

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MAKANAN DAN
FOOD COST PERCENTAGE PADA UMKM TUNGKUW
PINDANG DAN SOP MUARA ENIM**



LAPORAN AKHIR

**Laporan Ini Disusun sebagai Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Diploma III
Pada Jurusan Akuntansi**

**Disusun Oleh:
Narada Sasmitha Solehan
062030500154**

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
PALEMBANG
2023**

KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET, DAN TEKNOLOGI



POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN AKUNTANSI

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

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



SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI

Saya dengan data diri di bawah ini:

Nama : Narada Sasmitha Solehan
NIM : 062030500154
Jurusan : Akuntansi
Program Studi : DIII Akuntansi
Mata Kuliah : Akuntansi Biaya
Judul Laporan Akhir : Perancangan Perhitungan Harga Pokok Produksi dan *Food Cost Percentage* Pada UMKM Tungkuw Pindang dan Sop

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Laporan akhir yang saya susun dengan judul sebagaimana tersebut 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 plagiasi 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, 26 Juli 2023

Yang membuat menyatakan,

Narada Sasmitha Solehan

NIM 062030501315

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



JURUSAN AKUNTANSI

Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139

Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918

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




LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR

Nama : Narada Sasmitha Solehan
NIM : 062030500154
Jurusan : Akuntansi
Program Studi : DIII Akuntansi
Mata Kuliah : Akuntansi Biaya
Judul Laporan Akhir : Perhitungan Harga Pokok Produksi Makanan dan
Food Cost Percentage pada UMKM Tungkuw
Pindang dan Sop

Telah Diujikan pada Ujian Laporan Akhir tanggal 07 Agustus 2023
Dihadapan Tim Penguji Jurusan Akuntansi Program Studi DIII Akuntansi
Politeknik Negeri Sriwijaya

Palembang, Agustus 2023

Menyetujui,
Pembimbing I,


Susi Ardiani, S.E., M.Si.
NIP 195903191988032001

Pembimbing II,


Yuli Antina Aryani, S.E., M.Si.
NIP 196503121990032001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Akuntansi


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



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

Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918
Website: www.polsri.ac.id E-mail: info@polsri.ac.id



PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR

Mahasiswa berikut,

Nama : Narada Sasmitha Solehan
NPM : 062030500154
Jurusan/Program Studi : Akuntansi/DIII Akuntansi
Judul Laporan Akhir : Perhitungan Harga Pokok Produksi Makanan dan *Food Cost Percentage* pada UMKM Tungkuw Pindang dan Sop Muara Enim

Telah melaksanakan revisi terhadap Laporan Akhir yang diujikan pada hari Senin tanggal 07 Agustus 2023. Pelaksanaan revisi terhadap Laporan Akhir tersebut telah disetujui oleh dosen penguji yang memberikan revisi:

| No. | Uraian Revisi | Nama Dosen Penguji ^{*)} | Tanggal | Tanda Tangan |
|-----|---|--|----------|--------------|
| 1. | Pembahasan (jelaskan hasil dari <i>Food Cost Percentage</i>) | Dr. Evada Dewata, S.E., M. Si., Ak., CA NIP 197806222003122001 | 23/08/23 | |
| 2. | Tata Tulis, Rumusan Masalah, & Kesimpulan | Bainil Yulina, S.E., M. Si. NIP 196107011989032001 | 22/08/23 | |
| 3. | Tata Tulis | Nurhasanah, S.E., M.Si., Ak., CA NIP 197802282005122003 | 21/08/23 | |
| 4. | Perumusan Masalah (Lebih Spesifik) | Eka Jumarni Fithri, S.E., M. Si., Ak., CA. NIP 197410182008012008 | 14/08/23 | |

Palembang, Agustus 2023
Ketua Penguji^{**)},

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

Catatan:

*) Dosen penguji yang memberikan revisi saat ujian laporan akhir

***) Dosen Penguji yang ditugaskan sebagai Ketua Penguji saat ujian Laporan Akhir
Lembaran pelaksanaan revisi ini harus dilampirkan dalam Laporan Akhir

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

*“Allah tidak membebani seseorang melainkan sesuai dengan kesanggupannya”
(QS. Al-Baqarah: 286)*

*“Manusia itu asalnya dari tanah, makan hasil tanah, berdiri di atas tanah, dan akan kembali ke tanah. Lalu kenapa masih bersifat langit?”
(Buya Hamka)*

*“It’s not always easy, but that’s life. Be strong because there are better days ahead”
(Mark Lee)*

*“Hidup ini bukan tentang siapa yang terbaik tapi, tentang siapa yang tulus dan mau berbuat baik kepada siapapun, kapanpun, dan dimanapun itu”
(Penulis)*

KUPERSEMBAHKAN LAPORAN AKHIR INI KEPADA:

- ❖ Orangtuaku tercinta
- ❖ Keluarga besarku yang selalu mendo’akan
- ❖ Dosen Jurusan Akuntansi
- ❖ Rekan seperjuangan kelas 6AC
- ❖ Almamaterku

ABSTRAK

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MAKANAN DAN *FOOD COST PERCENTAGE* PADA UMKM TUNGKUW PINDANG DAN SOP MUARA ENIM

Narada Sasmitha Solehan , 2023 (xiv + 61 halaman)
Email: naradasasmitha08@gmail.com

Perhitungan HPP dan (*Food Cost Percentage*) digunakan untuk mengetahui keuntungan dan daya saing usaha dan memberikan gambaran tentang efisiensi biaya produksi sebagai indikator performa, Semakin rendah persentase *food cost*, maka semakin efisien operasional rumah makan tersebut. Tujuan dari penulisan laporan akhir ini adalah untuk mengetahui perhitungan HPP bahan makanan, dan persentase biaya makanan (*food cost percentage*) persediaan, penjualan, dan margin keuntungan pada menu makanan di rumah makan (UMKM Tungkuw Pindang dan Sop). Hasil Perhitungan HPP yang dihitung menggunakan metode *full costing* masing-masing adalah pindang baung Rp 67.440/porsi dengan *food cost percentage* 54,08%, pindang patin Rp 36.200/porsi dengan *food cost percentage* 45,67%, pindang gabus Rp56.200/porsi dengan *food cost percentage* 54,08%, pindang tempoyak patin Rp36.042/porsi dengan *food cost percentage* 36,04%, pindang salai baung Rp 67.440/porsi dengan *food cost percentage* 39,08%, sop tulang/iga sapi Rp 43.229/porsi dengan *food cost percentage* 45,14%, sop stengkel/sum-sum sapi Rp 71.875/porsi dengan *food cost percentage* 48,05%, dan terakhir untuk sop ayam Rp 32.396/porsi dengan *food cost percentage* 48,12%,. Setelah penyusunan laporan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi positif bagi pengelolaan HPP dan *food cost percentage* pada UMKM/ restoran “Tungkuw Pindang dan Sop”. Dengan manajemen yang baik dan efisien.

Kata Kunci: *Food Cost Percentage*, Harga Pokok Produksi.

ABSTRACT

CALCULATION OF THE COST OF FOOD PRODUCTION AND FOOD COST PERCENTAGE OF UMKM TUNGKUW PINDANG AND SOUP MUARA ENIM

**Narada Sasmitha Solehan , 2023 (xiv + 61 halaman)
Email: naradasasmitha08@gmail.com**

The calculation of COGS and (Food Cost Percentage) is used to determine the profitability and competitiveness of the business and provides an overview of the efficiency of production costs as an indicator of performance, the lower the percentage of food cost, the more efficient the restaurant's operations. The purpose of writing this final report is to determine the calculation of COGS of food ingredients, and the percentage of food costs (food cost percentage) inventory, sales, and profit margins on the food menu in restaurants (UMKM Tungkuw Pindang and Soup). The results of the COGS calculation calculated using the full costing method are pindang baung IDR 67,440 / portion with a food cost percentage of 54.08%, pindang patin IDR 36,200 / portion with a food cost percentage of 45.67%, pindang gabus IDR 56,200 / portion with a food cost percentage of 54.08%, pindang tempoyak patin Rp36,042/portion with a food cost percentage of 36.04%, pindang salai baung Rp 67,440/portion with a food cost percentage of 39.08%. food cost percentage 39.08%, beef reinforcement/rib soup Rp 43,229/portion with a food cost percentage of percentage of 45.14%, beef stengel/stomach soup Rp 71,875/portion with a food cost percentage of 48.05%, and finally for chicken soup Rp 32,396/portion with a food cost percentage of 48.12%,. After the preparation of this report, it is hoped that it can make a positive contribution to the management of COGS and food cost percentage in MSMEs/restaurants "Tungkuw Pindang and Sop". With good and efficient management.

Keywords: *Food Cost Percentage, Cost of Goods Manufactured.*

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta karunia-Nya kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir ini yang berjudul “Perhitungan Harga Pokok Produksi Makanan dan *Food Cost Percentage* Pada UMKM Rumah Makan Tungkuw Pindang dan Sop” tepat pada waktunya. Tujuan dari penyusunan laporan akhir ini adalah sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Diploma III jurusan Akuntansi di Politeknik Negeri Sriwijaya.

Dalam kesempatan ini penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah banyak memberikan bantuan, bimbingan serta pengarahan baik secara langsung maupun tidak langsung kepada penulis dalam menyelesaikan laporan akhir ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, MT selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya.
2. Ibu Dr. Evada Dewata, SE., M.Si., Ak., CA., CMA selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya.
3. Ibu Yuliana Sari, S.E., M.BA., Ak., CA selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya.
4. Ibu Dra. Susi Ardiani., M.Si., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan saran yang berguna dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.
5. Ibu Yuli Antina Aryani, S.E., M.Si., selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan dan saran yang berguna dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.
6. Ibu Dra. Susi Ardiani., M.Si., selaku Dosen Pembimbing Akademik kelas 6 AC yang telah memberikan bimbingan dan saran yang berguna dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.
7. Ibu Susilawati, S.E., selaku pemilik UMKM Tungkuw Pindang dan Sop yang telah bersedia memberikan data guna pembuatan Laporan Akhir ini.

8. Bapak dan Ibu dosen yang telah mendidik, membimbing, dan mengarahkan penulis selama proses belajar mengajar di Politeknik Negeri Sriwijaya.
9. Ibu Evi Lindayani dan Alm. ayahandaku Solehan selaku kedua orang tua tercinta yang selalu membuatku semangat akan mengejar cita-cita dan impianku.
10. Sudara/saudariku tersayang Handra Aprianto Agazi, Nanda Raga Pratama, Enditha Carolina, dan keluarga/kerabat yang selalu memberikan dukungan secara moril dan materil.
11. Sahabat-sahabat terkasihku Cambah Squad (ara, nopi, puja ,rahma) yang selalu ada disaat senang maupun susah, yang selalu memberikan semangat & membuat hari-hariku ceria dari dulu hingga sekarang.
12. Rekan-rekan seperjuangan di Akuntansi kelas 6 AC, khususnya (Cindy, Luh, Nur, & Nopi) terima kasih untuk semua bantuannya semoga apa yang kita cita-citakan dapat tercapai semua.
13. Serta semua pihak yang ikut berperan dalam penulisan laporan akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Dalam penyusunan laporan akhir ini, penulis telah berusaha semaksimal mungkin untuk memberikan yang terbaik, penulis juga menyadari bahwa masih banyak kekurangan dikarenakan keterbatasan pengetahuan serta ilmu yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, dengan sepenuh hati penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak guna perbaikan di masa yang akan datang. Akhir kata penulis menyampaikan maaf apabila terdapat kekurangan dalam laporan akhir ini. Penulis berharap laporan akhir ini bermanfaat bagi para pembaca, khususnya mahasiswa/i jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya.

Palembang, 26 Juli 2023

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------------------------------|
| HALAMAN SAMPUL MUKA | Error! Bookmark not defined. |
| HALAMAN SAMPUL DALAM | Error! Bookmark not defined. |
| SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME .. | Error! Bookmark not defined. |
| LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR | Error! Bookmark not defined. |
| LEMBAR PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR | Error! Bookmark not defined. |
| MOTTO DAN PERSEMBAHAN | v |
| ABSTRAK | 6 |
| ABSTRACT | 7 |
| KATA PENGANTAR | 8 |
| DAFTAR ISI | 10 |
| DAFTAR TABEL | 12 |
| DAFTAR GAMBAR | 13 |
| DAFTAR LAMPIRAN | 14 |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | Error! Bookmark not defined. |
| 1.1 Latar Belakang Masalah | Error! Bookmark not defined. |
| 1.2 Rumusahan Masalah | Error! Bookmark not defined. |
| 1.3 Ruang Lingkup Pembahasan | Error! Bookmark not defined. |
| 1.4 Tujuan dan Manfaat Penulisan | Error! Bookmark not defined. |
| 1.4.1 Tujuan Penulisan | Error! Bookmark not defined. |
| 1.4.2 Manfaat Penulisan | Error! Bookmark not defined. |
| 1.5 Metode Pengumpulan Data | Error! Bookmark not defined. |
| 1.5.1 Teknik Pengumpulan Data | Error! Bookmark not defined. |
| 1.5.2 Sumber Data | Error! Bookmark not defined. |
| 1.6 Sistematika Penulisan | Error! Bookmark not defined. |
| | |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | Error! Bookmark not defined. |
| 2.1 Pengertian Akuntansi Biaya | Error! Bookmark not defined. |
| 2.2 Pengertian Biaya..... | Error! Bookmark not defined. |
| 2.3 Konsep Biaya | Error! Bookmark not defined. |
| 2.4 Klasifikasi biaya..... | Error! Bookmark not defined. |
| 2.5 Harga Pokok Produksi..... | Error! Bookmark not defined. |
| 2.5.1 Pengertian Harga Pokok Produksi | Error! Bookmark not defined. |
| 2.5.2 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi | Error! Bookmark not defined. |
| 2.5.3 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi | Error! Bookmark not defined. |
| 2.5.4 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi | Error! Bookmark not defined. |
| 2.5.5 Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi | Error! Bookmark not defined. |
| 2.6 Pengendalian Harga Pokok Produksi... | Error! Bookmark not defined. |
| 2.6.1 Pengertian Pengendalian Harga Pokok Produksi | Error! Bookmark not defined. |
| 2.6.2 Fungsi Pengendalian Harga Pokok Produksi | Error! Bookmark not defined. |
| 2.7 Harga Pokok Makanan/Biaya Makanan (<i>Food Cost</i>) | Error! Bookmark not defined. |

- 2.7.1 Pengertian Harga Pokok Makanan/Biaya Makanan (*Food Cost*) **Error! Bookmark not defined.**
- 2.7.2 Standard Food Cost **Error! Bookmark not defined.**
- 2.7.3 *Actual Food Cost* **Error! Bookmark not defined.**
- 2.7.4 Tujuan Perhitungan *Food Cost*. **Error! Bookmark not defined.**

BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN..... **Error! Bookmark not defined.**

- 3.1 Sejarah Singkat UMKM **Error! Bookmark not defined.**
- 3.2 Visi dan Misi **Error! Bookmark not defined.**
 - 3.2.1 Visi..... **Error! Bookmark not defined.**
 - 3.2.2 Misi..... **Error! Bookmark not defined.**
- 3.3 Struktur Organisasi dan Pembagian Tugas**Error! Bookmark not defined.**
 - 3.3.1 Struktur Organisasi **Error! Bookmark not defined.**
 - 3.3.2 Pembagian Tugas..... **Error! Bookmark not defined.**
- 3.4 Aktivitas Usaha **Error! Bookmark not defined.**
- 3.5 Data Perusahaan/UMKM **Error! Bookmark not defined.**
 - 3.5.1 Daftar Rincian Harga Jual Makanan pada UMKM Tungkuw**Error! Bookmark**
 - 3.5.2 Daftar Biaya Bahan baku Kebutuhan Produksi Rumah Makan
UMKM/ Rumah Makan Tungkuw Pindang & Sop**Error! Bookmark not defined.**

BAB IV PEMBAHASAN..... **Error! Bookmark not defined.**

- 4.1 Klasifikasi Biaya **Error! Bookmark not defined.**
 - 4.1.1 Biaya Bahan Baku..... **Error! Bookmark not defined.**
 - 4.1.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung **Error! Bookmark not defined.**
 - 4.1.3 Biaya *Overhead* Pabrik **Error! Bookmark not defined.**
- 4.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Pindang dan Sop Menggunakan
Metode *Full Costing* **Error! Bookmark not defined.**
- 4.3 Perhitungan Persentase Biaya Makanan (*Food Cost Percentage*)**Error! Bookmark n**

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN **Error! Bookmark not defined.**

- 5.1 Kesimpulan..... **Error! Bookmark not defined.**
- 5.2 Saran..... **Error! Bookmark not defined.**

DAFTAR PUSTAKA **Error! Bookmark not defined.**

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

| | | |
|------|---|----|
| 3.1 | Daftar Rician Harga Jual Makanan..... | 28 |
| 3.2 | Daftar Biaya Bahan Baku 1 Kali Produksi Pindang dan Sop..... | 28 |
| 3.3 | Daftar Biaya Bahan Baku Produksi 5 Pindang dan 3 Sop Untuk 1 Bulan | 30 |
| 4.1 | Perhitungan Biaya Bahan Baku Pindang Baung..... | 34 |
| 4.2 | Perhitungan Biaya Bahan Baku Pindang Patin..... | 35 |
| 4.3 | Perhitungan Biaya Bahan Baku Pindang Gabus..... | 36 |
| 4.4 | Perhitungan Biaya Bahan Baku Pindang Tempoyak Patin..... | 37 |
| 4.5 | Perhitungan Biaya Bahan Baku Pindang Salai Baung..... | 38 |
| 4.6 | Perhitungan Biaya Bahan Baku Sop Tulangan/Iga Sapi..... | 39 |
| 4.7 | Perhitungan Biaya Bahan Baku Sop Stengkel/Sum-sum Sapi..... | 40 |
| 4.8 | Perhitungan Biaya Bahan Baku Sop Ayam..... | 41 |
| 4.9 | Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung..... | 42 |
| 4.10 | Biaya Pemeliharaan Kendaraan dan Mesin..... | 43 |
| 4.11 | Biaya Penyusutan Gedung, Kendaraan, Mesin dan Peralatan..... | 44 |
| 4.12 | Biaya Bahan Penolong..... | 45 |
| 4.13 | Biaya Listrik, Air, dan Telepon..... | 45 |
| 4.14 | Biaya Transportasi..... | 45 |
| 4.15 | Harga Pokok Produksi Pindang Baung..... | 46 |
| 4.16 | Harga Pokok Produksi Pindang Patin..... | 48 |
| 4.17 | Harga Pokok Produksi Pindang Gabus..... | 49 |
| 4.18 | Harga Pokok Produksi Pindang Tempoyak Patin..... | 51 |
| 4.19 | Harga Pokok Produksi Pindang Salai Baung..... | 52 |
| 4.20 | Harga Pokok Produksi Sop Tulangan/Iga Sapi..... | 54 |
| 4.21 | Harga Pokok Produksi Sop Stengkel/Sum-sum Sapi..... | 55 |
| 4.22 | Harga Pokok Produksi Sop Ayam..... | 57 |
| 4.23 | Rekapitulasi Hasil Perhitungan HPP dan <i>Food Cost Percentage</i> Pada UMKM Tungku Pindang dan Sop..... | 58 |

DAFTAR GAMBAR

| | | |
|-----|---|----|
| 3.1 | Gambar Saung/Pendopo di UMKM Tungkuw Pindang dan Sop..... | 22 |
| 3.2 | Struktur Organisasi UMKM Tungkuw Pindang dan Sop..... | 24 |

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Pengantar Pengambilan Data
- Lampiran 2 Surat Izin Permohonan Pengambilan Data
- Lampiran 3 Surat Balasan/Persetujuan Pengambilan Data Lapora Akhir dari UMKM Tungkuw Pindang dan Sop
- Lampiran 4 Surat Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir dengan Pembimbing I
- Lampiran 5 Surat Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir dengan Pembimbing II
- Lampiran 6 Kartu Konsultasi dengan Pembimbing I
- Lampiran 7 Kartu Konsultasi dengan Pembimbing II
- Lampiran 8 Kartu Kunjungan Mahasiswa
- Lampiran 9 Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP) UMKM Tungkuw Pindang dan Sop
- Lampiran 10 Daftar/Teks Wawancara Penulis dengan Pihak UMKM Tungkuw Pindang dan Sop