

PENERAPAN *FULL COSTING* DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA PECEL AYAM AKEW

REYZA FABIYANI HERMAWAN



**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Penerapan *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Pecel Ayam Akew” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Mei 2024

Reyza Fabiyani Hermawan
J0314201033

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

REYZA FABIYANI HERMAWAN. Penerapan Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Pecel Ayam Akew. Dibimbing oleh ISMET ISMATULLAH

UMKM Pecel Ayam Akew merupakan sebuah usaha yang dijalankan oleh perorangan dalam sektor kuliner yang memproduksi makanan berupa pecel ayam. UMKM ini memerlukan perhitungan harga pokok produksi juga harga jual dengan akurat dan tepat agar dapat memenuhi biaya operasionalnya dan mendapatkan laba yang diinginkan. Permasalahan yang dihadapi perhitungan HPP masih sederhana tidak menggunakan metode apapun, hanya memasukan biaya yang terlihat dikarenakan kurangnya pemahaman dalam bidang akuntansi oleh pemilik usaha. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghitung HPP dan menetapkan harga jual dengan laba yang sesuai dengan keinginan pemilik. Hasil penelitian ini menghasilkan format perhitungan HPP pada aplikasi excel, perhitungan HPP menggunakan full costing, dan perhitungan harga jual yang dapat digunakan oleh pecel ayam akew.

Kata Kunci : Akuntansi biaya, Harga Jual, Harga Pokok Produksi

ABSTRACT

REYZA FABIYANI HERMAWAN. Implementation of Full Costing in Calculating the Cost of Goods Sold in Pecel Ayam Akew Business. Supervised by ISMET ISMATULLAH.

Pecel Ayam Akew Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) is an individual-run business in the culinary sector that produces a food product known as pecel ayam (chicken salad). This MSME requires accurate and precise calculations of the cost of goods sold (COGS) and selling prices to meet its operational costs and achieve desired profits. One of the challenges faced is the simplistic COGS calculation method used due to the owner's lack of understanding in the field of accounting. The aim of this research is to calculate the COGS and establish selling prices with profits that align with the owner's desires. The results of this research include a COGS calculation format in Excel, COGS calculation using full costing, and selling price calculation that can be utilized by Pecel Ayam Akew.

Keywords: Cost Accounting, Cost of Goods Sold, Selling Price



Judul Proyek Akhir

: Penerapan Full Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok
Produksi Pada Usaha Pecel Ayam Akew

Nama

NIM

: Reyza Fabiyani Hermawan

: J0314201033

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui Oleh

Pembimbing :

Ismet Ismatullah, S.E., M.Ak

Diketahui Oleh

Ketua Program Studi :

Ratih Pratiwi, S.E., M.Ak., CAP

NPI 201807198706232001

Dekan Sekolah Vokasi :

Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.

NIP 196607171992031003

Tanggal Ujian: 12 Juni 2024

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penyusunan Laporan Proyek Akhir ini ialah Harga Pokok Produksi, dengan judul “Penerapan *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Pecel Ayam Akew”.

Dengan segala kerendahan hati, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan membimbing selama penyusunan laporan proyek akhir ini, yaitu kepada:

1. Allah SWT telah memberikan nikmat dan karunia-Nya dan segala kemudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir ini dengan lancar. Tidak lupa pula Nabi Muhammad SAW, yang telah menjadi suri tauladan yang patut dicontoh.
2. Ibu Ratih Pratiwi, SE., M.Ak., CPA selaku Ketua Program Studi Akuntansi Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.
3. Bapak Ismet Ismatullah, SE. M.Ak selaku dosen pembimbing dalam penyusunan Laporan Proyek Akhir ini.
4. Seluruh dosen program studi Akuntansi tercinta yang telah memberikan banyak sekali ilmu selama penulis menjadi mahasiswa di sekolah vokasi IPB
5. Pemilik dan pegawai Pecel Ayam Akew yang telah memberikan kesempatan untuk melakukan penelitian proyek akhir
6. Anggota KPL Angsana yang telah memberikan dukungan untuk menyelesaikan laporan proyek akhir.
7. Ayah, mamah, Vicky, dan Riko yang menjadi motivasi terbesar untuk berkuliah dan menyelesaikan laporan proyek akhir ini dengan baik dan tepat waktu.
8. Sahabat-sahabatku Lalita, Reza Nurhaliza, Yoyo, Nisrin, Wanda yang telah menemani selama penulis berkuliah di sekolah vokasi IPB dengan penuh dukungan dan semangat.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Mei 2024

Reyza Fabiyani Hermawan



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Akuntansi	4
2.2 Biaya	4
2.3 Akuntansi Biaya	4
2.3.1 Peran Akuntansi Biaya Dalam Manajemen	4
2.4 Klasifikasi Biaya	4
2.5 Harga Pokok Produksi	6
2.5.1 Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi	6
2.5.2 Metode Full Costing	7
2.5.3 Metode Variable costing	7
2.5.4 Metode Activity-Based Costing (ABC)	8
2.5.5 Metode Job Order Costing	8
2.5.6 Metode Process Costing	8
2.5.8 Metode Kaizen Costing	9
2.6 Harga jual	9
2.6.1 cost plus pricing	9
2.6.2 Value-Based Pricing (Penetapan Harga Berbasis Nilai	9
2.6.3 Competition-Based Pricing (Penetapan Harga Berbasis Kompetisi)	9
2.6.4 Skimming Pricing (Penetapan Harga Skimming)	9
2.6.5 Penetration Pricing (Penetapan Harga Penetrasi)	10
2.6.6 Psychological Pricing (Penetapan Harga Psikologis)	10
2.6.7 Bundle Pricing (Penetapan Harga Paket)	10
III METODE	11
3.1 Lokasi dan Waktu	11
3.2 Teknik pengumpulan data dan analisis data	11
3.2.1 Metode Pengumpulan Data	11
3.2.2 Metode Analisis Data	11
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi yang Diterapkan Pecel Ayam Akew	13
4.1.1 Biaya Bahan Baku	13
4.1.2 Biaya Tenaga Kerja	14
4.1.3 Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Pecel Ayam Akew	15
4.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Pecel Ayam Akew Dengan Menggunakan <i>Full Costing</i>	15



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

4.2.1 Biaya Bahan Baku	15
4.2.2 Biaya Bahan Penolong	16
4.2.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung	17
4.2.4 Biaya Overhead Pabrik	18
4.2.5 Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i>	20
4.3 Perhitungan Harga Jual Menggunakan <i>Cost Plus Pricing</i>	20
4.4 Analisis Tingkat Penjualan setelah diterapkannya harga jual menggunakan cost plus pricing.	21
V KESIMPULAN DAN SARAN	24
5.1 Kesimpulan	24
5.2 Saran.	24
DAFTAR PUSTAKA	25
RIWAYAT HIDUP	27

DAFTAR TABEL

1	Laporan Laba Rugi Sebelum Full Costing	2
2	Rata-Rata Penjualan Per Bulan Pecel Ayam Akew	13
3	Biaya Bahan Baku Menurut Pecel Ayam Akew	13
4	Biaya Tenaga Kerja Pecel Ayam Akew	14
5	Harga Pokok Produksi Menurut Pecel Ayam Akew	15
6	Biaya Bahan Baku Metode Full Costing	16
7	Bahan Baku Penolong	16
8	Biaya Tenaga Kerja Langsung	17
9	Biaya Penyusutan Peralatan	18
10	Biaya Overhead Tetap	19
11	Biaya Overhead Variabel	19
12	Harga Pokok Produksi Menurut Full Costing	20
13	Harga Jual Berdasarkan Metode Cost Plus Pricing	20
14	Laporan Laba Rugi Setelah Full Costing	23