

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG MASALAH

Perkembangan keadaan perekonomian masyarakat saat ini dapat dilihat melalui kenaikan dan kurang stabilnya harga-harga barang dipasar, terutama pada harga bahan pokok khususnya bahan makanan.

Usaha rumah makan adalah suatu usaha yang diyakini sebagai salah satu bentuk usaha yang memiliki prospek cukup bagus, meskipun dalam kondisi krisis. Namun setiap usaha harus mampu bersaing dalam persaingan usaha rumah makan. Pemilik dituntut untuk menghasilkan produk yang bermutu tinggi dengan harga jual yang sesuai untuk mencapai persaingan dalam usaha. Penetapan harga jual yang kompetitif tidaklah mudah, harga jual ditentukan oleh permintaan dan penawaran konsumen. Sulit bagi penjual untuk memperoleh harga jual yang stabil.

Banyaknya jumlah pesaing, harga jual produk pesaing merupakan faktor yang mempengaruhi pembentukan harga jual. Harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan oleh perusahaan, Namun sering kali dalam penentuan harga jual, perusahaan sulit untuk menentukan harga jual yang seimbang, salah satu faktor yang dapat digunakan oleh manajemen untuk membentuk harga jual adalah biaya, biaya merupakan semua pengorbanan yang telah dikeluarkan dalam proses produksi. Biaya dapat dilihat dengan memperhitungkan harga pokok

produk yang mencerminkan total biaya yang digunakan dalam proses produksi.

Penentuan harga pokok produksi sangat berpengaruh dalam penentuan harga jual. Perhitungan harga pokok produksi berfungsi dalam menetapkan, menganalisa laporan keuangan sehingga dapat menunjukkan data yang wajar.

Berdasarkan penelitian penulis, Usaha warung makan Meychan serba sepuluh ribu merupakan usaha yang sudah banyak dikenal dikalangan masyarakat Pringsewu, dengan harga yang sangat terjangkau membuat banyak orang menyukainya.

Namun masalah yang dihadapi oleh pemilik usaha mengenai sulitnya menentukan harga jual yang sesuai karena biaya produksi yang telah dikeluarkan tidak sesuai dengan omset yang didapat. Sering meningkat dan menurunnya harga barang-barang dipasar khususnya harga bahan makanan membuat jumlah biaya produksi pada usaha rumah makan mengalami kenaikan dan penurunan. dilihat dari biaya produksi yang telah dikeluarkan pada rumah makan Meychan serba sepuluh ribu yang ada di Pringsewu. di peroleh data sebagai berikut:

Tabel 1:Biaya produksi rumah makan Meychan 2018

bulan	Hpp (Ribuan rupiah)	kenaikan/penurunan		bulan	Omset (Ribuan rupiah)	kenaikan/penurunan	
		Ribuan rupiah	persen (%)			Ribuan rupiah	Persen (%)
januari	20.910	370	1,76%	januari	21.780	420	1,92%
februari	21.280			februari	22.200		
maret	21.650	370	1,73%	maret	22.500	300	1,35%
april	20.765	-885	-4,08%	april	21.520	-980	-4,35%
Mei	23.150	2.385	11,48%	mei	23.600	2.080	9,66%
Juni	22.330	-820	-3,54%	juni	22.340	-1.260	-5,33%
Juli	19.260	-3.070	-13,74%	juli	21.000	-1.340	-5,99%
agustus	22.540	3280	17,03%	agustus	23.860	2.860	13,61%
september	22.420	-120	-0,53%	september	23.600	-260	1,08%
oktober	17.743	-4677	-20,86%	oktober	18.400	-5.200	-22,03%
november	18.990	1247	7,02%	november	19.700	1.300	7,06%
desember	22.620	3630	19,11%	desember	24.130	4.430	22,71%

Sumber : Data yang diolah dari rumah makan Meychan serba sepuluh ribu di Pringsewu

Dari data diatas terlihat perubahan biaya produksi yang terjadi dari bulan januari ke februari mengalami kenaikan sebesar 1,76% sedangkan omset penjualan meningkat sebesar 1,92%. Pada bulan maret terhadap bulan februari biaya produksi mengalami kenaikan sebesar 1,73% dan pada omset penjualan menurun sebesar 1,35% serta pada bulan-bulan berikutnya juga mengalami kenaikan dan penurunan pada persentase biaya produksi yang diikuti oleh kenaikan atau penurunan yang tidak seimbang pada omset penjualan, persentase kenaikan dalam harga pokok produksi lebih besar dibandingkan dengan persentase kenaikan omset penjualan sebaliknya persentase kenaikan harga pokok lebih kecil dari pada persentase penurunan omset penjualan.

Dengan adanya permasalahan tersebut diatas peneliti berniat untuk meneliti lebih lanjut dalam menentukan harga jual dikaitkan dengan biaya produksi.

B. RUMUSAN MASALAH

Bedasarkan uraian latar belakang masalah diatas, maka ditarik rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana metode menetapkan harga jual yang sesuai sehingga kenaikan penjualan dan pendapatan sejalan pada biaya produksi.
2. Berapa besar penetapan harga jual terhadap biaya produksi yang dikeluarkan sehingga perusahaan mendapatkan tingkat keuntungan yang maksimal.

Dari rumusan masalah diatas maka penulis mengambil judul “Analisis Biaya Produksi dalam Penentuan Harga Jual Makanan pada Rumah Makan Meychan Serba Sepuluh Ribu di Pringsewu”.

C. RUANG LINGKUP PENELITIAN

Untuk menjaga agar penelitian ini tidak menyimpangdari permasalahan maka penulis membatasi ruang lingkup penelitian sebagai berikut:

1. Objek Penelitian

Objek penelitian merupakan variabel yang diteliti dalam penelitian ini yaitu biaya produksi dan harga jual.

2. Subjek penelitian

Pemilik usaha

3. Waktu penelitian

Waktu penelitian yang digunakan pada tahun 2018

Tempat usaha warung makan Meychan serba sepuluh ribu di Pringsewu

D. TUJUAN DAN MANFAAT PENELITIAN

1. Tujuan penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui:

- a. Untuk mengetahui berapa biaya produksi yang telah dikeluarkan pada usaha rumah makan Meychan serba sepuluh ribu?
- b. Untuk mengetahui berapa harga jual makanan yang tepat setelah melihat biaya produksi yang telah dikeluarkan?

2. Manfaat penelitian

a. Bagi penulis

Dapat menambah pengetahuan sebagai bekal dalam menerapkan ilmu yang telah diperoleh dibangku kuliah.

b. Bagi usaha rumah makan

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi yang berharga bagi usaha warung makan Meychan serba sepuluh ribu dan Dapat dijadikan pedoman untuk menetapkan harga jual yang tepat agar usaha mencapai target.

c. Bagi Almamater

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi dan reference bagi semua pihak yang membutuhkan.