

PENENTUAN HARGA JUAL PADA RUMAH MAKAN PAK JENGGOT GADING CEMPAKA KOTA BENGKULU

Oleh:

¹Endah Heryanti, ²Derri Mulya Vebrianto, ³Lovia Mulyana Sari

^{1,2,3}Akademi Akuntansi dan Manajemen Pembangunan

Jl. RE. Martadinata No.55, Kandang Mas, Kec. Kp. Melayu, Kota Bengkulu, Bengkulu 38216

Email: endaharma726@gmail.com¹, derrimulyavebrianto29@gmail.com², mulyanasarilovia@gmail.com³

ABSTRACT

The research entitled Determination of Selling Prices at Pak Jenggots Restaurant, setting prices for each company is different not only in how they determine it but also with what process to determine the price of an item and the selling price of a product needs to be set to achieve profit. The selling price of a production affects the position of market competition and will further affect production volume. It can be said that the selling price affects the size of the company's revenue and net profit. The accuracy of determining the selling price is included in the right strategy to determine the extent to which consumers are satisfied with a product. The reason for this research is to find out more about determining the selling price of Pak Beard's restaurant according to accounting. This writing also aims to find out what menus are available, the elements of production costs and determining the selling price using the method cost-plus pricing and the cost of production with the method full costing at Mr. Beard's Restaurant. The data collected in this study is data on production costs which include raw material costs, indirect raw materials, direct labor costs, overhead factory, and operating costs which include marketing costs and administrative costs. Data collection methods with interviews and documentation.

Key words: *Selling price, Cost-Plus Pricing, Cost Of Goods Sold Full Costing*

ABSTRAK

Penelitian yang berjudul Penentuan Harga Jual pada Rumah Makan Pak Jenggots, penetapan harga untuk setiap perusahaan sifatnya berbeda-beda bukan hanya dengan cara apa mereka menentukannya tetapi juga dengan proses seperti apa untuk menentukan harga pada suatu barang tersebut dan harga jual suatu produk perlu ditetapkan untuk pencapaian laba. Harga jual suatu produksi mempengaruhi posisi persaingan pasar dan selanjutnya akan mempengaruhi volume produksi. Dapat dikatakan harga jual mempengaruhi besarnya pendapatan dan laba bersih perusahaan. Ketepatan penentuan harga jual termasuk dalam strategi yang tepat untuk mengetahui sejauh mana konsumen dapat puas terhadap suatu produk. Alasan penelitian ini adalah untuk mengetahui lebih lanjut tentang penentuan harga jual rumah makan pak jenggots menurut akuntansi. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui apa saja menu yang tersedia, unsur-unsur biaya produksi dan penentuan harga jual dengan menggunakan metode *cost-plus pricing* dan harga pokok produksi dengan metode *full costing* pada Rumah Makan pak jenggots. Data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data tentang biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, bahan baku tidak langsung, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik, dan biaya operasi

yang meliputi biaya pemasaran dan biaya administrasi. Metode pengumpulan data dengan wawancara dan dokumentasi.

Kata kunci: Harga jual *Cost-Plus Pricing*, Harga Pokok Produksi *Full Costing*

PENDAHULUAN

Sektor ekonomi merupakan salah satu yang menentukan kemajuan pembangunan suatu negara. Perkembangan dan kemajuan perekonomian suatu negara salah satunya diberatkan oleh berbagai aktivitas perusahaan yang tidak henti menghadapi persaingan pasar global, juga perkembangan perekonomian dunia usaha saat ini berkembang pesat. Para perusahaan tentunya harus mempunyai strategis dan mampu bersaing. Pada umumnya konsumen membeli suatu produk dengan melihat harga dan bentuknya, semakin konsumen tertarik dengan apa yang akan dijual, maka akan semakin menentukan posisi perusahaan dalam persaingan. Tingginya tingkat persaingan membuat para perusahaan berupaya untuk lebih baik dalam menerapkan rencana yang tepat untuk melanjutkan usaha.

Pengelola perusahaan memerlukan keterampilan dan pengalaman, serta ilmu akuntansi. Selain itu merupakan rangkaian pengeluaran dan pendapatan yang disusun secara sistematis untuk memberikan data yang *valid* mengenai berbagai aktivitas perusahaan dan memberikan keuntungan bagi semua pihak baik secara internal maupun eksternal. Perusahaan sebagai badan usaha mempunyai suatu tujuan. Tujuan utama dari pengusaha adalah mencapai keuntungan dan kepuasan terhadap konsumen yang maksimal sehingga perusahaan mampu berkembang dan maju ditengah persaingan globalisasi untuk dapat bersaing perusahaan harus mempunyai keunggulan mulai dari produk, rasa, dan tempat ini merupakan pertimbangan pertama konsumen untuk memutuskan membeli produk yang

dijual. Perhitungan Harga Pokok Produksi sangat mempengaruhi untuk menentukan harga jual, dari harga jual maka dapat menentukan keuntungan yang akan di peroleh perusahaan. Oleh karena itu, perusahaan sangat membutuhkan informasi mengenai Harga Pokok Produksi yang tepat untuk menentukan harga jual suatu produk Rumah Makan pak jenggot adalah usaha yang bergerak di bidang kuliner dengan menyediakan beberapa menu masakan khas Padang.

Pengertian Akuntansi

Dalam buku Neneng Hartati yang berjudul Akuntansi Biaya (2017:4), bahwa menurut Soemarso S.R yang diterbitkan oleh *American Accounting Association* (AAA) pada tahun 1996, Akuntansi didefinisikan sebagai “Akuntansi sebagai proses pengidentifikasikan, pengukur, dan melaporkan informasi ekonomi untuk memungkinkan adanya penilaian-penilaian dan keputusan yang jelas dan tegas bagi mereka yang menggunakan informasi tersebut” Dapat disimpulkan bahwa Akuntansi adalah menganalisis data keuangan yang dilakukan dengan cara tertentu dan ukuran moneter yang dapat digunakan dalam pengambilan keputusan ekonomi atau perusahaan.

Pengertian Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya merupakan suatu bidang khusus, yaitu akuntansi yang bertujuan untuk mencatat, menghitung, menganalisis, mengawasi dan melaporkan pada manajemen mengenai biaya biaya yang terjadi selama proses produksi. Akuntansi biaya juga untuk menentukan harga pokok produksi dan pengendalian biaya produksi, Menyusun dan menaksirkan data biaya, baik biaya sebenarnya maupun biaya-biaya yang

ditaksir dan akan digunakan oleh pimpinan perusahaan mengontrol operasi sekarang ataupun merencanakan operasi yang akan datang.

Menurut Wiwik Lestari dan Dhyka Bagus Permana (2017:14) mendefinisikan Akuntansi Biaya : Keputusan untuk menjalankan usaha tentunya memerlukan pemahaman tentang konsep biaya dan beban, keduanya sering digunakan namun memiliki pengertian yang berbeda. Biaya merupakan pengeluaran untuk memperoleh manfaat serta masa pakainya belum habis, sedangkan beban merupakan biaya yang telah memberi manfaat dan masa pakainya telah habis.

Biaya berdasarkan Hubungan dengan Produk

Biaya dalam hubungannya dengan produk dapat dikelompokkan menjadi biaya produksi dan biaya non produksi.

1. Biaya Produksi

Biaya Produksi adalah biaya yang digunakan dalam proses produksi yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Biaya produksi tersebut disebut juga dengan biaya-biaya yang dapat dihubungkan dengan suatu produk, biaya ini juga termasuk dalam bagian dari persediaan. Berikut ini adalah yang termasuk dengan biaya produksi:

a. Biaya bahan baku langsung

Biaya bahan baku langsung adalah biaya atas bahan yang digunakan untuk menghasilkan produk jadi dan secara fisik menjadi bagian dari produk jadi. Contoh: Biaya pembelian dan pemakaian bahan baku

b. Biaya tenaga kerja langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah semua tenaga kerja yang melaksanakan proses produksi untuk merubah bahan baku menjadi produk jadi dan dapat ditelusuri

secara langsung ke produk setengah jadi dan produk jadi.

c. Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik adalah biaya selain bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung tetapi membantu dalam mengubah bahan menjadi produk jadi. Biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk jadi. Contoh: Bahan penolong, biaya reparasi.

Biaya *overhead* pabrik dapat dikelompokkan menjadi :

a. Bahan baku tidak langsung

Bahan baku tidak langsung adalah bahan yang digunakan dalam penyelesaian produk tetapi pemakaiannya relatif lebih kecil dan biaya ini tidak dapat ditelusuri secara langsung kepada produk jadi.

b. Tenaga kerja tidak langsung

Tenaga kerja tidak langsung adalah tenaga kerja yang membantu dalam pengolahan produk jadi, namun tidak dapat di telusuri langsung kepada produk jadi.

2. Biaya Non Produksi

Biaya non produksi adalah biaya yang tidak berhubungan dengan proses produksi. Biaya ini disebut juga dengan biaya komersial. Biaya komersial dapat digolongkan sebagai biaya periode yaitu biaya-biaya yang dapat dihubungkan dengan *interval* waktu. Biaya ini dapat dikelompokkan menjadi elemen:

a. Biaya pemasaran

Biaya pemasaran adalah biaya yang terkait dengan aktivitas penjualan produk jadi siap jual dan bias mendapatkan laba yang sesuai dengan keinginan. Contoh: Beban iklan dan Komisi penjualan

b. Beban administrasi

Beban administrasi adalah biaya yang dikeluarkan dalam hubungan dengan kegiatan penentu kebijakan,

pengarahan, pengawasan kegiatan perusahaan secara keseluruhan supaya berjalan dengan efektif dan efisien. Contoh: Biaya gaji administrator kantor, biaya personalia

c. Beban keuangan

Beban keuangan adalah biaya yang berkaitan dengan aktivitas keuangan, penyediaan dana yang dibutuhkan oleh perusahaan. Contoh: Beban bunga.

Biaya Dalam Hubungan Dengan Volume Produksi

Biaya dalam hubungan dengan volume produksi atau perilaku biaya dapat dikelompokkan menjadi:

1. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang jumlahnya berubah-ubah, tetapi perubahannya hampir sama dengan perubahan volume produksi atau penjualan.

Contoh: Perlengkapan, upah lembur, royalti

2. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang jumlahnya tidak berubah namun jumlah yang di produksi atau dijual berubah dalam kapasitas normal.

Contoh: Biaya pembelian mesin

3. Biaya Semi

Biaya semi adalah biaya yang di dalamnya mengandung unsur tetap dan mengandung unsur variabel. Biaya semi ini dapat dikelompokkan dalam dua unsur yaitu:

4. Biaya Semi Variabel

Biaya semi variabel adalah biaya yang jumlahnya ada yang berubah-ubah sesuai dengan perubahan kuantitas dan adat tarif tetapnya.

Contoh: Biaya telepon, biaya listrik dan biaya air

5. Biaya Semi Tetap

Biaya semi tetap adalah biaya yang berubah dan volume secara bertahap.

Contoh: Biaya *outsourcing*

Harga Pokok Produksi

Pengertian Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2015:14) mendefinisikan sebagai berikut:

“Harga pokok produksi adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa selama periode bersangkutan atau memperoleh barang jadi siap jual.”

Harga pokok produksi merupakan unsur pemasaran yang memberikan pemasukan atau pendapatan bagi perusahaan dibandingkan unsur pemasaran lainnya (promosi dan distribusi). Hal ini berarti harga pokok produksi bagian dari harga pokok suatu produk yang ingin dijual dalam suatu periode akuntansi.

Penentuan Perhitungan Harga Pokok Produksi

Dalam akuntansi biaya yang bersifat umum, komponen-komponen harga pokok produksi tersebut terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik baik yang bersifat tetap maupun yang bersifat variabel. Konsep harga pokok produksi tersebut tidak selalu relevan dengan kebutuhan manajemen. Jadi terdapat dua metode perhitungan harga pokok produksi yaitu; *Full Costing* dan *Variabel Costing*,

Metode *Full Costing*

Full Costing adalah metode akuntansi manajemen yang menjelaskan bahwa semua biaya tetap dan biaya variabel, termasuk biaya produksi lainnya yang digunakan untuk menghitung total biaya per unit. *Full Cost* merupakan metode yang berkaitan dengan penentuan harga pokok produksi. Dalam metode ini dimana semua biaya produksi diperhitungkan ke dalam harga pokok produksi. Hal ini *full costing* ini tidak membedakan antara biaya produksi variabel dan biaya produksi tetap. Sehingga biaya produksi tetap tersebut masih melekat pada produk yang belum terjual dengan begitu tidak

membebankan untuk kelangsungan bisnis untuk kedepannya dan periode *cost*.

Full Costing Method merupakan suatu metode dalam penentuan harga pokok suatu produk dengan memperhitungkan semua biaya produksi, contohnya biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* variabel.

Metode Variabel Costing

Metode *variabel costing* adalah metode dalam penentuan harga pokok suatu produk, tetapi hanya memperhitungkan biaya produksi yang bersifat *variabel* saja contohnya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Dalam metode ini biaya *overhead* tetap tidak diperhitungkan sebagai biaya produksi tetapi biaya *overhead* tetap akan diperhitungkan dalam laporan laba- rugi tahun berjalan.

Penentuan Harga Jual

Dalam menentukan harga jual dalam suatu produk, ada beberapa metode yang dapat dipakai oleh perusahaan, yaitu:

Penetapan harga biaya plus (*cost-plus pricing method*)

Rumus Metode penetapan harga biaya plus: $\text{Harga Jual} = \text{Total Biaya} + \text{Laba yang diharapkan}$

Penetapan harga biaya plus adalah harga jual dengan cara menambahkan laba yang diinginkan di atas biaya penuh masa yang akan datang, hal ini untuk memproduksi dan memasarkan suatu produk.

Penetapan harga *mark-up* (*mark-up pricing method*)

Mark-up merupakan kelebihan harga jual di atas harga belinya. Keuntungan bisa diperoleh dari sebagian *mark-up* tersebut. Perusahaan dagang biasanya lebih menggunakan penetapan harga jual metode *mark-up*.

Dasar Jurnal Pada Siklus Akuntansi Biaya

Dasar jurnal pada siklus akuntansi biaya dapat dijelaskan sebagai berikut :

Jurnal Bahan Baku Langsung dan Bahan Penolong

Pencatatan pembelian bahan baku

Bahan Baku	xxx	
Kas		Xxx

(Jurnal untuk mencatat pembelian bahan baku secara tunai).

Pencatatan pembelian bahan penolong

Bahan Penolong	xxx	
Kas		xxx

(Jurnal untuk mencatat pembelian bahan penolong secara tunai).

Jurnal pemakaian bahan baku

Produk Dalam Proses Bahan Baku	xxx	
Persediaan Bahan Baku		xxx

(Jurnal untuk mencatat pemakaian bahan baku).

Jurnal pemakaian bahan penolong

BOP Pengendali	xxx	
Bahan Penolong		xxx

(Jurnal untuk mencatat pemakaian bahan penolong).

Jurnal Tenaga Kerja Langsung

Jurnal pencatatan tenaga kerja oleh Perusahaan

Beban gaji dan upah	xxx	
Kas		xxx

(Jurnal untuk mencatat gaji dan upah tenaga kerja).

Pencatatan distribusi biaya tenaga kerja

BOP Pengendali	Xxx	
PDP-TKL	Xxx	
BOP pengendalian	Xxx	
Beban pemasaran	Xxx	
Beban administrasi	Xxx	
Beban gaji dan upah		Xxx

(Jurnal untuk mencatat pemakaian tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik sesungguhnya dan biaya lain)

Pengertian Laporan Keuangan

Menurut SAK ETAP menjelaskan bahwa:

“Laporan keuangan merupakan bagian dari proses pelaporan keuangan. Laporan entitas yang lengkap biasanya meliputi neraca, laporan laba rugi, laporan perubahan ekuitas, laporan arus kas, catatan laporan atas keuangan yang berisi ringkasan kebijakan akuntansi yang signifikan.”

Macam-macam Laporan Keuangan.

Laporan Laba/ Rugi (*Income Statement*) Laporan yang sistematis tentang pendapatan dan beban perusahaan untuk satu periode tertentu. Laporan laba rugi ini akhirnya memuat informasi mengenai hasil usaha perusahaan, yaitu laba/ rugi bersih yang merupakan hasil dari pendapatan dikurangkan beban.

METODE PENELITIAN

Teknik Pengumpulan Data

1. Studi Lapangan (*Field Research*)

Penelitian dengan cara datang langsung ke perusahaan yang menjadi objek kajian. Untuk memperoleh data ini dilakukan melalui wawancara, dan pengumpulan data. Teknik pengumpulan datanya dengan melakukan penelitian secara sistematis. Data-data tersebut

mempunyai tingkatan kebenaran sehingga peneliti dapat mempertanggung jawabkan. Untuk memperoleh data yang dibutuhkan, peneliti melakukan studi lapangan di tempat objek riset, yaitu :

a. Pengamatan

Proses pengamatan dan pencatatan secara sistematis mengenai permasalahan yang diteliti. Teknik pengamatan digunakan adalah penelitian partisipasi, dimana penelitian ini dilakukan dengan terlibat langsung secara aktif dalam objek teliti. Pengamatan dilakukan pada saat waktu yang tepat. Pengamatan dilakukan untuk mengamati segala kegiatan yang berhubungan dengan segala sesuatu yang bersangkutan dengan biaya produksi dan penjualan secara lebih mendalam sebagai referensi Penelitian.

b. Wawancara (*Interview*)

Teknik pengumpulan informasi melalui komunikasi secara langsung dengan narasumber. Melakukan wawancara langsung dengan Pemilik Rumah Makan Padang Sederhana. Peneliti mengajukan beberapa pertanyaan mengenai hal-hal yang berhubungan dengan Sejarah Perusahaan, produk usaha dan biaya- biaya produksi yang berhubungan dengan penentuan harga pokok produksi, data dan dokumen pendukung yang dibutuhkan peneliti dalam menjelaskan penyusunan Penelitian.

2. Studi Kepustakaan (*Library Research*)

Dalam metode penelitian secara studi kepustakaan maka peneliti mengumpulkan data-data dengan cara mempelajari berbagai bentuk bahan tertulis seperti buku penunjang kajian, dan segala sesuatu yang bermanfaat sebagai bahan referensi.

Lokasi Waktu dan Penelitian Laporan

Dalam melakukan penelitian, pasti ada keterangan tempat dan waktu kapan melakukan penelitian. Berikut adalah lokasi dan waktu penelitian peneliti dalam melakukan penelitian secara tepat, yaitu:

1. Lokasi Penelitian

Peneliti melakukan laporan penelitian Rumah Makan Pak Jenggot beralamat di Jalan P Natadirja No 15 RT 14 km. 7, Jalan Gedang, Gading Cempaka, Jl. Gedang Kec. Gading Cemp, Kota Bengkulu Telp : (021) 460 7972, yaitu sebagai penelitian. Pelaksanaan penelitian dilakukan pada tanggal 02 Februari 2020 s/d 31Maret 2020.

2. Waktu Penelitian

Peneliti melakukan penelitian dimulai dari bulan Februari 2020 sampai dengan Maret 2020. Berikut rincian waktu penelitian yang telah peneliti buat dalam sebuah table sebagai berikut.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Menu-Menu Pada Rumah Makan Pak Jenggot

Dalam melaksanakan kegiatan operasional, setiap perusahaan atau pengusaha tentunya memiliki produk yang akan ditawarkan kepada konsumen. Pada hal ini Rumah Makan Soto Pak Jenggot memiliki *varian* menu masakan Padang yang dijual selama bulan Februari 2020, yaitu : Nasi Rendang, Nasi Ayam Bakar, Nasi Ayam Gulai, Soto.

Perhitungan Harga Jual Nasi Padang

Dalam perhitungan harga jual pada Rumah Makan Pak Jenggot menggunakan pendekatan harga jual metode *cost plus pricing* dengan laba yang telah ditetapkan untuk nasi rendang sebesar 25%, nasi ayam bakar 50%, nasi ayam gulai 40%, Soto 30%.

Rumus Metode *Cost Plus Pricing* :

$$\text{Harga Jual} = \text{Total Biaya Produksi} + \text{Laba yang diharapkan}$$

1. Harga Jual Nasi Rendang

Dasar penentuan harga jual pada Rumah Makan Pak Jenggot dalam memproduksi menu Nasi Rendang sebanyak 900 unit pada bulan Februari 2020 adalah :

Keterangan	Total Biaya
Biaya Produksi :	
Biaya Bahan Baku Langsung	10.770.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.237.500
Biaya Overhead Pabrik	3.515.315
Total Biaya Produksi	15.522.815
Biaya Non Produksi :	
Beban Pemasaran	1.405.800
Beban Administrasi	1.125.000
Total Biaya Non Produksi	2.530.800
Total Biaya Penuh	18.053.615
Total Biaya Penuh/900 unit	20.059

Sumber: Data Diolah

2. Harga Jual Nasi Ayam Bakar

Dasar penentuan harga jual pada Rumah Makan Pak Jenggot dalam memproduksi menu Nasi Ayam Bakar sebanyak 1.200 unit pada bulan Februari 2020 adalah :

Keterangan	Total Biaya
Biaya Produksi :	
Biaya Bahan Baku Langsung	4.770.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.650.000
Biaya Overhead Pabrik	4.357.420
Total Biaya Produksi	10.777.420
Biaya Non Produksi :	
Beban Pemasaran	1.874.400
Beban Administrasi	1.500.000
Total Biaya Non Produksi	3.374.400

Total Biaya Penuh	14.151.820
Total Biaya Penuh/1.200 unit	11.793

Sumber: Data Diolah

3. Harga Jual Nasi Ayam Gulai

Dasar penentuan harga jual pada Rumah Makan Pak Jenggot dalam memproduksi menu Nasi Ayam Gulai sebanyak 1.200 unit pada bulan Februari 2020 adalah :

Keterangan	Total Biaya
Biaya Produksi :	
Biaya Bahan Baku Langsung	6.990.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	1.650.000
Biaya Overhead Pabrik	4.357.420
Total Biaya Produksi	12.997.420
Biaya Non Produksi :	
Beban Pemasaran	1.874.400
Beban Administrasi	1.500.000
Total Biaya Non Produksi	3.374.400
Total Biaya Penuh	16.371.820
Total Biaya Penuh/1.200 unit	13.643

Sumber: Data Diolah

4. Harga Jual Soto

Dasar penentuan harga jual pada Rumah Makan Pak Jenggot dalam memproduksi menu Soto sebanyak 2.000 unit pada bulan Februari 2020 adalah :

Keterangan	Total Biaya
Biaya Produksi :	
Biaya Bahan Baku Langsung	11.071.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	412.500
Biaya Overhead Pabrik	3.054.420

Total Biaya Produksi	14.537.920
Biaya Non Produksi :	
Beban Pemasaran	1.800.000
Beban Administrasi	1.500.000
Total Biaya Non Produksi	3.300.000
Total Biaya Penuh	17.837.920
Total Biaya Penuh/2.000 unit	8.918

Sumber: Data Diolah

Perhitungan Laba/ Rugi Berdasarkan Harga Pokok Produksi berikut adalah laporan laba/ rugi sebagian untuk 4 menu pada Rumah Makan Pak Jenggot.

Laporan Laba/ Rugi Sebagian Rumah Makan Pak Jenggot Periode Februari 2020

Pendapatan Usaha :		
Nasi Rendang	19.403.518	
Nasi Ayam Bakar	10.777.420	
Nasi Ayam Gulai	18.196.388	
Soto	<u>10.720.996</u>	
Penjualan Bersih		59.098.322
Harga Pokok Penjualan :		
Persediaan barang jadi awal	-	
Harga Pokok Produksi	-	
Biaya bahan baku langsung	27.310.000	
Biaya tenaga kerja langsung	4.950.000	
Biaya <i>Overhead</i> pabrik	<u>15.284.575</u>	
	47.544.575	
Persediaan barang jadi akhir	(-)	
Harga Pokok Penjualan		(47.544.575)
Lab Kotor		11.553.747

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan penelusuran yang telah dilakukan peneliti dengan membandingkan antara teori dengan pelaksanaan perhitungan yang dilakukan pada Rumah Makan Pak Jenggot, peneliti dapat mengambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Varian menu pada Rumah Makan Pak Jenggot berupa Nasi Rendang, Nasi Ayam Bakar, Nasi Ayam Gulai, Soto.
2. Perhitungan harga pokok produksi nasi padang pada rumah makan pak jenggot menggunakan metode *full costing*.
3. Perhitungan harga jual nasi padang menggunakan metode *cost- plus pricing*.
4. Pencatatan perhitungan akuntansi pada Rumah Makan Pak Jenggot menggunakan jurnal berdasarkan akuntansi biaya.

Saran

Kritik dan masukan yang peneliti sampaikan kepada Rumah Makan Pak Jenggot adalah saran positif yang diharapkan kepada perusahaan dan diharapkan ataupun diterapkan. Sarannya adalah sebagai berikut :

1. Nasi Padang yang diproduksi dan dijual oleh Rumah Makan Pak Jenggot harus tetap terus dikembangkan

dengan memberikan penambahan cita rasa untuk menarik pelanggan.

2. Sebaiknya pemilik usaha harus menghitung harga pokok produksi berdasarkan perhitungan akuntansi yang sebenarnya.
3. Sebaiknya pemilik usaha harus menghitung harga jual berdasarkan perhitungan akuntansi yang sebenarnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Halim, Abdul. 2016. *Dasar-dasar Akuntansi Biaya Edisi keempat*. Yogyakarta: BPFY Yogyakarta.
- Harnanto. 2017. *Konsep dan Metodologi Penggolongan Biaya Elemen Biaya Produksi dan Perhitungan Harga Pokok Produk*. Jakarta : Andi.
- Hartati, Neneng. 2017. *Akuntansi Biaya*. Bandung : Pustaka Setia.
- Hery. 2017. *Teori Akuntansi Pendekatan Konsep dan Analisa*. Jakarta: Gramedia Widiasarana.
- Mahardika, Indra. 2021. *Panduan Lengkap Analisis Biaya dan Perhitungan Harga Pokok Produksi*. Yogyakarta: Quadrant.