

PERHITUNGAN *UNIT COST*
PADA DJAYA ROASTERS YOGYAKARTA

Skripsi

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Mencapai Derajat Sarjana

Akuntansi (S1)

Pada Program Studi Akuntansi

Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Disusun oleh:

Yemima Nathasya Marwanto

NPM: 18 04 24531

FAKULTAS BISNIS DAN EKONOMIKA
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

2022

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi

PERHITUNGAN *UNIT COST* PADA DJAYA ROASTERS YOGYAKARTA



Disusun Oleh:

Yemima Nathasya Marwanto

NPM: 18 04 24531

Telah dibaca dan disetujui oleh

Pembimbing



Endang Raino Wirjono, SE., M.Si.

Yogyakarta, 15 Agustus 2022

Skripsi
PERHITUNGAN *UNIT COST*
PADA DJAYA ROASTERS YOGYAKARTA

yang dipersiapkan dan disusun oleh

Yemima Nathasya Marwanto

NPM: 18 04 24531

telah dipertahankan di depan panitia penguji pada tanggal 28 September 2022 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai salah satu persyaratan untuk mencapai gelar Sarjana (S1) pada Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta

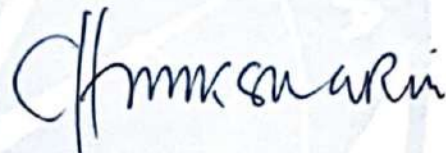
SUSUNAN PANITIA

Ketua Panitia Penguji



**Endang Raino W., SE., M.Si., AMA.,
CRP**

Anggota Panitia



**Dra. Ch. Wiwik Sunarni, MSA, Ak.,
CA., AMA**



**Sang Ayu Putu P G, SE., M.Acc., Ak.,
CA., AMA**

Yogyakarta, 28 September 2022

Dekan Fakultas Bisnis dan Ekonomika

Universitas Atma Jaya Yogyakarta



FAKULTAS BISNIS
DAN EKONOMIKA
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

Drs. Budi Suprpto, MBA., Ph.D.

PERNYATAAN

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

PERHITUNGAN UNIT COST PADA DJAYA ROASTERS YOGYAKARTA

Benar-benar hasil karya saya sendiri dalam pernyataan, ide, maupun kutipan langsung dan tidak langsung yang bersumber dari tulisan atau ide orang lain dinyatakan secara tertulis dalam catatan perut dan daftar pustaka. Apabila dikemudian 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 kepada pihak Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Yogyakarta, 15 Agustus 2022

Yang menyatakan,



Yemima Nathasya Marwanto

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat yang telah dilimpahkan sehingga penulis dapat menyelesaikan studi dan tugas akhir dengan judul “Perhitungan Unit Cost pada Djaya Roasters Yogyakarta”. Penyusunan skripsi ini untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk mencapai gelas sarjana (S1) pada Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Dalam melakukan penulisan skripsi, penulis banyak mendapatkan bantuan dari orang-orang sekitar. Maka, penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang selalu memberi penyertaan-Nya dalam membantu, menguatkan, dan memberikan jalan disaat penulis membutuhkan pertolongan.
2. Mami, Papi, Om, Tante, serta keluarga lainnya yang selalu memberikan semangat dan doa-doa kepada penulis.
3. Ibu Endang Raino Wirjono, S.E., M.Si. selaku dosen pembimbing skripsi yang dengan sabar membimbing, memberikan saran, masukan, dan arahan serta motivasi sehingga skripsi ini dapat selesai dengan baik.
4. Djaya Roasters, Mas Jundi, Mas Mumu, dan Hendri yang selalu mau direpotkan oleh penulis untuk pengambilan data-data skripsi.
5. Seluruh masyarakat Leiden Coffee, terutama Mas Aziz yang memberi saran dan masukan serta memberikan libur selama seminggu untuk *healing* dan menyelesaikan skripsi ini.
6. Dorotea yang selalu ada, selalu memberikan semangat, selalu menemani dan menguatkan sehingga bisa melewati hari-hari dengan penuh warna.
7. Teman-teman haha hihi (Ella, Gimun, Nopel, Beti, dan Celine) yang saling memberikan semangat dan selalu komedi.
8. Teman-teman sebimbing yang membantu dari awal proses pengerjaan skripsi.

9. I Made Loka Mandala Puja, yang selalu ada, selalu menguatkan, selalu menemani, selalu memberikan semangat, selalu memberikan yang terbaik untuk penulis, yang ada dari sebelum memulai pengerjaan skripsi sampe akhir pengerjaan skripsi.
10. Pihak-pihak lain yang tidak bisa penulis sebutkan namun sangat berjasa bagi penulis dalam menyelesaikan skripsi.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini tidak luput dari kekurangan karena keterbatasan yang dimiliki penulis. Oleh karena itu, penulis menerima saran dan kritikan yang membangun. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca. Terima kasih.

Yogyakarta, 15 Agustus 2022



Yemima Nathasya Marwanto

MOTTO

“I NEVER DREAMED ABOUT SUCCESS. I WORKED FOR IT.”

-Estée Lauder



DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	Error! Bookmark not defined.
SUSUNAN PANITIA	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
MOTTO	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
1.6. Metode Penelitian	4
1.6.1. Objek Penelitian	4
1.6.2. Data Penelitian	5
1.6.3. Metode Pengumpulan Data	5
1.6.4. Teknik Analisis	5
1.7. Sistematika Penulisan	6
BAB II	8
UNIT COST	8
2.1. Akuntansi Biaya	8
2.2.1. Penggolongan Biaya	9
2.2.2. Unsur Biaya Produksi	10
2.2.3. Dasar Pembebanan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	11
2.2.4. Tarif Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	12
2.3. Biaya Satuan (<i>Unit Cost</i>)	13
2.3.1. Metode Perhitungan Biaya	13

2.3.2. Manfaat Perhitungan <i>Unit Cost</i>	13
DJAYA ROASTERS YOGYAKARTA	15
3.1. Gambaran Umum Djaya Roasters Yogyakarta.....	15
3.2. Struktur Organisasi Perusahaan.....	15
3.2.1. Deskripsi Tugas.....	16
3.3. Proses Produksi.....	17
BAB IV	19
ANALISA DAN PEMBAHASAN	19
4.1. Klasifikasi Elemen – Elemen Biaya pada Djaya Roasters.....	19
4.2. Estimasi Biaya Bulan Juli – Desember 2022.....	29
4.3. Melakukan Perhitungan Biaya Satuan (1kg) <i>Roasted Beans</i> Pada Kelima Produk Dengan Kuantitas Jual Tertinggi Menurut Akuntansi Biaya Pada Djaya Roasters.....	34
BAB V	37
KESIMPULAN DAN SARAN	37
5.1. Kesimpulan.....	37
5.2. Saran.....	37
Daftar Pustaka.....	38
LAMPIRAN	39

DAFTAR TABEL

- Tabel 4.1. Biaya Bahan Baku Produk 28 Blend per 1 Kg.... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.2. Biaya Bahan Baku untuk Produk 50:50 Arabika Robusta 1 Kg... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.3. Biaya Bahan Baku untuk Produk Fine Robusta per 1 Kg..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.4. Biaya Bahan Baku untuk Produk 100% Arabika per 1 Kg..... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.5. Biaya Bahan Baku untuk Produk 75:25 Arabika Robusta per 1 Kg
.....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.6. Biaya Tenaga Kerja Langsung.....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.7. Rincian Bonus Januari - Juni 2022**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.8. Biaya Listrik Djaya Roasters Januari - Juni 2022**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.9. Biaya Bahan Bakar Minyak Djaya Roasters Januari - Juni 2022 . **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.10. Depresiasi Aset Tetap Djaya Roasters Januari - Juni 2022 **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.11. Biaya Reparasi dan Pemeliharaan Djaya Roasters Januari - Juni 2022
.....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.12. Biaya Perlengkapan Kantor Djaya Roasters Januari - Juni 2022 **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.13. Biaya Overhead Pabrik pada Djaya Roasters pada Januari - Juni 2022
.....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.14. Estimasi Biaya Bahan Baku Produk 28 Blend per 1 Kg Bulan Juli - Desember 2022.....**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.15. Estimasi Biaya Bahan Baku Produk 50:50 Arabika Robusta per 1 Kg Bulan Juli - Desember 2022**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.16. Estimasi Biaya Bahan Baku Produk Fine Robusta per 1 Kg Bulan Juli - Desember 2022**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.17. Estimasi Biaya Bahan Baku Produk 100% Arabika per 1 Kg Bulan Juli - Desember 2022**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.18. Estimasi Biaya Bahan Baku Produk 75:25 Arabika Robusta per 1 Kg Bulan Juli - Desember 2022**Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.19. Estimasi Biaya Overhead Pabrik Bulan Juli - Desember 2022... **Error! Bookmark not defined.**
- Tabel 4.20. Estimasi Produksi Roasted Beans pada Juli - Desember 2022 pada Kelima Produk yang Diteliti**Error! Bookmark not defined.**

- Tabel 4.21. Pembagian Jam Mesin**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 4.22. Biaya Overhead Pabrik yang Dibebankan pada Setiap Produk Djaya
Roasters**Error! Bookmark not defined.**
Tabel 4.23. Biaya per Unit Produk Djaya Roasters **Error! Bookmark not defined.**



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Struktur Organisasi Djaya Roasters 16



PERHITUNGAN *UNIT COST* PADA DJAYA ROASTERS
YOGYAKARTA

Yemima Nathasya Marwanto

180424531

Pembimbing:

Endang Raino W.

Program Studi Akuntansi

Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Jalan Babarsari 43-44, Yogyakarta

Abstrak

Bisnis semakin berkembang menimbulkan banyaknya kompetitor yang ketat. Keadaan ini mendorong pelaku bisnis harus menyusun dengan tepat dan bijak strategi-strategi untuk masa yang akan mendatang demi mempertahankan bisnisnya. Bisnis yang dapat bertahan dapat diukur secara finansial. Demi dapat menyusun strategi pelaku bisnis memerlukan informasi terkait biaya. Salah satu yang penting untuk diperhitungkan adalah perhitungan *unit cost*. Perhitungan *unit cost* diperlukan perusahaan supaya pelaku bisnis dapat mengetahui berapa besar biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi satu unit produk. Perhitungan *unit cost* juga dapat membantu manajer dalam mengambil keputusan jangka panjang dan jangka pendek serta dapat menjadi dasar dalam menentukan harga jual produk serta promosi-promosi produk.

Dari hal tersebut, maka penelitian ini bertujuan untuk menghitung *unit cost* Djaya Roasters secara tepat sesuai akuntansi biaya dengan lima produk *espresso beans* yang dihitung, yaitu 28 Blend, Fine Robusta, 50:50 Arabika Robusta, 75:25 Arabika Robusta, dan 100% Arabika. Dengan langkah-langkah: (i) mengklasifikasikan biaya produksi sebelumnya, (ii) mengestimasi biaya yang akan terjadi pada 6 bulan ke depan, (iii) melakukan perhitungan *unit cost* dengan *normal costing* dengan menjumlahkan seluruh komponen biaya produksi per unit.

Hasil dari penelitian ini menggunakan data estimasi untuk bulan Juli – Desember 2022, yaitu untuk produk 28 Blend biaya per 1kg adalah Rp 76.881; Fine Robusta sebesar Rp 47.921; 50:50 Arabika Robusta sebesar Rp 65.112; 75:25 Arabika Robusta sebesar Rp 74.916; 100% Arabika sebesar Rp 84.721.

Kata kunci: *Unit Cost*