

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bertambahnya jumlah penduduk di Indonesia dan meningkatnya pertumbuhan ekonomi, prospek bisnis pada bidang makanan semakin luas. Kebutuhan pangan yang meningkat berbanding lurus dengan penambahan jumlah penduduk (Yunianto, 2021). Reputasi industri rumah makan sebagai salah satu sektor bisnis terbesar, perusahaan rumahan di sektor ini adalah yang paling banyak ditemui. Industri rumah makan akan selalu ada. Makan dan minum merupakan sebuah kebutuhan seseorang setiap harinya. Semakin banyaknya usaha pada bidang tersebut membuktikan bahwa semakin banyaknya permintaan kebutuhan seseorang tersebut.

Tujuan utama dari sebuah usaha adalah untuk mencapai keuntungan atau laba, yang merupakan kunci untuk menjaga kelangsungan bisnis. Untuk mencapai tujuan ini, faktor manusia memegang peranan penting dalam mengendalikan berbagai aspek operasional perusahaan. Selain faktor manusia, ada faktor-faktor lain yang juga mempengaruhi profitabilitas, termasuk jumlah produk yang dihasilkan, modal yang diinvestasikan, dan upah tenaga kerja (Jannah, 2015).

Perusahaan tidak dapat memenuhi tujuan, baik tujuan utama maupun lainnya dikarenakan pengaruh dari laba perusahaan tersebut, tujuan tersebut seperti menjaga kelangsungan bisnis (*going concern*) dan melaksanakan tanggung jawab sosial (Andreas et al., 2015). Untuk mencapai laba, manajemen perusahaan harus merencanakan dan mengendalikan dua faktor kunci, yaitu pendapatan dan biaya (Salindeho, 2015).

Banyak perusahaan menghadapi kesulitan dalam menentukan harga pokok produksi dan harga jual dikarenakan fluktuasi harga. Kesalahan umum pada perusahaan adalah kurang memahami cara menghitung harga pokok produksi sehingga menentukan harga jual produk maupun jasa dari perusahaan tersebut hanya berdasarkan pada harga umum yang berada di pasaran

(Gunawan et al., 2016). Pengaruh dari biaya produksi salah satunya adalah menghasilkan perhitungan harga pokok produk jadi yang nantinya akan berpengaruh ke penjualan produk atau jasa tersebut (Latief R, 2017).

Harga Pokok Produksi merujuk pada total biaya yang diperlukan untuk menghasilkan atau menjual suatu produk atau layanan, dan faktor ini memiliki dampak signifikan pada keberhasilan dan profitabilitas perusahaan (Maghfirah & Syam, 2016). Hal tersebut dikarenakan harga pokok produk atau jasa merupakan salah satu refleksi dari kualitas produk dan jasa tersebut. Umumnya semakin tinggi kemampuan mengelola harga pokok produk (*cost*) maka akan semakin baik produk atau jasa yang ditawarkan kepada konsumen. Tingginya harga jual sangat mempengaruhi seberapa besar penjualan suatu produk. Nilai dari suatu barang menjadi sangat penting karena dalam penjelasan di atas sangat berpengaruh terhadap penjualan suatu barang atau jasa tersebut sehingga dalam penentuan harga pokok dari suatu barang atau jasa tersebut tidak bisa dianggap mudah, perlu perhitungan yang teliti dan cermat sehingga tidak menimbulkan kerugian pada usaha tersaebut.

Dari fenomena tersebut keterbatasan dalam menentukan harga pokok produksi suatu usaha yang menyebabkan banyak pemilik usaha tidak dapat mengambil laba dari produk atau jasa yang dijualnya. Dalam beberapa permasalahan ada beberapa biaya yang belum masuk ke dalam perhitungan harga pokok produksi seperti biaya listrik, air dan fasilitas lainnya yang bisa menjadi salah satu faktor usaha tersebut tidak bisa mendapatkan keuntungan yang maksimal, dapat dilihat dari penelitian sebelumnya yang mengkaji tentang penentuan harga pokok produksi produk maupun jasa yang dilakukan oleh Azizah & Cahyani, (2024), Rivaldy & Dupri, (2023), Ramadhani & Harahap, (2023) dan Khaerunnisa & Pardede, (2021) mengungkapkan hasil temuannya mengenai perhitungan pokok penjualan dengan menggunakan metode *Full Costing*, dimana dengan menggunakan metode tersebut pemilik usaha bisa menggunakan metode tersebut sebagai alat analisis yang tepat dalam penetapan harga jual dari produk atau jasa.

Usaha Makanan 99 menyediakan menu nasi uduk, nasi putih, dengan lauk lele, bebek, ayam, tahu, tempe dan minuman yang berada di daerah Kota Pekanbaru. Usaha Makanan 99 menyediakan hidangan dengan bumbu, bahan dan sambal resep pilihan. Usaha Makanan 99 ini berdiri sejak tahun 2001. Hidangan ditawarkan dengan harga terjangkau dengan rasa terbaik. Pemilihan objek penelitian pada Usaha Makanan 99, berdasarkan hasil wawancara awal dengan pemilik dalam menentukan harga pokok produksi masih sederhana, yaitu menghitung biaya beli bahan baku kemudian di bagi dengan total porsi. Pemilik menentukan harga jual dengan menjumlahkan bahan produksi dibagi dengan total porsi dan untuk selanjutnya ditambahkan 30 % s/d 40% untuk menentukan laba penjualan.

Penggunaan metode perhitungan harga pokok produksi versi pemilik dapat menyebabkan terjadinya distorsi biaya pada perhitungan harga pokok produksi. Biaya yang seharusnya dimasukkan tetapi tidak dimasukkan kedalam perhitungan biaya produksi. Biaya overhead pabrik yang lain seperti, biaya listrik, biaya bahan bakar kendaraan, biaya servis kendaraan dan lainnya yang bisa diklasifikasikan sebagai biaya overhead. Pemilik Usaha Makanan 99 belum memperhitungkannya, karena ketidaktahuan pemilik mengenai adanya biaya overhead pabrik. Hal tersebut mengakibatkan produk yang dihasilkan dapat mengalami kekurangan biaya (*undercosting*) atau mengalami kelebihan biaya (*overcosting*). Pembebanan biaya yang kurang akurat disebabkan oleh perhitungan harga jual versi pemilik yang selama ini diterapkan oleh Usaha Makanan 99 akan mempengaruhi dalam menetapkan harga pokok produksi per unit. Perhitungan harga pokok produksi per unit yang telah ditetapkan memiliki dampak terhadap harga jual produk.

Penentuan harga jual produk bergantung pada biaya produksi. Jika biaya produksi dinilai secara tidak akurat, maka akan berdampak pada perhitungan harga jual produk. Misalnya, ketika biaya produksi ditetapkan pada tingkat yang tinggi, harga jual produk selanjutnya juga akan meningkat, sehingga mengurangi daya saingnya di pasar. Di sisi lain, jika biaya produksi produk sedikit, maka akan menghasilkan penentuan harga jual yang rendah.

Akibatnya, perusahaan gagal mencapai profitabilitas yang optimal meskipun menawarkan harga jual yang kompetitif di pasar.

Penelitian ini menganalisis perhitungan harga pokok produksi Usaha Makanan 99 yang efektif dan efisien dengan menggunakan metode *Full Costing*. Penelitian ini akan mengkaji bagaimana harga yang ditetapkan oleh pemilik Usaha Makanan 99 dengan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing*. Penelitian ini juga mempertimbangkan permasalahan yang akan menjadi dasar penelitian mengenai penentuan harga pokok produksi suatu produk atau jasa.

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijelaskan tersebut maka penulis tertarik melakukan penelitian terhadap perhitungan harga pokok produksi dari Usaha Makanan 99 untuk memperoleh penetapan harga jual yang sesuai dengan perhitungan biaya yang efisien dan efektif, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Harga Pokok Produksi Sebagai Salah Satu Dasar Penentuan Harga Jual (Studi Kasus pada Usaha Makanan 99 Kota Pekanbaru, Riau)**”

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dijelaskan diatas maka permasalahan penelitian dapat dirumuskan yaitu bagaimana penentuan harga pokok produksi pada Usaha Makanan 99 di Kota Pekanbaru, Riau?

1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas tujuan dan manfaat dari penelitian ini adalah:

Tujuan

1. Untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Usaha Makanan 99.
2. Untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi dengan metode *Full Costing* pada Usaha Makanan 99.

3. Untuk menganalisis perbedaan antara metode *Full Costing* dan metode yang digunakan oleh Usaha Makanan 99 serta pengaruhnya terhadap harga jual.

Manfaat Penelitian

1. Teoritis
 - a. Sebagai menambah wawasan dan keilmuan terkait dalam menentukan harga pokok produksi.
 - b. Memperkaya literatur mengenai konsep dan teori harga pokok produksi dalam penentuan harga jual.
2. Praktis
 - a. Dapat dijadikan sebagai bahan masukan tentang pentingnya menambahkan laporan harga pokok produksi dalam penentuan harga jual pada Usaha Makanan 99 Kota Pekanbaru, Riau.
 - b. Penelitian ini juga diharapkan dapat dijadikan sebagai informasi dasar bagi penelitian selanjutnya.

