

ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM RANGKA PENENTUAN HARGA JUAL MAKANAN PADA RUMAH MAKAN RAGEY POPPY DI TOMOHON

Oleh:
Thelbic Lasut

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Jurusan Akuntansi
Universitas Sam Ratulangi Manado
email: thelmarino@yahoo.com

ABSTRAK

Biaya produksi adalah salah satu bagian penentu harga pokok produk dari RM. Ragey Poppy sekaligus mengetahui penentuan harga dan dapat menentukan seberapa besar pengembalian modal yang sudah dikeluarkan sehingga menghasilkan laba. RM. Ragey Poppy juga sebagai usaha yang membuat makanan juga tidak terlepas dari masalah pencapaian laba, dan pengembalian modal. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif juga dapat menggunakan penelitian untuk perhitungan harga pokok produksi dan pengumpulan biaya yang telah di keluarkan untuk usaha makanan. Untuk Pengembalian Modal usaha usaha RM dengan kapasitas produksi yang dihasilkan. Penelitian menunjukkan bahwa RM. Ragey Poppy mengalami kondisi keuangan yang stabil bahkan dapat mencapai hasil yang maksimal. Biaya yang telah dikeluarkan ini seharusnya dipakai sebagai elemen perhitungan pembentukan harga pokok produksi dan penentuan harga jual. Sebaiknya pimpinan RM. Ragey Poppy mempertahankan dan meningkatkan usaha dengan sebaik mungkin dan berinovasi jika ingin usaha tetap bertahan sebagai rumah makan yang maju.

Kata kunci : biaya produksi, harga pokok produksi, harga jual

ABSTRACT

Cost of production RM. Ragey Poppy can be known through profits derived, as well as knowing how much capital Returns that have been issued. RM. Ragey Poppy as well as businesses that make the food can not be separated from issues profit achievement, and payback. The method used is descriptive method by using qualitative retrofitting can also use the research for the calculation of cost of production and collection costs that have been issued to food businesses. Returns venture capital business for Eating with the resulting production capacity. From the results of the analysis can be seen that there RM. Ragey Poppy experiencing financial stability can even achieve results maksimal. These costs have been incurred should be used as an element of the calculation of the formation of the cost of production and the selling price determination. Absolutely this needs to be maintained and enhanced by business owners if they want to remain in business as a home meal advance.

Keywords: cost of production, cost of production, selling price

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Perkembangan dan keadaan kehidupan masyarakat saat ini bisa dilihat salah satunya melalui kenaikan dan kurang stabilnya harga-harga barang bahan pokok khususnya di bagian pangan. Ini juga mengakibatkan persaingan diantara para pengusaha, terutama para pemilik usaha rumahan seperti pengusaha khususnya Rumah Makan Minahasa yang berkembang pesat saat ini.

Setiap usaha harus mampu bersaing dalam persaingan usaha rumah makan. Pemilik dituntut untuk menghasilkan produk yang bermutu tinggi dengan harga jual yang kompetitif untuk mencapai persaingan di 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.

Jumlah pesaing yang memasuki pasar, selera konsumen, harga jual produk pesaing merupakan beberapa faktor yang mempengaruhi pembentukan harga jual. Faktor yang memungkinkan yang dapat digunakan oleh manajemen dalam membentuk harga jual adalah biaya. Biaya memberikan batas bawah harga jual produk yang akan dipasarkan. Contohnya pada usaha rumah makan yang sudah lebih maju, informasi biaya ini terlihat pada perhitungan harga pokok produk yang mencerminkan total biaya yang digunakan untuk memproduksi suatu produk.

Dalam usaha memenangkan minat di mata pembeli, pihak manajemen perlu mengetahui dan melakukan perbaikan melalui kebijakan pemilik usaha, dalam hal biaya yang sudah dikeluarkan tetapi juga berapa biaya yang seharusnya, yaitu melalui penetapan biaya-biaya dan juga biaya yang aktual.

Pemilik usaha harus menghasilkan produk dengan kualitas yang baik untuk dapat diterima di pasaran, agar dapat memenangkan persaingan terutama dengan usaha yang sejenis. Untuk itu pengusaha harus senantiasa melakukan langkah-langkah kebijaksanaan rumah makan melalui suatu anggaran biaya produksi yang sangat berpengaruh terhadap harga perolehan dan harga jual produk. Langkah-langkah tersebut dapat terlaksana dengan baik, maka akan membantu tercapainya biaya produksi efisien yang nantinya akan memberikan harga jual yang memuaskan bagi perusahaan dan pelanggan.

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan biaya produksi dan penentuan harga jual pada RM. Ragey Poppy.

TINJAUAN PUSTAKA

Akuntansi

Reeve, Duchac, dan Wahyuni (2008:7) menyatakan akuntansi system informasi menyediakan laporan untuk *stakeholders* tentang aktivitas ekonomi dan kondisi bisnis. Mulyadi (2012:2) menyatakan bahwa pengertian akuntansi manajemen adalah informasi keuangan yang merupakan keluaran yang dihasilkan oleh tipe akuntansi manajemen, yang dimanfaatkan terutama oleh pemakai intern organisasi. Akuntansi keuangan berfokus pada pelaporan kepada pihak eksternal. Akuntansi keuangan mencatat transaksi-transaksi bisnis dan menyajikan laporan keuangan yang disusun berdasarkan prinsip-prinsip akuntansi yang diterima umum. (Hongren, Datar, & Foster 2008:3) Akuntansi manajemen mengukur dan melaporkan informasi keuangan dan non keuangan yang membantu manajer membuat keputusan dalam rangka mencapai tujuan organisasi. (Hongren, Datar, & Foster 2008:3).

Biaya Langsung dan Biaya Tidak Langsung

Biaya langsung adalah biaya yang dapat ditelusuri langsung kepada objek biaya tertentu. Contohnya biaya kertas dan tinta adalah biaya langsung dari perusahaan percetakan. Sedangkan biaya tidak langsung adalah biaya yang tidak dapat ditelusuri langsung kepada objek biaya tertentu. Contohnya biaya pengawas (*supervisor*) pada perusahaan *Diamond Cold Storage* terkait dengan produksi salah satu jenis produk, misalnya *ice cream*. Biaya pengawas tidak bisa langsung dibebankan pada produksi *ice cream*, karena pengawas juga mengawasi produksi produk lain, seperti *Yogurt*.

Cost Behavior (Perilaku Biaya)

Perilaku biaya adalah bagaimana suatu biaya akan merespon perubahan yang terjadi dalam aktivitas perusahaan jika tingkat kegiatan mengalami kenaikan atau penurunan. Hansen dan Mowen (2007:68) menyatakan bahwa perilaku biaya adalah istilah umum yang menggambarkan perubahan biaya ketika tingkat output berubah. Biaya yang tidak berubah ketika output berubah adalah biaya tetap. Biaya variabel di sisi lain adalah peningkatan biaya secara total ketika terjadi peningkatan aktivitas output dan penurunan biaya secara total ketika terjadi penurunan kegiatan output.

Klasifikasi Biaya Berdasarkan Tujuannya

Tabel 1. Klasifikasi Biaya Berdasarkan Tujuannya

Tujuan	Klasifikasi
Menyiapkan laporan keuangan eksternal	1. Biaya Produksi 2. Biaya Periodik
Memprediksi perilaku biaya untuk merespon perubahan aktivitas	1. Biaya Variabel 2. Biaya Tetap
Menentukan biaya ke objek biaya (departemen, produk, pelanggan, dll)	1. Biaya diferensial 2. <i>Sunk cost</i> 3. <i>Opportunity cost</i>

Sumber : Purnomo, Supriatno, Budi. (2008)

Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya-biaya pembuatan dan penjualan produk atau penyerahan jasa dengan cara-cara tertentu beserta penafsiran terhadap hasilnya. (Surjadi 2013:1). Akuntansi biaya merupakan bagian dari akuntansi keuangan apabila akuntansi biaya ini berperan dalam memperhitungkan harga pokok produksi atau jasa yang dihasilkan dan sebagai bagian akuntansi manajemen ketika akuntansi biaya ini digunakan sebagai alat perencanaan, pengendalian dan pembuatan keputusan terhadap pemakaian biaya. Akuntansi biaya melengkapi manajemen dengan alat-alat yang diperlakukan untuk aktivitas-aktivitas perencanaan dan pengendalian, memperbaiki kualitas dan efisiensi, serta membuat keputusan-keputusan yang bersifat rutin maupun strategis. Akuntansi biaya mengukur dan melaporkan setiap informasi keuangan dan non keuangan yang terkait dengan biaya perolehan atau pemanfaatan sumber daya dalam suatu organisasi.

Supriyono (2011:16) biaya adalah harga perolehan yang dikorbankan atau digunakan dalam rangka memperoleh penghasilan dan akan dipakai sebagai pengurangan penghasilan. (Garrison 2008:69), biaya adalah beban yang sangat penting dalam pembuatan keputusan.

Hansen & Mowen (2007:3) menyatakan Akuntansi biaya menyediakan informasi yang dibutuhkan untuk akuntansi manajemen dan akuntansi keuangan. Akuntansi biaya memasukkan bagian-bagian akuntansi manajemen dan akuntansi keuangan tentang bagaimana informasi biaya dikumpulkan dan dianalisis. Akuntansi biaya adalah salah satu cabang akuntansi yang merupakan alat bagaimana manajemen untuk memonitor dan merekam transaksi biaya secara sistematis, serta menyajikan informasi biaya dalam bentuk laporan biaya. Manfaat biaya adalah menyediakan salah satu informasi yang diperlukan oleh manajemen dalam mengelola perusahaannya, yaitu untuk perencanaan dan pengendalian laba; penentuan harga pokok produk dan jasa serta bagi pengambilan keputusan oleh manajemen. Carter (2009:14), akuntansi biaya adalah perhitungan dengan tujuan untuk aktivitas perencanaan dan pengendalian perbaikan kualitas efisiensi, serta pembuatan keputusan yang bersifat rutin dan strategis.

Harga Pokok Produksi

Mulyadi (2012:8) harga pokok produksi atau disebut harga pokok adalah pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan. (Milton dan Carter 2006:40) bahan baku langsung adalah semua bahan baku yang membentuk bagian integral dari produk jadi dan dimasukkan secara eksplisit dalam perhitungan biaya produk.

Penelitian Terdahulu

Tabel. 2 Penelitian terdahulu

1. Lambajang (2013). Analisis perhitungan biaya produksi menggunakan metode variable costing. Bertujuan, Untuk mengetahui Informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk. menentukan harga jual produk. Metode penelitian, deskriptif. Hasil penelitian, penerapan metode variable costing dalam penghitungan biaya produksi dan harga pokok PT. Tropica Cocoprime telah memadai. Persamaan, keduanya sama-sama ingin mengetahui biaya produksi dan harga pokok produksi. Perbedaan, objek yang akan diteliti.
2. Winanda (2011) dengan judul penelitian Analisis pengalokasian biaya bersama (*common cost*) dalam penentuan harga pokok produksi keripik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui cara mengalokasikan biaya bersama kepada masing-masing produk dengan menentukan harga pokok produksinya. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode analisis deskriptif. Hasil penelitian, menunjukN bahwa dari perhitungan pengalokasian biaya bersama dengan menggunakan factor penimbang unit produksi yang relative lebih tinggi daripada harga jualnya. Hal ini berarti biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi masing-masing jenis produk tersebut belum dapat ditutupi oleh masing-masing harga jualnya.

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Penelitian ini dilakukan untuk membuat suatu uraian sistematis berdasarkan pengumpulan data-data seperti sejarah perusahaan, struktur organisasi, *job description*, visi dan misi perusahaan, produksi perusahaan.

Tempat dan Waktu Penelitian

Tempat yang menjadi penelitian ini adalah Rumah Makan 'Ragey Poppy', berlokasi di Kota Tomohon, alamat Kelurahan kakaskasen II ,lingkungan 8. Kec. Tomohon Utara. Waktu dalam melakukan penelitian ini adalah 3 bulan yaitu mulai dari bulan Maret sampai Mei 2014.

Prosedur Penelitian

1. Survey objek penelitian.
2. Mengambil data-data perusahaan dan wawancara
3. Membandingkan dan mengolah data-data dan informasi perusahaan dengan dasar teori yang digunakan

Metode Pengumpulan Data

Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan data kuantitatif yang berupa struktur organisasi, *job description*, sejarah perusahaan dan laporan keuangan perusahaan

Sumber Data

Untuk melengkapi kegiatan ini, data yang dikumpulkan dipakai sebagai bahan penyusunan skripsi adalah :

1. Data Primer
Data primer adalah data yang dikumpulkan sendiri dari perusahaan dengan diperoleh melalui keterangan-keterangan, penjelasan-penjelasan dari perusahaan yang berhubungan dengan penelitian di dalam skripsi ini.
2. Data Sekunder
Data yang diperoleh dari bahan-bahan yang tersedia di buku-buku dan sumber-sumber lain yang berhubungan dengan penelitian ini.

Teknik Pengumpulan Data

Dalam proses penelitian dan penulisan Proposal ini, penulis menggunakan teknik pengumpulan data adalah sebagai berikut :

1. Wawancara yaitu, suatu teknik pengumpulan data dengan melaksanakan tanya jawab langsung kepada pegawai yang mempunyai wewenang untuk memberikan data dan informasi yang diperlukan dalam penulisan.

2. Observasi yaitu, teknik pengumpulan data dengan mengadakan pengamatan-pengamatan secara langsung atau seksama pada pelaksanaan operasi perusahaan atau instansi, dalam hal ini Rumah Makan Ragey Poppy agar mendapatkan data yang objektif dan sistematis.
3. Studi kepustakaan yaitu, suatu teknik pengumpulan data dengan cara membaca buku-buku, referensi dan literatur yang berhubungan dengan penyusunan laporan akhir.
4. Dokumentasi adalah, cara pengumpulan data melalui peninggalan tertulis terutama berupa arsip-arsip dan termasuk juga buku-buku tentang pendapat, teori, hukum-hukum, dan lain-lain yang berhubungan dengan masalah penelitian.

Metode Analisis Data

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Penelitian Deskriptif adalah penelitian terhadap fenomena atau populasi tertentu yang diperoleh oleh peneliti dari subjek berupa individu, organisasional, industri atau perspektif yang lain.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Sejarah Perusahaan

Rumah Makan Ragey Poppy dibentuk pada tahun pertengahan tahun 2006, yang merupakan usaha keluarga didirikan oleh Bapak Drismen Supit dan Ibu Vivi Sompotan berlokasi di Kelurahan Kakaskasen 2 Kecamatan Tomohon Utara, Kota Tomohon. Usaha ini yang awalnya merupakan saran dari warga lingkungan sekitar tempat tinggal mereka untuk bagaimana membuka usaha penjualan ragey, agar dapat membantu keuangan keluarga serta tenaga kerja yang ada di lingkungan mereka. Rumah Makan Ragey Poppy juga memproduksi makanan lain selain ragey karena permintaan pasar pada umumnya juga. Berikut faktor yang mendorong usaha ini antara lain:

1. Menambah penghasilan keluarga
2. Mengembangkan usaha
3. Membuka lapangan pekerjaan

Makanan yang dihasilkan Rumah makan ini juga antara lain :

1. Sate Ragey
2. Ikan Sate babi
3. Ikan laut
4. Ikan ayam
5. Ikan Rusuk babi
6. Ikan babi garo rica
7. Sayur.

Melihat peluang pasar yang tersedia juga memberikan keuntungan yang lebih baik maka semangat untuk mendirikan usaha ini semakin besar, berdasarkan dari berbagai pemikiran dan pertimbangan. Adapun lokasi yang menjadi alasan pemilihan lokasi rumah makan yaitu di Kelurahan Kakaskasen 2, Kota Tomohon sebagai berikut :

1. Lingkungan masyarakat, yaitu sekitar tempat tinggal yang juga membutuhkan lapangan pekerjaan yang mendukung usaha rumah makan ini. Dimana mempekerjakan karyawan yang berasal dari lingkungan sekitar, sehingga secara langsung membantu pertumbuhan ekonomi yang lebih baik.
2. Tenaga Kerja, yaitu yang terampil dan rajin dalam bekerja serta dalam pembuatan makanan, karena baru ada sedikit rumah makan jenis tersebut serta dibutuhkan keahlian memasak sehingga sebagian besar masyarakat yang sudah memiliki pengalaman.
3. Bahan Baku, yaitu usaha rumah makan dalam memproduksi makanan didapat dari kebun dan sebagian membeli bahan baku di pasar tradisional. Pemilik usaha memiliki pengalaman dan berkebun dan bercocok tanam sehingga banyak bahan baku yang diambil dari usaha sendiri. Bahan baku yang dibeli dari pasar tradisional juga banyak membantu dalam proses karena dibeli dengan harga yang terjangkau sehingga dapat memperoleh keuntungan dalam penjualan.
4. Transportasi, yaitu dalam memperoleh transportasi pemilik usaha ini menggunakan angkutan umum, kadang juga menggunakan motor untuk akses dalam memperoleh bahan baku.

5. Prasarana lain, yaitu yang mendukung tersedia tempat usaha yang berlokasi didepan rumah serta air , listrik dan fasilitas lain yang mempermudah dalam jalannya usaha ini.

Hasil Penelitian

Usaha Rumah makan di Indonesia khususnya di Kota Tomohon menawarkan potensi dan peluang besar. Saat ini dengan kebutuhan masyarakat akan makanan yang bisa di beli tanpa memasak sendiri semakin meningkat. Rumah Makan Ragey Poppy semakin tertarik dalam mengembangkan usaha seperti merenovasi tempat usaha dan menambah fasilitas sehingga dapat menambah minat masyarakat untuk membeli, serta mencapai pendapatan yang lebih baik.

Inovasi terus dilakukan pihak Rumah Makan Ragey Poppy dalam pengembangan hasil makanan dimana saat ini bahan baku yang ada memiliki variasi harga beli sehingga beberapa hasil produksi yang mengalami kenaikan harga jual. Potensi pengembangan produk juga lebih luas ditambah dengan adanya produk-produk makanan ringan yang dijual kembali sehingga menambah minat pembeli serta bahan baku yang lebih baik. Untuk mengetahui daftar rincian biaya bahan baku Rumah Makan Ragey Poppy dapat dilihat pada tabel 4.3 berikut :

Tabel 2. Daftar rincian biaya bahan baku Rumah Makan Ragey Poppy per hari.

Jenis Bahan	Jumlah	Harga
Daging babi	2.5 kg	Rp. 150.000
Ikan laut	20 ekor	Rp. 115.000
Daging ayam (potong)	-	Rp. 150.000
Rusuk babi	-	Rp. 75.000
Sayur	-	Rp. 25.000
Beras	1 karung	Rp. 350.000
Minyak Goreng	2 liter	Rp. 35.000
Rempah – rempah	-	Rp.100.000
Total		Rp. 1.000.000

Sumber data : RM ragey poppy (2013)

Dalam menentukan harga jual produksi tersebut pihak rumah makan tidak melakukan perhitungan yang khusus hanya berdasarkan perkiraan keuntungan dan biaya yang dikeluarkan secara manual. Begitu pula dengan harga pokok produk , Rumah Makan Minahasa Ragey Poppy hanya menjelaskan bahwa harga pokok produk yang dihasilkan dihitung berdasarkan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, biaya karyawan dan biaya lainnya. Dari hasil penelitian maka disimpulkan data penjualan Rumah Makan Minahasa Ragey Poppy tahun 2013 dapat dilihat pada tabel :

Tabel 3. Rincian harga makanan

Jenis Makanan	Harga Makanan (satuan/porsi)
Ragey	Rp . 5.000
Nasi campur	Rp. 25.000
Ikan laut	Rp. 15.000
Babi rica	Rp. 35.000
Ayam	Rp. 20.000
Sayur	Rp. 10.000

Sumber data : RM. Ragey Poppy (2013)

Berikut ini adalah data harga jual makanan, Harga pokok produk, dan pendapatan kotor Rumah makan Ragey Poppy tahun 2013.

Tabel 4. Data Harga Jual Makanan, Harga Pokok Produk, Pendapatan Kotor Rumah Makan Ragey Poppy Tahun 2013 (Per Bulan)

Harga jual Makanan	Jumlah penjualan dlm 30 hari	Harga satuan/ Porsi	Total harga
Nasi campur	600 porsi	Rp. 25.000	Rp. 15.000.000
Ikan laut	350 porsi	Rp. 15.000	Rp. 5.250.000
Babi rica	200 porsi	Rp. 35.000	Rp.7.000.000
Ayam	250 porsi	Rp. 20.000	Rp.5.000.000
Sayur	350 porsi	Rp. 10.000	Rp.3.500.000
Total			Rp. 35.750.000

Harga Pokok Produk	Jumlah	Harga Satuan	Total harga
Nasi campur	600 porsi	Rp. 15.000	Rp. 9.000.000
Ikan laut	350 porsi	Rp. 10.000	Rp. 3.500.000
Babi rica	200 porsi	Rp. 20.000	Rp. 4.000.000
Ayam	250 porsi	Rp. 15.000	Rp. 3.750.000
Sayur	350 porsi	Rp. 5.000	Rp. 1.750.000
Total			Rp. 22.000.000

Sumber data : RM. Minahasa Ragey Poppy (2013)

Pembahasan

Pada penelitian usaha Rumah Makan Minahasa Ragey Poppy sama seperti usaha rumah makan lain pada umumnya, orientasinya adalah untuk mencapai tujuan perusahaan yaitu menghasilkan laba yang maksimal bagi perusahaan. Untuk memenuhi hal tersebut, maka perusahaan perlu menjalankan berbagai fungsi mulai dari proses produksi hingga ke fungsi akuntansi. Seperti juga yang telah dijelaskan sebelumnya bahwa fungsi akuntansi memegang peranan penting dalam penciptaan pelaporan keuangan yang bermutu dan dapat digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan manajemen perusahaan maupun pihak luar yang berkepentingan dengan perusahaan. Sebelum melakukan penentuan harga jual, perusahaan terlebih dahulu menentukan perencanaan karena perencanaan adalah suatu cara bertindak yang ditetapkan terlebih dahulu dalam mengambil suatu keputusan dengan mempertimbangkan alternatif-alternatif yang tersedia.

Rumah Makan Minahasa membuat perencanaan dengan mengontrol biaya yang terkendalkan yaitu; biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik. Dalam menyusun rencana produksi ini biaya-biaya tersebut harus disusun berdasarkan data *historis* dengan penyesuaian-penyesuaian yang dibutuhkan diperiode mendatang. Dalam menyusun rencana biaya bahan baku pihak Rumah Makan melakukan survei dan tinjauan langsung dalam membeli dan menyediakan bahan. Untuk biaya tenaga kerja pihak Rumah Makan membayar biaya tenaga kerja per-hari agar pengeluaran dapat terkendali.

Pada *overhead* pabrik hanya beberapa hal tertentu dalam *overhead* pabrik yang dapat dikendalikan seperti penggunaan bahan perlengkapan dapur, biaya kebersihan, biaya listrik dan lain-lain serta tentunya biaya tersebut sudah terestimasi oleh pihak Rumah Makan. Setelah rencana diterapkan lalu dilakukan pengendalian, pihak Rumah Makan Ragey Poppy melakukan penetapan harga jual produksi setiap bulannya agar terkendali.

PENUTUP

Kesimpulan

Biaya produksi RM. Ragey Poppy dan analisis pada aktivitas operasi dan usaha terlihat jelas, sehingga menggambarkan kestabilan keuangan dimana pengusaha mampu mendanai sejumlah aktivitas-aktivitas rumah makan. Hal ini menjelaskan pentingnya perusahaan RM. Ragey Poppy untuk menyusun suatu laporan. Selain berfungsi menunjukkan laporan keuangan dalam perusahaan, penerapan laporan keuangan juga berfungsi untuk menunjukkan siap tidaknya kondisi perusahaan dimasa yang akan datang. Dari hasil penelitian diatas dapat dilihat bahwa RM. Ragey Poppy mengalami kondisi keuangan yang stabil bahkan dapat mencapai hasil yang maksimal. Tentunya hal ini perlu dipertahankan dan ditingkatkan oleh pemilik usaha jika ingin usaha tetap bertahan sebagai rumah makan yang maju. RM. Ragey poppy memiliki kemampuan dalam mendanai setiap aktivitas-aktivitas perusahaan. Capaian ini mengisyaratkan bahwa RM. Ragey poppy memberikan hasil yang maksimal dan membuka peluang usaha yang baik dimasa yang akan datang.

Saran

Pembahasan yang telah disajikan diatas, dapat dikemukakan beberapa saran yang dapat bermanfaat untuk meningkatkan kinerja usaha RM. Ragey Poppy dan untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan:

1. Perusahaan dalam hal ini perlu untuk menganalisis kondisi keuangan secara berkelanjutan dengan menerapkan laporan keungan sebagai dasar pengambilan keputusan dan perkembangan keuangan usaha. Hal ini dikarenakan keputusan yang berhubungan dengan keuangan sangat penting dalam menjaga kestabilan operasional usaha dimasa yang akan datang.
2. Dalam perusahaan karyawan di bagian administrasi dan keuangan harus lebih aktif dan bertanggungjawab akan keberlangsungan posisi keuangan perusahaan, dengan menjalankan fungsi akuntansi dibidangnya lebih maksimal. Yaitu dengan membuat laporan keuangan, yang secara detail menjelaskan penerimaan dan pengeluaran kas serta berbagai aktifitas perusahaan yang mempengaruhi kas.

DAFTAR PUSTAKA

- Carter, William K, 2009, *Akuntansi Biaya* 1, Salemba Empat. Edisi 14. Jakarta
- Garrison, 2008, *Akuntansi Manajerial* edisi II. Buku 1 Salemba Empat. Jakarta.
- Hansen, Don R. , dan Marryanne M Mowen. 2007,. *Managerial Accounting* 8th edition, Thomson South-Western, Australia.
- Hongren, Datar, dan George Foster. 2008, *Akuntansi Biaya* Jilid I Edisi Kesebelas , PT Indeks, Jakarta.
- Lambajang, Amelia . 2013, Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variable Costing. *Jurnal EMBA* Vol.1 No. 3. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Unsrat <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/1874> , tanggal akses 12 September 2014. Hal 673-683.
- Milton F. Usry , Carter W. K. 2006, *Cost Accounting ; Akuntansi Biaya*, Edisi 13, Salemba Empat, Jakarta.
- Mulyadi. 2012, *Akuntansi Biaya*, UPP STIM YKPN, Edisi 5. Yogyakarta.
- Reeve, J , Warren , C, Duchac, J, Wahyuni, 2008. *Principles of accounting (Indonesia adaptation)*. Cengage Learning Asia, Singapura.
- Supriyono, 2011, *Akuntansi Manajemen*, Raja Gravindo Persada, Jakarta.
- Surjadi, Lukman. 2013, *Akuntansi Biaya*, Penerbit Indeks, Jakarta.

Winanda, Sari. 2011. Analisis Pengalokasian Biaya Bersama (*Common Cost*). Dalam Penentuan Harga Pokok Produksi Kripik. Fakultas Ekonomis dan Bisnis Universitas Lampung. *Skripsi*. Lampung. <http://fe-akuntansi.unila.ac.id/2010/index.php/skripsi/338-analisis-pengalokasian-biaya-bersama-common-cost-dalam-penentuan-harga-pokok-produksi-keripik-studi-kasus-pada-ukm-istana-keripik-ibu-merry->. tanggal akses 12 September 2014. Hal. 1.

