

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Tinjauan Teori

Harga Pokok Produksi adalah unsur yang harus tercatat di dalam sebuah laporan keuangan termasuk dalam laporan keuangan pada usaha makanan pinggir jalan sekalipun. Karena di dalamnya terdapat berbagai macam daftar biaya yang bisa menjadi tolok ukur penjualan produk tersebut dan juga bisa dijadikan sebagai acuan agar mengetahui antara modal yang dikeluarkan dengan pendapatan yang diperoleh nantinya. Hal tersebut bisa menjadi penentuan target penjualan agar dapat menjual produk makanan yang melebihi target, sehingga meminimalisir kerugian dan bisa balik modal dengan cepat

Menurut Islahuzzaman (169 : 2012) Harga pokok produksi adalah biaya manufaktur yang berkaitan dengan barang-barang yang diselesaikan dalam periode tertentu. Menurut Supriyono (2013), yang menyatakan kalau harga pokok produksi merupakan jumlah uang yang akan dibayarkan dalam rangka untuk memiliki produk atau jasa yang diperlukan perusahaan sebagai sarana untuk menghasilkan keuntungan.

Menurut Mulyadi (2016) mengungkapkan bahwa harga pokok produksi atau yang sering disebut harga pokok adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh keuntungan.

Setelah membaca dari pengertian di atas, dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi adalah akumulasi dari biaya yang akan dikeluarkan oleh perusahaan dalam rangka menghasilkan produk maupun jasa yang akan dijual.

Adapun rumus perhitungan dalam Harga Pokok Produksi yaitu :

HPP = Pembelian Bersih + Persediaan Awal – Persediaan Akhir

Selain penjelasan menurut para ahli, tentunya terdapat unsur-unsur yang meliputi perhitungan harga pokok produksi yang harus diperhitungkan dalam penentuan harga pokok produksi yang meliputi tiga hal yaitu :

1. Biaya Bahan Baku Langsung,

Biaya bahan baku langsung (*direct material cost*) adalah jumlah rupiah pengeluaran untuk bahan baku yang dapat ditelusuri kembali ke produk yang dihasilkan. Bahan baku tersebut dapat diidentifikasi sebagai bagian dari produk akhir. Contohnya yaitu beras sebagai bahan mentah yang diolah menjadi nasi untuk disajikan kepada pelanggan, kemudian terdapat sayuran, dan bahan baku olahan lainnya.

2. Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung menurut Salman (2013: 26) adalah biaya yang harus dikeluarkan untuk membayar pekerja yang terkait langsung dengan proses produksi untuk menghasilkan produk jadi. Sehingga dapat didefinisikan bahwa biaya tenaga kerja langsung juga termasuk balas jasa yang berhak diterima oleh karyawan atau pekerja yang turut ikut serta dalam menjalankan usaha tersebut.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *Overhead* Pabrik adalah biaya yang diperlukan untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap dijual. Biaya ini akan memasukkan variabel biaya tenaga kerja tidak langsung, yang turut bekerja tidak secara langsung dalam pembuatan produk. Contoh biaya *overhead* pabrik adalah biaya sewa tempat, biaya pemeliharaan biaya peralatan, dan lain-lain.

Adapun rumus dalam perhitungan Harga Pokok Produksi yaitu :

Rumus HPP = Pembelian Bersih + Persediaan Awal – Persediaan Akhir

Yang dimana dapat diketahui penjelasannya adalah sebagai berikut :

1. Persediaan Awal Dagang

Persediaan awal barang dagang adalah persediaan yang tersedia pada awal periode usaha. Persediaan awal ini dapat diperiksa pada neraca saldo yang sedang berjalan atau neraca periode sebelumnya.

2. Persediaan Akhir Dagang

Berbeda dari persediaan awal dagang, pada persediaan akhir barang adalah persediaan yang masih tersedia pada akhir periode atau akhir tahun yang berjalan. Persediaan akhir ini dapat diketahui pada saat akhir periode akuntansi.

3. Pembelian Bersih

Pembelian bersih adalah seluruh pembelian barang dagang yang dilakukan oleh usaha biasanya untuk pembelian secara tunai maupun kredit.

Harga pokok produksi atau *products cost* merupakan elemen penting untuk menilai keberhasilan (*performance*) dari perusahaan dagang maupun manufaktur. Harga pokok produksi mempunyai kaitan erat dengan indikator-indikator tentang sukses perusahaan, seperti misalnya : laba kotor penjualan, dan laba bersih. Harga Pokok produksi adalah jumlah dari seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan untuk mengubah bahan baku menjadi produk. Perhitungan harga pokok produk dapat digunakan untuk menentukan harga jual yang akan diberikan kepada konsumen sesuai dengan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Selain dengan adanya perhitungan harga pokok produksi, hal tersebut juga berpengaruh pada strategi berjalannya suatu usaha warung makanan pinggir jalan. Dalam menjalankan suatu usaha tentunya perlu dilakukan adanya strategi

untuk tetap bertahan dan berkembang dalam menjalankan usaha tersebut. Adapun strategi yang dapat dilakukan dalam bertahannya usaha warung makanan pinggir jalan yaitu :

- **Memilih Lokasi yang Tepat**

Pemilihan Lokasi yang tepat juga sangat berpengaruh dalam berjalannya suatu usaha, contohnya parkir yang luas, lokasi yang strategis atau mudah diakses dan juga kebersihan dari tempat sekitar tersebut juga perlu diperhatikan. Karena kalau makan itu terlihat bersih dan strategis, maka konsumen pun tak segan untuk mampir dan membeli, dan tentunya juga merasa nyaman dengan pemilihan lokasi yang tepat

- **Memanfaatkan Media Sosial**

Salah satu cara mudah yang bisa dilakukan dalam mengembangkan bisnis yaitu memanfaatkan media sosial sebagai strategi mengembangkan bisnis maupun usaha dalam menjalankan usaha arung makanan pinggir jalan. Di era teknologi digital seperti sekarang, peran media sosial sangatlah penting, karena hampir semua orang memiliki media sosial, sehingga kesempatan untuk mendapatkan pelanggan juga tentunya lebih besar. Misalnya usaha pinggir jalan tersebut hendaknya memiliki akun media social agar pelanggan lebih mudah mengakses dari kalangan manapun dan dimanapun, selain itu juga dapat menyantumkan/mendaftarkan usaha tersebut pada aplikasi *gofood*, supaya konsumen juga dapat melakukan pemesanan cukup dari rumah

- **Lakukan Inovasi Secara Berkala**

Pelanggan cenderung memiliki sifat bosan dan selalu ingin mencoba sesuatu yang baru. Salah satu strategi mengembangkan bisnis yang bisa dilakukan untuk mempertahankan pelanggan, yaitu dengan melakukan inovasi seperti melakukan pesan antar hingga depan rumah, mengadakan promo untuk menghabiskan stok, atau menciptakan menu baru secara berkala. Hal ini

penting untuk dilakukan, apalagi jika usaha tersebut memiliki banyak kompetitor.

- **Kenali Kompetitor Bisnis**

Memiliki kompetitor dalam bisnis merupakan hal yang wajar, bisa jadi ada puluhan sampai ribuan usaha memiliki produk yang sama dengan produk yang dipasarkan. Dalam menjalankan bisnis, perlu mengetahui siapa saja kompetitor bisnis, serta kelebihan dan kekurangan kompetitor jika dibandingkan dengan bisnis. Berkompetisi dalam bisnis merupakan hal yang biasa, maka dari itu harus memiliki hal yang membedakan bisnis tersebut dengan bisnis kompetitor, agar usaha bisa terus berkembang.

- **Rencanakan Keuangan dengan Baik**

Banyak usaha yang terpaksa harus menutup usahanya karena kesalahan pengelolaan keuangan. Maka dari itu, perlu membuat sistem pencatatan keuangan yang rapi, serta membuat laporan keuangan secara rutin demi menjaga keuangan usaha dengan baik. Buatlah rencana keuangan serta prioritas pengeluaran agar tidak menghambur-hamburkan dana usaha. Saat ini banyak sekali *software* akuntansi yang dapat memudahkan dalam mengurus keuangan.

Dari pengertian diatas yang membahas tentang harga pokok produksi beserta metode yang meliputi, terdapat juga mengenai variabel yang meliputi dalam penyusunan harga pokok produksi, variabel yang dimaksud yaitu *full costing* dan *variable costing*. Berikut penjelasan mengenai variabel yang dapat digunakan dalam penyusunan harga pokok produksi :

Pengertian *Full Costing*

Full costing adalah suatu metode di dalam dunia akuntansi yang menjelaskan bahwa seluruh biaya yang dikeluarkan di dalam proses produksi

akan dimanfaatkan sebagai indikator penting untuk menghitung total biaya per unit atau harga pokok produksi di dalam suatu kegiatan bisnis.

Biaya-biaya yang dimaksud dalam full costing meliputi:

- Biaya variabel
- Biaya tetap
- Biaya langsung
- Biaya investasi
- Seluruh biaya yang dimanfaatkan untuk proses produksi.

2.2 Penelitian Terdahulu

Tabel 2.1
Penelitian Terdahulu

No	Nama Peneliti	Judul	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1	YOHANA SAPUTRI 2015	PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN <i>FULL COSTING METHOD</i> PADA UMKM KERUPUK CAP LAKSA	Kualitatif analisis deskriptif komparatif dan Kuantitatif berdasarkan metode perusahaan (<i>traditional costing</i>)	Pada perhitungan harga pokok produksi dengan metode <i>Full costing</i> harga pokok produksi yang dihasilkan lebih besar dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan. Sedangkan pada perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan harga pokok produksi yang dihasilkan lebih kecil karena perusahaan tidak memasukkan biaya <i>overhead</i> pabrik secara rinci ke

				dalam biaya produksinya.
2	Mita Maghfirah 2016	ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN PENERAPAN METODE <i>FULL COSTING</i> PADA UMKM KOTA BANDA ACEH	Deskriptif dan kuantitatif dengan menggunakan variabel <i>full costing</i> dan masuk biaya <i>overhead</i>	Hasil menunjukkan bahwa perolehan harga pokok produksi menggunakan metode <i>full costing</i> telah mencakup semua biaya kegiatan produksi selama proses produksi terjadi, sehingga harga pokok produksi menunjukkan angka yang lebih besar dibandingkan dengan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh usaha tahu kota Banda Aceh, walaupun masih terdapat biaya overhead yang belum dimasukkan seperti biaya tenaga kerja tidak langsung dikarenakan pemimpin usaha juga terlibat langsung dalam proses produksi.
3	Yohanes Harya Bima 2019	PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE <i>FULL COSTING</i> PADA AHONG <i>CHINESE FOOD RESTAURANT</i> DI SURABAYA	Kuantitatif dengan menggunakan variabel <i>full costing</i> , variabel <i>costing</i>	Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi sampel makanan yaitu babi masak tauco (merupakan menu spesial dan paling laris) pada Ahong <i>Chinese Food Restaurant</i> , serta untuk mengetahui perbandingan harga pokok produksi yang diterapkan pada Ahong <i>Chinese Food Restaurant</i> dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode <i>full costing</i> .

4	MULYATI AKIB 2020	ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PENJUALAN BERDASARKAN METODE <i>FULL COSTING</i> RUMAH MAKAN BEBEK GOYANG SULAWESI (BEGOS) KENDARI	Data Kualitatif dan Data Kuantitatif berdasarkan <i>full costing</i>	Hasil penelitian menunjukkan perhitungan (1) harga pokok produksi bebek dengan menggunakan metode perusahaan diperoleh biaya sebesar Rp 4.041.130 dalam satu kali produksi dengan jumlah bebek 300 porsi, (2) sementara perhitungan harga pokok produksi bebek dengan metode <i>full costing</i> didapat sebesar Rp 4.048.379 dalam satu kali produksi dengan jumlah bebek 300 porsi, dan harga pokok produksi bebek per porsi dengan menggunakan metode <i>full costing</i> didapatkan sebesar Rp13.494, sedangkan harga pokok bebek per porsi dengan menggunakan metode perusahaan yaitu sebesar 13.443 atau mengalami <i>undercost</i> Rp51
---	-------------------------	--	---	--

2.3 Kerangka Pemecahan Masalah

Secara garis besar terdapat beberapa langkah yang harus dilakukan dalam menyelesaikan penelitian ini. Langkah-langkah tersebut yaitu studi pendahuluan, identifikasi masalah dan perumusan masalah, penetapan tujuan dan batasan masalah, studi pustaka, pengumpulan data untuk menentukan kebutuhan informasi, analisis sistem untuk menganalisis kebutuhan sistem, perancangan sistem serta kesimpulan dan saran. Tahapan kerangka pemecahan masalah tersebut dapat dilihat secara skematis