

PERAN JOB ORDER COSTING DALAM AKURASI PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK PADA USAHA D'WISH CAFE

Taufiq Saputra¹, Fifi Nabilla Opratiwi², Riska Putri Kirana³, Hasan Al Farobi⁴
Universitas Bina Sarana Informatika, Jakarta, Indonesia^{1,2,3,4}

Email: 64220634@bsi.ac.id¹, 64220700@bsi.ac.id², 64220952@bsi.ac.id³, 64220893@bsi.ac.id⁴

Informasi	Abstract
Volume : 2	<p><i>D'wish Cafe, a culinary business specializing in coffee and light snacks in Bekasi, faces significant challenges in setting optimal selling prices and evaluating the profitability of each product amidst intense market competition. This study explores the implementation and effectiveness of the Job Order Costing (JOC) method in enhancing the accuracy of product pricing at D'wish Cafe. Using a qualitative approach that involved in-depth interviews with management and direct observation, the research reveals that while JOC principles have been applied informally—particularly for custom orders such as catering services and specialty cakes—the formal implementation of this costing system for regular menu items remains limited. A more structured and comprehensive adoption of JOC is expected to yield more accurate cost data per menu item, support more strategic pricing decisions, and provide valuable insights into product-level profitability. This, in turn, would help the business identify high-performing items and address inefficiencies in its operations.</i></p> <p>Keywords: Job Order Costing, Selling Price, Cost Accounting Café, D'wish Cafe</p>
Nomor : 7	
Bulan : Juli	
Tahun : 2025	
E-ISSN : 3062-9624	

Abstrak

D'wish Cafe, sebuah usaha kuliner yang menyediakan kopi dan makanan ringan di Bekasi, menghadapi tantangan dalam menetapkan harga jual yang optimal serta mengevaluasi profitabilitas masing-masing produknya di tengah persaingan pasar yang ketat. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji penerapan dan efektivitas metode Job Order Costing (JOC) dalam meningkatkan akurasi penetapan harga jual produk di D'wish Cafe. Melalui pendekatan kualitatif yang melibatkan wawancara mendalam dengan manajemen serta observasi langsung, ditemukan bahwa prinsip-prinsip JOC telah diterapkan secara informal—khususnya untuk pesanan kustom seperti catering dan kue spesial. Namun, penerapan sistem JOC secara formal untuk produk reguler masih terbatas. Penerapan JOC yang lebih sistematis diyakini dapat menghasilkan data biaya yang lebih akurat per item menu, mendukung penetapan harga yang lebih strategis, serta memberikan wawasan mendalam terkait profitabilitas produk. Hal ini akan membantu perusahaan dalam mengidentifikasi produk unggulan serta area yang perlu ditingkatkan efisiensinya.

Kata Kunci: Job Order Costing, Harga Jual, Akuntansi Biaya Kafe, D'wish Café

A. PENDAHULUAN

Industri kafe di Indonesia, termasuk di wilayah Bekasi, Jawa Barat, mengalami pertumbuhan yang pesat dengan tingkat persaingan yang tinggi. Dalam situasi ini, keberhasilan suatu usaha kafe tidak hanya bergantung pada kualitas produk dan layanan,

tetapi juga pada kemampuan manajerial dalam mengelola biaya secara efisien dan menetapkan harga jual yang kompetitif namun tetap menguntungkan.

D'Wish Cafe adalah salah satu UMKM yang bergerak di bidang kuliner dengan konsep cozy cafe modern. Dengan karakteristik produk yang beragam dan berbasis pesanan, penetapan harga jual yang tepat menjadi tantangan penting demi keberlangsungan dan profitabilitas usaha.

Penetapan harga jual tanpa didukung perhitungan biaya yang akurat dapat menurunkan margin keuntungan bahkan menimbulkan kerugian. Dalam konteks ini, metode Job Order Costing (JOC) merupakan pendekatan yang relevan. JOC merupakan metode akuntansi biaya yang mengalokasikan biaya berdasarkan pesanan individual, sehingga memungkinkan pelaku usaha menghitung biaya secara rinci dan menetapkan harga jual yang sesuai.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana penerapan prinsip Job Order Costing dapat meningkatkan akurasi penetapan harga jual pada D'Wish Cafe. Diharapkan hasil kajian ini dapat memberikan strategi pengelolaan biaya yang lebih efektif serta sistem penetapan harga yang mendukung keberlanjutan dan daya saing usaha dalam industri kafe yang kompetitif.

Tinjauan Pustaka

Akuntansi Biaya dalam Industri Kafe

Akuntansi biaya menyediakan informasi penting bagi pengambilan keputusan manajerial. Industri kafe memiliki karakteristik unik seperti variabilitas bahan baku, tingginya biaya overhead (sewa, listrik, gaji), serta kecepatan layanan. Klasifikasi biaya ke dalam bahan baku, tenaga kerja, dan overhead sangat penting dalam konteks ini.

Konsep Job Order Costing (JOC)

Job Order Costing adalah sistem akuntansi biaya yang sesuai untuk usaha dengan produk atau layanan unik yang dibuat berdasarkan pesanan. Dalam sistem ini, biaya dikumpulkan untuk tiap pesanan secara spesifik, meliputi bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead. Dokumen utama dalam JOC adalah kartu biaya pesanan yang mencatat seluruh biaya yang berkaitan dengan job tersebut.

Penentuan Harga Jual Berbasis Biaya

Metode cost-plus pricing menambahkan margin keuntungan pada total biaya produk. Dalam industri makanan dan minuman, ketepatan perhitungan biaya sangat penting. Kesalahan dalam kalkulasi dapat mengakibatkan harga yang tidak kompetitif atau margin keuntungan yang merosot.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus di D'Wish Cafe Bekasi. Teknik pengumpulan data meliputi:

- Wawancara mendalam: dilakukan dengan pemilik/manajer untuk mengevaluasi pencatatan biaya dan strategi harga.
- Observasi langsung: terhadap proses operasional kafe, produksi makanan/minuman, dan alur pemesanan.
- Analisis dokumen: meninjau data penjualan, daftar menu, dan catatan biaya informal yang tersedia.
- Data dianalisis secara deskriptif dengan mengidentifikasi pola dan temuan terkait penerapan Job Order Costing, tantangan, serta potensi manfaat bagi D'Wish Cafe.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum D'Wish Café

D'Wish Cafe merupakan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) yang bergerak di bidang kuliner dan berlokasi di Jl. Raya Sasak Jikin, Kota Bekasi, Jawa Barat. Usaha ini didirikan pada tahun 2025 oleh tiga sahabat, yaitu Dede, Wiwi, dan Sandi. D'Wish Cafe menawarkan berbagai jenis kopi dan hidangan ringan dengan konsep cozy cafe yang modern dan estetik. Selain menyediakan layanan makan di tempat (dine-in) dan takeaway, kafe ini juga memanfaatkan layanan pemesanan daring untuk menjangkau konsumen secara lebih luas. Modal awal pendirian usaha ini sebesar Rp100.000.000, yang dialokasikan untuk keperluan renovasi tempat, pembelian peralatan dapur dan furnitur, sistem kasir, perizinan, serta pengadaan bahan baku. Dengan strategi promosi yang aktif melalui media sosial serta pemanfaatan platform digital, D'Wish Cafe mencatatkan pendapatan harian rata-rata sebesar Rp2.500.000 dan laba bersih sekitar Rp1.800.000. Hal ini menunjukkan potensi usaha yang menjanjikan di tengah persaingan bisnis kuliner yang cukup kompetitif.

Keberhasilan operasional D'Wish Cafe sangat ditentukan oleh kualitas produk, pelayanan yang prima, serta kemampuan manajemen dalam mengelola biaya dan menetapkan harga jual yang tepat. Dalam menangani pesanan kustom seperti kue ulang tahun atau katering kecil, pihak manajemen secara informal telah menerapkan prinsip-prinsip Job Order Costing (JOC) untuk menghitung biaya langsung seperti bahan baku dan tenaga kerja. Penerapan Job Order Costing yang lebih sistematis berpotensi menjadi alat bantu penting dalam penentuan harga jual yang lebih akurat dan strategis. Melalui metode ini, D'Wish Cafe

dapat mengidentifikasi produk yang paling menguntungkan, mengontrol biaya produksi secara lebih efektif, serta meningkatkan efisiensi operasional. Oleh karena itu, formalisasi sistem JOC menjadi langkah penting dalam mendukung keberlanjutan dan pengembangan usaha ini ke depannya.

Peran Job Order Costing dalam Akurasi Penentuan Harga Jual pada D'Wish Café

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, D'wish Cafe saat ini sebagian besar menggunakan pendekatan penentuan harga jual berbasis estimasi biaya umum dan harga pasar. Namun, dalam kasus pesanan kustom seperti kue ulang tahun atau catering kecil, prinsip-prinsip Job Order Costing (JOC) secara informal telah diterapkan:

Identifikasi Biaya Langsung untuk Pesanan Kustom

Untuk pesanan kustom, D'wish Cafe cenderung melakukan identifikasi biaya bahan baku (misalnya, bahan kue spesifik, topping khusus) dan tenaga kerja (misalnya, jam kerja koki/barista di luar jam reguler untuk pesanan tersebut) secara lebih cermat. Ini adalah esensi dari Job Order Costing (JOC), di mana biaya langsung dapat ditelusuri ke "job" atau pesanan tertentu. Informasi ini kemudian menjadi dasar untuk negosiasi harga dengan pelanggan.

Potensi Akurasi Harga Jual Produk Reguler

Untuk produk reguler seperti kopi susu atau croissant, D'wish Cafe belum secara sistematis menerapkan Job Order Costing (JOC) per unit produk. Umumnya, biaya dihitung berdasarkan rata-rata atau batch. Formalisasi Job Order Costing (JOC) dapat melibatkan:

- a) Penetapan Resep Standar: Masing-masing item menu memiliki resep dan porsi bahan baku standar.
- b) Pencatatan Jam Kerja Barista/Koki: Meskipun sulit per unit, estimasi waktu yang dihabiskan untuk setiap kategori produk dapat membantu alokasi biaya tenaga kerja.
- c) Alokasi Overhead yang Lebih Tepat: Mengidentifikasi basis alokasi overhead yang paling relevan (misalnya, jumlah cangkir yang terjual, jam operasional) untuk setiap kategori produk, bukan hanya rata-rata.

Dengan Job Order Costing (JOC) yang lebih terstruktur, D'wish Cafe dapat menghitung total biaya per cangkir kopi atau per porsi makanan dengan lebih presisi. Ini akan memungkinkan manajemen untuk:

- a) Menentukan harga jual yang tidak hanya menutupi biaya, tetapi juga memberikan margin keuntungan yang sehat.
- b) Merumuskan harga promosi yang strategis tanpa mengorbankan profitabilitas.

- c) Menghindari penetapan harga yang terlalu rendah yang dapat mengikis keuntungan, atau terlalu tinggi yang membuat pelanggan beralih ke kompetitor.

Perhitungan Job Order Costing (JOC)

Perhitungan Job Order Costing (JOC) Menu Chicken Fried Steak (30 Porsi)

Job Order Costing adalah metode akuntansi biaya yang digunakan untuk menghitung total biaya produksi suatu pesanan atau produk tertentu secara terperinci, mencakup biaya bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Pada menu Chicken Fried Steak di D'wish Cafe, perhitungan Job Order Costing (JOC) dilakukan sebagai berikut:

Biaya Bahan Baku

Komponen Bahan	Kuantitas	Harga Per Unit	Total Biaya
Daging ayam fillet	3.600 gram	Rp. 70.000/kg	Rp 252.000
Tepung roti	1.200 gram	Rp. 25.000/kg	Rp 30.000
Telur	15 butir	Rp. 2.000/butir	Rp 30.000
Minyak goreng	1.500 ml	Rp. 15.000/liter	Rp 22.500
Bumbu (garam, lada, dll)	30 porsi	estimasi	Rp 22.500
Saus sambal	30 porsi	estimasi	Rp 22.500
Total biaya bahan baku			Rp 379.500

Dari Tabel 1, total biaya bahan baku langsung yang dibebankan untuk pesanan 30 porsi adalah Rp 379.500. Setiap bahan baku (daging ayam fillet, tepung roti, telur, minyak goreng, bumbu, dan saus sambal) diukur dan dinilai berdasarkan kuantitas yang spesifik untuk pesanan ini. Ini menunjukkan bagaimana D'wish Cafe, melalui penelusuran bahan baku, dapat mengidentifikasi biaya langsung yang tepat untuk setiap pesanan kustom.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jenis Pekerjaan	Upah per Jam	Produksi per Jam	Biaya per Porsi	Total (30 Porsi)
Koki (Memasak)	Rp 25.000	20 Porsi	Rp 1.250	Rp 37.500

Tabel 2 menunjukkan bahwa biaya tenaga kerja langsung untuk aktivitas koki dalam menyelesaikan pesanan adalah Rp 1.250 per porsi, sehingga total untuk 30 porsi adalah Rp 37.500. Kemampuan untuk mengidentifikasi dan membebankan biaya tenaga kerja ini secara langsung ke pesanan adalah salah satu kekuatan Job Order Costing (JOC) dalam menyajikan gambaran biaya yang transparan dan akurat.

Biaya Overhead Pabrik

Komponen	BOP per Porsi	Total (30 Porsi)
Listrik, Air, Gas, dll	Rp 1.000	Rp 30.000
Penyusutan alat masak	Rp 1.000	Rp 30.000
Biaya kebersihan & kemasan	Rp 1.000	Rp 30.000
Total BOP	Rp 3.000	Rp 90.000

Total Biaya Overhead Pabrik yang dialokasikan untuk 30 porsi adalah Rp 90.000.

Meskipun sifatnya tidak langsung, alokasi BOP yang relevan memastikan bahwa semua biaya produksi yang dikeluarkan untuk menyelesaikan pesanan diperhitungkan. Hal ini sejalan dengan prinsip Job Order Costing (JOC) untuk mengumpulkan semua biaya yang terkait dengan satu job tertentu.

Perhitungan Harga Jual Produk

Komponen	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp 379.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 37.500
Biaya Overhead Pabrik	Rp 90.000
Harga Pokok Produksi (HPP)	Rp 507.000
Laba yang diharapkan (47%)	Rp 238.290
Total	Rp 745.290
Harga Jual per Porsi	Rp 24.843

Total HPP untuk 30 porsi pesanan adalah Rp 507.000. Dengan menambahkan laba yang diharapkan sebesar 47% dari HPP (Rp 238.290), total harga jual pesanan adalah Rp 745.290, yang menghasilkan harga jual per porsi sebesar Rp 24.843. Perhitungan ini secara jelas menunjukkan bagaimana Job Order Costing (JOC) memungkinkan D'wish Cafe untuk mengidentifikasi total biaya yang spesifik untuk suatu pesanan, sehingga memungkinkan penetapan harga jual yang transparan dan berbasis data. Akurasi dalam penentuan HPP ini krusial untuk memastikan bahwa harga jual yang ditetapkan tidak hanya menutupi biaya tetapi juga menghasilkan keuntungan yang wajar.

Target Harga Jual

Jika target harga jual adalah Rp. 25,000,- maka :

Margin lana = Rp. 25.000 - Rp. 16.000 = Rp. 8.100

Persentase laba = (Rp. 8.100 / Rp. 16.900) x 100% = 47,9 %

Kesimpulan dari perhitungan diatas adalah :

Harga jual Rp. 25.000 sudah sangat mencukupi untuk menutup biaya dan memberi margin laba yang tinggi (48%). perusahaan bisa mempertahankan harga atau memberikan promo jika ingin menarik pelanggan.

Perhitungan Job Order Costing (JOC) Menu Rice Bowl Beef Teriyaki (30 Porsi)

Biaya Bahan Baku Pesanan

Komponen Bahan	Kuantitas	Harga Per Unit	Total Biaya
Daging sapi	3.000 gram	Rp. 100.000/kg	Rp 300.000
Nasi	6.000 gram (30 porsi)	Rp. 10.000/kg	Rp 60.000
Saus teriyaki	300 ml	Rp. 15.000/100ml	Rp 45.000
Sayuran (brokoli, wortel,dll)	600 gram	estimasi	Rp 12.000
Minyak goreng	150 ml	Rp. 5.000/100ml	Rp 7.500
Total biaya bahan baku			Rp 424.500

Dari Tabel 1, total biaya bahan baku langsung yang dibebankan untuk pesanan 30 porsi adalah sebesar Rp 424.500. Setiap komponen bahan mulai dari daging sapi, nasi, saus teriyaki, sayuran, hingga minyak goreng dihitung berdasarkan kuantitas aktual yang diperlukan untuk memenuhi pesanan ini. Penghitungan ini mencerminkan pendekatan Job Order Costing (JOC), di mana setiap bahan baku ditelusuri secara langsung ke job atau pesanan tertentu. Dengan demikian, D'wish Cafe mampu mengidentifikasi dan mengendalikan biaya bahan baku secara spesifik dan akurat untuk setiap batch produksi.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jenis Pekerjaan	Upah per Jam	Produksi per Jam	Biaya per Porsi	Total (30 Porsi)
Koki (Memasak)	Rp 30.000	20 Porsi	Rp 1.500	Rp 45.000

Tabel 2 menunjukkan bahwa biaya tenaga kerja langsung untuk proses memasak yang dilakukan oleh koki adalah Rp 1.500 per porsi, sehingga total untuk 30 porsi mencapai Rp 45.000. Penghitungan ini berdasarkan produktivitas koki yang mampu menyelesaikan 20 porsi dalam satu jam dengan upah Rp 30.000 per jam. Dengan demikian, biaya tenaga kerja dibebankan secara proporsional ke setiap unit pesanan.

Biaya Overhead Pabrik

Komponen	BOP per Porsi	Total (30 Porsi)
Listrik, Air, Gas, dll	Rp 1.000	Rp 30.000
Penyusutan alat masak	Rp 1.000	Rp 30.000
Biaya kebersihan & kemasan	Rp 1.000	Rp 30.000
Total BOP	Rp 3.000	Rp 90.000

Total biaya overhead pabrik yang dialokasikan untuk pesanan 30 porsi adalah sebesar Rp 90.000. Komponen overhead terdiri dari listrik, air, dan gas; penyusutan alat masak; serta biaya kebersihan dan kemasan, yang masing-masing dialokasikan sebesar Rp 1.000 per porsi. Meskipun sifatnya tidak langsung, biaya overhead ini tetap dibebankan ke pesanan menggunakan dasar alokasi tertentu, dalam hal ini per porsi. Dengan begitu, biaya overhead yang kerap tersembunyi dapat terekspose dan dimasukkan ke dalam perhitungan harga pokok produksi, memberikan gambaran yang utuh tentang biaya yang sesungguhnya dikeluarkan untuk menyelesaikan pesanan.

Perhitungan Harga Jual Produk

Komponen	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp 424.500
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 45.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 90.000
Harga Pokok Produksi (HPP)	Rp 559.500
Laba yang diharapkan (40%)	Rp 223.800
Total	Rp 783.300
Harga Jual per Porsi	Rp 26.110

Tabel 4 menggambarkan proses penentuan harga jual per porsi makanan berdasarkan akumulasi biaya produksi dan margin laba yang diharapkan oleh pelaku usaha. Proses ini penting untuk memastikan bahwa setiap unit produk tidak hanya menutup biaya yang dikeluarkan, tetapi juga memberikan keuntungan yang memadai.

Target Harga Jual

Jika target harga jual adalah Rp. 27.000, maka :

Margin laba = Rp. 27.000 - Rp. 18.650 = Rp. 8.350

Persentase laba = (Rp. 8.350 / Rp. 18.650) x 100% = 44,8%

Kesimpulan dari perhitungan diatas adalah :

Harga jual Rp 27.000 sudah sangat mencukupi untuk menutup biaya dan memberi margin laba tinggi (~45%). Perusahaan bisa mempertahankan harga atau memberikan promo jika ingin menarik pelanggan.

Perhitungan Job Order Costing (JOC) Menu D'Wish Coffee (30 Porsi)

Biaya Bahan Baku Pesanan

Komponen Bahan	Kuantitas	Harga Per Unit	Total Biaya
Kopi bubuk	1.500 gram	Rp. 66.500/kg	Rp 100.000
Susu	3.000 ml	Rp. 20.000/liter	Rp 60.000
Gula aren	600 gram	Rp. 15.000/kg	Rp 9.000
Air	3.000 ml	Rp. 5.000/liter	Rp 15.000
Es	150 ml	estimasi	Rp -
Total biaya bahan baku			Rp 184.000

Dari Tabel 1, total biaya bahan baku langsung yang dibebankan untuk pesanan 30 porsi adalah sebesar Rp 184.000. Komponen bahan baku terdiri dari kopi bubuk, susu, gula aren, air, dan es, yang masing-masing diukur secara spesifik berdasarkan kebutuhan untuk 30 porsi. Penentuan biaya dilakukan dengan mengalikan kuantitas bahan dengan harga satuan per kilogram atau liter. Proses ini menunjukkan bagaimana D'Wish Cafe secara sistematis dapat melacak dan menghitung biaya bahan baku aktual untuk setiap batch pesanan yang dibuat. Pendekatan ini mencerminkan prinsip utama Job Order Costing (JOC) dalam mengalokasikan biaya langsung secara akurat ke dalam setiap job atau pesanan individual.

Biaya Tenaga Kerja Langsung

Jenis Pekerjaan	Upah per Jam	Produksi per Jam	Biaya per Porsi	Total (30 Porsi)
Koki (Memasak)	Rp 10.000	20 Porsi	Rp 500	Rp 15.000

Tabel 2 menjelaskan bahwa biaya tenaga kerja langsung yang dibebankan untuk aktivitas koki dalam menyelesaikan pesanan mencapai Rp 500 per porsi, sehingga total untuk 30 porsi adalah Rp 15.000. Biaya ini dihitung berdasarkan upah per jam dan jumlah porsi yang dapat diproduksi per jam. Dengan menggunakan pendekatan ini, D’Wish Cafe dapat secara akurat menelusuri dan mengalokasikan biaya tenaga kerja ke setiap unit pesanan yang diproduksi. Hal ini menunjukkan kekuatan sistem Job Order Costing (JOC) dalam menyajikan transparansi dan kejelasan terhadap elemen biaya langsung tenaga kerja dalam proses produksi.

Biaya Overhead Pabrik

Komponen	BOP per Porsi	Total (30 Porsi)
Listrik, Air, dll	Rp 1.000	Rp 30.000
Penyusutan alat masak	Rp 500	Rp 15.000
Biaya kebersihan & kemasan	Rp 1.000	Rp 30.000
Total BOP	Rp 2.500	Rp 75.000

Total Biaya Overhead Pabrik (BOP) yang dialokasikan untuk memproduksi 30 porsi adalah sebesar Rp 75.000, yang mencakup biaya listrik dan air (Rp 30.000), penyusutan alat masak (Rp 15.000), serta biaya kebersihan dan kemasan (Rp 30.000). Walaupun biaya overhead bersifat tidak langsung, metode Job Order Costing (JOC) memungkinkan alokasi yang proporsional ke setiap pesanan berdasarkan jumlah porsi. Alokasi yang tepat ini memastikan bahwa semua biaya yang mendukung proses produksi termasuk yang tidak langsung tetap diperhitungkan dalam perhitungan biaya total pesanan. Dengan demikian, laporan biaya menjadi lebih komprehensif dan akurat.

Perhitungan Harga Jual Produk

Komponen	Jumlah
Biaya Bahan Baku	Rp 184.000
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 15.000
Biaya Overhead Pabrik	Rp 75.000
Harga Pokok Produksi (HPP)	Rp 274.000
Laba yang diharapkan (47%)	Rp 128.780
Total	Rp 402.780
Harga Jual per Porsi	Rp 13.426

Metode Job Order Costing (JOC) memungkinkan D’wish Cafe menghitung biaya produksi secara rinci untuk setiap pesanan. Dari total 30 porsi Chicken Fried Steak, diperoleh biaya bahan baku sebesar Rp 184.000, biaya tenaga kerja langsung Rp 15.000, dan biaya overhead

pabrik Rp 75.000. Total Harga Pokok Produksi (HPP) adalah Rp 274.000. Dengan margin laba 47%, harga jual total menjadi Rp 402.780 atau Rp 13.426 per porsi. Metode ini membantu menentukan harga jual yang tepat dan efisien.

Target Harga Jual

Jika target harga jual adalah Rp 15.000, maka:

Margin laba = Rp 15.000 – Rp 9.133 = Rp 5.867

Persentase laba = (Rp. 5.867 / Rp. 9.133) x 100% = 64%

Kesimpulan dari perhitungan diatas adalah :

Dengan target harga jual Rp 15,000, margin laba yang dihasilkan adalah Rp 5.867, dan persentase laba adalah sekitar 64%. Ini menunjukkan bahwa harga jual tersebut cukup untuk menutup biaya dan memberikan margin laba yang baik.

D. KESIMPULAN

Meskipun D'Wish Cafe telah menerapkan prinsip-prinsip Job Order Costing (JOC) secara informal untuk pesanan kustom, formalisasi serta perluasan penerapannya pada produk reguler memiliki potensi signifikan dalam meningkatkan akurasi penetapan harga jual dan efektivitas evaluasi kinerja produk individual. Melalui penerapan JOC, D'Wish Cafe dapat memperoleh pemahaman yang lebih rinci dan akurat terhadap biaya setiap item menu, yang pada akhirnya mendukung proses penetapan harga secara strategis dan pengambilan keputusan yang berbasis data.

Rekomendasi

1. Formalisasi Sistem Job Order Costing (JOC) untuk Produk Reguler: D'Wish Cafe disarankan untuk mulai mengembangkan dan mendokumentasikan resep standar untuk setiap item menu reguler, lengkap dengan estimasi biaya bahan baku dan tenaga kerja. Hal ini akan menjadi dasar penting dalam mengimplementasikan JOC secara konsisten di seluruh lini produk.
2. Identifikasi Basis Alokasi Overhead yang Relevan: Perlu dilakukan peninjauan terhadap metode alokasi overhead yang digunakan saat ini. Penggunaan basis alokasi yang tepat, seperti jumlah unit terjual atau jam operasional, akan meningkatkan keakuratan pembebanan biaya overhead ke masing-masing produk.
3. Lakukan Analisis Profitabilitas secara Berkala: Manajemen perlu melakukan evaluasi profitabilitas setiap item menu dan pesanan khusus secara periodik. Hal ini bertujuan untuk mengidentifikasi produk dengan kontribusi keuntungan tinggi (produk "bintang")

dan produk yang kurang menguntungkan (produk “masalah”) sebagai dasar pengambilan keputusan bisnis.

4. Pemanfaatan Data Biaya dalam Negosiasi: Data biaya yang akurat dapat dimanfaatkan sebagai landasan dalam melakukan negosiasi harga dengan pemasok. Selain itu, informasi ini juga berguna dalam diskusi penawaran harga kepada pelanggan untuk pesanan kustom.
5. Pertimbangkan Penggunaan Sistem POS yang Terintegrasi: Implementasi sistem Point of Sale (POS) yang dilengkapi dengan fitur manajemen inventaris dan pelaporan biaya produksi dapat membantu otomatisasi pencatatan dan meningkatkan akurasi data dalam penerapan JOC. Sistem ini akan menjadi alat bantu yang efektif dalam mendukung proses pengambilan keputusan berbasis data.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, M., & Wibowo, B. E. (2020). Pengaruh job order costing terhadap akurasi perhitungan harga pokok produksi pada industri makanan. *Jurnal Akuntansi Multiparadigma*, 11(3), 553–568. <https://doi.org/10.18202/jamal.2020.12.11100>
- Pratama, R., & Mulyadi, M. (2021). Analisis penerapan job order costing dalam penentuan harga pokok produksi dan harga jual pada UMKM. *Jurnal Riset Ekonomi dan Bisnis*, 14(1), 85–96. <https://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/eb/article/view/5586>
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2012). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis*. Pearson Education.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. (2009). *Managerial Accounting*. South-Western Cengage Learning.
- Wulandari, D., & Putra, H. (2019). Penerapan job order costing dalam penetapan harga jual produk makanan kecil menengah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Finansial*, 7(2), 101–110.
- Rofiq, A. (2018). Strategi penetapan harga jual berbasis biaya dan analisis margin laba pada produk kopi. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Indonesia*, 4(2), 221–230.