

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1.Latar Belakang Masalah**

Perkembangan dan keadaan kehidupan masyarakat saat ini bisa dilihat dari salah satu melalui kenaikan dan kurang stabilnya harga – harga bahan pokok khususnya dibagian pangan. Ini juga mengakibatkan persaingan diantara para pengusaha khususnya rumah makan asap – asap *steak* dan *soup* yang berkembang pesat ini yang terletak di daerah Taman Pinang, Sidoarjo.

Setiap usaha harus mampu bersaing dalam dunia usaha tersebut. Pemilik dituntut untuk menghasilkan produk yang bermutu tinggi dengan biaya rendah untuk mencapai harga jual yang kompetitif di dalam usaha tersebut. Harga jual produk merupakan beberapa faktor yang mempengaruhi penentuan harga pokok produk, faktor dari harga pokok produk tersebut adalah biaya.

Rumah makan asap – asap *steak* dan *soup* merupakan perusahaan yang mempunyai berbagai tujuan baik jangka panjang maupun jangka pendek. Salah satu tujuan yang penting untuk dicapai oleh perusahaan tersebut adalah pencapaian laba. Pencapaian laba dirasa penting karena berkaitan dengan berbagai konsep akuntansi antara lain kesinambungan perusahaan dan perluasan perusahaan. Menjamin agar usaha perusahaan mampu menghasilkan laba, maka manajemen perusahaan harus merencanakan dan mengendalikan dengan baik dua faktor penentu laba yaitu pendapatan dan biaya.

Perhitungan harga pokok yang dilakukan Rumah Makan Asap – Asap *Steak* dan *Soup* masih sederhana dengan menjumlahkan seluruh unsur biaya produksi, sedangkan harga pokok produksi per unit ditentukan dengan membagi seluruh total biaya produksi dengan volume produksi yang dihasilkan atau yang diharapkan akan dihasilkan. Cara seperti ini yang harus digunakan apabila berhubungan dengan prinsip akuntansi, mempengaruhi baik jumlah harga pokok produk maupun cara penyajiannya dalam laporan laba rugi.

Menurut Bastian (2006:47), Penentuan harga pokok produksi adalah bagaimana memperhitungkan biaya kepada suatu produk atau pesanan atau jasa, yang dapat dilakukan dengan cara memasukkan seluruh biaya produksi atau hanya memasukkan unsur biaya produksi variabel saja. Penentuan harga pokok tersebut dapat digunakan dua cara yaitu metode kalkulasi biaya penuh (*full costing*) dan metode kalkulasi biaya variabel (*variabel costing*). Kalkulasi biaya penuh (*full costing*) adalah suatu metode dalam penentuan harga pokok suatu produk dengan memperhitungkan semua biaya produksi, seperti biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, biaya *overhead* tetap dan biaya *overhead variabel*. Kalkulasi biaya variabel (*variabel costing*) adalah suatu metode dalam penentuan harga pokok suatu produk, hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat variabel saja. Metode ini biaya *overhead* tetap tidak diperhitungkan sebagai biaya produksi tetapi biaya *overhead* tetap akan diperhitungkan sebagai biaya periode yang akan dibebankan dalam laporan laba-rugi tahun berjalan.

Rumah Makan Asap – Asap *Steak* dan *Soup* merupakan rumah makan yang cukup terkenal di Sidoarjo yaitu di daerah Taman Pinang. Rumah Makan Asap –

Asap *Steak* dan *Soup* merupakan perusahaan yang mempunyai berbagai tujuan jangka pendek maupun jangka panjang, sedangkan saya melihat di asap – asap steak dan soup untuk menentukan harga jual sangatlah efisien, jadi tidak sembarangan untuk menentukan suatu harga makanan yang akan dipasarkan yang disesuaikan dengan pengeluaran dan pemasukan, sehingga harga pokok yang tinggi dan rendah sangat di perhitungkan untuk menentukan harga jual. Alasan saya penelitian di asap – asap steak dan soup tersebut yaitu ingin mengetahui cara perhitungan dan pencatatan harga pokok produksi. Berdasarkan uraian di atas maka penulis mengambil judul “Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Asap – Asap Steak Dan Soup”.

## **1.2. Penjelasan Judul**

- Analisis : Melakukan evaluasi terhadap kondisi dari ayat – ayat yang berkaitan dengan akuntansi dan alasan – alasan yang memungkinkan tentang perbedaan yang muncul.
- Biaya Produksi : Biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi. Biaya produksi terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.
- Harga Pokok Produksi : Cara perhitungan unsur – unsur biaya ke dalam harga pokok produksi.

Asap – Asap Steak dan Soup : Rumah makan asap – asap steak dan soup merupakan perusahaan yang bergerak dibidang restaurant.

### **1.3. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah di uraikan, maka dapat dibuat rumusan masalah berupa :

1. Bagaimana cara perhitungan biaya produksi di Rumah Makan Asap – Asap *Steak dan Soup*?
2. Bagaimana perhitungan untuk laporan harga pokok produksi di Asap – Asap *Steak dan Soup*?

### **1.4. Tujuan Penelitian**

Dari rumusan masalah diatas peneliti bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui perhitungan biaya produksi di rumah makan asap – asap *steak dan soup*
2. Untuk mengetahui perhitungan laporan harga pokok produksi di asap – asap *steak dan soup*

### **1.5. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk pihak – pihak terkait, yaitu:

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini perusahaan dapat memberi masukan sebagai pertimbangan pihak-pihak yang terkait dalam pengambilan keputusan jangka panjang maupun jangka pendek.

## 2. Bagi Penulis

Media untuk belajar menyusun laporan tugas akhir yang baik sesuai dengan pedoman yang sudah ditentukan.

## 3. Bagi STIE Perbanas

Laporan tugas ini diharapkan dapat menjadi tambahan pustaka yang bermanfaat bagi pihak – pihak yang berkepentingan dan mahasiswa kedepannya dapat lebih berkarya lagi dalam membuat tugas akhir.

### **1.6. Metode Penelitian**

#### **1.6.1. Teknik Pengumpulan Data**

Kegiatan penelitian yang akan dilaksanakan, terdapat beberapa metode yang digunakan dalam pengumpulan data. Metode yang digunakan dibawah ini dimaksudkan agar mempermudah dalam penelitian lebih dekatnya pada pengumpulan data yaitu:

##### a. Dokumentasi

Mengumpulkan data – data berupa dokumen yang dibutuhkan di Rumah Makan Asap – Asap *Steak* dan *Soup* dengan direktur utama yaitu tentang Penentuan Harga Pokok Produksi yang berada di Asap – Asap *Steak* dan *Soup*.

##### b. Observasi

Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan seorang manager yaitu dengan cara melakukan pengamatan langsung pada rumah makan Asap – Asap *Steak* dan *Soup*.

### **1.6.2. Ruang Lingkup Penelitian**

Mempermudah dan membatasi pembahasan agar tidak terjadi sebuah kekeliruan, maka lingkup pembahasan tugas akhir ini dibatasi pada “Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Asap – Asap Steak Dan Soup”.