

**PENENTUAN BIAYA PRODUK BAKPIA
PADA BAKPIA ADIAGUNG**

**Skripsi
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Mencapai Derajat**

Sarjana Akuntansi (S1)

Pada Program Studi Akuntansi

Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Dibuat Oleh :

**Cornelia Dinda Putri Bestari
NPM : 180424473**

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

2022

Skripsi

**PENENTUAN BIAYA PRODUK BAKPIA
PADA BAKPIA ADIAGUNG**



Disusun oleh :

CORNELIA DINDA PUTRI BESTARI

NPM : 180424473

Telah dibaca dan disetujui oleh :

Dosen Pembimbing

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Ch. Wiwik Sunarni".

Dra. Ch. Wiwik Sunarni, MSA., Akt., CA.

8 September 2022

**PENENTUAN BIAYA PRODUK BAKPIA
PADA BAKPIA ADIAGUNG**

Dipersiapkan dan disusun oleh:

Cornelia Dinda Putri Bestari

NPM: 180424473

Telah dipertahankan di depan panitia penguji

pada tanggal 11 Oktober 2022

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

Dr. Anastasia Susty A., M.Si., Ak., CA., AMA

Anggota Panitia Penguji

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

Drs. Agus Budi Raharjono, M.Si., Ak., C.A., AMA

Yogyakarta, 19 Oktober 2022

**Dekan 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 :

PENENTUAN BIAYA PRODUK BAKPIA

PADA BAKPIA ADIAGUNG

benar-benar hasil karya saya sendiri. Pernyataan, ide, maupun kutipan baik langsung maupun tidak langsung bersumber dari tulisan atau ide orang lain dinyatakan secara tertulis dalam skripsi ini dalam catatan 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 Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Yogyakarta, 8 September 2022

Yang menyatakan,



Cornelia Dinda Putri Bestari

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan atas segala berkat, rahmat, serta penyertaannya kepada penulis dalam proses penyusunan skripsi ini, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Penentuan Biaya Produk Bakpia Pada Bakpia Adiagung”. Skripsi ini disusun guna memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana pada Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Banyak kesulitan dan hambatan yang penulis alami dalam menyelesaikan skripsi ini, namun berkat bantuan dan dorongan moral dari berbagai pihak, maka penulisan skripsi ini dapat terselesaikan.

Penulis ingin menyampaikan terima kasih yang tulus kepada beberapa pihak yang berperan membantu penulis menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus dan Bunda Maria yang senantiasa menyertai dan melancarkan segala usaha dalam penulisan skripsi ini.
2. Ibu Dra. Ch. Wiwik Sunarni, MSA., Akt., CA., selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan, pengarahan, masukan, serta memberikan motivasi, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
3. Ibu Florentina Sri Lestari selaku pemilik Bakpia Adiagung yang telah bersedia mengizinkan penulis melakukan penelitian di Bakpia Adiagung, telah bersedia meluangkan waktu, serta telah banyak membantu dalam proses pembuatan skripsi ini.

4. Papa, Mama, Mas Galih, Mbak Ut, Mas Michael, Elkan, dan Uti yang selalu mendoakan dan memotivasi untuk menyelesaikan kuliah dan skripsi ini dengan baik.
5. Fani, Ruth, Ayel, Rara yang selalu sabar mendengarkan keluh kesah, memberikan perhatian dan semangat untuk menyelesaikan skripsi ini.
6. Teman-teman satu bimbingan Amel, Rina, Nadine, Ilalang, Dally, dan Anggi yang selalu berbagi cerita dan selalu memberikan semangat untuk menyelesaikan skripsi ini.
7. Teman-teman Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta angkatan 2018 yang telah mendukung selama ini dari awal hingga saat ini.
8. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, terima kasih atas bantuan yang telah diberikan.

Demikian skripsi ini dibuat dengan sebaik-baiknya, jika masih ada kekurangan dalam skripsi ini, maka kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan penulisan skripsi ini. Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak dan semoga skripsi dan semoga skripsi ini bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, 8 September 2022

Cornelia Dinda Putri Bestari

MOTTO

Jangan pernah berhenti belajar, karena hidup tidak pernah berhenti memberikan pelajaran.

Kamu gak perlu *finish* lebih dulu, kamu cukup buat bisa *finish*

-Park Seo Jeon-

Selalu ada terang pagi setelah gelapnya malam. Selalu ada pelangi setelah datangnya badai

-Ridwan Kamil-

PERSEMBAHAN



Skripsi ini kupersembahkan kepada :
Tuhan Yesus Kristus
Keluarga, teman, sahabat, dan saudara-saudaraku
Terima kasih atas segala dukungan dan doa

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	v
MOTTO	vii
PERSEMBAHAN	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
ABSTRAK	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Tujuan Penelitian	4
1.5. Manfaat Penelitian	4
1.6. Metode Penelitian	5
1.6.1. Jenis Penelitian.....	5
1.6.2. Objek Penelitian	5
1.6.3. Jenis Data	5
1.6.4. Metode Pengumpulan Data.....	6
1.6.5. Analisis Data	7
1.7. Sistematika Penulisan	8
BAB II PENENTUAN BIAYA PRODUK	9
2.1. Biaya	9
2.1.1. Pengertian Biaya	9
2.1.2. Klasifikasi Biaya.....	9
2.2. Peranan Informasi Akuntansi Biaya	15
2.3. Biaya Produksi	17
2.3.1. Pengertian Biaya Produksi	17
2.3.2. Komponen Biaya Produksi	17

2.3.3.	Metode Pengumpulan Biaya Produksi	21
2.3.4.	Metode Pembebanan Biaya.....	22
2.4.	Metode Penentuan Tarif Biaya Overhead Pabrik.....	23
2.5.	Langkah-Langkah Penentuan Tarif Biaya <i>Overhead</i> Pabrik – Tarif Tunggal	24
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN BAKPIA ADIAGUNG		27
3.1.	Sejarah Singkat Perusahaan	27
3.2.	Tujuan Perusahaan	28
3.3.	Struktur Organisasi Perusahaan	28
3.4.	Personalia.....	30
3.4.1.	Jumlah Karyawan.....	30
3.4.2.	Sistem Kerja Karyawan.....	30
3.5.	Proses Produksi.....	30
3.6.	Data Rata-Rata Omzet Penjualan Perusahaan.....	33
BAB IV ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN.....		34
4.1	Mengidentifikasi Biaya Bahan Baku	34
4.2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	36
4.3	Biaya Overhead Pabrik	36
4.3.1.	Menentukan Dasar Pembebanan dan Kapasitas.....	36
4.3.2.	Menyusun Anggaran Biaya Overhead Pabrik Tahun 2021	37
4.3.3.	Menghitung Tarif Biaya Overhead Pabrik.....	47
4.4	Penentuan Biaya Produksi Menurut Akuntansi Biaya	48
4.5	Perhitungan Biaya Produk Menurut Perusahaan.....	48
4.6	Penentuan Biaya Nonproduksi Menurut Akuntansi Biaya	50
4.7	Penentuan Biaya Produk Bakpia Adiangung Menurut Akuntansi Biaya.....	53
4.8	Perbandingan Biaya Produk Menurut Akuntansi Biaya Dengan Perusahaan.....	53
4.9	Implikasi Manajerial	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		56
5.1	Kesimpulan	56
5.2	Saran	57
DAFTAR PUSTAKA.....		58
LAMPIRAN.....		59

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Data Rata-Rata Omzet Penjualan Bakpia Adiagung.....	33
Tabel 4. 1 Biaya Bahan Baku Isi Bakpia Rasa Kacang Hijau Perbulan Tahun 2021	34
Tabel 4. 2 Biaya Bahan Baku Isi Bakpia Rasa Keju Perbulan Tahun 2021	34
Tabel 4. 3 Biaya Bahan Baku Isi Bakpia Rasa Coklat Perbulan Tahun 2021.....	35
Tabel 4. 4 Biaya Bahan Kulit Perbulan Tahun 2021	35
Tabel 4. 5 Biaya Bahan Baku Bakpia Tahun 2021	35
Tabel 4. 6 Biaya Tenaga Langsung Perbulan Tahun 2021	36
Tabel 4. 7 Realisasi Biaya Overhead Pabrik Tahun 2020.....	37
Tabel 4. 8 Realisasi Biaya Bahan Bakar Gas Tahun 2020.....	38
Tabel 4. 9 Anggaran Biaya Bahan Bakar Gas Tahun 2021	38
Tabel 4. 10 Anggaran Biaya Bahan Penolong Tahun 2021	39
Tabel 4. 11 Anggaran Biaya Depresiasi Mesin Pengupas Tahun 2021	39
Tabel 4. 12 Anggaran Biaya Depresiasi Mesin Penggiling Tahun 2021	40
Tabel 4. 13 Anggaran Biaya Depresiasi Mesin Kumbu Tahun 2021.....	40
Tabel 4. 14 Anggaran Biaya Depresiasi Mesin Kulit Tahun 2021	41
Tabel 4. 15 Anggaran Biaya Depresiasi Kukusan Tahun 2021	41
Tabel 4. 16 Anggaran Biaya Depresiasi Kompor Tahun 2021	42
Tabel 4. 17 Anggaran Biaya Depresiasi Pemanggang Oven Kompor Tahun 2021	42
Tabel 4. 18 Anggaran Biaya Depresiasi Meja Produksi Tahun 2021	43
Tabel 4. 19 Anggaran Biaya Depresiasi Mesin Pompa Air Tahun 2021	43
Tabel 4. 20 Anggaran Biaya Depresiasi Mesin Dan Peralatan Bakpia Adiagung 2021	44
Tabel 4. 21 Anggaran Biaya Reparasi dan Pemeliharaan Mesin Tahun 2021	44
Tabel 4. 22 Anggaran Biaya Depresiasi Bangunan Tahun 2021	45
Tabel 4. 23 Anggaran Biaya Perawatan Bangunan Tahun 2021.....	45
Tabel 4. 24 Anggaran Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Tahun 2021.....	46
Tabel 4. 25 Anggaran Biaya Overhead Pabrik Tahun 2021	46
Tabel 4. 26 Biaya Overhead Pabrik Perbiji Bakpia	47
Tabel 4. 27 Biaya Produksi Perbiji Bakpia Menurut Akuntansi Biaya.....	48
Tabel 4. 28 Biaya Bahan Baku Perbulan Tahun 2021 Menurut Perusahaan	49
Tabel 4. 29 Biaya Overhead Pabrik Perbulan Tahun 2021 Menurut Perusahaan	49
Tabel 4. 30 Biaya Produk Bakpia Perbiji Menurut Perusahaan	49
Tabel 4. 31 Biaya Depresiasi Etalase.....	50
Tabel 4. 32 Biaya Depresiasi Kursi dan Meja.....	51
Tabel 4. 33 Biaya Depresiasi <i>Handphone</i>	52
Tabel 4. 34 Biaya Depresiasi Kalkulator	52
Tabel 4. 35 Penentuan Biaya Nonproduksi Bakpia Adiagung Menurut Akuntansi Biaya	53
Tabel 4. 36 Biaya Produk Bakpia Adiagung Menurut Akuntansi Biaya	53
Tabel 4. 37 Perbandingan Biaya Produk Menurut Akuntansi Biaya Dengan Perusahaan.....	54
Tabel 5. 1 Data Perbandingan Biaya Produk Menurut Akuntansi Biaya dengan Menurut Perusahaan	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Struktur Organisasi Perusahaan	28
Gambar 3. 2 Proses Produksi Bakpia.....	33



PENENTUAN BIAYA PRODUK BAKPIA PADA BAKPIA ADIAGUNG

Cornelia Dinda Putri Bestari
Dra. Ch. Wiwik Sunarni, MSA., Akt., CA.

Program Studi Akuntansi
Fakultas Bisnis dan Ekonomika
Universitas Atma Jaya Yogyakarta
Jl. Babarsari No 43-44, Yogyakarta

Abstrak

Informasi biaya merupakan hal yang penting bagi perusahaan untuk dapat mengurangi ketidakpastian dalam pengambilan keputusan. Bakpia adiagung mengalami penurunan penjualan selama pandemi. Salah satu cara pengambilan keputusan untuk dapat meningkatkan penjualan adalah dengan memberikan potongan harga. Supaya potongan harga yang diberikan tidak menyebabkan perusahaan rugi, maka perusahaan harus mengetahui biaya produk yang di mana sebagai batas bawah dalam menentukan potongan harga. Sehingga maksimum potongan harga merupakan sampai pada batas bawah yaitu sebesar biaya produk. Jika biaya produk tidak akurat, maka pemberian potongan harga juga tidak tepat. Oleh karena itu informasi biaya produk yang akurat pada produk bakpia sangat penting.

Penelitian bertujuan untuk mengetahui biaya produk bakpia pada bakpia adiagung yang akan digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan dalam pemberian potongan harga. Dalam pengumpulan data, metode yang digunakan yaitu wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa terjadi perbedaan biaya produk. Menurut akuntansi biaya, biaya produk untuk bakpia perbiji rasa kacang hijau Rp 1.002,84, rasa keju Rp 1.102,84, dan rasa coklat Rp 1.099,84. Sedangkan biaya produk menurut perusahaan, setiap varian rasa bakpia sama yaitu sebesar Rp 867,5.

Kata kunci : Biaya Produk, Pengambilan Keputusan, Potongan Harga