

SKRIPSI

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK MIE di RESTORAN
MIE TOREE SURABAYA**



OLEH:
ERWIN HAEBUN
16120026

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS KATOLIK DARMA CENDIKA
SURABAYA
2021**

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK MIE di RESTORAN

MIE TOREE SURABAYA

SKRIPSI

**Sebagai Salah Satu Prasyarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi**



Oleh :

**ERWIN HAEBUN
16120026**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS KATOLIK DARMA CENDIKA SURABAYA
2021**



TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Erwin Haebun

NPM : 16120026

Fakultas : Ekonomi

Jurusan : Akuntansi

Judul Skripsi : Perhitungan Harga Pokok Produk Mie di Restoran Mie Toree
Surabaya

Pembimbing
Tanggal, 23 Juli 2021

(Dra. Jeanne Asteria Wawolangi, M.Si, Ak)

Mengetahui,
Ketua Program Studi
Tanggal, 23 Juli 2021

(Nia Yuniarshih, S.E., M.S.A.)



LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang ditulis oleh Erwin Haebun dengan NPM 16120026

Telah diuji pada 6 Agustus 2021

Dinyatakan **LULUS** oleh :

Ketua Tim Pengaji,

(Dra. Jeanne Asteria Wawolangi, M.Si, Ak)

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi,

Ketua Program Studi,

(Dr. Thyophoida W.S. Panjaitan, S.E., M.M.)

(Nia Yuniarsih, S.E., M.S.A.)

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK MIE di RESTORAN

MIE TOREE SURABAYA

Telah diuji dan dipertahankan dihadapan
Tim penguji skripsi

Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika

Jurusan Akuntansi

Pada Hari Jumat, Tanggal 6 Agustus 2021

Disusun oleh :

Nama : Erwin Haebun

NPM : 16120026

Fakultas : Ekonomi

Jurusan : Akuntansi

Tim Penguji :

1. Dra. Jeanne Asteria W, M.Si., Ak (Ketua)

2. Nia Yuniarsih, S.E., M.S.A (Anggota)

3. Dr. Sofija Pudji Estiasih, M.M (Anggota)

[Signature]

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Erwin Haebun
Fakultas / Prodi : Ekonomi / Akuntansi
Alamat Asli : Desa Asaan Dusun 1 RT. 001 RW. 001 Kel. Asaan
Kec. Pagimana Kab. Banggai Sulawesi Tengah
No Identitas : 7201071605980002

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi dengan judul :

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK MIE DI RESTORAN MIE TOREE
SURABAYA

Adalah merupakan hasil karya saya sendiri yang belum pernah dipublikasikan baik secara keseluruhan maupun sebagian dalam bentuk jurnal, working paper atau bentuk lain yang dipublikasikan secara umum. Skripsi ini sepenuhnya merupakan karya intelektual saya dan seluruh sumber yang menjadi rujukan dalam karya ilmiah ini telah saya sebutkan sesuai kaidah akademik yang berlaku umum, termasuk para pihak yang memberikan kontribusi pemikiran pada isi, kecuali yang menyangkut ekspresi kalimat dan desain penulisan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat apabila kemudian hari terbukti bahwa saya ternyata melakukan tindakan menyalin atau meniru tulisan orang lain seolah-olah hasil pemikiran saya sendiri, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika termasuk pencabutan gelar kesarjanaan.

Surabaya, 23 Juli 2021



Erwin Haebun

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas Rahmat dan Karunia-Nya sehingga saya dapat menyelesaikan penelitian dan skripsi yang berjudul : **“Perhitungan Harga Pokok Produk Mie Di Restoran Mie Toree Surabaya”**. Skripsi ini merupakan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam meraih derajat Sarjana Ekonomi (S.E) program Strata satu (S-1) Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika.

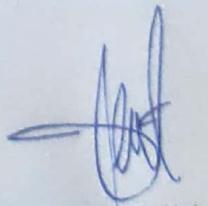
Selama penelitian dan penyusunan laporan penelitian dalam skripsi ini peneliti tidak luput dari banyak kendala. Kendala tersebut dapat diatasi peneliti berkat adanya bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak, oleh karena itu peneliti ingin menyampaikan rasa terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Romo Dr. Y. Budi Hermanto, M.M. selaku Rektor Universitas Katolik Darma Cendika Surabaya yang telah menyediakan sarana dan fasilitas perkuliahan yang mendukung.
2. Ibu Dr. Thyophoida W.S.P, S.E., M.M. selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika.
3. Ibu Nia Yuniarhsih, S.E., M.S.A. selaku Ketua Program Studi Akuntansi Universitas Katolik Darma Cendika.



4. Vincentia Devina Setyawati, S.E., M.S.A. selaku Dosen Wali pada tahun akademik 2016/2021 yang banyak membantu dalam perwalian setiap semester.
5. Ibu Dra. Jeanne Asteria Wawolangi, M.Si, Ak. selaku dosen pembimbing yang telah mengorbankan waktu, tenaga, pikiran untuk membimbing serta memberikan saran dalam menyelesaikan laporan skripsi ini.
6. Ibu Niken selaku Tata Usaha Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika.
7. Mama, papa, dan adik yang selalu memberikan dukungan dan doa untuk saya dalam mengerjakan skripsi sehingga skripsi ini boleh selesai dengan tepat waktu.
8. Pihak-pihak lain yang telah membantu dalam menyelesaikan skripsi yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu.

Surabaya, 23 Juli 2021



Peneliti

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACTix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	7
1.3 Tujuan Penelitian	8
1.4 Manfaat Penelitian	8
1.4.1 Manfaat Teoritis	8
1.4.2 Manfaat Praktis	8
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Landasan Teori.....	10
2.1.1 Definisi Harga Pokok Produksi.....	10
2.1.2 Penentuan Harga Pokok Produk.....	12
2.1.3 Tujuan Penetapan Harga	16
2.1.4 Pengertian Akuntansi Biaya	17
2.1.5 Biaya dan Klasifikasi Biaya	19
2.1.6 Biaya Bahan Baku	23
2.1.7 Biaya Tenaga Kerja.....	24
2.1.8 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	25
2.1.9 Biaya Produksi	27



2.1.10 Unsur-unsur Harga Produksi	31
2.2 Penelitian Terdahulu	34
2.3 Rerangka Pemikiran	38
BAB III METODE PENELITIAN.....	39
3.1 Obyek Penelitian	39
3.2 Pendekatan Penelitian Dan Sumber data.....	39
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	41
3.4 Satuan Kajian	41
3.5 Teknik Analisis Data.....	43
BAB IV HASIL PENELITIAN.....	45
4.1 Gambaran Umum Obyek Penelitian	45
4.2 Deskripsi Hasil Penelitian	50
4.3 Pembahasan dan Analisa.....	56
BAB V PENUTUP	64
5.1 Kesimpulan	64
5.2 Saran.....	66

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Persamaan dan Perbedaan dari Jurnal Penelitian oleh Lasena dengan Hasil Peneliti.....	35
Tabel 2.2 Persamaan dan Perbedaan dari Jurnal Penelitian oleh Setiadi, Saerang, dan Runtu dengan Hasil Peneliti.....	36
Tabel 2.3 Persamaan dan Perbedaan dari Jurnal Penelitian oleh Bima dengan Hasil Peneliti	37
Tabel 4.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Restoran Pada Restoran Mie Toree Surabaya Bulan Januari 2020 Memproduksi 3.000 Porsi	51
Tabel 4.2 Biaya Bahan Baku.....	56
Tabel 4.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	57
Tabel 4.4 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap	59
Tabel 4.5 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel.....	60
Tabel 4.6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>Full Costing</i> Pada Restoran Mie Toree Surabaya Bulan Januari 2020 Memproduksi 3.000 Porsi.....	61
Tabel 4.7 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produk Mie dengan Metode Restoran dan Metode <i>Full Costing</i>	62



DAFTAR GAMBAR

2.1 Rerangka Pemikiran	38
4.1 Struktur Organisasi.....	46



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kartu Bimbingan Skripsi

Karya Ilmiah Milik Perpustakaan Universitas Katolik Darma Cendika. Hanya dipergunakan untuk keperluan pendidikan dan penelitian. Segala bentuk pelanggaran/plagiasi akan dituntut sesuai dengan undang-undang yang berlaku.



ABSTRAK

Oleh :

Erwin Haebun

Penentuan harga pokok produk sangat penting, karena semakin meningkatkan persaingan yang terjadi antar perusahaan dalam menghasilkan produk-produk yang berkualitas dengan harga yang cukup bersaing. Penelitian ini dilakukan pada Restoran Mie Toree Surabaya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produk mie di Restoran Mie Toree Surabaya dengan metode perusahaan dan metode *full costing*. Jenis data yang digunakan adalah data kualitatif yaitu jenis penelitian yang berusaha menggambarkan dan menginterpretasi objek sesuai dengan keadaan sebenarnya. Dengan menggunakan metode *full costing* diperoleh harga pokok produk mie babi komplit per porsi lebih rendah yaitu Rp 41.652 dibandingkan menggunakan metode restoran per porsi Rp 41.119. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan perhitungan harga pokok produk sebagai dasar perhitungan harga pokok produk mie menurut metode *full costing* lebih baik dalam menganalisis biaya produksi, hal ini disebabkan perhitungan harga pokok produk dengan metode *full costing* menghitung semua biaya termasuk biaya *overhead* pabrik tetap dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Kata kunci : *harga pokok produk, full costing*.



ABSTRACT

Oleh :

Erwin Haebun

Determination of the cost of goods is very important, because it increases the competition that occurs between companies in producing quality products at competitive prices. This research was conducted at Mie Toree Restaurant Surabaya. The purpose of this study was to determine the calculation of the cost of noodle products at Mie Toree Restaurant Surabaya with the company method and the full costing method. The type of data used is qualitative data, namely the type of research that seeks to describe and interpret objects according to the actual situation. By using the full costing method, the cost of complete pork noodle products per serving is Rp. 41.652 compared to using the restaurant method per portion, which is Rp. 41.119. Based on the results of the study, it can be concluded that the calculation of the cost of products as the basis for calculating the cost of noodle products according to the full costing method is better in analyzing production costs, this is due to the calculation of the cost of products using the full costing method to calculate all costs including fixed factory overhead costs and factory overhead costs variable.

Keywords : product cost, full costing.

