JIUBJ

Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi, 21(1), Februari 2021, 163-168
Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat universitas Batanghari Jambi
ISSN 1411-8939 (Online), ISSN 2549-4236 (Print)
DOI 10.33087/jiubj.v21i1.1311

Analisa Harga Pokok Penjualan dalam Menentukan Laba pada Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian

Muryati*, Joko Susilo
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Graha Karya, Muara Bulian
*Correspondence email: dra.muryatii@gmail.com

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok penjualan sebagai dasar menentukan harga jual produk dalam menentukan laba pada satu periode pada Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dengan mengunakan pedekatan kualitatif juga dapat menggunakan penelitian untuk perhitungan harga pokok penjualan dan pengumpulan biaya yang telah di keluarkan untuk usaha makanan. Untuk Pengembalian Modal usaha usaha RM dengan kapasitas produksi yang dihasilkan. Penelitian menunjukan bahwa Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian mengalami kondisi keuangan yang stabil bahkan dapat mencapai hasil yang maksimal. Biaya yang telah dikeluarkan dipakai sebagai elemen perhitungan pembentukan harga pokok penjualan dan penentuan harga jual sebagai dasar dalam menentukan laba usaha. Sebaiknya pimpinan Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian mempertahankan dan meningkatkan usaha dengan sebaik mungkin dan berinovasi jika ingin usaha tetap bertahan sebagai rumah makan yang maju.

Kata Kunci: harga pokok penjualan; pendapatan laba

Abstract*. This study aims to analyze the calculation of the cost of sales as the basis for determining the selling price of the product in determining profit in one period at The Putri Solo Restaurant "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian. The method used is descriptive method by using qualitative attachment can also use research to calculate the cost of sales and collect costs that have been spent for the food business. For Return of Business Capital RM with the resulting production capacity. Research shows that Putri Solo Restaurant "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian is experiencing stable financial condition and can even achieve maximum results. The cost that has been spent is used as an element of calculation of the formation of the cost of goods sold and the determination of the selling price as the basis in determining the profit of the business. The head of Putri Solo Restaurant "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian should maintain and improve their business as best as possible and innovate if they want to keep their business as a developed restaurant.*

Keywords*: the cost of goods for sale; profit revenue*

PENDAHULUAN

Laba suatu perusahaan merupakan salah satu faktor penentu keberhasilan perusahaan dalam menjalankan usaha. Pendapatan laba dalam perusahaan dapat digunakan sebagai tolok ukur dalam setiap kegiatan usaha untuk menilai keberhasilan yang dapat dicapai. "Pendapatan laba adalah arus masuk bruto dari manfaat ekonomi yang timbul dari aktivitas normal entitas selama satu periode, jika arus masuk tersebut mengakibatkan kenaikan ekuitas yang tidak berasal dari kontribusi penanaman modal" (Kieso, D.E, Weygandt, JJ & Warfield, 2011). Salah satu yang mempengaruhi laba adalah harga pokok penjualan

Perusahaan dagang dan manufakture perhitungan Harga Pokok Penjualan mempunyai peranan yang sangat penting, karena setiap penjualan dan pembelian menjadikan harga pokok penjualan sebagai dasar dalam pembuatan keputusan untuk menjual atau membeli. Menurut Gill dan Chatton yang diterjemahkan oleh (Widilestariningtyas, 2012) Harga pokok penjualan (HPP) yaitu biaya pembuatan atau harga pembelian yang melekat pada produk barang jadi yang dikirim dari pemasok ke pelanggan." Dalam perhitungannya harga pokok penjualan terdapat beberapa akun merupakan persediaan awal suatu periode baru. Persediaan awal merupakan persediaan akhir dari periode sebelumnya. Persediaan akhir adalah persediaan pada akhir suatu periode atau tahun buku berjalan. Sedangkan persediaan tersedia untuk dijual adalah harga pokok persediaan dari seluruh barang yang siap untuk dijual, yang saling berhubungan. Sebelum menentukan Harga Pokok Penjualan sebaiknya kita harus mengetahui terlebih dahulu tentang harga pokok produksi yaitu pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang yang telah terjadi atau kemungkinan terjadi untuk memperoleh penghasilan (Mulyadi, 2012).

Tinjauan Literatur

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. (Suryadi, 2013) 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.

Penggolongan Biaya

Biaya digolongkan berbagai macam cara. Umumnya penggolongan biaya ini ditentukan atas dasar tujuan yang hendak dicapai perusahaan. Menurut (Widilestariningtyas, 2012) biaya digolongkan menjadi:

1. Penggolongan Biaya Menurut Objek Pengeluaran
2. Penggolongan Biaya Menurut Fungsi Pokok Dalam Perusahaan Dalam perusahaan manufaktur dikelompokkan menjadi 3 yaitu:
   a. Biaya Produksi
      Menurut objek pengeluarannya, secara garis besar biaya produksi dibagi menjadi tiga, yaitu: (1) biaya bahan baku; (2) biaya tenaga kerja langsung; dan (3) biaya *overhead* pabrik
      Biaya *overhead* pabrik dapat digolongkan dengan tiga cara penggolongan, yaitu: (1) penggolongan biaya *overhead* pabrik menurut sifatnya; (2) penggolongan biaya *overhead* menurut perilakunya; dan (3) penggolongan biaya *overhead* pabrik menurut hubungannya dengan departemen
   b. Biaya Pemasaran
   c. Biaya Administrasi dan Umum
3. Penggolongan Biaya Menurut Hubungan Biaya Dengan Sesuatu Yang Dibiayai, yaitu Biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan, yaitu: (a) biaya langsung (*direct cost*); dan (2) biaya tidak langsung (*indirect cost*)
4. Penggolongan Biaya Menurut Perilakunya Dalam Hubungannya Dengan Perubahan Volume Kegiatan
   Biaya dapat digolongkan menjadi: (a) biaya variable; (b) biaya semivariable; (c) biaya semi*fixed*; dan (d) biaya tetap.
5. Penggolongan Biaya Atas Dasar Jangka Waktu Manfaatnya, yaitu atas dasar jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua, antara lain: (a) pengeluaran modal (*capital expenditures*); dan (b) pengeluaran pendapatan (*revenue expenditures*)

Perhitungan Harga Pokok Penjualan

Tabel 1. Perhitungan Harga Pokok Penjualan

Perhitungan Harga Pokok Penjualan:		
Saldo awal persediaan bahan baku	xxx	
Pembelian bahan baku	xxx	+
Saldo akhir bahan baku	xxx	-
Bahan baku yang digunakan	xxx	
Bahan baku yang digunakan	xxx	
Biaya tenaga kerja langsung	xxx	+
Biaya overhead pabrik	xxx	+
Total biaya produksi	xxx	
Total Biaya Produksi	xxx	
Saldo awal persediaan barang dalam proses	xxx	+
Saldo akhir persediaan barang dalam proses	xxx	-
Harga pokok produksi	xxx	
Harga pokok produksi	xxx	
Saldo awal persediaan barang jadi	xxx	+
Barang tersedia untuk dijual	xxx	
Saldo akhir persediaan barang jadi	xxx	-
Harga pokok penjualan	xxx	

Sumber: (Hermawan and Masyhad, 2012)

Unsur Elemen Harga Pokok Penjualan

Untuk menentukan harga pokok penjualan ada beberapa unsur element yang penting untuk diketahui yakni persediaan barang dagangan dan harga pembelian bersih (Hermawan and Masyhad, 2012).

1. Persediaan Barang Dagangan (*inventory*)
   Pada akun persediaan barang dibagi menjadi 4, yaitu: (a) persediaan awal; (b) pembelian; (c) persedian akhir; dan (d) persediaan tersedia untuk dijual
2. Biaya Bahan, terdiri dari: (a) Biaya angkut sebagai tambahan harga pokok bahan yang dibeli; (b) Biaya angkut tidak diperlakukan sebagai tambahan harga pokok bahan baku yang dibeli melainkan digunakan sebagai unsur biaya *overhead.*
   Metode penentuan harga bahan dibedakan atas tiga metode, yaitu: (a) metode fifo (*first in first out*); (b) metode lifo (*last in first out*); dan (c) metode rata-rata (*average*)
3. Harga Pokok Pembelian, terdiri dari (a) Pembelian; (b) Retur dan potongan penjualan; (c) Potongan tunai; dan (d) Biaya angkut pembelian

Perhitungan Laba

Tabel 2. Perhitungan Laba

Perhitungan Pendapatan Laba		
Penjualan		xxx
Retur dan Pengurangan penjualan		(xxx)
Potongan Penjualan		(xxx)
Penjualan Bersih		xxx
HPP		(xxx)
Laba Bruto		xxx
Biaya		
Beban gaji	xxx	
Beban Akm Peny, Inventaris toko	xxx	

Beban akm. Ph Invt kantor	xxx	
Beban akm. Ph Gedung	xxx	
Beban angkut penjualan	xxx	
Beban lain-lain	xxx	
Total beban usaha		xxx
Laba bersih sebelum pajak		xxx

Sumber:.(Juan and Ersa 2012)

Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian yang berkaitan dengan penelitian ini, diantaranya:

1. (Saputra et al, 2017) mengungkapkan bahwa perhitungan harga pokok penjualan yang dilakukan oleh perusahaan sudah benar dan lebih rendah dari harga jual berpotensi dapat memperoleh keuntungan, tetapi penentuan harga jual yang dilakukan kurang tertuju karena belum dilakukannya penggolongan biaya untuk mengetahui sejumlah biaya yang akan dibebankan pada produk yang dihasilkan, juga pemakaian bahan yang berlebih berdampak pada pendapatan laba tiap periode
2. (Lasut, 2015), mengungkapkan bahwa 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.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif, yaitu penelitian yang bermaksud untuk memahami fenomena tenteng apa yang dialami oleh subyek penelitian misalnya perilaku, persepsi, motivasi, tindakan, dan lain-lain, secara bolistic dan dengan cara deskripsi dalam bentuk kata-kata dan bahasa, pada suatu konteks khusus yang alamiah dan dengan manfaat berbagai metode ilmiah. (Moloeng and Lexy 2012)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 3. Biaya Bahan Baku Makanan Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian

No	Bahan Baku	Kebutuhan	Harga Rata Rata	Total Harga/Bulan
1	Beras	60 Karung	Rp.215.000	Rp. 12.900.000
2	Ayam	840 kg	Rp. 28.000	Rp. 23.520.000
3	Ikan Tongkol	60 kg	Rp. 28.000	Rp. 1.680.000
4	Ikan Es	64 kg	Rp. 28.000	Rp. 1.792.000
5	Ikan Nila	300 kg	Rp. 28.000	Rp. 8.400.000
6	Ikan Teri	5 kg	Rp. 60.000	Rp. 300.000
7	Ati Ampela	510 Biji	Rp. 1.500	Rp. 1.450.000
8	Telur	60 piring	Rp. 45.000	Rp. 2.700.000
9	Santan	330 kg	Rp. 18.000	Rp. 5.940.000
10	Indomie Kari	10 dus	Rp. 92.000	Rp. 920.000
11	Indomie Goreng	10 dus	Rp. 93.000	Rp. 930.000
12	Soon	60 bal	Rp. 30.000	Rp. 1.800.000
13	Jeruk Nipis	60 kg	Rp. 10.000	Rp. 600.000
14	Kangkung	450 ikat	Rp. 1.500	Rp. 675.000
15	Kacang Panjang	60 kg	Rp. 10.000	Rp. 600.000
16	Tomat	60 kg	Rp. 9.000	Rp. 540.000
17	Tahu	Rp.15.000	Rp. 15.000	Rp. 450.000
18	Terong Panjang	60 kg	Rp. 9.000	Rp. 540.000
19	Toge	210 kg	Rp. 8.000	Rp. 1.680.000
20	Gula Jawa	100 Biji	Rp. 3.500	Rp. 350.000
21	Kacang Tanah	80 Kg	Rp. 20.000	Rp. 1.600.000
22	Kol	90 kg	Rp. 6.000	Rp. 540.000
23	Selada	30 kg	Rp. 15.000	Rp. 450.000
24	Timun	120 kg	Rp. 7.000	Rp. 840.000
25	Tempe	240	Rp. 5.000	Rp. 1.200.000
26	Bayam	150 Ikat	Rp. 1.500	Rp. 225.000
27	Wortel	15 kg	Rp. 10.000	Rp. 150.000
28	Pakis	150 Ikat	Rp. 1.500	Rp. 225.000
29	Gula Pasir	2 Sak, 100	Rp.680.000	Rp. 1.360.000
30	Minyak Goreng	15 deligent	Rp.187.000	Rp. 2.805.000
31	Nangko	90 kg	Rp. 10.000	Rp. 900.000
	Jumlah			Rp. 78.062.000

Sumber: Data Primer Diolah

Tabel 4. Biaya Bahan Baku Minuman Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian

No	Bahan Baku	Kebutuhan	Harga	Total Harga
1	Teh Sariwangi	9 kotak isi 100	Rp. 22.000	Rp. 198.000
2	Kopi Hitam AA	9 kotak isi 500g	Rp. 35.000	Rp. 315.000
3	Susu 3 SAPI	3 Dus	Rp. 430.000	Rp. 1.290.000
4	Ginseng CNI	14 Pacs	Rp. 70.000	Rp. 980.000
5	Capucciono	8 Pcs	Rp. 90.000	Rp. 720.000
6	Buah Jeruk	250 Kg	Rp. 15.000	Rp. 3.750.000
7	Buah Naga	20 Kg	Rp. 34.000	Rp. 680.000
8	Buah Mangga	20 Kg	Rp. 40.000	Rp. 800.000
9	Buah Sirsak	15 Kg	Rp. 25.000	Rp. 375.000
10	Buah Melon	15 Buah	Rp. 15.000	Rp. 225.000
11	Buah Pokat	60 Kg	Rp. 17.000	Rp. 1.020.000
12	Teh Singa	10 Pack	Rp. 27.000	Rp. 220.000
		Jumlah		Rp.10.573.000.

Sumber: Data Primer Diolah

Tabel 5. Jumlah Keseluruhan Biaya Bahan Baku

No.	Keterangan	Jumlah
1.	Biaya Bahan Baku Makanan	Rp. 78.062.000
2.	Biaya Bahan Baku Minuman	Rp. 10.573.000
	Jumlah	Rp. 88.635.000

Sumber: Data Primer Diolah

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Biaya tenaga kerja langsung adalah bagian dari upah atau gaji yang dapat secara khusus dan konsisten ditugaskan atau berhubungan dengan pembuatan produk, urutan pekerjaan tertentu, atau penyediaan layanan juga, kita juga dapat mengatakan hal itu adalah biaya pekerjaan yang dilakukan oleh para pekerja yang benar-benar membuat produk pada lini produksi. Tenaga kerja yang melakukan proses produksi berjumlah 2 orang. Dalam Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian mendapatkan gaji sebesar Rp. 17.500.000,-

Biaya Overhead Pabrik

Tabel 6. Biaya Overhead Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian

No	Jenis Biaya	Kebutuhan	Harga	Biaya Produksi
1	Biaya Bahan Penolong			
	a. Bumbu-Bumbu			Rp. 3.000.000
	b. Rempah-Rempah			Rp. 500.000
	c. Sabun Boom	4 Dus	Rp. 60.000	Rp. 240.000
	d. Sabun Sunlight	4 Dus	Rp. 160.000	Rp. 640.000
	e. Sabun Ekonomi	4 Dus	Rp. 50.000	Rp. 200.000
	f. Sabun GIV	1 Lusin	Rp. 36.000	Rp. 36.000
	g. Pepsodent	3 Pack	Rp. 40.000	Rp. 120.000
	h. Kantong Plastik			Rp. 500.000
	i. Kertas Nasi	60 Packs	Rp. 25.000	Rp. 1.500.000
	j. Kotak Nasi	4 Bal	Rp. 155.000	Rp. 620.000
	k. Kerupuk Lontong	10 Bal	Rp. 34.000	Rp. 340.000
	l. Saos			Rp. 200.000
	m. Kecap Bango	2 Dus	Rp. 260.000	Rp. 520.000
	n. Kecap Dua Ayam	3 Lusin	Rp. 215.000	Rp. 645.000
	o. Tisu	1 Dus	Rp. 150.000	Rp. 150.000
	p. Ajinomoto	1 Dus	Rp. 660.000	Rp. 660.000
	q. Masako	4 Bal	Rp. 46.000	Rp. 184.000
	r. Keripik	20 Kg	Rp. 19.000	Rp. 380.000
	s. *Handwash*			Rp. 150.000
	t. Pembersih lantai			Rp. 200.000
	u. Sterofom dan mika			Rp. 300.000
	v. Gelas Jus dan pipet			Rp. 500.000
	w. Perabotan			Rp. 1.500.000
	x. Tutup Plastik Roll	1 Roll	Rp. 190.000	Rp. 190.000
		Jumlah		Rp.12.505.000
2	a. Biaya Lisrik			Rp. 1.600.000
	b. Biaya PDAM (Tanpa Pemakaian)			Rp. 30.000
		Jumlah		Rp. 1.630.000
3	Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	8 Orang		Rp.12.000.000

4	Biaya Bahan Bakar		
	a. Kayu Bakar		Rp. 600.000
	b. Gas Besar		Rp. 600.000
	c. Gas Kecil		Rp. 1.200.000
	d. Bensin		Rp. 250.000
		Jumlah	Rp. 2.650.000
5	Wi-Fi	1 Bulan	Rp. 350.000
6	Biaya BPJS Karyawan	8 Orang	Rp. 1.600.000
		Jumlah Total Biaya	Rp.30.735.000

Sumber: Data Primer Diolah

Perhitungan Harga Pokok Penjualan

Tabel 7. Perhitungan Harga Pokok Penjualan

Perhitungan Harga Pokok Penjualan:		
Saldo awal persediaan bahan baku	Rp. 44.635.000	
Pembelian bahan baku	Rp. 59.350.000	+
Saldo akhir bahan baku	Rp. 15.350.000	-
Bahan baku yang digunakan	Rp. 88.635.000	
Bahan baku yang digunakan	Rp. 88.635.000	
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 17.500.000	+
Biaya overhead pabrik	Rp. 30.735.000	+
Total biaya produksi	Rp. 136.870.000	
Total Biaya Produksi	Rp. 136.870.000	
Saldo awal persediaan barang dalam proses	Rp. -	+
Saldo akhir persediaan barang dalam proses	Rp. -	-
Harga pokok produksi	Rp. 139.870.000	
Harga pokok produksi	Rp. 139.870.000	
Harga pokok produksi	Rp.-	+
Saldo awal persediaan barang jadi	Rp.-	
Barang tersedia untuk dijual	Rp.-	-
Saldo akhir persediaan barang jadi	Rp. 139.870.000	
Harga pokok penjualan		

Sumber: Data Primer Diolah

Perhitungan Pendapatan Laba

Tabel 8. Perhitungan Pendapatan Laba

Perhitungan Pendapatan Laba		
Penjualan		Rp. 217.896.000
Retur dan Pengurangan penjualan		Rp.-
Potongan Penjualan		Rp.-
Penjualan Bersih		Rp. 217.896.000
HPP		Rp. 139.870.000
Laba Bruto		Rp. 78.026.000
Biaya		
Beban gaji	Rp. 10.000.000	
Beban Akm Peny, Inventaris toko	Rp. 3.000.000	
Beban akm. Ph Invt kantor	Rp. 500.000	
Beban akm. Ph Gedung	Rp. 2.000.000	
Beban angkut penjualan	Rp. 3.000.000	
Beban lain-lain	Rp. 5.000.000	
Total beban usaha		Rp. 25.500.000
Laba bersih sebelum pajak		Rp. 42.526.000
Pajak		Rp. 500.000
Laba bersih setelah pajak		Rp. 42.026.000

Sumber: Data Primer Diolah

Pembahasan

Pada penelitian usaha Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian 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 suau keputusan dengan mempertimbangkan alternatif-alternatif yang tersedia.

Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian membuat perencanaan dengan mengontrol biaya yang terkendalikan yaitu; biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung , biaya *overhead* pabrik. Dalam menentukan harga poko penjualan harus mengetahui biaya produksi yang dikeluarkan berdasarkan data *historis* dengan penyesuaian-penyesuaian yang dibutuhkan diperiode mendatang. Dalam menyusun rencana biaya bahan baku pihak Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian melakukan survei dan tinjauan langsung dalam membeli dan menyediakan bahan. Untuk biaya tenaga kerja pihak Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian 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 Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian melalukan perhitungan

harga pokok penjualan dalam menentukan laba setiap bulannya. Perhitungan pendapatan laba bahwa Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian mempunyai keuntungan yang cukup besar dan bisa menjamin kelangsungan hidup perusahaan dimasa yang akan datan.

SIMPULAN

Biaya produksi Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian 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 Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian 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 Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian 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. Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian memiliki kemampuan dalam mendanai setiap aktivitas-aktivitas perusahaan. Capaian ini mengisyaratkan bahwa Rumah Makan Putri Solo "Takana Jo Kampuang" Muara Bulian memberikan hasil yang maksimal dan membuka peluang usaha yang baik dimasa yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

Hermawan, Sigit, and Masyhad. 2012. *Akuntansi Untuk Perusahaan Jasa Dan Dagang*. Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Juan, and Ersa. 2012. *Standar Akuntansi Keuangan (Berbasis IFRS)*. Jakarta: Salemba Empat.

Kieso, D.E, Weygandt, JJ & Warfield, TD. 2011. *Intermediate Accounting Volume 1 IFRS Edition*. United States of America: Wiley.

Lasut, Thelbic. 2015. "Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Jual Makanan Pada Rumah Makan Ragey Poppy Di Tomohon." *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi* 3(1):43–51.

Moloeng, and J. Lexy. 2012. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya Offset.

Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN Edisi 5.

Saputra, Hermawan, Siti Rosyafah, and Widya Susanti. 2017. "Analisa Harga Pokok Penjualan Untuk Menentukan Pendapatan Laba (Studi Kasus Rumah Makan Cepat Saji Kfc Store Pondok Tjandra Surabaya)." 259–71.

Suryadi. 2013. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Indeks.

Widilestariningtyas, Ony dkk. 2012. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Graha Ilmu.