



FEBUNMUL



ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA RUMAH MAKAN RIKO SAMARINDA

Femmy Irvina Tandirerung¹, Nurita Affan²

^{1,2}Jurusan Akuntansi, Universitas Mulawarman. Jalan Tanah Grogot No. 1, Samarinda, Kalimantan Timur 75119, Indonesia.

*corresponding author : irvinafemmy@gmail.com

²Email : nurita.affan@feb.unmul.ac.id

How to cite: ...

Article History

Received: 01-08-2023

Accepted: 29-09-2023

DOI:

Copyright@year owned by Author(s). Published by JIAM.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana Penentuan Harga Pokok Produksi pada Rumah Makan Riko Samarinda menggunakan metode full costing. Dengan mengambil sampel penelitian di bulan Januari 2023 melalui biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Penelitian ini menggunakan alat analisis metode full costing dan metode UMKM dari usaha produksi makanan siap saji di rumah makan Riko Samarinda.

Hasil penelitian menunjukkan perhitungan harga pokok produksi periode Januari 2023 dengan metode usaha produksi rumah makan Riko mendapatkan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode biaya penuh (full costing method). Hal ini terjadi, karena usaha produksi makanan siap saji di rumah makan Riko tidak memasukkan biaya-biaya secara menyeluruh, terutama biaya overhead pabrik termasuk biaya biaya penyusutan barang produksi pengolahan makanan.

Kata kunci: Biaya, Harga Pokok Produksi dan Metode Full Costing

ABSTRACT

The aim of this study was to analyze to find how to determine the cost production at the Riko Samarinda restaurant. By taking research samples in January 2023 through raw material costs, direct labor costs and factory overhead costs. This study used the full costing method analysis tool and the UMKM method from Riko Samarinda restaurant.

The results showed that the calculation of the cost of production for the January 2023 period using the Riko Samarinda restaurant production business method obtained lower results compared to the full costing method. This happened because Riko Samarinda restaurant production business did not include overall costs, especially factory overhead costs and depreciation costs for tofu production.

Keyword: Cost, Production by Calculation, and Full Costing Method

A. PENDAHULUAN

Beberapa biaya utama yang dimanfaatkan dalam memproduksi barang baik itu bahan baku, sumber daya serta overhead pabrik, harus tetap tersedia, karena dalam mendukung terciptanya produksi biaya tersebut satu sama lain saling mendukung, disisi lain dapat membentuk kebijakan pengelolaan dan produksi dalam perusahaan. Setiap proses produksi yang dilakukan usaha, tenaga kerja cukup penting dalam mendukung produksi suatu barang, selain itu bahan baku juga pendukung utama ditambah dengan overhead pabrik, dan menciptakan bahan tersebut perlu biaya yang sebelumnya sudah diatur dan dikalkulasikan perusahaan. Namun beberapa perusahaan melakukan produksi berbeda-beda. Suatu organisasi yang tujuan utamanya memproduksi barang tentunya menyesuaikan keberadaan konsumen yang berminat, setiap jumlah produksi yang dihasilkan selain tidak merugikan dalam kegiatan tentunya juga volume yang barang, juga harus ada kesesuaian jumlah konsumen dan kebutuhan yang diperlukan. Kesesuaian jumlah yang diproduksi tentunya mempengaruhi tingkat penjualan dari konsumen.

Rumah makan Riko bergerak di bidang produksi makan siap saji, dimana usaha rumah makan Riko berbentuk nasi yang diproduksi langsung oleh pemilik usaha, jenis menu yang disiapkan Rumah makan Riko yaitu nasi campur yang dikonsumsi langsung di Rumah makan Riko serta nasi campur yang dibungkus hanya sama Rp15.000,-. Berdasarkan karakteristik produk yang dibuat, rumah makan Riko melakukan produksi berdasarkan kesesuaian jumlah pengunjung setiap harinya, Rumah makan Riko mampu menghasilkan 1.500 nasi campur yang dibungkus dan 300 porsi untuk dikonsumsi di tempat, jadi rumah makan Riko hanya memproduksi makanan sesuai porsi setiap harinya, yang buka dari pukul 10.00 pagi hingga pukul 22.00 malam. Oleh sebab itu metode perhitungan harga pokok produksi berdasarkan pesanan merupakan perhitungan biaya produksi yang akan digunakan.

Perlunya dilakukan analisis hitungan yang maksimal, terutama dalam penggunaan full costing di Rumah makan Riko di Samarinda, karena selama ini usaha rumah makan tersebut terutama dalam menghitung biaya produksi dan biaya bahan yang digunakan kadang mengalami selisih baik biaya dari bahan baku, BOP, dan biaya yang timbul dari tenaga kerja langsung, selain itu rumah makan Riko belum menggunakan biaya penyusutan. Sedangkan disisi lain biaya penyusutan tentunya mempengaruhi biaya produksi di Rumah makan Riko, sehingga juga mempengaruhi biaya produksi dan pendapatan yang diterima oleh usaha Rumah makan Riko.

Berdasarkan uraian tersebut bahwa alasan peneliti melakukan penelitian karena adanya biaya-biaya yang tidak semua dimasukkan oleh Rumah makan Riko, sehingga dengan perhitungan metode full costing diharapkan ada perubahan biaya signifikan dari BOP, HPP dan biaya-biaya lainnya. Dalam hal ini juga sebagai alasan peneliti melakukan penelitian di Rumah makan Riko karena adanya fenomena perbedaan cara hitung yang dilakukan pelaku usaha rumah makan, dengan perhitungan yang didasarkan pada akuntansi. Disisi lain yang menjadi perhatian penulis adalah bagaimana Rumah makan Riko dapat mengambil keputusan terkait pembiayaan yang terjadi, hal ini yang menjadi sorotan utama penelitian ini yakni bagaimana perusahaan menentukan HPP produk perusahaan. Melihat pentingnya perhitungan Biaya Bahan Baku (BBB) dan Harga Pokok Produksi (HPP) di Rumah makan Riko Samarinda tersebut.

B. TINJAUAN PUSTAKA

Biaya

Islamy (2018) "Biaya adalah kos barang atau jasa yang telah memberikan manfaat yang digunakan untuk memperoleh pendapatan". Harnanto (2017) yang dimaksud biaya yaitu sejumlah dana atau dalam bentuk uang, dan menjadi sumber ekonomi yang dimanfaatkan oleh pemilik biaya sehingga dari pemanfaatan tersebut ada tujuan yang diharapkan dapat tercapai.

Bustami & Nurlela (2013) menjelaskan bahwa: Biaya (cost) adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Biaya ini belum habis masa pakainya dan digolongkan

- c. Biaya overhead pabrik: Rp xxx
- d. HPP biaya penuh Rp xxx

D. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Statistik Deskriptif

1. Harga Pokok Produksi Menurut Rumah Makan Riko

Tabel 1. Biaya Bahan Baku

No	Nama Bahan	Harga/Satuan (Rp)	Kuantitas Bahan	Biaya Perbulan (Rp)
1	Beras	Rp285.000/ karung	25 karung	Rp7.125.000
2	Ayam Potong	Rp33.000/ekor	2.100 ekor	Rp69.300.000
3	Ikan	Rp45.000/kg	240 kg	Rp10.800.000
4	Laos	Rp35.000/kg	50kg	Rp1.750.000
5	Serai	Rp10.000/ikat	200 ikat	Rp2.000.000
6	Santan Kelapa	Rp8.000/buah	100 buah	Rp800.000
7	Kunyit	Rp20.000/kg	100kg	Rp2.000.000
8	Jahe	Rp30.000/kg	10 kg	Rp300.000
9	Tomat	Rp20.000/kg	100kg	Rp2.000.000
10	cabai	Rp28.000/kg	420 kg	Rp11.760.000
11	Telur	Rp58.000/piring	150 piring	Rp8.700.000
12	Minyak	Rp27.000/liter	270 liter	Rp7.290.000
13	Bawang Putih	Rp45.000/kg	60 kg	Rp2.700.000
14	Bawang Merah	Rp40.000/kg	60 kg	Rp2.400.000
15	Garam	Rp38.000/pak isi 20	30 pak	Rp1.140.000
16	Masako	Rp1500/bungkus	450 bungkus	Rp675.000
17	Mie Kuning Basah	Rp20.000/kili	50kg	Rp1.000.000
18	Bungkus Nasi	Rp33.000/pak	90 pak	Rp2.970.000
19	Nangka	Rp15.000/kg	450 kg	Rp6.750.000
20	Gula	Rp15.000/kg	60 kg	Rp900.000
21	Teh Gunung	Rp8000/bungkus	60 bungkus	Rp480.000
22	Jeruk	Rp12.000/kg	60 kg	Rp720.000
23	Es batu	Rp10.000/plastik	60 plastik	Rp600.000
24	Air Galon	Rp5.000/galon	60 galon	Rp300.000
25	Karet Gelang	Rp16.000 /pack	1 pack	Rp16.000
Total Biaya Bahan Baku				Rp145.601.000

Berdasarkan uraian tabel di atas bahwa biaya bahan baku sebesar Rp 145.601.000 yang bahan bakunya terdiri dari 25 bahan baku, dengan bahan utama untuk makanan terdiri atas beras, ayam potong dan ikan. Adapun bahan utama untuk minuman terdiri atas gula pasir, teh gunung.

Tabel 2 Biaya Tenaga Kerja Langsung

No	Keterangan	Biaya Tenaga Kerja Langsung
1	Jam operasional	12 jam
2	Biaya Tenaga Kerja	Rp2.500.000
3	Jumlah karyawan	4
4	Total Biaya Tenaga Kerja	Rp10.000.000

Usaha produksi makanan siap saji Rumah Makan Riko mempunyai tenaga kerja berjumlah 4 orang karyawan, pembayaran gaji karyawan dilakukan setiap sebulan sekali, total biaya tenaga kerja langsung mencapai Rp 10.000.000,-.

Tabel 3. Biaya Overhead Pabrik

No	Keterangan	Harga/Satuan (Rp)	Kuantitas Bahan	Biaya Perbulan (Rp)
1	Biaya Listrik	-	-	Rp500.000
2	Biaya bahan bakar (bensin)	Rp12.000/liter	30 liter	Rp360.000
3	Biaya gas	Rp26.000/tabung	210 Tabung	Rp5.460.000
4	PDAM	-	-	Rp2.500.000
5	Biaya Sewa Bangunan	-	-	Rp5.000.000
Jumlah Total Biaya Overhead Pabrik				Rp13.820.000

Sumber : Hasil Penelitian, 2023

Berdasarkan uraian tabel di atas bahwa dalam Biaya Overhead Pabrik terdiri atas biaya listrik, biaya bahan bakar kendaraan motor matic honda, biaya gas ukuran 3 kg, biaya air PDAM dan biaya sewa bangunan. Jumlah total Biaya Overhead Pabrik (BOP) sebesar Rp 13.820.000.

2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Perhitungan Usaha Rumah Makan Riko

Biaya penyusutan juga tidak dimasukkan ke dalam perhitungan BOP, dan dinyatakan oleh usaha produksi makanan siapa saji Rumah Makan Riko dalam perhitungan harga pokok produksi, berikut diuraikan analisis perhitungan HPP usaha produksi Rumah Makan Riko periode Januari tahun 2023.

Tabel 4. Perhitungan HPP Rumah Makan Riko (Perbulan)

No	Jenis Biaya	Jumlah Biaya Perbulan Dalam (Rp)
1	Biaya bahan baku	Rp145.601.000
2	Biaya tenaga kerja langsung	Rp10.000.000
3	Baya Overhead Pabrik	Rp13.820.000
Harga Pokok Produksi		Rp169.421.000
Jumlah Produksi Makanan / Bulan		Rp14.700
Harga Pokok Produksi Per Porsi		Rp11.525

Dari uraian tabel di atas, bahwa perhitungan harga pokok produksi pada bulan Januari 2023, yakni jumlah total Harga Pokok Produksi mencapai Rp169.421.000 dengan jumlah produksi makanan siap saji bungkus dan makan di Rumah Makan Riko periode Januari 2023 sebanyak 14.700 porsi, sehingga taksiran harga pokok produksi per porsi makanan untuk usaha Rumah Makan Riko di Samarinda selama periode Januari 2023 senilai Rp11.525.

Pembahasan

1. Perhitungan Harga Pokok Produksi yang tepat bagi Rumah Makan Riko

Tabel 5. Analisis Biaya Overhead Pabrik

No	Keterangan	Harga/Satuan (Rp)	Kuantitas Bahan	Biaya Perbulan (Rp)
1	Biaya Listrik	-	-	Rp500.000
2	Biaya bahan bakar (bensin)	Rp12.000/liter	30 liter	Rp360.000
3	Biaya gas	Rp26.000/tabung	210 Tabung	Rp5.460.000
4	PDAM	-	-	Rp2.500.000
5	Biaya Sewa Bangunan	-	-	Rp5.000.000
6	Biaya Pulsa	-	-	Rp200.000
Jumlah Total Biaya Overhead Pabrik				Rp14.020.000

Analisis Biaya Overhead Pabrik terdiri atas: biaya listrik, biaya bahan bakar kendaraan, biaya gas, PDAM, Sewa bangunan dan tambahan biaya pulsa sehingga jumlah total analisis BOP sebesar Rp14.020.000,-

Tabel 6. Analisis Biaya Penyusutan

No	Uraian	Harga Perunit	Jumlah Unit	Harga Total (Rp)	Umur (Tahun)	Penyusutan/Tahun (Rp)	Penyusutan/Bulan (Rp)
1	Kompas gas	Rp250.000	8	Rp2.000.000	5	Rp400.000	Rp33.333,33
2	Freezer	Rp3.200.000	1	Rp3.200.000	3	Rp600.000	Rp50.000,67
3	Blender	Rp250.000	1	Rp250.000	4	Rp62.500	Rp5.208,33

4	Meja	Rp500.000	5	Rp2.500.000	5	Rp500.000	Rp41.666,67
5	Kursi plastik	Rp50.000	20	Rp1.000.000	2	Rp500.000	Rp41.666,67
6	piring	Rp25.000	60	Rp1.500.000	3	Rp500.000	Rp41.666,67
7	gelas	Rp15.000	30	Rp450.000	3	Rp150.000	Rp12.500,00
8	Etalese	Rp1.500.000	1	Rp1.500.000	3	Rp500.000	Rp41.666,67
9	termos nasi	Rp130.000	3	Rp390.000	4	Rp97.500	Rp8.125,00
10	Mangkok	Rp20.000	10	Rp200.000	3	Rp66.667	Rp5.555,56
11	Sedotan	Rp20.000	25	Rp500.000	1	Rp500.000	Rp500.000,00
12	Tissue	Rp20.000	10	Rp200.000	1	Rp200.000	Rp200.000,00
13	Saringan Teh	Rp10.000	2	Rp30.000	1	Rp30.000	Rp2.500,00
14	Panci	Rp75.000	8	Rp1.200.000	3	Rp400.000	Rp33.333,33
15	Sendok & Garpu	Rp50.000	1	Rp80.000	3	Rp26.667	Rp2.222,22
16	Gelas	Rp50.000	1	Rp80.000	3	Rp26.667	Rp2.222,22
17	Wajan	Rp60.000	2	Rp400.000	3	Rp133.333	Rp11.111,11
18	Baskom	Rp25.000	10	Rp350.000	2	Rp175.000	Rp14.583,33
19	Motor	Rp18.000.000	1	Rp18.000.000	5	Rp3.600.000	Rp300.000,00
Total Biaya Penyusutan						Rp10.732.500	Rp1,536.041,67

Sumber : Hasil Penelitian, 2023

Berdasarkan uraian table 4.8 di atas bahwa dalam biaya penyusutan periode Januari 2023 terdiri atas barang-barang perlengkapan masak, perlengkapan makan dan minum, serta fasilitas pendukung lainnya seperti motor. Usaha Rumah Makan Riko, dengan jumlah biaya penyusutan selama sebulan sebesar Rp1.536.041,67.

2. Analisis Perhitungan HPP dengan Metode Full Costing

Tabel 7. Perhitungan HPP dengan Metode Full Costing

Komponen	Jumlah Biaya Dalam (Rp)
Total Biaya Bahan Baku	Rp145.601.000
Total Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp10.000.000
Biaya Overhead Pabrik	
1. Biaya listrik	Rp500.000
2. Biaya bahan bakar	Rp360.000
3. Biaya Gas	Rp5.460.000
4. Biaya PDAM	Rp2.500.000
5. Biaya Sewa Bangunan	Rp5.000.000

6. Biaya Pulsa	Rp200.000
Total Biaya Overhead Pabrik	Rp14.020.000
Total Biaya Penyusutan	Rp1.536.041
Total Harga Pokok Produksi (HPP)	Rp171.157.041
Jumlah Produksi Makanan sebulan (Porsi)	Rp14.700
Harga Pokok Produksi Makanan per porsi	Rp11.643

Berdasarkan uraian table perhitungan biaya full costing dimana biaya produksi makanan di Rumah Makan Riko yang terhitung dari Januari 2023 yang diperhitungkan yakni: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, Biaya Overhead Pabrik dan biaya penyusutan dengan total biaya Harga Pokok Produksi sebesar Rp171.154.041,67. dengan jumlah porsi makanan siap saji baik yang dibungkus maupun yang dimakan langsung di Rumah Makan Riko selama sebulan sebanyak 14.700 porsi. Dari perhitungan tersebut diperoleh Harga Pokok Produksi makanan siap saji di Rumah Makan Riko senilai Rp11.643 setiap porsinya.

3. Perbedaan Hasil Perhitungan Usaha Rumah Makan Riko dengan Hasil Analisis Perhitungan yang sebenarnya

Tabel 8. Perbedaan Biaya Overhead Pabrik Periode Januari 2023

Jenis Usaha	Perbedaan BOP		Selisih Nilai BOP
	Hasil Analisis (Rp)	Usaha Rumah Makan Riko (Rp)	
Usaha Rumah Makan Riko	Nilai BOP	Nilai BOP	
	Rp14.020.000	Rp13.820.000	Rp200.000

Berdasarkan uraian tabel di atas dinyatakan bahwa biaya overhead pabrik yang didapatkan oleh usaha produksi Rumah Makan Riko sebesar Rp14.020.000,- sedangkan biaya overhead pabrik yang dianalisis mencapai Rp 13.820.000,- sehingga disimpulkan bahwa ada peningkatan biaya overhead pabrik setelah dilakukan analisis, dengan selisih mencapai Rp200.000.

4. Perbedaan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi

Tabel 9. Perbedaan Harga Pokok Produksi Periode Januari 2023

Jenis Usaha	Harga Pokok Produksi		Selisih HPP
	Full Costing (Rp)	HPP Rumah Makan Riko (Rp)	
Usaha Rumah Makan Riko	Rp171.157.041	Rp169.421.000	Rp1.736.041

Berdasarkan uraian analisis tersebut disimpulkan bahwa analisis hitungan untuk HPP selama periode Januari 2023 sebanyak 14.700 porsi makanan siap saji dalam periode sebulan, dengan harga makanan setiap porsi yang ditentukan Rumah makan Riko sebesar Rp15.000. Berdasarkan uraian analisis dan perhitungan di atas diperoleh harga pokok produksi makanan siap saji untuk ketentuan dari Rumah makan Riko sebesar Rp 11.525. Adapun hasil perhitungan menggunakan full costing diperoleh nilai HPP dalam setiap produksi per porsi makanan sebesar Rp 11.643. Berdasarkan uraian metode tersebut maka HPP tertinggi berdasarkan hitungan tersebut tentunya yang menggunakan metode hitung biaya penuh atau dengan full costing atau perhitungan HPP yang sebenarnya.

Perhitungan menurut usaha produksi rumah makan Riko memberikan hasil yang lebih rendah dibandingkan dengan metode biaya penuh (full costing method), dengan selisih nilai harga pokok produksi sebesar Rp1.736.041. Selisih tersebut terjadi akibat adanya perbedaan pada biaya overhead pabrik, dan biaya penyusutan karena dalam hal ini usaha produksi rumah makan Riko kurang memperhitungkan biaya overhead pabrik sesungguhnya termasuk biaya penyusutan alat-alat produksi dan penyusutan biaya lainnya. Menurut usaha rumah makan Riko bahwa dalam memproduksi makanan beberapa biaya memang tidak dimasukkan, hal tersebut juga diakui bahwa adanya pemahaman yang kurang tentang akuntansi membuat pemilik rumah makan tidak mengkalkulasi biaya secara penuh, sehingga analisa terlihat kurang tepat. Sedangkan dalam full costing menghasilkan perhitungan yang berbeda dari perhitungan usaha rumah makan Riko, namun dari metode tersebut masih dalam taraf analisa akuntansi, meskipun selisih ada, namun tidak terlalu jauh bedanya. Adapun selisih yang terjadi antara Biaya Overhead Pabrik dari Usaha rumah makan Riko dengan Biaya Overhead Pabrik yang dianalisis terlihat selisihnya mencapai Rp 200.000.

Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing tentunya terlihat lebih rinci dalam analisis dan susunan bahan yang digunakan, karena dalam metode full costing pula semua biaya-biaya yang dikeluarkan pada saat proses produksi dimasukkan ke dalam perhitungan sehingga tidak ada yang ketinggalan, karena semua biaya tersebut penting dalam menyusun penganggaran usaha produksi khususnya usaha rumah makan.

Selain itu dalam analisis ini, juga dibandingkan dengan metode usaha produksi rumah makan Riko dengan metode analisis, dimana hitungan HPP atas produksi makanan yang atas dasar hitungan usaha terlihat lebih sedikit jika dibandingkan dengan hitungan menggunakan costing tersebut. Adanya selisih dan perbedaan hasil yang didapat tersebut karena hitungan rumah makan riko semua biaya yang ada dalam produksi tidak dihitung sehingga biaya ada yang terlewat dan itu mempengaruhi jumlah HPP yang didapat rumah makan Riko seperti: biaya listrik, biaya bahan bakar kendaraan, biaya gas, biaya PDAM dan biaya sewa bangunan sedangkan dengan metode full costing semua biaya yang berkaitan dimasukkan, termasuk biaya pulsa dan biaya pemeliharaan alat produksi yang memang tidak diperhitungkan usaha rumah makan Riko, dan tentunya laba yang diperolehpun lebih kecil jika dibandingkan dengan laba yang dihitung berdasarkan metode full costing.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada penelitian ini dapat diambil kesimpulan yaitu :

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang dilakukan oleh rumah makan Riko belum mencerminkan pembebanan yang sesungguhnya terutama dalam pembebanan Biaya Overhead Pabrik yang dilakukan dimana BOP tersebut diperoleh dari pertimbangan praktis saja dan dianggap sesuai untuk menutup biaya overhead pabrik setiap produksi makanan yang dihasilkan setiap porsinya, selain itu belum menyertakan perhitungan biaya penyusutan ke dalam biaya produksi makanan tersebut, sehingga menimbulkan perbedaan yang signifikan antara perhitungan yang dilakukan rumah makan Riko Samarinda dengan perhitungan metode full costing.

Perhitungan harga jual makanan siap saji yang selama ini diterapkan oleh rumah makan Riko menetapkan harga jual berdasarkan harga pesaing dan belum berjalan sesuai dengan harga pokok produksi yang semestinya yaitu diatas harga Rp15.000,- setiap porsinya. Sedangkan dari perhitungan full costing harga jual yang diperoleh tidak sesuai dengan penetapan harga dari rumah makan Riko. Adanya perbedaan harga jual tersebut disebabkan rumah makan Riko belum memasukan biaya-biaya yang terkait dalam harga pokok produksi, seperti dalam biaya Overhead pabrik tidak memasukan biaya pulsa dan biaya pemeliharaan alat produksi makanan, serta biaya-biaya penyusutan dari barang yang ada di rumah makan Riko.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan dan kesimpulan yang diperoleh, maka saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

Rumah makan Riko sebaiknya memperhitungkan seluruh unsur-unsur biaya overhead pabrik serta biaya penyusutan peralatan alat-alat produksi, sehingga perhitungan harga pokok produksi dapat menggambarkan total biaya-biaya produksi yang sesungguhnya atau biaya yang lebih akurat dan dapat dijadikan dasar acuan dalam penetapan harga jual makanan di rumah makan Riko.

Disarankan juga pada rumah makan Riko untuk menyesuaikan dengan metode perhitungan biaya-biaya yang digunakan, sehingga diharapkan ada peningkatan laba atau keuntungan dalam setiap porsi makanan yang diproduksi. Hal ini juga dapat membantu perputaran operasional keuangan rumah makan Riko.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, dapat diberikan saran agar rumah makan Riko sebaiknya melakukan pencatatan, pengelompokan, dan melakukan perhitungan atas aset yang dimiliki.

DAFTAR PUSTAKA

- Bustami, B. dan Nurlela. (2013). *Akuntansi Biaya*. Edisi 4. Jakarta: Mitra Wacana Media
- Harnanto. (2017). *Akuntansi Biaya: Sistem Biaya Historis (1th ed.)*. Yogyakarta: ANDI
- Islamy, A. (2018). Analisis Penerapan Metode Activity Based Costing dalam Penentuan Harga Pokok Kamar Hotel Omah Pawon pada Tahun 2017. *Jurnal SIMKI*, Vol. 2 (2). Pp. 12-17.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya*. Edisi kelima. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- Nuryanti, E. (2020). Analisis Penerapan Sistem Activity Based Costing dalam Penentuan Harga Pokok Produksi (Studi Kasus pada UKM Aziza). Tugas Akhir (D3) *Thesis*.
- Purnamawati, I. et al. (2017). Pelatihan dan Pendampingan Penyusunan Harga Pokok Penjualan berdasarkan Metode Akuntansi pada Usaha Tenun. Dalam: *Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat Bali: UNDIKSHA*, p. 196.
- Riadi, M., & Maulana, S. M. (2015). Implementasi E-Commerce Sebagai Media Penjualan Online. *Jurnal Administrasi Bisnis*. Vol. 29 (1). Pp. 1-9.