

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UMKM  
PEMPEK IDOLA WONG KITO MUARA ENIM**



**LAPORAN AKHIR**

**Laporan Akhir ini Disusun sebagai Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Pendidikan Program Diploma III  
Pada Jurusan Akuntansi**

**Oleh :**

**MUHAMMAD NABIL**

**061730501026**

**JURUSAN AKUNTANSI  
POLITEKNIK NEGERI SRWIJAYA  
PALEMBANG**

**2020**



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA

Jalan Sriwijaya Negara, Palembang 30139

Telp. 0711-353414 fax. 0711-355918

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



**TANDA PENGESAHAN LAPORAN AKHIR**

Nama : Muhammad Nabil  
NIM : 061730501026  
Jurusan : Akuntansi  
Program Studi : DIII Akuntansi  
Mata Kuliah : Analisis laporan Keuangan  
Judul Laporan Akhir : Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM  
Pempek Idola Wong Kito Muara Enim

Telah diujikan pada Ujian Laporan Akhir tanggal 19 Agustus 2020 Dihadapan  
Tim Penguji Jurusan/Program Studi Akuntansi  
Politeknik Negeri Sriwijaya.

Pembimbing I,

**Henny Yulsiati, S.E., M.Ak.**  
NIP 196707171997022001

Palembang, 2020  
Pembimbing II,

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

Mengetahui,  
Ketua Jurusan Akuntansi

**Dr. Evada Dewata, S.E., M.SIAk., CA., CMA**  
NIP 197806222003122001

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir ini yang berjudul “Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Pempek Idola Wong Kito Muara Enim” tepat pada waktunya. Laporan Akhir adalah salah satu syarat yang harus dipenuhi dalam rangka menyelesaikan pendidikan Diploma III di Politeknik Negeri Sriwijaya.

Dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini penulis telah berusaha untuk memberikan yang terbaik, akan tetapi penulis menyadari sepenuhnya bahwa masih banyak 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. Maka dari itu penulis menyampaikan ucapan terimakasih 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., CMA. selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya.
  3. Ibu Yuliana Sari, S.E., MBA., Ak. selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya.
  4. Ibu Henny Yulsiati, S.E., M.Ak. selaku Dosen Pembimbing I yang telah membimbing dan memberikan saran dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.
  5. Bapak Choiruddin, S.E., M. Si. selaku Dosen Pembimbing II yang telah membimbing dan memberikan saran dalam menyelesaikan Laporan Akhir ini.
- Ibu Henny Yulsiati, S.E., M.Ak. selaku Dosen Pembimbing Akademik kelas 6 AE.

6. Bapak dan Ibu dosen serta para Staf Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya yang selama ini telah mendidik dan memberikan ilmu pengetahuan kepada penulis.
7. Pimpinan dan seluruh karyawan UMKM Pempek Idola Wong Kito Muara Enim yang telah mengizinkan dan membantu dalam pengambilan data untuk Laporan Akhir ini.
8. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan serta doa yang tiada henti.
9. Teman-teman seperjuangan yang selalu memberi semangat, doa dan bantuan dalam penyelesaian Laporan Akhir.
10. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu, baik materi maupun moral.

Penulis menyampaikan maaf apabila terdapat kekurangan dalam Laporan Akhir ini. Sehubungan dengan hal tersebut, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat mendukung guna kesempurnaannya di masa mendatang. Akhir kata penulis mengharapkan semoga laporan ini dapat berguna dan bermanfaat bagi setiap pembaca.

Palembang, Agustus 2020

Penulis

## ABSTRAK

**Perhitungan Harga Pokok Produksi UMKM Pempek Idola Wong Kito**

**Muara Enim**

**Muhammad Nabil, 2020**

**E-mail: [muhammadnabil181@gmail.com](mailto:muhammadnabil181@gmail.com)**

---

Laporan akhir ini disusun untuk memenuhi syarat agar dapat menyelesaikan pendidikan Diploma III pada Jurusan Akuntansi di Politeknik Negeri Sriwijaya. Tujuan laporan akhir ini untuk menyusun harga pokok produksi yang selanjutnya untuk menentukan harga jual. Dalam wawancara, permasalahan yang didapat adalah perusahaan belum mengklasifikasikan unsur-unsur harga pokok produksi dengan tepat. Terutama biaya bahan baku dan biaya overhead pabrik. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara dan studi pustaka. Data yang dihasilkan adalah data primer berupa wawancara dengan pemilik perusahaan mengenai bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, struktur organisasi, uraian tugas, dan aktivitas perusahaan. Hasil penyusunan harga pokok produksi menunjukkan harga per unit pempek telur dan pempek kulit terdapat selisih harga jual dari yang sudah ditetapkan perusahaan selama ini.

**Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Biaya Produksi.**

## **ABSTRACT**

**Calculation of the Cost of Production of UMKM Pempek Idola Wong Kito  
Muara Enim  
Muhammad Nabil, 2020  
E-mail: [muhammadnabil181@gmail.com](mailto:muhammadnabil181@gmail.com)**

---

*This final report is prepared to meet the requirements for completing a Diploma III education in the Department of Accounting at Sriwijaya State Polytechnic. The purpose of this final report is to compile the cost of goods manufactured which is then to determine the selling price. In the interview, the problem is that the company has not classified the elements of the cost of goods manufactured correctly. Especially raw material costs and factory overhead costs. Data collection methods used were interviews and heritage studies. The resulting data is primary data in the form of interviews with company owners regarding raw materials, direct labor costs, organizational structure, job descriptions, and company activities. The results of the compilation of the cost of production show that the price per unit of pempek eggs and skin pempek is a difference between the selling prices set by the company so far.*

**Keywords : Cost of Production, Production Cost.**

## **MOTTO DAN PERSEMBAHAN**

Motto:

“Dan barang siapa yang bertaqwa kepada Allah, niscaya Allah menjadikan baginya kemudahan dalam urusannya.”

**(Q.S. AT-TALAQ: 4)**

“Usaha keras itu tak akan mengkhianati hasil.”

**(JKT48)**

“Kejarlah mimpimu hingga kelak kau menggapainya”

**(Mama)**

“Sedikit lebih beda lebih baik daripada sedikit lebih baik.”

**(Papa)**

“Ingin menjadi yang dicontoh bukan mencontoh.”

**(Penulis)**

Laporan Akhir ini kupersembahkan untuk:

- Kedua orang tuaku
  - Keluargaku
- Teman-temanku
- Almamaterku

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL MUKA .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN SAMPUL DALAM .....</b>	<b>ii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME .....</b>	<b>iii</b>
<b>LEMBAR REVISI LAPORAN AKHIR .....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR .....</b>	<b>v</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvi</b>

### **BAB I PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	2
1.3 Ruang Lingkup Pembahasan .....	3
1.4 Tujuan dan Manfaat Penulisan .....	3
1.4.1 Tujuan Penulisan .....	3
1.4.2 Manfaat Penulisan .....	3
1.5 Jenis dan Metode Pengumpulan Data .....	4
1.5.1 Jenis Data .....	4
1.5.2 Metode Pengumpulan Data .....	4
1.6 Sistematika Penulisan .....	5

### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

2.1 Pengertian Biaya .....	7
2.1.1 Klasifikasi Biaya .....	7
2.2 Pengertian Akuntansi Biaya .....	9



2.3 Harga Pokok Produksi .....	10
2.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi .....	10
2.3.2 Unsur-unsur Harga Pokok Produksi .....	10
2.4 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi .....	12
2.5 Pengertian dan Metode Perhitungan Penyusutan .....	14
2.5.1 Pengertian Penyusutan .....	14
2.5.2 Metode Perhitungan Penyusutan .....	14
2.5.3 Laporan Harga Pokok Produksi .....	16

### **BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN**

3.1 Sejarah Singkat Perusahaan .....	18
3.2 Struktur Organisasi .....	18
3.2.1 Uraian Tugas .....	20
3.2.2 Aktivitas Perusahaan .....	21
3.3 Proses dan Alur Produksi Produk yang Dihasilkan .....	21
3.3.1 Proses Produksi .....	21
3.3.2 Alur Produksi .....	22
3.3.3 Produk yang Dihasilkan .....	23
3.4 Biaya Bahan Baku Langsung .....	24
3.5 Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	24
3.6 Biaya Lain-lain .....	25
3.6.1 Daftar Bahan Penolong .....	25
3.6.2 Daftar Aset Tetap .....	26
3.6.3 Biaya Bahan Bakar .....	26
3.6.4 Biaya Listrik .....	27

### **BAB IV PEMBAHASAN**

4.1 Klasifikasi Biaya Produksi .....	28
4.1.1 Biaya Bahan Baku Langsung.....	28
4.1.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	30
4.1.3 Biaya Overhead Pabrik .....	33

4.1.3.1 Biaya Bahan Penolong .....	33
4.1.3.2 Biaya Penyusutan Aset Tetap .....	35
4.1.3.3 Biaya Bahan Bakar .....	38
4.1.3.4 Biaya Listrik .....	38
4.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi .....	39
4.3 Perhitungan Harga Jual .....	42
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
5.1 Simpulan .....	43
5.2 Saran .....	43
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>46</b>

## **DAFTAR TABEL**

### **Tabel**

- 3.1 Produksi Rata-rata UMKM Pempek Idola Wong Kito
- 3.2 Daftar Bahan Baku Langsung Untuk Pembuatan 90 Pempek Telur
- 3.3 Daftar Bahan Baku Langsung Untuk Pembuatan 90 Pempek Kulit
- 3.4 Daftar Tenaga Kerja Langsung UMKM Pempek Idola Wong Kito
- 3.5 Daftar Bahan Penolong Untuk Pembuatan 90 Pempek Telur
- 3.6 Daftar Bahan Penolong Untuk Pembuatan 90 Pempek Kulit
- 3.7 Daftar Aset Tetap UMKM Pempek Idola Wong Kito
- 3.8 Daftar Biaya Bahan Bakar Untuk Pembuatan Pempek Telur dan Pempek Kulit
- 3.9 Daftar Biaya Listrik Untuk Pembuatan Pempek Telur dan Pempek Kulit
- 4.1 Rincian Biaya Bahan Baku Langsung Untuk Pembuatan 90 Unit Pempek Telur
- 4.2 Rincian Biaya Bahan Baku Langsung Untuk Pembuatan 90 Unit Pempek Kulit
- 4.3 Rekapitulasi Biaya Bahan Baku Langsung Untuk Pempek Telur dan Pempek Kulit
- 4.4 Rekapitulasi Biaya Bahan Baku Langsung Untuk Pempek Telur dan Pempek Kulit
- 4.5 Rincian Biaya Tenaga Kerja Langsung Untuk Pempek Telur dan Pempek Kulit
- 4.6 Rincian Biaya Tenaga Kerja Langsung Untuk Pempek Telur dan Pempek Kulit
- 4.7 Rincian Biaya Bahan Penolong Untuk 90 Unit Pempek Telur
- 4.8 Rincian Biaya Bahan Penolong Untuk 90 unit Pempek Kulit
- 4.9 Rekapitulasi Biaya Bahan Penolong Untuk Pempek Telur dan Pempek Kulit
- 4.10 Daftar Aset Tetap UMKM Pempek Idola Wong Kito Muara Enim
- 4.11 Rekapitulasi Biaya Penyusutan Aset Tetap UMKM Pempek Idola Wong Kito Muara Enim
- 4.12 Biaya Bahan Bakar Untuk Pembuatan Pempek Telur dan Pempek Kulit
- 4.13 Daftar Biaya Listrik Untuk Pembuatan Pempek Telur dan Pempek Kulit
- 4.14 Perhitungan Biaya Listrik Untuk Pembuatan Pempek Telur
- 4.15 Perhitungan Biaya Listrik Untuk Pembuatan Pempek Kulit
- 4.16 Perbandingan Harga Jual Untuk Pempek Telur dan Pempek Kulit

## **DAFTAR GAMBAR**

### **Gambar**

- 3.1 Struktur Organisasi UMKM Pempek Idola Wong Kito.

## **DAFTAR LAMPIRAN**

### **Lampiran:**

1. Surat Pengantar Pengambilan Data dari Jurusan Akuntansi
2. Surat Pengantar Pengambilan Data dari Akademik
3. Surat Balasan Persetujuan Pengambilan Data
4. Surat Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing I
5. Surat Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing II
6. Kartu Konsultasi Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing I
7. Kartu Konsultasi Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing II
8. Kartu Kunjungan Mahasiswa
9. Hasil wawancara UMKM Pempek Idola Wong Kito
10. Surat Izin Usaha Mikro dan Kecil