

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengertian Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah sistem yang digunakan perusahaan terkait informasi biaya yang dikeluarkan perusahaan selama proses pembuatan suatu produk, kemudian informasi tersebut akan dikumpulkan dan diuraikan.

Menurut Rayburn (2018:3) “Akuntansi biaya adalah proses mengidentifikasi, mendefinisikan, mengukur melaporkan, dan menganalisis berbagai unsur biaya langsung dan tidak langsung yang berkaitan dengan produksi serta pemasaran barang dan jasa”.

Menurut Mulyadi (2018:7) “Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa dengan cara-cara tertentu serta penafsiran terhadapnya,”

Menurut Halim (2017:1), “**Akuntansi Biaya** adalah ilmu akuntansi yang membicarakan tentang penentuan cost atau harga pokok dari suatu produk yang diproduksi atau yang akan dijual di pasar baik itu untuk memenuhi pesanan dan pemesan ataupun untuk dijadikan persediaan barang dagangan yang akan dijual.”

2.2 Pengertian Biaya

Menurut Purwaji, dkk (2018:10), ”Biaya adalah suatu bentuk pengorbanan terhadap sumber ekonomi yang dinyatakan dalam bentuk satuan uang, dimana hal tersebut sudah terjadi atau mungkin akan terjadi dalam upaya suatu perusahaan untuk mendapatkan barang atau jasa.”

Menurut Mulyadi (2018:8),” biaya adalah pengorbanan ekonomi yang dikeluarkan untuk memperoleh suatu barang atau jasa.”

Menurut Horngren, dkk (2018:13), “biaya adalah pengorbanan sumber daya atau aset yang diukur dalam satuan uang untuk memperoleh suatu tujuan tertentu.”

Secara luas biaya (*expense*) yaitu suatu bentuk pengorbanan sumber ekonomi, yang dinyatakan dalam bentuk satuan uang, dan sudah atau berpotensi akan terjadi dengan target tertentu. Jadi, didalam penafsiran biaya tersebut terkandung 4 komponen pokok, yaitu:

1. Biaya adalah suatu bentuk pengorbanan sumber ekonomi.
2. Dinyatakan dalam bentuk satuan uang.
3. Yang sudah terjadi atau yang berpotensi akan terjadi.
4. Pengorbanan tersebut memiliki target tertentu.

Dalam penafsiran secara sempit, biaya didefinisikan sebagai suatu bentuk pengorbanan sumber daya ekonomi untuk mendapatkan aset. Biaya dalam arti sempit ini lebih dikenal dengan sebutan *cost*. Biaya (*cost*) akan berubah menjadi beban (*expense*) apabila nilai dari barang atau jasa tersebut telah diterima atau telah habis nilainya. Namun, apabila nilai dari barang atau jasa belum habis maka dikategorikan asset.

2.3 Konsep Biaya

Konsep dari biaya adalah *different costs for different purposes* yang bermakna ketika tujuan yang ingin dicapai berbeda, maka klasifikasi biaya yang digunakan tidak akan sama.

Menurut Riwayadi (2017:28), “tujuan yang berbeda menandakan akan ada perbedaan dalam pengambilan keputusan. Suatu usaha tidak dapat mengaplikasikan satu klasifikasi biaya saja untuk mengambil setiap keputusan yang ada di perusahaan karena setiap keputusan yang diambil memiliki tujuan yang berbeda.”

2.4 Klasifikasi biaya

Menurut Purwaji dkk (2018:15), “klasifikasi biaya merupakan proses pengelompokan dari seluruh komponen biaya secara lebih ringkas dan sistematis agar penjelasan yang diberikan lebih akurat dan bermanfaat.”

Menurut Siregar dkk (2017:40), “pengklasifikasian biaya secara berbeda diperlukan untuk memberi informasi yang berbeda untuk melayani kebutuhan manajerial yang berbeda meskipun bersumber pada transaksi yang sama.”

Menurut Mulyadi (2018:13-16) biaya dikelompokkan dalam beberapa golongan sebagai berikut.

a. Penggolongan Biaya Menurut Objek Pengeluaran

Dalam penggolongan ini nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Misalnya nama objek pengeluaran adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut “biaya bahan bakar”.

b. Penggolonga Biaya Menurut Fungsi Pokok dalam Perusahaan.

Dalam perusahaan manufaktur, ada tiga fungsi pokok, yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi & umum. Oleh karena itu dalam perusahaan manufaktur, biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok:

1. Biaya Produksi

Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk yang siap untuk dijual. Contohnya, biaya depresiasi mesin dan ekuipmen, biaya bahan baku, biaya bahan penolong, biaya gaji karyawan.

2. Biaya Pemasaran

Merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk. Contohnya, biaya iklan, biaya promosi, biaya angkutan dari gudang perusahaan ke gudang pembeli, dan gaji karyawan yang melaksanakan pemasaran.

3. Biaya Administrasi & Umum

Merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk. Contohnya, biaya gaji karyawan bagian keuangan, akuntansi, personalia dan bagian hubungan masyarakat, biaya pemeriksaan akuntan, biaya photocopy.

c. Penggolongan Biaya Menurut Hubungan Biaya dengan Sesuatu yang Dibiayai

Sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen. Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan:

1. Biaya langsung (*direct cost*).
Biaya langsung adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung .
2. Biaya tidak langsung (*indirect cost*)
Biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya *overhead* pabrik (*factory overhead cost*). Biaya ini tidak mudah diidentifikasi dengan produk tertentu.

d. Penggolongan Biaya Menurut Perilakaunya Dalam Hubungannya dengan Perubahan Volume Aktivitas

Dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas, biaya dapat digolongkan menjadi:

1. Biaya variabel
Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Contohnya, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung.
2. Biaya semivariabel
Biaya semivariabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semivariabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya semivariabel.
3. Biaya *semifixed*
Biaya *semifixed* adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.
4. Biaya tetap
Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu. Contohnya, gaji direktur produksi.

e. Penggolongan Biaya Atas Dasar Jangka Waktu Manfaatnya

Atas dasar jangka waktu dan manfaatnya, biaya dapat dibagimenjadi dua, yaitu:

1. Pengeluaran modal (*capital expenditures*)
Pengeluaran modal adalah biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi (biasanya periode akuntansi adalah satu tahun kalender). Contohnya, pengeluaran untuk pembelian aktiva tetap, untuk reparasi besar terhadap aktiva tetap, untuk promosi besar-besaran, dan pengeluaran untuk riset dan pengembangan suatu produk.
2. Pengeluaran pendapatan (*revenue expenditures*)
Pengeluaran pendapatan adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut.
Contohnya, biaya iklan, biaya talex, dan biaya tenaga kerja.

2.5 Harga Pokok Produksi

2.5.1 Pengertian Harga Pokok Produksi

Perhitungan harga pokok produksi dalam suatu perusahaan atau industry memiliki tujuan untuk memenuhi semua kebutuhan bagi pihak luar perusahaan ataupun pihak manajemen. Dalam memenuhi perhitungan harga pokok produksi tersebut seorang akuntan harus mampu mencatat, mengklasifikasi, dan meringkas semua biaya dalam pembuatan produk tersebut.

Menurut Mulyadi (2015:18) “Harga Pokok produksi pesanan adalah biaya-biaya produksi yang dikumpulkan untuk pesanan tertentu dan harga pokok produksi per satuan produk yang dihasilkan untuk memenuhi pesanan tersebut dengan jumlah satuan produk dalam pesanan yang bersangkutan.”

Menurut Hansen dan Mowen (2006:53) “Harga pokok produksi merupakan jumlah biaya-biaya yang dibebankan ke barang yang diselesaikan dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.”

Menurut Supriyono R.A (2018:7):

harga pokok produksi adalah jumlah biaya produksi yang melekat pada produk atau barang yang dihasilkan yang diukur dalam satuan mata uang dalam bentuk kas yang dibayarkan atau nilai jasa yang diserahkan atau dikorbankan, atau utang yang timbul, atau tambahan modal yang diperlukan perusahaan dalam rangka proses produksi baik pada masa lalu maupun masa yang akan datang.

Menurut Ikatan Akuntan Indonesia: “harga pokok produksi adalah semua biaya bahan langsung yang dipakai, upah langsung serta biaya produksi tidak langsung, dengan perhitungan saldo awal dan saldo akhir barang dalam pengolahan.”

2.5.2 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi

Pada umumnya unsur-unsur biaya produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik menurut Mulyadi (2015:24) sebagai berikut:

1. Biaya Bahan Baku

Biaya Bahan Baku adalah biaya bahan baku yang digunakan dalam membentuk bagian menyeluruh produk jadi. Bahan baku diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian local, impor.

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya Tenaga Kerja merupakan salah satu biaya konversi, disamping biaya *overhead* pabrik, yang merupakan salah satu biaya untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi.

3. Biaya *Overhead* Pabrik

Biaya *Overhead* adalah biaya-biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Biaya-biaya produksi yang termasuk dalam biaya *overhead* pabrik dikelompokkan menjadi beberapa golongan berikut ini:

- a. Biaya bahan penolong
- b. Biaya reparasi dan pemeliharaan
- c. Biaya tenaga kerja tidak langsung
- d. Biaya yang timbul sebagai akibat penilaian terhadap aktiva tetap
- e. Biaya yang timbul sebagai akibat berlalunya waktu
- f. Biaya *overhead* pabrik lain yang secara langsung memerlukan pengeluaran uang tunai.

Berdasarkan pengklasifikasian unsur-unsur biaya produksi diatas dapat disimpulkan bahwa biaya-biaya produksi terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* Pabrik.

Unsur-unsur harga pokok produksi menurut Carter (2013:40-41) adalah sebagai berikut:

1. Biaya bahan baku langsung (*direct material*)

adalah semua biaya bahan baku yang membentuk bagian integral dari produk jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam perhitungan biaya produk.

2. Biaya tenaga kerja langsung (*direct labor*)

adalah tenaga kerja yang melakukan konversi bahan baku langsung menjadi produk jadi dan dapat dibebankan secara layak ke produk tertentu.

3. Biaya *Overhead* langsung (*factory Overhead*)

disebut juga *Overhead* manufaktur, beban manufaktur, atau beban yang terdiri atas biaya manufaktur yang tidak ditelusuri secara langsung ke output tertentu kecuali bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung.

2.5.3 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi

Menurut Mulyadi (2015:67) dalam perusahaan berproduksi umum, informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk:

1. Menentukan harga jual produk.

Perusahaan yang berproduksi bertujuan memproses produknya untuk memenuhi persediaan digudang dengan demikian biaya produksi

dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan untuk menentukan harga jual produk.

2. Memantau realisasi biaya produksi.
Informasi biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu digunakan untuk memantau apakah proses produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan apa yang diperhitungkan sebelumnya. Dalam hal ini, informasi biaya produksi digunakan untuk membandingkan antara perencanaan dengan realisasi.
3. Menghitung laba atau periodik.
Laba atau rugi bruto dihitung dengan membandingkan antara harga jual Produk per satuan dengan biaya produksi per satuan. Informasi laba atau rugi bruto diperlukan untuk mengetahui kontribusi produk dalam menutup biaya non produk dan menghasilkan laba atau rugi.
4. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca. Saat manajemen dituntut membuat pertanggung jawaban secara periodik, manajemen harus menyajikan laporan keuangan berupa neraca dan laporan laba rugi yang didalamnya terdapat informasi harga pokok produksi persediaan produk dalam proses.

Menurut Mulyadi (2015:86) metode peangumpulan harga pokok produksi dibagi menjadi dua yaitu :

1. Metode Harga Pokok Pesanan (*Job Order Cost Method*)
Dalam metode ini biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk pesanan tertentu dan harga pokok per satuan produk yang dihasilkan untuk memenuhi pesanan tersebut, dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk pesanan yang bersangkutan.

Bahan baku langsung	XXX	
Tenaga kerja langsung	XXX	
Overhead pabrik variable		XXX

2. Metode Harga Pokok Proses (*Process Cost Method*)
Perusahaan yang menggunakan metode harga pokok produksi proses menghasilkan homogeny (sejenis), bersifat standard dan tidak tergantung pada spesifikasi yang diminta konsumen. Sedangkan, biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk periode tertentu dan harga pokok produksi persatuan produk yang dihasilkan dalam periode tersebut dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan dalam periode yang bersangkutan. Metode harga

pokok proses diterapkan dalam perusahaan yang mengolah produknya melalui satu departemen produksi dan mengolah produknya lebih dari satu departemen produksi.

Barang dalam proses – Departemen Pematong	XX
Barang dalam proses – Departemen Perakit	XX
Bahan Baku	XX

2.5.4 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi

Metode perhitungan harga pokok produksi adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam pokok produksi. Terdapat dua pendekatan terhadap perhitungan harga pokok produksi. Menurut Mulyadi (2015:122) yaitu :

1. Metode Kalkulasi Biaya Penuh (*Full Costing*)

Metode ini adalah penentuan harga pokok produksi yang membebankan seluruh biaya produksi, baik yang berperilaku tetap maupun variabel kepada produk. Harga pokok produksi menurut metode *full costing* terdiri dari :

Biaya bahan baku	XXX
Biaya tenaga kerja langsung	XXX
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	XXX
Biaya <i>overhead</i> pabrik tetap	<u>XXX</u> +
Harga pokok produksi	XXX

2. Metode Kalkulasi Biaya Variabel (*Variable Costing*)

Metode ini adalah metode penentuan harga pokok produksi yang membebankan biaya produksi yang berperilaku variable keadaan harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variable. Harga pokok produksi menurut metode *variable costing* terdiri dari :

Biaya bahan baku	XXX
Biaya tenaga kerja langsung	XXX
Biaya <i>overhead</i> pabrik variabel	XXX +
Total harga pokok produk	<u>XXX</u>

2.5.5 Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi

Untuk mengetahui laba atau rugi secara periodik suatu perusahaan dihitung dengan mengurangi pendapatan yang diperoleh dengan biaya-biaya yang dikeluarkan untuk memperoleh pendapatan tersebut. Oleh karena itu diperlukan informasi dari harga pokok produksi.

Menurut Mulyadi (2007:41) manfaat dari penentuan harga pokok produksisecara garis besar adalah sebagai berikut :

a. Menentukan Harga Jual Produk

Perusahaan yang memproduksi masa memproses produknya untuk memenuhi persediaan di gudang degan demikian biaya produksi dihitung untuk jangka waktu tertentu untuk menghasilkan informasi biaya produksi per satuan produk. Penentuan harga jual produk, biaya produksi per unit merupakan salah satu data yang dipertimbangkan disamping data biaya lain serta data non biaya.

b. Memantau Realisasi biaya Produksi

Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang sesungguhnya dikeluarkan dibandingkan dengan rencana produksi yang telah ditetapkan, oleh sebab itu akuntansi biaya digunakan untuk mengumpulkan informasi biaya produksi yang dikeluarkan dalam jangka waktu tertentu untuk memantau apakah produksi mengkonsumsi total biaya produksi sesuai dengan yang diperhitungkan sebelumnya.

c. Menghitung Laba Rugi Periodik

Guna mengetahui apakah kegiatan produksi dan pemasaran perusahaan dalam periode tertentu mampu menghasilkan laba bruto. Manajemen memerlukan informasi biaya produksi yang telah dikeluarkan untuk memproduksi produk dalam periode tertentu.

d. Menentukan Harga Pokok Persediaan Produk Jadi dan Produk dalam Proses yang Disajikan Dalam Neraca.

Saat manajemen dituntut untuk membuat pertanggung jawaban periodik, manajemen harus menyajikan laporang keuangan berupa neraca dan laporanrugi laba, yang menyajikan harga pokok persediaan produk jadi dan harga pokok yang pada, tanggal neraca masih dalam proses.berdasarkan catatan biaya

produksi yang masih melekat pada produk jadi yang belum laku dijual pada tanggal neraca serta dapat diketahui biaya produksinya. Biaya yang melekat pada produk jadi pada tanggal neraca disajikan dalam harga pokok persediaan produk jadi. Biaya produksi yang melekat pada produk yang pada tanggal neraca masih dalam proses pengerjaan disajikan dalam neraca sebagai harga pokok persediaan produk dalam proses.

2.6 Pengendalian Harga Pokok Produksi

2.6.1 Pengertian Pengendalian Harga Pokok Produksi

Menurut Wiyasha (2011:9) “Pengendalian harga pokok produksi merupakan suatu proses berkelanjutan yang digunakan manajemen untuk mengendalikan harga pokok agar sesuai dengan target serta untuk menekan pemborosan biaya.”

2.6.2 Fungsi Pengendalian Harga Pokok Produksi

Menurut Wiyasha (2011:6) “Beberapa fungsi atau bagian dalam pengendalian harga pokok produksi adalah sbb:

1. Pembelian
2. Penerimaan
3. Penyimpanan dan Pengeluaran
4. Prapenyiapan dan penyiapan
5. Penjualan
6. Laporan Penjualan

2.7 Harga Pokok Makanan/Biaya Makanan (*Food Cost*)

2.7.1 Pengertian Harga Pokok Makanan/Biaya Makanan (*Food Cost*)

Menurut Wiyasha (2006:10) bahwa, “Harga pokok makanan adalah semua bahan makanan yang dipergunakan untuk memproduksi suatu jenis makanan”.

Sementara Kasavana dan Smith yang dikutip Suarsana (2007:4) menyatakan bahwa, “Harga pokok makanan adalah biaya yang terjadi selama pengolahan hingga penyajian atau sehingga makanan tersebut siap disajikan kepada tamu”.

Douglas yang dikutip oleh Suarsana (2007:4), menyatakan bahwa “Harga pokok makanan adalah semua biaya yang dikeluarkan untuk menyiapkan atau mengolah satu porsi makanan sehingga siap untuk disajikan

kepada pelanggan(tamu)”.

Menurut Barnard dikutip oleh Irma Ariyani (2006:7) “*Food cost* adalah biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengolah suatu bahan makanan menjadi hidangan yang siap disajikan, tidak termasuk biaya produksi lain seperti biaya gaji, biaya listrik, biaya sewa, dan lain – lainnya.”

Berdasarkan pernyataan tersebut, dapat disimpulkan bahwa harga pokok makanan adalah jumlah biaya atas bahan makanan yang digunakan untuk memproduksi suatu jenis makanan yang akan disajikan kepada pelanggan (tamu).

2.7.2 Standard Food Cost

Menurut Wiyasha (2006:25):

untuk dapat mengendalikan *standard food cost* (harga pokok baku makanan), diperlukan ukuran baku. Ukuran baku ini merupakan alat bantu manajemen untuk mencapai sasaran *standard food cost* (harga pokok baku makanan). *Standard food cost* (harga pokok baku makanan) merupakan hasil interaksi antara berbagai ukuran baku yang lain seperti resep baku, takaran baku, spesifikasi baku bahan makanan, serta *standard yield*.

Ukuran baku digunakan oleh manajemen sebagai patokan untuk menjaga agar harga pokok makanan tetap sesuai dengan yang telah ditentukan sebelumnya. Untuk dapat menentukan *standard food cost* (harga pokok baku makanan) adalah didapatkan dari resep baku yang dimana disebutkan bahwa pada karu resep baku makanan tersebut dicantumkan harga jual dan persentase harga pokok makanan.

Menurut Wiyasha (2006:11) “diperlukan kertas kerja untuk menentukan *standard food cost* (biaya makanan) selama periode evaluasi kemudian berdasarkan kertas kerja tersebut didapatkan formula untuk mendapatkan persentase *standard food* dengan rumus sebagai berikut :”

$$\text{Food cost Percentage} = \frac{\text{Cost of Food Sold}}{\text{Food Sales}} \times 100\%$$

Menurut Bartono (2010:14):

Nilai 40% masih dianggap tinggi untuk suatu usaha yang berarti 40% sebagai titik maksimal pemakaian biaya material yang ditetapkan setinggi 33% atau 35%, nilai yang 5% dijadikan ruang penyelamat yang dapat digunakan bilamana terjadi kenaikan. Dengan demikian jika *cost* naik sampai 35%-39% maka kondisi masih aman karena belum melewati *upper-point* yang 40% sebagai batas toleransi tertinggi.

2.7.3 *Actual Food Cost*

Actual food cost (harga pokok makanan yang sebenarnya) menurut Wiyasha (2006:91) “harga pokok yang benar-benar terjadi dalam satu periode akuntansi, misalnya setahun.”

Wiyasha (2006:94) juga berpendapat bahwa:

perhitungan harga pokok makanan yang dilakukan harian merupakan harga pokok estimasian. Dikatakan sebagai estimasi karena semua bahan makanan yang keluar dari gudang dibebankan sebagai harga pokok makanan sementara masih ada sebagian bahan makanan yang ditentukan dengan perhitungan langsung, dimana dalam industri hotel biasa disebut dengan rekonsiliasi harga pokok makanan.

Untuk menentukan *actual food cost* (Harga pokok baku makanan) maka formula yang di bawah ini dapat diterapkan :

$$\textit{Actual Food cost Percentage} = \frac{\text{Harga Pokok Makanan Dijual}}{\text{Pemjualan Bersih}} \times 100\%$$

2.7.4 Tujuan Perhitungan *Food Cost*

Menurut Anandita Budi Astuti dan Nofiandri Setyasmara (2022:30):” Biaya berkenaan dengan proses produksi sesungguhnya atas suatu menu yang dijual kepada tamu. Yang masuk kedalam biaya ini anatara lain sayuran, biaya daging, buah-buahan, produk susu, dan bahan makanan lainnya yang diproduksi oleh bagian dapur.”

Tujuan dan fungsi menghitung *food cost* antara lain:

- a. Untuk mengetahui harga pokok produk yang akan dijual
- b. Untuk menghitung serta menentukan harga jual dari produk makanan yang telah dihasilkan dalam produksi
- c. Menentukan besarnya laba yang diinginkan
- d. Untuk menghitung besarnya biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja dan bahan bakar
- e. Untuk menentukan standar perhitungan harga jual makanan