

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Perkembangan bisnis pada sektor industri restoran dan rumah makan di tahun 2023 ini, semakin berkembang pesat seiring dengan pemulihannya pandemi (COVID-19). Direktur Jenderal Industri Agro Kementerian Perindustrian, Putu Juli Ardika, mengatakan bahwa di tahun 2023 ini terdapat kenaikan sebesar 3,68% pada segi pertumbuhan sektor industri restoran dan rumah makan, angka ini meningkat dari tahun lalu yang hanya sebesar 2,95%. Kenaikan pada sektor industri restoran dan rumah makan ini disebabkan karena seiring memulihnya masa pandemi COVID-19 dan beralih ke new normal. Pada era new normal ini juga semakin banyak inovasi teknologi yang hadir dan sangat membantu para pengusaha restoran, baik dari segi operasional maupun efisiensi restoran. Seiring dengan semakin banyaknya restoran dan rumah makan baru yang bermunculan, pembukaan lapangan pekerjaan pun ikut meningkat.

Menurut Wakil Ketua Umum Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (PHRI), Sudrajat, banyak restoran yang gulung tikar karena adanya ekspansi pasar kuliner di Indonesia. Hal ini berarti, walaupun perkembangannya pesat, namun kita tetap harus waspada memikirkan bagaimana caranya agar bisnis yang kita dirikan dapat terus bertahan. Pemilik usaha dituntut untuk menghasilkan produk yang berkualitas agar diterima di pasaran, dan memenangkan persaingan di pasar.

UMKM rumah makan Tungkuw Pindang dan Sop ini adalah rumah makan yang menyajikan makanan-makanan dan minuman khas masakan tradisional Palembang Sumatera Selatan yang beralamat di Jalan Lintas Sumatera (Muara Enim-Tanjung Enim) Kilo Meter 2, Karang Raja, Kec. Muara Enim, Kabupaten Muara Enim, Sumatera Selatan Kode Pos 31311. Sebagai salah satu rumah makan dengan pengunjung yang ramai, Restoran atau Rumah Makan Tungkuw Pindang dan Sop ini memiliki banyak kompetitor karena lokasi dari rumah makan yang sangat strategis. Persaingan yang kompetitif menyebabkan manajemen restoran

atau UMKM rumah makan ini dituntut untuk meningkatkan produktivitas agar memperoleh keuntungan maksimal dan mengendalikan biaya yang dikeluarkan semaksimal mungkin. Oleh karena itu pengusaha harus terus melakukan terobosan-terobosan baru guna menetapkan kebijakan sehingga diperoleh suatu perhitungan harga pokok produksi yang sesuai dan nantinya tentu akan berpengaruh terhadap penentuan harga jual produk atau harga jual makanan.

Perhitungan harga pokok produksi makanan dan *food cost percentage* pada UMKM rumah makan Tungkuw Pindang dan Sop ini menjadi penting karena masalah biaya makanan adalah salah satu aspek yang sangat utama dalam bisnis restoran. Biaya makanan merupakan salah satu faktor terbesar yang mempengaruhi keuntungan rumah makan, dan dalam mengelola bisnis rumah makan yang sukses, penting untuk memahami dan mengelola biaya makanan dengan efektif.

Perhitungan harga pokok produksi makanan dan *food cost percentage* pada restoran atau UMKM ini membantu pemilik restoran atau UMKM untuk memahami seberapa efektif mereka dalam membeli bahan makanan, menyimpan bahan makanan, dan mempersiapkan hidangan. Dalam analisis ini, biaya makanan dihitung sebagai persentase dari penjualan, dan tujuan utamanya adalah untuk mencari tahu berapa banyak uang yang dihabiskan untuk membeli bahan makanan, dan apakah harga jual makanan yang ditawarkan sudah mencakup biaya tersebut atau tidak.

Berdasarkan fenomena yang telah dipaparkan diatas, penulis berkeinginan untuk membuat laporan akhir ini dengan mengangkat judul “ **Perhitungan Harga Pokok Produksi Makanan dan *Food Cost Percentage* Pada UMKM Rumah Makan Tungkuw Pindang dan Sop Muara Enim**” .

1.2 Rumusahan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka yang menjadi permasalahan pada UMKM/Rumah Makan Tungkuw Pindang dan Sop ini adalah:

1. Bagaimana perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada UMKM atau rumah makan Tungkuw Pindang dan Sop?
2. Bagaimana perhitungan persentase biaya makanan (*food cost percentage*) pada rumah makan/UMKM Tungkuw Pindang dan Sop?

Berdasarkan uraian masalah di atas, maka penulis menyimpulkan bahwa pokok permasalahannya adalah pihak UMKM belum membuat perhitungan Harga Pokok Produksi Makanan dan perhitungan *food cost percentage* pada menu utama rumah makan Tungkuw Pindang dan Sop yaitu menu Pindang dan Sop.

1.3 Ruang Lingkup Pembahasan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, penulis membatasi ruang lingkup pembahasan hanya pada perhitungan harga pokok produksi makanan berdasarkan metode *Full Costing* dan perhitungan *food cost percentage* yang terdiri dari menu pindang dan sop saja sebagai menu utama atau andalan dari UMKM Tungkuw Pindang dan Sop tahun 2023.

1.4 Tujuan dan Manfaat Penulisan

1.4.1 Tujuan Penulisan

Berdasarkan perumusan masalah yang telah diuraikan, tujuan yang hendak dicapai dalam penulisan Laporan Akhir ini adalah:

1. Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi (HPP) bahan makanan yang ada pada UMKM Tungkuw Pindang dan Sop.
2. Untuk mengetahui perhitungan persentase biaya makanan (*food cost percentage*) dan margin keuntungan pada rumah makan/UMKM Tungkuw Pindang dan Sop.

1.4.2 Manfaat Penulisan

Manfaat penulisan yang diharapkan dalam Laporan Akhir ini adalah:

1. Bagi Penulis:
 1. Memperdalam pemahaman tentang perhitungan Harga Pokok Produksi Makanan.
 2. Meningkatkan kemampuan dalam melakukan perhitungan biaya-biaya produksi makanan (*food cost*).
 3. Meningkatkan keterampilan dalam penyusunan laporan.
2. Bagi Rumah makan:
 1. Mengetahui biaya produksi makanan yang dibutuhkan untuk menghasilkan makanan yang dijual.
 2. Mengetahui harga jual yang seharusnya ditetapkan untuk memperoleh keuntungan yang optimal.
 3. Memperoleh informasi tentang bahan baku yang paling efisien dan strategi pengelolaan persediaan.
3. Bagi Mahasiswa:
 1. Menambah pengetahuan tentang konsep Harga Pokok Produksi Makanan dan persentasi biaya makanan (*food cost percentage*) makanan dan aplikasinya dalam dunia bisnis.
 2. Meningkatkan keterampilan analisis data dan penggunaan perangkat lunak untuk menghitung Harga Pokok Produksi Makanan & *foodcost percentage*.
 3. Memperoleh pengalaman dalam menulis laporan yang baik dan benar.

1.5 Metode Pengumpulan Data

1.5.1 Teknik Pengumpulan Data

Dalam menyusun laporan akhir ini dibutuhkan data yang akurat, objektif dan mendukung analisis terhadap penyelesaian permasalahan yang ada di perusahaan.

Menurut Sugiyono (2017: 137) pengumpulan data dapat dilakukan dengan beberapa metode sebagai berikut:

1. Teknik wawancara, merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu.
2. Teknik pengamatan/observasi, merupakan suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis. Dua di antara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan.
3. Teknik dokumentasi, dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumen yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan (*life histories*), cerita, biografi, peraturan, kebijakan. Dokumen yang berbentuk gambar misalnya foto, gambar hidup, sketsa dan lain-lain. Dokumen yang berbentuk karya misalnya karya seni, yang dapat berupa gambar, patung, film dan lain-lain. Studi dokumen merupakan pelengkap dari penggunaan metode observasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif.
4. Triangulasi, dalam teknik pengumpulan data, triangulasi diartikan sebagai teknik pengumpulan data yang bersifat menggabungkan dari berbagai teknik pengumpulan data dan sumber data yang telah ada.

Berdasarkan pengertian di atas, maka metode yang digunakan peneliti /penulis dalam penelitian ini adalah metode wawancara (*interview*), dengan melakukan tanya jawab antara peneliti/penulis dengan responden/narasumber secara langsung maupun tidak langsung tentang kegiatan yang berkaitan dengan data-data daftar biaya bahan baku dan rincian menu harga jual makanan dll, serta membaca buku referensi atau literatur yang berhubungan dengan masalah yang akan dibahas.

1.5.2 Sumber Data

Menurut Sugiyono (2017: 137) bahwa sumber data yang dapat digunakan yaitu:

- Data Primer Data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpulan data.
- Data Sekunder Data sekunder adalah sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau dokumen.

Berdasarkan sumber data di atas, maka penulis menggunakan data primer dalam pengambilan data di Rumah Makan Tungkuw Pindang dan Sop. Data primer berupa hasil wawancara secara langsung dengan pihak perusahaan dan data pembelian dan data penjualan persediaan barang dagang pada Rumah Makan Tungkuw Pindang dan Sop.

1.6 Sistematika Penulisan

Secara garis besar laporan akhir terdiri dari lima bab yang isinya mencerminkan susunan atau materi yang akan dibahas, tiap-tiap bab memiliki hubungan antar bab satu dengan lain. Untuk memberikan gambaran secara jelas, berikut ini diuraikan mengenai sistematika pembahasan laporan akhir ini secara singkat, yaitu :

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini penulis menjelaskan mengenai latar belakang masalah, perumusan masalah, ruang lingkup pembahasan, tujuan dan manfaat penulisan, metode-metode pengumpulan data, dan sistematika penulisan laporan akhir.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisikan landasan teori yang menguraikan secara singkat mengenai teori-teori yang dapat dijadikan sebagai bahan perbandingan. Teori-teori yang akan diuraikan adalah pengertian akuntansi biaya, pengertian biaya, jenis-jenis biaya, pengertian harga pokok produksi, cara menghitung harga pokok produksi, metode harga pokok produksi, pengertian *food cost*, cara menghitung *food cost*.

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Bab ini penulis menguraikan tentang kondisi umum mengenai keadaan Rumah Makan Tungkuw Pindang dan Sop, yang meliputi sejarah singkat UMKM atau Rumah Makan.

BAB IV PEMBAHASAN

Bab ini penulis akan membahas mengenai analisis perhitungan harga pokok produksi (*food cost*) makanan pada UMKM Rumah Makan Tungkuw Pindang dan Sop.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini adalah bab terakhir dalam penyusunan laporan akhir. Bab ini berisikan kesimpulan dari hasil pembahasan pada bab sebelumnya. Pada bab ini juga penulis memberikan saran-saran yang mungkin akan bermanfaat bagi UMKM atau Rumah Makan dalam menyelesaikan masalah yang ada.