

Penerapan Harga Pokok Produksi Pada PT. Hana Inti Berjaya (Darbe Cafe) Surabaya

Ria Galuh Yuli Pratiwi¹⁾, Diana Zuhro²⁾, Tjandra Wasesa³⁾, Sutini⁴⁾, Heri Toni⁵⁾,
Wiratna⁶⁾

Fakultas Ekonomi, Universitas 45 Surabaya^{1,2,3,4,5,6)}

Korespondensi penulis, email : pratiwigaluhria@gmail.com

Abstract. *With the increasing number of business actors, there will be more competition in the form of price, quality, strategy and so on, making companies able to face competition. To achieve this, companies are required to be able to carry out company growth and increase profitability. One of the things that companies or management do is to reduce the cost of products. Where the cost of the product means the amount of expenses and expenses that are allowed, directly or indirectly, to produce goods and services that can be used or sold. To determine the right selling price, the company must first know the cost of the product to be sold. Before carrying out production activities, the company first prepares its production factors, such as raw materials which are the main ingredients to be processed into finished goods. Purchasing raw materials is part of inventory management because it is related to the procurement of goods in the form of raw materials, semi-finished materials, finished materials, auxiliary materials. The company's production results will affect the supply of raw materials, labor and overhead costs. Classifying costs and determining the cost of production is very important because this is the essence of the price of goods to be sold and products in process which will be presented in the balance sheet. If the production price is determined incorrectly, it will affect the selling price. Where a selling price that is too high will make the product less competitive in the market, while a selling price that is too low will also reduce the company's profits. To make it easier for companies to calculate the cost of production, companies use traditional methods as an easier approach in allocating production and overhead costs.*

Keywords : Price Application, Production, labor

Abstrak. Dengan semakin banyaknya pelaku usaha maka semakin banyak pula persaingan dalam bentuk harga, kualitas, strategi dan sebagainya menjadikan perusahaan agar mampu menghadapi persaingan. Untuk mencapai hal tersebut, maka perusahaan dituntut untuk bisa menjalankan pertumbuhan perusahaan dan dapat meningkatkan profitabilitas. Salah satu hal yang dilakukan oleh perusahaan atau manajemen ialah dengan menekan harga pokok produk. Dimana harga pokok produk berarti jumlah pengeluaran dan beban yang diperkenankan, langsung atau tidak langsung untuk menghasilkan barang dan jasa yang dapat di gunakan atau di jual Untuk menentukan harga jual yang tepat perusahaan harus terlebih dahulu mengetahui harga pokok produk yang akan di jual. Sebelum melakukan kegiatan produksi perusahaan terlebih dahulu menyiapkan faktor – faktor produksinya seperti bahan baku yang menjadi bahan utama untuk diolah menjadi barang jadi. Pembelian bahan baku ialah bagian dari manajemen persediaan karena berkaitan dengan pengadaan barang berupa bahan baku, bahan setengah jadi, bahan jadi, bahan pembantu. Hasil produksi perusahaan akan mempengaruhi persediaan bahan baku, tenaga kerja dan biaya *overhead*. Pengklasifikasian biaya dan penentuan harga pokok produksi ini sangat penting karena ini merupakan inti dari harga barang yang akan di jual dan produk dalam proses yang akan di sajikan dalam neraca. Jika penentuan harga produksi ini salah akan berpengaruh ke harga jual. Dimana apabila harga jual yang terlalu tinggi akan menjadikan produk kurang bersaing dipasar, sementara harga jual yang terlalu rendah juga akan mengurangi laba perusahaan. Untuk mempermudah perusahaan dalam menghitung harga pokok produksi sehingga perusahaan menggunakan metode tradisional sebagai pendekatan yang lebih mudah dalam mengalokasikan biaya produksi dan *overhead*.

Kata Kunci : Penerapan Harga, Produksi, tenaga kerja

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Pada era saat ini dengan semakin canggih nya teknologi dan semakin cepatnya informasi menjadikan suatu hal yang kita cari atau kita butuhkan dapat dengan mudah kita akses di *social media* seperti *Instagram*, *facebook* dan *social media* yang lainnya. Hal ini mempercepat dan memudahkan seluruh manusia untuk mendapatkan informasi dalam waktu singkat, salah satu contohnya ialah bagi pelaku usaha. untuk membuka usaha yang baru dengan harga ramah dikantong seperti usaha makanan dan minuman atau yang sering kita sebut *food and baverage*.

Dengan semakin banyaknya pelaku usaha maka semakin banyak pula persaingan dalam bentuk harga, kualitas, strategi dan sebagai nya menjadikan perusahaan agar mampu menghadapi persaingan. Untuk mencapai hal tersebut, maka perusahaan dituntut untuk bisa menjalankan pertumbuhan perusahaan dan dapat meningkatkan profitabilitas. Salah satu hal yang dilakukan oleh perusahaan atau manajemen ialah dengan menekan harga pokok produk. Dimana harga pokok produk berarti jumlah pengeluaran dan beban yang diperkenankan, langsung atau tidak langsung untuk menghasilkan barang dan jasa yang dapat di gunakan atau di jual

Untuk menentukan harga jual yang tepat perusahaan harus terlebih dahulu mengetahui harga pokok produk yang akan di jual. Sebelum melakukan kegiatan produksi perusahaan terlebih dahulu menyiapkan faktor – faktor produksinya seperti bahan baku yang menjadi bahan utama untuk diolah menjadi barang jadi. Pembelian bahan baku ialah bagian dari manajemen persediaan karena berkaitan dengan pengadaan barang berupa bahan baku, bahan setengah jadi, bahan jadi, bahan pembantu. Hasil produksi perusahaan akan mempengaruhi persediaan bahan baku, tenaga kerja dan biaya *overhead*.

Pengklasifikasian biaya dan penentuan harga pokok produksi ini sangat penting karena ini merupakan inti dari harga barang yang akan di jual dan produk dalam proses yang akan di sajikan dalam neraca. Jika penentuan harga produksi ini salah akan berpengaruh ke harga jual.

Dimana apabila harga jual yang terlalu tinggi akan menjadikan produk kurang bersaing dipasar, sementara harga jual yang terlalu rendah juga akan mengurangi laba perusahaan. Untuk mempermudah perusahaan dalam menghitung harga pokok produksi sehingga perusahaan menggunakan metode tradisional sebagai pendekatan yang lebih mudah dalam mengalokasikan biaya produksi dan *overhead*.

Perhitungan harga pokok produksi juga penting dalam menghadapi perubahan dalam struktur biaya dan operasional kafe. Dalam bisnis kafe, biaya produksi dan operasional dapat mengalami perubahan seiring dengan perkembangan bisnis. Dengan demikian apabila perusahaan kurang memahami atau salah dalam mengambil keputusan, maka akan mengakibatkan kesalahan dalam mendapatkan laba rugi yang diperoleh perusahaan pada masa yang akan datang. Apalagi dalam persaingan bisnis kafe yang marak pada saat ini memacu perusahaan untuk bersaing dengan perusahaan lain, dalam menghasilkan produk yang sejenis maupun produk ciri khas kafe tersebut. Demikian dengan Darbe Cafe selalu membuat inovasi baru untuk setiap menu – menu nya.

Darbe Cafe merupakan brand dari PT Hana Inti Berjaya, perusahaan ini memproduksi makanan dan minuman. Perusahaan ini ialah perusahaan yang mengelola bahan mentah menjadi barang jadi. Selama ini perusahaan dalam menentukan harga pokok nya menggunakan metode tradisonal untuk menentukan harga jual setiap produknya

TINJAUAN KEPUSTAKAAN

Landasan Teori

Pengertian Akuntansi Biaya

Menurut Raybun (2017 : 3) “pengertian akuntansi biaya yakni meliputi aktivitas yang bertujuan untuk mengidentifikasi, mengukur, menganalisa serta melaporkan segala unsur anggaran bisnis. Baik secara langsung berkaitan dengan prose produksi, pemasaran maupun produksi perusahaan”.

Menurut Bastian dan Nurlela (2013 : 7) “mendefinisikan akuntansi biaya sebagai sebuah bidang ilmu yang konsisten untuk memperlajari mengenai metode pencatatan, pengukuran dan pelaporan informasi anggaran yang di pakai selama proses produksi”.

Menurut Mulyadi (2016 : 7) “pengertian akuntansi biaya merupakan sebuah proses pencatatan, pengelompokan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan serta penjualan produk atau jasa dengan cara – cara tertentu serta penafsiran terhadapnya.”

Dari pernyataan diatas merupakan pernyataan dari beberapa para ahli, namun pengertian akuntansi biaya secara umum ialah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya – biaya pembuatan dan penjualan produk atau penyerahan jasa dengan

cara – cara tertentu. Serta penafsiran terhadapnya, objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya.

Pengertian Biaya

Menurut Mulyadi (2015 : 8) “Biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu”.

Menurut Sri Hanggana (2015 : 4) “ Biaya adalah proses mengumpulkan dan menganalisa biaya untuk membuat suatu barang atau jasa, sehingga dihasilkan informasi biaya produksi mengenai suatu barang atau jasa tertentu”.

Menurut Agus Purwaji , dkk (2018 : 8) “Biaya adalah suatu sistem informasi yang mengidentifikasi, menganalisis dan melaporkan informasi keuangan dan nonkeuangan yang terkait dengan biaya perolehan atau penggunaan sumber daya dalam suatu organisasi (perusahaan)”.

Hansen dan Mowen (2006 : 40) “mendefinisikan biaya sebagai kas atau nilai kas yang di korbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang di harapkan memberikan manfaat untuk saat ini maupun masa mendatang bagi organisasi”.

Dari pernyataan berikut merupakan definisi biaya dari para ahli, secara garis besar dapat di simpulkan bahwa pengertian biaya secara umum adalah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi, yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi ataupun yang akan terjadi.

Beberapa unsur pokok dalam definisi biaya antara lain :

1. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi.
2. Diukur dalam satuan uang.
3. Yang telah terjadi atau yang akan terjadi.
4. Pengorbana tersebut untuk tujuan tertentu.

Klasifikasi Biaya

Menurut Purwaji dkk (2018 : 14) “klasifikasi biaya merupakan proses pengelompokan dari seluruh komponen biaya secara lebih ringkas dan sistematis agar dapat memberikan informasi yang lebih akurat dan bermanfaat”.

Biaya dapat diklasifikasikan menjadi (Mulyadi : 2010 : 13) :

1. Klasifikasi Biaya berdasarkan Objek Pengeluarannya.

Metode pengklasifikasian ini menggunakan nama objek pengeluaran yang di keluarkan sebagai dasar yang di gunakan untuk mengklasifikasikan biaya. Contoh nya seperti biaya asuransi, jadi setiap pengeluaran yang didasarkan untuk keperluan asuransi maka akan masuk kedalam golongan biaya berdasarkan objek pengeluarannya.

2. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Fungsi Pokok Perusahaan. Dalam perusahaan manufaktur, ada tiga fungsi pokok, yaitu biaya produksi, biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum. Biaya produksi merupakan biaya – biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Secara garis besar biaya ini dibagi menjadi 3 bagian yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (*factor overhead cost*). Biaya bahan baku dan tenaga kerja langsung disebut sebagai biaya utama (*prime cost*), sedangkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik disebut sebagai biaya konversi (*conversion cost*) yang mengkonversikan bahan baku menjadi produk jadi. Biaya pemasaran merupakan biaya – biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk. Contohnya ialah biaya iklan, biaya promosi produk, biaya sample (*tester*). Biaya administrasi dan umum merupakan biaya – biaya untuk mengkoordinasikan kegiatan produksi dan pemasaran produk. Contohnya adalah biaya gaji bagian keuangan, biaya fotocopy dan biaya personalia. Jumlah biaya pemasaran dan biaya administrasi dan umum sering pula disebut biaya komersial (*commercial expenses*).

3. Klasifikasi Biaya berdasarkan hubungan Biaya dengan Sesuatu yang Dibiayai. Biaya ini dapat di kelompokkan menjadi dua bagian :

- a. Biaya Langsung (*direct cost*)
- b. Biaya Tidak Langsung (*indirect cost*)

4. Klasifikasi Biaya berdasarkan Perilakunya dalam Hubungannya dengan Perubahan Volume Kegiatan. Dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatannya, biaya dapat dikelompokkan menjadi :

- a. Biaya Variabel
- b. Biaya Semivariabel
- c. Biaya Semifixed
- d. Biaya Tetap

Biaya variabel adalah biaya yang jumlah total nya selalu berubah – ubah seiring dengan jumlah produksi yang di hasilkan. Semakin tingginya volume kegiatan produksi maka

semakin tinggi juga biaya variabel nya, sebaliknya jika rendahnya volume kegiatan produksi maka akan rendah juga biaya variabel nya. Apabila dalam satu periode tidak ada kegiatan produksi maka biaya variabel nya juga akan nol. Contohnya ialah biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja.

Biaya semivariabel ialah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semivariabel ini mengandung biaya variabel dan biaya tetap. Contohnya biaya asuransi kecelakaan kerja. Biaya semifixed ialah biaya yang tetap untuk meningkatkan volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu. Contohnya adalah biaya pemeliharaan dan perbaikan mesin.

Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisaran volume kegiatan tertentu. Biaya ini sebaliknya dengan biaya variabel dimana biaya ini tidak dipengaruhi oleh volume kegiatan produksi. Contohnya adalah gaji direktur operasional.

5. Klasifikasi Biaya berdasarkan Dasar Jangka Waktu Manfaatnya.

Atas dasar jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua yaitu pengeluaran modal dan pengeluaran pendapatan. Pengeluaran modal (*capital expenditures*) ialah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi. Contohnya pengeluaran modal adalah pengeluaran untuk pembelian aktiva tetap, untuk reparasi besar, terhadap aktiva tetap, untuk promosi besar – besaran, dan pengeluaran untuk riset dan pengembangan suatu produk.

Karena pengeluaran ini melibatkan jumlah yang cukup besar dan memiliki masa manfaat lebih dari satu tahun, maka saat pengeluaran tersebut akan diamortisasi, didepresiasi atau didepleksi. Pengeluaran pendapatan (*revenue expenditures*) ialah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut. Contohnya pengeluaran pendapatan antara lain ialah biaya iklan.

Tujuan Akuntansi Biaya

Menurut Sujarweni (2015:3) ada tiga tujuan akuntansi biaya. Tujuan akuntansi biaya adalah sebagai berikut :

1. Penentuan Harga Pokok Produk
2. Perencanaan Biaya dan Pengendalian Biaya
3. Pengambilan keputusan khusus

Tujuannya mempelajari akuntansi biaya agar memperoleh informasi biaya sebagai pengambilan keputusan yang berkaitan dengan pemilihan berbagai tindakan alternatif yang akan dilakukan perusahaan misalnya :

- a. menerima atau menolak pesanan dari konsumen
- b. mengembangkan produk
- c. memproduksi produk baru
- d. membeli atau membuat sendiri
- e. menjual langsung atau memproses lebih lanjut.

Menurut Mulyadi (2015:7) akuntansi biaya mempunyai tiga tujuan pokok antara lain sebagai berikut :

1. Penentuan kos produk
2. Pengendalian biaya
3. Pengambilan keputusan khusus

Menurut Sujardi (2013:2), tujuan akuntansi biaya adalah sebagai berikut :

1. Perencanaan laba melalui target.
2. Pengendalian biaya melalui *responsibility accounting*.
3. Menghitung laba untuk setiap periode, termasuk penilaian terhadap persediaan akhir.
4. Membantu menetapkan harga jual dan kebijakan harga.
5. memberikan data biaya yang relevan untuk proses analisi pada pengambilan keputusan.

Harga Pokok Produksi

1. Definisi Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi dapat digunakan sebagai salah satu dasar penelitian harga jual. Kebijakan dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi mutlak dibutuhkan karena apabila terjadi kesalahan dalam perhitungan akan menyebabkan kerugian bagi perusahaan.

Menurut Bustami dan Nurlela (2010:49) mengatakan bahwa : Harga pokok produksi merupakan kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi

terikat pada periode tertentu. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir.

Menurut Mulyadi (2015:65) ialah :

1. Menentukan harga jual produk
2. Memantau realisasi biaya produksi
3. Menghitung laba atau rugi periodeik
4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk proses yang disajikan dalam neraca.

2. Komponen Harga Pokok Produksi.

Harga pokok produksi terdiri dari tiga elemen biaya dalam produknya ialah Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung, dan Biaya *Overhead* Pabrik. Ketiga elemen ini merupakan syarat mutlak untuk menentukan harga pokok produksi yaitu :

a. Biaya Bahan Baku

Biaya bahan baku ialah bahan utama yang digunakan untuk memproses barang mentah menjadi barang jadi dan dapat dikalkulasikan langsung ke dalam biaya produksi. Biaya bahan baku ini meliputi harga pembelian bahan baku, biaya pengiriman, dan biaya lainnya yang terkait dengan pengadaan bahan baku. Biaya bahan baku merupakan salah satu komponen dari total biaya produksi.

b. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya yang terkait dengan upah atau gaji karyawan yang secara langsung terlibat dalam proses produksi barang atau jasa. Biaya ini mencakup kompensasi langsung yang diberikan kepada pekerja yang terlibat dalam kegiatan produksi, seperti operator mesin, pekerja perakitan atau teknisi produksi. Biaya tenaga kerja langsung biasanya mencakup :

1. Gaji atau upah pokok karyawan produksi
2. Tunjangan dan insentif
3. Biaya pelatihan
4. Beban kerja terkait

Biaya tenaga kerja langsung hanya mencakup karyawan yang secara langsung terlibat dalam proses produksi, karyawan lain yang tidak terlibat langsung dalam produksi seperti karyawan administrasi atau manajerial, tidak

termasuk sebagai biaya tenaga kerja langsung, tetapi mereka dapat termasuk dalam kategori biaya *overhead*.

3. **Biaya *Overhead* Pabrik**

Biaya *overhead* pabrik ialah biaya produksi yang secara tidak langsung terkait dengan bahan baku atau tenaga kerja langsung dalam proses produksi. Biaya overhead pabrik juga di kena sebagai biaya pabrikasi atau biaya produksi tidak langsung. Biaya *Overhead* pabrik mencakup berbagai elemen biaya yang terjadi di dalam oabrikasi atau fasilitas produksi, termasuk :

- a) Biaya penyewaan atau pemeliharaan gedung
- b) Biaya peralatan dan mesin
- c) Biaya penggunaan alat produksi
- d) Biaya Pengendalian Kualitas
- e) Biaya manajemen produksi Pentingnya untuk mengelola biaya *overhead* dengan efisien agar adapat memperngaruhi harga jual produk dan keuntungan perusahaan.

Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi

Dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya non produksi. Biaya produksi ialah biaya – biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya non produksi merupakan biaya – biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan nonproduksi seperti kegiatan pemasaran, administrasi dan umum. Biaya nonproduksi ditambahkan pada harga pokok produksi untuk menghitung total harga pokok produk.

Menurut Mulyadi (2015:17), metode pengumpulan harga pokok produksi dapat dibagi menjadi dua yaitu :

1. Metode Harga Pokok Pesanan (*Job Order Cost Method*)
2. Metode Harga Pokok Proses (*Process Cost Method*)

Akuntansi Biaya Tradisional

Menurut Hansen dan Mowen yang diterjemahkan oleh fitriasari, D (2009) dalam (Junika Iklima:2016) Metode akuntansi biaya tradisional adalah “perhitungan biaya produk berdasarkan fungsi membebankan biaya dari bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung ke produk dengan menggunakan penelusuran langsung. Biaya overhead di lain pihak dibebankan dengan menggunakan penelusuran gerak dan alokasi”.

Menurut Garrison, Noreen, Brewer yang diterjemahkan oleh Kartika Dewi (2013:442) dalam “akuntansi tradisional semua biaya di bebaskan ke produk bahkan biaya produksi yang tidak disebabkan oleh produk”.

Menurut Mulyadi (2018 : 7), mendefinisikan akuntansi biaya “sebagai proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa dengan cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya”.

Secara umum akuntansi biaya adalah sistem yang digunakan perusahaan untuk informasi biaya yang dikeluarkan perusahaan selama proses pembuatan suatu produk, kemudian informasi tersebut akan dikumpulkan dan diuraikan berdasarkan alokasi biaya nya.

Kerangka Pemikiran

Dalam deskripsi diatas, dapat ditarik kerangka pemikiran bahwa dalam menentukan harga jual suatu produk, perusahaan harus menentukan harga produksi terlebih dahulu setelah itu akan menentukan margin yang akan di kehendaki oleh perusahaan untuk mendapatkan laba dengan menggunakan perhitungan metode tradisional. Ada beberapa tahapan dalam menentukan harga pokok produksi :

Pertama dalam menghitung harga pokok produksi menggunakan metode tradisional ini dengan cara mengidentifikasi semua komponen biaya yang terlibat dalam proses produksi, terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang berkaitan langsung dengan proses produksi.

Biaya bahan baku ialah biaya utama yang digunakan dari barang mentah menjadi barang jadi atau barang dalam proses. Biaya tenaga kerja langsung meliputi jumlah jam kerja yang di perlukan untuk membuat atau memproduksi satu unit produk dan tarif perjam nya.

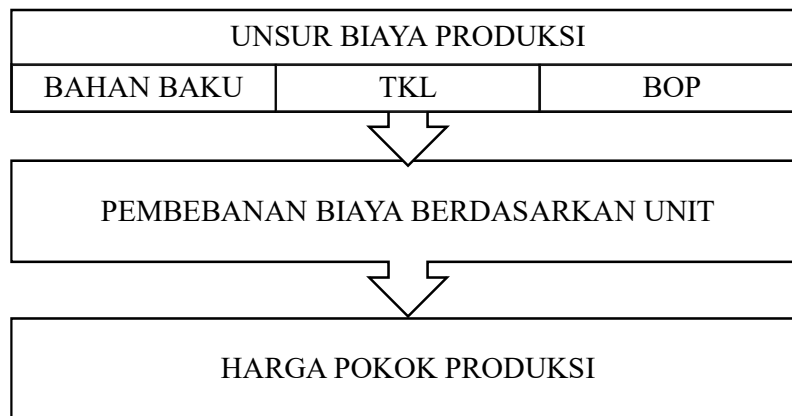
Sedangkan biaya *overhead* pabrik ini meliputi biaya variabel dan biaya tetap, biaya variabel ini seperti biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung sedangkan biaya tetap seperti biaya gaji direktur operasional. Dan bahan pembantu atau baha penolong juga bisa di masukkan kedalam kategori biaya overhead karena biaya ini yang berkaitan dengan proses produksi. Contohnya apabila di dalam proses produksi ialah biaya pengemasan produk jadi seperti box, plastik dan kresek.

Yang kedua ialah dengan menghitung tenaga kerja langsung dengan membagi total upah tenaga kerja langsung dengan jumlah unit yang diproduksi dalam periode tersebut. Yang ketiga menghitung biaya overhead pabrik dengan cara membagi total BOP dengan jumlah unit yang dihasilkan. Keempat menjumlahkan 3 elemen tersebut menjadi harga pokok produksi.

Dengan mengklasifikasikan biaya akan mempermudah dalam manajerial dalam mengevaluasi pengeluaran untuk menghasilkan satu unit produk. Namun arti dari biaya sendiri ialah semua pengorbanan yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi, yang dinyatakan dengan satuan uang menurut harga pasar yang berlaku, baik yang sudah terjadi ataupun yang akan terjadi.

Gambar 1

Flowchart Pengalokasian Harga Pokok Produksi



Setelah terbentuk harga pokok produksi maka perusahaan diharuskan menentukan *markup*, ini mencerminkan laba yang diinginkan perusahaan dan mengikuti faktor lain seperti persaingan pasar, permintaan pelanggan, dan startegis bisnis perusahaan. Kemudahannya dalam mengitung atau membebankan biaya, dengan membebankan biayanya ke produk dengan menggunakan penelusuran langsung. Rata – rata biaya produksi ideal umunya berkisaran 35% - 38%, namun kembali lagi ke kebijakan manajerial perusahaan.

PEMBAHASAN

Gambaran Obyek Laporan

Sejarah Singkat Perusahaan

PT. Hana Inti Berjaya merupakan perusahaan milik keluarga yang didirikan oleh kakak beradik yang bernama Bapak Abdul Haris Nofianto, SH selaku Direktur Utama dan

Bapak Nanang Sumartono H, SH selaku Komisaris Utama pada perusahaan perseroan tersebut. Perusahaan ini didirikan sesuai akta pendirian nomor 02 tanggal 11 Februari 2020 dan sudah memiliki sertifikat halal MUI. Hana Inti Berjaya adalah *venture builder* di bidang industri kuliner yang mendedikasikan diri untuk membantu pengusaha *F&B* membangun bisnisnya dari ide awal sampai menjadi kenyataan. Salah satu brand yang sudah dijalankan oleh perusahaan ini ialah Darbe Cafe. PT. Hana Inti Berjaya yang mempunyai brand Darbe Cafe ini berlokasi di Surabaya Timur tepatnya di jalan manyar indah nomer 57. Sebuah cafe dan resto di Surabaya yang mengusung konsep *livingroom*, sehingga pengunjung bisa dengan nyaman berkumpul dengan rekan atau keluarga serasa di ruang tamu yang menyambut dengan hangat. Pilihan menu yang ditawarkan juga beragam, dari menu lokal indonesia sampai western. Dan untuk melengkapi kebutuhan kaum urban masa kini, Darbe Cafe juga dilengkapi dengan fasilitas *coworking space* serta *meeting space*. Pengunjung juga bisa memilih untuk *stay* di ruangan *indoor*, *smoking area*, atau *outdoor*. Dengan kenyamanan ini Darbe Cafe telah mendapatkan rating tinggi di beberapa *platform review online*. Kreativitas dan inovasi yang tiada henti, pelayanan yang berkesinambungan, serta tim kerja yang andal menjamin terciptanya produk dari brand Darbe Cafe dengan sesuai kualitas yang terjamin.

Visi dan Misi Perusahaan

Visi

Menjadi solusi bagi para pengusaha di industri makanan dan minuman, menyokong mereka dalam menciptakan bisnis yang sukses dan memberikan dampak positif bagi bangsa dan negara.

Misi

- Memberi dukungan dalam hal *management* bisnis kepada para wirausahawan *Food and Beverage* sampai mereka siap melangkah secara mandiri.
- Membangun hubungan jangka panjang berdasarkan kepercayaan dan rasa saling menghormati. Kami percaya bahwa setiap pengusaha berhak memperoleh keberhasilan dan kami berdedikasi untuk membantu mereka mencapai tujuannya.

Makna Logo Perusahaan

A. Logo PT. Hana Inti Berjaya

Gambar 3. 1

Logo Perusahaan



Deskripsi Logo Perusahaan :

- Inisial HIB.

A. Menggambarkan identitas perusahaan perseroan yang bernama Hana Inti Berjaya.

B. Hana sendiri merupakan sebuah kata penggabungan yang inisial berasal dari bapak *Haris* dan *Nanang* yang kemudian di singkat menjadi *HANA* serta membentuk ikon gedung/ bangunan.

- Panah ke atas pada huruf I.

- Pondasi

B. Logo Darbe Cafe

Logo Brand Perusahaan



Deskripsi logo brand Darbe Cafe :

pada gambar tersebut menunjukkan beberapa deskripsi, seperti *people*, *sharing* and *profit*. Apabila dijabarkan akan menjadi sebagai berikut :

- *People* atau beberapa orang.

- *Sharing* atau membagikan

- Profit atau laba

Uraian Kegiatan Kuliah Kerja Lapangan

Berikut ialah susunan kegiatan selama masa KKL yang dilakukan oleh penulis untuk pengumpulan data sebagai bahan dasar dalam penyusunan tugas Laporan Akhir KKL pada Darbe Cafe brand dari PT. Hana Inti Berjaya.

Tabel 1

Rincian Aktivitas Kegiatan Kuliah Kerja Lapangan

Tanggal	Uraian Kegiatan
01- Jun - 2023	a. Memperkenalkan diri ke semua bidang baik staff kantor maupun bagian produksi b. Membaca tata tertib perusahaan, tata tertib dari kasir, barista dan dapur.
02 – Jun - 2023	a. Mempelajari akta perusahaan yang berada pada file kesekretariatan b. Mengamati alur pemesanan hingga produksi.
05 – Jun – 2023	c. Mempelajari sistem kerja bagian kasir saat menerima pesanan. d. Mempelajari sistem kerja bagian barista saat membuat minuman sesuai pesanan e. Mempelajari sistem kerja bagian dapur saat menerima pesanan
06 – Jun - 2023	a. Mengidentifikasi biaya yang ditimbulkan saat proses produksi produk Ayam Geprek. a. Mengklasifikasikan biaya dari awal bahan baku datang yang disiapkan oleh kepala dapur. b. Mengklasifikasi biaya bahan baku penolong, biaya energi, biaya air, biaya pemeliharaan mesin, biaya operasional yang digunakan untuk mengambil barang ke supplier. c. Mengklasifikasikan biaya tenaga kerja seperti upah

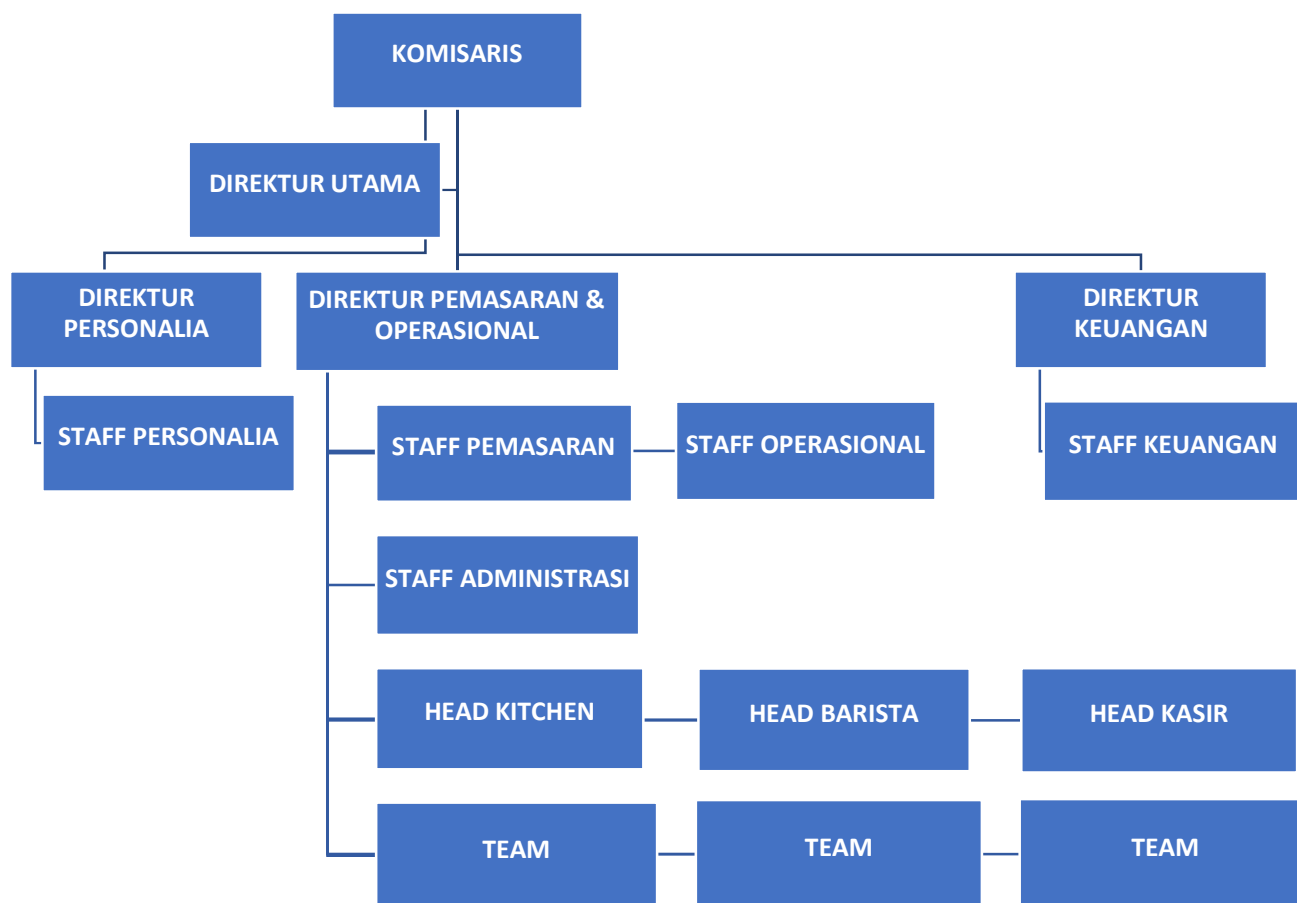
	yang diberikan dalam satu jam kerja dan jumlah karyawan yang berkaitan langsung dengan proses produksi.
07 – Jun - 2023	a. Mengidentifikasi biaya yang ditimbulkan saat proses produksi produk Chicken Pok – Pok Original. b. Mengklasifikasikan biaya dari awal bahan baku datang yang disiapkan oleh kepala dapur. c. Mengklasifikasi biaya bahan baku penolong, biaya energi, biaya air, biaya pemeliharaan mesin, biaya operasional yang digunakan untuk mengambil barang ke supplier. d. Mengklasifikasikan biaya tenaga kerja seperti upah yang diberikan dalam satu jam kerja dan jumlah karyawan yang berkaitan langsung dengan proses produksi.
08 – Jun - 2023	a. Mengikuti meeting proyeksi perusahaan dalam tahun 2024 untuk mencapai ke bursa saham. b. Mengamati pencapaian penjualan pada bulan Januari, Februari, Maret, April hingga Mei 2023. c. Membantu dalam realisasi anggaran biaya produksi pada Darbe Cafe.
09 – Jun - 2023	a. Meminta data penjualan, bahan baku, tenaga kerja langsung, kas kecil, data pembelian dan data harga pokok produksi yang digunakan perusahaan. b. Mempelajari cara menghitung harga pokok produksi perusahaan dalam menentukan harga jual yang diharapkan. c. Mengakhiri kegiatan KKL dengan berpamitan dengan para staff dan bagian produksi.

Sumber : Data diolah

Struktur Organisasi Perusahaan

Fungsi struktur organisasi bagi suatu perusahaan ialah agar terciptanya kelancaraan usaha dan terkoordinasikan dalam mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Disampingkan itu struktur organisasi akan mencerminkan suatu sistem kerja yang terkendali dan sistematis. Struktur organisasi adalah suatu kerangka atau tata letak yang digunakan untuk mengatur dan mengorganisir berbagai elemen dalam sebuah organisasi. Hal ini melibatkan pembagian tugas, wewenang dan tanggung jawab anantara anggota organisasi.

Gambar 3



Struktur Organisasi PT. Hana Inti Berjaya

Job Description

Dengan memiliki struktur yang efektif, organisasi dapat mengoptimalkan penggunaan sumber daya. Meningkatkan koordinasi dan kolaborasi antar bagian dan mengarahkan upaya menuju tujuan yang telah ditetapkan.

Berikut pembagian tugas dan tanggung jawab masing – masing :

1. Komisaris
2. Direktur Utama
3. Direktur Keuangan
4. Staff Keuangan
5. Direktur Pemasaran dan Operasional
6. Staff Pemasaran
7. Staff Operasional
8. Leader Cafe atau pemimpin
9. Head Kitchen atau kepala dapur
10. Head Barista atau kepala barista.
11. Tim Barista
12. Head Kasir atau kepala kasir
13. Tim kasir
14. Direktur Personalia
15. Staf personalia

Aktivitas Perusahaan

PT. Hana Inti Berjaya yang saat ini masih mempunyai satu brand yaitu Darbe Cafe memiliki kegiatan operasional yang tidak terlalu besar. Alur pengerjaan operasionalnya berdasarkan pesanan dari pelanggan setelah itu akan muncul biaya yang di timbulkan. Produk yang dihasilkan ada makanan dan minuman, untuk pembahasan ini akan menitik beratkan ke produk makanan seperti ayam geprek dan *chicken* pok – pok original dan produk lainnya. Dalam pembuatan produk perusahaan tersebut memerlukan bahan sebagai berikut :

1. Bahan baku, meliputi :
 - Produk Ayam Geprek
 - a. Ayam Potong
 - b. Marinasi
 - c. Tepung

- d. Beras
- Produk Chicken Pok – Pok Original
 - a. Ayam *Fillet*
 - b. Marinasi
 - c. Tepung
- 2. Bahan Pembantu, meliputi :
 - Produk Ayam Geprek
 - a. Sambal Geprek
 - b. Minyak Goreng
 - c. Bawang Goreng
 - d. Timun
 - Produk Chicken Pok – Pok Original
 - a. Saus Sambal dan Saus Tomat
 - b. Minyak Goreng
- 3. Peralatan Produksi, meliputi :
 - a. Penggorengan atau *deep fryer*
 - b. Mangkuk
 - c. Pisau Dapur
 - d. Wajan atau penggorengan datar
 - e. Blender atau Penggiling Bumbu
 - f. Saringan
 - g. Pemukul Daging (*meat tenderizer*)
- 4. Proses Produksi

Darbe Cafe dalam memproduksi makanan dapat menghasilkan banyak produk salah satunya produk ayam geprek dan ayam pok - pok original. Berikut tahapan dalam proses produksi ayam.

- A. Produk Ayam Geprek
 - 1) Persiapan bahan baku :
 - 2) Penggorengan :
 - 3) Proses Geprek :
 - 4) Pembuatan Nasi :
 - 5) Penyajian
- B. Produk Chicken Pok – Pok Original

- 1) Persiapan bahan baku
 - 2) Penggorengan
 - 3) Penyajian
5. Jenis Produk yang dihasilkan.

Jenis produk yang dihasilkan oleh Darbe Cafe ini sangatlah banyak, cara pengerjaannya berdasarkan pada pesanan pelanggan. Produk yang di hasilkan seperti ayam geprek dengan nasi, ayam pok – pok, soto, dan lain sebagainya.

Penentuan Harga Pokok Produksi oleh Perusahaan

1. Volume Produksi
2. Biaya Pemakaian Bahan Baku.
3. Biaya Tenaga Kerja Langsung
4. Biaya *Overhead*

Pembahasan

Harga pokok dapat dihitung menggunakan beberapa metode salah satunya ialah metode tradisional. Dalam penelitian telah diketahui bahwa PT. Hana Inti Berjaya yang memiliki brand Darbe Cafe ini menghitung harga pokok produksinya menggunakan metode tradisional karena dianggap mudah dalam mengalokasikan biaya – biaya yang timbul akibat proses produksi. Dalam hal ini akan dibahas mengenai perhitungan metode tradisional pada produksi PT. Hana Inti Berjaya (Darbe Cafe).

Harga Pokok Produksi Metode Tradisional

Ada beberapa cara dalam pembebanan biaya *overhead* pabrik, salah satunya menggunakan pembebanan biaya dengan cara tarif tunggal dengan berdasarkan unit produksi. Perhitungan Biaya overhead pabrik dengan tarif tunggal terdiri dari dua tahap. Pembebanan pertama yaitu biaya overhead pabrik diakumulasikan menjadi satu kesatuan untuk keseluruhan pabrik. Tarif tunggal dihitung dengan menggunakan dasar pembebanan biaya berupa jam mesin, unit produk, jam kerja, dan sebagainya.

a. Tahap pertama

Pembebanan pertama yaitu biaya overhead pabrik diakumulasikan menjadi satu kesatuan untuk keseluruhan pabrik. Tahap kedua yaitu mengalikan tarif tersebut dengan biaya yang digunakan masing – masing produk biaya berupa unit produk. Perhitungan tarif tunggal berdasarkan unit produk dapat dijelaskan sebagai berikut :

Tarif tunggal berdasar unit produk = $\frac{\text{Rp } 5.209.301}{848} = 6.143/\text{unit}$

848

b. Tahap kedua

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi per unit dengan sistem tradisional pada PT. Hana Inti Berjaya (Darbe Cafe) diperoleh hasil harga pokok produksi untuk Ayam Geprek adalah sebesar Rp 20.828/unit dan untuk harga pokok produksi produk Chicken Pok - Pok Original sebesar Rp 17.450/unit. Sehingga untuk memproduksi satu unit produk ayam geprek membutuhkan biaya produksi senilai Rp 20.828 dan apabila ingin memproduksi satu unit produk Chicken Pok -Pok Original senilai Rp 17.450.

Dengan begini apabila perusahaan ingin menambahkan markup untuk harga jual maka harus memperhatikan pula harga jual pasaran. Agar harga jual tersebut bisa bersaing dengan harga pasaran dan menguntungkan dipihak manajemen sehingga manajemen atau perusahaan juga tidak merasa dirugikan atas biaya produksi ditambah markup yang dikeluarkan.

PENUTUP

Kesimpulan

1. Pembebanan bahan baku dilakukan dengan cara penelusuran langsung dengan membagi unit yang di produksi.
2. Pembebanan Biaya Tenaga Kerja Langsung dilakukan dengan membagi antara upah dan unit yang di produksi.
3. Pembebanan biaya overhead pabrik melalui dua (2) tahap, yaitu :
 - a) Tahap pertama untuk membebankan biaya dengan biaya overhead pabrik diakumulasikan menjadi satu kesatuan lalu
 - b) Tahap kedua mengalikan tarif tersebut dengan biaya yang digunakan masing – masing produk biaya berupa unit produk.
4. Sehingga hasil perhitungannya bahwa produk Ayam Geprek membutuhkan biaya per unit senilai Rp 20.828 untuk satu porsi Ayam Geprek. Sedangkan Chicken Pok – Pok Original untuk memproduksi satu porsi membutuhkan biaya per unit senilai Rp 17.450..

Saran

1. seharusnya untuk setiap bahan baku yang akan digunakan dilakukan penimbangan terlebih dahulu
2. lalu untuk dilakukan pengecekan biaya tenaga kerja yang digunakan untuk proses awal hingga proses akhir produk, dan lebih dispesifikkan untuk biaya *overhead* pabrik agar mudah dalam pengalokasian biaya.
3. Sebagai tambahan untuk pencatatan harus dilakukan secara real time bukan hanya setelah pembelian barang dari suplier tidak dilakukan pencatatan dengan baik dan benar. Karena hal ini akan berpengaruh jika perusahaan dalam menentukan biaya yang sudah dikeluarkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Daengs, G. S. A., Istanti, E., Negoro, R. M. B. K., & Sanusi, R. (2020). The Aftermath of Management Action on Competitive Advantage Through Proccess Attributes at Food and Beverage Industries Export Import in Perak Harbor of Surabaya. *International Journal Of Criminology and Sociologi*, 9, 1418–1425
- Enny Istanti¹⁾, Bramastyo Kusumo²⁾, I. N. (2020). IMPLEMENTASI HARGA, KUALITAS PELAYANAN DAN PEMBELIAN BERULANG PADA PENJUALAN PRODUK GAMIS AFIFATHIN. *Ekonomika* 45, 8(1), 1–10
- Iwa Soemantri, Asep et al. 2020. Entrepreneurship Orientation Strategy, Market Orientation And Its Effect On Business Performance In MSMEs. *Jurnal EKSPEKTRA Unitomo Vol. IV No. 1*, Hal. 1-10
- kamal. (2005, 3 1). Gramedia Blog. Diambil kembali dari www.gramedia.com: <https://www.gramedia.com>
- Kamasih, J., Saerang, D. P., & Mawikere, L. (2006). cara menghitung harga pokok produksi metode tradisional. *Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Tradisional dan ABC*, 34-35.
- Kompas. (2023, 4 20). Kompas.com. Diambil kembali dari www.kompas.com: <https://www.kompas.com>
- KUSUMADEWI, J. (2016). sejarah perusahaan PT. Sari Coffee Indonesia. *Praktik Kerja Lapangan PT. Sari Coffee Indonesia (Starbucks Coffee)*, 8.
- Kumala Dewi, Indri et al, 2022 Peningkatan Kinerja UMKM Melalui pengelolaan Keuangan, *Jurnal Ekonomi Akuntansi* , UNTAG Surabaya, Hal ; 23- 36
- Laiana, M. (2019). cara menghitung biaya produksi metode abc. *Penerapan Metode ABC terhadap Harga Pokok Penjualan pada Yummy Cake*, 45-51.
- Mulyadi. (1991). *Akuntansi Biaya*. yogyakarta: Mulyadi.
- Prihantoro, Kasih, Pramono, Budi et all. 2021. *Tourism Village Goverment*

Program, Caractized By State Defence As The Economic Foundation Of National Defence, International Journal of Research and Innovation in Social Science (IJRISS), Vol. V, Issue V, Page 197-2001.

Rina Dewi, et al. 2020. Internal Factor Effects In Forming The Success Of Small Businesses. Jurnal SINERGI UNITOMO, Vol. 10 No. 1, Hal. 13-21