BAB VI
AKUNTANSI BIAYA PADA USAHA CATERING

A. Metode Penentuan HPP Pada Usaha Catering

HPP terdiri dari bahan baku langsung, TKL, BOP yang merupakan kumpulan biaya produksi, lalu BDP awal ditambahkan dan dikurangi BDP akhir

Metode penentuan HPP adalah cara untuk menghitungkan elemen biaya dalam HPP, ada dua metode,:

1) Full costing

   Full costing ialah suatu metode untuk menentukan HPP berdasarkan bahan baku, BTKL dan BOP. HPP menurut Full Costing yaitu :

Biaya Bahan Baku	xxx
BTKL	xxx
BOP variable	xxx
BOP tetap	xxx
HPP	xxx

2) Variable costing

   Variable costing ialah metode untuk menentukan HPP berdasarkan bahan baku, BTKL dan BOP variable.[14] HPP menurut Variable Costing, yaitu :

Biaya bahan baku	xxx
BTKL	xxx
BOP variable	xxx
HPP	xxx

B. Metode Pencatatan Biaya Pada Usaha Catering

1) Mencatat biaya bahan baku :
   a. Secara kredit :

[14] Bambang hermanto, "*Perhitungan harga pokok pesanan (Job Order Costing) Produk "BRKT Number Plate K56" Pada PT. Rachmat Perdana Adhimetal*",, Jurnal Penelitian Ilmu Ekonomi WIGA,Vol.6 No. 1, Maret 2016, Hlm 55-56.

Persediaan bahan baku xxx
Utang usaha xxx

b. Saat pemakaian :
BDP xxx
(Biaya bahan baku)
Persediaan bahan baku xxx

Pencatatan biaya bahan baku pada proses produksi:

a. Metode pencatatan perpetual
Dalam metode perpetual, selalu dilakukan pencatatan secara rinci dalam kartu persediaan dengan tujuan untuk mengetahui keluar masuknya barang beserta harganya.

b. Metode pencatatan fisik
Dalam metode fisik, tidak dilakukan pencatatan secara rinci saat barang masuk dan keluar, sehingga apabila ingin mengetahui stok persediaan, maka harus menghitung secara fisik di gudang..[15]

2) Mencatat biaya tenaga kerja tidak langsung
Suatu usaha harus membuat kartu hadir untuk mencatat jam kerja setiap karyawan, untuk penentuan daftar upah. Jurnalnya ialah :
BDP xxx
(BTKTL)
Gaji dan upah xxx

3) Mencatat BOP

[15] Yunus Meherlin Siagiian,dkk " *Pencatatan persediaan dan penetapan harga pokok persediaan pada PT. Perhutani* (Persero, Fundamental management journal, Volume 2, No. 1, 2017, hlm 31-32.

BOP dikenakan pada setiap pesanan berdasarkan tarif yang ditentukan dimuka. Jurnal penutup rekening BOP yang diBiayakan ialah :

BOP diBiayakan xxx
BOP sesungguhnya xxx

Mencatat BOP sesungguhnya:

- Pemakaian bahan penolong
  BOP Sesungguhnya xxx
  Pers.Bahan Penolong xxx
- Pencatatan BTKL
  BOP Sesungguhnya xxx
  Gaji dan Upah xxx
- Mencatat produk selesai
  Pers.produk jadi xxx
  BDP xxx
  (Biaya bahan baku)
  BDP xxx
  (BTKL)
  BDP xxx
  (BOP)

C. Metode Penentuan Harga Pokok Pesanan Pada Usaha Catering

Dalam penentuan HPP, diperlukan sejumlah biaya seperti: biaya bahan baku langsung, BTKL serta BOP dalam proses produksi.

BOP terdiri dari bermacam biaya, sehingga apabila dalam perhitungan tidak akurat, maka HPP juga tidak akan akurat. Maka diperlukan suatu metode dalam perhitungan agar HPP dapat diketahui secara akurat yaitu metode harga pokok pesanan.

Metode harga pokok pesanan merupakan proses mengumpulkan biaya produksi dalam menentukan HPP atas dasar pesanan. Setiap pesanan yang telah diselesaikan

dicatat dalam kartu pesanan. Tujuan metode harga pokok pesanan ialah menetapkan HPP tiap pesanan secara keseluruhan maupun satuan. Harga per satuan dihitung dengan cara :

Biaya per unit = Total biaya pekerjaan/Output

Berikut beberapa syarat penerapan metode harga pokok pesanan :

1) Identitas tiap pesanan dapat dipisahkan
2) Pada biaya produksi harus dipisahkan, mana biaya langsung dan mana yang biaya tidak langsung.
3) Biaya bahan baku dan BTKL diBiayakan langsung pada pesanan, dan BOP dibebankan pada pesanan tertentu.
4) Harga pokok setiap pesanan ditentukan saat pesanan selesai
5) Harga per satuan dihitung dengan membagi jumlah biaya produksi yang diBiayakan pada pesanan dengan jumlah satuan pesanan.

D. Contoh Kasus

Soal :

Berikut data Produksi dan Penjualan Catering Putri Tunggal Per Bulan, berikut dengan Harga Produksi menurut Catering Putri Tunggal.

Ket	Harga jual	Produksi Perbulan	Penjualan Per Bulan
Catering Putri Tunggal	20.000	2.000 porsi	40.000.000

Berikut data biaya langsung & tidak langsung Catering Putri Tunggal :

Catering Putri Tunggal
Biaya langsung
(Per Bulan)

Nama Bahan	Harga (Rp/satuan)	Kuantitas	Biaya (Rp)
Daging sapi	110.000	50 kg	5.500.000
Ayam potong	35.000	150 kg	5.250.000
Telur ayam	22.000	100 kg	2.200.000
Beras	12.000	200 kg	2.400.000
Cabe rawit	65.000	15 kg	450.000
Cabe merah besar	40.000	15 kg	975.000
Bawang merah	25.000	20 kg	500.000
Bawang putih	25.000	20 kg	500.000
Merica	80.000	2 kg	160.000
Ketumbar	40.000	2 kg	80.000
Tomat	10.000	10 kg	100.000
Bayam	2.000	40 ikat	80.000
Toge	20.000	10 kg	200.000
Wortel	10.000	10 kg	100.000
Kentang	15.000	50 kg	225.000
Kacang Panjang	10.000	22 ikat	220.000
Minyak goreng	13.000	50 liter	650.000
Garam	2.000	40 bungkus	80.000
Kecap	12.000	20 botol	240.000
Tepung Bumbu	5.000	30 bungkus	150.000
Lada bubuk	10.000	20 renteng	200.000
Kunyit bubuk	10.000	20 renteng	200.000
Kemiri	45.000	2 kg	90.000
Penyedap rasa	5.000	20 renteng	100.000
Total			**20.650.000**

Catering Putri Tunggal
Biaya Tidak Langsung

(Per Bulan)

Unsur Biaya	Jumlah	Ket
Gaji karyawan	5.000.000	
Biaya air	100.000	
Box Nasi Kotak	500.000	
Marang	500.000	
Sendok bebek	100.000	
Sendok makan	200.000	
Tissue	150.000	
Stiker Catering	200.000	
Kompos gas	1.000.000	
Kulkas	2.500.000	
Tabung gas	600.000	
Blender	300.000	
Dandang	270.000	
Panci	120.000	
Wajan	90.000	
Telenan	20.000	
Piring	100.000	
Mangkok	100.000	
Sendok	50.000	
Garbu	50.000	
Gelas	50.000	
Total	**12.000.000**	

Jawaban

HPP menurut Catering Putri Tunggal :

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya Langsung	20.650.000
Biaya Tidak Langsung	12.000.000
Total biaya	**32.650.000**
Jumlah produksi/porsi	**2.000**
Harga pokok produksi/porsi	**16.325**

E. Latihan Soal

Berikut rincian biaya produksi Catering Putri Tunggal apabila dipisahkan antara Biaya Tetap & Biaya Variabel :

1) Biaya Bahan Baku

Nama Bahan	Harga (Rp/satuan)	Kuantitas	Biaya (Rp)
Daging sapi	110.000	50 kg	5.500.000
Ayam potong	35.000	150 kg	5.250.000
Telur ayam	22.000	100 kg	2.200.000
Beras	12.000	200 kg	2.400.000
Bayam	2.000	40 ikat	80.000
Toge	20.000	10 kg	200.000
Wortel	10.000	10 kg	100.000
Kentang	15.000	50 kg	225.000
Kacang Panjang	10.000	22 ikat	220.000
Minyak goreng	13.000	50 liter	650.000
Total			**16.825.000**

2) BTKL

Ket	Karyawan Tetap	Karyawan Tidak Tetap
Jam Operasional	08.00 – 16.00	08.00 – 16.00
(Rupiah)	1.000.000	25.000(750.000)
Jumlah Karyawan	2	4
Total perbulan (Rupiah)	2.000.000	3.000.000
Total BTKL		**5.000.000**

3) Biaya Overhead Pabrik

- Biaya Bahan Penolong

Nama Bahan	Harga (Rp/satuan)	Kuantitas	Biaya (Rp)
Cabe rawit	65.000	15 kg	450.000
Cabe merah besar	40.000	15 kg	975.000
Bawang merah	25.000	20 kg	500.000

Nama Bahan	Harga (Rp/satuan)	Kuantitas	Biaya (Rp)
Bawang putih	25.000	20 kg	500.000
Merica	80.000	2 kg	160.000
Ketumbar	40.000	2 kg	80.000
Tomat	10.000	10 kg	100.000
Garam	2.000	40 bungkus	80.000
Kecap	12.000	20 botol	240.000
Tepung Bumbu	5.000	30 bungkus	150.000
Lada bubuk	10.000	20 renteng	200.000
Kunyit bubuk	10.000	20 renteng	200.000
Kemiri	45.000	2 kg	90.000
Penyedap rasa	5.000	20 renteng	100.000
Total			**3.725.000**

- Biaya Pemeliharaan dan perawatan peralatan

Catering Putri Tunggal menyisihkan Rp200.000 untuk biaya pemeliharaan dan perawatan alat produksinya. Dan sebesar Rp500.000 untuk pemeliharaan dan perawatan kendaraan yaitu mobil box catering.

- Biaya Kemasan

Nama Bahan	Kuantitas	Harga (Rp/satuan)	Biaya (Rp)
Box Nasi Foam	25.000	8 Pax	200.000
Box Nasi Kotak	100.000	5 Pax	500.000
Marang	5.000	100 lusin	500.000
Sendok bebek	10.000	10 pax	100.000
Sendok makan	10.000	20 pax	200.000
Tissue	3.000	50 Biji	150.000
Stiker Catering	40.000	5 Paket	200.000
Total			**1.850.000**

- Biaya Penyusutan /Depresiasi peralatan produksi

$$\text{Biaya penyusutan/depresiasi} = \frac{\text{Harga prolehan-nilai sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Biaya penyusutan peralatan produksi per Tahun

Alat	Jumlah Unit (A)	Harga/ Unit (B)	Harga Perolehan (AXB)	Nilai Sisa (Rupiah)	Nilai Ekonomis (Tahun)	Biaya Penyusutan (Rupiah)
Kompos gas	2	500.000	1.000.000	400.000	4	150.000
Kulkas	1	2.500.000	2.500.000	900.000	4	400.000
Tabung gas	2	120.000	240.000	-	4	60.000
Blender	2	325.000	650.000	-	2	325.000
Dandang	3	90.000	270.000	-	2	135.000
Panci	4	30.000	120.000	-	2	60.000
Wajan	3	30.000	90.000	-	1	90.000
Telenan	2	10.000	20.000	-	1	20.000
Piring	10	10.000	100.000	-	1	100.000
Mangkok	10	10.000	100.000	-	1	100.000
Sendok	10	5.000	50.000	-	1	50.000
Garbu	10	5.000	50.000	-	1	50.000
Gelas	10	5.000	50.000	-	1	50.000
Total						**1.590.000**

Biaya penyusutan peralatan produksi per bulan

Alat	Biaya penyusutan per tahun (A) (Rupiah)	Biaya penyusutan per bulan (A/12) (Rupiah)
Kompos gas	150.000	12.500
Kulkas	400.000	33.333
Tabung gas	60.000	5.000
Blender	325.000	27.083
Dandang	135.000	11.250
Panci	60.000	5.000
Wajan	90.000	7.500
Telenan	20.000	1.667
Piring	100.000	8.333
Mangkok	100.000	8.333
Sendok	50.000	16.667
Garbu	50.000	16.667

Alat	Biaya penyusutan per tahun (A) (Rupiah)	Biaya penyusutan per bulan (A/12) (Rupiah)
Gelas	50.000	16.667
Total		**170.000**

Biaya Penyusutan Kendaraan

$$\text{Biaya penyusutan} = \frac{\text{Harga perolehan} - \text{nilai sisa}}{\text{Umur Ekonomis}}$$

Biaya Penyusutan kendaraan per tahun

Ket	Jumlah Unit	Harga Perolehan	Nilai Sisa (Rupiah)	Nilai Ekonomis (Tahun)	Biaya Penyusutan (Rupiah)
Mobil box catering	1	50.000.000	10.000.000	5	8.000.000

Biaya Penyusutan kendaraan per bulan

Ket	Penyusutan /Tahun (Rupiah)	Penyusutan/Bulan (Rupiah)
Mobil box catering	8.000.000	666.667

BOP

Ket	Jumlah	
	Variabel (Rp)	Tetap(Rp)
Bahan penolong	3.725.000	
BTKTL		1.000.000
Biaya Kemasan	1.850.000	
Biaya pemeliharaan kendaraan		500.000
Biaya pemeliharaan peralatan		200.000
Biaya penyusutan kendaraan		666.667
Biaya penyusutan peralatan		170.000
Total	**5.575.000**	**2.536.667**

Diminta :

a) Hitunglah HPP Catering Putri Tunggal dengan menggunakan metode Variable Costing.
b) Sajikan dalam table perbedaan antara HPP berdasarkan catering putri tunggal dengan metode variable costing.
c) Berikan saran dan kesimpulan.