

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PESANAN KHUSUS
PADA RM AYAM GORENG BU HARTIN DI YOGYAKARTA**

Skripsi

Untuk Memenuhi Persyaratan Mencapai Derajat Sarjana Akuntansi (S.Ak)

Pada Program Studi Akuntansi

Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Disusun oleh :

Robertus Kristianto Wicaksono

NPM : 130420347

**FAKULTAS BISNIS DAN EKONOMIKA
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA**

2020

SKRIPSI

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PESANAN KHUSUS
PADA RM AYAM GORENG BU HARTIN DI YOGYAKARTA**



Disusun oleh :

Robertus Kristianto Wicaksono

NPM : 130420347

Telah dibaca dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing

Endang Raino Wirjono,S.E.,M.Si.

Tanggal, 17 Mei 2020



SURAT KETERANGAN

No. 316/J/I

Berdasarkan dari Ujian Pendadaran yang diselenggarakan pada hari Jumat, 5 Juni 2020 dengan susunan penguji sebagai berikut:

- | | |
|---|---------------|
| 1. Endang Raino, SE., M.Si. | Ketua Penguji |
| 2. Dr. Anastasia Susty A, M.Si., Akt., CA. | Anggota |
| 3. Sang Ayu Putu Piastini G., SE., M.Acc., Ak., CA. | Anggota |

Tim Penguji Pendadaran Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta telah memutuskan bahwa:

Nama : Robertus Kristianto Wicaksono

NPM : 130420347

Dinyatakan

Lulus Dengan Revisi

Pada saat ini skripsi Robertus Kristianto Wicaksono telah selesai direvisi dan revisian tersebut telah diperiksa dan disetujui oleh semua anggota panitia penguji.

Surat Keterangan ini dibuat agar dapat digunakan untuk keperluan Yudisium kelulusan Sarjana Akuntansi Fakultas Bisnis dan Ekonomika UAJY.

Dekan,

Drs. Budi Suprpto,
MBA., Ph.D

SKRIPSI

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PESANAN KHUSUS
PADA RM AYAM GORENG BU HARTIN DI YOGYAKARTA**

yang dipersiapkan dan disusun oleh :

Robertus Kristianto Wicaksono

NPM : 130420347

telah dipertahankan di depan Panitia Penguji pada tanggal 5 Juni 2020 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Akuntansi (S.Ak) Program Studi Akuntansi

SUSUNAN PANITIA PENGUJI

Ketua Panitia Penguji

Anggota Panitia Penguji

Yogyakarta, 5 Juni 2020

Dekan Fakultas Bisnis dan Ekonomika

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Drs. Budi Suprpto, M.B.A., Ph.D.

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini dengan sesungguhnya menyatakan bahwa skripsi dengan judul :

PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PESANAN KHUSUS PADA RM AYAM GORENG BU HARTIN DI YOGYAKARTA

Benar – benar hasil karya saya sendiri. Pernyataan, ide, maupun kutipan baik langsung maupun tak langsung yang bersumber dari tulisan atau ide orang lain dinyatakan secara tertulis dalam skripsi ini dalam catatan perut dan daftar pustaka. Apabila di kemudian hari terbukti bahwa saya melakukan plagiasi sebagian atau seluruhnya dari skripsi ini, maka gelar dan ijazah saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Yogyakarta, 17 Mei 2020

Yang menyatakan,



Robertus Kristianto Wicaksono

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala kasih, anugerah dan hikmatNya yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "penentuan harga pokok produksi ayam goreng pada Rm Ayam Goreng Bu Hartin di Yogyakarta" dengan baik. Penyusunan tugas akhir ini merupakan syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Akuntansi (S.Ak) pada program studi Akuntansi di Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan dan dorongan dari berbagai pihak meliputi doa, dukungan, nasehat, saran. Untuk itu pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan kata terimakasih yang sebanyak-banyaknya kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus yang telah berjuang untuk saya, memberi kekuatan serta menolong saya dengan caraNya yang begitu dahsyat sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Ibu tercinta Bu Endang Raino Wirjono selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan waktu untuk membimbing saya dengan sabar dan memberikan ilmunya yang berguna dalam penulisan skripsi .
3. Bapak Pangkat selaku direktur RM Ayam Goreng Bu Hartin yang memberikan izin kepada penulis selama penelitian.
4. Kedua orang tua saya yang selalu memberikan dukungan, doa, dan perhatian hingga skripsi ini selesai.
5. Semua pihak yang sudah memberikan dukungan, doa dan semangat atas penyusunan skripsi ini.

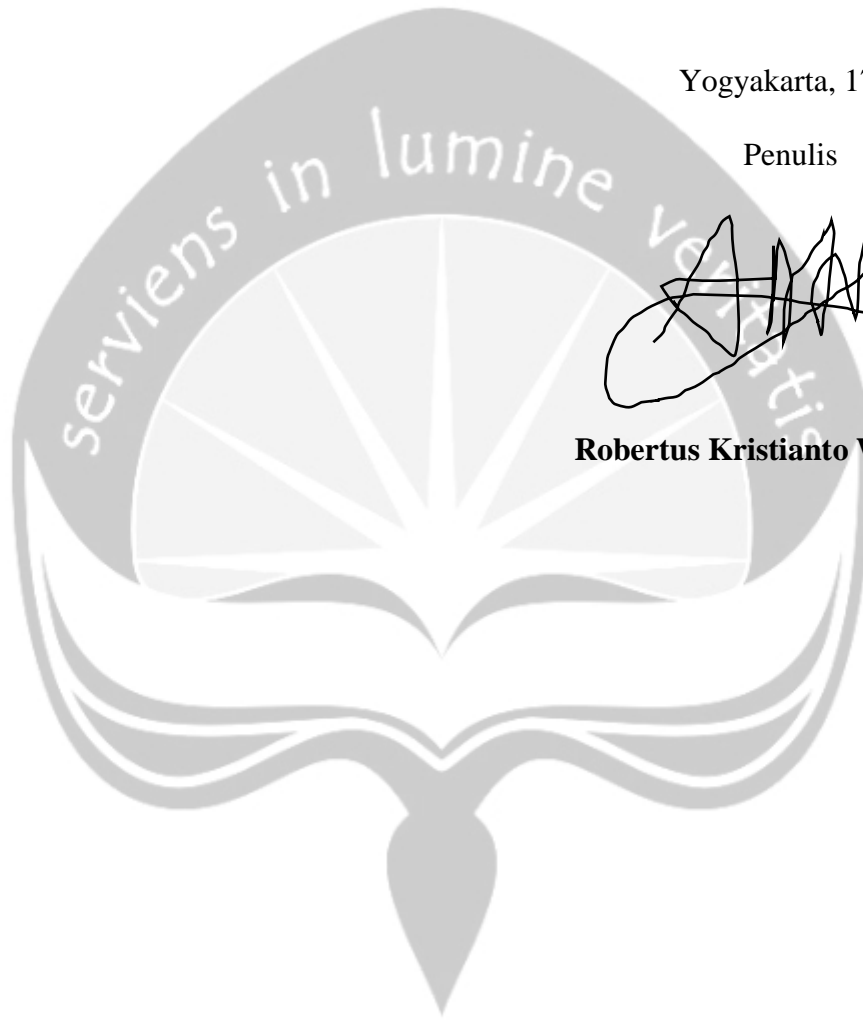
Semoga Tuhan memberkati mereka semua. Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu segala kritik dan saran akan diterima penulis dengan baik. Terakhir, semoga skripsi ini bermanfaat bagi seluruh pihak yang membutuhkan. Terimakasih.

Yogyakarta, 17 Mei 2020

Penulis



Robertus Kristianto Wicaksono



HALAMAN PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk semua orang yang telah mendukung dan memberikan semangat dalam penyelesaian skripsi. Pasangan saya Nadya Jesica yang selalu sabar menemani. Dosen pembimbing saya Ibu Endang Raino yang telah sabar membimbing saya. Terutama untuk Tuhan Yesus, Papa dan Mama.



HALAMAN MOTTO

“Kuatkan dan teguhkanlah hatimu, janganlah takut dan jangan gemetar karena mereka, sebab TUHAN, Allahmu, Dialah yang berjalan menyertai engkau; Ia tidak akan membiarkan engkau dan tidak akan meninggalkan engkau”

(ULANGAN 31:6)



DAFTAR ISI

<u>HALAMAN PERSETUJUAN</u>	ii
<u>HALAMAN PENGESAHAN</u>	iv
<u>PERNYATAAN</u>	v
<u>KATA PENGANTAR</u>	vi
<u>HALAMAN PERSEMBAHAN</u>	viii
<u>HALAMAN MOTTO</u>	ix
<u>DAFTAR ISI</u>	x
<u>ABSTRAK</u>	xv
<u>BAB I PENDAHULUAN</u>	1
<u>1.1 Latar Belakang Masalah</u>	1
<u>1.2 Perumusan Masalah</u>	5
<u>1.3 Tujuan Penelitian</u>	5
<u>1.4 Manfaat Penelitian</u>	5
<u>1.5 Metode Penelitian</u>	6
<u>1.5.1 Objek Penelitian</u>	6
<u>1.5.2 Metode Pengumpulan Data</u>	6
<u>1.5.3 Analisis Data</u>	7

1.6 Sistematika Penulisan.....	7
<u>BAB II PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI</u>	9
<u>2.1 Biaya</u>	9
<u>2.1.1 Pengertian Biaya</u>	9
<u>2.1.2 Penggolongan Biaya</u>	10
<u>2.2 Elemen Biaya Produksi</u>	13
<u>2.2.1 Biaya Bahan Baku</u>	13
<u>2.2.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung</u>	14
<u>2.2.3 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik</u>	17
<u>2.3 Harga Pokok Produksi</u>	21
<u>2.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi</u>	22
<u>2.3.2 Manfaat Informasi Harga pokok produksi</u>	22
<u>2.3.3 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi</u>	24
<u>2.3.4 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi</u>	26
<u>2.3.5 Unsur-unsur Harga Pokok Poduksi</u>	27
<u>2.4 Sistem Penentuan Harga Pokok Produksi</u>	28
<u>BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN</u>	33
<u>3.1 Sejarah Umum RM Ayam Goreng Bu Hartin</u>	33

<u>3.2 Struktur Organisasi</u>	34
<u>3.3 Proses Pengadaan Bahan Baku dan Pengolahan Ayam Goreng</u>	35
<u>3.4 Faktor Penentuan Harga Produk</u>	36
<u>3.5 Biaya Produksi Menurut Perusahaan</u>	36
<u>3.5.1 Biaya Bahan Baku</u>	36
3.5.2 Volume Produksi	37
<u>3.5.3 Biaya Bahan Penolong</u>	38
<u>3.5.4 Biaya Tenaga Kerja</u>	39
3.5.5 Biaya Penyusutan Peralatan.....	39
3.5.6 Biaya Kotak Makan	40
3.5.7 Biaya Kantong Plastik	41
3.5.8 Biaya Sewa Lahan	42
3.5.9 Biaya Listrik dan Air	42
3.5.10 Biaya Pemakaian Tissue	42
3.5.11 Biaya Kebersihan	43
3.5.12 Gaji Pengawas Produksi	44
<u>3.5.13 Biaya Overhead</u>	44
3.5.14 Biaya Pemasaran	45
3.5.14.1 Biaya Iklan Sosial Media.....	45
3.5.14.2 Biaya Promosi Offline.....	46

3.5.14.3 Gaji Pemasaran.....	46
3.5.15 Biaya Administrasi dan Umum.....	47
3.5.15.1 Gaji Keuangan.....	47
3.5.15.2 Biaya <i>Fotocopy</i>	47
3.5.15.3 Biaya Cetak Nota	47
3.5.15.4 Pembelian Alat Tulis	47
<u>BAB IV ANALISIS DATA</u>	48
4.1 <u>Analisis Data</u>	48
4.1.1 <u>Menghitung Biaya Bahan Baku</u>	48
4.1.2 <u>Menghitung Biaya Tenaga Kerja Langsung</u>	48
4.1.3 <u>Menghitung Biaya Overhead Pabrik</u>	49
4.1.4 Menghitung Biaya Pemasaran	50
4.1.4.1 Biaya Iklan Sosial Media	50
4.1.4.2 Biaya Promosi Offline.....	50
4.1.4.3 Gaji Pemasaran	51
4.1.5 Menghitung Biaya Administrasi dan Umum	51
4.1.5.1 Gaji Keuangan.....	51
4.1.5.2 Biaya <i>Fotocopy</i>	51
4.1.5.3 Biaya Cetak Nota	52
4.1.5.4 Biaya Pembelian Alat Tulis.....	52

4.1.6 Menghitung Tarif dan Pembebanan BOP.....	52
4.1.7 Menghitung Harga Pokok Produksi pe Unit	55
4.2 Analisis Data Pesanan Khusus	56
4.2.1 Menghitung Biaya Bahan Baku.....	56
4.2.2 Menghitung Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	56
4.2.3 Menghitung Biaya Overhead Pabrik	57
4.2.4 Menghitung Tarif dan Pembebanan BOP Pesanan Khusus...57	
4.2.5 Menghitung Harga Pokok Produksi per Unit	60
<u>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN</u>	61
5.1 Kesimpulan	61
5.2 Saran.....	62
<u>DAFTAR PUSTAKA</u>	63

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PESANAN KHUSUS
PADA RM AYAM GORENG BU HARTIN DI YOGYAKARTA**

Disusun oleh :

Robertus Kristianto Wicaksono

NPM : 130420347

Pembimbing

Endang Raino Wirjono, S.E., M.Si.

ABSTRAK

Perkembangan dan keadaan kehidupan masyarakat saat ini bisa dilihat salah satunya melalui kenaikan dan kurang stabilnya harga-harga barang bahan pokok khususnya di bagian pangan. Ini juga mengakibatkan persaingan diantara para pengusaha, terutama para pemilik usaha rumahan seperti pengusaha khususnya Rumah Makan Ayam Goreng yang berkembang pesat saat ini.

“RM Ayam Goreng Bu Hartin” sebuah rumah makan di Kota Yogyakarta saat ini bekerjasama dengan RM Bebek Plesir. Dalam pemberian harga RM Bebek Plesir meminta diberikan harga khusus selama kontrak 1 tahun kedepan. Sehingga RM Ayam Goreng Bu Hartin harus menghitung kembali biaya produksi yang terjadi untuk menekan biaya dan memberikan harga khusus. Penentuan harga pokok produksi dibagi dengan kapasitas produksi yang dihasilkan. Demikian penggunaan cara tersebut masih kurang mendukung dan tidak menghasilkan harga pokok produk yang wajar. Sehingga harga pokok produksi di hitung ulang dengan metode *normal cost* pendekatan biaya jam

kerja langsung sehingga terbentuk 2 harga pokok produksi yaitu harga pokok produksi regular dan harga pokok produksi pesanan khusus.

Selama tahun 2019, besarnya harga pokok produksi regular ayam goreng dengan menggunakan metode *normal cost system* yaitu sebesar Rp. 72.969,6 per ekor dan harga pokok produksi pesanan khusus sebesar Rp66.109,34/ekor. Harga pokok produksi ini menjadi dasar pertimbangan RM Ayam Goreng Bu Hartin untuk memberikan harga khusus kepada RM Bebek Plesir.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Biaya Produksi, *Normal Costing*

