

## **ANALISIS BIAYA PRODUKSI NASI JINGGO KUBU SARI, BANJAR GERENCENG, DENPASAR**

**Eka Putri Suryantari**

Program Studi manajemen, Universitas Dhyana Pura  
ekaputrisuryantari@undhirabali.ac.id

### **ABSTRACT**

*The informal sector plays an important role in the economic life of urban and rural communities. One of the economic sectors in the culinary field that is widely involved in the community around Gajah Mada street, Denpasar, precisely in Banjar Gerenceng, is as a Jinggo rice trader. Jinggo Kubu Sari Rice is one of the many jinggo rice that is sold around Gajah Mada street, Denpasar which in fact is the forerunner of the Denpasar Jinggo community. The informal sector, especially the Jinggo rice traders, often has not calculated the total production costs incurred in processing rice. The costs taken into account in the production costs are only the raw material costs while the Direct Labor Costs and Factory Overhead Costs have not been taken into account because the two costs are difficult to determine as a result of the small cost of the product and become one with costs incurred for household needs. Limitations of knowledge and time lead to reluctance to collect actual production costs that affect later on the results of calculation of profits.*

*Keywords: Production Costs, Jinggo Rice*

### **ABSTRAK**

Sektor informal memegang peranan penting dalam kehidupan perekonomian masyarakat perkotaan maupun pedesaan. Salah satu sektor perekonomian di bidang kuliner yang banyak digeluti masyarakat di seputaran Jalan Gajah Mada Denpasar tepatnya di Banjar Gerenceng adalah sebagai pedagang nasi jinggo. Nasi Jinggo Kubu Sari adalah salah satu dari sekian banyak nasi jinggo yang dijual di seputaran Jalan Gajah Mada Denpasar yang notabene merupakan cikal bakal dikenalnya nasi jinggo oleh masyarakat Denpasar. Sektor informal khususnya pedagang nasi jinggo seringkali belum menghitung keseluruhan biaya produksi yang dikeluarkan dalam mengolah nasi jinggo. Biaya yang diperhitungkan dalam biaya produksinya hanya biaya bahan bakunya saja sedangkan Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Biaya Overhead Pabrik belum diperhitungkan karena kedua biaya tersebut sulit ditentukan sebagai akibat kandungan biayanya kecil dalam produk dan menjadi satu dengan biaya - biaya yang dikeluarkan untuk keperluan rumah tangga. Keterbatasan pengetahuan dan waktu menyebabkan keengganan untuk mengumpulkan biaya produksi yang sebenarnya yang berpengaruh nantinya pada hasil perhitungan laba .

Kata Kunci : Biaya Produksi, Nasi Jinggo

### **PENDAHULUAN**

Nasi Jinggo menjadi salah satu jenis kuliner yang tidak saja diminati oleh masyarakat lokal tapi juga oleh para wisatawan yang berkunjung ke Pulau Bali. Ciri khas Nasi Jinggo biasanya dibungkus daun pisang dan porsinya kecil. Selain karena rasanya yang lezat juga karena harganya yang murah dan terjangkau. Cita rasanya yang pedas dengan lauk yang sederhana terdiri dari mie goreng, ayam suir, tempe dan terkadang ada dadar telur atau telur rebus di dalamnya ditambah *saur* menambah kenikmatannya di kalangan para pencintanya. Awal kemunculannya di Kota Denpasar di era Tahun 1980 pertama kali dijual di Jalan Gajah Mada Denpasar yang notabene merupakan tempat pusat perekonomian yang beraktivitas selama 24 jam karena aktivitas Pasar

Kumbasari dan Pasar Badung. Para pedagang yang memerlukan makanan pengganjal perut dalam aktivitas mereka di malam hari inilah yang merupakan para konsumen nasi jinggo saat itu.

Asal mula nama nasi jinggo tidak ada yang tahu pasti namun ada beberapa versi yang menyebutkan diantaranya *jinggo* berasal dari bahasa *Hokkien* yang berarti "seribu lima ratus" yang merupakan harga pasaran nasi jinggo sebelum krisis moneter tahun 1997. Versi lain menyebutkan bahwa nama jinggo berasal dari judul film *Djanggo* yang populer pada masa itu sedangkan versi yang lain menyebutkan nama jinggo berasal dari kata "jagoan" yang merupakan para pengendara motor asli Bali yang mana nasi jinggo biasa mereka nikmati sehabis plesiran malam.

Nasi jinggo saat ini sudah mampu memberikan penghidupan bagi mereka yang melakoni bisnis ini. Banyak dari mereka yang melakoni bisnis ini menjadikan tumpuan hidup dan sumber mata pencaharian mereka. Demikian juga halnya dengan masyarakat yang bermukim di seputaran Jalan Gajah Mada Denpasar yang berprofesi sebagai pemasok dan pedagang nasi jinggo. Salah satunya adalah Warung Nasi Kubu Sari yang berlokasi di Banjar Gerenceng, Denpasar.

Setiap usaha ekonomi yang dilakukan tentu menginginkan laba sebagai tujuan akhirnya. Laba dipengaruhi oleh beberapa faktor yang mana salah satunya adalah biaya produksi. Perhitungan biaya produksi yang tepat akan menghasilkan laba yang sebenarnya diperoleh oleh suatu entitas ekonomi. Di samping itu dalam menghitung biaya produksi biasanya ada yang hanya menghitung biaya variabel saja yang disebut metode *variable costing* dan ada juga yang mempergunakan metode *full costing* yang membebankan seluruh biaya produksi baik yang berperilaku tetap maupun variabel kepada produk. Dalam pengelolaannya seperti kebanyakan sektor informal lainnya, seringkali dalam menjalankan usahanya pelaku usaha tidak memperhitungkan secara cermat dalam menghitung biaya produksi yang tepat untuk produk yang dihasilkan. Padahal kecermatan dan ketepatan menghitung biaya produksi akan berpengaruh pada ketepatan dalam perhitungan laba. Demikian juga halnya dalam perhitungan biaya produksi nasi jinggo Kubu Sari belum memperhitungkan keseluruhan biaya - biaya yang dikeluarkan dalam membuat nasi jinggo yang akan dijual. Ada beberapa biaya yang belum diperhitungkan di dalamnya yang disebabkan karena berbagai faktor seperti keterbatasan pengetahuan tentang akuntansi, keengganan untuk menghitung secara cermat biaya- biaya yang dikeluarkan karena keterbatasan waktu yang dimiliki karena harus bergelut dengan aktifitas berdagang yang dilakukan.

Beberapa penelitian terdahulu seperti penelitian Amelia (2013) yang menganalisis biaya produksi berdasarkan metode *variable costing* dengan hasil penelitian menyatakan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan menghasilkan selisih yang cukup signifikan yang berpengaruh terhadap harga jual. Sedangkan penelitian yang dilakukan Lasena (2013) yang menganalisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro dengan hasil penelitian penerapan metode *variable costing* menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih rendah dibandingkan menggunakan metode *full costing*.

Dari latar belakang tersebut maka pokok permasalahan dari penelitian ini adalah "Bagaimanakah perhitungan biaya produksi Nasi Jinggo Kubu Sari, Banjar Gerenceng, Denpasar?" Penelitian ini diharapkan dapat memberikan bukti empiris manfaat perhitungan biaya produksi bagi sektor informal khususnya nasi jinggo Kubu Sari, Banjar Gerenceng, Denpasar.

Penentuan biaya produksi merupakan hal penting yang harus diperhatikan dalam penentuan harga jual suatu produk. Ketepatan dan kecermatan dalam menghitung harga pokok akan berdampak pada penentuan harga jual sehingga laba yang diperoleh merupakan laba yang sebenarnya dari produk yang dihasilkan. Menghitung harga pokok yang tepat tidak terlepas dari disiplin ilmu Akuntansi khususnya Akuntansi Biaya yang merupakan bagian dari dua tipe akuntansi, Akuntansi Keuangan dan Akuntansi Manajemen. Menurut Mulyadi (2014) Akuntansi Biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau

jasa, dengan cara-cara tertentu , serta penafsiran terhadapnya. Akuntansi Biaya mempunyai tiga tujuan pokok yaitu :

1) Penentuan Kos Produk

Akuntansi biaya mencatat, menggolongkan dan meringkas biaya-biaya pembuatan produk atau penyerahan jasa. Biaya yang dikumpulkan dan disajikan adalah biaya historis yaitu biaya yang telah terjadi di masa lalu.

2) Pengendalian Biaya

Pengendalian biaya harus didahului dengan penentuan biaya yang seharusnya dikeluarkan untuk memproduksi satu satuan produk dan selanjutnya tugas akuntansi biaya untuk memantau apakah biaya yang dikeluarkan sesungguhnya sesuai dengan biaya yang seharusnya tersebut.

3) Pengambilan Keputusan Khusus

Akuntansi Biaya untuk pengambilan keputusan khusus menyajikan biaya masa yang akan datang (*future cost*). Informasi biaya ini tidak dicatat dalam catatan akuntansi biaya, melainkan hasil dari proses peramalan. Keputusan khusus merupakan sebagian besar kegiatan manajemen perusahaan sehingga laporan akuntansi biaya untuk memenuhi tujuan pengambilan keputusan adalah bagian dari akuntansi manajemen.

Biaya memiliki berbagai macam arti tergantung maksud dari pemakai istilah tersebut. Mulyadi membedakan pengertian biaya ke dalam arti luas dan arti sempit antara lain sebagai berikut (Mulyadi, 2014: 8) : Dalam arti luas biaya adalah pengorbanan sumber ekonomis yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau mungkin terjadi untuk mencapai tujuan tertentu. Dari pengertian tersebut dapat diuraikan 4(empat) unsur pokok dalam definisi biaya tersebut yaitu :

- 1) Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi
- 2) Diukur dalam satuan uang
- 3) Yang telah terjadi atau yang secara potensial akan terjadi
- 4) Pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu

Dalam arti sempit biaya merupakan bagian dari harga pokok yang dikorbankan dalam usaha untuk memperoleh penghasilan. Supriyono juga membedakan biaya ke dalam dua pengertian yang berbeda yaitu biaya dalam arti *cost* dan biaya dalam arti *expense* (Supriyono, 2011: 14) Biaya dalam arti *cost* (harga pokok) adalah "jumlah yang dapat diukur dalam satuan uang dalam rangka pemilikan barang dan jasa yang diperlukan perusahaan, baik pada masa lalu (harga perolehan yang telah terjadi) maupun pada masa yang akan datang (harga perolehan yang akan terjadi). Sedangkan *expense* (beban) adalah "Biaya yang dikorbankan atau dikonsumsi dalam rangka memperoleh pendapatan (*revenues*) dalam suatu periode akuntansi tertentu." Dari definisi-definisi biaya tersebut di atas dapat disimpulkan bahwa biaya adalah sumber ekonomi yang dapat diukur dengan satuan moneter yang dikeluarkan untuk memperoleh penghasilan.

Menurut Supriyono (2014) atas dasar fungsi pokok dari kegiatan perusahaan biaya dapat dikelompokkan menjadi :

- 1) Biaya Produksi meliputi : Biaya bahan baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Biaya Overhead Pabrik.
- 2) Biaya Pemasaran yaitu biaya dalam rangka penjualan produk selesai sampai dengan pengumpulan piutang menjadi kas.
- 3) Biaya Administrasi dan Umum yaitu semua biaya yang berhubungan dengan fungsi administrasi dan umum seperti : gaji pimpinan, gaji personalia, gaji *accounting*, keamanan dan sebagainya.

Biaya Keuangan adalah semua biaya yang terjadi dalam melaksanakan fungsi keuangan, misalnya biaya bunga. Sedangkan pengertian harga pokok makanan menurut Sudiara, (2000 : 6) disebutkan bahwa : "Harga pokok makanan adalah jumlah biaya yang dikeluarkan untuk semua bahan makanan yang senyatanya akan digunakan dalam mengolah makanan yang sesuai dengan kualitas yang ditetapkan atau dibakukan".

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini berlokasi di Warung Kubu Sari, Banjar Gerenceng, Denpasar. Variabel dependen (terikat) yang diteliti dalam penelitian ini adalah biaya produksi sedangkan variabel independen (bebas) adalah bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang merupakan komponen biaya produksi. Definisi operasional dalam penelitian ini adalah :

- a. Biaya Produksi : Semua biaya yang dikeluarkan untuk membuat nasi jinggo yang nilainya bisa diidentifikasi dengan jumlah rupiah tertentu. Dalam penelitian ini yang bisa diidentifikasi adalah biaya bahan baku dan biaya bahan penolong. Bahan baku : Bahan yang akan diolah menjadi bagian produk selesai dan pemakaiannya dapat diidentifikasi atau diikuti jejaknya atau merupakan bagian integral dari nasi jinggo.
- b. Biaya Tenaga Kerja Langsung : Biaya yang dikeluarkan untuk upah tenaga kerja yang langsung mengerjakan produk yang dihasilkan.
- c. Biaya Overhead Pabrik : Biaya- biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan produk selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung .

Jenis data penelitian yang digunakan :

- a. Data kuantitatif

Data kuantitatif adalah data yang berupa angka atau bilangan seperti biaya produksi nasi jinggo.

- b. Data kualitatif

Data kualitatif adalah data yang berupa uraian dan penjelasan seperti data tentang cara pengolahan nasi jinggo dan keterangan- keterangan yang diperoleh selama wawancara.

Sumber data yang dipergunakan dalam penelitian ini :

- a. Data Primer merupakan sumber data yang diperoleh secara langsung dari sumber asli. Data primer dalam penelitian ini diperoleh dari wawancara dengan pemilik warung nasi Kubu Sari, Banjar Gerenceng, Denpasar.
- b. Data Sekunder merupakan sumber data penelitian yang diperoleh peneliti secara tidak langsung melalui media perantara ( diperoleh dan dicatat pihak lain ). Data sekunder dalam penelitian ini diperoleh dari literatur dan sumber lain yang berkaitan dengan penelitian yang dilakukan.

Metode analisis data yang dipergunakan adalah analisis deskriptif yaitu suatu metode yang bertujuan menguraikan, membandingkan, memberikan gambaran perusahaan dan menerangkan suatu data kemudian dianalisa sehingga dapat membuat kesimpulan sesuai dengan informasi dan data yang telah ada. Penelitian ini juga menggunakan analisa kuantitatif yaitu dengan menghitung biaya produksi sesuai kaidah akuntansi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Nasi Jinggo Kubu Sari merupakan salah satu dari sekian banyaknya nasi jinggo yang dapat kita beli di seputaran Jalan Gajah Mada Denpasar. Berlokasi di pinggir Tukad Badung tepatnya di wilayah Banjar Gerenceng Denpasar yang notabene merupakan daerah pertama kalinya nasi jinggo dikenal masyarakat Denpasar. Nasi Jinggo Kubu Sari dibuat oleh Ibu Sukriani yang dibantu oleh ibu dan adiknya. Selain membuat nasi jinggo Ibu Sukriani juga menjajakan nasi campur di Warung Kubu Sari, Banjar Gerenceng, Denpasar. Namun dalam penelitian ini dikhususkan dalam pembuatan

nasi jinggo yang nantinya akan diujakan di warung - warung seputaran Jalan Gajah Mada, Denpasar. Bermula dari menjajakan sayuran dan lauk - pauk yang berkeliling di Pasar Kumbasari dan Pasar Badung pada pagi hari, Ibu Sukriani dibantu oleh suaminya mengawali usaha Warung Nasi Kubu Sari yang dikelolanya saat ini. Setelah pagi hari menyajikan lauk - pauk dengan menjajakan berkeliling di Pasar Kumbasari dan Pasar Badung, pada sore harinya Ibu Sukriani membuat nasi jinggo yang akan dititip di warung - warung yang ada di seputaran Jalan Gajah Mada, Denpasar. Dengan semakin banyaknya pesanan yang datang memberikan kesempatan yang lebih besar untuk meningkatkan penjualan nasi jinggonya dan Ibu Ketut Sukriani beserta suaminya memberanikan diri untuk membuka warung kecil-kecilan yang bertempat di dapur rumahnya dan setiap orang yang datang bisa memesan nasi jinggo ataupun nasi campur yang porsi lebih besar dari jinggo yang dibungkus dengan daun pisang. Lama kelamaan warung nasi yang dikelola ibu Ketut Sukriani semakin banyak pelanggannya, selain karena memang rasanya yang lezat juga karena harganya yang terjangkau dimulai dari harga Rp.5000,- (lima ribu rupiah) . Hal tersebut menjadikan peluang yang lebih luas bagi ibu Ketut Sukriani dan suaminya di bidang kuliner dan akhirnya teras rumahnya disulap menjadi warung nasi dan tempat makan untuk makan pelanggannya Biasanya warung nasinya buka dari pagi hingga siang sampai sekitar Pk. 12.00 WITA. Meskipun Warung Nasi Kubu Sari telah semakin banyak pelanggannya, pada sore harinya Ibu Ketut Sukriani tetap membuat nasi jinggo untuk dititip di warung-warung sekitar Jalan Gajah Mada Denpasar yang dikenal dengan nama nasi "MangSit" Gerenceng.

Dalam menganalisis biaya produksi nasi jinggo Kubu Sari perlu diuraikan bahan- bahan yang diperlukan untuk membuat nasi jinggo. Dari hasil wawancara dengan Ibu Ketut Sukriani diketahui bahwa untuk 1(satu) kilogram beras akan menghasilkan nasi jinggo sebanyak 15(lima belas) bungkus, dimana setiap harinya ibu Ketut Sukriani bisa membuat sampai 5(lima) kilogram beras menjadi sekitar 75 bungkus nasi jinggo. Ilustrasi biaya produksi yang disajikan dalam tabel berikut diasumsikan untuk memproduksi 1 (satu) kilogram beras. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 1.1 berikut ini .

**Tabel 1**  
**Biaya Produksi Nasi Jinggo Kubu Sari**  
**(Perhitungan Berdasarkan Perkiraan Pedagang)**

No.	Uraian	Jumlah ( Rp )
1.	Biaya Bahan Baku :	
	1 Kg Beras	12.000
	$\frac{1}{4}$ Kg Ayam	9.000
	Mie	2.500
	Tempe	2.000
	Bumbu	10.000
	Daun Pisang	5.000
	<b>Total Jumlah</b>	<b>40.500</b>
	<b>Biaya Produksi/bungkus</b>	<b>2.700</b>

Sumber : Data Diolah, 2018

Dalam tabel 1.1 dapat dilihat bahwa biaya produksi per bungkus berdasarkan perkiraan pedagang sebesar Rp.2.700,- ( dua ribu tujuh ratus rupiah ). Adapun harga yang dipergunakan adalah berdasarkan harga yang berlaku di pasaran sekitar Bulan September 2018.

Dari data pendahuluan yang bisa dikumpulkan peneliti baik data kuantitatif dan kualitatif, dapat dicermati beberapa hal berikut ini.

- a. Adanya beberapa biaya yang belum terdeteksi dari perkiraan biaya yang dibuat oleh pedagang

Jika ditelusuri lebih lanjut ada beberapa biaya yang belum dialokasikan dalam biaya produksi yang diperkirakan oleh Ibu Ketut Sukriani yaitu Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Biaya Overhead Pabrik jika ditelaah dari tinjauan pustaka sebelumnya yang menyatakan bahwa biaya produksi terdiri dari Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Biaya Overhead Pabrik. Adapun Biaya Tenaga Kerja Langsung yang dimaksudkan disini adalah biaya yang dialokasikan untuk upah tenaga kerja yang dikeluarkan dalam pengolahan nasi jinggo yang notabene sebenarnya upah yang dikeluarkan untuk Ibu Ketut Sukriani sendiri. Selanjutnya untuk biaya overhead pabrik yang dimaksudkan disini adalah biaya gas, biaya listrik dan air yang dipergunakan untuk mengolah nasi jinggo. Perhitungan terhadap kedua jenis biaya ini dalam sektor informal seringkali mengalami kendala dalam perhitungannya karena kedua jenis biaya ini dibebankan sebagai biaya rumah tangga sehari - hari yang luput dari perhitungan biaya produksi produk yang dihasilkan suatu sektor ekonomi informal. Kedua biaya tersebut terkandung dalam laba kotor yang diperoleh dari produk yang dihasilkan, yang dalam hal ini terkandung dalam laba kotor penjualan nasi jinggo. Jika dihitung berdasarkan data - data tabel 1 maka diperoleh laba kotor penjualan nasi jinggo diperoleh seperti dalam tabel 2 berikut :

**Tabel 2**  
**Perhitungan Laba Kotor**  
**Penjualan Nasi Jinggo**

No.	Uraian	Jumlah ( Rp )
1	Penjualan(15 × Rp.5.000)	75.000
2.	<b>Biaya Bahan Baku :</b>	
	1 Kg Beras	12.000
	$\frac{1}{4}$ Kg Ayam	9.000
	Mie	2.500
	Tempe	2.000
	Bumbu	10.000
	Daun Pisang	5.000
	<b>Total Jumlah</b>	<b>40.500</b>
	<b>Laba Kotor</b>	<b>34.500</b>

Sumber : Data diolah, 2018

Tabel 2 tersebut memperlihatkan laba kotor yang diperoleh sebesar Rp. 34.500 ( Tiga Puluh Empat Ribu Lima Ratus Rupiah). Dalam laba tersebut terkandung biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik yang belum diperhitungkan dalam perhitungan biaya produksi nasi jinggo. Hal ini menandakan bahwa laba kotor yang diperoleh bukan merupakan laba kotor yang sebenarnya dari penjualan nasi jinggo tersebut. Tentu laba kotor yang sebenarnya yang diperoleh lebih sedikit dari hasil perhitungan tersebut. Bila berproduksi sedikit tentu hal ini tidak akan dirasakan oleh penjual tapi jika memproduksi dalam jumlah yang besar tentu hal ini sangat mempengaruhi hasil perhitungan yang diperoleh dengan laba kotor yang sebenarnya diperoleh.

b. Penggabungan aktivitas usaha dan aktivitas rumah tangga

Salah satu kelemahan sektor informal adalah kemampuan pengelolaan manajemen usaha akibat keterbatasan pengetahuan yang dimiliki oleh pelaku usaha tersebut. Demikian pula halnya dalam penelitian ini. Keterbatasan waktu, tenaga dan pengetahuan yang dimiliki menyebabkan aktivitas usaha dan aktivitas rumah tangga masih tercampur terutama dalam pengelolaan modal kerja yang dimiliki. Hal tersebut dapat peneliti temui dalam beberapa pernyataan responden yaitu Ibu Ketut Sukriani berikut ini ketika peneliti

menanyakan kenapa tidak melakukan pencatatan- pencatatan dalam mengelola usahanya. Adapun pernyataan - pernyataan tersebut sebagai berikut :

*"Jangankan untuk mencatat semua pengeluaran yang dilakukan, untuk istirahat sejenak saja saya tidak ada waktu karena sibuk harus ke pasar, memasak, membungkus barang dagangan hingga membawa ke warung di pinggir Jalan Gajah Mada. Di samping itu susah menghitung semuanya karena saya anggap keuntungan totalnya itulah upah saya yang saya pergunakan kembali untuk membeli bahan - bahan dagangan berikutnya dan keperluan rumah tangga lainnya . Untuk makan sehari - hari biasanya juga diambil dari lauk pauk untuk nasi jinggo tersebut"* (Ibu Ketut Sukriani, 39<sup>th</sup>).

Dari pernyataan tersebut dapat dilihat bahwa keterbatasan pengetahuan dalam akuntansi menyebabkan keengganan untuk menghitung semua biaya - biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan nasi jinggo. Adanya zona nyaman yang dirasakan oleh Ibu Ketut Sukriani dimana kebutuhan makan sehari - hari keluarganya bisa dipenuhi dari hasil berjualan nasi jinggo juga menyebabkan keengganan untuk menghitung biaya produksi sesungguhnya yang berdampak pada laba sesungguhnya yang diperoleh dari penjualan nasi jinggo.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan pembahasan dapat disimpulkan bahwa pada sektor informal khususnya pedagang nasi jinggo seringkali belum menghitung keseluruhan biaya produksi yang dikeluarkan dalam mengolah nasi jinggo. Biaya yang diperhitungkan dalam biaya produksinya hanya biaya bahan bakunya saja sedangkan Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Biaya Overhead Pabrik belum diperhitungkan karena kedua biaya tersebut sulit ditentukan sebagai akibat kandungan biayanya kecil dalam produk dan menjadi satu dengan biaya - biaya yang dikeluarkan untuk keperluan rumah tangga. Keterbatasan pengetahuan dan waktu menyebabkan keengganan untuk mengumpulkan biaya produksi yang sebenarnya yang berpengaruh nantinya pada laba yang akan diperoleh. Apabila ruang lingkup usaha masih kecil tentu hal ini tidak akan dirasakan oleh pelaku usaha. Berbeda halnya jika lingkup usaha yang dijalankan sudah besar maka akan sangat berdampak pada penyajian labanya dimana laba yang diperoleh bukan merupakan laba yang sebenarnya.

Penelitian ini hanya meneliti satu orang responden dimana nantinya diharapkan penelitian selanjutnya meneliti responden yang lebih banyak sehingga diperoleh hasil yang lebih akurat dan mampu memberikan manfaat dan masukan bagi sektor - sektor informal lainnya dan dapat meningkatkan peran sektor informal yang saat ini semakin besar peranannya dalam memberikan penghidupan bagi pelakunya apalagi di era digital. Peran media sosial melalui facebook, instagram dan lainnya mampu meningkatkan penjualan produk sektor informal khususnya para pelaku usaha kuliner nasi jinggo.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Bustami, Bastian, dan Nurlela. 2006. Akuntansi Biaya, Melalui Pendekatan Manajerial. Mitra Wacana, Yogyakarta.
- Lambajang. Analisis Perhitungan Biaya Produksi Menggunakan Metode Variabel Costing PT. Tropica Cocoprime. Jurnal EMBA Unsrat. 2013
- Lasena. Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro. Jurnal EMBA Unsrat. 2013
- Mulyadi. 2014. Akuntansi Manajemen. Edisi ke-lima. Salemba Empat, Jakarta.
- Sudiara (2000). Tata boga. Jakarta: Dirjen Dikdaspen
- Supriyono. 2014. Akuntansi Biaya. Edisi ke-dua. BPFE, Yogyakarta.