

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bisnis *food and beverage* (FnB) merupakan salah satu jenis bisnis yang tersebar di Indonesia. Indonesia memiliki sumber daya pangan yang melimpah membuat berbagai aneka makanan dan minuman dapat dibuat serta dimodifikasi dengan mudah. Hal inilah yang membuat terbukanya peluang bisnis yang besar dalam bidang FnB. Tentunya apabila pelaku usaha mampu mengoperasikan usahanya sesuai dengan peluang yang tersedia secara efektif dan efisien maka peluang mendapatkan laba secara maksimal pun dapat terpenuhi. Penting bagi perusahaan untuk melakukan pencatatan dengan terstruktur agar bisa mendukung pengambilan keputusan yang akan berpengaruh terhadap jalannya perusahaan di masa kini maupun masa depan.

Pencatatan akan biaya-biaya yang berpengaruh dalam proses produksi menjadi hal yang perlu diperhatikan karena hal ini akan mempengaruhi pengambilan keputusan terkait besarnya harga jual yang akan ditawarkan pada pelanggan dan tentunya berkaitan pula dengan besarnya laba yang akan diterima dari penjualan tersebut. Biaya produksi adalah biaya yang berhubungan dengan produksi barang dan penyediaan jasa yang mana terbagi menjadi tiga komponen biaya, yaitu biaya bahan langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik (Hansen dan Mowen, 2007). Perhitungan biaya produksi ini akan membantu dalam penetapan harga pokok produksi yang mana merupakan total harga pokok produk yang diselesaikan selama berjalannya periode (Hansen dan

Mowen, 2007). Perhitungan harga pokok produksi sendiri terbagi menjadi dua macam sistem, yaitu perhitungan biaya pesanan dan perhitungan biaya proses (Hansen dan Mowen, 2007). Sistem perhitungan biaya pesanan adalah sistem biaya dimana objek biayanya terdiri dari satu atau beberapa unit produk atau jasa yang berbeda. Sistem perhitungan biaya proses adalah sistem biaya di mana objek biayanya adalah unit produk atau jasa yang sama atau identik dalam jumlah banyak.

Kanita *Catering* merupakan salah satu usaha mikro kecil menengah (UMKM) yang bergerak dalam bidang *food and beverage* (FnB) yang berdiri pada tahun 2009 di Yogyakarta. Kanita melakukan proses produksi berdasarkan pesanan pelanggan atau *custom made* yang mana tiap produk memiliki harga pokok produksi yang berbeda-beda. Dalam perhitungan harga pokok produksi, Kanita *Catering* hanya menjumlahkan biaya bahan dan biaya tenaga kerja. Penerapan perhitungan harga pokok produksi Kanita *Catering* tersebut belum sesuai dengan standar akuntansi biaya sehingga biaya produksi yang ada belum mencerminkan keadaan sebenarnya dan berpengaruh pada penerimaan laba Kanita *Catering* yang kurang maksimal dimana hal ini pernah terjadi pada tahun 2022 tepatnya pada Bulan April dan Juni dimana Kanita *Catering* mengalami kerugian sebesar Rp30.274.628 dan Rp22.788.715 akibat adanya pembengkakan biaya pokok produksi. Berdasarkan catatan pendapatan, Kanita *Catering* pada umumnya mengeluarkan biaya produksi dalam rentang 60%-78% dari pendapatan yang diterima namun pada kedua bulan tersebut biaya produksi yang dikeluarkan mencapai 88% dan 94% dari total pendapatan yang diterima dikarenakan adanya

penurunan jumlah pesanan dari salah satu pelanggan rutin Kanita *Catering* di kedua bulan tersebut, yaitu Rumah Sakit Panti Rapih. Kemudian adanya permintaan harga dibawah harga jual yang telah ditetapkan membuat Kanita *Catering* juga kurang maksimal dalam memperoleh laba. Hal ini terjadi salah satunya pada pesanan nasi kotak oleh STIKES dimana untuk pesanan nasi kotak ukuran 20cm x 20cm seharusnya dengan jenis makanan yang dipesan rentang harga jual standar yang ditetapkan Kanita *Catering* adalah Rp35.000 namun adanya permintaan khusus membuat harga yang diminta hanya Rp25.000. Maka dari itu, Kanita *Catering* perlu untuk menghitung harga pokok produksi dengan benar agar bisa dijadikan dasar negosiasi apabila keadaan serupa terjadi kembali.

Penerapan konsep akuntansi biaya yang benar dapat membantu Kanita *Catering* dalam pengambilan keputusan terkait perhitungan harga pokok produksi yang mana hal ini akan berpengaruh pada penetapan harga jual ataupun potongan harga yang diberikan sehingga laba yang diterima lebih maksimal. Dengan demikian berdasarkan permasalahan di atas, penulis mengangkat judul penelitian **“Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Kanita *Catering*”**.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah berapakah harga pokok produksi yang seharusnya diterapkan pada Kanita *Catering* untuk pesanan yang ada dengan berdasar pada konsep akuntansi biaya?

1.3. Batasan Masalah

Untuk membatasi ruang lingkup penelitian dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi Kanita *Catering* maka batasan masalah yang ada dalam penelitian ini adalah:

1. Data pesanan STIKES selama bulan Februari 2023 adalah nasi kotak sejumlah 1.462 kotak dengan rincian jumlah sebagai berikut:

Tabel 1.1.
Jumlah Pesanan STIKES Pada Februari Tahun 2023

Tgl.	Jumlah Pesanan	15	75
1	75	16	-
2	75	17	40
3	75	18	-
4	15	19	-
5	-	20	75
6	75	21	80
7	80	22	80
8	75	23	75
9	75	24	70
10	77	25	15
11	15	26	-
12	-	27	80
13	80	28	80
14	75		1462

Sumber: Kanita *Catering*

2. Metode pembebanan biaya yang digunakan adalah *normal costing* dimana biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung dibebankan sesungguhnya serta biaya *overhead* pabrik dibebankan berdasarkan tarif yang ditentukan dimuka.
3. Biaya *overhead* pabrik dibebankan dengan tarif tunggal dan dasar pembebanan yang digunakan adalah jam kerja langsung (JKL):

$$\text{Tarif BOP Per JKL} = \frac{\text{Estimasi Jumlah BOP}}{\text{Estimasi Jumlah JKL}}$$

4. Kriteria peralatan dan mesin yang dimasukkan dalam aset tetap yang didepresiasi adalah peralatan dan mesin yang memiliki umur ekonomis lebih dari satu tahun.

1.4. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menghitung harga pokok produksi pada Kanita *Catering* serta melakukan analisis pada biaya-biaya yang ada untuk mendukung pengambilan keputusan dan penetapan harga jual dengan berdasarkan konsep akuntansi biaya.

1.5. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman yang mampu membantu Kanita *Catering* dalam menghitung harga pokok produksi sehingga penetapan harga jual maupun potongan harga dapat dilakukan dengan tepat di masa yang akan datang.

1.6. Metodologi Penelitian

1.6.1. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian studi kasus di mana penulis bertujuan memberikan penyelesaian masalah dalam suatu usaha yang mana dalam penelitian ini adalah Kanita *Catering* di Yogyakarta.

1.6.2. Objek Penelitian

Objek merupakan suatu entitas yang akan diteliti yang mana dapat berupa perusahaan, manusia, karyawan, dan lainnya (Hartono, 2017). Dalam penelitian ini, penulis menggunakan harga pokok produksi pada Kanita *Catering* sebagai objek penelitian.

1.6.3. Subjek Penelitian

Menurut Sekaran & Bougie (2017), subjek adalah orang, tempat, atau benda bagian dari sampel yang dijadikan sebagai sumber data oleh peneliti. Dalam penelitian ini, subjek adalah tempat di mana penelitian dilakukan. Subjek dari penelitian ini adalah Kanita *Catering*.

1.6.4. Data Penelitian

Dalam penelitian ini, jenis data yang digunakan penulis adalah:

1. Data Primer

Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung oleh peneliti, sedangkan data arsip merupakan data yang dikumpulkan oleh peneliti dari catatan yang sudah ada (Hartono, 2017).

2. Data Arsip Sekunder

Menurut Hartono (2017), data arsip merupakan data yang dimiliki oleh pihak lain. Data arsip terbagi menjadi dua macam, yaitu data arsip primer yang mana adalah data yang berasal dari penelitian terdahulu dan harus diolah lagi sedangkan data arsip sekunder adalah data yang berasal dari laporan keuangan suatu usaha. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan data arsip sekunder yang berasal dari data laporan keuangan Kanita *Catering* yang mana meliputi data biaya produksi dan biaya-biaya yang ada selama tahun 2022-2023.

1.6.5. Metode Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini, metode pengumpulan data yang digunakan adalah:

a. Observasi

Observasi merupakan metode pengumpulan data dengan teknik pengamatan secara langsung dengan tujuan mendapatkan informasi terkait data dan gambaran detail usaha untuk penelitian.

b. Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data dengan teknik tanya jawab secara langsung dan lisan dengan koordinator usaha untuk memperoleh informasi dan data terkait penelitian secara lebih jelas dan detail terkait permasalahan yang ada dalam usaha.

c. Dokumentasi

Metode dokumentasi merupakan metode pengumpulan data dengan melihat beberapa catatan dan dokumen yang ada pada Kanita *Catering*.

1.6.6. Teknik Analisis Data

Pada penelitian ini, penulis akan menggunakan metode *normal costing* yang mana langkah-langkahnya terdiri dari:

1. Melakukan perhitungan biaya bahan langsung.
2. Melakukan perhitungan biaya tenaga kerja langsung.
3. Melakukan perhitungan biaya *overhead* pabrik, meliputi:
 - a. Menetapkan dasar pembebanan serta kapasitas yang akan digunakan.
 - b. Menyusun anggaran biaya *overhead* pabrik.
 - c. Menghitung tarif biaya *overhead* pabrik.

4. Melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai konsep akuntansi biaya dengan menjumlahkan seluruh komponen biaya, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

1.7. Sistematika Penulisan

1. BAB I: PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang masalah, rumusan masalah, batasan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, metodologi penelitian, dan sistematika penulisan.

2. BAB II: PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI

Bab ini menjelaskan teori yang berkaitan dengan penelitian, yaitu biaya, biaya *overhead* pabrik, dan harga pokok produksi.

3. BAB III: GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Bab ini memaparkan sejarah perusahaan, struktur organisasi, personalia, dan proses produksi pada Kanita *Catering*.

4. BAB IV: ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN

Bab ini memaparkan terkait data dan perhitungan harga pokok produksi pada Kanita *Catering* yang dilakukan peneliti.

5. BAB V: PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan dan saran penulis yang diharapkan bermanfaat bagi Kanita *Catering* dan pembaca.