

**MEKANISME PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI  
DAN PENENTUAN HARGA JUAL KEBAB DAN BURGER  
PADA UMKM "CINTA KEBAB DAN BURGER"  
DI KEDIRI**

**SKRIPSI**



**OLEH :**

**DEWI YUNITA RAHAYU**  
**18126018**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI  
FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS KATOLIK DARMA CENDIKA SURABAYA  
2022**

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.



**MEKANISME PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI  
DAN PENENTUAN HARGA JUAL KEBAB DAN BURGER  
PADA UMKM “CINTA KEBAB DAN BURGER”  
DI KEDIRI**

**SKRIPSI**



**OLEH :**

**DEWI YUNITA RAHAYU**  
**18126018**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI  
FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS KATOLIK DARMA CENDIKA SURABAYA  
2022**

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.



**MEKANISME PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI  
DAN PENENTUAN HARGA JUAL KEBAB DAN BURGER  
PADA UMKM “CINTA KEBAB DAN BURGER”  
DI KEDIRI**

**SKRIPSI**

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



**OLEH :**

**DEWI YUNITA RAHAYU**  
**18126018**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI  
FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS KATOLIK DARMA CENDIKA SURABAYA  
2022**

## LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Dewi Yunita Rahayu  
NPM : 18126018  
Fakultas : Ekonomi  
Jurusan : Akuntansi  
Judul Skripsi : Mekanisme Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Penentuan Harga Jual Kebab Dan Burger Pada UMKM "Cinta Kebab Dan Burger" Di Kediri

Pembimbing,

Tanggal, 04 / 02 / 2022



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

Mengetahui,

Ketua Jurusan:

Tanggal, 04 / 02 / 2022



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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**Skripsi yang ditulis oleh Dewi Yunita Rahayu dengan NPM 18126018**

**Telah diuji pada**

**Dinyatakan LULUS oleh :**

**Ketua Tim Penguji,**



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

**Mengetahui,**

**Dekan Fakultas Ekonomi,**



**(Lilik Indrawati, S.E.,M.M)**

**Ketua Program Studi,**



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

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

MEKANISME PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN  
PENENTUAN HARGA JUAL KEBAB DAN BURGER PADA UMKM "CINTA  
KEBAB DAN BURGER" DI KEDIRI

Telah diuji dan dipertahankan dihadapan

Tim penguji skripsi

Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika  
Jurusan Akuntansi

Pada Hari                      , Tanggal

Disusun oleh :

Nama                      : Dewi Yunita Rahayu

NPM                        : 18126018

Fakultas                 : Ekonomi

Jurusan                 : Akuntansi

**Tim Penguji :**

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

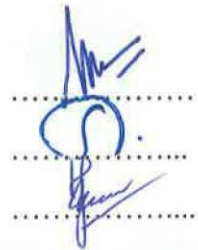
( Ketua )

2. Dr. Soffia Pudji E, M.M

( Anggota )

3. Dra. Jeanne Asteria Wawolangi, M.Si.,Ak

( Anggota )



.....  
.....  
.....



## SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Dewi Yunita Rahayu

Fakultas / Prodi : Ekonomi / Akuntansi

Alamat asli : Jl. Gunung Anyar Lor 100 C Surabaya

No Identitas : 3578254807790001

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi dengan judul :

**MEKANISME PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL KEBAB DAN BURGER PADA UMKM “CINTA KEBAB DAN BURGER” DI KEDIRI**

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 sayadan seluruh sumber yang menjadi rujukan dalam karya ilmiah ini telah saya sebutkan sesuai kaidah akademik yang berlaku 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 tanggungjawab dan integritas.

Surabaya, 22 Januari 2022

Hormat saya,

Dewi Yunita Rahayu



## CINTA KEBAB DAN BURGER

Jl. Harinjing No. 86, Sumber Pancung, Kec. Kepung,  
Kabupaten Kediri, Jawa Timur 64293

Telp. (0851) 61371622

### SURAT KETERANGAN IJIN PENELITIAN SKRIPSI

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Karimatunnisa  
Alamat : Jl. Sumpersari RT/RW 28/06 Kencong Timur,  
Kec. Kepung, Kab. Kediri

Dengan ini menerangkan bahwa :

Nama : Dewi Yunita Rahayu  
NPM : 18126018  
Universitas : Universitas Katolik Darma Cendika  
Fakultas/Prodi : Ekonomi / Akuntansi  
Alamat : Jl Dr. Ir. H. Soekarno No.201, Klampis Ngasem,  
Sukolilo- Surabaya

Telah benar melakukan penelitian di UMKM Cinta Kebab dan Burger Kediri yang digunakan sebagai syarat meraih gelar Sarjana Akuntansi dengan judul **“MEKANISME PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN PENENTUAN HARGA JUAL KEBAB DAN BURGER PADA UMKM “CINTA KEBAB & BURGER” DI KEDIRI“**.

Demikian surat keterangan ini diberikan, semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Surabaya, 24 Januari 2022

Karimatunnisa  
Pemilik



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, taufik dan hidayah-Nya kepada peneliti sehingga dapat menyelesaikan penelitian skripsi yang berjudul “**Mekanisme Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Penentuan Harga Jual Kebab Dan Burger Pada UMKM “Cinta Kebab Dan Burger” Di Kediri**”.

Penyusunan skripsi ini adalah salah satu syarat kelulusan dalam memperoleh gelar Sarjana Akuntansi (S, Ak) 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 masih banyak terdapat kendala dan kekurangan. Hal ini disebabkan karena masih terbatasnya kemampuan dan pengetahuan yang ada pada peneliti, walaupun demikian berkat adanya bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak maka skripsi ini dapat diselesaikan.

Atas terwujudnya skripsi ini, peneliti menyampaikan rasa hormat dan banyak terimakasih kepada:

1. Romo Adrian Adiredjo, S.T.I., M.A selaku Rektor Universitas Katolik Darma Cendika Surabaya.
2. Ibu Lilik Indrawati, E.E., M.M selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika Surabaya.
3. Ibu Nia Yuniarsih, S.E., M.S.A selaku Ketua Program Studi Akuntansi serta selaku Dosen Wali yang banyak membantu dalam perwalian setiap semester dan mendukung perkembangan selama studi hingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
4. Ibu Dra. Jeanne Asteria Wawolangi, M.Si. Ak selaku Dosen Pembimbing yang telah mengorbankan waktu, tenaga, dan pikiran untuk membimbing serta memberikan saran dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika Surabaya yang telah memberikan ilmunya selama peneliti menempuh studi sebagai mahasiswa.
6. Pemilik UMKM Cinta Kebab dan Burger Kediri yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian.
7. Kedua orang tua yang telah mendoakan kelancaran dalam mengerjakan skripsi ini dan merupakan orang yang selalu menjadi motivasi untuk menyelesaikan skripsi.
8. Teruntuk sahabat seperjuangan Novilita Regina Raja, Kartika Setyanie, Angellina Gunawan, Maria Yustina Raja, Rara Rizma, Sandra Meilana, Stella Dwi Cahyono, dan teman-teman yang telah memberikan banyak dukungan dan semangat dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Teruntuk Fety Melissa Febri Yanti dan Masitha Maharani Islamiyati yang telah menjadi *support system* dan membantu mencari informasi untuk skripsi ini.
10. Dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan moral maupun materi dalam penyusunan skripsi ini.



**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.**

Peneliti telah berusaha sebaik-baiknya dalam menyusun skripsi ini, namun karena keterbatasan pengetahuan dan kemampuan maka, peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih perlu penyempurnaan baik isi maupun bentuk susunannya, oleh karena itu peneliti memerlukan segala bentuk kritik dan saran yang membangun untuk kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata, peneliti berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Surabaya, 22 Januari 2022

Dewi Yunita Rahayu



## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian .....	6
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1 Landasan Teori .....	7
2.1.1 Akuntansi Biaya .....	7
2.1.2 Harga Pokok Produksi .....	12
2.1.3 Harga Jual .....	16
2.1.4 UMKM .....	20
2.2 Penelitian Terdahulu .....	23
2.2.1 Jurnal Penelitian .....	23
2.2.2 Skripsi / Tesis .....	24
2.3 Kerangka Konseptual .....	26
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>



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.

3.1 Obyek Penelitian .....	28
3.2 Pendekatan Penelitian dan Sumber Data .....	28
3.2.1 Pendekatan Penelitian .....	28
3.2.2 Sumber Data .....	29
3.3. Teknik Pengambilan Sampel untuk Informan / Narasumber .....	29
3.4 Satuan Kajian .....	30
3.5 Teknik Analisis Data .....	35
<b>BAB 4 HASIL PENELITIAN .....</b>	<b>37</b>
4.1 Gambaran Umum Obyek Penelitian .....	37
4.2 Deskripsi Hasil Penelitian .....	38
4.3 Pembahasan Dan Analisa Data .....	48
<b>BAB 5 SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>60</b>
5.1 Simpulan .....	60
5.2 Saran .....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>62</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>64</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Metode <i>Full Costing</i> .....	15
Tabel 2.2 Metode <i>Variable Costing</i> .....	15
Tabel 2.3 Metode <i>Cost Plus Pricing</i> .....	19
Tabel 2.4 Metode <i>Mark Up Pricing</i> .....	19
Tabel 2.5 Jurnal Penelitian Terdahulu .....	23
Tabel 2.6 Jurnal Penelitian Terdahulu .....	23
Tabel 2.7 Jurnal Penelitian Terdahulu .....	24
Tabel 2.8 Jurnal Penelitian Terdahulu .....	25
Tabel 2.9 Jurnal Penelitian Terdahulu .....	25
Tabel 2.10 Jurnal Penelitian Terdahulu .....	26
Tabel 2.11 Kerangka Konseptual .....	27
Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku Kebab Periode Agustus 2021 .....	41
Tabel 4.2 Biaya Bahan Baku Kebab Periode September 2021 .....	42
Tabel 4.3 Biaya Bahan Baku Kebab Periode Oktober 2021 .....	42
Tabel 4.4 Biaya Bahan Baku Burger Periode Agustus 2021 .....	43
Tabel 4.5 Biaya Bahan Baku Burger Periode September 2021 .....	43
Tabel 4.6 Biaya Bahan Baku Burger Periode Oktober 2021 .....	44
Tabel 4.7 Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	44
Tabel 4.8 Biaya Bahan Penolong Periode Agustus 2021 .....	47
Tabel 4.9 Biaya Bahan Penolong Periode September 2021 .....	47
Tabel 4.10 Biaya Bahan Penolong Periode Oktober 2021 .....	47
Tabel 4.11 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik .....	48



Tabel 4.12 Biaya Bahan Baku Utama Kebab .....	49
Tabel 4.13 Biaya Bahan Baku Penolong Kebab .....	49
Tabel 4.14 Biaya Tenaga Kerja Langsung Kebab .....	50
Tabel 4.15 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik .....	50
Tabel 4.16 Perhitungan Harga Pokok Produksi Kebab Menurut Metode <i>Full Costing</i> .....	52
Tabel 4.17 Biaya Non Produksi Alokasi Kebab .....	53
Tabel 4.18 Biaya Non Produksi Alokasi Burger .....	53
Tabel 4.19 Perhitungan Biaya Total .....	54
Tabel 4.20 Perhitungan Harga Jual Menurut Metode <i>Cost Plus Pricing</i> .....	54
Tabel 4.21 Biaya Bahan Baku Utama Burger .....	55
Tabel 4.22 Biaya Bahan Baku Penolong Burger .....	55
Tabel 4.23 Biaya Tenaga Kerja Langsung Burger .....	56
Tabel 4.24 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik .....	56
Tabel 4.25 Perhitungan Harga Pokok Produksi Burger Menurut Metode <i>Full Costing</i> .....	58
Tabel 4.26 Perhitungan Biaya Total .....	58
Tabel 4.27 Perhitungan Harga Jual Burger Menurut Metode <i>Cost Plus Pricing</i> .....	58



## ABSTRAK

Oleh :

Dewi Yunita Rahayu

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Mekanisme Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Penentuan Harga Jual Kebab dan Burger Pada UMKM “Cinta Kebab Dan Burger” Di Kediri. Penelitian ini dilakukan karena minimnya pengetahuan para pelaku usaha menjadi kendala dalam menghitung harga pokok produksi dan menentukan harga jual. Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif. Untuk mengetahui harga pokok produksi dan penentuan harga jual UMKM Cinta Kebab dan Burger Di Kediri, teknik pengumpulan data dengan cara studi dokumentasi dan studi lapangan. Harga pokok produksi dihitung menggunakan metode *full costing* sedangkan harga jual dihitung menggunakan metode *cost plus pricing*.

Hasil penelitian dan analisa data menunjukkan bahwa terjadi perbedaan penentuan harga pokok produksi menurut pemilik usaha sebesar Rp. 10.227 sedangkan menurut peneliti menghitung menggunakan metode *full costing* untuk harga pokok produksi kebab sebesar Rp. 9.832 dan untuk harga pokok produksi burger sebesar Rp. 12.161. Sementara penentuan harga jual menurut pemilik usaha untuk harga jual kebab dan burger disamakan yaitu Rp.13.000 sedangkan menurut peneliti berdasarkan metode *cost plus pricing* harga jual kebab sebesar Rp. 12.750 dan untuk harga jual burger sebesar Rp. 15.500. Dapat disimpulkan bahwa harga pokok pada UMKM Cinta Kebab dan Burger belum menunjukkan harga pokok produksi yang sesuai dengan pengumpulan biaya produksinya.

Kata Kunci : *Full Costing*, *Cost Plus Pricing*, Harga Pokok Produksi dan Harga Jual.



## ABSTRACT

By :

Dewi Yunita Rahayu

This study aims to determine the mechanism for calculating the cost of production and determining the selling price of kebabs and burgers at the MSME "Cinta Kebab and Burger" in Kediri. This research was conducted because the lack of knowledge of business actors is an obstacle in calculating the cost of production and determining the selling price. This study uses a qualitative descriptive analysis method. To find out the cost of production and determine the selling price of MSME Cinta Kebab and Burger in Kediri, data collection techniques were carried out by means of documentation studies and field studies. The cost of production is calculated using the full costing method while the selling price is calculated using the cost plus pricing method.

The results of the research and data analysis showed that there was a difference in the determination of the cost of production according to the business owner of Rp. 10,227 while according to the researcher, the calculation using the full costing method for the cost of production of kebabs is Rp. 9,832 and for the cost of production of burgers is Rp. 12,161. Meanwhile, the determination of the selling price according to the business owner for the selling price of kebabs and burgers is the same, namely Rp. 13,000, while according to the researcher, based on the cost plus pricing method, the selling price of kebabs is Rp. 12,750 and the selling price of a burger is Rp. 15,500. It can be concluded that the cost of goods sold at MSME Cinta Kebab and Burger has not shown the cost of production in accordance with the collection of production costs.

Keywords: Full Costing, Cost Plus Pricing, Cost of Production and Selling Price.