



**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI  
DASAR HARGA JUAL DENGAN METODE *COST PLUS PRICING*  
(PADA RUMAH MAKAN CIMPAGO BOGOR)**

Skripsi

Diajukan Oleh :

Ratih Purwasih

022118025

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

**UNIVERSITASA PAKUAN**

**BOGOR**

**JULI 2022**



**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI  
DASAR HARGA JUAL DENGAN METODE *COST PLUS PRICING*  
(PADA RUMAH MAKAN CIMPAGO BOGOR)**

Skripsi

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam mencapai gelar Sarjana Akuntansi Program Studi Akuntansi pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan Bogor

Mengetahui,



Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
(Dr. Hengko Sasongko, Ak., MM., CA)

Ketua Program Studi Akuntansi  
(Dr. Arief Tri Hardiyanto, Ak., MBA., CMA., CCSA.,  
CA., CSEP., QIA., CFE., CGCAE)

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI  
DASAR HARGA JUAL DENGAN METODE *COST PLUS PRICING*  
(PADA RUMAH MAKAN CIMPAGO BOGOR)**

Skripsi

Telah disidangkan dan dinyatakan lulus  
Pada hari : Sabtu, 02 Juli 2022

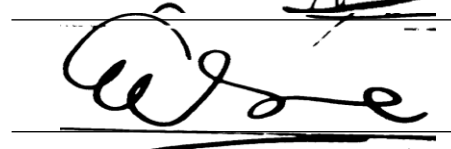
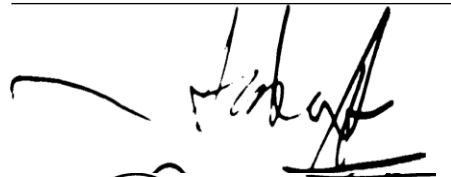
Ratih Purwasih  
022118025

Disetujui,

Ketua Penguji Sidang  
(Dr. Arief Tri Hardiyanto, Ak., MBA., CMA., CCSA.,  
CA., CSEP., QIA., CFE., CGCAE)

Ketua Komisi Pembimbing  
(Ahmad Burhanuddin Taufiq, Ak., ME., CA)

Anggota Komisi Pembimbing  
(Dessy Herlisnawati, SE., Msi., CAP)



---

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ratih Purwasih

NPM : 022118025

Judul Skripsi : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Harga Jual Dengan Metode *Cost Plus Pricing* pada Rumah Makan Cimpago Bogor

Dengan ini saya menyatakan bahwa Paten dan Hak Cipta dari produk skripsi diatas adalah benar karya saya dengan arahan dari komisi pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun.

Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan Paten dan Hak Cipta dari karya tulis saya kepada Universitas Pakuan.

Bogor, Mei 2022



Ratih Purwasih  
022118025

**© Hak Cipta milik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan, tahun 2022**

**Hak Cipta Dilindungi Undang-undang**

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.*

*Dilarang mengumumkan dan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis dalam bentuk apapun tanpa seizin Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.*

## ABSTRAK

RATIH PURWASIH 022118025, Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Pada Rumah Makan Cimpago Bogor. Di bawah bimbingan : Ahmad Burhanuddin Taufiq, Ak., ME., CA dan Dessy Herlisnawati, SE., Msi., CAP .2022.

Didalam perhitungan harga pokok produksi, Rumah Makan Cimpago belum menghitung secara terperinci biaya-biaya yang dikeluarkan selama proses produksi seperti biaya *overhead* pabrik. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan sebagai dasar menentukan harga jual makanan pada usaha Rumah Makan Cimpago.

Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kuantitatif, analisis ini digunakan untuk menjelaskan perhitungan dengan menggunakan metode *full costing* dalam menentukan harga pokok produksi yang kemudian informasi tersebut menjadi landasan harga jual dengan menggunakan metode *cost plus pricing* . Dalam penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh secara langsung dengan mengadakan wawancara dan observasi dengan pemilik Rumah Makan Cimpago dan data sekunder yang di peroleh berupa dokumentasi. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan perbedaan harga pokok produksi dengan *full costing* didapatkan lebih tinggi dari metode perhitungan yang telah dilakukan oleh perusahaan yaitu Rp18.000 dibandingkan dengan harga menurut Rumah Makan Cimpago yaitu Rp14.000 Hal tersebut dikarenakan perusahaan masih belum memasukkan beberapa biaya *overhead* pabrik ke dalam harga pokok produksi.

Dari hasil analisis pengujian, diketahui bahwa hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memiliki keunggulan dibandingkan dengan metode yang ditetapkan oleh perusahaan. Sehingga perhitungan harga pokok produksi akan mempengaruhi dalam penetapan harga jual. Pada penetapan harga jual juga perusahaan masih belum memiliki metode dalam menentukan harga jual oleh karena itu, penetapan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* yaitu penetapan harga jual dengan menambah margin (keuntungan) yang diinginkan. harga jual per porsi yang sudah ditetapkan perusahaan sebesar Rp14.000 dan *mark up* yang dicapai 20%, sedangkan persentase *mark up* yang diinginkan perusahaan sebesar 60%, sehingga harga jual yang seharusnya ditetapkan perusahaan sebesar Rp18.000 oleh karena harga jual yang ditetapkan dengan metode *cost plus pricing* lebih menguntungkan dibandingkan dengan metode perusahaan.

**Kata Kunci :** Harga Pokok Produksi, *full costing*, *cost plus pricing*

## PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Penulisan Skripsi ini merupakan salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana pada program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna baik dari segi teknis maupun dari segi ilmiah, dimana hal tersebut disebabkan karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari berbagai pihak sehingga dapat dijadikan masukan yang bermanfaat untuk meningkatkan kemampuan dan pemahaman penulis agar menjadi Skripsi yang lebih baik.

Dalam menyelesaikan Skripsi ini penulis mendapat bantuan, bimbingan dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Bapak Prof. Dr. rer. pol. Ir H. Didik Notosudjono, M.Sc. selaku Rektor Universitas Pakuan yang telah memberikan kesempatan untuk belajar dan mengembangkan kepribadian kepada penulis.
2. Bapak Dr. Hendro Sasongko, AK., M.M., C.A. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.  
Ibu Enok Rusmanah, S.E., M.Acc dan Ibu Dr. Retno Martanti Endah Lestari, S.E.,M.Si.,CMA.,CAPM. Selaku wakil dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.
3. Bapak Dr. Arief Tri Hardiyanto, Ak., MBA.,CMA., CSSA., C.A., CSEP., QIA., CFE., CGCAE. Selaku Ketua Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Pakuan Bogor.
4. Bapak Dr. Asep Alipudin, S.E., M.Ak. Selaku Asisten Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pakuan.
5. Bapak Ahmad Burhanuddin Taufiq, Ak.,ME.,CA selaku Ketua Komisi Pembimbing yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini.
6. Ibu Dessy Herlisnawati,SE.,Msi.,CAP . selaku Anggota Komisi Pembimbing yang telah membantu serta membimbing penulis dalam menyelesaikan makalah Skripsi ini.
7. Seluruh Dosen Pengajar dan Staff Tata Usaha Universitas Pakuan yang telah membimbing dan memberikan ilmu serta pengetahuan selama penulis mengikuti proses belajar mengajar selama ini.
8. Kedua orang tua yang telah memberikan dukungan,semangat dan doa sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
9. Sahabat terdekat saya Muhamad Hafiz yang selalu menemani saya dari semester 1 hingga semester terakhir,tempat keluh kesah saya saat menjalani kuliah serta bisa memberikan semangat,motivasi dan bantuan.

Akhirnya, penulis berharap Skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi siapapun yang membacanya. Meski demikian, penulis sadar Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu , kritik dan saran dari pembaca menjadi harapan penulis.

## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	vi
PRAKATA.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	5
1.2.1 Identifikasi Masalah .....	5
1.2.2 Perumusan Masalah.....	6
1.3 Maksud dan Tujuan .....	6
1.3.1 Maksud Penelitian .....	6
1.3.2 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Kegunaan Penelitian.....	6
1.4.1 Kegunaan Praktis .....	6
1.4.2 Kegunaan Akademis.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Akuntansi Manajemen.....	8
2.1.1 Pengertian Akuntansi Manajemen.....	8
2.1.2 Tujuan Akuntansi Manajemen.....	8
2.2 Akuntansi Biaya .....	9
2.2.1 Pengertian Akuntansi Biaya .....	9
2.2.2 Tujuan Akuntansi Biaya .....	9
2.2.3 Klasifikasi Biaya.....	10
2.2.4 Penggolongan Biaya.....	11
2.3 Harga Pokok Produksi .....	13
2.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi.....	13
2.3.2 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi .....	15
2.3.3 Manfaat Harga Pokok Produksi.....	16
2.4 Harga Jual .....	17



2.4.1	Pengertian Harga Jual .....	17
2.4.2	Penentuan Harga Jual.....	18
2.4.3	Metode Penentuan Harga Jual.....	19
2.5	Penelitian sebelumnya dan kerangka pemikiran.....	20
2.5.1	Penelitian Sebelumnya.....	20
2.5.2	Kerangka Pemikiran.....	25
<b>BAB III</b>	<b>METODE PENELITIAN.....</b>	<b>27</b>
3.1	Jenis Penelitian .....	27
3.2	Objek, Unit Analisis dan Lokasi Penelitian.....	27
3.3	Jenis dan Sumber Data Penelitian .....	27
3.4	Operasional Variabel .....	28
3.5	Metode Penarikan Sampel .....	28
3.6	Metode Pengumpulan Data.....	29
3.6.1	Observasi .....	29
3.6.2	Wawancara .....	30
3.7	Metode Pengolahan / Analisis Data .....	30
3.7.1	Analisis Deskriptif kuantitatif.....	30
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL &amp; PEMBAHASAAN .....</b>	<b>32</b>
4.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian/ Hasil Pengumpulan Data.....	32
4.1.1	Sejarah dan Perkembangan Rumah Makan Cimpago .....	32
4.1.2	Kegiatan Usaha.....	32
4.1.3	Struktur Organisasi dan Uraian Tugas.....	33
4.2	Kondisi/Fakta Variabel yang Diteliti/ Deskripsi Karakteristik Responden.....	34
4.2.1	Harga Pokok produksi Menurut Perusahaan .....	34
4.2.2	Harga Jual Menurut Perusahaan .....	36
4.3	Analisis Dari Variabel Yang Diteliti Dilokasi Penelitian.....	37
4.3.1	Harga Pokok Produksi Menggunakan metode <i>Full Costing</i> .....	37
4.3.2	Harga Jual Menggunakan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> .....	45
4.4	Pembahasan dan Interpretasi Hasil Penelitian .....	50
4.4.1	Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Dengan Metode <i>Full Costing</i> .....	50
4.4.2	Perbandingan Harga Jual Metode Perusahaan dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> .....	51

BAB V SIMPULAN & SARAN .....	53
5.1 Simpulan .....	53
5.2 Saran .....	54
DAFTAR PUSTAKA .....	55
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	57
LAMPIRAN.....	58

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Biaya Bahan Baku Rumah Makan Cimpago Pada Bulan Maret .....	4
Tabel 2. 1. Peneliti Sebelumnya.....	22
Tabel 4. 1. Biaya Bahan Baku Rumah Makan Cimpago .....	35
Tabel 4. 2. Biaya Tidak Langsung Rumah Makan Cimpago .....	36
Tabel 4. 3. Harga Pokok Produksi Menurut Rumah Makan Cimpago .....	36
Tabel 4. 4. Biaya Bahan Baku Rumah Makan Cimpago .....	39
Tabel 4. 5. Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	40
Tabel 4. 6. Biaya Bahan Penolong .....	41
Tabel 4. 7. Biaya Kemasan .....	41
Tabel 4. 8. Biaya penyusutan/depresiasi peralatan .....	42
Tabel 4. 9. Biaya Penyusutan .....	43
Tabel 4. 10. Biaya penyusutan kendaraan.....	44
Tabel 4. 11. Biaya Penyusutan Kendaraan.....	44
Tabel 4. 12. Biaya Overhead Pabrik .....	44
Tabel 4. 13. Harga Pokok Produksi Menurut Metode full costing .....	45
Tabel 4. 14. Data Penjualan Makanan Pada Rumah Makan Cimpago Bogor .....	46
Tabel 4. 15. Rumah Makan Cimpago Laporan Laba Rugi .....	47
Tabel 4. 16. Perhitungan Harga Pokok Makanan Pada Rumah Makan Cimpago.....	48
Tabel 4. 17. Perbandingan Harga Pokok Produksi.....	50
Tabel 4. 18. Perbandingan Harga Jual Metode Perusahaan Dengan Metode. ....	51

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Kerangka Pemikiran .....	26
Gambar 1 lokasi Rumah Makan Cimpago .....	89
Gambar 2 Rumah Makan Cimpago.....	89
Gambar 3 membeli bahan baku ayam,ikan,udang.....	90
Gambar 4 membeli bahan baku bumbu dan santan .....	90
Gambar 5 membeli bahan baku daging dan kemasan.....	91
Gambar 6 proses mengolah bahan baku.....	91
Gambar 4. 1 Stuktur Organisasi Rumah Makan Cimpago.....	33

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Nota Penjualan Bulan Maret .....	59
Lampiran 2 : Dokumentasi.....	89
Lampiran 3: Hasil Wawancara.....	92

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pertumbuhan ekonomi bisnis di era globalisasi serta kemajuan dibidang teknologi mengakibatkan timbulnya berbagai jenis industri, baik yang bersifat perusahaan nasional maupun perusahaan multinasional. Pada umumnya perusahaan bertujuan untuk meningkatkan laba dapat menjaga keberlangsungan usaha dan memperluas usaha. Untuk itu, perusahaan harus meningkatkan efisiensi dan volume penjualan. Volume penjualan tergantung pada harga jual produk. Perusahaan perlu memikirkan tentang harga jual secara tepat karena apabila harga terlalu tinggi akan menyebabkan konsumen beralih ke perusahaan lain. Hal ini juga akan membuat produk tersebut tidak mampu bersaing di pasar. Sebaliknya jika harga jual terlalu rendah, perusahaan tidak akan memperoleh keuntungan karena perusahaan tidak dapat menutupi biaya yang telah dikeluarkan.

Dalam rangka perluasan usaha, salah satu upaya terbaik adalah dengan menganalisis pendapatan yang diperoleh dan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh laba yang diharapkan demi keberlangsungan dari usaha yang dimiliki. Karena dana yang berasal dari laba usaha inilah yang akan membantu perusahaan meningkatkan setiap aspek yang diperlukan. Bagian penting dalam meningkatkan laba adalah bagaimana cara yang diperlukan untuk meningkatkan produk yang dihasilkan. Karena semakin meningkatnya laba harus didukung juga dengan peningkatan penjualan dari produk barang atau jasa yang dihasilkan. Suatu kualitas dan kuantitas dari sebuah produk barang atau jasa yang dihasilkan sangat berpengaruh terhadap peningkatan penjualan, oleh karena itu harus lebih diperhatikan.

Tanpa diperoleh laba, perusahaan tidak dapat memenuhi tujuan lainnya yaitu pertumbuhan yang terus – menerus (*going concern*) dan tanggung jawab sosial (*corporate social responsibility*). Agar perusahaan dapat menghasilkan laba, maka manajemen perusahaan harus merencanakan dan mengendalikan dua faktor penentuan laba yaitu pendapatan dan biaya. Untuk mengetahui seberapa besar pendapatan yang diperoleh perusahaan serta biaya yang dikeluarkan maka perusahaan harus menetapkan harga pokok produksi dan harga jual. Penetapan harga pokok produksi dan harga jual merupakan salah satu jenis pengambilan manajemen yang sangat penting.

Beberapa perusahaan mungkin mengalami masalah dalam menentukan biaya produksi dan harga jual. Banyak perusahaan yang salah dalam menentukan pokok produksi karena mengira harga pokok produksi sama dengan harga jual. Sebenarnya keduanya berbeda, karena harga jual telah ditambah dengan keuntungan yang diinginkan perusahaan sedangkan harga pokok produksi tidak.

Penentuan harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting mengingat manfaat informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual yang

akan disajikan dalam laporan posisi keuangan (Samsul, 2013), harga jual suatu produk ditentukan dari harga pokok produksi, jika perhitungan harga pokok produksi tidak tepat maka akan mempengaruhi penentuan harga jual produk yang tidak tepat juga.

Penetapan harga jual produk memerlukan berbagai pertimbangan yang terintegrasi, mulai dari biaya produksi, biaya operasional, target laba yang diinginkan oleh perusahaan, daya beli masyarakat harga jual pesaing, kondisi perekonomian. Penentuan harga jual produk perusahaan haruslah merupakan kebijakan yang harus benar-benar dipertimbangkan secara matang dan terintegrasi.

Kesalahan dalam penentuan harga jual dapat menimbulkan kesulitan perusahaan. Apabila perusahaan menentukan harga terlalu tinggi maka akan menyulitkan penjualan, sebaliknya bila harga terlalu rendah dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan. Oleh karena itu perusahaan harus menentukan harga jual yang paling efektif. Perusahaan harus dapat menarik dan memuaskan konsumen dan sekaligus memberi keuntungan bagi perusahaan baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang.

Banyak faktor yang mempengaruhi tentang penentuan harga jual baik dari dalam manajemen seperti biaya produksi dan biaya-biaya lain yang relevan, laba yang diinginkan serta tujuan usaha. Sedangkan faktor-faktor dari luar yang mempengaruhi penentuan harga jual, diantaranya persaingan, luas pasar dan sifat produk. Penentuan harga jual seringkali tidak bisa sekali diambil untuk seterusnya. Dengan beberapa kali revisi akan membuat harga jual betul-betul bisa digunakan sesuai dengan keinginan dan tujuan usaha. Penentuan harga jual yang salah, sering kali berakibat fatal pada masalah keuangan perusahaan dan akan mempengaruhi kontinuitas keuangan usaha.

Jika melihat penjelasan diatas bahwa analisis harga jual produk sangat diperlukan untuk menilai seberapa maksimal dapat menutupi seluruh biaya dalam menghasilkan suatu produk. Untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam penentuan harga produksi sebagai dasar harga jual dan agar menghasilkan biaya yang efisien diperlukan suatu metode yang baik. Metode yang tepat digunakan dalam menghitung biaya produksi tersebut ialah metode *cost plus pricing*. *Cost plus pricing* adalah penentuan harga jual dengan cara menambahkan laba yang diinginkan dengan cara menghitung biaya-biaya yang dikeluarkan baik biaya yang berhubungan dengan produksi maupun non produksi.

Berkaitan dengan pentingnya masalah proses penentuan harga jual maka peneliti menentukan subyek penelitian pada Rumah Makan Cimpago di Cibinong. Sebagai perusahaan yang memproduksi makanan yang siap saji, maka Rumah Makan Cimpago perlu memperhatikan mengenai masalah penentuan harga jual, hal ini perlu karena berkaitan dengan harga jual yang ditetapkan agar dapat bersaing dengan perusahaan pesaing lainnya. Salah satu metode penentuan harga jual yang dilakukan oleh perusahaan adalah dengan menggunakan metode *Cost Plus Pricing*.

Kebutuhan manusia setiap harinya meningkat, salah satu kebutuhan yang meningkat yaitu kebutuhan pokok, untuk memenuhi kebutuhan pokok tersebut maka banyak orang yang melakukan usaha di bidang makanan. Saat sekarang ini usaha

makanan yang berkembang yaitu usaha rumah makan, yang mana usaha rumah makan banyak dijumpai dimana-mana dari pedesaan sampai kota-kota besar. Di kota-kota besar yang penduduknya memiliki aktivitas padat tentunya tidak sempat untuk menyiapkan makanan setiap harinya, dengan adanya usaha rumah makan orang-orang lebih mudah untuk menyediakan makanan dan tidak memerlukan waktu yang lama. Rumah Makan Cimpago merupakan usaha yang bergerak dibidang makanan dimana kegiatan pokoknya adalah memproduksi dan menjual makanan.

penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan metode penentuan harga pokok produksi yang digunakan oleh Rumah Makan Cimpago sebagai dasar harga jual produknya. Selama ini, Rumah Makan Cimpago belum menerapkan analisis metode *Cost Plus Pricing*. Rumah Makan Cimpago ini biasanya dalam melakukan penentuan harga pokok produksi dan harga jual produknya dilakukan dengan metode yang relatif sangat sederhana dan belum menerapkan penentuan harga pokok produksi sesuai dengan kaidah akuntansi, bahkan terkadang tidak melakukan pencatatan. Rumah Makan Cimpago ini belum memasukkan semua unsur biaya yang dikeluarkan secara terperinci dalam proses produksi. Selain itu, Rumah Makan Cimpago ini juga belum menghitung seluruh biaya *overhead* pabrik secara terperinci dan belum sepenuhnya memperhatikan biaya-biaya *overhead* pabrik. Maka, dengan menggunakan metode tersebut dalam menggunakan metode tersebut dalam menghitung dan menentukan harga jual suatu produk pabrik akan dihasilkan informasi yang kurang tepat dan kurang akurat dalam menentukan harga pokok produksi serta harga jualnya.

Asumsi awal yang ada adalah bahwa penggunaan metode yang masih sangat sederhana yang digunakan oleh pemilik usaha belumlah optimal dalam menentukan harga pokok produksi. Penulis berfokus pada penetapan harga pokok produksi dan mencoba menerapkan metode *Cost Plus Pricing* dalam perhitungan harga jual yang ada pada Rumah Makan Cimpago tersebut.



Tabel 1. 1. Biaya Bahan Baku Rumah Makan Cimpago Pada Bulan Maret

NO	Bahan Baku	Kebutuhan	Harga Rata-Rata (Rp)	Total Harga/bulan (Rp)
1	Beras	720 liter	11.000	7.920.000
2	Ayam	480 kg	30.000	14.400.000
3	Daging	60 kg	120.000	7.200.000
4	Ikan Tongkol	30 kg	30.000	900.000
5	Ikan Mas	30 kg	32.000	960.000
6	Ikan Lele	30 kg	24.000	720.000
7	Ikan Kembung	90 kg	29.000	2.610.000
8	Ikan Bawal	30 kg	24.000	720.000
9	Udang	30 kg	45.000	1.350.000
10	Telur	30 kg	22.000	660.000
11	Tempe	30 bungkus	10.000	300.000
12	Nangka	75 kg	8.000	600.000
13	Singkong	90 kg	10.000	900.000
14	Santan	300 liter	10.000	3.000.000
15	Minyak Goreng	120 liter	18.000	2.160.000
16	Bumbu Basah	150 kg	10.000	1.500.000
17	Bumbu Kering	120 kg	12.000	1.440.000
18	Cabe Ijo	60 kg	28.000	1.680.000
19	Cabe Merah	30 kg	29.000	870.000
20	Gas Elpiji	60 tabung	20.000	1.200.000

Sumber : Penulis

Adapun beberapa hasil penelitian menurut penelitian terdahulu mengenai penentuan harga pokok produksi sebagai dasar harga jual. Pada tahun 2019 Sherly Febriani dari Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang dengan judul Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus pada UKM Hijab Nungpastel) Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus pada UKM Hijab Nungpastel) perhitungan harga pokok produksi yang telah dilakukan oleh UKM hijab nungpastel masih sangatlah sederhana. Dalam proses produksinya masih ada biaya *overhead* yang belum dihitung seperti biaya bahan penolong, biaya alat penolong dan biaya penyusutan peralatan. Terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi antara metode yang digunakan oleh UKM hijab nungpastel dengan metode *fullcosting*, hal ini disebabkan karena UKM hijab nungpastel tidak memasukan perhitungan biaya *overhead* pabrik sebagai biaya produksi. Sedangkan untuk perhitungan harga pokok produksi dengan metode *fullcosting* memasukkan semua biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel. Karena hal itulah, metode *fullcosting* lebih

menguntungkan bagi pihak UKM hijab nungpastel, sehingga akan menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat.

Pada tahun 2020 Arfahtuddin dari Universitas Islam Negeri (UIN) dengan judul Evaluasi Penetapan Harga Berbasis Biaya Dengan Metode Cost Plus Pricing Dalam Meningkatkan Laba (Studi pada Teras Seduh *coffe shop* Kota Malang) dari hasil penelitian dapat disimpulkan penentuan harga jual yang ditetapkan oleh teras seduh *coffe shop* masih menggunakan metode harga jual yang ditetapkan oleh produsen, yaitu harga jual yang mengikuti harga pasaran yang telah ditetapkan oleh usaha-usaha dagang sejenis lainnya. Manajemen perusahaan tidak memperhitungkan setiap komponen biaya-biaya produksi sehingga harga jual produk yang ditetapkan teras seduh *Coffe Shop* relatif lebih tinggi dari pada harga jual produk yang dihitung berdasarkan metode *Cost Plus Pricing*. Penerapan metode Cost Plus Pricing memiliki keunggulan dapat mengidentifikasi jumlah biaya per produk yang menjadi dasar pada penetapan harga jual dengan akurat.

Pada tahun 2017 Dian Purnama dari Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar melakukan penelitian dengan judul Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode *Cost Plus Pricing* Dengan Pendekatan *Full Costing*. Dari penelitian tersebut memberikan terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut metode perusahaan dengan metode *full costing*, hal ini terjadi karena adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Metode perusahaan tidak memperhitungkan BOP tetap sebagai biaya produksi. Sedangkan metode *full costing* akan membebankan semua BOP baik yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel. Karena itu, metode *full costing* lebih menguntungkan bagi pihak perusahaan karena akan membebankan semua biaya-biaya yang mempengaruhi proses produksi, sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat.

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang akan diangkat tersebut maka dalam Skripsi ini penulis mengambil judul : **“Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Harga Jual Dengan Metode *Cost Plus Pricing* Pada Rumah Makan Cimpago Bogor”**.

## **1.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah**

### **1.2.1 Identifikasi Masalah**

Perhitungan harga pokok produksi merupakan suatu hal yang sangat penting dalam menentukan harga jual suatu produk barang dan jasa. Setiap perusahaan harus melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan tepat dan akurat agar dapat memberikan informasi yang relevan bagi manajer dan mengambil keputusan untuk menetapkan harga jual agar memperoleh keuntungan yang diinginkan serta dapat menutupi seluruh biaya-biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk barang atau jasa.

### **1.2.2 Perumusan Masalah**

Berdasarkan dari identifikasi masalah, maka permasalahan dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi pada Rumah Makan Cimpago?
2. Bagaimana penetapan harga jual produk pada Rumah Makan Cimpago?
3. Bagaimana penerapan metode *cost plus pricing* dalam menentukan harga jual pada Rumah Makan Cimpago?

## **1.3 Maksud dan Tujuan**

### **1.3.1 Maksud Penelitian**

Ini dimaksudkan untuk menyusun bahan seminar yang merupakan salah satu mata kuliah akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Pakuan. Selain itu penelitian ini dimaksudkan untuk mengetahui tingkat pemahaman penulis tentang ilmu dan pengetahuan yang diperoleh selama studi di Universitas Pakuan.

### **1.3.2 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan identifikasi dan rumusan masalah maka tujuan penelitian yaitu:

1. Untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi pada Rumah Makan Cimpago
2. Untuk mengetahui penetapan harga jual produk pada Rumah Makan Cimpago
3. Untuk mengetahui penerapan metode *cost plus pricing* dalam menentukan harga jual pada Rumah Makan Cimpago

## **1.4 Kegunaan Penelitian**

### **1.4.1 Kegunaan Praktis**

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan sebagai bahan kajian untuk menambah dan memperluas ilmu pengetahuan yang berhubungan dengan objek penelitian dalam bidang yang sama dimasa yang akan datang.

### **1.4.2 Kegunaan Akademis**

Penelitian sangat penting untuk menginformasikan, membuktikan teori, dan berkontribusi dalam mengembangkan pengetahuan beberapa hal. Maka kegunaan penelitian ini terbagi menjadi tiga, yaitu kegunaan penelitian bagi perusahaan, bagi penulis, dan pihak yang berkepentingan

1. Bagi penulis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi penulis untuk menambah pengetahuan dan wawasan dari teori yang di dapat dalam mata kuliah yang dipelajari dengan kenyataan di lapangan dan untuk menambah pengetahuan ekonomi khususnya mengenai penentuan harga pokok produksi dan harga jual.

2. Bagi perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan masukan-masukan yang berarti untuk mengevaluasi kegiatan terutama dalam kebijakan yang telah dijalani untuk menentukan harga pokok produksi agar tercapainya efisiensi dan efektivitas dalam menjalankan usahanya.

3. Bagi pihak yang berkepentingan

Dengan adanya penelitian ini ,diharapkan dapat digunakan sebagai bahan referensi serta dapat digunakan untuk menambah pengetahuan dan wawasan pembaca mengenai harga pokok produksi dan harga jual dalam kaitannya untuk menghitung keuntungan atau kerugian, dan memberikan pemahaman mengenai judul yang diteliti. Sehingga dapat dijadikan sebagai suatu gambaran serta rujukan bahan penulisan bagi peneliti lainnya yang akan melakukan penelitian dibidang yang sama.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **2.1 Akuntansi Manajemen**

##### **2.1.1 Pengertian Akuntansi Manajemen**

Menurut (Suratinoyo, 2013) akuntansi manajemen adalah proses identifikasi, pengukuran dan pengumpulan, analisis dan penyiapan dan komunikasi informasi financial yang digunakan oleh manajemen untuk perencanaan, evaluasi, pengendalian dalam suatu organisasi, serta untuk menjamin ketepatan penggunaan sumber-sumber dan pertanggungjawaban atas sumber-sumber tersebut.

Adapun menurut Blocher et al dalam (Moniung, Tinangon, & Kalalo, 2020) akuntansi manajemen adalah suatu profesi yang melibatkan pengambilan keputusan manajemen, menyusun perencanaan dan sistem manajemen kinerja, serta menyediakan keahlian dalam pelaporan keuangan dan pengendalian untuk membantu manajemen dalam memformulasikan dan mengimplementasikan suatu strategi organisasi.

Sedangkan, menurut Gunawan et al dalam (Moniung, Tinangon, & Kalalo, 2020) Akuntansi manajemen merupakan sistem alat yaitu jenis informasi ditujukan pada pihak-pihak internal organisasi seperti manajer keuangan, manajer produksi, manajer pemasaran, dan sebagainya guna pengambilan keputusan internal organisasi.

Menurut Hansen Mowen (2013) dalam (Putra, Hardiyanto, & Ilmiyono, 2020) Akuntansi manajemen adalah proses mengidentifikasi, mengumpulkan, mengukur, mengklasifikasi, dan melaporkan informasi yang bermanfaat bagi pengguna internal dalam merencanakan, mengendalikan dan mengambil keputusan.

Berdasarkan pengertian diatas, Akuntansi dapat dilihat sebagai suatu sistem yang mengolah masukan berupa data operasi dan data keuangan untuk menghasilkan informasi akuntansi yang dibutuhkan pengguna. Akuntansi dapat dipandang dari dua sudut akuntansi manajemen sebagai salah satu tipe akuntansi dan akuntansi sebagai salah satu tipe informasi. Akuntansi manajemen merupakan sistem pengolahan informasi keuangan yang digunakan untuk menghasilkan informasi keuangan bagi kepentingan pengguna dalam organisasi.

##### **2.1.2 Tujuan Akuntansi Manajemen**

Akuntansi Manajemen bertujuan untuk menghasilkan informasi keuangan untuk pihak manajemen. Jenis informasi yang dibutuhkan oleh pihak manajemen berbeda dengan informasi yang dibutuhkan oleh pihak luar atau eksternal. Informasi yang dihasilkan akuntansi manajemen bersifat mendalami dan tidak dipublikasikan kepada pihak luar atau eksternal. Sedangkan secara umum, akuntansi manajemen bertujuan untuk:

- a. Menyediakan informasi yang diperlukan dalam penentuan biaya-biaya yang dibutuhkan oleh perusahaan dan tujuan lain yang diinginkan oleh manajemen

- b. Menyediakan informasi yang digunakan dalam perencanaan, pengendalian, pengevaluasian, dan perbaikan yang berkelanjutan.
- c. Menyediakan informasi untuk pengambilan keputusan. Informasi akuntansi manajemen membantu mengidentifikasi suatu masalah, menyelesaikan, serta mengevaluasi kinerja.

## **2.2 Akuntansi Biaya**

### **2.2.1 Pengertian Akuntansi Biaya**

Menurut Sofia dan Septian (2013) Akuntansi biaya merupakan salah satu pengkhususan dalam akuntansi, sama halnya dengan akuntansi keuangan, akuntansi pemerintahan, akuntansi pajak dan sebagainya. Ciri utama yang membedakan akuntansi biaya dengan akuntansi yang lain adalah kajian datanya. Akuntansi biaya mengkaji data biaya untuk digolongkan, dicatat, dianalisis dan dilaporkan dalam laporan informasi akuntansi.

Sedangkan menurut (Toar, Karamoy, & Wokas, 2017) bahwa akuntansi biaya merupakan cabang dari akuntansi yang memberikan informasi keuangan, yang digunakan oleh pihak-pihak yang memberikan kepentingan dalam pengambilan keputusan ataupun pengeolahan perusahaannya.

Mulyadi (2015) akuntansi biaya merupakan proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk jasa dengan cara-cara tertentu serta penafsiran terhadapnya. Akuntansi biaya dalam perhitungan harga pokok produksi berperan untuk menetapkan, menganalisa dan melaporkan pos-pos biaya yang mendukung laporan keuangan sehingga dapat menunjukkan data yang wajar. Akuntansi biaya juga dapat menyediakan data yang berkaitan dengan biaya untuk berbagai tujuan yang ada salah satunya untuk penetapan harga pokok penjualan maka biaya yang terjadi dalam perusahaan harus digolongkan dan dicatat dengan sebenarnya sehingga memungkinkan perhitungan harga pokok produksi dilakukan secara teliti dan benar.

Berdasarkan dari definisi-definisi diatas tentang akuntansi biaya maka dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya adalah proses pencatatan keuangan yang didalamnya terjadi pengklasifikasian dan peringkasan atas suatu biaya produksi, penjualan produk hingga pelaporan semua transaksi atau biaya yang terjadi dari proses produksi hingga distribusi atau penjualan produk.

### **2.2.2 Tujuan Akuntansi Biaya**

Adapun tujuan akuntansi biaya menurut Mulyadi (2015) adalah menyajikan informasi bagi manajemen dalam penentuan harga pokok produksi. Tiga tujuan tersebut adalah:

#### **1. Penentuan biaya produksi**

Untuk memenuhi tujuan harga pokok produksi dilakukan pencatatan, penggolongan, dan peringkasan biaya-biaya dari pengolahan bahan baku menjadi produk jadi atau penyerahan jasa dengan cara-cara tertentu

## 2. Pengendalian biaya

Pengendalian biaya harus didahului dengan penentuan biaya yang seharusnya ini telah ditetapkan untuk memproduksi satu satuan dengan produk yang sesungguhnya terjadi

## 3. Pengambilan keputusan khusus

Untuk pengambilan keputusan akuntansi biaya menyediakan informasi biaya yang masa yang akan datang karena pengambilan keputusan berhubungan dengan masa depan.

Dari uraian diatas disimpulkan bahwa tujuan akuntansi biaya adalah pengendalian biaya selama proses produksi berlangsung agar sesuai standar yang ditentukan,memberikan informasi bagi kepentingan manajemen dalam melakukan menganalisis data sehingga akan membantu dalam perencanaan, pengawasan, dan pengendalian biaya yang diperlukan dalam membuat suatu produk dan juga membantu dalam menghitung harga pokok produksi atau jasa yang dihasilkan secara tepat dan teliti.

### 2.2.3 Klasifikasi Biaya

Tujuan klasifikasi biaya dapat menempatkan penentuan biaya yang berbeda untuk tujuan yang berbeda biaya dapat dikelompokkan menjadi berbagai macam kelompok biaya. Berikut ini disajikan pengelompokkan berbagai jenis biaya sesuai dengan dasar yang digunakan Diah S (2018).

#### 1. Biaya berdasarkan fungsi organisasi

a. Biaya produksi, merupakan biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi barang setengah jadi maupun barang jadi yang siap untuk dijual. Biaya produksi terdiri dari tiga unsur biaya yaitu biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya pabrik tidak langsung (biaya *overhead* pabrik).

1) *Direct material* (biaya bahan baku langsung) merupakan biaya yang membentuk sebagian besar bahan baku untuk menjadi produk setengah jadi atau barang jadi.

2) *Direct labor* (tenaga kerja langsung) merupakan upah yang dibayar oleh perusahaan kepada tenaga kerja yang berkaitan langsung dengan aktivitas produksi.

3) *Factory overhead* (biaya overhead pabrik) merupakan biaya yang tidak langsung termasuk *direct material* dan *direct labor* atau biaya pabrik tidak langsung.

b. Biaya Non produksi merupakan biaya yang tidak berhubungan dengan proses produksi. Biaya Non produksi meliputi :

1) Biaya administrasi dan umum (*administration and general cost*), yaitu biaya-biaya yang terjadi dan berhubungan dengan fungsi administrasi dan umum untuk kegiatan perusahaan secara keseluruhan.

2) Biaya pemasaran (*marketing cost*) yaitu biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk.

2. Biaya berdasarkan dengan waktu pembebanannya
  - a. *Capital Expenditure* (pengeluaran modal), pengeluaran yang akan memberikan manfaat/*benefit* pada periode akuntansi atau pengeluaran yang akan memberikan manfaat pada periode akuntansi yang akan datang.
  - b. *Revenue Expenditure* (pengeluaran pendapatan), yaitu pengeluaran yang akan memberikan manfaat hanya pada periode akuntansi dimana pengeluaran itu terjadi.
3. Biaya berdasarkan departemen
  - a. *Producing Departement*  
Departemen produksi merupakan kegiatan suatu departemen di mana biaya yang telah dikonsumsi (dikeluarkan) untuk menghasilkan suatu produk dibebankan langsung kepada hasil produksi dan tidak dialokasikan lebih lanjut kepada departemen yang lain.
  - b. *Service Departement*  
Departemen jasa merupakan suatu unit bagian yang tidak langsung terlibat dalam kegiatan proses produksi, sehingga biaya yang telah dikonsumsi (dikeluarkan) oleh departemen tersebut dialokasikan lebih lanjut kepada departemen yang telah memberikan jasanya.
4. Biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai.
  - a. Biaya Langsung (*direct cost*), merupakan biaya yang terjadi dimana penyebab satu-satunya adalah karena ada sesuatu yang harus dibiayai. Dalam kaitannya dengan produk, biaya langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.
  - b. Biaya Tidak Langsung (*indirect cost*), merupakan biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai, dalam hubungannya dengan produk, biaya tidak langsung dikenal dengan biaya overhead pabrik.
5. Biaya berdasarkan perubahan volume kegiatan
  - a. Biaya Tetap (*fixed cost*) , biaya yang jumlahnya tetap atau konstan yang tidak dipengaruhi oleh perubahan volume kegiatan atau aktivitas sampai tingkat kegiatan tertentu.
  - b. Biaya Variabel (*Variabel cost*) , biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan tingkat perubahan volume kegiatan atau aktivitas.
  - c. Biaya Semi Variabel , biaya yang didalamnya mengandung unsur biaya tetap dan biaya variabel.
6. Biaya berdasarkan kemampuan manajer untuk mengendalikan
  - a. Biaya terkontrol (*controllable cost*) yaitu biaya yang secara langsung dapat dipengaruhi oleh seorang pimpinan/jabatan pemimpin tertentu dalam jangka waktu tertentu.

#### 2.2.4 Penggolongan Biaya

Selain adanya klasifikasi biaya namun ada juga penggolongan biaya menurut Mulyadi (2015) menyatakan penggolongan biaya ditentukan atas dasar tujuan yang hendak dicapai dengan penggolongan tersebut.



Biaya digolongkan berdasarkan:

1. Objek Pengeluaran

Penggolongan ini merupakan dasar penggolongan biaya. Contoh yang sederhana adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut biaya bahan bakar. Biaya dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, jika digolongkan dasar objek pengeluaran dapat di bagi menjadi tiga golongan yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik.

2. Fungsi pokok dalam perusahaan

Biaya dapat digolongkan menjadi tiga kelompok :

1) Biaya Produksi, adalah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi atau kegiatan bahan baku menjadi produk selesai yang siap untuk dijual. Biaya produksi dibagi menjadi tiga yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. (mulyadi 2015)

a. Biaya bahan baku dikalsifikasikan menjadi dua , yaitu biaya bahan baku langsung dan biaya bahan baku tidak langsung. Bahan baku langsung adalah bahan yang dapat secara mudah dan akurat ditelusuri ke barang jadi. Sedangkan biaya bahan baku tidak langsung adalah biaya untuk bahan baku tidak langsung yang dipakai, ini diklasifikasi sebagai biaya *overhead* pabrik.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung adalah biaya tenaga kerja yang dapat secara mudah dan akurat ditelusuri ke produk, dalam hal ini, upah yang dibayarkan kepada tenaga kerja langsung. Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam pembuatan barang jadi dan pembayaran upahnya berdasarkan unit yang dihasilkan atau berdasarkan jam kerja.

c. Biaya overhead pabrik adalah semua biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

2) Biaya pemasaran yaitu biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk. Contohnya adalah biaya iklan, biaya promosi, biaya angkutan dari gudang perusahaan ke gudang pembeli.

3) Biaya administrasi dan umum, yaitu biaya-biaya untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk. Contoh biaya ini adalah biaya gaji karyawan bagian keuangan, akuntansi, personalia dan bagian hubungan masyarakat, biaya pemeriksaan akuntan, biaya photocopy.

3. Hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai

Biaya erat hubungannya dengan produk yang dihasilkan oleh perusahaan. Biaya yang terjadi yang dengan mudah ditelusur ke suatu produk dan ada yang sulit.

Ada dua golongan biaya, diantaranya:

1) Biaya Langsung

Biaya langsung adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena sesuatu yang dibiayai. Jika sesuatu yang dibiayai tersebut tidak ada,

maka biaya langsung ini tidak akan terjadi. Contohnya adalah biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. (Mulyadi 2015)

## 2) Biaya Tidak Langsung

Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadi tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung disebut juga dengan istilah biaya *overhad* pabrik.

## 4. Perilakunya dalam Hubungannya dengan Perubahan Volume Aktivitas

Volume kegiatan perusahaan dapat berubah-ubah disesuaikan dengan permintaan pasar dan kemampuan perusahaan. Pada saat permintaan pasar meningkat dan perusahaan mampu memenuhi kebutuhan tersebut, perusahaan akan menaikkan volume produksinya. Bila permintaan turun, perusahaan akan mengurangi volume produksinya. Perubahan volume ini dapat mempengaruhi biaya yang terjadi.

## 5. Jangka Waktu dan Manfaatnya

Atas dasar jangka waktu dan manfaatnya, biaya dibagi menjadi dua:

### a. Pengeluaran Modal

Pengeluaran modal adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi. Pengeluaran modal ini pada saat terjadinya dibebankan sebagai kos aktiva, dan dibebankan dalam tahun-tahun yang menikmati manfaatnya dengan cara didepresiasi, diamortisasi, atau didepleksi.

### b. Pengeluaran pendapatan

Pengeluaran pendapatan adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut.

## 2.3 Harga Pokok Produksi

### 2.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut (Bahri & Rahmawaty, 2019) Harga pokok produksi (*cost of goods manufactured*) merupakan penjumlahan keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi hingga produk masuk dalam persediaan barang jadi selama periode tertentu. Biaya produksi (*manufacturing cost*) adalah biaya yang terjadi sehubungan dengan kegiatan manufaktur atau memproduksi suatu barang terdiri atas bahan langsung, tenaga kerja langsung dan *overhead* pabrik.

Menurut Mulyadi (2015) harga pokok produksi merupakan gabungan dari pada biaya produksi bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik serta persediaan produk dalam proses awal dan dikurang persediaan produk dalam proses akhir.

Adapun pengertian harga pokok produksi menurut Atika Sari (2018) harga pokok produksi adalah biaya-biaya tersebut terdiri dari biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Harga pokok produksi berfungsi sebagai dasar dalam menentukan harga jual. Untuk menetapkan harga jual, penting bagi perusahaan untuk mengetahui besarnya biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi barang yang akan dijual. Biaya tersebut sering disebut sebagai harga pokok produksi.

Dengan menentukan harga pokok produksi maka perusahaan dapat mengetahui besarnya biaya produksi yang akan dikeluarkan, sehingga perusahaan dapat menentukan harga jual produk dengan besarnya laba sesuai yang diharapkan. Diyah (2018)

Dari uraian diatas dapat diketahui bahwa harga pokok produksi merupakan biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu barang atau jasa. Harga pokok memiliki fungsi sebagai berikut:

1. Harga pokok sebagai penetapan harga jual.  
 Harga pokok merupakan hal penting yang perlu diketahui oleh perusahaan karena harga pokok dapat memberikan pengaruh terhadap penentuan harga jual produk tertentu.
2. Harga pokok sebagai dasar penetapan laba.  
 Apabila perusahaan telah membuat perhitungan harga pokok maka perusahaan dapat menetapkan laba yang diharapkan yang akan mempengaruhi tingkat harga jual suatu produk tertentu.
3. Harga pokok sebagai dasar penilaian efisiensi  
 Harga pokok dapat dijadikan dasar untuk mengontrol pemakaian bahan, upah ada biaya produksi tidak langsung. Hal ini dapat dilakukan dengan menetapkan harga pokok standar terlebih dahulu dan kemudian membandingkan dengan harga pokok yang aktual atau yang sebenarnya terjadi. Apakah terdapat selisih antara perhitungan kedua harga pokok tersebut, apabila ada selisih negatif berarti proses produksi yang dilaksanakan belum efisien dan perusahaan perlu mengetahui penyebab terjadinya selisih tersebut, sehingga dapat diambil tindakan koreksi untuk memperbaiki kesalahan tersebut sedangkan bila ada selisih positif maka perlu ditelusuri terlebih lanjut atas selisih tersebut apakah karena perusahaan telah menjalankan proses produksi secara efisien atau perhitungan harga pokok standar yang kurang tepat.
4. Harga pokok sebagai dasar pengambilan berbagai keputusan manajemen.  
 Harga pokok merupakan suatu pondasi penting sekaligus sebagai dasar suatu dasar untuk pengambilan keputusan khusus perusahaan, misalnya :
  - a. Menetapkan perubahan harga penjualan
  - b. Menetapkan penyesuaian proses produksi
  - c. Menetapkan strategi persaingan di pasaran luasa
  - d. Merencanakan ekspansi perusahaan
  - e. Pengambilan keputusan manajemen

Berdasarkan definisi diatas, maka dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi merupakan keseluruhan dari biaya-biaya yang dikorbankan sehubungan dengan proses produksi barang tersebut sehingga menjadi barang jadi yang siap untuk dijual. Perhitungan produksi sangat penting, oleh sebab itu harga pokok tersebut hendaknya disusun secara tepat serta biaya yang dibebankan sebagai harga pokok produksi dapat menunjukkan hal yang wajar, atau dengan kata lain bahwa unsur-unsur harga pokok itu sendiri dapat dialokasikan sesuai dengan fungsi masing-masing. Biaya-biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

### 2.3.2 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2016), Metode penentuan harga pokok produksi merupakan cara untuk memasukan unsur-unsur biaya ke dalam harga pokok produksi. Dalam penentuan harga pokok produksi dikenal dengan dua metode pendekatan, yaitu pendekatan *full costing* atau metode harga pokok penuh atau pendekatan *full costing* atau metode harga pokok variabel.

Harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel.

#### 1. Metode *Full Costing*

*Full Costing* adalah penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan seluruh biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, dapat mewakili keadaan biaya yang sesungguhnya yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

##### a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku merupakan biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh bahan mentah sampai menjadi bahan siap pakai.

##### b. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang dikeluarkan sebagai gaji atau upah yang secara khusus dan konsisten diberikan kepada pekerja yang berhubungan langsung dengan produksi.

##### c. Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya produksi yang tidak termasuk kedalam biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. BOP terbagi menjadi dua yakni:

#### 1) Biaya *overhead* pabrik tetap

BOP tetap yakni biaya yang tidak berubah meskipun terjadi perubahan dalam volume produksi. Contoh BOP tetap: pembayaran sewa atau hipotek, depresiasi peralatan aset tetap (mobil dan peralatan kantor), biaya tenaga kerja manajer atau akuntan (ditujukan pada karyawan diluar kegiatan produksi), beban asuransi dan konsultan hukum.

#### 2) Biaya *overhead* pabrik variabel

BOP variabel yakni biaya yang berubah sebanding dengan perubahan volume produksi. Contoh: biaya pemasaran, biaya telepon, biaya listrik, perlengkapan kantor.

Dengan demikian harga pokok produksi metode *full costing* terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> pabrik variabel	xxx

Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	xxx
Harga Pokok Produksi	xxx

## 2. Metode *Variabel costing*

*Variabel costing* adalah metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel. Dengan demikian kos produksi menurut metode full costing terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Biaya Bahan Baku	xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	xxx
Biaya <i>Overhead</i> pabrik variabel	xxx
Kos Produksi	xxx

Kos produksi yang dihitung dengan pendekatan full costing terdiri dari unsur kos produksi variabel (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel) ditambah dengan biaya non produksi variabel (biaya pemasaran variabel dan biaya administrasi dan umum variabel) dan biaya tetap (biaya *overhead* pabrik tetap, biaya pemasaran tetap, biaya administrasi dan umum tetap).

### 2.3.3 Manfaat Harga Pokok Produksi

Manfaat harga pokok produksi menurut Mulyadi (2016), menentukan harga jual produk, memantau realisasi biaya produksi, menghitung laba atau rugi bruto periodik tertentu, menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca. Setelah harga pokok produksi sudah didapat, maka langkah selanjutnya yaitu bisa menetapkan harga jual suatu barang atau jasa. Dari informasi harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual suatu barang atau jasa bisa ditetapkan dengan harga yang tidak terlalu rendah dan tinggi. Sehingga harga tersebut dapat bersaing dengan yang lainnya dan tetap menghasilkan laba yang sesuai keinginan.

Untuk biaya produksi sebelumnya dibuat perencanaan terlebih dahulu, apa saja yang akan dilakukan untuk proses pembuatan produksi suatu barang. Informasi perhitungan biaya produksi ini diperlukan oleh pihak manajemen. Akuntansi biaya berguna untuk menyatukan informasi biaya apa saja yang keluar pada saat proses produksi dan juga untuk melihat apakah dalam pembuatan produk mengeluarkan total biaya yang sesuai dengan perencanaan yang sudah dibuat.

Dapat menghitung profit atau rugi dalam periode tertentu, dalam poin ini harga pokok produksi bisa digunakan untuk mengetahui apakah kegiatan pembuatan produk dan penjualan perusahaan dalam jangka waktu yang sudah ditentukan bisa menghasilkan kerugian dan menghasilkan profit. Informasi profit dan rugi ini berguna untuk mengetahui kontribusi suatu barang atau jasa guna menutup biaya nonproduksi sehingga bisa mengetahui apakah rugi atau profit.

Selain itu harga pokok produksi juga bermanfaat untuk menetapkan harga pokok persediaan barang jadi dan dalam proses yang dituangkan dalam neraca. Pada pertanggungjawaban pihak manajemen tentang keuangan dalam jangka waktu tertentu, manajemen harus menyiapkan laporan keuangan seperti laporan laba rugi sampai neraca.

## **2.4 Harga Jual**

### **2.4.1 Pengertian Harga Jual**

Harga jual menurut Jelita (2021) merupakan sejumlah kompensasi (uang ataupun barang) yang dibutuhkan untuk mendapatkan sejumlah kombinasi barang atau jasa. Perusahaan selalu menetapkan harga produknya dengan harapan produk tersebut laku terjual dan memperoleh laba yang maksimal. Jadi menurut perusahaan penetapan harga jual adalah suatu keputusan atau strategi perusahaan dalam menarik minat konsumen dan mempertahankan loyalitas pelanggan.

Menurut Dian (2017) harga jual merupakan besaran harga yang akan ditawarkan kepada konsumen, sebagai imbalan dari pengeluaran biaya produksi ditambah biaya nonproduksi yang dilakukan perusahaan untuk memperoleh laba.

Dalam menetapkan harga pada sebuah produk perusahaan mengikuti prosedur enam langkah yaitu:

1. Perusahaan dengan hati-hati menyusun tujuan-tujuan pemasarannya, misalnya mempertahankan hidup, meningkatkan laba saat itu, ingin memenangkan bagian pasar atau kualitas produk.
2. Perusahaan menentukan kurva permintaan yang memperlihatkan kemungkinan jumlah produk yang terjual per periode, pada tingkat harga alternative. Permintaan yang semakin tidak elastic, semakin tinggi pula harga yang dapat ditetapkan perusahaan.
3. Perusahaan memperkirakan bagaimana biaya akan bervariasi pada tingkat produksi yang berbeda-beda.
4. Perusahaan mengamati harga-harga pesaing sebagai dasar untuk menetapkan harga mereka sendiri.
5. Perusahaan memilih salah satu metode penerapan biaya.
6. Perusahaan memilih harga final, menyatakan dalam cara psikologis yang efektif dan mengeceknya untuk meyakinkan bahwa harga tersebut sesuai dengan kebijakan penetapan harga perusahaan serta sesuai pula dengan para penyalur grosir, wiraniaga perusahaan, pesaing, pemasok dan pemerintah.

Harga jual produk yang ditetapkan oleh suatu perusahaan tentunya adalah harga jual yang dapat bersaing di pasar. Faktor untuk menentukan harga jual yang dapat bersaing bukanlah suatu hal mudah untuk dilakukan karena harga jual yang terlalu tinggi dapat berakibat kalahnya perusahaan dalam persaingan, sedangkan harga terlalu rendah dapat berakibat tidak tercapainya tujuan perusahaan yaitu tercapainya keuntungan yang diinginkan.

## 2.4.2 Penentuan Harga Jual

Dalam teori Mulyadi (2012) dijelaskan bahwa ada tiga metode yang digunakan untuk menentukan harga jual suatu produk, yaitu menentukan dalam keadaan normal, menentukan harga jual dalam *cost type construction*, dan penentuan harga jual pesanan khusus.

### 1. Penentuan Harga Jual Normal (*Normal Pricing*)

Dalam kondisi normal manajemen menentukan harga jual produk memerlukan informasi biaya penuh masa mendatang sebagai dasar penentuan harga jual barang atau jasa. Metode penentuan dalam kondisi seperti ini sering kali disebut *cost plus pricing*, karena harga jual ditentukan dengan menambah biaya masa yang akan datang dengan suatu persentase *mark up* (tambahan jumlah biaya) yang dihitung dengan normal. Harga jual barang atau jasa saat keadaan normal ditentukan dengan faktor berikut ini.

$$\text{Harga Jual} = \frac{\text{Taksiran Biaya} + \text{Laba yang di harapkan}}{\text{Total Produksi}}$$

Menambah penjelasannya dalam pendekatan penentuan harga jual keadaan normal, yaitu ada dua pendekatan seperti *cost plus pricing* dan penentuan harga jual.

#### a. *Cost Plus Pricing*

Metode ini menentukan harga dengan cara menambahkan laba yang diharapkan diatas biaya penuh yang akan datang dalam memproduksi dan memasarkan. Dengan demikian, dua unsur taksiran yang di perhitungkan dalam penentuan metode ini yaitu biaya penuh dan laba yang diharapkan. Taksiran biaya penuh dapat dihitung dengan *full costing* dan *variabel costing*.

#### b. Penentuan Harga Jual Waktu dan Bahan (*Time and Material Pricing*)

Penentuan harga jual produk dengan metode ini pada dasarnya merupakan *cost plus pricing*. Penentuan harga jual ini biasanya lebih banyak digunakan oleh perusahaan jasa reparasi. Volume jasa dihitung berdasarkan waktu diperlukan untuk melayani *customer*, sehingga perlu dihitung harga jual per satuan waktu yang dinikmati *customer*. Sedangkan volume bahan dan suku cadang sebagai pelengkap penyerahan jasa yang dihitung berdasarkan kuantitas bahan dan suku cadang yang diserahkan kepada *customer*, sehingga diperlukan perhitungan persatuan bahan dari suku cadang.

### 2. Penentuan Harga Jual dalam *Cost Type Contract*

*Cost Type Contract* merupakan penentuan harga jual dengan kontrak pembuatan barang atau jasa yang pihak pembeli setuju untuk membeli produk atau jasa dengan harga berdasarkan biaya penuh sesungguhnya yang dikeluarkan oleh produsen ditambah dengan laba yang dihitung sebesar persentase tertentu.

### 3. Penentuan Harga Jual Pesanan Khusus

Pesanan khusus merupakan pesanan yang diterima perusahaan diluar pesanan regular. Biasanya pembeli melakukan pesanan ini meminta harga dibawah harga jual normal, seringkali pembeli meminta biaya dibawah harga penuh karena biasanya pesanan khusus mencakup jumlah yang banyak.

### 2.4.3 Metode Penentuan Harga Jual

Menurut Sodikin (2015) harga jual produk harus dapat menutup seluruh biaya perusahaan, bukan hanya biaya produksi, tetapi juga biaya nonproduksi seperti biaya administrasi umum dan pemasaran. Pendekatan yang lazim untuk menentukan harga jual produk standar adalah menerapkan formula cost plus. Menurut pendekatan ini, harga jual adalah biaya (cost) ditambah dengan markup sebesar persentase tertentu dari biaya tersebut. Markup harus ditentukan sedemikian rupa sehingga laba yang diinginkan dapat tercapai.

Dalam pendekatan ini dikenal empat pendekatan dalam menentukan harga jual yaitu :

- a. Biaya Produksi Penuh (*Full Costing*)  
Menurut pendekatan ini, biaya produksi terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan overhead pabrik tetap dan variabel.
- b. Biaya Penuh (*Full Cost*)  
*Full cost* adalah seluruh biaya perusahaan yang terdiri atas biaya produksi total (variabel plus tetap) dan biaya nonproduksi total (variabel plus tetap).
- c. Biaya Produksi Variabel (*Variabel Costing*)  
Dengan pendekatan ini, biaya produk hanya terdiri atas biaya variabel yang diperlukan untuk memproduksi barang/jasa. Elemen biaya produk hanya meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel. Biaya overhead pabrik tetap dianggap bukan biaya produksi, melainkan biaya perioda (*period cost*).
- d. Biaya Variabel (*Variabel Cost*)  
Variabel cost adalah seluruh biaya variabel baik biaya produksi variabel maupun biaya nonproduksi variabel.

Menurut Dinda (2021) Harga jual merupakan harga yang dapat menutupi semua biaya produksi maupun nonproduksi dan ditambah dengan laba yang wajar. Harga jual ditentukan dengan cara penambahan *markup* (tambahan diatas jumlah biaya) yang diinginkan pada harga pokok produksi.

Sehingga rumus untuk penentuan harga jual produk adalah:

$$\text{Harga jual} = \text{Taksiran biaya penuh} + \text{Laba yang diharapkan}$$

Rumus perhitungan persentase markup dapat dinyatakan:

$$\text{Persentase Mark up (\%)} = \frac{\text{Biaya non produksi} + \text{laba yang diharapkan}}{\text{biaya produksi}} \times 100\%$$



*Cost plus pricing* adalah penentuan harga jual dengan cara menambah laba yang diharapkan diatas biaya penuh masa mendatang untuk memproduksi dan memasarkan produk. Dua unsur yang diperhitungkan untuk menentukan harga jual produk yaitu taksiran biaya penuh dan laba yang di harapkan. Taksiran biaya penuh dihitung dengan metode *full costing* dan *variabel costing*.

Sebagai konsumen biasanya akan memutuskan untuk membeli sesuatu produk ditentukan dengan harga dan kualitasnya, harga menjadi faktor yang sangat penting dalam dunia wirausaha, perang harga sangat sering terjadi dalam persaingan penjualan yang memiliki produk yang sama. Para pelaku bisnis berlomba-lomba memberikan harga termurah kepada pelanggan agar mendapatkan banyak pembeli, maka dari itu penentuan harga jual sangat penting untuk mendapatkan harga jual yang bersaing dan tepat dalam mengambil laba.

Pendekatan umum dalam menentukan harga jual adalah menambahkan angka perkiraan laba (*markup*) pada harga pokok. *Markup* adalah selisih antara harga pokok produksi dan harga jual, disebut dengan laba atau keuntungan. Biasanya dihitung dari persentase tertentu dari harga pokok produksi. Pendekatan ini disebut dengan *cost plus pricing* karena *persentase markup* telah ditentukan diawal dan ditambahkan pada angka harga pokok produksi untuk menentukan harga jual. Harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah laba yang wajar.

Penentuan harga jual merupakan suatu proses yang harus dilaksanakan dengan teliti dan tepat. Banyak perusahaan menggunakan berbagai metode berbeda dalam bentuk menetapkan harga dasar bagi produk barang dan jasa yang dihasilkan.

Pada dasarnya, dalam keadaan normal, harga jual produk atau jasa harus dapat menutup biaya penuh yang bersangkutan dengan produk atau jasa dan menghasilkan laba yang dikehendaki. Biaya penuh merupakan total pengorbanan sumber daya untuk menghasilkan produk atau jasa, sehingga semua pengorbanan ini harus dapat ditutup oleh pendapatan yang diperoleh dari penjualan produk atau jasa. Di samping itu, harga jual harus pula dapat menghasilkan laba yang memadai,sepadan dengan investasi yang ditanamkan untuk menghasailkan produk atau jasa.

## **2.5 Penelitian sebelumnya dan kerangka pemikiran**

Suatu topik penelitian biasanya sudah dilakukan oleh peneliti sebelumnya dan ditulis dalam makalah ilmiah berupa Skripsi, tesis, disertasi, dan artikel ilmiah yang dipublikasikan pada jurnal ilmiah. Untuk menghindari tuntutan plagiarisme yaitu mencuri ide orang lain (menggunakan hasil penelitian orang lain tanpa prosedur yang benar), maka perlu diuraikan penelitian-penelitian terdahulu mengenai variabel atau hubungan antar variabel.

### **2.5.1 Penelitian Sebelumnya**

Sebagai Referensi dalam penelitian ini ,dikemukakan oleh beberapa hasil penelitian yang sebelumnya telah dilaksanakan, yaitu sebagai berikut :

1. Fransiskus Wahyu Septiano

Penelitian ini dipublikasikan pada tahun 2018 dengan judul Penentuan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*. Dengan Indikator metode *Cost Plus Pricing*. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan selisih harga jual produk karena perusahaan masih menggunakan penentuan harga jual berdasarkan intuisi dan perkiraan pemilik usaha tanpa melakukan perhitungan harga pokok produksi, biaya non produksi dan markup secara akurat.

2. Nur Aftahira

Penelitian ini dipublikasikan pada tahun 2019 dengan judul Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Pada Pt. Kemilau Bintang Timur Kabupaten Luwu. Dengan Indikator Metode *Full Costing*. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa dalam menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung sudah dilakukan secara tepat. Namun, dalam menghitung biaya *overhead* pabrik masih kurang tepat karena belum memasukan beberapa unsur biaya *overhead* pabrik dalam perhitungan, seperti unsur biaya penyusutan mesin, biaya bahan bakar dan biaya tenaga kerja tidak langsung ke dalam biaya *overhead* pabrik.

3. Milla Elviana

Penelitian ini dipublikasikan pada tahun 2019 dengan judul Analisis Penerapan Harga Pokok Produksi Susu Olahan Dengan Pendekatan Metode Full Costing Dan Full costing Studi Kasus Pada CV Milkondo Berka Abadi Kepanjen. Dengan Indikator Metode *Full Costing* dan *Full costing*. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa selisih harga pokok produksi susu olahan dengan menggunakan metode *Full Costing* dan *Full costing* yang disebabkan oleh perlakuan biaya overhead pabrik tetap, dimana biaya *overhead* pabrik tetap dalam metode *Full Costing* karena biaya tersebut termasuk biaya yang berhubungan dengan pembuatan produk dan akan melekat sebagai persediaan produk sampai produk tersebut terjual. Sedangkan pada metode *Full costing* tidak membebankan biaya *overhead* pabrik tetap, karena dianggap sebagai biaya periodik.

4. Jennifer T.M Moniung, Jantje J. Tinangon, Meily Y.B Kalola

Penelitian ini dipublikasikan pada tahun 2020 dengan judul Penentuan Harga Pokok Produksi dan Penerapan *Cost Plus Pricing Method* Dalam Penentuan Harga Jual Pada Rumah Makan Ikan Bakar Dabu- Dabu Lemong. Dengan Indikator metode *Cost Plus Pricing*. Terdapat perbedaan hasil analisis diantara dua pendekatan dalam metode *cost plus pricing*. Harga jual yang terbentuk oleh *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan pendekatan *full costing*. Tetapi jika dilihat dari harga pokok produksi, pendekatan *variabell costing* menghasilkan nilai yang lebih rendah dibandingkan dengan *full costing*.

5. Yunita Hasrina

Penelitian ini dipublikasikan pada tahun 2020 dengan judul Analisis proses penentuan Harga Jual Pada Rumah Makan Minang Kejora di Palembang dengan indikator metode *Cost Plus Pricing*. Metode penentuan harga jual pada rumah

makan minang kejora adalah berdasarkan pada unsur biaya bahan baku utama saja, yaitu lauk harga jual pada rumah makan minang kejora Rp 16.000 sedangkan dengan metode *cost plus pricing* Rp 17.000. harga jual yang diperoleh Rumah Makan Minang Kejora lebih kecil dari perhitungan *cost plus pricing* dengan presentase *mark up* mencapai 49,09%.

Tabel 2. 1. Peneliti Sebelumnya

NO	Variabel	Nama Peneliti terdahulu	Judul	Tahun	Jurnal (N/I)	Hasil Penelitian
1	Variabel Independen: Harga Pokok Produksi Variabel dependen : Harga Jual	Fransiskus Wahyu Septiano	Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	2018	Nasional	terdapat perbedaan selisih harga jual produk karena perusahaan masih menggunakan penentuan harga jual berdasarkan intuisi dan perkiraan pemilik usaha tanpa melakukan perhitungan harga pokok produksi, biaya non produksi dan markup secara akurat.
2	Variabel Independen: Harga Pokok Produksi Variabel dependen : Harga Jual	Nur Aftahira	Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Pada Pt. Kemilau Bintang Timur Kabupaten Luwu	2019	Nasional	menunjukkan bahwa dalam menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung sudah dilakukan secara tepat. Namun, dalam menghitung biaya <i>overhead</i> pabrik masih kurang tepat karena belum memasukan beberapa unsur biaya <i>overhead</i> pabrik dalam perhitungan, seperti unsur biaya

						penyusutan mesin, biaya bahan bakar dan biaya tenaga kerja tidak langsung ke dalam biaya <i>overhead</i> pabrik
3	Variabel Independen: Harga Pokok Produksi Variabel dependen : <i>Full Costing</i> dan <i>Full costing</i>	Milla Elvina	Harga Pokok Produksi Susu Olahan Dengan Pendekatan Metode <i>Full Costing</i> Dan <i>Full costing</i> Studi Kasus Pada CV Milkondo Berka Abadi Kepanjen	2019	Nasional	bahwa selisih harga pokok produksi susu olahan dengan menggunakan metode <i>Full Costing</i> dan <i>Full costing</i> yang disebabkan oleh perlakuan biaya <i>overhead</i> pabrik tetap, dimana biaya <i>overhead</i> pabrik tetap dalam metode <i>Full Costing</i> karena biaya tersebut termasuk biaya yang berhubungan dengan pembuatan produk dan akan melekat sebagai persediaan produk sampai produk tersebut terjual. Sedangkan pada metode <i>Full costing</i> tidak membebankan biaya <i>overhead</i> pabrik tetap, karena dianggap sebagai biaya periodik.
4	Variabel Independen: Harga Pokok Produksi	Jennifer T.M Moniung, Jantje J. Tinangon,	Pokok Produksi dan Penerapan <i>Cost Plus Pricing</i>	2020	Nasional	Terdapat perbedaan hasil analisis diantara dua pendekatan

	Variabel dependen : Harga Jual	Meily Y.B Kalola	<i>Method</i> Dalam Penentuan Harga Jual Pada Rumah Makan Ikan Bakar Dabu-Dabu Lemong			dalam metode <i>cost plus pricing</i> . Harga jual yang terbentuk oleh <i>full costing</i> lebih tinggi dibandingkan dengan pendekatan <i>full costing</i> . Tetapi jika dilihat dari harga pokok produksi, pendekatan <i>full costing</i> menghasilkan nilai yang lebih rendah dibandingkan dengan <i>full costing</i>
5	Variabel Independen: Harga Pokok Produksi Variabel dependen : :Harga Jual	Yunita Hasrina	Analisis proses penentuan Harga Jual Pada Rumah Makan Minang Kejora di Palembang	2020	Nasional	Metode penentuan harga jual pada rumah makan minang kejora adalah berdasarkan pada unsur biaya bahan baku utama saja, yaitu lauk harga jual pada rumah makan minang kejora Rp 16.000 sedangkan dengan metode <i>cost plus pricing</i> Rp 17.000. harga jual yang diperoleh Rumah Makan Minang Kejora lebih kecil dari perhitungan <i>cost plus pricing</i> dengan presentase <i>mark up</i> mencapai 49,09%.

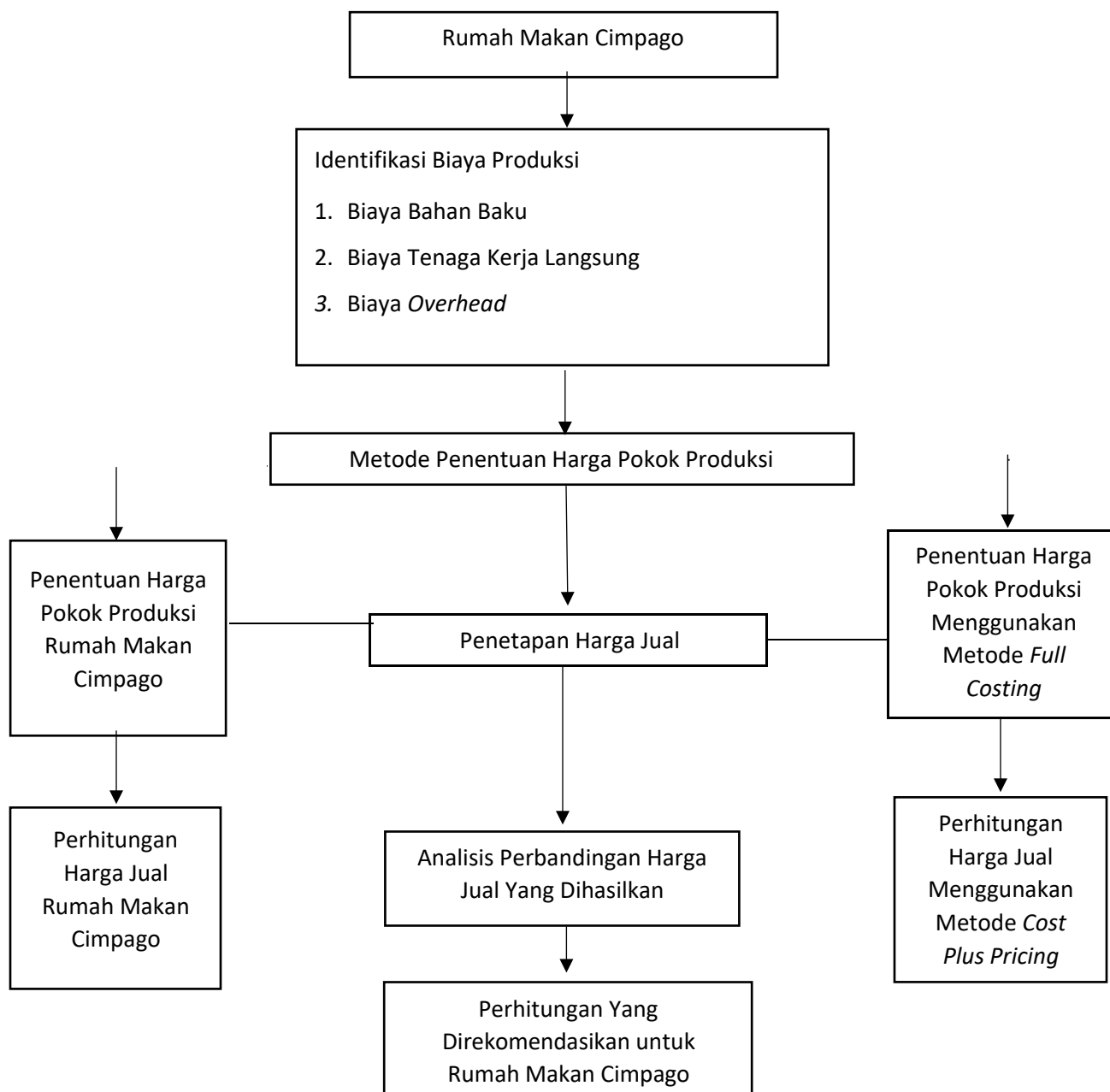
### 2.5.2 Kerangka Pemikiran

Dalam penelitian ini memiliki kerangka pemikiran bagaimana perusahaan menetapkan harga jual produk. Harga pokok produksi merupakan salah satu data yang dapat dipertimbangkan. Kesalahan dalam menetapkan harga pokok produksi akan menyebabkan harga jual menjadi terlalu rendah atau terlalu tinggi. Tentunya hal ini akan mengakibatkan kerugian bagi perusahaan. Jika harga jual terlalu rendah maka laba yang akan diperoleh perusahaan akan berkurang. Sedangkan jika harga jual terlalu tinggi maka konsumen akan berpaling ke tempat lain.

Harga pokok produksi memberikan dasar informasi bagi manajemen dalam menentukan harga jual, karena pada dasarnya harga jual harus menutup biaya-biaya yang telah dikeluarkan perusahaan. Maka dalam penelitian ini harga pokok produksi harus diperhitungkan secara cermat baik itu dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Dari semua biaya tersebut akan dihitung menggunakan metode *full costing* untuk mengetahui jumlah harga pokok produksi sebagai dasar menetapkan harga jual.

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan dua variabel yaitu Harga Pokok Produksi dan Harga Jual. Penelitian ini menganalisis biaya atau pengorbanan yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam proses produksi, meliputi biaya produksi dan biaya non produksi. Tidak sekedar mengetahui dan mengelompokkan faktor biaya dalam menentukan harga pokok produksi. Alasan peneliti memilih pendekatan *full costing* dibandingkan *variabel costing* dalam penelitian ini karena biaya *overhead* pabrik dibebankan pada produk jadi sehingga akurasi analisis biaya lebih tepat dan semua biaya baik yang bersifat tetap maupun variabel akan dihitung sebagai harga pokok produksi. Sedangkan dalam penetapan harga jual akan menggunakan metode *cost plus pricing* dalam menentukan persentase laba yang diharapkan perusahaan akan menggunakan beberapa rumus sehingga antara biaya yang dikeluarkan dan laba yang diharapkan dapat menentukan harga jual yang tepat dan mampu bersaing.

Dari gambar kerangka pemikiran, penulis akan melakukan penelitian di Rumah Makan Cimpago. Perusahaan yang memproduksi makanan yang siap saji. Dalam penelitian ini penulis akan mengidentifikasi seluruh biaya produksi maupun non produksi. Peneliti akan membuat perhitungan harga untuk mengetahui jumlah harga pokok produksi, lalu ditambahkan dengan laba yang diharapkan oleh pengolah untuk dapat menetapkan harga jual pada suatu produk. Kemudian penulis membandingkannya dengan perhitungan harga pokok produksi yang telah ditetapkan oleh Rumah Makan Cimpago dengan perhitungan menggunakan *full costing*. Lalu penulis akan membuat rekomendasi perhitungan mana yang paling sesuai.



Gambar 2. 1. Kerangka Pemikiran

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Jenis Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan oleh penulis yaitu deskriptif (*eksploratif*) karena penulis akan menggambarkan keadaan perusahaan yang sebenarnya sesuai fenomena tertentu serta menjelaskan antara variabel yang ada dengan mengumpulkan data relevan yang tersedia mengenai produk, kemudian disusun, dipelajari, dan menganalisis lebih lanjut. Teknik penelitian yang digunakan adalah kuantitatif dimana penelitian ini bertujuan untuk mengkaji lebih dalam mengenai penentuan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* sebagai dasar dalam menentukan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* di Rumah Makan Cimpago. Dalam teknik ini penelitian ini tidak menggunakan statistik (*non-statistic*).

Metode deskriptif adalah satu metode dalam meneliti suatu kelompok, manusia, suatu objek, dengan mengumpulkan informasi serta aspek-aspek yang didapatkan dari banyak data-data penelitian sehingga dapat menggambarkan suatu kondisi, suatu sistem pemikiran atau peristiwa pada masa sekarang. Proses penelitian ini haruslah urut dari awal sampe akhir

#### **3.2 Objek, Unit Analisis dan Lokasi Penelitian**

Dalam penelitian ini menjadi objek penelitian adalah elemen-elemen biaya pada harga pokok produksi dan penetapan harga jual. Untuk mendapatkan data dan informasi yang diperlukan penulis melakukan penelitian pada Rumah Makan Cimpago pada periode 2021.

Unit analisis adalah satuan tertentu yang diperhitungkan sebagai subyek penelitian. Unit analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah Usaha Rumah Makan. Rumah Makan yang dijadikan sebagai unit analisis dalam penelitian ini adalah Rumah Makan Cimpago.

Adapun alasan terpilihnya Rumah Makan Cimpago karena penulis sudah diberikan izin untuk meneliti disana serta diberikan kemudahan akses untuk memperoleh data yang dibutuhkan untuk menyusun. Penulis melakukan penelitian pada Rumah Makan Cimpago yang berlokasi di jalan Ciriung RT 001 /RW 008 Bogor. Pemilihan lokasi ditentukan secara sengaja. Kegiatan pengambilan data yang akan diteliti dilaksanakan selama tahun 2022..

#### **3.3 Jenis dan Sumber Data Penelitian**

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini merupakan jenis data kuantitatif yang digunakan untuk mengolah data. Data kuantitatif adalah data yang dapat dinyatakan dalam bentuk angka-angka, dimana data tersebut akan berguna dalam menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* sebagai dasar dalam menentukan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing*.



Sumber data yang peneliti gunakan merupakan data primer karena informasi yang diperoleh langsung dari sumbernya asli. Data primer adalah data yang mengacu pada informasi yang diperoleh peneliti dari tangan pertama. Pada penelitian ini data primer yang digunakan terdiri dari wawancara langsung dengan pihak-pihak yang terkait dalam kebijakan mengenai proses produksi yang terjadi di lokasi penelitian.

### 3.4 Operasional Variabel

Penelitian ini memiliki variabel-variabel yang akan diteliti yang bersifat saling mempengaruhi. Variabel dapat diartikan sebagai sesuatu yang dijadikan objek penelitian sebagai faktor-faktor yang berperan dalam peristiwa atau gejala yang akan diteliti. Definisi operasional adalah melekatkan arti pada suatu variabel dengan cara menetapkan kegiatan atau tindakan yang perlu untuk mengukur variabel yang digunakan.

Operasional variabel dimaksudkan untuk mengetahui pengukuran variabel-variabel penelitian yang meliputi penjelasan mengenai nama variabel, sub variabel, indikator variabel, dan skala pengukuran dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Operasionalisasi Variabel Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Harga Jual Dengan Metode *Cost Plus Pricing* (Pada Rumah Makan Cimpago)

Table 3. 1 Operasionalisasi Variabel

No	Variabel	Sub Variabel	Indikator	Ukuran	Skala
1	Harga Pokok Produksi	Biaya Bahan Baku	Biaya perolehan bahan baku yang digunakan selama proses produksi	Kuantitas x Harga Per-unit bahan baku untuk produk tertentu	Rasio
		Biaya Tenaga Kerja	1. Jumlah Tenaga Kerja 2. Gaji Karyawan	Jumlah tenaga kerja keseluruhan x perbulan	
		Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	Total Pengeluaran penggunaan alat produksi	Biaya Bahan penolong + Biaya Listrik + Biaya Pemeliharaan mesin dan kendaraan + biaya penyusutan mesin dan peralatan + Biaya sewa gedung + Biaya lainnya.	
2	Harga Jual	<i>Cost Plus Pricing</i>	Total harga pokok produksi ditambah dengan <i>mark up</i> yang diinginkan perusahaan	Biaya produksi + Biaya non produksi + <i>mark up</i>	Rasio

Sumber: Hasil olah data

### 3.5 Metode Penarikan Sampel

Menurut Sugiyono (2017) sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Bila populasi besar, dan peneliti tidak mungkin mempelajari semua yang ada pada populasi, misalnya karena ketebatasan dana, tenaga dan waktu, maka peneliti dapat menggunakan sampel yang diambil dari populasi itu.

Menurut Sugiyono (2017) menyatakan bahwa *purposive sampling* adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu. Jadi sampel merupakan bagian dari populasi yang ada yang diambil dan sekiranya dapat mewakili populasi yang ada. Dalam penelitian ini tidak semua populasi yang ada dijadikan objek penelitian, tetapi hanya sebagian saja yaitu laporan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan harga jual metode *cost plus pricing* dalam satu bulan merupakan data yang faktual dan aktual untuk diteliti.

### 3.6 Metode Pengumpulan Data

Menurut Sugiyono (2017) pengumpulan data menggunakan sumber primer dan sumber sekunder. Sumber primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data, dan sumber sekunder merupakan sumber yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen. Selanjutnya bila dilihat dari segi cara atau teknik pengumpulan data, maka teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan interview (wawancara), kuesioner (angket), observasi (pengamatan), dan gabungan ketiganya.

Dalam proses pengumpulan data untuk penelitian ini peneliti menggunakan metode :

#### 3.6.1 Observasi

Mengadakan pengamatan secara langsung di lapangan untuk mendapatkan data yang menyangkut kondisi dan posisi perusahaan, struktur organisasi, aktivitas perusahaan dan sejarah perusahaan.

1. Lokasi observasi

Rumah Makan Cimpago yang berlokasi di jalan Ciriung RT 001 /RW 008 ,Kec Cibinong, Kel ciriung, Kab Bogor, Jawa barat

2. Pelaksanaan Observasi

Penulis telah melaksanakan observasi selama sebulan lebih dengan hari dan tanggal yang berbeda. Waktu yang digunakan yaitu sebagai berikut:

Minggu, 14 November 2021

- 1) Perkenalan dan meminta izin untuk melakukan observasi untuk penelitian
- 2) Menanyakan apa saja bahan baku yang digunakan

Selasa, 8 Maret 2022- Kamis, 7 April 2022

- 1) Melakukan pencatatan penjualan setiap harinya selama sebulan.
- 2) Membantu kegiatan di rumah makan.

### 3.6.2 Wawancara

Sumber data yang diperoleh berdasarkan data primer yaitu berupa wawancara. Wawancara dalam penelitian ini adalah wawancara untuk mendapatkan data mengenai proses produksi dari usaha Rumah Makan Cimpago, selain itu wawancara juga difokuskan pada biaya-biaya apa saja yang dikeluarkan untuk memproduksi.

### 3.7 Metode Pengolahan / Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian adalah deskriptif *eksploratif* yang bersifat kuantitatif karena peneliti memilih topik penelitian yang tidak berkaitan dengan alat analisis statistika, tetapi menggunakan teori dan metode akuntansi sebagai alat analisis yang akan membandingkan penentuan harga pokok produksi dalam menetapkan harga jual pada Rumah Makan Cimpago.

Penelitian ini dihitung dengan menggunakan perhitungan harga jual, yaitu dengan menggunakan *cost plus pricing* untuk menentukan harga jual kepada konsumen. Hal ini dilakukan untuk menelusuri objek biaya langsung dan tidak langsung serta mengetahui biaya *overhead* pabrik dari perusahaan tersebut. Hasil perhitungan kemudian di analisis untuk dijadikan dasar penetapan harga jual yang paling efektif dan efisien bagi perusahaan. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

#### 3.7.1 Analisis Deskriptif kuantitatif

Analisis deskriptif kuantitatif yaitu metode analisis yang dapat memberikan gambaran maupun uraian jelas mengenai suatu keadaan atau fenomena, sehingga dapat ditarik kesimpulan mengenai perhitungan dengan menggunakan *metode full costing* dalam menentukan harga pokok produksi yang kemudian informasi tersebut akan dijadikan landasan dalam menentukan harga jual produk. Melalui pendekatan biaya, harga jual akan ditentukan dengan menggunakan *cost plus pricing*. Biaya- biaya yang terjadi dalam proses produksi akan disajikan dalam rumus atau konsep-konsep yang telah ditentukan dalam metode *full costing*.

- a. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* adalah sebagai berikut:

Biaya bahan baku	Rp xxx
Biaya tenaga kerja langsung	Rp xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	Rp xxx
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	<u>Rp xxx +</u>
<b>Harga pokok produksi</b>	Rp xxx

- b. Perhitungan Penetapan Harga Jual

Dalam penetapan harga jual tersebut menggunakan harga biaya plus (*cost plus pricing method*). Maka dapat kita hitung dengan rumus harga biaya plus sebagai berikut:

$$\text{Harga jual} = \text{biaya yang berhubungan langsung dengan volume per unit} + (\text{persentase } \textit{mark up} \times \text{biaya yang berhubungan langsung dengan volume per unit})$$

Dalam penentuan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* semua unsur biaya harus diperhitungkan baik biaya produksi maupun biaya non produksi yang akan menghasilkan biaya total atau total harga pokok produksi adapun biaya total yaitu:

Selanjutnya harga jual dihitung dengan metode *cost plus pricing* dengan pendekatan *full costing* yaitu dengan rumus *mark up*

$$\textit{Mark up} (\%) = \frac{\text{Biaya non produksi} + \text{laba yang diharapkan}}{\text{biaya produksi}} \times 100$$

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN**

#### **4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian/ Hasil Pengumpulan Data**

##### **4.1.1 Sejarah dan Perkembangan Rumah Makan Cimpago**

Rumah Makan Cimpago adalah Rumah Makan yang memiliki ciri khas masakan padang yang berlokasi di jl mayor oking no.29 cibinong. Dimana Rumah Makan padang sangat terkenal dengan makanan khasnya yang mendunia yaitu rendang. Awal berdirinya rumah makan pada tahun 2006. Rumah Makan ini dirasa tepat untuk dijadikan usaha karena lokasinya yang sangat strategis dan cukup menjanjikan untuk mencari peluang bisnis yang menguntungkan. mudah dijangkau, dekat dengan perusahaan-perusahaan dan perkatoran karena berada di kota dan jalan raya yang ramai lalu lalang kendaraan. Rumah makan ini memiliki target pasar seluruh masyarakat pada umumnya.

Rumah makan cimpago didirikan oleh ibu Vera Wati. Menurut ibu vera wati bisnis makanan sudah menjadi passionnya sejak lama. Merupakan sebuah Rumah Makan yang menyediakan makanan cepat saji dengan berbagai varian lauk.

Adapun jam operasional Rumah Makan Cimpago ini dimulai dari pukul 08:00-21:00 WIB, sehingga para pelanggan bisa menikmati hidangan untuk sarapan, makan siang dan makan malam di rumah makan tersebut. Ada dua cara penyajian makanan di rumah makan cimpago penyajian makanan dengan menggunakan sistem ala carte atau satuan sesuai dengan pesanan dan penyajian manatiang yaitu dengan membawa piring dalam jumlah banyak lalu dihidangkan segala macam lauk-lauk yang tersedia. Dengan cara itu pengunjung Rumah Makan Cimpago bisa memilih sesuka hati jenis ikan dan daging yang hendak dimakan.

Berdirinya rumah makan ini mempunyai tujuan positif yaitu menghadirkan masakan khas minang yang memenuhi selera konsumen dan dengan harga yang terjangkau. Visi dari Rumah Makan Cimpago yaitu menjadi rumah makan yang berkualitas terbaik dan ternama di Bogor. Menjadikan perusahaan Rumah Makan berprestasi dan menguntungkan yang fokus menggarap makanan nikmat khas indonesia. Memberikan pelayanna yang baik kepada pembeli merupakan kepuasan kami. Misi Rumah Makan Cimpago yaitu kami berkecimpung dalam bisnis makanan padang yang berkualitas dengan harga yang kompetitif bermutu. Mempertahankan rasa dan pelayanan kepada para konsumen.

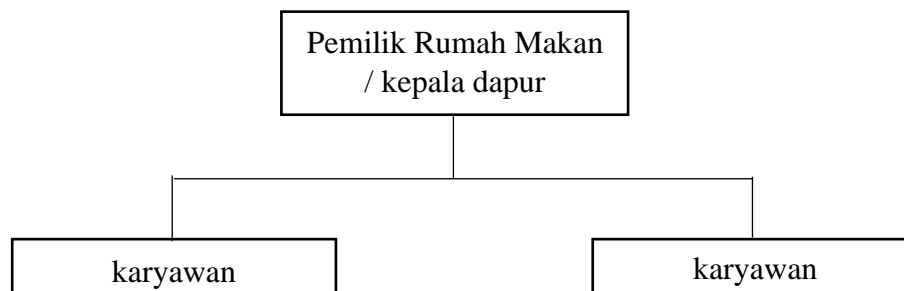
##### **4.1.2 Kegiatan Usaha**

Rumah Makan Cimpago merupakan sebuah bisnis perorangan yang membantu masyarakat untuk mendapatkan makanan yang berkualitas dan terjangkau. Rumah Makan Cimpago berbagai masakan khas minang seperti rendang, ayam, aneka gulai dan sambal balado. Dengan hadirnya Rumah Makan Cimpago ini diharapkan dapat membantu masyarakat setempat untuk memenuhi kebutuhan makan yang diinginkan,

sehingga masyarakat tidak perlu susah dalam mencari makanan yang sesuai dengan selera dan harga yang terjangkau.

#### 4.1.3 Struktur Organisasi dan Uraian Tugas

Struktur organisasi merupakan hal yang paling penting bagi setiap perusahaan. Dengan adanya struktur tersebut setiap orang yang terlibat dalam kegiatan perusahaan berjalan dengan baik dan dapat mencapai tujuan saling berkerjasama. Struktur organisasi itu sendiri menggambarkan posisi unit kerja dalam perusahaan dan menunjukkan aliran wewenang maupun tanggung jawab dari masing-masing unit kerja yang ada dalam perusahaan, yang mana dalam hal ini merupakan salah satu syarat terciptanya suatu pengendalian internal yang memadai dengan jelas dari tingkat manajemen tertinggi sampai pada tingkat terendah. Untuk mencapai tujuan perusahaan diperlukan adanya kerjasama yang baik antara bagian yang meliputi peraturan dan pembagian kerja. Adapun struktur organisasi Rumah Makan Cimpago sebagai berikut:



Gambar 4. 1 Stuktur Organisasi Rumah Makan Cimpago

Struktur organisasi yang tepat dan sesuai dengan kondisi serta tujuan yang diharapkan oleh perusahaan mempunyai pengaruh terhadap kelancaran kerja keseluruhan perusahaan, yang pada akhirnya akan mengantarkan dan mengarahkan pimpinan perusahaan tersebut untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan.

Untuk melengkapi struktur organisasi suatu perusahaan, diperlukan uraian tugas yang akan menjelaskan tentang wewenang dan tanggung jawab masing-masing fungsi dalam perusahaan. Uraian jabatan pada Rumah Makan Cimpago adalah sebagai berikut:

1. Pemilik rumah makan/kepala dapur
  - a. Memimpin kegiatan usaha secara keseluruhan
  - b. Memanage seluruh karyawan
  - c. Menerima laporan penjualan
  - d. Mengatur keuangan rumah makan
  - e. Pengatur gaji karyawan
  - f. Mengatur proses memasak makanan
  - g. Mengatur pembelian bahan makanan
  - h. Menjaga cita rasa dan kualitas makanan agar selalu sama
2. Karyawan uraian jabatannya adalah sebagai berikut:

- a. Melayani kebutuhan pelanggan dan merapikan makanan
- b. Melaksanakan tugas dari atasan sesuai bagian atau perintah dari pemilik rumah makan
- c. Dengan ramah dan cekatan memberikan pelayanan kepada pelanggan.
- d. Menjaga ketertiban dan kerapian kerja
- e. Melakukan pengecekan terhadap kebutuhan operasional dapur yang habis atau tinggal sedikit.

## **4.2 Kondisi/Fakta Variabel yang Diteliti/ Deskripsi Karakteristik Responden**

### **4.2.1 Harga Pokok produksi Menurut Perusahaan**

Harga Pokok Produksi merupakan keseluruhan dari biaya-biaya yang dikorbankan untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi dengan proses produksi barang tersebut sehingga menjadi barang jadi yang siap untuk dijual. Pada Rumah Makan Cimpago, dalam melakukan proses produksinya, pihak perusahaan akan melakukan pengorbanan sumber daya ekonomi yang dimilikinya. Nilai dari pengorbanan ekonomi inilah yang akan dihitung dalam bentuk perhitungan harga pokok. Harus dilakukan secara seakurat mungkin sehingga menggambarkan biaya *rill* yang dikeluarkan oleh pihak perusahaan. Jadi dengan informasi tersebut pihak perusahaan dapat menentukan harga jual yang tepat dan besarnya keuntungan yang akan diperoleh.

Komponen biaya untuk menentukan harga pokok produksi merupakan biaya-biaya yang digunakan perusahaan dalam proses produksinya. Dalam perhitungan harga pokok produksi, perusahaan masih menggunakan perhitungan sederhana, yaitu menjumlahkan seluruh biaya yang dianggap berpengaruh terhadap proses produksi. Hasil perhitungan harga pokok produksi ini nantinya akan digunakan perusahaan dalam menentukan harga jual dan tingkat keuntungan yang akan diperoleh.

Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk membuat atau memproduksi suatu barang. Biaya ini terdiri dari berbagai macam jenis biaya tergantung dari produk apa yang di produksi suatu perusahaan. Pada umumnya biaya produksi ini terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead. Namun demikian berbeda dengan usaha Rumah Makan Cimpago, dimana biaya produksi dikelompokkan kedalam dua kelompok besar yaitu: biaya yang langsung mempengaruhi secara langsung materil dengan produk yang dihasilkan oleh usaha Rumah Makan Cimpago sedangkan biaya yang tidak secara langsung adalah biaya yang mendukung proses produksi Rumah Makan Cimpago, dalam hal ini biaya tenaga kerja dimasukkan sebagai biaya tidak langsung. mempengaruhi proses kegiatan produksi perusahaan di kategori sebagai biaya tidak langsung.

Adapun hasil wawancara sumber daya ekonomi atau biaya-biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam proses produksi makanan.

#### **1. Biaya Bahan Baku**

Biaya bahan baku adalah segala sesuatu yang merupakan bahan pokok atau bahan utama yang diolah dalam proses produksi menjadi produk jadi. Biaya ini terdiri dari berbagai macam jenis biaya tergantung dari produk apa yang di produksi suatu perusahaan. Pada umumnya biaya produksi ini terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead. Namun demikian berbeda dengan usaha Rumah Makan Cimpago, dimana biaya produksinya dikelompokkan kedalam dua kelompok besar yaitu: biaya yang langsung mempengaruhi secara langsung proses kegiatan perusahaan sedangkan biaya yang tidak langsung mempengaruhi proses kegiatan produksi perusahaan di kategori sebagai biaya tidak langsung.

Data biaya bahan baku yang digunakan oleh perusahaan selama bulan maret dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 4. 1. Biaya Bahan Baku Rumah Makan Cimpago  
(Perbulan)

<b>Nama Bahan</b>	<b>Harga (Rp)/ Satuan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Biaya (Rp)</b>
Ayam Potong	40.000	480kg	19.200.000
Daging sapi	130.000	60kg	7.800.000
Ikan Mas	35.000	30kg	1.050.000
Ikan Tongkol	35.000	30kg	1.050.000
Ikan Kembung	33.000	90kg	3.150.000
Ikan Kakap	70.000	30kg	2.100.000
Ikan Lele	25.000	30kg	750.000
Ikan Bawal	38.000	30kg	1.140.000
Kikil	35.000	30kg	1.050.000
Ati Ampela	30.000	30kg	900.000
Udang	68.000	30kg	2.040.000
Beras	12.000	720 liter	8.640.000
Telur	23.000	60kg	1.380.000
Tempe	10.000	30 bungkus	300.000
Kentang	12.000	60kg	720.000
Minyak Goreng	24.000	210 liter	5.040.000
Santan	100.000	300 bungkus	3.000.000
Nangka	15.000	120kg	1.800.000
Daun Singkong	15.000	60 kantong	900.000
<b>Total</b>			<b>62.010.000</b>

Sumber : Hasil olah data

Berdasarkan Tabel diatas biaya langsung Rumah Makan Cimpago terdiri dari biaya bahan baku yakni mulai dari pembelian daging, ikan, ayam, beras dan sayuran dengan total pembelian perbulan sebesar Rp62.010.000

Sedangkan untuk biaya tidak langsungnya dapat dilihat pada tabel berikut ini:



Tabel 4. 2. Biaya Tidak Langsung Rumah Makan Cimpago  
(perbulan)

Unsur Biaya	Jumlah (Rp)
Gaji Karyawan	6.000.000
Biaya Listrik	475.000
Biaya Gas LPG	1.320.000
Kertas Nasi	495.000
Kertas Putih	450.000
Plastik	1.050.000
Total	8.740.000

Sumber : Rumah Makan Cimpago

Berdasarkan tabel 4.2 diatas dapat dilihat biaya tidak langsung Rumah Makan Cimpago terdiri dari gaji karyawan, biaya listrik, biaya plastik, biaya gas LPG dan biaya-biaya lainnya. Total biaya tidak langsung Rumah Makan Cimpago sebanyak Rp8.740.000.

Rumah Makan Cimpago dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan pencatatan secara sederhana, dimana tidak merinci semua biaya-biaya yang berpengaruh dalam proses produksi. Biaya – biaya yang diperhitungkan yaitu biaya langsung dan biaya tidak langsung.

Tabel 4. 3. Harga Pokok Produksi Menurut Rumah Makan Cimpago

Jenis biaya	Total biaya(Rp)
Biaya Langsung	62.010.000
Biaya tidak langsung	8.740.000
Total biaya	70.750.000
Jumlah produksi/porsi	7.931
Harga Pokok Produksi per unit (porosi) atau dibulatkan	8.920 9.000

Sumber: Rumah Makan Cimpago

Berdasarkan perhitungan diatas, Harga Pokok Produksi Rumah Makan Cimpago menunjukkan bahwa total biaya sebesar Rp72.485000. Sedangkan produksi yang dihasilkan Rumah Makan Cimpago rata-rata 7.931 porsi/bulan. Oleh karena itu harga produksi yang dihasilkan sebesar Rp9.000.-

Berdasarkan data dan informasi yang penulis dari pengelola Rumah Makan Cimpago menyatakan bahwa harga jual rata-rata Rp15.000 dengan berdasarkan data harga pokok tersebut dan data harga jual, ini berarti bahwa laba yang diperoleh Rumah Makan Cimpago sebesar  $Rp15.000 - Rp9.000 = Rp6.000.-$

#### 4.2.2 Harga Jual Menurut Perusahaan

Penentuan harga jual sangat penting untuk diperhitungkan karena metode ini sangat menentukan keuntungan yang akan didapatkan oleh perusahaan. Sebab tanpa didukung dengan adanya metode penentuan harga jual yang tepat maka tidaklah mungkin perusahaan dapat memperoleh laba yang diinginkan. Perolehan laba yang maksimal merupakan target perusahaan. Rumah Makan Cimpago merupakan rumah makan padang berskala kecil dalam menentukan harga jual makanan cukup sederhana,

yaitu dengan melakukan estimasi biaya atau taksiran dari biaya produksi dan laba yang diinginkan.

Perusahaan akan mempertimbangkan semua biaya yang dianggap berpengaruh dalam proses produksi lalu diperhitungkan oleh perusahaan. Setelah semua biaya dihitung barulah perusahaan menambahkan laba yang diinginkan dalam menentukan harga jual. Selain faktor tersebut perusahaan juga melihat kondisi pasar atau para pesaing, sehingga harga yang ditetapkan perusahaan tetap mampu bersaing.

Pada mulanya, pemilik membeli seluruh bahan baku untuk kebutuhan produksinya. Kemudian, pemilik memperkirakan biaya produksi untuk bahan baku, lalu menentukan laba yang diinginkan. Harga jual ditentukan dengan menambah biaya produksi dan laba yang diinginkan.

Proses penentuan harga jual berdasarkan unsur bahan pokok yaitu lauk. Dalam hal ini adalah ayam, daging dan ikan. Sedangkan untuk nasi, sayur dan sambel tidak dimasukkan ke dalam perhitungan. Sebagai contoh yaitu:

a. Lauk Ayam

Jika biaya produksi satu ekor ayam Rp 40.000,- dan pemilik menginginkan laba sebesar 60%

$$= \text{Rp}40.000 + (\text{Rp}40.000 \times 60\%)$$

$$= \text{Rp}40.000 + \text{Rp}24.000$$

$$= \text{Rp}64.000$$

Satu kilogram ayam dibagi menjadi 8 potong, maka harga jual satu porsi ayam adalah Rp 8.000,-

b. Lauk Daging Sapi

Jika biaya produksi daging per kilogramnya adalah Rp 130.000, maka harga jual satu kilogram daging sapi adalah:

$$= \text{Rp} 130.000 + (\text{Rp} 130.000 \times 60\%)$$

$$= \text{Rp} 130.000 + \text{Rp} 78.000$$

$$= \text{Rp} 208.000$$

Satu kilogram daging sapi dibagi menjadi dua puluh dua potong, maka harga jual satu porsi rendang adalah Rp 9.000,-

c. Lauk Ikan

Jika harga produksi satu kilogram ikan kembung adalah Rp 35.000, maka harga jual satu ekor ikan kembung adalah :

$$= \text{Rp} 35.000 + (\text{Rp} 35.000 \times 60\%)$$

$$= \text{Rp} 35.000 + \text{Rp} 21.000$$

$$= \text{Rp} 56.000$$

Satu kilogram ikan kembung dibagi menjadi enam potong, maka harga jual satu porsi ikan adalah Rp9.000,-

### 4.3 Analisis Dari Variabel Yang Diteliti Dilokasi Penelitian

#### 4.3.1 Harga Pokok Produksi Menggunakan metode *Full Costing*

Harga pokok produksi menurut metode *full costing* yaitu menghitung seluruh biaya yang mempengaruhi proses produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat variabel maupun bersifat

tetap. metode *Full costing* merupakan metode yang mengutamakan kedetailan dalam setiap penentuan biaya produksi. Berdasarkan data yang diterima dari perusahaan dalam menghitung harga pokok produksi Rumah Makan Cimpago terdapat beberapa biaya yang tidak dihitung oleh perusahaan. Walaupun perusahaan secara sadar mengetahui bahwa biaya tersebut merupakan biaya yang dapat menambah biaya dalam proses produksi.

Biaya-biaya yang diabaikan oleh perusahaan yaitu biaya pemeliharaan dan biaya perawatan alat produksi, biaya depresiasi alat produksi, serta biaya pengemasan. Biaya-biaya tersebut akan dihitung sebagai biaya produksi. Hal ini dikarenakan dalam metode *full costing* semua biaya harus diperhitungkan dalam menentukan total harga pokok produksi yang akurat, yang nantinya akan dijadikan dasar dalam penentuan harga jual.

Secara umum biaya produksi terdiri atas tiga jenis biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik.

a. Biaya Bahan Baku

Bahan baku adalah segala sesuatu yang merupakan bahan utama atau bahan pokok yang diolah dalam proses produksi menjadi produk jadi. Perusahaan menggunakan beberapa bahan baku dalam proses produksi. Bahan baku tersebut antara lain beras, daging sapi, ayam potong, telur ayam, udang, dan jenis bahan lain yang digunakan dalam proses produksi. Sedangkan biaya bahan baku adalah pengorbanan sumber ekonomi yang harus dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan atau mendapatkan bahan baku tersebut. Data bahan baku yang digunakan oleh perusahaan menurut perhitungan metode *full costing*.

Tabel 4. 4. Biaya Bahan Baku Rumah Makan Cimpago  
(Perbulan)

<b>Nama Bahan</b>	<b>Harga (Rp)/ Satuan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Biaya (Rp)</b>
Ayam Potong	40.000	480kg	19.200.000
Daging sapi	130.000	60kg	7.800.000
Ikan Mas	35.000	30kg	1.050.000
Ikan Tongkol	35.000	30kg	1.050.000
Ikan Kembung	33.000	90kg	3.150.000
Ikan Kakap	70.000	30kg	2.100.000
Ikan Lele	25.000	30kg	750.000
Ikan Bawal	38.000	30kg	1.140.000
Kikil	35.000	30kg	1.050.000
Ati Ampela	30.000	30kg	900.000
Udang	68.000	30kg	2.040.000
Beras	12.000	720 liter	8.640.000
Telur	23.000	60kg	1.380.000
Tempe	10.000	30 bungkus	300.000
Kentang	12.000	60kg	720.000
Minyak Goreng	24.000	210 liter	5.040.000
Santan	100.000	300 bungkus	3.000.000
Nangka	15.000	120kg	1.800.000
Daun Singkong	15.000	60 kantong	900.000
Bawang Putih	35.000	30kg	1.050.000
Bawang Merah	30.000	30kg	900.000
jahe	10.000	15kg	150.000
Kunyit	10.000	15kg	150.000
Kemiri	10.000	15kg	150.000
Cabai merah	50.000	30kg	1.500.000
Cabai Ijo	20.000	60kg	1.200.000
Cabai Giling	40.000	60kg	2.400.000
Tomat Merah	10.000	30kg	300.000
Tobat Ijo	10.000	60kg	600.000
<b>Total</b>			<b>70.410.000</b>

Sumber : Hasil olah data

Data yang diuraikan merupakan data mengenai bahan baku utama yang digunakan selama satu bulan Sesuai dengan data biaya bahan baku dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* yang disajikan dalam tabel, maka biaya bahan baku yang tertinggi dalam proses produksi yaitu ayam potong sebesar Rp 19.200.000.

b. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung merupakan balas jasa yang diberikan oleh perusahaan kepada semua karyawan yang terlibat dalam proses produksi atau kegiatan pengolahan bahan baku menjadi produk jadi dengan begitu proses produksi baru akan dimulai ketika seluruh biaya bahan baku produksi sudah tersedia seluruhnya. Semua proses produksi dari awal hingga akhir dikerjakan bersama-sama oleh tenaga kerja. Biaya tenaga kerja untuk 2 Orang karyawan dibagi atas 1 orang bagian dapur dan 1 orang bagian pelayanan. Jam operasional pekerjaan mulai dari pukul 08.00-20.00. karyawan tersebut mendapat libur 2x sebulan di hari minggu.

Perhitungan upah yang akan diterima oleh karyawan menurut metode full costing dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4. 5. Biaya Tenaga Kerja Langsung

<b>Keterangan</b>	<b>Karyawan Tetap</b>
Jam operasional	08.00-20.00
(Rupiah)	3.000.0000
Jumlah Karyawan	2
Total perbulan (Rupiah)	6.000.000
Total biaya tenaga kerja langsung	6.000.000

Sumber : Hasil olah data

Data yang telah diuraikan diatas merupakan data mengenai Perhitungan tarif/upah pada Rumah Makan Cimpago yang diterima oleh karyawan tiap bulan sebesar Rp6.000.000

#### c. Biaya *Overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik (*manufacturing overhead costs*) merupakan elemen biaya produksi selain bahan baku dan tenaga kerja langsung terdiri dari berbagai macam biaya yang secara tidak langsung mempengaruhi proses produksi. biaya *overhead* pabrik adalah keseluruhan biaya yang tidak masuk dalam biaya bahan bakumaupun biaya tenaga kerja langsung dalam proses produksi. Biaya *overhead* pabrik biasanya muncul dari biaya-biaya yang harus dikeluarkan untuk pemakaian bahan tambahan terdiri dari biaya bahan penolong, biaya pemeliharaan dan perawatan peralatan, biaya kemasan, biaya penyusutan/ depresiasi peralatan produksi serta biaya penyusutan kendaraan perlu juga diperhitungkan untuk menentukan harga pokok produksi perusahaan.

##### a) Biaya bahan penolong

Adapun biaya bahan penolong yang dimaksud disini yaitu rempah-rempah atau bumbu penyedap rasa pada masakan dan perlengkapan seperti tabel berikut ini:

Tabel 4. 6. Biaya Bahan Penolong

<b>Nama Bahan</b>	<b>Harga (Rp)/ Satuan</b>	<b>kuantitas</b>	<b>Biaya (Rp)</b>
Bawang Putih	35.000	30kg	1.050.000
Bawang Merah	30.000	30kg	900.000
jahe	10.000	15kg	150.000
Kunyit	10.000	15kg	150.000
Kemiri	10.000	15kg	150.000
Cabai merah	50.000	30kg	1.500.000
Cabai Ijo	20.000	60kg	1.200.000
Cabai Giling	40.000	60kg	2.400.000
Tomat Merah	10.000	30kg	300.000
Tobat Ijo	10.000	60kg	600.000
Tissue	15.000	15 bungkus	150.000
Tusuk gigi	5.000	8 bungkus	40.000
Karet	5.000	15 bungkus	75.000
Sabun cuci piring	17.000	15 bungkus	255.000
Galon air	5.000	30	150.000
Teh	3.000	30 bungkus	90.000
<b>Total</b>			<b>9.160.000</b>

Sumber : Hasil olah data

b) Biaya pemeliharaan dan perawatan peralatan

Perusahaan tidak pernah lupa untuk selalu memperhatikan kondisi alat-alat yang digunakan dalam proses produksi. Dalam pemeliharaan dan perawatan alat produksi perusahaan pastinya akan mengeluarkan biaya. Namun meskipun demikian, perusahaan tetap tidak memasukkan biaya pemeliharaan kedalam biaya produksi. hal ini disebabkan karena alat-alat produksi dalam perusahaan tidak setiap bulannya mengalami kerusakan sehingga perusahaan menganggap bahwa biaya pemeliharaan adalah biaya tak terduga. Perusahaan hanya menyisihkan biaya sebesar Rp 200.000 perbulannya untuk pemeliharaan dan perawatan peralatan.

c) Biaya Kemasan

Dalam mengemas produknya Rumah Makan Cimpago menggunakan kertas nasi coklat dan kertas putih.

Tabel 4. 7. Biaya Kemasan

<b>Keterangan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Harga satuan (Rp)</b>	<b>Harga (Rp)</b>
Kertas nasi coklat	30 pack	33.000	990.000
Kertas nasi putih	30 pack	15.000	450.000
<b>Total</b>			<b>1.440.000</b>

Sumber : Hasil olah data

d) Biaya penyusutan/depresiasi peralatan produksi

Selama menjalankan bisnisnya Rumah Makan Cimpago tidak menghitung biaya penyusutan/ depresiasi alat produksi kedalam harga pokok produksi. hal ini disebabkan karena pengelola mengklasifikasikan alat produksi sebagai modal awal usaha. Alat- alat yang digunakan dalam proses produksi antara lain dua kompor gas

dengan empat tungku, satu rice cooker untuk memasak nasi, satu magic jar untuk memanaskan nasi, dua dandang untuk mengolah masakan, dua panci besar untuk mengolah makanan, piring lima lusin, mangkok kecil tiga lusin, mangkok besar satu lusin, mangkok stainless sepuluh pcs, sendok dua lusin, garpu dua lusin, dua kulkas tempat penyimpanan bahan makanan, satu blender yang digunakan untuk menghaluskan bumbu. Biaya depresiasi digunakan untuk menghitung harga pokok produksi taksiran menurut metode *full costing*. Berikut ini rumus perhitungan biaya penyusutan/depresiasi alat produksi.

$$\text{Biaya penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Berdasarkan rumus perhitungan di atas, maka dapat diketahui bahwa biaya depresiasi untuk masing-masing alat produksi setiap tahunnya. Perhitungan biaya depresiasi alat-alat produksi dapat dilihat dalam tabel berikut ini:

Tabel 4. 8. Biaya penyusutan/depresiasi peralatan

Alat	Jumlah unit (A)	Harga/unit (B)	Harga perolehan (AxB)	Nilai sisa (Rp)	Nilai Ekonomis	Biaya Penyusutan (Rp)
Rice cooker	1	4.250.000	4.250.000	1.200.000	4	762.500
Kompas gas	2	2.199.000	4.398.000	1.000.000	4	849.500
Magic jar	1	1.899.000	1.899.000	500.000	4	349.750
Dandang	2	210.000	420.000	-	1	420.000
Panci besar	2	450.000	900.000	-	1	900.000
piring	5 lusin	49.500	247.500	-	1	247.500
Mangkok kecil	3 lusin	105.000	300.000	-	1	300.000
Mangkok besar	1 lusin	300.000	300.000	-	1	300.000
Mangkok stainless	10pcs	100.000	1.000.000	-	1	1.000.000
sendok	2 lusin	20.000	40.000	-	1	40.000
Garpu	2 lusin	20.000	40.000	-	1	40.000
Kulkas	1	2.600.000	2.600.000	700.000	4	475.000
Blender	1	400.000	400.000	150.000	4	62.500
Kobokan	2 lusin	20.000	40.000	-	1	40.000
Total						5.786.750

Sumber : Hasil olah data

Jadi untuk menghitung biaya depresiasi per bulan dari setiap jenis alat produksi yang digunakan perusahaan dapat dihitung dengan menggunakan metode garis lurus dengan rumus:

$$\text{Biaya Penyusutan Perbulan} = \frac{\text{Biaya Penyusutan Per Tahun}}{12}$$

Hasil perhitungan biaya penyusutan/depresiasi per bulan dapat dilihat dalam tabel berikut ini:

Tabel 4. 9. Biaya Penyusutan

<b>Alat</b>	<b>Biaya Penyusutan per tahun (A) (Rp)</b>	<b>Biaya penyusutan per bulan (A/12) (Rp)</b>
Rice cooker	762.500	63.541
Kompor gas	849.500	70.791
Magic jar	349.750	29.145
Dandang	420.000	35.000
Panci besar	900.000	75.000
piring	247.500	20.625
Mangkok kecil	300.000	25.000
Mangko besar	300.000	25.000
Mangkok stainless	1.000.000	83.333
sendok	40.000	3.333
Garpu	40.000	3.333
Kulkas	475.000	39.583
Blender	62.500	5.208
Kobokan	40.000	3.333
<b>Total</b>		<b>482.229</b>

Sumber : Hasil olah data

e) Biaya penyusutan kendaraan

Penyusutan merupakan penurunan nilai fisik kendaraan karena terikat dengan waktu dan pemakaian. Seperti motor yang digunakan mengangkut barang hasil produksi atau pesanan pelanggan, tentu seiring berjalannya waktu penggunaan kendaraan akan mengalami penurunan nilai fungsional atau kemungkinan akan memiliki nilai jual yang lebih rendah dan bisa saja tidak bisa digunakan lagi.

Estimasi umur ekonomis dibuat dalam periode bulanan atau tahunan. Selisih antara harga perolehan dengan nilai residunya dibagi dengan masa manfaat akan menghasilkan biaya penyusutan periode. Dengan menggunakan metode garis lurus diasumsikan tepat melihar adanya biaya perbaikan dan pemeliharaan kendaraan katering. Berikut hasil perhitungan biaya penyusutan dengan menggunakan metode garis lurus dilihat pada tabel 4.10.

$$\text{Biaya Penyusutan} = \frac{\text{Harga Perolehan} - \text{Nilai Sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$$



Tabel 4. 10. Biaya penyusutan kendaraan  
Pertahun

Alat	Jumlah unit	Harga perolehan	Nilai sisa (Rp)	Nilai Ekonomis (Tahun)	Biaya Penyusutan (Rp)
Motor	1	20.000.000	5.000.000	4	3.750.000

Sumber : Hasil olah data

Tabel 4. 11. Biaya Penyusutan Kendaraan  
Perbulan

Keterangan	Penyusutan (Rp)	Penyusutan/ Bulan (Rp)
Motor	3.750.0000	312.500

Sumber : Hasil olah data

$$\text{Biaya Penyusutan Perbulan} = \frac{\text{Biaya Penyusutan Per Tahun}}{12}$$

Berdasarkan keterangan pada tabel 4.11 dan tabel 4.12 diatas dapat dilihat biaya penyusutan kendaraan pertahun yaitu sebesar Rp3.750.000 dan biaya penyusutan perbulan yaitu sebesar Rp312.500.

Berdasarkan uraian diatas, maka biaya *overhead* pabrik Rumah Makan Cimpago sebagai berikut ini:

Dapat dilihat pada tabel 4.6 sampai tabel 4.12 diatas diketahui bahwa terdapat biaya beberapa biaya yang tidak dihitung perusahaan sebagai biaya produksi, yaitu biaya bahan penolong, biaya tenaga kerja langsung, biaya kemasan, biaya pemeliharaan kendaraan, biaya pemeliharaan peralatan, biaya penyusutan kendaraan, serta biaya penyusutan peralatan. Biaya *overhead* pabrik tertinggi terdapat pada biaya bahan penolong yaitu sebesar Rp 9.160.00.-

Tabel 4. 12. Biaya *Overhead* Pabrik

Keterangan	Jumlah	
	Variabel (Rp)	Tetap (Rp)
Bahan penolong	8.400.000	
BTKL		6.000.000
Biaya kemasan	1.440.000	
Biaya pemeliharaan kendaraan		300.000
Biaya pemeliharaan peralatan		200.000
Biaya penyusutan kendaraan		312.500
Biaya penyusutan peralatan		482.229
Total	10.600.000	7.294.729

Sumber : Hasil olah data

Biaya *overhead* pabrik terdiri dari biaya bahan penolong sebesar Rp9.160.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp 6.000.000 biaya kemasan sebesar Rp1.440.000, biaya pemeliharaan kendaraan sebesar Rp300.000, biaya pemeliharaan peralatan sebesar Rp200.000, biaya penyusutan kendaraan sebesar Rp312.500 biaya penyusutan peralatan sebesar Rp482.229. jumlah keseluruhan biaya overhead pabrik yaitu Rp17.894.729

*Full costing* merupakan penentuan kos produksi yang menghitung seluruh biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik baik yang berperilaku variabel maupun tetap.

Tabel 4. 13. Harga Pokok Produksi Menurut Metode *full costing*

Jenis biaya	Total (Rp)
Biaya bahan baku	70.410.000
Biaya tenaga kerja langsung	6.000.000
Biaya <i>overhead</i> variabel	10.600.000
Biaya <i>overhead</i> tetap	7.294.729
Harga pokok produksi	94.304.729
Jumlah unit produksi (porsi)	7.931
Harga pokok produksi per unit (porsi) atau dibulatkan	11.890.64 12.000

Sumber : Hasil olah data

Dari tabel 5.3 perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memiliki angka yang lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan menurut Rumah Makan Cimpago. Dari data yang diolah diperoleh total biaya produksi sebesar Rp 94.304.729, hasil tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya bahan baku sebesar Rp70.410.000, biaya tenaga kerja langsung yaitu sebesar Rp6.000.000, dan total biaya *overhead* variabel sebesar 10.600.000, dan biaya overhead tetap sebesar Rp7.294.729, serta dibagi dengan jumlah unit produksi (porsi) sebanyak Rp 7.931(porsi) sehingga diperoleh harga pokok produksi per unitnya yaitu sebesar Rp12.000.

#### 4.3.2 Harga Jual Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing*

Penentuan harga jual dengan *Cost Plus Pricing* Berdasarkan Pendekatan *Full Costing* merupakan metode penentuan harga jual dimana biaya yang digunakan sebagai dasar dalam menentukan harga jual adalah semua biaya yang terjadi ditambah dengan *mark up* persentase laba yang diharapkan. Perhitungan dengan metode ini sangat menentukan keuntungan yang akan di dapatkan oleh perusahaan.

Untuk penentuan harga jual, maka penulis menggunakan metode *cost plus pricing*. Sebelum dilakukan analisis penentuan harga jual pada Rumah Makan Cimpago, maka terlebih dahulu akan disajikan data penjualan makanan pada bulan maret 2022 yang dilihat pada tabel 4.14 dibawah ini.

Berdasarkan tabel 4.14 yakni data penjualan Rumah Makan Cimpago selama satu bulan ,maka besarnya penjualan untuk bulan maret sebesar 7.931 porsi atau dalam rupiah yaitu sebesar Rp101.771.000.- selanjutnya sebelum dilakukan analisis penentuan harga jual per porsi dari setiap jenis makanan maka akan disajikan data laporan perhitungan laba rugi dan klasifikasi biaya pada Rumah Makan Cimpago untuk bulan maret yang dapat dilihat pada tabel 4.15 dan 4.16 yaitu sebagai berikut:

Tabel 4. 14. Data Penjualan Makanan Pada Rumah Makan Cimpago Bogor (Perbulan)

No	Jenis Makanan	Porsi	Harga Jual	Penjualan
1	Nasi Ayam Bakar	1.913	14.000	26.782.000
2	Nasi Ayam Sayur	348	14.000	4.872.000
3	Nasi Ayam Goreng	1.164	14.000	16.296.000
4	Nasi Rendang	1.131	15.000	16.965.000
5	Nasi Ikan Bawal	177	13.000	2.301.000
6	Nasi ikan Kembung Goreng	284	13.000	3.692.000
7	Nasi ikan Kembung Bakar	307	13.000	3.991.000
8	Nasi Ikan Lele	308	13.000	4.004.000
9	Nasi Ikan Tongkol	198	13.000	2.574.000
10	Nasi Kikil	221	14.000	3.094.000
11	Nasi Ati Ampela	263	12.000	3.156.000
12	Nasi Ikan Kakap	97	30.000	2.910.000
13	Nasi Telur	536	12.000	6.432.000
14	Perkedel	634	3.000	1.902.000
15	Udang tusuk	350	8.000	2.800.000
	<b>Jumlah Penjualan</b>	<b>7.931</b>		<b>101.771.000</b>

Sumber : Hasil olah data

Tabel 4. 15. Rumah Makan Cimpago Laporan Laba Rugi  
Perbulan

Hasil Penjualan		101.771.000	
Harga Pokok Penjualan			
Biaya bahan baku	70.410.000		
Biaya tenaga kerja	6.000.000		
Biaya overhead pabrik	17.894.729 (+)		
Harga Pokok Penjualan		(94.304.729) (-)	
Laba Kotor		7.466.271	
Biaya Operasional			
Biaya listrik dan telepon	475.000		
Biaya penyusutan aktiva tetap	482.229		
Biaya sewa	2.500,000		
Reparasi dan pemeliharaan rumah makan	500.000 (+)		
Jumlah Biaya Operasional		(3.957.229) (-)	
Laba Operasi sebelum pajak		3.509.042	
Pajak Penghasilan		(350.904) (-)	
Laba bersih setelah pajak		3.158.138	

Sumber : Rumah Makan Cimpago

Peranan penentuan harga jual dalam penjualan makanan memegang peranan yang penting. Dikatakan penentuan harga jual memegang peranan penting, sebab harga jual adalah nilai moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pelanggan.

Tabel 4. 16. Perhitungan Harga Pokok Makanan Pada Rumah Makan Cimpago

No	Jumlah Produk Makanan	Jumlah porsi makanan yang di hasilkan	Harga jual per porsi (Rp)	Nilai Jual (Rp)	Nilai Jual Relatif (%)	Alokasi Biaya Bersama	Harga Pokok Makanan per porsi
1	2	3	4	5=3X4	6	7 = (6 x alokasi biaya)	8
1	Nasi Ayam Bakar	1.913	14.000	26.782.000	26.31	22.892.331	11.966.71
2	Nasi Ayam Sayur	348	14.000	4.872.000	4.79	4.167.779	11.976.37
3	Nasi Ayam Goreng	1.164	14.000	16.296.000	16.01	13.930.301	11.967.61
4	Nasi Rendang	1.131	15.000	16.965.000	16.67	14.504.567	12.824.55
5	Nasi Ikan Bawal	177	13.000	2.301.000	2.27	1.975.127	11.158.90
6	Nasi ikan Kembung Goreng	284	13.000	3.692.000	3.62	3.149.762	11.090.07
7	Nasi ikan Kembung Bakar	307	13.000	3.991.000	3.92	3.410.792	11.110.07
8	Nasi Ikan Lele	308	13.000	4.004.000	3.93	3.419.493	11.102.25
9	Nasi Ikan Tongkol	198	13.000	2.574.000	2.52	2.192.652	11.074.00
10	Nasi Kikil	221	14.000	3.094.000	3.04	2.645.104	11.968.79
11	Nasi Ati Ampela	263	12.000	3.156.000	3.1	2.697.310	10.255.93
12	Nasi Ikan Kakap	97	30.000	2.910.000	2.85	2.479.785	25.5664.79
13	Nasi Telur	536	12.000	6.432.000	6.32	5.499.032	10.259.38
14	Perkedel	634	3.000	1.902.000	1.87	1.627.087	2.566.38
15	Udang tusuk	350	8.000	2.800.000	2.75	2.392.775	6.836.50
	Jumlah	7.931		101.771.000		87.010.000	

Sumber : Hasil olahan data

Berdasarkan tabel 4.16 yakni hasil perhitungan harga pokok makanan pada Rumah Makan Cimpago yang tersedia untuk dijual, yang menunjukkan bahwa harga pokok setiap

makananan ditetapkan sebesar Rp11.966.31 Dengan demikian, mark up yang dihasilkan oleh perusahaan adalah:

Return yang digunakan atas aktivitas yang ditanam

$$\text{Mark up (\%)} = \frac{\text{Biaya non produksi + laba yang diharapkan}}{\text{biaya produksi}} \times 100\%$$

$$\text{Mark up} = \frac{3.509.042 + 60\% \times 3.509.042}{94.304.729}$$

$$\text{Mark up (\%)} = \frac{3.509.042 + 2.105.425}{94.304.729} \times 100\%$$

$$\text{Mark up (\%)} = \frac{5.614.467}{94.304.729}$$

$$\text{Mark up (\%)} = 0,05 \text{ atau } 5\%$$

Berdasarkan persentase *mark up* di atas, harga jual yang dihasilkan adalah :

Harga jual = biaya yang berhubungan langsung dengan volume per unit + (persentase *mark up* x biaya yang berhubungan langsung dengan volume per unit)

$$= \text{Rp } 11.966.71 + (5\% \times \text{Rp}11.966.71)$$

$$= \text{Rp}12.566 \text{ atau dibulatkan menjadi Rp } 13.000.-$$

Selanjutnya, laba operasi sebelum pajak dapat dihitung sebagai berikut :

Hasil penjualan (7.931 porsi x Rp 13.000)	Rp103.103.000
Harga pokok (Rp11.966.71 x 7.931 porsi)	(Rp94.907.977)
Laba kotor	<u>Rp8.195.023</u>
Beban operasi	(Rp3.509.042)
Laba bersih sebelum pajak	<u>Rp4.685.981</u>

Dengan demikian maka dapat diketahui bahwa mark up yang dicapai oleh perusahaan adalah sebesar 5%. Sementara itu, *mark up* yang diinginkan perusahaan adalah sebesar 60%

Dalam kaitannya dengan uraian tersebut, *mark up* yang diinginkan perusahaan adalah sebesar 60%. Dengan demikian harga jual makanan per porsi dari setiap jenis makanan dapat ditentukan sebagai berikut :

Harga jual = biaya yang berhubungan langsung dengan volume per unit + (persentase *mark up* x biaya yang berhubungan langsung dengan volume perunit)

$$= \text{Rp}11.966.71 + (60\% \times 11.966.71)$$

$$= \text{Rp } 19.146 \text{ atau dibulatkan menjadi Rp}19.000.-$$

Dengan demikian harga jual makanan setiap item yang diusulkan kepada perusahaan adalah sebesar Rp19.000.- per porsi sehingga laba dapat dihitung sebagai berikut :

Hasil penjualan (7.931 porsi x Rp19.000)	Rp150.689.000
Harga pokok (Rp11.966.71x 7.931 porsi)	(Rp94.907.977)

Laba kotor	Rp55.781.023
Beban operasi	(Rp3.509.042)
Laba bersih sebelum pajak	Rp52.271.981

Dari hasil analisis mengenai metode penentuan harga jual dengan metode *cost plus pricing* berdasarkan pendekatan *full costing*, maka harga jual makanan dari setiap item yang dijual guna memperoleh tingkat *mark up* sebesar 60% adalah Rp 19.000.-

#### 4.4 Pembahasan dan Interpretasi Hasil Penelitian

##### 4.4.1 Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode Perusahaan Dengan Metode *Full Costing*

Perhitungan harga pokok produksi yang digunakan Rumah Makan Cimpago selama ini adalah menggunakan metode yang sederhana, yaitu menjumlah seluruh unsur-unsur biaya, namun tidak membebankan biaya *overhead*.

Perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut perhitungan Rumah Makan Cimpago dengan menggunakan metode *full costing* dapat dilihat pada tabel 4.17.

Tabel 4. 17. Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut Rumah Makan Cimpago Dengan Metode *Full Costing*

Harga pokok produksi Rumah Makan cimpago		Harga pokok produksi Metode <i>full costing</i>	
Jenis biaya	Total biaya (Rp)	Jenis biaya	Total biaya (Rp)
Biaya langsung	62.010.000	Biaya bahan baku	70.410.000
Biaya tidak langsung	8.740.000	Biaya tenang kerja langsung	6.000.000
-		Biaya overhead variabel	10.600.000
-		Biaya overhead tetap	7.294.729
Total biaya	70.750.000	Harga pokok produksi	94.304.729
Jumlah produksi/porsi	7.931	Jumlah unit produksi (porosi)	7.931
Harga pokok produksi/porsi	8.920 9.000	Harga pokok produksi per unit (porosi) atau dibulatkan	11.890.64 12.000

Perbedaan perhitungan Rumah Makan Cimpago dengan metode *full costing* berdasarkan tabel diatas, bahwa harga pokok produksi yang dihasilkan Rumah Makan Cimpago lebih rendah yaitu sebesar Rp9.000 dibandingkan dengan harga pokok produski metode *full costing* yaitu sebesar 12.000 dengan selisih harga pokok produksi sebesar Rp2.277. selisih tersebut terjadi karena disebabkan perbedaan nilai pada biaya *overhead* pabrik saat melakukan perhitungan harga pokok produksi.

Hal ini karena dengan menggunakan metode *full costing* semua biaya rinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenang kerja dan biaya *overhead* pabrik. Sedangkan pada perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan pihak pengelola Rumah Makan Cimapago hanya memperhitungkan biaya langsung dan biaya tidak

langsung, harga pokok produksi yang dihasilkan lebih rendah karena perusahaan tidak memasukkan biaya *overhead* pabrik secara rinci ke dalam biaya produksinya. Rumah Makan Cimpago sebaiknya menggunakan metode *full costing* supaya dapat menjamin keakuratan informasi yang tersaji dalam laporan harga pokok produksi dengan memasukkan seluruh biaya yang dikeluarkan, maka harga pokok produksinya akan lebih tepat dan tentunya harga jual lebih tepat pula serta dapat meningkatkan laba perusahaan.

Perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar harga jual menurut metode *full costing* lebih baik dalam menganalisis biaya produksi, hal ini disebabkan karena perhitungan yang dilakukan Rumah Makan Cimpago belum tepat dalam membebankan biaya *overhead* pabrik ke setiap produknya.

#### 4.4.2 Perbandingan Harga Jual Metode Perusahaan dengan Metode *Cost Plus Pricing*

Dalam penentuan harga jual menggunakan metode *cost plus pricing* melalui pendekatan metode *full costing*, semua unsur biaya dihitung dalam menentukan harga jual baik itu biaya produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel ataupun bersifat tetap. perbandingan harga jual dengan menggunakan metode yang ditetapkan oleh perusahaan dan metode *cost plus pricing* terdapat perbedaan. perbedaan tersebut dapat dilihat pada tabel 4.18

Tabel 4. 18. Perbandingan Harga Jual Metode Perusahaan Dengan Metode.  
*Cost Plus Pricing*

No	Jenis makanan	Harga jual yang		% Markup yang	
		Sebenarnya	Seharusnya	Ditetapkan	Diinginkan
1	Nasi Ayam Bakar	14,000	19.000	20	60
2	Nasi Ayam Sayur	14,000	19.000	20	60
3	Nasi Ayam Goreng	14,000	19.000	20	60
4	Nasi Rendang	15,000	19.000	20	60
5	Nasi Ikan Bawal	13,000	19.000	20	60
6	Nasi ikan Kembung Goreng	13,000	19.000	20	60
7	Nasi ikan Kembung Bakar	13,000	19.000	20	60
8	Nasi Ikan Lele	13,000	19.000	20	60
9	Nasi Ikan Tongkol	13,000	19.000	20	60
10	Nasi Kikil	14,000	19.000	20	60
11	Nasi Ati Ampela	12,000	19.000	20	60
12	Nasi Ikan Kakap	30,000	30.000	20	60
13	Nasi Telur	12,000	12.000	20	60
14	Perkedel	3,000	3.000	20	60
15	Udang tusuk	8,000	8.000	20	60

Sumber : Hasil olah data



Harga pokok produksi bukanlah satu-satunya faktor dalam menetapkan harga jual disebuah rumah makan. Namun dengan adanya perhitungan harga pokok yang tepat pada rumah makan dapat menargetkan laba yang ingin diperoleh. Selama bulan maret rumah makan menetapkan harga jual sebesar Rp14.000

Dari data perhitungan harga jual perusahaan dan penulis terdapat perbedaan karena perusahaan tidak menentukan harga jual berdasarkan harga pokok produksi melainkan hanya mengikuti harga pasaran. Sedangkan menurut penulis harga jual dihitung berdasarkan teori yang berlaku yaitu biaya produksi ditambah dengan laba yang diinginkan perusahaan.

Berdasarkan tabel 4.18 perbandingan harga jual, terlihat bahwa harga jual per porsi yang ditetapkan perusahaan sebesar Rp14.000 dengan tingkat *mark up* sebesar 5%. Sementara itu persentase *mark up* yang diinginkan perusahaan sebesar 60%, sehingga dapat dikatakan bahwa harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan tidak mencapai persentase *mark up* yang diinginkan. Oleh karena itu harga jual per porsi yang seharusnya ditetapkan oleh perusahaan adalah sebesar Rp19.000.

Hasil penelitian yang ada menggambarkan bahwa harga jual yang berlaku saat ini lebih rendah dari pada harga jual berdasarkan metode *cost plus pricing*. Hal ini dikarenakan harga pokok produksi yang ada lebih besar dari pada yang diperkirakan oleh pemilik. Dalam menentukan harga pokok produksi pemilik hanya menggunakan intuisi serta menggunakan perhitungan seadanya tanpa melakukan klasifikasi terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan, sehingga pembebanan biaya terhadap produk yang dihasilkan dihitung secara menyeluruh. Penyebab yang lain juga dikarenakan tidak dilakukannya pencatatan keuangan yang memadai sehingga pemilik kesulitan dalam melakukan perhitungan biaya-biaya yang dikeluarkan termasuk dalam menghitung biaya berdasarkan penggolongannya. Berdasarkan data tersebut maka diketahui bahwa harga jual yang ditetapkan oleh pihak Rumah Makan Cimpago tergolong rendah jika dibandingkan dengan harga perhitungan *Cost Plus Pricing*.

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi dan harga jual dengan pendekatan *full costing* maka diketahui bahwa harga pokok produksi adalah Rp11.416 dan harga jual adalah Rp18.000.

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian penulis mengenai Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi menggunakan metode *full costing* sebagai dasar dalam menentukan harga jual dengan metode *cost plus pricing* (Rumah Makan Cimpago) dengan menggunakan data primer yang didapat langsung dari Rumah Makan Cimpago tahun 2021 sampai dengan 2022 maka penulis dapat menarik beberapa kesimpulan berdasarkan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Rumah Makan Cimpago dalam melakukan perhitungan masih melakukan perhitungan harga pokok produksi masih menggunakan metode sederhana belum menghitung semua biaya yang terjadi selama proses produksi. perhitungan harga pokok produksi hanya berdasarkan pada biaya langsung dan biaya tidak langsung. Sedangkan dengan metode *full costing* akan menghitung seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat dengan begitu lebih menguntungkan bagi pihak Rumah Makan Cimpago. Perhitungan harga pokok yang dihitung Rumah Makan Cimpago lebih kecil dibandingkan dengan perhitungan harga pokok dengan perhitungan *full costing*. Perhitungan oleh usaha Rumah Makan Cimpago Rp 14.000, sedangkan dengan metode *full costing* adalah Rp18.000.
2. Perbedaan perhitungan harga pokok produksi antara Rumah Makan Cimpago dengan perhitungan metode *full costing*. Dalam menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung sudah dilakukan secara tepat namun dalam perhitung biaya *overhead* pabrik seperti biaya bahan penolong, biaya pemeliharaan dan perawatan peralatan, biaya kemasan, biaya penyusutan peralatan produksi serta biaya penyusutan kendaraan yang digunakan selama proses produksi yang mana biaya-biaya tersebut akan menambah biaya produksi sehingga mempengaruhi harga pokok produksinya. Jadi, perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan belum sepenuhnya menghitung biaya *overhead* pabrik yang tepat dan akurat.
3. Dalam penentuan harga jual, perusahaan tidak menerapkan dengan formula akuntansi dalam kegiatan produksinya yaitu tidak memperhitungkan berapa persentase laba yang diharapkan, hanya melihat harga pasaran yang saat ini sedang berlaku dan dalam menentukan harga jualnya.

## 5.2 Saran

Berdasarkan hasil analisis dan kesimpulan yang dikemukakan, maka penulis akan memberikan saran kepada perusahaan agar dalam penetapan harga jual makanan menggunakan metode *cost plus pricing*. Hal ini dimaksudkan guna menunjang pengambilan keputusan dalam penjualan makanan khususnya pada Rumah Makan Cimpago.

1. Hasil penelitian penentuan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* tersebut dapat dijadikan masukan bagi perusahaan Rumah Makan Cimpago dengan membebankan dengan unsur-unsur biaya seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel maupun tetap, sehingga dapat menentukan harga pokok produksi yang lebih akurat terutama dalam menghadapi persaingan harga jual dan dapat meminimalisir kesalahan perhitungan yang menyebabkan kesalahan dalam perhitungan harga pokok produksi yang tentunya akan mempengaruhi laba yang sebenarnya, oleh karena itu perusahaan sebaiknya memasukkan unsur-unsur biaya yang terkait dalam perhitungan harga pokok produksi.
2. Disarankan kepada pemilik Rumah Makan Cimpago agar melakukan pencatatan sesuai dengan kaidah akuntansi dan perhitungan harga pokok produksi untuk menjadi dasar pertimbangan dalam penentuan harga jual dimasa yang akan datang. Melakukan perhitungan dengan metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi lalu menggunakan metode *cost plus pricing* dalam menetapkan harga jual supaya dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan bagi Rumah Makan Cimpago.
3. Bagi peneliti yang akan melakukan penelitian sejenis diharapkan dapat menambahkan metode lain dalam perhitungan harga pokok produksi sehingga diperoleh lebih banyak alternatif untuk mendapatkan harga pokok produksi yang terakurat dan efisien pengambilan keputusan dalam penjualan makanan khususnya pada Rumah Makan Cimpago.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arfahtuddin. (2020). *Evaluasi Penetapan Harga Berbasis Biaya Dengan Metode Cost Plus Pricing Dalam Meningkatkan Laba (Studi Pada Teras Seduh Coffe Shop Kota Malang)*. Universitas Islam Negeri: Skripsi Tahun 2020.
- Bahri & Rahmawaty. 2019. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Produk (Studi Empiris pada UMKM Dendeng Sapi di Banda Aceh)*. Jurnal JIMEKA. Volume 4 No. 2. Tersedia di <http://jim.unsyiah.ac.id/EKA/article/view/12263/5048> [Diakses pada 30 Desember 2021]
- Barusman , A. R., Yuliana, Miniawati, T., & Mirfazli, E. (2020). Analysis Of Implementation Cost Plus Pricing Method in the Decision on the Determination of Product sales prices. *International Journal Of Advanced Science And Tachnology*. Tersedia di <https://bit.ly/3M9jP38> [ Diakses pada 29 September 2021 ]
- Darwis, A. (2020). *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Katering Putri Tonyamang (Pendekatan Variabel Costing)*. Universitas Muhammadiyah Makassar: Sksripsi Tahun 2020.
- Dewi, Sofia Prima dan Septian Bayu Kristanto. 2013. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: IN MEDIA.
- Febriani, S. (2019). *Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Harga Jual (Studi Kasus Pada UKM Hijab Nungpastel)*. Universitas Islam Negeri: Skripsi tahun 2019.
- Hariyani, Diyah S. 2018. *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta: Aditya Media Publishing.
- Hasrina, Y. (2020). *Analisis Proses Penentuan Harga Jual Pada Rumah Makan Minang Kejora Di Palembang*. Fakultas Ekonomi Universitas Sumatra Selatan: Skripsi Tahun 2020.
- Hidayatullah, R. (2019). *Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada UD Sumber Rejeki Kepanjen*. Universitas Islam Negeri: Skripsi Tahun 2019.
- Moniung, Tinangon, & Kalalo. 2020. *Penentuan Harga Pokok Produk dan Penerapan Cost Plus Pricing Method dalam Penentuan Harga Jual RM Ikan Bakar Dabu-dabu Lemong*. Jurnal Riset Akuntansi, Volume 1 No. 15. Tersedia di <http://surl.li/bctmc> [Diakses pada 17 Agustus 2021].
- Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya, Edisi 5*. Yogyakarta: STIM YKPN.

- Mulyadi. 2015. *Akuntansi Biaya, Edisi 5*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Mulyadi. 2016. *Sistem Informasi Akuntansi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Purnama, D. (2017). *Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing Dengan Pendekatan Full Costing (Studi Pada Pt. Prima Istiqamah Sejahtera Di Makassar)*. Universitas Alauddin Makassar: Skripsi Tahun 2017.
- Putra, Hardiyanto, & Ilmiyono. 2020. *Penerapan Metode Cost Plus Pricing Dalam Menentukan Harga Jual Pada Bumdes Sumur Batu (Studi Kasus Pada Bumdes Adikarya Mandiri)*. Jurnal Online Mahasiswa Unpak. Tersedia di <https://jom.unpak.ac.id/index.php/akuntansi/article/view/1663/1381> [Diakses pada 10 Januari 2022]
- Samsul, N.H. 2013. *Perbandingan Harga Pokok Produksi Full Costing dan Variabel Costing Untuk Harga Jual CV. Pyramid*. Jurnal EMBA, Volume 1 No.3. Tersedia di <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/2050/1624> [Diakses pada 16 Agustus 2021]
- Sanjaya, Jelita Ketrine. 2021. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada UMKM Ciyam Sari*. Tegal : Politeknik Harapan Bersama. Skripsi Tahun 2021.
- Sari, Atika. 2018. *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual dengan Metode Full Costing (Studi Kasus Konveksi Tijay Jeans Soreang Jawa Barat)*. Jawa Barat : Universitas Pasundan. Skripsi Tahun 2018
- Sodikin, Slamet, Sugiri. 2015. *Akuntansi manajemen-sebuah pengantar. Edisi Kelima*. Yogyakarta : UPP STIM YKPN.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sulpa, N. (2014). *Proses Penentuan Harga Jual Pada Rumah Makan Citra Minang Di Makassar*. Universitas Hasanuddin: Skripsi Tahun 2014.
- Suratiyono, Ayu W. 2013. *Penerapan Sistem ABC Untuk Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Bangun Wenang Beverage*. Jurnal EMBA, Volume 1 No. 3. Tersedia di <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/2134/1695> [Diakses pada 16 Agustus 2021]
- Toar, Karamoy, & Wokas. 2017. *Analisis Perbandingan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing dan Mark Up Pricing Pada Dolphin Donuts Bakery*. Jurnal EMBA. Volume 5 No. 2. Tersedia di <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/16488/15981> [Diakses pada 30 Desember 2021]

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama: : Ratih Purwasih

Alamat: : Jl. Al-Falah Cikaret RT003/009, Kecamatan  
Cibinong, Kabupaten Bogor, 16319

Tempat dan Tanggal Lahir : Bogor 12 Oktober 2000

Umur : 22

Agama : Islam

Pendidikan

- SD : SDN CIRIUNG 03
- SMP : SMP PGRI 1 CIBINONG
- SMA : SMK PGRI 1 CIBINONG
- Perguruan Tinggi : Universitas Pakuan

Bogor, Mei 2022  
Peneliti,

(Ratih Purwasih)

# LAMPIRAN

## Lampiran 1 : Nota Penjualan Bulan Maret

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Selasa 8 Maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
	Nasi Ayam Bakar	65	14.000	910.000
	Nasi Ayam Sayur	11	14.000	154.000
	Nasi Ayam Goreng	39	14.000	546.000
	Nasi Rendang	42	15.000	630.000
	Nasi Ikan Bawal	6	13.000	78.000
	Nasi Ikan Kembung Goreng	12	13.000	156.000
	Nasi Ikan Kembung Bakar	11	13.000	143.000
	Nasi Ikan Lele	12	13.000	156.000
	Nasi Ikan Tongkol	7	13.000	91.000
	Nasi Kikil	10	14.000	140.000
	Nasi Ati Ampela	10	12.000	120.000
	Nasi Ikan Kakap	4	30.000	120.000
	Nasi Telur	20	12.000	240.000
	Nasi Perkedel	21	3.000	63.000
	Udang Tusuk	12	8.000	96.000
<b>Total</b>				<b>3.643.000</b>

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)



Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Rabu 9 Maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	63	14.000	882.000
2	Nasi Ayam Goreng	15	14.000	210.000
3	Nasi Ayam Goreng	40	14.000	560.000
4	Nasi Rendang	44	15.000	660.000
5	Nasi Ikan Bawal	6	13.000	78.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	8	13.000	104.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	11	13000.	143.000
8	Nasi Ikan Lele	9	13.000	117.000
9	Nasi Ikan Tongkol	6	13.000	78.000
10	Nasi Kikil	8	14.000	112.000
11	Nasi Ati Ampela	10	12.000	120.000
12	Nasi Ikan Kakap	2	30.000	60.000
13	Nasi Telur	20	12.000	240.000
14	Nasi Perkedel	22	3.000	66.000
15	Udang Tusuk	10	8.000	80.000
<b>Total</b>				<b>3.510.000</b>

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Kamis 10 Maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	68	14.000	952.000
2	Nasi Ayam Sayur	12	14.000	168.000
3	Nasi Ayam Goreng	42	14.000	588.000
4	Nasi Rendang	41	15.000	615.000
5	Nasi Ikan Bawal	5	13.000	65.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	9	13.000	117.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	10	13.000	130.000
8	Nasi Ikan Lele	11	13.000	143.000
9	Nasi Ikan Tongkol	8	13.000	104.000
10	Nasi Kikil	7	14.000	98.000
11	Nasi Ati Ampela	10	12.000	120.000
12	Nasi Ikan Kakap	6	30.000	180.000
13	Nasi Telur	23	12.000	276.000
14	Nasi Perkedel	22	3.000	66.000
15	Udang Tusuk	9	8.000	72.000
<b>Total</b>				3.694.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Jumat 11 Maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	66	14.000	924.000
2	Nasi Ayam Sayur	15	14.000	210.000
3	Nasi Ayam Goreng	40	14.000	560.000
4	Nasi Rendang	44	15.000	660.000
5	Nasi Ikan Bawal	6	13.000	78.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	6	13.000	78.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	12	13.000	156.000
8	Nasi Ikan Lele	13	13.000	169.000
9	Nasi Ikan Tongkol	6	13.000	78.000
10	Nasi Kikil	8	14.000	112.000
11	Nasi Ati Ampela	7	12.000	84.000
12	Nasi Ikan Kakap	3	30.000	90.000
13	Nasi Telur	21	12.000	252.000
14	Nasi Perkedel	22	3.000	66.000
15	Udang Tusuk	16	8.000	128.000
<b>Total</b>				3.645.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Sabtu 12 Maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	72	14.000	1008.000
2	Nasi Ayam Sayur	12	14.000	168.000
3	Nasi Ayam Goreng	38	14.000	532.000
4	Nasi Rendang	44	15.000	660.000
5	Nasi Ikan Bawal	6	13.000	78.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	10	13.000	130.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	11	13.000	143.000
8	Nasi Ikan Lele	9	13.000	117.000
9	Nasi Ikan Tongkol	8	13.000	104.000
10	Nasi Kikil	6	14.000	84.000
11	Nasi Ati Ampela	8	12.000	96.000
12	Nasi Ikan Kakap	2	30.000	60.000
13	Nasi Telur	21	12.000	252.000
14	Nasi Perkedel	32	3.000	96.000
15	Udang Tusuk	7	8.000	56.000
<b>Total</b>				3.584.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, minggu 13 maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	73	14.000	1022.000
2	Nasi Ayam Sayur	13	14.000	182.000
3	Nasi Ayam Goreng	34	14.000	476.000
4	Nasi Rendang	37	15.000	555.000
5	Nasi Ikan Bawal	5	13.000	65.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	12	13.000	156.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	9	13.000	117.000
8	Nasi Ikan Lele	13	13.000	169.000
9	Nasi Ikan Tongkol	5	13.000	65.000
10	Nasi Kikil	5	14.000	70.000
11	Nasi Ati Ampela	13	12.000	156.000
12	Nasi Ikan Kakap	3	30.000	90.000
13	Nasi Telur	20	12.000	240.000
14	Nasi Telur	27	12.000	324.000
15	Udang Tusuk	10	8.000	80.000
<b>Total</b>				3.767.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Bogor, Senin 14 maret 2022  
Kepada

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Yth.

No. Nota :

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	82	14.000	1148.000
2	Nasi Ayam Sayur	11	14.000	154.000
3	Nasi Ayam Goreng	39	14.000	546.000
4	Nasi Rendang	26	15.000	390.000
5	Nasi Ikan Bawal	3	13.000	39.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	8	13.000	104.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	9	13.000	117.000
8	Nasi Ikan Lele	9	13.000	117.000
9	Nasi Ikan Tongkol	8	13.000	104.000
10	Nasi Kikil	8	14.000	112.000
11	Nasi Ati Ampela	11	12.000	132.000
12	Nasi Ikan Kakap	2	30.000	60.000
13	Nasi Telur	17	12.000	204.000
14	Nasi Perkedel	23	3.000	69.000
15	Udang Tusuk	11	8.000	88.000
<b>Total</b>				3.384.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Bogor, Selasa 15 maret 2022  
Kepada

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Yth.

No. Nota :

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
	Nasi Ayam Bakar	58	14.000	812.000
	Nasi Ayam Sayur	6	14.000	84.000
	Nasi Ayam Goreng	32	14.000	448.000
	Nasi Rendang	33	15.000	495.000
	Nasi Ikan Bawal	8	13.000	104.000
	Nasi Ikan Kembung Goreng	8	13.000	104.000
	Nasi Ikan Kembung Bakar	15	13.000	195.000
	Nasi Ikan Lele	6	13.000	78.000
	Nasi Ikan Tongkol	12	13.000	156.000
	Nasi Kikil	10	14.000	140.000
	Nasi Ati Ampela	10	12.000	120.000
	Nasi Ikan Kakap	3	30.000	90.000
	Nasi Telur	18	12.000	216.000
	Nasi Perkedel	17	3.000	51.000
	Udang Tusuk	16	8.000	128.000
<b>Total</b>				3.221.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Bogor, Rabu 16 maret 2022  
Kepada

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Yth.

No. Nota :

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	79	14.000	1.106.000
2	Nasi Ayam Sayur	8	14.000	112.000
3	Nasi Ayam Goreng	36	14.000	504.000
4	Nasi Rendang	34	15.000	510.000
5	Nasi Ikan Bawal	7	13.000	91.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	5	13.000	65.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	10	13.000	130.000
8	Nasi Ikan Lele	10	13.000	130.000
9	Nasi Ikan Tongkol	6	13.000	78.000
10	Nasi Kikil	7	14.000	98.000
11	Nasi Ati Ampela	6	12.000	72.000
12	Nasi Ikan Kakap	3	30.000	90.000
13	Nasi Telur	17	12.000	204.000
14	Nasi Perkedel	11	3.000	33.000
15	Udang Tusuk	6	8.000	48.000
<b>Total</b>				3.271.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)



Bogor, Kamis 17 maret 2022  
Kepada

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Yth.

No. Nota :

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	59	14.000	826.000
2	Nasi Ayam Sayur	12	14.000	168.000
3	Nasi Ayam Goreng	31	14.000	434.000
4	Nasi Rendang	37	15.000	555.000
5	Nasi Ikan Bawal	6	13.000	78.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	14	13.000	182.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	11	13.000	143.000
8	Nasi Ikan Lele	6	13.000	78.000
9	Nasi Ikan Tongkol	6	13.000	78.000
10	Nasi Kikil	7	14.000	98.000
11	Nasi Ati Ampela	10	12.000	120.000
12	Nasi Ikan Kakap	3	30.000	90.000
13	Nasi Telur	16	12.000	192.000
14	Nasi Perkedel	18	3.000	54.000
15	Udang Tusuk	12	8.000	96.000
<b>Total</b>				3.192.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Bogor, Jumat 18 maret 2022  
Kepada

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Yth.

No. Nota :

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	44	14.000	616.000
2	Nasi Ayam Sayur	8	14.000	112.000
3	Nasi Ayam Goreng	30	14.000	420.000
4	Nasi Rendang	21	15.000	315.000
5	Nasi Ikan Bawal	6	13.000	78.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	10	13.000	130.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	11	13.000	143.000
8	Nasi Ikan Lele	11	13.000	143.000
9	Nasi Ikan Tongkol	7	13.000	91.000
10	Nasi Kikil	5	14.000	70.000
11	Nasi Ati Ampela	9	12.000	108.000
12	Nasi Ikan Kakap	2	30.000	60.000
13	Nasi Telur	16	12.000	192.000
14	Nasi Perkedel	21	3.000	63.000
15	Udang Tusuk	19	8.000	152.000
<b>Total</b>				2.693.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Sabtu 19 Maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	92	14.000	1.288.000
2	Nasi Ayam Sayur	8	14.000	112.000
3	Nasi Ayam Goreng	31	14.000	434.000
4	Nasi Rendang	30	15.000	450.000
5	Nasi Ikan Bawal	8	13.000	104.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	10	13.000	130.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	12	13.000	120.000
8	Nasi Ikan Lele	10	13.000	100.000
9	Nasi Ikan Tongkol	7	13.000	70.000
10	Nasi Kikil	8	14.000	80.000
11	Nasi Ati Ampela	11	12.000	110.000
12	Nasi Ikan Kakap	2	30.000	20.000
13	Nasi Telur	21	12.000	210.000
14	Nasi Perkedel	29	3.000	290.000
15	Udang Tusuk	12	8.000	120.000
<b>Total</b>				3.638.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Minggu 20 maret  
Bogor, 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	58	14.000	812.000
2	Nasi Ayam Sayur	8	14.000	112.000
3	Nasi Ayam Goreng	27	14.000	378.000
4	Nasi Rendang	18	15.000	270.000
5	Nasi Ikan Bawal	5	13.000	65.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	7	13.000	91.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	7	13.000	91.000
8	Nasi Ikan Lele	7	13.000	91.000
9	Nasi Ikan Tongkol	6	13.000	78.000
10	Nasi Kikil	8	14.000	112.000
11	Nasi Ati Ampela	5	12.000	60.000
12	Nasi Ikan Kakap	6	30.000	180.000
13	Nasi Telur	8	12.000	96.000
14	Nasi Perkedel	17	3.000	51.000
15	Udang Tusuk	10	8.000	80.000
<b>Total</b>				2.567.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Senin 21 maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	59	14.000	826.000
2	Nasi Ayam Sayur	8	14.000	112.000
3	Nasi Ayam Goreng	48	14.000	672.000
4	Nasi Rendang	32	15.000	480.000
5	Nasi Ikan Bawal	6	13.000	78.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	10	13.000	130.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	11	13.000	143.000
8	Nasi Ikan Kembung Bakar	13	13.000	169.000
9	Nasi Ikan Tongkol	7	13.000	91.000
10	Nasi Kikil	8	14.000	112.000
11	Nasi Ati Ampela	10	12.000	120.000
12	Nasi Ikan Kakap	3	30.000	90.000
13	Nasi Telur	14	12.000	168.000
14	Nasi Perkedel	22	3.000	66.000
15	Udang Tusuk	9	8.000	72.000
<b>Total</b>				3.329.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Selas 22 Maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	65	14.000	910.000
2	Nasi Ayam Sayur	11	14.000	154.000
3	Nasi Ayam Goreng	45	14.000	630.000
4	Nasi Rendang	36	15.000	540.000
5	Nasi Ikan Bawal	6	13.000	78.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	10	13.000	130.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	9	13.000	117.000
8	Nasi Ikan Lele	13	13.000	169.000
9	Nasi Ikan Tongkol	4	13.000	52.000
10	Nasi Kikil	8	14.000	112.000
11	Nasi Ati Ampela	8	12.000	96.000
12	Nasi Ikan Kakap	4	30.000	120.000
13	Nasi Telur	23	12.000	276.000
14	Nasi Telur	21	12.000	252.000
15	Udang Tusuk	5	8.000	40.000
<b>Total</b>				3.676.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Rabu 23 Maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	73	14.000	1.022.000
2	Nasi Ayam Sayur	16	14.000	224.000
3	Nasi Ayam Goreng	29	14.000	406.000
4	Nasi Rendang	47	15.000	705.000
5	Nasi Ikan Bawal	9	13.000	117.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	10	13.000	130.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	12	13.000	156.000
8	Nasi Ikan Lele	8	13.000	104.000
9	Nasi Ikan Tongkol	6	13.000	78.000
10	Nasi Kikil	7	14.000	98.000
11	Nasi Ati Ampela	8	12.000	96.000
12	Nasi Ikan Kakap	6	30.000	180.000
13	Nasi Telur	23	12.000	276.000
14	Nasi Perkedel	25	3.000	75.000
15	Udang Tusuk	11	8.000	88.000
<b>Total</b>				3.755.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Kamis 24 Maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	51	14.000	714.000
2	Nasi Ayam Sayur	12	14.000	168.000
3	Nasi Ayam Goreng	45	14.000	630.000
4	Nasi Rendang	31	15.000	465.000
5	Nasi Ikan Bawal	6	13.000	78.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	8	13.000	104.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	8	13.000	104.000
8	Nasi Ikan Lele	12	13.000	156.000
9	Nasi Ikan Tongkol	6	13.000	78.000
10	Nasi Kikil	8	14.000	112.000
11	Nasi Ati Ampela	10	12.000	120.000
12	Nasi Ikan Kakap	4	30.000	120.000
13	Nasi Telur	18	12.000	216.000
14	Nasi Perkedel	28	3.000	84.000
15	Udang Tusuk	11	8.000	88.000
<b>Total</b>				3.237.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)



Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Jumat 25 Maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	68	14.000	952.000
2	Nasi Ayam Sayur	15	14.000	210.000
3	Nasi Ayam Goreng	45	14.000	630.000
4	Nasi Rendang	44	15.000	660.000
5	Nasi Ikan Bawal	6	13.000	78.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	10	13.000	130.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	11	13.000	143.000
8	Nasi Ikan Lele	12	13.000	156.000
9	Nasi Ikan Tongkol	5	13.000	65.000
10	Nasi Kikil	8	14.000	112.000
11	Nasi Ati Ampela	10	12.000	120.000
12	Nasi Ikan Kakap	2	30.000	60.000
13	Nasi Telur	21	12.000	252.000
14	Nasi Perkedel	22	3.000	66.000
15	Udang Tusuk	18	8.000	144.000
<b>Total</b>				3.778.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Sabtu 26 Maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	52	14.000	728.000
2	Nasi Ayam Sayur	13	14.000	182.000
3	Nasi Ayam Goreng	37	14.000	518.000
4	Nasi Rendang	39	15.000	585.000
5	Nasi Ikan Bawal	5	13.000	65.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	10	13.000	130.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	4	13.000	52.000
8	Nasi Ikan Lele	10	13.000	130.000
9	Nasi Ikan Tongkol	8	13.000	104.000
10	Nasi Kikil	6	14.000	84.000
11	Nasi Ati Ampela	6	12.000	72.000
12	Nasi Ikan Kakap	0	30.000	0.000
13	Nasi Telur	17	12.000	204.000
14	Nasi Perkedel	16	3.000	48.000
15	Udang Tusuk	7	8.000	56.000
<b>Total</b>				2.958.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Minggu 27 Maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	55	14.000	770.000
2	Nasi Ayam Sayur	11	14.000	154.000
3	Nasi Ayam Goreng	39	14.000	546.000
4	Nasi Rendang	42	15.000	630.000
5	Nasi Ikan Bawal	3	13.000	39.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	8	13.000	104.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	11	13.000	143.000
8	Nasi Ikan Lele	9	13.000	117.000
9	Nasi Ikan Tongkol	5	13.000	65.000
10	Nasi Kikil	8	14.000	112.000
11	Nasi Ati Ampela	7	12.000	84.000
12	Nasi Ikan Kakap	4	30.000	120.000
13	Nasi Telur	21	12.000	252.000
14	Nasi Perkedel	21	3.000	63.000
15	Udang Tusuk	15	8.000	120.000
<b>Total</b>				3.319.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Senin 28 Maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	72	14.000	1.008.000
2	Nasi Ayam Sayur	7	14.000	98.000
3	Nasi Ayam Goreng	45	14.000	630.000
4	Nasi Rendang	43	15.000	645.000
5	Nasi Ikan Bawal	6	13.000	78.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	10	13.000	130.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	11	13.000	143.000
8	Nasi Ikan Lele	7	13.000	91.000
9	Nasi Ikan Tongkol	8	13.000	104.000
10	Nasi Kikil	12	14.000	168.000
11	Nasi Ati Ampela	6	12.000	72.000
12	Nasi Ikan Kakap	2	30.000	60.000
13	Nasi Telur	16	12.000	192.000
14	Nasi Perkedel	25	3.000	75.000
15	Udang Tusuk	10	8.000	80.000
<b>Total</b>				3.574.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Selasa 29 Maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	64	14.000	896.000
2	Nasi Ayam Sayur	8	14.000	112.000
3	Nasi Ayam Goreng	32	14.000	448.000
4	Nasi Rendang	41	15.000	615.000
5	Nasi Ikan Bawal	3	13.000	39.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	10	13.000	130.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	8	13.000	104.000
8	Nasi Ikan Lele	12	13.000	156.000
9	Nasi Ikan Tongkol	4	13.000	52.000
10	Nasi Kikil	9	14.000	126.000
11	Nasi Ati Ampela	12	12.000	144.000
12	Nasi Ikan Kakap	4	30.000	120.000
13	Nasi Telur	19	12.000	228.000
14	Nasi Perkedel	21	3.000	63.000
15	Udang Tusuk	13	8.000	104.000
<b>Total</b>				3.337.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Rabu 30 Maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	61	14.000	854.000
2	Nasi Ayam Sayur	14	14.000	196.000
3	Nasi Ayam Goreng	45	14.000	630.000
4	Nasi Rendang	37	15.000	555.000
5	Nasi Ikan Bawal	5	13.000	65.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	11	13.000	143.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	12	13.000	156.000
8	Nasi Ikan Lele	8	13.000	104.000
9	Nasi Ikan Tongkol	7	13.000	91.000
10	Nasi Kikil	6	14.000	84.000
11	Nasi Ati Ampela	10	12.000	120.000
12	Nasi Ikan Kakap	3	30.000	90.000
13	Nasi Telur	18	12.000	216.000
14	Nasi Perkedel	25	3.000	75.000
15	Udang Tusuk	13	8.000	104.000
<b>Total</b>				3.483.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Kamis 31 Maret 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	54	14.000	756.000
2	Nasi Ayam Sayur	11	14.000	154.000
3	Nasi Ayam Goreng	33	14.000	462.000
4	Nasi Rendang	40	15.000	600.000
5	Nasi Ikan Bawal	6	13.000	78.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	11	13.000	143.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	8	13.000	104.000
8	Nasi Ikan Lele	12	13.000	156.000
9	Nasi Ikan Tongkol	7	13.000	91.000
10	Nasi Kikil	4	14.000	56.000
11	Nasi Ati Ampela	7	12.000	84.000
12	Nasi Ikan Kakap	2	30.000	60.000
13	Nasi Telur	16	12.000	192.000
14	Nasi Perkedel	17	3.000	51.000
15	Udang Tusuk	12	8.000	96.000
<b>Total</b>				3.083.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Jumat 1 April 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	60	14.000	840.000
2	Nasi Ayam Sayur	15	14.000	210.000
3	Nasi Ayam Goreng	39	14.000	546.000
4	Nasi Rendang	41	15.000	615.000
5	Nasi Ikan Bawal	9	13.000	117.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	9	13.000	117.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	10	13.000	130.000
8	Nasi Ikan Lele	12	13.000	156.000
9	Nasi Ikan Tongkol	7	13.000	91.000
10	Nasi Kikil	9	14.000	126.000
11	Nasi Ati Ampela	8	12.000	96.000
12	Nasi Ikan Kakap	2	30.000	60.000
13	Nasi Telur	19	12.000	228.000
14	Nasi Perkedel	16	3.000	48.000
15	Udang Tusuk	12	8.000	96.000
<b>Total</b>				3.476.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)



Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Sabtu 2 April 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	57	14.000	798.000
2	Nasi Ayam Sayur	14	14.000	196.000
3	Nasi Ayam Goreng	47	14.000	658.000
4	Nasi Rendang	44	15.000	660.000
5	Nasi Ikan Bawal	9	13.000	117.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	8	13.000	104.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	8	13.000	104.000
8	Nasi Ikan Lele	13	13.000	169.000
9	Nasi Ikan Tongkol	7	13.000	91.000
10	Nasi Kikil	6	14.000	84.000
11	Nasi Ati Ampela	6	12.000	72.000
12	Nasi Ikan Kakap	4	30.000	120.000
13	Nasi Telur	14	12.000	168.000
14	Nasi Perkedel	18	3.000	54.000
15	Udang Tusuk	14	8.000	112.000
<b>Total</b>				3.507.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Senin 4 April 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	64	14.000	896.000
2	Nasi Ayam Sayur	12	14.000	168.000
3	Nasi Ayam Goreng	42	14.000	588.000
4	Nasi Rendang	53	15.000	795.000
5	Nasi Ikan Bawal	6	13.000	78.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	10	13.000	130.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	10	13.000	130.000
8	Nasi Ikan Lele	11	13.000	143.000
9	Nasi Ikan Tongkol	7	13.000	91.000
10	Nasi Kikil	8	14.000	112.000
11	Nasi Ati Ampela	8	12.000	96.000
12	Nasi Ikan Kakap	3	30.000	90.000
13	Nasi Telur	10	12.000	120.000
14	Nasi Perkedel	10	3.000	30.000
15	Udang Tusuk	7	8.000	56.000
<b>Total</b>				3.523.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Selasa 5 April 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	50	14.000	700.000
2	Nasi Ayam Sayur	10	14.000	140.000
3	Nasi Ayam Goreng	43	14.000	602.000
4	Nasi Rendang	35	15.000	525.000
5	Nasi Ikan Bawal	7	13.000	91.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	10	13.000	130.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	11	13.000	143.000
8	Nasi Ikan Lele	12	13.000	156.000
9	Nasi Ikan Tongkol	8	13.000	104.000
10	Nasi Kikil	6	14.000	84.000
11	Nasi Ati Ampela	10	12.000	120.000
12	Nasi Ikan Kakap	5	30.000	150.000
13	Nasi Telur	15	12.000	180.000
14	Nasi Perkedel	19	3.000	57.000
15	Udang Tusuk	13	8.000	104.000
<b>Total</b>				3.286.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Rabu 6 April 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	72	14.000	1.008.000
2	Nasi Ayam Sayur	11	14.000	154.000
3	Nasi Ayam Goreng	42	14.000	588.000
4	Nasi Rendang	35	15.000	525.000
5	Nasi Ikan Bawal	4	13.000	52.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	10	13.000	130.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	12	13.000	156.000
8	Nasi Ikan Lele	6	13.000	78.000
9	Nasi Ikan Tongkol	8	13.000	104.000
10	Nasi Kikil	6	14.000	84.000
11	Nasi Ati Ampela	9	12.000	108.000
12	Nasi Ikan Kakap	4	30.000	120.000
13	Nasi Telur	12	12.000	144.000
14	Nasi Perkedel	21	3.000	63.000
15	Udang Tusuk	16	8.000	128.000
<b>Total</b>				3.442.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

Jl. Ciriung Rt 01/08 ,Bogor

Bogor, Kamis 7 April 2022  
Kepada Yth.

No. Nota

:

No.	Nama Barang	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah
1	Nasi Ayam Bakar	57	14.000	798.000
2	Nasi Ayam Sayur	11	14.000	154.000
3	Nasi Ayam Goreng	49	14.000	686.000
4	Nasi Rendang	40	15.000	600.000
5	Nasi Ikan Bawal	4	13.000	52.000
6	Nasi Ikan Kembung Goreng	10	13.000	130.000
7	Nasi Ikan Kembung Bakar	11	13.000	143.000
8	Nasi Ikan Lele	12	13.000	156.000
9	Nasi Ikan Tongkol	2	13.000	26.000
10	Nasi Kikil	9	14.000	126.000
11	Nasi Ati Ampela	8	12.000	96.000
12	Nasi Ikan Kakap	4	30.000	120.000
13	Nasi Telur	22	12.000	264.000
14	Nasi Perkedel	25	3.000	75.000
15	Udang Tusuk	14	8.000	112.000
<b>Total</b>				3.538.000

Perhatian:  
Barang yang dibeli tidak dapat  
dikembalikan

Hormat Kami,

(.....)

## Lampiran 2 : Dokumentasi



Gambar 1 lokasi Rumah Makan Cimpago



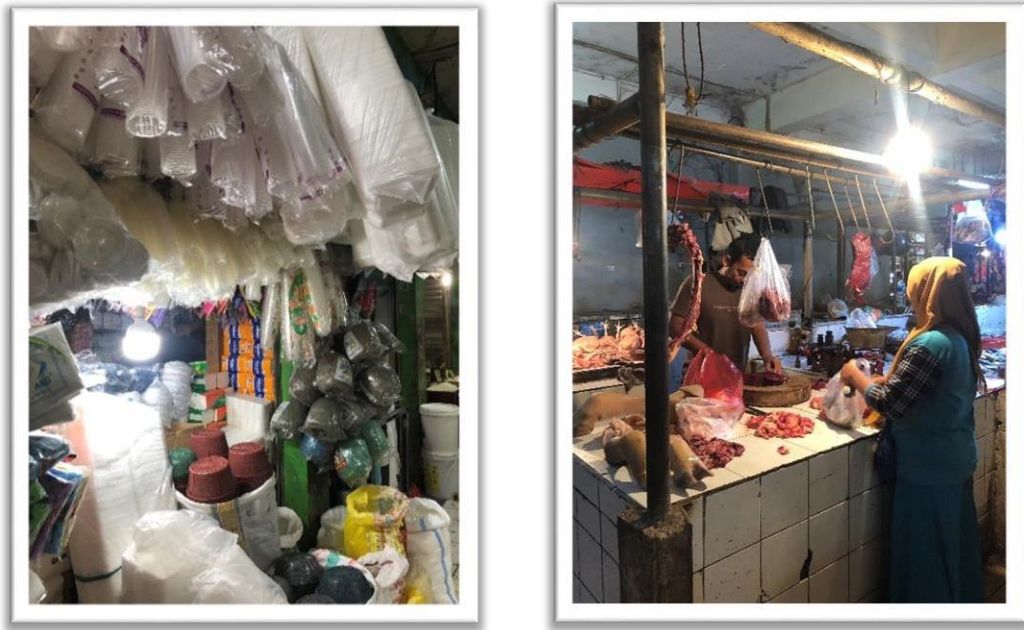
Gambar 1 Rumah Makan Cimpago



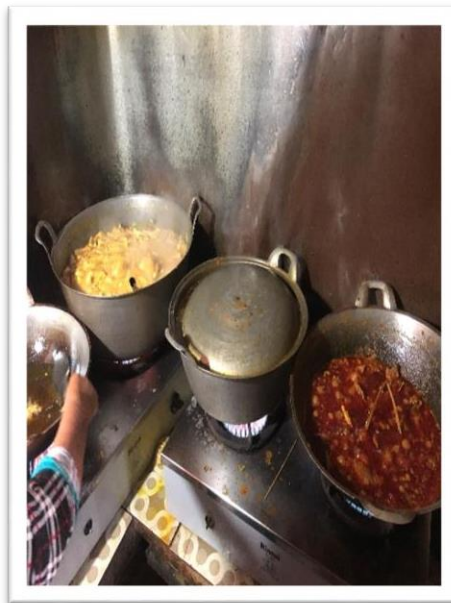
Gambar 2 membeli bahan baku ayam,ikan,udang



Gambar 3 membeli bahan baku bumbu dan santan



Gambar 4 membeli bahan baku daging dan kemasan



Gambar 5 proses mengolah bahan baku



### Lampiran 3: Hasil Wawancara

#### **Wawancara**

Waktu Wawancara : Minggu, 14 November 2022

Lokasi Wawancara : Rumah Makan Cimpago yang berlokasi di jalan Ciriung RT 001 /RW 008 , Kec Cibinong, Kel ciriung, Kab Bogor, jawa barat

Profil Narasumber

Nama : Vera Wati

Umur : 45 tahun

Jenis Kelamin : Perempuan

Jabatan : Owner

1. Selamat siang bu, Terima kasih karena ibu telah bersedia meluangkan waktu untuk menjawab beberapa pertanyaan yang akan saya tanyakan hari ini bu.  
“iyaa tih, silahkan ajukan hal-hal yang ratih rasa penting kepada ibu. Ibu akan berusaha menjawab dengan lengkap dan jelas”
2. Sejak kapan Rumah Makan Cimpago didirikan ?  
“ Rumah Makan ini mulai buka pada tahun 2006 saat ini alhamdulillah sudah jalan 17 tahun “.
3. Kenapa memilih lokasi disini?  
“lokasi nya strategis ada perusahaan-perusahaan berada di pusat kota dan jalan raya yang ramai lalu lalang kendaraan.
4. Apakah didirikannya Rumah Makan Cimpago memiliki tujuan khusus?  
“tujuan untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari dan bisa membuka lowongan pekerjaan walaupun tidak banyak. terus namanya usaha pastinya juga mencari keuntungan.
5. Berapa jumlah tenaga kerja pada Rumah Makan Cimpago?  
“ Ada 2 karyawan”
6. Berapa gaji tenaga kerja pada Rumah Makan Cimpago?

“ satu oarang nya Rp3.000.000 ada dua karyawan jadi Rp6.000.000 perbulan

7. Berapa lama kerja karyawan?  
“13 jam per hari dimulai dari jam 08.00 sampai dengan 21.00
8. Bahan baku apa saja yang digunakan?  
“beras, ayam, daging, santan, ikan dan masih banyak lagi.
9. Menu makanan nya apa saja bu?  
“ayam bakar, ayam goreng, ayam sayur, rendang, ikan bakar, ikan goreng, kikil, telur, perkedel, udang masih banyak lagi sekitar 15 menu makanan.
10. Berapa keuntungan ibu jika dihitung dari semua masakan yang habis terjual?  
“Sekiranya sekitar 2-3 juta kalau makanan nya habis, lumayan untuk modal lagi, buat mengidupi keluarga untuk memperbagus Rumah Makan ini sudah cukup terpenuhi semuanya.
11. Sistem apakah yang digunakan Rumah Makan Cimpago dalam menentukan harga pokok produksi?  
“tidak ada sistem hanya menghitung secara sederhana menjumlahkan seluruh biaya yang dikeluarkan.
12. Terdapat biaya apa sajakah yang masuk pada harga pokok produksi Rumah Makan Cimpago ?  
“biaya langsung dan biaya tidak langsung”
13. Apakah bagi rumah makan cimpago menentukan harga jual produk sesuatu yang penting?  
“ sebagai pemilik saya melihat penetapan harga yang baik sangat penting yaa... untuk masa depan usaha karena untuk
14. Berapakah target laba yang diinginkan Rumah Makan Cimpago?  
“60%”
15. Bagaimana pendapat ibu mengenai harga setelah di evaluasi,jika laba yang didapatkan sesuai yang diharapkan dan harganya masih bersaing di pasaran?  
“Alhamdulillah kalau masih dapat bersaing,artinya kami bisa dapat laba lebih tinggi dari sebelumnya dan untuk kedepannya metode ini bisa kami terapkan sendiri apabila dikemudian hari kami evaluasi kembali soal harga”.
16. Baik bu, sementara ini cukup bu,terima kasih telah mau diwawancara?  
“iya ratih”