

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kegiatan UMKM pada Cafe “K” Surabaya,akhir-akhir ini semakin berkembang yang menuntut adanya suatu penciptaan suasana yang nyaman untuk diberikan atau ditawarkan sebagai suatu produk kepada calon pelanggan. Secara umum, produk yang dijual oleh pihak manajemen Cafe terdiri dari dua produk utama yaitu produk nyata (*tangible product*) seperti makanan dan minuman serta produk tidak nyata (*intangibile product*) seperti kenyamanan, layanan, suasana, dan lain sebagainya. Industri bidang kuliner banyak bermunculan para kompetitor dan peminatnya.

Didalam dunia kuliner, pelaku usaha diwajibkan untuk memberi jasa dan pelayanan terbaik kepada setiap tamu yang ditemui. Oleh karena itu tentunya sangat membutuhkan sumber daya manusia yang baik, jujur, bertanggung jawab, beretika, ramah serta senyum dalam memberikan setiap pelayanan.

Penentuan harga pokok penjualan sangat penting bagi UMKM, karena dapat terlihat peningkatan maupun penurunan penjualan dari laba yang diperoleh. Hal tersebut akan membantu pihak manajemen dalam menangani aktivitas penjualan. Manfaat utama dari penentuan harga pokok penjualan untuk mengetahui berapa besar laba yang diinginkan dari penjualan tersebut (Ani, 2018).

Alasan penulis memilih tempat ini untuk melaksanakan kegiatan tugas akhir untuk mengetahui penentuan bahan baku masuk supaya menjadi olahan siap saji dan untuk siap dijual ke customer Cafe “K” Surabaya. Penentuan harga pokok

penjualan harus berjalan sesuai dengan metode yang digunakan agar mencapai target yang diinginkan dan mendapatkan harga pokok terbaik serta untuk mengetahui tingkat keefektifan atas harga pokok penjualan yang telah ditentukan oleh perusahaan. Berdasarkan hal tersebut, penulis tertarik dengan bagaimana perhitungan harga pokok penjualan pada UMKM ini dan tertarik untuk mengambil judul “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Kopi Dan Olahan Produksi Makanan Dengan Metode Full Costing Pada Cafe “K” Surabaya.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah. 1. Bagaimana perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan. 2. Apakah perhitungan harga pokok produksi kopi sudah tepat menurut metode full costing.

C. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi beberapa produk pada Cafe ”K” di Surabaya dan untuk mengetahui harga pokok produksi sudah tepat/belum tepat.

2. Manfaat Penelitian

a. Bagi Pengusaha

- 1)Pengusaha mengetahui cara perhitungan harga pokok penjualan sesuai perhitungan akuntansi.

2) Sebagai bahan pertimbangan pengusaha untuk penggunaan cara perhitungan akuntansi.

b. Bagi Peneliti

1) Peneliti dapat membandingkan pengetahuan yang telah dipelajari dibangku kuliah dengan apa yang ada di lapangan.

2) Untuk menambah wawasan, pengalaman, dan pengembangan ilmu dalam bidang akuntansi

3) Bagi Perguruan Tinggi

Hasil penelitian ini diharapkan mampu menambah wacana ilmiah tentang harga pokok produksi dan dapat menjadi koleksi kepustakaan yang dapat berguna sebagai acuan bagi penelitian selanjutnya. Bagi ilmu akuntansi, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran lebih luas mengenai penghitungan harga pokok produksi di dalam usaha kecil menengah.