

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
PADA KANITA *CATERING***



Disusun oleh:

Louisa Lintang Hayuningtyas

190424882

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

2023

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI

PADA KANITA *CATERING*



Disusun oleh:

Louisa Lintang Hayuningtyas

NPM: 190424882

Telah dibaca dan disetujui oleh:

Pembimbing



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

13 Juni 2023

SKRIPSI

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA KANITA CATERING

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

Louisa Lintang Hayuningtyas

NPM: 190424882

Telah dipertahankan di depan Panitia Penguji pada tanggal 10 Juli 2023 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

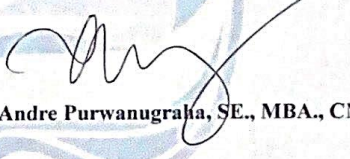


Endang Raino Wirjono, SE., M.Si., AMA., CRP.

Anggota Panitia Penguji



Drs. Agus Budi Raharjono, M.Si., Akt., CA., AMA.




H. Andre Purwanugraha, SE., MBA., CMA.

Yogyakarta , 10 Juli 2023

Dekan Fakultas Bisnis dan Ekonomika

Universitas Atma Jaya Yogyakarta



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

FAKULTAS BISNIS
DAN EKONOMIKA
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

PERNYATAAN

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

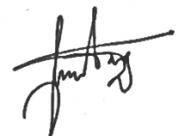
PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI

PADA KANITA *CATERING*

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

Yogyakarta, 13 Juni 2023

Yang menyatakan,



Louisa Lintang Hayuningtyas

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus atas segala berkat dan kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya pula kepada berbagai pihak yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis selama proses penyelesaian skripsi ini:

1. Tuhan Yesus atas pendampingan dan kekuatan yang diberikan sehingga penulis dapat tetap kuat, tenang, dan tekun dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Ibu Endang Raino W., S.E., M.Si., AMA. selaku dosen pembimbing atas waktu dan kesabarannya untuk memberi bantuan, nasihat, serta saran kepada penulis selama proses penulisan skripsi dari awal hingga akhir.
3. Keluarga penulis, kedua orang tua dan kakak, yang senantiasa mengiringi penulis dengan doa dan semangat selama proses penyelesaian skripsi ini.
4. Ibu Yustin sebagai koordinator Kanita *Catering* atas kebaikan dan kesabarannya untuk membantu penulis dalam melengkapi dan menyelesaikan skripsi ini.
5. Sahabat penulis, Puan, yang sudah menemani penulis di masa-masa senang dan sedih. Terima kasih sudah mendengarkan keluh kesah penulis dan terima kasih pula atas kata-kata mutiara dan kebersamaan yang diberikan sehingga penulis bisa bertahan dan akhirnya bisa menyelesaikan skripsi ini.

6. Pacar dan pendukung dibalik layar penulis, Natalino, terima kasih atas motivasi jarak jauh dan hiburan yang telah diberikan sehingga penulis dapat tetap terhibur selama pengerjaan skripsi ini dari awal hingga akhir.
7. Teman-teman Pejuang Kumlot, Jeremy, Bono, Hosea, Ica, dan Ratih yang senantiasa menemani penulis dari awal perkuliahan hingga akhir. Terima kasih atas kenangan, kegembiraan, motivasi, bantuan, dan semangat yang diberikan sehingga penulis dapat tetap termotivasi dan akhirnya mampu menyelesaikan perkuliahan ini hingga akhir.
8. Teman-teman *student staff* KPBB UAJY Inez, Rama, Silvi, Fanya, Tata, Anes, Gabby, Dito, Aput, dan Angga atas kegembiraan dan motivasi yang diberikan sehingga menambah kenangan gembira penulis selama berkuliah dan selama proses penyelesaian skripsi ini.
9. Teman-teman *Display Elite* Drafina, Vena, Devina, Yunita, Sari, Anggita, Nada, dan Indah atas kebersamaan yang diberikan di sela-sela kesibukan perkuliahan.
10. Teman-teman *Princess of Class J* Galuh, Agnes, dan Kak Lala yang sudah menemani penulis di awal perkuliahan dan tetap mau meluangkan waktunya untuk berbagi canda tawa di sela-sela kesibukan kuliah dan pekerjaan.
11. Kepada teman-teman yang penulis kenal dan temui selama perkuliahan baik *offline* maupun *online*. Terima kasih atas kenangan dan pengalaman yang diberikan sehingga penulis dapat berkembang dan menjadi pribadi yang lebih baik dalam hal akademik maupun nonakademik.

MOTTO

“Today and right now is the day and time you have power over, not yesterday, not tomorrow. So, take things one day at a time and really focus on doing what you can today to improve upon your current situation.”

-Unknown-



DAFTAR ISI

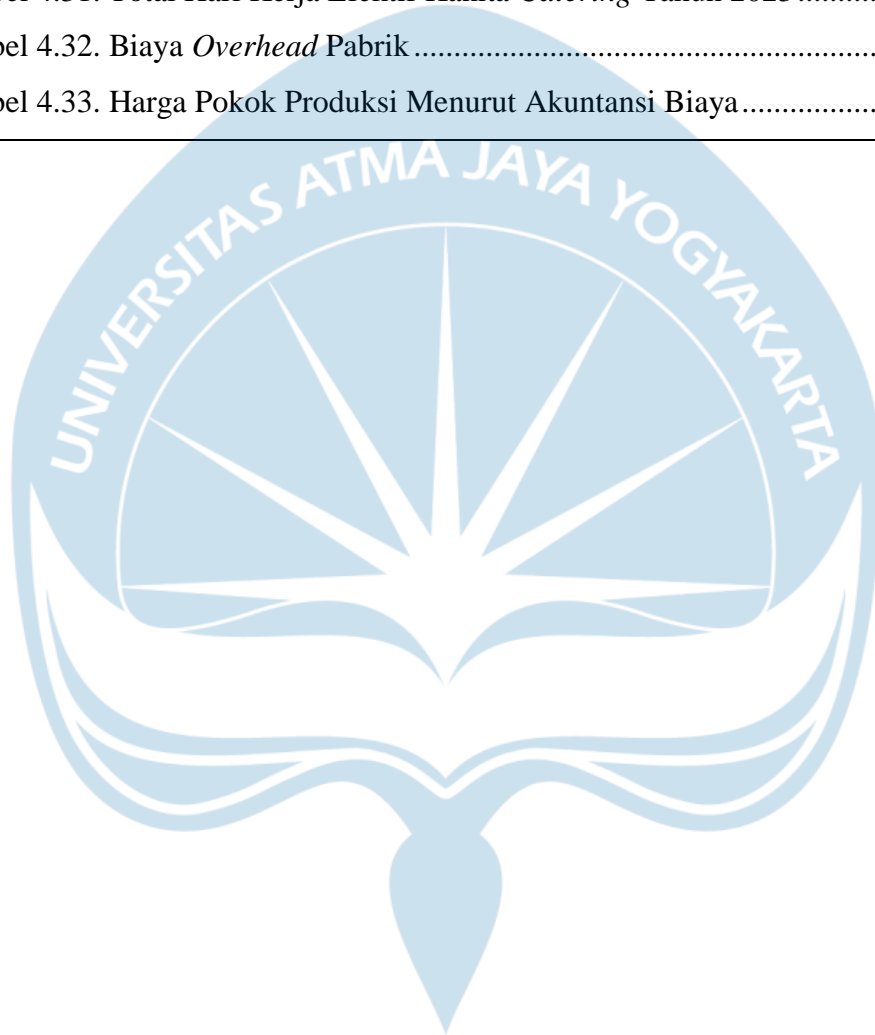
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	i
LEMBAR PENGESAHAN DEKAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
MOTTO.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAK.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	3
1.3. Batasan Masalah.....	3
1.4. Tujuan Penelitian.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
1.6. Metodologi Penelitian.....	5
1.6.1. Jenis Penelitian.....	5
1.6.2. Objek Penelitian.....	5
1.6.3. Subjek Penelitian.....	6
1.6.4. Data Penelitian.....	6
1.6.5. Metode Pengumpulan Data.....	6
1.6.6. Teknik Analisis Data.....	7
1.7. Sistematika Penulisan.....	8
BAB II PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI.....	9
2.1. Biaya.....	9
2.1.1. Definisi Biaya.....	9
2.1.2. Klasifikasi Biaya.....	9
2.1.3. Sistem Biaya.....	14

2.1.4. Alokasi Biaya.....	15
2.2. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik (BOP).....	16
2.2.1. Metode Penentuan Tarif BOP.....	16
2.2.2. Dasar Pembebanan BOP.....	17
2.2.3. Kapasitas Aktivitas.....	19
2.3. Harga Pokok Produksi.....	20
2.3.1. Definisi Harga Pokok Produksi.....	20
2.3.2. Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	21
BAB III GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN.....	23
3.1. Sejarah Perusahaan.....	23
3.2. Struktur Perusahaan.....	23
3.3. Personalia.....	26
3.4. Proses Produksi.....	27
BAB IV ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1. Identifikasi Biaya Produksi.....	29
4.1.1. Identifikasi Biaya Bahan Langsung.....	29
4.1.2. Identifikasi Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	41
4.1.3. Identifikasi Biaya <i>Overhead</i> Pabrik (BOP).....	44
4.2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Akuntansi Biaya.....	53
BAB V PENUTUP.....	58
5.1. Kesimpulan.....	58
5.2. Implikasi Manajerial.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Jumlah Pesanan STIKES Pada Februari Tahun 2023	4
Tabel 3.1. Daftar Karyawan Kanita <i>Catering</i>	26
Tabel 4.1. Biaya Bahan Langsung 1 Februari 2023	29
Tabel 4.2. Biaya Bahan Langsung 2 Februari 2023	30
Tabel 4.3. Biaya Bahan Langsung 3 Februari 2023	30
Tabel 4.4. Biaya Bahan Langsung 4 Februari 2023	31
Tabel 4.5. Biaya Bahan Langsung 6 Februari 2023	31
Tabel 4.6. Biaya Bahan Langsung 7 Februari 2023	32
Tabel 4.7. Biaya Bahan Langsung 8 Februari 2023	32
Tabel 4.8. Biaya Bahan Langsung 9 Februari 2023	33
Tabel 4.9. Biaya Bahan Langsung 10 Februari 2023	33
Tabel 4.10. Biaya Bahan Langsung 11 Februari 2023	34
Tabel 4.11. Biaya Bahan Langsung 13 Februari 2023	35
Tabel 4.12. Biaya Bahan Langsung 14 Februari 2023	35
Tabel 4.13. Biaya Bahan Langsung 15 Februari 2023	36
Tabel 4.14. Biaya Bahan Langsung 17 Februari 2023	36
Tabel 4.15. Biaya Bahan Langsung 20 Februari 2023	37
Tabel 4.16. Biaya Bahan Langsung 21 Februari 2023	37
Tabel 4.17. Biaya Bahan Langsung 22 Februari 2023	38
Tabel 4.18. Biaya Bahan Langsung 23 Februari 2023	38
Tabel 4.19. Biaya Bahan Langsung 24 Februari 2023	39
Tabel 4.20. Biaya Bahan Langsung 25 Februari 2023	39
Tabel 4.21. Biaya Bahan Langsung 27 Februari 2023	40
Tabel 4.22. Biaya Bahan Langsung 28 Februari 2023	40
Tabel 4.23. Perhitungan Upah Memasak dan Pengemasan	42
Tabel 4.24. Jam Kerja Langsung Memasak dan Pengemasan	43
Tabel 4.25. Biaya Tenaga Kerja Langsung Memasak dan Pengemasan.....	44
Tabel 4.26. Biaya Depresiasi Peralatan dan Mesin Kanita <i>Catering</i> 2022.....	48

Tabel 4.27. Biaya Bahan Tidak Langsung Tahun 2022.....	48
Tabel 4.28. Biaya Gaji Karyawan Administrasi dan Pemasaran Tahun 2022. .	50
Tabel 4.29. Tingkat Inflasi Tahun 2023.....	50
Tabel 4.30. Anggaran Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Kanita <i>Catering</i> Tahun 2023. .	51
Tabel 4.31. Total Hari Kerja Efektif Kanita <i>Catering</i> Tahun 2023.....	52
Tabel 4.32. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	53
Tabel 4.33. Harga Pokok Produksi Menurut Akuntansi Biaya.....	54



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Kanita <i>Catering</i>	23
Gambar 3.2 Proses Produksi Kanita <i>Catering</i>	28



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Keterangan Riset Perusahaan.....	60
---	----



PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA KANITA CATERING

Louisa Lintang Hayuningtyas
Endang Raino., S.E., M.Si., AMA.

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

ABSTRAK

Biaya produksi adalah biaya yang berhubungan dengan produksi barang dan penyediaan jasa yang mana terbagi menjadi tiga komponen biaya, yaitu biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik Kanita *Catering* beberapa kali mengalami kerugian pada tahun 2022 akibat adanya pembengkakan biaya produksi hingga mencapai 88% dan 94% dari total pendapatan yang diterima padahal umumnya biaya produksi yang dikeluarkan adalah di rentang 60%-78%. Kemudian, adanya penetapan harga jual dibawah standar membuat Kanita *Catering* pun mengalami kerugian seperti yang terjadi pada pesanan STIKES dimana ada permintaan pemotongan harga khusus dari yang semula Rp35.000 menjadi Rp25.000.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menghitung harga pokok produksi pada Kanita *Catering* serta melakukan analisis pada biaya-biaya yang ada untuk mendukung pengambilan keputusan dan penetapan harga jual dengan berdasar pada konsep akuntansi biaya. Dalam penelitian ini, metode yang digunakan adalah metode *normal costing* dan untuk mengetahui anggaran biaya *overhead* pabrik Kanita *Catering* pada tahun 2023 digunakan metode tarif tunggal. Analisis data dalam penelitian ini dilakukan sesuai langkah-langkah berikut: (1) melakukan perhitungan biaya bahan baku langsung, (2) melakukan perhitungan biaya tenaga kerja langsung, (3) melakukan perhitungan biaya overhead pabrik, dan (4) melakukan perhitungan harga pokok produksi sesuai konsep akuntansi biaya.

Hasil penelitian ini adalah harga pokok produksi nasi kotak Kanita *Catering* menurut akuntansi biaya adalah sebesar Rp31.692 per unit yang mana dari perhitungan tersebut dapat diketahui bahwa permintaan pemotongan harga oleh STIKES menjadi Rp25.000 dari harga asli yang awalnya Rp35.000 untuk pembelian nasi kotak pada Bulan Februari 2023 tidak dapat diberikan dikarenakan jumlah biaya produksi yang dikeluarkan oleh perusahaan lebih besar daripada permintaan harga STIKES.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, *Normal Costing*, Pengambilan Keputusan