

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan dunia usaha di Indonesia semakin pesat setiap harinya. Perkembangan dunia usaha tersebut diikuti dengan persaingan yang kompetitif agar dapat menarik pembeli. Perkembangan dunia usaha yang ada di Indonesia tidak luput dari peranan pemerintah, sehingga dapat mempengaruhi peningkatan pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Pada umumnya kemajuan dan perkembangan dunia usaha mempunyai tujuan untuk memperoleh laba semaksimal mungkin. Oleh sebab itu, setiap perusahaan harus mampu menjalankan kegiatannya secara efektif dan efisien. Dalam menghadapi persaingan bisnis yang sangat ketat, perusahaan harus mampu menciptakan produk berkualitas tinggi yang tidak dimiliki oleh perusahaan lain.

Salah satu usaha yang paling banyak dijumpai di Indonesia adalah Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM), hampir di seluruh wilayah Indonesia terdapat UMKM. UMKM merupakan usaha produktif yang didirikan oleh perorangan, maupun badan usaha yang telah memenuhi kriteria usaha mikro. UMKM bertujuan untuk meningkatkan struktur perekonomian negara, pembangunan daerah, penciptaan lapangan kerja dan pemerataan pendapatan (PP Nomor 7 Tahun 2021).

Persaingan yang kompetitif di dalam dunia bisnis merupakan hal yang tidak dapat dihindari oleh pengusaha. Begitu juga dengan persaingan bisnis yang sedang dihadapi oleh para pelaku UMKM. Untuk memenangkan persaingan bisnis dalam bidang jasa makanan *catering*, dibutuhkan adanya strategi dan metode yang tepat. Agar jasanya dapat bersaing dengan jasa penyedia makanan yang lainnya. Sehingga para pelaku UMKM tetap dapat menghasilkan laba, sesuai dengan target perusahaan yang telah ditetapkan. Tujuan setiap UMKM adalah untuk memperoleh laba semaksimal mungkin dan mengeluarkan biaya sekecil mungkin.

Harga pokok produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang atau jasa dalam periode tertentu. Harga pokok produksi merupakan biaya yang dibebankan terhadap suatu barang yang akan dijual. Tidak hanya perusahaan, UMKM perlu melakukan perhitungan harga pokok produksi yang tepat untuk memperoleh laba. Hal ini dapat dilakukan dengan cara menaikkan harga jual produk, dan dengan menekan biaya produksi secara efisien. Sehingga dapat mengendalikan komponen-komponen biaya seminimal mungkin.

Harga pokok produksi merupakan biaya yang terserap dalam pembuatan produk yang dapat dihasilkan oleh perusahaan. Biaya produksi pada umumnya dapat dibagi menjadi tiga kelompok yaitu, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Pada umumnya perusahaan akan menghitung semua biaya produksi yang dikeluarkan dengan metode yang telah disepakati bersama. Secara umum, terdapat dua jenis metode yang digunakan untuk mengumpulkan biaya produksi, yaitu metode harga pokok pesanan atau (*job order costing*) dan metode harga pokok proses (*process costing*). Kedua metode penentuan harga pokok produksi ini merupakan sistem perhitungan biaya secara tradisional.

Job Order Costing merupakan perhitungan biaya berdasarkan pesanan, biaya produksi diakumulasikan untuk setiap pesanan secara terpisah. Setiap pesanan

mempunyai perbedaan biaya per unit antara satu pesanan dengan pesanan yang lainnya. Sedangkan metode harga pokok proses adalah semua bahan baku, tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik dibebankan ke pusat biaya atau ke departemen (Mulyadi, 2015:17)

Penentuan harga pokok pesanan yang dilakukan oleh perusahaan besar umumnya lebih akurat dibandingkan dengan UMKM. Hal ini dapat terjadi karena pada perusahaan besar, terdapat karyawan yang profesional dan kompeten sesuai dengan keahlian mereka. Sementara di UMKM tidak memiliki sumber daya manusia yang profesional dan kompeten di bidangnya. Sehingga hal ini dapat mempengaruhi harga jual produk dan laba yang akan diperoleh perusahaan. Pada saat ini salah satu masalah yang sering dihadapi oleh UMKM, yaitu perhitungan harga pokok pesanan yang dilakukan kurang tepat. Perhitungan harga pokok pesanan yang kurang tepat dapat menyebabkan kerugian. Hal ini dapat terjadi karena pengeluaran lebih besar dibandingkan dengan pendapatan yang diterima. Sehingga dapat menghambat pertumbuhan dan perkembangan usaha. Salah satu UMKM yang ada di Kabanjahe yaitu Bawang *Catering*.

Bawang *Catering* merupakan usaha yang bergerak dalam jasa boga yang melayani berbagai pemesanan makanan siap saji, untuk acara pesta pernikahan, ulang tahun dan acara lainnya. Bawang *Catering* terletak di Jln. Kutacane Gg. Tambak Ratah, Kabanjahe, Kabupaten Karo, Sumatera Utara. Bawang *Catering* menyediakan beberapa menu makanan yaitu, Rendang, Ayam Goreng, Ayam Rica-Rica, Ayam Ciper, Arsik dan lain-lain. Bawang *Catering* akan membuat memproduksi makanan berdasarkan pesanan pelanggan. Sehingga apabila tidak ada pesanan makanan dari pelanggan maka *catering* ini tidak akan memproduksi makanan.

Bawang *Catering* selama ini masih melakukan perhitungan biaya pemesanan dengan cara yang sangat sederhana. Perhitungan harga pokok pesanan yang digunakan tidak akurat, dalam penentuan harga jual produk yang bersifat heterogen (lebih dari satu jenis). Tidak menghitung semua unsur biaya yang masuk ke dalam proses produksi makanan dapat menyebabkan kerugian. Penyebab hal ini dapat terjadi karena pemilik Bawang *Catering* dan karyawan bagian produksi, tidak mengetahui cara menghitung biaya pesanan sesuai dengan ilmu akuntansi. Sehingga akan mempengaruhi nilai jual dan laba yang diharapkan tidak tercapai. Apabila hal ini terus terjadi maka akan berdampak buruk bagi perkembangan dan kemajuan usaha Bawang *Catering*. Oleh sebab itu diperlukan adanya metode harga pokok pesanan (*job order costing*) untuk menentukan harga jual.

Job Order Costing merupakan metode yang digunakan untuk menghitung harga pokok produksi berdasarkan pesanan. Pesanan yang diterima akan segera dikeluarkan sesuai dengan spesifikasi masing-masing pesanan. Penggunaan *job order costing* dapat membantu Bawang *Catering* menghitung biaya produksi berdasarkan pesanan. Metode ini dapat menghitung biaya produksi secara jelas dan terperinci, karena biaya dapat diidentifikasi secara terpisah pada setiap pesanan (Firdaus A. Dunia, 2018:66).

Komponen biaya produksi yang dihitung pada *job order costing* terdiri dari, rincian pemakaian biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk pembelian bahan baku dalam proses produksi barang atau jasa. Biaya tenaga kerja adalah biaya yang dapat dibebankan atas tenaga kerja yang dibutuhkan pada saat proses produksi barang

atau jasa. Sedangkan biaya *overhead* pabrik adalah biaya pengeluaran yang secara tidak langsung berkaitan dengan proses produksi. Sehingga harga jual produk atau jasa dapat ditetapkan lebih tepat, karena rincian biaya dapat ditelusuri dan diidentifikasi secara jelas (Firdaus A. Dunia, 2018:71).

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Penerapan *Job Order Costing* Dalam Menentukan Harga Jual Pada Bawang *Catering* Kabanjahe".

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Bagaimana perhitungan harga jual menurut Bawang *Catering*?
2. Bagaimana desain *job order costing* pada Bawang *Catering*?
3. Bagaimana hasil perhitungan harga pokok pesanan (*job order costing*) pada Bawang *Catering*?

1.3 Tujuan Masalah

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui perhitungan harga jual menurut Bawang *Catering*
2. Untuk membuat desain *job order costing* pada Bawang *Catering*
3. Untuk menganalisis hasil perhitungan harga pokok pesanan (*job order costing*) pada Bawang *Catering*

1.4 Kontribusi Tugas Akhir

Kontribusi dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut

1. Dapat dijadikan sebagai bahan pertimbangan untuk usaha Bawang *Catering*, dalam menghitung harga pokok pesanan (*job order costing*) secara lebih akurat. Sehingga pencapaian laba lebih maksimal.
2. Meningkatkan kesejahteraan dan kemajuan usaha Bawang *Catering*
3. Diharapkan mampu dijadikan sebagai bahan pengembangan ilmu pengetahuan dalam bidang akuntansi biaya
4. Penelitian ini diharapkan mampu memberikan ekspansi dalam hal peningkatan dan memperluas usaha kegiatan Bawang *Catering* secara lebih besar