

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Munculnya persaingan dalam dunia usaha dapat mendorong setiap perusahaan untuk lebih maju dan berkembang. Untuk mencapai kemajuan dan perkembangan tersebut setiap perusahaan dituntut untuk memanfaatkan dan mengendalikan sumber daya yang ada, sehingga perusahaan dapat memperoleh keuntungan yang maksimal. Oleh karena itu, pihak manajemen perusahaan harus mampu memaksimalkan faktor-faktor produksi, baik berupa sumber daya manusia maupun sumber daya alam yang akan digunakan untuk menghasilkan suatu barang (komoditi) sesuai dengan bidang usaha masing-masing.¹

Suatu perusahaan didirikan tentu memiliki tujuan yang ingin dicapai. Dari sekian banyak tujuan tersebut yang paling utama adalah mendapatkan keuntungan (laba).² Laba yang dihasilkan perusahaan dipengaruhi oleh beberapa faktor, salah satunya adalah biaya produksi. Ketepatan dan ketelitian dalam melakukan perhitungan harga pokok produksi menjadi salah satu faktor penentu berhasilnya perusahaan dalam menjalankan usahanya. Karena dengan mengetahui harga pokok produksi yang tepat akan membantu pimpinan perusahaan untuk mengambil kebijakan dalam penentuan harga pokok penjualan suatu produk agar menghasilkan keuntungan (laba).³

Harga pokok produksi merupakan komponen penting untuk menilai tingkat keberhasilan suatu perusahaan. Adanya informasi harga pokok produksi ini dapat

¹ Rachmadi Usman, "Hukum Persaingan Usaha Di Indonesia," *Google Books*, 2022.

² Hermansyah, "Pokok-Pokok Hukum Persaingan Usaha Di Indonesia," *Jakarta: Penerbit Kencana*, 2009.

³ Jatmiko, Ari Anggarani, and Sudarwan, *Buku Ajar Manajemen Pemasaran, Universitas Esa Unggul*, 2020.

membantu pihak manajemen untuk mengambil keputusan mengenai suatu produk yang dihasilkan baik tentang harga jual maupun keputusan - keputusan lain yang dapat menunjang kelanjutan suatu produk.⁴ Harga pokok produksi memiliki peran penting dalam memudahkan pengambilan keputusan manajerial. Informasi mengenai harga pokok produksi dapat digunakan oleh manajer untuk menetapkan harga jual yang tepat, sehingga perusahaan tetap kompetitif sekaligus memperoleh keuntungan yang diharapkan. Selain itu, data ini juga menjadi pertimbangan dalam memutuskan apakah suatu pesanan akan diterima atau ditolak, terutama jika pesanan tersebut bersifat khusus atau memiliki volume yang besar. Di sisi lain, harga pokok produksi berguna dalam pengendalian realisasi biaya, yakni memastikan bahwa biaya yang dikeluarkan sesuai dengan anggaran yang telah direncanakan. Informasi ini juga membantu dalam perhitungan untung atau rugi dari setiap produk yang dihasilkan, sehingga manajer dapat mengevaluasi efisiensi produksi. Terakhir, harga pokok produksi digunakan dalam penentuan biaya persediaan barang jadi maupun barang dalam proses yang akan dicatat dalam laporan keuangan, khususnya pada neraca perusahaan.⁵

Perhitungan harga pokok produksi terbagi menjadi tiga metode. Pertama metode akumulasi biaya dan jenis perhitungan bentuk biaya berdasarkan pesanan (*job order costing*), kedua metode pengukuran biaya; biaya aktual, biaya normal, dan alokasi, ketiga metode alokasi. Perusahaan harus mempertimbangkan dan memilih metode perhitungan harga pokok produksi yang tepat, karena harga pokok produksi akan mempengaruhi harga jual dan laba bersih yang dihasilkan suatu perusahaan.⁶ Harga Pokok Produksi (HPP) adalah biaya-biaya yang digunakan selama proses produksi

⁴ Rini, *Laba Akuntansi, Jurnal Akuntansi*, 2022.

⁵ Yusi Sukmayanda, "Metode Harga Pokok Pesanan," *April*, no. 2 (2020).

⁶ Rully Kusumawardani, "Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Job Order Costing (Studi Kasus UMKM CV. TRISTAR Alumunium)," n.d., 1-17.

dimana biaya- biaya tersebut terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan BOP. Perusahaan sering menerima pesanan dari pelanggan dengan persyaratan khusus. Biaya pemesanan harus dihitung dengan benar sehingga pelanggan dapat menentukan harga yang tepat.

Pesanan yang berbeda dikenakan biaya produksi yang berbeda. Metode yang dapat digunakan untuk menghitung harga pokok suatu pesanan adalah dengan menghitung biaya berdasarkan penetapan biaya pesanan atau *job order costing*. Dengan menggunakan metode *job order costing*, perusahaan dapat menghitung dan mengetahui total biaya suatu pesanan setiap saat, karena metode biaya pekerjaan ini memungkinkan Anda untuk memisahkan dengan jelas biaya produksi setiap produk, sehingga biaya produksi setiap pesanan dapat dihitung. mudah ditentukan. dihitung Untuk menghitung biaya berdasarkan pesanan secara efektif, pesanan harus dapat diidentifikasi secara terpisah. Oleh karena itu, akuntansi biaya produksi berdasarkan pesanan memerlukan ketelitian dan ketelitian yang tinggi agar perusahaan dapat terhindar dari kerugian hasil produksi. Perhitungan berbasis pesanan didasarkan pada unit, individu atau pekerjaan, kontrak, produk, dan pesanan khusus pelanggan. Kabupaten Nganjuk merupakan wilayah yang memiliki kekhasan dalam unit. Usaha yang dijalankan untuk perilaku UMKM. Beragam unit usaha di Kabupaten Nganjuk menunjukkan bahwa usaha kuliner menunjukkan jumlah usaha yang paling tinggi . Berikut adalah data jumlah unit usaha UMKM di kabupaten Nganjuk:

Tabel 1. 1

Jumlah Unit Usaha UMKM Di Kabupaten Nganjuk Tahun 2023

No	Unit Usaha UMKM	Jumlah Unit Usaha
----	-----------------	-------------------

1	Agro bisnis	180
2	Jasa	302
3	Kriya dan fashion	374
4	Pengolahan Makanan dan Minuman	1709
5	Perdagangan	306
6	Reseller Makanan dan Minuman	304

Sumber: Dinas UMKM Kabupaten Nganjuk Data Tahun 2024

Berdasarkan usaha kuliner yang menunjukkan jumlah yang tertinggi terbagi menjadi usaha kuliner yang konsep transaksinya adalah kuliner dengan pesanan dengan pesanan dan kuliner ready stok dengan pesanan. Permasalahannya ada pada usaha kuliner dengan konsep transaksi berdasarkan pesanan, ada banyak usaha kuliner yang tidak memperhatikan konsep pencatatan atas transaksi yang dijalankan atau pencatatannya tidak terstruktur sesuai tata cara pencatatan dalam akuntansi untuk UMKM.

Teori pencatatan berdasarkan pesanan bisa didapat dari informasi berbagai sumber misalnya keuangan, termasuk biaya material, catatan penggajian, faktur pemasok, dan alokasi overhead setiap item yang dicatat dalam sistem penetapan biaya harus memiliki catatan biaya pekerjaan yang mencantumkan bahan yang digunakan, jumlah pekerja yang terlibat, durasi waktu yang diperlukan, dan jumlah overhead pabrik untuk produk tersebut. Usaha kuliner yang memiliki omzet tertinggi di Kabupaten Nganjuk adalah ada 5 unit usaha antara lain:

Tabel 1. 2

Produk dan Harga Usaha Kuliner Di Kabupaten Nganjuk

Nama Catering	Alamat	Jenis produk	Pendapatan penjualan pertahun
Eat Me	Babadan, Werungotok, Kec. Nganjuk, Kab. Nganjuk	Nasi kotak	Rp. 240.251.000
Catering Barokah	Jl. Pondok Kencana No.blok B34, Babadan, Werungotok, Kec. Nganjuk, Kab Nganjuk	Nasi box	Rp. 145.670.000
Ayu Catering	Babadan, Werungotok, Kec. Nganjuk, Kab. Nganjuk	Nasi box	Rp.178.900.000
Bu Jono Catering	Babadan, Werungotok, Kec. Nganjuk, Kab. Nganjuk	Nasi box	Rp. 136.780.000
Catering Bu Tris	Babadan, Werungotok, Kec. Nganjuk, Kab. Nganjuk	Nasi box	Rp. 196.250.000

Sumber: Berdasarkan Observasi *Catering Eat Me* pada Desember 2024

Kuliner *Eat Me* menunjukkan usaha kuliner yang paling banyak produk yang di produksi dengan harga yang di tetapkan sesuai pesanan. Dari segi pencatatan transaksi pada usaha kuliner *Eat Me* hanya melakukan pencatatan penjualan dan pengeluaran, tanpa mendeskripsikan komponen komponen atas transaksi tersebut. Hal ini menyebabkan hasil pencatatan ini kurs bisa memberikan informasi yang lengkap bagi pemilik usaha Khususnya untuk pengambilan keputusan pengembangan usaha. Berikut adalah data penjualan dari *Eat Me* pada tahun 2024.

Tabel 1. 3

Jenis Produk dan Jumlah Pesanan Catering Eat Me Tahun 2024

No.	Bulan	Nasi Kotak	Snack Box	Salad Buah	Nasi Tumpang
1	Januari	780	325	420	80
2	Februari	785	510	529	120
3	Maret	695	400	358	70
4	April	785	320	425	65
5	Mei	695	390	395	135
6	Juni	775	530	460	44
7	Juli	795	560	490	65
8	Agustus	940	600	450	105
9	September	890	633	535	250
10	Oktober	750	428	469	48
11	November	770	396	571	98
12	Desember	950	455	359	85

Sumber : Berdasarkan Observasi *Catering Eat Me* pada Desember 2024

Berdasarkan data hasil observasi yang telah dilakukan oleh peneliti dapat diketahui bahwa *Catering Eat Me* memiliki jenis produk yang dijual lebih dari satu macam. Penjualan tersebut telah di bukukan jumlah penjualan setiap produk pada setiap bulannya, sehingga dapat diketahui bahwa setiap bulannya penjualan nasi kotak dapat terjual lebih banyak dibandingkan dengan jenis produk yang lainnya. Dengan kondisi penjualan pada tahun 2024 memiliki kenaikan penjualan dibandingkan pada tahun 2023. Sebagaimana data berikut ini :

Tabel 1. 4

Penjualan Nasi Kotak Catering Eat Me tahun 2023 dan 2024

No.	Bulan	Tahun 2023	Tahun 2024
1	Januari	460	780
2	Februari	578	785
3	Maret	490	695

4	April	570	785
5	Mei	395	695
6	Juni	670	775
7	Juli	540	795
8	Agustus	750	940
9	September	650	890
10	Oktober	690	750
11	November	689	770
12	Desember	765	950

Sumber: Berdasarkan Observasi *Catering eat me* pada Desember 2024

Dengan hasil data observasi maka dapat diketahui bahwa kondisi penjualan nasi kotak pada tahun 2024 mengalami peningkatan dibandingkan pada tahun 2023. *Catering Eat Me* menunjukkan perkembangan penjualan nasi kotak dengan menerapkan resep dan harga jual yang sama. Dari segi pencatatan penjualan, *Catering Eat Me* kurang lengkap dimana hanya mencatat akumulasi secara garis besar. Sebagaimana data berikut :

Tabel 1. 5

Jenis Produk dan Jumlah Pesanan *Catering Eat Me* Tahun 2024

No.	\$	Produksi (pcs/box)	Total Penjualan	Harga Pokok Penjualan
1	Januari	780	Rp19.500.000	Rp16.380.000
2	Februari	785	Rp19.625.000	Rp16.485.000
3	Maret	695	Rp17.375.000	Rp14.595.000
4	April	785	Rp19.625.000	Rp16.485.000
5	Mei	695	Rp17.375.000	Rp14.595.000
6	Juni	775	Rp19.375.000	Rp16.275.000
7	Juli	795	Rp19.875.000	Rp16.695.000
8	Agustus	940	Rp23.500.000	Rp19.740.000
9	September	890	Rp22.251.000	Rp18.690.000

10	Oktober	750	Rp18.750.000	Rp15.750.000
11	November	770	Rp19.250.000	Rp16.170.000
12	Desember	950	Rp23.750.000	Rp19.950.000

Sumber: Berdasarkan Hasil Observasi *Catering Eat Me* pada Desember 2024

Berdasarkan penjualan yang terjadi di *Catering Eat Me* maka pengeluaran yang tercatat adalah sebagai berikut :

Tabel 1. 6
Laba/Rugi Catering Eat Me 2024

No	Bulan	Total penjualan	Total Hpp	Laba/Rugi
1	Januari	Rp19.500.000	Rp16.380.000	Rp3.120.000
2	Februari	Rp19.625.000	Rp16.485.000	Rp3.140.000
3	Maret	Rp17.375.000	Rp14.595.000	Rp2.780.000
4	April	Rp19.625.000	Rp16.485.000	Rp3.140.000
5	Mei	Rp17.375.000	Rp14.595.000	Rp2.780.000
6	Juni	Rp19.375.000	Rp16.275.000	Rp3.100.000
7	Juli	Rp19.875.000	Rp16.695.000	Rp3.180.000
8	Agustus	Rp23.500.000	Rp19.740.000	Rp3.760.000
9	September	Rp22.251.000	Rp18.690.000	Rp3.561.000
10	Oktober	Rp18.750.000	Rp15.750.000	Rp3.000.000
11	November	Rp19.250.000	Rp16.170.000	Rp3.080.000
12	Desember	Rp23.750.000	Rp19.950.000	Rp3.800.000

Sumber: Berdasarkan Observasi *Catering Eat Me* Pada Desember 2024

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik *Catering Eat Me* maka laba yang di peroleh *Catering Eat Me* Rp. 38.441.000 adalah jumlah laba dari nasi box, snack box, salad buah dan jajanan pasar. Jumlah tersebut termasuk akumulasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya produksi pada masing-masing produk yang dijualnya. Akan tetapi, perhitungan dengan metode yang digunakan oleh perusahaan masih belum memasukkan secara jelas komponen mengenai biaya produksi, terutama untuk biaya tenaga kerja langsung, biaya bahan baku, dan *overhead* pabrik. Perusahaan hanya mencatat secara tradisional penjualan dan pengeluaran saja tanpa adanya basis alokasi yang jelas dan penelusuran biaya yang jelas, perusahaan perlu sekali melakukan pencatatan secara jelas dengan memasukkan biaya bahan baku, tenaga kerja, overhead dan komponen lainnya. Berdasarkan pada kondisi tersebut, maka proses evaluasi dan pembenahan mengenai perhitungan harga pokok produksi *Catering Eat Me* perlu untuk dilakukan, karena penentuan harga pokok produksi yang tepat akan berguna dalam penentuan harga jual dan laba bersih perusahaan. Peroptimalan harga jual produk dapat dilakukan dari menghitung suatu biaya produksi berdasarkan pesanan dari konsumen.

Proses produksi berdasarkan pesanan yang dimaksud disini adalah perusahaan baru melakukan proses produksi ketika adanya pesanan masuk dan produk akan dibuat sesuai dengan permintaan dan spesifikasi yang diberikan oleh konsumen. Oleh karena itu, seharusnya perusahaan menggunakan metode perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *job order costing*, karena metode ini dirasa cocok dengan kriteria yaitu biaya dikumpulkan untuk setiap pesanan atau kontrak atau jasa secara terpisah, dan setiap pesanan atau kontrak dapat dipisahkan identitasnya. Dengan metode *job order costing*, *Catering Eat Me* akan dapat menelusuri biaya-biaya untuk setiap pesanan. Selain itu, menggunakan metode *job order costing* adalah untuk memperbaiki

perhitungan harga pokok produksi yang digunakan oleh perusahaan dengan mempertimbangkan persediaan bahan baku, perbaikan pada perhitungan biaya tenaga kerja langsung dengan memperhatikan unit yang diproduksi untuk setiap aktivitas, dan penelusuran biaya overhead pabrik.

Job order costing adalah metode penghitungan biaya produksi produk khusus. Setelah pesanan diterima, pesanan segera dilakukan untuk memproduksi produk sesuai dengan instruksi setiap pesanan. Penentuan metode harga pokok pekerjaan sangat penting untuk mengambil keputusan administratif, mulai dari menerima survei pelanggan, perusahaan harus segera menghitung harga pokok produksi dengan cermat dan akurat hingga menentukan harga jual produk.⁷ Setelah menentukan harga jual, langkah selanjutnya adalah melakukan negosiasi dengan pembeli agar terjadi kesepakatan antar para pihak, dan setelah harga jual produk disepakati maka pesanan dapat segera diproduksi.

Penelitian ini menawarkan kebaruan dalam konteks penerapan metode job order costing pada skala usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), khususnya di sektor jasa boga atau katering yang umumnya masih menggunakan pendekatan konvensional dalam perhitungan harga pokok produksi (HPP). Sebagian besar penelitian terdahulu mengenai job order costing lebih banyak diterapkan pada industri manufaktur berskala besar atau perusahaan dengan sistem produksi kompleks dan terstruktur. Sementara itu, pada tingkat UMKM, terutama di daerah seperti Kabupaten Nganjuk, praktik pembebanan biaya overhead masih cenderung dilakukan secara global atau tidak terperinci, sehingga sering kali menghasilkan ketidaktepatan dalam menghitung laba

⁷ Wiwi Idawati, "Sistem Perhitungan Biaya Berdasarkan Job Order Costing, Process Costing, Activity Base Costing, Activity Base Management," *Jurnal Akuntansi Bisnis* 5, no. 1 (2017): 64–90.

bersih usaha. Kebaruan dari penelitian ini terletak pada upaya mengimplementasikan metode job order costing dalam perhitungan biaya overhead harian yang disesuaikan dengan pesanan aktual pada unit usaha Catering Eat Me. Dengan membandingkan hasil perhitungan laba menggunakan metode konvensional dan metode job order costing, penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat selisih yang signifikan dalam besaran laba yang diperoleh.

Hal ini membuktikan bahwa metode job order costing tidak hanya relevan untuk industri berskala besar, tetapi juga sangat aplikatif dan bermanfaat bagi UMKM yang bergerak dalam jasa makanan dan katering. Penelitian ini juga memberikan kontribusi praktis dalam memberikan pemahaman dan kesadaran kepada pelaku UMKM akan pentingnya pencatatan dan penghitungan biaya yang tepat, sebagai dasar pengambilan keputusan harga jual, efisiensi biaya, dan strategi bisnis jangka panjang. Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya memperluas penerapan job order costing di luar sektor industri besar, tetapi juga memperkenalkan pendekatan akuntansi biaya yang lebih akurat dan sistematis ke dalam praktik UMKM yang selama ini masih minim sentuhan manajerial yang berbasis data.

Berdasarkan uraian latar belakang, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Job Order Costing* dalam Meningkatkan Laba Bersih (Studi Pada *Catering Eat Me* Kabupaten Nganjuk)**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka rumusan masalah di dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi menurut *Catering Eat Me*?

2. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi *Catering Eat Me* dengan menggunakan metode *job order costing*?
3. Bagaimana perbandingan harga pokok produksi antara metode yang digunakan *Catering Eat Me* dengan metode *job order costing*?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisa perhitungan dalam menentukan harga pokok produksi pesanan pada *Catering Eat Me*
2. Untuk menganalisa penerapan metode *job order costing* pada *Catering Eat Me*
3. Untuk menganalisa bagaimana perbandingan harga pokok produksi antara metode yang digunakan *Catering Eat Me* dengan metode *job order costing*.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Secara Teoritis

Hasil penelitian ini di harapkan memberi kegunaan antara lain berupa kegunaan teoritis:

- a. Sebagai media dan tempat untuk aplikasi pengetahuan dan mengembangkan *skill* dalam hal perhitungan harga pokok produksi dan laba
- b. Menambah pengetahuan dan wawasan peneliti dalam menentukan harga pokok produksi dan laba
- c. Penelitian ini dapat dijadikan bahan kajian dalam penelitian sejenis di waktu yang akan datang dan dapat dijadikan sumber maupun sebagai referensi untuk penelitian lebih lanjut.

2. Manfaat Secara Praktis

- a. Bagi penulis, hasil dari penelitian ini untuk menambah pengetahuan khususnya dalam bidang yang diteliti sehingga dapat diperoleh gambaran yang lebih jelas mengenai penerapan teori dalam praktek di lapangan.
- b. Bagi perusahaan, hasil penelitian diharapkan dapat memberikan manfaat operasional berupa saran positif bagi perkembangan dan kemajuan perusahaan sehingga perusahaan dapat meningkatkan efisiensinya
- c. Bagi pembaca, dapat memberi informasi untuk meningkatkan pemahaman dan pengetahuan mengenai peranan metode job order. Penelitian ini juga diharapkan berguna dan dapat menambah. Pengetahuan bagi para pembacanya dan sebagai referensi untuk Membantu dalam penyusunan tugas akhir yang sejenis sehingga dapat Dikembangkan dalam penelitian selanjutnya.

E. Telaah Pustaka

Berikut telaah pustaka yang digunakan:

3. Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Job Order Costing Untuk Menentukan Harga Jual (Studi Kasus UMKM CV. Tri Utami Jaya Mataram) oleh Mia Ramadania (2022), mahasiswi Universitas Muhammadiyah Mataram.⁸

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dan harga jual produk berdasarkan perusahaan dan berdasarkan metode Job Order Costing berbeda. Perbedaan ini terjadi karena ada kesalahan pada pengklasifikasian dan perhitungan unsur harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan. Perusahaan telah menghitung biaya tenaga kerja langsung dengan tepat, yaitu

⁸ Mia Ramadania, "Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Job Order Costing Untuk Menentukan Harga Jual (Studi Kasus UMKM CV. Tri Utami Jaya Mataram)" (Universitas Muhammadiyah Mataram, 2022).

dengan mengalikan upah setiap satu kali pembuatan produk berbahan baku kelor yang di produksi oleh masing-masing tenaga kerja langsung.

4. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Pesanan Untuk Menentukan Harga Jual Pada CV. Abadi Adversiting di Kota Makassar oleh Sustika (2018), mahasiswi Universitas Muhammadiyah Makassar.⁹

Dari hasil analisis, memperlihatkan bahwa job order costing dengan dua asumsi BOP 50%, BTLK, dan asumsi BOP 25% dari BBB, dapat dijelaskan bahwa pada produk yang dijadikan sampel oleh penulis yaitu kalender dan baliho menghasilkan biaya produksi dan harga jual yang lebih rendah ketika dibebankan 50% dari BTKL dibandingkan dengan pembebanan 25% dari BBB, dan ketiga jenis pesanan, yakni kalender, undangan, dan baliho menghasilkan biaya produksi yang berbeda sehingga total penjualan yang berbeda pula.

5. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Job Order Costing dalam Menentukan Harga Jual Pada CV. Rizki Purnama Jaya Cimindi Kabupaten Bandung oleh Muhamad Iqbal Nugraha (2023), mahasiswa Universitas Pakuan Bogor.¹⁰

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode perusahaan dengan metode job order costing mengalami rata-rata selisih. Dimana dengan kedua metode tersebut harga pokok produksi untuk produk-produk pakaian dinas lapangan loreng VELBED DENIR dengan rata-rata selisih nominal Rp 958. Untuk produk pakaian dinas lapangan loreng VELBED WOOL WR Rp

⁹ Sustika, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Pesanan Untuk Menentukan Harga Jual Pada CV. Abadi Adversiting Di Kota Makassar" (Universitas Muhammadiyah Makassar, 2018).

¹⁰ Muhammad Iqbal Nugraha, "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Job Order Costing Dalam Menentukan Harga Jual Pada CV. Rizki Purnama Jaya Cimindi Kabupaten Bandung" (Universitas Pakuan Bogor, 2023).

460, sedangkan untuk produk pakaian dinas lapangan loreng premium VELBED WOLL 888 sebesar Rp 6.287.

Persamaan penelitian penulis dengan penelitian sebelumnya adalah sama-sama meneliti tentang perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode job order costing. Sedangkan perbedaan dengan penelitian terdahulu adalah pada jenis usahanya. Dimana jenis usaha penelitian sebelumnya adalah usaha yang bergerak di bidang kerajinan dan pakaian, sedangkan jenis usaha pada penelitian ini bergerak di bidang usaha catering yang menjual berbagai jenis makanan.

6. Rahmah, Risa (2024) *Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Selling Price Pada Produk Susu Kedelai (Studi Pada UMKM Shosun Kabupaten Kediri)*. Undergraduate (S1) thesis, IAIN Kediri.¹¹

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penentuan harga pokok produksi dan harga jual dengan metode full costing memiliki nilai lebih tinggi dibandingkan dengan penentuan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan. Menurut perhitungan metode full costing harga pokok produksi untuk 150.000 bungkus susu kedelai adalah sebesar Rp 100.728.666,665 atau Rp 671,524 per bungkus dengan harga jual untuk 1 bungkus susu kedelai adalah Rp 1.070,409, sedangkan dengan metode yang dilakukan perusahaan harga pokok produksi untuk 150.000 bungkus susu kedelai adalah Rp 75.300.000,- atau Rp 502,- per bungkus dengan harga jual produk adalah Rp 800,- untuk setiap bungkus susu kedelai. Terdapat selisih perhitungan harga pokok produksi sebesar Rp 25.428.666,665 atau selisih Rp

¹¹ Risa Rahma, “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Selling Price Pada Produk Susu Kedelai (Studi Pada UMKM Shosun Kabupaten Kediri)” (Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Kediri, 2024).

169,524 dalam setiap bungkus yang disebabkan perbedaan penentuan harga pokok produksi antara metode perusahaan dengan metode full costing yaitu pada pembebanan biaya. Selain itu terdapat selisih penentuan harga jual sebesar Rp 270,409 yang disebabkan karena dalam menentukan harga jual perusahaan masih melakukan cara yang sederhana. Laba bersih yang dihasilkan dengan metode full costing adalah Rp 46.032.683,335 dalam satu bulan atau Rp 1.534.422,778 dalam satu hari, sedangkan laba bersih dengan metode perusahaan adalah Rp 5.471.333,335 per bulan atau Rp 182.377,778 per hari. Terdapat selisih laba antara metode perusahaan dengan metode full costing sebesar Rp 40.561.350,- per bulan atau Rp 1.352.045,- per hari.

6. Sholikhah, Maratus 2024 *Analisis Penetapan Harga Jual Metode Cost Plus Pricing Dalam Upaya Mengoptimalkan Pada UMKM Krecek Rambak Kulit Sapi Halimah Bangsal Mojokerto*. Undergraduate S1 thesis IAIN Kediri

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan pada penetapan harga jual antara perusahaan dengan metode cost plus pricing. Menurut perusahaan harga jual yang ditetapkan perbungkusnya adalah sebesar 48.000 sedangkan menurut metode cost plus pricing harga jual produk adalah sebesar Rp.50.835,633 perbungkusnya. Hal tersebut dikarenakan perusahaan dalam menghitung biaya produksi hanya dengan membebankan biaya bahan baku dan tenaga kerja saja. Sedangkan dalam metode cost plus pricing semua komponen biaya dibebankan. Laba yang diperoleh dalam satu bulan menurut perhitungan perusahaan adalah sebesar