

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUK MINUMAN
DI CHARA KOFI CONDONGCATUR**

Skripsi

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Mencapai Derajat Sarjana

Akuntansi (S1)

Pada Program Studi Akuntansi

Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jayan Yogyakarta



Disusun oleh:

Richard Sharon Manunggal Pasulu

NPM: 15 04 2227

Fakultas Bisnis dan Ekonomika

UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

YOGYAKARTA,

2021

SKRIPSI

PENENTUAN HARGA POKOK PRODUK MINUMAN DI CHARA KOFI CONDONGCATUR



Disusun Oleh:

RICHARD SHARON MANUNGGAL PASULU

NPM: 15 04 22277

Telah dibaca dan disetujui oleh

Pembimbing

Endang Raino Wirjono, SE., M.Si.

Tanggal 01 Juli 2020



UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
Fakultas Bisnis dan Ekonomika

SURAT KETERANGAN

No. 732/J/I

Berdasarkan dari Ujian Pendadaran yang diselenggarakan pada hari Rabu, 7 Juli 2021 dengan susunan penguji sebagai berikut:

- | | |
|--|-----------------|
| 1. Dr. Anastasia Sust A, M.Si., Akt., CA. | (Ketua Penguji) |
| 2. Endang Raino W, SE., M.Si. | (Anggota) |
| 3. Sang Ayu Putu PG, SE., M.Acc., Ak., CA. | (Anggota) |

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

Nama : Richard Sharon Manunggal Pasulu

NPM : 150422277

Dinyatakan

Lulus Dengan Revisi

Pada saat ini skripsi Richard Sharon Manunggal Pasulu 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 Suprapto, MBA., Ph.D.
Fakultas Bisnis dan Ekonomika

SKRIPSI
PENENTUAN HARGA POKOK PRODUK MINUMAN
DI CHARA KOFI CONDONGCATUR

yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Richard Sharon Manunggal Pasulu

NPM: 15 04 22277

**Telah dipertahankan di depan Panitia Pengujii
pada tanggal**

dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

sebagai salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana Akuntansi (S1)

Program Studi Akuntansi

SUSUNAN PANITIA PENGUJI

Ketua Panitia Penguji

Anggota Panitia

Penguji

Yogyakarta, 2021

**Dekan Fakultas Bisnis dan Ekonomika
Universitas Atma Jaya Yogyakarta**

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

PERNYATAAN

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

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUK MINUMAN
DI CHARA KOFI CONDONGCATUR**

benar-benar hasil karya saya sendiri. Pernyataan, ide, kutipan baik langsung pun tidak 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 yang saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan pada Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Yogyakarta, 01 Juli 2021

Yang menyatakan

Richard Sharon Manunggal Pasulu

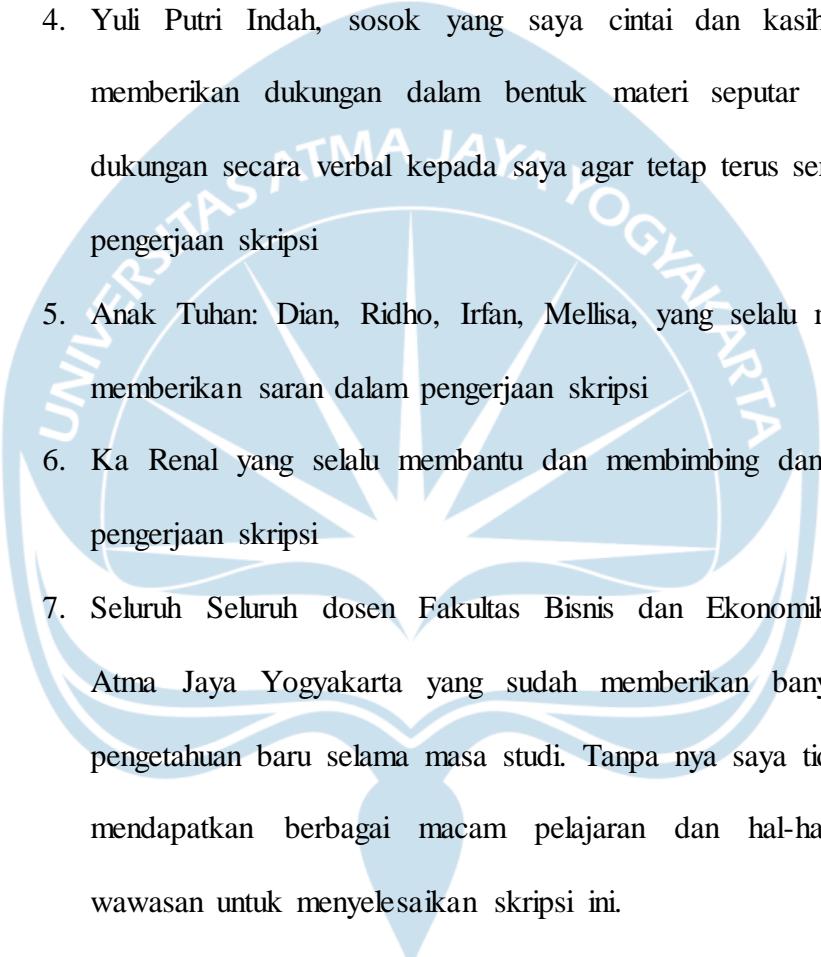
KATA PENGANTAR

Puji Syukur yang saya panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas segala rahmat, berkat, pengharapan, kasihnya, serta tuntunan daripada Roh kudus-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul:

PENENTUAN HARGA POKOK PRODUK MINUMAN DI CHARA KOFI CONDONGCATUR

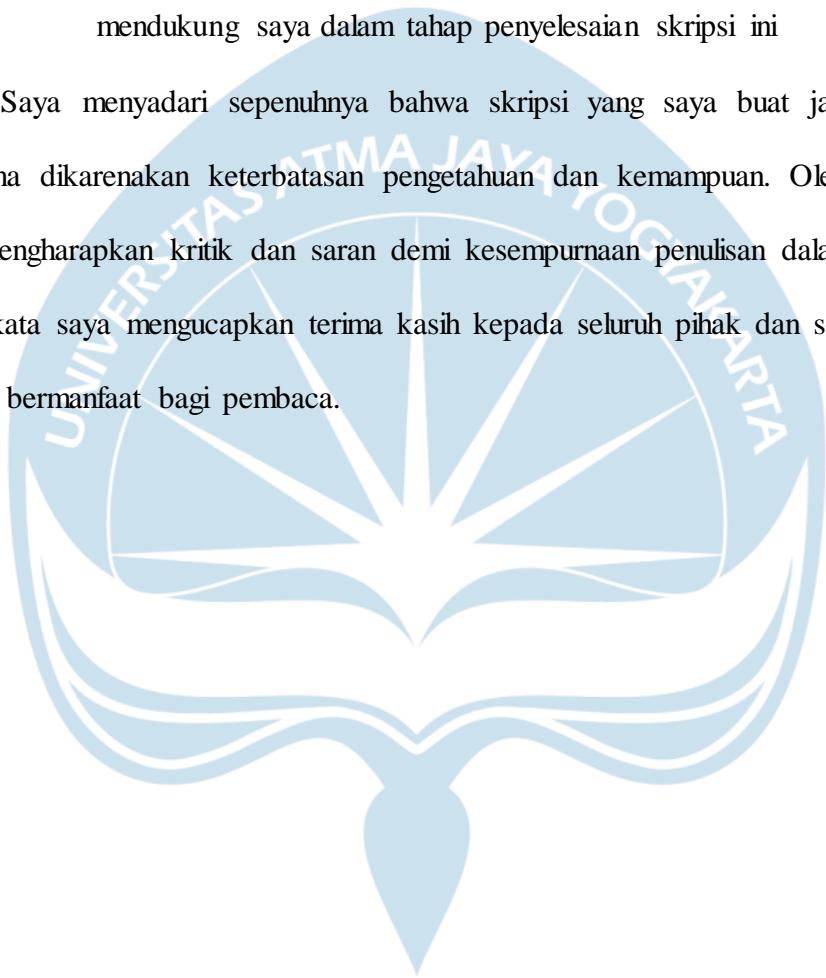
Skripsi ini disusun guna untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana akuntansi jenjang pendidikan Strata Satu Program Studi Akuntansi pada Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Saya menyadari bahwa penulisan skripsi ini tidak bisa terwujud tanpa adanya bantuan doa serta dukungan moril dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini saya ingin menyampaikan banyak terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang senantiasa selalu memberikan jalan dan tuntunan kepada saya dalam penggerjaan skripsi ini
2. Endang Raino Wirjono, SE., M.Si. selaku Dosen Pembimbing penyusunan skripsi yang selalu bersedia meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, bantuan, saran serta pengarahan dengan tulus selama proses penyusunan skripsi.

- 
3. Mama dan Papa yang selalu memberikan dukungan baik dalam segi materi dalam segi moral dan selalu memberikan support dalam pengerjaan skripsi agar tidak mudah menyerah
 4. Yuli Putri Indah, sosok yang saya cintai dan kasih yang selalu memberikan dukungan dalam bentuk materi seputar penulisan dan dukungan secara verbal kepada saya agar tetap terus semangat selama pengerjaan skripsi
 5. Anak Tuhan: Dian, Ridho, Irfan, Mellisa, yang selalu membantu dan memberikan saran dalam pengerjaan skripsi
 6. Ka Renal yang selalu membantu dan membimbing dan mengarahkan pengerjaan skripsi
 7. Seluruh Seluruh dosen Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang sudah memberikan banyak ilmu dan pengetahuan baru selama masa studi. Tanpa nya saya tidak akan bisa mendapatkan berbagai macam pelajaran dan hal-hal baru serta wawasan untuk menyelesaikan skripsi ini.
 8. Kepada Generasi Penuai (PMK Oikumene 2015) yang selalu menyemangati saya setiap hari agar saya bias menyelesaikan skripsi ini dengan baik dan memberikan saran-saran untuk pengerjaan skripsi
 9. Kepada seluruh kakak dan adek-adek dalam PMK Oikumene UAJY yang memberikan semangat untuk pengerjaan skripsi

10. Kepada Chara Kofi yang bersedia membantu dan memberikan tempat untuk saya dalam melakukan penelitian
11. Kepada semua pihak yang belum bias saya sebutkan satu per satu yang mendukung saya dalam tahap penyelesaian skripsi ini

Saya menyadari sepenuhnya bahwa skripsi yang saya buat jauh dari kata sempurna dikarenakan keterbatasan pengetahuan dan kemampuan. Oleh karenanya, saya mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan penulisan dalam skripsi ini. Akhir kata saya mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak dan semoga skripsi ini bias bermanfaat bagi pembaca.



DAFTAR ISI

Hal.

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN DEKAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
ABSTRAK.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Rumusan Masalah.....	8
1.3.Batasan Penelitian	8
1.4.Tujuan Penelitian.....	8

1.5. Manfaat Penelitian.....	9
1.6. Metode Penelitian.....	10
1.6.1. Jenis Penelitian.....	10
1.6.2. Identifikasi Data	10
1.6.3. Metode Pengumpulan Data	11
1.6.4. Analisa Data	12
1.7. Sistematika Penulisan.....	14
BAB II LANDASAN TEORI.....	16
2.1. Akuntansi Biaya.....	16
2.1.1. Definisi Akuntansi Biaya.....	16
2.1.2. Tujuan Akuntansi Biaya.....	16
2.2. Biaya	18
2.2.1. Pengertian Biaya	18
2.2.2. Penggoongan Biaya.....	18
2.3. Unsur-Unsur Biaya Produk	21
2.3.1. Biaya Bahan Baku	21
2.3.2. Biaya Operasional	22
2.3.3. Biaya Gaji Pegawai.....	22
2.4. Harga Pokok Produk.....	22
2.4.1. Pengertian Harga Pokok Produk.....	22
2.4.2. Manfaat Harga Pokok Produk	23

2.5.Metode Pendekatan Harga Pokok Produk.....	25
2.5.1. Pendekatan Akuntansi Biaya Konvensional.....	25
2.6.Penetapan Harga	29
2.6.1. Definisi Harga.....	29
2.6.2. Tujuan Penetapan Harga.....	30
2.6.3. Faktor Yang Mempengaruhi Penetapan Harga.....	31
2.7.Kegunaan Informasi Bagi Pihak Managemen.....	31
2.7.1. Perencanaan	31
2.7.2. Kontrol.....	32
2.7.3. Pengambilan Keputusan	32
2.8.Industri Kafe	33
 BAB III GAMBARAN UMUM CHARA KOFI	35
3.1.Sejarah Singkat.....	35
3.2.Deskripsi Tugas.....	37
3.3.Struktur Organisasi.....	38
3.4.Investasi Awal.....	43
3.5.Pendapatan.....	43
3.6.Biaya	44
3.7.Operasional Chara Kofi.....	45
3.7.1. Jam Operasional.....	46
3.7.2. Jumlah Tenaga Kerja.....	46

BAB IV ANALISA DAN PEMBAHASAN.....	47
4.1.Harga Pokok Produk Berdasarkan Akuntansi Biaya	47
4.1.1. Biaya Bahan Baku	47
4.1.2. Pegawai (Barista)	51
4.1.3. Biaya Operasional	51
4.1.4. Biaya Depresiasi Peralatan.....	52
4.1.5. Perhitungan Harga Pokok Produk Per Minuman	56
4.2.Perhitungan Harga Pokok Produk Menurut Akuntansi.....	56
4.3.Penentuan Harga Jual Menurut Chara Kofi.....	57
4.3.1. Menentukan Harga Pokok Produk Minuman Chara Kofi	58
4.4.Pembahasan.....	63
BAB V PENUTUP.....	67
5.1.Kesimpulan.....	67
5.2.Saran.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71

DAFTAR TABEL

4.1. Perhitungan harga satuan untuk bahan baku Chara Kofi.....	47
4.2. BBB untuk beberapa varian minuman di Chara Kofi.....	50
4.3. rincian tabel peralatan.....	53
4.4. Total biaya operasional Chara Kofi.....	56
4.5. Harga pokok produk menurut akuntansi	57
4.6. Perbandingan HPP menurut akuntansi biaya dan Chara Kofi.....	62
5.1. Rangkuman biaya dan harga pokok	69

DAFTAR GAMBAR

3.1. Struktur organisasi Chara Kofi..... 38



**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUK MINUMAN
DI CHARA KOFI CONDONGCATUR**

Disusun oleh:

Richard Sharon Manunggal Pasulu

NPM: 15 04 22277

Pembimbing

Endang Raino Wirjono, SE., M.Si.

Abstrak

Penelitian ini dilakukan di Chara Kofi Kawasan Condongcatur. Hal ini bertujuan untuk menunjukkan bahwa penggunaan akuntansi khususnya akuntansi biaya bisa diterapkan dalam segala bisnis baik bisnis skala besar skala kecil dan membantu Chara Kofi dalam menentukan harga sehingga Chara Kofi bisa membuat keputusan penentuan harga secara tepat. Perhitungan ini menggunakan 4 jenis minuman yang dijual dan dibuat oleh Chara Kofi yaitu minuman Cold brew Coffe, Signature Chara House, Red velvet, dan Pandan sweet cream dan hasil perhitungan ini menunjukkan bahwa setiap minuman harganya berbeda, tergantung dari harga bahan bakunya, yaitu Cold brew Coffe sebesar Rp12.731, Signature Chara House sebesar Rp13.103, Red

velvet sebesar Rp13.691, dan Pandan sweet cream sebesar Rp17.363. Harga tersebut adalah harga minimal untuk mendapatkan keuntungan.

Kata Kunci: Harga Pokok Produk, Biaya Produksi, Biaya Bahan Baku, Biaya Pegawai, Biaya Operasional

