

ABSTRAK

Indra Prawira Tahir. 921 309 092. 2013. Program Studi D III Akuntansi jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Gorontalo. Makalah Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Isi pada Perusahaan Pia Saronde. Dibawah bimbingan Bapak Dr. Gaffar Lacokke, M.Si selaku pembimbing I dan Bapak Zulkifli Bokuu, SE,Ak., M.Si selaku pembimbing II.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi pada Perusahaan Royal Bakery Palembang sebagai perusahaan manufaktur yang memproduksi roti isi dan roti tawar. Dalam perhitungan harga pokok produksi khususnya roti isi, perusahaan belum tepat dalam mengklasifikasikan biaya bahan baku langsung dan bahan baku tidak langsung. Selain itu, perusahaan belum membuat harga pokok produksi untuk masing-masing jenis roti

Berdasarkan hasil penelitian, dapat dilihat bahwa sistem akuntansi pencatatan pengeluaran kas masih sangat sederhana belum sesuai dengan sistem dan standar akuntansi yang berlaku, hanya berdasarkan buku pengeluaran kas sesuai pemahaman yang diketahui bagian administrasi

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa Perusahaan Pia Saronde belum tepat dalam menghitung laporan harga pokok produksi sesuai dengan prinsip-prinsip akuntansi biaya yang berlaku umum

Kata Kunci: Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi