

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Rumah makan adalah istilah umum untuk menyebutkan usaha yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan itu serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Walaupun umumnya rumah makan menyajikan makanan di tempat, tetapi ada juga rumah makan yang menyediakan layanan *take-out dining* dan *delivery service* untuk melayani konsumennya. Setiap rumah makan biasanya memiliki spesialisasi dalam jenis makanan yang dihidangkannya, misalnya rumah makan *Chinese food*, rumah makan Padang, rumah makan cepat saji (*fast food restaurant*) dan sebagainya.

Rumah makan di Indonesia disebut juga sebagai restoran. Restoran merupakan kata resapan yang berasal dari bahasa Perancis yang diadaptasi oleh bahasa Inggris; "*restaurant*" yang berasal dari kata "*restaurer*" yang berarti "memulihkan". Keberadaan rumah makan mulai dikenal sejak abad ke 9 di daerah Timur Tengah sebelum muncul di Cina. Dalam dunia Islam di abad pertengahan terdapat rumah makan dimana seorang dapat membeli seluruh jenis makanan yang disediakan. Rumah makan seperti itu disebut oleh Al-Muqaddasiah, seorang ahli geografis kelahiran tahun 945 masehi yang tinggal di timur tengah pada akhir abad ke 10

Apabila mencermati pertumbuhan rumah makan baik di kota besar maupun di daerah pinggiran di Indonesia sungguh sangat signifikan kenaikan jumlahnya, begitu banyak orang membuka investasi rumah makan berbagai variasi menu dan jenis yang ditawarkan, aneka ragam interior design yang ditampilkan, hal ini yang sangat membanggakan perkembangan bisnis ini. Untuk

tetap menjaga kualitas masakan para pengelola rumah makan Padang juga mempertahankan ke aslian rasa masakan Minang dengan menggunakan juru masak yang berasal dari Sumatera Barat. Terkadang juru masak dari sebuah rumah makan Padang adalah pemilik usaha itu sendiri.

Standar menu masakan atau kunci resep masakan juga hal yang perlu di perhatikan agar kualitas rasa tetap terjaga. Masakan Padang yang identik dengan bumbu yang pekat dan bumbu rempah-rempah yang komplit membuat cita rasa masakan Padang berbeda dengan masakan lain. Disisi lain masih sangat banyak para pengelola rumah makan yang mengabaikan aspek penting dalam bisnis ini yaitu kualitas sumber daya manusia dalam memberikan pelayanan yang terbaik, baik di bagian pelayanan maupun dibagian pengolahan masih banyak dari mereka yang tidak mendalami akan pentingnya menjaga kualitas makanan dan pelayanan di rumah makan yang dikelolanya demi memuaskan konsumennya.

Membangun kepuasan pelanggan tidak dapat begitu saja diraih, tetapi memerlukan proses panjang, salah satunya melalui kualitas pelayanan yang diberikan kepada konsumen guna menyakinkan konsumen untuk setia pada produk atau jasa yang kita tawarkan. Perkembangan dan peningkatan jasa pelayanan perusahaan dari tahun ke tahun semakin menjadi perhatian masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari ketatnya persaingan dalam mencapai sebuah kualitas yang bagus.

Kondisi persaingan dalam usaha bisnis yang semakin ketat di jaman ini mengharuskan setiap usaha atau pebisnis untuk meningkatkan kegiatan usahanya di setiap bidang. Rumah makan Padang adalah suatu bisnis rumah makan yang menjual atau menghidangkan berbagai ragam masakan Minangkabau yang berasal dari Sumatera Barat. Rumah makan ini amat terkenal

di Indonesia bahkan dunia, dan disukai oleh berbagai kalangan serta bermacam etnis dan bangsa karena makanannya yang lezat serta daya adaptasinya yang menyesuaikan diri dengan lidah atau selera masyarakat di mana rumah makan ini berada. Menjamurnya bisnis ini menunjukkan bahwa bisnis ini mempunyai potensi yang sangat besar dalam menghasilkan laba.

Rumah makan padang di Gedangan Sidoarjo ini berada di sekitar area industri, banyak nya perusahaan yang berdiri di kecamatan ini serta mayoritas sekitar penduduk disini adalah pendatang dari luar kota, sehingga sasaran konsumen menjadi lebih banyak dan pasti seperti aneka kost dengan para karyawan, pelajar, sampai para ibu rumah tangga. Banyaknya aktivitas yang dimiliki oleh kebanyakan orang maka mereka pun menjadi tidak sempat dalam memasak makanan. Hal ini merupakan salah satu kelebihan sendiri bagi usaha rumah makan padang sinar biru di Gedangan Sidoarjo.

Salah satu strategi yang dilakukan dalam rangka perluasan usaha atau kemajuan usaha adalah dengan melakukan perhitungan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mendapatkan laba yang diharapkan demi keberlangsungan dari usaha yang dimiliki. Karena dari dana yang berasal dari laba usaha inilah yang akan membantu suatu usaha dalam meningkatkan setiap aspek yang diperlukan. Bagian penting dalam meningkatkan laba adalah bagaimana cara yang diperlukan dalam meningkatkan penjualan dari produk barang atau jasa. Karena semakin meningkatnya laba harus didukung juga dengan peningkatan penjualan dari produk barang dan jasa yang dihasilkan. Suatu kualitas dan kuantitas dari sebuah produk barang dan jasa yang dihasilkan sangat berpengaruh terhadap peningkatan penjualan, oleh karena itu harus lebih diperhatikan.

Penentuan harga adalah hal yang paling pokok dan penting dalam melakukan kegiatan usaha atau bisnis, baik berupa usaha jual beli barang, jasa ataupun yang lainnya. Seperti apa yang dikemukakan oleh salah satu tokoh bisnis India R.S.N Villai dan Bagavathi dalam bukunya "*Modern Marketing principles and Practies*" menjelaskan tidak hanya satu definisi harga, tapi banyak definisi, mulai dari harga sebagai regulator ekonomi, sebagai penentu kesuksesan perusahaan, sumber utama pendapatan dimana seluruh perusahaan akan memaksimalkan pendapatan dari pembentukan harga, dan masih banyak lagi. Harga menjadi hal yang sangat penting, penentuannya tidak boleh asal-asalan, karena menjadikan senjata yang potensial dalam proses menguasai pasar.

Harga pokok disetiap usaha mempunyai peran yang sangat penting untuk memperoleh laba yang diharapkan. Dengan menentukan harga pokok produksi secara tepat dan teliti terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan, maka keakuratan harga pokok yang diperoleh dapat menjadi tolak ukur dalam pengambilan tindakan-tindakan yang diperlukan dalam pengembangan maupun pengawasan terhadap biaya-biaya yang dikeluarkan dikemudian hari. Kegiatan produksi membutuhkan pengorbanan sumber ekonomi yaitu berbagai jenis biaya untuk menghasilkan produk yang akan dipasarkan. Biaya-biaya tersebut akan menjadikan dasar dalam menentukan harga pokok produksi.

Mulyadi (2014:7) menyebutkan akuntansi biaya mempunyai tiga tujuan pokok penentuan kos produk, pengendalian biaya, dan pengambilan keputusan khusus. Untuk memenuhi tujuan penentuan kos produk, akuntansi biaya mencatat, menggolongkan, dan meringkas biaya-biaya pembuatan produk atau penyerahan jasa. Biaya yang dikumpulkan dan disajikan adalah biaya yang telah terjadi di masa yang lalu atau biaya historis.

Terdapat dua pendekatan dalam penentuan harga pokok produksi yaitu metode *full costing* dan metode *variabel costing*. *Full costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel ataupun tetap. Sedangkan *Variabel costing* adalah metode penentuan harga pokok produksi (HPP) yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik (Mulyadi,2014:17-18).

Peneliti mempunyai keingintahuan yang lebih dalam mengenai perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan di Rumah Makan Padang Sinar Biru, karena dengan harga diatas rata-rata dari RM Padang yang lain,. kenapa usaha Rumah Makan Padang Sinar Biru ini masih terbilang ramai. Di RM Padang yang lain harganya masih terbilang lebih murah dibandingkan dengan RM Padang Sinar biru, tapi kenapa pembeli tetap memilih untuk membeli di RM yang satu ini. Oleh sebab itu lah peneliti mempunyai ketertarikan yang cukup mendalam untuk meneliti hal tersebut.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan bagaimana penentuan harga pokok produksi pada rumah makan padang di Gedangan Sidoarjo dengan sistem akuntansi yang ada, selain itu penelitian ini juga mengidentifikasi apakah benar dengan penentuan harga pokok produksi yang tepat dan teliti bisa mempengaruhi pendapatan laba suatu perusahaan.

1.2 Rumusan Masalah

Harga pokok produksi merupakan hal yang sangat penting, karena harga pokok produksi dapat digunakan dalam mengambil keputusan yang dilakukan perusahaan. Selama ini pemilik Rumah Makan Padang telah melakukan penentuan harga pokok produksi. Tetapi Rumah Makan Padang dalam menentukan harga pokok produksi belum dapat menunjukkan harga pokok produksi yang tepat dan benar sesuai dengan pengumpulan biaya produksinya. Perumusan masalah di sini dimaksudkan untuk menghindari dari kesalahan-kesalahan dalam permasalahan yang akan di bahas. Sehingga dari penjelasan di atas dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Bagaimana penentuan harga pokok produksi yang diterapkan pada Rumah Makan Padang Sinar Biru di Gedangan Sidoarjo?
2. Apakah penentuan harga pokok produksi sudah tepat sesuai dengan akuntansi yang benar?

1.3 Tujuan Penelitian

Dalam setiap kegiatan yang dilakukan pasti memiliki sesuatu tujuan, demikian juga penelitian ini memiliki berbagai tujuan dalam hubungannya dengan obyek penelitian. Tujuan penelitian ini adalah untuk :

1. Untuk mengetahui elemen-elemen harga pokok produksi rumah makan padang sinar biru di Gedangan Sidoarjo.
2. Untuk membandingkan elemen-elemen harga pokok produksi yang selama ini dilakukan oleh rumah makan padang sinar biru di Gedangan Sidoarjo dengan teori akuntansi yang ada.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang ingin dicapai, maka hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, baik secara praktis maupun teoritis. Diman hal penelitian ini dapat digunakan sebagai masukan untuk membuat suatu kebijakan oleh pihak-pihak berkepentingan. Adapun manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Selain untuk memperoleh gelar sarjana, peneliti dapat menambah pengetahuan tentang penentuan harga pokok produksi serta mengetahui sejauh mana teori yang didapat dibangku kuliah dapat diterapkan di dunia kerja.

2. Bagi Pengusaha

Sebagai bahan evaluasi terhadap pelaksanaan dari kebijakan yang telah ditentukan pemilik dalam menentukan harga pokok produksi.

3. Bagi Pembaca

Diharapkan dapat memberikan wawasan dalam menentukan harga pokok produksi. Untuk mahasiswa akuntansi dan manajemen diharapkan hasil penelitian ini dapat memacu lebih memahami cara menentukan harga pokok produksi. Sehingga keinginan untuk berwirausaha setelah lulus dari STIE Mahardhika lebih banyak setelah mengetahui keuntungan dan bagaimana menghitung kebutuhan bahan baku yang diperlukan dalam memulai usaha.

4. Bagi Penulis Selanjutnya

Sebagai wahana pembelajaran terutama bagi para mahasiswa sebagai dasar pembandingan dalam rangka melakukan penelitian lebih lanjut pada bidang yang sama, serta bagi pihak yang memerlukan referensi terkait dengan skripsi ini, baik bahan bacaan atau sebagai literatur.

