

Analisis Faktor Penentu Laba Dalam Perhitungan Harga Pokok Penjualan Di Restoran Milu by Nook

Ni Kadek Dewi Melasari^{1*}, Rai Gina Artaningrum¹

Program Studi Akuntansi¹, Fakultas Ekonomi Bisnis dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang LuwihTegaljaya Dalung Kuta Utara, Bali, Indonesia

*Corresponding Author: 21111501049@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi dan akuisisi penjualan dan Harga Pokok Penjualan Menu Makanan di Restoran Milu by Nook. Penentuan dan penetapan Harga Pokok Penjualan merupakan salah satu kebijakan penting untuk meminimalisir biaya produksi tanpa mengorbankan kualitas produk. Penetapan HPP yang tidak tepat bisa menyebabkan harga jual produk yang terlalu tinggi atau rendah. Harga yang terlalu tinggi bisa mengurangi daya saing dan menurunkan minat beli konsumen. Apabila HPP yang terlalu rendah akan mengurangi laba perusahaan. Ketepatan dalam menghitung HPP akan berdampak signifikan pada profitabilitas dan keberlangsungan perusahaan. Penelitian ini berfungsi sebagai tolok ukur untuk menentukan apakah keuntungan Margin yang diperoleh perusahaan optimal. Metode yang digunakan adalah analisis deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Milu by Nook beroperasi di bidang makanan, dan fokus penelitian ini adalah "bagaimana menentukan harga pokok akhir barang dijual di Restoran Milu by Nook. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara dengan pemangku kepentingan, dokumentasi, dan studi literatur. Data yang dikumpulkan dianalisis dengan menggunakan metode *Full Costing* untuk menentukan biaya produksi, yang akan berfungsi sebagai dasar dalam penetapan harga jual. Dalam perhitungan yang digunakan perusahaan mendapatkan hasil yang berbeda dengan perhitungan menggunakan metode *full costing* karena terdapat biaya penyusutan yang belum dihitung oleh perusahaan.

Kata Kunci : *biaya produksi, profitabilitas, harga pokok produksi*

1. Pendahuluan

Dalam suatu perusahaan tentunya ingin berkembang dan menjaga kelangsungan perusahaan. Maka dari itu manajemen perusahaan harus membuat kebijakan yang dapat mengoptimalkan setiap unit kerja. Penentuan dan penetapan Harga Pokok Penjualan menjadi salah satu kebijakan penting dalam kelangsungan perusahaan. Dengan cara meminimalkan biaya produksi dengan kualitas produk yang masih terjaga, dan harga produk lebih kompetitif.

Harga merupakan suatu nilai tukar dari produk atau jasa yang dinyatakan dengan satuan moneter serta merupakan nilai suatu barang atau jasa yang dibebankan kepada konsumen atas barang atau jasa yang diinginkan (Nawangsari, 2022). Harga terbagi menjadi dua macam, yaitu harga beli dan harga jual. Harga beli merupakan nilai yang harus konsumen korbankan untuk mendapatkan barang atau jasa yang diinginkan. Sedangkan harga jual merupakan nilai dari produk barang atau jasa yang ditawarkan produsen (Nawangsari, 2022).

Harga Pokok Penjualan sangat berpengaruh terhadap harga daya saing dan laba perusahaan. Penetapan HPP yang tidak tepat akan menyebabkan harga jual produk menjadi terlalu tinggi atau rendah. Harga produk yang terlalu tinggi bisa mengurangi daya saing di pasar dan dapat menurunkan minat beli konsumen. Sedangkan harga produk yang terlalu rendah akan menyebabkan berkurangnya laba perusahaan. Perhitungan HPP yang salah dapat berdampak signifikan pada profitabilitas dan keberlangsungan perusahaan.

Tingkat harga yang tidak dapat menutupi seluruh biaya yang dikeluarkan, baik biaya produksi dan non produksi dapat mengakibatkan terjadinya kerugian. Kerugian karena harga jual barang yang terlalu rendah dalam jangka waktu tertentu akan menyebabkan kelangsungan bisnis perusahaan menjadi terganggu. Agar terhindarnya kerugian, maka dalam penetapan harga jual tingkat harga minimal harus bisa menutupi seluruh biaya yang digunakan untuk produksi. Harga jual yang tepat diharapkan dapat menghasilkan laba yang maksimal dan pengembalian atas modal yang dikeluarkan oleh perusahaan atau penjual, sehingga kelangsungan perusahaan dapat terus bertahan dan berkembang.

Banyak penelitian telah membahas tentang HPP dan laba perusahaan, namun penelitian yang spesifik pada industri makanan, khususnya pada restoran seperti Milu by Nook masih terbatas. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh persaingan dunia produksi terutama restoran, dimana persaingan antar pengusaha-pengusaha kuliner terutama faktor harga. Penelitian ini menggunakan metode *Full Costing* dalam menganalisis penetapan HPP di restoran Milu by Nook. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan hasil yang lebih akurat dalam menentukan harga jual yang optimal dalam meningkatkan laba perusahaan.

2. Metode

Penelitian ini menggunakan metode analisis kuantitatif deskriptif. Data dalam penelitian ini diperoleh dari hasil observasi dengan mengumpulkan data harga bahan baku, biaya produksi dan jual yang kemudian dianalisis menggunakan dokumen-dokumen pendukung dari objek penelitian untuk menjelaskan hasil dari penelitian.

3. Hasil dan Pembahasan

Restoran Milu by Nook didirikan oleh Ni Made Sendy Ariani pada tanggal 14 Agustus 2017 di Jalan Pantai Berawa No. 90 XO, Canggu, diatas tanah seluas 10 are. Milu by Nook merupakan anak perusahaan dari restoran Nook Group. Perusahaan ini merupakan usaha keluarga yang sudah memiliki beberapa cabang di lokasi yang berdeda, dan salah satu cabang yang berhasil berkembang dengan pesat adalah restoran Milu by Nook ini.

Dalam perjalanannya Milu by Nook mengalami beberapa renovasi yang dari awal hanya berkapasitas 50 orang pada akhir bulan November 2017 memperluas area sehingga *sitting capacity* mrenjadi 100 orang. Kemudian pada bulan Februari 2018 kembali dilakukan perluasan area menjadi 140 orang, dan juga perluasan terakhir terjadi pada akhir bulan April 2024 dimana total *sitting capacity* mencapai 200 orang. Konsep makanan yang dijual merupakan menu makanan Asian Western, dan yang menjadi target pasar dari restoran ini merupakan turis lokal dan turis asing. Berbagai macam jenis makanan dan minuman yang dijual dengan penyajian yang semenarik mungkin dengan harga yang terjangkau membuat para konsumen menjadi tertarik untuk mencoba makanan di restoran Milu by Nook.

Tempat yang di desain dengan unik dan menarik terdapat area indoor dan area outdoor, area indoor disajikan dengan banyaknya hiasan foto-foto jaman dahulu di Bali, dan di area *indoor* ini juga terdapat area *Art Shop* untuk para pelanggan bisa berberlanja souvenir serta berbagai macam pakaian. Salah satu kelengkapan yang dimiliki tempat ini juga terdapat area Kids Playground yang menjadi tempat bermain anak-anak agar saat menunggu proses makanan tidak bosan. Area *outdoor* restoran ini memiliki pemandangan sawah yang sangat sejuk.

Penjualan makanan dan minuman merupakan produk utama berwujud, sedangkan produk yang tidak berwujud dari restoran ini adalah kenyamanan, suasana, pelayanan dan lain sebagainya. Berbagai jenis produk makanan dan minuman yang ditawarkan dijual dengan penetapan harga yang telah ditentukan perusahaan. Dalam menetapkan harga jual dibutuhkannya strategi yang tepat dan efektif agar dapat meminimalkan kerugian dan maksimalnya keuntungan yang di dapat (Salwa, Kurniari, and Munandar 2022).

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan pihak manajemen restoran untuk meminta kesediaannya memaparkan perhitungan harga pokok produksi atas menu

makanan yang disajikan pada restoran. Serta berdasarkan wawancara yang juga dilakukan kepada koki untuk memastikan penggunaan bahan baku dan biaya produksi lainnya yang berkaitan dengan produk.

1.

Perhitungan Metode <i>Full Costing</i>	
Harga Pokok Produksi Produk Milu's Benedict per 1 porsi	
Biaya Bahan Baku Utama	8.600
Biaya Bahan Baku Isian	16.208
Biaya Tenaga Kerja Langsung	14.500
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	7.000
BOP Variabel	8.500
Biaya Perawatan	1.125
Biaya Penyusutan	4.923
Total	60.856
HPP/Produk	60.856
Harga Jual	
HPP	60.856
Laba (30%)	18.257
Harga Jual	79.113
Harga Jual dibulatkan menjadi	80.000

2.

Perhitungan dari Perusahaan	
Biaya Bahan Pokok X 2	17.200
Biaya Bahan Baku Isian X 2	32.416
Biaya Tenaga Kerja Langsung	7.500
BOP Variabel	8.500
Biaya Perawatan	1.125
Total	66.741
Harga Pokok Produksi	41.933
Harga Jual	
HPP	41.933
Laba 12,3%	8.209
Laba dari Perkalian Bahan Baku	24.808
Harga Jual	74.950
Harga Jual dibulatkan menjadi	75.000

3. Perbandingan Perhitungan HPP Metode Full Costing dan Metode yang digunakan Perusahaan

Berdasarkan perbandingan perhitungan dari perusahaan dan metode *Full Costing* diperoleh perbandingan harga diantara keduanya adalah sebagai berikut:

Nama Biaya	Metode (Full Costing)	Nama Biaya	Perusahaan
Biaya Bahan Baku	8.600	Biaya Bahan Baku X 2	17.200
Biaya Bahan Baku Isian	16.208	Biaya Bahan Baku Isian X 2	32.416
Biaya Tenaga Kerja Langsung	14.500	Biaya Tenaga Kerja Langsung	7.500
Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	7.000	Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	-
BOP Variabel	8.500	BOP Variabel	8.500
Biaya Perawatan	1.125	Biaya Perawatan	1.125
Biaya Penyusutan	4.923	Biaya Penyusutan	-
		Total	66.741
Total harga pokok produk	60.856	Total harga pokok produk	41.933
Mark up 30%	18.257	Mark up 12.3%	8.209
Harga Jual Per Unit	79.113	Laba dari Penarikan bahan Baku	24.808
Pembulatan	80.000	Harga Jual	74.950

Selisih	5.000 per porsi	Pembulatan	75.000
---------	-----------------	------------	--------

Berdasarkan hasil perhitungan harga pokok produksi di Milu by Nook dapat diketahui bahwa harga pokok produksinya dihitung berdasarkan empat komponen yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, BOP variabel dan biaya perawatan, dimana biaya bahan baku dikalikan 2 untuk mendapatkan laba, yang kemudian ditambah dengan biaya tenaga kerja langsung, biaya BOP variabel, dan biaya perawatan, dan mendapatkan total sebesar Rp 66.741, yang kemudian akan dikurangi sebesar laba yang didapat dari jumlah bahan baku yang sudah dikalikan dan mendapat hasil laba sebesar Rp 24.808, sehingga total biaya pokok produksi menjadi sebesar Rp 41.933 yang didapatkan dari hasil pengurangan biaya total sebesar Rp 66.741 dengan laba yang di dapat sebesar Rp 24.808.

Harga jual didapat dari harga pokok produk sebesar Rp 41.933 ditambah dengan total laba sebesar Rp 33.017 mendapatkan harga jual sebesar Rp 74.950 yang dibulatkan menjadi Rp 75.000. Sedangkan hasil perhitungan dengan menggunakan metode *Full Costing* total harga pokok produksi yang di dapat sebesar Rp 60.856, biaya produksi yang dihitung merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses pembuatan produksi makanan.

Jika dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan yang tidak menghitung biaya tenaga kerja tidak langsung, dan biaya penyusutan, harga pokok produksi yang didapatkan jadi lebih rendah dibanding dengan harga pokok produksi dengan metode *full costing*. Dari sisi laba yang diinginkan perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan juga belum sesuai karena laba yang didapatkan dari perkalian bahan baku dan mark up laba sebesar 12,3% laba yang didapatkan melebihi dari ketentuan yang diinginkan perusahaan sebesar 30% dari harga pokok produksi, jika dibandingkan dengan perhitungan dari metode *full costing* dan metode perusahaan, laba lebih besar didapatkan dari hasil perhitungan perusahaan, akan tetapi itu juga belum bisa dikatakan sebagai laba sepenuhnya karena biaya produksi yang seharusnya dihitung oleh perusahaan seperti, biaya tenaga kerja tidak langsung dan biaya penyusutan belum dimasukan dalam perhitungan.

Penentuan harga jual di Milu by Nook, dengan menggunakan metode *full costing* berdasarkan dari persentase laba yang diharapkan sebesar 30% diperoleh harga jual sebesar Rp 80.000 per produk, sedangkan metode yang digunakan oleh perusahaan harga jual yang diperoleh sebesar Rp 75.000, sehingga terdapat selisih sebesar Rp 5000. Berdasarkan hal tersebut maka penentuan harga jual yang diterapkan berdasarkan margin laba yang diharapkan sebesar 30% lebih tinggi dibandingkan dengan metode yang digunakan oleh perusahaan disebabkan oleh adanya perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi dimana terdapat komponen biaya overhead pabrik yang masih belum dibebankan, serta perhitungan laba yang digunakan tidak sesuai karena laba yang diambil dikalikan langsung dengan biaya bahan baku dan penambahan sebesar 12,3% dari harga total biaya produksi dan laba dari hasil perkalian biaya bahan baku.

Penentuan harga jual berdasarkan perhitungan harga pokok produksi bermanfaat untuk meningkatkan laba perusahaan serta menghindari kerugian akibat selisih harga jual dan harga produksi yang terlalu kecil atau terlalu besar, dimana kedua kondisi tersebut akan berdampak buruk bagi suatu industri.

Perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* ini juga pernah dilakukan sebelumnya oleh (Tia Soraya and Septiana 2018) dengan judul Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Pabrik Roti Pelangi Nusantara Di Kota Metro dengan hasil penelitian hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibanding dengan metode yang digunakan oleh perusahaan.

4. Simpulan

- Penentuan harga pokok produksi di Restoran Milu by Nook terdapat selisih antara metode perusahaan dengan metode *full costing*. Perbedaan harga pokok produksi

tersebut disebabkan karena di dalam perhitungan harga pokok produksi perusahaan, terdapat komponen biaya overhead yang belum dihitung. Biaya tersebut merupakan biaya tenaga kerja tidak langsung dan biaya penyusutan.

- b. Penentuan harga jual produk berdasarkan presentase laba yang diharapkan sebesar 30% diperoleh selisi harga jual dari metode perusahaan dengan harga jual yang menggunakan metode *full costing* sebesar Rp 5000 per produk, yang dikarenakan adanya perbedaan dalam harga pokok produksi dan perhitungan laba perusahaan dimana terdapat komponen biaya overhead pabrik yang belum dihitung serta perbedaan dalam penjumlahan laba yang didapatkan.

5. Ucapan Terima Kasih

Pada kesempatan ini tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang membantu dalam menyelesaikan laporan ini, yaitu kepada:

1. Universitas Dhyana Pura yang telah memberikan kesempatan untuk mengikuti program penelitian, sehingga penulis dapat membuat penelitian ini.
2. Ibu Dr. Ni Luh Putu Sri Purnama Pradnyani, S.E, M.Si., Ak., CA., CSRS., CSRA selaku Ketua Program Studi Akuntansi (S1).
3. Ibu Rai Gina Artaningrum, S.E., M.Si selaku Dosen Pembimbing dalam pelaksanaan dan penyusunan penelitian.
4. Bapak Wisnu Suryadinata selaku atasan yang telah memberikan informasi yang diperlukan terkait penelitian yang dilakukan penulis.
5. Pimpinan dan seluruh karyawan Milu by Nook yang telah memberikan izin dan membantu kelancaran dalam penyusunan penelitian.

Orang tua dan kakak penulis yang selalu memberikan doa dan dukungan baik moral maupun materi kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian ini.

6. Daftar Rujukan

- Akbar, Akramann, and Daniyal 2024; Kadek et al. 2022; Salwa, Kurniari, and Munandar 2022; Satriani and Kusuma 2020; Selatan 2021; Tia Soraya and Septiana 2018) Akbar, Abdullah Ariq, Dehan Akramann, and Erland Ahmad Daniyal. 2024. "Analisis Harga Pokok Produksi Dan Penjualan Pada UMKM Boembu Rumah Catering." 4: 348–58.
- Kadek, Ni, Sanex Indrawati, Ni Luh, and Putu Sri. 2022. "Analisis Selisih Kurs Penjualan Kamar Pada Hotel Indigo Bali Seminyak Beach." 5: 125–32.
- Salwa, Adhelia Putri, Firnanda E K A Kurniari, and Agus Munandar. 2022. "Penetapan Harga Jual Berdasarkan Analisis Perhitungan Biaya Produksi Di Restoran Ayam Geprek Sahabat." *Jurnal Akuntansi Kompetif* 5(1): 1–6.
- Satriani, Dina, and Vina Vijaya Kusuma. 2020. "Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Pokok Penjualan Terhadap Laba Penjualan." *Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, dan Akuntansi)* 4(2): 438. <https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/jtin/article/view/645>.
- Selatan, Jakarta. 2021. "Analisis Faktor Penentu Laba Dalam Perhitungan Harga Pokok Penjualan Di Restoran Kembang Goela, Pt Nusantara Boga Abadi, Jakarta Selatan." 1(2): 111–26.
- Tia Soraya, Aprilida, and Nani Septiana. 2018. "Analisis Penentuan Harga Pokok Penjualan Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Pabrik Roti Pelangi

Nusantara Di Kota Metro." *Fidusia : Jurnal Keuangan Dan Perbankan* 1(2): 40–51.
doi:10.24127/jf.v1i2.305.