

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan tempat dimana terdapat kuliner yang beraneka ragam, ditambah lagi kuliner bukan hanya sekedar keinginan, tetapi sebuah kebutuhan karena manusia memerlukan makan dan minum setiap harinya. Maka dari itu banyak warga Indonesia menjadi pemain dalam industri makanan dan minuman baik dalam skala kecil skala besar. Tetapi seiring banyaknya pemain dalam bisnis makanan, maka semakin ketat juga persaingan dalam bisnis makanan dan minuman. Dalam persaingan yang kompetitif ini, memaksa para pelaku usaha untuk melakukan berbagai macam hal untuk mengelola manajemen usaha yang tepat dengan tujuan mendapatkan hasil yang optimal. Salah satu cara yang digunakan adalah, memanfaatkan seluruh informasi perusahaan dengan sebaik mungkin untuk membuat keputusan yang tepat.

Penentuan harga pokok seringkali menjadi permasalahan umum pemilik usaha karena harus melihat situasi persaingan yang cukup ketat,

Efisiensi biaya sangat penting dilakukan oleh usaha skala kecil. Dalam usaha ini, biaya produksi tetap diperlukan karena merupakan salah satu komponen terbesar dari keseluruhan biaya yang ada. Usaha harus juga bisa membuat produk yang baik dan dengan harga yang kompetitif di pasaran. Maka dari itu diperlukan perencanaan dan pengendalian untuk biaya produksi. Informasi biaya ini penting bagi pemilik usaha untuk pengambilan keputusan managerial, misalnya menentukan harga jual atau memberikan potongan harga untuk konsumen. Tanpa informasi biaya yang akurat, kesalahan dalam menentukan harga jual dan memperkirakan laba akan sering terjadi sehingga berakibat usaha-usaha kecil tersebut tidak bertahan lama.

Laba merupakan selisih antara produk dengan banyaknya biaya yang dikeluarkan. Pada umumnya, biaya ini dibagi dua yaitu, biaya produksi dan non produksi. Harga pokok produksi adalah biaya yang dikeluarkan untuk memproses bahan baku sampai barang jadi yang kemudian siap dijual. Menurut Harnanto (2017:33) terdapat tiga unsur biaya produksi, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya produksi tidak langsung atau disebut biaya *overhead* pabrik. Biaya bahan baku meliputi harga pokok dari keseluruhan bahan baku yang dapat diidentifikasi sebagai bagian dari produk selesai. Biaya tenaga kerja langsung terdiri dari gaji dan upah dari keseluruhan tenaga kerja yang secara mudah dapat diidentifikasi dengan

kegiatan pengolahan bahan menjadi produk selesai. Biaya *overhead* pabrik meliputi seluruh biaya selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Penerapan harga pokok produksi sangatlah penting bagi perusahaan berskala besar maupun usaha skala kecil.

Harga pokok produk merupakan laporan yang digunakan untuk menentukan harga keseluruhan yang sudah dihitung dari harga pokok produksi dan ditambah persediaan barang jadi pada bulan itu. Unsur-unsur yang ada pada perhitungan harga pokok produk ini adalah biaya bahan baku ditambah tenaga kerja langsung ditambah overhead pabrik yang dimana akan menghasilkan harga pokok produksi suatu produk. Namun yang akan disorot dari penelitian ini adalah perhitungan harga pokok produksinya saja. Diharapkan dengan penggunaan metode harga pokok produk ini akan membantu para pelaku usaha kecil dalam menentukan harga produksi untuk satu minuman pada Chara Kofi.

Bisnis kedai kopi terus menunjukkan peningkatan. dikutip dari KRJogjs, tingkat konsumsi kopi selalu mengalami peningkatan dengan melihat data tahunan konsumsi kopi di Indonesia pada tahun 2019 yang diterbitkan oleh *Global Agricultural Information Network*. Dari riset yang dilakukan terdapat faktor-faktor yang meningkatkan pertumbuhan kedai kopi di Indonesia yaitu kebiasaan nongkrong yang dilakukan anak milenial dan kemudahan dalam promosi di media sosial. Hal tersebut yang membuat bisnis

kedai kopi cukup menjanjikan. Penelitian ini akan dilakukan untuk melihat bagaimana harga pokok produksi bekerja di sektor bisnis kecil seperti kedai kopi.

Objek penelitian ini merupakan salah satu kedai kopi di Yogyakarta yang bernama Chara Kofi yang merupakan suatu *coffeeshop* yang terletak di Jalan Mancasan Indah no.6 Condongcatur, Sleman, Yogyakarta. Chara Kofi ini didirikan oleh Kresnal Pangaroan yang biasa disapa mas Renal. Tempat ini didirikan pada bulan Agustus 2020 dan belum sampai setahun berdiri. Seperti yang diketahui, tahun 2020 merupakan tahun yang cukup sulit untuk semua orang termaksud para pelaku usaha. Pada awalnya berdiri, tempat ini sempat menyediakan indomie sambal roa, tetapi tidak terlalu banyak peminat dan akhirnya dihapus sehingga Chara Kofi akhirnya berfokus untuk menjual minuman saja. Pada mulanya, Chara Kofi menjual dua jenis minuman yaitu *Irish Chocolate* dan *Cold brew Coffe* saja dan dalam penjualannya lebih mengandalkan *delivery* saja dalam bentuk botol. Lama kelamaan orang menjadi tertarik dan mulai mencoba untuk menyicipi langsung di tempat dan akhirnya dimulai dari mulut ke mulut dan media sosial akhirnya Chara Kofi mulai banyak pengunjung yang kebanyakan berasal dari kalangan mahasiswa. 3 bulan kemudian, pemilik menyadari jika menu yang ada kurang bervariasi, sehingga pemilik berinisiatif untuk menambah menu minuman menjadi 5

varian minuman tidak mengandung kopi dan 4 varian minuman yang mengandung kopi.

Tantangan terbesar dari Chara Kofi ini adalah memulai bisnis di saat situasi sedang pandemi virus Corona. Seperti yang diketahui pandemi ini membuat banyak bisnis berskala besar tidak kuat. Secara umum, pandemi Covid-19 cukup memberi dampak buruk pada ekonomi nasional selama tahun 2020 lalu kendati mulai triwulan tiga 2020 mulai membaik. Kondisi ekonomi nasional itu tampak dari sejumlah indikator perekonomian seperti pertumbuhan ekonomi, Survei Kegiatan Dunia Usaha (SKDU), Indeks Manufaktur (PMI), Retail Sales Index, Indeks Keyakinan Konsumen (IKK), dan jasa keuangan. Dalam pandemi ini cukup banyak sektor bisnis yang terpuakul atas pandemi ini seperti sektor pariwisata, transportasi, dan masih banyak bisnis lain nya. Dalam bisnis kopi cukup membuat dampak yang cukup besar dimana saat tidak terjadi pandemi, masyarakat bisa pergi dan berkumpul bersama bebas, tetapi saat ini pemerintah mengeluarkan peraturan PSBB (Pembatasan Sosial Skala Besar) yang membuat masyarakat tidak bisa pergi dan berkumpul bersama diluar. Dan saat ini orang-orang berusaha menjaga jarak untuk mencegah virus corona menular melalui kerumunan. Hal tersebut merubah para pelaku usaha *Coffeeshop* ini untuk melakukan strategi agar terus bertahan. Apalagi saat pandemi terjadi di daerah Yogyakarta membuat kota Yogyakarta yang biasanya ramai menjadi sepi karena banyak

mahasiswa yang melaksanakan kuliah secara daring di kam halaman mereka masing-masing. Seperti yang diketahui, konsumen minuman seperti ini kebanyakan mahasiswa yang tentunya akan membuat hal tersebut menjadi sulit untuk Chara Kofi mencari laba. Chara Kofi akhirnya menggunakan cara dengan mengajak teman yang dikenal untuk menyicipi minuman sehingga orang tersebut menceritakan sekaligus mempromosikan Chara Kofi ke tidak hanya kalangan mahasiswa saja tetapi kalangan pekerja juga. Akhirnya Chara membuka tempat yang bisa untuk nongkrong, mengerjakan tugas, dan lain-lain, dan tetap mempertahankan *delivery* ke tempat yang kebanyakan konsumennya berasal dari kalangan pekerja yang membutuhkan kopi untuk tetap bekerja. Lambat laun jasa *delivery* dibuka untuk minuman berjenis bukan hanya kopi dan Chara Kofi juga melayani pengantaran minuman via Go-Food yang bisa dipesan melalui aplikasi Go-Jek. Namun seiring berjalannya waktu, masih ada hal yang membuat pemilik Chara Kofi ini cukup kewalahan dalam mengelola laba apalagi laba yang dihasilkan terkadang tinggi terkadang rugi juga. Hal tersebut dikarenakan belum diketahui secara tepat detail-detail biaya yang dikeluarkan oleh Chara Kofi sehingga membuat Chara Kofi tidak bisa membuat kepastian harga dan membuat pengeluaran yang dikeluarkan bisa diminimalisir karena saat ini pemilik hanya mengandalkan pencatatan yang sederhana saja.

Hal tersebut membuat penentuan harga menjadi kurang tepat sehingga terkadang tidak menghasilkan laba yang diinginkan dan selalu kalah saing dengan usaha sejenisnya bahkan terkadang mengalami kerugian. Tentunya Chara Kofi tidak menginginkan hal tersebut terjadi lagi untuk kesekian kalinya. Informasi biaya yang lebih akurat tentunya bisa membantu usaha seperti Chara Kofi ini mengetahui setiap biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi satu varian minuman yang akan mempengaruhi harga jual yang tepat dan laba sesuai target. Manfaat lainnya dari informasi biaya yang akurat ini yaitu membantu membuat keputusan yang tepat dalam manajemen usaha salah satunya yaitu efisiensi biaya. Informasi biaya juga akan membantu perusahaan kecil besar mengetahui seluruh sumber-sumber biaya baik yang masuk maupun keluar sehingga usaha bisa mengendalikan biaya secara efektif. Oleh karenanya Chara Kofi ingin mencoba menerapkan bagaimana penggunaan akuntansi biaya dalam pengelolaannya atau perusahaan yang bersifat resmi. Dari penelitian ini, Chara Kofi akan mencoba menggunakan perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga- harga minuman yang ada dalam Chara kofi. Dari penelitian ini akan menunjukkan bahwa akuntansi bisa berguna bahkan sangat membantu dalam usaha kecil dan membantu penentuan harga yang tentunya sesuai dengan pasar minuman anak milenial saat ini. Dengan latar belakang yang ada, maka penulis tertarik untuk

melakukan penelitian dengan judul **“Penentuan Harga Pokok Produk Minuman di Chara Kofi Condongcatur”**

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang akan dibahas oleh penulis adalah Berapa harga pokok produk minuman di Chara Kofi?

1.3. Batasan Masalah

Batasan penelitian ini bertujuan agar ruang lingkup masalah tidak terlalu luas dan pembahasan lebih terarah serta hanya berfokus pada masalah tersebut. Oleh karena itu peneliti akan menetapkan batasan-batasan masalah yakni perhitungan harga pokok produk minuman yang berfokus hanya pada untuk menghitung beberapa minuman seperti *Cold brew Coffe*, *Signature Chara House*, *Red velvet*, dan *Pandan sweet cream*. Data diambil pada tahun 2020. Penelitian menggunakan metode full costing dikarenakan memperhitungkan semua biaya bain biaya produksi maupun biaya diluar produksi.

1.4. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui harga pokok produk varian minuman *Cold brew Coffe*, *Signature Chara House*, *Red velvet*, dan

Pandan sweet cream di Chara Kofi agar pemilik usaha dapat mengetahui penentuan harga pokok produk yang tepat

1.5. Manfaat penelitian

Manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah:

a) Bagi pemilik usaha

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi biaya untuk pemilik usaha dan dapat membantu pemilik usaha menentukan harga pokok produksi secara tepat sehingga dapat digunakan untuk melakukan pengambilan keputusan terkait biaya

b) Bagi pembaca

Diharapkan skripsi ini bisa menambah pengetahuan dan wawasan baru bagi pembaca mengenai bagaimana penentuan harga pokok produksi di dalam usaha kecil menurut akuntansi biaya dan dapat dijadikan kajian bagi pembaca yang ingin mendalami harga pokok produksi

c) Bagi penulis

Memberikan pengetahuan kepada penulis untuk mempraktekan penerapan harga pokok produksi khususnya di dalam usaha skala kecil



1.6. Metode Penelitian

1.6.1. Jenis Penelitian

a) Studi kasus

Studi kasus merupakan penelitian terhadap suatu objek tertentu dimana memiliki jumlah populasi yang terbatas. Kesimpulan yang diambil berdasarkan suatu penelitian yang dimana berlaku secara terbatas untuk suatu objek yang diteliti dengan waktu tertentu.

b) Analisis Deskriptif

Analisis Deskriptif merupakan analisis yang dilakukan dengan cara merinci dan mendeskripsikan secara keseluruhan data-data penelitian yang terkait yang dicantumkan dalam bentuk kalimat.

1.6.2. Identifikasi Data

i. Data Primer

Data primer di dalam penelitian ini dibagi menjadi dua bagian yaitu data yang terkait dengan kegiatan produksi minuman dan data-data yang terkait dengan biaya yang diperlukan

Data yang terkait dengan aktifitas produksi yang diperoleh dari lokasi penelitian diantaranya:

- 1) Jenis minuman apa saja yang dibuat.
- 2) Alat yang digunakan.
- 3) Aktivitas dalam proses produksi
- 4) Bahan baku dan bahan penunjang dalam produksi.
- 5) Tenaga kerja yang meliputi jumlah, jenis dan jam tenaga kerja

Data yang berkaitan dengan biaya adalah biaya-biaya yang terjadi diperusahaan yang berkaitan dengan proses produksi seperti:

- 1) Biaya produksi Chara Kofi.
- 2) Harga pokok produk tiap produk

ii. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang didapat secara tidak langsung dari berbagai referensi studi pustaka yang berkaitan dengan topik penelitian ini

1.6.3. Metode Pengumpulan Data

1. Metode observasi merupakan cara pengumpulan data dengan melakukan kunjungan secara langsung terhadap objek yang diteliti.

2. Wawancara untuk mengumpulkan data yang diperlukan, yang dilakukan dengan membuat dan memberikan pertanyaan kepada pihak yang terlibat dalam proses produksi.
3. Studi literatur merupakan metode yang dilakukan dengan cara mempelajari dan memahami metode *full costing* dan mengakses referensi-referensi yang ada dan memahami apa saja dasar-dasar *full costing* serta berbagai masalah yang berkaitan dengan perhitungan biaya
4. Data yang diperlukan
Mengambil data yang diperoleh dari *coffe shop* Chara Kofi. seperti kapasitas bahan baku dan data-data lain yang diperlukan dalam penelitian ini.

1.6.4. Analisa Data

Analisis data adalah tahap selanjutnya setelah dilakukan pengumpulan data. Untuk mengolah dan menganalisa data yang dikumpulkan penulis menggunakan analisis deskriptif yaitu metode analisis yang mengacu pada pemindahan data-data mentah kedalam bentuk lain yang lebih mudah dipahami. Teori analisis yang digunakan merupakan analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan menggunakan Metode *Full costing* dan *Variable Costing*.

Berikut ini merupakan tahapan analisis sebagai berikut :

1. **Pengumpulan data**, merupakan metode yang dilakukan dengan mengumpulkan keseluruhan data yang ada dalam proses produksi seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead yang merupakan bagian dari apa yang diperlukan untuk proses penelitian ini
2. **Pemilihan data**, keseluruhan data biaya produksi sudah di kumpulkan kemudian data akan dipilih dan akan diklasifikasikan sesuai dengan klasifikasi biaya
3. **Analisis data**, setelah data dikumpulkan kemudian dipilih atau diklasifikasikan sesuai dengan kelompok biaya masing-masing, penulis akan menganalisis keseluruhan data yang sudah ada yang kemudian akan diklasifikasikan sesuai keperluan penulis untuk melakukan perhitungan harga pokok produksi dari masing-masing item yang di produksi.
4. **Simulasi perhitungan**, setelah melakukan analisa data kemudian dilakukan juga simulasi perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan dan simulasi perhitungan dengan metode laporan harga pokok produk yang dimana akan didapatkan penentuan harga pokok produksi setelah perhitungan semua biaya sebelum ditambahkan persediaan barang jadi.



1.7. Sistematika Penulian

Untuk memberikan gambaran tentang bagaimana penulisan skripsi ini, maka sistematika penulisan skripsi ini adalah sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini akan diuraikan mengenai latar belakang masalah, perumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metodologi penelitian, dan sistematika penelitian.

BAB II LANDASAN TEORI

Bab ini berisikan landasan teori pendukung yang berhubungan dengan akuntansi biaya, biaya dan harga pokok produk.

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Bab ini berisi mengenai gambaran umum Chara Kofi yang meliputi diantaranya, sejarah deskripsi tugas, struktur organisasi, investasi awal, pendapatan, biaya, operasional Chara Kofi yang terdiri dari jam operasional dan jumlah tenaga kerja, serta yang terakhir tahapan pembuatan minuman

BAB IV ANALISIS DATA

Bab ini berisi analisis data mengenai uraian identifikasi biaya yang masuk menjadi komponen perhitungan harga pokok produk Chara kofi.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini adalah bab terakhir yang berisikan kesimpulan dan saran yang bertujuan memberikan manfaat bagi perusahaan.

