

**PERANAN *JOB ORDER COSTING SYSTEMS* DALAM MENETAPKAN
HARGA JUAL MENU BARU PADA RUMAH MAKAN C**



SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi

Oleh:

Devina Natalia Nugraha
2012130141

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI AKUNTANSI
(Terakreditasi Berdasarkan Keputusan BAN-PT
No. 227/SK/BAN-PT/Ak-XVI/S/XI/2013)
BANDUNG
2017

***ROLE OF JOB ORDER COSTING SYSTEMS IN PRICING DECISION FOR
NEW MENU AT RM. C***



UNDERGRADUATE THESIS

*Submitted to complete the requirements of
A Bachelor Degree in Economics*

By:

*Devina Natalia Nugraha
2012130141*

***PARAHYANGAN CATHOLIC UNIVERSITY
FACULTY OF ECONOMICS
ACCOUNTING STUDY PROGRAM
(Accredited based on the Decree of BAN-PT
No. 227/SK/BAN-PT/Ak-XVI/S/XI/2013)
BANDUNG
2017***

UNIVERSITAS KATOLIK PARAHYANGAN
FAKULTAS EKONOMI
PROGRAM STUDI AKUNTANSI



**Peranan *Job Order Costing Systems* Dalam Menetapkan Harga Jual Menu Baru
Pada Rumah Makan C**

Oleh:
Devina Natalia Nugraha
2012130141

PERSETUJUAN SKRIPSI

Bandung, Januari 2017

Ketua Program Studi Akuntansi,

Gery Raphael Lusanjaya, S.E., M.T.

Pembimbing,

Ko – Pembimbing,

Verawati Suryaputra, SE., MM., Ak., CA

Felisia, SE., AMA., M.Ak



PERNYATAAN:

Saya yang bertanda-tangan di bawah ini,

Nama : Devina Natalia Nugraha
Tempat, tanggal lahir : Bandung, 21 Maret 1994
Nomor Pokok Mahasiswa : 2012130141
Program Studi : Akuntansi
Jenis naskah : Skripsi

JUDUL

**Peranan *Job Order Costing Systems* Dalam Menetapkan Harga Jual Menu Baru
Pada Rumah Makan C**

dengan,

Pembimbing : Verawati Suryaputra, SE., MM., Ak., CA
Ko – Pembimbing : Felisia, SE., AMA., M.Ak

SAYA MENYATAKAN

Adalah benar-benar karya tulis saya sendiri;

1. Apa pun yang tertuang sebagai bagian atau seluruh isi karya tulis saya tersebut di atas dan merupakan karya orang lain (termasuk tapi tidak terbatas pada buku, makalah, surat kabar, internet, materi perkuliahan, karya tulis mahasiswa lain), telah dengan selayaknya saya kutip, sadur atau tafsir dan jelas telah saya ungkap dan tandai.
2. Bahwa tindakan melanggar hak cipta dan yang disebut plagiat (*plagiarism*) merupakan pelanggaran akademik yang sanksinya dapat berupa peniadaan pengakuan atas karya ilmiah dan kehilangan hak keserjanaan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksa oleh pihak mana pun.

Pasal 25 Ayat (2) UU.No.20 tahun 2003: Lulusan perguruan tinggi yang karya ilmiahnya digunakan untuk memperoleh gelar akademik, profesi, atau vokasi terbukti merupakan jiplakan dicabut gelarnya.
Pasal 70: Lulusan yang karya ilmiah yang digunakannya untuk mendapatkan gelar akademik, profesi, atau vokasi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 25 Ayat (2) terbukti merupakan jiplakan dipidana dengan pidana penjara paling lama dua tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp. 200 juta.

Bandung,

Dinyatakan tanggal : Januari 2017

Pembuat pernyataan : Devina Natalia



(Devina Natalia Nugraha)

ABSTRAK

Pesatnya pertumbuhan ekonomi di industri rumah makan menimbulkan ketatnya persaingan antar usaha, baik dari segi kualitas maupun harga jual yang ditawarkan. Persaingan yang ketat tersebut menuntut perusahaan untuk memiliki *competitive advantages* dari segi kualitas produk yang lebih baik atau harga jual yang lebih bersaing. Kesalahan dalam menentukan harga jual dapat mempengaruhi daya saing dan kemampuan perusahaan untuk mempertahankan kelangsungan hidup usahanya. Salah satu informasi biaya yang dibutuhkan untuk menentukan harga jual yang tepat adalah perhitungan harga pokok produksi.

Perhitungan harga pokok produksi yang dihasilkan bergantung pada prosedur pembebanan biaya yang digunakan, dimana prosedur pembebanan tersebut ditentukan berdasarkan karakteristik proses produksi yang dilakukan perusahaan. Prosedur pembebanan biaya yang digunakan untuk perusahaan yang menghasilkan produk atas dasar pesanan adalah *job order costing systems*. Dengan *job order costing systems*, perusahaan dapat menghitung harga pokok produksi untuk setiap produk berdasarkan konsumsi sumber daya yang sesungguhnya, sehingga pada akhirnya perusahaan dapat menetapkan harga jual secara akurat untuk masing-masing produk.

Metode penelitian yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini yaitu deskriptif analitis. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, observasi, dan penelitian kepustakaan. Perusahaan yang menjadi unit analisis dalam penelitian ini adalah RM. C, yang berlokasi di Bandung. Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari hingga Desember 2016, dan penelitian difokuskan pada perhitungan harga pokok produksi dua menu baru yang akan dijual pada Januari 2017. Dua menu tersebut adalah *Pork Burger* dan *Pork Curry Rice*. Data yang digunakan dalam perhitungan harga pokok produksi menu baru merupakan data biaya pada bulan November 2016, dan data biaya selama satu tahun, periode Agustus 2015 sampai dengan Juli 2016.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa RM.C belum menerapkan *job order costing systems*. Selain itu, perhitungan harga pokok produksinya pun masih belum tepat karena biaya bahan baku langsung belum dihitung berdasarkan standar yang spesifik dan biaya produksi lain-lain (selain biaya bahan baku langsung) hanya dibebankan dengan cara mengalikan tarif yang telah ditentukan dengan besarnya biaya bahan baku. Oleh karena itu, penulis mengklasifikasikan kembali seluruh biaya-biaya yang terjadi dan menghitung seluruh biaya yang terjadi dalam proses pembuatan makanan dengan menggunakan *job order costing systems*. Berdasarkan perbandingan hasil perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dan penulis, diperoleh kesimpulan bahwa perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan lebih besar dibandingkan menurut penulis. Oleh karena itu, perlu dilakukan perhitungan ulang untuk membantu RM.C mencapai harga jual yang akurat. Saran yang diberikan untuk RM. C yaitu, mengklasifikasikan kembali biaya produksi dan menghitung kembali harga pokok produksi untuk produk/menu makanan baru berdasarkan *job order costing systems*, mempertahankan harga jual perusahaan di pasar untuk sementara waktu sebagai bagian dari promosi untuk mendapatkan konsumen baru, dan menetapkan harga jual yang lebih tinggi dibandingkan penetapan harga jual sebelumnya apabila harga jual perusahaan lebih kecil dibandingkan pesaing.

Kata kunci: *Job order costing systems*, biaya produksi, harga pokok produksi, harga jual, rumah makan

ABSTRACT

The rapid economic growth in the restaurant industry raises intense competition between companies, both in terms of quality and price of the offer. The intense competition requires that companies have competitive advantages in terms of better product quality or more competitive selling price. Error in pricing can affect the company's competitiveness and its ability to maintain the viability of your business. A cost information needed to determine the appropriate selling price is the cost of production calculation.

The calculation of the cost of production that is produced depends on the allocation procedures used, in which the procedure is determined by the characteristics of the company's production process. Procedure of Allocation and imposition of costs used for companies that manufacture products on the basis of the application is a work order costing systems. With job order costing systems, companies can calculate the cost of production for each product based on actual resource consumption, and therefore the company can accurately define the selling price for each product.

The method used by the author of this research is descriptive analytic. Data collection was done through interview, observation and research in the library. Companies that become object of study authors, who RM. C, which is located in Bandung. This research was conducted from January until December 2016, and the research focused on the calculation of the cost of production of two new menus that will be sold in January 2017. Two of the menu are Pork Burger and Pork Curry Rice. The data used in the calculation of the cost of production of the new menu are data charges in November 2016 and cost data for a year in the period August 2015 and July 2016.

The results showed that RM.C has not applied job order costing systems. In addition, the calculation of the cost of production was not yet certain for costs of direct materials were not calculated according to the specific costs and production standards, etc. with the exception of direct material costs) is charged only by multiplying the predetermined rates at the cost of raw materials. Therefore, the authors classify the total costs incurred and do not account for all costs incurred in the food manufacturing process using job order costing systems. Based on the comparison of the results of the calculation of cost of production by the company and the author, it is concluded that the calculation of the cost of production by companies greater than the author. Therefore, it is necessary to re-calculate to help RM.C achieve an accurate selling price. Advice given to RM. C ie reclassifying the cost of production and recalculating the cost of production for the products / new food menu based on work order costing systems, maintaining the company's sale price in the market for a time as part of a promotion to obtain new customers and established sell price higher than the determination of the previous sale price if the company's selling price lower than the competitors'.

Keywords: Job order costing systems, manufacturing cost, production cost, selling prices, restaurant

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat, rahmat dan pertolongan-Nya penulis diberi kesempatan untuk dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Peranan *Job Order Costing Systems* dalam Penetapan Harga Jual Menu Baru Pada Rumah Makan C”. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Ekonomi di Universitas Katolik Parahyangan Bandung.

Selama proses penyusunan skripsi ini, penulis memperoleh bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Orang tua penulis yang telah memberikan bantuan secara moril dan materi, kesabaran dan dukungan sebagai motivasi bagi penulis untuk menyelesaikan pendidikan di Universitas Katolik Parahyangan.
2. Ibu Verawati Suryaputra, S.E., M.M., Ak., CA. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing, mengarahkan, meluangkan waktunya dan juga memberikan saran dan masukan bagi penulis dalam pembuatan skripsi ini.
3. Ibu Felisia, S.E., AMA., M.Ak. selaku ko-pembimbing yang sudah membimbing dan memberikan arahan dengan sabar kepada penulis, serta memberikan waktu untuk bimbingan selama proses pembuatan skripsi.
4. Bapak Agustinus Susilo, SE., M.Ak., Ak. selaku dosen wali penulis yang telah memberikan arahan dan saran kepada penulis selama perkuliahan.
5. Ibu Dr. Maria Merry Marianti, Dra., Msi., selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.
6. Bapak Gery Raphael Lusanjaya, S.E., M.T., selaku Ketua Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Parahyangan.
7. Pemilik Rumah Makan C, yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian dan memberikan data serta meluangkan waktunya untuk diwancarai oleh penulis
8. Jeremy Adi Nugraha, selaku kakak penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis dalam pembuatan skripsi

9. Devina Sofyan, George Joshua, dan Rachel Yolanda yang telah banyak meluangkan waktu untuk membantu dan menemani penulis dalam proses pembuatan skripsi.
10. Teman-Teman “cewis rempong” yaitu Yovita Chandra, Sherren, Evelyn Meilyani, Livia Devina, Livia Siauw, Jeanice Lydia, Luki Ariani, Rita Wijaya, Devina Andriani, Yulia Wijaya, Frisca Lauria, dan Dahniar yang telah banyak memberikan semangat dan dukungan bagi penulis dalam pembuatan skripsi. Terima kasih untuk persahabatan dan suka-duka yang kita alami selama perkuliahan ini.
11. Sahabat SMA penulis, diantaranya Adithya Gunawan dan Angel Christiani, yang telah meluangkan waktu untuk mendengarkan keluh kesah penulis mengenai proses pembuatan skripsi dan memberikan semangat penulis untuk menyelesaikan masa perkuliahan.
12. Teman-teman akuntansi lainnya Regina Tumbol, Angel, Jeniver, Denesha, Rizki, Albert, Martin, Michael Argy, dan teman-teman lainnya yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu. Terima kasih telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Akhir kata, semoga Tuhan selalu memberkati dan membalas kebaikan semua pihak yang telah begitu banyak memberikan dukungan penulis.

Bandung, Januari 2017

(Devina Natalia Nugraha)

DAFTAR ISI

ABSTRAK	1
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2. Identifikasi Masalah	2
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
1.5. Kerangka Pemikiran	3
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Biaya.....	6
2.1.1. Pengertian Biaya	6
2.1.2. Klasifikasi Biaya	7
2.2. Biaya Produksi.....	10
2.2.1. Pengertian Biaya Produksi	10
2.2.2. Unsur-unsur Pembentuk Biaya Produksi	11
2.2.2.1. Biaya Bahan Baku.....	11
2.2.2.2. Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	11
2.2.2.3. Biaya Produksi Tidak Langsung.....	12
2.3. Prosedur Pembebanan Biaya Produksi	13
2.3.1. <i>Process Costing Systems</i>	13
2.3.2. <i>Job Order Costing Systems</i>	13
2.3.2.1. Karakteristik <i>Job Order Costing Systems</i>	14
2.3.2.2. Dokumen yang digunakan dalam <i>Job Order Costing Systems</i>	16
2.3.2.3. Langkah-langkah Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan <i>Job Order Costing Systems</i>	18

2.3.2.4. Manfaat Informasi <i>Job Order Costing Systems</i>	21
2.3.3. <i>Hybrid Costing Systems</i>	21
2.4. <i>Cost Systems</i> berdasarkan <i>Cost Type</i>	21
2.4.1. <i>Actual Costing Systems</i>	23
2.4.2. <i>Standard Costing Systems</i>	24
2.4.3. <i>Normal Costing Systems</i>	25
2.5. Harga Pokok Produksi	26
2.5.1. Pengertian Harga Pokok Produksi	26
2.5.2. Tujuan Penetapan Harga Pokok Produksi	27
2.6. Harga Jual	27
2.6.1. Faktor yang Mempengaruhi Harga Jual	28
2.6.2. Metode Penetapan Harga Jual	29
2.7. Hubungan <i>Job Order Costing Systems</i> dan Penetapan Harga Jual	30
BAB 3 METODE DAN OBJEK PENELITIAN	32
3.1. Metode Penelitian	32
3.1.1. Variabel Penelitian	32
3.1.2. Langkah-langkah Penelitian	33
3.1.3. Sumber Data	33
3.1.4. Teknik Pengumpulan Data	34
3.1.5. Periode dan Waktu Penelitian	35
3.2. Objek Penelitian	35
3.2.1. Sejarah Singkat Perusahaan	36
3.2.2. Struktur Organisasi	36
3.2.3. Deskripsi Kerja	37
BAB 4 HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	40
4.1. Klasifikasi Biaya.	41
4.2. Klasifikasi Biaya Menurut Penulis.	49
4.3. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menu Baru Menurut Perusahaan.....	56
4.4. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menu Baru Menurut Penulis.	59
4.4.1. Perhitungan Biaya Bahan Baku Langsung	60
4.4.2. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung	62
4.4.3. Perhitungan Biaya Produksi Tidak Langsung	66

4.5. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dan Penulis.	78
4.6. Perhitungan Harga Jual Menurut Perusahaan dan Penulis.	81
4.7. Penerapan <i>Job Order Costing Systems</i> dalam Menetapkan Harga Jual Menu Baru.	84
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	87
5.1. Kesimpulan.	87
5.2. Saran.	88
DAFTAR PUSTAKA	
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1. Biaya Gaji Karyawan pada Rumah Makan C Periode November 2016	44
Tabel 4. 2. Penyusutan Perlengkapan dan Peralatan Dapur Periode November 2016.....	46
Tabel 4. 3. Penyusutan Perlengkapan dan Peralatan Tamu Periode November 2016.....	47
Tabel 4. 4. Total Biaya pada Rumah Makan C Periode November 2016.	47
Tabel 4. 5. Total Biaya pada Rumah Makan C Menurut Penulis Periode November 2016...	49
Tabel 4. 6. Klasifikasi Biaya Tenaga Kerja Menurut Penulis.....	51
Tabel 4. 7. Pembagian Biaya Listrik Pada Rumah Makan C.....	53
Tabel 4. 8. Luas Area Rumah Makan C.....	54
Tabel 4. 9. Penggunaan Bahan Baku untuk Menu <i>Pork Burger</i>	56
Tabel 4. 10. Penggunaan Bahan Baku untuk Menu <i>Pork Curry Rice</i>	57
Tabel 4. 11. Perhitungan Harga Pokok Produksi Per Produk Menurut Rumah Makan C.	57
Tabel 4. 12. Perhitungan Biaya Bahan Baku Menu <i>Pork Burger</i> Menurut Penulis.	60
Tabel 4. 13. Perhitungan Biaya Bahan Baku Menu <i>Pork Curry Rice</i> Menurut Penulis.	61
Tabel 4. 14. Total Penggunaan Jam Tenaga Kerja Langsung Selama Bulan November 2016	63
Tabel 4. 15. Perhitungan Tarif Tenaga Kerja Langsung Per Jam.	63
Tabel 4. 16. Alokasi Biaya Gaji Karyawan Dapur Bagian Pengolahan.....	65
Tabel 4. 17. Alokasi Biaya Gaji Karyawan Dapur Bagian Penyajian.	65
Tabel 4. 18. Total Biaya Tenaga Kerja Langsung untuk Masing-Masing Menu.....	65
Tabel 4. 19. Biaya Produksi Tidak Langsung Pada Rumah Makan C (Periode Agustus 2015- Juli 2016).....	67
Tabel 4. 20. Perhitungan Tarif <i>Cost Pool 1</i>	71
Tabel 4. 21. Perhitungan Tarif <i>Cost Pool 2</i>	72
Tabel 4. 22. Perhitungan Tarif <i>Cost Pool 3</i>	73
Tabel 4. 23. Pendapatan Rumah Makan C Selama Setahun.	74
Tabel 4. 24. Perhitungan Alokasi Biaya <i>Cost Pool 1</i>	74
Tabel 4. 25. Perhitungan Alokasi Biaya <i>Cost Pool 2</i>	75
Tabel 4. 26. Perhitungan Alokasi Biaya <i>Cost Pool 3</i>	76
Tabel 4. 27. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menu <i>Pork Burger</i> Menurut Penulis.	76
Tabel 4. 28. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menu <i>Pork Curry Rice</i> Menurut Penulis..	77
Tabel 4. 29. Tabel Perubahan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan.	79
Tabel 4. 30. Rangkuman Total Biaya Bulan November 2016.....	80

Tabel 4. 31. Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dan Penulis.....	80
Tabel 4. 32. Perbandingan Harga Jual Menurut Rumah Makan dan Penulis.....	82
Tabel 4. 33. Perbandingan Harga Jual Menurut Perusahaan dan Penulis, dengan Harga Jual Pesaing.....	83
Tabel 4. 34. Harga Jual Pesaing untuk Menu <i>Pork Burger</i>	83
Tabel 4. 35. Harga Jual Pesaing untuk Menu <i>Pork Curry Rice</i>	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1. Contoh <i>Job-Cost Record</i>	17
Gambar 2. 2. Kerangka Konseptual dari <i>Costing Systems</i>	22
Gambar 3. 1. Struktur Organisasi Rumah Makan C	37

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Dewasa ini, pertumbuhan penduduk di seluruh dunia meningkat setiap tahunnya terutama di negara-negara yang sedang berkembang, seperti halnya Indonesia. Seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk di Indonesia, kebutuhan penduduk pun ikut meningkat. Salah satu kebutuhan yang meningkat tersebut adalah kebutuhan akan pangan, yang merupakan kebutuhan pokok manusia.

Bandung merupakan salah satu kota besar di Indonesia yang membuka peluang bagi industri makanan untuk pemenuhan kebutuhan tersebut. Industri rumah makan merupakan salah satu industri makanan yang pertumbuhannya hampir selalu meningkat setiap tahunnya. Dengan meningkatnya pertumbuhan di industri rumah makan, akan semakin banyak pula rumah makan yang muncul di Kota Bandung. Banyaknya pesaing baru yang masuk ke dalam industri rumah makan menyebabkan timbulnya persaingan yang ketat dalam bisnis tersebut. Dalam kondisi seperti ini, diharapkan setiap rumah makan mampu menghasilkan menu makanan yang memiliki *competitive advantages* dari segi kualitas maupun harga jual agar dapat bertahan dan memperoleh keuntungan dari hasil usahanya.

Tantangan yang dihadapi oleh industri rumah makan dialami juga oleh Rumah Makan C yang terletak di Jalan Cibadak, Bandung. Sampai dengan saat ini Rumah Makan C sudah memiliki empat menu makanan berbahan dasar daging babi dengan rasa dan penyajian yang berbeda. Seiring dengan perkembangan usahanya, pihak rumah makan C menghadapi permintaan produk makanan yang semakin beragam. Untuk memenuhi permintaan pelanggannya, Rumah Makan C melakukan diversifikasi produk dengan menambah dua menu makanan baru. Namun usaha pemenuhan kebutuhan pelanggan tidak berhenti sampai disitu, pihak manajemen rumah makan harus terlebih dahulu memahami keinginan pelanggan terhadap produk makanan yang dihasilkan. Pada umumnya, pelanggan mengharapkan produk makanan yang berkualitas baik dengan harga yang terjangkau.

Salah satu faktor yang mempengaruhi harga jual adalah perhitungan harga pokok produksi, karena jika perusahaan ingin memperoleh laba yang memadai, maka harga jual yang ditetapkan tidak boleh lebih rendah dibandingkan harga pokok produksinya. Mengingat pentingnya informasi harga pokok produksi dalam menentukan harga jual, maka perusahaan membutuhkan perhitungan harga pokok produksi yang akurat untuk dapat menetapkan harga jual yang optimal.

Perhitungan harga pokok produksi yang dihasilkan bergantung pada prosedur pembebanan biaya yang digunakan, dimana prosedur pembebanan biaya tersebut ditentukan berdasarkan karakteristik proses produksi yang dilakukan perusahaan. Prosedur pembebanan biaya yang digunakan untuk perusahaan yang menghasilkan produk atas dasar pesanan, adalah *job order costing systems*. Rumah Makan C melakukan proses produksinya berdasarkan pesanan, dimana setiap pesanan menghasilkan perhitungan biaya yang berbeda satu dengan yang lainnya. Dengan *job order costing systems*, perusahaan dapat menghitung harga pokok produksi untuk setiap produk yang mengkonsumsi sumber daya yang beraneka ragam tersebut dengan tepat, sehingga pada akhirnya pemilik rumah makan dapat menetapkan harga jual secara akurat untuk kedua menu baru tersebut. Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk memilih Rumah Makan C

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka diidentifikasi rumusan masalah sebagai berikut:

1. Biaya-biaya apa saja yang terjadi dalam pembuatan menu makanan baru di Rumah Makan C? Bagaimana pengklasifikasian biayanya?
2. Bagaimana Rumah Makan C menghitung harga pokok produksi dan menetapkan harga jual untuk menu baru?
3. Bagaimana peranan *job order costing systems* dalam penetapan harga jual menu baru di Rumah Makan C?

1.3. Tujuan Penelitian

Sehubungan dengan masalah-masalah yang diidentifikasi di atas, maka tujuan penulis mengadakan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui biaya-biaya apa saja yang terjadi dalam pembuatan menu makanan baru di Rumah Makan C dan pengklasifikasian biayanya.
2. Mengetahui perhitungan harga pokok produksi dan penetapan harga jual untuk menu baru yang dilakukan oleh Rumah Makan C.
3. Mengetahui peranan *job order costing systems* dalam penetapan harga jual menu baru di Rumah Makan C.

1.4. Manfaat Penelitian

Dari hasil penelitian yang dilakukan, diharapkan dapat memberi manfaat bagi berbagai pihak, yaitu:

1. Pihak Perusahaan

Dari hasil penelitian yang dilakukan penulis, diharapkan pihak perusahaan dapat memperoleh rekomendasi dan masukan yang berguna bagi pihak perusahaan dalam pengambilan keputusan yang berkaitan dengan mengenalkan menu makan baru.

2. Pembaca pada umumnya

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan bagi para pembaca yang tertarik pada masalah penerapan *job order costing systems* dalam penetapan harga jual. Dan dapat digunakan sebagai bahan referensi bagi penelitian selanjutnya dengan topik yang serupa

1.5. Kerangka Pemikiran

Setiap perusahaan yang menghadapi persaingan yang ketat, dituntut untuk memiliki keunggulan kompetitif. Salah satu faktor yang berperan penting adalah harga jual. Agar dapat menentukan harga jual yang wajar, perusahaan memerlukan informasi perhitungan harga pokok produksi yang tepat. Hal tersebut

bertujuan untuk mencegah terjadinya distorsi, yaitu terdapat produk yang dibebani biaya lebih tinggi daripada yang seharusnya (*overcosted*) atau lebih rendah daripada yang seharusnya (*undercosted*).

Oleh karena itu, sebelum menghitung harga pokok produksinya, manajemen perlu menetapkan prosedur pembebanan biaya yang tepat berdasarkan karakteristik proses produksi perusahaan. Secara garis besar, terdapat tiga prosedur pembebanan biaya yang digunakan untuk membebankan biaya ke produk atau jasa, yaitu *process costing systems*, *job costing systems* dan *hybrid costing systems* (Horngren, Datar, dan Rajan, 2015:109).

Menurut Mulyadi (2014:38), metode *job order costing systems* cocok digunakan untuk perusahaan yang memproduksi barang atau jasanya berdasarkan apa yang dipesan pelanggan. Karena jenis makanan yang diproduksi oleh Rumah Makan C berdasarkan pesanan, maka prosedur pembebanan biaya yang cocok digunakan dalam menghitung harga pokok produksinya adalah *job order costing systems*.

Dalam menghitung harga pokok produksi, terdapat tiga unsur biaya yang menjadi aspek terbentuknya perhitungan tersebut, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya produksi tidak langsung (Mulyadi, 2014:38). Ketiga biaya tersebut dibebankan ke produk dengan menggunakan dua cara, yaitu dibebankan secara langsung untuk biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung, dan dialokasikan untuk biaya produksi tidak langsungnya. Masalah timbul apabila Rumah Makan C melakukan kesalahan dalam memilih dasar alokasi dan membebankan biaya-biaya ke produknya secara merata, padahal setiap produk mengkonsumsi sumber daya yang berbeda-beda dan biaya yang ditimbulkan dari tiap-tiap produk memiliki dasar alokasi yang berbeda-beda. Hal tersebut serupa dengan pernyataan yang dikemukakan Hongren, Datar, dan Rajan (2015:234) yaitu

“In a job-costing system, individual jobs use different quantities or production resources, so it would be incorrect to cost each job the same average production cost.”

Perhitungan dengan menggunakan *job order costing systems* membebankan biaya-biaya tersebut secara terpisah berdasarkan tiap-tiap produk, sesuai dengan sumber daya yang dikonsumsi dan dasar alokasi yang memiliki hubungan sebab akibat dengan terjadinya suatu biaya. Dengan demikian, penerapan *job order costing systems* tersebut dapat meningkatkan keakuratan dalam

pembebanan biaya ke setiap produk, sehingga informasi harga pokok produksi untuk setiap produk yang dihasilkan akurat dan berguna bagi perusahaan dalam pengambilan keputusan yang efektif dalam menentukan harga jual menu baru yang dihasilkan perusahaan.