

## Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Pesanan pada Rains Catering

Tiar Lina Situngkir<sup>1</sup>, Muhammad Miqdad Jundullah<sup>2</sup>, Muhammad Rizki Ramadhan<sup>3</sup>, Najwa Khoerunnisa<sup>4</sup>, Riani Rahma Novelina<sup>5</sup>, Tegar Permata Sasmita<sup>6</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6</sup> Management, Universitas Singaperbangsa Karawang, Indonesia

e-mail : [tiarlina.situngkir@mail.com](mailto:tiarlina.situngkir@mail.com)<sup>1</sup>, [miqdad.19331@mail.com](mailto:miqdad.19331@mail.com)<sup>2</sup>,  
[rizkiuki181@mail.com](mailto:rizkiuki181@mail.com)<sup>3</sup>, [khoerunnisanajwa8@mail.com](mailto:khoerunnisanajwa8@mail.com)<sup>4</sup>,  
[rianirahma66@mail.com](mailto:rianirahma66@mail.com)<sup>4</sup>, [tegarpermatasasmita@mail.com](mailto:tegarpermatasasmita@mail.com)<sup>5</sup>

### Abstrak

Dalam dunia bisnis, analisis biaya produksi merupakan kunci keberhasilan perusahaan seperti Rains Catering. Dengan menggunakan metode pemesanan, mereka memerinci biaya yang terkait dengan setiap pesanan catering, sehingga memungkinkan mereka menetapkan harga yang akurat. Pengetahuan mengenai biaya produksi memungkinkan perusahaan untuk mengoptimalkan keuntungan dan berkembang secara optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi biaya produksi Rains Catering khususnya biaya tenaga kerja langsung dan overhead pabrik dengan menggunakan metode pemesanan. Pemahaman mendalam mengenai biaya produksi ini penting untuk menjaga kualitas, kepuasan pelanggan, dan daya saing dalam pasar yang kompetitif. Langkah-langkah praktis penerapan metode order juga akan dibahas lebih lanjut.

**Kata Kunci:** *Cara Pemesanan, Biaya, Harga Pokok Produksi*

### Abstract

In the business world, production cost analysis is key to the success of companies like Rains Catering. Using the order method, they detail the costs associated with each catering order, allowing them to set accurate prices. Knowledge of the cost of production allows companies to optimize profits and develop optimally. This study aims to identify Rains Catering's production costs, specifically direct labor costs and factory overheads, using the order method. This in-depth understanding of production costs is important for maintaining quality, customer satisfaction, and competitiveness in a competitive market. Practical steps in implementing the order method will also be further discussed.

**Keywords:** *Order Method, Cost, Cost of Goods Manufactured*

### PENDAHULUAN

Dalam dunia bisnis, analisis biaya produksi sangat penting untuk membuat keputusan yang efisien dan berkelanjutan. Ini juga berlaku dalam industri layanan catering, seperti yang dilakukan oleh perusahaan Rains Catering. Mereka harus dengan hati-hati mengelola biaya produksi mereka guna menjaga keuntungan dan memenuhi harapan pelanggan. Salah satu metode yang digunakan untuk menghitung biaya produksi adalah metode pesanan. Metode ini lebih terperinci karena setiap pesanan atau proyek dianalisis secara individual. Dalam konteks Rains Catering, menggunakan metode ini memungkinkan mereka mengevaluasi dengan akurat berapa biaya yang harus ditanggung untuk setiap pesanan catering yang mereka terima.

Dalam mengembangkan sebuah bisnis, terdapat berbagai tujuan yang ingin dicapai,

dan salah satunya adalah mencapai profitabilitas yang optimal. Untuk mewujudkannya, pengendalian biaya produksi menjadi faktor kunci dalam meraih keuntungan yang maksimal serta pertumbuhan yang optimal bagi perusahaan. Keberhasilan operasional perusahaan dipengaruhi oleh sejumlah faktor, di antaranya adalah ketelitian dan keakuratan dalam menetapkan harga produk-produk yang dihasilkan.

Rains Catering telah menjadi perusahaan catering terpercaya selama bertahun-tahun dengan layanan dan makanan berkualitas tinggi. Oleh karena itu, pemahaman yang tepat tentang biaya produksi sangat penting bagi mereka. Dengan menggunakan metode pesanan, mereka dapat meninjau setiap pesanan catering secara individu, menganalisis semua biaya terkait, dan kemudian menentukan harga yang sesuai untuk pelanggan.

Menurut Supriyono (2015), akuntansi biaya memiliki peran penting sebagai alat bagi manajemen dalam mencatat secara teratur semua transaksi biaya dan kemudian menyajikannya dalam laporan biaya. Sementara menurut Horngren, Datar, dan Rajan (2015), akuntansi biaya melibatkan proses analisis, pengukuran, dan pelaporan informasi baik yang bersifat keuangan maupun non-keuangan yang terkait dengan penggunaan sumber daya atau pengeluaran di sebuah perusahaan. Menurut Mulyadi (2015), terdapat tiga tujuan pokok dalam akuntansi biaya :

1. Pencatatan, klasifikasi, dan ringkasan biaya yang terkait dengan pembuatan produk atau penyediaan jasa dilakukan oleh akuntansi biaya untuk menentukan biaya produksi.
2. Langkah pertama dalam mengendalikan biaya adalah menetapkan biaya sebenarnya yang dikeluarkan dalam proses produksi satu unit produk.
3. Informasi relevan yang berkaitan dengan masa depan harus selalu terkait dengan pengambilan keputusan khusus.

Dengan demikian, tujuan utama akuntansi biaya secara mendasar adalah merencanakan, mengendalikan, dan mendukung pengambilan keputusan. Rencana melibatkan pembuatan serta pemeliharaan rencana operasional yang terintegrasi dan sejalan dengan tujuan perusahaan serta mematuhi prosedur yang relevan. Proses pengendalian melibatkan langkah-langkah untuk memastikan bahwa pelaksanaan sesuai dengan rencana, dengan asumsi bahwa rencana tersebut telah disusun dengan benar. Sementara itu, pengambilan keputusan terfokus pada penyediaan informasi kepada para pemimpin perusahaan agar mereka dapat membuat keputusan yang tepat.

Menurut (Dewi dan Kriswanto, 2015), tujuan dari penghitungan biaya produksi adalah untuk memperoleh informasi mengenai jumlah biaya yang digunakan dalam proses pembuatan suatu produk. Biaya merupakan elemen yang memungkinkan manajemen untuk menentukan harga jual. Ini menetapkan batas minimum bagi harga penjualan produk yang akan dipasarkan. Biaya dapat diidentifikasi dalam beberapa jenis, termasuk:

1. Biaya bahan baku langsung. Merupakan harga utama dari bahan baku yang langsung digunakan dalam proses produksi suatu barang (Harahap & Tukino, 2020).
2. Biaya tenaga kerja langsung. Menggambarkan biaya yang dibayarkan oleh perusahaan kepada pekerja yang terlibat langsung dalam produksi (Rahayu, 2015)
3. Biaya overhead pabrik. Merujuk pada pengeluaran perusahaan untuk kebutuhan selain dari biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung (Putra, 2021).

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Bustami Bastian dan Nuriela (2019), unsur-unsur seperti bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik dianggap sebagai bagian dari biaya produksi yang harus dikeluarkan saat menciptakan produk. Pada awalnya, hal ini akan meningkatkan nilai persediaan barang, tetapi pada akhirnya akan menurunkan nilai persediaan tersebut.

Menurut Mulyadi (2013), semua pengeluaran yang timbul saat menciptakan produk atau memberikan layanan dalam periode tertentu dapat dianggap sebagai bagian dari biaya

produksi utama. Pada dasarnya, semua pengeluaran yang diperlukan untuk membuat barang yang siap dijual merupakan bagian dari biaya produksi utama. Penentuan harga pokok produk terjadi setelah pesanan selesai dan semua pengeluaran produksi dihitung, termasuk biaya bahan baku, biaya upah langsung, dan biaya overhead pabrik.

Dalam perhitungan biaya produksi seperti yang diteliti oleh Hartoyo (2016), semua biaya yang terkait dengan produksi, baik tetap maupun berubah, dijumlahkan secara keseluruhan tanpa membedakannya.

Metode pesanan merupakan pendekatan yang digunakan untuk menghitung biaya produksi secara spesifik dengan mempertimbangkan setiap pesanan atau proyek secara individual. Dalam bisnis katering seperti Rains Catering, tiap pesanan katering cenderung memiliki perbedaan dalam hal ukuran, komposisi makanan, jumlah tamu yang dilayani, dan lokasi acara. Oleh karena itu, metode pesanan sangat penting dalam menentukan biaya produksi dengan akurat.

Dalam metode pesanan ini, langkah pertama yang dilakukan adalah mengidentifikasi semua biaya yang terkait dengan pesanan tertentu. Biaya-biaya tersebut meliputi bahan baku, tenaga kerja, overhead yang berkaitan dengan persiapan makanan, pengiriman dan pelayanan di lokasi acara, serta biaya tambahan seperti perizinan atau sewa peralatan khusus. Setelah semua biaya ini teridentifikasi, perusahaan seperti Rains Catering dapat menggabungkannya untuk menghitung harga pokok produksi dari setiap pesanan tersebut.

Selain itu, metode pesanan juga membantu Rains Catering mengidentifikasi area-area tertentu di mana efisiensi dapat ditingkatkan. Dengan menganalisis biaya produksi secara rinci, mereka dapat mengidentifikasi daerah di mana penghematan dapat dilakukan atau peningkatan efisiensi dapat diterapkan. Hal ini membantu menjaga daya saing mereka di pasar yang kompetitif

Dengan mengetahui biaya produksi, perusahaan dapat menentukan harga jual yang tepat agar mendapatkan keuntungan maksimal. Penentuan harga produk sangat penting karena dapat mempengaruhi kesuksesan perusahaan. Jika harga terlalu tinggi, mungkin sulit terjual, dan jika terlalu rendah, keuntungan berkurang. Oleh karena itu, perusahaan harus menghitung biaya produksi dengan teliti untuk menjual produk dengan harga yang sesuai. Ini berarti mencoba mendapatkan keuntungan sekaligus memastikan produk berkualitas agar konsumen merasa puas.

Ketika menetapkan harga untuk produk, hal yang penting adalah mempertimbangkan semua biaya yang dikeluarkan saat membuatnya. Ini termasuk biaya bahan baku yang digunakan, upah para pekerja yang langsung terlibat dalam produksi, dan biaya lainnya yang terkait dengan operasional pabrik. Bahan baku dan upah langsung pekerja dianggap sebagai bagian utama dari biaya produksi, sementara biaya lain seperti biaya operasional pabrik dianggap sebagai bagian tidak langsung dari biaya produksi.

Dalam menghitung harga pokok produksi, kita menggabungkan biaya-biaya produksi seperti bahan baku dan tenaga kerja langsung dengan overhead pabrik yang telah ditetapkan sebelumnya.

Dengan berkembangnya zaman, banyak perusahaan rumahan yang membuka usaha khususnya di bidang kuliner. Salah satunya adalah perusahaan Rains Catering yang dikelola oleh keluarga Ibu Rida Judhitia yang bergerak dibidang kuliner khususnya catering. Rains catering menyediakan berbagai menu masakan yang berkualitas dalam bentuk nasi kotak. Dalam bisnis ini kepercayaan konsumen adalah kunci. Oleh karena itu, Rains Catering selalu berusaha memenuhi pesanan sesuai keinginan konsumen saat melakukan produksinya. Namun mereka masih menghadapi tantangan dalam menentukan harga pokok produksinya dengan pasti. Rains Catering sedang berupaya untuk mengkategorikan jumlah biaya yang tepat agar dapat menghitung harga jual dengan akurat. Pengeluaran dalam produksi, terutama biaya langsung tenaga kerja dan biaya overhead pabrik, seharusnya memiliki pengaruh yang signifikan dalam menetapkan harga pokok produksi.

Dalam rangka penelitian ini, kami berupaya mengkategorikan, menganalisis, dan menghitung harga pokok produksi di Rains Catering menggunakan metode pesanan.

Informasi yang diketahui adalah bahwa biaya tenaga kerja langsung dikenakan pada setiap unit yang dikerjakan oleh para pekerja.

Dapat disimpulkan bahwa dalam menjaga kelangsungan dan keberhasilan operasi Rains Catering, serta bisnis lainnya di industri katering, analisis harga pokok produksi dengan metode pesanan memainkan peran yang sangat penting. Dengan pemahaman yang baik tentang biaya produksi, perusahaan dapat menjaga standar kualitas yang tinggi, memuaskan pelanggan, dan tetap bersaing di pasar yang semakin ketat. Selanjutnya, kami akan membahas langkah-langkah praktis dalam menerapkan metode pesanan dan mengeksplorasi lebih lanjut bagaimana Rains Catering menggunakannya dalam kegiatan sehari-hari mereka.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan metode survei melalui wawancara untuk mengeksplorasi metode perhitungan biaya produksi menggunakan pendekatan harga pokok pesanan. Tujuannya adalah menghimpun data mengenai pengeluaran yang terkait dengan produksi barang oleh perusahaan, baik secara keseluruhan untuk pesanan tertentu maupun biaya per unit produk. Penelitian ini dilakukan di perusahaan rains catering di Kabupaten Karawang, perum BMI 1 blok A3C 01, dawuan Tengah kecamatan cikampek.

Metode penelitian yang diterapkan dalam analisis penentuan harga pokok produksi menggunakan metode pesanan. di Rains Catering adalah elemen penting dalam mengungkap bagaimana perusahaan dapat mengelola biaya harga produksi dengan efisien dan menjaga kelangsungan bisnisnya. Dalam konteks ini, kami akan membahas secara rinci metode penelitian yang dapat digunakan untuk melakukan analisis tersebut. Maka dari itu penelitian menggunakan penelitian jenis komparatif, dimana menurut Sugiyono (2017) metode komparatif adalah penelitian yang bermaksud membandingkan nilai satu atau dua variable lebih.

### **1. Studi kasus**

Yang pertama kami memakai studi kasus, Salah satu pendekatan penelitian yang relevan adalah melalui studi kasus. Dalam konteks ini, para peneliti dapat memilih beberapa pesanan katering yang berbeda dari Rains Catering dan melakukan analisis mendalam terhadap setiap pesanan tersebut. Proses ini melibatkan pengumpulan informasi mengenai semua biaya yang terkait dengan pesanan, seperti bahan mentah, tenaga kerja, biaya overhead, dan unsur tambahan lainnya. Hasil analisis dari studi kasus ini dapat memberikan wawasan yang lebih dalam tentang bagaimana biaya produksi dipengaruhi oleh berbagai faktor seperti volume pesanan, jenis menu yang disediakan, dan lokasi acara.

### **2. Wawancara dan observasi**

Dalam penelitian ini, metode lain yang berguna adalah menggunakan wawancara dan observasi. Peneliti dapat berinteraksi langsung dengan tim manajemen Rains Catering dan staf yang terlibat dalam produksi katering. Melalui wawancara ini, kita dapat mengetahui praktik terbaik yang digunakan dalam mengelola biaya produksi. Selain itu, observasi langsung di lokasi persiapan dan pelaksanaan acara katering bisa memberikan informasi berharga tentang bagaimana mengoptimalkan biaya produksi dalam situasi nyata.

Berikut informasi yang kami dapat dari hasil observasi dan wawancara dari pemilik rains catering

Nama Usaha : Rains Food  
Tahun Berdiri Usaha : 2018  
Bidang Usaha : Kuliner  
Jumlah Karyawan : 4 - 10  
Nama Narasumber : Rida Junithia  
Otoritas narasumber : Admin  
Sudah dimulai semenjak : 5 tahun

Rains catering adalah Layanan catering yang dapat menyediakan berbagai jenis hidangan, seperti nasi kotak dan nasi tumpeng. Pesanan seperti apa yang diterima untuk di

produksi oleh rains catering? Tentunya Rains Food mempunyai minimum pesanan yang harus dipenuhi. Contohnya, untuk nasi box jumlah minimum 50 nasi box. Rains catering mempunyai patokan harga dan paket. Tergantung isi menu nya dan menyesuaikan dari budget konsumen nya itu sendiri. Harga paket ini juga akan disesuaikan dengan kondisi saat itu, contohnya, mendekati Hari Lebaran ketika harga bahan baku naik dibandingkan dengan hari biasa, jadi harga pakatnya juga akan mengalami kenaikan. Untuk system pesanannya, Sistem pemesanan nasi box harus dilakukan 1 bulan hingga 2 minggu sebelum acaranya dan untuk pemesanan nasi tumpeng minimal seminggu sebelum nya dan harus melakukan pembayaran uang muka (DP) minimal sebesar 50% dan pelunasannya setelah acaranya selesai. Lalu untuk menghitung profitabilitasnya Rains catering menghasilkan keuntungan dari selisih harga setelah membeli bahan baku. Karena Rains Food adalah bisnis keluarga, keuntungan tersebut dibagi di antara semua anggota keluarga yang ikut dalam produksi. Sebagai contoh, jika mereka mendapatkan keuntungan sebesar 500 ribu rupiah dan ada 5 orang yang membantu, maka 500 ribu rupiah tersebut akan dibagi di antara mereka, disesuaikan dengan peran dan kontribusinya masing-masing. Tidak ada sistem gaji bulanan dalam bisnis ini.

### **3. Perbandingan dengan Perusahaan lain**

Selain itu, sebagai metode penelitian, kita bisa membandingkan Rains Catering dengan perusahaan catering lain di industri ini. Dengan membandingkan praktik-praktik Rains Catering dengan perusahaan sejenis, para peneliti dapat menilai sejauh mana keberhasilan Rains Catering dalam mengatur biaya produksi mereka. Ini akan memberikan perspektif yang lebih luas tentang cara Rains Catering dapat meningkatkan efisiensi mereka.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Rains Catering merupakan sebuah usaha yang dibidang kuliner dan masakan. Usaha Catering ini dikelola oleh keluarga Bu Ridha Judithia dengna Bu Ridha Judithia sebagai pemimpin. Rains Catering berdiri pada tahun 2017 yang terletak di Perum BMI 1 Blok A3C No 1 Dawuan Tengah, Kecamatan Cikampek, Kabupaten Karawang, Provinsi Jawa Barat.

Rains Catering memiliki visi dan misi yaitu menjadikan usaha catering yang terpercaya dan terkenal dengan makanannya yang enak dan juga sehat serta pelayanan yang efektif dan efisien serta mengutamakan kualitas dan kebersihan.

Rains Catering menyediakan berbagai jenis masakan untuk berbagai acara yang diantaranya adalah nasi box, nasi tumpeng, dan prasmanan hajatan. Seperti pada pemesanan yang dilakukan oleh Pak Enjang yang memesan 100 nasi box untuk acara syukuran kelahiran cucu . Dengan pesanan khusus menu nasi box yaitu meliputi nasi, ayam serundeng, capcay, bihun goreng, dan kerupuk udang.

### **Perhitungan Harga Pokok Produksi pada pesanan 100 nasi box bapak enjang menurut perhitungan Rains Catering**

Dalam menetapkan harga pokok produksi, Rains Catering tidak menerapkan metode yang khusus, namun pendekatannya mirip dengan metode pesanan. Mereka melakukan perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Setelah itu, mereka menjumlahkannya dan membaginya dengan jumlah unit pesanan. Akan tetapi, perbedaannya terletak pada penghitungan biaya overhead. Rains Catering mengalokasikan biaya overhead pabrik sebesar 25% dari biaya bahan baku. Ini adalah detail lengkap mengenai semua pengeluaran yang dilakukan oleh Rains Catering untuk memenuhi pesanan 100 nasi box untuk Bapak Enjang.

**Tabel 1 Biaya Bahan Baku Langsung yang dikeluarkan Rains Catering Dalam Memproduksi Pesanan 100 nasi box Bapak Enjang**

<b>Keterangan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Total</b>
Beras	13 kg	Rp. 195.000,-
Ayam	25 Ekor	Rp. 800.000,-
Bihun	1 kg	Rp. 24.000,-
Kol	1 kg	Rp. 9.000,-
Sawi Putih	1 kg	Rp. 16.000,-
Pakcoy	1 kg	Rp. 11.000,-
Wortel	1 kg	Rp. 18.000,-
Jamur Kuping	500 gr	Rp. 14.000,-
Bakso	1 kg	Rp. 20.000,-
Kelapa	8 buah	Rp. 48.000,-
Cabe Merah	1 kg	Rp. 70.000,-
Cengek	1 kg	Rp. 80.000,-
Tomat	1 kg	Rp. 6.000,-
Terasi	6 buah	Rp. 12.000,-
-Bawang Putih	1 kg	Rp. 30.000,-
Bawang Merah	1 kg	Rp. 20.000,-
Salam + Sereh	1 Bungkus	Rp. 10.000,-
Lengkuas + Jahe + Kunyit	1 Bungkus	Rp. 30.000,-
Kemiri + Ketumbar	1 Bungkus	Rp. 30.000,-
Royco + gula + garam	1 Bungkus	Rp.15.000,-
Kerupuk	1 kg	Rp. 30.000,-
Timun	2 kg	Rp. 20.000,-
Minyak	4 liter	Rp. 60.000,-
<b>Jumlah</b>		<b>Rp. 1.538.000,-</b>

**Tabel 2 Biaya bahan baku penolong yang dikeluarkan Rains Catering dalam memproduksi pesanan 100 nasi box Bapak Enjang**

<b>Keterangan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Harga</b>
Box bento plastic	100 pcs	Rp.100.000,-
Sendok plastic	100 pcs	Rp. 15.000,-
Plastik ukuran 10cm x 20cm	2 pack	Rp. 7.000,-
Kertas Nasi	100 pcs	Rp. 6.000,-
Mika Sambal	100 pcs	Rp. 14.000,-
<b>Jumlah</b>		<b>Rp. 142.000,-</b>

Berdasarkan data yang tercantum dalam tabel 1.1 dan 1.2, kita dapat melihat bahwa Rains Catering mengeluarkan sejumlah Rp. 1.538.000 untuk bahan baku utama dan Rp. 142.000 untuk bahan baku tambahan ketika mereka memproduksi 100 kotak nasi untuk Bapak Enjang. Dengan demikian, total pengeluaran Rains Catering untuk membeli bahan baku mencapai Rp. 1.680.000,-.

**Tabel 3 Biaya tenaga kerja yang dikeluarkan Rains Catering dalam memproduksi pesanan 100 nasi box Bapak Enjang**

Keterangan	Jumlah Pekerja	Upah/ Orang	Jumlah
Memasak	1	Rp. 200.000	Rp. 200.000,-
Packing	2	Rp. 75.000	Rp. 150.000,-
<b>Jumlah</b>			<b>Rp. 350.000,-</b>

Dalam memproses pesanan 100 nasi box Bapak Enjang, Rains Catering mempekerjakan sebanyak 3 orang tenaga kerja. 1 orang untuk memasak dan 2 orang untuk bagian packing. Besarnya upah ditentukan dari jenis pekerjaan yang dilakukan oleh pekerja tersebut.

Untuk biaya overhead pabrik, untuk biaya overhead pabrik rains catering membebaskan berdasarkan presentase dari biaya bahan baku yaitu sebedar 25% dari biaya bahan baku langsung. Dalam hal ini rains catering tidak mempeprhtungkan variasi dari biaya lain nyam aka dari itu, kitab isa menghitung besar nya biaya overhead pabrik dalam memproduksi pesanan 100 nasi box bapak enjang adalah : biaya overhead pabrik (BOP) = 25% x Rp. 1.583.000,- = Rp. 384.500,-

**Table 4 Perhitungan harga pokok produksi dalam memenuhi pesanan 100 nasi box Bapak Enjang berdasarkan perhitungan Rains Catering**

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp. 1.680.000,-
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 350.000,-
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 384.500,-
Harga Pokok Produksi	Rp. 2.414.500,-
Jumlah pesanan	100 unit
Harga Perunit	Rp. 24.145,-

Berdasarkan tabel diatas yang menunjukkan perhitungan harga pokok produksi pada pesanan 100 nasi box Bapak Enjang berdasarkan perhitungan Rains catering adalah sejumlah Rp. 2.414.000,- dengan perhitungan biaya bahan baku sebesar Rp. 1.680.000,- biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 350.000,- dan biaya overhead pabrik sebesar Rp. 384.500,-

Dari total biaya yang terkumpul, dapat dihitung harga per unitnya dengan membagi harga pokok produksi dengan jumlah unit pesanan yang diterima. Hasilnya menunjukkan harga per unit untuk pesanan 100 nasi box Baapak Enjang adalah Rp. 24.145,- per unit.

**Perhitungan Harga Pokok Produksi pada pesanan 100 nasi box bapak enjang menurut perhitungan metode pesanan**

Dalam menghitung harga produksi metode pesanan, Rains Catering melakukan penelusuran terhadap biaya produksi yang berkaitan secara spesifik dengan setiap pesanan, lalu menghitung harga per unit dengan membagi total biaya produksi dengan jumlah pesanan. Analisis biaya produksi meliputi biaya bahan baku, gaji tenaga kerja, dan juga biaya overhead. Berikut ini adalah rincian lengkap dari semua pengeluaran yang dikeluarkan oleh Rains Catering untuk menyelesaikan pesanan 100 kotak nasi untuk Bapak Enjang.

**Tabel 5 Biaya bahan baku langsung yang dikeluarkan Rains Catering dalam memproduksi pesanan 100 nasi box Bapak Enjang**

Keterangan	Jumlah	Harga
Pisau	2	Rp. 24.000,-
Dandan Kukus Nasi	1	Rp. 150.000,-
Wajan 36cm	1	Rp. 82.000,-
Wajan 30 cm	1	Rp. 66.000,-
Spatula	2	Rp. 30.000,-
<b>Jumlah</b>		<b>Rp. 352.000,-</b>

Keterangan	Jumlah	Total
Beras	13 kg	Rp. 195.0000,-
Ayam	25 ekor	Rp. 800.000,-
Bihun	1 kg	Rp. 24.000,-
Kol	1 kg	Rp. 9.000,-
Sawi Putih	1 kg	Rp. 16.000,-
Pakcoy	1 kg	Rp. 11.000,-
Wortel	1 kg	Rp. 18.000,-
Jamur Kuping	500 gr	Rp. 14.000,-
Bakso	1 kg	Rp. 20.000,-
Kelapa	8 buah	Rp. 48.000,-
Cabe Merah	1 kg	Rp. 70.000,-
Cengek	1 kg	Rp. 80.000,-
Tomat	1 kg	Rp. 6.000,-
Terasi	6 buah	Rp. 12.000,-
Bawang Putih	1 kg	Rp. 30.000,-
Bawang Merah	1 kg	Rp. 20.000,-
Salam + Sereh	1 Bungkus	Rp. 10.000,-
Lengkuas + Jahe + Kunyit	1 Bungkus	Rp. 30.000,-
Kemiri + Ketumbar	1 Bungkus	Rp. 30.000,-
Royco + gula + garam	1 Bungkus	Rp.15.000,-
Kerupuk	1 kg	Rp. 30.000,-
Timun	2 kg	Rp. 20.000,-
Minyak	4 liter	Rp. 60.000,-
<b>Jumlah</b>		<b>Rp. 1.538.000,-</b>

**Tabel 6 Biaya bahan baku penolong yang dikeluarkan Rains Catering dalam memproduksi pesanan 100 nasi box Bapak Enjang**

Keterangan	Jumlah	Harga
Box bento plastic	100 pcs	Rp.100.000
Sendok plastic	100 pcs	Rp. 15.000
Plastik ukuran 10cm x 20cm	2 pack	Rp. 7.000
Kertas Nasi	100 pcs	Rp. 6.000
Mika Sambal	100 pcs	Rp. 14.000
<b>Jumlah</b>		<b>Rp. 142.000</b>

Berdasarkan data yang tercantum dalam tabel 1.1 dan 1.2, kita dapat melihat bahwa Rains Catering mengeluarkan sejumlah Rp. 1.538.000 untuk bahan baku utama dan Rp. 142.000 untuk bahan baku tambahan ketika mereka memproduksi 100 kotak nasi untuk Bapak Enjang. Dengan demikian, total pengeluaran Rains Catering untuk membeli bahan baku mencapai Rp. 1.680.000,-.

**Tabel 7 Rician biaya tenaga kerja yang dikeluarkan Rains Ccatering dalam memproduksi pesanan 100 nasi box Bapak Enjang**

Keterangan	Jumlah Pekerja	Upah/ Orang	Jumlah
Memasak	1	Rp. 200.000	Rp. 200.000
Packing	2	Rp. 75.000	Rp. 150.000
<b>Jumlah</b>			<b>Rp. 350.000</b>

Dalam memproses pesanan 100 nasi box Bapak Enjang, Rains Catering mempekerjakan sebanyak 3 orang tenaga kerja. 1 orang untuk memasak dan 2 orang untuk bagian packing. Besarnya upah ditentukan dari jenis pekerjaan yang dilakukan oleh pekerja tersebut. Untuk upah memasak sebesar Rp. 200.000 dan untuk upah packing totalnya sebesar Rp. 150.000,-. maka biaya yang keluar untuk tenaga kerja langsung adalah sebesar Rp. 350.000,-\

**Tabel 8 Rincian biaya overhead pabrik yang dikeluarkan Rains Catering dalam memproduksi pesanan 100 nasi box Bapak Enjang**

Keterangan	Jumlah
Listrik dan air	Rp. 100.000
Gas 12kg	Rp 118.000
transportasi	Rp. 50.000
<b>Jumlah</b>	<b>Rp. 268.000</b>

**Tabel 9 Rincian biaya peralatan yang dipakai Rains Catering dalam memproduksi pesanan 100 nasi box Bapak Enjang**

Keterangan	Jumlah	Harga
Pisau	2	Rp. 24.000
Dandan Kukus Nasi	1	Rp. 150.000
Wajan 36cm	1	Rp. 82.000
Wajan 30 cm	1	Rp. 66.000
Spatula	2	Rp. 30.000
<b>Jumlah</b>		<b>Rp. 352.000</b>

Dalam masa proses produksi terdapat biaya peralatan yang perlu di alokasikan terhadap biaya overhead. karena pada dasarnya kegiatan perusahaan tidak jauh penggunaan peralatan dalam memproduksi satu kali pesanan kami menghitung jumlah biaya peralatan dibagi dengan lima kali produksi. Jadi jumlah yang dihasilkan dari perhitungan jumlah biaya perlatan dibagi lima kali produksi itu adalah pembebanan biaya peralatan untuk satu kali produksi. Maka perhitungannya adalah  $Rp. 362.000 : 5 = Rp. 72.400,-$ . Jadi untuk satu kali produksi pembebanan untuk biaya peralatan adalah sebesar Rp.72.400,-

Kami memasukan biaya peralatan ke biaya overhead. Maka dari itu jumlah biaya overhead adalah sebesar  $Rp. 268.000 + Rp. 72.400 = Rp. 340.400,-$

**Tabel 10 Perhitungan harga pokok produksi dalam memenuhi pesanan 100 nasi box Bapak Enajng berdasarkan perhitungan Rains Catering**

Keterangan	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp. 1.680.000,-
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 350.000,-
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 340.400,-
Harga Pokok Produksi	Rp. 2.370.400
Jumlah pesanan	100 unit
Harga Perunit	Rp. 23.704

Berdasarkan tabel diatas yang menunjukkan perhitungan harga pokok produksi pada pesanan 100 nasi box Bapak Enjang berdasarkan perhitungan Rains catering adalah sejumlah Rp. 2.370.400,- dengan perhitungan biaya bahan baku sebesar Rp. 1.680.000,- biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp. 350.000,- dan biaya overhead pabrik sebesar Rp. 340.400,-

Dari perolehan semua biaya yang telah diketahui, maka bisa dihitung untuk harga perunitnya dari harga pokok produksi dibagi dengan jumlah unit pesanan yang diterima. Maka diperoleh untuk harga perunit pada pesanan 100 nasi box Bapak Enjang adalah sebesar Rp. 23.704,- per unit nya.

Bedasarkan hasil analisis yang telah dilakukan pada pesanan 100 nasi box pa enjang bisa dilihat adanya perbedaan hasil antara perhitungan harga pokok produksi yang bedasarkan perhitungan rains catering dengan perhtungan harga pokok produksi bedasarkan metode pesanan.

#### **Perbedaan hasil perhtungan harga pokok produksi bedasarkan perhitungan rains catering dengan metode pesanan.**

<b>Keterangan</b>	<b>Menurut perusahaan</b>	<b>Menurut metode pesanan</b>	<b>Selisih</b>
Biaya Bahan Baku	Rp. 1.680.000,-	Rp. 1.680.000,-	-
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. 350.000,-	Rp. 350.000,-	-
Biaya Overhead Pabrik	Rp. 384.500,-	Rp. 340.400,-	Rp. 44.100
Harga Pokok Produksi	Rp. 2.414.500,-	Rp. 2.370.400	Rp. 44.100
Jumlah pesanan	100 unit	100 unit	-
Harga Perunit	Rp. 24.145,-	Rp. 23.704	Rp. 441

Berdasarkan perbandingan tabel tersebut, terlihat adanya perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi untuk pesanan 100 nasi box Bapak Enjang, yaitu Rp. 24.145 per nasi box oleh Rains Catering dan Rp. 23.704 per nasi box menurut metode pesanan, menghasilkan selisih sebesar Rp. 441 per nasi box. Perbedaan utamanya terletak pada pengeluaran biaya overhead pabrik. Rains Catering mengalokasikan biaya overhead pabrik dengan proporsi 25% dari biaya bahan baku langsung, berasumsi bahwa presentase tersebut dapat menutupi semua biaya overhead pabrik yang dikeluarkan oleh Rains Catering untuk satu pesanan. Sementara dalam metode pesanan, biaya overhead pabrik dihitung dari biaya yang tidak terkait langsung dengan produksi barang, seperti biaya listrik, air, transportasi, dan gas.

#### **SIMPULAN**

Dari hasil penelitian yang telah kami lakukan, pada Rains Catering. kami dapat mengambil beberapa kesimpulan diantara lain :

1. Metode survey : yang dimana metode ini adalah proses pengumpulan data dengan cara melakukan pengumpulan informasi dari sekelompok orang, tempat, atau fenomena untuk mengevaluasi atau mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang suatu topik atau isu.
2. Metode wawancara : yang dimana melibatkan interaksi langsung antara pewawancara (peneliti atau interviewer) dengan responden atau subjek penelitian. Dalam wawancara, pewawancara mengajukan sejumlah pertanyaan kepada responden untuk memperoleh informasi yang diinginkan.
3. Harga pokok produksi 100 nasi box pesanan pak enjang menurut perusahaan adalah sebesar Rp. 24.145,-/unit dan menurut metode pesanan adalah sebesar Rp. 23.704,- sehingga terdapat selisih Rp. 44,-/unit yang dimana itu menunjukkan bahwa harga

per unit menurut perusahaan lebih besar dibandingkan dengan menurut metode pesanan.

4. Perhitungan perusahaan menghitung biaya overheadnya mengambil dari biaya bahan baku langsung sebesar 25%, sedangkan menurut metode pesananan menghitung biaya overheadnya dengan sangat rinci. Jadi, rains catering berasumsi kalau 25% itu bisa menutupi biaya overhead yang dikeluarkan untuk satu kali produksi.

Kesimpulan ini menggaris bawahi bahwa Rains Catering, serta bisnis serupa, dapat menghadapi kesulitan dalam menetapkan harga pokok produksi karena kurangnya pemahaman dalam mengelompokkan dan menghitung biaya tenaga kerja langsung serta biaya overhead pabrik. Dengan adopsi metode pesanan, perusahaan dapat memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang komponen biaya produksi, memungkinkan mereka untuk membuat keputusan harga yang lebih akurat dan mengoptimalkan laba. Kesimpulan ini menyiratkan kebutuhan akan penekanan yang lebih besar pada pemahaman dan pengelolaan biaya produksi yang lebih efektif, yang dapat menjadi kunci keberhasilan bagi bisnis dalam industri catering dan sektor kuliner secara keseluruhan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Bustami, Bastian dan Nurlela. 2019. Akuntansi Biaya, Teori dan Aplikasi, Edisi Empat, Graha Dewi, S. P., & Kristanto, S. B. (2015). Akuntansi Biaya (2nd ed.). In Media.
- Harahap, B., & Tukino. (2020). Akuntansi Biaya. Cv. Batam Publisher.
- Hartoyo, D. U. (2016). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Penentuan Harga Jual Atas Produk (Studi Kasus Pada PT Dasa Windu Agung). Jurnal Riset Manajemen Dan Bisnis, 1(2), 183–190.
- Horngren, Charles T., dkk. 2015. Cost Accounting: A Managerial Emphasis, Global Edition 15th Edition. Person.
- Mulyadi. 2013. Akuntansi Biaya. Unit penerbit dan percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN. Yogyakarta.
- Mulyadi, D. 2015. Perilaku Organisasi dan Kepemimpinan Pelayanan. Bandung: Alfabeta.
- Putra, I. M. (2021). Akuntansi Biaya: Pedoman Terlengkap Analisis dan Pengendalian Biaya Produksi. Quadrant.
- Rahayu, Y. (2015). Analisa Pembebanan Biaya Overhead Pabrik Terhadap Harga Jual Produk Pada UKM Wilayah Kota Sukabumi. *Economica*, 551-560. sugiy
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Supriyono., 2015. Akuntansi Biaya dan Penentuan Harga Pokok. Edisi Kedua, BPFE, Yogyakarta.