

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan dan keadaan kehidupan masyarakat saat ini bisa dilihat salah satunya melalui kenaikan dan kurang stabilnya harga-harga barang bahan pokok khususnya di bagian pangan. Ini juga mengakibatkan persaingan diantara para pengusaha, terutama para pemilik usaha rumahan seperti pengusaha khususnya Rumah Makan Ayam Goreng yang berkembang pesat saat ini. Setiap usaha harus mampu bersaing dalam persaingan usaha rumah makan. Pemilik dituntut untuk menghasilkan produk yang bermutu tinggi dengan harga jual yang kompetitif untuk mencapai persaingan di dalam usaha.

Pada umumnya konsumen membeli suatu produk atau barang pertama kali yang dilihat adalah harga. Karena harga menjadi daya tarik bagi konsumen. Semakin banyak konsumen yang tertarik, maka akan menentukan posisi suatu perusahaan dalam persaingan. Ketatnya tingkat persaingan membuat para pengusaha berupaya untuk lebih baik lagi menetapkan rencana yang tepat sebagai langkah awal untuk lebih memantapkan posisi perusahaan pada tingkat industri yang sejenis di tengah keadaan yang tidak menentu. Supaya dapat bersaing, bertahan hidup atau bahkan mengembangkan usahanya perusahaan harus mempunyai keunggulan, terutama dari sisi harga jual, karena pada umumnya harga jual merupakan pertimbangan penting bagi konsumen dalam

mengambil keputusan untuk membeli atau tidak. Oleh karena itu, perusahaan sangat membutuhkan informasi tentang harga pokok produksi yang akurat, untuk dapat menentukan harga jual yang bersaing.

Perhitungan harga pokok produksi merupakan salah satu faktor yang tidak dapat ditinggalkan, sebab apabila pimpinan kurang tepat di dalam menentukan harga pokok produksi mengakibatkan harga jual yang sangat tinggi sehingga kemungkinan pesanan akan berkurang. Akibat dari hal tersebut volume penjualan akan berkurang sehingga tujuan perusahaan tidak akan tercapai. Oleh karena itu kesalahan di dalam perhitungan harga pokok produksi harus dihindarkan agar perusahaan dapat berjalan dengan baik dan kelangsungan perusahaan lebih terjamin.

Harga pokok produksi meliputi biaya yang dikorbankan untuk memproses bahan baku, barang setengah jadi sampai menjadi barang akhir untuk dijual. Unsur yang menjadi barang dari harga pokok produksi ini adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead*, seluruh biaya tersebut sangat penting diperhatikan karena biaya ini akan menjadi unsur harga pokok produk. Biaya *overhead* adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk kegiatan produksi di luar dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung.

Menurut Helmina (2013) harga pokok produksi sangat berpengaruh dalam perhitungan laba rugi suatu perusahaan, apabila suatu perusahaan kurang teliti ataupun salah dalam penentuan harga pokok produksi, hal tersebut dapat mengakibatkan kesalahan dalam penentuan laba rugi yang diperoleh perusahaan. Setiadi, dkk (2014) juga menjelaskan bahwa perhitungan harga

pokok produksi merupakan suatu hal yang penting dan sangat diperhatikan dalam penentuan harga jual suatu produk. Perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat merupakan hal yang wajib dilakukan setiap perusahaan, karena tanpa menggunakan perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat, perusahaan tersebut akan mengalami kendala dalam penentuan harga jual suatu produk.

Harga pokok produksi (HPP) dikategorikan dalam tiga bagian yakni bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Ketiga biaya tersebut harus dicatat dan diklasifikasikan secara tepat sesuai dengan jenis dan sifat dari biaya tersebut, guna mempermudah perusahaan mengetahui berapa besar biaya sebenarnya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk menghasilkan suatu produk yang disebut dengan harga pokok produksi.

Menurut Setiadi dkk (2014), perusahaan harus cermat serta cepat dalam memberikan informasi biaya untuk proses produksi sehingga manajemen memiliki dasar untuk merencanakan kegiatan tersebut, serta harus membuat dan menyajikan laporan keuangan terutama yang berkaitan dengan biaya produksi agar tidak terjadi penyimpangan, pelanggaran, dan pemborosan biaya dalam proses produksi. Informasi harga pokok produksi dapat dijadikan sarana penentu dalam menentukan harga jual yang tepat kepada konsumen yang tentunya menguntungkan perusahaan dan menjamin kelangsungan hidup perusahaan.

Berdasarkan survey pada salah satu rumah makan di Yogyakarta yaitu “RM Ayam Goreng Bu Hartin” sebuah rumah makan di Kota Yogyakarta, dalam

rangka akan mengembangkan sayapnya. Tidak hanya ramai datang oleh konsumen langsung, akan tetapi mendapatkan kesempatan yang luar biasa beberapa saat kedepan yaitu menjadi menyuplai Ayam Goreng untuk RM Bebek Plesir. Menjadi permintaan khusus jangka panjang maka pihak RM Bebek Plesir meminta diberikan harga yang special dan potongan harga khusus. Dalam rangka bekerja sama Rumah Makan Ayam Goreng Bu Hartin menerima permintaan pesanan khusus dari Rumah Makan Bebek Plesir sehingga diminta untuk menghitung harga pokok produksi pesanan khusus. Harga yang diberikan tentunya berbeda dengan harga yang biasa yang diberikan kepada konsumen langsung yang makan di rumah makan tersebut. Karena pesanan yang diminta secara berkelanjutan dan dengan kontrak kerjasama maka diberikan harga pesanan khusus. RM Bebek Plesir terletak di beberapa tempat, diantaranya di magelang dan di Jogja. Untuk saat ini diminta memberikan bantuan supply ayam goreng pada RM Bebek Plesir yang terletak di Mall Malioboro. Pihak partner yaitu RM Bebek Plesir meminta diberikan harga khusus terutama karena masa pandemic yang luar biasa ini. Ingin mendapatkan harga khusus sehingga dapat laba yang maksimal dan juga karena secara terus-menerus selama 1 tahun kedepan akan mengambil ayam goreng dari RM Bu Hartin untuk menu ayam goreng di RM Bebek Plesir yang bercabang di Mall Malioboro. Rumah Makan Bebek Plesir membuat kontrak dengan RM Ayam Goreng Bu Hartin bahwa selama 1 tahun kedepan secara terus menerus setiap seminggu sekali mengambil ayam goreng dari RM Bu Hartin untuk dijual di rumah makannya.

Berdasarkan latar belakang dan permasalahan yang akan diangkat tersebut maka dalam skripsi ini penulis mengambil judul : **”Penentuan Harga Pokok Produksi Pesanan Khusus Pada RM Ayam Goreng Bu Hartin Di Yogyakarta”**.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka yang menjadi pokok permasalahan dalam penelitian ini adalah :

Berapa harga pokok produksi Ayam Goreng Bu Hartin untuk pesanan khusus dan reguler?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besaran harga pokok produksi pesanan khusus dan reguler di RM Ayam Goreng Bu Hartin menurut akuntansi biaya.

1.4 Manfaat Penelitian

Penulisan skripsi ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi :

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat secara langsung bagi RM Ayam Goreng Bu Hartin dalam menentukan Harga pokok produksi dengan cermat dan akurat, sehingga kedepannya RM Ayam Goreng Bu Hartin dapat menggolongkan biaya-biaya sesuai dengan konsep akuntansi biaya dan dapat memberikan harga khusus terhadap RM Bebek Plesir.

2. Bagi Pembaca

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan pengetahuan untuk memperdalam ilmu bidang Akuntansi Manajemen khususnya mengenai penentuan harga pokok produksi pada RM Ayam Goreng Bu Hartin serta sebagai bahan kajian bagi peneliti selanjutnya yang ingin melakukan penelitian dengan tema yang sama.

1.5 Metode Penelitian

1.5.1 Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah ayam goreng RM Ayam Goreng Bu Hartin di Yogyakarta

1.5.2 Metode Pengumpulan Data

1. Observasi

Peneliti melakukan observasi dengan mengamati secara langsung kegiatan proses produksi serta melakukan pencatatan atas hasil yang didapat selama observasi terutama yang berkaitan dengan penentuan harga pokok produksi.

2. Wawancara

Peneliti melakukan wawancara dengan *owner* RM Ayam Goreng Bu Hartin serta divisi terkait mengenai penentuan dan perhitungan harga pokok produksi. Dalam proses wawancara, peneliti juga meminta data sekunder RM Ayam Goreng Bu Hartin terkait dengan profil perusahaan dan data keuangan yang sudah berjalan.

1.5.3 Analisis Data

Hasil data yang didapat oleh peneliti kemudian dianalisis dengan urutan sebagai berikut :

1. Mengklasifikasikan biaya yang terjadi pada ayam goreng RM Ayam Goreng Bu Hartin ke dalam kelompok biaya bahan baku, biaya bahan penolong, tenaga kerja, dan *overhead* pabrik.
2. Melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai dengan konsep akuntansi biaya

1.6 Sistematika Penulisan

Untuk memberikan gambaran serta memahami skripsi ini maka penulis menyusun sistematika penulisan secara singkat sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini menjelaskan tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metode penelitian serta sistematika penulisan.

BAB II PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI

Merupakan kumpulan teori yang berhubungan dengan masalah yang diteliti. Teori yang dikemukakan dalam bab ini seperti pengertian harga pokok produksi, tujuan penentuan harga pokok produksi, serta elemen-elemen yang terdapat dalam harga pokok produksi.

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Bab ini menjabarkan tentang sejarah berdirinya perusahaan, perkembangan perusahaan, struktur organisasi perusahaan, klasifikasi biaya menurut perusahaan, serta proses produksi yang dilakukan oleh perusahaan.

BAB IV ANALISIS DATA

Bab ini menjabarkan tentang hasil data yang didapat dan dianalisis untuk menjadi sebuah komponen dalam perhitungan harga pokok produksi RM Ayam Goreng Bu Hartin.

BAB V PENUTUP

Bab ini menjabarkan tentang kesimpulan dan saran yang diambil berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan.

