

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tingkat kemajuan diberbagai bidang perekonomian dan semakin pesatnya perkembangan teknologi mempunyai dampak yang cukup berarti pada semakin ketatnya persaingan dalam dunia usaha dewasa ini, ditambah lagi dengan semakin berkembang sistem ekonomi yang menembus batas wilayah antar negara menuntut persaingan semakin luas dan ketat. Setiap dunia usaha harus mampu bersaing satu dengan yang lainnya untuk dapat bertahan dalam persaingan yang ketat tersebut.

Bagi manajemen persaingan yang ketat ini memerlukan usaha agar dapat mempertahankan dan merebut pangsa pasar. Salah satu faktor yang harus diperhatikan manajemen untuk dapat bertahan dan berkembang dalam industrinya adalah dengan memperhatikan konsumen. Produk yang ditawarkan kepada konsumen harus memiliki kualitas yang baik dan dengan harga yang dapat dijangkau konsumen. Manajemen harus melakukan perhitungan yang akurat atas biaya-biaya yang terjadi yang berkaitan dengan proses produksi barang tersebut. Manajemen harus memiliki sistem perhitungan yang dapat menghasilkan informasi biaya yang relevan dalam proses penetapan harga jual produk.

Aktivitas utama perusahaan industri adalah mengolah bahan baku menjadi barang jadi yang siap dikonsumsi oleh masyarakat. Pada proses pengolahan tersebut diperlukan pengorbanan sumber ekonomi berupa biaya-biaya yang harus dicatat, diklasifikasikan dan diolah dengan cermat agar dapat diketahui jumlah

biaya sebenarnya untuk memproduksi suatu produk atau untuk menentukan harga pokok produksinya.

Harga pokok produksi dalam perusahaan merupakan masalah yang memerlukan perhatian lebih spesifik, terutama dalam perusahaan yang memproduksi berdasarkan proses produksi. Hal tersebut dikarenakan setiap proses yang diterima memiliki identitas yang berbeda-beda, sehingga manajemen membutuhkan informasi biaya produksi setiap proses produksi secara individual.

*Suis Butcher Steak House Cafe* adalah sebuah usaha yang bergerak dalam bidang makanan siap saji, khususnya yang menghasilkan produk yang dijual kepada konsumen. Oleh karena itu untuk menghasilkan harga jual yang bersaing dengan produk sejenis yang berkualitas, maka perlu diperhatikan kompensasi biaya-biaya yang akan membentuk harga pokok produksi yang akhirnya akan dapat diperoleh harga jual dengan tingkat keuntungan tertentu.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian pada *Suis Butcher Steak House Cafe* dalam menentukan harga pokok berdasarkan proses produksi. Dalam penelitian ini penulisan disajikan dalam bentuk laporan Tugas Akhir dengan judul “ **Tinjauan Atas Perhitungan Harga Pokok Produk Dengan Metode *Process Costing* Pada *Suis Butcher Steak House Cafe*. ”**

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang pemilihan judul diatas, maka dalam penelitian ini penulis mengidentifikasi masalah yang dirumuskan dalam pernyataan sebagai berikut :

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produk yang dilakukan oleh *Suis Butcher Steak House Cafe*?
2. Bagaimana penentuan harga jual produk yang dilakukan pada *Suis Butcher Steak House Cafe*?

### **1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa besar manfaat yang diperoleh dari perhitungan harga pokok produk, serta dapat pula mengetahui hal-hal khusus sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui perhitungan harga produk yang dilakukan oleh *Suis Butcher Steak House Cafe*.
2. Untuk mengetahui penentuan harga jual produk pada *Suis Butcher Steak House Cafe*.

### **1.4 Kegunaan Laporan Tugas Akhir**

Hasil laporan Tugas Akhir ini diharapkan dapat bermanfaat bagi berbagai pihak, antara lain :

1. Bagi penulis

Kegunaan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini bagi penulis adalah untuk melatih penulis dalam membandingkan teori-teori yang diperoleh selama masa belajar, dan untuk menambah pengetahuan teori yang didapat dari perkuliahan.

## 2. Bagi Pembaca atau Pihak Lain

Kegunaan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini bagi pihak lain adalah untuk menambah informasi yang bermanfaat dan dapat menjadi bahan referensi dan bahan perbandingan, terutama jika diadakan penelitian yang sejenis lebih lanjut.

## 3. Bagi *Suis Butcher Steak House Cafe*

Diharapkan dapat dijadikan sebagai salah satu pemikiran untuk dijadikan informasi dan bahan masukan serta sebagai bahan pertimbangan dalam perhitungan harga pokok produk, agar dapat dihasilkan perhitungan harga pokok yang lebih akurat.

### **1.5 Metode penyusunan Laporan Tugas Akhir**

Metode penyusunan Laporan Tugas Akhir yang digunakan adalah metode peninjauan *Deskriptif analisis* yang menggambarkan keadaan sebenarnya tentang objek yang diteliti dan mengamati secara langsung suatu perusahaan. Adapun teknik yang digunakan penulis dalam pengumpulan data Laporan Tugas Akhir, adalah sebagai berikut :

#### 1. Studi Kepustakaan (*Library Research*)

Yaitu memperoleh data dengan cara membaca dan mempelajari buku-buku literatur yang berhubungan dengan masalah yang akan dibahas.

#### 2. Studi Lapangan (*Field Research*)

Yaitu teknik pengumpulan data dengan mengadakan peninjauan langsung perusahaan yang menjadi objek peninjauan. Data yang

diperoleh dari peninjauan ini merupakan data primer dengan pendekatan sebagai berikut:

a. Pengamatan (*Observation*)

Yaitu teknik pengumpulan data dengan mengadakan pengamatan langsung terhadap objek yang diteliti untuk melengkapi data yang diperlukan dan membandingkan keterangan yang ada pada perusahaan.

b. Wawancara (*Interview*)

Yaitu teknik pengumpulan data dengan mengadakan tanya jawab untuk memperoleh informasi terhadap pihak-pihak yang terlibat langsung dalam peninjauan ini. Dikerjakan secara sistematis dan berlandaskan kepada tujuan peninjauan.

## **1.6 Lokasi dan Waktu Kerja Praktik**

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, penulis melakukan kerja praktik dan memperoleh data pada *Suis Butcher Steak House Cafe* yang berlokasi di Jl. Setiabudi No. 174 Bandung, sedangkan waktu kerja praktik dilakukan pada bulan Mei 2010 sampai dengan selesai.