

**EVALUASI PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI
PADA PABRIK DAN TOKO ROTI MURNI YOGYAKARTA**

Skripsi

Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Mencapai Derajat

Sarjana Akuntansi (S1)

Pada Program Studi Akuntansi

Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta



Dibuat oleh:

Timotius Yosie Purwanto

NPM: 170423411

UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

FAKULTAS BISNIS DAN EKONOMIKA

2020/2021

Skripsi

**EVALUASI PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI
PADA PABRIK DAN TOKO ROTI MURNI YOGYAKARTA**



Disusun oleh:

Timotius Yosie Purwanto

NPM: 170423411

Pembimbing

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ch. Wiwik Sunarni'. The signature is stylized with a large, looped initial 'C' and a series of connected, cursive letters.

Dra. Ch. Wiwik Sunarni, MSA., Ak., CA.

Tanggal 23 Agustus 2021



UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
Fakultas Bisnis dan Ekonomika

SURAT KETERANGAN

No. 1253/J/I

Berdasarkan dari Ujian Pendadaran yang diselenggarakan pada hari Jumat, 5 November 2021 dengan susunan penguji sebagai berikut:

- | | |
|--|-----------------|
| 1. Endang Raino W, SE., M.Si., AMA., CRP. | (Ketua Penguji) |
| 2. Dra. Ch. Wiwik Sunarni, MSA, Akt., CA., AMA. | (Anggota) |
| 3. Sang Ayu Putu PG, SE., M.Acc., Ak., CA., AMA. | (Anggota) |

Tim Penguji Pendadaran Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta telah memutuskan bahwa:

Nama : Timotius Yosie Purwanto
NPM : 170423411

Dinyatakan
Lulus Dengan Revisi

Pada saat ini skripsi Timotius Yosie Purwanto telah selesai direvisi dan revisian tersebut telah diperiksa dan disetujui oleh semua anggota panitia penguji.

Surat Keterangan ini dibuat agar dapat digunakan untuk keperluan Yudisium kelulusan Sarjana Akuntansi Fakultas Bisnis dan Ekonomika UAJY.

Dekan,

Dr. Budi Suprpto, MBA., Ph.D.
Fakultas Bisnis dan Ekonomika

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini dengan sesungguhnya menyatakan bahwa skripsi dengan judul:

EVALUASI PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA PABRIK DAN TOKO ROTI MURNI YOGYAKARTA

benar-benar hasil karya saya sendiri, pernyataan ide, kutipan baik secara langsung maupun tidak langsung yang bersumber dari tulisan atau ide orang lain dinyatakan secara tertulis dalam skripsi ini dalam catatan dan daftar pustaka. Apabila kemudian terbukti bahwa saya melakukan plagiasi sebagian atau seluruhnya dari skripsi ini, maka gelar dan ijazah yang saya peroleh dinyatakan batal dan akan saya kembalikan kepada Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Yogyakarta, 23 Agustus 2021

Yang menyatakan,



Timotius Yosie Purwanto

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yesus Kristus atas segala berkat, rahmat, dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Evaluasi Penentuan Harga Pokok Produksi pada Pabrik dan Toko Roti Murni Yogyakarta” dengan baik. Penulisan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi (S1) Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis dan Ekonomika Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Proses penulisan skripsi ini, tidak lepas dari doa dan dukungan secara langsung maupun tidak langsung dari berbagai pihak yang ikut membantu dalam kelancaran penulisan skripsi. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus yang telah memberikan berkat, anugerah, dan pertolongan dalam menjalankan proses penulisan skripsi.
2. Ibu Dra. Ch. Wiwik Sunarni, MSA., Akt., CA., selaku dosen pembimbing yang bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing, memberikan motivasi, nasihat, saran serta kritik yang membangun demi terselesainya penulisan skripsi. Tanpa jasa yang diberikan Ibu, penulis tidak akan menyelesaikan penulisan skripsi dengan baik.
3. Keluarga inti penulis: Mama Wati dan kakak yosua yang selalumendukung, memberikan nasihat, motivasi dan tetentunya doa dalam segala hal.

4. Margareta Vania Putri, kekasih yang selalu memberikan support, semangat, mendengarkan keluh kesah, dan doa dari awal hingga akhir dalam penyusunan tugas akhir skripsi ini.
5. Pihak perusahaan Pabrik dan Toko Roti Murni yaitu pak sur selaku pemilik perusahaan atas kebaikan dan kesabaran dalam membantu penuli dalam menyelesaikan skripsi ini. Tuhan Memberkati selalu untuk Pabrikdan Toko Roti Murni
6. Temen teman seperjuangan skripsi danny, jefay, jerrey, bella, yosefa, bayu, yugi, eddy, tisyaa, billy, panji, icha, fidei dan lain lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Terima kasih untuk semangat, canda dan tawa yang selalu ada dalam mengerjakan skripsi.
7. Senat Mahasiswa FBE UAJY. Terima kasih untuk segala dinamika bersama dalam masa perkulihaan selama 3 tahun ini yang selalumembantu, mendukung dan memberi semangat.
8. Teman Teman satu bimbingan: Panji, Icha, Octa, Tisyaa, Desi, Eta, Revia, Lucia, Yosefa yang selalu berbagi cerita, semangat, dan doa.
9. Irene Angela sebagai kakak tingkat yang memberikan masukan kepada penulis, sehingga dapat membantu penulis menyelesaikan skripsi sampai tahap terakhir.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, penulis mengucapkan terimakasih.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan di masa yang akan datang. Akhir kata, penulis berharap penelitian ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan. Terima kasih.

Yogyakarta, 22 Agustus 2021

Penulis,



Timotius Yosie Purwanto

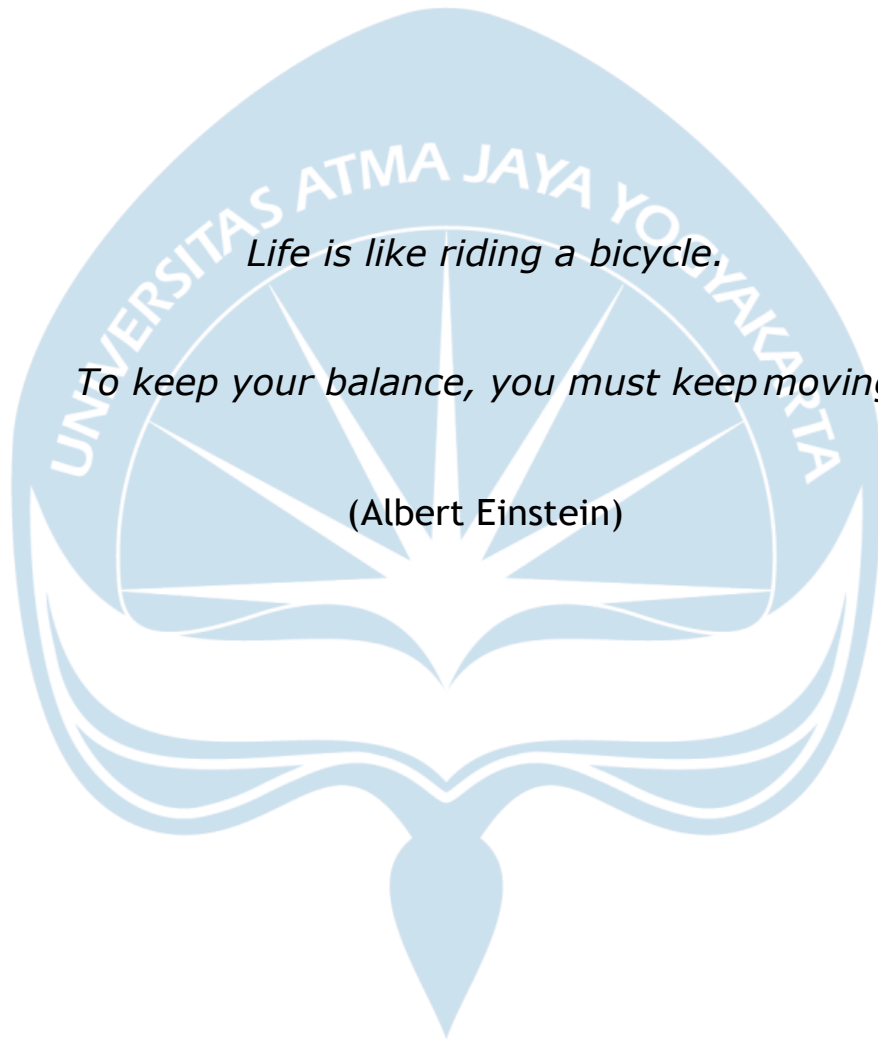


MOTTO

Life is like riding a bicycle.

To keep your balance, you must keep moving

(Albert Einstein)



PERSEMBAHAN



Kupersembahkan skripsi ini untuk:

Tuhan Yesus Kristus

Orang Tua tercinta dan saudara-saudaraku

Sahabat dan teman-temanku.

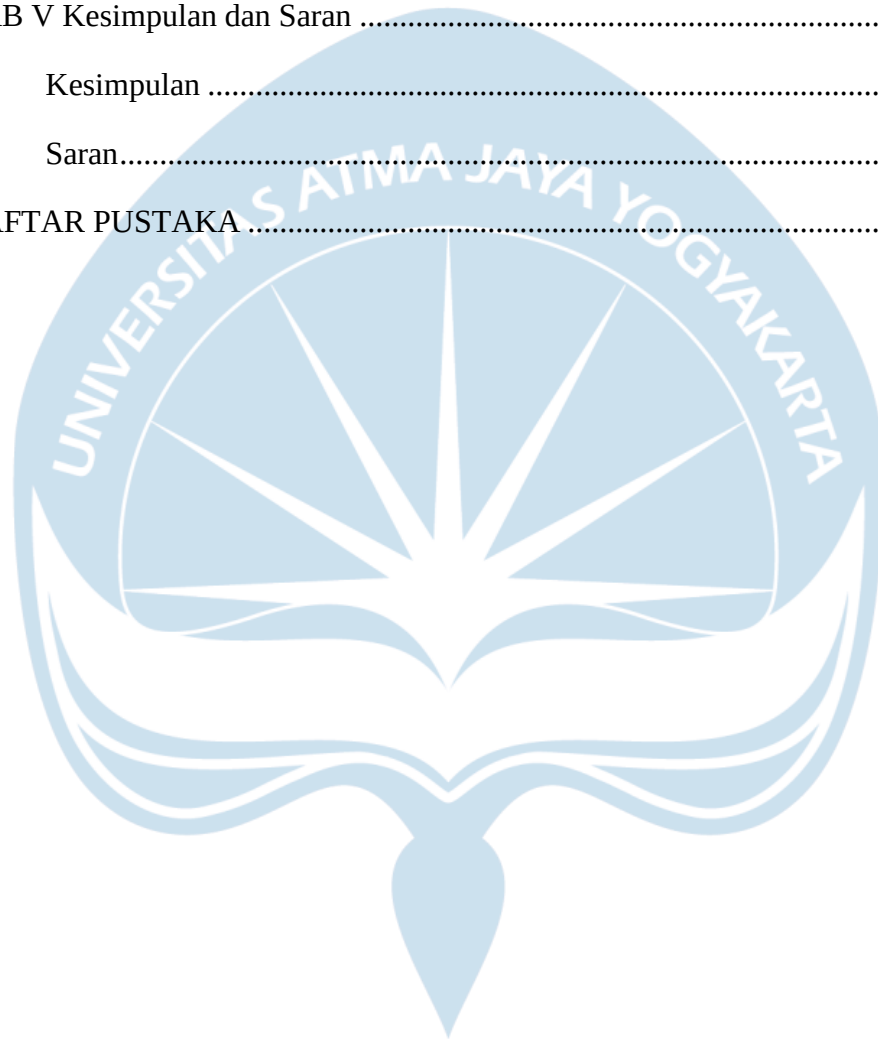
Terima kasih atas segala dukungan dan doa.

DAFTAR ISI

Halaman Persetujuan.....	ii
Pernyataan	iii
Kata Pengantar	iv
Motto.....	vii
Persembahan	viii
BAB I Pendahuluan.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Batasan Masalah.....	5
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.6 Metode Penelitian.....	6
1.6.1 Jenis Penelitian	6
1.6.2 Objek Penelitian.....	6
1.6.3 Jenis Data.....	6
1.6.4 Teknik Pengumpulan Data.....	6
1.6.5 Rencana Analisis.....	7
1.7 Sitematika Penelitian.....	8
BAB II Biaya dan Klasifikasinya.....	9
2.1 Biaya	9
2.1.1 Pengertian Biaya	9

2.1.2 Klasifikasi Biaya	9
2.2 Peranan Informasi Akuntansi Biaya.....	13
2.3 Biaya Produksi	14
2.3.1 Biaya Bahan Baku	14
2.3.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung	14
2.3.3 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	15
2.4 Dasar Pembebanan dan Kapasitas Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	16
2.5 Metode Penentuan Tarif BOP	19
2.6 Langkah Langkah Penentuan BOP	21
2.7 Contoh Perhitungan Tarif Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tunggal	23
2.8 Sistem Akuntansi Biaya	23
2.9 Harga Pokok Produksi	24
2.9.1 Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi	24
2.9.2 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi	25
BAB III Gambaran Umum Perusahaan.....	26
3.1 Sejarah Singkat.....	26
3.2 Struktur Organisasi.....	26
3.3 Deskripsi Tugas.....	27
3.4 Proses Produksi	29
3.5 Personalia	33
3.5.1 Jumlah Tenaga Kerja	33
3.5.2 Jam Kerja	34
3.5.3 Sistem penggajian tenaga kerja.....	35
BAB IV Analisis Data dan Pembahasan.....	36
4.1 Identifikasi Biaya Produksi	36
4.1.1 Identifikasi Biaya Bahan Baku	36

4.1.2	Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	39
4.1.3	Biaya Overhead Pabrik	39
4.2	Penentuan Harga Pokok Produksi Menurut Akuntansi Biaya	58
4.3	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan	58
4.4	Implikasi Manajerial	61
BAB V Kesimpulan dan Saran		62
5.1	Kesimpulan	62
5.2	Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA		63

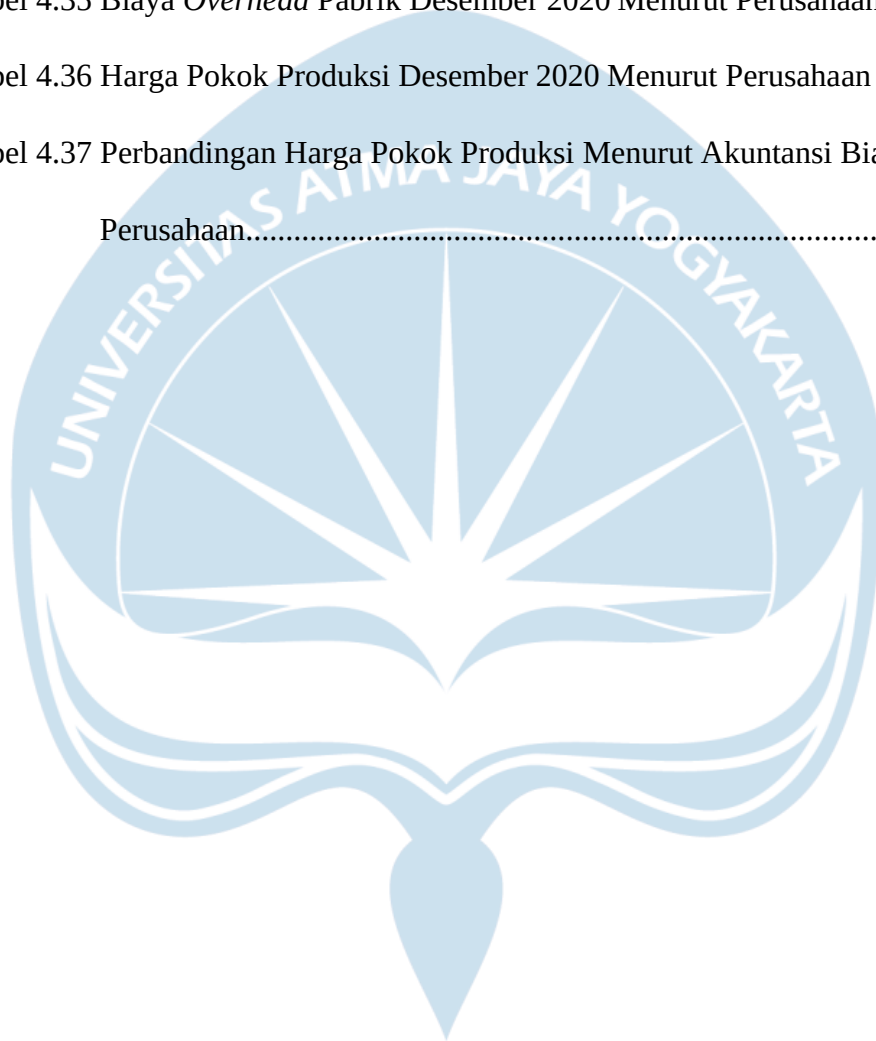


DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis Produk Roti pada Pabrik dan Toko Roti Murni	31
Tabel 3.2 Jenis Mesin yang digunakan Pabrik dan Toko Roti Murni.....	32
Tabel 3.3 Jumlah Tenaga Kerja pada Pabrik dan Toko Roti Murni Yogyakarta	35
Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku Danish Coklat Desember Tahun 2020	37
Tabel 4.2 Biaya Bahan Baku Roti Coklat Desember Tahun 2020.....	38
Tabel 4.3 Biaya Bahan Baku Pastry Ayam Desember Tahun 2020.....	38
Tabel 4.4 Biaya Bahan Baku Cheese Croisant Desember Tahun 2020	39
Tabel 4.5 Biaya Bahan Baku Roti Pisang Keju Desember Tahun 2020	39
Tabel 4.6 Biaya Tenaga Kerja Langsung pada Desember 2020	40
Tabel 4.7 Total Hari Libur pada Tahun 2020.....	41
Tabel 4.8 Realisasi Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tahun 2020.....	42
Tabel 4.9 Anggaran Biaya Bahan Bakar Setiap Produk Desember Tahun 2020	43
Tabel 4.10 Anggaran Biaya Depresiasi Bangunan Tahun 2020	44
Tabel 4.11 Anggaran Biaya Perawatan Bangunan Tahun 2020	44
Tabel 4.12 Anggaran Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung Tahun 2020.....	45
Tabel 4.13 Reliasasi Biaya Bahan Penolong Tahun 2019	46
Tabel 4.14 Anggaran Biaya Bahan Penolong Tahun 2020	46
Tabel 4.15 Anggaran Biaya Depresiasi Mixer Adonan Padat Tahun 2020	47

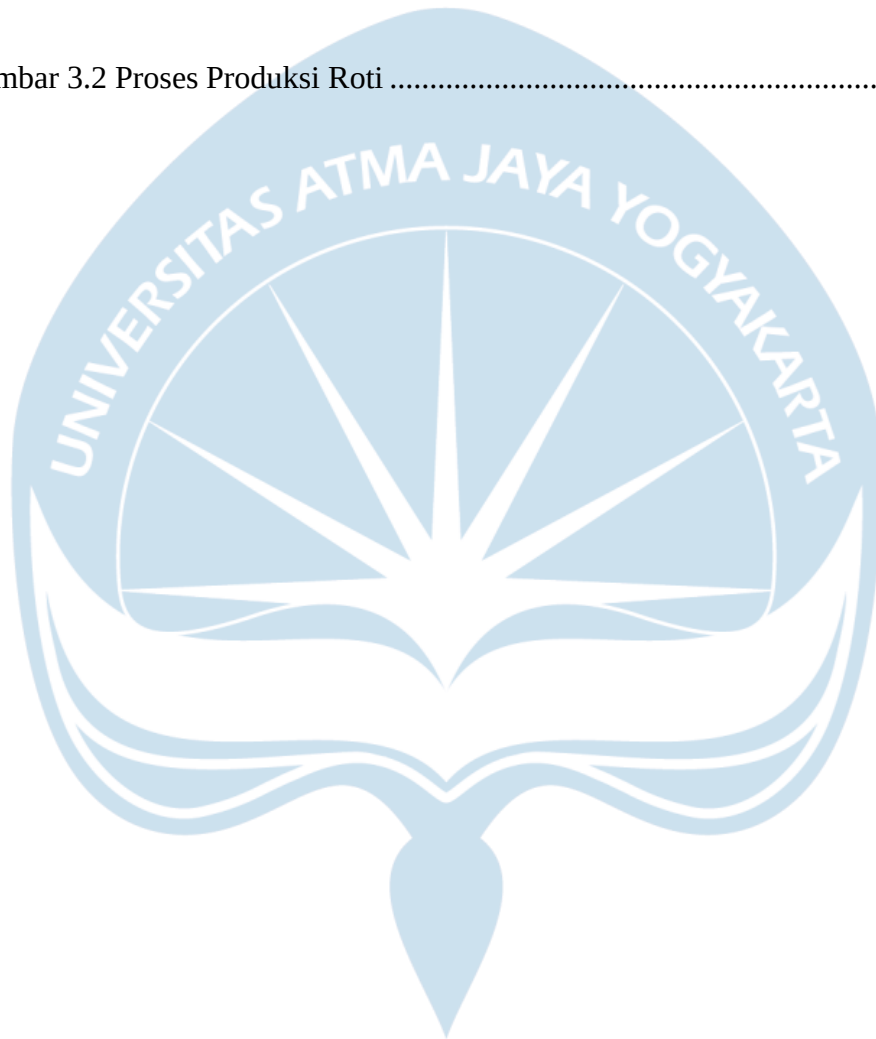
Tabel 4.16 Anggaran Biaya Depresiasi Mesin <i>Rolling</i> Pada Tahun 2020	48
Tabel 4.17 Anggaran Biaya Depresiasi Mesin pembagi pembulat Padat Tahun 2020	48
Tabel 4.18 Anggaran Biaya Depresiasi Mesin Oven Tipe Gas Tahun 2020	49
Tabel 4.19 Anggaran Biaya Depresiasi Mesin Oven Tipe Solar Tahun 2020	50
Tabel 4.20 Anggaran Biaya Depresiasi Mesin Mixer Adonan Cair Tahun 2020	50
Tabel 4.21 Anggaran Biaya Depresiasi Mesin Pembagi Persegi Panjang Tahun 2020	51
Tabel 4.22 Anggaran Biaya Depresiasi Timbangan Tahun 2020	52
Tabel 4.23 Anggaran Biaya Depresiasi Meja Produksi Tahun 2020	52
Tabel 4. 24 Anggaran Biaya Depresiasi Kompor Tahun 2020	53
Tabel 4.25 Anggaran Biaya Depresiasi Kualiti Tahun 2020.....	53
Tabel 4.26 Anggaran Biaya Depresiasi Saringan Minyak Tahun 2020	54
Tabel 4.27 Anggaran Biaya Depresiasi Loyang Tahun 2020	54
Tabel 4.28 Anggaran Biaya Depresiasi Pabrik dan Toko Roti Murni Tahun 2020	55
Tabel 4.29 Anggaran Biaya Reparasi dan Pemeliharaan Pabrik dan Toko Roti Murni Tahun 2020.....	56
Tabel 4.30 Anggaran Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	57
Tabel 4.31 Pembebanan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Kesetiap Jenis Produk	58

Tabel 4.32 Total Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	58
Tabel 4.33 Harga Pokok Produksi per Unit Menurut Akuntansi Biaya.....	59
Tabel 4.34 Biaya Bahan Baku Desember 2020 Menurut Perusahaan.....	60
Tabel 4.35 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Desember 2020 Menurut Perusahaan	60
Tabel 4.36 Harga Pokok Produksi Desember 2020 Menurut Perusahaan	60
Tabel 4.37 Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut Akuntansi Biaya dan Perusahaan.....	61



DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Pabrik dan Toko Roti Murni	28
Gambar 3.2 Proses Produksi Roti	34



**EVALUASI PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI
PADA PABRIK DAN TOKO ROTI MURNI YOGYAKARTA**

Timotius Yosie Purwanto

Ch. Wiwik Sunarni

Program Studi Akuntansi, Fakultas Bisnis dan Ekonomika

Universitas Atma Jaya Yogyakarta

Jalan Babarsari 43-44, Yogyakarta

Abstrak

Pengambilan keputusan sangat diperlukan bagi perusahaan dalam memecahkan masalah. Seorang manajer dalam pengambilan keputusan harus mempertimbangkan beberapa dampak yang akan terjadi di masa yang akan datang. Pabrik dan Toko Roti Murni Yogyakarta dihadapkan oleh permasalahan dalam menentukan profitabilitas setiap jenis produk. Dalam masa pancemi pabrik dan toko roti murni mengalami penurunan omzet penjualan. Jenis produk yang di gunakan merupakan jenis roti yang terlaris yaitu danish coklat, roti coklat, pastry ayam, cheese croissant, dan pisang keju.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah harga pokok produksi per unit untuk setiap jenis roti pada Pabrik dan Toko Roti Murni Yogyakarta. Metode yang digunakan dalam pengumpulan data pada penelitian ini yaitu wawancara, observasi dan dokumentasi. Rencana analisa yang akan di gunakan dalam penelitian ini adalah mengidentifikasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.

Berdasarkan Analisa data yang telah dilakukan maka perusahaan dapat mengetahui profitabilitas tiap jenis produk. Menurut akuntansi biaya hargapokok produksi untuk danish coklat adalah Rp. 2.466, roti coklat Rp. 2.566, pastryayam Rp. 2.343, cheese croissant Rp. 2.702, dan pisang keju sebesar Rp. 2.653. Sedangkan menurut perusahaan harga pokok setiap jenis roti sama yaitu sebesar Rp. 2.989.

Kata Kunci : Harga pokok produksi, Pengambilan keputusan, *Normal Costing*.