BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dalam dunia usaha perdagangan tentunya tidak terlepas dari perhitungan harga dalam memulai dan menjalankan usaha tersebut, baik dalam penetuan bahan baku dalam mendirikan usaha maupun bahan persediaan sebagai bahan utama yang akan di jualkan kepada konsumen. Tidak lupa juga dalam menjalankan usaha juga terdapat keuntungan maupun kerugian yang mungkin dapat terjadi. Dalam penelitian kali ini akan membahas tentang harga pokok produksi pada usaha makanan warung pinggir jalan beserta keterkaitannya terhadap strategi dalam berjalannya dan bertahannya usaha warung makanan pinggir jalan, yang fokus penelitiannya menjurus pada daerah Cakalang Malang, Jawa Timur.

Pengertian Harga Pokok Penjualan atau HPP sendiri merupakan jumlah biaya dan pengeluaran yang dikeluarkan secara langsung atau tidak langsung dalam produksi suatu produk atau jasa. Sedangkan, berdasarkan prinsip Standar Akuntansi Indonesia, harga pokok penjualan didefinisikan sebagai pengeluaran yang di izinkan, baik langsung maupun tidak langsung, untuk menghasilkan barang atau jasa dalam kondisi dan tempat di mana barang tersebut dapat dijual atau digunakan. Dijelaskan sebagai jumlah biaya. Misalnya biaya produksi, biaya bahan baku, biaya overhead pabrik, dll yang berhubungan dengan barang tersebut.Biaya yang tidak terkait langsung dengan produk tidak dapat dimasukkan ke dalam biaya produksi.

Oleh karena itu, perhitungan ini dilakukan agar perusahaaan atau pemilik usaha dapat mengetahui rincian harga pokok produk. Seorang pebisnis harus dapat menentukan harga pokok penjualan untuk setiap barang yang terjual untuk menghitung pemasukan dengan lebih mudah dan dapat mengetahui jumlah keuntungan yang diperoleh agar dapat mengetahui arus keuangan dalam bisnisnya.

Istilah ini memang kerap digunakan dalam dunia bisnis, keuangan, maupun akuntansi sebagai sebuah unsur dari biaya produksi setiap perusahaan dagang.

Selain harga pokok produksi yang dapat berpengaruh pada kerugian atau keuntungan, dalam menjalankan sebuah usaha juga diperlukan strategi baik dalam segi pemasaran, penjualan, maupun pelayanan agar usaha tersebut tetap dapat menarik minat pembeli sehingga usaha tersebut juga dapat tetap bertahan apalagi di era seperti ini dan tetap berjalan di tengah banyaknya usaha dalam dunia perdagangan. Sehingga pada penelitian kali ini peneliti mengangkat tentang analisis harga pokok produksi terhadap strategi berjalannya dan bertahannya usaha makanan warung pinggir jalan cabang purnama pada daerah Cakalang Malang, Jawa Timur.

Yang melatar belakangi dalam penelitian ini adalah apakah warung usaha tersebut memiliki atau mencatat hitungan produksi atau keuangannya sudah secara benar dan tepat dengan metode yang tepat pula, dan juga keterkaitan perhitungan tersebut dengan strategi penjualannya dalam bertahan dan berjalan.

Adapun pengertian Harga Pokok Produksi menurut para ahli yaitu menurut Mulyadi (2015:14) menjelaskan bahwa Harga Pokok Produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa selama periode bersangkutan. Dengan kata lain, bahwa harga pokok produksi merupakan biaya untuk memperoleh barang jadi yang siap jual. Sehingga jika dikaitkan dengan penelitian ini tentunya bersinambungan terhadap biaya-biaya yang terkait dalam produksi biaya bahan baku contohnya stok bahan mentah, biaya peralatan, sewa tempat, dan sejenisnya yang tentunya memiliki pengaruh terhadap pengolahan biaya pada harga pokok produksinya.

Adapun menurut Firmansyah (2014:57) Harga Pokok Produksi merupakan penjumlahan seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan dalam pengelolahan biaya bahan baku menjadi produk jadi. Terkait dengan hal ini yaitu tentang cara penentuan semua bahan terhitung mulai dari jasa hingga bahan

pendukung yang dapat terhitung pada saat penentuan harga pokok produksi pada usaha warung makanan pinggir jalan daerah Malang, Jawa Timur ini.

Dalam penentuan harga pokok ini tentunya tidak terlepas dari metode yang mendukung pada saat penentuan harga pokok produksi ini, mrtode yang dipakai yaitu metode full costing dan metode *variable costing*. Yang dimana Metode *Full Costing* Menurut Mulyadi (2015:17) dalam pendekatan *full costing*, taksiran biaya penuh yang dipakai sebagai dasar penentuan harga jual terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Sedangkan Metode Variabel Costing Menurut Mulyadi (2015:17) *variable costing* merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik *variable*.

Tentunya kedua *variable* tersebut dapat menjadi penelitian terkait metode manakah yang lebih tepat serta penggunaan metode tersebut dapat membantu penelitian dalam penetuan harga pokok produksi yang tepat. Tentunya dengan penentuan harga produksi yang tepat dapat menjadi pengaruh dalam kelancaran usaha tersebut sehingga dapat dikaitkan dengan penerapan strategi yang digunakan pemilik usaha demi kelancaran berjalannya dan bertahannya usaha warung makanan tersebut. Penggunaan metode ini dapat digunakan sebagai acuan sehingga peneliti maupun pemilik usaha dapat mengetahui metode mana yang lebih tepat diterapkan dalam penentuan harga pokok tersebut serta dapat membantu kelancaran strategi usaha warung makanan pinggir jalan tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Apakah selama ini warung pinggir jalan telah melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai standar perhitungan akuntansi?
2. Bagaiamana hubungan perhitungan harga pokok produksi dengan strategi berjalannya usaha tersebut?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis harga pokok produksi pada usaha makanan warung pinggir jalan khususnya di daerah Malang, Jawa Timur.
2. Untuk mengetahui strategi dalam usaha berdagang terkait bertahan dan berjalannya usaha warung makanan pinggir jalan tersebut dan pengaruhnya terhadap harga pokok produksi

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi peneliti dan pembaca, penelitian ini dapat menambah wawasan tentang analisis harga pokok produksi terhadap strategi berjalannya dan bertahannya usaha makanan warung pinggir jalan
2. Bagi pihak terkait (pemilik usaha), penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan atau saran yang tepat terkait perhitungan harga pokok produksi yang sesuai dengan prinsip standar akuntansi
3. Bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk penelitian lebih lanjut dalam bidang permasalahan yang sama