersebut. Tujuan pencapaian profit tentunya tidak mudah, dan sesuai rencana yang diharapkan, karena dalam pelaksanaannya banyak hambatan dan kendala yang dihadapi oleh perusahaan. Kendala tersebut berkaitan pada banyaknya persaingan usaha yang sejenis, dimana pelaku usaha baik dalam skala menengah hingga skala besar tentunya perlu memiliki inisiatif, agar produksi usaha yang dilakukan efisien dan tidak merugikan usaha kedepannya.

Persaingan sector usaha UMKM umumnya tidak cukup hanya mengandalkan pada kualitas suatu produk, karena setiap perusahaan yang menciptakan produk untuk dipasarkan tentunya akan mengupayakan kualitasnya sehingga menarik minat konsumen. Kualitas pada produk selain mampu menarik minat pembeli juga mampu dibeli konsumen dan sesuai dengan kebutuhannya, tentunya dengan harga yang relatif dijangkau konsumen, artinya penetapan harga produk tersebut harus mampu bersaing dan kompetitif di pasaran. Ketentuan harga disisi lain tidak memberatkan bagi konsumen, karena semakin tinggi harga suatu produk maka semakin kecil nilai profit yang dihasilkan perusahaan tersebut. Setiap konsumen yang membeli produk tentunya selain memilih kualitas juga mencocokkan harga produk dengan harga diperusahaan

lain, untuk itu perusahaan perlu menetapkan harga jual produk dalam taraf yang wajar sesuai standar konsumen pasaran secara umum.

Organisasi dengan konsep utamanya memproduksi suatu barang maka tujuan utamanya juga berkaitan dengan laba. Untuk bisa mendapatkan laba yang optimal perusahaan harus memperhatikan setiap unit usaha yang dikerjakan. Dalam mendukung usaha dan produksi dapat dilaksanakan, maka kebutuhan bahan baku, dan bahan pendukung lainnya sangat diperlukan dalam meningkatkan efisiensi usaha yang dilakukan.

Beberapa biaya utama yang dimanfaatkan dalam memproduksi barang baik itu bahan baku, sumber daya serta over head pabrik, harus tetap tersedia, karena daam medukung terciptanya produksi biaya tersebut satu sama lain saling mendukung, disisi lain dapat membentuk kebijakan pengelolaan dan produksi dalam perusahaan. Setiap proses produksi yang dilakukan usaha, tenaga kerja cukup penting dalam mendukung produksi suatu barang, selain itu bahan baku juga pendukung utama ditambah dengan overhead pabrik, dan menciptakan bahan tersebut perlu biaya yang sebelumnya sudah diatur dan dikalkulasikan perusahaan.

Namun beberapa perusahaan melakukan produksi berbeda-beda. Suatu organisasi yang tujuan utamanya memproduksi barang tentunya menyesuaikan keberadaan konsumen yang berminat, setiap jumlah produksi yang dihasilkan selain tidak merugikan dalam kegiatan tentunya juga volume yang barang, juga harus ada kesesuaian jumlah konsumen dan kebutuhan yang diperlukan. Kesesuaian jumlah yang diproduksi tentunya mempengaruhi tingkat penjualan dari dari konsumen. Contoh

membuat membuat produksi tahu dalam sebulan tentunya menyesuaikan jumlah yang diproduksi dalam setiap harinya, karena bila berlebihan akan merugikan pelaku usaha. Umumnya usaha memproduksi barang akan menyesuaikan peminatnya, karena penggunaan teknologi semakin mempermudah produksi dan meningkatkan volume barang sehingga dapat menghasilkan jumlah yang lebih banyak.

Oleh karena itu diperlukan metode khusus yang disebut metode harga pokok produksi. Agar perusahaan dapat menentukan harga pokok produksi dari usaha yang dilakukan tentunya menyesuaikan harga pokok produksi secara keseluruhan dari tiap-tiap produksi maupun dalam satu kesatuan produk. Produksi biaya diakumulakiskan berdasarkan pekerjaannya dan dinamakan sistem perhitungan biaya produksi.

Rumah makan Riko bergerak di bidang produksi makan siap saji, dimana usaha rumah makan Riko berbentuk nasi yang diproduksi langsung oleh pemilik usaha, jenis menu yang disiapkan Rumah makan Riko yaitu nasi campur yang dikonsumsi langsung di Rumah makan Riko serta nasi campur yang dibungkus hanya sama Rp15.000. Berdasarkan karakteristik produk yang dibuat, rumah makan Riko melakukan produksi berdasarkan kesesuaian jumlah pengunjung setiap harinya, Rumah makan Riko mampu menghasilkan 7.350 nasi campur yang dibungkus dan 7.350 porsi untuk dikonsumsi di tempat, jadi rumah makan Riko hanya memproduksi makanan sesuai porsi setiap harinya, yang buka dari pukul 10.00 pagi hingga pukul 22.00 malam. Oleh sebab itu metode perhitungan harga pokok produksi berdasarkan pesanan merupakan perhitungan biaya produksi yang akan digunakan.

Perlunya dilakukan analisis hitungan yang maksimal, terutama dalam penggunaan *full costing* di Rumah makan Riko di Samarinda, karena selama ini usaha rumah makan tersebut terutama dalam menghitung biaya produksi dan biaya bahan yang digunakan kadang mengalami selisih baik biaya dari bahan baku, BOP, dan biaya yang timbul dari tenaga kerja langsung, selain itu rumah makan Riko belum menggunakan biaya penyusutan. Sedangkan disisi lain biaya penyusutan tentunya mempengaruhi biaya produksi di Rumah makan Riko, sehingga juga mempengaruhi biaya produksi dan pendapatan yang diterima oleh usaha Rumah makan Riko.

Berdasarkan uraian tersebut bahwa alasan peneliti melakukan penelitian karena adanya biaya-biaya yang tidak semua dimasukan oleh Rumah makan Riko, sehingga dengan perhitungan metode *full costing* diharapkan ada perubahan biaya signifikan dari BOP, HPP dan biaya-biaya lainnya. Dalam hal ini juga sebagai alasan peneliti melakukan penelitian di Rumah makan Riko karena adanya fenomena perbedaan cara hitung yang dilakukan pelaku usaha rumah makan, dengan perhitungan yang didasarkan pada akuntansi. Disisi lain yang menjadi perhatian penulis adalah bagaimana Rumah makan Riko dapat mengambil keputusan terkait pembiayaan yang terjadi, hal ini yang menjadi sorotan utama penelitian ini yakni bagaimana perusahaan menentukan HPP produk perusahaan. Melihat pentingnya perhitungan Biaya Bahan Baku (BBB) dan Harga Pokok Produksi (HPP) di Rumah makan Riko Samarinda tersebut, maka perlu dilakukan penelitian tentang “**Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Rumah Makan Riko Samarinda**”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, penulis merumuskan masalah sebagai berikut: “Bagaimana Rumah makan Riko menentukan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*? “

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang ada diatas maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi pada Rumah makan Riko dengan menggunakan pendekatan *full costing*.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Hasil Penelitian ini diharapkan bisa membantu untuk membuka pemikiran tentang teori menghitung harga pokok produksi suatu usaha yang akan di jalankan.
2. Hasil penelitian ini bisa membantu memberikan kontribusi yang positif mengenai harga pokok produksi

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Bagi Pelaku usaha Rumah Makan Riko
Diharapkan dapat membantu usaha dalam meningkatkan kinerja manajemennya dan dijadikan bahan pertimbangan dalam usahanya.
2. Bagi Universitas

Hasil Penelitian ini diharapkan mampu menambah wacana ilmiah tentang harga pokok produksi dan dapat menjadi koleksi kepustakaan yang dapat berguna sebagai acuan bagi peneliti selanjutnya.

3. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan sebagai sarana untuk pengembangan diri dan sarana untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan kedalam praktek yang sesungguhnya.

KAJIAN PUSTAKA

2.1. Landasan Teori

2.1.1 Akuntansi Manajemen

2.1.1.1 Pengertian Akuntansi Manajemen

Secara umum Akuntansi Manajemen diartikan sebagai suatu ruang lingkup accounting dimana dalam prosesnya menggunakan data yaitu historis serta penggunaan data penaksiran, disusun dalam mempermudah pelaku akuntansi terutama dalam perencanaan operasi biaya periode mendatang.

Rudianto (2013) “Akuntansi manajemen merupakan sistem alat, yakni jenis informasi yang dihasilkannya ditujukan kepada pihak- pihak internal organisasi, seperti manajer keuangan, manajer produksi, manajer pemasaran dan sebagainya guna pengambilan keputusan internal organisasi.”

Hansen & Mowen (2012) “Akuntansi manajemen merupakan alat untuk mengidentifikasi, mengumpulkan, mengukur, mengklasifikasi, dan melaporkan informasi yang bermanfaat bagi pengguna internal dalam merencanakan, mengendalikan, dan mengambil keputusan”.

Ikhsan & Prianthara (2013) “Akuntansi manajemen adalah jaringan penghubung yang sistematis dalam penyajian informasi yang berguna dan dapat daya untuk membantu pimpinan perusahaan dalam usaha mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan sebelumnya.”

Menurut Firdaus & Abdullah (2019) akuntansi manajemen diartikan sebagai accounting dimana sistem yang berlaku berupaya mengelola pelaporan dana terutama dalam sistem internal dan dilakukan oleh pihak yang memiliki kepentingan terutama dalam mengelola manajemen keuangan secara langsung dan pihak tersebut sekaligus penanggung jawab mengelola manajemen dalam setiap skala di perusahaan.

Berdasarkan penilaian Simamora dalam Kartika (2019) yang dimaksud manajemen akuntansi yaitu proses pengidentifikasian, mengukur, menghimpun, menganalisa, menyusun serta menafsirkan setiap data keuangan perusahaan yang menjadi kewenangan manajemen sebagai upaya pengendalian setiap upaya yang dalam hubungannya mengelola perusahaan baik sumber daya yang ada maupun dalam pelaporan data keuangan perusahaan.

Bahri (2020) dalam bukunya mengungkapkan bahwa: manajemen accounting merupakan sistem analisa hitung yang berkaitan pada information dan pengelolaan dana serta yang bukan dana yang tujuannya untuk manajemen penyedia sehingga ada proses merencanakan, mengendalikan, menilai pekerjaan serta kegiatan dalam semua kegiatan, melaksanakan kebijakan dari seri putusan bisnis yang ditetapkan.

Dari pengertian tersebut dapat ditarik kesimpulan, manajemen accounting ialah suatu system accounting yang erat hubungannya dalam pelaksanaan kegiatan akuntansi informasi, dimana pihak pimpinan atau manajer selaku pembuat kebijakan melaksanakan dan mensistematiskan setiap tindakan organisasi agar lebih efisien dan sistimatis. Sehingga pengelolaan pelaporan akuntansi dapat dikontrol sesuai kebijakan organisasi yang telah disepakati.

2.1.1.2 Peran Akuntansi Manajemen

Mulyadi (2014) bahwa dalam setiap pelaksanaan manajemen akuntansi, tentunya ada 2 hal yang perlu diupayakan organisasi manajemen, berkaitan dengan peran akuntansi, yaitu:

1. Manajemen akuntansi pada dasarnya berperan dalam mengelola informasi terutama berkaitan dengan keuangan perusahaan, dan peran ini mengacu pada :
 - a. Pengelolaan organisasi perlu ada pencatatan skor, agar manajemen dapat melaksanakan kewenangannya dalam melaporkan data keuangan perusahaan. selain itu dengan catatan tersebut upaya pengendalian pelaporan dapat terkendali dan tidak keluar batas, selain itu manajemen akuntansi yang ada dapat disusun, serta informasi utama bagi penyusunan aktivitas serta perusahaan dapat mengalokasikan sumber daya yang ada dalam perusahaan.
 - b. Penarik perhatian *management* ditujukan sebagai upaya untuk menarik persepsi management perusahaan, karena setiap rencana penyajian informasi kadang terjadi penyimpangan, sehingga dengan memberikan perhatian, baik manajer terutama manajemen akuntansi dapat memaksimalkan pelaporan, serta dapat menghindari terjadinya penyimpangan yang merugikan perusahaan dimasa mendatang.

2. dalam manajemen informasi penggunaan tipe juga mendukung pengelola akuntansi, terutama dalam menyajikan fakta, hasil pengamatan serta penilaian organisasi menjadi lebih baik, serta untuk meningkatkan pengalaman, dan pihak terkait tersebut dalam setiap putusan yang ditetapkan lebih pasti dan praktis.

2.1.1.3 Tujuan Akuntansi Manajemen

Pada umumnya setiap manajemen yang pengelola akuntansi pelaporan, ditujukan untuk mengelola dan menciptakan informasi seputaran pelaporan keuangan, karena setiap informasi yang ada kadang berbeda dengan informasi yang datang dari luar, dan umumnya tujuan dari manajemen tersebut memiliki banyak jenis tergantung sudut pandang mana perusahaan melakukannya.

Menurut Samryn (2017) menguraikan beberapa tujuan dari akuntansi manajemen sebagai berikut:

1. Mempersiapkan semua information, terutama yang berhubungan dengan harga pokok baik produk maupun jasa, karena bentuk itulah yang diharapkan pengelola atau manajemen perusahaan.
2. Manajemen yang mengelola keuangan, perlu mempersiapkan fasilitas informasi yang sedianya dipergunakan dalam rencana, pengawasan, proses evaluasi dan upaya memperbaiki kendala yang ada.
3. Pihak manajemen perlu mengadakan informasi agar pihak lain dapat melakukan upaya pelaporan, termasuk pihak manajer di manajemen sebagai pembuat kebijakan agar lebih taktis dan praktis, dapat menyederhanakan konsep akuntansi dan mempermudah penyelesaian masalah yang ada dan kedepannya keputusan lebih merata dan tidak timpang tindih.

2.1.2 Biaya

2.1.2.1 Pengertian Biaya

Cost merupakan bentuk dana yang dimanfaatkan oleh pelaku usaha atau yang dikeluarkan untuk membiayai kebutuhan baik melalui individu, ataupun yang diupayakan organisasi, yang tujuannya agar dapat keuntungan serta hasil dari biaya tersebut. Karena itu setiap cost yang terjadi dalam proses akuntansi umumnya bermuara cost dan expense.

Siregar yang dikutip Islamy (2018) “Biaya adalah kos barang atau jasa yang telah memberikan manfaat yang digunakan untuk memperoleh pendapatan”.

Harnanto (2017) yang dimaksud biaya yaitu sejumlah dana atau dalam bentuk uang, dan menjadi sumber ekonomi yang dimanfaatkan oleh pemilik biaya sehingga dari pemanfaatan tersebut ada tujuan yang diharapkan dapat tercapai.

Bustami & Nurlela (2013) menjelaskan bahwa:

Biaya (*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 ke dalam neraca. Sedangkan, beban (*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.

Mulyadi (2014) “Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang akan terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu”.

Dalam penilaian Carter & Usry (2014): “Biaya adalah nilai tukar, pengeluaran, pengorbanan untuk memperoleh manfaat”.

Supriyono (2014) “Biaya adalah harga perolehan yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan atau *revenue* yang akan dipakai sebagai pengurang penghasilan”.

Berdasarkan definisi tersebut, bahwa *cost* atau biaya diartikan sebagai bentuk pengeluaran yang dilakukan seseorang, yang umumnya berupa uang. Dimanfaatkan sebagai bentuk pencapaian sasaran imbalan jasa dan mendapatkan manfaat yang lebih saat ini dan masa berikutnya.

2.1.2.2 Klasifikasi Biaya

Pengelompokan atau *classification* atas *cost* tersebut, merupakan penggolongan pada biaya baik sebagian maupun full biaya, sehingga dari uaha tersebut biaya yang ada terlihat lebih sistematis, berurutan sesuai bidang penggunaannya, dan disatu sisi agar pengelola biaya dalam manajemen dapat menyajikan dengan efektif.

Dalam penilaian Supriyono yang dikutip Riadi & Maulana (2015) bahwa penggolongan biaya didasarkan pada konsep:

1. Klasifikasi atas bentuk putusan yang diambil, maka biaya terbagi dalam 2 bentuk, yaitu:
 - a. Biaya yang bentuknya relevan pada keputusan
Cost yang relevan merupakan biaya dalam perusahaan timbul sebagai alternative pilihan suatu organisasi, dan hanya satu pilihan alternative. Biaya yang timbul dari alternative ini berhubungan erat dengan bagaimana keputusan yang dibuat, Karenanya setiap tindakan atau putusan yang dihasilkan tentunya perlu menyesuaikan biaya relevannya.

- b. *Irrelevant Cost* atau biaya yang tidak sesuai
Pembiayaan ini dikatakan sebagai cost yang penerapannya tidak jauh beda dengan biaya alternative dalam perusahaan. Namun irrelevant cost tiada mempengaruhi adanya putusan yang ditetapkan, sehingga jumlah dan volumenya konstan, menilik konsep tersebut, maka setiap pertimbangan biaya ini kadang tidak diperlukan.
2. Berdasarkan tindakan serta fungsi merencanakan dan mengendalikan cost terutama dalam memutuskan kebijakan, maka bentuk biaya yang ada, berupa:
- a. *Fixed Cost*
Merupakan setiap cost, terjadi dimana semua biayanya ada dan terlihat tetap (constan) artinya biayanya tidak dapat diubah dari adanya peningkatan kegiatan maupun aktivitas dalam ruang dan ukuran yang ditetapkan.
 - b. *Variabel Cost*
Merupakan cost yang mana setiap keseluruhan jumlahnya akan mengalami perubahan seiring dengan meningkatnya kegiatan serta meningkatnya volum pelaksanaan dan tindakan yang dilakukan
 - c. Biaya Semi Variabel (*Mixed Cost*)
Biaya ini merupakan cost yang digunakan perusahaan karena memiliki elemen biaya tidak berunga serta biaya variabel di dalamnya. Elemen cost tersebut diartikan sebagai sejumlah biaya minimum yang tujuannya mendapatkan jasa, adapun elemen biaya variable yaitu sebagai pembagian setiap biaya semivariabel yang dapat diubah volume kegiatan. Contoh cost semivariabel seperti pembiayaan listrik, biaya telepon, dan biaya air.

Menurut Mulyadi (2014) “Kalsifikasi atau penggolongan cost diklasifikasikan dalam beberapa golongan, dengan penjabaran berikut:

1. Pengeluaran dari sisi objeknya, diartikan sebagai awal dari pengelompokkan cost, seperti: memberikan satuan nama pada bahan produksi, mis: biaya listrik, sehingga semua objek yang diperuntukan pada bahan tersebut dikatakan “biaya listrik”.

2. Berdasarkan manfaat utama organisasi, dan umumnya seperti manufaktur, maka cost dibagi menjadi beberapa kelompok:
 - a. Biaya untuk produksi barang, dalam pelaksanaannya biaya dikelompokkan dalam bahan baku, tenaga kerja serta overhead pabrik.
 - b. Biaya yang diperuntukan dalam pemasaran, dimana cost ini difungsikan dalam membiayai hal-hal yang berkaitan dengan marketing produksi.
 - c. Kelompok terakhir dari biaya ini adalah pembiayaan yang diperuntukkan dalam administrasi serta pembiayaan umum, seperti koordinasi pelaksanaan kegiatan serta marketing produksi.
3. Keterkaitan antara cost produksi dan pembiayaannya. Berkaitan dengan kelompok biaya ini, juga dapat dibagi dalam beberapa golongan, diantaranya:
 - a. Biaya yang dikeluarkan perusahaan secara langsung, dalam kegiatan produksi, maka bentuk biaya ini umumnya mengacu pada bahan baku dan tenaga kerja.
 - b. Biaya yang dikeluarkan secara tidak langsung misalnya overhead pabrik.
4. Berdasarkan pada konsep peningkatan volume produksi, maka penggolongan biaya umumnya meliputi beberapa kelompok, diantaranya:
 - a. *Variable cost* merupakan cost yang keseluruhan jumlahnya mengalami perubahan diikuti dengan meningkatnya jumlah produksi suatu barang.
 - b. Biaya Semi variabel merupakan cost yang menetap dan sesuai dengan perubahan volume setiap kegiatan yang dilakukan perusahaan, karena dalam biaya ini terdapat biaya variabel dan biaya tetapnya.
 - c. *Semi Fixed* merupakan cost yang dianggap konstan dalam kegiatan produksi serta mengalami perubahan seiring meningkatnya jumlah produksi barang yang dikelola perusahaan.
 - d. *Fixed cost* atau biaya tetap merupakan keseluruhan biaya totalnya merupakan pembagian dari kegiatan dan adanya pelaksanaan tertentu yang mendukung biaya tersebut
5. Dilihat dari sisi pemanfaatan waktu, maka cost dikelompokkan dalam beberapa bagian:
 - a. Biaya yang didasarkan pada *Capital Expenditure* yaitu cost yang memiliki manfaat dalam satu kali kegiatan produksi, misalnya sebulan atau periode setahun.
 - b. *Revenue Expenditure* merupakan cost yang dalam pelaksanaannya hanya berfungsi sekali produksi termasuk jumlah yang dikeluarkan.

2.1.2.3 Unsur-Unsur Biaya

Berdasarkan pendapat Supriyono dalam Riadi & Maulana (2015) setiap biaya memiliki unsur, sehingga klasifikasinya lebih mudah diterapkan, berikut unsurnya:

1. Cost sebagai harga pokok yang difungsikan mendapatkan laba
2. Cost menggambarkan bentuk yang efisien dalam produksi
3. Cost diartikan sebagai bentuk pengeluaran yang difungsikan mendapatkan tujuan lain selain laba
4. digambarkan sebagai dana, produk, jangka waktu serta peluang

2.1.3. Akuntansi Biaya

Dalam sebuah perusahaan akuntansi biaya sangat berperan penting untuk menunjang suatu perusahaan menjadi lebih baik. Akuntansi biaya biasanya hanya dianggap sebagai operasi pabrik case, namun dalam dunia ekonomi saat ini setiap jenis organisasi dalam berbagai ukuran dapat mengambil manfaat dari penggunaan konsep dan teknik akuntansi biaya. Oleh sebab itu akuntansi biaya sangat berperan penting guna membantu manajemen dalam melakukan pertimbangan, perencanaan, pengawasan, serta sebagai penilaian terhadap kegiatan perusahaan.

Dalam sebuah konsep akuntansi biaya diperlukan pedoman dalam penyusunan laporan biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan. Melalui akuntansi biaya dapat dipelajari mengenai pengukuran biaya yang akan dikeluarkan perusahaan dalam melakukan aktivitasnya serta melakukan pelaporan biaya yang telah digunakan perusahaan pada periode tertentu.

Menurut Mulyadi (2014) akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk jasa dengan cara-cara tertentu serta penafsiran terhadapnya. Menurut Supriyono (2014) akuntansi biaya adalah salah satu cabang akuntansi yang merupakan alat manajemen untuk memonitor dan merekam transaksi biaya secara sistematis serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya.

Jadi yang dimaksud akuntansi biaya merupakan penentuan harga pokok suatu produk dengan melakukan suatu proses pencatatan, penggolongan dengan penyajian transaksi biaya secara sistematis serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya.

2.1.4. Harga pokok Produksi

2.1.4.1 Pengertian Harga pokok Produksi

Mulyadi yang dikutip Nuryanti (2020) “HPP sebagai keseluruhan biaya yang dipersiapkan dalam produksi diperoleh dari hasil biaya bahan utama untuk menghasilkan barang yang siap dipasarkan”.

Purnamawati (2017) “HPP merupakan keseluruhan cost dan dimanfaatkan organisasi terutama berkaitan proses produksi, serta seluruh cost yang ada dan oleh perusahaan dimanfaatkan untuk mendanai kegiatan dalam setiap periodenya.

Prawiro (2018) “Harga pokok produksi atau yang sering disebut harga pokok adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh keuntungan”.

Hansen & Mowen (2012:8) “Harga pokok produksi mencerminkan total biaya barang yang diselesaikan selama periode berjalan. Biaya yang hanya dibebankan ke barang yang diselesaikan adalah biaya bahan langsung, tenaga kerja, dan *overhead*.”

Supriyono (2014) mengartikan harga pokok produksi dimana total pembiayaan setiap produksi barang umumnya hanya dapat dilihat dalam ukuran besaran dana yang dikeluarkan, serta dikelola dalam kas tertentu, serta menjadi biaya yang dimanfaatkan untuk menghasilkan produksi dan melebihi cost yang dikeluarkan tersebut, dan tentunya satuan produksi diukur pada jumlah yang dilakukan.

Firdaus & Abdullah (2019) “Pengertian harga pokok produksi (*manufacturing cost*) adalah biaya-biaya yang secara langsung berhubungan dengan produksi yaitu : biaya bahan langsung dan tenaga kerja langsung.”

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa yang dimaksud dengan Harga pokok produksi merupakan keseluruhan atau sebagai semua biaya yang telah dikorbankan dalam proses produksi atau kegiatan mengubah bahan baku menjadi produk selesai yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

2.1.4.2 Karakteristik Metode Harga pokok Produksi

Mulyadi (2014) menguraikan bahwa ciri atau karakter yang dimiliki HPP dapat diuraikan berikut:

1. Organisasi yang melakukan produksi atas semua barang berbeda, atas keberagaman barang serta beberapa model produksi yang harus dianalisis dalam HPP sevata merata dan sesuai kebutuhan.

2. Setiap cost yang ada tentunya disusun atas hubungan ketersediaan barang, seperti biaya yang dikeluarkan secara langsung dan tidak langsung.
3. Setiap pembiayaan yang dikeluarkan organisasi yang meliputi bahan-bahan baku, tenaga SDM yang dimanfaatkan sesuai penggunaannya, adapun cost dari overhead pabrik sebagai pendukung dalam produksi.
4. Dalam kegiatan produksi, setiap biaya yang langsung dikeluarkan umumnya dimanfaatkan sebagai cost utama dan menyesuaikan ketersediaan produksi yang dibutuhkan perusahaan.
5. Adapun penentuan harga pokok produksi dalam setiap unitnya dimaksudkan bahwa perusahaan dalam memproduksi suatu barang akan dihitung bila setiap kegiatan produksi dilakukan, dan cost tersebut setelah dibagikan dengan biaya-biaya lainnya.

Mulyadi (2014) sistem penggunaan HPP umumnya hanya ditetapkan setiap organisasi yang didasarkan pada banyak jumlah produksi. Setiap organisasi tersebut akan mengelola bahan yang ada menjadi siap pakai untuk kemudian dipasarkan ke konsumen baik secara langsung maupun tidak langsung dari organisasi. Adapun karakteri setiap usaha terutama dalam penggunaan metode HPP, dapat dijabarkan dengan konsepnya meliputi:

1. Dalam memproduksi barang polanya tidak putus dan berhenti sepanjang bahan masih ada.

2. Setiap barang yang diproduksi tentunya spesifikasinya sudah sesuai dari jumlah bahan baku dan bahan lainnya
3. Produksi ditujukan untuk memenuhi kebutuhan konsumen ataupun ketersediaan kebutuhan perusahaan kedepannya.

Adapun menurut Mulyadi (2014) dalam bukunya dikatakan bahwa manfaat informasi harga pokok produksi adalah sebagai berikut:

1. Menentukan harga jual yang akan dibebankan pada proses produksi
2. Mempertimbangkan volume besarnya barang yang diproduksi
3. Memantau biaya produksi yang dikeluarkan
4. Menganalisa setiap keuntungan pada produksi setiap kali dilakukan
5. Ada proses pemilahan atas biaya-biaya yang timbul dalam proses produksi barang oleh organisasi.

2.1.4.3 Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi

HPP atau harga pokok produksi akan menyampaikan keterangan kepada pihak pimpinan, manajemen atau para pengguna informasi terkait dengan penentuan harga pokok produk untuk kemudian dapat dipergunakan sebagai acuan untuk penentuan keputusan kegiatan perusahaan.

Maghrifah dan Syam (2016) manfaat informasi HPP terutama dalam setiap kegiatan produksi tentunya oleh perusahaan dapat berguna bagi pihak manajemen, dengan uraiannya:

1. Penentuan nilai penjualan pada setiap baban dalam proses produksi.

Perusahaan memproses produknya beralaskan spesifikasi yang dibutuhkan dalam kegiatan produksi. Dengan seperti itu HPP akan berbeda dengan yang lain, lebih kearah tergantung kepada spesifikasi yang dikehendaki dalam jumlah produksi. Karena itu, besarnya HPP yang dikorbankan dalam sebuah proses produksi yang menjadi penentu harga jual kepada konsumen atau pelanggan.

2. Asas pertimbangan dalam menetapkan jumlah produksi atau mengurangi.

Laporan mengenai jumlah HPP memberikan perlindungan untuk manajemen supaya perusahaan tidak menjadi rugi saat melakukan produksi. Jikalau tidak memiliki laporan tersebut manajemen tak mempunyai jaminan mengenai harga yang diharapkan oleh pembeli mampu menghasilkan laba bagi perusahaan.

3. Pemantau adanya perubahan dana dalam produksi

4. Perhitungan keuntungan serta rugi dalam proses produksi.

Laporan mengenai laba atau rugi kotor per produksi dibutuhkan sebagai pemanfaatan “kontribusi” dimana produksi yang dilakukan dapat “menutupi” cost yang ada diluar produksi lalu diperoleh keuntungan ataupun rugi. Maka sebab tersebut penggunaan HPP dimanfaatkan oleh perusahaan dalam menghimpun information atas adanya cost dalam produksi sebenarnya dikorbankan untuk semua kegiatan produksi demi memberikan berita akan naik atau turunnya laba serta rugi kotor disetiap produksi yang dilakukan.

5. Penentuan HPP (produk yang sudah ada ataupun masih dalam pencatatan).
Berdasarkan catatan itu manajemen mampu menentukan HPP yang menempel pada produksi yang usai diproduksi tetapi pada saat tanggal neraca masih belum diberikan atau bahkan masi pada proses pengerjaan. Biaya yang menempel di produksi yang sudah usai tetapi saat tanggal neraca masih belum diberikan dalam proses produksi dicatat sebagai HPP persediaan produk jadi, namun jika belum usai produksi yang dilakukan akan dicatat sebagai HPP persediaan produk saja, sehingga dalam proses produksi masih belum dicatatkan secara komplit.

2.1.4.4 Metode Harga Pokok Produksi

Perhitungan HPP produksi umumnya dimanfaatkan setiap organisasi dan secara bersamaan menyelesaikan setiap beban kerja yang berbeda dalam setiap produksi barang dari jumlah beban tersebut maka yang dibutuhkan dalam kegiatan produksi. Upaya pengelompokan ini dimana cost yang ada dipisah sesuai penggunaan daam produksi sehingga dapat diukur estimasi penggunaan dari biaya tersebut, dan susunan dalam prosuksi tidak bercampur dengan biaya lainnya.

Dalam penilaian Mulyadi (2014) didalam cara menghitung cost dari proses produksi maka ada pengumpulan setiap penggunaan barang yang diminta pelanggan sehingga setiap cost ditempatkan dalam post peruntukan penggunaan biaya yang ada.

2.1.4.5 Pengumpulan Biaya Produksi dalam Metode Harga Pokok Produksi

Perusahaan yang melakukan produksi berdasarkan jumlah produksi biasanya melakukan proses oleh produk yang ada dari pihak luar. Biasanya perusahaan yang memproduksi berdasarkan jumlah ketersediaan biaya dan bahan baku, seperti produksi tahu, produksi kertas, atau produksi makanan dalam satuan jumlah tertentu. Karakteristik dari perusahaan yang menggunakan metode produksi dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Proses produksi biasanya terjadi secara terputus-putus. Bila proses produksi telah selesai dikerjakan, maka proses produksi tersebut akan diberhentikan. Proses produksi baru berjalan lagi ketika ada ketersediaan bahan dan biaya untuk periode mendatang.
2. Proses produksi ditujukan untuk kebutuhan konsumen dan kesesuaian jumlah pengguna dalam waktu tertentu. Umumnya proses ini dilakukan bila ada ketersediaan bahan-bahan baku, sehingga proses dapat dilakukan.
3. Produk yang dihasilkan biasanya sudah selesai dengan spesifikasi yang ditentukan pihak perusahaan berdasarkan biaya yang ada. Sehingga bisa saja jumlah yang diproduksi melebihi kebutuhan konsumen.

Metode pengumpulan biaya yang didasarkan pada proses produksi biasanya memiliki produk dan jasa yang mudah untuk diidentifikasi menurut unit atau kumpulan individu masing-masing menerima masukan bahan baku, tenaga kerja, serta *overhead* pabrik. Pengumpulan biaya yang didasarkan pada tiap-tiap produksi yang dilakukan perusahaan. Dan untuk memudahkan dalam mencatat biaya-biaya langsung ke dalam anggaran kegiatan produksi, maka jumlah setiap produksi yang sudah selesai akan dicatat dalam catatan perusahaan untuk menghitung biaya-biaya yang dikeluarkan

selama proses produksi tersebut. Setiap harga pada perunit barang yang dihasilkan dalam produksi akan dianalisis dengan metode:

$$\text{Harga pokok Produksi} = \frac{\text{Jumlah biaya produksi tiap produksinya}}{\text{Jumlah produk yang dihasilkan}}$$

Contoh : sebuah perusahaan memproduksi tahu 120/papan setiap harinya, serta memerlukan cost perhitungan berikut:

a. Bahan baku	: Rp750.000
b. Bahan tambahan	: Rp230.000
c. Tenaga kerja	: Rp620.000
d. Overhead pabrik	: Rp210.000
Keseluruhan biaya	: Rp1.810.000

Olehnya itu, ditentukan harga satuannya dari proses produksi tahu adalah: Rp1.810.000 : 120/perpapan = Rp15.000 (setiap papannya) dengan begitu nilai penjualan dari tahu setiap papannya ditaksir dengan harga Rp15.000.

2.1.5 Full Costing Metode

2.1.5.1 Pengertian Full Costing Metode

Secara umum *full costing method* atau perhitungan biaya penuh, juga diartikan bahwa suatu metode dalam penentuan harga pokok produksi dengan memasukkan keseluruhan biaya yang bersifat variabel maupun yang bersifat tetap terhadap barang yang diproduksi tersebut.

Firmansyah dalam Wauran (2016) mengartikan *full costing method* sebagai berikut:

Metode biaya penuh (*full costing method*) merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik variabel maupun tetap.

Menurut Mulyadi (2014) “*Full costing* merupakan metode penentuan harga produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap”.

Berdasarkan uraian definisi diatas, maka kesimpulan dari pengertian metode biaya penuh merupakan suatu cara yang dimanfaatkan perusahaan dalam menganalisa biaya produksi yang dilakukan perusahaan, dan tentunya akan terlihat lebih abstrak karena semua biaya dimaksukan tanpa ada yang dikurangi.

2.1.5.2 Karakteristik *Full Costing Metode*

Setiap perusahaan akan memanfaatkan semua cara, agar bagaimana dalam menghitung biaya dan volume penjualan dapat selisih yang menguntungkan, dan beberapa metode yang dimanfaatkan umumnya berupa menghitung secara penuh atau (*full costing*) dalam setiap produksinya yang dilakukan. Maghrifah & Syam (2016) “Karakteristik dari metode harga pokok produksi (*full costing*) adalah:

1. Karakteristik usaha perusahaan yang produksinya berdasarkan jumlah produksi pada perusahaan yang proses produksinya berdasarkan produksi, perusahaan tersebut hanya akan memproduksi apabila perusahaan itu ada ketersediaan bahan baku dan jumlah peminat dari

produk yang dilakukan. Kriteria produksi yang ada dalam perusahaan umumnya meliputi:

- a. setiap pengolahan produksi jika mengalami kendala seperti terputus, seperti misalnya dalam suatu organisasi beberapa produksi barang, ketika semua produksi selesai, dan dipasarkan perusahaan, maka akan memproduksi lagi ketiga ketersediaan bahan baku ada, dan sesuai dengan kebutuhan konsumen.
 - b. Produk dihasilkan sesuai dengan kriteria jumlah pengguna dari barang yang diproduksi. Produksi yang dilakukan perusahaan berdasarkan keinginan setiap konsumen sehingga produksi barang kemungkinan besar dapat disebut *limited edition* karena berbeda dengan kebutuhan konsumen lain.
 - c. Produksi dibuat untuk memenuhi ketersediaan kebutuhan pelanggan/konsumen. Dan bukan untuk memenuhi *stock* barang digudang.
2. Ciri khusus dari perhitungan HPP, dimana setiap biaya yang dimanfaatkan dalam proses produksi maka penggunaannya sesuai dan harus pas dan tidak kurang, selain itu jumlah yang dihasilkan sesuai jumlah yang membutuhkan.

Selain ciri yang diuraikan tersebut, dalam perhitungan HPP juga memiliki ciri lain agar lebih mudah dipahami pelaku usaha dimana organisasi yang melakukan produksi barang tentunya dapat diterima dan dimanfaatkan penerima barang dengan baik, dan bahan yang ada harus habis dalam proses produksi, agar perhitungan HPP sesuai penggunaan biaya-biaya yang dikeluarkan. Untuk itu diuraikan jenis biaya dalam produksi yaitu:

1. Biaya produksi langsung

Biaya produksi tidak langsung adalah biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya ini tidak mudah diidentifikasi dengan produk tertentu. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produksi disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya overhead pabrik. terdiri dari biaya bahan

baku dan biaya tenaga kerja langsung, sedangkan biaya produksi tidak langsung terdiri dari BOP (*Biaya Overhead* Pabrik).

2. Biaya produksi langsung

Biaya produksi langsung adalah biaya yang terjadi atau manfaatnya dapat diidentifikasi kepada objek atau pusat biaya tersebut. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya ini diperhitungkan sebagai harga pokok produksi tertentu berdasarkan biaya yang benar-benar terjadi sedangkan biaya *overhead* pabrik diperhitungkan terhadap harga pokok produksi sesuai dengan tarif yang sudah ditentukan diawal. Harga pokok produksi per unit dihitung pada saat produksi selesai diproduksi dengan cara membagi jumlah biaya produksi yang dikeluarkan untuk produksi tersebut dengan jumlah unit produk yang dihasilkan dalam sekali produksi barang di perusahaan.

2.1.6 Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

2.1.6.1 Pengertian Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

Menurut Nayla (2014) “Secara umum, UKM atau yang biasa dikenal dengan usaha kecil menengah merupakan sebuah istilah yang mengacu pada suatu jenis usaha yang didirikan oleh pribadi dan memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 200.000.000,00 (belum termasuk tanah dan bangunan)”.

Simmons, Armstrong & Durkin (2013) mengartikan bahwa “UMKM merupakan suatu usaha yang hanya memiliki ruang lingkup pasar yang kecil, tenaga kerja yang sedikit, dan dikelola sendiri oleh pemilik usaha”.

Menurut Bank Dunia sebagaimana dikutip Das (2017) bahwa “UMKM merupakan suatu bisnis yang memenuhi dua dari tiga kriteria yaitu kekuatan karyawan, ukuran aset atau penjualan tahunan”.

Pendapat dari Tambunan (2013) mengartikan UMKM sebagai sector penting dalam usaha, bahwa:

Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang buka merupakan anak perusahaan atau bukan anak cabang yang dimiliki, dikuasai atau menjadi bagian, baik langsung maupun tidak langsung, dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam UU tersebut.

Menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro Kecil

& Menengah adalah:

1. Usaha Mikro merupakan milih perindividu maupun per organisasi yang terlihat lebih produktif dalam setiap usaha yang dilakukan, dan setiap pelaksanaannya mengacu pada perundang-undangan.
2. Usaha Kecil diartikan sebagai suatu usaha yang dikelola sendiri atau oleh satu perusahaan, dan kegiatannya hampir sama dengan usaha mikro dan lebih produktif. Jenis ini tidak termasuk sebagai cabang lain dari perusahaan, dan kriteria rincinya juga dijabarkan dalam UU.
3. Usaha Menengah pada dasarnya sama dengan usaha kecil, namun spesifikasinya berbeda karena dalam usaha ini berdiri sendiri dilakukan secara individu maupun organisasi, memiliki jumlah kekayaan melebihi jenis usaha mikro dan kecil.

Lebih lanjut diuraikan dalam Badan Pusat Statistik (2017) memberikan definisi UMKM berdasarkan kuantitas tenaga kerja yaitu usaha kecil merupakan entitas usaha yang memiliki jumlah tenaga kerja 5 s.d 19 orang, sedangkan usaha menengah merupakan entitas usaha yang memiliki tenaga kerja 20 s.d. 99 orang.

Definisi UMKM menurut Kementrian Koperasi dan UMKM dalam AUFAR (2014) sebagai berikut:

Usaha Kecil (UK), termasuk usaha Mikro (UMI) adalah entitas usaha yang mempunyai kekayaan bersih paling banyak Rp200.000.000, tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha dan memiliki penjualan tahunan paling banyak Rp1.000.000.000. Sementara itu, Usaha Menengah (UM) merupakan entitas usaha milik warga negara Indonesia yang

memiliki kekayaan bersih lebih besar dari Rp200.000.000 s.d. Rp10.000.000 tidak termasuk tanah dan bangunan.

Berdasarkan definisi di atas dapat dikatakan bahwa UMKM adalah usaha milik orang perorangan badan usaha yang bukan merupakan anak atau cabang dari perusahaan kriteria memiliki modal usaha yang memiliki batasan-batasan tertentu.

2.1.6.2 Kriteria Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

Agar dapat membedakan UMKM diperlukan kriteria dan klasifikasi tertentu dalam menggolongkan UMKM. Menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang kriteria Usaha Mikro Kecil dan Menengah adalah sebagai berikut:

1. Usaha Mikro, dengan kriteria:
 - a. Memiliki kekayaan Rp50.000.000,00
 - b. Memiliki hasil penjualan tahunan sebanyak tiga ratus juta rupiah.
2. Untuk usaha kecil dengan kriteria:
 - a. Memiliki kekayaan lima puluh juta rupiah sampai lima ratus juta rupiah
 - b. Memiliki hasil penjualan tahunan tiga ratus juta rupiah sampai dua milyar rupiah).
3. Untuk usaha menengah kriterianya yaitu:
 - a. Memiliki kekayaan lima ratus juta rupiah sampai sepuluh milyar rupiah, serta
 - b. Memiliki hasil penjualan tahunan dua milyar lima ratus juta rupiah sampai lima puluh milyar rupiah

Tambunan (2013) “Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dapat diklasifikasikan menjadi 4 (empat) kelompok” sebagai berikut:

1. UMKM sektor informal. Contohnya adalah pedagang kaki lima.
2. UMKM sifat pengrajin tetapi belum memiliki sifat kewirausahaan.
3. UMKM yang menerima pekerjaan subkontrak dan ekspor.

4. *Fast Moving Enterprise*, merupakan UMKM yang telah memiliki jiwa kewirausahaan dan akan melakukan transformasi menjadi Usaha Besar (UB).

2.1.6.3 Peran Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

Tambunan (2013) bahwa “di Negara-negara maju, UMKM sangat penting tidak hanya karena kelompok usaha tersebut menyerap paling banyak tenaga kerja dibandingkan dengan usaha besar”.

Rahmana (2013) mengatakan bahwa “UMKM telah menunjukkan peranannya dalam penciptaan kesempatan kerja dan sebagai salah satu sumber penting bagi pertumbuhan Produk Domestik Bruto (PDB). Usaha kecil juga memberikan kontribusi yang tinggi terhadap pertumbuhan ekonomi Indonesia di sektor-sektor industri, perdagangan dan transportasi.

Tambunan (2013) menambahkan bahwa peran Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) dilihat dari kontribusinya terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) dan Ekspor Non-Migas, khususnya produk-produk manufaktur, dan inovasi serta pengembangan teknologi, peran UMKM di Negara-negara sedang berkembang relative rendah, dan ini sebenarnya perbedaan yang paling mencolok dengan UMKM di Negara-negara maju. Peranan Usaha Mikro Kecil Menengah atau (UMKM) disini setidaknya memiliki kemampuan dalam memberikan manfaat sosial yaitu mereduksi ketimpangan pendapatan, terutama di negaranegara berkembang.

2.1.6.4 Jenis dan Bentuk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)

Jenis dan bentuk dari Usaha Kecil Menengah (UKM) tidak selalu sama di setiap negara, pada umumnya selalu bervariasi tergantung pada konsep yang digunakan negara tersebut. Adapun kriteria usaha UMKM yang ditinjau dari aspek jumlah pekerjanya, sebagai berikut:

Tabel 2.1 Kriteria Usaha UMKM Ditinjau dari Jumlah Pekerja

Jenis Usaha	Skala Usaha	Jumlah Pekerja
Usaha Kecil	Kecil I – Kecil	1 – 9 Pekerja
	Kecil II – Kecil	10 – 19 Pekerja
Usaha Menengah	Besar – Kecil	100 – 199 Pekerja
	Kecil – Menengah	200 – 499 Pekerja
	Menengah - Menengah	500 – 999 Pekerja
	Besar - Menengah	1000 – 1999 Pekerja
Usaha Besar	Besar - Menengah	>2000 Pekerja

Sumber: Partomo dan Rachman (2014)

Menurut Wibowo (2015) bahwa kegiatan perusahaan pada prinsipnya dapat dikelompokkan dalam tiga jenis usaha yaitu:

1. Perdagangan/distribusi

Merupakan usaha yang bergerak dalam kegiatan memindahkan barang dari produsen ke konsumen atau dari tempat yang kelebihan persediaan ke tempat yang membutuhkan. Jenis usaha ini diantaranya bergerak di bidang pertokoan, warung, rumah makan, peragenan, penyalur, pedagang perantara, tengkulak, dan sebagainya.

2. Produksi/industri

Usaha produksi/industri adalah jenis usaha yang terutama bergerak dalam kegiatan proses perubahan suatu bahan/barang menjadi bahan/barang lain yang berbeda bentuk atau sifatnya dan mempunyai nilai tambah. Kegiatan ini dapat berupa produksi/industri pangan, pakaian, peralatan rumah tangga, kerajinan, bahan bangunan dan sebagainya.

3. Komersial

Usaha jasa komersial merupakan usaha yang bergerak dalam kegiatan pelayanan atau menjual jasa sebagai kegiatan utamanya. Contoh jenis usaha ini adalah asuransi, bank, konsultan, biro perjalanan, pariwisata, pengiriman barang (ekspedisi), bengkel, salon kecantikan, penginapan, gedung, bioskop dan sebagainya, termasuk praktek dokter dan perencanaan bangunan.

2.2. Penelitian Terdahulu

Adapun beberapa penelitian sebelumnya yang berhubungan dengan penentuan harga pokok produksi yang peneliti jadikan acuan dalam penyusunan penelitian ini. Sehingga penulis akan menjabarkan beberapa penelitian sebelumnya yaitu:

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu

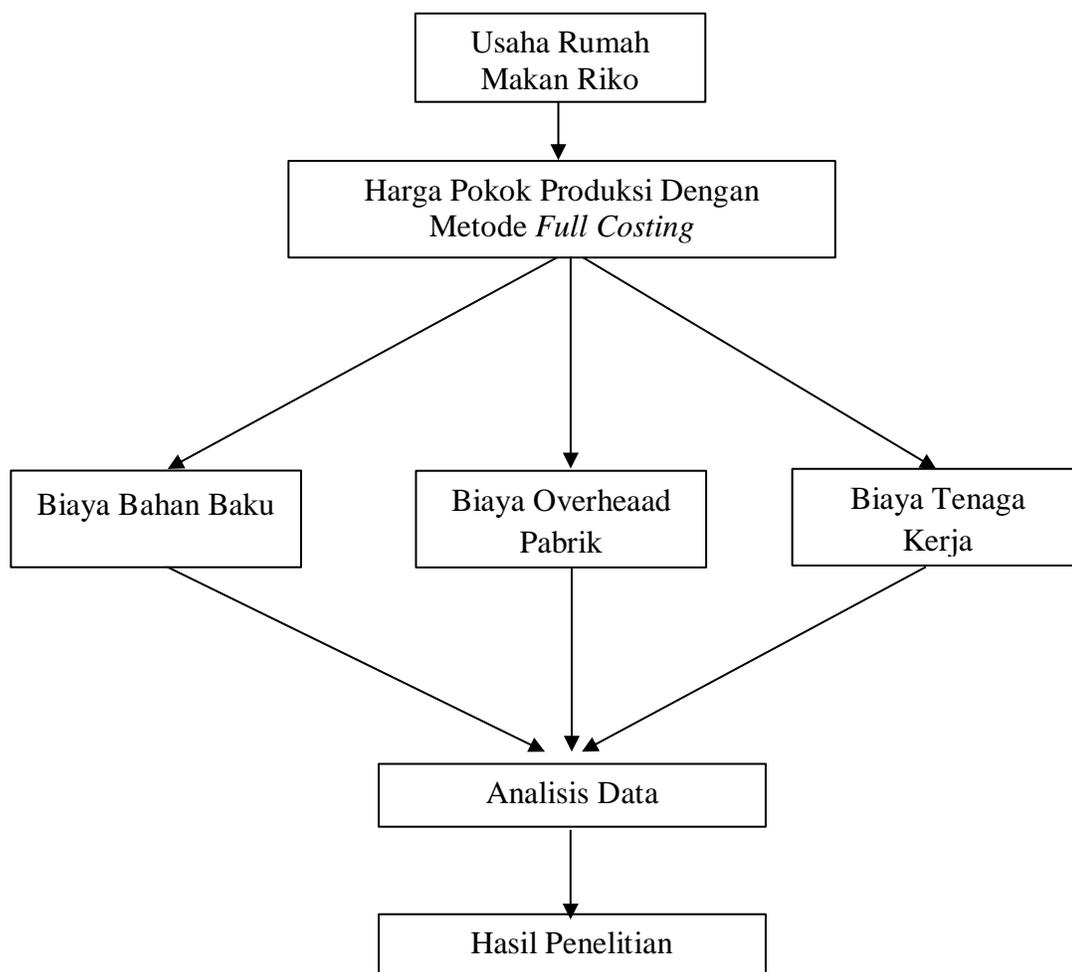
No.	Peneliti dan Tahun	Judul	Hasil
1.	Sarifillah (2019)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Tahu Bapak Paiman	Hasil harga pokok produksi yang sudah dihitung yang paling baik adalah menghitung harga pokok produksi tahu bapak Paiman dengan menggunakan metode full costing, karena menyangkut seluruh biaya yang ada
2.	Sylvia (2018)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing pada Tahu Mama Kokom Kotabaru	Hasil perhitungan antara ketiga metode metode full costing dan variable costing. Hal ini dikarenakan pemilik usaha tidak mengetahui cara perhitungan harga pokok produksi yang tepat, yaitu tidak memasukkan biaya-biaya secara tepat ke dalam perhitungan harga pokok produksinya.
3.	Erawati (2012)	Analisis harga pokok produksi sebagai dasar penentuan harga jual pada CV. Harapan inti usaha Palembang.	Terdapat pengklasifikasian biaya yang kurang tepat dan adanya alokasi biaya bersama. Hal ini menyebabkan perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi.
4.	Falah (2018)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (studi Kasus Tahu Mundu di Simpar Panjalu)	Metode full costing hasilnya lebih baik dibandingkan dengan metode variable costing, karena memperhitungkan seluruh biaya yang dikeluarkan, berbeda dengan variable costing yang hanya memperhitungkan yang bersifat variabel saja

5.	Sari (2019)	Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Pabrik Tahu Kurma di Kabupaten Bondowoso	Perhitungan harga pokok produk pesanan perusahaan dengan menggunakan metode full costing terdapat selisih harga pokok produk. Selisih tersebut disebabkan, karena perusahaan belum menentukan dasar tarif pembebanan biaya overhead pabrik. menurut perusahaan lebih kecil dibandingkan dengan metode full costing
----	-------------	---	--

Sumber: Diolah dari Jurnal dan Skripsi, 2023

2.3 Kerangka Pikir

Adapun kerangka Pemikiran yang dapat digambarkan pada skema berikut :



Gambar 2.1. Model Kerangka Pikir

Sumber : Data Diolah, 2023

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Definisi Operasional

Definisi Operasional bertujuan untuk meminimalisir salah penafsiran atau pemahaman yang berbeda terkait dengan penyebutan yang terdapat dalam judul skripsi. Berkenaan dengan judul yang diteliti yaitu “Analisi Penentuan Harga Pokok Produksi pada rumah makan Riko”, sehingga definisi operasional yang akan peneliti jabarkan sebagai berikut:

1. Harga Pokok Produksi, merupakan metode penentuan harga pokok dimana biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk suatu produk atau jasa tertentu yang dapat dipisahkan identitas masing-masing produk dan perlu ditentukan harga pokoknya secara sendiri-sendiri.
2. Biaya Bahan Baku adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan langsung sampai bahan tersebut siap digunakan. Apabila biaya overhead pabrik yang akan dibebankan bervariasi dengan nilai bahan baku (misalnya biaya asuransi bahan baku) maka dasar yang dipakai untuk membebankannya kepada produk adalah biaya bahan baku yang dipakai.
3. Biaya Tenaga Kerja adalah biaya produksi yang cukup besar, karena salah satu bentuk balas jasa perusahaan atas tenaga dan kinerja karyawan, sehingga penting dan perlu mengadakan pengawasan dan pengendalian terhadap biaya tenaga kerja.

4. Biaya Overhead Pabrik merupakan biaya biaya-biaya yang tidak berubah meski volume produksi terdapat perubahan.
4. *Full costing* merupakan *metode* yang digunakan peneliti dalam menentukan harga produksi suatu usaha dengan memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap”.
5. Rumah makan Riko merupakan usaha yang bergerak dibidang produksi makanan siap saji yang dilakukan langsung di rumah makan Riko. Adapun kegiatan produksi makanan dilakukan dari mengolah bahan baku, memasak, dan menyiapkan untuk pengunjung yang datang ke rumah makan Riko.

3.2 Jenis dan Sumber Data

Data yang dipilih berbentuk studi kasus, yaitu merupakan penelitian yang dikerjakan dengan meneliti data atau objek tertentu dan waktu tertentu. Penelitian ini dilakukan secara menyeluruh dan mendalam sehingga diharapkan dapat ditarik suatu kesimpulan pada objek yang telah dilakukan penelitian.

3.2.1 Jenis Data

Jenis data dengan penelitian kuantitatif adalah data yang berhubungan dengan penelitian data harga pokok pesanan yang berupa BBB produk, upah BTKL, serta biaya lainnya seperti biaya peralatan yang membentuk komponen biaya dalam produksi Rumah makan Riko.

3.2.2 Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini yang berkaitan dengan data Rumah makan Riko Samarinda, bersumber dari data primer dan data sekunder, dengan uraian sebagai berikut:

1. Data Primer merupakan data utama yang digunakan peneliti dalam menganalisis permasalahan. Data primer tersebut diperoleh dari sumber data informan yaitu pemilik Rumah makan Riko yang langsung memberikan data kepada peneliti atau pencari data. Data dikumpulkan sendiri oleh peneliti langsung dari sumber pertama atau tempat objek penelitian dilakukan yaitu di Rumah makan Riko
2. Data sekunder, yaitu data yang diperoleh dari Rumah makan Riko baik berupa biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik serta informasi tertulis dari pihak dalam kaitannya dengan analisis dalam penelitian ini.

3.3 Subjek dan Objek Penelitian

3.3.1 Objek Penelitian

Objek penelitian adalah Rumah makan Riko yang secara khusus memproduksi dan melayani pelanggan berkaitan dengan produk makan siap saji, yang berbentuk nasi campur yang dibungkus dan disajikan langsung di rumah makan. Rumah makan Riko beralamat di jalan Gelatik Kota Samarinda.

3.3.2 Subjek Penelitian

Subjek penelitian ini adalah biaya-biaya yang menjadi fokus aktivitas dalam pokok masalah dimana cara menghitung harga pokok produksi (HPP).

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dipakai dalam penelitian ini adalah wawancara dan studi kepustakaan, dengan uraian sebagai berikut:

1. Wawancara adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan mengajukan pertanyaan-pertanyaan secara langsung melalui lisan dan tatap muka secara langsung dengan narasumber. Pada penelitian ini, wawancara dilakukan dengan narasumber langsung yaitu pemilik Usaha Rumah makan Riko Samarinda.
2. Mengklasifikasi dan mengumpulkan data laporan keuangan, biaya-biaya produksi, Biaya pokok produksi pada Usaha Rumah makan Riko Samarinda.

3.5 Alat Analisis dan Pengujian Hipotesis

3.5.1 Alat Analisis

Analisis deskriptif kuantitatif bertujuan dalam menjabarkan analisa dari metode HPP melalui penggunaan hitungan biaya penuh atau metode *full costing*, adapun perbandingan metode tersebut, maka dalam penelitian ini juga menggunakan hitungan dari pemilik produksi yaitu Rumah makan Riko Samarinda, dalam analisa ini akan ada hitungan yang sesungguhnya artinya membandingkan hitungan usaha dengan metode *costing* tersebut, agar nampak selisih yang terjadi atas semua biaya yang ada.

Dalam mengelola perhitungan tersebut, tentunya dapat dilakukan dengan pengumpulan dan setiap data yang didapatkan peneliti dideskripsi sesuai jenis biaya yang digunakan dalam produksi makanan siap saji. Setelah pengumpulan data, analisis

data, maka hasil dari hitungan akan disimpulkan sebagai upaya menemukan hasil dari hitungan yang berbeda tersebut. Analisa hitungan HPP dengan cara melihat buku referensi yang berkaitan dengan metode *full costing*.

Menurut Mulyadi (2014) “Rumus untuk menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode biaya penuh (*full costing method*)” dengan uraian:

1. Menentukan Taksiran Biaya Overhead Pabrik, dengan rumus sebagai berikut:

$$\frac{\text{Taksiran BOP}}{\text{Taksiran BBB yang dipakai}} \times 100 \text{ Persentase BOP dari BBB yang digunakan}$$

2. Untuk merekomendasikan Harga Pokok Produksi untuk perusahaan maka rumus perhitungan *full costing* yakni sebagai berikut:

Biaya Bahan Baku (BBB)	xxx
Biaya Tenaga Kerja (BTK)	xxx
Biaya Overhead Pabrik (BOP)	xxx
<hr/>	
Harga Pokok Produksi	xxx

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

4.1.1 Sejarah Singkat Rumah makan Riko Samarinda

Rumah makan Riko Samarinda sebagai suatu usaha dengan focus produksi berupa makanan siap saji. Rumah makan Riko Samarinda didirikan pada 2018 oleh Riko,

Awal mulanya berdirinya usaha ini dengan cara mempromosikan usahanya, sehingga usaha ini pun terus berkembang, dan dengan modal tekad keberanian serta rasa percaya diri yang kuat, akhirnya Rumah makan Riko Samarinda membuka usahanya di daerah Gelatik

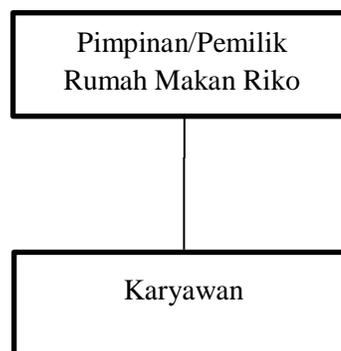
Rumah makan Riko Samarinda secara bertahap terus berkembang dari mulut kemulut, yang mengakibatkan bertambahnya pelanggan yang mengunjungi usaha rumah makannya tersebut, dan hingga saat ini usaha Rumah makan Riko Samarinda semakin berkembang hingga saat ini. Pelanggan Rumah makan Riko Samarinda terdiri dari semua kalangan, mulai dari kalangan bawah sampai kalangan atas, namun yang paling sering melakukan kunjungan berasal dari pihak universitas terutama mahasiswa-mahasiswa yang berada dilingkungan Universitas Mulawarman Samarinda.

Rumah makan Riko Samarinda beralamat di Jl. Gelatik Kecamatan Sungai Pinang Kota Samarinda Provinsi Kalimantan Timur. Lokasi ini berada pada wilayah yang strategis dalam menjalankan usaha, karena lokasi ini dekat dengan Universitas

dan lingkungan perumahan warga sehingga mudah untuk pemilik usaha untuk mencari bahan baku, dari segi pemasaran lokasi ini merupakan akses jalan raya dan sarana transportasi.

4.1.2 Struktur Organisasi

Adapun struktur organisasi Rumah makan Riko, sebagai berikut:



Gambar 4.1 Struktur Organisasi Rumah Makan Riko Samarinda

4.2. Hasil Penelitian

Penelitian ini dikhususkan pada penentuan harga pokok produksi makanan di Rumah Makan Riko Samarinda dalam satu bulan yaitu Januari 2023, yang dilakukan di Rumah Makan Riko Samarinda. Data-data yang diperlukan dalam penelitian ini adalah data yang relevan mengenai biaya produksi makanan, yang terdiri atas tiga elemen yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung serta biaya overhead pabrik variabel dan Biaya overhead pabrik tetap. Pengumpulan seluruh biaya produksi yang terjadi dalam hubungannya dengan proses pengumpulan bahan baku menjadi produk jadi digunakan oleh usaha Rumah Makan Riko Samarinda dalam menentukan harga produksi tahunnya, adapun penjabatan biaya produksi sebagai berikut:

4.2.1 Harga Pokok Produksi Menurut Rumah Makan Riko

Perhitungan Harga Pokok Produksi yang dilakukan oleh usaha produksi Rumah Makan Riko khususnya pada bulan Januari tahun 2023 dalam memproduksi makanan siap saji di Rumah Makan Riko ada 2 jenis yang itu nasi campur makan ditempat dan nasi campur yang dibungkus, untuk produksi nasi campur makan ditempat jumlah porsi yang dihasilkan selama sebulan sebanyak 7.350 porsi, sedangkan nasi campur yang bungkus jumlahnya mencapai 7.350 porsi sebulan, ini menunjukkan bahwa produksi nasi campur yang dibungkus porsi makanan yang di pesan pengunjung sama jumlah porsinya dengan yang makan di Rumah Makan Riko. Dimana setiap produksi nasi campur yang dibungkus dan makan ditempat harganya sama yaitu Rp15.000,-. setiap porsinya. Jadi jumlah porsi makanan yang diproduksi Rumah Makan Riko total 14.700 porsi.

Selain produksi makanan juga Rumah Makan Riko menyiapkan menu minuman, ada 2 jenis minuman yang disajikan kepada konsumen yaitu es teh dan es jeruk, masing-masing minuman dihargai Rp5.000,- setiap gelas. Untuk produksi minuman setiap bulannya es teh terlihat lebih banyak dari es jeruk, dimana jumlah porsi yang dihasilkan selama sebulan untuk es teh sebanyak 300 porsi dan es jeruk sebanyak 100 porsi sebulan. Dalam menjabarkan data penelitian mengenai harga bahan-bahan utama, harga yang timbul atas tenaga kerja serta pembiayaan atas over head pabrik, dapat dijabarkan berikut:

4.2.1.1 Biaya Bahan Baku Produksi Makanan Rumah Makan Riko

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik Rumah Makan Riko bahwa dalam menyiapkan bahan baku setiap hari belanja, ketersediaan bahan utama produksi dan bahan ini digunakan hanya sekali dalam produksi. Penggunaan biaya-biaya bahan utama ini yang diperuntukkan dalam produksi menu makanan siap saji sebanyak 14.700 porsi setiap bulannya, nasi campur yang dibungkus dan dimakan langsung di Rumah Makan Riko, dengan uraian biaya bahan baku sebagai berikut:

Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku (Bulan Januari 2023)

No	Nama Bahan	Harga/Satuan (Rp)	Kuantitas Bahan	Biaya Perbulan (Rp)
1	Beras	Rp285.000/ karung	25 karung	Rp7.125.000
2	Ayam Potong	Rp33.000/ekor	2.100 ekor	Rp69.300.000
3	Ikan	Rp45.000/kg	240 kg	Rp10.800.000
4	Laos	Rp35.000/kg	50kg	Rp1.750.000
5	Serai	Rp10.000/ikat	200 ikat	Rp2.000.000

6	Santan Kelapa	Rp8.000/buah	100 buah	Rp800.000
7	Kunyit	Rp20.000/kg	100kg	Rp2.000.000
8	Jahe	Rp30.000/kg	10 kg	Rp300.000
9	Tomat	Rp20.000/kg	100kg	Rp2.000.000
10	cabai	Rp28.000/kg	420 kg	Rp11.760.000
11	Telur	Rp58.000/piring	150 piring	Rp8.700.000
12	Minyak	Rp27.000/liter	270 liter	Rp7.290.000
13	Bawang Putih	Rp45.000/kg	60 kg	Rp2.700.000
14	Bawang Merah	Rp40.000/kg	60 kg	Rp2.400.000
15	Garam	Rp38.000/pak isi 20	30 pak	Rp1.140.000
16	Masako	Rp1500/bungkus	450 bungkus	Rp675.000
17	Mie Kuning Basah	Rp20.000/kili	50kg	Rp1.000.000
18	Bungkus Nasi	Rp33.000/pak	90 pak	Rp2.970.000
19	Nangka	Rp15.000/kg	450 kg	Rp6.750.000
20	Gula	Rp15.000/kg	60 kg	Rp900.000
21	Teh Gunung	Rp8000/bungkus	60 bungkus	Rp480.000
22	Jeruk	Rp12.000/kg	60 kg	Rp720.000
23	Es batu	Rp10.000/plastik	60 plastik	Rp600.000
24	Air Galon	Rp5.000/galon	60 galon	Rp300.000
25	Karet Gelang	Rp16.000 /pack	1 pack	Rp16.000
Total Biaya Bahan Baku				Rp145.601.000

Sumber : Hasil Penelitian, 2023

Berdasarkan uraian tabel di atas bahwa biaya bahan baku produksi makanan Rumah Makan Riko selama Januari 2023 sebesar Rp145.601.000 yang bahan bakunya terdiri dari 25 bahan baku, dengan bahan utama untuk makanan terdiri atas beras, ayam potong dan ikan. Adapun bahan utama untuk minuman terdiri atas gula pasir, teh gunung.

4.2.1.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung Produksi Makanan Rumah Makan Riko

Biaya-Biaya tenaga kerja yang diperhitungkan dalam penelitian ini terdiri dari Jumlah karyawan dan gaji yang diterima selama sebulan Januari 2023. Biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan Rumah Makan Riko berjumlah 4 tenaga kerja, dengan rincian biaya berikut:

Tabel 4.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung (Bulan Januari 2023)

No	Keterangan	Biaya Tenaga Kerja Langsung
1	Jam operasional	12 jam
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp2.500.000
3	Jumlah karyawan	4
4	Total Biaya Tenaga Kerja	Rp10.000.000

Sumber : Hasil Penelitian, 2023

Usaha produksi makanan siap saji Rumah Makan Riko mempunyai tenaga kerja berjumlah 4 orang, karyawan tersebut secara bersama-sama mengolah bahan baku hingga menjadi bahan makanan siap jual, tugas dan pekerjaan karyawan dari membeli bahan baku, mengolah, membuat bumbu, memasak, cuci piring, bersihkan ruangan dan melayani pembeli baik yang memesan bungkus maupun yang makan di Rumah Makan Riko. Adapun pembayaran gaji setiap karyawan di Rumah Makan Riko dilakukan setiap sebulan sekali, total biaya tenaga kerja langsung yang dikeluarkan produksi makanan siap saji Rumah Makan Riko selama bulan Januari 2023 mencapai biaya Rp10.000.000,-.

4.2.1.3 Biaya Overhead Pabrik Usaha Rumah Makan Riko Samarinda

Usaha produksi makanan siap saji di Rumah Makan Riko Samarinda. Untuk (BOP) variable terdiri atas cost biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya gas, biaya air PDAM dan biaya sewa bangunan. Berikut rincian Biaya Overhead Pabrik selama Januari 2023, dengan uraian sebagai berikut:

Tabel 4.3 Biaya Overhead Pabrik (Bulan Januari 2023)

No	Keterangan	Harga/Satuan (Rp)	Kuantitas Bahan	Biaya Perbulan (Rp)
1	Biaya Listrik	-	-	Rp500.000
2	Biaya bahan bakar (bensin)	Rp12.000/liter	30 liter	Rp360.000
3	Biaya gas	Rp26.000/tabung	210 Tabung	Rp5.460.000
4	PDAM	-	-	Rp2.500.000
5	Biaya Sewa Bangunan	-	-	Rp5.000.000
Jumlah Total Biaya Overhead Pabrik				Rp13.820.000

Sumber : Hasil Penelitian, 2023

Berdasarkan uraian tabel 4.3 di atas dapat disimpulkan bahwa dalam Biaya Overhead Pabrik Rumah Makan Riko periode Januari 2023 terdiri atas biaya listrik, biaya bahan bakar kendaraan motor matic honda, biaya gas ukuran 3 kg, biaya air PDAM dan biaya sewa bangunan. Jumlah total Biaya Overhead Pabrik (BOP) sebesar Rp13.820.000

4.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Perhitungan Usaha Rumah Makan Riko

Penentuan harga pokok produksi usaha Rumah Makan Riko terlihat cukup simple, karena ketersediaan biaya terlihat banyak sedangkan metode hitungan secara

manual menggunakan catatan-catatan kecil kemudian dikalkulasi manual. Setiap produksi makanan siap saji di Rumah Makan Riko tersebut dalam hasil observasi serta hasil wawancara langsung dengan pemilik rumah makan di lokasi penelitian juga tidak menggambarkan analisa sebenarnya, karena biaya BOP kurang komplit, termasuk biaya cost yang diperuntukan dalam memelihara alat produksi pengolahan makanan. Biaya penyusutan juga tidak dimasukkan ke dalam perhitungan BOP, dan dinyatakan oleh usaha produksi makanan siap saji Rumah Makan Riko dalam perhitungan harga pokok produksi, berikut diuraikan analisis perhitungan HPP usaha produksi Rumah Makan Riko periode Januari tahun 2023.

Tabel 4.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Rumah Makan Riko (Perbulan)

No	Jenis Biaya	Jumlah Biaya Perbulan Dalam (Rp)
1	Biaya bahan baku	Rp145.601.000
2	Biaya tenaga kerja langsung	Rp10.000.000
3	Baya Overhead Pabrik	Rp13.820.000
Harga Pokok Produksi		Rp169.421.000
Jumlah Produksi Makanan / Bulan		Rp14.700
Harga Pokok Produksi Per Porsi		Rp11.525

Sumber : Hasil Penelitian, 2023

Dari uraian tabel 4.4 di atas, dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi pada bulan Januari 2023, yakni jumlah total Harga Pokok Produksi mencapai Rp169.421.000 dengan jumlah produksi makanan siap saji bungkus dan makan di Rumah Makan Riko periode Januari 2023 sebanyak 14.700 porsi, sehingga taksiran

harga pokok produksi per porsi makanan untuk usaha Rumah Makan Riko di Samarinda selama periode Januari 2023 senilai Rp11.525.

4.3 Pembahasan

4.3.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi yang tepat bagi Rumah Makan Riko

Berdasarkan analisis yang dilakukan, sebagaimana diuraikan bab sebelumnya, maka dalam pembahasan ini dianalisis perhitungan harga pokok produksi makanan siap saji di Rumah Makan Riko Samarinda menggunakan *metode full costing* selama bulan Januari 2023, dengan analisis biaya-biaya berikut:

4.3.1.1 Biaya Bahan Baku

Tabel 4.5 Analisis Biaya Bahan Baku Produksi Rumah Makan Riko

No	Nama Bahan	Harga/Satuan (Rp)	Kuantitas Bahan	Biaya Perbulan (Rp)
1	Beras	Rp285.000/ karung	25 karung	Rp7.125.000
2	Ayam Potong	Rp33.000/ekor	2.100 ekor	Rp69.300.000
3	Ikan	Rp45.000/kg	240 kg	Rp10.800.000
4	Laos	Rp35.000/kg	50kg	Rp1.750.000
5	Serai	Rp10.000/ikat	200 ikat	Rp2.000.000
6	Santan Kelapa	Rp8.000/buah	100 buah	Rp800.000
7	Kunyit	Rp20.000/kg	100kg	Rp2.000.000
8	Jahe	Rp30.000/kg	10 kg	Rp300.000
9	Tomat	Rp20.000/kg	100kg	Rp2.000.000
10	cabai	Rp28.000/kg	420 kg	Rp11.760.000
11	Telur	Rp58.000/piring	150 piring	Rp8.700.000

12	Minyak	Rp27.000/liter	270 liter	Rp7.290.000
13	Bawang Putih	Rp45.000/kg	60 kg	Rp2.700.000
14	Bawang Merah	Rp40.000/kg	60 kg	Rp2.400.000
15	Garam	Rp38.000/pak isi 20	30 pak	Rp1.140.000
16	Masako	Rp1500/bungkus	450 bungkus	Rp675.000
17	Mie Kuning Basah	Rp20.000/kili	50kg	Rp1.000.000
18	Bungkus Nasi	Rp33.000/pak	90 pak	Rp2.970.000
19	Nangka	Rp15.000/kg	450 kg	Rp6.750.000
20	Gula	Rp15.000/kg	60 kg	Rp900.000
21	Teh Gunung	Rp8000/bungkus	60 bungkus	Rp480.000
22	Jeruk	Rp12.000/kg	60 kg	Rp720.000
23	Es batu	Rp10.000/plastik	60 plastik	Rp600.000
24	Air Galon	Rp5.000/galon	60 galon	Rp300.000
25	Karet Gelang	Rp16.000 /pack	1 pack	Rp16.000
Total Biaya Bahan Baku				Rp145.601.000

Sumber : Hasil Penelitian, 2023

Berdasarkan table 4.5 menunjukkan bahwa biaya bahan baku yang digunakan untuk memproduksi 14.700 porsi makanan siap saji di Rumah Makan Riko antara biaya bahan baku dari usaha Rumah Makan Riko Samarinda dengan biaya bahan baku yang dianalisis tidak mengalami perubahan atau kenaikan.

4.3.1.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4.6 Analisis Biaya Tenaga Kerja

No	Keterangan	Biaya Tenaga Kerja Langsung
----	------------	-----------------------------

1	Jam operasional	(Dari jam 10.00-22.00) 12 jam
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp2.500.000
3	Jumlah karyawan	4
4	Total Biaya Tenaga Kerja	Rp10.000.000

Sumber : Hasil Penelitian, 2023

Berdasarkan penjabran dari table 4.6 menunjukkan bahwa biaya tenaga kerja langsung yang digunakan untuk memproduksi 14.700 porsi makanan siap saji di Rumah Makan Riko antara biaya tenaga kerja dari usaha produksi Rumah Makan Riko Samarinda dengan biaya tenaga kerja yang dianalisis tidak mengalami perubahan atau kenaikan.

4.3.1.3 Biaya Overhead Pabrik Variabel

Biaya Overhead Pabrik makanan siap saji di Rumah Makan Riko Samarinda. Untuk Biaya Overhead Pabrik (BOP) variabel terdiri atas biaya biaya listrik, biaya bahan bakar, biaya gas, biaya air PDAM dan biaya sewa bangunan. Sedangkan BOP yang dianalisis ada tambahan biaya, dimana biaya ini tidak dimasukan pemilik usaha dalam biaya BOP, biaya tambahan tersebut terdiri dari: biaya pulsa dan biaya pemeliharaan ala-alat produksi pengolahan makanan. Berikut rincian analisis Biaya Overhead Pabrik periode Januari 2023, dengan uraian sebagai berikut:

Tabel 4.7 Analisis Biaya Overhead Pabrik

No	Keterangan	Harga/Satuan (Rp)	Kuantitas Bahan	Biaya Perbulan (Rp)
1	Biaya Listrik	-	-	Rp500.000
2	Biaya bahan bakar (bensin)	Rp12.000/liter	30 liter	Rp360.000

3	Biaya gas	Rp26.000/tabung	210 Tabung	Rp5.460.000
4	PDAM	-	-	Rp2.500.000
5	Biaya Sewa Bangunan	-	-	Rp5.000.000
6	Biaya Pulsa	-	-	Rp200.000
Jumlah Total Biaya Overhead Pabrik				Rp14.020.000

Sumber : Hasil Penelitian, 2023

Berdasarkan table 4.7 menunjukkan bahwa Biaya Overhead Pabrik yang dianalisis dalam memproduksi 14.700 porsi makanan siap saji dalam sebulan. Dimana Biaya Overhead Pabrik dari usaha Rumah Makan Riko Samarinda dengan Biaya Overhead Pabrik yang dianalisis dalam penelitian ini mengalami perbedaan, dan perbedaan terletak pada biaya pulsa dan biaya pemeliharaan alat produksi makanan. Sehingga jumlah total BOP yang dianalisis sebesar Rp14.020.000 dengan kata lain antara biaya BOP Rumah Makan Riko Samarinda dengan BOP yang dianalisis mengalami kenaikan.

4.3.1.4 Biaya Penyusutan

Biaya penyusutan merupakan bagian dari asset tetap yang dianggap telah dikonsumsi selama periode berjalan. Biaya penyusutan dari Rumah Makan Riko dalam setiap bulannya, terlepas dari volume penjualan meningkat, menurun atau tak berubah dari periode-periode sebelumnya. Periode tertentu tidak berubah meski volume produksi terdapat perubahan. Adapun biaya penyusutan untuk peralatan produksi dan sarana transportasi di Rumah Makan Riko, seperti: kompor gas, kulkas, blender, panci, wajan, baskom, dan kendaraan berupa motor. Adapun uraian penyusutan barang produksi bulan Januari 2023, sebagai berikut:

Tabel 4.8 Analisis Biaya Penyusutan (Bulan Januari 2023)

No	Uraian	Harga Perunit	Jumlah Unit	Harga Total (Rp)	Umur (Tahun)	Penyusutan /Tahun (Rp)	Penyusutan /Bulan (Rp)
1	Kompor gas	Rp250.000	8	Rp2.000.000	5	Rp400.000	Rp33.333,33
2	Freezer	Rp3.200.000	1	Rp1.800.000	3	Rp600.000	Rp50.000,67
3	Blender	Rp250.000	1	Rp280.000	4	Rp70.000	Rp5.833,33
4	Meja	Rp500.000	5	Rp2.500.000	5	Rp500.000	Rp41.666,67
5	Kursi plastik	Rp50.000	20	Rp1.000.000	2	Rp500.000	Rp41.666,67
6	piring	Rp25.000	60	Rp1.500.000	3	Rp500.000	Rp41.666,67
7	gelas	Rp15.000	30	Rp450.000	3	Rp150.000	Rp12.500,00
8	Etalese	Rp1.500.000	1	Rp1.500.000	3	Rp500.000	Rp41.666,67
9	termos nasi	Rp130.000	3	Rp390.000	4	Rp97.500	Rp8.125,00
10	Mangkok	Rp20.000	10	Rp200.000	3	Rp66.667	Rp5.555,56
11	Sedotan	Rp20.000	25	Rp500.000	1	Rp500.000	Rp500.000,00
12	Tissue	Rp20.000	10	Rp200.000	1	Rp200.000	Rp200.000,00
13	Saringan Teh	Rp10.000	2	Rp30.000	1	Rp30.000	Rp2.500,00
14	Panci	Rp75.000	8	Rp1.200.000	3	Rp400.000	Rp33.333,33
15	Sendok & Garpu	Rp50.000	1	Rp80.000	3	Rp26.667	Rp2.222,22
16	Gelas	Rp50.000	1	Rp80.000	3	Rp26.667	Rp2.222,22
17	Wajan	Rp60.000	2	Rp400.000	3	Rp133.333	Rp11.111,11
18	Baskom	Rp25.000	10	Rp350.000	2	Rp175.000	Rp14.583,33
19	Motor	Rp18.000.000	1	Rp18.000.000	5	Rp3.600.000	Rp300.000,00
Total Biaya Penyusutan						Rp10.732.500	Rp1.536.041,67

Sumber : Hasil Penelitian, 2023

Berdasarkan uraian table 4.8 di atas bahwa dalam biaya penyusutan periode Januari 2023 terdiri atas barang-barang perlengkapan masak, perlengkapan makan dan minum, serta fasilitas pendukung lainnya seperti motor. Usaha Rumah Makan Riko, dengan jumlah biaya penyusutan selama sebulan sebesar Rp1.536.041,67.

4.3.2 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing

Perhitungan harga pokok produksi sesungguhnya merupakan analisa hitungan yang perlu diterapkan pemilik produksi Rumah Makan Riko. Adapun penjabaran

perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, dengan uraian sebagai berikut.

Tabel 4.9 Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* Bulan Januari 2023

Komponen	Jumlah Biaya Dalam (Rp)
Total Biaya Bahan Baku	Rp145.601.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp10.000.000
Biaya Overhead Pabrik	
1. Biaya listrik	Rp500.000
2. Biaya bahan bakar	Rp360.000
3. Biaya Gas	Rp5.460.000
4. Biaya PDAM	Rp2.500.000
5. Biaya Sewa Bangunan	Rp5.000.000
6. Biaya Pulsa	Rp200.000
Total Biaya Oberhead Pabrik	Rp14.020.000
Total Biaya Penyusutan	Rp1.536.041
Total Harga Pokok Produksi (HPP)	Rp171.157.041
Jumlah Produksi Makanan sebulan (Porsi)	Rp14.700
Harga Pokok Produksi Makanan per porsi	Rp11.643

Sumber : Hasil Penelitian, 2023

Berdasarkan uraian table 4.9 perhitungan biaya *full costing* dimana biaya produksi makanan di Rumah Makan Riko yang terhitung dari Januari 2023 yang diperhitungkan yakni: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, Biaya Overhead Pabrik dan biaya penyusutan dengan total biaya Harga Pokok Produksi sebesar Rp171.157.041 dengan jumlah porsi makanan siap saji baik yang dibungkus maupun yang dimakan langsung di Rumah Makan Riko selama sebulan sebanyak 14.700 porsi.

Dari perhitungan tersebut diperoleh Harga Pokok Produksi makanan siap saji di Rumah Makan Riko senilai Rp11.643 setiap porsinya.

4.3.3 Perbedaan Hasil Perhitungan Usaha Rumah Makan Riko dengan Hasil Analisis Perhitungan yang sebenarnya

Berdasarkan hasil perhitungan dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan Harga Pokok Produksi yang diterapkan Usaha Rumah Makan Riko dengan hasil analisis. Perbedaan perhitungan pembebanan tersebut mengakibatkan adanya perbedaan pula pada keputusan manajemen dalam menentukan harga jual produksi makanan siap saji kepada pelanggan Rumah Makan Riko. Intinya, perbedaan hasil perhitungan hanya terletak pada pembebanan biaya overhead pabrik, dan biaya penyusutan. Berikut disajikan perbedaan perhitungan usaha produksi Rumah Makan Riko dengan hasil analisis, berikut penjabrannya:

Table 4.10 Perbedaan BOP Periode Januari 2023

Jenis Usaha	Perbedaan BOP		Selisih Nilai BOP
	Hasil Analisis (Rp)	Usaha Rumah Makan Riko (Rp)	
Usaha Rumah Makan Riko	Nilai BOP	Nilai BOP	
	Rp14.020.000	Rp13.820.000	Rp200.000

Sumber: Hasil Penelitian, 2023

Berdasarkan uraian tabel 4.10 di atas dinyatakan bahwa biaya overhead pabrik yang didapatkan oleh usaha produksi Rumah Makan Riko sebesar Rp13.820.000 sedangkan biaya overhead pabrik yang dianalisis mencapai Rp14.270.000 sehingga

disimpulkan bahwa ada peningkatan biaya overhead pabrik setelah dilakukan analisis, dengan selisih mencapai Rp200.000.

4.3.4 Perbedaan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi

Tabel 4.11 Perbedaan Harga Pokok Produksi Periode Januari 2023

Jenis Usaha	Harga Pokok Produksi		Selisih HPP
	Usaha Rumah Makan Riko	<i>Full Costing</i> (Rp)	
Rp171.157.041		Rp169.421.000	Rp1.736.041

Sumber: Hasil Penelitian, 2023

Berdasarkan tabel 4.11 di atas dapat dinyatakan bahwa harga pokok produksi dari usaha Rumah Makan Riko sebesar Rp169.421.000 Sedangkan harga pokok produksi berdasarkan *full costing* sebesar Rp171.157.041, sehingga disimpulkan bahwa ada HPP setelah dilakukan analisis, besarnya kenaikan mencapai Rp1.736.041

4.3.5 Perolehan Laba Usaha Rumah Makan Riko

Tabel 4.12 Perolehan Laba Periode Januari 2023

Jenis Usaha	Perolehan Laba		Perolehan Laba per porsi makanan
	Usaha Rumah Makan Riko	Harga Jual Perporsi (Rp)	
Rp15.000		Rp11.643	Rp3.357

Sumber: Hasil Penelitian, 2023

Berdasarkan uraian tabel 4.12 di atas dapat dinyatakan bahwa perolehan laba dari hasil analisis metode *full costing* sebesar Rp3.357 per porsi makanan yang disajikan oleh produksi Rumah makan Riko, adapun perolehan laba yang selama ini diterima usaha Rumah makan Riko terhitung lebih kecil dibanding dengan perolehan

laba hasil analisis dengan metode *full costing*. Hal ini juga menunjukkan bahwa harga pokok produksi dan perolehan laba setelah analisis mengalami peningkatan dibandingkan dengan harga pokok produksi dan perolehan laba yang ditentukan Rumah makan Riko.

Berdasarkan uraian analisis tersebut disimpulkan bahwa analisis hitungan untuk HPP selama periode Januari 2023 sebanyak 14.700 porsi makanan siap saji dalam periode sebulan, dengan harga makanan setiap porsi yang ditentukan Rumah makan Riko sebesar Rp15.000. Berdasarkan uraian analisis dan perhitungan di atas diperoleh harga pokok produksi makanan siap saji untuk ketentuan dari Rumah makan Riko sebesar Rp11.643. Adapun hasil perhitungan menggunakan *full costing* diperoleh nilai HPP dalam setiap produksi per porsi makanan sebesar Rp11.643. Berdasarkan uraian metode tersebut maka HPP tertinggi berdasarkan hitungan tersebut tentunya yang menggunakan metode hitung biaya penuh atau dengan *full costing* atau perhitungan HPP yang sebenarnya.

Perhitungan menurut usaha produksi rumah makan Riko memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode biaya penuh (*full costing method*), dengan selisih nilai harga pokok produksi sebesar Rp1.736.041. Selisih tersebut terjadi akibat adanya perbedaan pada biaya overhead pabrik, dan biaya penyusutan karena dalam hal ini usaha produksi rumah makan Riko kurang memperhitungkan biaya overhead pabrik sesungguhnya termasuk biaya penyusutan alat-alat produksi dan penyusutan biaya lainnya. Menurut usaha rumah makan Riko bahwa dalam memproduksi makanan beberapa biaya memang tidak dimasukkan, hal tersebut juga

diakui bahwa adanya pemahaman yang kurang tentang akuntansi membuat pemilik rumah makan tidak mengkalkulasi biaya secara penuh, sehingga analisa terlihat kurang tepat. Sedangkan dalam *full costing* menghasilkan perhitungan yang berbeda dari perhitungan usaha rumah makan Riko, namun dari metode tersebut masih dalam taraf analisa akuntansi, meskipun selisih ada, namun tidak terlalu jauh bedanya. Adapun selisih yang terjadi antara Biaya Overhead Pabrik dari Usaha rumah makan Riko dengan Biaya Overhead Pabrik yang dianalisis terlihat selisihnya mencapai Rp200.000.

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* tentunya terlihat lebih rinci dalam analisis dan susunan bahan yang digunakan, karena dalam metode *full costing* pula semua biaya-biaya yang dikeluarkan pada saat proses produksi dimasukkan ke dalam perhitungan sehingga tidak ada yang ketinggalan, karena semua biaya tersebut penting dalam menyusun penganggaran usaha produksi khususnya usaha rumah makan.

Selain itu dalam analisis ini, juga dibandingkan dengan metode usaha produksi rumah makan Riko dengan metode analisis, dimana hitungan HPP atas produksi makanan yang atas dasar hitungan usaha terlihat lebih sedikit jika dibandingkan dengan hitungan menggunakan costing tersebut. Adanya selisih dan perbedaan hasil yang didapat tersebut karena hitungan rumah makan riko semua biaya yang ada dalam produksi tidak dihitung sehingga biaya ada yang terlewat dan itu mempengaruhi jumlah HPP yang didapat rumah makan Riko seperti: biaya listrik, biaya bahan bakar kendaraan, biaya gas, biaya PDAM dan biaya sewa bangunan sedangkan dengan metode *full costing* semua biaya yang berkaitan dimasukkan, termasuk biaya pulsa dan

biaya pemeliharaan alat produksi yang memang tidak diperhitungkan usaha rumah makan Riko, dan tentunya laba yang diperolehpun lebih kecil jika dibandingkan dengan laba yang dihitung berdasarkan metode *full costing*.

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan pada rumah makan Riko Samarinda mengenai perhitungan harga pokok produksi makanan siap saji diperoleh hasil penelitian sebagai berikut :

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang dilakukan oleh rumah makan Riko belum mencerminkan pembebanan yang sesungguhnya terutama dalam pembebanan *Biaya Overhead Pabrik* yang dilakukan dimana BOP tersebut diperoleh dari pertimbangan praktis saja dan dianggap sesuai untuk menutup biaya overhead pabrik setiap produksi makanan yang dihasilkan setiap porsinya, selain itu belum menyertakan perhitungan biaya penyusutan ke dalam biaya produksi makanan tersebut, sehingga menimbulkan perbedaan yang signifikan antara perhitungan yang dilakukan rumah makan Riko Samarinda dengan perhitungan metode *full costing*.
2. Perhitungan harga jual makanan siap saji yang selama ini diterapkan oleh rumah makan Riko menetapkan harga jual berdasarkan harga pesaing dan belum berjalan sesuai dengan harga pokok produksi yang semestinya yaitu diatas harga Rp15.000,- setiap porsinya. Sedangkan dari perhitungan *full costing* harga jual yang diperoleh tidak sesuai dengan penetapan harga dari rumah makan Riko. Adanya perbedaan harga jual tersebut disebabkan rumah makan Riko belum memasukan biaya-biaya yang terkait dalam harga pokok produksi, seperti dalam biaya Overhead pabrik tidak memasukan biaya pulsa dan biaya pemeliharaan alat produksi makanan, serta biaya-biaya penyusutan dari barang yang ada di rumah makan Riko.

5.2. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan dan kesimpulan yang diperoleh, maka saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Rumah makan Riko sebaiknya memperhitungkan seluruh unsur-unsur biaya overhead pabrik serta biaya penyusutan peralatan alat-alat produksi, sehingga perhitungan harga pokok produksi dapat menggambarkan total biaya-biaya produksi yang sesungguhnya atau biaya yang lebih akurat dan dapat dijadikan dasar acuan dalam penetapan harga jual makanan di rumah makan Riko.
2. Disarankan juga pada rumah makan Riko untuk menyesuaikan dengan metode perhitungan biaya-biaya yang digunakan, sehingga diharapkan ada peningkatan laba atau keuntungan dalam setiap porsi makanan yang diproduksi. Hal ini juga dapat membantu perputaran operasional keuangan rumah makan Riko.
3. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, dapat diberikan saran agar rumah makan Riko sebaiknya melakukan pencatatan, pengelompokan, dan melakukan perhitungan atas aset yang dimiliki. Hal ini penting dilakukan untuk mengetahui masa penggunaan, beban penyusutan dan nilai aset secara *up to date*. Hal ini penting dilakukan untuk menghitung harga pokok produksi yang lebih mendekati beban aktualnya.

DAFTAR PUSTAKA

Agustinus. (2016). *Evaluasi Penentuan Harga Pokok Produksi Pesanan Studi Kasus di CV. Andi Offset*. Fakultas Ekonomi Jurusan Akuntansi Universitas Sanata Dharma.

- Aufar, A. (2014). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penggunaan Informasi Akuntansi pada UMKM (Survei Pada Perusahaan Rekanan PT. PLN Persero di Kota Bandung. *Jurnal Ekonomi*. 2 (1).
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2019). *Statistik Perkembangan UMKM di Indonesia*, BPS Pusat Statistik Indonesia.
- Bahri, S. (2020). *Pengantar Akuntansi berdasarkan SAK ETAP dan IFRS*. Edisi 3. Yogyakarta: Andi.
- Bustami, B. dan Nurlela. (2013). *Akuntansi Biaya*. Edisi 4. Jakarta: Mitra Wacana Media
- Carter, William K., and Usry, Milton F. (2014). *Cost Accounting*. 13th Edition. South-Western
- Das, P. (2017). Micro, Small and Medium Enterprises (MSME) in India: *Opportunities, Issues & Challenge*. *Great Lakes Herald*. 11 (1). Pp. 77-88
- Erawati. (2012). *Analisis Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual pada CV Harapan Inti Usaha Palembang*.
- Falah, A. S. (2018). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Tahu dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (studi Kasus Tahu Mundu di Simpar Panjalu)*. *Jurnal Akuntansi*.1 (2).
- Firdaus, A., dan Abdullah, W. (2019). *Akuntansi Biaya*. Salemba Empat. Jakarta
- Hansen, D. R., and Mowen, M. M. (2012). *Managerial Accounting*. 12th edition. Cincinnati: South-Western Publishing. Co.
- Harnanto. (2017). *Akuntansi Biaya: Sistem Biaya Historis (1th ed.)*. Yogyakarta: ANDI
- Ikhsan, A., dan Prianthara, I. B. T. (2013). *Akuntansi Untuk Manajer*. Yogyakarta. Graha Ilmu
- Islamy, A. (2018). Analisis Penerapan Metode Activity Based Costing dalam Penentuan Harga Pokok Kamar Hotel Omah Pawon pada Tahun 2017. *Jurnal SIMKI*, Vol. 2 (2). Pp. 12-17
- Kartika, E. (2019). Analisis Perilaku Biaya dalam Membuat Keputusan Menerima atau Menolak Pesanan Khusus pada PT. Putra Sejati. *MAKSIMUM*. Volume 9 (2), p. 50-67.

- Maghrifah, M., dan Syam, F. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Penerapan Metode Full Costing Pada Umkm Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Akuntansi (JIMEKA)* Vol. 1, No. 2, (2016) Halaman 59-70
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya*. Edisi kelima. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN
- Nafarin. (2013). *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat
- Nayla, A. P. (2014). *Komplet Akuntansi Untuk UKM dan Waralaba*. Laksana. Yogyakarta.
- Nuryanti, E. (2020). Analisis Penerapan Sistem Activity Based Costing dalam Penentuan Harga Pokok Produksi (Studi Kasus pada UKM Aziza). Tugas Akhir (D3) *Thesis*
- Partomo, T. S., dan Rachman, S. (2014). *Ekonomi Skala Kecil Menengah dan Koperasi*. Ghalia Indonesia. Jakarta
- Prawiro, M. (2018). *Strategi Pemasaran: Pengertian, Fungsi, Tujuan, Konsep dan Contohnya*. Konsep Bauran Pemasaran. Jakarta.
- Purnamawati, I. et al. (2017). Pelatihan dan Pendampingan Penyusunan Harga Pokok Penjualan berdasarkan Metode Akuntansi pada Usaha Tenun. Dalam: *Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat Bali: UNDIKSHA*, p. 196.
- Rahmana, A. (2013). Peranan Teknologi Informasi dalam Meningkatkan daya Saing Usaha Kecil Menengah. *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Widyatama..
- Republik Indonesia. (2008). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 tentang *Usaha Mikro Kecil dan Menengah*.
- Republik Indonesia. (1998). Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 99 Tahun 1998 Tentang *Usaha Kecil Menengah*
- Riadi, M., & Maulana, S. M. (2015). Implementasi E-Commerce Sebagai Media Penjualan Online. *Jurnal Administrasi Bisnis*. Vol. 29 (1). Pp. 1-9.
- Rudianto. (2013). *Akuntansi Manajemen Informasi Untuk Pengambilan Keputusan Strategis*. Jakarta. Erlangga
- Samryn, L. M. (2017). *Akuntansi Manajemen Informasi untuk mengendalikan Aktivitas Operasi dan Investasi*. Prena Media. Jakarta
- Sari, T. S. (2019). *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Pabrik Tahu*

Kurma di Kabupaten Bondowoso. Jurnal Ekonomi. 1.(2).

- Sarifillah, N. (2019). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah Tahu Bapak Paiman*. Sarjana. Institut Agama Islam Negeri Surakarta
- Simmons, G., Armstrong, G. A., and Durkin, M. G. (2013). A Conceptualization of The Determinans of Small Business Wbsite Adoption: Setting the Research Agenda. *International Small Busines Journal*. Vo. 23 (3). Pp. 351-389.
- Supriyono, R. A. (2014). *Akuntansi Biaya*. Edisi ke-5. Yogyakarta. BPFE.
- Sylvia, R. (2018). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode Full Costing dan Variable Costing pada Tahu Mama Kokom Kota Baru. *Jurnal Ekonomi dan Manajemen Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur*, [online] Volume 12(1),p.1.
- Tambunan, T. (2013). *Usaha Mikro Kecil Menengah di Indonesia: Isu-Isu Penting*. LP3ES.
- Wauran, D. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produk dan Penerapan Cost Plus Pricing Method dalam Rangka Penetapan Harga Jual pada Rumah Makan Soto Rusuk Ko' Petrus Cabang Megamas. *Jurnal EMBA*. Voulme 4 (2). p. 655.
- Wibowo, S. (2015). *Petunjuk Mendirikan Usaha Kecil*. Cetakan ke 14. PT. Penerbit Swadaya. Jakarta.

LAMPIRAN

Biaya Bahan Baku Produksi Rumah Makan Riko (Januari 2023)

No	Nama Bahan	Harga/Satuan (Rp)	Kuantitas Bahan	Biaya Perbulan (Rp)
1	Beras	285.000/ karung	25 karung	7.125.000
2	Ayam Potong	33.000/ekor	2.100 ekor	69.300.000
3	Ikan	45.000/kg	240 kg	10.800.000

4	Laos	35.000/kg	50kg	1.750.000
5	Serai	10.000/ikat	200 ikat	2.000.000
6	Santan Kelapa	8.000/buah	100 buah	800.000
7	Kunyit	20.000/kg	100kg	2.000.000
8	Jahe	30.000/kg	10 kg	300.000
9	Tomat	20.000/kg	100kg	2.000.000
10	cabai	28.000/kg	420 kg	11.760.000
11	Telur	58.000/piring	150 piring	8.700.000
12	Minyak	27.000/liter	270 liter	7.290.000
13	Bawang Putih	45.000/kg	60 kg	2.700.000
14	Bawang Merah	40.000/kg	60 kg	2.400.000
15	Garam	38.000/pak isi 20	30 pak	1.140.000
16	Masako	1500/bungkus	450 bungkus	675.000
17	Mie Kuning Basah	20.000/kili	50kg	1.000.000
18	Bungkus Nasi	33.000/pak	90 pak	2.970.000
19	Nangka	15.000/kg	450 kg	6.750.000
20	Gula	15.000/kg	60 kg	900.000
21	Teh Gunung	8000/bungkus	60 bungkus	480.000
22	Jeruk	12.000/kg	60 kg	720.000
23	Es batu	10.000/plastik	60 plastik	600.000
24	Air Galon	5.000/galon	60 galon	300.000
25	Karet Gelang	16.000 /pack	1 pack	16.000
Total Biaya Bahan Baku				145.601.000

Biaya Overhead Pabrik Rumah Makan Riko (Januari 2023)

No	Keterangan	Biaya Tenaga Kerja Langsung
1	Jam operasional	(Dari jam 10.00-22.00) 12 jam
2	Biaya Tenaga Kerja	2.500.000

3	Jumlah karyawan	4
4	Total Biaya Tenaga Kerja	10.000.000

Biaya Tenaga Kerja Rumah Makan Riko (Januari 2023)

No	Keterangan	Harga/Satuan (Rp)	Kuantitas Bahan	Biaya Perbulan (Rp)
1	Biaya Listrik	-	-	500.000
2	Biaya bahan bakar (bensin)	12.000/liter	30 liter	360.000
3	Biaya gas	26.000/tabung	210 Tabung	5.460.000
4	PDAM	-	-	2.500.000
5	Biaya Sewa Bangunan	-	-	5.000.000
Jumlah Total Biaya Overhead Pabrik				13.820.000