

## PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PERUSAHAAN MANUFAKTUR BERBEDA DENGAN HARGA POKOK MAKANAN HOTEL

Oleh:

**I Wayan Nuada**

Dosen pada STIE 45 Mataram

*Abstrak:* Kecermatan penentuan harga pokok produksi sudah menjadi kebutuhan demi keberlangsung (*survival*) suatu usaha. Kesalahan penentuannya tentu mengakibatkan kekeliruan dalam penentuan harga jual yaitu mungkin terlalu tinggi atau terlalu rendah. Kedua mengakibatkan keadaan yang tidak menguntungkan. Harga jual terlalu mahal merupakan citra buruk bagi perusahaan, terlalu rendah kemampuan menghasilkan laba rendah pula. Kegiatan perusahaan manufaktur adalah mengolah bahan baku menjadi barang jadi untuk dijual. Makanan juga merupakan hasil pengolahan bahan baku menjadi produk jadi untuk dijual. Namun demikian makanan yang dimaksudkan disini adalah produk industri jasa hotel tentu penentuan harga pokoknya berbeda. Tulisan ini akan menguraikan perbedaan penentuan harga pokok produksi tersebut. Hasilnya menunjukkan penentuan harga pokok produksi perusahaan manufaktur berbeda dengan harga pokok makanan hotel. Perusahaan manufaktur memperhitungkan tiga unsur biaya yaitu biaya: bahan baku, tenaga kerja, dan *overhead* pabrik. Sedangkan harga pokok makanan hotel hanya memperhitungkan biaya bahan baku (*ingredients*). Metode penentuan harga pokok perusahaan manufaktur ada dua yaitu metode *full costing* dan *variable costing*, Penentuan harga pokok makanan hotel tidak membedakannya seperti itu. Penentuan harga pokok begitu penting, disarankan agar cerdas dan cermat dalam penentuannya untuk agar rajin mengikuti pendidikan maupun pelatihan pengendalian biaya .

*Kata Kunci:* Harga pokok produksi, Perusahaan manufaktur, Harga pokok makanan hotel.

### PENDAHULUAN

Dalam memproduksi suatu produk baik berupa barang maupun jasa tentu kebutuhan akan biaya tidak dapat dihindari. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomis untuk mencapai tujuan. Seperti yang dikemukakan Mulyadi (2005:8): biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu. Biaya-biaya yang dibutuhkan dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi atau produk siap saji merupakan harga pokok produksi. Setiap usaha baik perusahaan manufaktur maupun usaha jasa wajib bahkan harus mengetahui besarnya harga pokok produksi yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu produk. Harga pokok produksi melekat pada produk yang dihasilkan secara kuantitatif dapat diperhitungkan dalam satuan moneter (dalam satuan mata uang). Penentuan harga pokok produksi merupakan langkah sangat penting guna mencapai keberhasilan dalam mengelola suatu perusahaan baik itu usaha dagang, usaha jasa, maupun usaha manufaktur. Harga pokok produksi merupakan elemen sangat penting dalam ketepatan menentukan harga jual. "Harga (*price*) merupakan satu-satunya unsur *marketing mix* yang langsung berkontribusi terhadap pendapatan perusahaan. Harga merupakan unsur yang berpengaruh langsung terhadap tingkat pencapaian

laba/profit perusahaan, demikian juga harga akan sangat berpengaruh terhadap volume penjualan produk. Selain itu secara tidak langsung harga juga mempengaruhi biaya, karena kuantitas yang terjual berpengaruh pada biaya yang ditimbulkan dalam kaitannya dengan efisiensi produksi. Disamping itu perlu diingat pula bahwa harga juga sangat menentukan kemampuan bertahan suatu usaha dalam menghadapi gempuran kompetitor" Nuada (2014:78). Lebih lanjut Mulyadi (2005:65) menyatakan bahwa informasi harga pokok produksi bermanfaat bagi manajemen untuk; menentukan harga jual produk., memantau realisasi biaya produksi., menghitung laba atau rugi periodik., dan menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca (Nuada: 40).

Uraian di atas menyiratkan bahwa kecermatan dalam penentuan harga pokok produksi tentu sudah menjadi suatu kebutuhan demi keberlangsung (*survival*) suatu usaha. Realisasi harga pokok produksi merupakan cerminan efisien tidaknya manajemen dalam mengelola proses produksi. "Kesalahan dalam penentuan harga pokok produksi tentu mengakibatkan kekeliruan dalam penentuan harga jual yaitu mungkin harga jual menjadi terlalu tinggi atau bahkan terlalu rendah. Kedua kemungkinan tersebut dapat

mengakibatkan keadaan yang tidak menguntungkan bagi perusahaan. Harga jual yang terlalu mahal sesungguhnya merupakan citra buruk bagi perusahaan. Bila kondisi ini terjadi dapat mengakibatkan produk yang ditawarkan perusahaan akan sulit bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasaran. Sebaliknya jika harga jual produk terlalu rendah akan mengakibatkan laba yang diperoleh perusahaan rendah pula” (Nuada 2011: 50).

Mencermati uraian di atas betapa pentingnya penentuan harga pokok produksi bagi perusahaan baik perusahaan/industri manufaktur maupun industri jasa. Perusahaan manufaktur merupakan terjemahan dari *manufacturing firm* (perusahaan pabrik) yaitu: ”perusahaan yang kegiatannya mengolah bahan baku menjadi barang jadi dan kemudian menjual barang jadi tersebut” (Ismaya 2006:195). Sedangkan hotel merupakan *hospitality industry* yaitu industri jasa pelayanan sering juga disebut *hospitality service*. Hotel merupakan industri jasa dengan sumber pendapatan dari pelayanan kamar, makanan, minuman, serta penjualan jasa lainnya seperti; jasa pencucian, telepon, kolam renang, dan sebagainya. Penjualan makanan dan minuman merupakan sumber pendapatan hotel kedua setelah kamar (Nuada 2014: 78). Makanan sesungguhnya juga merupakan produk dari hasil pengolahan bahan baku (*ingredient*) menjadi produk jadi atau produk siap saji. Namun walaupun demikian karena makanan merupakan produk industri jasa cara penentuan harga pokoknya berbeda dengan penentuan harga pokok perusahaan manufaktur. Sehubungan dengan hal tersebut dalam tulisan ini akan diuraikan “Perbedaan penentuan harga pokok produksi perusahaan manufaktur dengan harga pokok makanan hotel”. Tujuan dari penulisan ini adalah untuk mengetahui perbedaan penentuan harga pokok produksi perusahaan manufaktur dengan harga pokok makanan hotel. Manfaat yang diharapkan dari penulisan ini adalah memberikan informasi mengenai penentuan harga pokok produksi baik bagi industri jasa perhotelan kepada pihak manajemen dan pemilik (*owner*) perusahaan manufaktur maupun hotel.

## METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam tulisan ini adalah metode studi kepustakaan yang tentunya bersumber dari referensi-referensi ilmiah yang ada relevansinya dengan judul tulisan ini. Adapun untuk membahas permasalahannya digunakan pendekatan kajian *descriptive comparative* yaitu setelah data-data yang bersumber dari buku-buku literature, media

*internet*, jurnal ilmiah, dan sumber lainnya terkumpul selanjutnya dianalisis dengan melakukan perbandingan dan kemudian dideskripsikan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### a. Sekilas Tentang Pengertian Manufaktur dan Hotel

Manufaktur (*manufacture*) berarti membuat atau menghasilkan dengan tangan atau mesin atau proses yang dilakukan untuk mengubah bahan mentah menjadi barang jadi sehingga sampai ke tangan konsumen (Winarno dan Ismaya 2003: 298). Dengan menyimak pengertian ini dapat kita katakan perusahaan manufaktur merupakan perusahaan yang usahanya adalah mengolah bahan mentah/baku menjadi produk jadi yang siap untuk konsumsi atau dijual.

Beberapa pengertian hotel dari para ahli yang dikemukakan oleh Nuada (2013: 53-54) dalam Media Bina Ilmiah Vol. 7, No. 4, ISSN 1978-3787, Juli 2013 (<http://www.lpsdimataram.com>) seperti berikut. Hotel sebagai industri jasa yang menyediakan akomodasi merupakan kebutuhan dasar bagi wisatawan, seperti diungkapkan oleh Cooper; ”Akomodasi merupakan salah satu komponen yang sangat penting serta merupakan kebutuhan dasar bagi wisatawan selama mereka berada di daerah tujuan wisata (Sukarsa,1999:24). Secara sederhana pengertian hotel adalah suatu industri jasa yang menawarkan jasa pelayanan kamar, makanan, minuman, dan berbagai jasa pelayanan lainnya dikelola secara komersial yang tentunya semuanya dimaksudkan untuk melayani para tamu yang membutuhkan. Demikian pula definisi yang sudah dikenal secara umum tentang hote ladalah seluruh atau sebagian bangunan yang digunakan untuk pelayanan kamar, makanan dan minuman serta rekreasi yang dikelola dengan tujuan komersial (Soewirjo, 2003:1). Di Indonesia, kata hotel selalu dikonotasikan sebagai bangunan penginapan yang cukup mahal. Umumnya di Indonesia dikenal hotel berbintang, hotel melati yang tarifnya cukup terjangkau namun hanya menyediakan tempat menginap dan sarapan pagi, serta *guesthouse* baik yang dikelola sebagai usaha swasta (seperti halnya hotel melati) atau pun *mess* yang dikelola oleh perusahaan-perusahaan sebagai tempat menginap bagi para tamu yang ada kaitannya dengan kegiatan atau urusan perusahaan (<http://id.wikipedia.org/wiki/Hotel>). Perkembangan selanjutnya menunjukkan bahwa hotel adalah seluruh atau sebagian bangunan yang digunakan untuk pelayanan kamar, makanan, dan minuman serta rekreasi yang dikelola dengan tujuan komersial (Soewiryo, 2003:1). Hotel adalah

suatu bentuk bangunan, lambang, perusahaan atau badan usaha akomodasi yang menyediakan pelayanan jasa penginapan, penyedia makanan dan minuman serta fasilitas jasa lainnya dimana semua pelayanan itu diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik mereka yang bermalam di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel itu (<http://massicang.blogspotcom/2012/02/hotel-management.html>).

Memperhatikan uraian di atas, maka sesungguhnya hotel merupakan bisnis jasa yang dikelola secara komersial dengan menyediakan jasa pelayanan kamar (*room*), makanan (*foods*), minuman (*beverages*) dan fasilitas pendukung lainnya diperuntukkan bagi masyarakat umum, baik yang menginap di hotel tersebut ataupun mereka yang hanya menggunakan fasilitas tertentu yang dimiliki hotel. Salah satu produk penting dari hotel adalah makanan yang merupakan tanggung jawab dari departemen produksi makanan dan minuman yang disebut *Food & Beverage Production*. Makanan yang disiapkan hotel tentu merupakan hasil dari proses pengolahan bahan baku (*ingredient*) menjadi produk jadi yang siap disajikan/dihidangkan atau dijual kepada para tamunya.

#### **b. Pengertian Harga Pokok Produksi**

Dalam pembuatan/produksi produk terdapat dua kelompok biaya: biaya produksi dan biaya nonproduksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk. Biaya produksi membentuk kos produksi, yang digunakan untuk menghitung kos produk jadi dan kos produk yang pada akhir periode akuntansi masih dalam proses (Mulyadi, 2005: 16). Penentuan harga pokok produk adalah pembebanan unsur biaya produksi terhadap produk yang dihasilkan dari suatu proses produksi, artinya penentuan biaya yang melekat pada produk jadi dan persediaan barang dalam proses (Mursyidi, 2008: 29). Pengertian lebih lanjut: "Harga pokok produksi adalah jumlah biaya produksi yang melekat pada persediaan barang jadi sebelum barang tersebut laku dijual. Pengertian harga pokok produksi ini oleh Hadibroto (1990 : 60) adalah Biaya-biaya yang dikorbankan untuk memproses bahan-bahan (termasuk bahan bakunya) atau barang setengah jadi, sampai menjadi akhir untuk siap dijual. Mengenai pengertian harga pokok produksi ini lebih lanjut Winardi (1990 : 79) menjelaskan bahwa Harga pokok adalah suatu produksi jumlah pengorbanan-pengorbanan, dapat diduga, dan kuantitatif dapat diukur berhubungan dengan proses produksi, yang dilakukan pada saat pertukaran dan dalam

kebanyakan hal harus didasarkan atas nilai pengganti kesatuan-kesatuan nilai yang telah dikorbankan

(<http://www.wawasanpendidikan.com/2014/11>)".

Dalam artikel ilmiah (Nuada 2013: 52) Pengertian Harga pokok (*cost*) menurut Prawironegoro (2005: 15) adalah kas dan setara kas yang dikorbankan untuk memproduksi atau memperoleh barang atau jasa yang diharapkan akan memperoleh manfaat atau keuntungan di masa mendatang. Lebih lanjut harga pokok (*cost*) adalah segala pengeluaran dan pengorbanan yang tak terhindarkan untuk mendapatkan barang atau jasa (Ismaya, 2006: 341).

Dari pengertian tersebut di atas dapat dikatakan bahwa harga pokok produksi adalah jumlah seluruh biaya baik berupa kas atau setara kas untuk mengolah bahan baku maupun barang setengah jadi sampai menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Harga pokok tersebut meliputi biaya-biaya yang dikeluarkan mulai dari pengadaan bahan baku/bahan mentah, biaya selama proses produksi sampai produk siap untuk dikonsumsi/digunakan atau dijual dengan harapan memperoleh manfaat atau keuntungan di masa mendatang.

#### **c. Harga Pokok Produksi Perusahaan Manufaktur**

Seperti telah diuraikan di atas bahwa perusahaan manufaktur merupakan perusahaan yang usahanya adalah mengolah bahan mentah/baku menjadi produk jadi yang siap untuk konsumsi atau dijual.

Seluruh biaya yang diperlukan untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi tersebut merupakan harga pokok produksi. Menurut Mulyadi (2005: 13-14) dalam perusahaan manufaktur, ada tiga fungsi pokok, yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi & umum. Oleh karena itu dalam perusahaan manufaktur, biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok: biaya produksi, biaya pemasaran, dan biaya administrasi dan umum. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual. Menurut objek pengeluarannya, secara garis besar biaya produksi ini dibagi menjadi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik (*factory overhead cost*). Untuk mengetahui unsur-unsur biaya yang membentuk harga pokok produksi dipandang perlu mengutip pendapat Adolph Matz et. Al (1997:24) "Harga Pokok Produksi terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik yang dimulai dari bahan baku, bahan baku tambahan yang diproses sampai

menjadi barang jadi". Dengan demikian harga pokok produksi adalah keseluruhan biaya produksi yang terakumulasi ke dalam setiap unit produk yang dihasilkan oleh perusahaan yang terdiri dari tiga elemen yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja (upah), dan biaya *overhead* pabrik/biaya tidak langsung (<http://iwayannuada.blogspot.co.id/2011/12>). Dari uraian di atas dalam penentuan harga pokok produksi, informasi yang dibutuhkan oleh perusahaan meliputi tiga elemen biaya yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja atau upah, dan biaya *overhead* pabrik (Nuada, 2016:43). Sebagai ilustrasi disajikan contoh harga pokok produksi seperti berikut:

Data Produksi dan Biaya PT Riza Rimendi Bulan Januari 19X1

Biaya bahan baku	Rp	5.000.000
Biaya bahan penolong	Rp	7.500.000
Biaya tenaga kerja	Rp	11.250.000
Biaya <i>overhead</i> pabrik	Rp	16.125.000
	<b>Rp</b>	<b>39.875.000</b>

Gambar 1: Data produksi dan Biaya  
Sumber : Mulyadi (2005: 68).

Sesungguhnya menurut Mulyadi (2005: 122) ada dua metode penentuan harga pokok produksi yaitu metode *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* atau sering juga disebut *absorption costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi, yang membebankan seluruh biaya produksi, baik yang berprilaku tetap maupun variabel kepada produk. Harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari:

Biaya bahan baku	Rp	xx
Biaya tenaga kerja langsung	xx	
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	xx	
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xx	
Harga pokok produk	Rp	xx

Sedangkan *variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga pokok produk. Harga pokok produk menurut metode *variable costing* terdiri dari:

Biaya bahan baku	Rp	xx
Biaya tenaga kerja variabel	xx	
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	xx	
Harga pokok produk	Rp	xx

Menyimak pendapat Mulyadi (2005) di atas tampak dengan benderang bahwa harga pokok produksi perusahaan manufaktur terdiri dari tiga unsur biaya yaitu biaya bahan baku, biaya

tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Hal ini tampak jelas kalau kita memperhatikan anggaran biaya produksi seperti tabel berikut:

Tabel 1. Anggaran Biaya Produksi

Jenis Biaya	Jumlah
Biaya bahan baku	3.160.000.000,00
Biaya tenaga kerja langsung	360.000.000,00
Biaya <i>overhead</i>	360.000.000,00
Total	Rp 3.880.000.000,00

Sumber: Rudianto (2006:206)

#### d. Harga Pokok Makanan (*Food Cost*) Hotel

Perhitungan harga pokok makanan dan harga pokok minuman pada sebuah hotel bisa di tetapkan dalam bentuk rupiah dan bisa pula ditetapkan dalam bentuk persentase. Tetapi kebanyakan hotel menggunakan bentuk persentase, contohnya menghitung keuntungan yang harus di peroleh atas produk yang di jual.

Harga pokok makanan (*food cost*) adalah pembiayaan secara langsung terhadap bahan-bahan utama yang digunakan untuk memproduksi suatu hidangan atau pun makanan atau dengan kata lain yaitu bahan baku langsung makanan dan tidak termasuk biaya tetapnya (*overhead*) seperti gaji, listrik, air dan sebagainya (Sihite, 2000: 35). Barnard dan Sally Stone dalam Suarsana (2007: 12), mengatakan bahwa: "biaya (*cost*) standard yang baku untuk makanan dan minuman pada perusahaan (hotel) yang sepenuhnya mencari keuntungan adalah berkisar antara 25 – 45 persen dari keseluruhan biaya operasional yang dikeluarkan. Dalam hal ini biaya yang dimaksud ialah biaya atau harga pokok makanan dan minuman yang dipakai dalam proses produksi jasa boga dan proses penyediaan minuman di bar, sampai bisa dijual/disajikan kepada pelanggan atau tamu di restoran atau di bar (Nuada, 2013: 55)

Lebih lanjut dalam Suarsana (2007: 04), menurut Michael Kasavana and Smith (1982:130) " harga pokok makanan (*food cost*) adalah biaya yang terjadi selama pengolahan hingga penyajian atau sehingga makanan tersebut siap disajikan kepada tamu". Dan menurut Douglas C.(1997:188) mengatakan bahwa: " harga pokok makanan adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk menyiapkan atau mengolah satu porsi makanan sehingga siap untuk disajikan kepada pelanggan ( tamu)". Dalam artikel ilmiah (Nuada 2013: 46) menyajikan bahwa menurut Sudiara, (2000 : 6) disebutkan bahwa : "Harga pokok makanan adalah jumlah biaya yang dikeluarkan untuk semua bahan makanan yang senyatanya akan digunakan dalam mengolah

makanan yang sesuai dengan kualitas yang ditetapkan atau dibakukan". Menurut Paul Wyman (1996 : 46 ) menyatakan bahwa : "Dish cost or food cost is the cost associated with producing one items according to a standard recipe, artinya harga pokok makanan adalah gabungan biaya per bahan makan untuk memproduksi satu jenis *item menu* berdasarkan resep baku". Resep baku merupakan data yang mencantumkan nama *menu item*, nama bahan makanan , jumlah bahan makanan yang diperlukan, biaya per bahan makanan, *garnish menu item* tersebut, total hasil produksi, ukuran per porsi, total biaya, biaya per porsi, presentase biaya (*cost percentage*) dan metode pengolahan. Sehingga yang dimaksud dengan harga pokok makanan (*dish cost*) adalah *recipe cost* (biaya yang tercantum dalam resep) (<http://madebayu.blogspot.com/2010/04/pengertian-harga-pokok-makanan.html>).

Memperhatikan pendapat para ahli seperti diuraikan di atas maka dapat dikatakan bahwa yang dimaksud dengan harga pokok makanan adalah seluruh biaya bahan makanan (*ingredients*) yang dikonsumsi sesuai dengan resep baku (*standard recipe*) selama proses pengolahan sampai makanan tersebut siap disajikan untuk dikonsumsi oleh para pelanggan atau tamu hotel. Contoh perhitungannya seperti berikut:

The Dedari Hotel & Spa.  
Ubud, Bali In

STANDARD RECIPE

Recipe : Scaramouche Cooler		Recipe No : 135			
Quantity : 1 portion		Portion size : 12 oz			
Unit and Qty	Ingredients	UP-DATE PERIOD			
		Date: 13 Juli, 2004	Date: 13 Juli, 2004	Date:	Date:
		Unit Price	Total	Unit Price	Total
2 oz	Vodka	6.100	12.200	7.200	14.400
2 oz	Fresh Orange Jc	750	1.500	850	1.700
½ oz	Fresh Lemon Jc	750	375	850	425
1 split	Bitter lemon	200	200	275	275
1 in	Orange peel	200	200	275	275
1 in	Orange	150	150	300	300
	Total Cost		14.625		17.375
	Cost per portion		14.625		17.375
	Selling Price		58.000		67.500
	Actual Cost%		25,22		25,75

Preparation and Service:  
1  
2  
3  
4  
5  
6  
7

Gambar: 2 Standard Reife

Up-dated by:  
Beverage Controller.

Sumber : Sudarsana (2007:28)

Dari gambar 2 di atas tampak bahwa dalam memperhitungkan harga pokok makanan (*food cost*) hanya menjumlahkan seluruh biaya bahan (*ingredients*) yang dibutuhkan/dikonsumsi dalam membuat suatu produk sampai selesai siap disajikan/dihidangkan untuk dikonsumsi oleh tamu hotel. Dalam menentukan harga jual (*selling price*) hotel menggunakan *food cost percetage*

### e. Perbedaan Penentuan Harga Pokok Produksi Perusahaan Manufaktur Dengan Dengan Harga Pokok Makanan Hotel.

Menyimak pembahasan sub c, yang menguraikan tentang harga pokok produksi perusahaan manufaktur dengan pembahasan sub d, yang menyajikan harga pokok makanan (*food cost*) hotel tampak dengan jelas sekali bahwa penentuan harga pokok produksi perusahaan manufaktur berbeda dengan dengan penentuan harga pokok makanan hotel. Perbedaan tersebut tampak sangat jelas memperhatikan dua hal pokok yaitu metode penentuan harga pokok, dan unsur-unsur biaya yang diperhitungkan dalam penentuan harga pokok produksinya. Adapun perbedaannya seperti tabel berikut:

Tabel 2. Perbedaan Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) Perusahaan Manufaktur dengan Harga Pokok (HP) Makanan Hotel

No	Keterangan	Perbedaan	
		HPP Perusahaan Manufaktur	HP Makanan Hotel
1	Unsur biaya	Ada tiga unsur biaya yaitu: 1. Biaya bahan baku, 2. Biaya tenaga kerja, 3. Biaya <i>overhead</i> pabrik	Hanya satu unsur biaya yaitu biaya bahan baku ( <i>ingredients</i> ).
2	Metode penentuan	Ada dua metode yaitu: 1. Metode <i>full costing</i> , 2. Metode <i>variable costing</i> .	-

Memperhatikan tabel di atas tampak bahwa dilihat dari unsur biaya dalam penentuan harga pokok produksi perusahaan manufaktur terdiri dari tiga unsure biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Sedangkan pada Harga pokok makanan hotel hanya ada satu unsur biaya yaitu biaya bahan baku (*ingredient*).

Penentuan harga pokok dalam perusahaan manufaktur ada dua metode yaitu *full costing* dan *variable costing*. Metode *full costing* yaitu metode penentuan harga pokok produksi, yang membebankan seluruh biaya produksi, baik yang berprilaku tetap maupun variabel kepada produk. Sedangkan *variable costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang hanya membebankan biaya-biaya produksi variabel saja ke dalam harga pokok produk. Biaya tetap (*fixed cost*), merupakan biaya yang jumlah totalnya tidak berubah, tetap sama, tidak dipengaruhi oleh volume bisnis. Sedangkan biaya variabel merupakan biaya yang jumlah keseluruhannya berubah secara proporsional dengan volume bisnis. Makin tinggi volume bisnis maka semakin tinggi biaya variabel yang terjadi. Sebaliknya, semakin kecil volume bisnis maka semakin kecil biaya variabel yang terjadi. Perubahannya proporsional

berarti bahwa bila volume bisnis meningkat sebesar 10% maka jumlah biaya variabel berubah 10% pula (Wiyasha, 2007: 182-183). Menurut Mursyidi (2008:18), Biaya variabel mempunyai karakteristik antara lain:

1. Secara total biaya variabel berubah sesuai dengan perubahan volume produksi.,
2. Biaya per unit (satuan) relatif tetap.,
3. Dapat ditelusuri ke setiap produk yang dihasilkan.
4. Dapat dikendalikan oleh tingkat manajemen yang paling bawah, bahkan oleh tingkat operasional.

Semua bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung adalah biaya variabel, biaya tetap ada pada biaya overhead pabrik, misalnya antara lain;

1. Gaji manajer produksi.,
2. Penyusutan aktiva tetap.,
3. Pajak Bumi dan bangunan.,
4. Asuransi pabrik.,
5. Gaji mandor dan gaji tenaga administrasi pabrik.,
6. Sewa.,
7. Pemeliharaan dan perbaikan gedung.

Dalam penentuan harga pokok makanan hotel unsure biayanya hanya bahan baku (*ingredients*) yang tentunya secara perilaku biaya tergolong biaya variabel tidak unsur berilaku tetap, sehingga tidak membedakan penentuan harga pokoknya seperti perusahaan manufaktur.

## PENUTUP

### a. Simpulan

Dari uraian hasil dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa penentuan harga pokok produksi perusahaan manufaktur berbeda dengan penentuan harga pokok makanan hotel. Perbedaannya dapat dilihat dari dua hal yaitu:

1. Unsur biaya produksi, dalam penentuan harga pokok produksi perusahaan manufaktur terdiri dari tiga unsur biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik. Berbeda halnya dengan harga pokok makanan hotel yang memperhitungkan satu unsur yaitu biaya bahan baku (*ingredients*) ke dalam harga pokok makanan.
2. Metode penentuan harga pokok, dalam harga pokok produksi perusahaan manufaktur ada dua metode yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*, sedangkan dalam penentuan harga pokok makanan hotel karena harga pokok hanya jumlah biaya bahan saja, sehingga tidak membedakannya seperti

metode penentuan harga pokok pada perusahaan manufaktur.

### b. Saran

Harga pokok produksi merupakan salah dasar dalam menetapkan harga jual yang tentunya sangat berpengaruh terhadap kemampuan perusahaan baik usaha manufaktur maupun industri jasa perhotelan dalam menghasilkan laba guna tetap *survival* disarankan agar pihak manajemen maupun pemilik usaha agar cerdas dan cermat dalam menentukan harga pokok dengan menerapkan pengendalian biaya (*cost control*) yang sebaik-baiknya. Untuk itu disarankan juga supaya rajin pula mengikut pendidikan maupun pelatihan pengendalian biaya.

## DAFTAR PUSTAKA

- <http://www.wawasanpendidikan.com/2014/11/Pengertian-Harga-Pokok-Harga-Pokok-Produksi-dan-Harga-pokok-penjualan.html/> diunduh tanggal 20 Januari 2016 Pukul 11.57 Wita.
- Ismaya Sujana, 2006., *Kamus Akuntansi*, Cetakan ke-I, Bandung: CV Pustaka Grafika.
- Mulyadi, 2005., *Akuntansi Biaya*, Edisi Ke-5, Cetakan Ketujuh, Yogyakarta: Akademi Manajemen Perusahaan YKPN.
- Mursyidi, 2008., *Akuntansi Biaya*, Cetakan Pertama, Bandung: PT Refika Aditama.
- Nuada I Wayan, 2011., Peranan Harga Pokok Produksi dalam Menetapkan Harga Jual Bakso Urat (Suatu Kajian Pustaka), Mataram: BinaMedia, ISSN 1978-3787, Vol.5 No.5 Agustus 2011, Hal: 49 s/d 58. (<http://www.lpsdimataram.com>).
- Nuada I Wayan, 2013., Kalkulasi Harga Pokok Makanan (*Food Cost*) Harian Untuk Pengendalian Biaya Di Hotel, Mataram: Bina Media, ISSN 1978-3787, Vol.7 No.4 Juli 2013, Hal: 52 s/d 59. (<http://www.lpsdimataram.com>).
- Nuada I Wayan, 2014., Kebijakan Penetapan Harga Jual Makanan dan Minuman Industri Jasa Perhotelan, Mataram: BinaMedia, ISSN 1978-3787, Vol.8 No.4 Juli 2014, Hal:77 s/d 87. (<http://www.lpsdimataram.com>).

Nuada I Wayan, 2016., Perhitungan Unsur-unsur Biaya dalam Menetapkan Harga Pokok Produksi pada Industri Kecil dan Menengah Kebijakan Penetapan Harga Jual Makanan dan Minuman Industri Jasa Perhotelan, Mataram: BinaMedia, ISSN 1978-3787, Vol.10 No.2 Februari 2016, Hal:39 s/d 49. (<http://www.lpsdimataram.com>).

Rudisnto, 2006., *Akuntansi Manajemen (informasi untuk Pengambilan Keputusan*

*Manajemen)*, Jakarta: Pt Gramedia Widiasarana Indonesia.

Winarno Sigit dan Ismaya Sujana, 2003., *Kamus Besar Ekonomi*, Cetakan I, Bandung: CV Pustaka Gafika.

Wiyasha IBM, 2007., *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran*, Edisi 1, Yogyakarta: CV Andi Offset.

