

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM
KERIPIK PANGSIT BU EKO TANJUNG ENIM**



LAPORAN AKHIR

Laporan Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat
Menyelesaikan pendidikan Diploma III
Pada Jurusan Akuntansi

OLEH :

**SHELA
061730500429**

**POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
PALEMBANG
2020**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN AKUNTANSI**

Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918 Web: <http://www.polsri.ac.id>
E-mail : akuntansi@polsriwijaya.ac.id

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Shela
NIM : 061730500429
Jurusan/Program Studi : Akuntansi/DIII Akuntansi
Judul Laporan Akhir : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM
Keripik Pangsit Bu Eko Tanjung Enim.

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Laporan akhir yang saya buat dengan judul sebagaimana tersebut diatas beserta isinya merupakan hasil penelitian saya sendiri
2. Laporan akhir tersebut bukanlah plagiat atau salinan laporan akhir milik orang lain
3. Apabila laporan saya plagiat atau menyalin laporan akhir milik orang lain, maka saya sanggup menerima sanksi berupa pembatalan laporan ini dan konsekuensinya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk diketahui oleh pihak-pihak yang berkepentingan.

Palembang, 3 Agustus 2020
yang memhuat pernyataan,



Shela
Nim 061730500429





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN AKUNTANSI
Jalan Sriwijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 Fax.0711-355918
Website :<http://www.polsri.ac.id> E-mail : info@polsriwijaya.ac.id

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR

Nama : Shela
NPM : 061730500429
Jurusan : Akuntansi
Program Studi : DIII Akuntansi
Mata Kuliah : Akuntansi Biaya
Judul Laporan Akhir : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada
UMKM Keripik Pangsit Bu Eko Tanjung Enim

Telah diujikan pada Ujian Laporan Akhir tanggal 18 Agustus 2020
Dihadapan Tim Penguji Jurusan/Program Studi Akuntansi
Politeknik Negeri Sriwijaya

Palembang, September 2020

Pembimbing I,

Zulkifli, S.E., M.M.
NIP 196205271989031002

Pembimbing II,

Indra Satriawan, S.E., M.Si., Ak., CA.
NIP 197211161999031001

Mengetahui,

Ketua Jurusan

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





**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
POLITEKNIK NEGERI SRIWIJAYA
JURUSAN AKUNTANSI**

Jalan Srijaya Negara, Palembang 30139
Telp. 0711-353414 Fax. 0711-355918 Web: <http://www.polsri.ac.id>
E-mail : akuntansi@polsriwijaya.ac.id

PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR

Mahasiswa berikut:

Nama : Shela
NPM : 061730500429
Jurusan/Program Studi : Akuntansi/DIII Akuntansi
Mata Kuliah : Akuntansi Biaya
Judul Laporan Akhir : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada
UMKM Keripik Pangsit Bu Eko Tanjung Enim

Telah melaksanakan revisi terhadap laporan akhir yang diujikan pada hari Selasa tanggal 18 Agustus 2020. Pelaksanaan revisi terhadap Laporan Akhir tersebut telah disetujui oleh dosen penguji yang memberikan revisi:

No	Komentar	Nama Dosen Penguji	Tanggal	Tanda Tangan
1	-	Dra. Faridah, M.S. NIP 195907081988112001	-	-
2	Rumusan Masalah dan Kesimpulan	Drs. Darul Amri, M.M NIP 196005201988111001	3/9-20	
3	Cek Perhitungan Biaya	Desi Indriasari, S.E., M.Si., Ak., CA NIP 197902272002122003	10/9-20	
4	Perhitungan Biaya Listrik	Nurhasanah, S.E., M.Si., Ak., CA NIP 197802282005122003	3/09 ¹ 20	

Palembang, September 2020
Ketua Penguji,

Dra. Faridah, M.S.
NIP 195907081988112001



MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO :

“Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, maka apabila kamu telah selesai dari suatu urusan, kerjakanlah dengan sungguh-sungguh urusan yang lain, dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya engkau berharap”.

(QS. Al-Insyirah, 6-8).

“You don’t have to be great to start, but you have to start to be great.”

(Zig Ziglar).

“Semua mimpi kita bisa menjadi nyata jika kita memiliki keberanian untuk mengejarnya.”

(Walt Disney).

“Be thankful for what we have, with that you will get happiness. If you concentrate on what you don’t have, you will never ever have enough.”

(Penulis).

Dengan ketulusan Laporan Akhir ini kupersembahkan untuk:

- Orang tua dan adikku tercinta yang selalu mendoakan
- Keluarga besar dan orang-orang terdekatku
- Sahabat dan teman seperjuangan baik di dalam kampus maupun luar kampus
- Almamaterku.

ABSTRAK

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA UMKM KERIPIK PANGSIT BU EKO TANJUNG ENIM

Shela, 2020, (xiv + 69 halaman)

Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya

E-mail: shela0029@gmail.com

Penulisan laporan akhir ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Keripik Pangsit Bu Eko Tanjung Enim untuk bulan Januari 2020. Usaha ini berlokasi di BTN Keban Agung Blok AH 1 RT 020, Tanjung Enim, Sumatera Selatan dan merupakan usaha yang bergerak dibidang kuliner. Dari data yang diperoleh penulis melalui wawancara dan pengamatan data, terdapat beberapa permasalahan yang ada di tempat usaha yaitu belum melakukan pengklasifikasian antara biaya bahan baku langsung, biaya bahan baku tidak langsung dan tenaga kerja. Perusahaan juga belum memperhitungkan biaya *overhead* pabrik yaitu berupa biaya listrik dan biaya penyusutan aset tetap ke dalam perhitungan harga pokok produksi. Berdasarkan permasalahan tersebut, penulis menyarankan agar perusahaan melakukan pengelompokkan atau pemisahan antara biaya bahan baku langsung, biaya bahan baku tidak langsung dan biaya tenaga kerja serta memperhitungkan biaya *overhead* pabrik yaitu berupa biaya listrik dan biaya penyusutan aset tetap sehingga harga pokok produksi dapat mencerminkan harga yang sesungguhnya.

Kata kunci: Biaya, Harga Pokok Produksi

ABSTRACT

ANALYSIS OF THE MAIN COST CALCULATION THE PRODUCTION ON SME KERIPIK PANGSIT MRS.EKO TANJUNG ENIM

Shela, 2020, (xiv + 69 pages)

Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya

E-mail: shela0029@gmail.com

The preparation of this final report aims to analyze the production cost price of SME Keripik Pangsit Mrs.Eko in January 2020. This business is located in BTN Keban Agung, Blok AH/1 RT 020, Tanjung Enim, South Sematra area and is related to the culinary field. From the data obtained by the author through interviews and observation of data, there are several problems with businesses that have not carried out classification between direct raw materials, indirect consumption and labor costs. The companies also doesn't yet consider that factory overhead like electricity cost and the asset reduction costs still fixed by the calculation of production costs. Basis of the problem, the authors recommend that companies be able to separate directly asset costs and labour costs, and take into account factory facilities, i.e. factory overhead, and the cost of reducing fixed assets so that the cost of production can reflect the actual price.

Keyword: Cost, Production Price

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan kepada Allah SWT, karena berkat rahmat dan karunia-Nya lah penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir tepat pada waktunya, shalawat beserta salam selalu tercurahkan kepada baginda kita Nabi Agung kita Nabi Muhammad SAW dan para sahabat, pengikutnya hingga akhir zaman. Yang telah membawah kita dari zaman kegelapan menuju zaman yang terang benderang seperti sekarang ini. Pada Laporan Akhir penulis memilih judul **“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi pada UMKM Keripik Pangsit Bu Eko Tanjung Enim”** sebagai salah satu syarat yang telah ditetapkan dalam menyelesaikan pendidikan Diploma III di Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.

Dalam menyelesaikan laporan akhir ini penulis telah berusaha semaksimal mungkin untuk dapat memberikan yang terbaik, akan tetapi penulis sangat menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan laporan akhir ini. Hal ini dikarenakan suatu keterbatasan dan juga kemampuan serta pengetahuan yang penulis miliki. Namun berkat bimbingan, petunjuk dan saran dari semua pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga laporan akhir ini dapat terselesaikan. dan setiap nasihat kritik serta saran akan penulis terima dengan senang hati, sebagai bekal dan bahan pembelajaran bagi penulis untuk masa yang akan datang. Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Kedua orang tua dan adikku tercinta yang senantiasa mendoakan dan selalu memberikan kasih sayang, pengorbanan, nasihat yang tulus, serta dukungan baik berupa moril maupun materi. Terimakasih untuk segalanya.
2. Bapak Dr. Ing. Ahmad Taqwa, M.T., selaku Direktur Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
3. Ibu Dr. Evada Dewata, S.E., M.Si., Ak., CA., CMA., selaku Ketua Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.
4. Ibu Yuliana Sari, S.E., M.B.A., Ak, selaku Sekretaris Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang.

5. Bapak Zulkifli, S.E., M.M, selaku Dosen Pembimbing I (satu) yang telah banyak membantu dan memberikan bimbingan serta saran yang berguna dalam penyelesaian laporan akhir ini.
6. Bapak Indra Satriawan, S.E., M.Si., Ak., CA, selaku Dosen Pembimbing II (dua) yang telah banyak membantu dan memberikan bimbingan serta saran yang berguna dalam penyelesaian laporan akhir ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang, terimakasih selama ini telah memberikan Ilmu Pengetahuan dan didikan kepada kami.
8. Seluruh Staff Administrasi Jurusan Akuntansi Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang yang selama ini telah memberikan Ilmu Pengetahuan kepada kami.
9. Ibu Sugiyah selaku pemilik UMKM Keripik Pangsit Bu Eko Tanjung Enim yang telah memberikan izin dan membantu penulis dalam pengambilan data.
10. Keluarga besarku yang selalu memberikan nasihat doa dan dukungan.
11. Partner seperjuanganku.
12. Keluarga besar kelas AD 2017 yang telah memberikan banyak warna kenangan indah selama kuliah.
13. Sahabat dan teman seperjuanganku di dalam dan luar kampus.
14. Semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan kepada penulis selama pengerjaan laporan akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Akhir kata, penulis menyampaikan ucapan banyak terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan penulisan laporan akhir ini, dan semoga dapat bermanfaat bagi penulis maupun pembaca.

Palembang, 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	ii
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR... ..	iii
LEMBAR PELAKSANAAN REVISI LAPORAN AKHIR	iv
HALAMAN MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan 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.....	5
1.5 Jenis dan Sumber Pengumpulan Data	5
1.5.1 Jenis Pengumpulan Data	5
1.5.2 Sumber Pengumpulan Data	6
1.6 Sistematika Penulisan	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1. Pengertian dan Klasifikasi Biaya.....	9
2.1.1. Pengertian Biaya.....	9
2.1.2. Klasifikasi Biaya.....	9
2.2. Pengertian dan Unsur-unsur Harga Pokok Produksi	12
2.2.1. Pengertian Harga Pokok Produksi	12
2.2.2. Unsur-unsur Harga Pokok Produksi	13
2.3. Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi	14
2.3.1. Metode Harga Pokok Produksi Pesanan.....	14
2.3.2. Metode Harga Pokok Produksi Proses.....	15
2.4. Pengertian dan Metode Penyusutan Aset Tetap.....	16
2.4.1. Pengertian Aset Tetap.....	16
2.4.2. Metode Perhitungan Penyusutan Aset Tetap	16
2.6. Laporan Harga Pokok Produksi	17
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	19
3.1. Sejarah Singkat Perusahaan	19
3.2. Visi dan Misi Perusahaan.....	20
3.2.1. Visi Perusahaan.....	20
3.2.2. Misi Perusahaan	20

3.3. Struktur Organisasi dan Pembagian Tugas	21
3.3.1. Struktur Organisasi	21
3.3.2. Pembagian Tugas	21
3.4. Aktifitas Perusahaan	23
3.4.1. Proses Penjualan	23
3.4.2. Proses Produksi	23
3.4.3. Produk yang Dihasilkan	24
3.5. Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi	25
3.5.1 Biaya Bahan Baku	25
3.5.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung	27
3.5.3 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	28
3.6 Laporan Harga Pokok Produksi	29
BAB IV PEMBAHASAN	33
4.1 Analisis terhadap Klasifikasi Unsur-unsur Harga Pokok Produksi	34
4.1.1. Analisis Bahan Baku Langsung dan Bahan Penolong	35
4.1.2. Analisis Biaya Tenaga Kerja Langsung	42
4.1.3. Analisis Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	44
4.1.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi	58
4.2 Analisis Terhadap Perhitungan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik yang Ditentukan Dimuka	64
4.3 Perbandingan Antara Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Dibebankan Dengan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Sesungguhnya	65
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	68
5.1. Simpulan	68
5.2. Saran	68

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
3.1. Daftar Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong 500 Bungkus Keripik	25
3.2. Daftar Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong 500 Bungkus Pangsit	26
3.3. Daftar Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	28
3.4. Daftar Rincian Aset Tetap.....	29
4.1. Daftar Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong 500 Bungkus Keripik	36
4.2. Perbandingan Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong 500 Bungkus Keripik.....	38
4.3. Daftar Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong 500 Bungkus Pangsit	40
4.4. Perbandingan Biaya Bahan Baku dan Bahan Penolong 500 Bungkus Pangsit	41
4.5. Daftar Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	43
4.6. Perbandingan Biaya Tenaga Kerja Langsung	43
4.7. Biaya Bahan Baku Tidak Langsung 500 Bungkus Keripik	45
4.8. Biaya Bahan Baku Tidak Langsung 500 Bungkus Pangsit	45
4.9. Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	47
4.10. Perbandingan Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	47
4.11. Tarif Biaya Pemakaian Listrik.....	48
4.12. Biaya Listrik untuk 500 Bungkus Keripik.....	49
4.13. Biaya Listrik untuk 500 Bungkus Pangsit	50
4.14. <i>Fixed Cost</i>	52
4.15. Daftar Rincian Aset Tetap	53
4.16. Daftar Rekapitulasi Biaya Penyusutan Peralatan 500 Bungkus Keripik ..	55
4.17. Daftar Rekapitulasi Biaya Penyusutan Peralatan 500 Bungkus Pangsit...	56
4.18. Perhitungan Biaya Penyusutan Peralatan 500 Bungkus Keripik	57
4.19. Perhitungan Biaya Penyusutan Peralatan 500 Bungkus Pangsit	57
4.20. Perbandingan Harga Pokok Produksi 500 Bungkus Keripik.....	60
4.21. Perbandingan Harga Pokok Produksi 500 Bungkus Pangsit	62
4.22. Perbandingan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik 500 Bungkus Keripik	66
4.23. Perbandingan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik 500 Bungkus Pangsit.....	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1. Laporan Metode Harga Pokok Produksi	18
3.1. Struktur Organisasi UMKM Keripik Pangsit Bu Eko Tanjung Enim	21

DAFTAR LAMPIRAN

- I Surat Permohonan Pengambilan Data kepada Pembantu Direktur 1
- II Surat Pengantar dan Izin Pengambilan Data
- III Surat Balasan Persetujuan Pengambilan Data Laporan Akhir Dari UMKM
Bu Eko Tanjung Enim
- IV Surat Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing I
- V Kartu Konsultasi Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing I
- VI Surat Kesepakatan Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing II
- VII Kartu Konsultasi Bimbingan Laporan Akhir Pembimbing II
- VIII Kartu Kunjungan Mahasiswa
- IX Data Hasil Wawancara Mahasiswa