

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK
PRODUKSI DENGAN METODE *FULL
COSTING* DAN *VARIABLE COSTING* DALAM
PENENTUAN HARGA JUAL PADA UMKM
(Studi Kasus pada Vicka Bakery Anjasmoro Semarang)**



SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1) Akuntansi
pada Program Sarjana Fakultas Ekonomi
Universitas Wahid Hasyim

Disusun oleh :

**NGARIFIN
NIM 141020004**

**FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS WAHID HASYIM
SEMARANG
2019**

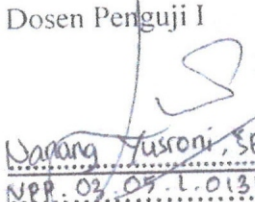
PENGESAHAN SKRIPSI

Nama Penyusun : Ngarifin
Nomor Induk Mahasiswa : 141020004
Fakultas/Jurusan : Ekonomi/Akuntansi
Judul Skripsi : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Dan *Variabel Costing* Dalam Penentuan Harga Jual Pada UMKM (Studi Kasus Pada Vicka Bakery Anjasmoro Semarang).

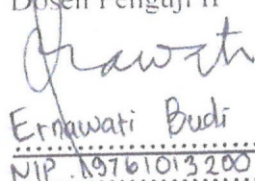
Skripsi ini telah di uji dan dipertahankan dihadapan dewan penguji pada ujian yang dilaksanakan tanggal 15 Februari 2019 dan dinyatakan LULUS.

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

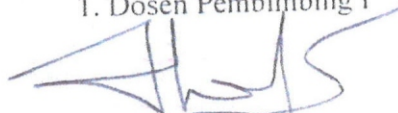
1. Dosen Penguji I


Nopang Yusroni, SE., M.Si
NPP. 03.05.1.0131

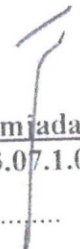
2. Dosen Penguji II


Ernawati Budi Astuti, SE., M.Si
NIP. 197610132005012002

1. Dosen Pembimbing I


H. Hasan, SE., M.Sc
NPP. 03.05.1.0131

2. Dosen Pembimbing II


Atieq Amjadallah Alfie, SE., M.Si
NPP. 03.07.1.0158

Semarang 15 Februari 2019

Mengetahui,
Dekan Fakultas Ekonomi



Khamid, SE., M.Si., AKt.CA
NPP. 03.05.1.0130

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ngarifin

NIM : 141020004

Fakultas/Jurusan : Ekonomi/Akuntansi

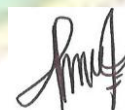
Dengan ini menyatakan sebenar-benarnya bahwa skripsi yang berjudul :

**Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing*
dan *Variable Costing* dalam Penentuan Harga Jual Pada UMKM (Studi
Kasus Pada Vicka Bakery Anjasmoro Semarang)**

adalah hasil karya penulis sendiri. Kecuali kutipan yang sudah penulis sebutkan sumbernya. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya bukti plagiasi, manipulasi, dan bentuk-bentuk kecurangan lain, saya bersedia untuk menerima sanksi dalam bentuk apapun dari Fakultas Ekonomi Universitas Wahid Hasyim Semarang.

Semarang, 16 Februari 2019

Yang Menyatakan,



Ngarifin
Nim. 141020004

ABSTRAKSI

Harga pokok produksi adalah kumpulan dari biaya-biaya yang dikeluarkan untuk mengolah bahan baku menjadi bahan jadi. Penelitian ini bertujuan untuk memahami metode perhitungan harga pokok produksi pada Vicka Bakery Anjasmoro Semarang. Selain itu untuk mengetahui metode apa yang sebaiknya diterapkan pada Vicka Bakery Anjasmoro Semarang untuk menentukan harga jual. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif. Penelitian ini menggunakan sumber data primer dan data sekunder. Data primer yang diambil dari Vicka Bakery Anjasmoro Semarang adalah dengan melakukan wawancara. Sedangkan metode analisis data yang digunakan adalah analisis kuantitatif dan kualitatif. Berdasarkan perbandingan dengan menggunakan metode *full costing* dan metode *variabel costing* dalam perhitungan harga pokok produksi perusahaan, metode *full costing* memiliki angka nominal lebih tinggi dibanding menggunakan metode *variable costing*. Hal ini disebabkan karena perhitungan harga pokok produksi pada metode *full costing* memasukkan semua unsur biaya baik yang berjenis variabel maupun tetap sedangkan *variable costing* hanya memasukan unsur biaya yang bersifat variabel. Vicka Bakery Anjasmoro Semarang sebaiknya memasukkan unsur-unsur biaya seperti biaya penyusutan maupun biaya pemeliharaan dan perawatan sehingga penentuan harga pokok produksi menjadi lebih akurat untuk menentukan harga jual.

Kata kunci : **harga pokok produksi, *full costing*, *variable costing*, harga jual.**

ABSTRACTION

The cost of production is a collection of costs incurred to process raw materials into finished materials. This study aims to understand the method of calculating the cost of production in Blessing Vicka Bakery Anjasmoro Semarang. In addition to knowing what method should be applied to the Vicka Bakery Anjasmoro Semarang Blessing to determine the selling price. The type of data used in this study is quantitative data. This study uses primary data sources and secondary data. The primary data taken from Vicka Bakery Anjasmoro Semarang is by conducting interviews. While the data analysis method used is quantitative and qualitative analysis. Based on the comparison using the full costing method and variable costing method in calculating the company's cost of production, the full costing method has a nominal value higher than using the variable costing method. This is because the calculation of the cost of production in the full costing method includes all the elements of cost both variable and fixed, while variable costing only includes variable costs. MSMEs should include elements of costs such as depreciation costs and maintenance and maintenance costs in calculating the cost of production so that the determination of the cost of production becomes more accurate to determine the selling price.

Keywords: *cost of goods manufactured, full costing, variable costing, selling price.*

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO :

- Keberhasilan ada di alam tindakan, bukan di alam angan-angan atau rencana.

-Mario Teguh-

- Siapapun yang menempuh suatu jalan untuk mendapatkan ilmu, maka Allah akan memberikan kemudahan jalannya menuju surga.

-H.R Muslim-

- Wahai orang-orang yang beriman jadikanlah sabar dan sholat sebagai penolongmu. Sesungguhnya Allah beserta orang-orang yang sabar.

-Q.S Al-Baqarah [2] : 153-

PERSEMBAHAN :

Ku persembahkan untuk :

- Kedua orang tua saya Bapak Haroyono dan ibu Poniti tercinta yang selalu berdo'a untuk kesuksesanku.
- Kedua kakakku Zaidah dan Lugi Triyono yang selalu membantu dan memberikan semangat.
- Dosen pembimbing saya Bapak H. Hasan,SE.,M.Sc dan Bapak Atieq Amjadallah Alfie, SE.,M.Si yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dalam penyusunan skripsi ini.
- Teman-teman Akuntansi Ekstensi 2014 yang penuh semangat dan partner perjuangan dalam suka maupun duka.

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan rahmat, taufik, hidayah serta inayah-Nya. Sholawat dan salam semoga selalu tercurah pada suri tauladan kita Nabi Muhammad S.A.W sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* dalam Penentuan Harga Jual Pada UMKM (Studi Kasus Pada Vicka Bakery Anjasmoro Semarang)”**. Skripsi ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar S1 Sarjana Ekonomi pada Fakultas Ekonomi Universitas Wahid Hasyim Semarang. Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa tanpa adanya saran, bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak, skripsi ini tidak akan terselesaikan. Oleh karena itu, ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Bapak Prof. Dr. H. Mahmutarom,SH.,MH selaku Rektor Universitas Wahid Hasyim Semarang.
2. Ibu Khanifah,SE.,M.Si.,Akt.,CA selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Wahid Hasyim Semarang.
3. Bapak Atieq Amjadallah Alfie,SE.,M.Si selaku Ketua Program Studi Akuntansi Universitas Wahid Hasyim Semarang.
4. Bapak H. Hasan, SE.,M.Sc dan Bapak Atieq Amjadallah Alfie,SE.,M.Si selaku Dosen Pembimbing yang telah berkenan meluangkan waktu untuk

memberikan bimbingan, pengarahan, masukan, serta motivasi kepada penulis sehingga terselesaikannya skripsi ini.

5. Seluruh Dosen dan Staff Fakultas Ekonomi Universitas Wahid Hasyim Semarang yang telah memberi motivasi, membagi ilmunya dan membantu penulis sehingga dapat menyelesaikan kuliah ini dengan baik.
6. Kedua orang tuaku Bapak Haryono dan Ibu Poniti yang tercinta, yang tak lelah mendo'akan, menyemangati, memotivasi, memberikan kasih sayang, dan memberikan dukungan materiil dengan setulus hati.
7. Kedua kakakku Zaidah dan Lugi Triyono yang telah mendo'akan, memberikan semangat, dan kasih sayang.
8. Hendra Sriwijaya dan Seluruh teman-temanku Akuntansi Ekstensi 2014 terimakasih atas persahabatannya selama ini dan semoga kita semua bisa meraih cita-cita dan menjadi seseorang yang sukses di dunia dan di akhirat.
9. Semua pihak-pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu namanya yang telah membantu dalam proses penyusunan skripsi.

Penulis menyadari dalam skripsi ini masih terdapat kekurangan dan keterbatasan. Oleh karena itu kritik dan saran yang membangun sangat dibutuhkan. Namun demikian, merupakan harapan bagi penulis bila skripsi ini dapat memberikan sumbangan dan pengetahuan dan menjadi suatu karya yang bermanfaat.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Semarang, 16 Februari 2019



Penulis
Ngarifin

DAFTAR ISI

PENGESAHAN SKRIPSI	ii
PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iii
ABSTRAKSI	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian dan Kegunaan Penelitian	8
1.4 Sistematika Penulisan	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Landasan Teori.....	10
2.1.1 Pengertian Biaya	10
2.1.2 Objek Biaya	12
2.1.3 Penggolongan Biaya.....	13
2.1.4 Biaya Produksi	17
2.1.4.1 Pengertian Biaya Produksi	17
2.1.4.2 Metode Pengumpulan Biaya Produksi	17

2.1.5 Harga Pokok Produksi	18
2.1.5.1 Pengertian Harga Pokok Produksi	18
2.1.5.2 Unsur – Unsur Harga Pokok Produksi	20
2.1.5.3 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi	22
2.1.5.3 Sistem Informasi Harga Pokok	25
2.1.6 Harga Jual Produk	26
2.1.6.1 Tujuan Harga Jual	27
2.1.6.2 Proses Penentuan Harga Jual.....	27
2.1.6.3 Hubungan Biaya Produksi Dengan Penentuan Harga jual.....	29
2.1.7 UMKM	30
2.1.7.1 Pengertian UMKM.....	30
2.1.7.2 Permasalahan dalam UMKM.....	32
2.1.7.3 Upaya Pengembangan UMKM	36
2.2 Penelitian Terdahulu	39
2.3 Kerangka Pemikiran.....	43
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	45
3.1.1 Variabel Penelitian.....	45
3.1.2 Definisi Operasional	45
3.2 Objek Penelitian	47
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	47
3.4 Jenis dan Sumber Data	47
3.5 Metode Pengumpulan Data	48

3.6 Metode Analisis Data	48
--------------------------------	----

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Objek Penelitian	51
--------------------------------------	----

4.2 Analisis Data	51
-------------------------	----

4.2.1 Harga Pokok Produksi	52
----------------------------------	----

4.2.1.1 Biaya Bahan Baku	52
--------------------------------	----

4.2.1.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung	55
---	----

4.2.1.3 Biaya Produksi	56
------------------------------	----

4.2.1.4 Biaya Penyusutan	57
--------------------------------	----

4.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi yang di tentukan Perusahaan	58
--	----

4.2.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode <i>Full Costing</i>	60
---	----

4.2.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode <i>Variable Costing</i>	66
---	----

4.2.5 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Prusahaan, Metode <i>Full Costing</i> Dan Metode <i>Variable Costing</i>	68
---	----

4.2.6 Perhitungan Harga JUal Dan Laba	69
---	----

4.3 Pembahasan	71
----------------------	----

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan	74
--------------------	----

5.2 Saran	75
-----------------	----

DAFTAR PUSTAKA	77
----------------------	----

LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	79
------------------------	----

Lampiran 1. Surat permohonan penelitian.....	80
--	----

Lampiran 2. Surat keterangan penelitian	81
---	----

Lampiran 3. Teks pertanyaan wawancara	82
Lampiran 4. Peralatan produksi vicka bakery (oven)	83
Lampiran 5. Perlatan produksi vicka bakery (proofer).....	84
Lampiran 6. Perlatan produksi vicka bakery (mixer)	85
Lampiran 7. Donat yang di produksi vicka bakery.....	86
Lampiran 8. Kapasitas produksi donat vicka bakery	87
Lampiran 9. Biaya bahan baku setiap bulan (donat meisess dan donat keju)	87
Lampiran 10. Biaya bahan baku setiap bulan (donat kacang dan donat strawberry)	88
Lampiran 11. Biaya tenaga kerja pada vicka bakery	89
Lampiran 12. Biaya produksi pada vicka bakery	89
Lampiran 13. Perhitungan harga pokok produksi metode perusahaan (donat mesies dan donat keju)	90
Lampiran 14. Perhitungan harga pokok produksi metode perusahaan (donat kacang dan donat strawberry)	91

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 metode full costing	25
Gambar 2.2 Metode <i>Variable Costing</i>	26
Gambar 2.3 Kerangka Pemikiran	43
Gambar 3.1 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i>	46
Gambar 3.2 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Variable Costing</i>	46
Gambar 3.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i>	49
Gambar 3.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Variable Costing</i>	50

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 perbedaan elemen biaya full costing dan variable costing	3
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	39
Tabel 4.1 Kapasitas Produksi Donat Vicka Bakery Setiap Bulan Tahun 2018 (dalam unit)	52
Tabel 4.2 Biaya Bahan Baku Setiap Bulan Produk Donat-Meises Pada Vicka Bakery	53
Tabel 4.3 Biaya Bahan Baku Setiap Bulan Produk Donat-Keju Pada Vicka Bakery	53
Tabel 4.4 Biaya Bahan Baku Setiap Bulan Produk Donat-Kacang Pada Vicka Bakery	54
Tabel 4.5 Biaya Bahan Baku Setiap Bulan Produk Donat-Strawberry Pada Vicka Bakery	54
Tabel 4.6 Alokasi Bersama Biaya Bahan Baku Pada Vicka Bakery	55
Tabel 4.7 Biaya Tenaga Kerja Pada Vicka Bakery	56
Tabel 4.8 Alokasi Bersama Biaya Tenaga Kerja Pada Vicka Bakery	56
Tabel 4.9 Biaya Produksi pada Vicka Bakery	56
Tabel 4.10 Alokasi Bersama Biaya Produksi Pada Vicka Bakery	57
Tabel 4.11 Biaya penyusutan (Depresiasi) pada Vicka Bakery	58
Tabel 4.12 Penghitungan Harga Pokok Produksi Donat-Coklat Dengan Metode Perusahaan	59
Tabel 4.13 Penghitungan Harga Pokok Produksi Donat-Keju Dengan Metode Perusahaan	59
Tabel 4.14 Penghitungan Harga Pokok Produksi Donat-Kacang Dengan Metode Perusahaan	60
Tabel 4.15 Penghitungan Harga Pokok Produksi Donat-Strawberry Dengan Metode Perusahaan	60
Tabel 4.16 Biaya Bahan Baku Produksi Donat Pada Vicka Bakery	61
Tabel 4.17 Biaya Tenaga Kerja Langsung Produksi Donat pada Vicka Bakery	62

Tabel 4.18 Alokasi Bersama Biaya Tenaga Kerja Langsung	62
Tabel 4.19 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	62
Tabel 4.20 Alokasi Bersama Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel	63
Tabel 4.21 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	63
Tabel 4.22 Alokasi Bersama Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	63
Tabel 4.23 Penghitungan Harga Pokok Produksi Donat-Meises Dengan Metode <i>Full Costing</i>	64
Tabel 4.24 Penghitungan Harga Pokok Produksi Donat-Keju Dengan Metode <i>Full Costing</i>	64
Tabel 4.25 Penghitungan Harga Pokok Produksi Donat-Kacang Dengan Metode <i>Full Costing</i>	65
Tabel 4.26 Penghitungan Harga Pokok Produksi Donat-Strawberry Dengan Metode <i>Full Costing</i>	65
Tabel 4.27 Penghitungan Harga Pokok Produksi Donat-Meises Dengan Metode <i>Variabel Costing</i>	66
Tabel 4.28 Penghitungan Harga Pokok Produksi Donat-Keju Dengan Metode <i>Variabel Costing</i>	66
Tabel 4.29 Penghitungan Harga Pokok Produksi Donat-Kacang Dengan Metode <i>Variabel Costing</i>	67
Tabel 4.30 Penghitungan Harga Pokok Produksi Donat-Strawberry Dengan Metode <i>Variabel Costing</i>	67
Tabel 4.31 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi	68
Tabel 4.32 Perhitungan Harga Jual dan Laba dengan Perhitungan Metode Perusahaan	70
Tabel 4.33 Perhitungan Harga Jual dan Laba dengan Perhitungan Metode <i>Full Costing</i>	70
Tabel 4.34 Perhitungan Harga Jual dan Laba dengan Perhitungan Metode <i>Variabel Costing</i>	71