

## **ANALISIS FAKTOR PENENTU LABA DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PENJUALAN DI RESTORAN KEMBANG GOELA, PT NUSANTARA BOGA ABADI, JAKARTA SELATAN.**

Riri Oktaviani<sup>1</sup>, Imelda Krisanti<sup>2</sup>, Ferra Gustiyanti<sup>3</sup>, Sukardi<sup>4</sup>, Tuti Herawati<sup>5</sup>, Joned C Saksana<sup>6</sup>, Syarif Hiadyatullah<sup>7</sup>  
<sup>1-7</sup> STIE Ganesha

---

### **Abstrak**

Received: 10 February 2021

Revised: 15 March 2021

Accepted: 07 July 2021

Published online: 30 July 2021

*This research aims to analyze the implementation and acquisition of sales and cost of goods sold on food menus at PT Nusantara Boga Abadi to calculate net sales profit. This research serves as a benchmark to determine whether the profit margin obtained by the company is optimal. The data used are secondary data in the form of raw material purchases. The method used is descriptive analysis with a quantitative approach. PT Nusantara Boga Abadi operates in the food industry, and the focus of this research is "how to determine the final cost of goods sold at the Kembang Goela Restaurant." This research employs field and library research methods. Data collection is conducted through observation, interviews with stakeholders, documentation, and literature studies. The collected data is then analyzed using the Full Costing method to determine the cost of production, which subsequently serves as the basis for setting the selling price. The analysis results indicate that the application of the Full Costing method in determining the cost of production yields favorable outcomes, enabling profit increase by accounting for all cost elements. The findings of this research are expected to provide valuable insights for the management of Kembang Goela Restaurant to enhance profitability and maintain business sustainability.*

Keyword : cost of production, full costing method, selling price

---

## **PENDAHULUAN**

Perusahaan yang telah berdiri sejak lama tentu ingin berkembang dan menjaga kelangsungan hidupnya (going concern). Untuk itu, manajemen perusahaan perlu membuat kebijakan yang mengoptimalkan setiap unit kerja. Salah satu kebijakan penting adalah penentuan dan penetapan Harga Pokok Penjualan (HPP). Hal ini dilakukan dengan meminimalkan biaya produksi tanpa mengorbankan kualitas produk, sehingga harga produk bisa lebih kompetitif.

Penetapan HPP yang tidak tepat bisa menyebabkan harga jual produk menjadi terlalu tinggi atau rendah. Harga yang terlalu tinggi bisa mengurangi daya saing produk di pasar dan menurunkan minat beli konsumen. Sebaliknya, harga yang terlalu rendah akan mengurangi laba perusahaan. Kesalahan dalam perhitungan HPP dapat berdampak signifikan pada profitabilitas dan keberlangsungan perusahaan.

Banyak penelitian telah membahas tentang HPP dan laba perusahaan, namun penelitian yang spesifik pada industri makanan, khususnya pada restoran seperti Kembang Goela di PT Nusantara Boga Abadi, masih terbatas. Penelitian ini berusaha mengisi kesenjangan tersebut dengan fokus pada metode Full Costing dalam penentuan HPP.

Penelitian ini menawarkan pendekatan baru dalam menganalisis penetapan HPP di restoran Kembang Goela dengan menggunakan metode Full Costing. Pendekatan ini diharapkan

memberikan hasil yang lebih akurat dalam menentukan harga jual yang optimal dan meningkatkan laba perusahaan.

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Menganalisis penerapan dan perolehan penjualan serta HPP pada menu makanan di PT Nusantara Boga Abadi.
2. Menghitung laba bersih dengan metode Full Costing untuk menentukan harga jual yang tepat.

Manfaat penelitian ini adalah memberikan panduan bagi manajemen restoran Kembang Goela dalam menetapkan harga jual yang optimal, sehingga dapat meningkatkan profitabilitas dan mempertahankan keberlangsungan usaha. Temuan penelitian ini diharapkan juga bermanfaat bagi perusahaan lain dalam industri makanan yang menghadapi tantangan serupa.

## TINJAUAN PUSTAKA

### 1. Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah suatu bidang akuntansi dalam mempelajari bagaimana cara mencatat, mengukur dan melaporkan tentang informasi biaya yang digunakan serta penentu harga pokok dari suatu produk yang diproduksi dan dijual ke pasar baik guna memenuhi keinginan pemesan maupun menjadi persediaan barang dagangan yang akan dijual (Bustami, 2009). Akuntansi biaya juga dapat diartikan sebagai proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan pelaporan terhadap biaya pabrikasi, dan penjualan produk dan jasa dengan menggunakan cara-cara tertentu, serta peraturan terhadap hasil-hasilnya.

### Manfaat Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya memiliki 3 (tiga) manfaat bagi suatu entitas mengenai informasi biaya yaitu (Daljono, 2011) :

#### 1. Penentuan harga pokok produksi

Untuk memenuhinya akuntansi biaya mencatat, menggolongkan dan meringkas biaya-biaya pembuatan atau penyerahan jasa. Biaya yang dikumpulkan dan disajikan adalah biaya-biaya yang terjadi dimasalalu (biaya historis).

#### 2. Perencanaan dan Pengendalian Biaya

Harus diakui dengan penentuan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk memproduksi satu satuan produk jika biaya yang sebenarnya telah ditetapkan.

#### 3. Pengambilan keputusan khusus

Pengambilan keputusan khusus menyangkut masa yang akan datang, Akuntansi biaya untuk pengambilan keputusan khusus menyajikan biaya masa yang akan datang (future cost). Informasi biaya tidak dicatat dalam catatan akuntansi biaya melainkan hasil dari suatu proses peramalan.

### **Definisi Harga**

Harga adalah nilai tukar uang yang harus dibayarkan oleh konsumen kepada penjual atas barang atau jasa yang dibelinya. Dengan kata lain, harga adalah nilai dari suatu barang ataupun jasa yang telah ditentukan sebelumnya oleh pihak penjual. Sederhananya istilah harga digunakan untuk memberikan nilai ekonomis dari produk dan jasa. Penggunaan istilah “harga” juga merupakan hal yang umum digunakan dalam kegiatan transaksi jual-beli suatu produk, baik itu barang maupun jasa. Harga jual ditentukan oleh penjual dan mengambil keuntungan dari harga tersebut, sedangkan konsumen mendapatkan kebutuhannya dengan membayar produk tersebut dengan harga yang ditentukan.

### **Fungsi Harga**

Harga memiliki fungsi sebagai alat ukur nilai suatu barang, cara membedakan suatu barang, menentukan jumlah barang yang akan diproduksi dan pembagiannya kepada konsumen. Sesuai dengan pengertian harga yang dijelaskan, berikut ini adalah beberapa fungsi harga secara umum (Prawiro, 2018) :

1. Menjadi acuan dalam memperhitungkan nilai jual suatu barang atau jasa.
2. Untuk membantu aktivitas transaksi, dimana harga yang sudah terbentuk akan mempermudah proses jual-beli.
3. Penetapan harga yang tepat akan memberikan keuntungan bagi penjual atau produsen.
4. Menjadi salah satu acuan bagi konsumen dalam menilai kualitas suatu barang atau jasa.
5. Membantu konsumen dalam pengambilan keputusan berkaitan dengan manfaat produk dan daya beli konsumen.

### **Jenis-Jenis Harga**

Ada beberapa jenis harga di dalam aktivitas perekonomian. Adapun beberapa jenis harga tersebut adalah sebagai berikut (Prawiro, 2018) :

1. Harga Subjektif

Harga subjektif adalah harga yang ditetapkan berdasarkan taksiran atau opini seseorang. Penjual dan pembeli memiliki taksiran harga yang berbeda untuk suatu produk dan biasanya berbeda dengan harga pasar.

## 2. Harga Objektif (Harga Pasar)

Harga objektif adalah harga yang telah disepakati oleh penjual dan pembeli. Nilainya dijadikan patokan bagi para penjual dalam memasarkan produknya.

## 3. Harga Pokok

Harga pokok adalah nilai riil suatu produk, atau jumlah nilai yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk tersebut.

## 4. Harga Jual

Harga jual adalah harga pokok ditambah dengan besarnya keuntungan yang diharapkan oleh produsen atau penjual. Umumnya harga jual pada masing-masing penjual berbeda, namun tetap berpatokan pada harga pasar.

### **Harga Pokok Produksi (HPP)**

Harga pokok produksi menurut Satriani (2020) merupakan pengorbanan sumber ekonomi yang dikeluarkan untuk keperluan proses pengolahan bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual. Sedangkan menurut Sadono Sukirno (2007) harga pokok produksi adalah semua pengeluaran yang dilakukan perusahaan untuk memperoleh faktor-faktor produksi dan bahan mentah yang akan digunakan untuk menciptakan barang-barang yang diproduksi oleh perusahaan tersebut.

Berdasarkan pendapat-pendapat yang telah dituliskan diatas, maka dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi adalah semua pengeluaran yang dilakukan perusahaan untuk memproduksi suatu produk. Tujuan utama dari penentuan harga pokok yaitu sebagai dasar untuk menetapkan harga di pasar penjualan, untuk menetapkan pendapatan yang diperoleh pada penukaran, serta sebagai alat untuk menilai efisiensi dari proses produksi.

### **Manfaat Harga Pokok Produksi**

Sebuah perusahaan yang memiliki tingkat produksi dalam jumlah yang besar, maka informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu akan bermanfaat bagi pihak manajemen. Dimana manfaat tersebut adalah sebagai berikut :

1. Menentukan harga jual produk.
2. Memantau realisasi dari biaya produksi.
3. Menghitung laba atau rugi perusahaan dalam periode tertentu.
4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang ditampilkan dalam neraca.

## Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Metode penghitungan harga pokok produksi suatu barang merupakan tujuan pokok akuntansi biaya. Harga pokok produksi tersebut diperoleh melalui pengumpulan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan barang tersebut. Terdapat tiga metode penghitungan harga pokok produksi yang dapat digunakan yaitu :

1. Metode harga pokok sesungguhnya (*actual cost*)

Dalam metode ini penghitungan harga pokok produksi per unit berdasarkan biaya bahan baku sesungguhnya, biaya tenaga kerja langsung sesungguhnya, dan biaya *overhead* pabrik sesungguhnya. Metode penghitungan harga pokok produksi sesungguhnya biasanya digunakan pada metode harga pokok proses yang menggunakan pencatatan persediaan produk jadi dengan metode periodik.

2. Metode harga pokok normal (*normal costing*)

Pada metode ini, biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung berdasarkan biaya sesungguhnya karena biaya tersebut mudah untuk ditelusuri kepada produk tertentu, dan biaya *overhead* pabrik menggunakan tarif pembebanan di muka. Metode ini biasanya digunakan pada metode harga pokok pesanan (*job order costing*) yang menggunakan pencatatan persediaan produk jadi dengan metode perpetual.

3. Metode harga pokok standar (*standard costing*)

Dalam metode ini, perusahaan terlebih dahulu menetapkan harga pokok produk per unit dengan menggunakan standar tertentu, sehingga harga pokok produk per unit bukan harga pokok sesungguhnya, tetapi harga pokok yang seharusnya. Metode harga pokok standar ini biasanya digunakan pada perusahaan yang memproduksi secara massa dan menggunakan pencatatan persediaan produk jadi dengan metode perpetual.

## Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi terdiri dari tiga elemen biaya produk yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Harga Pokok Produksi diperhitungkan dari biaya produksi yang terkait dengan produk yang telah selesai selama periode tertentu. Barang dalam proses awal harus ditambahkan dalam biaya produksi tersebut dan barang dalam persediaan akhir barang dalam proses harus dikurangkan untuk memperoleh Harga Pokok Produksi.

Berikut ini merupakan penjelasan dari masing-masing elemen yang membentuk atau menentukan perhitungan harga pokok produksi :

- a. Biaya bahan baku merupakan suatu bagian yang membentuk bagian yang menyeluruh dari produk jadi. Bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor atau dari perolehan sendiri. Di dalam memperoleh bahan baku perusahaan tidak hanya mengeluarkan biaya sejumlah harga beli bahan baku saja tetapi juga mengeluarkan biaya-biaya perolehan lainnya.
- b. Biaya tenaga kerja langsung merupakan upah dari semua tenaga kerja langsung yang secara spesifik baik menggunakan tangan maupun mesin ikut dalam proses produksi untuk menghasilkan suatu produk atau barang jadi. Dimana tenaga kerja merupakan unsur fisik atau mental yang dikeluarkan oleh seorang karyawan untuk mengolah produk. Biaya tenaga kerja adalah harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja tersebut.
- c. Biaya overhead pabrik yaitu beban perusahaan atas semua biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan yang tidak ditelusuri secara langsung terhadap output tertentu.

### **Tujuan Penetapan Harga Pokok Produksi**

Tujuan penetapan HPP yaitu untuk memenuhi keperluan pelaporan eksternal dalam hal penilaian persediaan dan penentuan laba, manajer membutuhkan data harga pokok produksi untuk pedoman pengambilan keputusan mengenai harga dan strategi produk. Informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk Menentukan harga jual produk; Memantau realisasi biaya produksi; Menghitung laba atau rugi periodik; Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca. Selain itu, penetapan HPP juga dapat digunakan sebagai pedoman dalam pengambilan keputusan bisnis, sehingga penentuan HPP perlu dilakukan analisis dan perhitungan yang cermat.

### **Harga Pokok Penjualan (HPP)**

Harga pokok penjualan merupakan istilah yang digunakan dalam akuntansi keuangan dan pajak untuk menggambarkan biaya langsung yang timbul dari barang yang diproduksi dan dijual dalam kegiatan bisnis. Penetapan harga dari sebuah produk atau layanan jasa tidak hanya berdasarkan perkiraan saja, tetapi harus dilakukan dengan perhitungan yang cermat dan teliti yang harus diselesaikan dengan sasaran yang ingin dituju oleh sebuah perusahaan. Harga merupakan nilai pengganti dari suatu barang yang dijual kepada konsumen, untuk itu penetapan harga harus disesuaikan dengan kegunaan barang tersebut untuk konsumen. Berikut ini merupakan komponen-

komponen yang digunakan dalam penetapan harga pokok penjualan yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya tidak langsung.

### **Komponen Penentu Harga Pokok Penjualan**

Berikut ini merupakan komponen dasar yang digunakan dalam proses perhitungan dan juga penentuan HPP :

a. Persediaan Barang (Inventory)

Komponen ini merupakan nilai atau jumlah dari besarnya persediaan terjual.

b. Tenaga Kerja Langsung

Komponen ini merupakan biaya upah yang dibayarkan kepada para karyawan yang terlibat secara langsung dalam aktivitas pengolahan barang menjadi produk jadi yang siap dijual kepada konsumen.

c. Biaya Overhead

Komponen ini merupakan biaya tambahan diluar dari komponen-komponen yang telah disebutkan dan dijelaskan pada poin-poin sebelumnya. Jenis biaya ini bergantung dari skala usaha, jenis usaha dan juga sumber daya apa saja yang digunakan oleh perusahaan dalam melakukan proses produksi terhadap barang atau produk yang akan dihasilkan.

### **Sistem Full Costing**

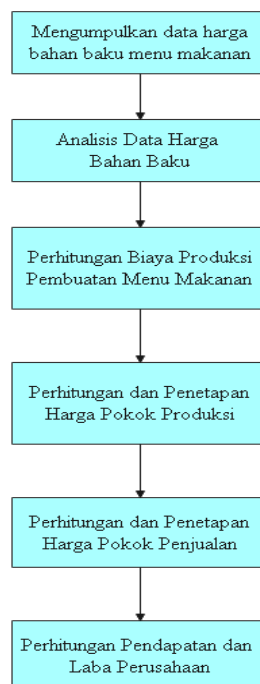
Merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi kedalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead perusahaan, baik yang berperilaku tetap maupun variabel dinamis (mengalami perubahan). Harga pokok produk yang dihitung dengan pendekatan *full costing* terdiri dari unsur harga pokok produksi (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead variabel perusahaan, dan biaya overhead tetap perusahaan) ditambah dengan biaya non-produksi (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum). Banyak Perusahaan dalam menentukan biaya produksinya menggunakan pendekatan *full costing*, hal ini dikarenakan dapat mewakili keadaan biaya yang sesungguhnya.

Dalam metode *full costing*, biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku tetap ataupun variabel, dibebankan kepada produk yang diproduksi atas dasar tarif yang ditentukan dimuka, pada kapasitas normal atau atas dasar biaya overhead pabrik sesungguhnya. Biaya overhead pabrik tetap akan melekat pada harga pokok persediaan produk dalam proses dan persediaan produk jadi yang belum laku dijual, dan baru dianggap sebagai biaya apabila produk jadi tersebut telah dijual.

Metode *full costing* dapat dirumuskan berdasarkan unsur-unsur atau komponen biaya produksi berikut ini :

1. Biaya bahan baku.
2. Biaya tenaga kerja langsung.
3. Biaya overhead variabel (biaya yang berubah-ubah) pabrik.
4. Biaya overhead pabrik tetap.
5. Biaya proses produksi.

Desain penelitian memaparkan strategi dalam mengatur penelitian agar peneliti memperoleh data yang valid sesuai dengan karakteristik variabel dan tujuan penelitian. Dimana dalam penelitian ini menggunakan model analisis deskriptif untuk menjelaskan mengenai objek penelitian yang dilakukan serta hasil penelitian yang dihasilkan terkait dengan proses perhitungan dan penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP) untuk memperoleh keuntungan yang maksimal bagi pihak manajemen restoran kembang goela. Berikut ini adalah diagram yang digunakan untuk menggambarkan proses perhitungan dan penentuan HPP pada restoran kembang goela.



Gambar 1, Diagram Tahapan Perhitungan dan Penentuan HPP

Berdasarkan gambar diagram diatas, berikut ini adalah uraian penjelasan dari masing-masing tahapan :

1. Pengumpulan data harga bahan baku makanan, dalam tahapan ini merupakan tahap awal bagi peneliti untuk mendapatkan dan mengumpulkan data-data terkait dengan

harga bahan baku makanan yang kemudian akan diolah menjadi menu makanan. Contoh data harga bahan baku makanan adalah daging, sayuran, bumbu-bumbu.

2. Analisis data harga bahan baku makanan, dalam tahapan ini peneliti melakukan analisis terhadap data-data harga bahan baku yang telah didapatkan dari bagian pembelian (purchasing). Dimana analisis yang dimaksudkan untuk melihat besaran nominal harga dari setiap masing-masing bahan baku yang diperlukan untuk diproduksi menjadi menu makanan.
3. Perhitungan biaya produksi pembuatan menu makanan, dalam tahapan ini setelah peneliti mendapatkan data harga bahan baku makanan yang valid, maka peneliti membuat rumusan formula untuk perhitungan biaya produksi pembuatan menu makanan. Dimana rumusan formula yang digunakan untuk biaya produksi didapatkan dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik.
4. Perhitungan dan penetapan Harga Pokok Produksi (HPP), setelah rumusan formula untuk perhitungan biaya produksi didapatkan, maka langkah berikutnya adalah melakukan penetapan HPP. Dimana penetapan HPP dalam penelitian ini juga dapat disebut dengan istilah biaya produk makanan.
5. Perhitungan dan penetapan Harga Pokok Penjualan (HPP), langkah berikutnya setelah peneliti mendapatkan harga pokok produksi adalah melakukan perhitungan dan penetapan terhadap harga pokok penjualan dari semua menu makanan yang ditawarkan dan dijual oleh pihak restoran kembang goela kepada para konsumen. Dimana harga jual menu makanan harus tepat dan juga sesuai dengan kualitas rasa makanan yang disajikan kepada konsumen restoran kembang goela.
6. Perhitungan pendapatan dan laba perusahaan, poin ini merupakan bagian atau tahapan akhir yang menjadi tujuan utama dari penelitian ini dilakukan yaitu untuk mendapatkan laba atau keuntungan semaksimal mungkin berdasarkan harga pokok penjualan yang telah ditetapkan oleh pihak manajemen restoran kembang goela. Dimana perhitungan pendapatan akan dilakukan secara periodik disetiap akhir tahunnya (tutup buku perusahaan), hal tersebut dilakukan untuk mengetahui seberapa besar jumlah margin pendapatan dan juga keuntungan yang diperoleh oleh restoran kembang goela dalam jangka waktu 1 (satu) tahun transaksi.

## **METODE**

Data-data yang diperoleh oleh peneliti meliputi harga bahan baku, biaya produksi dan juga biaya tenaga kerja kemudian dilakukan analisis dengan menggunakan metode analisis deskriptif berdasarkan dokumen-dokumen pendukung dari objek penelitian yang dilakukan terkait dengan proses perhitungan dan penentuan HPP. Beberapa contoh data yang digunakan dalam penelitian ini adalah daftar harga bahan baku yang diperlukan untuk membuat menu makanan, biaya tenaga kerja yang diperlukan untuk mengolah bahan baku menjadi menu makanan yang siap dijual kepada konsumen. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode full costing dalam proses perhitungan dan penentuan akhir dari HPP untuk setiap menu makanan yang dijual pada restoran kembang goela.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Analisis Hasil Penelitian**

Bagian ini akan menjelaskan tahapan penelitian lapangan yang peneliti lakukan sebagai berikut:

1. Menghubungi manajemen restoran untuk meminta kesediaannya memaparkan perhitungan harga pokok produksi atas menu makanan yang disajikan pada restoran tersebut.
2. Melakukan wawancara mendalam kepada koki untuk memastikan penggunaan bahan baku dan penyerapan biaya produksi lainnya.
3. Pengamatan secara langsung bagaimana cara pengolahan menu-menu makanan dari pemakaian bahan baku sehingga menjadi bahan jadi dan sampai dapat disajikan kepada para tamu restoran.

Hambatan atau kendala penelitian di lapangan yang peneliti temukan dalam melakukan penelitian data HPP ini adalah:

1. Kesulitan menemui informan terutama chef atau juru masak, karena kesibukan penyajian makanan untuk tamu sedangkan untuk dapat melakukan pengamatan ini peneliti harus berwawancara langsung dengan koki restoran.
2. Serta kondisi restoran yang makin memuncak sejak adanya pemulihan kondisi pasca pandemi Covid-19, sehingga ketersediaan waktu untuk dapat berwawancara dengan chef restoran sangat terbatas sedangkan data-data yang sifatnya sangat penting harus peneliti dapatkan dengan datang ke lokasi pengolahan makanan.

## Penentuan Harga Pokok Penjualan (HPP)

Dalam menentukan HPP, peneliti berkonsentrasi pada pengelolaan bahan baku restoran, alasannya adalah :

- a. Pengelolaan bahan baku yang baik, akan menentukan tinggi atau rendahnya HP. Apabila banyak barang yang hilang maka secara otomatis HPP akan tinggi.
- b. Pengelolaan bahan baku yang baik, akan mencerminkan kinerja restoran unggul dengan otomatis perusahaan akan mendapatkan hasil laba yang cukup baik.

Rumus perhitungan yang digunakan untuk menentukan persediaan bahan baku adalah, persediaan awal bahan ditambah dengan pembelian bahan baku dan selanjutnya dikurangi dengan persediaan akhir maka didapatkan hasil akhir dari bahan baku yang dapat dipakai. Penentuan HPP digunakan untuk menghitung unsur-unsur atau variabel-variabel yang digunakan dalam biaya produksi, mulai dari :

1. Biaya bahan baku yang digunakan, maksudnya adalah bahan baku utama yang digunakan dalam suatu menu makanan. Misalnya daging untuk pembuatan rendang atau nasi untuk nasi goreng.
2. Biaya tenaga kerja langsung adalah upah yang dikeluarkan restoran untuk biaya tenaga kerja yang terlibat dalam proses penyajian menu, contohnya adalah gaji chef, gaji asisten chef dan bagian lainnya yang terlibat secara langsung di dalam bagian kitchen untuk memproduksi bahan makanan.
3. Biaya Overhead Kitchen yang merupakan masing-masing biaya produksi dan juga biaya tambahan yang dibebankan kepada hasil produk yang dijual kepada konsumen.

Berikut ini adalah salah satu contoh bagaimana penerapan cara perhitungan harga pokok produksi yang terjadi pada restoran kembang goela dengan menggunakan resep menu masakan dendeng balado.

Tabel 1. Perhitungan HPP Resep Menu Makanan Dendeng Balado

<b>Dendeng Mateng BOM Produksi @1 Porsi</b>					
No	Description	Unit	Use	Harga	HPP
1	Knuckle	Gram	100	120.000	12.000
2	Lada Putih Bubuk Cap Walet 500 gr	Gram	3	85.000	255
3	Dolphin Garam Halus	Gram	5	14.000	70
4	Minyak Goreng	MI	50	16.000	800
<b>TOTAL</b>			<b>158</b>		<b>13.125</b>
<b>X-Factor</b>					<b>2.625</b>
<b>HPP / porsi</b>					<b>15.750</b>

<b>SAMBAL BALADO 1 PRODUKSI @4500 gr</b>					
No	Description	Unit	Use	Harga	HPP
1	Cabe Merah Besar	Gram	4.000	47.000	188.000
2	Bawang Merah Kupas	Gram	1.000	42.000	42.000
3	Bawang Putih Kupas	Gram	250	38.000	9.500
4	Cuka Dixi 650 ml	MI	10	15.000	231
5	Dolphin Garam Halus	Gram	250	14.000	3.500
6	Gula Pasir	Gram	150	14.000	2.100
7	Knor Chicken Powder 1 kg	Gram	200	92.000	18.400
8	Minyak Goreng	MI	1.500	16.000	24.000
<b>TOTAL</b>			<b>7.360</b>		<b>287.731</b>
<b>X-Factor</b>					<b>57.546</b>
<b>HPP / 4,5 Kg</b>					<b>345.277</b>
<b>HPP / 1000 gr</b>					<b>76.728</b>
<b>HPP / 250 gr</b>					<b>15.346</b>

<b>HPP DENDENG BALADO</b>	<b>31.096</b>
---------------------------	---------------

Terlihat pada Tabel 1 diatas bahwa untuk pengolahan resep menu makanan dendeng balado terdapat biaya tambahan dengan istilah biaya X-Factor. Dalam hasil wawancara yang telah dilakukan oleh peneliti terkait dengan adanya biaya X-factor yang dimaksud disini adalah penggabungan dari biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik serta biaya lainnya.

Dalam hasil wawancara dan hasil pengamatan yang telah dilakukan oleh peneliti mengenai biaya X-factor ini mengapa ditetapkan sebesar 20 persen adalah karena didalam perhitungan dan pelaporan keuangan perusahaan baik secara internal maupun eksternal (Dirjen Pajak) bahwa biaya-biaya yang dikeluarkan atau yang akan menjadi beban setiap perusahaan tidak boleh kurang dari angka 20 persen dengan perbandingan antara omzet dengan hasil laba.

### **Analisis dan Perhitungan Penentuan Harga Penjualan Menu Makanan**

Penentuan harga jual pada restoran kembang goela ditetapkan dengan menggunakan metode *full costing* dan juga berdasarkan dari ketentuan pihak manajemen yang mengacu kepada perhitungan poin-poin berikut ini :

1. Riset Harga Pasar yaitu dengan melihat kompetisi atau persaingan harga di pasar dengan cara melakukan perbandingan dengan kompetitor (pemilik restoran) yang lainnya. Dengan mengetahui harga dari para kompetitor, maka pihak manajemen memiliki data patokan harga jual yang akan ditetapkan nantinya. Sebagai contoh, Jika menu makanan yang disajikan memiliki kualitas rasa yang lebih baik, kemudian fasilitas tempat restoran yang lebih baik dengan konsep yang menarik, memiliki kemasan yang menarik dan berguna, maka pihak manajemen dapat menetapkan harga jual yang lebih tinggi.
2. Target Pasar yaitu dengan melakukan analisis terlebih dahulu terhadap target pasar yang dituju agar dapat menjadi pelanggan potensial. Lalu, kemudian menyesuaikan sesuaikan harga jual menu makanan yang akan akan dijual kepada para konsumen. Contohnya harga jual yang ditetapkan bisa juga berharga mahal karena menu makanan yang ditawarkan bersifat premium. Namun demikian hindari dalam menentukan harga jual di atas kemampuan para konsumen yang potensial, karena hal tersebut dapat mempengaruhi atau memperkecil peluang konsumen untuk membeli.
3. Pesanan khusus dari konsumen atau pelanggan tetap, dimana untuk poin ini penetapan harga jual dari menu makanan adalah berdasarkan pada permintaan pelanggan terhadap menu makanan yang dipesan. Contohnya menggunakan kemasan tertentu, kemudian jumlah makanan yang dipesan.

Rumus perhitungan yang sudah diformulasikan oleh pihak manajemen, sedangkan untuk poin bagian ini merupakan rumus berdasarkan kondisi dari internal perusahaan. Contohnya adalah keputusan dari pihak manajemen ataupun pemilik restoran berdasarkan kesepakatan bersama.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan keseluruhan penelitian dan pembahasan yang peneliti telah lakukan pada Restoran Kembang Goela mengenai analisis perhitungan dan penentuan harga pokok penjualan menu makanan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Perhitungan dan penentuan harga pokok produksi menu makanan mengacu kepada tiga komponen biaya, yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead kitchen. Dengan mengacu pada metode perhitungan tersebut, sehingga dapat meminimalkan kesalahan perhitungan untuk mendapatkan harga jual akhir menu makanan yang ditawarkan kepada konsumen dan kemudian pada akhirnya dapat menghasilkan laba atau keuntungan perusahaan.
2. Masih terdapat beberapa kekurangan yang dilakukan oleh pihak manajemen restoran kembang goela dalam melakukan perhitungan Harga Pokok Produksi, dalam perhitungan untuk mencari nilai HPP pihak manajemen restoran kembang Goela belum memasukkan unsur biaya tenaga kerja langsung dan juga keseluruhan biaya overhead kitchen yang ada di dalam produksi kitchen.
3. Hasil analisis secara simultan mengenai harga pokok penjualan dan biaya produksi secara bersama-sama berpengaruh signifikan terhadap pendapatan yang dihasilkan oleh restoran kembang goela, sehingga perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan dengan metode full costing yaitu dengan memasukkan semua unsur produksi menu makanan kedalam harga pokok produksi guna mendapatkan harga jual yang tepat. Hal tersebut berarti jika terdapat perubahan pada penentuan harga pokok penjualan dan juga biaya produksi secara bersama-sama dapat mempengaruhi perolehan pendapatan perusahaan.

## **Saran**

Berikut ini adalah saran-saran yang diusulkan oleh peneliti baik untuk manajemen perusahaan maupun penelitian-penelitian berikutnya di waktu yang akan datang :

1. Agar perusahaan dapat bertahan dan berkembang, perusahaan harus mempunyai sebuah laporan keuangan yang baik dan tertata rapi karena laporan keuangan tersebut dapat memberikan informasi dasar bagi pihak manajemen perusahaan untuk membuat

perencanaan biaya dan beban serta sebagai sumber data bagi proses penyusunan anggaran.

2. Untuk mendapatkan hasil perhitungan harga pokok produksi secara tepat dan teliti, sebaiknya perusahaan mencermati jenis bahan baku apa saja yang dibutuhkan selama memproduksi menu makanan dan mencermati besarnya biaya yang akan dikeluarkan untuk gaji para karyawan berdasarkan besaran standar gaji yang telah ditetapkan oleh perusahaan.
3. Dalam pembebanan biaya overhead pabrik perusahaan hendaknya memahami bahwa biaya-biaya yang tidak langsung dikeluarkan untuk produksi namun termasuk dalam proses produksi juga dapat disertakan di dalamnya, seperti biaya penyusutan mesin, peralatan dan perlengkapan dapur.

## DAFTAR PUSTAKA

- Akib, M., Dharmawati, T., dan Pasuay, M., F., N. (2020). Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan Berdasarkan Metode Full Costing Rumah Makan Bebek Goyang Sulawesi (BEGOS) Kendari. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan (JAK)* Vol.5 No.2 Hal:1-19.
- Asnaka, W. (2020). Skripsi Analisis Penerapan Perolehan Penjualan dan Harga Pokok Penjualan Guna Mengukur Laba Bersih Pada Perusahaan (Studi Kasus Pada PT Japfa Comfeed Indonesia, Tbk Sidoarjo). Universitas Bhayangkara, Sidoarjo.
- Bustami. 2009. *Akuntansi Biaya*, (Jakarta : Mitra Wacana Media).
- Daljono. 2011. *Akuntansi Biaya Penentuan Harga Pokok dan pengendalian*, Edisi Ketiga (Semarang : Universitas Diponegoro).
- Gultom, H., J., Sebayang, E., S., dan Sitorus S. (2019). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perhitungan Harga Jual Untuk Usaha Serapan Pagi. *Jurnal Ilmiah Skylandsea* Vol.3 No.2 Hal:87-95.
- Gunawan, Kurnia, S., dan Hasibuan, M., S. (2016). Analisis Perhitungan HPP Menentukan Harga Penjualan Yang Terbaik Untuk UKM. *Jurnal Teknovasi* Vol.3 No.2 Hal:10-16.
- Harahap, L. (2020). *Buku Modul Akuntansi Biaya Seri 1*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Program Studi Akuntansi Universitas Trilogi, Jakarta 2020.
- Prawiro. 2018. *Strategi Pemasaran: Pengertian, Fungsi, Tujuan, Konsep, dan Contohnya*. Sumber : [www.maxmanroe.com](http://www.maxmanroe.com) (diakses 15 November 2022)



- Satriani, D., dan Kusuma, V., V. (2020). Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan. *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi dan Akuntansi)* Vol.4 No.2 Hal:438-453.
- Soraya, A., T., dan Septiana, N. (2018). Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Pabrik Roti Pelangi Nusantara di Kota Metro. *Jurnal Fidusia* Vol.1 No.2 Hal:40-51.