

SKRIPSI

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL
PRODUK MINUMAN COFFEE DAN NON COFFEE PADA UMKM
KEDAI SOLUPI DI SURABAYA**



OLEH :

ELISABETH BAREK RATE

19120041

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

SKRIPSI

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL PRODUK MINUMAN *COFFEE* DAN *NON COFFEE* PADA UMKM KEDAI SOLUPI DI SURABAYA



Oleh

ELISABETH BAREK RATE

19120041

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.



**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL
PRODUK MINUMAN COFFEE DAN NON COFFEE PADA UMKM
KEDAI SOLUPI DI SURABAYA**

SKRIPSI

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



Oleh

ELISABETH BAREK RATE

19120041

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

2022

LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI

Nama : Elisabeth Barek Rate

NPM : 19120041

Fakultas : Ekonomi

Program Studi : Akuntansi

Judul : Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Produk Minuman
Coffee dan Non Coffee Pada UMKM Kedai Solupi Di Surabaya

Pembimbing

Tanggal: 21 Desember 2022



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

Mengetahui

Ketua Program Studi

Tanggal: 21 Desember 2022



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

SKRIPSI

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL PRODUK
MINUMAN COFFEE DAN NON COFFEE PADA UMKM KEDAI SOLUPI DI
SURABAYA**

Oleh

Elisabeth Barek Rate

19120041

Dipertahankan Di Depan Penguji

Pada Tanggal, 22 Desember 2022

Ketua Tim Penguji


(Dr. Wahyudiono, S.E., M. M)

Mengetahui

Dekan Fakultas Ekonomi


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

Ketua Program Studi


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

LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL PRODUK
MINUMAN *COFFEE* DAN *NON COFFEE* PADA UMKM KEDAI SOLUPI DI
SURABAYA**

Oleh

Elisabeth Barek Rate

19120041

Telah Diuji dan Dipertahankan Dihadapan

Tim Penguji Skripsi

Pada Tanggal, 22 Desember 2022

Ketua : Dr. Wahyudiono, S.E., M.M

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

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

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini

Nama : Elisabeth Barek Rate
Fakultas / Prodi : Ekonomi / Akuntansi
Alamat Asli : Ds.Lambung, RT 011 RW 006, kec. Kelobagolit, Kab. Flores Timur
No Identitas : 5306115606000002

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL PRODUK MINUMAN *COFFEE* DAN *NON COFFEE* PADA UMKM KEDAI SOLUPI 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 kaidah akademik yang berlaku umum, termasuk para pihak yang telah memberikan kontribusi pemikiran pada isi, kecuali yang menyangkut ekspresi kalimat dan desain penulis.

Apabila dikemudian 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, 19 Desember 2022

Hormat Saya,



Elisabeth Barek Rate

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa Atas Rahmat dan Kurnia-Nya sehingga peneliti dapat menyelesaikan penelitian dan skripsi yang berjudul : **“Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Produk Minuman Coffee Dan Non Coffee Pada UMKM Kedai Solupi Di Surabaya”**. Skripsi ini merupakan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan dalam meraih derajat sarjana akuntansi (S.Ak) 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. Ibu Lilik Indrawati, S.E.,M.M. selaku **Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Katolik Darma Cendika**.
2. Ibu Nia Yuniarsih, S.E.,M.S.A. selaku **Ketua Program Studi Akuntansi Universitas Katolik Darma Cendika**.
3. Ibu Dra. Jeanne Asteria Wawolangi, M.Si, Ak selaku **dosen pembimbing** yang telah mengorbankan waktu, tenaga, pikiran, untuk membimbing serta memberikan saran dalam penyelesaian laporan skripsi ini.
4. Bapak Dr. Wahyudiono, S.E.,M.M selaku **dosen penguji 1** (satu) yang sudah banyak membantu memberikan kritik dan saran kepada peneliti.
5. Ibu Nia Yuniarsih, S.E.,M.S.A. selaku **dosen penguji 2** (dua) yang sudah banyak membantu memberikan kritik dan saran kepada peneliti.
6. Ibu Dr. Lusy, M.S.A selaku **dosen Wali** pada tahun akademik 2019/2020 yang banyak membantu dalam perwalian setiap semester.
7. Kak Ricky Imanuel Kurniawan selaku pemilik Kedai Solupi yang sudah mengijinkan peneliti untuk melakukan penelitian pada Kedai Solupi.
8. Kedua orang tua peneliti, bapa Fransiskus Rate Iken dan Mama Stefania Hala Tokan yang selalu setia memberikan kasih sayang dan cinta yang tulus



yang menjadi semangat terbesar peneliti dalam penyelesaian skripsi ini. Kesuksesan dan segala hal yang baik kedepannya semoga tercapai.

9. Saudara peneliti tersayang, kak ika Kabellan, abang Udan Kabellan, abang Fael Kabellan, abang Dion Kabellan yang sudah memberikan perhatian dan dukungan kepada peneliti selama penyelesaian skripsi ini. Kalian adalah yang terbaik dan menjadi panutan. Kak Maria De'lourdes dan Maurine calon Kaka ipar paling royal dan baik hati. Kaka ipar paling pengertian kak Yuventa.

10. Sahabat seperjuangan dari semester satu Elma Hayon, Inda Asuat, Tasya Angelina dan Fandy Lawe terima kasih untuk dukungan kalian selama skripsi ini. Dan terima kasih untuk kenangan indah bersama kalian selama ini.

11. Keluarga besar AK.B 2019 dan teman-teman yang mendukung peneliti sampai selesainya skripsi ini, serta semua orang yang telah dan akan selalu mendukung peneliti baik moril dan materi sehingga dapat terselesaikan dengan baik. Terima kasih untuk cinta dan kasih sayang yang amat besar.

Sebagai manusia biasa peneliti, menyadari bahwa penyusunan skripsi ini jauh dari kata sempurna karena keterbatasan kemampuan dan ilmu pengetahuan yang dimiliki. Oleh karenanya atas kesalahan dan kekurangannya dalam penulisan skripsi ini. Peneliti mohon maaf dan bersedia menerima kritikan yang membangun.

Surabaya, 19 Desember 2022

Penulis,

Elisabeth Barek Rate

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
ABSTRAK.....	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah.....	1
1.2. Rumusan Masalah	8
1.3. Tujuan Penelitian	8
1.4. Manfaat Penelitian	8
1.5. Ruang Lingkup Penelitian.....	9
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1. Landasan Teori.....	10
2.1.1. Harga Pokok Produksi	10
2.1.2. Harga Jual	14
2.1.3. Akuntansi Manajemen	17
2.1.4. Pengertian Biaya	20

2.1.5. Metode Full Costing	21
2.1.6. Usaha Mikro Kecil dan Menengah	22
2.2. Penelitian Terdahulu	27
2.2.1. Jurnal Penelitian.....	27
2.2.2. Skripsi	28
2.3. Kerangka Pemikiran.....	31
BAB 3 METODE PENELITIAN.....	32
3.1. Obyek Penelitian	32
3.2. Pendekatan penelitian dan sumber data	32
3.3. Teknik Pengumpulan Data.....	33
3.4. Satuan Kajian	34
3.4.1. Harga Pokok Produksi	34
3.4.2. Harga Jual	35
3.5. Teknik Analisis Data.....	36
BAB 4 HASIL PENELITIAN	38
4.1. Gambaran Umum Objek Peneliti	38
4.1.1. Sejarah Kedai Solupi	38
4.1.2. Visi dan Misi.....	39
4.1.3. Struktur Organisasi	40
4.2. Deskripsi Hasil Penelitian.....	41



4.2.1. Analisa Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	41
4.2.2. Perhitungan Harga Jual Produk Minuman Kopi Suri Dan <i>Ice Chocolate</i> menurut Kedai Solupi dan Metode <i>Full Costing</i> ..	57
4.3. Pembahasan Dan Analisis Data	58
4.3.1. Perbandingan Antara Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Menurut Perhitungan Kedai Solupi dan Metode <i>Full Costing</i>	58
4.2.3. Pembahasan	59
BAB 5 PENUTUP	62
5.1. Kesimpulan	62
5.2. Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA	65

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Harga produk minuman pada Kedai Solupi	4
Tabel 2.1 Ciri Khas Usaha Mikro (UMI), Usaha Kecil (UK) dan Usaha Menengah (UM)	25
Tabel 2.2 Persamaan dan perbedaan penelitian Satriani et al.,. Dan penelitian sekarang	27
Tabel 2.3 Persamaan dan perbedaan penelitian Solekhah et,all dan sekarang.....	28
Tabel 2.4 Persamaan dan perbedaan penelitian Haryati dan sekarang.	29
Tabel 2.5 Persamaan dan perbedaan penelitian Aniroh dan sekarang	30
Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku kopi suri Agustur 2020 – Oktober 2020.....	41
Tabel 4.2 Perhitungan biaya tenaga kerja langsung produk minuman kopi suri ..	42
Tabel 4.3 Biaya bahan penolong produk minuman kopi Suri.....	43
Tabel 4.4 Perhitungan harga pokok produksi minuman kopi suri menurut Kedai Solupi.....	43
Tabel 4.5 Perhitungan biaya bahan baku <i>ice chocolate</i> Agustus 2022 - Oktober 2022	44
Tabel 4.6 Perhitungan biaya tenaga kerja langsung produk minuman <i>ice chocolate</i>	45
Tabel 4.7 Biaya bahan penolong produk minuman <i>ice chocolate</i>	46
Tabel 4.8 Perhitungan Harga pokok produksi <i>ice chocolate</i> menurut Kedai Solupi	46
Tabel 4.9 Biaya bahan baku kopi suri Agustus 2022-oktober 2022	48
Tabel 4.10 Perhitungan biaya tenaga kerja langsung produk minuman kopi suri	48

Tabel 4.11 Penyusutan aset tetap terhitung bulan Agustus 2022-Oktober 2022 ..	50
Tabel 4.12 Biaya bahan penolong produk minuman kopi suri	50
Tabel 4.13 Biaya overhead pabrik produk minuman kopi suri	50
Tabel 4.14 Perhitungan harga pokok produksi kopi suri dengan metode full costing.....	51
Tabel 4.15 Perhitungan biaya bahan baku <i>ice chocolate</i> Agustus 2022-Oktober 2022	53
Tabel 4.16 Biaya tenaga kerja langsung produk minuman <i>ice chocolate</i>	53
Tabel 4.17 Penyusutan aset tetap terhitung bulan Agustus 2022-Oktober 2022 ..	55
Tabel 4.18 Biaya bahan penolong produk minuman <i>ice chocolate</i>	55
Tabel 4.19 Biaya overhead pabrik produk minuman <i>ice chocolate</i>	55
Tabel 4.20 Perhitungan Harga Pokok Produksi <i>ice chocolate</i> menggunakan metode <i>full costing</i>	56
Tabel 4.21 Perhitungan harga jual minuman kopi suri dan <i>ice chocolate</i> menurut perhitungan Kedai Solupi	58
Tabel 4.22 Perhitungan harga jual minuman kopi suri dan <i>ice chocolate</i> menurut perhitungan metode <i>full costing</i>	58
Tabel 4.23 Perbandingan harga pokok produksi menurut perhitungan Kedai Solupi dan Metode <i>full costing</i>	58
Tabel 4.24 Perbandingan harga jual menurut perhitungan Kedai Solupi dan metode <i>full costing</i>	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Kerangka Pemikiran.....	31
Gambar 3. 1 Tampak Depan Kedai Solupi	38
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Kedai Solupi.....	40



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Transkrip Wawancara Dengan Pemilik Kedai Solupi	68
Lampiran 2	Wawancara Dengan Karyawan Kedai Solupi	71
Lampiran 3	Data Penjualan Dan Pemakaian Bahan Baku Kopi Suri Dan Ice Chocolate Agustus -Okober 2022.....	73



ABSTRAK

Oleh:

Elisabeth Berek Rate

Harga pokok produksi adalah penjumlahan seluruh pengorbanan sumber ekonomi yang digunakan untuk mengubah bahan baku menjadi sebuah produk. Harga jual sebagai ukuran berapa nilai barang dan jasa. Harga juga menentukan apakah akan laku di pasaran atau tidak karena harga merupakan nilai suatu komoditi yang dinyatakan dalam satuan moneter. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga pokok produksi dan harga jual pada produk minuman *coffee* dan *non coffee* pada UMKM Kedai Solupi yang ada di Surabaya. Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif dimana jenis penelitian ini bertujuan untuk melihat subjek alami tanpa manipulasi. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah dengan melakukan wawancara, yaitu wawancara kepada pemilik Kedai Solupi dan karyawan Kedai Solupi. Dan dokumentasi yaitu pengambilan data berupa arsip laporan pengeluaran dan laporan penjualan harian Kedai Solupi.

Berdasarkan hasil perhitungan diperoleh hasil bahwa perhitungan harga pokok produksi dan harga jual minuman kopi suri dan *ice chocolate* menggunakan metode *full costing* dan perhitungan menurut Kedai Solupi terdapat perbedaan. Perhitungan harga pokok produksi minuman menurut metode *full costing* adalah sebesar Rp.2.212 untuk Kopi Suri dan Rp.9.924 untuk *Ice Chocolate* per unit yang diproduksi. Sedangkan menurut perhitungan Kedai Solupi diperoleh harga pokok produksi minuman kopi suri adalah Rp.7.789 dan *ice chocolate* Rp.8.680. Perhitungan harga jual minuman menurut metode *full costing* adalah Kopi Suri diperoleh Rp.15.660 dan *Ice Chocolate* diperoleh Rp.16.870. Sedangkan menurut perhitungang Kedai Solupi diperoleh harga jual kopi suri adalah Rp.13.241 dan *ice chocolate* adalah Rp.14.756. Dari perhitungan ini diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi menurut metode *full costing* lebih akurat dibandingkan menurut perhitungan perusahaan karena Kedai Solupi tidak membebankan biaya *overhead* pabrik secara keseluruhan kepada setiap produknya. Sedangkan metode *full costing* membebankan seluruh biaya *overhead* pabrik ke setiap produk.

Kata Kunci

Harga pokok produksi, harga jual, kopi suri, *ice chocolate*, metode *full costing*, Kedai Solupi

ABSTRACT

BY:

Elisabeth Barek Rate

The cost of production is the sum of all the sacrifices of economic resources used to convert raw materials into a product. Selling price as a measure of the value of goods and services. Price also determines whether to sell in the market or not because price is the value of a commodity expressed in monetary units. This study aims to find out how to calculate the cost of production and selling prices for coffee and non-coffee beverage products at Kedai Solupi UMKM in Surabaya. This type of research is qualitative research where this type of research aims to see natural subjects without manipulation. The data collection technique in this study was by conducting interviews, namely interviews with Kedai Solupi owners and Kedai Solupi employees. And documentation, namely data collection in the form of archived expense reports and daily sales reports of Kedai Solupi.

Based on the calculation results, it was found that the calculation of the cost of production and the selling price of suri coffee and ice chocolate drinks used the full costing method and the calculation according to Kedai Solupi there was a difference. The calculation of the cost of production of beverages according to the full costing method is Rp 9,212 for Kopi Suri and Rp 9,924 for Ice Chocolate per unit produced. Meanwhile, according to Kedai Solupi calculations, the cost of production of coffee drink Kopi Suri is Rp.7,789 and ice chocolate is Rp.8,680.. Calculation of the selling price of drinks according to the full costing method is Kopi Suri obtained Rp.15,660 and Ice Chocolate obtained Rp.16,870. Meanwhile, according to Kedai Solupi calculations, the selling price of coffee suri is Rp 13,241 and ice chocolate is Rp 14,756. From this calculation it is known that the calculation of the cost of production according to the full costing method is more accurate than according to the company's calculations because Kedai Solupi does not charge the overall factory overhead for each product. While the full costing method imposes all factory overhead costs on each product.

Keywords: *Cost of production, selling price, kopi suri, ice chocolate, full costing method, kedai Solupi*