

PENERAPAN METODE *JOB ORDER COSTING* DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PRODUK AYAM GEPREK PADA UMKM DAPUR MA'KOL

Laila Faidatul Ilma, Anastria Anggraini, Via Ayunnida, Sinar Wahyu, Putri Anjarwati

ilmafaidaa@gmail.com, anastria477@gmail.com, viaayunnida@gmail.com,

sinarwahyu578@gmail.com, anjarwatip62@gmail.com.

[Manajemen, Ekonomi, Universitas Tulungagung]

Available online at: <https://journal.unita.ac.id/index.php/jimbien/issue/archive>

DOI : 10.36563/jimbien.v2i1.598

Received: 20 04 2023. Revised: 15 05 2023. Accepted 21 06 2023

Abstract

Micro, small and medium enterprises (MSMEs) play an important role in a country's economic growth. However, there are many issues that lead to the increasing decline of MSMEs. It is difficult to distinguish between business and personal expenses due to limited resources. Businesses have major problems with financial management, which makes them unable to compile reports properly. For now, Dapur Ma'KOL MSMEs only set a basic estimate of geprek chicken production based on three budget components: basic material budget, employee salaries, and others. Prices are still not separated between the three components. This can result in inaccurate cost calculations, which can have an impact on the selling price of the product. This type of quantitative research uses a comparative approach. This research will compare the calculation of cost of goods produced using the Work Demand Expenditure method and the calculation of MSME Ma'KOL Kitchen. The results showed that the Work Demand Expenditure method is more accurate because all costs are grouped into production and non-production costs and can be calculated in more detail.

Keywords: *Cost of Production, Job Order Costing Method, Selling Price*

Abstrak

Usaha mikro kecil menengah (UMKM) memainkan peran penting dalam pertumbuhan ekonomi suatu negara. Namun, ada banyak masalah yang menyebabkan meningkatnya angka penurunan UMKM. Sulit dibedakan antara pengeluaran bisnis dan pribadi karena sumber daya yang terbatas. Pelaku usaha memiliki masalah utama dengan manajemen keuangan, yang membuat mereka tidak dapat menyusun laporan dengan baik. Untuk saat ini, UMKM Dapur Ma'KOL hanya menetapkan taksiran dasar produksi ayam geprek didasari pada tiga komponen anggaran: anggaran bahan dasar, gaji karyawan, dan lainnya. Harga masih belum dipisahkan antara ketiga komponen tersebut. Ini dapat mengakibatkan perhitungan biaya yang tidak akurat, yang dapat berdampak pada harga jual produk. Penelitian kuantitatif jenis ini menggunakan pendekatan komparatif. Penelitian ini akan membandingkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode Pengeluaran Permintaan Kerja dan perhitungan UMKM Dapur Ma'KOL. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode Pengeluaran Permintaan Kerja lebih akurat karena semua biaya dikelompokkan dalam biaya produksi dan non-produksi dan dapat dihitung dengan lebih detail.

Kata kunci: *Harga Pokok Produksi, Metode Job Order Costing, Harga Jual*

PENDAHULUAN

Bisnis kecil dan menengah (UMKM) mengalami perkembangan dari tahun ke tahun, tetapi diikuti dengan meningkatnya angka penurunan UMKM karena berbagai masalah yang muncul. Karena terbatasnya sumber daya, manajemen keuangan dinilai sebagai kekurangan utama pelaku usaha kecil menengah dalam mengembangkan bisnis mereka. Mereka juga meragukan

kemampuan mereka untuk menyusun laporan. Mereka tidak tahu perbedaan antara dana konsumtif, usaha keluarga, dan dana pribadi.

Selain itu, ada persaingan yang wajar dalam dunia bisnis antara para pelaku usaha. Setiap produsen berusaha untuk menawarkan produk mereka dengan daya tarik yang unik. Dari segi harga atau biaya juga dilakukan persaingan, karena yang paling penting adalah kualitas barang yang tinggi dengan harga rendah. Perusahaan juga harus membuat prosedur yang akan membuat proses lebih efisien dan efektif. Metode ini dapat digunakan untuk menghitung anggaran yang berhubungan dengan kegiatan produksi. Produsen harus menghitung anggaran produksi sebelum memutuskan biaya penjualan. Ini disebabkan oleh fakta bahwa penjualan tidak sepenuhnya diatur dengan memasukkan biaya produksi per item dalam tingkat keuntungan ideal produsen. Menghitung harga pokok produksi dengan benar dan akurat sambil mempertahankan kualitas barang atau produk yang dihasilkan memungkinkan perencanaan dan pengendalian biaya produksi. Produsen akan kesulitan menentukan biaya penjualan produk mereka jika mereka tidak tahu biaya produksi per unit.

Harga pokok proses olahan termasuk semua anggaran yang berlaku diawali dengan pembelian bahan pembuatan, pemrosesan, hingga produk siap dijual. Harga pokok produksi terdiri dari anggaran produksi tidak langsung yang dihitung dengan mempertimbangkan beberapa persediaan awal dan akhir. Harga pokok produksi sangat penting untuk perhitungan laba rugi suatu perusahaan; jika suatu perusahaan salah atau kurang teliti dalam menentukan harga pokok produksinya, perusahaan tersebut dapat salah menentukan laba rugi yang diperoleh. Oleh karena itu, penting untuk menggunakan teknik perhitungan yang tepat saat menentukan harga pokok produksi suatu produk. Produk yang dibuat secara massal pasti tidak sama dengan produk yang memiliki spesifikasi khusus.

Ayam Geprek Dapur Ma'KOL merupakan usaha kecil dan menengah (UMKM) yang berfokus pada industri kuliner dengan produk unggulannya, yaitu menu ayam olahan. Studi ini akan menghitung biaya pokok untuk membuat ayam geprek yang dijual oleh UMKM Ayam Geprek Dapur Ma'KOL. Produsen belum menghitung biaya pokok dan harga penjualan secara menyeluruh sampai saat ini. Akibatnya, mereka akan mendapatkan informasi yang tidak akurat tentang biaya pokok produksi dan harga penjualan. Untuk mengurangi masalah, menetapkan biaya pokok produksi dengan strategi full costing adalah pilihan yang tepat. Strategi ini dibebankan pada semua biaya proses produksi. Biaya produk dapat tetap atau berfluktuasi.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis, mengetahui, dan mempraktekkan kalkulasi harga utama produksi pada UMKM Ayam Geprek Dapur Ma'KOL dengan menerapkan konsep Job Order Costing.

KAJIAN TEORI

1. Pengertian Harga Pokok Produksi

Harga utama proses pengolahan sebenarnya ialah harga produk (barang atau jasa) yang diproduksi dalam kurun waktu akuntansi tertentu. Menurut Mulyadi, harga pokok produksi, juga dikenal sebagai "harga pokok", adalah kontribusi sumber ekonomi yang diukur dalam satuan

uang untuk memperoleh penghasilan. Biaya yang terjadi saat bahan baku diproses menjadi produk akhir dikenal sebagai biaya produksi.

2. Metode Harga Pokok Pesanan (Job Order Costing)

Biaya produksi diakumulasikan untuk setiap pesanan (pekerjaan), menurut Carter, dalam sistem atau cara perhitungan harga pokok pesanan, yang dikenal sebagai biaya pesanan atau biaya pesanan. Suatu pesanan adalah output yang dimaksudkan untuk memenuhi pesanan pelanggan tertentu atau untuk mengisi kembali item persediaan. Tidak seperti sistem perhitungan biaya berdasarkan proses, yang mengumpulkan biaya untuk operasi atau subdivisi perusahaan, seperti departemen.

Carter berkata jika untuk kalkulasi anggaran menurut pesanan lebih efisien, pesanan harus dirincikan secara terpisah. Ini memastikan bahwa rincian biaya berdasarkan pesanan tepat dengan usaha yang dibutuhkan.

a. Karakteristik Perusahaan Yang Menggunakan Job Order costing Method.

Sebagai contoh, sebagai berikut, Mulyadi menunjukkan karakteristik metode pengumpulan biaya produksi dengan metode harga pokok pesanan yang digunakan dalam perusahaan yang memproduksi berdasarkan pesanan:

1. Perusahaan menghasilkan berbagai macam produk sesuai dengan permintaan pelanggan, dan harga pokok produksi untuk masing masing produk dikalkulasikan dengan cara terpisah. Biaya produksi harus dibagi menjadi dua kelompok: produksi langsung dan tidak langsung. Biaya produksi langsung antara lain biaya bahan pembuatan langsung dan gaji kerja langsung, sementara biaya produksi tidak langsung dikenal dengan sebutan biaya overhead pabrik.
2. Biaya overhead pabrik ditambahkan ke dalam harga pokok pesanan berdasarkan tarif yang ditentukan. Di sisi lain biaya produksi langsung dikalkulasi sebagai harga pokok produksi pesanan tertentu berdasarkan biaya yang terjadi sesungguhnya.
3. Pada saat pesanan selesai diproduksi, harga pokok produksi setiap produk dapat dihitung dengan membagi jumlah biaya produksi untuk pesanan tersebut dengan jumlah unit produk yang diproduksi untuk pesanan tersebut.

b. Karakteristik Usaha Perusahaan Yang Produksinya.

Berdasarkan Pesanan: Menurut Mulyadi, perusahaan yang menghasilkan produksi berdasarkan pesanan mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang dipesan oleh pihak eksternal atau internal perusahaan. Perusahaan memiliki karakteristik berikut:

1. Proses pengolahan produk terjadi secara terputus-putus. Jika pesanan yang satu selesai, proses produksi dihentikan dan pesanan yang berikutnya dimulai.
2. Produk dibuat sesuai dengan spesifikasi pemesan, sehingga produk yang satu dapat berbeda dari yang lain.
3. Produk dikirim untuk memenuhi pesanan, bukan untuk memenuhi stok gudang.

c. Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi Per Pesanan.

Dalam perusahaannya, Mulyadi menjelaskan bahwa produksi berdasarkan pesanan menguntungkan manajemen untuk:

1. Menentukan harga jual yang dibebankan kepada pemesan Produk yang diproduksi berdasarkan pesanan diproses sesuai dengan spesifikasi yang ditentukan oleh pelanggan. Akibatnya, harga jual yang dibayarkan kepada pelanggan sangat penting karena besarnya anggaran produksi yang diperlukan untuk memproduksi barang yang dipesan.
2. Memikirkan apakah pesanan akan diterima atau tidak. Ada keadaan di mana manajemen harus memutuskan untuk menerima atau menolak pesanan setelah harga jual produk yang dipesan oleh pelanggan telah terbentuk dipasaran. Informasi tentang harga total pesanan yang akan diterima diperlukan untuk membuat keputusan.
3. Menjaga tingkat keberhasilan biaya produksi. Untuk menentukan apakah suatu pesanan diterima atau tidak, informasi taksiran biaya produksi sangat membantu.
4. Menghitung laba atau rugi untuk setiap pesanan. Manajemen memerlukan informasi terkait biaya produksi yang dikeluarkan untuk menentukan apakah pesanan tertentu mampu menghasilkan laba atau rugi.
5. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca. Manajemen harus menyajikan laporan keuangan secara teratur dan menyajikan harga pokok persediaan produk jadi, serta produk yang masih dalam proses pada tanggal neraca tersebut.

Selain itu, Susilawati dan Anton menjelaskan bahwa sistem biaya pesanan, juga dikenal sebagai Costing of Job Orders, adalah sistem perhitungan biaya produk yang mengakumulasikan biaya dan membebankan pada pesanan tertentu, dengan tujuan untuk menentukan biaya produk per jenis pesanan. Harga pokok pesanan terdiri dari fitur berikut :

- a. Produksi dilakukan atas dasar pesanan sehingga :
 1. Bentuk produk tergantung pada pemesan
 2. Produk terputus-putus, terlepas dari pesanan yang diterima atau tidak.
- b. Biaya produksi dihitung untuk setiap pesanan, jadi perhitungannya adalah sebagai berikut:
 1. Total biaya dihitung pada saat pesanan selesai.
 2. Biaya per unit dihitung dengan membagi total biaya produksi dengan jumlah unit yang dipesan.
- c. Menggunakan kartu biaya untuk mengumpulkan biaya produksi yang berfungsi sebagai berikut :
 1. Informasi umum: nama pemesan, jumlah dipesan, tanggal pesan, dll.
 2. Informasi biaya: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, BOP.
 3. Setelah pesanan selesai dikerjakan, produk langsung diserahkan.

Menurut Mulyadi memberikan penjelasan dan rumus mengenai metode Job Order costing adalah sebagai berikut : Metode Job Order costing merupakan metode penentuan biaya produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam biaya produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Dengan demikian

harga pokok produksi menurut metode Job Order costing terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini:

Harga Pokok Produksi:	
Biaya Bahan Baku	Rp. xxx
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp. xxx
Biaya Overhead	<u>Rp. xxx</u>
Harga Pokok Produksi	Rp. xxx

3. Kartu Harga Pokok Pesanan

Kartu harga pokok produksi adalah formulir yang disiapkan untuk setiap pekerjaan yang diterima, yang berisi data biaya produksi yang dibebankan pada setiap pesanan. Kartu harga pokok produksi ini berfungsi sebagai alat membebankan biaya ke setiap pekerjaan. Kartu harga pokok ini dibuat berdasarkan dokumen-dokumen pendukung dari bagian produksi.

Peusahaan xxx						
Kartu Harga Pokok Pesanan						
Nomor Pesanan :			Tanggal Dipesan :			
Pemesanan :			Tanggal Dikerjakan :			
Jenis Produk :			Tanggal Selesai :			
Jumlah Pesanan :						
Biaya Bahan Baku			Biaya Tenaga Kerja Langsung			Biaya Overhead
Ket	Jumlah	Total	Ket	Orang	Total	Total
Total Biaya Produk		=				
Biaya Bahan Baku		=				
Biaya Tenaga Kerja Langsung		=				
Biaya Overhead		=				
Jumlah Biaya Produksi		=				
Hasil Produksi		=				
Harga Pokok produksi perunit						
Jumlah Unit						

METODE PENELITIAN

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif dalam penelitian ini diuraikan dalam bentuk deskripsi atau naras dan data kuantitatifnya adalah objek penelitian yang berupa data-data proses produksi dari bahan baku menjadi barang jadi yang siap dijual, biaya tenaga kerja, biaya overhead pabrik, jenis produk, dan harga pokok produksi ayam geprek umkm Dapur Ma'KOL.

Dapur Ma'KOL Catering & Cake berlokasi di Kec. Ngunut, Kab. Tulungagung. Kegiatan produksi yang dilakukan hanya berdasarkan pesanan (on order). Usaha dirintis sejak tahun 2020 dan dikelola sendiri oleh pemilik serta saat ini sudah memiliki 2 orang karyawan tetap. Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi meliputi: Daging ayam.

Gambar 2. Ayam Geprek”Dapur MA’KOL”



Gambar 3. Brosur” Dapur MA’KOL”

1. Proses Produksi

Dalam menghasilkan produk harus melewati beberapa proses produksi yang ada, yaitu pembelian bahan baku mentah, pengolahan bahan, dan pengemasan.

Tabel 1 Perhitungan Biaya Bahan Baku Berdasarkan Metode Perusahaan

Keterangan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
Ayam	Rp. 350.000	Rp. 350.000
Beras	RP. 250.000	RP. 250.000
Jumlah produksi (porsi)		300
Total bahan baku 300 porsi		Rp. 600.000

Tabel 2 Perhitungan Biaya Bahan Baku Berdasarkan job order costing

Keterangan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1. Ayam	Rp. 350.000	Rp. 350.000
2. Beras	Rp. 250.000	Rp. 250.000
3. Bumbu		
Cabai	Rp. 14.000	Rp. 14.000
Bawang	Rp. 5.000	Rp. 5.000
Garam	Rp. 10.000	Rp. 10.000
4. Minyak	Rp. 12.000	Rp. 12.000
5. Lalap		
Timun	Rp. 15.000	Rp. 15.000
Kol	Rp. 10.000	Rp. 10.000
Total harga	Rp. 666.000	Rp. 666.000
Jumlah produksi		300 porsi
Total bahan baku perpotong		Rp. 2.220

Karyawan yang bekerja di UMKM Ayam Geprek Dpur Ma'KOL berjumlah dua orang tenaga kerja. Pada sistem pembiayaannya, UMKM Ayam Geprek Mas Brek menetapkan upah/gaji sebesar Rp30.000 per hari dari hasil keuntungan yang didapat, sebagaimana disajikan pada tabel berikut ini:

Tabel 3. Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Berdasarkan Metode perusahaan dan job order costing

Keterangan	Jumlah tenaga kerja	Gaji (Rp)	Jumlah (Rp)
Tenaga kerja	2 orang	Rp. 30.000	Rp. 60.000
Jumlah produksi			300 porsi
Gaji tenaga kerja perporisi			Rp. 200

Tabel 4. Perhitungan biaya lain-lain berdasarkan metode perusahaan

Keterangan	Kebutuhan	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)
1. Gas	1 tabung (3 kg)	Rp. 25.000	Rp. 25.000
2. Kertas nasi	1 pack	Rp. 21.000	Rp. 21.000
3. Sterofoam	1 pack	Rp. 35.000	Rp. 35.000
4. Plastik	1 pack	Rp. 10.000	Rp. 10.000
5. Biaya listrik	1 bulan	Rp. 150.000	Rp. 150.000
Total		Rp. 241.000	Rp. 241.000

Tabel 5. Perhitungan Biaya Overhead Variabel Dengan Metode J.O.C

No.	Keterangan	Harga (Rp)	Harga per hari (Rp)
1	Biaya listrik dan air	150.000,00	5.000,00
2	Bumbu ayam:		
	Bawang	3.000,00	3.000,00
	Garam	5.000,00	5.000,00
3	Bumbu sambal:		
	Cabai	14.000,00	14.000,00
	Bawang	2.000,00	2.000,00
	Garam	5.000,00	5.000,00
4	Lalap:		
	Mentimun	10.000,00	10.000,00
	Kubis	10.000,00	10.000,00
5	Minyak	12.000,00	12.000,00
6	Beras	250.000,00	250.000,00
7	Sterofom	105.000,00	105.000,00
8	Gas	25.000,00	25.000,00
9	Plastik	10.000,00	10.000,00
	Total	601.000,00	456.000

Tabel 6. Perhitungan Biaya Overhead Tetap Dengan Metode J.O.C

Keterangan	Unit (pcs)	Harga (Rp)	Jumlah (Rp)	Penyusutan (Rp)	
				Per bulan	Per hari
kompas gas	1	150.000,00	150.000,00	12.500,00	417,00
Wajan	1	35.000,00	35.000,00	2.917,00	97,00
Pisau	2	5.000,00	10.000,00	833,00	28,00
Talenan	1	5.000,00	5.000,00	417,00	14,00
Lap	3	5.000,00	15.000,00	1.250,00	42,00
Meja	2	350.000,00	700.000,00	58.333,00	1.944,00
cobek dan ulekan	1	100.000,00	100.000,00	8.333,00	278,00
Spatula	1	60.000,00	60.000,00	5.000,00	167,00
Rak	1	300.000,00	300.000,00	25.000,00	833,00
rice cooker	1	300.000,00	300.000,00	25.000,00	833,00
Etalase	1	1.000.000,00	1.000.000,00	83.333,00	2.778,00
	Total	2.310.000,00	2.675.000,00	217.696,00	7.413,00

2. Hasil Produksi dan Pemasaran

Produk yang dihasilkan oleh UMKM Dapur Ma'KOL bervariasi jenisnya, antara lain: Nasi Goreng, Ayam Geprek, Mie Pedes, Mie Nyemek, Ayam Penyet, dan Ayam Bakar. Pada penelitian ini, peneliti memfokuskan pada pembuatan Ayam Geprek. Perusahaan mendistribusikan hasil produksi secara langsung ke konsumen atau pelanggan dari mulut ke mulut ataupun sosial media.

3. Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Perhitungan Perusahaan dan Metode Job Order Costing dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 7 Perbandingan Harga Pokok Produksi Ayam Geprek Untuk 100 Porsi Ayam Geprek

Unsur Biaya	Perhitungan Perusahaan	Perhitungan J.O.C	Perbedaan
Biaya bahan baku	Rp. 600.000	Rp. 666.000	Pada perhitungan perusahaan lebih rendah dari perhitungan Job Order Costing dikarenakan perusahaan tidak membebankan biaya angkut pembelian bahan baku
Biaya tenaga kerja langsung	Rp. 60.000	Rp. 60.000	Biaya tenaga kerja langsung pada perhitungan Job Order Costing lebih rendah dari perhitungan perusahaan, dikarenakan pada saat pengerjaan pesanan lemari kaca bersamaan dengan pengerjaan pesanan produk lain
Biaya lain-lain	Rp. 241.000		Biaya ini diperoleh dari tarif yang di tentukan perusahaan dari biaya bahan baku yang digunakan
Biaya overhead pabrik		Rp. 451.000	Perusahaan belum menggunakan biaya Overhead pabrik, pada perhitungan Job Order Costing mengidentifikasi secara terpisah biaya Overhead pabrik dalam perusahaan.
a. Biaya penolong dan bahan baku		Rp. 5.000	
b. Biaya listrik		Rp. 7.413	
c. Biaya penyusutan			
Harga pokok produksi	Rp. 901.000	Rp. 1.189.431	
Jumlah unit	300	300	
Harga pokok produksi perunit	Rp. 3.004	Rp. 3.965	
Tingkat keuntungan	150%	150%	
Harga jual	Rp. 8000	Rp. 10.000	Perbedaan hasil perhitungan harga jual dengan metode Job Order Costing

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan bahwa adanya perbedaan dalam perhitungan harga

pokok produksi yang di tentukan perusahaan dengan metode Job Order Costing. Harga pokok produksi per unit menurut perusahaan adalah sebesar Rp. 3.004 sedangkan menurut perhitungan metode Job Order Costing adalah sebesar Rp. 3.965. Sehingga menghasilkan perbedaan juga pada harga jual perusahaan dengan tingkat keuntungan yang telah di tentukan perusahaan sebesar 150%. Menurut perhitungan perusahaan diperoleh harga jual per unit sebesar Rp. 8.000 sedangkan menurut metode Job Order Costing sebesar Rp. 10.000.

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan pada UMKM Dapur Ma'KOL terhadap perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan perhitungan harga pokok produksi yang sesungguhnya menggunakan Metode Job Order Costing, maka terdapat kesimpulan yang dapat berguna bagi UMKM Dapur Ma'KOL dalam menentukan harga jual yang akurat. Adapun kesimpulan yang diambil sebagai berikut :

1. UMKM Dapur Ma'KOL menerapkan perhitungan harga pokok produksi masih sangat sederhana. Elemen biaya yang dihitung dalam perhitungan perusahaan meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dibebankan hanya pada suatu pesanan, biaya lain- lain. Perhitungan harga pokok produksi dan harga jual untuk ayam geprek menurut UMKM Dapur Ma'KOL adalah sebesar Rp. 3.004 per porsi dengan harga jual Rp. 8000 per porsi.
2. Berdasarkan metode Job Order Costing harga pokok produksi terdiri dari beberapa elemen biaya yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya Overhead pabrik. Perhitungan harga pokok produksi dan harga jual untuk pesanan ayam geprek menurut metode Job Order Costing adalah sebesar Rp. 3.965 per porsi dengan harga jual Rp. 10.000

B. Saran

Berdasarkan hasil perhitungan yang telah dilakukan dengan perbandingan antara perhitungan menurut penulis dengan perhitungan secara mendetail dengan menggunakan metode job order costing, maka dapat diberikan saran sebagai berikut :

1. Harga pokok pesanan dengan menghitung harga pokok produksi secara detail dan menggunakan metode job order costing dapat menjadi bahan pertimbangan ayam geprek untuk menentukan harga pokok produksi untuk kedepannya.
2. Perbedaan yang terjadi dalam perhitungan harga pokok produksi harus menjadi perhatian khusus untuk pemilik dalam menentukan harga pokok produksi .
3. Bagi pemilik ayam geprek, tindakan yang harus diambil adalah dengan melakukan evaluasi pada perhitungan harga pokok produksinya supaya kedepannya dapat menentukan harga pokok produksi secara tepat dan terperinci.

DAFTAR PUSTAKA

- Aundri, W. F. (2021). Penetapan Job Order Costing dalam Penetapan Harga Pokok Produksi pada Nimetler Project. *Jurnal Keuangan Negara Dan Kebijakan Publik*, 1(2), 196–199. <https://jurnal.pknstan.ac.id/index.php/JAA/article/view/1360/786>
- Fitriani, A. K. (2014). Penggunaan Metode Job Order Costing Sebagai Penentu Cost Of Goods Manufactured (Studi Kasus Pada Youdesign Digital Printing Semarang). *Universitas Dian Nuswantoro: Semarang, October*.
- Nirmala, A., Tyas, W., Setiono, H., Dwihandoko, T. H., Ekonomi, F., & Majapahit, U. I. (2007). *Penerapan Metode Job Order Costing Dalam Menghitung Harga*. 1–11.
- Putri, R. O., & Gunawan, A. (2021). Metode Job Order Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi. *Prosiding The 12th Industrial Research Workshop and National Seminar*, 12, 1183–1189. <https://jurnal.polban.ac.id/ojs-3.1.2/proceeding/article/view/2904>
- Sulaiman, F., & Nanda, N. (2015). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Dengan Menggunakan Metode Eoq Pada Ud. Adi Mabel. *Teknovasi*, 2(1), 1–11.
- (Sulaiman & Nanda, 2015)(Putri & Gunawan, 2021)(Aundri, 2021).