

SKRIPSI

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING PADA AHONG CHINESE FOOD RESTAURANT DI SURABAYA

Diajukan Sebagai Salah Satu Prasyarat
Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi



Oleh :

YOHANES HARYA BIMA

12120006

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

2019



**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN
METODE FULL COSTING PADA AHONG CHINESE FOOD
RESTAURANT DI SURABAYA**

SKRIPSI



Oleh :

YOHANES HARYA BIMA

12120006

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

FAKULTAS EKONOMI

UNIVERSITAS KATOLIK DARMA CENDIKA

SURABAYA

2019



LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : YOHANES HARYA BIMA
NPM : 12120006
Fakultas : EKONOMI
Jurusan : AKUNTANSI
Judul Skripsi : PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN
METODE FULL COSTING PADA AHONG CHINESE FOOD
RESTAURANT DI SURABAYA

Pembimbing,

Tanggal, 17 Januari 2019



(Dra. Jeanne Asteria W.,MSi.Ak)

Mengetahui,

Ketua Program Studi

Tanggal, 17 Januari 2019



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

LEMBAR PENGESAHAN

Skripsi yang ditulis oleh **Yohanes Harya Bima** dengan NPM **12120006**

Telah diuji pada 17 Januari 2019

Dinyatakan LULUS oleh:

Ketua Tim Penguji,



Dr. Wahyudiono, M.M.

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ekonomi,

Ketua Program Studi,



Thyondita, W.S.P., S.E., M.M



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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING PADA AHONG CHINESE FOOD RESTAURANT DI SURABAYA

Telah diuji dan dipertahankan dihadapan

Tim penguji skripsi

Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika

Program Studi Akuntansi

Pada hari Kamis, Tanggal, 17 Januari 2019

Disusun oleh:

Nama : Yohanes Harya Bima
NPM : 12120006
Fakultas : Ekonomi
Jurusan : Akuntansi

Tim Penguji :

Nama

1. Dr. Wahyudiono, M.M. (Ketua)

2. Dra. Jeanne, AW, M.Si.,Ak (Pembimbing)

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



The image shows three handwritten signatures in blue ink, each positioned above a horizontal dotted line. The first signature is a cursive 'W' for Dr. Wahyudiono. The second signature is a cursive 'J' for Dra. Jeanne. The third signature is a cursive 'N' for Nia Yuniarsih.

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini:

Nama : Yohanes Harya Bima
NPM : 12120006
Alamat Asli : Ngagel Tirto 4/26 RT 006/RW 003, Surabaya
No Identitas KTP : 3578042206930001

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi dengan judul :

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL
COSTING SEBAGAI DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK PADA
AHONG CHINESE FOOD RESTAURANT DI 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 (Tugas akhir) ini sepenuhnya merupakan karya intelektual saya dan seluruh sumber yang menjadi rujukan dalam karya ilmiah ini telah saya sebutkan sesuai dengan kaidah akademik yang berlaku secara umum, termasuk para pihak yang telah memberikan kontribusi pemikiran pada isi, kecuali yang menyangkut ekspresi kalimat dan desain penulisan.

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. Demikian pernyataan ini saya nyatakan secara benar dengan penuh tanggung jawab dan integritas.

Surabaya, 17 Januari 2019

Hormat saya,



Yohanes Harya Bima

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian dan skripsi yang berjudul : **“Perhitungan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Produk Pada AHong Chinese Food Restaurant Di Surabaya”**. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan dalam meraih derajat Sarjana Ekonomi (S.E) program Strata satu (S-1) di Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika Surabaya.

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. RD. Dr. Yustinus Budi Hermanto, M.M, selaku Rektor Universitas Katolik Darma Cendika Surabaya yang telah membantu menyelesaikan laporan skripsi ini.
2. Ibu Nia Yuniarsih, S.E., M.S.A selaku Ketua Progam Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika Surabaya dan selaku dosen penguji yang sudah banyak membantu memberikan kritik dan saran terhadap skripsi peneliti.
3. Ibu Dra. Jeanne A.W.,MSi.,Ak selaku dosen pembimbing yang juga banyak membantu memberikan masukan di dalam perbaikan skripsi ini.
4. Bapak dan ibu dosen Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika Surabaya yang telah memberikan pengetahuan dan pengajaran





selama peneliti menjadi mahasiswa di Universitas Katolik Darma Cendika Surabaya.

5. Bapak dan ibu staff karyawan Universitas Katolik Darma Cendika Surabaya yang telah membantu peneliti selama menjadi mahasiswa di Universitas Katolik Darma Cendika Surabaya.
6. Bapak Chef Tio Iswayudi selaku chef dan sekaligus owner AHong Chinese Food Restaurant Surabaya yang telah membantu peneliti selama proses penyusunan skripsi.
7. Orang tua tercinta Roy Goenawan dan A.Wiwik R. yang selalu mendoakan dan mendukung peneliti dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Sahabat peneliti Dwi Pranata, Max Kevin W, Yosef Klausiyanto Mukti, Adin Johan, Fernando, Vetika Sriwijianti, Jeffry Wong, Adrian Saleh dan teman-teman lain yang banyak membantu doa dan memberi semangat sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.
9. Teman-teman Fakultas Ekonomi, Fakultas Teknik dan Fakultas Hukum Angkatan 2012 yang selalu bersama-sama berjuang untuk menyelesaikan kuliah di Universitas Katolik Darma Cendika Surabaya.

Peneliti telah berusaha dalam menyusun skripsi ini, namun karena keterbatasan pengetahuan, kemampuan, dan pengalaman maka peneliti menyadari bahwa penelitian skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, peneliti dengan senang hati menerima kritik dan saran yang membangun untuk kesempurnaan skripsi ini.

Akhir kata, peneliti berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Surabaya, 12 Januari 2019

Peneliti





DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
ABSTRAK	ix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penulisan	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1. Manfaat Teoritis	5
1.4.2. Manfaat Praktis	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Landasan Teori	7
2.1.1. Pengertian Biaya	7
2.1.2. Teori Harga.....	11
2.1.3. Harga Pokok Produksi.....	13
2.1.4. Metode Harga Pokok Produksi.....	16
2.1.4.1. <i>Full Costing</i>	16
2.1.4.2. <i>Variable Costing</i>	18
2.2 Penelitian Terdahulu.....	20



2.2.1. Penelitian Terdahulu Oleh Syafitri.....	20
2.2.2. PenelitianTerdahulu Oleh Komara.....	21
2.3 Hipotesis Penelitian.....	21
2.4 Kerangka Pemikiran.....	25
2.5 Kerangka Konseptual.....	26

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Obyek Penelitian.....	27
3.2 Pendekatan Penelitian dan Sumber Data.....	27
3.2.1. Pendekatan Penelitian.....	28
3.2.2. Sumber Data.....	28
3.3 Teknik Pengambilan Sampel (Informan).....	29
3.3.1. Probability Sampling.....	29
3.3.2. Non-Probability Sampling.....	31
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	32
3.4.1. Wawancara.....	33
3.4.2. Observasi.....	34
3.4.3. Dokumentasi.....	34
3.5 Satuan Kajian / <i>Definisi Operational</i>	35
3.6 Teknik Analisis Data.....	36

BAB IV HASIL PENELITIAN

4.1 Gambaran Umum Objek Penelitian.....	37
4.1.1 Sejarah Singkat Restoran.....	37
4.1.2. Struktur Organisasi AHong Chinese Food Restaurant.....	39
4.1.3 Job Description di AHong Chinese Food Restaurant.....	39



4.2	Deskripsi Hasil Penelitian	41
4.2.1	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan	41
4.2.2	Perhitungan Harga Pokok Berdasarkan Full Costing.....	45
4.3	Hasil dan Pembahasan	49
4.3.1	Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut Perusahaan dengan Harga Pokok Produksi menurut metode Full Costing.....	49
4.3.2	Pembahasan	51
BAB V PENUTUP		
5.1	Kesimpulan.....	53
5.2	Saran	54

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Hasil Penelitian Terdahulu	22
Tabel 4.1	Biaya Bahan Baku Menu Babi Masak Tauco Selama 1 Bulan	39
Tabel 4.2	Biaya Tenaga Kerja Langsung Selama 1 Bulan	40
Tabel 4.3	Biaya Overhead Pabrik Selama 1 Bulan	41
Tabel 4.4	Penghitungan Harga Pokok Produksi menurut Perusahaan	42
Tabel 4.5.	Biaya Bahan Baku Menu Babi Masak Tauco Selama 1 Bulan (Full Costing)	43
Tabel 4.6	Biaya Tenaga Kerja Langsung Selama 1 Bulan (Full Costing)	43
Tabel 4.7	Biaya Overhead Pabrik Selama 1 Bulan (Full Costing)	45
Tabel 4.8	Penghitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing	45
Tabel 4.9	Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dan Metode Full Costing	46



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Kerangka Pemikiran	25
Gambar 4.1	Menu Makanan AHong Chinese Food Restaurant	35
Gambar 4.2	Struktur Organisasi AHong Chinese Food Restaurant	36



PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI SEBAGAI DASAR PENETAPAN HARGA JUAL PRODUK PADA AHONG CHINESE FOOD RESTAURANT DI SURABAYA

Oleh :
Yohanes Harya Bima (12120006)

ABSTRAK

Ahong Chinese Food Restaurant merupakan tempat kuliner yang telah berdiri 31 tahun silam dan telah membuktikan mampu bersaing dengan rumah makan yang lain dengan membuka cabang di Jalan Raya Mulyosari No. 96 PC-22 Surabaya. Untuk mendapatkan laba yang maksimal dengan pengeluaran minimal, Ahong Chinese Food Restaurant pasti memiliki perhitungan harga pokok produksi sendiri yang menurut perhitungan akuntansi sedikit berbeda dan kurang maksimal.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi sampel makanan yaitu babi masak tauco (merupakan menu spesial dan paling laris) pada AHong Chinese Food Restaurant, serta untuk mengetahui perbandingan harga pokok produksi yang diterapkan pada AHong Chinese Food Restaurant dengan perhitungan harga pokok produksi dengan metode full costing. Penelitian ini merupakan penelitian dengan menggunakan metode analisis deskriptif dan metode full costing menggunakan data sekunder selama bulan Januari-Maret 2018 yang didapat dari AHong Chinese Food Restaurant. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan untuk menu masakan babi masak tauco lebih rendah dibandingkan dengan metode *full costing*. Diperoleh perbedaan sebanyak Rp 579,-. Perbedaan ini disebabkan karena pada perhitungan menurut perusahaan nilai biaya depresiasi peralatan masak/dapur tidak diperhitungkan, sehingga akan berpengaruh terhadap keuntungan yang ditetapkan Ahong Chinese Food Restaurant sebesar 70 %.

Kata kunci : Full Costing; Harga Jual; Harga pokok produksi



CALCULATION OF PRODUCTION COST AS BASIC FOR DETERMINING THE SELLING PRICE OF PRODUCTS IN AHONG CHINESE FOOD RESTAURANT IN SURABAYA

By:

Yohanes Harya Bima (12120006)

ABSTRACT

Ahong Chinese Food Restaurant is a culinary place that has been established 31 years ago and has proven to be able to compete with other restaurants by opening a branch on Jalan Raya Mulyosari No. 96 PC-22 Surabaya. To get the maximum profit with minimal expenditure, Ahong Chinese Food Restaurant must have a calculation of the cost of production itself which according to accounting calculations is slightly different and less than the maximum.

This study aims to determine the calculation of the cost of production of food samples, namely tauco cooked pork (a special and best-selling menu) in AHong Chinese Food Restaurant, and to compare the cost of production applied to AHong Chinese Food Restaurant by calculating the cost of production by method full costing.

This research is a research using descriptive analysis method and full costing method using secondary data during January-March 2018 obtained from AHong Chinese Food Restaurant. The results of the study indicate that the calculation of the cost of production according to the company for the menu of tauco cooked pork is lower than the full costing method. The difference is Rp. 579. This difference is due to the calculation according to the company that the value of depreciation of cooking / kitchen equipment is not taken into account, so that it will affect the profit set by Ahong Chinese Food Restaurant by 70%.

Keywords: Full Costing; Selling price; Cost of goods sold

