

SKRIPSI

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK
MENGGUNAKAN METODE TRADISIONAL
(STUDI KASUS PADA PIZZA MAS TAUFIK PALANGKA RAYA)



Diajukan Untuk Melengkapi Persyaratan Dalam Memperoleh
Gelar Sarjana Akuntansi

Oleh :

MUHAMMAD ALDIAN RIFANI
NIM. 1610313310033
PROGRAM STUDI : AKUNTANSI

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARMASIN
2022

LEMBAR LEGALITAS

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK
MENGUNAKAN METODE TRADISIONAL
(STUDI KASUS PADA PIZZA MAS TAUFIK PALANGKA RAYA)**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh :

MUHAMMAD ALDIAN RIFANI

NIM. 1610313310033

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji pada tanggal 19 Desember 2022
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Pembimbing



H. KASYFUL ANWAR, SE, M.Si, Ak, CA
NIP. 19670718 199502 1 001

Penguji I



Dr. Hj. RAHMA YULIANI, SE, M.Si, Ak.
NIP. 197707032003122012

Penguji II



Dra. RUSMA NAILIAH, M.Si, Ak, CA, CPA
NIP. 196607201993032002



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 : Muhammad Aldian Rifani
NIM : 1610313310033
Jurusan : S-1 Akuntansi
Judul Skripsi : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produk Menggunakan Metode Tradisional (Studi Kasus Pada Pizza Mas Taufik Palangka Raya)
Mata Kuliah Pokok : Akuntansi Biaya
Ujian Dilaksanakan : 19 Desember 2022 (Pukul 08.30 – 10.30 WITA)

Tim Penguji :

Pembimbing : H. Kasyful Anwar, SE, M.Si, Ak, CA (.....)

Penguji I : Dr. Rahma Yuliani, SE, M.Si, Ak (.....)




Penguji II : Dra. Rusma Nailiah, M.Si, Ak, CA, CPA (.....)

BERITA ACARA PERBAIKAN SKRIPSI

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

Nama : MUHAMMAD ALDIAN RIFANI
NIM : 1610313310033
Program Studi : S-1 Akuntansi
Judul Skripsi : ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK
MENGUNAKAN METODE TRADISIONAL (STUDI KASUS
PADA PIZZA MAS TAUFIK PALANGKA RAYA)
Hari, Tanggal Ujian : Senin, 19 Desember 2022
Waktu, Tempat : 08.30 – 10.30 WITA & Ruang Ujian 3

Dengan ini telah melakukan perbaikan skripsi berdasarkan saran Tim Penguji :

No.	Nama Tim Penguji	Jabatan	Tanda Tangan
1.	H. Kasyful Anwar, SE, M.Si, Ak, CA	Pembimbing	
2.	Dr. Hj. Rahma Yuliani, SE, M.Si, Ak.	Ketua	
3.	Dra. Rusma Nailiah, M.Si, Ak, CA, CPA	Sekretaris	

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

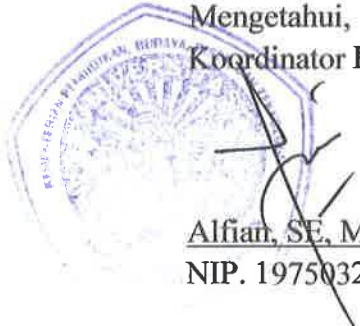
Banjarmasin, Desember 2022

Mahasiswa,



Muhammad Aldian Rifani
NIM: 1610313310033

Mengetahui,
Koordinator Program Studi S1 Akuntansi



Alfiar, SE, M.Si, Ak, CA
NIP. 19750321 200312 1 001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini menyatakan dengan sesungguhnya, bahwa Skripsi ini merupakan hasil penelitian yang telah saya lakukan. Segala kutipan dan bantuan dari berbagai sumber telah diungkapkan sebagaimana mestinya. Skripsi ini belum pernah dipublikasi untuk keperluan lain oleh siapapun juga. Apabila di kemudian hari ternyata pernyataan saya ini tidak benar, maka saya bersedia menerima akibat hukum dari ketidakbenaran pernyataan tersebut.

Banjarmasin, Desember 2022

Yang membuat pernyataan,



MUHAMMAD ALDIAN RIFANI
NIM. 1610313310033

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK MENGGUNAKAN METODE TRADISIONAL (STUDI KASUS PADA PIZZA MAS TAUFIK PALANGKA RAYA)”. Skripsi ini disusun berdasarkan hasil penelitian untuk melengkapi syarat memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak H. Kasyful Anwar, SE, M.Si, Ak, CA selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan dalam penyusunan proposal ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Ibu Dr. Hj. Rahma Yuliani, SE, M.Si, Ak selaku Dosen Penguji I dan Ibu Dra. Rusma Nailiah, M.Si, Ak, CA, CPA selaku Dosen Penguji II atas saran dan masukan yang diberikan dalam penyempurnaan skripsi ini.

Terima kasih juga disampaikan kepada pihak Manajemen Pizza Mas Taufik Palangka Raya atas kesediaan menerima penulis untuk melaksanakan penelitian serta segala bantuan berupa informasi dan data yang diberikan kepada penulis guna penyusunan skripsi ini. Kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan untuk penyempurnaan skripsi ini.

Banjarmasin, Desember 2022

Penulis,

ABSTRACT

Muhammad Aldian Rifani (2022). Analysis of Calculation of Product Cost Using Traditional Method (Case Study at Pizza Mas Taufik Palangka Raya). Advisor : Kasyful Anwar

Cost of production (HPP) in the form of production costs related to goods completed in one period. Determination of the cost of production and selling prices is one of the most important types of management decision making. This study aims to (1) determine the cost of products using the traditional method at Pizza Mas Taufik Palangka Raya, and (2) determine the difference in the cost of production between the calculation methods used by Pizza Mas Taufik and the traditional method.

Data collection was carried out by way of direct interviews with informants or sources who can provide the information needed in research activities. The resource person referred to was the head of the company (manager) or the head of a section whose field of work is related or related to the needs of research data. The calculations of cost of production were divided into two, namely based on the system that has been implemented by Pizza Mas Taufik Palangka Raya and calculation using traditional methods.

Based on the results of the study, it was found that the results of calculating the Cost of Production (HPP) using the traditional method were greater than the HPP according to Pizza Mas Taufik for all types of Pizza and all types of sizes, except for the types of Original Meat Pizza, Choco Pizza, Premium Meat and Smoke Beef N pizza. 'Corn Board size. From the results of the study also known that the company has not made detailed production cost components, namely direct labor costs and factory overhead costs as a whole. The application of the COGS calculation method according to accounting principles can be considered by Pizza Mas Taufik in order to estimate the selling price of products based on the level of margin desired by the company.

Keywords : Cost of production, traditional method, Pizza Mas Taufik

ABSTRAKSI

Muhammad Aldian Rifani (2022). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produk Menggunakan Metode Tradisional (Studi Kasus Pada Pizza Mas Taufik Palangka Raya). Pembimbing : Kasyful Anwar

Harga Pokok Produksi (HPP) berupa biaya produksi yang berkaitan dengan barang-barang yang diselesaikan dalam satu periode. Penetapan harga pokok produksi dan harga jual merupakan salah satu jenis pengambilan keputusan manajemen yang sangat penting. Penelitian ini bertujuan untuk (1) menentukan harga pokok produk dengan metode tradisional pada Pizza Mas Taufik Palangka Raya, dan (2) menentukan selisih harga pokok produksi antara metode perhitungan yang digunakan Pizza Mas Taufik dengan metode tradisional.

Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara langsung kepada informan atau narasumber yang dapat memberikan informasi yang dibutuhkan dalam kegiatan penelitian. Narasumber dimaksud adalah pimpinan perusahaan (manajer) atau kepala bagian yang bidang tugasnya berhubungan atau berkaitan dengan kebutuhan data penelitian. Perhitungan Harga Pokok Produksi terbagi menjadi dua yaitu berdasarkan sistem yang selama ini diterapkan oleh Pizza Mas Taufik Palangka Raya dan perhitungan dengan menggunakan metode tradisional.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa hasil perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan metode tradisional lebih besar dibandingkan HPP menurut Pizza Mas Taufik untuk semua jenis Pizza dan semua jenis ukuran, kecuali untuk jenis Pizza Daging Original, Pizza Choco, Daging Premium dan pizza Smoke Beef N'Corn ukuran Papan. Dari hasil penelitian juga diketahui perusahaan belum membuat secara rinci komponen biaya produksi yaitu biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik secara keseluruhan. Penerapan metode perhitungan HPP menurut prinsip akuntansi dapat dipertimbangkan oleh Pizza Mas Taufik agar dapat mengestimasi penentuan harga jual produk berdasarkan tingkat margin yang diinginkan oleh perusahaan.

Kata kunci : Harga Pokok Produk, Metode Tradisional, Pizza Mas Taufik

DAFTAR ISI

	Hal.
LEMBAR LEGALITAS	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR BERITA ACARA PERBAIKAN SKRIPSI	iii
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
KATA PENGANTAR.....	v
ABSTRACT	vi
ABSTAKSI	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Perumusan Masalah.....	7
1.3. Tujuan Penelitian.....	7
1.4. Manfaat Penelitian.....	7
1.5. Sistematika Pembahasan	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1. Landasan Teori	9
2.1.1. Konsep Biaya.....	9
a. Pengertian Biaya.....	9
b. Penggolongan Biaya	10
2.1.2. Harga Pokok Produksi	14
a. Komponen Harga Pokok Produksi.....	16
b. Manfaat Harga Pokok Produksi	19
c. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	21

2.1.3. Metode Tradisional..	22
a. Pengertian Metode Tradisional	22
b. Kelebihan dan Kelemahan Metode Tradisional	22
c. Perhitungan HPP dengan Metode Tradisional.....	23
2.2. Hasil Penelitian Sebelumnya.....	25
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL PENELITIAN	28
BAB IV METODE PENELITIAN	30
4.1. Ruang Lingkup Penelitian	30
4.2. Tempat Penelitian.....	30
4.3. Jenis Penelitian	30
4.4. Teknik Pengumpulan Data	30
4.5. Teknik Analisis Data.....	31
BAB V HASIL PENELITIAN DAN ANALISIS	33
5.1. Gambaran Umum Obyek Penelitian.....	33
5.2. Jenis dan Jumlah Produksi Pizza.....	34
5.3. Perhitungan HPP Menggunakan Metode Tradisional	37
5.4. Perhitungan HPP Menurut Pizza Mas Taufik.....	57
5.5. Perbandingan HPP Menggunakan Metode Tradisional dengan HPP Menurut Pizza Mas Taufik.....	60
5.6. Implikasi Hasil Penelitian	63
5.7. Keterbatasan Penelitian	64
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	65
6.1. Kesimpulan	65
6.2. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66

DAFTAR TABEL

	Hal.
Tabel 2.1 Hasil Penelitian Sebelumnya	25
Tabel 5.1 Ukuran Pizza yang diproduksi Pizza Mas Taufik	34
Tabel 5.2 Jenis dan Jumlah Produksi Pizza Mas Taufik Bulai Mei-Juli 2022	35
Tabel 5.3 Bahan Baku yang Digunakan untuk Membuat Adonan Pizza Ukuran Ukuran S dan M Selama Bulan Mei-Juli 2022	37
Tabel 5.4 Bahan Baku yang Digunakan untuk Membuat Adonan Pizza Ukuran Ukuran L dan Papan Selama Bulan Mei-Juli 2022	38
Tabel 5.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan Metode Tradisional untuk Jenis Pizza Buah	40
Tabel 5.6 Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan Metode Tradisional untuk Jenis Pizza Sosis Sapi/Ayam.....	42
Tabel 5.7 Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan Metode Tradisional untuk Jenis Pizza Keju	45
Tabel 5.8 Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan Metode Tradisional untuk Jenis Pizza Daging Original.....	47
Tabel 5.9 Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan Metode Tradisional untuk Jenis Pizza Sayur	49
Tabel 5.10 Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan Metode Tradisional untuk Jenis Pizza Choco	52
Tabel 5.11 Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan Metode Tradisional untuk Jenis Pizza Daging Premium	54
Tabel 5.12 Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menggunakan Metode Tradisional untuk Jenis Pizza Smoke Beef N' Corn.....	56
Tabel 5.13 Perhitungan HPP menurut Pizza Mas Taufik.....	59
Tabel 5.14 Perbandingan HPP Menggunakan Metode menurut Tradisional dan Menurut Pizza Mas Taufik	60

DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	28

DAFTAR LAMPIRAN

		Hal.
Lampiran 1	Hasil Perhitungan HPP Menurut Pizza Mas Taufik untuk Pizza Buah	68
Lampiran 2	Hasil Perhitungan HPP Menurut Pizza Mas Taufik untuk Pizza Sosis Sapi/Ayam	69
Lampiran 3	Hasil Perhitungan HPP Menurut Pizza Mas Taufik untuk Pizza Pizza Keju	70
Lampiran 4	Hasil Perhitungan HPP Menurut Pizza Mas Taufik untuk Pizza Daging Original	71
Lampiran 5	Hasil Perhitungan HPP Menurut Pizza Mas Taufik untuk Pizza Sayur	72
Lampiran 6	Hasil Perhitungan HPP Menurut Pizza Mas Taufik untuk Pizza Choco	73
Lampiran 7	Hasil Perhitungan HPP Menurut Pizza Mas Taufik untuk Pizza Daging Premium	74
Lampiran 8	Hasil Perhitungan HPP Menurut Pizza Mas Taufik untuk Pizza Smoke Beef N'Corn	75
Lampiran 9	Hasil Perhitungan HPP Menggunakan Metode Tradisional untuk Pizza Buah	76
Lampiran 10	Hasil Perhitungan HPP Menggunakan Metode Tradisional untuk Pizza Sosis Sapi/Ayam	77
Lampiran 11	Hasil Perhitungan HPP Menggunakan Metode Tradisional untuk Pizza Keju	78
Lampiran 12	Hasil Perhitungan HPP Menggunakan Metode Tradisional untuk Pizza Daging Original	79
Lampiran 13	Hasil Perhitungan HPP Menggunakan Metode Tradisional untuk Pizza Sayur	80
Lampiran 14	Hasil Perhitungan HPP Menggunakan Metode Tradisional untuk Pizza Choco	81
Lampiran 15	Hasil Perhitungan HPP Menggunakan Metode Tradisional untuk Pizza Daging Premium	82
Lampiran 16	Hasil Perhitungan HPP Menggunakan Metode Tradisional untuk Pizza Smoke Beef N'corn	83