



Diversity UIKA Bogor
E-ISSN: 2776-9798

Diversity

JURNAL ILMIAH PASCASARJANA

<http://ejournal.uika-bogor.ac.id/index.php/diversity>

Analisis Biaya Produksi Sebagai Penetapan Harga Jual Makanan Resto Ikan Bakar Taria Minang Di Bogor

Taufik Hidayat^a

^aProgram Studi Magister Manajemen Universitas Ibn Khaldun Bogor, Indonesia

*Corresponding author e-mail: taufik_hidayat_81@yahoo.com

DOI: 10.32832/djip-uika.v2i1.5012

ABSTRAK

Biaya produksi merupakan salah satu kunci kesuksesan bisnis resto ikan bakar taria minang, serta sebagai penentu dari harga pokok produk dan sekaligus untuk mengetahui penetapan harga penjualan. Hal ini berkaitan dengan fakta bahwa penjualan dengan omset yang bagus adalah sumber pendapatan yang diandalkan. Penetapan harga makanan yang secara langsung berdampak pada omset yang dimiliki untuk membayar semua biaya yang dikeluarkan dalam bisnis. Biaya tersebut seperti biaya peralatan, gaji karyawan, aset tetap, dan bahan baku. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif serta menggunakan penelitian dari perhitungan harga pokok produksi dengan menghitung biaya yang telah di keluarkan. Biaya yang telah dikeluarkan ini seharusnya menjadi acuan untuk mengembalikan modal usaha dengan kapasitas produksi yang dihasilkan, maka diperlukan pertimbangan yang cermat. Pertimbangan tersebut seperti mark up harga, margin keuntungan, Harga Pokok Penjualan (HPP). Menentukan HPP atau *Food Cost* menu sangat penting untuk mencari keuntungan dalam suatu bisnis. Karena disamping untuk penetapan harga menu, juga perlu diterapkan langkah-langkah pengendalian biaya untuk membantu mencapai profit yang diinginkan. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa resto ikan bakar taria minang mengalami kondisi keuangan yang stabil bahkan dapat mencapai hasil yang maksimal.

Kata kunci: Biaya Produksi; Penetapan Harga; Modal Usaha

Analysis of Production Costs for Determining the Selling Price of Food at Taria Minang Grilled Fish Restaurant in Bogor

ABSTRACT

Production costs are one of the keys to the success of the Taria Minang grilled fish restaurant business, as well as a determinant of the cost of products and at the same time to determine the selling price. This has to do with the fact that sales with a good turnover are a reliable source of income. The pricing of food which directly impacts the turnover owned to pay for all expenses incurred in the business. These costs include equipment costs, employee salaries, fixed assets, and raw materials. The method used is descriptive method using a qualitative approach and using research from the calculation of the cost of production by calculating the costs that have been issued. The costs that have been spent should be a reference for returning business capital with the resulting production capacity, so careful consideration is needed. These considerations such as mark up prices, profit margins, Cost of Goods Sold (HPP). Determining the HPP or Food Cost menu is very important to make a profit in a business. Because in addition to setting menu prices, it is also necessary to implement cost control measures to help achieve the desired profit. The results showed that the Minang dance fish grilled restaurant experienced a stable financial condition and could even achieve maximum results.

Keyword: Production Cost; Pricing; Business Capital Modal

[Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)

PENDAHULUAN

Masa pandemi covid-19 ini sangat berpengaruh terhadap harga-harga barang dan bahan kebutuhan pokok khususnya di bagian pangan. Adapun peluang usaha dalam hal ini di bidang wisata kuliner dengan membuat resto maupun rumah makan adalah satu hal yang harus di pelajari dalam hal berbisnis. Hal ini juga mengakibatkan persaingan diantara para pengusaha, terutama para pemilik usaha makanan. Pemilik dituntut untuk menghasilkan produk yang bermutu tinggi dengan harga yang kompetitif untuk mencapai persaingan didalam usaha. Wisata kuliner sudah menjadi gaya hidup masyarakat bukan hanya sekedar makananya saja namun tempat, pelayanan, lokasi dan menu serta masih banyak lagi aspek pendukung yang menjadi dasar bagi masyarakat untuk menentukan pilihan tempat makan. Usaha makanan juga perlu mengupayakan peralatan yang cukup serta memiliki ahli masak yang handal dan pelayanan yang ramah kepada setiap pelanggan. Kualitas dan rasa merupakan suatu hal yang harus di perhatikan bagi pemilik usaha agar bisa maksimal dalam menjalankan usahanya.

Untuk memaksimalkan kualitas bisa dilakukan baik dari segi pelayanan, keramahan dan kualitas dari produk itu sendiri. Jika rasa dan kualitas sudah bisa diunggulkan, maka dijamin usaha kuliner bisa diandalkan dan akan mendatangkan omset yang maksimal. Dalam penetapan harga jual yang kompetitif tentu tidaklah mudah. Hal ini di sebabkan karna harga jual produk mesti diperhitungkan dari biaya produksi yang telah di keluarkan serta banyaknya permintaan dan penawaran konsumen. Sulit bagi penjual untuk memperoleh harga jual yang stabil, karna jumlah pesaing yang memasuki pasar, selera konsumen, harga jual produk pesaing merupakan faktor yang mempengaruhi penetapan harga jual. Faktor yang memungkinkan sehingga dapat digunakan oleh manajemen dalam membentuk harga jual adalah biaya. Biaya memberikan batas bawah harga jual produk yang akan dipasarkan. Untuk menarik minat pembeli, pihak manajemen perlu mengetahui dan melakukan perbaikan melalui kebijakan pemilik usaha, dari segi biaya yang sudah dikeluarkan tetapi juga berapa biaya yang seharusnya, yaitu melalui penetapan biaya-biaya dan juga biaya yang aktual.

Usaha bisnis Resto Ikan Bakar Taria Minang ini adalah usaha yang bergerak di bidang kuliner yang berda di kota Bogor. Usaha kuliner ini harus menghasilkan produk dengan kualitas rasa dan pelayanan yang baik serta menjaga kebersihan serta kesehatan makanan yang telah diakui oleh aparat kesehatan setempat khusus di lingkungan resto agar dapat diterima di pasaran, sehingga dapat memenangkan persaingan terutama dengan usaha yang sejenis. Untuk mengetahui perhitungan biaya produksi dan penetapan harga jual makanan pada resto ikan bakar taria minang pengusaha harus senantiasa selalu melakukan langkah-langkah dan

melakukan kebijakan melalui suatu anggaran biaya produksi yang sangat berpengaruh terhadap harga perolehan dan harga jual produk. Langkah-langkah tersebut dapat terlaksana dengan baik, maka akan membantu tercapainya biaya produksi efisien yang nantinya akan memberikan harga jual yang memuaskan bagi pebisnis dan pelanggan.

METODE PENELITIAN

Pentingnya masalah biaya produksi dapat dijadikan sebagai alat pengendalian produksi dalam suatu usaha, maka hal ini pun perlu diperhatikan oleh setiap pelaku usaha bisnis baik itu pada usaha resto ikan bakar taria minang mengingat bahwa banyaknya jenis usaha kuliner sekarang ini yang menawarkan produk-produk bervariasi bahkan produk-produk kuliner baru. Supriyono (2011) mengemukakan bahwa “biaya dalam arti *cost* (harga pokok) adalah jumlah yang dapat diukur dalam satuan uang dalam rangka pemilikan barang dan jasa yang diperlukan perusahaan, baik pada masa lalu (harga perolehan yang telah terjadi) maupun pada masa yang akan datang (harga perolehan yang akan terjadi). Sedangkan *expense* (beban) adalah biaya yang dikorbankan atau dikonsumsi dalam rangka memperoleh pendapatan (*revenues*) dalam suatu periode akuntansi tertentu.”

Maka dari itu pihak pengusaha harus bisa menerapkan manajemen yang baik dan bertanggung-jawaban serta mempunyai peran yang penting dalam pencapaian tujuan usaha. Kemampuan memajemen baik bagi pengusaha berguna untuk melihat kemungkinan dan kesempatan di masa yang akan datang. Karena manajemen memiliki peran penting dalam hal pengendalian biaya produksi dimana efektifitas pengendalian biaya produksi di nilai atas kemampuan pusat biaya dalam mencapai volume produksi yang diharapkan pada tingkat kualitas tertentu. (Wilson, 2017).

Berdasarkan profil usaha kuliner resto Ikan Bakar Taria Minang (IBTM) yang dijadikan sarana penelitian maka pengelolaannya proses penetapan harga diawali dengan tahapan sebagai berikut:

1. Akuntansi

a. Konsep Dasar Akuntansi

Konsep dasar akuntansi adalah hal-hal dasar membangun informasi akuntansi. Konsep dasar akuntansi sangat dibutuhkan untuk mempelajari bagaimana pengolahan data keuangan dalam sebuah organisasi atau perusahaan. Dengan konsep dasar tersebut pengolahan data keuangan bisa dijamin berjalan dengan baik (Anugerah, 2015). Konsep dasar akuntansi adalah hal-hal dasar membangun informasi akuntansi.

b. Pengertian Akuntansi

Menurut Haryono Yusup (2016:4) Akuntansi adalah sistem informasi yang mengukur aktivitas bisnis, mengolah data menjadi laporan, dan mengomunikasikan hasilnya kepada para pengambil keputusan. Akuntansi adalah “bahasa bisnis” karena dengan akuntansi sebagian besar informasi bisnis bisa dikomunikasikan.

c. Akuntansi Manajemen

Mulyadi (2012:2) menyatakan bahwa pengertian akuntansi manajemen adalah informasi keuangan yang merupakan keluaran yang dihasilkan oleh tipe akuntansi manajemen, yang dimanfaatkan terutama oleh pemakai intern organisasi. Akuntansi keuangan berfokus pada pelaporan kepada pihak eksternal.

d. Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya-biaya pembuatan dan penjualan produk atau penyerahan jasa dengan cara-cara tertentu beserta penafsiran terhadap hasilnya. (Surjadi 2013:1).

Akuntansi Biaya adalah suatu bidang akuntansi yang diperuntukkan bagi proses pelacakan, pencatatan, dan analisis terhadap biaya-biaya yang berhubungan dengan aktivitas suatu organisasi untuk menghasilkan barang atau jasa.

Sehubungan dengan ini maka para ahli mendefinisikan pengertian dan fungsi Akuntansi Biaya sebagai suatu prosedur untuk mencatat dan melaporkan hasil pengukuran dari biaya pembuatan barang dan jasa. Akuntansi biaya merupakan bagian dari akuntansi keuangan apabila akuntansi biaya ini berperan dalam memperhitungkan harga pokok produksi atau jasa yang dihasilkan dan sebagai bagian akuntansi manajemen ketika akuntansi biaya ini digunakan sebagai alat perencanaan, pengendalian dan pembuatan keputusan terhadap pemakaian biaya. Akuntansi biaya melengkapi manajemen dengan alat-alat yang diperlakukan untuk aktivitas-aktivitas perencanaan dan pengendalian, memperbaiki kualitas dan efisiensi, serta membuat keputusan-keputusan yang bersifat rutin maupun strategis. Akuntansi biaya mengukur dan melaporkan setiap informasi keuangan dan non keuangan yang terkait dengan biaya perolehan atau pemanfaatan sumber daya dalam suatu organisasi.

2. Pengertian dan klasifikasi biaya.

a. Pengertian biaya merupakan pengeluaran yang akan digunakan sebagai pengorbanan ekonomi untuk menghasilkan suatu barang atau jasa sedangkan beban adalah pengeluaran yang digunakan untuk membantu dalam proses perolehan barang atau jasa yang berpengaruh pada pendapatan. Semua aktivitas dapat di ukur dengan satuan uang yang lazim di sebut biaya dalam dunia bisnis.

- b. Klasifikasi biaya yang umum digunakan adalah biaya dalam hubungan dengan:
1. Produk.
 2. Volume produksi.
 3. Departemen dan pusat biaya.
 4. Periode akuntansi.
 5. Pengambilan keputusan.

3. Pengendalian biaya produksi.

Pengendalian biaya di pandang sebagai usaha manajemen untuk mencapai sasaran biaya dalam kegiatan tertentu. Pengendalian biaya dapat dilakukan dengan berbagai cara, misalnya melalui program-program pengurangan biaya, perencanaan biaya, dan perhatian yang terus-menerus terhadap pengambilan keputusan biaya dalam kaitannya dengan pengeluaran biaya seperti dari:

a. Biaya Langsung dan

Biaya langsung adalah biaya yang dapat ditelusuri langsung kepada objek biaya tertentu. Contohnya biaya telepon, kertas dan listrik adalah biaya langsung dari usaha kuliner.

b. Biaya Tidak Langsung

Sedangkan biaya tidak langsung adalah biaya yang tidak dapat ditelusuri langsung kepada objek biaya tertentu. Contohnya biaya pengawas, terkait dengan produksi salah satu jenis produk kue. Biaya pengawas tidak bisa langsung dibebankan pada produksi kue, karena pengawas juga mengawasi produksi produk lain, seperti saus dan sambal.

c. Efisiensi

Efisiensi merujuk pada sejumlah konsep yang terkait pada kegunaan pemaksimalan serta pemanfaatan seluruh sumber daya dalam proses produksi barang dan jasa.

d. Perilaku biaya

Perilaku biaya adalah pola perubahan biaya dalam kaitannya dengan perubahan volume kegiatan atau aktivitas yang dilakukan perusahaan jika tingkat kegiatan mengalami kenaikan atau mengalami penurunan, dengan kata lain perilaku biaya adalah istilah untuk menggambarkan apakah biaya berubah seiring dengan perubahan output. Besar-kecilnya biaya dapat di pengaruhi oleh volume produksi dan volume penjualan.

4. Harga Pokok Produksi

Mulyadi (2012:8) harga pokok produksi atau disebut harga pokok adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan. Bahan baku merupakan bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi. Menurut Ony Widilestariningtyas, Dony WF dan Sri Dewi Anggadini (2012) bahan baku adalah bahan baku yang membentuk bagian integral dari produk jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam perhitungan biaya produk.

Sejarah pendirian ikan bakar taria minang pada pertengahan tahun 2020, yang merupakan usaha keluarga. Usaha ini yang awalnya merupakan penyaluran hobby memasak dari pemilik untuk bagaimana membuka usaha penjualan makanan agar dapat membantu keuangan keluarga serta memiliki bisnis sembari menyalurkan hobby.

Berikut faktor yang mendorong berdirinya usaha ini antara lain:

1. Menambah penghasilan keluarga
2. Mengembangkan usaha
3. Membuka lapangan pekerjaan sembari menyalurkan hobby

Makanan yang dihasilkan dari ikan bakar taria minang ini juga antara lain:

1. Ikan bakar
2. Ikan goreng
3. Ikan goreng tepung
4. Ayam bakar
5. Ayam penyet
6. Ayam goreng

Melihat peluang pasar yang tersedia juga memberikan keuntungan yang lebih baik maka semangat untuk mendirikan usaha ini semakin besar, berdasarkan dari berbagai pemikiran dan pertimbangan. Adapun lokasi yang menjadi alasan pemilihan lokasi sebagai berikut:

1. Lingkungan masyarakat, yaitu sekitar tempat tinggal yang juga membutuhkan lapangan pekerjaan yang mendukung usaha ini. Dimana pemilik mempekerjakan karyawan yang berasal dari lingkungan sekitar, sehingga secara langsung membantu pertumbuhan ekonomi yang lebih baik.

2. Tenaga Kerja, yaitu orang yang terampil dan rajin dalam bekerja serta dalam pembuatan makanan, dibutuhkan keahlian memasak sehingga sebagian besar masyarakat yang sudah memiliki pengalaman.
3. Bahan Baku, yaitu usaha ini dalam memproduksi makanan didapat dengan membeli bahan baku di pasar tradisional. Bahan baku yang dibeli dari pasar tradisional juga banyak membantu dalam proses karena dibeli dengan harga yang terjangkau sehingga dapat memperoleh keuntungan dalam penjualan.
4. Transportasi, yaitu dalam memperoleh transportasi pemilik usaha ini menggunakan angkutan pribadi, dengan menggunakan motor untuk akses dalam memperoleh bahan baku.
5. Prasarana lain, yaitu yang mendukung tersedia tempat usaha yang berlokasi didepan rumah serta air, listrik dan fasilitas lain yang bisa mempermudah jalannya usaha ini.

Hasil Penelitian. Usaha makanan ini di Indonesia khususnya di Kota Bogor menawarkan potensi dan peluang besar. Saat ini dengan kebutuhan masyarakat akan makanan yang bisa di beli tanpa memasak sendiri semakin meningkat. Pemilik usaha semakin tertarik dalam mengembangkan usaha seperti merenovasi tempat usaha dan menambah fasilitas sehingga dapat menambah minat masyarakat untuk membeli, serta mencapai pendapatan yang lebih baik.

Inovasi terus dilakukan pemilik dalam pengembangan hasil makanan dimana saat ini bahan baku yang ada memiliki variasi harga beli sehingga beberapa hasil produksi yang mengalami kenaikan harga jual. Potensi pengembangan produk juga lebih luas ditambah dengan adanya produk baru yang dijual kembali sehingga menambah minat pembeli serta bahan baku yang lebih baik. Untuk mengetahui daftar rincian biaya bahan baku dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Daftar rincian biaya bahan baku IBTM per hari

Jenis bahan	Jumlah	Harga
Daging sapi	1 Kg	Rp. 120.000
Ikan gurami	1 Kg	Rp. 40.000
Ikan nila	1 Kg	Rp. 30.000
Ikan bawal	1 Kg	Rp. 25.000
Ikan lele	1 Kg	Rp. 25.000
Ayam	1 Kg	Rp. 38.000
Bumbu	1 Kg	Rp. 25.000
Sayur	1 Kg	Rp. 10.000

Sumber data: IBTM (2021)

Dalam menentukan harga jual produksi tersebut pemilik tidak melakukan perhitungan yang khusus hanya berdasarkan perkiraan keuntungan dan biaya yang

dikeluarkan secara manual. Begitu pula dengan harga pokok produk, pemilik hanya menjelaskan bahwa harga pokok produk yang dihasilkan dihitung berdasarkan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, biaya karyawan dan biaya lainnya. Dari hasil penelitian maka disimpulkan data penjualan IBTM tahun 2020 dapat dilihat pada tabel:

Tabel 2. Rincian harga makanan

Jenis bahan	Harga Makanan (satuan/porsi)
Sate Padang	Rp. 20.000
Ikan gurame bakar	Rp. 25.000
Ikan nila bakar	Rp. 12.000
Ikan bawal bakar	Rp. 11.000
Ikan gurame goreng tepung	Rp. 25.000
Ikan nila goreng tepung	Rp. 12.000
Ikan bawal goreng tepung	Rp. 11.000
Ikan lele goreng tepung	Rp. 11.000
Ikan lele goreng	Rp. 10.000
Ikan nila goreng	Rp. 12.000
Ikan bawal goreng	Rp. 11.000
Ayam bakar	Rp. 12.000
Ayam goreng	Rp. 12.000
Ayam penyet	Rp. 12.000
Sayur	Rp. 10.000
Nasi	Rp. 5.000

Sumber data: IBTM (2021)

Berikut ini adalah data harga jual makanan, Harga pokok produk, dan pendapatan kotor Rumah makan Ikan Bakar Taria Minang (IBTM).

Tabel 3. Data Harga Jual Makanan, Harga Pokok Produk, Pendapatan Kotor IBTM (Per Bulan) Harga jual Makanan Jumlah penjualan dlm 30 hari Harga satuan/Porsi Total harga

Jenis bahan	Jumlah Penjualan Dalam 30 Hari	Harga Makanan (satuan/porsi)	Total Harga
Sate Padang	100 Porsi	Rp. 20.000	Rp. 2.000.000
Ikan gurame bakar	100 Porsi	Rp. 25.000	Rp. 2.500.000
Ikan nila bakar	100 Porsi	Rp. 12.000	Rp. 1.200.000
Ikan bawal bakar	100 Porsi	Rp. 11.000	Rp. 1.100.000
Ikan gurame goreng tepung	100 Porsi	Rp. 25.000	Rp. 2.500.000
Ikan nila goreng tepung	100 Porsi	Rp. 12.000	Rp. 1.200.000
Ikan bawal goreng tepung	100 Porsi	Rp. 11.000	Rp. 1.100.000

Ikan lele goreng tepung	100 Porsi	Rp. 11.000	Rp. 1.100.000
Ikan lele goreng	100 Porsi	Rp. 10.000	Rp. 1.000.000
Ikan nila goreng	100 Porsi	Rp. 12.000	Rp. 1.200.000
Ikan bawal goreng	100 Porsi	Rp. 11.000	Rp. 1.100.000
Ayam bakar	100 Porsi	Rp. 12.000	Rp. 1.200.000
Ayam goreng	100 Porsi	Rp. 12.000	Rp. 1.200.000
Ayam penyet	100 Porsi	Rp. 12.000	Rp. 1.200.000
Sayur	100 Porsi	Rp. 10.000	Rp. 1.000.000
Nasi	100 Porsi	Rp. 5.000	Rp. 500.000
Sate Padang	100 Porsi	Rp. 20.000	Rp. 2.000.000
Ikan gurame bakar	100 Porsi	Rp. 25.000	Rp. 2.500.000
Ikan nila bakar	100 Porsi	Rp. 12.000	Rp. 1.200.000
Ikan bawal bakar	100 Porsi	Rp. 11.000	Rp. 1.100.000
Ikan gurame goreng tepung	100 Porsi	Rp. 25.000	Rp. 2.500.000
Ikan nila goreng tepung	100 Porsi	Rp. 12.000	Rp. 1.200.000
Ikan bawal goreng tepung	100 Porsi	Rp. 11.000	Rp. 1.100.000
Ikan lele goreng tepung	100 Porsi	Rp. 11.000	Rp. 1.100.000
Ikan lele goreng	100 Porsi	Rp. 10.000	Rp. 1.000.000
Ikan nila goreng	100 Porsi	Rp. 12.000	Rp. 1.200.000
Ikan bawal goreng	100 Porsi	Rp. 11.000	Rp. 1.100.000
Ayam bakar	100 Porsi	Rp. 12.000	Rp. 1.200.000
Ayam goreng	100 Porsi	Rp. 12.000	Rp. 1.200.000
Ayam penyet	100 Porsi	Rp. 12.000	Rp. 1.200.000
Sayur	100 Porsi	Rp. 10.000	Rp. 1.000.000
Nasi	100 Porsi	Rp. 5.000	Rp. 500.000
Total			Rp. 21.100.000

Sumber data: IBTM (2021)

Pembahasan. Pada penelitian usaha IBTM ini sama seperti usaha rumah makan lain pada umumnya, orientasinya adalah untuk mencapai tujuan perusahaan yaitu menghasilkan laba yang maksimal bagi perusahaan. Untuk memenuhi hal tersebut, maka perusahaan perlu menjalankan berbagai fungsi mulai dari proses produksi hingga ke fungsi akuntansi. Seperti juga yang telah dijelaskan sebelumnya bahwa fungsi akuntansi memegang peranan penting dalam penciptaan pelaporan keuangan yang bermutu dan dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan manajemen perusahaan maupun pihak luar yang berkepentingan dengan perusahaan. Sebelum melakukan penentuan harga jual, perusahaan terlebih dahulu menentukan perencanaan karena perencanaan adalah suatu cara bertindak yang ditetapkan terlebih dahulu dalam mengambil suatu keputusan dengan mempertimbangkan alternatif yang tersedia.

IBTM membuat perencanaan dengan mengontrol biaya yang terkendalkan yaitu; biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik. Dalam menyusun rencana produksi ini biaya-biaya tersebut harus disusun berdasarkan data historis dengan penyesuaian-penyesuaian yang dibutuhkan diperiode mendatang. Dalam menyusun rencana biaya bahan baku pemilik melakukan survei dan tinjauan langsung dalam membeli dan menyediakan bahan. Untuk biaya tenaga kerja pemilik membayar biaya tenaga kerja per-hari agar pengeluaran dapat terkendali. Pada overhead pabrik hanya beberapa hal tertentu dalam overhead pabrik yang dapat dikendalikan seperti penggunaan bahan perlengkapan dapur, biaya kebersihan, biaya listrik dan lain-lain serta tentunya biaya tersebut sudah terestimasi oleh pemilik. Setelah rencana diterapkan lalu dilakukan pengendalian, pemilik IBTM melakukan penetapan harga jual produksi setiap bulannya agar terkendali.

SIMPULAN

Biaya produksi IBTM dan analisis pada aktivitas operasi dan usaha terlihat jelas, sehingga menggambarkan kestabilan keuangan dimana pemilik usaha mampu mendanai semua aktivitas-aktivitas produksi. Hal ini menjelaskan pentingnya pemilik usaha untuk menyusun suatu laporan. Selain berfungsi menunjukkan laporan keuangan dalam perusahaan, penerapan laporan keuangan juga berfungsi untuk menunjukkan siap tidaknya kondisi perusahaan dimasa yang akan datang. Dari hasil penelitian diatas dapat dilihat bahwa IBTM mengalami kondisi keuangan yang stabil bahkan dapat mencapai hasil yang maksimal. Tentunya hal ini perlu dipertahankan dan ditingkatkan oleh pemilik usaha jika ingin usaha tetap bertahan sebagai rumah makan yang maju. IBTM memiliki kemampuan dalam mendanai setiap aktivitas-aktivitas usahanya. pencapaian ini membuktikan bahwa IBTM memberikan hasil yang maksimal dan membuka peluang usaha yang baik dimasa yang akan datang.

Saran. Pembahasan diatas, dapat dikemukakan beberapa saran yang dapat bermanfaat untuk meningkatkan kinerja usaha IBTM dan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan:

Pertama, pemilik usaha dalam hal ini perlu untuk menganalisis kondisi keuangan secara berkelanjutan dengan menerapkan laporan keuangan sebagai dasar pengambilan keputusan dan perkembangan keuangan usaha. Hal ini dikarenakan keputusan yang berhubungan dengan keuangan sangat penting dalam menjaga kestabilan operasional usaha dimasa yang akan datang.

Kedua, dalam usaha ini karyawan di bagian administrasi dan keuangan harus lebih aktif dan bertanggung jawab akan keberlangsungan posisi keuangan, dengan menjalankan fungsi akuntansi dibidangnya lebih maksimal. Yaitu dengan

membuat laporan keuangan, yang secara detail menjelaskan penerimaan dan pengeluaran kas serta berbagai aktifitas usaha yang mempengaruhi kas.

REFERENSI

Anugerah Dino, 2015, Konsep dasar akuntansi. <http://www.anugerahdino.com/2015/02/>

[konsep-dasar-akuntansi.html?m=1](http://www.anugerahdino.com/2015/02/konsep-dasar-akuntansi.html?m=1). 26 Januari 2018.

Carter, William K, 2009, Akuntansi Biaya 1, Salemba Empat. Edisi 14. Jakarta

Garrison, 2008, Akuntansi Manajerial edisi II. Buku 1 Salemba Empat. Jakarta.

Hansen, Don R, dan Marryanne M Mowen. 2007, Managerial Accounting 8th edition, Thomson SouthWestern, Australia.

Hongren, Datar, dan George Foster. 2008, Akuntansi Biaya Jilid I Edisi Kesebelas, PT Indeks, Jakarta.

Ony, W., Anggadini, S. D., & Firdaus, D. W, 2012, Akuntansi Biaya, Penerbit Graha Ilmu. Yogyakarta.

Supriyono, 2011, Akuntansi Manajemen, Raja Grafindo Persada, Jakarta.

Simamora, Henry, 2013. Akuntansi manajemen. Edisi III. Stard Date Publisier, Jakarta.

Lambajang, Amelia . 2013, Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variable Costing. Jurnal EMBA Vol.1 No. 3. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Unsrat

<http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/1874>, tanggal akses 12 September 2014. Hal 673-683.

L.Suparwoto, 2017, Pengertian akuntansi dan standar akuntansi pemerintah. <https://www.google.id/amp/s/www.jurnal.id/blog/2017/pengertian-akuntansi-dan-standar-akuntansi-pemerintah.amp%3flocale=id>. 26 Januari 2018.