

ANALISIS PERHITUNGAN DAN PENETAPAN HARGA POKOK

PRODUKSI PADA UKM BREADPAPA

PALEMBANG



LAPORAN AKHIR

Dibuat Untuk Memenuhi Syarat Menyelesaikan

Studi Diploma III Jurusan Akuntansi

Politeknik Negeri Sriwijaya

Oleh:

MANIA MAULIDINA

NPM : 061930500640

POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

PALEMBANG

2022



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET & TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN AKUNTANSI**

Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 Fax.0711-355918

Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id



SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan data diri di bawah ini:

Nama : Mania Maulidina

NIM : 061930500640

Jurusan : Akuntansi

Program Studi : DIII Akuntansi

Mata Kuliah : Akuntansi Biaya

Judul Laporan Akhir : Analisis Perhitungan dan Penetapan Harga Pokok
Produksi pada UKM Breadpapa Palembang.

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Laporan Akhir yang saya susun dengan judul sebagaimana disebutkan di atas beserta isinya merupakan karya orisinal yang saya susun sendiri
2. Laporan Akhir tersebut bukan plagiat atau salinan Laporan Akhir milik orang lain.
3. Apabila terdapat unsur plagiat pada sebagian atau keseluruhan karya ini, saya bersedia menerima sanksi berupa pembatalan Laporan Akhir ini dan konsekuensi lain yang menyertainya.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya dalam keadaan sadar, untuk diketahui dan digunakan sebagaimana mestinya.

Palembang, 06 Juli 2022

Yang membuat pernyataan,

Mania Maulidina

NIM 061930500640



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI

POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

JURUSAN AKUNTANSI

Jalan Sriwijaya Negara Palembang 30139

Telp. 0711-353414 Ext :136 Pos El : akuntansi@polisriwijaya.ac.id

TANDA PENGESAHAN LAPORAN AKHIR

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Mania Maulidina
No. Induk Mahasiswa : 061930500640
Jurusan : Akuntansi
Program Studi : DIII Akuntansi
Mata Kuliah : Akuntansi Biaya
Judul Laporan Akhir : Analisis Perhitungan dan Penetapan harga Pokok
Produksi pada UKM Breadpapa Palembang.

Telah Diujikan pada ujian Laporan Akhir Tanggal 3 Agustus 2022

Dihadapan Tim Penguji Jurusan/Program Studi Akuntansi

Politeknik Negeri Sriwijaya

Dosen Pembimbing I

Baini Yulina, S.E., M.Si.
NIP 196107011989032001

Palembang, 3 Agustus 2022

Dosen Pembimbing II

Sopiyan AR, S.E., M.M.
NIP 196306021988031015

Mengetahui,
Ketua Jurusan Akuntansi

Dr. Evada Dewata, S.E., M.Si., Ak., CA.
NIP 197806222003122001





KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET & TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN AKUNTANSI

Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139

Telp. 0711-353414 Fax.0711-355918

Website : www.polisriwijaya.ac.id E-mail : info@polsri.ac.id



PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR

Nama : Mania Maulidina
NPM : 061930500640
Jurusan/Program Studi : Akuntansi/DIII Akuntansi
Judul Laporan Akhir : Analisis Perhitungan dan Penetapan Harga Pokok Produksi pada UKM Breadpapa Palembang

Telah melaksanakan revisi terhadap Laporan Akhir yang diujikan pada hari Rabu tanggal 03 Agustus 2022. Pelaksanaan revisi terhadap Laporan Akhir tersebut telah disetujui oleh Dosen Penguji yang memberikan revisi:

No.	Komentar	Nama Dosen Penguji*)	Tanggal	Tanda Tangan
1.	- Rapikan tata tulis LA (daftar pustaka) - Tambahkan analisis pada pembahasan	Dr. Rita Martini, S.E., M.Si., Ak., CA NIP 196503121990032001	15 / 2022 / 8	
2.	- Perbaiki pembahasan -Perbaiki kesimpulan	Dr. Periansyah, S.E., M.M. NIP 196206041988031001	16 / 2022 / 8	
3.	- Lihat draf LA	Siska Aprianti, S.E., M.Si., Ak., CA NIP 197804102005012020	15 Agustus 2022	
4.	-	Riza Wahyudi, S.E., M.M., Ak.,CA NIP 197007182001121001	15 / 2022 / 08	

Palembang, Agustus 2022
Ketua Penguji**),

Dr. Rita Martini, S.E., M.Si., Ak., CA
NIP 196503121990032001

Catatan:

*) Dosen penguji yang memberikan revisi saat ujian Laporan Akhrit

***) Dosen Penguji yang ditugaskan sebagai Ketua Penguji saat ujian Laporan Akhir

Lembaran pelaksanaan revisi ini harus dilampirkan dalam Laporan Akhir

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto :

Diwajibkan atas kamu berperang, padahal berperang itu adalah sesuatu yang kamu benci. Boleh jadi kamu membenci sesuatu, padahal ia amat baik bagimu, dan boleh jadi pula kamu menyukai sesuatu, padahal ia amat buruk bagimu, Allah mengetahui sedangkan kamu tidak mengetahui.
(Q.S Al-Baqarah:216)

“Bila aku bosan belajar, aku bisikkan Kediri sendiri nasehat Imam Syafi’I, “berlelah-lelahlah, manisnya hidup terasa setelah lelah berjuang.” Jangan Menyerah. Menyerah berarti menunda masa senang dimasa datang.”
(Penulis)

**Atas Rahmat Allah Subhanahu Wa Ta’ala,
Laporan Akhir ini kupersembahkan kepada :**

- *Ayah dan Ibu Tersayang*
- *Adik dan keluargaku*
- *Seseorang yang Kucintai*
- *Kedua Pembimbing*
- *Sahabat Seerjuanganku*
- *Teman-Teman Kelas AC*
- *Almamaterku*

ABSTRAK

ANALISIS PERHITUNGAN DAN PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UKM BREADPAPA PALEMBANG

Mania maulidina, 2022 (xiv + 53 halaman)

Email: maniamaulidina06@gmail.com

Laporan akhir ini berjudul “Analisis Perhitungan dan penetapan Harga Pokok Produksi pada UKM Breadpapa Palembang” Laporan akhir ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi pada UKM Breadpapa Palembang sebagai perusahaan manufaktur yang memproduksi makanan yaitu roti. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksinya, perusahaan belum tepatnya pengklasifikasian biaya yaitu biaya bahan baku langsung dan tidak langsung yang dimasukkan kedalam perhitungan Laporan Harga Pokok Produksi Roti manis/isi, Roti tawar, dan Roti kombinasi Perusahaan belum membebankan biaya penyusutan aset tetap, biaya listrik dan air kedalam biaya overhead pabrik yang terlihat pada Laporan Harga Pokok Produksi. Selanjutnya, akan dilakukan perbandingan perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dengan menggunakan metode *full costing*. Hasil analisis menunjukkan bahwa perusahaan belum tepat dalam menghitung harga pokok produksi roti per pcs. Perbedaan tersebut disebabkan karena perhitungan harga pokok produksi yang digunakan perusahaan masih sangat sederhana dan tidak mengikuti kaidah perhitungan harga pokok yang ada dimana biaya *overhead* pabrik tidak diperhitungkan secara rinci. Berdasarkan kesimpulan tersebut, penulis memberikan saran agar perusahaan mengklasifikasikan biaya langsung dan tidak langsung secara tepat dan menghitung biaya listrik, biaya air, biaya penyusutan pabrik dan mesin kedalam biaya *overhead* pabrik, serta hendaknya perusahaan menggunakan metode *full costing* dalam menghitung harga pokok produksi agar memperoleh laba yang maksimal.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Biaya *Overhead* Pabrik, dan *Full Costing*.

ABSTRACT

ANALYSIS OF CALCULATION AND SETTING OF COST OF PRODUCTION IN BREADPAPA SME PALEMBANG

Mania maulidina, 2022 (xiv + 53 pages)

Email: maniamaulidina06@gmail.com

This final report is entitled "Analysis of Calculation and Determination of Cost of Production in Breadpapa Palembang SMEs". Based on the calculation of the cost of production, the company has not exactly classified costs, namely direct and indirect raw material costs which are included in the calculation of the Cost of Production Report of Sweet/stuffed Bread, White Bread, and Combination Bread. The company has not charged depreciation costs for fixed assets, electricity and water costs into factory overhead costs as shown in the Cost of Production Report. Furthermore, a comparison of the calculation of the cost of production according to the company will be carried out using the full costing method. The results of the analysis show that the company is not right in calculating the cost of production of bread per pcs. The difference is caused because the calculation of the cost of production used by the company is still very simple and does not follow the existing rules for calculating the cost of goods where factory overhead costs are not calculated in detail. Based on these conclusions, the authors suggest that companies classify direct and indirect costs appropriately and calculate electricity costs, water costs, factory and machine depreciation into factory overhead costs, and let companies use the full costing method in calculating the cost of goods manufactured in order to obtain maximum profit.

Keywords: *Cost of Production, Factory Overhead Costs, and Full Costing.*

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirobbil'alamin, Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala nikmat-Nya, karena berkat rahmat dan karunia-Nya yang telah diberikan, sholawat teriring salam penulis haturkan kepada junjungan kita Nabi Besar Muhammad SAW. Yang telah membimbing kita kejalan yang penuh berkah. Sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir dengan judul **“Analisis Perhitungan dan Penetapan Harga Pokok Produksi Pada UKM Breadpapa Palembang”**.

Dengan terselesainya Laporan Akhir ini, penulis mengucapkan banyak terima kasih yang sebesar-besarnya kepada dosen pembimbing atas bimbingan dan pengarahan yang diberikan selama pembuatan Laporan Akhir ini yaitu kepada :

Ibu Bainil Yulina, S.E., M.Si. selaku pembimbing I.

Bapak Sopiyan AR, S.E., M.M. selaku pembimbing II.

Dalam kesempatan ini penulis juga sampaikan terima kasih yang sebesar-sebesarannya kepada :

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T., selaku Direkur Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Ibu Dr. Evada Dewata, S.E.,M.Si.,Ak.,CA selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya.
3. Ibu Yuliana Sari, S.E., MBA., Ak., CA., CMA, Selaku Sekertaris Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
4. Ibu Bainil Yulina, S.E., M.Si. selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dalam menyelesaikan laporan akhir ini.
5. Bapak Sopiyan AR, S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dalam menyelesaikan laporan akhir ini.
6. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Jurusan Akuntansi terima kasih atas ilmu dan didikan yang telah diberikan selama ini.
7. Bapak Sri Gunawan selaku pemilik UKM Breadpapa Palembang yang telah mengizinkan dan membantu selama pengambilan data.
8. Orang tua yang selalu memberi motivasi dan mendoakan agar penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir ini.
9. Teman-teman Jurusan Akuntansi angkatan 2019, khususnya kelas 6AC.
10. Semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan laporan akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan oleh penulis guna perbaikan dimasa yang akan datang. Demikianlah, semoga laporan akhir ini dapat bermanfaat bagi rekan-rekan mahasiswa, khususnya bagi mahasiswa jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya.

Palembang, Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
MOTTO	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	3
1.3 Ruang Lingkup Pembahasan	4
1.4 Tujuan dan Manfaat Penulisan	4
1.4.1 Tujuan Penulisan	4
1.4.2 Manfaat Penulisan	4
1.5 Metode Pengumpulan Data	5
1.5.1 Teknik Pengumpulan Data	5
1.5.2 Sumber Data	6
1.6 Sistematika Penulisan	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pengertian dan Tujuan Akuntansi Biaya	8
2.1.1 Pengertian Akuntansi Biaya	8
2.1.2 Tujuan Akuntansi Biaya	8
2.2 Pengertian dan Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi	9
2.2.1 Pengertian Harga Pokok Produksi	9
2.2.2 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi	10
2.3 Klasifikasi Biaya	10

2.4 Laporan Harga Pokok Produksi	14
2.4.1 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	14
2.5 Penyusutan Aktiva Tetap	17

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1 Sejarah UKM Breadpapa Palembang	18
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	18
3.3 Struktur Organisasi dan Pembagian Tugas dan Wewenang	19
3.3.1 Struktur Organisasi	19
3.3.2 Pembagian Tugas dan Wewenang	20
3.4 Aktivitas Perusahaan	21
3.5 Proses Produksi	21
3.6 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi	23
3.7 Daftar Aktiva Tetap	25
3.8 Produksi Roti	26
3.9 Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti	26

BAB IV PEMBAHASAN

4.1 Analisis Pengklasifikasian Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi	31
4.1.1 Analisis Biaya Bahan Baku Langsung	32
4.1.2 Analisis Biaya Bahan Baku Tidak Langsung	34
4.2 Analisis Biaya Overhead Pabrik	36
4.2.1 Analisis Biaya Listrik	36
4.2.2 Perhitungan Persentase Biaya Air Bersih (PDAM) untuk Keperluan Pabrik	38
4.3 Analisis Perhitungan Penyusutan Aktiva Tetap	40
4.3.1 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti dengan Berdasarkan Metode Full Costing	45

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan	51
5.2 Saran	51

DAFTAR PUSTAKA	53
-----------------------------	----

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

	Hal
Gambar 3.1 Struktur Organisasi UKM Breadpapa Palembang	19

DAFTAR TABEL

	Hal
Tabel 2.1 PT XXX Laporan Harga Pokok Produksi	14
Tabel 2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing	16
Tabel 2.3 Perhitungan Laba Rugi Metode Variable Costing	16
Tabel 3.1 Daftar Biaya Tenaga Kerja Langsung	24
Tabel 3.2 Daftar Harga Bahan Baku	25
Tabel 3.3 Daftar Aktiva Tetap	25
Tabel 3.4 Rekapitulasi Penjualan Roti Manis/Isi	26
Tabel 3.5 Rekapitulasi Penjualan Roti Tawar	27
Tabel 3.6 Rekapitulasi Penjualan Roti Kombinasi	27
Tabel 3.7 Laporan Harga Pokok Produksi Roti Manis/Isi	28
Tabel 3.8 Laporan Harga Pokok Produksi Roti Tawar	29
Tabel 3.9 Laporan Harga Pokok Produksi Roti Manis/Isi	30
Tabel 4.1 Daftar Perbandingan Biaya Bahan Baku Langsung Roti Manis	33
Tabel 4.2 Daftar Perbandingan Biaya Bahan Baku Langsung Roti Tawar	34
Tabel 4.3 Daftar Perbandingan Biaya Bahan Baku Langsung Roti Kombinasi ..	34
Tabel 4.4 Daftar Perbandingan Biaya Bahan Baku Tidak Lngsung Roti Isi	35
Tabel 4.5 Daftar Perbandingan Biaya Bahan Baku Tidak Lngsung Roti Tawar ..	35
Tabel 4.6 Daftar Perbandingan Biaya Bahan Baku Tidak Lngsung Roti Kombi ..	36
Tabel 4.7 Perhitungan Biaya Untuk Mesin Produksi	37
Tabel 4.8 Perhitungan Biaya Listrik Untuk Penerangan Pabrik	37
Tabel 4.9 Perhitungan biaya Listrik UKM Breadpapa Palembang	37
Tabel 4.10 Daftar Perbandingan Biaya Listrik dan Air Produksi Roti Isi	39
Tabel 4.11 Daftar Perbandingan Biaya Listrik dan Air Produksi Roti Tawar	39
Tabel 4.12 Daftar Perbandingan Biaya Listrik dan Air Produksi Roti Kombinasi	39
Tabel 4.13 Daftar Perhitungan Biaya Penyusutan Mesin Aduk	41
Tabel 4.14 Daftar Perhitungan Biaya Penyusutan Mesin Pemotong Roti	42
Tabel 4.15 Daftar Perhitungan Biaya Oven Pemanggang	42
Tabel 4.16 Daftar Perhitungan Biaya Penyusutan Mesin Permentasi	43
Tabel 4.17 Daftar Perhitungan Biaya Penyusutan Alat pembagi Adonan	44
Tabel 4.18 Daftar Perbandingan Biaya Penyusutan Aktiva Tetap	44
Tabel 4.19 Daftar Pembebanan Penyusutan Aset Tetap	45
Tabel 4.20 Pengelompokan Biaya Overhead Pabrik Roti Manis	46
Tabel 4.21 Pengelompokan Biaya Overhead Pabrik Roti Tawar	46
Tabel 4.22 Pengelompokan Biaya Overhead Pabrik Roti Kombinasi	47

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing 1
- Lampiran 2 Surat Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing 2
- Lampiran 3 Lembar Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing 1
- Lampiran 4 Lembar Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing 2
- Lampiran 5 Surat Permohonan Pengambilan Data
- Lampiran 6 Surat Izin Pengambilan Data
- Lampiran 7 Surat Balasan Pengambilan Data
- Lampiran 8 Kartu Kunjungan Mahasiswa ke Perusahaan
- Lampiran 9 Data-Data Biaya Perusahaan