

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Usaha *catering* merupakan salah satu usaha jasa dalam bidang pengolahan bahan pangan menjadi hidangan siap makan yang memiliki potensi pertumbuhan ekonomi yang menguntungkan. Usaha ini banyak ditemukan di daerah dengan kepadatan penduduk tinggi seperti di wilayah perkotaan, diiringi dengan peningkatan minat terhadap sajian siap saji dengan porsi besar untuk berbagai acara seperti rapat, pernikahan, aqiqah, kumpul keluarga atau acara besar lainnya yang terkadang masyarakat tidak memiliki waktu untuk menyiapkannya sendiri. Usaha *catering* hadir untuk mengatasi hal tersebut dengan menawarkan jasa pengolahan pangan dengan berbagai produk yang ditawarkan. Hal tersebut menjadikan usaha *catering* salah satu usaha yang berpeluang menjanjikan di era sekarang.

Semakin banyaknya usaha *catering* yang bermunculan menjadikan usaha ini termasuk salah satu usaha dengan persaingan yang ketat dalam dunia bisnis. Pemilik usaha dituntut untuk berinovasi terhadap produk mereka agar bisnisnya tetap berjalan dan bertahan. Mereka menawarkan berbagai variasi menu dengan harga yang bersaing, pelayanan yang memuaskan, hingga kemasan yang dipakai harus dapat menarik minat konsumen. Konsumen menentukan pilihan mereka sesuai dengan selera, kebutuhan, dan dana yang mereka miliki. Konsumen akan lebih tertarik terhadap produk yang memiliki mutu dan citarasa enak dengan pelayanan

yang baik dan juga memiliki harga yang jauh lebih murah dari banyak nya usaha *catering* yang menawarkan produk mereka.

Dalam persaingan ini tidak hanya mengedepankan mutu dan citarasa makanan tetapi juga tentang bagaimana bisnis tersebut menghasilkan keuntungan yang maksimal. Pengelolaan biaya yang baik dan penetapan harga jual yang sesuai menjadi salah satu aspek dalam memaksimalkan keuntungan. Jika harga jual tinggi maka akan berdampak terhadap lemahnya daya saing usaha dan sebaliknya jika harga jual terlalu rendah maka dapat dipastikan keuntungan yang diperoleh juga tidak akan maksimal (Lestari,et al., 2019). Oleh karena itu, pemilik usaha harus melakukan perhitungan yang sesuai agar tidak menimbulkan kerugian yang besar, salah satunya adalah perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP).

Menurut Mulyadi (dalam Lestari, et al., 2019): “Harga Pokok Produksi atau disebut harga pokok pengorbanan adalah sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan”. Harga Pokok Produksi (HPP) memuat 3 elemen biaya produksi yang diperhitungkan yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik (Purwaji, et al., 2023). Dalam usaha *catering* semua elemen biaya diklasifikasikan dan di hitung secara cermat untuk mengetahui biaya total yang di keluarkan untuk memproduksi satu paket produk. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang akurat akan mejadi dasar utama dalam menetapkan harga jual yang tepat dan kompetitif tetapi tetap menguntungkan.

Terdapat 2 metode dalam memperhitungkan Harga Pokok Produksi (HPP) yang sering digunakan dalam akuntansi, yaitu metode *variable costing* yang hanya memperhitungkan biaya yang bersifat variabel saja, sedangkan metode *full costing* yang memperhitungkan biaya yang bersifat variabel dan tetap. Perhitungan menggunakan kedua metode tersebut memiliki perbedaan yang mendasar yang akan berpengaruh terhadap besarnya Harga Pokok Produksi (HPP). Besarnya Harga Pokok Produksi (HPP) dapat digunakan sebagai alat pengambilan keputusan yang digunakan oleh manajemen. Oleh karena itu, perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang akurat adalah salah satu hal yang penting dalam suatu bisnis.

Catering Ashidiq Food merupakan usaha yang bergerak dalam bidang jasa boga berlokasi di Jalan Arjuna Gg 15 No. 14 RT. 07/03 Kel. Slerok Kec. Tegal Timur. *Catering Ashidiq Food* memproduksi berbagai jenis kue kering dengan bahan dasar labu kuning, stick keju dan juga menerima pesanan dengan porsi besar seperti nasi kotak aqiqah, prasmanan pernikahan, dan lain nya. Berdasarkan wawancara awal kepada pemilik, perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) masih dilakukan secara sederhana karena pemilik kurang memahami bagaimana perhitungan menggunakan metode akuntansi. Pemilik menghitung dengan menjumlah semua biaya dan membaginya dengan jumlah produksi sehingga belum adanya penetapan harga jual yang sesuai sehingga perolehan laba kurang efisien. Sehingga perlu adanya koreksi dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP). Peneliti melakukan perhitungan menggunakan metode *variable costing* dan

full costing dalam perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) guna mengetahui Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang sesuai dengan menggunakan metode akuntansi.

Dari paparan latar belakang diatas mengenai persaingan bisnis pada usaha *catering* dan penerapan perhitugan Harga Pokok Produksi (HPP) dalam penetapan harga jual yang berorientasi terhadap pemaksimalan keuntungan, peneliti tertarik mengambil judul “**Analisis Perbandingan Metode *Variable Costing* dan *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Penetapan Harga Jual Pada *Catering Ashidiq Food* ”.**

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode *variable costing* dan *full costing* pada *Catering Ashidiq Food*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode *variable costing* dan *full costing* pada *Catering Ashidiq Food*.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai berikut:

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini bermanfaat untuk menambah dan meningkatkan pemahaman mengenai konsep serta penerapan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) khususnya dalam usaha *catering*.

2. Bagi *Catering* Ashidiq Food

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dalam memperhitungkan Harga Pokok Produksi (HPP) yang dapat digunakan untuk dasar penetapan harga jual produk. Dengan Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang tepat, pelaku usaha akan dapat mencegah kerugian, meningkatkan keuntungan, mengetahui harga pasar yang kompetitif, dan mengembangkan bisnisnya.

3. Bagi Politeknik Harapan Bersama

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi dan literatur tambahan atau acuan bagi peneliti lain yang akan meneliti dengan topik yang serupa, memberikan manfaat wawasan dan pengetahuan bagi pembaca dan menambah kepustakaan Politeknik Harapan Bersama Tegal.

1.5 Batasan Masalah

Agar penelitian ini lebih fokus dan tidak terjadi penyimpangan antara masalah dan pembahasan, maka penulis akan membatasi penelitian ini hanya akan membahas yang berkaitan dengan perhitungan Harga Pokok

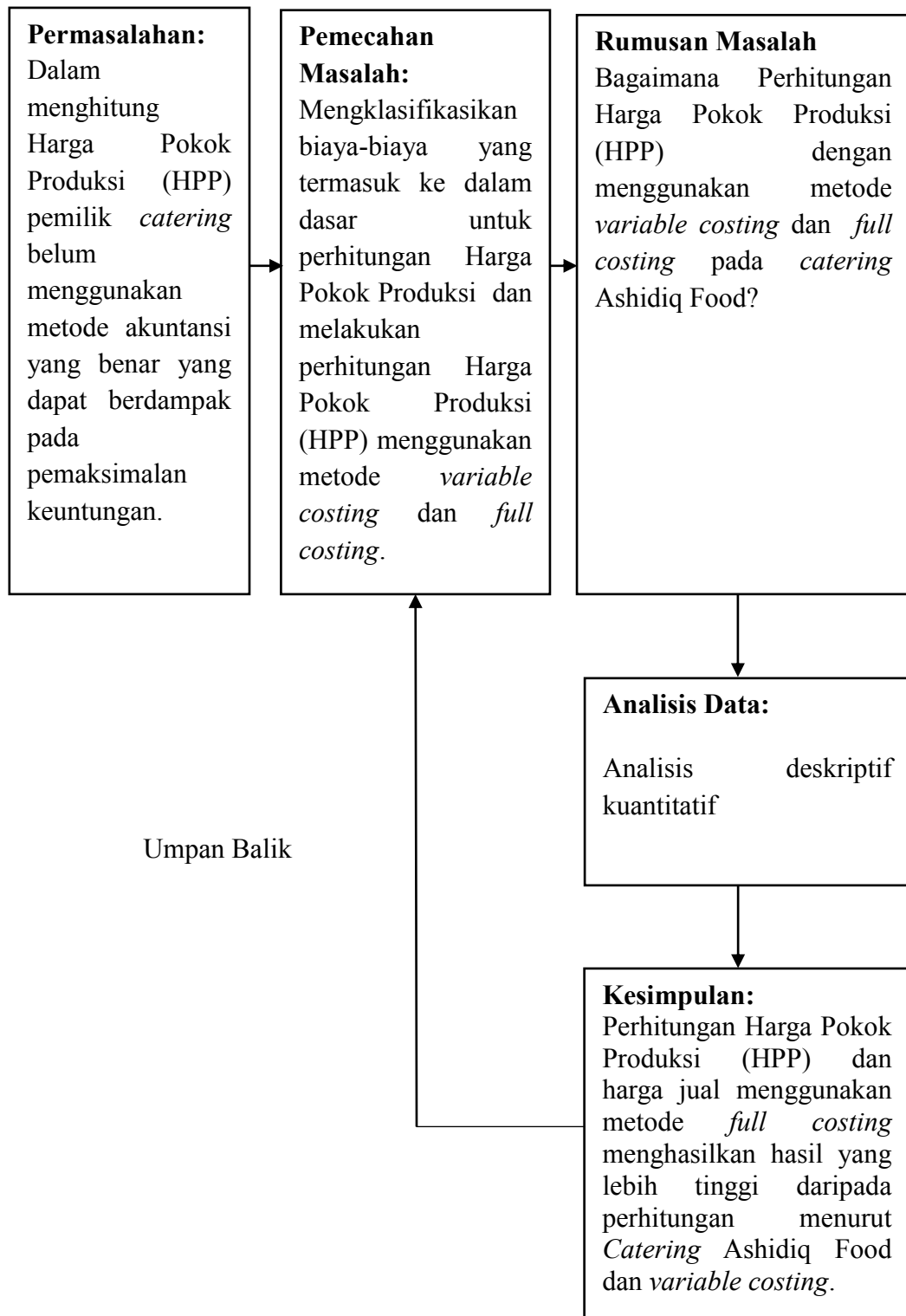
Produksi (HPP) pesanan 300 porsi harga Rp25.000 dengan menggunakan perhitungan akuntansi metode *variable costing* dan *full costing*.

1.6 Kerangka Berpikir

Masih banyak pelaku UMKM yang belum sesuai standard akuntansi dalam memperhitungkan Harga Pokok Produksi (HPP) karena kurangnya pemahaman dan pengetahuan dalam hal tersebut. Salah satunya UMKM *Catering Ashidiq Food* yang bergerak dalam bidang jasa boga yang masih menggunakan cara sederhana dan tidak rumit dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) nya. Hal tersebut akan menjadi masalah ketika menetapkan harga jual yang tidak sesuai yang akan berdampak pada pemaksimalan keuntungan.

Dalam Penelitian ini terdapat perbedaan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menurut UMKM dan menurut akuntansi sehingga menyebabkan terjadinya selisih harga jual yang signifikan. Untuk memecahkan masalah tersebut peneliti melakukan analisis perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dengan menggunakan metode *variable costing* dan *full costing*.

Bedasarkan uraian di atas, maka dapat disederhanakan menggunakan gambar kerangka berpikir sebagai berikut:



Gambar 1 Kerangka Berpikir

1.7 Sistematika Penulisan

Dalam penulisan tugas akhir ini, dibuat sistematika penulisan untuk memberikan gambaran umum kepada pembaca mengenai tugas akhir ini sehingga mudah dipahami. Sistematika penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Bagian Awal

Bagian awal berisi halaman judul, halaman persetujuan, halaman pengesahan, halaman pernyataan keaslian Tugas Akhir (TA). Halaman pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah untuk kepentingan akademis, halaman persembahan, halaman moto, kata pengantar, intisari atau abstrak, daftar isi, daftar tabel, daftar gambar, daftar lampiran. Bagian awal ini berguna untuk memberikan kemudahan kepada pembaca dalam mencari bagian-bagian penting secara cepat.

2. Bagian isi terdiri dari lima bab, yaitu:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini berisi latar belakang masalah, perumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, kerangka berpikir dan sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini memuat teori-teori yang mendasari penulisan penelitian. Landasan teori ini digunakan

sebagai landasan berpikir atau acuan melakukan penelitian. Teori-teori yang mendukung atau mendasari dalam penelitian ini.

BAB III METODE PENELITIAN

Pada bab ini berisi tentang lokasi penelitian (tempat dan Alamat penelitian), waktu penelitian, metode penelitian, metode pengumpulan data, jenis dan sumber data penelitian serta metode analisis data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi tentang hasil penelitian dan pembahasan hasil penelitian.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan berisi tentang garis besar dari inti hasil penelitian, serta saran dari peneliti yang diharapkan dapat berguna bagi instansi atau perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

Daftar Pustaka berisi tentang daftar buku, *literature* yang berkaitan dengan penelitian. Lampiran berisi data yang mendukung penelitian tugas akhir secara lengkap.

3. Bagian Akhir

LAMPIRAN

Lampiran berisi informasi tambahan yang mendukung kelengkapan laporan antara lain Kartu Konsultasi dan Spesifikasi teknis serta data-data lain yang diperlukan. Pada bagian akhir berisi tentang daftar pustaka. Daftar pustaka ini berisi tentang buku dan literatur yang berkaitan dengan penelitian.