

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi yang Berjudul:

**ANALISIS METODE PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN
DAMPAKNYA PADA HARGA JUAL
(STUDI KASUS PADA PABRIK ROTI FAZA)**

Oleh:

MERLINDA YANTI HUSIN

NIM. 921413056

Telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

Pembimbing I

Pembimbing II

Rio Monosrfa, SE, Ak, M.Si
NIP. 197410082002121001

Zulkifli Bokiu, SE, Ak, M.Si
NIP. 197205192002121001

Mengetahui
Ketua Jurusan Akuntansi

Zulkifli Bokiu, SE, Ak, M.Si
NIP. 197205192002121001

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

ANALISIS METODE PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN
DAMPAKNYA PADA HARGA JUAL
(STUDI KASUS PADA PABRIK ROTI FAZA)

Oleh:

MERLINDA YANTI HUSIN

NIM. 921.413.056

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Hari/Tanggal : Selasa, 25 Juli 2017

Waktu : 13.00

Penguji:

1. Hartati Tuli, SE,Ak., M.Si

1.

2. Lukman Pakaya, S.Pd., MSA

2.

3. Rio Monoarfa, SE,Ak., M.Si

3.

4. Zulkifli Bokiu, SE,Ak., M.Si

4.

Gorontalo, Juli 2017

Dekan Fakultas Ekonomi



~~Hilman Kasman Hambali, S.Pd, SE, MSA~~

~~Nip. 197008231999031005~~

ABSTRAK

Merlinda Yanti Husin. 921 413 056. 2017. *Analisis Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Dampaknya Pada Harga Jual. (Studi Kasus pada Pabrik Roti Faza).* Skripsi Program Studi S1 Akuntansi, Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi. Universitas Negeri Gorontalo, dibawah bimbingan Bapak Rio Monoarfa SE, Ak, M.Si dan Bapak Zulkifli Boku, SE, Ak, M.Si

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi roti pada perusahaan roti "FAZA", perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*, perhitungan harga jual metode *cost plus pricing* dan perhitungan harga jual dengan metode *target pricing*. Data dalam penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh dengan mencatat nilai-nilai pendapatan dan tiap item belanja pada perusahaan roti "FAZA". Analisa data menggunakan analisis deskriptif menggunakan masing-masing metode kemudian dikomparasikan metode yang lebih baik dalam penentuan harga jual

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Perusahaan roti 'FAZA' dalam menyajikan laporan harga pokok produksi belum menggunakan praktek dan metode akuntansi yang berlaku umum. Perbedaan utama perhitungan menggunakan metode perusahaan roti 'FAZA' dengan metode perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* terletak pada perbedaan dalam perhitungan biaya overhead pabrik. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi dengan metode pabrik roti 'FAZA' bahwa harga pokok produksi per bulan Desember 2016 sebesar Rp 74.867.500. Penerapan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan roti 'FAZA' sebesar Rp 1.500 per biji roti ini sebenarnya belum menutup semua biaya-biaya yang dikeluarkan, perusahaan tidak memperhitungkan setiap komponen biaya produksi. Penentuan harga jual yang menurut perhitungan metode *cost plus pricing* lebih tinggi yaitu sebesar Rp 1.875 per biji. Dalam penetapan harga jual dengan metode *target costing* akan menyebabkan harga jual turun dan volume penjualan perusahaan roti 'FAZA' akan naik sebesar 20%, namun dengan catatan perusahaan harus mampu untuk menekan biaya yang tidak memberikan nilai tambah.

Kata Kunci:Harga Pokok Produksi, Harga Jual

ABSTRACT

Mertinda Yanti Husin. 921 413 056. 2017. Analysis of Calculation of Cost of Production and Its Impact on Selling Price. (Study Case at Faza Bakery Factory). Skripsi Bachelor Study Program of Accounting, Department of Accounting, Faculty of Economic, State University of Gorontalo, Principal supervisor is Rio Monoarfa SE, Ak, M.Si and Co-supervisor is Zulkifli Bokiu, SE, Ak, M.Si

This research aimed at discovering the calculation of cost of bread production at "Faza" bakery factory, calculation of cost of production based on *full costing* method, calculation of cost of production using *cost plus pricing* method and calculation of cost of production with *target pricing* method. Data in this research used primary data obtained by recording the values of income and each shopping item at "Faza" bakery factory. Data analysis used descriptive analysis by using each method and then compared to better methods in determining the selling price.

Research result shows that "Faza" bakery factory in presenting report on Cost of Production have not used generally accepted accounting practices and methods. The main difference calculation between "Faza" bakery factory method and *full costing* method lies on the difference of factory overhead costs. Based on calculation "Faza" bakery factory method that Cost of Production sold per December 2016 amounted to IDR. 74.867.500. The application of the selling price set by the "Faza" bakery factory as much as IDR. 1.500 per pieces of bread, this actually has not covered all expenses incurred, the company does not take into account any component of production costs. Determination of the selling price based on *cost plus pricing* method is higher by IDR. 1.875 per pieces. In determining the selling price using target costing will cause the selling price down and sales volume of "Faza" Bakery Company will rise by 20%, however with the company's record should be able to reduce costs that do not provide added value.

Keywords: Cost of Production, Selling Price.

