

**ANALISIS HARGA POKOK PESANAN DALAM
MENENTUKAN LABA PRODUK UNIT LARIZSA**

PT GENESA

TUGAS AKHIR



Disusun oleh:

Hafis Khoirul Rizki

NIM. 49402200010

**PROGRAM STUDI D-III AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS ISLAM SULTAN AGUNG
SEMARANG
2024**

**ANALISIS HARGA POKOK PESANAN DALAM
MENENTUKAN LABA PRODUK UNIT LARIZSA
PT GENESA**

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Meperoleh Gelar Ahli Madya Akuntansi



Disusun oleh:

Hafis Khoirul Rizki

NIM. 49402200010

**PROGRAM STUDI D-III AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS ISLAM SULTAN AGUNG
SEMARANG
2024**

PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Hafis Khoirul Rizki

NIM : 49402200010

Program Studi : D-III Akuntansi

Fakultas : Ekonomi

Dengan ini menyatakan bahwa Tugas Akhir saya dengan judul:

“ANALISIS HARGA POKOK PESANAN DALAM MENENTUKAN LABA PRODUK UNIT LARIZSA PT GENESA” merupakan hasil karya sendiri (bersifat original), bukan merupakan tiruan atau duplikasi dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan benar.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia untuk dicabut gelar yang telah saya peroleh.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya tanpa ada paksaan dari siapa pun.

Semarang, 20 Februari 2025

Yang Menyatakan,



Hafis Khoirul Rizki
NIM.49402200010

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Hafis Khoirul Rizki

NIM : 49402200010

Program Studi : D-III Akuntansi

Judul Tugas Akhir : Analisis Harga Pokok Pesanan dalam Menentukan Laba Produk

Unit LarizSA PT GENESA



Semarang, 5 Februari 2025

Menyetujui,

Dosen Pembimbing

Drs. Osmad Mutaher, M.Si., Akt.

NIK.210403050

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:


Nama : Hafis Khoirul Rizki
NIM : 49402200010
Program Studi : D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi UNISSULA
Judul Tugas Akhir : Analisis Harga Pokok Pesanan Dalam Menentukan Laba Produk Unit LarizSA PT GENESA


Telah berhasil dipertahankan dihadapan penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Akuntansi pada Program Studi D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Islam Sultan Agung Semarang.

Penguji 1

Semarang, 20 Februari 2025

Penguji 2


Prof. Dr. Edy Suprianto, SE., M.Si., Akt.
NIK. 211406018


Drs. Osmad Mutaher, M.Si., Akt.
NIK. 210403050

Mengetahui,

Ketua Program Studi D-III Akuntansi
Fakultas Ekonomi UNISSULA


Ahmad Rudi Yulianto, S.E., M.Si., Ak.
NIK. 211415028

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Alhamdulillah segala puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah Nya, serta sholawat kepada Nabi Agung Muhammad SAW.

Tugas Akhir berjudul “Analisis Harga Pokok Pesanan Dalam Menentukan Laba Produk Unit LarizSA PT GENESA” disusun sebagai syarat kelulusan untuk memperoleh gelar Ahli Madya, program D-III Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Islam Sultan Agung Semarang.

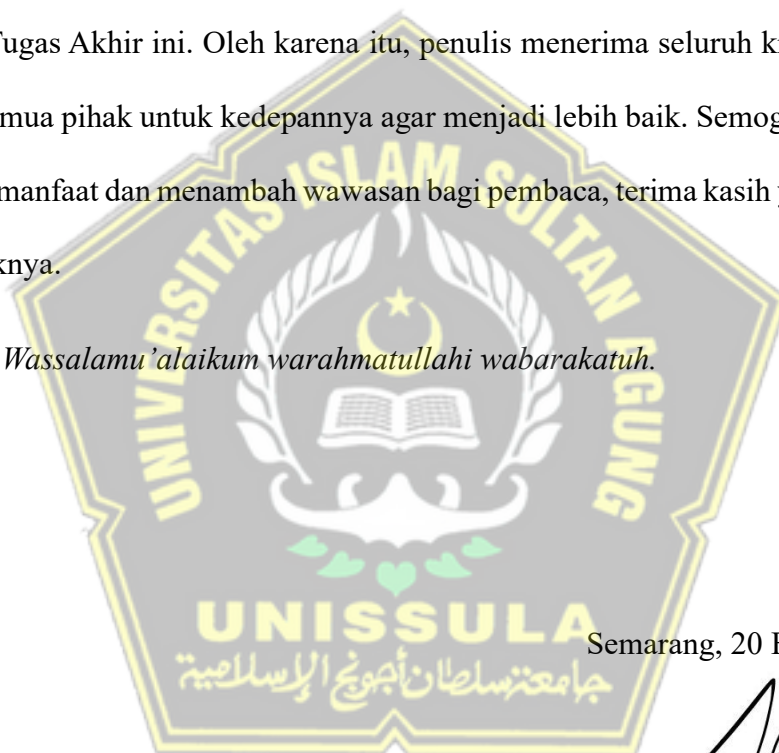
Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada:

1. Prof. Dr. Heru Sulistyono, S.E., M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Islam Sultan Agung Semarang.
2. Bapak Ahmad Rudi Yulianto, S.E., M.Si, Ak selaku Ketua Program Studi D-III Akuntansi.
3. Bapak Osmad Muthahaer, S.E., M.Si selaku Dosen Pembimbing dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Kedua orang tua tercinta Bapak Nur Komarudin dan Ibu Asmiati yang senantiasa menyelipkan doa untuk penulis disetiap sholat, memberikan kasih sayang, dukungan, fasilitas, dan motivasi kepada saya.
5. Bapak Zainal Selaku SDI PT GENESA yang selalu membimbing saya dalam penyusunan tugas akhir saya

6. Sahabat saya Teguh yang selalu menjadi tempat keluh kesah penulis, serta selalu memberikan dukungan dan semangat kepada saya.
7. Seluruh mahasiswa program studi D-III Akuntansi angkatan 2022 selaku teman seperjuangan yang selalu memberikan dukungan dan semangat.
8. Diri penulis yang sudah berjuang sampai titik ini dan tetap semangat menyelesaikan sampai akhir.

Penulis mengucapkan permohonan maaf atas kekurangan dan kelebihan pada Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis menerima seluruh kritik dan saran dari semua pihak untuk kedepannya agar menjadi lebih baik. Semoga Tugas Akhir ini bermanfaat dan menambah wawasan bagi pembaca, terima kasih yang sebanyak banyaknya.

Wassalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh.



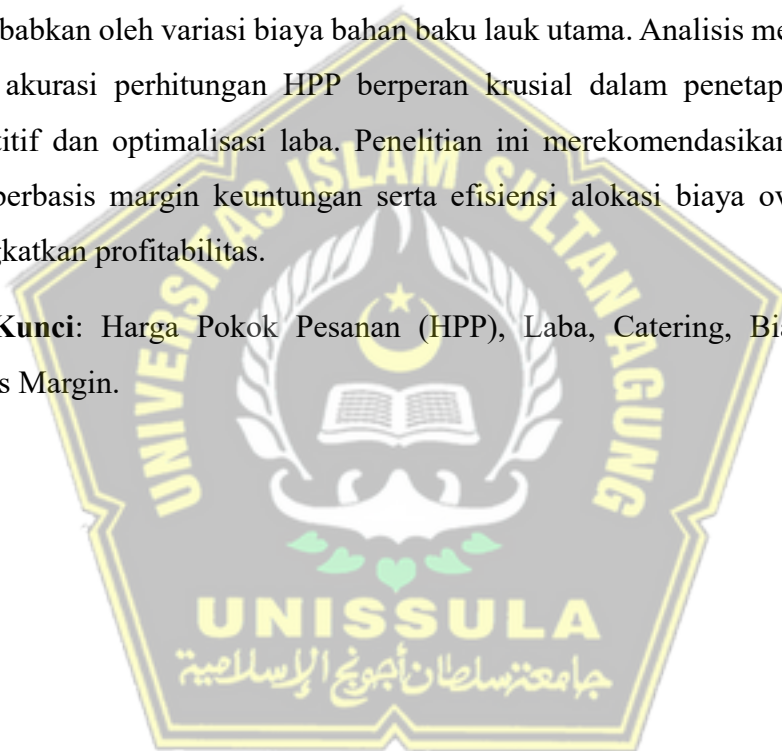
Semarang, 20 Februari 2025

Hafis Khoirul Rizki
NIM.49402200010

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis metode perhitungan Harga Pokok Pesanan (HPP) pada produk nasi kotak Unit Larizsa PT Genesa serta mengukur kontribusinya terhadap laba. Metode penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif deskriptif dengan fokus pada dua menu utama: nasi kotak ayam dan ikan. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, mencakup komponen biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, dan overhead. Hasil penelitian menunjukkan HPP menu ayam sebesar Rp13.130 per porsi (34,35% margin laba) dan HPP menu ikan sebesar Rp13.770 per porsi (31,15% margin laba). Perbedaan ini disebabkan oleh variasi biaya bahan baku lauk utama. Analisis mengungkapkan bahwa akurasi perhitungan HPP berperan krusial dalam penetapan harga jual kompetitif dan optimalisasi laba. Penelitian ini merekomendasikan diversifikasi menu berbasis margin keuntungan serta efisiensi alokasi biaya overhead untuk meningkatkan profitabilitas.

Kata Kunci: Harga Pokok Pesanan (HPP), Laba, Catering, Biaya Produksi, Analisis Margin.



ABSTRACT

This study aims to analyze the Job Order Costing (JOC) method for lunch box products at PT Genesa's Larizsa Unit and measure its contribution to profit. The research employs a descriptive quantitative approach, focusing on two main menus: chicken and fish lunch boxes. Data were collected through interviews, observations, and documentation, covering components of direct material costs, direct labor, and overhead. Results indicate that the JOC for the chicken menu is IDR 13,130 per portion (34.35% profit margin), while the fish menu has a JOC of IDR 13,770 per portion (31.15% profit margin). The disparity stems from differences in the cost of primary protein ingredients. The analysis highlights that accurate JOC calculation is critical for setting competitive selling prices and optimizing profit margins. The study recommends diversifying menus based on profit margins and improving overhead cost allocation efficiency to enhance profitability.

Keywords: Job Order Costing (JOC), Profit, Catering, Production Cost, Margin Analysis.



DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Bagi Perusahaan (PT Genesa):.....	4
1.4.2 Bagi Akademisi:.....	4
1.4.3 Bagi Penulis:	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Landasan Teori.....	6
2.1.1 Sistem Akuntansi Biaya	6
2.1.2 Pengertian Harga Pokok Pesanan.....	6
2.1.3 Karakteristik Harga Pokok Pesanan.....	7
2.1.4 Pengertian Harga Pokok Produksi	8
2.1.5 Elemen-Elemen Harga Pokok Pesanan.....	9
2.1.6 Metode Perhitungan Harga Pokok Pesanan	9
2.1.7 Hubungan Harga Pokok Pesanan dan Laba	10
2.2 Penelitian Terdahulu.....	10
2.3 Kerangka Pemikiran.....	12

2.4	Hipotesis Penelitian.....	13
BAB III METODE PENELITIAN.....		14
3.1	Jenis Penelitian.....	14
3.2	Objek Penelitian.....	14
3.3	Jenis dan Sumber Data.....	15
3.4	Teknik Pengumpulan Data.....	15
3.5	Teknik Analisis Data.....	16
BAB IV HASIL PENELITIAN.....		17
4.1	Gambaran Umum Perusahaan.....	17
4.1.1	Sejarah PT. GENESA (Generasi Sultan Agung).....	17
4.1.2	Visi dan Misi PT. GENESA (Generasi Sultan Agung).....	17
4.1.3	Struktur Organisasi PT. GENESA (Generasi Sultan Agung).....	18
4.2	Pembahasan.....	20
4.2.1	Analisis Perhitungan Harga Pokok Pesanan pada PT Genesa.....	20
4.3	Kontribusi Harga Pokok Pesanan Terhadap Laba.....	26
4.3.1	Analisis Kontribusi HPP terhadap Laba Produk.....	26
4.3.2	Perbandingan Keuntungan Harga Menu Ayam dan Ikan.....	27
4.4	Evaluasi Perhitungan Harga Pokok Pesanan Terhadap Laba Produk.....	27
BAB V PENUTUP.....		28
5.1	Kesimpulan.....	28
5.2	Keterbatasan.....	28
5.3	Saran.....	29
DAFTAR PUSTAKA.....		30

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Paket Menu Ayam dan Ikan.....	21
Tabel 2 TabelPerhitungan HPP.....	26



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kartu Bimbingan Tugas Akhir	31
Lampiran 2 Pertanyaan yang di ajukan pada saat wawancara	32
Lampiran 3 Katalog menu di Larizsa <i>Kitchen</i>	33
Lampiran 4 Dokumentasi saat pengumpulan data	34



BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam era saat ini yang dimana dunia bisnis menjadi semakin kompetitif, penentuan harga pokok pesanan (HPP) menjadi salah satu faktor penting yang dapat mempengaruhi profitabilitas sebuah perusahaan. Harga pokok pesanan merupakan salah satu elemen penting dalam sistem akuntansi biaya yang dapat membantu perusahaan menghitung total biaya yang akan dikeluarkan dalam proses produksi. Penentuan harga pokok pesanan yang akurat tidak hanya akan berdampak terhadap pengambilan Keputusan untuk penetapan harga jual, tetapi juga berkontribusi terhadap penilaian laba untuk setiap produk yang akan dihasilkan (Mulyadi, 2016).

PT Genesa, sebagai perusahaan yang bergerak membawahi berbagai macam unit usaha, salah satu unit usahanya adalah Larizsa, Larizsa sendiri adalah unit usaha yang bergerak di bidang catering makanan. Tentu sangat diperlukan untuk memiliki sistem perhitungan HPP yang akurat dan efisien. Hal ini merupakan hal yang sangat penting untuk memastikan bahwa setiap produk yang dihasilkan dapat memberikan kontribusi optimal terhadap laba perusahaan.

Fenomena tersebut menunjukkan bahwa analisis terhadap metode penghitungan harga pokok pesanan menjadi hal yang krusial. Penggunaan metode yang tepat dapat membantu perusahaan untuk menentukan seberapa banyak kontribusi laba setiap pesanan terhadap laba perusahaan secara

keseluruhan. Dengan demikian, manajemen perusahaan dapat membuat keputusan strategis yang lebih baik, baik dalam menetapkan harga jual maupun dalam pengelolaan sumber daya perusahaan (Carter & Usry, 2017).

Produk Unit Larizsa memiliki permintaan yang tinggi di pasar terutama produk menu nasi kotak seharga Rp20.000 dengan menawarkan 2 pilihan menu lauk utama yang berbeda yaitu ayam dan ikan, namun untuk memastikan produk ini tetap kompetitif dalam hal harga maupun kualitas dan tetap menguntungkan, perusahaan dituntut harus mampu untuk menghitung HPP dengan tepat. Kesalahan yang timbul dalam perhitungan HPP dapat berdampak negatif pada penetapan harga jual, yang pada akhirnya dapat mempengaruhi laba perusahaan. Menurut (Sari et al., 2023), Beberapa komponen penting yang mempengaruhi HPP adalah:

- 1. Biaya Bahan Baku:** Biaya bahan baku merupakan komponen utama dalam perhitungan HPP. Fluktuasi harga bahan baku dapat mempengaruhi total biaya produksi dan, pada akhirnya, laba perusahaan. Penelitian ini akan mengevaluasi bagaimana PT Genesa mengelola biaya bahan baku untuk memastikan efisiensi dan stabilitas harga.
- 2. Biaya Tenaga Kerja:** Biaya tenaga kerja juga merupakan komponen penting dalam HPP. Efisiensi tenaga kerja, upah, dan produktivitas karyawan akan dianalisis untuk memahami dampaknya terhadap HPP dan laba produk Unit Larizsa.

- 3. Biaya Overhead:** Biaya overhead mencakup biaya-biaya tidak langsung seperti utilitas, pemeliharaan, dan administrasi. Penelitian ini akan mengeksplorasi bagaimana PT Genesa mengalokasikan dan mengelola biaya overhead untuk memastikan perhitungan HPP yang akurat.

Dengan adanya ketiga komponen diatas, maka perhitungan HPP akan lebih mudah dan akurat. Sehingga dapat meminimalisir adanya kesalahan dalam melakukan perhitungan Harga Pokok Pesanan dan mencegah terjadinya kerugian akibat kesalahan perhitungan HPP.

1.2 Rumusan Masalah

Dalam pengelolaan biaya produksi, metode perhitungan harga pokok pesanan memegang peranan yang sangat penting dalam menentukan keakuratan harga jual dan laba sebuah produk. Harga pokok pesanan yang tidak dihitung secara tepat dan akurat dapat mengakibatkan penentuan harga jual yang kurang sesuai, baik terlalu rendah sehingga dapat merugikan perusahaan, maupun terlalu tinggi sehingga harga produk dapat mengurangi daya saing harga di pasar.

PT Genesa, melalui Unit Larizsa, memproduksi produk berdasarkan pesanan khusus dari pelanggan. Namun, dalam praktiknya, perusahaan menghadapi beberapa tantangan, seperti:

1. Bagaimana menganalisis metode perhitungan harga pokok pesanan yang diterapkan oleh PT Genesa pada produk unit Larizsa?
2. Bagaimana menentukan kontribusi harga pokok pesanan terhadap laba yang dihasilkan oleh produk unit Larizsa?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk menganalisis metode perhitungan harga pokok pesanan yang diterapkan oleh PT Genesa pada produk unit Larizsa.
2. Untuk mengetahui alokasi biaya overhead pabrik, sehingga memengaruhi keakuratan perhitungan harga pokok produksi.
3. Untuk menentukan kontribusi harga pokok pesanan terhadap laba yang dihasilkan oleh produk unit Larizsa.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Perusahaan (PT Genesa):

1. Memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai perhitungan harga pokok pesanan untuk produk unit Larizsa.
2. Membantu manajemen dalam menentukan harga jual yang kompetitif dan strategis berdasarkan perhitungan harga pokok yang tepat.
3. Menyediakan dasar bagi perusahaan untuk meningkatkan efisiensi biaya produksi guna meningkatkan laba.

1.4.2 Bagi Akademisi:

1. Menambah referensi dan wawasan akademik tentang aplikasi perhitungan harga pokok pesanan dalam industri tertentu.
2. Menjadi bahan kajian bagi penelitian selanjutnya dalam bidang akuntansi biaya dan manajemen keuangan.

1.4.3 Bagi Penulis:

1. Sebagai sarana untuk menerapkan teori dan konsep yang dipelajari selama perkuliahan ke dalam praktik nyata.
2. Meningkatkan pemahaman penulis mengenai metode perhitungan harga pokok pesanan dan aplikasinya pada perusahaan.



BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

2.1.1 Sistem Akuntansi Biaya

Sistem akuntansi biaya adalah rangkaian prosedur yang dirancang untuk mencatat, mengukur, dan melaporkan biaya yang berkaitan dengan produksi suatu barang atau jasa. Sistem ini membantu manajemen dalam menentukan biaya yang dikeluarkan untuk setiap aktivitas, sehingga dapat digunakan untuk pengendalian biaya dan pengambilan keputusan strategis yang efektif dan efisien. Menurut Handayani et al. (2023), akuntansi biaya berfungsi untuk menyediakan informasi yang relevan untuk perencanaan, pengendalian, dan penentuan harga pokok.

Sistem akuntansi biaya dapat diklasifikasikan ke dalam dua jenis utama, yaitu sistem biaya pesanan (*job order costing*) dan sistem biaya proses (*process costing*). Dalam penelitian ini, fokus yang akan diambil adalah pada sistem biaya pesanan yang relevan dengan penentuan harga pokok pesanan.

2.1.2 Pengertian Harga Pokok Pesanan

Harga pokok pesanan (*job order costing*) adalah metode akuntansi biaya yang digunakan untuk menentukan biaya produksi berdasarkan pesanan tertentu. Menurut Hansen dan Mowen (2009), harga pokok pesanan dapat dihitung dengan menjumlahkan semua biaya-biaya yang terkait dengan suatu pesanan, termasuk biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Mulyadi (2016) dalam bukunya "Akuntansi Biaya" menjelaskan bahwa metode harga

pokok pesanan digunakan untuk produk yang dipesan sesuai dengan keinginan atau customisasi pemesan.

Menurut (Aschar et al., 2024), penentuan harga pokok pesanan melibatkan 3 elemen biaya yaitu :

1. **Biaya bahan baku langsung:** Biaya yang secara langsung digunakan sebagai bahan dasar yang paling penting dalam pembuatan suatu produk tersebut.
2. **Biaya tenaga kerja langsung:** Biaya tenaga kerja yang digunakan secara langsung dalam waktu produksi pesanan tersebut dibuat.
3. **Biaya overhead pabrik:** Biaya tidak langsung yang dialokasikan ke setiap pesanan berdasarkan suatu dasar alokasi tertentu, seperti bumbu-bumbu, *packaging*, dan bahan pelengkap lainnya yang digunakan untuk melengkapi dalam proses pembuatan produk tersebut.

2.1.3 Karakteristik Harga Pokok Pesanan

Menurut (Rahmawati & Hapsari, 2024), terdapat beberapa karakteristik utama dari harga pokok pesanan, yaitu:

1. **Produksi berdasarkan pesanan khusus,** Setiap pesanan diproduksi sesuai dengan spesifikasi atau keinginan pelanggan.
2. **Biaya ditelusuri secara individual,** Biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead dialokasikan secara langsung ke setiap masing-masing pesanan.

3. **Dokumentasi rinci**, Setiap pesanan memiliki kartu biaya pesanan yang mencatat semua biaya-biaya yang terkait.
4. **Variabilitas dalam volume produksi**, Volume produksi dapat bervariasi tergantung pada jumlah pesanan yang diterima.

2.1.4 Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga pokok produksi adalah total biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu barang hingga siap dijual. Komponen utama dalam harga pokok produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Menurut (Saputra et al., 2024), Harga Pokok Produksi atau HPP adalah total dari semua biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan untuk membuat suatu produk tersebut dari barang mentah menjadi barang jadi.

Menurut Putri dan Anggraini (2024), harga pokok produksi dihitung dengan rumus berikut:

$$\text{Harga Pokok Produksi} = \text{Biaya Bahan Baku Langsung} + \text{Biaya Tenaga Kerja Langsung} + \text{Biaya Overhead Pabrik}$$

Penentuan harga pokok produksi yang akurat sangat penting untuk memastikan perhitungan laba yang benar. Kesalahan dalam menghitung harga pokok produksi dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan, terutama jika produk dijual di bawah biaya produksi.

2.1.5 Elemen-Elemen Harga Pokok Pesanan

1. **Bahan Baku Langsung:** Biaya yang secara langsung terkait dengan material yang digunakan untuk memproduksi produk tertentu (Carter dan Usry, 2006).
2. **Tenaga Kerja Langsung:** Upah pekerja yang terlibat langsung dalam proses produksi suatu pesanan (Garrison et al., 2020).
3. **Biaya Overhead Pabrik:** Biaya tidak langsung seperti utilitas, pemeliharaan mesin, dan sewa fasilitas yang dialokasikan ke pesanan tertentu berdasarkan suatu basis alokasi (Mulyadi, 2015).

2.1.6 Metode Perhitungan Harga Pokok Pesanan

Dikutip dalam buku akuntansi biaya (Mulyadi, 2012) disebutkan bahwa metode penentuan biaya produksi merupakan metode penghitungan unsur biaya sebagai biaya produksi. Ada dua cara untuk memasukkan faktor biaya ke dalam produksi:

- a. Metode akuntansi biaya penuh atau *Full Costing*, Menurut (Mulyadi, 2012), akuntansi biaya penuh atau *Full Costing* adalah metode untuk menentukan harga pokok produksi, yang mempertimbangkan semua unsur biaya produksi, antara lain biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *Overhead* pabrik tidak langsung, termasuk biaya variabel Serta biaya tetap ditambah biaya non produksi (biaya pemasaran, biaya umum dan administrasi) lain-lain.

- b. Metode biaya variabel atau *Variable Costing*, menurut definisi dari (Mulyadi, 2012) metode biaya variabel adalah metode penentuan biaya produksi, metode ini hanya memasukkan biaya produksi variabel ke dalam biaya produksi, termasuk biaya bahan baku, Biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel.

2.1.7 Hubungan Harga Pokok Pesanan dan Laba

Harga pokok pesanan berfungsi sebagai dasar untuk menentukan harga jual produk. Jika perhitungan harga pokok pesanan dilakukan dengan tepat, perusahaan dapat menetapkan harga jual yang kompetitif dan menghasilkan laba optimal (Hansen & Mowen, 2009). Dalam konteks produk unit Larizsa di PT Genesa, analisis harga pokok pesanan penting untuk mengevaluasi efisiensi dan profitabilitas setiap unit produk.

2.2 Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian sebelumnya yang relevan dengan topik ini adalah:

1. Sari, I. (2012)

Penelitian ini menganalisis penerapan *full costing* dalam penghitungan biaya produksi mebel custom di CV. Sarana Interior Samarinda selama Maret 2012. Hasil kajian mengungkapkan bahwa metode tersebut tetap menghasilkan keuntungan meskipun mempertimbangkan seluruh komponen biaya (baik langsung maupun tidak langsung) dalam penentuan harga pokok pesanan.

2. Astuti, Y. (2011)

Studi pada CV. Beby Collection menginvestigasi klasifikasi biaya produksi tas ransel sebagai dasar kalkulasi harga jual. Analisis komparatif antara praktik perusahaan dengan prinsip *full costing* menunjukkan ketidakakuratan dalam penetapan harga jual, sehingga direkomendasikan penyesuaian klasifikasi biaya untuk meningkatkan presisi perhitungan.

3. Sulpa, N. (2014)

Penelitian di Rumah Makan Citra Minang Makassar mengkaji strategi penetapan harga berbasis estimasi biaya bahan baku utama (lauk). Hasilnya mengindikasikan bahwa metode cost-plus pricing yang diterapkan tidak sepenuhnya sesuai dengan teori akuntansi, karena hanya berfokus pada komponen biaya dominan dan mengabaikan biaya operasional lain, sehingga harga jual cenderung lebih rendah dari perhitungan ideal.

4. Erawati (2012)

Analisis pada CV. Harapan Inti Usaha Palembang mengidentifikasi inkonsistensi klasifikasi biaya produksi lemari hias, termasuk alokasi biaya bersama yang tidak proporsional. Temuan ini menyoroti adanya selisih signifikan antara harga pokok produksi aktual dengan perhitungan teoritis, yang berimplikasi pada ketidaktepatan harga jual produk.

5. Agustinus (2016)

Evaluasi sistem kalkulasi biaya pesanan di CV. Andi Offset (perusahaan percetakan) mengungkap kesenjangan antara praktik perusahaan dengan prinsip akuntansi biaya pesanan. Studi kasus ini merekomendasikan penerapan metode standar untuk mengoptimalkan akurasi penetapan harga pokok produksi sesuai karakteristik bisnis custom order.

2.3 Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran penelitian ini diawali dengan mengidentifikasi elemen-elemen biaya yang memengaruhi harga pokok pesanan. Selanjutnya, perhitungan harga pokok pesanan dilakukan untuk mengevaluasi keakuratan metode yang diterapkan oleh PT Genesa. Hasil perhitungan ini kemudian dianalisis untuk menilai kontribusinya terhadap laba produk unit Larizsa. Secara visual, alur kerangka pemikiran dapat digambarkan sebagai berikut:

1. Identifikasi komponen harga pokok pesanan (bahan baku, tenaga kerja langsung, overhead pabrik).
2. Perhitungan harga pokok pesanan.
3. Analisis kontribusi harga pokok terhadap laba.
4. Evaluasi hasil dan rekomendasi.

2.4 Hipotesis Penelitian

Jika metode perhitungan harga pokok pesanan yang diterapkan PT Genesa dilakukan dengan tepat, maka:

1. Harga pokok pesanan yang dihasilkan akan mencerminkan biaya produksi aktual.
2. Penetapan harga jual produk unit Larizsa akan menghasilkan margin laba yang optimal.



BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan analisis deskriptif. Desain penelitian deskriptif digunakan untuk menggambarkan secara sistematis, faktual, dan akurat mengenai fakta-fakta yang ada dan hubungan antara variabel-variabel yang diteliti, yaitu analisis harga pokok pesanan dalam menentukan laba produk. Pendekatan kuantitatif digunakan untuk melakukan perhitungan dan analisis data yang berhubungan dengan biaya produksi, penetapan harga pokok pesanan, dan laba produk.

3.2 Objek Penelitian

Menurut (Sugiyono, 2019), objek penelitian merupakan variable penelitian yang ditetapkan peneliti untuk dipelajari, dengan tujuan untuk memperoleh informasi yang digunakan untuk menarik kesimpulan suatu hal.

Objek penelitian ini adalah salah satu unit usaha yang dibawah oleh PT. GENESA yaitu Larizsa, yang bergerak di bidang F&B (*Food and Beverage*) atau lebih jelasnya dalam bentuk pesanan katering makanan. Unit usaha Larizsa dipilih karena Larizsa dalam sistem operasionalnya yaitu menerima pesanan terlebih dahulu baru akan dibuatkan produknya sesuai oleh pesanan pelanggan. Unit usaha milik PT. GENESA ini memiliki karakteristik produksi berdasarkan pesanan (job order) yang relevan dengan fokus penelitian yang akan di teliti.

3.3 Jenis dan Sumber Data

1. Jenis Data

- a. Data Kuantitatif: Data berupa angka-angka yang berkaitan dengan biaya produksi, harga pokok pesanan, dan laba produk.
- b. Data Kualitatif: Data berupa informasi deskriptif mengenai proses produksi, pengelolaan pesanan, dan kebijakan penentuan harga jual.

2. Sumber Data

- a. Data Primer: Data yang diperoleh langsung dari pihak perusahaan, seperti laporan keuangan, data produksi, dan wawancara dengan manajemen.
- b. Data Sekunder: Data yang diperoleh dari dokumen pendukung seperti literatur, jurnal, dan penelitian terdahulu.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

1. **Wawancara**, Wawancara dilakukan dengan pihak manajemen dan staf terkait untuk mendapatkan informasi mengenai proses penentuan harga pokok pesanan dan kebijakan penentuan laba.
2. **Observasi**, Observasi dilakukan untuk memahami langsung proses produksi dan pengelolaan pesanan di Unit Larizsa PT. Genesa.

3. **Dokumentasi**, Dokumentasi mencakup pengumpulan dokumen-dokumen penting seperti laporan biaya produksi, catatan pesanan, dan laporan laba rugi.

3.5 Teknik Analisis Data

Analisis data akan dilakukan dengan langkah-langkah berikut:

1. **Pengumpulan Data Biaya Produksi** Mengidentifikasi komponen biaya produksi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *Overhead* pabrik.
2. **Perhitungan Harga Pokok Pesanan** Menggunakan metode *Job Order Costing*, harga pokok pesanan akan dihitung berdasarkan komponen biaya-biaya yang dikumpulkan.
3. **Analisis Laba Produk** Menghitung laba produk berdasarkan selisih antara harga jual dan harga pokok pesanan.
4. **Evaluasi** Mengevaluasi hasil perhitungan untuk mengetahui efisiensi dan efektivitas penentuan harga pokok pesanan dalam mencapai target laba.

BAB IV HASIL PENELITIAN

4.1 Gambaran Umum Perusahaan

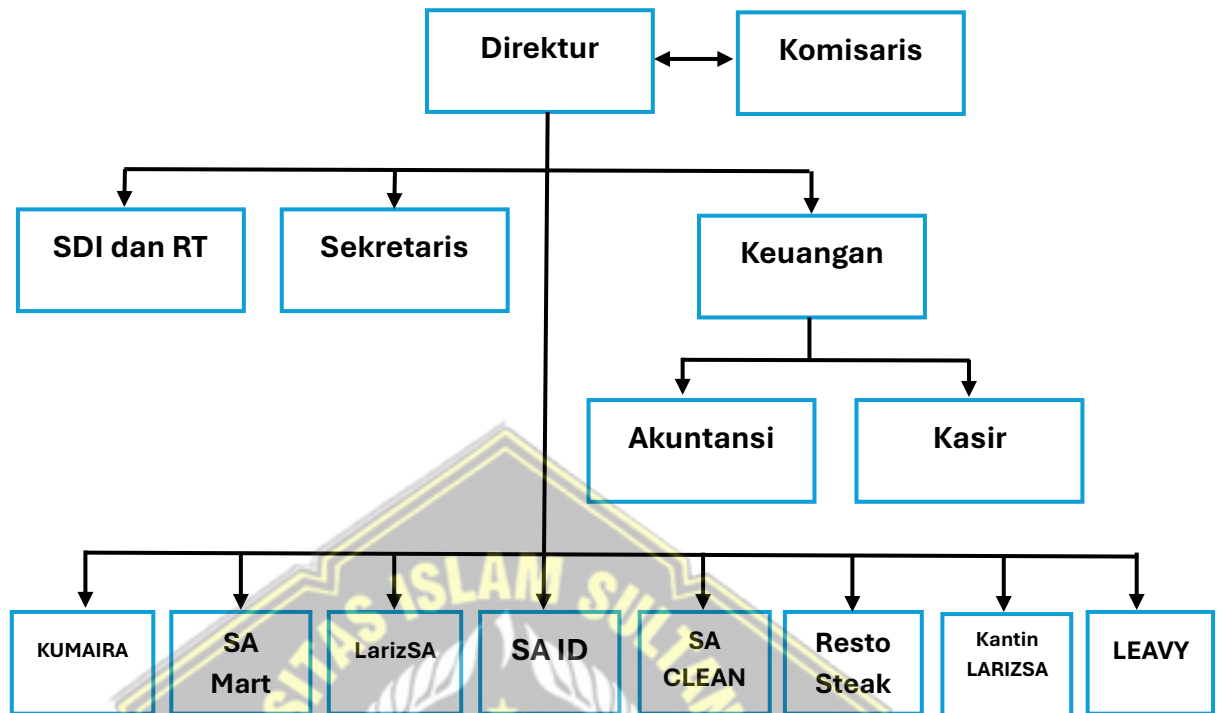
4.1.1 Sejarah PT. GENESA (Generasi Sultan Agung)

PT. Generasi Sultan Agung adalah Perusahaan professional milik Yayasan Badan Wakaf Sultan Agung (YBWSA) yang dibentuk pada tanggal 30 November 2023. GENESA atau PT. Generasi Sultan Agung merupakan perusahaan nirlaba multi unit yang mempunyai banyak unit usaha yang dibawahinya.

4.1.2 Visi dan Misi PT. GENESA (Generasi Sultan Agung)

Menjadi Perusahaan besar yang professional terkemuka dalam menjalankan setiap usaha. Sehingga nantinya dapat mewujudkan YBWSA menjadi Yayasan wakaf terkemuka dalam menjalankan dakwah islam membangun generasi khaira ummah, serta menjadi support system bagi bidang Pendidikan dan Kesehatan.

4.1.3 Struktur Organisasi PT. GENESA (Generasi Sultan Agung)



Gambar 1 Struktur Organisasi PT. GENESA

1. Komisaris

Komisaris memiliki peran sebagai pengawas utama yang mewakili kepentingan pemegang saham dalam perusahaan. Tugasnya adalah memastikan bahwa kebijakan dan strategi yang diterapkan oleh direksi berjalan sesuai aturan. Komisaris juga memberikan nasihat kepada direksi, menilai kinerja perusahaan, serta memastikan kepatuhan perusahaan terhadap peraturan dan tata kelola yang baik.

2. Direktur

Direktur adalah pemimpin tertinggi dalam perusahaan yang bertanggung jawab untuk merumuskan visi, misi, serta strategi bisnis

perusahaan. Tugas utamanya mencakup pengawasan terhadap seluruh aktivitas operasional, pengambilan keputusan strategis, dan memastikan tujuan perusahaan tercapai sesuai rencana. Selain itu, seorang direktur juga harus memberikan laporan kinerja perusahaan kepada pemegang saham atau komisaris.

3. SDI dan RT

SDI atau Sumber Daya Insani, yang sering disebut juga sebagai HRD, bertugas mengelola tenaga kerja dalam perusahaan. Divisi ini bertanggung jawab atas perencanaan dan perekrutan karyawan, pengembangan pelatihan, serta pengelolaan hubungan industrial. Selain itu, SDI juga menyusun kebijakan sumber daya manusia dan melakukan evaluasi kinerja untuk mendukung strategi perusahaan.

4. Sekretaris

Sekretaris adalah individu yang berperan penting dalam mendukung operasional direktur atau departemen tertentu. Tugasnya meliputi pengelolaan jadwal dan agenda pimpinan, penyusunan laporan dan dokumen, serta pengaturan rapat atau pertemuan. Sekretaris juga bertindak sebagai penghubung antara pimpinan dengan pihak internal maupun eksternal, serta menjaga arsip dan dokumen perusahaan.

5. Bagian Keuangan

Bagian Keuangan adalah divisi yang bertugas mengelola segala aspek keuangan perusahaan. Tugas-tugas utama bagian keuangan meliputi pencatatan

dan pengelolaan transaksi keuangan, penyusunan laporan keuangan, serta analisis data keuangan untuk mendukung pengambilan keputusan strategis. Selain itu, bagian keuangan juga bertanggung jawab memastikan pengelolaan arus kas yang efisien, pembayaran kepada vendor, penerimaan uang dari transaksi, dan pelaporan keuangan sesuai standar yang berlaku.

6. Koordinator Unit Usaha

Koordinator Unit Usaha adalah pemimpin operasional dari unit-unit bisnis yang berada di bawah naungan perusahaan. Tugas utamanya adalah merencanakan dan mengawasi kegiatan unit agar berjalan sesuai target, mengelola sumber daya unit, serta melaporkan kinerja kepada manajemen pusat. Selain itu, koordinator unit usaha juga bertanggung jawab memastikan kepatuhan operasional unit terhadap kebijakan perusahaan serta mengembangkan strategi bisnis untuk meningkatkan profitabilitas.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Analisis Perhitungan Harga Pokok Pesanan pada PT Genesa

Berdasarkan data yang penulis kumpulkan terkait menu yang akan di teliti, terdapat menu-menu dengan harga yang sama tetapi menawarkan lauk utama yang berbeda. Berikut adalah daftar menu nasi box Larizsa *Kitchen*;

Menu Rp20.000 dengan Ayam	Menu Rp20.000 dengan Ikan
Nasi	Nasi
Ayam Goreng	Ikan Nila Goreng
Tumisan Sayur	Tumisan Sayur
Sambal	Sambal
Kerupuk	Kerupuk

Tabel 1 Paket Menu Ayam dan Ikan

Sumber: Unit Larizsa Kitchen

Berdasarkan 2 pilihan menu diatas akan dilakukan analisis harga pokok pesanannya. Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil wawancara oleh Koordinator Unit Larizsa, beberapa komponen yang diperlukan untuk menghitung Harga Pokok Pesanan antara lain:

1. Bahan Baku

Bahan Baku dari kedua menu diatas antara lain adalah

Menu 1 adalah menu dengan ayam

- Nasi Putih: 180 gram

Harga beras medium: Rp12.000/kg

Per porsi (180 g): Rp2.160

- Ayam Goreng: 1 potong (70 gram)

Harga ayam (1 kg): Rp40.000 (isi ±14 potong/paha bawah atau sayap)

Per porsi: Rp2.860

- Tumisan Sayur: 50 gram

Sayur buncis, wortel, Sawi Putih

Buncis: Rp13.000/kg (20 g = Rp260)

Wortel: Rp12.000/kg (20 g = Rp240)

Sawi putih: Rp18.000/kg (10 g = Rp180)

Total per porsi: Rp680

- Sambal: 15 gram

Bahan utama: cabai, bawang merah, bawang putih, tomat

Cabai merah: Rp40.000/kg (5 g = Rp200)

Bawang merah: Rp30.000/kg (3 g = Rp90)

Bawang putih: Rp35.000/kg (2 g = Rp70)

Tomat: Rp12.000/kg (5 g = Rp60)

Total sambal per porsi: Rp420

- Kerupuk: 1–2 buah (5–7 gram)

Harga kerupuk udang: Rp30.000/kg

Per porsi (7 g): Rp210

Total biaya bahan baku per porsi Menu Ayam: Rp6.330

Menu ke 2 adalah menu dengan Ikan;

- Nasi Putih: 180 gram

Harga per porsi (180 g): Rp2.160

- Ikan Nila Goreng: 1 ekor kecil (100 gram setelah digoreng)

Harga nila (1 kg): Rp35.000 (isi ±10 ekor kecil, 100 g/ekor)

Per porsi: Rp3.500

- Tumisan Sayur: 50 gram

Sayur buncis, wortel, Sawi Putih

Buncis: Rp13.000/kg (20 g = Rp260)

Wortel: Rp12.000/kg (20 g = Rp240)

Sawi putih: Rp18.000/kg (10 g = Rp180)

Total per porsi: Rp680

- Sambal: 15 gram

Bahan utama: cabai, bawang merah, bawang putih, tomat

Cabai merah: Rp40.000/kg (5 g = Rp200)

Bawang merah: Rp30.000/kg (3 g = Rp90)

Bawang putih: Rp35.000/kg (2 g = Rp70)

Tomat: Rp12.000/kg (5 g = Rp60)

Total sambal per porsi: Rp420

- Kerupuk: 1–2 buah (5–7 gram)

Harga per porsi (7 g): Rp210

Total biaya bahan baku per porsi Menu ikan: Rp6.970

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja sendiri akan diambil sebanyak 14% dari harga produk, maka total biaya tenaga kerja adalah

$14\% \times 20.000 = \text{Rp}2.800$ untuk per bungkus nasi kotak

14% tersebut akan digunakan sebagai biaya gaji seluruh karyawan yang terlibat dalam proses pembuatan produk tersebut.

3. Biaya Overhead

Biaya overhead atau biaya bantuan atau pelengkap akan diambil sebanyak 4% dari harga produk, maka biaya overhead nya adalah

$20\% \times 20.000 = \text{Rp}4.000$ untuk per bungkus nasi kotak

4% tersebut akan digunakan sebagai biaya penolong atau pelengkap produk tersebut misalnya untuk bumbu-bumbu pelengkap dan *Packaging* nya.

4. Perhitungan HPP (Harga Pokok Pesanan) Menu Ayam

- **Biaya Bahan Baku**

Total biaya bahan baku: **Rp6.330**

- **Biaya Tenaga Kerja**

$$14\% \times \text{Rp}20.000 = \text{Rp}2.800$$

- **Biaya Overhead**

$$20\% \times \text{Rp}20.000 = \text{Rp}4.000$$

Total HPP Menu Ayam:

HPP = Biaya bahan Baku + Biaya Tenaga Kerja + Biaya Overhead

$$\text{HPP} = \text{Rp}6.330 + \text{Rp}2.800 + \text{Rp}4.000 = \text{Rp}13.130$$

5. Perhitungan HPP (Harga Pokok Pesanan) Menu Ikan

- **Biaya Bahan Baku**

Total biaya bahan baku: **Rp6.970**

- **Biaya Tenaga Kerja**

$$14\% \times \text{Rp}20.000 = \text{Rp}2.800$$

- **Biaya Overhead**

$$20\% \times \text{Rp}20.000 = \text{Rp}4.000$$

Total HPP Menu Ikan:

HPP = Biaya bahan Baku + Biaya Tenaga Kerja + Biaya Overhead

$$\text{HPP} = \text{Rp}6.970 + \text{Rp}2.800 + \text{Rp}4000 = \text{Rp}13.770$$

6. Perhitungan HPP dalam bentuk Tabel

Menu	Biaya Bahan Baku	Biaya Tenaga Kerja	Biaya Overhead	Total HPP
Menu Ayam	Rp6.330	Rp2.800	Rp4.000	Rp13.130
Menu Ikan	Rp6.970	Rp2.800	Rp4.000	Rp13.770

Tabel 2 Tabel Perhitungan HPP

4.3 Kontribusi Harga Pokok Pesanan Terhadap Laba

4.3.1 Analisis Kontribusi HPP terhadap Laba Produk

Berdasarkan hasil dari analisis tersebut, berikut adalah perhitungan kontribusi HPP terhadap laba produk untuk masing-masing menu:

Kontribusi Laba Menu Ayam

- Harga Jual: Rp20.000
- Total HPP Menu Ayam: Rp13.130
- Laba per porsi: Rp6.870
- Persentase Laba terhadap Harga Jual: 34,35%

Kontribusi Laba Menu Ikan

- Harga Jual: Rp20.000
- Total HPP Menu Ikan: Rp13.770

- Laba per porsi: Rp6.230
- Persentase Laba terhadap Harga Jual: 31,15%

4.3.2 Perbandingan Keuntungan Harga Menu Ayam dan Ikan

Perbandingan keuntungan dari harga kedua menu tersebut adalah:

- Menu Ayam memiliki laba per porsi sebesar Rp6.870 atau 34,35% dari harga jual.
- Menu Ikan memiliki laba per porsi sebesar Rp6.770 atau 31,15% dari harga jual.

Dari rincian tersebut, dapat diketahui bahwa Menu Ayam memberikan kontribusi laba yang lebih tinggi dibandingkan Menu Ikan, baik dalam jumlah nominal maupun dalam persentase terhadap harga jual.

4.4 Evaluasi Perhitungan Harga Pokok Pesanan Terhadap Laba Produk

Pengaruh dari harga pokok pesanan terhadap laba produk adalah:

1. Perbedaan HPP antara kedua menu disebabkan oleh harga bahan baku dari lauk utamanya yaitu ayam dan ikan.
2. HPP yang lebih tinggi pada Menu Ikan yaitu Rp13.770 mengakibatkan margin keuntungan yang lebih kecil dibandingkan Menu Ayam yaitu Rp13.130.

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan analisis perhitungan Harga Pokok Pesanan tersebut dapat disimpulkan bahwa,

1. HPP Menu Ayam adalah Rp13.130, sementara HPP Menu Ikan adalah Rp13.770. Dengan demikian, biaya produksi Menu Ayam lebih ekonomis dibandingkan Menu Ikan.
2. Margin Keuntungan per porsi Menu Ayam adalah Rp6.870 atau 34,35%, yang dimana lebih tinggi dibandingkan keuntungan per porsi Menu Ikan sebesar Rp6.230 atau 31,15%.

Menu Ayam memberikan margin keuntungan yang lebih besar sehingga dapat dijadikan produk unggulan. Namun, keberagaman menu seperti Menu Ikan tetap penting untuk menarik berbagai segmen konsumen.

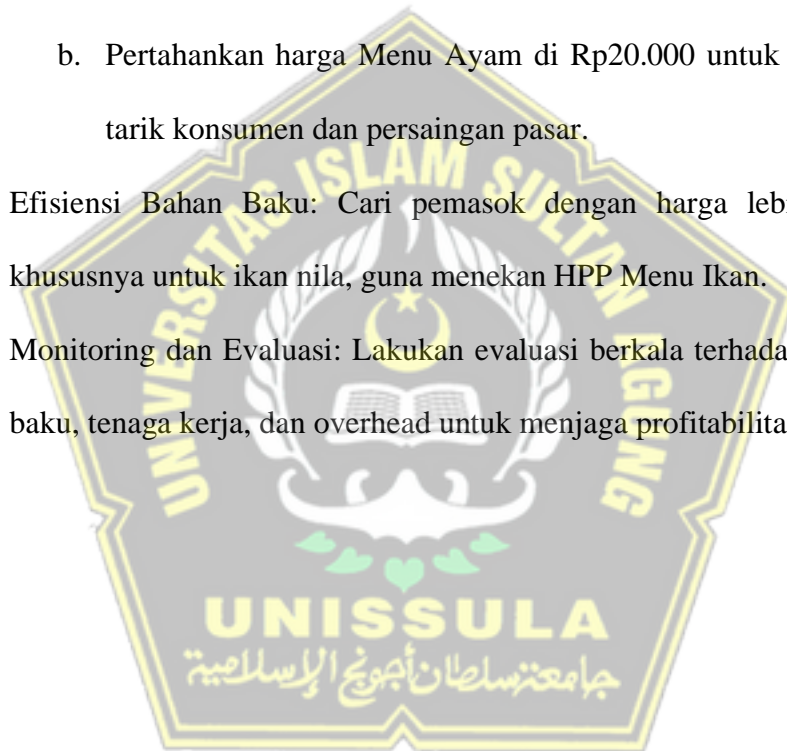
5.2 Keterbatasan

Keterbatasan yang dialami penulis adalah

1. Penulis kesulitan mengupulkan data lapangan yang lengkap karena waktu magang yang digunakan untuk mengobservasi relatif singkat yaitu hanya 2 bulan.
2. Penulis kesulitan merincikan data biaya tenaga kerja dan biaya overhead dikarenakan keterbatasan oleh kebijakan Perusahaan.

5.3 Saran

1. Sebaiknya perhitungan Harga Pokok Pesanan menggunakan metode full costing, dimana dihitung dari seluruh bahan yang diperlukan untuk membuat pesanan lalu dibagi dengan jumlah pesanan.
2. Strategi Penetapan Harga:
 - a. Naikkan harga jual Menu Ikan menjadi Rp21.000 agar margin keuntungan lebih seimbang antara menu ayam dan ikan.
 - b. Pertahankan harga Menu Ayam di Rp20.000 untuk menjaga daya tarik konsumen dan persaingan pasar.
3. Efisiensi Bahan Baku: Cari pemasok dengan harga lebih kompetitif, khususnya untuk ikan nila, guna menekan HPP Menu Ikan.
4. Monitoring dan Evaluasi: Lakukan evaluasi berkala terhadap biaya bahan baku, tenaga kerja, dan overhead untuk menjaga profitabilitas.



DAFTAR PUSTAKA

- Aschar, G., Arta, D., Panca, M., Ningtyas, A., Akuntansi, J., & Madiun, P. N. (2024). Perhitungan Biaya Produksi Dengan Metode Harga Pokok Pesanan Pada UMKM *The REAL COFFE AND EATERY*. *Ekonomi & Bisnis*, 11(11).
- Carter, W. K., & Usry, M. F. (2017). *Akuntansi Biaya: Perencanaan dan Pengendalian*. Jakarta: Salemba Empat.
- Carter, W. K., & Usry, M. F. (2006). *Cost Accounting*. South-Western College Publishing.
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2020). *Managerial Accounting*. McGraw-Hill Education.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2009). *Cost Management: Accounting and Control*. South-Western.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. (2016). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Rahmawati, D. M., & Hapsari, N. (2024). Perhitungan Harga Produksi Menggunakan Metode Harga Pokok Pesanan Pada PT Grand Dinamika Manufacturing Indonesia. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(6), 232–251.
- Saputra, E. A., Sari, I. M., Kurniansyah, I. B., & Nazar, I. S. (2024). Analisis Perhitungan Biaya Harga Pokok Produksi pada UMKM Neira Bakery Bojonegoro. *Kompeten: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 2(4), 688–693. <https://doi.org/10.57141/kompeten.v2i4.109>
- Sari, N., Vidyasari, R., & Listiawati, R. (2023). Perhitungan Harga Pokok Pesanan Dalam Penetapan Harga Jual Produk Ekspor Pt Locatani Agro Indonesia. *Ekonomi & Bisnis*, 22(1), 74–82. <https://doi.org/10.32722/eb.v22i1.5768>
- Simanjuntak, P. (2020). Analisis Biaya Produksi dengan Metode Full Costing. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan*, 8(2), 100-110.
- Saragih, A. (2018). Evaluasi Sistem Harga Pokok Pesanan pada Industri Percetakan. *Jurnal Manajemen dan Akuntansi*, 10(1), 45-55.
- Wijaya, D. (2019). Analisis Kontribusi Harga Pokok terhadap Laba Bersih. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 12(3), 215-230.