

SKRIPSI

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM
RANGKA PENETAPAN HARGA JUAL PADA UMKM DNA BAKERY
TAMBAN BARITO KUALA**



Diajukan Untuk Melengkapi Persyaratan Dalam Memperoleh
Gelar Sarjana Akuntansi

Oleh :

**NURULITA RAHMADAYANTI
NIM. 1710313620082
PROGRAM STUDI: AKUNTANSI**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARMASIN
2023**

LEMBAR LEGALITAS

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM RANGKA
PENETAPAN HARGA JUAL PADA UMKM DNA BAKERY TAMBAN BARITO
KUALA

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

NURULITA RAHMADAYANTI

NIM. 1710313620082

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji pada tanggal 12 Januari 2023

dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Dosen Pembimbing



Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA

NIP. 19640611 199203 2 002

Penguji I



Enny Hardi, SE, M.Si, Ak, CA

NIP. 19830403 201012 2 001

Penguji II

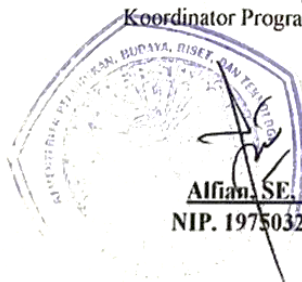


Rifqi Novriyandana, SE, MM, M.Acc, Ak

NIP. 19871123 201404 1 001

Mengetahui

Koordinator Program Studi S1 Akuntansi



Alfian, SE, M.Si, Ak, CA

NIP. 19750321 200312 1 001

LEMBAR PENGESAHAN
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

Nama : Nurulita Rahmadayanti
NIM : 1710313620082
Jurusan : S-1 Akuntansi
Judul Skripsi : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam
Rangka Penetapan Harga Jual Pada Umkm Dna Bakery
Tamban Barito Kuala
Mata Kuliah Pokok : Akuntansi Biaya
Ujian Dilaksanakan : Kamis, 12 Januari 2023

Tim Penguji

Pembimbing : Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA



Penguji I : Enny Hardi, SE, M.Si, Ak, CA



Penguji II : Rifqi Novriyandana, SE, MM, M.Acc, Ak

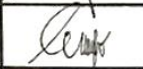


BERITA ACARA PERBAIKAN SKRIPSI

Berdasarkan hasil ujian yang telah dilaksanakan oleh mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat:

Nama : Nurulita Rahmadayanti
NIM : 1710313620082
Program Studi : S-1 Akuntansi
Judul Skripsi : ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI
DALAM RANGKA PENETAPAN HARGA JUAL PADA UMKM
DNA BAKERY TAMBAN BARITO KUALA
Hari, Tanggal Ujian : Kamis, 12 Januari 2023
Waktu, Tempat : 12.00-14.00

Dengan ini telah melakukan perbaikan skripsi berdasarkan saran Tim Penguji:

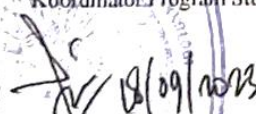
No.	Nama Tim Penguji	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA	Pembimbing	
2.	Enny Hardi, SE, M.Si, Ak, CA	Ketua	
3.	Rifqi Novriyandana, SE, MM, M.Acc. Ak	Sekretaris	

Demikian berita acara perbaikan skripsi yang telah mendapatkan persetujuan dari Tim Penguji.

Banjarmasin, 07 Agustus 2023

Mahasiswa,


Nurulita Rahmadayanti
NIM. 1710313620082


Mengetahui,
Koordinator Program Studi S1 Akuntansi

Alfan, SE, M.Si, Ak, CA
NIP. 19750321 200312 1 00124

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini menyatakan bahwa skripsi ini merupakan hasil penelitian yang telah saya lakukan. Segala kutipan dan bantuan dari berbagai sumber telah diungkapkan sebagaimana mestinya. Skripsi ini tidak pernah dipublikasikan untuk keperluan lain oleh siapapun. Apabila dikemudian hari ternyata pernyataan saya tidak benar, maka saya bersedia menerima akibat hukum dari ketidakbenaran pernyataan tersebut.

Banjarmasin, 23 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Nurulita Rahmadayanti.

1710313620082

ABSTRACT

Determination of the cost of goods produced by DNA Bakery does not pay attention to production costs in detail and does not include overhead costs and depreciation costs. If the determination of the cost of goods produced is not effective and efficient, what about the determination of the selling price. The cost of goods produced is a benchmark in determining the selling price of a product. In determining the selling price of products, DNA bakery is still not in accordance with accounting rules, which only estimates it and there is no reference. So that in marketing its products it is less precise because of errors in determining the selling price. This also triggers several types of bread that are less competitive with other competitors. Comparison between actual production costs and total sales which results in a difference that is considered the company's profit. If production costs are low, the difference between total sales and production costs is quite a lot which causes a large profit, but low production costs do not guarantee good quality. Determination of production costs is very important so that the company is not wrong in determining the selling price of the products produced according to cost accounting rules. The type of research used in this research is descriptive with a quantitative approach. The results of this study show a difference between the cost of production by DNA Bakery and the cost of production calculated by the researcher.

Keywords: *Cost of Goods Produced, Product Selling Price*

ABSTRAK

Penentuan harga pokok produksi DNA Bakery tidak memperhatikan pengeluaran biaya produksi secara detail dan tidak memasukkan biaya *overhead* dan biaya depresiasi. Apabila penentuan harga pokok produksi saja tidak efektif dan efisien, bagaimana dengan penentuan harga jualnya. Harga pokok produksi merupakan tolak ukur dalam penentuan harga jual sebuah produk. Pada penentuan harga jual produk, DNA bakery masih belum sesuai kaidah akuntansi yang mana hanya menaksirkannya saja dan tidak ada acuan apa-apa. Sehingga dalam memasarkan produk-produk nya kurang tepat karena adanya kesalahan dalam menentukan harga jual. Hal ini juga menjadi pemicu beberapa jenis roti yang kurang bersaing dengan pesaing lain. Perbandingan antara biaya produksi sebenarnya dengan total penjualan yang menghasilkan selisih yang dianggap sebagai laba perusahaan. Apabila biaya produksi rendah maka selisih antara total penjualan dan biaya produksi cukup banyak yang menyebabkan laba yang besar, namun dengan biaya produksi yang rendah belum menjamin mutu yang bagus. Penentuan biaya produksi sangatlah penting agar perusahaan tidak salah dalam penentuan harga jual produk yang dihasilkan sesuai kaidah akuntansi biaya. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini bersifat deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan selisih lebih antara harga pokok produksi oleh DNA Bakery dengan pokok produksi yang dihitung oleh peneliti.

Kata Kunci: *Harga Pokok Produksi, Harga Jual Produk*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala rahmat, hidayah, dan karunia-nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Rangka Penetapan Harga Jual Pada Umkm Dna Bakery Tamban Barito Kuala”. Semoga dengan adanya skripsi ini dapat memberikan manfaat yang sesuai dengan apa yang diharapkan penulis, walaupun dengan segala keterbatasan yang dimiliki.

Penulisan skripsi ini merupakan syarat untuk menyelesaikan Pendidikan strata satu (S-1) dan memperoleh gelar Sarjana Manajemen pada Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin. Penulis menyadari dalam pelaksanaan dan proses penyusunan skripsi ini, penulis mendapat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. H. Atma Hayat, Drs., EC., M.Si, Ak., CA selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin.
2. Bapak Alfian, SE, M.Si, Ak, CA selaku Koordinator Program Studi S1 Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin.
3. Bapak M. Nordiansyah, SE, M.Ak, Ak, CA selaku Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan, arahan serta nasehat kepada penulis selama proses menimba ilmu di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin.

4. Ibu Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan ide, saran, bimbingan, motivasi, dan bersedia meluangkan waktu untuk mengarahkan penulis dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini.
5. Ibu Enny Hardi, SE, M.Si, Ak., CA selaku Dosen Penguji I yang telah memberikan saran dan nasihat kepada penulis dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini.
6. Bapak Rifqy Nofriyandana, SE, MM, M.Acc, Ak selaku Dosen Penguji II yang telah memberikan saran dan nasihat kepada penulis dalam menyelesaikan penulisan skripsi ini.
7. Selaku Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin yang telah mendidik, membimbing, dan memberikan ilmu yang bermanfaat sebagai bekal penulis dalam menjalani kehidupan pada masa yang akan datang serta seluruh Staf Tata Usaha (BAAK) dan Staf Jurusan Manajemen yang telah membantu kelancaran studi selama penulis menuntut ilmu.
8. Kepada orang tua tercinta Bapak H. Rusdiansyah, S.Pd dan ibu Hj. Nuraliyah, S.Pd, kedua kakak dan adik serta dukungan keluarga yang tidak pernah putus memotivasi, mendoakan, memberikan kasih sayang, dukungan moral maupun material dan lain sebagainya yang tidak dapat penulis sebutkan sehingga penulis dapat melewati masa kuliah dan menyelesaikan skripsi ini dengan baik.

9. Teman satu dosen pembimbing dan pembimbing akademik terimakasih selalu memberikan dukungan dan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
10. Seluruh teman-teman Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Program Studi Akuntansi 2017 yang selalu memberikan dukungan dalam penyelesaian skripsi ini.

Perlu disadari bahwa penyelesaian skripsi ini masih penuh kekurangan, oleh sebab itu, penulis menyampaikan permohonan maaf yang sebesar-besarnya, dan semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua dan pembaca yang memerlukan, Amin Ya Rabb.

Banjarmasin, 12 Januari 2023
Peneliti

Nurulita Rahmadayanti

DAFTAR ISI

LEMBAR LEGALITAS.....	i
LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SKRIPSI	ii
LEMBAR BERITA ACARA PERBAIKAN SKRIPSI	iii
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
ABSTRACT.	v
ABSTRAK..	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Batasan Masalah.....	6
1.4. Tujuan Penelitian	7
1.5. Manfaat Penelitian	7
1.6. Sistematika Penulisan	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1. Landasan Teori	10
2.1.1. Konsep Akuntansi Biaya.....	10
2.1.2. Konsep Biaya.....	12
2.1.3. Penggolongan Biaya.....	13
2.1.4. Konsep Harga Pokok Produksi	13
2.1.5. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	14
2.1.6. Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi	15
2.1.7. Konsep Biaya Bersama.....	25
2.1.8. Konsep Biaya Depresiasi	26
2.1.9. Penetapan Harga Jual Produk	29
2.1.10 Metode Penentuan Harga Jual Produk	31
2.2 Hasil Penelitian Terdahulu	32
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL.....	34
3.1. Kerangka Konseptual.....	34
BAB IV METODE PENELITIAN	36
4.1. Ruang Lingkup Penelitian	36

4.2. Jenis Penelitian.....	36
4.3. Tempat/Lokasi Penelitian	36
4.4. Unit Analisis	36
4.5. Definisi Operasional	37
4.6. Teknik Pengumpulan Data	37
4.7. Teknik Analisis Data	38
BAB V HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS.....	39
5.1 Hasil Penelitian	39
5.1.1 Sejarah Singkat DNA Bakery	39
5.1.2 Struktur Organisasi DNA Bakery	39
5.1.3 Aktivitas DNA Bakery	43
5.1.4 Proses Produksi DNA Bakery.....	44
5.1.5 Daftar Aset Tetap DNA Bakery	46
5.1.6 Hasil Produksi dan Pemasaran DNA Bakery	47
5.1.7 Harga Pokok Produksi Menurut DNA Bakery.....	48
5.2 Analisis Data	56
5.2.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	56
5.2.2. Perbedaan Perhitungan Harga Pokok Produksi di DNA Bakery dan Menurut Metode (<i>Full Costing</i>)	71
5.2.3 Penentuan Harga Jual Produk	79
5.3 Implikasi dan Keterbatasan Penelitian	84
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	85
6.1 Kesimpulan	85
6.2 Saran.....	86
DAFTAR PUSTAKA.....	85

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Penjualan DNA Bakery Juli-September Tahun 2020.....	4
Tabel 2.1	Penelitian Terdahulu	30
Tabel 4.5	Definisi Operasional.....	35
Tabel 5.1	Rekapitulasi Biaya Tenaga Kerja pada Bulan Agustus	40
Tabel 5.2	Daftar Aset Tetap yang Dimiliki Perusahaan	43
Tabel 5.3	Rekapitulasi Harga Pokok Produksi Roti Vla madu Menurut DNA Bakery.....	45
Tabel 5.4	Rekapitulasi Harga Pokok Produksi Roti Gulung Keju Menurut DNA Bakery.....	46
Tabel 5.5	Rekapitulasi Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menurut DNA Bakery	46
Tabel 5.6	Rekapitulasi Harga Pokok Produksi Roti Bantal 3 Rasa Menurut DNA Bakery	47
Tabel 5.7	Rekapitulasi Harga Pokok Produksi Roti Bantal 6 Rasa Menurut DNA Bakery.....	47
Tabel 5.8	Rekapitulasi Harga Pokok Produksi Roti Panjang Cokelat Menurut DNA Bakery	48
Tabel 5.9	Rekapitulasi Harga Pokok Produksi Roti Kepamh Cokelat Menurut DNA Bakery	49
Tabel 5.10	Rekapitulasi Harga Pokok Produksi Roti Vla Madu Rasa Menurut Peneliti.....	50
Tabel 5.11	Rekapitulasi Harga Pokok Produksi Roti Gulung Keju Menurut Peneliti.....	51
Tabel 5.12	Rekapitulasi Harga Pokok Produksi Roti Tawar Menurut Peneliti	52
Tabel 5.13	Rekapitulasi Harga Pokok Produksi Roti Bantal 3 Rasa Menurut Peneliti.....	52
Tabel 5.14	Rekapitulasi Harga Pokok Produksi Roti Bantal 6 Rasa Menurut Peneliti.....	53
Tabel 5.15	Rekapitulasi Harga Pokok Produksi Roti Panjang Cokelat Menurut Peneliti.....	54
Tabel 5.16	Rekapitulasi Harga Pokok Produksi Roti Kepang Cokelat Menurut Peneliti.....	54
Tabel 5.17	Rekapitulasi Biaya Bahan Baku dan Biaya Kemasan untuk Produksi Roti pada Bulan Agustus	55
Tabel 5.18	Rekapitulasi Biaya Tenga Kerja Langsung beserta Pembagian Pembebanannya pada Bulan Agustus.....	56
Tabel 5.19	Rekapitulasi Depresiasi Aset Tetap DNA Bakery beserta Pembagian Pembebanannya pada Bulan Agustus.....	57
Tabel 5.20	Rekapitulasi Depresiasi Aset Tetap DNA Bakery beserta Pembagian Pembebanannya pada Bulan Agustus.....	58
Tabel 5.21	Rekapitulasi Biaya Lain beserta Pembagian Pembebanannya pada Bulan Agustus	59
Tabel 5.22	Perhitungan Alokasi Biaya Bersama pada Bulan Agustus	59

Tabel 5.23 Rekapitulasi Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti.....	60
Tabel 5.24 Rekapitulasi Beban Pemasaran Menurut Peneliti	61
Tabel 5.25 Rekapitulasi Beban Administrasi dan Umum Menurut Peneliti..	61
Tabel 5.26 Rekapitulasi Harga Pokok Produksi Masing-Masing Jenis Roti Menurut Peneliti.....	62
Tabel 5.27 Perbandingan HPP Menurut DNA Bakery dan Menurut Peneliti.....	62
Tabel 5.28 Laporan Laba Rugi Menurut Peneliti.....	63
Tabel 5.29 Perbandingan Harga Jual Menurut DNA Bakery dan Menurut Peneliti.....	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Data Produksi dan Biaya X Bakery Bulan X 2020	21
Gambar 2.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi Per satuan.....	21
Gambar 2.3	Perhitungan Harga Pokok Produk Jadi dan Persedian Produk dalam Proses	22
Gambar 2.4	Laporan Biaya Bulan X 2020	22
Gambar 3.1	Kerangka Konseptual	34