

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia industri berkembang dengan cepat dan pesat, sehingga menyebabkan terjadinya persaingan bisnis semakin ketat, salah satunya di bidang makanan khas daerah. Indonesia terkenal dengan keragamannya termasuk makanan tradisional khas dari masing – masing daerah, salah satunya Sumatera Barat yang terkenal dengan makanan khas rendang. Rendang sangat di sukai oleh masyarakat luas secara nasional maupun internasional. Hal ini disebabkan oleh rasa yang pedas, gurih dan keunikan pada proses pembuatannya.

Masyarakat Sumatera Barat tidak hanya mengenal rendang yang berasal dari daging saja, namun seiring dengan perkembangan zaman terdapat beberapa inovasi – inovasi rendang lainnya. Salah satu produk rendang yang terkenal adalah rendang telur. Salah satu kota yang terkenal di Provinsi Sumatera Barat sebagai daerah produksi rendang telur adalah Kota Payakumbuh. Menurut data Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Payakumbuh (2019), terdapat 43 usaha yang menghasilkan makanan olahan hasil ternak telur ini.

Di Kota Payakumbuh terdapat satu wilayah yang menjadi pusat produksi dan proses pemasaran produk rendang lebih tepatnya berada di Jalan Tan Malaka Simpang Lampasi, sehingga diberi nama Kampung Rendang. Pemberian nama Kampung Rendang ini di bentuk oleh Dinas Koperasi dan Perdagangan Kota Payakumbuh pada tahun 2015.

Di Kampung Rendang tersebut terdapat 14 unit usaha yang bergerak di bidang pembuatan dan pemasaran aneka macam rendang. Usaha rendang yang terdapat di kampung rendang tersebut di antaranya ada yang sudah dimulai sejak tahun 1998. Di kampung rendang tersebut dekat dengan sentra produksi telur,

pada awalnya industri rumah tangga yang berkembang hanya memproduksi rendang telur saja, namun sekarang rendang dikembangkan dengan berbagai ragam produk lainnya. Dengan adanya 14 usaha rendang yang ada di kampung rendang, memaksa setiap pemilik harus benar – benar memproduksi barang dengan kualitas yang baik dan harga terjangkau serta memiliki strategi yang tepat agar perusahaan dapat bertahan dan menghasilkan keuntungan sesuai dengan tujuan awal perusahaan.

Salah satu usaha rendang yang berada di kampung rendang tersebut adalah Dapoer Rendang Riry. Usaha Dapoer Rendang Riry sendiri tepatnya berlokasi di Jl. Tan Malaka KM 4 RT.05/RW.01 Kelurahan Sungai Durian. Dapoer Rendang Riry merupakan salah satu produsen rendang telur yang produknya mampu bersaing dengan merek lain di kota Payakumbuh, terutama di wilayah kampung rendang karena menghasilkan produk yang unggul. Usaha Dapoer Rendang Riry merupakan usaha keluarga yang didirikan pada tahun 2002 dengan produk utamanya adalah rendang telur. Usaha Dapoer Rendang Riry mampu memproduksi $\pm 630\text{kg/bulan}$ atau $\pm 6240\text{ kg/tahun}$. Jumlah produksi rendang telur di perusahaan ini lebih tinggi dibandingkan dengan produk olahan rendang lainnya dikarenakan harganya yang lebih ekonomis sehingga jumlah permintaan rendang telur lebih tinggi. Untuk produk rendang telur yang di pasarkan, Dapoer Rendang Riry menggunakan kemasan ukuran 200 gram, 250 gram dan 500 gram dengan ber logokan Dapoer Rendang Riry. Rendang langsung diolah di Unit Usaha Dapoer Rendang Riry dengan standar pengolahan yang baik dengan tujuan untuk menjaga kualitas dari produk rendang tersebut.

Dapoer Rendang Riry menetapkan harga produknya masih menggunakan cara yang sederhana. Perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh Dapoer Rendang Riry tidak dihitung secara terperinci. Untuk menentukan harga jual produk, Dapoer Rendang Riry terlebih dahulu menghitung total biaya per unit yang telah dikeluarkan oleh masing – masing produk, kemudian ditambah dengan laba yang diharapkan. Maka manajemen Dapoer Rendang Riry harus menganalisis harga pokok produksi yang dikeluarkan perusahaan dengan terperinci agar dapat mengetahui secara signifikan biaya – biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi rendang telur.

Untuk memenangkan persaingan, Dapoer Rendang Riry memerlukan perencanaan yang tepat, khususnya dalam menentukan harga dari produk yang akan dijual. Mengingat banyaknya pesaing yang memasarkan produk yang serupa, harga jual produk yang ditentukan merupakan harga jual yang dapat bersaing dengan harga produk – produk sejenis lainnya. Usaha Dapoer Rendang Riry menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *variabel costing* dimana hanya menghitung biaya variabel saja, tetapi biaya – biaya kecil seperti minyak goreng dan label belum dimasukkan kedalam perhitungan. Usaha Dapoer Rendang Riry hanya berfokus pada pengeluaran biaya bahan baku utama, bahan bumbu dapur, biaya tenaga kerja, namun usaha Dapoer Rendang Riry juga belum memasukkan biaya listrik dan telepon secara terperinci ke dalam biaya *overhead variable* . Selain itu pada biaya pemasaran, usaha Dapoer Rendang Riry tidak menghitung biaya transportasi, hal ini juga dapat mempengaruhi harga jual rendang telur. Dalam hal ini peneliti ingin menentukan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada usaha Dapoer Rendang Riry

dimana pada metode *full costing* semua biaya diperhitungkan dari biaya variabel maupun biaya tetap.

Penentuan harga suatu produk sangat penting untuk menjaga keberlangsungan operasional usaha. Dengan perencanaan yang baik, sebuah perusahaan bisa menentukan harga yang menguntungkan bagi perusahaan maupun konsumen. Menentukan harga jual produk dengan tepat dapat meningkatkan jumlah penjualan produk suatu perusahaan.

Sebelum menentukan harga jual dengan tepat, terlebih dahulu harus mengetahui harga pokok produksi, karena harga pokok produksi merupakan dasar dalam menentukan harga jual suatu produk. Biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk menghasilkan sejumlah produk di dalam suatu periode akan dijadikan dasar untuk menetapkan harga jual produk (kristianti, 2013). Harga pokok produksi merupakan komponen biaya yang langsung berhubungan dengan produksi. Dalam suatu perusahaan, harga pokok produksi memegang peranan yang sangat penting pada suatu perusahaan, sebab dari harga pokok produksi dapat menganalisa rencana dan kekuatan pemasaran, penentuan harga jual dan sebagai perencanaan laba perusahaan.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti bermaksud untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Analisis Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Rendang Telur Pada Usaha Dapoer Rendang Riry”**

1.2 Perumusan Masalah

1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi rendang telur pada usaha Dapoer Rendang Riry menggunakan metode *variable costing* ?
2. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi rendang telur pada usaha Dapoer Rendang Riry dengan menggunakan metode *full costing*?

3. Bagaimana harga jual rendang telur pada usaha Dapoer Rendang Riry dengan menggunakan metode *full costing*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian di atas, adapun tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui dan menganalisis harga pokok produksi rendang telur pada usaha Dapoer Rendang Riry dengan menggunakan metode *variable costing*.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis harga pokok produksi rendang telur pada usaha Dapoer Rendang Riry dengan menggunakan metode *full costing*.
3. Untuk mengetahui dan menganalisis harga jual rendang telur pada Usaha Dapoer Rendang Riry dengan menggunakan metode *full costing*.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat akademik : untuk menambah pengetahuan peneliti dan juga bermanfaat sebagai pedoman bagi peneliti berikutnya mengenai bagaimana cara menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* dan *full costing*.
2. Manfaat teknis : sebagai informasi bagi usaha Dapoer Rendang Riry maupun pengusaha rendang telur lainnya dalam menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.
3. Bagi pemerintah : hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi yang berguna dan digunakan sebagai bahan pertimbangan terhadap masalah yang sama.