

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA
TOKO RUMAH RACIK ROTI BOBBY PALEMBANG**



LAPORAN AKHIR

**Laporan Akhir Ini Disusun Sebagai Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Studi Diploma III
Pada Jurusan Akuntansi**

OLEH:

DERRA SAFITRI

061930500632

POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

PALEMBANG

2022

HALAMAN SAMPUL DALAM

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI



**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN AKUNTANSI**

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

Website: <http://polsri.ac.id> E-mail: Info@polsri.ac.id



SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Derra Safitri
NIM : 061930500632
Jurusan/Program Studi : Akuntansi/DIII Akuntansi
Judul Laporan Akhir : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada
Toko Rumah Racik Roti Bobby Palembang

Dengan ini menyatakan:

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 menyalin 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.

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

Palembang, 31 Juli 2022

Yang Membuat Pernyataan,

Derra Safitri

NIM 061930500632



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

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

Web: <http://www.polisriwijaya.ac.id> E-mail: info@polsri.ac.id



LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR

Nama : Derra Safitri
NIM : 061930500632
Jurusan : Akuntansi
Program Studi : DIII Akuntansi
Mata Kuliah : Akuntansi Biaya
Judul Laporan Akhir : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Toko
Rumah Racik Roti Bobby Palembang


Telah diujikan pada Ujian Laporan Akhir tanggal 2 Agustus 2022


Dihadapan Tim Penguji Jurusan/ Program Studi Akuntansi
Politeknik Negeri Sriwijaya

Palembang, 2022


Pembimbing I,

Pembimbing II,


Siska Aprianti, S.E., M. Si., Ak., CA
NIP 197804102005012020


Choiruddin, S.E., M.Si
NIP 197011052003121003

Mengetahui,
Ketua Jurusan Akuntansi


Dr. Evada Dewata, S.E., M.Si., Ak., CA
NIP 197806222006122001



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

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



Web: <http://www.polisriwijaya.ac.id> E-mail: info@polsri.ac.id

PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR

Nama : Derra Safitri

NIM 061930500632

Program Studi : DIII Akuntansi

Judul Laporan Akhir : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Toko
Rumah Racik Roti Bobby Palembang

Telah melaksanakan revisi terhadap Laporan Akhir yang diujikan pada hari Selasa tanggal 02 Agustus tahun 2022. Pelaksanaan revisi terhadap Laporan Akhir tersebut telah disetujui oleh Dosen Penguji yang memberikan revisi:

No.	Komentar	Nama Dosen Penguji*)	Tanggal	Tanda Tangan
1.	Hal 39 tabel 4.4 dan tabel 4.5 dirubah	Firmansyah, S.E., M.M NIP 196007231989031001	11/8 ²²	
2.	-	Dr. Evada Dewata, S.E., M.Si., Ak., CA. NIP 1978062220031220001	12/8 ²²	
3.	- Motto no.3 di hapus - Hal 15, kutipan Mulyadi ketik 1 spasi - Hal 40 Rapikan perhitungan	Dra. Susi Ardiani, M.Si NIP 195903191988032001	12/8-2022	
4.	- Penambahan rumusan masalah - Perbaiki Hal 40 TKL/TKTL - Bab 3 data sesuai perusahaan	Eka Jumarni Fithri, S.E., M.Si., Ak., CA NIP 197410182008012008	01/2022 09	

Palembang, Agustus 2022
Ketua Penguji**)

Firmansyah, S.E., M.M.
NIP 196007231989031001

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

“Sesungguhnya Allah tidak akan mengubah nasib suatu kaum sehingga mereka mengubah keadaan yang ada pada diri mereka sendiri.”

(Q.S Ar-Ra'd : 11)

“Tidak ada kesuksesan tanpa kerja keras, tidak ada keberhasilan tanpa kebersamaan, tidak ada kemudahan tanpa doa.”

(Ridwan Kamil)

“Untuk menggapai apa yang kamu inginkan, kamu harus terus mengejar dan berjuang untuk mewujudkannya. Kemudian pada saat yang sama jaga dirimu dan kesehatanmu.”

(Park Chanyeol)

Ku persembahkan kepada :

- ❖ Diriku sendiri
- ❖ Kedua Orang Tuaku yang Tercinta dan Tersayang
- ❖ Keluarga yang ku sayangi
- ❖ Para Dosen yang Ku Hormati
- ❖ Sahabat Terdekatku
- ❖ Teman Seperjuangan kelas 6 AC
- ❖ Anggota Grup Exo yang terdiri dari Chanyeol, Suho, Sehun, D.O, Baekhyun, Kai, Lay, Chen dan Xiumin.
- ❖ Almamater yang kubanggakan.

ABSTRAK

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA TOKO RUMAH RACIK ROTI BOBBY PALEMBANG

Derra Safitri, 2022 (xviii + 74 halaman)

Email : derrass1229@gmail.com

Tugas Akhir ini bertujuan untuk membandingkan hasil perhitungan harga pokok produksi perusahaan dengan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode harga pokok proses untuk produksi roti yang diproduksi Rumah Racik Roti Bobby periode Januari 2022. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh melalui proses tanya jawab dengan pemilik perusahaan, dokumentasi dan studi pustaka. Untuk penulisan, penulis menerapkan metode deskripsi dan eksposisi. Hasil dari Tugas Akhir ini menunjukkan bahwa, perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode harga pokok proses pada Rumah Racik Roti Bobby sebesar Rp 5.063,21 untuk produk Roti Tawar Putih dan sebesar Rp 5.443,95 untuk Roti Tawar Bandung sedangkan harga pokok produksi Roti Tawar Putih dan Roti Tawar Bandung menurut perusahaan sebesar Rp 5.110,51 dan Rp 5.516,2. Hasil tersebut menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode harga pokok proses untuk produk Roti Tawar Putih dan Roti Tawar Bandung lebih rendah dibandingkan dengan hasil perhitungan menurut perusahaan, yaitu terdapat selisih sebesar Rp 47,3 untuk produk Roti Tawar Putih dan selisih sebesar Rp 72,25 untuk roti tawar Bandung.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Harga Pokok Proses, Perbandingan Harga

ABSTRAK

ANALYSIS OF THE CALCULATION OF COST OF GOODS PRODUCTION IN UMKM OF THE RUMAH RACIK ROTI BOBBY PALEMBANG

Derra Safitri, 2022 (xviii + 74 pages)

Email : derrass1229@gmail.com

This final project aims to compare the results of the calculation of the company's cost of production with the results of the calculation of the cost of production using the process costing method for the production of bread produced by the Rumah Racik Roti Bobby for the January 2022 period. The data collection method used is primary data obtained through a question and answer process with the owner of the company, documentation and literature study. For writing, the writer applies the method of description and exposition. The results of this final project indicate that the calculation of the cost of production using the process costing method at the Rumah Racik Roti Bobby is Rp. 5,063.21 for White Bread products and Rp. 5,443.95 for Bandung Bread, while the cost of production of White Bread and White Bread is Bread from Bandung according to the company amounted to Rp. 3,110.51 and Rp. 5,516.2. These results indicate that the calculation of the cost of production using the process costing method for White Bread and Bread Bandung products is lower than the results of calculations according to the company, namely there is a difference of Rp. 47.3 for White Bread products and a difference of Rp. 72.25 for Bandung laughter bread.

Keywords: Cost of Goods Produced, Cost of Goods Processed, Price Comparison

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir ini yang berjudul “**Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Toko Rumah Racik Roti Bobby Palembang**”. Adapun tujuan penulisan laporan akhir ini adalah untuk memenuhi syarat dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III pada jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya.

Dalam menyelesaikan laporan akhir ini penulis telah berusaha semaksimal mungkin untuk dapat memberikan yang terbaik, akan tetapi penulis menyadari sepenuhnya bahwa masih banyak terdapat kekurangan dalam penulisan laporan akhir ini. Hal ini terjadi karena keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang penulis miliki. Namun berkat bimbingan, petunjuk dan nasihat dari semua pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga laporan akhir ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr.Ing.Ahmad Taqwa, M.T, selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Ibu Dr. Evada Dewata, S.E., M.Si., Ak., CA. Selaku ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya.
3. Ibu Siska Aprianti, S.E., M.Si., Ak., CA selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan saran yang berguna dalam menyelesaikan laporan akhir ini.
4. Bapak Choiruddin, S.E., M.Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan dan saran yang berguna dalam menyelesaikan laporan akhir ini.
5. Bapak dan ibu Dosen serta staf Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya yang telah mendidik dan membimbing penulis selama proses belajar mengajar.
6. *Owner* dan seluruh karyawan Rumah Racik Roti Bobby yang telah

mengizinkan dan membantu dalam pengambilan data untuk laporan akhir ini.

7. Kedua orang tua yang sangat saya cintai yang telah memberikan dukungan baik moril maupun materil guna melihat anaknya sukses dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III.
8. Kepada saudara tercintaku yaitu kakak dan adikku.
9. Kepada pihak PT Bukit Asam yang sudah memberikan beasiswa kuliah sampai selesai dan juga teman-teman se-bidiksiba seperjuangan.
10. Saudara-saudaraku kelas 6AC dan teman-teman angkatan 2019 yang saling menyemangati dalam membuat laporan akhir ini.
11. Grup perbaikan gizi & gurau kost dan juga sahabat-sahabatku yang selalu memberikan motivasi dan dukungan selama ini.
12. Terima kasih untuk semua orang yang membantu penulis yang tidak bisa disebut satu-persatu, semoga kebaikan kalian dibalas oleh Allah SWT.
13. Almamater yang kubanggakan.

Karena dalam penulisan laporan akhir ini masih banyak terdapat kekurangan, untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna kesempurnaan dalam laporan ini dan untuk menambah pengetahuan dari penulis. Akhirnya penulis mengucapkan mohon maaf sebesar-besarnya, bila ada hal yang tidak sesuai dan tidak berkenan di hati.

Palembang, Juli 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL MUKA	i
HALAMAN SAMPUL DALAM.....	ii
SURAT LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR	iv
LEMBAR PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR.....	v
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vi
ABSTRAK (INDONESIA DAN INGGRIS)	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Permasalahan	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Ruang Lingkup Pembahasan	3
1.4 Tujuan dan Manfaat Penulisan	4
1.4.1 Tujuan Penulisan	4
1.4.2 Manfaat Penulisan	4
1.5 Metode Pengumpulan Data	4
1.6 Sistematika Penulisan.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Akuntansi Biaya	8
2.1.1 Pengertian Akuntansi Biaya	8
2.1.2 Tujuan Akuntansi Biaya.....	8
2.2 Pengertian dan Klasifikasi Biaya	9

2.2.1	Pengertian Biaya.....	9
2.2.2	Klasifikasi Biaya	10
2.3	Harga Pokok Produksi.....	12
2.3.1	Pengertian Harga Pokok Produksi.....	12
2.3.2	Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi.....	12
2.3.3	Unsur-unsur Harga Pokok Produksi	13
2.4	Perhitungan Harga Pokok Produksi	14
2.4.1	Metode <i>Full Costing</i>	14
2.4.2	Metode <i>Variabel Costing</i>	14
2.5.	Metode Penentuan Harga Pokok Produk	15
2.6	Metode Dasar Penerapan Tarif Biaya <i>Overhead</i> pabrik	17
2.7	Pengumpulan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Sesungguhnya	20

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

3.1	Sejarah Singkat Perusahaan	21
3.2	Stuktur Organisasi dan Pembagian Tugas.....	22
3.2.1	Struktur Organisasi.....	22
3.2.2	Pembagian Tugas.....	23
3.3	Proses Produksi	24
3.3.1	Proses Produksi Roti Tawar Putih.....	24
3.3.2	Proses Produksi Roti Tawar Bandung.....	25
3.4.	Produk yang Dihasilkan.....	26
3.5	Biaya Produksi Perusahaan	27
3.5.1	Daftar Biaya Bahan Baku.....	27
3.5.2	Daftar Biaya Tenaga Kerja.....	28
3.5.3	Daftar Biaya Lain - lain.....	29
3.5.4	Aset Tetap.....	30
3.6	Laporan Harga Pokok Produksi.....	30

BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN

4.1	Analisis Pengklasifikasian Biaya	33
-----	--	----

4.1.1	Analisis Biaya Bahan Baku	34
4.1.2	Analisis Biaya Tenaga Kerja	37
4.1.3	Analisis Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	39
4.1.4	Laporan Harga Pokok produksi menggunakan metode proses (<i>process cost method</i>)	47
4.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi Rumah Racik Roti Bobby dengan Metode <i>Full Costing</i> dan <i>Variable Costing</i>	50
4.2.1	Harga pokok produksi menurut metode <i>full costing</i>	50
4.2.2	Harga pokok produksi menurut metode <i>variable costing</i>	58

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1	Kesimpulan.....	63
5.2	Saran.....	64

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Produk yang dihasilkan Rumah Racik Roti Bobby.....	27
Tabel 3.2	Daftar biaya bahan baku roti tawar putih	28
Tabel 3.3	Daftar biaya bahan baku roti tawar bandung	28
Tabel 3.4	Daftar biaya tenaga kerja langsung roti tawar putih & roti tawar bandung	29
Tabel 3.6	Daftar biaya lain - lain.....	29
Tabel.3.7	Daftar aset tetap.....	30
Tabel 3.8	Laporan harga pokok produksi roti tawar putih menurut perusahaan	31
Tabel 3.9	Laporan harga pokok produksi roti tawar bandung menurut perusahaan.....	32
Tabel 4.1	Data Produksi Roti Pada Rumah Racik Roti Bobby	33
Tabel 4.2	Daftar biaya bahan baku & bahan penolong roti tawar putih	35
Tabel 4.3	Daftar biaya bahan baku & bahan penolong roti tawar bandung.....	36
Tabel 4.4	Daftar biaya tenaga kerja langsung roti tawar putih & roti tawar bandung	38
Tabel 4.5	Daftar biaya listrik roti tawar putih	40
Tabel 4.6	Daftar biaya listrik roti tawar bandung	41
Tabel 4.7	Biaya Gas LPG.....	43
Tabel 4.8	Biaya bahan bakar mesin (pertalite).....	43
Tabel 4.9	Biaya kemasan.....	44
Tabe 4.10	Daftar aset tetap.....	44
Tabel 4.11	Daftar biaya overhead pabrik roti tawar putih	46
Tabel 4.12	Daftar biaya <i>overhead</i> pabrik roti tawar bandung.....	46
Tabel 4.13	Laporan harga pokok produksi roti tawar putih metode proses	48
Tabel 4.14	Laporan harga pokok produksi roti tawar bandung metode proses ...	49
Tabel 4.15	Biaya depresiasi aktiva tetap	51
Tabel 4.16	Evaluasi biaya <i>overhead</i> pabrik roti tawar putih.....	52
Tabel 4.17	Evaluasi biaya <i>overhead</i> pabrik roti tawar bandung	52
Tabel 4.18	Laporan HPP menurut metode <i>full costing</i> roti tawar putih.....	54

Tabel 4.19 Perbandingan hpp menurut perusahaan dan metode <i>full costing</i> roti tawar putih.....	55
Tabel 4.20 Laporan HPP menurut metode <i>full costing</i> roti tawar bandung.....	55
Tabel 4.21 Perbandingan hpp menurut perusahaan dan metode <i>full costing</i> roti tawar bandung	57
Tabel 4.22 Laporan HPP menurut metode full costing roti tawar putih	59
Tabel 4.23 Perbandingan harga pokok produksi antara metode perusahaan dan metode variabel costing roti tawar putih.....	60
Tabel 4.24 Laporan HPP menurut metode full costing roti tawar bandung.....	61
Tabel 4.25 Perbandingan harga pokok produksi antara metode perusahaan dan metode <i>variabel costing</i> roti tawar bandung.....	62

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Rumah Racik Roti Bobby	23
Gambar 3.2 Tahapan proses pembuatan roti tawar Rumah Racik Roti Bobby	27

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lembar Kunjungan Mahasiswa	69
2. Lembar Hasil Wawancara	70
3. Surat Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing 1	72
4. Surat Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing II	73
5. Lembar Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing I	74
6. Lembar Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing I	75
7. Lembar Persetujuan Laporan Akhir	76