

ABSTRAK

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN BREAK EVEN POINT PADA PT BMS

(Studi Kasus : Restaurant XYZ)

Restaurant XYZ adalah restaurant dengan model tea house yang dikolaborasi dengan menu chinese food. Dalam melakukan usaha memproduksi bahan makanan selalu mengeluarkan biaya yakni biaya produksi. Penentuan harga pokok produksi dihitung secara akurat, dicatat dan disajikan dalam laporan baik untuk tujuan internal maupun eksternal dapat dijadikan panduan apakah biaya yang telah dikeluarkan dan diperhitungkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Permasalahan yang dikaji dalam penelitian ini adalah mengenai perhitungan harga pokok produksi dan break even point pada restaurant XYZ khususnya mantao, apakah sudah sesuai dengan standar yang ditentukan.

Dalam penelitian ini, perhitungan yang dilakukan adalah dengan menghitung harga pokok produksi makanan dengan metode full costing dan break even point per unit. Sedangkan analisa yang digunakan adalah dengan menggunakan deskriptif kuantitatif penelitian yang dilakukan dengan melakukan perbandingan antar rencana – rencana dengan realisasi hasil yang diperoleh.

Dari hasil penelitian didapatkan prosentase harga pokok makanan yang paling tinggi ada pada mantao di restaurant XYZ adalah sebesar Rp. 1.151,-/pcs dengan harga jual Rp. 3.000,- dan BEP (break even point) tercapai pada penjualan 76 porsi. Biaya yang semakin kecil akan membuat harga pokok produksi akan semakin kecil dan pencapaian titik impas akan cepat tercapai serta profit yang didapat akan semakin besar.

Kata Kunci : Harga pokok produksi, break even point, biaya, profit