

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Fenomena usaha kuliner dari tahun ke tahun semakin berkembang. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), jumlah pelaku usaha kuliner mengalami lonjakan sejak tahun 2020 pasca-pandemi COVID-19, dengan tingkat pertumbuhan UMKM sektor makanan dan minuman mencapai 6,5% pada tahun 2021. Tren ini terus berlanjut pada tahun 2022 hingga 2024 dengan semakin banyaknya produk berbasis makanan cepat saji, baik dari segi jumlah pelaku usaha maupun inovasi yang dilakukan. Kementerian Perdagangan (Kemendag) menyebutkan potensi bisnis UMKM di sektor kuliner mencapai Rp. 2.194 triliun pada tahun 2025. Data ini memperlihatkan bahwa sektor kuliner memiliki prospek cerah, namun persaingan bisnis juga semakin ketat. Oleh sebab itu, pelaku usaha harus melakukan pengelolaan biaya yang efisien dan penetapan harga jual yang tepat untuk mempertahankan keberlangsungan usaha.

Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang akurat menjadi faktor penting dalam menentukan harga jual. Metode *Full Costing* direkomendasikan karena mencakup seluruh biaya produksi, baik tetap maupun variabel, dan memberi gambaran menyeluruh terhadap struktur biaya (Pomantow, 2021). Penelitian terdahulu, seperti yang dilakukan pada UMKM Es Teh Solo (Sofiana, 2024), U&Mie (Ihwan, 2024), dan Grill Rusbeef (Alyanti, 2025), menunjukkan bahwa penggunaan metode *Full Costing* dapat meminimalisir risiko *undercosting* maupun *overpricing*. Selain itu, penerapan metode *Cost Plus Pricing*, yakni penetapan harga jual dengan menambahkan persentase keuntungan pada harga pokok produksi, terbukti efektif dalam membantu UMKM menentukan harga yang lebih sesuai dengan biaya produksi (Fitriana, 2025).

Salah satu usaha kuliner yang menjadi fokus penelitian ini adalah Ayam Iris *Crispy*, yang telah beroperasi sejak tahun 2022 di Ragajaya, Kabupaten Bogor. Usaha ini bergerak di bidang makanan cepat saji dengan konsep olahan ayam tepung tipis dan bumbu khas ala *street food* Taiwan dan Korea. Meskipun bisnis ini berkembang pesat, belum sepenuhnya menggunakan pendekatan akuntansi biaya yang terstruktur, dan proses penetapan harga jualnya masih belum menerapkan perhitungan harga pokok produksi secara sistematis. Harga jual produk sebagian besar ditentukan secara intuitif

atau hanya mengikuti harga pasar tanpa analisis mendalam terhadap struktur biaya produksi. Kondisi tersebut menimbulkan potensi risiko kerugian dan hilangnya peluang keuntungan.

Maka berdasarkan uraian latar belakang diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan diberi judul **“ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA AYAM IRIS *CRISPY* CABANG RAGAJAYA KABUPATEN BOGOR”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka rumusan masalah ini sebagai berikut:

1. Bagaimana perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) pada produk Ayam Iris *Crispy* Cabang Ragajaya Kabupaten Bogor menggunakan metode *Full Costing*?
2. Bagaimana penentuan harga jual produk Ayam Iris *Crispy* Cabang Ragajaya berdasarkan perhitungan HPP?
3. Bagaimana perbandingan harga jual berdasarkan HPP dengan harga jual saat ini dan harga di pasar?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah yang telah dikemukakan diatas, maka tujuan penelitian ini sebagai berikut:

1. Menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) pada produk Ayam Iris *Crispy* Cabang Ragajaya Kabupaten Bogor dengan menggunakan metode *Full Costing*.
2. Menentukan harga jual produk Ayam Iris *Crispy* Cabang Ragajaya berdasarkan perhitungan HPP.
3. Menganalisis perbandingan harga jual antara hasil perhitungan berdasarkan HPP, harga jual yang diterapkan saat ini, dan harga di pasar.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun penelitian ini dilakukan dengan harapan dapat memberikan manfaat bagi pihak-pihak yang berkepentingan sebagai berikut:

1. Bagi pelaku usaha terkait (Ayam Iris *Crispy* Ragajaya)

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini agar dapat memberikan alternatif metode perhitungan harga pokok produksi yang dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan dalam penetapan harga jual yang tepat dan efisien.

2. Pembaca dan Peneliti Selanjutnya

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini untuk menambah literatur dan referensi terkait perhitungan biaya produksi dengan menggunakan metode *Full Costing* dan penetapan harga jual pada UKM makanan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Adapun ruang lingkup penelitian ini sebagai berikut:

1. Objek Penelitian:

Penelitian ini dilakukan pada Ayam Iris *Crispy* Ragajaya yang bergerak dibidang kuliner makanan cepat saji, dengan fokus pada proses penentuan harga pokok produksi, dan harga jual produk.

2. Periode Penelitian:

Data yang akan dianalisis dalam penelitian ini merupakan data biaya produksi dan penjualan Ayam Iris *Crispy* Ragajaya yang terjadi selama periode bulan Juli hingga Agustus tahun 2025.

3. Metode yang Digunakan:

Metode yang digunakan yaitu metode *full costing* untuk menilai pengaruhnya terhadap penetapan harga jual produk.

4. Jenis Biaya yang Diperhitungkan:

Biaya-biaya yang diperhitungkan dalam penelitian ini mencakup sebagai berikut:

- a. Biaya bahan baku langsung
- b. Biaya tenaga kerja langsung
- c. Biaya *overhead* pabrik, baik tetap maupun variabel.

5. Batasan Penelitian:

Fokus dari penelitian ini hanya dilakukan pada satu cabang, yaitu Ayam Iris *Crispy* cabang Ragajaya, dan data yang akan digunakan adalah data biaya produksi Ayam Iris *Crispy* Ragajaya selama bulan Juli hingga Agustus 2025, dan terbatas hanya pada aspek akuntansi biaya yang berhubungan dengan perhitungan harga pokok produksi, dan penetapan harga jual.

1.6 Sistematika Penulisan Skripsi

Adapun sistematika penulisan skripsi dalam penyusunan penelitian ini, maka didalamnya terbagi menjadi 5 bab, dimana pada masing-masing bab nya saling berhubungan, sebagai berikut:

BAB I: PENDAHULUAN

Dalam bab ini menguraikan latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, ruang lingkup penelitian, dan sistematika penulisan skripsi.

BAB II: TINJAUAN PUSTAKA

Dalam bab ini menguraikan dasar teori dan literatur yang relevan, hasil penelitian terdahulu, dan kerangka pemikiran.

BAB III: METODOLOGI PENELITIAN

Dalam bab ini, menguraikan pendekatan dan jenis penelitian, lokasi penelitian, gambaran umum objek penelitian, sumber data, teknik yang digunakan dalam pengumpulan data, hingga teknik analisis data agar penelitian ini dilakukan secara sistematis dan terencana.

BAB IV: HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam bab ini menguraikan hasil perhitungan, pembahasan mengenai penetapan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* dan menentukan harga jual produk pada Ayam Iris *Crispy* Ragajaya.

BAB V: PENUTUP

Dalam bab ini merupakan bab terakhir yang berisi kesimpulan secara menyeluruh sesuai dengan topik yang telah di angkat dan kemudian menguraikan saran yang relevan bagi Ayam Iris *Crispy* Ragajaya.