

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI  
NASI KUNING PADA WARUNG MAMA ARHAN  
SAMARINDA**

**SKRIPSI**

Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar  
Sarjana Akuntansi



Oleh:

**MUHAMMAD ARHAN  
NIM. 1501035114  
PROGRAM STUDI AKUNTANSI**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS MULAWARMAN  
SAMARINDA  
2022**

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Kuning  
pada Nasi Kuning Mama Arhan

Nama Mahasiswa : Muhammad Arhan  
NIM : 1501035114  
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis  
Program Studi : S1 - Akuntansi

Samarinda, 12 Juli 2022

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Universitas Mulawarman



Prof.Dr.Hj.Syarifah Hidayah, M.Si  
NIP. 19620513 198811 2 001

Menyetujui,  
Dosen Pembimbing



Yunita Fitria, S.E.,M.Sc.,CSRS  
NIP. 19860606 201504 2 001

Lulus Ujian Tanggal : 28 Juni 2022

**SKRIPSI INI TELAH DIUJI DAN DINYATAKAN LULUS**

Judul Penelitian : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Kuning pada Nasi Kuning Mama Arhan

Nama : Muhammad Arhan

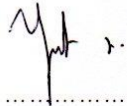
NIM : 1501035114

Hari : Selasa

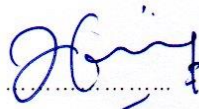
Tanggal Ujian : 28 Juni 2022

**TIM PENGUJI**

1. Yunita Fitria, S.E., M.Sc., CSRS  
NIP. 19860606 201504 2 001

1. 

2. Ferry Diyanti, S.E., M.S.A., Ak., CA., CSRS  
NIP. 19830228 200604 2 002

2. 

3. Mega Norsita, S.E., M.Acc., CSRS  
NIP. 19910607 201903 2 007

3. 

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa didalam naskah Skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan daftar pustaka

Apabila ternyata di dalam naskah Skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur penjiplakan, saya bersedia Skripsi dan Gelar Sarjana atas nama saya dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Samarinda, 14 Juni 2022



Muhammad Arhan

**HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK  
KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Muhamad Arhan

NIM : 150103114

Program Studi : S1 Akuntansi

Fakultas : Ekonomi dan Bisnis

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, dengan ini menyetujui untuk memberikan izin kepada pihak UPT. Perpustakaan Universitas Mulawarman. Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif (*Non-exclusive Royalti Free Right*) atas skripsi saya yang berjudul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Kuning Pada Warung Mama Arhan Samarinda” beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak bebas Royalti Non-Eksklusif ini kepada UPT. Perpustakaan Universitas Mulawarman berhak menyimpan, mengalih, media atau memformatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat dan mempublikasi skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Samarinda, 13 Juli 2022

Yang menyatakan



Muhamad Arhan

## **RIWAYAT HIDUP**

Muhamad Arhan lahir di Kota Samarinda di Provinsi Kalimantan Timur pada tanggal 16 Juni 1997. Anak Kedua dari 2 bersaudara. Putra dari pasangan Bapak Alm H.Hairul Gani dan Ibu Salbiah. Bertempat tinggal di Jalan Senyur 2 Samarinda, Kalimantan Timur.

Pada tahun 2003-2009 penulis menempuh pendidikan Sekolah Dasar Negeri 025 Sungai Kunjang di Samarinda, tahun 2009-2012 melanjutkan pendidikan SMPN 40 di Samarinda, tahun 2012-2015 menempuh pendidikan SMAN 3 di Samarinda. Pada tahun 2015 penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang perguruan tinggi di Universitas Mulawarman sebagai mahasiswa S1 Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis.

Samarinda, 13 Juli 2022



Penulis

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Tuhan yang maha Esa yang telah memberikan Rahmat dan karunia yang dilimpahkan-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini dengan judul **“ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI NASI KUNING PADA WARUNG MAMA ARHAN SAMARINDA”**. Skripsi ini merupakan syarat untuk mencapai gelar Sarjana Akuntansi Pada Program Studi Akuntansi konsentrasi Akuntansi Syariah Universitas Mulawarman Samarinda.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah banyak membantu dalam proses penyelesaian Skripsi ini dengan baik kepada:

1. Bapak Prof. Dr. H. Masjaya, M.Si selaku Rektor Universitas Mulawarman Samarinda
2. Ibu Prof. Dr. Hj. Syarifah Hudayah , S.E.,M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman.
3. Felista Defung, S.E.,M.A., Ph.d selaku Wakil Dekan I Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman Samarinda, Dr. H. Irwansyah , S.E.,MM Selakuk Wakil Dekan II Fakultas Ekonomi dan Binsis Universitas Mulawarman Samarinda, dan Dr. Zainal Abidin,S.E.,MM Selaku Wakil Dekan III II Fakultas Ekonomi dan Binsis Universitas Mulawarman Samarinda.
4. Dwi Risma Deviyanti,S.E.,M.Si., Ak,, CA,CSRS Selaku Ketua Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman, Dr.

Wulan Lyhing Ratna Sari ,SE.,M.Si,CSP Selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman, dan Dr. Zaki Fakhroni, Akt.,CA,CTA,, CFrA., CIQar Selaku Koordinator Program Studi Sarjana Akuntansi Universitas Mulawarman

5. Ibu Dr. Hj. Musviyanti, S.E.,M.Si selaku Dosen dosen wali, yang ada selalu meluangkan waktunya untuk arahan dan nasehat selama Penulis kuliah di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman Samarinda .
6. Ibu Yunita Fitria.S.E.,M.Si selaku Dosen Pembimbing yang selalu meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis hingga dapat menyelesaikan penyusunan Skripsi ini.
7. Bapak/ Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mulawarman khususnya Dosen Program Studi Akuntansi yang telah memberikan bantuan, Pengetahuan, dan bimbingan selama penulis mengikuti perkuliahan.
8. Seluruh staf Akademis Fakultas Ekonosmi dan Bisnis Universitas Mulawarman atas segala ilmu dan pengetahuan yang telah diberikan selama ini
9. Kedua Orang Tua saya, Ayah Alm. H Hairul Gani, Ibu saya tercinta yaitu Ibu Salbiah dan kakak saya Muhammad Sam'an yang senantiasa tiada henti memberikan dukungan doa, nasehat, dan dukungan moril serta materi dalam proses kelancaran studi penulis
10. Untuk Bubuhan Playhouse yang selalu menyemangati dan memberi semangat dikala susah dan susah banget , terima kasih untuk semangatnya untuk Arif,



Benjamin, Bulqis, Cristin, Dina, Farkhan, Jaya, Ryan, Lobo, Mega, Nova, Reza, Sandi, Tebe, Yessi, Yoshua.

Penulis mengucapkan Terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Semoga semua amal dan kebaikan yang telah diberikan senantiasa mendapatkan limpahan Rahmat dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan proposal ini masih terdapat kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan sebagai masukan bagi penulis untuk berbuat lebih baik lagi.

Samarinda, Juni 2022

Penulis,

## ABSTRAK

Muhammad Arhan, 2022. Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Kuning Pada Warung Mama Arhan Samarinda Di Bawah Bimbingan Dosen Ibu Yunita Fitria. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok yang digunakan di Warung Mama Arhan dan perhitungan dengan metode full Costing. Harga pokok produk dan jasa merupakan refleksi kemampuan suatu organisasi dalam memproduksi barang dan jasa. Penentuan Harga Pokok yang digunakan dalam menentukan harga jual di Warung Mama Arhan adalah metode akuntansi dengan menggunakan full costing. Full costing merupakan metode penentuan produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku Full saja ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode full costing lebih rendah dibandingkan dengan harga pokok yang dihitung dengan menggunakan perkiraan penjualan nasi kuning. Hal ini disebabkan karena penggolongan dan pengumpulan yang diajukan oleh pengelola warung nasi kuning tidak memperhitungkan seluruh biaya yang dikorbankan. Selain itu, penggolongan biaya yang dilakukan oleh pengelola warung belum tepat sehingga terdapat beberapa biaya yang tidak diperhitungkan dalam proses perhitungan harga pokok produksi.

**Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Metode full Costing.**

## **ABSTRACT**

**Muhammad Arhan, 2022.** *Calculation of Cost of Production of Yellow Rice at Mama Arhan's Warung Samarinda Under the Guidance of Lecturer Mrs. Yunita Fitria. This study aims to determine the calculation of the cost of goods used at Warung Mama Arhan and the calculation using the full Costing method. The cost of goods and services is a reflection of an organization's ability to produce goods and services. The determination of the cost of goods used in determining the selling price at Warung Mama Arhan is an accounting method using the Full costing. full costing is a method of determining production costs that only takes into account variable production costs into production costs, which consist of raw material costs, direct labor costs, and full factory overhead costs. The cost of production calculated using the full costing method is lower than the cost calculated using the estimated yellow rice sales. This is because the classification and collection proposed by the yellow rice stall manager does not take into account all the costs that have been sacrificed. In addition, the cost classification carried out by the shop manager is not correct so that there are several costs that are not taken into account in the process of calculating the cost of production.*

**Keywords :** *Cost Of Production, Full Costing Method*

## DAFTAR ISI

<b>Halaman Judul</b> .....	<b>i</b>
<b>Halaman Pengesahan</b> .....	<b>ii</b>
<b>Lembar Identitas Tim Penguji</b> .....	<b>iii</b>
<b>Pernyataan Keaslian Skripsi</b> .....	<b>iv</b>
<b>Halaman Pernyataan Publikasi Skripsi</b> .....	<b>v</b>
<b>Riwayat Hidup</b> .....	<b>vi</b>
<b>Kata Pengantar</b> .....	<b>vii</b>
<b>Abstrak</b> .....	<b>x</b>
<i>Abstract</i> .....	<b>xi</b>
<b>Daftar Isi</b> .....	<b>xii</b>
<b>Daftar Tabel</b> .....	<b>xiv</b>
<b>Daftar Gambar</b> .....	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar belakang penelitian .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat penelitian .....	4
<b>BAB II DASAR TEORI</b> .....	
<b>2.1 Landasan Teori</b> .....	<b>5</b>
2.1.1 Akuntansi Biaya .....	5
2.1.2 Pengertian Akuntansi .....	6
2.1.3 Tujuan Akuntansi .....	6
2.1.4 Harga Pokok Produksi.....	7
2.1.5 Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi.....	8
2.1.6 Elemen Biaya Harga Pokok Produksi .....	9
2.1.7 Pengertian Akuntansi Biaya .....	10
2.1.8 Pengertian Biaya .....	11

2.1.9	Klasifikasi Biaya.....	12
2.1.10	Konsep Biaya.....	15
2.1.11	Pengertian Konsep Biaya .....	15
2.1.12	Biaya Produksi.....	15
2.1.13	Unsur Biaya Produksi.....	16
2.1.14	Metode Penentuan Harga Pokok Produksi .....	19
2.1.15	Pengertian Harga Jual per unit .....	21
2.2	Penelitian Terdahulu.....	21
2.3	Definisi Konseptual.....	23
2.4	Kerangka Berpikir .....	24
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>		<b>25</b>
3.1	Definisi Operasional .....	25
3.2	Pendekatan Penelitian.....	25
3.3	Pemilihan Objek Penelitian.....	26
3.4	Jenis dan Sumber data .....	26
3.5	Analisa Data .....	28
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>		<b>29</b>
4.1	Gambaran Umum Penelitian .....	29
4.1.1	Sejarah Singkat Lokasi Penelitian .....	29
4.1.2	Visi dan Misi .....	30
4.1.3	Struktur organisasi .....	30
4.2	Hasil Penelitian .....	31
4.2.1	proses Produksi Nasi Kuning Mama Arhan .....	31
4.2.2	Analisis Data .....	33
4.3	Pembahasan.....	39
<b>BAB V PENUTUP .....</b>		<b>41</b>
5.1	Kesimpulan .....	41
5.2	Saran .....	42

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu.....	24
Tabel 4.1 Harga Jual Produk Nasi Kuning.....	34
Tabel 4.1 Produksi Penjualan Warung Nasi Kuning Mama Arhan.....	34
Tabel 4.2 Klasifikasi Biaya Produksi dan Biaya Non Produksi Pada Warung Mama Arhan Periode Harian di bulan Juni 2022 .....	35
Tabel 4.4 Harga Pokok Produksi Menurut Teori Full Costing .....	36
Tabel 4.5 Perbandingan Harga Pokok Menurut Manajemen dan Full Costing .....	38

## DAFTAR GAMBAR

	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Kerangka Berpikir .....	24
Gambar 4.1 Proses Produksi Nasi .....	31
Gambar 4.2 Proses Produksi Bumbu .....	32

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar belakang penelitian**

Peluang bisnis rumah makan memang semakin tumbuh subur seiring dengan perkembangan jumlah penduduk dan gaya hidup yang ingin serba cepat tersaji. Pertumbuhan penduduk yang semakin banyak maka semakin banyak pula kebutuhan pangan yang harus disediakan. Bisnis paling umum adalah bisnis rumah makan, karena bisnis rumah makan adalah salah satu bisnis yang terbaik dalam bidang usaha. Bisnis rumah makan akan awet sepanjang masa. Kuliner merupakan hal terikat dengan keberadaan manusia, Makan dan minum dibutuhkan oleh orang untuk mempertahankan eksistensialismenya. Munculnya berbagai jenis usaha untuk memanfaatkan kebutuhan masyarakat membawa pengaruh yang cukup besar terhadap pertumbuhan berbagai jenis usaha. Banyaknya berbagai jenis usaha, membutuhkan pengelolaan yang baik, mulai dari bahan baku ke bahan jadi sampai dalam pemasarannya, termasuk dalam menentukan harga jual produk.

Perkembangan perekonomian serta kemajuan di bidang teknologi dewasa ini telah mengakibatkan timbulnya berbagai jenis industri, baik yang bersifat perusahaan nasional maupun perusahaan multinasional, yang berperan untuk memanfaatkan kebutuhan masyarakat. Hal Sistem akuntansi tradisional, pembebanan biaya produksi dilakukan atas biaya langsung dan tidak langsung yang berhubungan dengan produk. Secara tradisional, pembebanan biaya atas biaya tidak langsung dilakukan dengan menggunakan dasar pembebanan secara menyeluruh atau per-departemen. Hal ini akan menimbulkan banyak masalah karena produk



yang dihasilkan tidak dapat mencerminkan biaya yang sebenarnya diserap untuk menghasilkan produk tersebut.

Harga pokok produk dan jasa merupakan refleksi kemampuan suatu organisasi dalam memproduksi barang dan jasa. Semakin tinggi kemampuan mengelola biaya (*cost*), maka akan semakin baik produk dan jasa yang ditawarkan pada pelanggan baik dari sisi harga maupun kualitas. Strategi-strategi perusahaan yang bisa memenangkan perusahaan dalam persaingan. Salah satu strategi yang digunakan untuk bisa memenangkan dalam persaingan adalah penekanan harga jual produk, dengan harga jual yang semakin rendah, maka tingkat penjualan produk menjadi tinggi. Harga pokok mempunyai peranan yang sangat penting dalam menentukan harga jual produk.

Harga pokok mempunyai peranan yang sangat penting dalam menentukan harga jual produk. Penetapan biaya yang lebih tepat akan menghasilkan biaya pokok produksi yang lebih akurat. Perhitungan biaya produk untuk menentukan harga pokok produksi/jasa masih banyak yang menggunakan sistem tradisional terutama yang masih di tetapkan oleh peneliti ini telah membawa pengaruh yang cukup besar terhadap pertumbuhan berbagai jenis industri, seperti terlihat dewasa ini. Timbulnya berbagai jenis industri, membutuhkan pengelolaan yang baik, mulai dari bahan baku ke bahan jadi sampai dalam pemasarannya.

Harga suatu produk merupakan ukuran terhadap besar kecilnya nilai keputusan seseorang terhadap produk yang dibelinya. Seseorang akan berani membayar suatu produk dengan harga yang mahal apabila dia menilai kepuasan yang diharapkannya terhadap produk yang akan dibelinya itu tinggi. Sebaliknya

apabila seseorang itu menilai keputusannya terhadap suatu produk itu rendah maka dia tidak akan bersedia untuk membayar atau membeli produk itu dengan harga yang mahal. Nilai ekonomis diciptakan oleh kegiatan yang terjadi dalam mekanisme pasar antara pembeli dan penjual. Ketika melakukan transaksi pembelian, maka kedua belah pihak akan memperoleh suatu imbalan. Harga itu sebenarnya suatu nilai, yang dinyatakan dalam satuan mata uang atau alat tukar, terhadap sesuatu barang tertentu. Kenyataannya besar kecilnya nilai atau harga itu tidak hanya ditentukan oleh faktor fisik saja yang diperhitungkan, akan tetapi faktor-faktor psikologis dan faktor-faktor lain berpengaruh terhadap harga. Berkaitan dengan pentingnya masalah proses penentuan harga jual maka peneliti menentukan objek penelitian pada Warung Nasi Kuning Mama Arhan di Samarinda. Warung nasi kuning Mama Arhan merupakan usaha milik orang tua penulis, dimana yang di hidangkan adalah makanan jadi yaitu nasi kuning. Selain hanya menjual, manajemen Usaha Mama Arhan perlu memperhatikan mengenai masalah penentuan harga jual, hal ini perlu karena berkaitan dengan harga jual yang ditetapkan agar dapat bersaing dengan perusahaan pesaing lainnya. Salah satu metode penentuan harga pokok produksi yang dilakukan oleh perusahaan adalah dengan menggunakan metode Mark-up Pricing.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan hasil latar belakang diatas maka dapat dirumuskan masalah:

1. Bagaimana Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Nasi Kuning warung Mama Arhan di Samarinda?

2. Berapakah Perbedaan dari Harga Pokok Produksi yang digunakan Warung Nasi Kuning Mama Arhan, dengan Metode Full Costing?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah

1. Untuk mengetahui bagaimana Proses perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Kuning Warung Mama Arhan di Samarinda
2. Untuk mengetahui berapa perbedaan menggunakan Harga Pokok Warung Nasi Kuning Mama Arhan dengan Metode Full Costing

### **1.4 Manfaat penelitian**

- a. Bagi penulis dapat memberikan pemahaman kepada penulis mengenai Penetapan harga jual di Warung Mama Arhan kota Samarinda
- b. Bagi Lembaga Dengan melihat hasil analisis akuntansi dalam menentukan harga pokok diharapkan dapat memberikan bahan pertimbangan dan masukan bermanfaat dalam pengelolaan akuntansi zakat kedepannya.
- c. Pihak Lain Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi tambahan pengetahuan dan dapat menjadi bahan referensi khususnya untuk mengkaji topik-topik yang berkaitan dengan analisis akuntansi zakat.

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **2.1 Landasan Teori**

##### **2.1.1 Akuntansi Biaya**

Akuntansi biaya memiliki peranan penting bagi manajemen perusahaan agar dapat memiliki pemahaman dalam melakukan penetapan harga pokok atau produk yang dihasilkan.

Menurut Mulyadi (2013:7) menyatakan bahwa Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian biaya, pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya.

Menurut Mulyadi (2013:11) menyatakan bahwa: "Akuntansi biaya adalah melengkapi manajemen dengan alat yang diperlukan untuk aktivitas aktivitas perencanaan dan pengendalian, memperbaiki kualitas dan efisien, serta membuat keputusan-keputusan yang bersifat rutin maupun strategis".

Menurut Sujarweni (2015:2) menyatakan bahwa: Akuntansi biaya adalah informasi tentang biaya produksi untuk kepentingan kegiatan manajemen perusahaan industri, yang meliputi bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, penyimpanan, dan penjualan produk jadi.

Berdasarkan pengertian diatas, maka dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya merupakan sumber informasi mengenai biaya-biaya yang dikeluarkan untuk

menghasilkan suatu produk serta biaya penjualan yang merupakan media untuk menyediakan informasi biaya bagi perusahaan, dimana informasi tersebut sebagai dasar perencanaan dan pengambilan keputusan oleh pihak manajemen dan pihak luar perusahaan terutama dalam mengalokasikan

### **2.1.2 Pengertian Akuntansi**

Akuntansi merupakan suatu proses mencatat, klasifikasi, meringkas dan mengelola serta menyajikan data transaksi kejadian yang berhubungan dengan keuangan sehingga dapat di gunakan oleh orang yang menggunakan dengan mudah dimengerti.

Menurut Thomas Sumarsan (2013:22) menjelaskan bahwa : Akuntansi adalah suatu seni untuk mengumpulkan, mengidentifikasi, mengklasifikasikan, mencatat transaksi serta kejadian yang berhubungan dengan keuangan, sehingga dapat menghasilkan informasi yaitu laporan keuangan yang dapat digunakan oleh pihak yang berkepentingan.

### **2.1.3 Tujuan Akuntansi**

Tujuan dari akuntansi adalah mengumpulkan dan melaporkan informasi keuangan tentang kinerja, posisi keuangan, dan arus kas dari bisnis. Informasi ini kemudian digunakan untuk mencapai keputusan tentang bagaimana mengelola bisnis, atau berinvestasi di dalamnya, atau meminjamkan uang untuk itu.

Hasil yang ditunjukkan dalam laporan keuangan dapat berbeda-beda, tergantung pada kerangka yang digunakan. Kerangka yang digunakan sebuah bisnis tergantung pada apa yang penerima laporan keuangan inginkan.

Menurut Mulyadi (2016:15) tujuan umum akuntansi yaitu sebagai berikut:

1. Untuk menyediakan informasi bagi pengelola kegiatan usaha baru,
2. Untuk memperbaiki informasi yang dihasilkan oleh sistem yang sudah ada, baik mengenai mutu, ketepatan penyajian, maupun struktur informasinya,
3. Untuk memperbaiki pengendalian akuntansi dan pengecekan internal, yaitu untuk memperbaiki tingkat keandalan (*reliability*) informasi akuntansi dan untuk menyediakan catatan lengkap mengenai pertanggung jawaban dan perlindungan kekayaan,
4. Untuk mengurangi biaya klerikal dalam penyelenggaran catatan akuntansi.

#### **2.1.4 Harga Pokok Produksi**

Harga pokok produksi mencerminkan total biaya yang telah dikeluarkan selama periode berjalan. Penetapan harga pokok produksi dimaksudkan sebagai pedoman dalam pengambilan keputusan mengenai harga dan strategi produk

Pengertian harga pokok produksi menurut para ahli yaitu sebagai berikut: menurut Bustami (2010:49) : Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik ditambah persediaan produk dalam proses awal dan di kurang persediaan produk dalam proses akhir.

Menurut Mulyadi (2010:14), mengungkapkan Harga pokok produksi dalam pembuatan produk terdapat dua kelompok biaya yaitu biaya produksi dan biaya non-produksi. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam pengolahan bahan baku menjadi produk, sedangkan biaya nonproduksi merupakan biaya biaya yang dikeluarkan untuk kegiatan non-produksi, seperti kegiatan pemasaran dan kegiatan administrasi umum.

Di sisi lain Ahmad (2012:42), mengungkapkan “harga pokok produksi adalah biaya yang terjadi sehubungan dengan produksi, yaitu jumlah biaya bahan langsung dan tenaga kerja langsung”, sedangkan Siregar (2014:28), “harga pokok produksi adalah biaya yang terjadi untuk mengubah bahan baku menjadi barang jadi”.

Berdasarkan pengertian mengenai harga pokok di atas menurut para ahli, maka dapat disimpulkan bahwa harga pokok produksi adalah jumlah biaya yang dikeluarkan yang sehubungan dengan produksi untuk menghasilkan barang jadi.

### **2.1.5 Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi**

Penentuan harga pokok produksi bertujuan untuk mengetahui berapa besarnya biaya yang dikorbankan dalam hubungannya dengan pengolahan bahan baku menjadi barang jadi yang siap untuk dipakai dan dijual. Penentuan harga pokok produksi sangat penting dalam suatu perusahaan, karena merupakan salah satu elemen yang dapat digunakan sebagai pedoman dan sumber informasi bagi pimpinan untuk mengambil keputusan. Menurut Mulyadi (2010:21) adapun tujuan penentuan harga pokok produksi adalah :

1. Sebagai dasar untuk menilai efisiensi perusahaan.
2. Sebagai dasar dalam penentuan kebijakan pimpinan perusahaan
3. Sebagai dasar penilaian bagi penyusunan neraca menyangkut penilaian terhadap aktiva.
4. Sebagai dasar untuk menetapkan harga penawaran atau harga jual kepada konsumen.
5. Menentukan nilai persediaan dalam neraca, yaitu harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses pada akhir periode.
6. Untuk menghitung harga pokok produksi dalam laporan rugi-laba perusahaan
7. Sebagai evaluasi hasil kerja.
8. Pengawasan terhadap efisiensi biaya, terutama biaya produksi.
9. Sebagai dasar pengambilan keputusan.
10. Untuk tujuan perencanaan laba.

#### **2.1.6 Elemen Biaya Harga Pokok Produksi**

Menurut Sodikin (2015:22) biaya produksi merupakan biaya yang diperlukan untuk memperoleh biaya bahan baku dan mengubahnya menjadi produk selesai dan siap di jual.

Biaya produksi pada perusahaan terdiri dari elemen biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Menurut Sodikin (2015:31) penjelasannya sebagai berikut :



1. Biaya bahan baku

biaya yang digunakan untuk membuat produk selesai. Bahan baku dapat diidentifikasi ke produk dan merupakan bagian integral dari produk tersebut.

2. Biaya tenaga kerja langsung

Tenaga kerja yang langsung menangani proses produksi. Tenaga kerja merupakan usaha fisik atau mental yang dikeluarkan karyawan untuk mengolah produk. Biaya tenaga kerja adalah harga yang dibebankan untuk penggunaan tenaga kerja manusia tersebut.

3. Biaya *overhead* pabrik

Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya selain biaya baku dan tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk memproduksi barang atau jasa. Biaya produksi yang termasuk dalam biaya *overhead* dikelompokkan menjadi biaya bahan penolong dan biaya reparasi dan pemeliharaan, biaya tenaga kerja tidak langsung dan biaya yang timbul sebagai akibat penilaian terhadap aktiva tetap.

### **2.1.7 Pengertian Akuntansi Biaya**

Akuntansi biaya mengukur dan melaporkan setiap informasi keuangan dan non keuangan yang terkait dengan biaya perolehan atau pemanfaatan sumber daya dalam suatu organisasi. Akuntansi biaya memasukkan bagian-bagian akuntansi manajemen dan akuntansi keuangan tentang bagaimana informasi biaya dikumpulkan dan dianalisis. Akuntansi biaya lebih menekankan pada pengendalian maupun penetapan biaya terutama yang berhubungan dengan biaya produksi. Selanjutnya akuntansi biaya membantu perusahaan.

Akuntansi biaya menurut Mulyadi (2016:27) yaitu: “adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan, dan penyajian, penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya.”

Pengertian akuntansi biaya menurut Bustami dan Nurlela (2010:4) yaitu Akuntansi biaya adalah bidang ilmu akuntansi yang mempelajari bagaimana cara mencatat, mengukur, dan pelaporan informasi biaya yang digunakan.

Berdasarkan beberapa definisi akuntansi biaya menurut para ahli maka dapat disimpulkan bahwa akuntansi biaya adalah proses mencatat, menggolongkan, meringkas, dan menyajikan informasi biaya, mulai dari proses pembuatan hingga penjualan barang atau jasa dengan cara-cara tertentu serta menyajikan berbagai informasi biaya dalam bentuk laporan biaya.

### **2.1.8 Pengertian Biaya**

Biaya merupakan objek yang paling penting di dalam membahas harga pokok produksi, masalah biaya merupakan unsur yang paling penting. Hal ini dikarenakan apabila suatu perusahaan ingin menghasilkan laba sesuai dengan yang di inginkan maka perusahaan tersebut harus dapat mengalokasikan biaya yang dikeluarkannya. Berikut ini pengertian biaya dari beberapa para ahli:

Menurut Mulyadi (2015:8) “pengertian biaya adalah pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu”. Ada empat unsur pokok dalam definisi biaya tersebut yaitu biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi, diukur dalam satuan

uang, yang telah terjadi atau yang secara potensial akan terjadi, dan pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu.

Menurut Carter yang di terjemahkan oleh Supriyono pengertian biaya (2013:30) adalah: “biaya sebagai suatu nilai tukar, pengeluaran, atau pengorbanan yang dilakukan untuk menjamin perolehan manfaat”. Dalam akuntansi keuangan, pengeluaran atau pengorbanan pada tanggal akuisisi dicerminkan oleh penyusutan atas kas atau aset lain yang terjadi pada saat ini atau di masa yang akan datang.

Menurut William K Carter (2016:78) biaya adalah : *All sacrifices, that need to be made for a production process, expressed in units of money according to the prevailing market prices, both those that have occurred and will occur.*

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan, dapat disimpulkan bahwa biaya (*cost*) merupakan biaya yang melekat pada suatu aktiva yang belum digunakan atau di konsumsi untuk merealisasikan pendapatan pada suatu periode akuntansi dan memberikan manfaat pada periode yang akan datang.

### **2.1.9 Klasifikasi Biaya**

Pengklasifikasian biaya adalah proses pengelompokkan atas elemen-elemen yang termasuk ke dalam biaya secara sistematis kedalam kelompok-kelompok tertentu yang lebih ringkas sehingga dapat mempermudah pihak manajemen dalam menganalisis data-data produksi yang akan dilaporkan suatu program kerja yang lebih terpandu dan dapat diandalkan.

Menurut Mulyadi (2015:13) terdapat berbagai macam cara penggolongan biaya, yaitu:

1. Penggolongan biaya menurut objek pengeluaran dalam cara penggolongan ini, nama objek pengeluaran merupakan dasar penggolongan biaya. Misalnya nama obyek pengeluaran adalah bahan bakar, maka semua pengeluaran yang berhubungan dengan bahan bakar disebut “biaya bahan bakar”. Contoh penggolongan biaya atas dasar objek pengeluaran dalam perusahaan kertas adalah sebagai berikut: biaya merang, biaya jerami, biaya gaji dan upah, biaya soda, biaya depresiasi mesin, biaya asuransi, biaya bunga, biaya zat warna.
2. Penggolongan biaya menurut fungsi pokok dalam perusahaan dalam perusahaan industri, ada tiga fungsi pokok, yaitu fungsi produksi, fungsi pemasaran, dan fungsi administrasi dan umum. Oleh karena itu dalam perusahaan manufaktur, biaya dapat dikelompokkan menjadi tiga kelompok:
  - a. Biaya produksi merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi yang siap untuk dijual.
  - b. Biaya pemasaran merupakan biaya-biaya yang terjadi untuk melaksanakan kegiatan pemasaran produk.
  - c. Biaya administrasi dan umum merupakan biaya-biaya untuk mengkoordinasi kegiatan produksi dan pemasaran produk.
3. Penggolongan biaya menurut hubungan biaya dengan sesuatu yang dibiayai sesuatu yang dibiayai dapat berupa produk atau departemen. Dalam hubungannya dengan sesuatu yang dibiayai, biaya dapat dikelompokkan menjadi dua golongan:
  - a. Biaya langsung (*Direct Cost*) biaya langsung adalah biaya yang terjadi, yang penyebab satu-satunya adalah karena adanya sesuatu yang dibiayai. Jika

sesuatu yang dibiayai tersebut tidak ada, maka biaya langsung ini tidak akan terjadi. Dengan demikian biaya langsung akan mudah diidentifikasi dengan sesuatu yang dibiayai.

- b. Biaya tidak langsung (*Indirect Cost*) biaya tidak langsung adalah biaya yang terjadinya tidak hanya disebabkan oleh sesuatu yang dibiayai. Biaya tidak langsung dalam hubungannya dengan produk disebut dengan istilah biaya produksi tidak langsung atau biaya *overhead* pabrik (*factory overhead cost*).
4. Penggolongan biaya menurut perilakunya dalam hubungannya dengan perubahan volume aktivitas dalam hubungannya dengan perubahan volume kegiatan, biaya dapat digolongkan menjadi:
- a. Biaya variabel adalah biaya yang jumlah totalnya berubah sebanding dengan perubahan volume kegiatan.
  - b. Biaya semi variabel adalah biaya yang berubah tidak sebanding dengan perubahan volume kegiatan. Biaya semivariabel mengandung unsur biaya tetap dan unsur biaya variabel.
  - c. Biaya *semifixed* adalah biaya yang tetap untuk tingkat volume kegiatan tertentu dan berubah dengan jumlah yang konstan pada volume produksi tertentu.
  - d. Biaya tetap adalah biaya yang jumlah totalnya tetap dalam kisar volume kegiatan tertentu.
5. Penggolongan biaya atas dasar jangka waktu manfaatnya atas dasar jangka waktu manfaatnya, biaya dapat dibagi menjadi dua: pengeluaran modal dan pengeluaran pendapatan. Pengeluaran modal (*capital expenditures*) adalah

biaya yang mempunyai manfaat lebih dari satu periode akuntansi (biasanya periode akuntansi adalah satu tahun kalender). Pengeluaran pendapatan (*revenue expenditures*) adalah biaya yang hanya mempunyai manfaat dalam periode akuntansi terjadinya pengeluaran tersebut.

#### **2.1.10 Konsep Biaya**

Konsep biaya merupakan konsep yang terpenting dalam akuntansi manajemen dan akuntansi biaya. Adapun tujuan memperoleh informasi biaya digunakan untuk proses perencanaan, pengendalian dan pembuatan keputusan.

#### **2.1.11 Pengertian Konsep Biaya**

Pengertian konsep biaya menurut 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).

#### **2.1.12 Biaya Produksi**

Biaya produksi atau biaya pabrik dapat didefinisikan sebagai jumlah dari tiga elemen biaya, yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan overhead pabrik. Menurut Cecily dan Kinney (2011: 48) macam biaya produksi digolongkan menjadi:

- 1) Bahan baku langsung adalah segala bagian dari produk yang siap dan dapat diidentifikasi.

- 2) Tenaga kerja langsung adalah usaha setiap individu untuk melakukan produksi sebuah produk atau mengerjakan sebuah jasa.
- 3) Overhead pabrik Merupakan bagian faktor atau biaya produksi sebuah produk untuk menyediakan sebuah jasa. Maka, biaya overhead tidak memasukkan bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung. Biaya overhead terdiri dari bahan baku tidak langsung dan tenaga kerja tidak langsung juga semua biaya lainnya yang terjadi dalam area produksi

### **2.1.13 Unsur Biaya Produksi**

Dalam memproduksi suatu produk, akan diperlukan beberapa biaya untuk mengolah bahan mentah menjadi produk jadi. Biaya produksi dapat digolongkan kedalam biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik.

#### **1) Biaya Bahan Baku**

Kholmi & Yuningsih (2009:26) menjelaskan pengertian bahan baku adalah bahan yang sebagian besar membentuk produk setengah jadi (barang jadi) atau menjadi bagian wujud dari suatu produk yang ditelusuri ke produk tersebut. Sedangkan biaya bahan baku menurut Slamet (2007:65) diartikan sebagai bahan yang menjadi komponen utama yang membentuk suatu kesatuan yang tidak terpisahkan dari produk jadi.

Mulyadi ( 2009:295) menjelaskan pengertian bahan baku adalah bahan yang membentuk bagian menyeluruh produk jadi. Bahan baku yang diolah dalam perusahaan manufaktur dapat diperoleh dari pembelian lokal, impor, atau dari pengolahan sendiri. Didalam memperoleh bahan baku, perusahaan tidak hanya mengeluarkan sejumlah harga beli bahan baku saja, tetapi juga mengeluarkan

biaya-biaya pembelian, pergudangan, dan biaya-biaya perolehan lain. Dari beberapa pengertian tentang biaya bahan baku di atas, maka dapat disimpulkan bahwa biaya bahan baku bahwa biaya bahan baku adalah total biaya yang dikorbankan untuk pengolahan bahan utama produk yang diproduksi menjadi produk selesai.

Bahan baku meliputi bahan-bahan yang dipergunakan untuk memperlancar proses produksi atau disebut bahan baku penolong dan bahan baku pembantu. Bahan baku dibedakan menjadi bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung. Bahan baku langsung disebut dengan biaya bahan baku, sedangkan bahan baku tidak langsung disebut biaya overhead pabrik.

## **2) Biaya Tenaga Kerja**

Tenaga kerja adalah usaha fisik atau mental yang digunakan dalam membuat barang. Biaya tenaga kerja merupakan salah satu konversi biaya untuk mengubah bahan baku menjadi produk jadi. Biaya tenaga kerja yang termasuk dalam perhitungan biaya produksi digolongkan kedalam biaya tenaga kerja langsung dan tenaga kerja tidak langsung. Kholmi & Vuningsih (2009:32) menjelaskan bahwa pengertian biaya tenaga kerja langsung adalah kompensasi yang dibayarkan kepada tenaga kerja yang mengubah (konversi) bahan baku langsung menjadi produk setengah jadi (barang jadi) atau menjadikan jasa kepada para pelanggan. Kholmi & Yuningsih (2009:33) menjelaskan juga bahwa pengertian biaya tenaga kerja tidak langsung adalah kompensasi yang dibayarkan kepada tenaga kerja yang bekerja di pabrik tetapi tidak melakukan pekerjaan pengolahan secara langsung. Untuk menghitung tenaga kerja langsung



menurut Nafarin (2007:225) terlebih dahulu ditetapkan biaya tenaga kerja langsung standar per unit produk. Biaya tenaga kerja langsung standar per unit produk terdiri dari:

a) Jam Tenaga Kerja Langsung

Jam standar tenaga kerja langsung adalah taksiran sejumlah jam tenaga kerja langsung yang diperlukan untuk memproduksi satu unit produk tertentu.

b) Tarif upah standar tenaga kerja langsung

Tarif upah standar tenaga kerja langsung adalah taksiran tarif upah per jam tenaga kerja langsung. Tarif ini dapat ditentukan atas dasar perjanjian dengan organisasi karyawan, dari upah masa lalu yang dihitung secara rata-rata, dan perhitungan tarif upah dalam operasional norma

### 3) Biaya Overhead Pabrik

Persiapan anggaran pengeluaran tidak terduga tidak hanya penting untuk dilakukan dalam penyusunan anggaran rumah tangga, namun penting pula untuk dilakukan oleh perusahaan. Istilah yang tepat untuk menyebut pengeluaran-pengeluaran tidak terduga sebuah perusahaan adalah biaya *overhead* pabrik. Biaya *overhead* pabrik telah di definisikan dengan kalimat yang berbeda-beda namun dengan pengertian yang sama.

Menurut Kieso, Donald (2011:411) *Factory overhead cost are indirect cost, inderct labir and all other factory costs, which cannot be comfortably indentified with or charged directly to the buyer of the product or other specific objects.* Menurut Sunarto (2013:25) “biaya *overhead* pabrik adalah semua biaya produksi suatu produk selain dari bahan baku langsung dan tenaga kerja

langsung”. Menurut Kholmi (2014:55) “biaya *overhead* pabrik adalah biaya produksi selain biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung atau semua biaya produksi tidak langsung”.

Berdasarkan semua pengertian di atas dapat dikatakan bahwa biaya *overhead* pabrik merupakan semua biaya yang terdapat serta terjadi didalam lingkungan pabrik, tetapi secara langsung berhubungan dengan kegiatan produksi, yaitu proses pengubahan bahan mentah menjadi bahan jadi yang nantinya akan di jual.

#### **2.1.14 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi**

Metode Penentuan Harga Pokok Produksi Metode penentuan harga pokok produksi adalah cara untuk memperhitungkan unsur-unsur biaya kedalam harga pokok produksi. Terdapat dua pendekatan dalam perhitungan HPP, yaitu full costing dan variabel costing.

##### **1) Full Costing**

Full costing merupakan metode penentuan kos produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerjalangsung, dan biaya overhead pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap, dengan demikian harga pokok produksi menurut full costing terdiri dari insur biaya produksi. Pendekatan full costing yang bisa dikenal sebagai pendektan tradisional menghasilkan laporan laba rugi dimana biaya-biaya diorganisir dan disajikan berdasarkan fungsi-fungsi produksi, administrasi dan penjualan. Laporan laba rugi yang dihasilkan dari pendekatan ini banyak digunakan untuk memenuhi

pihak luar perusahaan, oleh karena itu sistematikanya harus disesuaikan dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum untuk menjamin informasi yang tersaji dalam laporan tersebut.

Dalam metode full costing, perhitungan harga pokok produksi dan penyajian laporan laba rugi didasarkan pendekatan fungsi biaya-biayanya, sehingga apa yang disebut sebagai biaya produksi adalah seluruh biaya yang berhubungan dengan fungsi produksi, baik langsung maupun tidak langsung, tetap maupun variabel.

## **2) Variabel Costing**

Variable costing merupakan metode penentuan kos produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel saja ke dalam kos produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik variabel. format perhitungan dengan metode variabel costing (Mulyadi, 2009:17). Menurut Jumiad (2012:115) Variabel costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel. Dalam metode variable costing, menggunakan pendekatan perilaku yang artinya perhitungan harga pokok produksi dan penyajian dalam laba rugi didasarkan atas perilaku biaya-biayanya.

### 2.1.15 Pengertian Harga Jual per unit

Biaya dipakai sebagai dasar penentuan harga jual, baik dalam pendekatan full costing maupun variable costing, biaya penuh masa yang akan datang dibagi menjadi dua yaitu biaya yang dipengaruhi secara langsung oleh volume produk dan biaya penuh yang tidak dipengaruhi oleh volume produk. Dalam penentuan harga jual, taksiran biaya penuh yang secara langsung berhubungan dengan volume produk dipakai sebagai dasar penentuan harga jual, sedangkan taksiran biaya penuh yang tidak dipengaruhi oleh volume produk ditambah laba yang diharapkan digunakan untuk kepentingan perhitungan persentase mark-up

### 2.2 Penelitian Terdahulu

Penelitian terdahulu adalah penelitian yang terkait dengan penelitian yang dilakukan oleh peneliti, penelitian terdahulu juga sangat penting sebagai dasar pengetahuan dan dasar penelitian yang akan dilakukan nantinya.

**Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu**

Peneliti	Judul Penelitian	Model penelitian	Kesimpulan
Rini Silfiani Suhada (2013)	Pengaruh Penetapan Harga Jual Terhadap Total Penjualan Produk Belsoap Pada PT. Galenium Pharmasia Laboratories Jakarta Selatan.	Kualitatif	Penjualan pada tahun 2007 adalah menjadi tahun dasar sehingga belum ada penambahan atau sebesar 100,0 dan tahun 2008 diperoleh index sebesar 109,4,pada tahun 2009 diperoleh index sebesar

Dilanjutkan

**Tabel 2.1 Sambungan**

Peneliti	Judul Penelitian	Model penelitian	Kesimpulan
			112,5 ,pada tahun 2010 diperoleh index sebesar 115,6 ,dan pada tahun 2011 diperoleh index sebesar 121,9.Berdasarkan analisis kolerasi dapat disimpulkan bahwa $r = 0,87$ hal ini menunjukkan adanya hubungan yang positif antara penetapan harga jual (X) dan total penjualan (Y), Dari $r = 0,87$ maka determinasi sebesar $100\% - (0,87)^2 = 24,31\%$ , dipengaruhi oleh faktor lain yang tidak diteliti.
Indri Kristiani(2015)	Penentuan Tarif Jasa Kamar Hotel Dengan Metode Activity Based Costing System Pada Hotel Grand Victoria Di Samarinda	Menggunakan <i>Activity Based Costing</i>	Terdapat perbedaan yang signifikan antara penetapan harga yang di tetapkan oleh hotel dengan penetapan harga metode <i>activity based costing</i> yaitu lebih mahal penetapan harga oleh pihak hotel.

Di lanjutkan

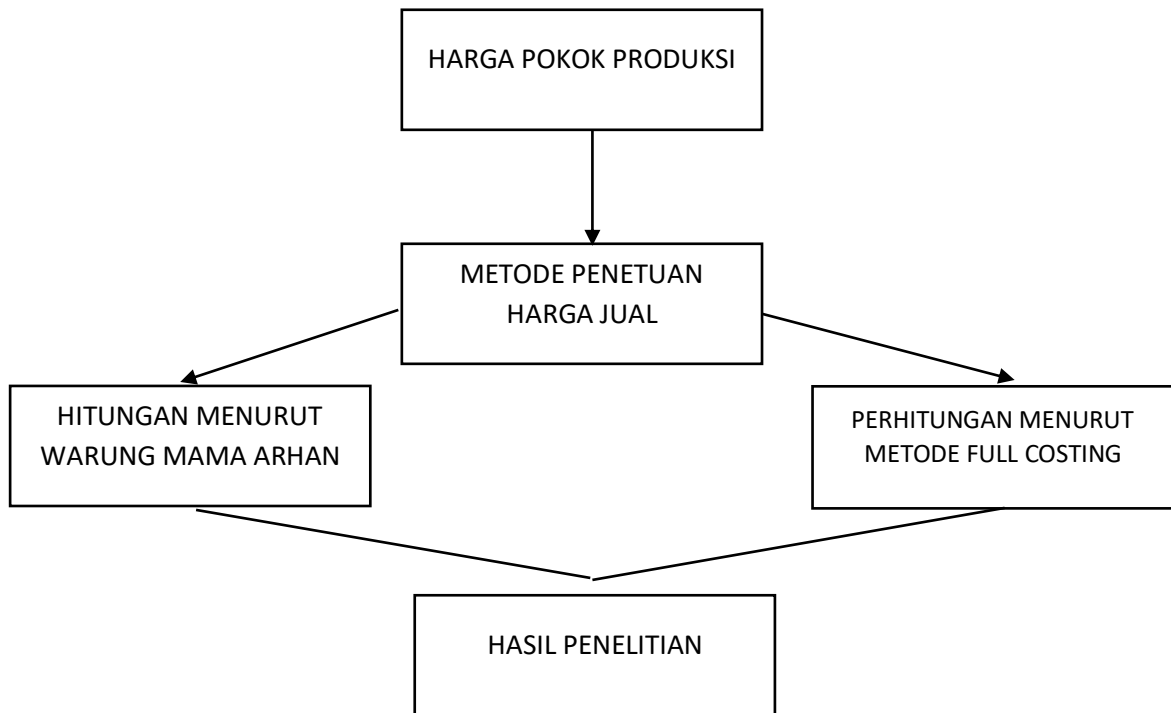
**Tabel 2.1 Sambungan**

Peneliti	Judul Penelitian	Model penelitian	Kesimpulan
Nivo Haneda (2018)	Analisis Perhitungan Harga Pokok Sewa Kamar Dengan <i>Activity System</i> (Studi Pada Pada Guest House Hasanah Buring Kota Malang Tahun 2016)	Menggunakan <i>Activity Based Costing</i>	Terdapat perbedaan yang signifikan antara penetapan harga yang di tetapkan oleh Guest House dengan penetapan harga metode <i>activity based costing</i> yaitu lebih mahal penetapan harga oleh pihak Guest House.
Arifin (2019)	Penerapan Metode <i>Activity Based Costing System</i> Sebagai <i>Alternative System</i> Penentuan Biaya Rawat Inap	Menggunakan <i>Activity Based Costing</i>	Terdapat perbedaan yang signifikan antara penetapan harga yang di tetapkan oleh Rumah Sakit dengan penetapan harga metode <i>activity based costing</i> yaitu lebih mahal penetapan harga oleh <i>activity Based Costing</i>

### 2.3 Definisi Konseptual

Biaya produksi membentuk biaya produksi, yang digunakan untuk menghitung biaya produk jadi dan biaya produk yang pada akhir periode akuntansi masih dalam proses. Biaya non produksi ditambahkan pada biaya produksi untuk menghitung total biaya produk . Harga pokok produksi adalah biaya yang terjadi sehubungan dengan produksi, yaitu jumlah biaya bahan langsung dan tenaga kerja. Harga pokok produksi adalah jumlah biaya yang dikeluarkan yang sehubungan dengan produksi untuk menghasilkan barang jadi.

## 2.4 Kerangka Berpikir



**Gambar 2.1 Kerangka Berpikir**

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Definisi Operasional**

Definisi operasional yang diajukan sebagai bahan acuan pemahaman yang dikemukakan sebagai berikut :

Harga Pokok Produksi merupakan Harga pokok dari Produk yang menggambarkan total biaya yang telah dikeluarkan selama periode berjalan. Penetapan harga pokok produksi dimaksudkan sebagai pedoman dalam pengambilan keputusan mengenai harga dan strategi produk

Metode *Full Costing* merupakan suatu metode dalam dunia akuntansi yang menjelaskan bahwa semua biaya yang timbul pada proses produksi, seperti biaya variabel, biaya tetap, biaya langsung, biaya investasi, dan semua biaya yang digunakan dalam proses produksi digunakan sebagai indikator penting untuk menghitung total keseluruhan dari biaya utama.

Harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase laba yang diinginkan perusahaan. Karena itu untuk mencapai laba yang diinginkan oleh perusahaan salah satu cara yang dilakukan untuk menarik minat konsumen adalah dengan cara menentukan harga yang tepat untuk produk yang terjual.

#### **3.2 Pendekatan Penelitian**

Dalam penelitian ini digunakan pendekatan kualitatif yakni suatu analisis yang dilakukan dengan mengumpulkan data-data yang diperoleh dari objek



penelitian khususnya mengenai proses menentukan harga jual nasi kuning Warung Mama Arhan di Samarinda. Metode yang penulis gunakan adalah pendekatan Deskriptif, dimana menurut (Sugiyono, 2013) “ Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independent) tanpa membuat perbandingan, atau menghubungkan dengan variabel atau yang lain” penelitian ini digunakan untuk menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya.

### **3.3 Pemilihan Objek Penelitian**

Penelitian ini dilakukan oleh penulis pada Usaha milik Pribadi yaitu Warung Mama Arhan di Samarinda, yang beralamatkan Jalan Senyuir

### **3.4 Jenis dan Sumber data**

#### **1. Jenis Data**

- a) Data kuantitatif, data yang berhubungan dengan penetapan harga jual
- b) Data kualitatif yaitu data yang dinyatakan dalam bentuk kata, kalimat dan gambar (E. Sugiyono, 2016) pada penelitian ini seperti sejarah singkat perusahaan, struktur organisasi, proses produksi dan informasi lainnya yang relevan dengan penelitian ini.

#### **2. Sumber Data**

- a) Data primer, meneliti secara langsung pada objek penelitian, wawancara langsung pada bagian keuangan dan akuntansi serta bagian produksi

- b) Data sekunder, data yang diperoleh dari perusahaan seperti biaya produksi, harga jual yang ditetapkan, serta bahan literatur, karangan ilmiah serta bahan kepustakaan yang menunjang dalam penelitian ini.

### **3.4 Metode Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data merupakan salah satu cara yang dilakukan oleh peneliti untuk memperoleh keterangan objek penelitian yang benar dan dipertanggung jawabkan. Untuk memperoleh informasi atau data sekunder yang diperlukan dalam penelitian ini, peneliti mengumpulkan data dari berbagai sumber terkait agar didapat data yang sesuai dengan penelitian yang akan dibuat. Adapun metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah sebagai berikut

1. Observasi

Observasi, yaitu mengadakan pengamatan secara langsung di lapangan untuk mendapatkan data yang menyangkut kondisi dan posisi perusahaan, struktur organisasi, aktivitas perusahaan dan sejarah perusahaan.

2. Interview

Interview dilakukan wawancara secara langsung dengan pimpinan perusahaan, kepala bagian produksi dan sejumlah personil yang berhubungan dengan penelitian ini

3. Dokumentasi

Yaitu cara pengumpulan data dengan melihat catatan/ dokumen yang ada dalam perusahaan berupa biaya produksi, harga jual, biaya tetap, dan biaya serta data lainnya yang menunjang pokok pembahasan dalam penelitian ini.

### 3.5 Analisa Data

Teknik penelitian data dalam penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Pendekatan kuantitatif digunakan untuk mendeskripsikan atau menjelaskan peristiwa atau suatu kejadian yang terjadi pada saat sekarang dalam bentuk angka-angka yang bermakna. Penelitian deskriptif disusun dalam rangka memberikan gambaran secara sistematis tentang informasi ilmiah yang berasal dari subjek dan objek penelitian. Teknik ini dipilih karena peneliti akan mengetahui data mengenai biaya produksi pada tempat yang dipilih untuk melakukan penelitian. Dengan data tersebut, maka penulis akan menerapkan perhitungan unsur-unsur biaya produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Menghitung harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing*. Kos produksi menurut metode full terdiri dari unsur biaya produksi berikut ini :

Biaya Bahan Baku :	
Biaya Tenaga Kerja langsung	xxx
BOP Full costing	<u>xxx</u>
Harga Pokok Produksi	xxx

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Gambaran Umum Penelitian**

##### **4.1.1 Sejarah Singkat Lokasi Penelitian**

Warung Nasi Kuning Mama Arhan didirikan oleh Salbiah dan Almarhum H. Hairul Gani pada bulan September 2012. Bertempat di jalan Senyuir 2 no.10.rt41 Karang Paci Kota Samarinda.

Warung Nasi Kuning Mama Arhan adalah jenis usaha yang bergerak dibidang tata boga, yang memproduksi makanan untuk sarapan pagi dengan berjualan didepan rumah dari subuh jam 05.30 WITA sampai dengan selambat-lambatnya siang jam 11.00 WITA. Warung Nasi Kuning Mama Arhan melayani pesanan untuk acara syukuran , arisan, aqiqah dan acara lainnya tanpa membatasai pesanan baik dalam jumlah banyak maupun dalam jumlah dikit dengan kata lain tanpa minimal order.

Dalam Kurung waktu beberapa tahun terakhir sering orang dating dan memesan nasi kuning. Menurut ibu Salbiah, pihaknya mampu menyediakan kurang dari 1000 porsi makanan per bulan.

#### **4.1.2 Visi dan Misi**

##### a. Visi

Menjadikan Warung Nasi Kuning Mama Arhan sebagai tempat orang mencari makanan khas Indonesia dengan citarasa Kalimantan Timur.

##### b. Misi

Memberikan Pelayanan terbaik kepada seluruh konsumen dan mempromosikan masakan daerah dengan ramah , enak dan kenyang.

#### **4.1.3 Struktur organisasi**

Untuk mencapai tujuan yang ditetapkan oleh warung makan, diperlukan manajemen yang baik mampu memdayagunakan semua sumber daya yang ada secara efektif dan efisien, dan mampu menyelaraskan pencapaian tujuan Warung makan dengan tujuan setiap individu yang ada didalamnya.

Agar warung makan dapat berjalan dengan baik, salah satunya diperlukan suatu struktur organisasi yang bisa menjadi pedoman kerja bagi semua pekerja yang terlibat dalam pencapaian tujuan perusahaan, baik tugas, wewenang dan tanggung jawab yang harus dijalankan. Pada Objek Penelitian yaitu Warung Mama Arhan, merupakan usaha pribadi dimana manajemennya di jalankan hanya 2 orang yaitu pemilik dan bagian Produksi (Tukang masak)

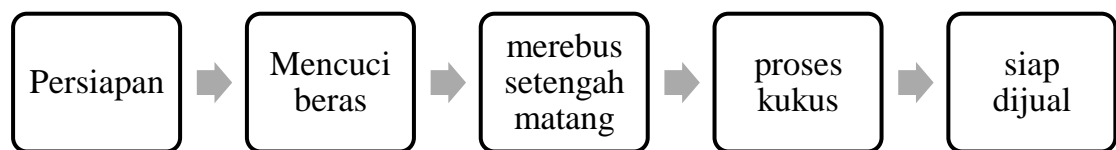
## 4.2 Hasil Penelitian

### 4.2.1 proses Produksi Nasi Kuning Mama Arhan

#### 1. Proses Produksi makanan Pokok

Makanan pokok terutama nasi merupakan salah satu bahan utama untuk memuat nasi kuning dan juga salah satu bahan yang menyumbang energi yang cukup tinggi. Nasi Kuning Mama Arhan memproduksi dimulai dari jam 02.00 malam sampai 20.30 malam dengan tenaga pengolah satu orang.

Tahapan dalam memproduksi nasi kuning dimulai dari beras ditimbang sebanyak 10 kilogram untuk termos nasi ukuran besar. Kemudian beras dicuci dahulu sebanyak 3x. beras yang telah dicuci kemudian pasang kuali ukuran besar, kemudian ditumpah air pakai gayung. Kesumba kuning ,mentega, santan, dan nasi dicampur dan diaduk sampai kering. Setelah itu kompor dimatikan , nasinya dikukus dipanci besar. Dan dibiarkan sampai memasak nasinya. Ketika sesudah masak nasi akan diaduk sebanyak dua kali untuk meresap bumbunya diantara jam 03.00 pagi dan 04.00 pagi

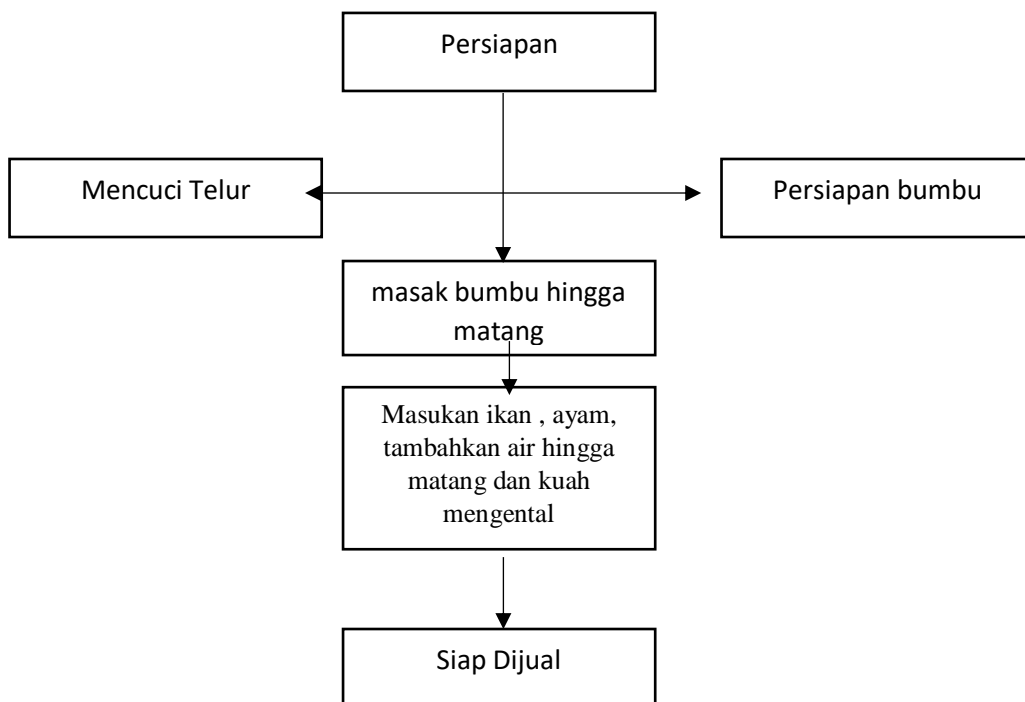


**Gambar 4.1 Proses Produksi Nasi**

## 2. Proses produksi bumbu utama

Bumbu bali merupakan bumbu utama dari nasi kuning mama arhan. Olahan dari bumbu bali yang digunakan adalah bawang putih, bawang merah, kemiri, jahe, lombok kering. Proses pembuatan bumbu bali diawali dengan menggiling bumbu bali pada siang hari, setelah digiling lalu dimasak memakai minyak goreng untuk menyatukan bumbunya.

Untuk memasak bumbu dimulai jam 03.00 malam untuk proses buat dipakai untuk bumbu nasi kuning, diawali dengan mencampur bumbu yang sudah masak dengan air, gula merah, garam, penyedap masakan hingga mendidih. Kemudian dimasukan telur yang sudah digoreng untuk dicampurkan dalam bumbu yang sudah dimasak untuk bias dijual sebagai lauk



**Gambar 4.2 Proses Produksi Bumbu Utama**

### **3. Proses Produksi Lauk Tambahan**

Dalam nasi kuning terdapat juga tambahan seperti serondeng , bawang goreng untuk pelengkap dalam lauk dan menambah variasi rasa. Serondeng dicampur dengan bumbu yang olah dengan menggunakan bawang putih , garam , kencur dan kelapa parut sebanyak dua kilogram, cara mengolahnya yaitu kelapa parut disangrai sampai kering dan dicampurkan dengan bumbu serondeng yang sudah tercampur, dicampur hingga masak sehingga dapat dikonsumsi.

### **4. Produksi dan penjualan**

Produksi dan penjualan dilakukan oleh ibu Salbiah dan satu pekerja untuk melakukan proses pembukusan nasi kuning dan melakukan proses transaksi jual beli. Pada hari kerja , dalam satu hari bisa menjual nasi kuning sebanyak kurang lebih 60 porsi.

#### **4.2.2 Analisis Data**

Teknik yang digunakan untuk menjawab rumusan masalah dalam penelitian ini adalah dengan melakukan deskripsi perhitungan harga pokok produksi pada produk. Langkah-langkah yang dilakukan adalah sebagai berikut :

#### **1. Analisis Penentuan Harga Jual menurut Warung Nasi Kuning Mama Arhan**

Penentuan harga jual yang tepat dalam suatu perusahaan sangatlah penting, sebab tanpa ditunjang oleh adanya metode penentuan harga jual yang tepat, maka tidaklah mungkin perusahaan dapat memperoleh laba yang diinginkan. Perolehan laba yang maksimal merupakan target perusahaan. Warung Mama Arhan



merupakan rumah Warung Nasi Kuning dengan usaha berskala kecil. Proses penentuan harga jual makanan pada Warung ini cukup sederhana. Pemilik hanya menggunakan estimasi atau taksiran dari biaya produksi dan laba yang diinginkan. Harga jual ditentukan dengan menambah biaya produksi dan laba yang diinginkan.

Proses penentuan harga jual berdasarkan mark up yang di inginkan dari lauk pauk. Dalam hal ini adalah lauk telur sebagai berikut:

**Tabel 4.1 Harga Jual Produk Nasi Kuning**

LAUK	PRICE BAHAN BAKU (RP)	MARGIN YANG DI INKANKAN (RP)	HARGA JUAL PERBUNGKUS (RP)
Telur	Rp 9,000	Rp 4 ,000	Rp 13,000

Sumber : Warung Mama Arhan

Berikut merupakan hasil penjualan Nasi Kuning Mama Arhan periode per hari

**Tabel 4.2 Produksi Penjualan Warung Nasi Kuning Mama Arhan 01 Mei 2022**

KETERANGAN	HARGA JUAL	PRODUKSI PER HARI	PENJUALAN PER HARI
Penjualan Nasi Kuning Mama Arhan	Rp 13.000	60 Bungkus	Rp 780.000

Sumber : Warung Mama Arhan Samarinda

Berdasarkan Hasil wawancara yang dilakukan, peneliti berkesimpulan bahwa biaya produksi Nasi Kuning terdiri dari biaya langsung dan tidak langsung. Biaya langsung yaitu biaya yang berkaitan langsung secara materil dengan produk yang dihasilkan oleh usaha warung nasi kuning Mama Arhan. Sedangkan biaya tidak langsung adalah biaya yang mendukung proses produksi nasi kuning, dalam hal ini biaya tenaga kerja dimasukkan sebagai biaya tidak langsung. Dari data yang

penulis peroleh biaya langsung dan biaya tidak langsung pada usaha Nasi Kuning dapat kita lihat pada tabel berikut ini:

**Tabel 4.2 Klasifikasi Biaya Produksi dan Biaya Non Produksi Pada Warung Mama Arhan Periode 01 Mei 2022**

Klasifikasi Biaya Produksi dan Biaya Non Produksi			
A. Biaya Produksi			
Biaya Bahan Baku	Harga Satuan (Rp)	Kuantitas	Total Harga (Rp)
Beras	12.000	6 Kg	72.000
Telur Ayam	30.000	2 Piring	60.000
Hati Ayam	2.500	4 Potong	10.000
Minyak Goreng	23.500	2 Pouch	47.000
Bawang Goreng	5.000	1 Bungkus	5.000
Tempe	5.000	2 Bungkus	10.000
Kelapa Parut	10.000	2 Biji	20.000
Sambal Masak	15.000	1 Bungkus	15.000
<b>TOTAL</b>			<b>239.000</b>
Biaya Tenaga Kerja Langsung			70.000
Biaya Overhead Pabrik			
Bahan penolong :			
Kemiri			5.000
Jahe			15.000
Cabe Kering			45.000
Kencur			5.000
Santan			25.000
Garam			10.000
Bumbu pelengkap			30.000
Total Bahan penolong			<b>135.000</b>
Biaya Kemasan		1 Pack	15.000
<b>TOTAL</b>			<b>220.000</b>
<b>JUMLAH BIAYA PRODUKSI</b>			<b>459.000</b>
Biaya Non Produksi			
Biaya Listrik			20.000
Biaya Air			20.000
<b>JUMLAH BIAYA NON PRODUKSI</b>			<b>40.000</b>
<b>TOTAL BIAYA</b>			<b>499.000</b>

Sumber : Warung Mama Arhan

Berdasarkan perhitungan diatas, Harga pokok produksi Nasi Kuning Mama Arhan menunjukkan bahwa total biaya sebesar Rp 499.000 edangkan produksi yang dihasilkan perhari rata-rata 60 porsi/hari. Oleh karena itu harga produksi yang dihasilkan sebesar Rp 8.983,33 atau dibulatkan sebesar Rp 8.983 Berdasarkan data dan informasi yang penulis peroleh dari pengelola Nasi kuning menyatakan bahwa harga jual rata-rata Rp.13.000/porsi. Dengan berdasarkan data harga pokok tersebut dan data harga jual, ini berarti bahwa laba yang diperoleh sebesar  $\text{Rp.13.000} - \text{Rp.8.983} = \text{Rp 4.017}$

### 1. Perhitungan Harga Pokok Menurut Teori

Harga pokok produksi menurut metode *full costing* atau menghitung seluruh biaya yang mempengaruhi proses produksi, seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik *Full Costing* dengan Berdasarkan data yang penulis dapatkan dari perusahaan, maka biaya produksi dengan pendekatan

**Tabel 4.3 Harga Pokok Produksi Menurut Teori *Full Costing***

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya Langsung	Rp 459.000
Biaya Tidak Langsung	Rp 40.000
Total Biaya	Rp 499.000
Jumlah Produksi	60 Porsi
Harga Pokok Produksi / Porsi	Rp 8.983,33

Sumber : Hasil Pengolahan Data

Berdasarkan perhitungan di atas perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* memiliki angka yang lebih rendah dibandingkan dengan dibanding dengan perhitungan menurut warung nasi kuning Mama Arhan. Dari data yang diolah diperoleh total biaya produksi sebesar Rp 499.000, hasil

tersebut merupakan penjumlahan antara total biaya langsung sebesar Rp 459.000 dan biaya tidak langsung sebesar Rp 40.000, serta dibagi dengan jumlah unit produksi (porsi) sebanyak 60 (porsi) per harinya sehingga diperoleh harga pokok produksi per unitnya (porsi) yaitu sebesar Rp 8.983,33

## 2. Penentuan Mark Up Harga Jual

Penentuan Mark up berdasarkan teori sebagai berikut :

$$\begin{aligned} \text{Mark Up} &= \frac{(\text{Harga Jual Nasi Kuning} - \text{Harga Pokok Produksi})}{\text{Harga Pokok Produksi}} \\ &= \frac{\text{Rp } 13.000 - \text{Rp } 8.983,33}{\text{Rp } 8.983,33} \\ &= \frac{\text{Rp } 4.016,67}{\text{Rp } 8.983,33} \\ &= 44,71\% \end{aligned}$$

Berdasarkan perhitungan di atas, maka di peroleh hasil Mark Up jika menggunakan Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan *Full Costing* adalah 44,71%

## 3. Perbedaan Harga Pokok Produksi Menurut Warung Nasi Kuning Mama Arhan dengan Menurut Perhitungan *Full Costing*

Perbedaan perhitungan harga pokok produksi menurut perhitungan Warung Nasi Kuning Mama Arhan dengan menggunakan metode *Full costing* dapat dilihat pada tabel berikut ini :

**Tabel 4.5 Perbandingan Harga Pokok Menurut Manajemen dan *Full Costing***

PERHITUNGAN FULL COSTING		PERHITUNGAN MAMA ARHAN	
Jenis Biaya	Total Biaya	Jenis Biaya	Total Biaya
Biaya Langsung	Rp 459.000		
Biaya Tidak Langsung	Rp 40.000		
Total Biaya	Rp 499.000		
		Harga Pokok Produksi	60 Porsi
Jumlah Produksi	60 Porsi	Jumlah Produksi / Prosi	Rp540.000
<b>Harga Pokok Produksi / Porsi</b>	<b>Rp 8.983,33</b>	<b>Harga Pokok Produksi Per Porsi</b>	<b>Rp 9.000</b>

Sumber : Hasil Pengolahan Data

Perbedaan perhitungan Nasi Kuning Mama Arhan yang menggunakan hitungan tradisional dengan metode *full costing* berdasarkan Tabel diatas, bahwa harga produksi yang dihasilkan dari *full costing* senilai Rp 499.000 lebih rendah dari pada estimasi pihak warung Mama Arhan yaitu sebesar Rp.540.000. selisih tersebut terjadi karena disebabkan perbedaan nilai pada biaya overhead pabrik saat melakukan perhitungan harga pokok produksi. Hal ini karena dengan menggunakan metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Sedangkan pada perhitungan harga pokok produksi yang dilakukakan pihak pengelola hanya memperhitungkan biaya estimasi perkiraan, harga pokok produksi yang dihasilkan lebih tinggi karena

perusahaan tidak memasukkan biaya overhead pabrik secara rinci ke dalam biaya produksinya.

Meskipun dari hasil perhitungan metode *full costing* lebih rendah dari perhitungan menurut pengelola, akan tetapi perhitungan dengan metode *full costing* lebih rinci dan sudah sesuai dengan prinsip akuntansi yang berlaku umum, sehingga Warung Mama Arhan sebaiknya menggunakan metode *full costing* supaya dapat menjamin keakuratan informasi yang tersaji dalam laporan harga pokok produksi dengan memasukkan seluruh unsur biaya yang dikeluarkan, maka harga pokok produksinya akan lebih tepat dan tentunya harga jual akan lebih tepat pula serta dapat meningkatkan laba perusahaan

### **4.3 Pembahasan**

Harga pokok produksi merupakan total biaya produksi yang dikeluarkan atau pengorbanan sumber daya ekonomi dalam rangka pembuatan suatu produk, dimana setiap perusahaan mengharapkan laba yang sepantasnya dalam setiap kegiatan organisasi. Harga pokok produksi dapat dijadikan tolak ukur oleh perusahaan untuk menetapkan kebijakan harga pada produknya. Karena itu, perhitungan harga pokok produksi sangat penting dalam sebuah perusahaan untuk menentukan atau memperkirakan laba yang akan diperoleh. Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* lebih rendah dibandingkan dengan harga pokok yang dihitung dengan menggunakan perkiraan penjualan nasi kuning. Hal ini disebabkan karena penggolongan dan pengumpulan yang diajukan oleh pengelola warung nasi kuning tidak memperhitungkan seluruh biaya yang dikorbankan.

Selain itu, penggolongan biaya yang dilakukan oleh pengelola warung belum tepat sehingga terdapat beberapa biaya yang tidak diperhitungkan dalam proses perhitungan harga pokok produksi. Dari hasil analisis data yang dilakukan diperoleh bahwa harga pokok produksi, menurut metode perhitungan manajemen Mama Arhan yaitu sebesar Rp.13.000/porsi sementara menurut metode *full costing* dari hasil evaluasi, penggolongan biaya dan pengumpulan biaya dengan tujuan perhitungan harga pokok produksi yaitu sebesar Rp.8.983,99 Harga pokok produksi yang dihitung menggunakan metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih rendah. Perbedaan tersebut sebagai akibat adanya biaya-biaya yang seharusnya diperhitungkan oleh pengelola Nasi kuning sebagai unsur biaya dalam proses produksi tidak diperhitungkan. Biaya tersebut adalah biaya overhead pabrik.

Dalam melakukan pembebanan biaya overhead pabrik, perusahaan menggunakan estimasi untuk menetapkannya. Sedangkan pada perhitungan metode *Full costing* akan menggunakan tarif yang sesungguhnya sehingga mencerminkan keadaan biaya yang terjadi dalam proses produksi di perusahaan. Metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi akan membagi biaya overhead pabrik menjadi dua kelompok yaitu biaya produksi keseluruhan yang terjadi saat proses produksi

## BAB V

### PENUTUP

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pada penelitian ini, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Terdapat perbedaan perhitungan harga pokok produksi Nasi Kuning Mama Arhan dengan metode *full costing*, hal ini terjadi karena adanya perbedaan pembebanan biaya sejak awal. Metode perusahaan hanya menghitung nilai kira-kira yang tidak akurat. Sedangkan metode *Full costing* akan membebankan seluruh biaya yang terjadi pada saat proses produksi. Karena itu, metode fullcosting lebih menguntungkan bagi pihak perusahaan karena akan membebankan semua biaya-biaya yang mempengaruhi proses produksi, sehingga menghasilkan harga pokok produksi yang lebih akurat.
2. Perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *fullcosting* dapat menambah tingkat laba yang maksimal. Hal ini karena dengan menggunakan metode *full costing* semua biaya dirinci secara jelas, baik itu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik. Sedangkan pada perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan pihak pengelola Nasi Kuning hanya memperhitungkan biaya langsung dan biaya tidak langsung sehingga harga pokok produksi yang dihasilkan lebih tinggi dan laba yang diperoleh lebih rendah.



## 5.2 Saran

Saran Setelah dilakukan perhitungan Harga Pokok Produksi pada Watung Nasi Kuning Mama Arhan , maka penulis berharap tugas akhir ini dikembangkan dengan saransaran pengembangan sebagai berikut:

- 1) Penelitian ini dapat menjadi acuan pada Warung Nasi Kuning Mama Arhan sebagai penentuan harga pokok produksi untuk saat ini.
- 2) Penelitian ini dapat dikembangkan dengan metode lain agar dapat di bandingkan dengan penelitian saat ini.
- 3) Perhitungan metode *full costing* lebih rendah dari pada perhitungan menurut manajemen Warung Nasi Kuning Mama Arhan, sebaiknya pihak manajemen menggunakan metode *full costing* karena perhitungan dengan metode Akuntansi lebih rinci dan sesuai dengan prinsip akuntansi yang umum.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bustami, Bastian. (2015). *Akuntansi Biaya Teori dan Aplikasi*, Edisi Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Carter, William K., dan M. F. U. (2016). *Cost Accounting (Akuntansi Biaya)* (ketigabelah). Salemba Empat.
- Dewan Standar Akuntansi Keuangan. (2018). *Pernyataan Standar Akuntansi Keuangan No. 109*. Ikatan Akuntansi Indonesia. <https://staff.blog.ui.ac.id/martani/files/2011/04/ED-PSAK-109.pdf>
- Garrison, dkk. (2013). *Akuntansi Manajerial, Buku 1, Edisi 14*. Jakarta Selatan. Salemba Empat.
- Harnanto, H. (2014). *Akuntansi Keuangan Lanjutan*. BPFE Yogyakarta.
- Herman Edi. (2013). *Akuntansi Manajerial : Suatu Orientasi Praktis*. Jakarta. Mitra Wacana Media.
- Mulyadi. (2013). *Akuntansi-Biaya, Edisi 5*. Jakarta: Salemba Empat UPP STIM YKPN.
- Mulyadi. (2016). *Sistem Akuntansi*. (Keempat). Jakarta: Salemba Empat.
- Sinegar B, dkk. (2014). *Akuntansi Biaya*. Edisi 2. Jakarta: Salemba Empat.
- Sugiyono, D. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*. PT Alfabeta : Bandung.
- Sugiyono, E. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. PT Alfabeta : Bandung.
- Sumarsan, T. (2013). *Akuntansi Dasar Dan Aplikasi Dalam Bisnis Versi IFRS*. In *Akuntansi*(Vol.1). <https://onesearch.id/Record/IOS3318.INLIS0000000000006006>
- Supriyono. (2014). *Akuntansi Biaya : Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok Produksi* (kedua). BPFE-Yogyakarta.

# LAMPIRAN

## **Pertanyaan Wawancara**

Wawancara dengan Ibu Salbiah selaku Pemilik Warung Nasi Kuning Mama Arhan.

1. Sejak berapa lama anda memulai usaha ini?
2. berapa orang pegawai yang anda miliki?
3. ada berapa jenis lauk yang anda jual?
4. Dalam menetapkan harga jual , pemiik warung menetapkan metode seperti apa?
5. Bagaimana Harga pokok yang di terapkan oleh Warung ?
6. Berapakah Margin yang di harapkan?

## Dokumentasi





**Klasifikasi Biaya Produksi dan Biaya Non Produksi Pada Warung Mama Arhan Periode Harian di bulan Juni 2022**

Klasifikasi Biaya Produksi dan Biaya Non Produksi				
A. Biaya Produksi				
Biaya Bahan Baku	Harga (Rp)	Satuan	Kuantitas	Total Harga (Rp)
beras	12.000		6 Kg	72.000
telur ayam	30.000		2 Piring	60.000
Hati ayam	2.500		4 Potong	10.000
minyak goreng	23.500		2 Pouch	47.000
bawang goreng	5.000		1 Bungkus	5.000
tempe	5.000		2 Bungkus	10.000
kepala parut	10.000		2 Biji	20.000
Sambal masak	25.000		1 Bungkus	15.000
<b>TOTAL</b>				<b>239.000</b>
Biaya Tenaga Kerja Langsung				70.000
Biaya Overhead Pabrik				
Bahan penolong				135.000
Biaya Kemasan				15.000
<b>TOTAL</b>				<b>220.000</b>
<b>JUMLAH BIAYA PRODUKSI</b>				<b>459.000</b>
Biaya Non Produksi				
Biaya Listrik dan Telpon				20.000
Biaya Air				20.000
<b>JUMLAH BIAYA NON PRODUKSI</b>				<b>40.000</b>
<b>TOTAL BIAYA</b>				<b>499.000</b>

### Harga Pokok Produksi Menurut Teori Full Costing

Jenis Biaya	Total Biaya (Rp)
Biaya Langsung	Rp 459.000
Biaya Tidak Langsung	Rp 40.000
Total Biaya	Rp 499.000
Jumlah Produksi	60 Porsi
Harga Pokok Produksi / Porsi	Rp 8.983,33

### Perbandingan Harga Pokok Menurut Manajemen dan Full Costing

PERHITUNGAN FULL COSTING		PERHITUNGAN MAMA ARHAN	
Jenis Biaya	Total Biaya	Jenis Biaya	Total Biaya
Biaya Langsung	Rp 459.000		
Biaya Tidak Langsung	Rp 40.000		
Total Biaya	Rp 499.000		
		Harga Pokok Produksi	60 Porsi
Jumlah Produksi	60 Porsi	Jumlah Produksi / Porsi	Rp540.000
<b>Harga Pokok Produksi / Porsi</b>	<b>Rp 8.983,33</b>	<b>Harga Pokok Produksi Per Porsi</b>	<b>Rp 9.000</b>