
JURNAL RISET AKUNTANSI DAN BISNIS

VOLUME 4 NO 1
JANUARI 2018

Jurnalakuntansi.lp3ibdg@gmail.com

OPTIMASLISASI PERHITUNGAN HARGA POKOK *RECOMMENDED MENU* PADA *BLACKBERRY CAFE LOUNGE BUTIK DUKOMSEL*

Budi Harto dan Dyan

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana pengoptimalan perhitungan harga pokok *Recommended Menu* pada *Blackberry Café & Lounge* Butik Dukomsel.. Data yang digunakan yaitu data realisasi laporan keuangan Juli – Desember tahun 2017 Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa perhitungan dan pembuatan laporan harga pokok *Recommended Menu* pada *Blackberry Café & Lounge* Butik Dukomsel masih belum optimal dikarenakan masih belum memperhatikan unsur-unsur biaya yang terkait dengan biaya produksi melalui pendekatan full costing

Kata Kunci: Harga Pokok, Full Costing

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Salah satu kebijakan yang sulit dibuat oleh manajemen yaitu menetapkan harga (price). Walaupun dalam menetapkan harga yang dipakai oleh setiap perusahaan tidaklah berbeda yaitu berorientasi pada biaya (cost oriented pricing), permintaan (demand oriented pricing), persaingan (competition oriented pricing), dan berorientasi pada laba yang diinginkan (profit oriented pricing). Tetapi semua itu berbeda bagi setiap perusahaan, tergantung pada tujuan perusahaan itu sendiri.

Perubahan harga yang sangat kecil maupun besar akan menyebabkan dampak serta perubahan yang signifikan bagi penjualan dalam kuantitas yang cukup besar. Maka jika ada kesalahan dalam penentuan harga, perusahaan akan rugi karena harga yang ditentukan terlalu rendah maupun terlalu tinggi. Oleh sebab itu, meningkatnya persaingan dalam industri ini menuntut suatu perusahaan lebih bijak dalam menetapkan harga untuk dapat melangsungkan usahanya dalam jangka waktu yang relatif lama agar dapat mengembangkan usahanya dan tujuan perusahaan dapat tercapai.

Kebijakan pengendalian harga pokok produksi makanan dan minuman dalam menentukan suatu harga, diperlukan suatu dasar untuk melakukan perhitungan yang dapat dikategorikan dalam suatu “standarisasi”. Standarisasi adalah suatu patokan atau ukuran untuk dapat membandingkan apakah usaha itu mencapai hasil yang maksimal atau sebaliknya. Hal

tersebut sangat penting sekali agar semua kegiatan tidak menyimpang dari apa yang ditentukan terutama dalam hal biaya atau cost.

Nilai besaran harga pokok produksi dihitung dalam bentuk persen (%). Setiap manajemen yang menetapkan harga pokok produksi bisa saja berbeda karena dalam menentukan besaran nilai harga pokok produksi tergantung dari pihak manajemen itu sendiri. Namun standar perusahaan persentase cost berkisar 35–45% dari harga jual untuk makanan (food) dan 25–30% dari harga jual untuk minuman (baverage). Teorinya adalah semakin kecil besaran atau persentase food cost yang ditetapkan, semakin besar pula keuntungan yang diharapkan.

Butik Dukonsel merupakan perusahaan yang bergerak di bidang ritel. Butik Dukonsel berada dibawah naungan PT Tjipta Widjaya Sejahtera. Perusahaan yang bergerak dibidang ritel menjual berbagai alat elektronik seperti smartphome, handphome, laptop dan berbagai jenis barang elektronik lainnya. Selain itu, Butik Dukonsel menawarkan berbagai fasilitas yaitu service centre, VIP service dan Blackberry café& lounge. Selain meningkatkan pelayanan dan menetapkan harga jual barang manajemen pun harus menetapkan harga pokok produksi (HPP) makanan (food) dan minuman (baverage).

Penetapan harga jual yang sudah ditentukan sejak pertama perhitungan harga pokok produksi dan dilakukan perubahan setahun sekali menjadi kendala saat perhitungan cost yang meningkat karena akan mempengaruhi persentase harga pokok produksi bahkan melebihi standar cost yang menimbulkan kerugian.

Untuk biaya overhead perusahaan hanya menggunakan metode perkiraan yaitu biaya overhead 30% dari total biaya bahan baku yang dipakai setiap menunya. Manajemen menetapkan biaya overhead hanya berdasarkan perkiraan saja tanpa menggunakan metode secara umum.

Berikut data aktivitas yang terjadi dalam perhitungan harga pokok *Recommended Menu* di *Blackberry Café & Lounge* Butik Dukonsel pada bulan Juli 2017 sampai Desember 2017

Tabel 1 Produksi Makanan Periode Juli – Desember 2017

No	Periode	Quantity Produksi	Quantity Produksi dalam Rupiah
1	Juli	207	3.964.841,66
2	Agustus	185	3.648.026,20
3	September	179	3.391.890,06
4	Oktober	186	3.349.330,14
5	November	164	3.146.999,05
6	Desember	203	3.668.288,13
TOTAL		1124	21.169.375,24

Sumber : Data Butik Dukonsel

LANDASAN TEORI

Perhitungan Harga Pokok Produksi

Harga Pokok Produksi

Menurut Slamet Sugiri Sodikin dan Bogat Agus Riyono (2014:280) adalah Harga pokok produksi merupakan sejumlah kas atau asset lain yang digunakan untuk memperoleh dan mengolah bahan baku menjadi barang jadi.

Seperti yang dijelaskan Bastian Bustami & Nurlela (2013:49) Harga Pokok Produksi adalah Kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik ditambah dengan persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi dengan persediaan produk dalam proses akhir.

Manfaat Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2016:45) manfaat dari penentuan harga pokok produksi secara garis besar adalah sebagaiberikut :

1. Menentukan Harga Jual Produk
Perusahaan yang memproduksi masa memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang dengan demikian biaya produksi dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Penentuan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan disamping data biaya lain serta data non biaya.
2. Memantau Realisasi Biaya Produksi
Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dibandingkan dengan rencana produksi yang telah ditetapkan, oleh sebab itu akuntansi biaya digunakan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan perhitungan sebelumnya.
3. Menghitung Laba Rugi Periodik
Guna mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto. Manajemen memerlukan ketepatan penentuan laba periodik, sedangkan laba periodik yang tepat harus berdasarkan informasi biaya dan penentuan biaya yang tepat pula.
4. Menentukan Harga Pokok Persediaan Produk Jadi dan Produk Dalam Proses yang Disajikan dalam Neraca.
Saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggungjawaban per periode, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi yang menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok yang pada tanggal neraca masih dalam proses. Berdasarkan catatan biaya produksi yang masih melekat pada produk jadi yang belum di jual pada tanggal neraca serta dapat diketahui biaya produksinya. Biaya yang melekat pada produk jadi pada tanggal neraca disajikan dalam harga pokok persediaan produk jadi. Biaya produksi yang melekat pada produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses pengerjaan disajikan dalam neraca sebagai harga pokok persediaan produk dalam proses.

Unsur-unsur Harga Pokok Produksi

Unsur-unsur yang melekat pada harga pokok produksi terdiri atas :

1. **Biaya Produksi**
Menurut Iman Firmansyah (2014:31) biaya produksi adalah biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi bahan jadi yang dibebankan dalam proses produksi selama satu periode. Sedangkan 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*).
2. **Biaya Bahan Baku**
Mengutip Sofia Prima Dewi dan Septian Bayu Kristanto (2013:13) biaya bahan baku adalah biaya perolehan semua bahan yang pada akhirnya akan menjadi bagian dari objek biaya (barang dalam proses dan kemudian akan menjadi barang jadi) dan yang dapat ditelusuri ke objek biaya dengan cara yang ekonomis.
3. **Harga Pokok Bahan Baku yang dibeli**
Menurut V. Wiratna Sujarweni (2015:31), unsur dari harga pokok bahan baku yang dibeli adalah terdiri dari:
 - a. Harga pembelian (harga yang tercantum dalam faktur pembelian)
 - b. Biaya-biaya pembelian seperti biaya angkut pembelian
 - c. Biaya-biaya yang dikeluarkan untuk menyiapkan bahan baku dalam keadaan siap untuk diolah.
4. **Biaya Tenaga Kerja Langsung**
V. Wiratna Sujarweni (2015:43) mengungkapkan Biaya tenaga kerja langsung adalah biaya tenaga kerja yang timbul dari pembuatan produksi langsung berhubungan dengan produk yang dihasilkan.”
 - a. Penggolongan menurut fungsi pokok organisasi.
Dalam perusahaan manufaktur ada tiga fungsi pokok yaitu produksi, pemasaran dan administrasi. Dengan demikian biaya tenaga kerja dapat digolongkan menjadi biaya tenaga kerja produksi, biaya tenaga kerja pemasaran dan biaya tenaga kerja administrasi.
 - b. Penggolongan menurut kegiatan departemen.
Misalnya, departemen produksi atau perusahaan terdiri dari tiga departemen *pulp*, departemen kertas dan departemen penyempurnaan. Biaya tenaga kerja departemen produksi digolongkan sesuai dengan bagian-bagian tersebut.
 - c. Penggolongan menurut jenis pekerjaannya.
Misalnya, dalam departemen produksi digolongkan sebagai berikut: operator, mandor dan penyelia, maka biaya tenaga kerja juga digolongkan sesuai dengan pekerjaan yang dilakukan tersebut.
 - d. Penggolongan menurut hubungannya dengan produk.
Tenaga kerja dapat digolongkan menjadi tenaga kerja langsung dan tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung merupakan unsur biaya produksi sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung merupakan unsur biaya *overhead* pabrik.
Biaya tenaga kerja dapat dikelompokkan ke dalam tiga kelompok yaitu gaji dan upah regular, premi lembur dan biaya-biaya yang berhubungan dengan tenaga kerja. Tiga kegiatan dalam akuntansi biaya tenaga kerja yaitu:
 - a. Pencatatan waktu kerja
Pencatatan waktu kerja merupakan pengumpulan data mengenai jumlah jam kerja karyawan. Dokumen yang digunakan dalam pencatatan waktu kerja yaitu kartu hadir

- yang digunakan untuk mencatat jumlah jam kerja karyawan dalam satu hari dan kartu jam kerja yang dibuat setiap hari untuk setiap karyawan menurut pekerjaan yang dilaksanakan.
- b. Perhitungan jumlah gaji dan upah
Perhitungan jumlah gaji dan upah merupakan tugas departemen personalia.
 - c. Alokasi biaya tenaga kerja
Alokasi biaya tenaga kerja dibukukan atas dasar kartu hadir jam kerja yang merupakan dokumen sumber untuk mengalokasikan biaya tenaga kerja kepada setiap pesanan, departemen atau produk.
5. Biaya *Overhead* Pabrik
Biaya *overhead* pabrik menurut V. Wiratna Sujarweni (2015:54) adalah semua biaya produksi selain bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Atau dengan kata lain semua biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan terdiri dari biaya bahan tak langsung, biaya tenaga kerja tak langsung, dan biaya-biaya produksi lainnya yang tidak secara mudah dapat ditelusur secara langsung pada proses produksi. Biaya *overhead* pabrik (BOP) ini sering juga disebut sebagai biaya produksi tidak langsung karena tidak dapat langsung dibebankan ke dalam satu produk.”

Penetapan Harga Pokok Makanan

Pengertian Harga Pokok Makanan dan Minuman

Menurut IBM Wiyasha (2014:166) menjelaskan bahwa harga pokok makanan di industri restoran dan perhotelan dapat dibedakan menjadi harga pokok baku makanan (*standard food cost*) dan harga pokok aktual makanan (*actual food cost*). Harga pokok baku makanan adalah harga pokok yang seharusnya terjadi dengan menerapkan harga pokok pada resep baku makanan yang bersangkutan. Bila pada resep baku untuk nasi goreng harga pokok per porsi adalah Rp. 1.250, maka untuk 100 porsi nasi goreng harga pokok makanan baku sebesar Rp. 125.000. Harga pokok aktual makanan adalah harga pokok makanan yang benar-benar terjadi untuk memproduksi makanan untuk suatu periode. Umumnya harga pokok makanan ditentukan setiap periode akhir bulan dan akhir tahun. Harga pokok aktual makanan ditentukan dengan mengadakan perhitungan secara fisik atas bahan makanan yang masih ada. Formula yang diterapkan untuk menentukan harga pokok aktual makanan adalah nilai persediaan awal + pembelian – nilai persediaan akhir = harga pokok actual makanan.

Cost Factor Harga Pokok Makanan

Dijelaskan oleh IBM Wiyasha (2014:169) dalam kegiatan produksi makanan ada beberapa bagian bahan baku makanan yang tidak dapat dihidangkan karena harus dibuang. Kondisi ini terjadi karena bahan makanan tersebut harus dibersihkan, harus melalui proses pembentukan (dipotong memanjang atau bentuk kubus), pemasakan (digoreng atau dipanggang), dan pemorsian, yang kesemuanya itu membuat makanan tersebut kehilangan berat. Sebagai contoh ikan kakap yang dihidangkan sebagai *fillet of kakap*. Ketika dikirim dalam keadaan utuh, kakap itu seberat 10 kg dengan harga harga pokok Rp. 10,000.- Harga pokok kakap per kilogram Rp. 1,000.- Setelah di *fillet*, berat seluruh *fillet* yang dihasilkan adalah 5 kg. Harga kakap *fillet* per kilogram dengan demikian menjadi Rp. 2,000.- Besaran *cost factor* per kilogram untuk *fillet* adalah 2, didapat dengan membagi harga pokok per kilogram *fillet* (harga pokok bahan makanan yang sudah diproses) dengan harga pokok kakap per kilogram (harga pokok

mula-mula). *Cost factor* selain dinyatakan dalam kilogram dapat pula dinyatakan dalam takaran per porsi. Bila ditentukan takaran baku porsi kakap *fillet* 150gram, maka *cost factor* per porsi 0.30. semua bahan makanan yang mengalami proses produksi (dari bahan makanan menjadi bahan makanan siap dimasak atau siap saji) dapat ditentukan *cost factor*-nya. *Costfactor* digunakan untuk menyesuaikan harga pokok makanan bila terjadi perubahan harga, sehingga tidak perlu memulai proses dari awal. Bila karena kondisi tertentu harga kakap menjadi Rp. 1.500 per kilogram, maka untuk harga pokok per porsi *fillet* kakap menjadi $0.30 \times \text{Rp. } 1.500 = \text{Rp. } 450$. Manajemen dapat dengan mudah menyesuaikan harga pokok makanan dengan menerapkan besaran *cost factor*.

Pencatatan dan Laporan Harga Pokok Makanan Harian

Menurut IBM Wiyasha (2014:173)Langkah-langkah kerja dalam menentukan harga pokok makanan harian dapat dinyatakan sebagai berikut:

1. Membebaskan semua pengeluaran bahan makanan dengan harga pokok yang dicantumkan pada formulir permintaan barang gudang sehingga didapat harga pokok makanan harian.
2. Mencatat semua pengeluaran bahan makanan dan harga pokok makanan harian pada buku harga pokok makanan harian.
3. Melengkapi laporan harga pokok makanan harian.

PEMBAHASAN

Optimalisasi Perhitungan Harga Pokok *Recommended Menu* pada Blackberry Café & Lounge Butik Dukomsel

Dari penelitian yang penulis lakukan, perhitungan harga pokok *recommended* menu di Blackberry Café & Lounge menggunakan metode perusahaan yang dibuat oleh manajemen itu sendiri. Hal ini dilihat dalam perhitungan biaya overhead perusahaan menetapkan kisaran sebesar 30% dari harga pokok produksi. Manajemen menetapkan bahwa perlakuan biaya overhead tidak termasuk dalam harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya haban baku saja dengan alasan perhitungan akan menjadi lebih mudah. Kisaran biaya overhead sebesar 30% termasuk untuk biaya tenaga kerja langsung, biaya penolong dan biaya-biaya lainnya tetapi tidak termasuk biaya operasional.

Seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, penulis akan melakukan penelitian mengenai bagaimana perhitungan harga pokok *recommended* menu di *Blackberry Café & Lounge* Butik Dukomsel. Perhitungan harga pokok produksi dilakukan guna untuk menetapkan harga jual.

Perhitungan harga pokok produksi makanan untuk *recommended* menu dilakukan oleh bagian akunting yang berhubungan dengan perhitungan harga pokok produksi makanan.

Perhitungan Harga Pokok *Recommended Menu*

Menu utama di *Blackberry Café & Lounge* Butik Dukomsel terdiri dari *main dishes* yaitu berbagai macam nasi goreng seperti nasi goreng kampung, nasi goreng special, nasi goreng sosis, nasi goreng dukomsel, nasi goreng ayam manis pedas, nasi goreng kambing, adapun berbagai macam pasta seperti spagethi bolognaise, spaghetti carbonara, fettucine carbonarra, spaghetti tuna paprika, dan spaghetti aglio eolio in tuna serta berbagai macam sop. Perhitungan harga pokok produksi untuk menu utama dihitung dengan cara menjumlah seluruh bahan baku

yang *ingredients*nya sudah di tentukantakarannya dikalikan dengan harga pembelian bahan baku sedangkan. Berikut perhitungan harga pokok produksi makanan untuk *Recommended Menu*:

Tabel 2 Perhitungan Harga Pokok Nasi Goreng Kampung

Nasi Goreng Kampung						
No	Ingredients	unit	Weigt	Qty	Price	Total
1	Nasi Putih	prs	1	1	Rp 3,185	Rp 3,185
2	Telur	kg	1	0.1	Rp 19,500	Rp 1,950
3	Bawang Merah	kg	1	0.05	Rp 25,500	Rp 1,275
4	Bawang Putih	kg	1	0.05	Rp 27,500	Rp 1,375
5	Kencur	ons	1	0.05	Rp 4,500	Rp 225
6	Rawit Merah	kg	1	0.02	Rp 54,500	Rp 1,090
7	Cabe Merah	kg	1	0.01	Rp 38,000	Rp 380
8	Kemangi	ikat	1	0.01	Rp 3,600	Rp 36
9	Seasoning		1	0.01	Rp 15,000	Rp 150
10	Kerupuk Udang	pcs	1	1	Rp 300	Rp 300
Sub total						Rp 9,966
Biaya Overhead 30%						Rp 2,990
Food cost/ porsi :						Rp 12,956

Sumber : Data food cost Blackberry Café & Lounge

Seperti terlihat pada tabel diatas menunjukkan bahan baku apa saja yang digunakan dalam membuat 1 porsi nasi goreng kampung. Sehingga harga pokok untuk nasi goreng kampung untuk 1 porsi adalah Rp. 14.659,- dari perhitungan yang dibuat.

Tabel 3 Perhitungan Harga Pokok Nasi Goreng Dukomsel

Nasi Goreng Dukomsel						
No	Ingredients	unit	Weigt	Qty	Price	Total
1	Nasi Putih	prs	1	1	Rp 3,185	Rp 3,185
2	Telur	kg	1	0.1	Rp 19,500	Rp 1,950
3	Ayam	pcs	1	1	Rp 3,500	Rp 3,500
4	Bawang Merah	kg	1	0.05	Rp 25,500	Rp 1,275
5	Bawang Putih	kg	1	0.05	Rp 27,500	Rp 1,375
6	Rawit Merah	kg	1	0.03	Rp 54,500	Rp 1,635
7	Cabe Merah	kg	1	0.01	Rp 38,000	Rp 380
8	Seasoning		1	0.01	Rp 15,000	Rp 150
9	Kerupuk Udang	pcs	1	1	Rp 300	Rp 300
Sub total						Rp 13,750
Biaya Overhead 30%						Rp 4,125
Food cost/ porsi :						Rp 17,875

Sumber : Data food cost Blackberry Café & Lounge

Seperti terlihat pada tabel diatas menunjukkan bahan baku apa saja yang digunakan dalam membuat 1 porsi nasi goreng dukomsel. Sehingga harga pokok untuk nasi goreng dukomsel untuk 1 porsi adalah Rp. 17.875,- dari perhitungan yang dibuat.

Tabel 4 Perhitungan Harga Pokok Nasi Goreng Kambing

Nasi Goreng Kambing						
No	Ingredients	unit	Weigt	Qty	Price	Total
1	Nasi Putih	prs	1	1	Rp 3,185	Rp 3,185
2	Telur	kg	1	0.1	Rp 19,500	Rp 1,950
3	Daging Kambing	kg	1	0.05	Rp 111,000	Rp 5,550
4	Bawang Merah	kg	1	0.05	Rp 25,500	Rp 1,275
5	Bawang Putih	kg	1	0.05	Rp 27,500	Rp 1,375
6	Rawit Merah	kg	1	0.03	Rp 54,500	Rp 1,635
7	Cabe Merah	kg	1	0.01	Rp 38,000	Rp 380
8	Seasoning		1	0.01	Rp 15,000	Rp 150
9	Kerupuk Udang	pcs	1	1	Rp 300	Rp 300
Sub total						Rp 15,800
Biaya Overhead 30%						Rp 4,740
Food cost/ porsi :						Rp 20,540

Sumber : Data food cost Blackberry Café & Lounge

Seperti terlihat pada tabel diatas menunjukkan bahan baku apa saja yang digunakan dalam membuat 1 porsi nasi goreng kambing. Sehingga harga pokok untuk nasi goreng dukonsel untuk 1 porsi adalah Rp. 20.540,- dari perhitungan yang dibuat.

Tabel 5 Perhitungan Harga Pokok Nasi Goreng Ayam Manis Pedas

Nasi Goreng Ayam Manis Pedas						
No	Ingredients	unit	Weigt	Qty	Price	Total
1	Nasi Putih	prs	1	1	Rp 3,185	Rp 3,185
2	Telur	kg	1	0.1	Rp 19,500	Rp 1,950
3	Ayam suir	kg	1	0.1	Rp 30,000	Rp 3,000
4	Kecap manis	sdm	1	1	Rp 500	Rp 500
5	Saos Sambal	sdm	1	1	Rp 500	Rp 500
6	Bawang Merah	kg	1	0.05	Rp 25,500	Rp 1,275
7	Bawang Putih	kg	1	0.05	Rp 27,500	Rp 1,375
8	Rawit Merah	kg	1	0.05	Rp 54,500	Rp 2,725
9	Cabe Merah	kg	1	0.01	Rp 38,000	Rp 380
10	Seasoning		1	0.01	Rp 15,000	Rp 150
11	Kerupuk Udang	pcs	1	1	Rp 300	Rp 300
Sub total						Rp 15,340
Biaya Overhead 30%						Rp 4,602
Food cost/ porsi :						Rp 19,942

Sumber : Data food cost Blackberry Café & Lounge

Seperti terlihat pada tabel diatas menunjukkan bahan baku apa saja yang digunakan dalam membuat 1 porsi nasi goreng ayam manis pedas. Sehingga harga pokok untuk nasi goreng ayam manis pedas untuk 1 porsi adalah Rp. 19.942,- dari perhitungan yang dibuat.

Tabel 6 Perhitungan Harga Pokok Nasi Ayam Paprika

Nasi Ayam Paprika						
No	Ingredients	unit	Weigt	Qty	Price	Total
1	Nasi Putih	prs	1	1	Rp 3,185	Rp 3,185
3	Dada ayam	kg	1	0.1	Rp 30,000	Rp 3,000
4	Paprika merah	kg	1	0.05	Rp 30,000	Rp 1,500
5	Paprika hijau	kg	1	0.05	Rp 22,000	Rp 1,100
6	Bawang Merah	kg	1	0.05	Rp 25,500	Rp 1,275
7	Bawang Putih	kg	1	0.05	Rp 27,500	Rp 1,375
9	Cabe Merah	kg	1	0.01	Rp 38,000	Rp 380
10	Seasoning		1	0.01	Rp 15,000	Rp 150
						Rp -
Sub total						Rp 11,965
Biaya Overhead 30%						Rp 3,590
Food cost/ porsi :						Rp 15,555

Sumber : Data food cost Blackberry Café & Lounge

Seperti terlihat pada tabel diatas menunjukkan bahan baku apa saja yang digunakan dalam membuat 1 porsi nasi ayam paprika. Sehingga harga pokok untuk nasi ayam paprika untuk 1 porsi adalah Rp. 15.555,- dari perhitungan yang dibuat.

Tabel 7 Perhitungan Harga Pokok Nasi Gulai Kambing

Nasi Gulai Kambing						
No	Ingredients	unit	Weigt	Qty	Price	Total
1	Nasi	prs	1	1	Rp 3,185	Rp 3,185
2	Daging kambing	kg	1	0.1	Rp 111,000	Rp 11,100
3	Rempah-rempah		1	1	Rp 1,000	Rp 1,000
4	Seasoning		1	0.01	Rp 15,000	Rp 150
5	Air	ltr	1	1	Rp 1,000	Rp 1,000
Sub total						Rp 16,435
Biaya Overhead 30%						Rp 4,931
Food cost/ porsi :						Rp 21,366

Sumber : Data food cost Blackberry Café & Lounge

Seperti terlihat pada tabel diatas menunjukkan bahan baku apa saja yang digunakan dalam membuat 1 porsi nasi gulai kambing. Sehingga harga pokok untuk nasi gulai kambing untuk 1 porsi adalah Rp. 21.366,- dari perhitungan yang dibuat.

Tabel 8 Perhitungan Harga Pokok Nasi Oseng Sapi Pedas

Nasi Oseng Sapi Pedas						
No	Ingredients	unit	Weigt	Qty	Price	Total
1	Nasi	prs	1	1	Rp 3,185	Rp 3,185
2	Daging Sapi	kg	1	0.07	Rp 95,000	Rp 6,650
3	Bawang Merah	kg	1	0.02	Rp 25,500	Rp 510
4	Bawang Putih	kg	1	0.03	Rp 27,500	Rp 825
5	Rawit Merah	kg	1	0.05	Rp 54,500	Rp 2,725
6	Cabe Merah	kg	1	0.01	Rp 38,000	Rp 380
7	Rempah-rempah		1	0.5	Rp 1,000	Rp 500
8	Seasoning		1	0.01	Rp 15,000	Rp 150
Sub total						Rp 14,925
Biaya Overhead 30%						Rp 4,478
Food cost/ porsi :						Rp 19,403

Sumber : Data food cost Blackberry Café & Lounge

Seperti terlihat pada tabel diatas menunjukkan bahan baku apa saja yang digunakan dalam membuat 1 porsi nasi oseng sapi pedas. Sehingga harga pokok untuk nasi oseng sapi pedas untuk 1 porsi adalah Rp. 19.403,- dari perhitungan yang dibuat.

Tabel 9 Perhitungan Harga Pokok Nasi Tongseng Sapi

Nasi Tongseng Sapi						
No	Ingredients	unit	Weigt	Qty	Price	Total
1	Nasi	prs	1	1	Rp 3,185	Rp 3,185
2	Daging sapi	kg	1	0.05	Rp 95,000	Rp 4,750
3	Tomat	kg	1	0.05	Rp 6,000	Rp 300
4	Cabe merah	kg	1	0.02	Rp 38,000	Rp 760
5	Cabe rawit	kg	1	0.02	Rp 54,500	Rp 1,090
6	Bawang Merah	kg	1	0.03	Rp 25,500	Rp 765
7	Bawannng putih	kg	1	0.02	Rp 27,500	Rp 550
8	Rempah-rempah		1	0.5	Rp 1,000	Rp 500
9	Seasoning		1	0.01	Rp 15,000	Rp 150
Sub total						Rp 12,050
Biaya Overhead 30%						Rp 3,615
Food cost/ porsi :						Rp 15,665

Sumber : Data food cost Blackberry Café & Lounge

Seperti terlihat pada tabel diatas menunjukkan bahan baku apa saja yang digunakan dalam membuat 1 porsi nasi tongseng sapi. Sehingga harga pokok untuk nasi tongseng sapi untuk 1 porsi adalah Rp. 15.665,- dari perhitungan yang dibuat.

Tabel 10 Perhitungan Harga Pokok Nasi Buntut Goreng

Sop Buntut Goreng						
No	Ingredients	unit	Weigt	Qty	Price	Total
1	Nasi	prs	1	1	Rp 3,185	Rp 3,185
2	Buntu Sapi	kg	1	0.18	Rp 110,000	Rp 19,800
3	Air kaldu daging	kg	1	0.1	Rp 2,000	Rp 200
4	Wortel	kg	1	0.05	Rp 8,000	Rp 400
5	Kentang	kg	1	0.05	Rp 5,000	Rp 250
6	Bawang Merah	kg	1	0.03	Rp 25,500	Rp 765
7	Bawannng putih	kg	1	0.03	Rp 27,500	Rp 825
8	Rempah-rempah		1	0.5	Rp 1,000	Rp 500
9	Seasoning		1	0.01	Rp 15,000	Rp 150
Sub total						Rp 26,075
Biaya Overhead 30%						Rp 7,823
Food cost/ porsi :						Rp 33,898

Sumber : Data food cost Blackberry Café & Lounge

Seperti terlihat pada tabel diatas menunjukkan bahan baku apa saja yang digunakan dalam membuat 1 porsi nasi buntut goeng. Sehingga harga pokok untuk nasi buntut goeng untuk 1 porsi adalah Rp. 33.898,- dari perhitungan yang dibuat.

Tabel 11 Perhitungan Harga Pokok Fettucine Carbonarra

Fettucine Carbonarra						
No	Ingredients	unit	Weigt	Qty	Price	Total
1	Fettucine	pax	1	0.1	Rp 20,500	Rp 2,050
2	Smoked beef	kg	1	0.02	Rp 105,000	Rp 2,100
3	Bawang Bombay	kg	1	0.05	Rp 27,000	Rp 1,350
5	Bawang Putih	kg	1	0.02	Rp 27,500	Rp 550
7	Pater sely	ikat	1	0.1	Rp 7,000	Rp 700
8	Chese Krat	pax	1	0.05	Rp 20,650	Rp 1,033
9	Fresh Milk	ltr	1	0.1	Rp 16,000	Rp 1,600
10	Kuning telur	kg	1	0.05	Rp 19,500	Rp 975
11	Seasening		1	0.01	Rp 15,000	Rp 150
Sub total						Rp 10,508
Biaya Overhead 30%						Rp 3,152
Food cost/ porsi :						Rp 13,660

Sumber : Data food cost Blackberry Café & Lounge

Seperti terlihat pada tabel diatas menunjukkan bahan baku apa saja yang digunakan dalam membuat 1 porsi fettucine carbonarra. Sehingga harga pokok untuk fettucine carbonarra untuk 1 porsi adalah Rp. 13.660,- dari perhitungan yang dibuat.

Tabel 12 Perhitungan Harga Pokok Spagheti Tuna Paprika

Spagheti Tuna Paprika						
No	Ingredients	unit	Weigt	Qty	Price	Total
1	Spagheti	pax	1	0.1	Rp 20,500	Rp 2,050
2	Tuna	can	1	0.3	Rp 25,000	Rp 7,500
3	Bawang Bombay	kg	1	0.05	Rp 27,000	Rp 1,350
5	Bawang Putih	kg	1	0.05	Rp 27,500	Rp 1,375
7	Pater sely	ikat	1	0.1	Rp 7,000	Rp 700
8	Paprika merah	kg	1	0.05	Rp 30,000	Rp 1,500
9	Paprika hijau	kg	1	0.05	Rp 22,000	Rp 1,100
10	Seasening		1	0.01	Rp 15,000	Rp 150
Sub total						Rp 15,725
Biaya Overhead 30%						Rp 4,718
Food cost/ porsi :						Rp 20,443

Sumber : Data food cost Blackberry Café & Lounge

Seperti terlihat pada tabel diatas menunjukkan bahan baku apa saja yang digunakan dalam membuat 1 porsi spagheti tuna paprika. Sehingga harga pokok untuk spagheti tuna paprika untuk 1 porsi adalah Rp. 20.443,- dari perhitungan yang dibuat.

Tabel 13 Perhitungan Harga Pokok Spagheti Aglio Eolio in Tuna

Spagheti Aglio Eolio in Tuna						
No	Ingredients	unit	Weigt	Qty	Price	Total
1	Spagheti	pax	1	0.1	Rp 20,500	Rp 2,050
2	Tuna	can	1	0.3	Rp 25,000	Rp 7,500
3	Onion	kg	1	0.05	Rp 27,000	Rp 1,350
4	Bawang Putih	kg	1	0.02	Rp 27,500	Rp 550
5	Paprika ijo	kg	1	0.03	Rp 22,000	Rp 660
6	Daun basilfresh	ikat	1	0.1	Rp 7,000	Rp 700
7	Seasoning		1	0.01	Rp 15,000	Rp 150
8	Tomat Merah	kg	1	0.2	Rp 10,000	Rp 2,000
Sub total						Rp 14,960
Biaya Overhead 30%						Rp 4,488
Food cost/ porsi :						Rp 19,448

Sumber : Data food cost Blackberry Café & Lounge

Seperti terlihat pada tabel diatas menunjukkan bahan baku apa saja yang digunakan dalam membuat 1 porsi spagheti aglio eolio in tuna. Sehingga harga pokok untuk spagheti aglio eolio in tuna untuk 1 porsi adalah Rp. 19.448,- dari perhitungan yang dibuat.

Tabel 14 Perhitungan Harga Pokok Kwetiau Siram Ayam

Kwetiau Siram Ayam						
No	Ingredients	unit	Weigt	Qty	Price	Total
1	Kwetiau basah	Pax	1	0.5	Rp 7,000	Rp 3,500
2	Bakso ikan	pcs	1	3	Rp 400	Rp 1,200
3	Telur	kg	1	0.1	Rp 19,500	Rp 1,950
4	Dada ayam	Kg	1	0.05	Rp 30,000	Rp 1,500
5	Bawang putih	kg	1	0.03	Rp 27,500	Rp 825
6	Bawang Merah	kg	1	0.02	Rp 25,500	Rp 510
7	Cabe merah	kg	1	0.01	Rp 38,000	Rp 380
8	Rawit Merah	kg	1	0.02	Rp 54,500	Rp 1,090
9	Seasoning		1	0.01	Rp 15,000	Rp 150
10	Sawi	ikat	1	0.2	Rp 2,000	Rp 400
Sub total						Rp 11,505
Biaya Overhead 30%						Rp 3,452
Food cost/ porsi :						Rp 14,957

Sumber : Data food cost Blackberry Café & Lounge

Seperti terlihat pada tabel diatas menunjukkan bahan baku apa saja yang digunakan dalam membuat 1 porsi kwetiau siram ayam. Sehingga harga pokok untuk kwetiau siram ayam untuk 1 porsi adalah Rp. 14.957,- dari perhitungan yang dibuat.

Tabel 15 Perhitungan Harga Pokok Tenderloin Steak

Tenderloin Steak						
No	Ingredients	unit	Weigt	Qty	Price	Total
1	Daging tenderloin	kg	1	0.2	Rp 110,000	Rp 22,000
2	Air	ltr	1	0.1	Rp 1,000	Rp 100
3	Lada Hitam Biji Yoa 30	pack	1	0.02	Rp 8,500	Rp 170
4	Bawang Putih	kg	1	0.01	Rp 27,500	Rp 275
5	Thyme Yoa 20gr	pack	1	0.01	Rp 10,500	Rp 105
6	Seasoning		1	0.01	Rp 15,000	Rp 150
7	Barbeque sauce	gr	500	0.1	Rp 25,000	Rp 2,500
Sub total						Rp 25,300
Biaya Overhead 30%						Rp 7,590
Food cost/ porsi :						Rp 32,890

Sumber : Data food cost Blackberry Café & Lounge

Seperti terlihat pada tabel diatas menunjukkan bahan baku apa saja yang digunakan dalam membuat 1 porsi tenderloin steak. Sehingga harga pokok untuk tenderloin steak untuk 1 porsi adalah Rp. 32.890,- dari perhitungan yang dibuat.

Tabel 16 Perhitungan Harga Pokok Sirloin Steak

Sirloin Steak						
No	Ingredients	unit	Weight	Qty	Price	Total
1	Daging sirloin	kg	1	0.2	Rp 110,000	Rp 22,000
2	Air	ltr	1	0.1	Rp 1,000	Rp 100
3	Lada Hitam Biji Yoa 30	pack	1	0.02	Rp 8,500	Rp 170
4	Bawang Putih	kg	1	0.01	Rp 27,500	Rp 275
5	Thyme Yoa 20gr	pack	1	0.01	Rp 10,500	Rp 105
6	Seasoning		1	0.01	Rp 15,000	Rp 150
7	Barbeque sauce	gr	500	0.1	Rp 25,000	Rp 2,500
Sub total						Rp 25,300
Biaya Overhead 30%						Rp 7,590
Food cost/ porsi :						Rp 32,890

Sumber : Data food cost Blackberry Café & Lounge

Seperti terlihat pada tabel diatas menunjukkan bahan baku apa saja yang digunakan dalam membuat 1 porsi sirloin steak. Sehingga harga pokok untuk sirloin steak untuk 1 porsi adalah Rp. 32.890,- dari perhitungan yang dibuat.

Berikut data seluruh *food cost* dan harga jual untuk menu *main cours*:

Tabel 17 Rekapitulasi *food cost* pada menu *main course*

No	KODE BARANG	NAMA BARANG	JUMLAH HPP	Harga Jual	Laba
1	KGA	KWETIAU GORENG AYAM	14.436,50	33.000,00	18.563,50
2	KSA	KWETIAU SIRAM AYAM	14.956,50	33.000,00	18.043,50
3	MGA	MIE GORENG AYAM	13.656,50	33.000,00	19.343,50
4	MSA	MIE SIRAM AYAM	13.656,50	33.000,00	19.343,50
5	NAPP	NASI AYAM PAPRIKA /AYAM MANIS PEDAS	15.554,50	35.000,00	19.445,50
6	NASI	NASI PUTIH	3.185,00	6.000,00	2.815,00
7	NCHK	NASI CHICKEN KATSU	15.158,00	30.000,00	14.842,00
8	NCPC	NASI CAPCAY	17.355,00	30.000,00	12.645,00
9	NGD	NASI GORENG DUKOMSEL	17.875,00	30.000,00	12.125,00
10	NGLK	NASI GULAI KAMBING	21.365,50	40.000,00	18.634,50
11	NGLS	NASI GULAI SAPI	19.285,50	40.000,00	20.714,50
12	NGP	NASI GORENG AYAM PAPRIKA	19.942,00	30.000,00	10.058,00
13	NGS	NASI GORENG SPECIAL	21.716,50	30.000,00	8.283,50
14	NKA	NASI GORENG KAMPUNG	12.955,80	30.000,00	17.044,20
15	NOSP	NASI OSENG SAPI PEDAS	19.402,50	30.000,00	10.597,50
16	NSA	NASI SOTO AYAM	12.980,50	35.000,00	22.019,50
17	NSB	NASI SOTO BANDUNG	14.586,00	33.000,00	18.414,00
18	NSBG	NASI SOP BUNTUT GORENG	33.897,50	60.000,00	26.102,50
19	NSO	NASI GORENG SOSIS	13.916,50	30.000,00	16.083,50
20	SBR	NASI SOP BUNTUT REGULER	34.248,50	60.000,00	25.751,50
21	SGC	SPAGHETTI CARBONARRA	13.659,75	35.000,00	21.340,25
22	SGB	SPAGHETTI BOLOGNESE	12.677,86	36.000,00	23.322,14
23	SRS	SIRLOIN STEAK	32.890,00	60.000,00	27.110,00
24	TDS	TENDERLOIN STEAK	32.890,00	65.000,00	32.110,00
25	TOS	NASI TONGSENG SAPI	15.665,00	35.000,00	19.335,00
26	SGAE	SPAGHETTI AGLIO EOLIO IN TUNA	19.448,00	45.000,00	25.552,00

Sumber : Data food cost Blackberry Café & Lounge

Table diatas menunjukkan laba yang dihasilkan dari perhitungan harga jual dikurangi *food cost* setiap menu.

KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang penulis lakukan pada *Blackberry Cafe & Lounge* Butik Dukonsel, penulis dapat memberikan kesimpulan dalam penelitian mengenai perhitungan harga pokok *recommended menu* yang dilaksanakan oleh manajemen Butik Dukonsel. Berikut beberapa kesimpulan yang penulis dapatkan :

1. Pelaksanaan perhitungan harga pokok produksi makanan untuk *Recommended Menu* yang dilakukan oleh manajemen Butik Dukonsel pada umumnya sudah cukup baik dalam memasukan keseluruhan detail biaya bahan baku yang terpakai namun terdapat komponen yang belum jelas perhitungan sebenarnya seperti biaya overhead yang hanya menghitung dari taksiran tanpa ada perhitungan yang terjadi.
2. Pada pelaksanaan perhitungan harga pokok produksi makanan untuk *Recommended Menu* terdapat beberapa hambatan. Hambatan tersebut terjadi karena beberapa faktor seperti, pembelian bahan baku yang sewaktu-waktu dapat berubah dikarenakan adanya kenaikan harga pasar dan tidak ada perjanjian khusus dari pihak manajemen dengan pihak supplier. Faktor lainnya yaitu kesalahan pihak manajemen yang kurang teliti dalam menginput harga saat perhitungan harga pokok produksi sehingga mengakibatkan hasil perhitungan menjadi lebih besar atau lebih kecil. Adapun faktor lain seperti sebagian besar harga *food cost* di *Blackberry Cafe & Lounge* melebihi standar industry restoran secara umum yang mengakibatkan mendapatkan laba semakin sedikit. Dan perhitungan biaya overhead yang hanya mengandalkan taksiran saja.
3. Beberapa usaha yang dilakukan oleh manajemen Butik Dukonsel dalam menanggulangi hambatan-hambatan yang terjadi sudah cukup baik seperti usaha dalam menanggulangi perubahan harga bahan baku apabila terjadi kenaikan maka mengurangi takaran bahan baku yang dipakai. Namun ada beberapa hambatan yang belum dapat manajemen selesaikan seperti perhitungan biaya overhead dan dalam menanggulangi persentase yang melebihi standar harga pokok makanan belum sempurna karena saat pemeriksaan kembali bahan-bahan baku yang digunakan dalam perhitungan harga pokok makanan memang sudah sesuai dan sudah tidak dapat dirubah kembali maka harus mencari kembali upaya lain yang lebih efektif.

Saran

Setelah penulis lakukan beberapa penelitian yang dilakukan di *Blackberry Cafe & Lounge* Butik Dukonsel mengenai perhitungan harga pokok produksi makanan untuk menu utama (*main course*) dan memahami bagaimana proses pelaksanaan perhitungannya hingga menemukan hambatan-hambatan yang dialami oleh manajemen Butik Dukonsel dalam melaksanakan perhitungan harga pokok produksi. Maka dari itu penulis ingin menyampaikan beberapa masukan yang mungkin dapat membantu dalam proses pelaksanaan perhitungan harga pokok produksi makanan. Masukan atau saran yang penulis berikan yaitu :

1. Selain menggunakan rumus pada excel dalam perhitungan harga pokok produksi makanan akan lebih baik lagi jika manajemen memberikan sistem khusus yang sesuai untuk perhitungan harga pokok produksi makanan pada *Blackberry Cafe & Lounge*.
2. Sebaiknya pihak manajemen Butik Dukonsel membuat perjanjian khusus dengan pihak supplier untuk perubahan harga bahan baku tidak dapat dirubah dalam periode tertentu.

Seperti perjanjian selama 1 (satu) tahun harga bahan baku tidak akan berubah. Harga pasar yang naik turun akan menguntungkan kedua belah pihak apabila adanya perjanjian seperti itu.

3. Perhitungan dalam menentukan harga pokok produksi makanan juga seharusnya sesuai dengan prosedur yang ada, yaitu biaya *overhead* seharusnya tidak tercantum dalam perhitungan harga pokok produksi makanan karena biaya *overhead* pada industri restoran menjadi tanggungan manajemen. Begitu pula dengan persentase *food cost* yang melebihi standar itu dianggap buruk dalam dunia restoran dan harus segera diperbaiki sehingga dapat sesuai dengan standar yang ada.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, Risa. 2014. Kamus Besar Bahasa Indonesia. Jakarta. Penerbit CV. Mutiara Jaya.
- Bastian Bustami dan Nurlela. 2013. Akuntansi Biaya Edisi 4. Jakarta. Penerbit Mitra Wacana Media.
- Dewi, Sofia Prima dan Kristanto, Septian Bayu. 2013. Akuntansi Biaya, Edisi Pertama. Jakarta. Penerbit IN MEDIA.
- Firmansyah, Iman. 2014. Akuntansi Biaya itu Gampang. Jakarta. Penerbit NIAGA SWADAYA.
- Mulyadi. 2016. Akuntansi Biaya, Edisi ke-5 cetakan keduabelas. Yogyakarta. Penerbit UPP STIM YKPN.
- Sujarweni, V. Wiratna. 2015. Akuntansi Biaya, Cetakan Pertama. Yogyakarta. Penerbit Pustaka Baru Press.
- Subarna, M.Pd., H. M. et al. Kamus Umum Bahasa Indonesia Lengkap. Jakarta. CV Pustaka Grafik.
- Wiyasha, IBM. 2014. Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran, Edisi ke-2. Yogyakarta. Penerbit ANDI.