

## PENGARUH *COST OF PRODUCTION* TERHADAP VOLUME PENJUALAN PADA PERUSAHAAN TUNGKU CAFE AND RESTO BANJAR

Lena Indriani<sup>1</sup>, Sukomo<sup>2</sup>, Endang Mulyadi<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Pendidikan Akuntansi, Universitas Galuh, Jl. R.E. Martadinata No.150, Ciamis Indonesia  
Email: Indrilena142@gmail.com

### ABSTRACT

Business people in the era of globalization are required to work more effectively, efficiently and productively in creating a product. The aim is to influence technology in producing products with lower costs, better quality so as to produce products more effectively. Costs used by the company in carrying out the production process, namely production costs. The size of production costs incurred will affect the sales volume of a company. The purpose of this study is to determine (1) The magnitude of the development of the cost of production at the Tungku Cafe and Resto; (2) The size of the sales volume development at the Tungku Cafe and Resto; (3) The magnitude of the influence of production costs on sales volume at the Tungku Cafe and Resto. The research method used is descriptive method using direct data collection techniques through observation, interviews, and documentation. The results of the study showed that (1) The magnitude of the effect of the cost of production issued at the Tungku Cafe and Resto Banjar during the 2016 to 2020 period fluctuated and tended to increase, with an average annual increase of 8,62%; (2) the level of sales volume generated by the Tungku Cafe and Resto Banjar during the periode 2016 to 2020 fluctuated with an average annual increase of 8,89%; (3) there is a positive and significant effect of cost of production on sales volume at the Tungku Cafe and Resto Banjar during the periode 2016 to 2020, while the magnitude of the effect is 87,05%.

**Keyword:** Cost Of Production, Sales Volume.

### ABSTRAK

Pelaku bisnis di era globalisasi dituntut untuk bekerja lebih efektif, efisien dan produktif dalam menciptakan sebuah produk. Biaya yang digunakan oleh perusahaan dalam menjalankan proses produksi yaitu biaya produksi. Besar kecilnya biaya produksi yang dikeluarkan akan berpengaruh terhadap volume penjualan suatu perusahaan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui (1) Besarnya perkembangan *cost of production* pada Tungku Cafe and Resto; (2) Besarnya perkembangan volume penjualan pada Tungku Cafe and Resto; (3) Besarnya pengaruh *cost of production* terhadap volume penjualan pada Tungku Cafe and Resto. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian adalah metode deskriptif dengan menggunakan teknik pengumpulan data secara langsung melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Besarnya perkembangan *cost of production* yang dikeluarkan oleh Tungku Cafe and Resto Banjar selama periode 2016 sampai 2020 berfluktuatif cenderung naik, dengan rata-rata setiap tahunnya mengalami kenaikan sebesar 8,62%; (2) Besarnya tingkat volume penjualan yang dihasilkan oleh Tungku Cafe and Resto Banjar selama periode 2016 sampai 2020 berfluktuatif dengan rata-rata setiap tahunnya mengalami kenaikan sebesar 8,89%; (3) Terdapat pengaruh yang positif dan signifikan *cost of production* terhadap volume penjualan pada Tungku Cafe and Resto Banjar selama periode 2016 sampai 2020, adapun besarnya pengaruh sebesar 87,05%.

**Kata kunci:** Cost Of Production, Volume Penjualan.

*Cara sitasi:* Indriani, L., Sukomo., & Mulyadi, E. (2022). Pengaruh Cost of Production Terhadap Volume Penjualan Pada Perusahaan Tungku Café and Resto. *J-KIP (Jurnal Keguruan dan Ilmu Pendidikan)*, 3 (1), 191-200.

## PENDAHULUAN

Pelaku bisnis di era globalisasi ini dihadapkan pada persaingan yang semakin pesat. Persaingan tersebut menuntut perusahaan-perusahaan untuk menjadi yang terbaik demi mempertahankan bisnis yang mereka jalankan. Suatu perusahaan dalam mempertahankan bisnisnya perlu merencanakan strategi-strategi yang tepat untuk menunjang kinerja dari perusahaan, salah satunya yaitu dengan memproduksi produk yang sedang diminati dan mampu bersaing di pasaran.

Tujuan suatu perusahaan dalam melakukan kegiatannya adalah tercapainya tingkat volume penjualan yang diinginkan oleh perusahaan. Tingkat volume penjualan perusahaan yang tercapai dapat menghasilkan pendapatan dan memperoleh laba yang diharapkan. Peningkatan volume penjualan sangat diperlukan oleh perusahaan agar mencapai laba serta keberlangsungan hidupnya dapat dipertahankan.

Volume penjualan adalah tingkat aktivitas perusahaan baik produksi maupun penjualan. Menurut Mulyadi (2005 : 239) " Volume penjualan merupakan ukuran yang menunjukkan banyaknya atau besarnya jualan barang atau jasa yang terjual". Semakin besar jumlah penjualan yang dihasilkan perusahaan maka semakin besar kemungkinan laba yang dihasilkan oleh perusahaan. Menurut Kotler dalam (Nurlela et al, 2021) menyebutkan bahwa faktor - faktor yang mempengaruhi volume penjualan yaitu harga jual, produk yang di tawarkan, promosi yang dirancang, saluran distribusi, dan mutu.

Tungku *Cafe and Resto* merupakan perusahaan yang bergerak dibidang kuliner. Tungku *Cafe and Resto* dalam menjalankan fungsinya dihadapkan pada usaha bagaimana menyalagunakan faktor-faktor yang ada, dalam meningkatnya volume penjualan. Agar volume penjualan meningkat, Tungku *Cafe and Resto* akan melakukan berbagai cara dalam mencapai tingkat volume penjualan sesuai dengan target penjualan.

Berikut ini daftar beberapa menu andalan *Indonesian Food* yang ada di Tungku *Cafe and Resto* dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

**Tabel 1. Daftar menu andalan *Indonesian Food***

No	Kode	Nama Produk	Kategori
1.	IBS	Iga Bakar dan Sop	Makanan
2.	AP	Paket Ayam Penyet	Makanan
3.	NGK	Nasi Goreng Kampoeng	Makanan
4.	NGS	Nasi Goreng Spesial ala Tungku	Makanan
5.	SBT	Sop Buntut ala Tungku	Makanan
6.	APT	Ayam Penyet	Makanan
7.	NSLH	Nasi Sapi Lada Hitam	Makanan

Sumber: Tungku Cafe And Resto (2021)

Berdasarkan pada tabel 1 ada 7 menu andalan *Indonesian Food* yang terdapat di *Tungku Cafe and Resto*, dari beberapa menu andalan di atas peneliti akan mengambil satu menu yang akan dijadikan penelitian, yaitu menu iga bakar dan sop. Berdasarkan hasil observasi diperoleh data penjualan menu iga bakar dan sop 5 tahun terakhir.

**Tabel 2. Volume Penjualan Menu Iga Bakar dan Sop**

Tahun	Penjualan (porsi)	Persentase
2016	579 porsi	-
2017	924 porsi	59%
2018	619 porsi	-33%
2019	612 porsi	-1,1%
2020	674 porsi	10%

Sumber: Tungku Cafe And Resto (2021)

Berdasarkan Tabel 2 menunjukkan bahwa volume penjualan menu iga bakar dan sop dari tahun 2016 sampai dengan tahun 2020 mengalami fluktuasi. Volumen penjualan padat tahun 2017 naik sebesar 59% dari tahun 2016, sementara volume penjualan tahun 2018 menurun sebesar 33% dari tahun 2017. Volumen penjualan tahun 2019 turun 1 % dari tahun 2018 sementara volume penjualan tahun 2020 meningkat 10 % dari tahun 2019. Konsistensi tersebut disebabkan oleh beberapa faktor, diantaranya biaya produksi (*cost of production*) yang mengalami kenaikan dan mengakibatkan volume penjualan menurun. Oleh karena itu, perusahaan harus mampu menekan pengeluaran biaya produksi tanpa harus mengurangi kualitas dari produk itu sendiri. Dengan biaya produksi yang minimal, maka perusahaan akan dapat menetapkan harga jual yang bersaing sehingga perusahaan dapat mempertahankan atau bahkan menambah pangsa pasarnya.

Volume penjualan akan berubah jika unsur-unsur biaya produksi mengalami perubahan. Menurut Mulyadi (2001 : 227) mengatakan “ Jika biaya produksi diturunkan kemungkinan akan terjadi adalah volume penjualan akan naik. Jika volume penjualan naik, maka anggaran biaya dimasa yang akan datang naik pula.” Jadi semakin kecil biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan maka semakin besar volume penjualan yang diperoleh perusahaan, dan sebaliknya jika semakin besar biaya produksi yang dikeluarkan, maka kemungkinan semakin kecil volume penjualan yang diperoleh oleh perusahaan.

Hansen dan Mowen (2005 : 227) menyatakan bahwa “Biaya produksi (*cost of production*) adalah biaya yang berkaitan dengan pembuatan barang dan penyedia jasa”. Selanjutnya menurut Mulyadi (2001 : 51) “Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap dijual”. Biaya produksi juga merupakan salah satu faktor penting yang menjadi penentu harga jual. Biaya produksi merupakan semua biaya yang berkaitan dengan proses produksi, biaya tersebut dapat meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Besar kecilnya pengeluaran biaya produksi oleh perusahaan akan mempengaruhi laba yang didapatkan, sehingga perlu adanya perencanaan yang matang dalam menentukan biaya produksi yang dapat dijadikan dasar dalam penentuan harga jual.

**Tabel 3. Biaya Produksi Menu Iga Bakar dan Sop**

Tahun	Biaya produksi (Rp)	Persentase
2016	22.217.868	-
2017	31.702.608	42%
2018	24.555.548	-22%
2019	24.949.104	1,6%
2020	28.125.608	13%

Sumber: Tungku Cafe And Resto ( 2021)

Berdasarkan Tabel 3 bahwa biaya produksi pada Tungku *Cafe and Resto* mulai dari tahun 2016 - 2020 mengalami kenaikan. Seperti pada tahun 2017 biaya produksi mengalami kenaikan sebesar 42%, pada tahun 2018 biaya produksi turun sebesar 22%, kemudian pada tahun 2019 biaya produksi kembali mengalami kenaikan sebesar 1,6%, dan tahun 2020 biaya produksi mengalami kenaikan sebesar 13%.

Kenaikan harga biaya produksi yang terjadi akhir-akhir ini menjadi penyebab utama terjadinya masalah penurunan volume penjualan dan pendapatan Tungku *Cafe and Resto* Banjar. Dalam menentukan biaya produksi perusahaan memerlukan adanya estimasi-estimasi yang baik dengan memperhatikan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi, yaitu kenaikan bahan baku, kenaikan tarif upah dan biaya-biaya dimasa yang akan datang. Perusahaan juga belum mengoptimalkan proses produksi dan berbagai aktivitas lainnya sehingga proses produksi akan berjalan dengan efektif dan efisien dibandingkan dengan proses produksi sebelumnya.

Menurut penggolongan biaya atas dasar objek pengeluarannya, secara garis besar unsur-unsur biaya produksi terdiri dari: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik.

- 1) Biaya bahan baku  
Secara umum, biaya bahan baku merupakan komponen biaya terbesar dalam pembuatan produk jadi. Dalam perusahaan manufaktur, bahan baku diolah menjadi produk jadi dengan mengeluarkan biaya konversi. Bahan yang digunakan untuk produksi diklasifikasi menjadi bahan baku (bahan langsung) dan bahan pembantu atau bahan tidak langsung (Asep Mulyana, 2018 : 16).
- 2) Biaya tenaga kerja  
"Biaya tenaga kerja adalah harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja manusia tertentu" (Mulyadi, 2005: 319). Biaya tenaga kerja dibagi menjadi dua kelompok yaitu biaya tenaga kerja langsung dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah balas jasa yang diberikan kepada karyawan pabrik yang manfaatnya dapat diidentifikasi pada produk yang dihasilkan. Biaya tenaga kerja langsung menurut Salman (2013:26 ) adalah "Biaya yang harus dikeluarkan untuk membayar pekerja yang terkait langsung dengan proses produksi untuk menghasilkan produk jadi. Sedangkan biaya tenaga kerja tidak langsung adalah balas jasa yang diberikan kepada karyawan pabrik akan tetapi manfaatnya tidak dapat diidentifikasi pada produk yang dihasilkan".
- 3) Biaya *overhead* pabrik  
Biaya *overhead* pabrik adalah biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan selain biaya bahan baku maupun biaya tenaga kerja langsung. Menurut Rudianto (2012 : 165) "Biaya *overhead* pabrik yaitu berbagai jenis biaya selain biaya bahan baku langsung dan biaya tenaga kerja langsung tetapi juga tetap dibutuhkan dalam proses produksi". Ada 3 yang termasuk biaya *overhead* pabrik yaitu :
  - a. Biaya bahan baku penolong (bahan baku tidak langsung) yaitu bahan tambahan yang diperlukan untuk menghasilkan suatu produk tertentu. Sebagai contoh paku dan lem dalam pembuatan meja. Bahan penolong merupakan unsur bahan baku tetap yang dibutuhkan untuk membuat suatu produk, tetapi bukan merupakan unsur utama. Tanpa bahan penolong , suatu produk tidak akan menjadi produk yang siap pakai dan siap untuk dipasarkan/dijual.
  - b. Biaya tenaga kerja tidak langsung (tenaga kerja penolong) yaitu seorang pekerja yang dibutuhkan dalam proses menghasilkan suatu produk tetapi tidak terlibat langsung dalam proses produksinya. Sebagai contoh ontok mandor pabrik pembuatan meja dan bangunan. Tenaga kerja tidak langsung merupakan tenaga kerja yang tetap dibutuhkan tetapi bukan merupakan unsur tenaga kerja utama bagi suatu produk. Tanpa tenaga kerja tidak langsung, proses produksi akan terganggu dan produk tidak akan siap dijual.
  - c. Biaya pabrikasi lain yaitu biaya-biaya tambahan yang dibutuhkan untuk menghasilkan suatu produk selain biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja tidak langsung. Biaya ini meliputi biaya listrik, biaya air, biaya telepon, biaya penyusutan mesin, dan sebagainya.

Menurut Mulyadi (2005 : 239) bahwa "Volume penjualan merupakan ukuran yang menunjukkan banyaknya atau besarnya jumlah barang atau jasa yang terjual". Menurut Fandy (2008 : 254) bahwa "Volume penjualan adalah jumlah barang dan jasa yang terjual berdasarkan data kuantitatif dalam suatu keadaan yang ideal pada suatu periode tertentu. Sedangkan menurut Philip Kotler (2000 : 68) bahwa "Volume Penjualan adalah barang yang terjual dalam bentuk uang untuk jangka waktu tertentu yang didalamnya mempunyai strategi pelayanan yang baik".

Ada beberapa penelitian yang telah dilakukan mengenai pengaruh *Cost of Production* Terhadap Volume Penjualan, diantaranya dilakukan oleh Dian Kusuma Wijaya (2003), hasil penelitian bahwa Biaya Produksi memiliki pengaruh negatif dan tidak signifikan terhadap volume penjualan. Penelitian berikutnya dilakukan oleh Yohanes Casmadi dan Dhea Novia Parhana (2020), yang menyimpulkan bahwa tidak ada pengaruh yang signifikan secara parsial antara Biaya Produksi terhadap Volume Penjualan. Selain itu ada juga penelitian yang dilakukan oleh Andriani Yuma Arizona (2006), yang menyimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan antara biaya produksi terhadap volume penjualan.

Berdasarkan fenomena data-data empiris dan kajian teori dan penelitian terdahulu yang telah dipaparkan di atas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **"Pengaruh Cost of Production Terhadap Volume Penjualan Pada Perusahaan Tungku Cafe and Resto Banjar"**. Permasalahan dalam penelitian ini adalah 1) Seberapa besar perkembangan *cost of production* pada Tungku Cafe and Resto Banjar? 2) Seberapa besar perkembangan volume penjualan pada Tungku Cafe and Resto Banjar? 3) Seberapa besar pengaruh *cost of production* terhadap volume penjualan pada Tungku Cafe and Resto Banjar?.

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu 1) Besarnya perkembangan *cost of production* pada Tungku Cafe and Resto Banjar; 2) Besarnya perkembangan volume penjualan pada Tungku Cafe and Resto Banjar; 3) Besarnya pengaruh *cost of production* terhadap volume penjualan pada Tungku Cafe and Resto Banjar.

## METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian deskriptif analisis dengan pendekatan kuantitatif. Berdasarkan konsep data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif yang berbentuk deskriptif dengan metode statistik. Dengan cara mengumpulkan berbagai data yang dibutuhkan kemudian dianalisis dengan menggunakan perhitungan biaya produksi melalui laporan biaya produksi dan volume penjualan pada tahun 2016 - 2020 pada perusahaan Tungku Cafe and Resto Banjar.

### Variabel Penelitian

Variabel dalam penelitian ini terdiri dari dua variabel, yaitu *cost of production* sebagai variabel independen dan volume penjualan variabel dependen.

### Jenis dan Sumber Data

Dalam penelitian ini, data yang digunakan sebagai bahan analisis adalah data sekunder yang bersumber dari Perusahaan Tungku Cafe and Resto Banjar

### Teknik Pengumpulan Data

Ada Tiga teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu Observasi, wawancara (Interview) dan dokumentasi.

### Teknik Analisis Data

Analisis data kuantitatif merupakan metode analisis dengan menggunakan angka yang dapat dihitung dan diukur. Analisis kuantitatif ini dimaksudkan untuk memperkirakan besarnya pengaruh secara kuantitatif dari perubahan satu atau beberapa kejadian lain menggunakan analisis statistik. Pengolahan data dengan menggunakan analisis kuantitatif melalui beberapa tahap, yaitu sebagai berikut :

- a. Untuk mengukur variabel X yaitu biaya produksi digunakan rumus :

$$\text{Biaya Produksi} = \text{Biaya bahan baku} + \text{Biaya Tenaga Kerja} + \text{Biaya overhead pabrik}$$

(Mulyadi, 2005)

- b. Untuk mengukur variabel Y yaitu volume penjualan digunakan rumus:

$$\text{Volume penjualan} = \text{Kuantitas atau Total Penjualan}$$

- c. Untuk menganalisis besarnya pengaruh Cost of Production (variabel X) terhadap Volume Penjualan (variabel Y), langkah-langkahnya sebagai berikut:

**1) Analisis Koefisien Korelasi Sederhana**

Dalam analisis koefisien korelasi digunakan analisis koefisien korelasi produk momen. Dalam analisis ini yang dicari adalah koefisien korelasi yaitu angka yang menyatakan derajat hubungan antar variabel independen dengan variabel dependen atau untuk mengetahui seberapa kuat atau lemahnya hubungan antar variabel independen dengan dependen.

**2) Analisis Koefisien Determinasi**

Pengujian koefisien determinasi (Kd) bertujuan untuk menghitung besarnya presentase pengaruh variabel independen dengan variabel dependen.

**3) Uji Signifikansi dengan Uji t**

Uji t digunakan untuk menguji signifikansi (keberartian) pengaruh *cost of production* terhadap volume penjualan.

**4) Uji Regresi Linier Sederhana**

Uji Regresi Linier Sederhana digunakan untuk menguji pengaruh perubahan variabel independen yaitu *cost of production* terhadap perubahan variabel dependen yaitu volume penjualan.

**5) Uji Signifikansi dengan Uji F**

Uji F digunakan untuk menguji signifikansi (keberartian) pengaruh variabel independen yaitu *cost of production* terhadap variabel dependen yaitu volume penjualan hasil dari uji regresi linier sederhana.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

Besaran biaya produksi Tungku *Cafe and Resto* Banjar dari tahun 2016-2020 adalah sebagai berikut:

**Tabel 4. Perkembangan Biaya Produksi Menu Iga Bakar dan Sop**

Tahun	Biaya Produksi (Rp)	Perubahan (Rp)	%	Ket
2016	22.217.868,00	-	-	
2017	31.702.608,00	9.484.740,00	42,69%	Naik
2018	24.555.548,00	7.147.060,00	-22,54%	Turun
2019	24.949.104,00	393.556,00	1,60%	Naik
2020	28.125.608,00	3.176.504,00	12,73%	Naik
Jmlh	131.550.736,00	20.201.860,00	34,48%	-
Rata-rata	32.887.684,00	5.050.465,00	8,62%	

Sumber: Tungku Café & Resto (2021)

Tabel.4 menunjukkan bahwa perkembangan biaya produksi yang dikeluarkan Tungku *Cafe and Resto* Banjar selama periode 2016-2020 mengalami fluktuatif dengan kecenderungan naik. Pada tahun 2016 biaya produksi sebesar Rp 22.217.868,00, tahun 2017 biaya produksi sebesar Rp 31.702.608,00 meningkat sebesar 42,69% dari tahun 2016. Tahun 2018 sebesar Rp 24.555.548,00 menurun sebesar 22,54% dari tahun 2017. Tahun 2019 sebesar Rp 24.949.104,00 mengalami kenaikan sebesar 1,60% dari tahun 2018. Pada tahun 2020 sebesar Rp 28.125.608,00 mengalami peningkatan sebesar 12,73%. Adapun total biaya produksi sebesar Rp 131.550.736,00 dan apabila dilihat dari perkembangannya sebesar 34,48% dengan rata-rata 8,62%. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa perkembangan biaya produksi yang dikeluarkan oleh Tungku *Cafe and Resto* Banjar selama periode 2016 sampai 2020 berfluktuatif dengan rata-rata setiap tahunnya mengalami kenaikan sebesar 8,62%.

Volume penjualan di Tungku *Cafe and Resto* Banjar dari tahun 2016-2020 adalah sebagai berikut:

**Tabel 5. Perkembangan Volume Penjualan Menu Iga bakar dan Sop**

Tahun	Volume Penjualan (porsi)	Persentase	Ket
2016	579 porsi	-	-
2017	924 porsi	59,59%	Naik
2018	619 porsi	-33,01%	Turun
2019	612 porsi	-1,13%	Turun
2020	674 porsi	10,13%	Naik
Jumlah	3.403 porsi	35,58%	-
Rata-rata	680,6 porsi	8,89%	-

Sumber: Tungku Café & Resto (2021)

Tabel 5 menunjukan bahwa perkembangan volume penjualan menu iga bakar dan sop di Tungku *Cafe and Resto* Banjar selama periode 2016-2020 mengalami fluktuasi. Pada tahun 2016 volume penjualan sebesar 579 porsi, tahun 2017 volume penjualan sebesar 924 porsi meningkat sebesar 59,59% dari tahun 2016. Tahun 2018 sebesar 619 porsi menurun sebesar 33,01% dari tahun 2017, kemudian Tahun 2019 volume penjualan sebesar 612 porsi mengalami penurunan kembali sebesar 1,13% dari tahun 2018. Pada tahun 2020 sebesar 674 mengalami peningkatan sebesar 10,13%. Adapun total volume penjualan menu iga bakar dan sop sebesar 3.403 porsi dan apabila dilihat dari perkembangannya sebesar 35,58% dengan rata-rata 8,89%. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa perkembangan volume penjualan yang dikeluarkan oleh Tungku *Cafe and Resto* Banjar selama periode 2016 sampai 2020 berfluktuatif dengan rata-rata setiap tahunnya mengalami kenaikan sebesar 8,89%.

#### Uji Koefisien Korelasi Sederhana

Hasil perhitungan analisis koefisien korelasi sederhana tersebut dapat diperoleh bahwa nilai koefisien korelasi antara variabel X *cost of production* (biaya produksi) dengan variabel Y volume penjualan sebesar 0,933. Berdasarkan pedoman interpretasi koefisien korelasi sederhana (pada tabel 3.2) dapat diketahui bahwa  $r = 0,933$  termasuk kepada kategori sangat kuat karena berada antara 0,81 – 1,00. Nilai  $r$  positif ini artinya jika volume penjualan perusahaan naik maka *cost of production* juga akan mengalami kenaikan.

#### Analisis Koefisien Determinasi

Hasil dari perhitungan yang diperoleh koefisien determinasi sebesar 87,05%, hal ini mengandung arti bahwa biaya produksi yang dikeluarkan oleh Tungku *Cafe and Resto* berpengaruh sebesar 87,05% terhadap volume penjualan, sedangkan 12,95% dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak diteliti.

#### Uji t

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh  $t_{hitung}$  sebesar 4,490 sedangkan nilai  $t_{tabel}$  sebesar 3,182. Dengan demikian dapat dijelaskan bahwa  $t_{hitung}$  sebesar 4,490 >  $t_{tabel}$  sebesar 3,182 maka hipotesis diterima, sehingga hipotesis yang penulis ajukan bahwa biaya produksi berpengaruh terhadap volume penjualan diterima. Artinya biaya produksi berpengaruh positif dan signifikan terhadap volume penjualan pada Tungku *Cafe and Resto* Banjar.

#### Uji Regresi Linier Sederhana

Berdasarkan hasil perhitungan Regresi Linier Sederhana diperoleh persamaan regresi adalah sebagai berikut:  $Y = -251,88034 + 0,00004X$

Berdasarkan hasil persamaan diatas dapat dijelaskan bahwa nilai konstanta sebesar -251,88034, menyatakan bahwa nilai *cost of production* sama dengan nol, maka penjualan berkurang 251,88034. Jika variabel *cost of production* (X) naik 1% maka volume penjualan (Y) akan mengalami peningkatan sebesar 0,00004%. Koefisien bernilai positif antar biaya produksi terhadap volume penjualan, ini berarti jika biaya produksi dinaikan maka volume penjualan semakin meningkat.

## Uji F

Berdasarkan hasil perhitungan diatas diperoleh  $F_{hitung}$  sebesar 20,16, sedangkan nilai  $F_{tabel}$  sebesar 10,13. Dengan demikian dapat dijelaskan bahwa  $F_{hitung}$  sebesar 20,16 >  $F_{tabel}$  sebesar 10,13 maka perhitungan dari regresi linier sederhana yang dihasilkan signifikan, dengan kata lain bahwa biaya produksi berpengaruh signifikan terhadap volume penjualan.

Temuan dari hasil penelitian ini adalah bahwa *cost of production* berpengaruh positif dan signifikan terhadap volume penjualan pada Tungku Cafe and Resto Banjar, dengan besarnya pengaruh sebesar 87,05%. Hasil penelitian ini sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Mulyadi (2001) yang menjelaskan bahwa “Jika biaya produksi diturunkan kemungkinan yang akan terjadi adalah volume penjualan akan naik. Jika volume penjualan naik, maka anggaran biaya dimasa yang akan datang akan naik pula”. Disamping itu juga, hasil penelitian ini sesuai dengan hasil penelitian dari Andriani Yuma Arizona (2006), yang menyimpulkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan antara biaya produksi terhadap volume penjualan. Tetapi hasil penelitian ini tidak sesuai dengan hasil penelitian Dian Kusuma Wijaya (2003), yang menyimpulkan bahwa biaya produksi memiliki pengaruh negatif dan tidak signifikan terhadap volume penjualan, dan juga tidak sesuai dengan hasil penelitian Yohanes Casmadi dan Dhea Novia Parhana (2020): yang menyimpulkan bahwa tidak ada pengaruh yang signifikan secara parsial antara Biaya Produksi terhadap Volume Penjualan

## KESIMPULAN

Hasil penelitian dapat disimpulkan:

1. Besarnya perkembangan *cost of production* (biaya produksi) yang dikeluarkan oleh Tungku Cafe and Resto Banjar selama periode 2016 sampai 2020 berfluktuatif cenderung naik, dengan rata-rata setiap tahunnya mengalami kenaikan sebesar 8,62%.
2. Besarnya tingkat volume penjualan yang dihasilkan oleh Tungku Cafe and Resto Banjar selama periode 2016 sampai 2020 berfluktuatif dengan rata-rata setiap tahunnya mengalami kenaikan sebesar 8,89%.
3. Terdapat pengaruh yang positif dan signifikan *cost of production* (biaya produksi) terhadap volume penjualan pada Tungku Cafe and Resto Banjar, adapun besarnya pengaruh sebesar 87,05%.

## REKOMENDASI

Berdasarkan kesimpulan diatas, penulis memberikan saran atau rekomendasi berkaitan dengan masalah penelitian sebagai berikut:

1. Dimasa pandemi ini harga bahan-bahan yang digunakan tentunya akan mengalami kenaikan. Perusahaan harus mampu menekan pengeluaran biaya produksi tanpa harus mengurangi kualitas dari produk itu sendiri. Sehingga dengan biaya produksi yang minimal, maka perusahaan akan dapat menetapkan harga jual yang bersaing dipasaran.
2. Untuk meningkatkan volume penjualan perusahaan perlu memperluas target usaha, meninjau kembali harga produk, membuat iklan atau promosi dan menjaga kesetiaan pelanggan.
3. Berdasarkan hasil dan analisis yang dilakukan oleh peneliti, penelitian ini masih banyak kekurangan dan kelemahan, sehingga masih banyak yang perlu diperbaiki lagi untuk penelitian-penelitian berikutnya. Peneliti mengharapkan bagi peneliti selanjutnya agar menambahkan variabel-variabel yang mempengaruhi volume penjualan serta mencari teori-teori yang relevan dengan keadaan sekarang.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Puji syukur kepada Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga dapat menyelesaikan penelitian yang berjudul “Pengaruh *Cost Of Production* Terhadap Volume Penjualan Pada Perusahaan Tungku Cafe And Resto Banjar”.

Penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih yang mendalam kepada :

1. Ibu Hj. Utti Suwirta, Dra., M.Pd. selaku Ketua Program Studi Pendidikan Akuntansi.
2. Ibu Dedeh, S.Pd., M.Pd. selaku Sekertaris Program Studi Pendidikan Akuntansi.
3. Manager Tungku *Cafe and Resto* Banjar yang telah memberikan kesempatan penulis untuk melaksanakan penelitian, serta para staf yang juga membantu dalam pelaksanaan penelitian.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Chariri, Anis dan Imam. 2007. *Teori Akuntansi*. Semarang: Badan Penerbit universitas Dipenogoro.
- Hansen, Dor. R. and Maryanne M.Mowen. 2005. *Akuntansi Manajemen*, Buku 2. Edisi 7. Jakarta: Salemba Empat.
- Kotler, Philip. 2000. *Prinsip-prinsip Manajemen*. Jakarta : Prenhalindo.
- Kuswandi. 2006. *Rasio Rasio Keuangan Bagi Orang Awam*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Kusuma wijaya, Dian. 2003. *Pengaruh biaya produksi terhadap volume penjualan pada perusahaan industri manufaktur : studi kasus pada PT Sari Husada Tbk.-Yogyakarta* [skripsi thesis]. Jurusan Akuntansi. Universitas sanata dharma Yogyakarta.
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya*. Edisi 5. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- \_\_\_\_\_. 2001. *Akuntansi Manajemen*. Edisi 3. Jakarta: Salemba Empat.
- Mahendra, Ayu. (2018). *Pengaruh Promosi Penjualan (Sales Promotion) terhadap Volume Penjualan Pada PT. LA. Genius International Group Cabang Medan.*[skripsi]. Jurusan Ekonomi Islam. Universitas Negeri Islam Sumatera Utara
- Mulyana, Asep. (2018). *Pengaruh Biaya Bahan Baku Dan Biaya Tenaga Kerja Langsung Terhadap Harga Pokok Produksi Di PT. Sarana Sentral Bajatama Tbk.* Jurnal Riset Akuntansi : 10(1). 15-31
- Nasifah, T. N., Sukomo., & Mulyadi, E. (2021). Pengaruh Modal Kerja Terhadap Profitabilitas Perusahaan Pada PT. Bukit Asam, Tbk.. *J-KIP (Jurnal Keguruan dan Ilmu Pendidikan)*, 2 (3), 87-94.
- Nurman S, Sonnyan. (2014). *Pengaruh modal kerja dan volume penjualan terhadap laba bersih. (Studi kasus pada perusahaan industri logam yang terdaftar di BEI TAHUN 2010-2012)* Jurnal ilmiah :2014
- Rudianto. 2012. *Pengantar Akuntansi, Konsep dan Teknik Penyusunan Akuntansi*. Jakarta : Erlangga
- Salman, Kautsar. 2013. *Akuntansi Biaya*. Jakarta : Akademia.
- Setiawan, Samhis. 2020. *Pengertian Penjualan, Jenis, Tujuan, Faktor, Pasar, Para Ahli.* <https://www.gurupendidikan.co.id/pengertian-penjualan/>. Diakses 22 Januari 2021 pukul 19.21.
- Soemarso S.R, 2004. *Akuntansi Suatu Pengantar*. Edisi 5. Jakarta : Salemba Empat.

- Simanjuntak, Hakim. 2013. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penjualan*. <http://pubon.blogspot.com/2013/02/faktor-faktor-yang-mempengaruhi-volume.html>. Diakses 22 Januari 2021 pukul 17.43
- Sudjana. 2003. *Teknik Analisis Regresi dan Kolerasi*. Bandung : Tarsito.
- \_\_\_\_\_. 2013. *Metode Penelitian Manajemen Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Sugiyono. 2004. *Metode* Bandung: CV. Alfabeta.
- \_\_\_\_\_. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT. Alfabeta.
- \_\_\_\_\_. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT. Alfabeta.
- \_\_\_\_\_. 2018. *Metode Penelitian Manajemen Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. (Cetakan ke-26) Bandung: Alfabeta.
- Sukarmad, Winarto. 2004. *Pengantar Penelitian Ilmiah: Dasar Metode Teknik*. Bandung: Taristo.
- Winarso, Widi. (2014). *Pengaruh Biaya Operasional Terhadap Portabilitas (ROA) PT. Industri Telekomunikasi Indonesia (Persero)*. Jurnal Ecodemica. 11(2). 258-272.
- Yohanes Casmadi dan Dhea Novia Parhana. 2020. *Pengaruh Biaya Produksi Dan Biaya Pemasaran Terhadap Volume Penjualan Komoditi Teh Pada PT. Perkebunan*. Jurnal Akuntans. 13(1). 81-94.
- Yuma Arizona, Andriani. 2006. *Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Volume Penjualan pada PT. Kertas Padalarang*. [Diploma thesis]. Akuntansi. Universitas Komputer Indonesia.