

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING PADA HOME INDUSTRY SAUDI KEBAB

RAVII MAAJID GINANJAR



**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

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

RAVII MAAJID GINANJAR. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* pada *Home Industry* Saudi Kebab. Dibimbing oleh TAUFIK AWALUDIN.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis dan membandingkan metode penentuan harga pokok produksi yang diterapkan pada *Home Industry* Saudi Kebab yang dibandingkan dengan metode *full costing*. Penelitian ini juga mengkaji dampak dari pemilihan metode penentuan harga pokok terhadap penetapan harga jual produk. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan rekomendasi mengenai metode penentuan harga pokok produksi yang paling sesuai untuk *Home industry* Saudi Kebab, sehingga usaha dapat menghasilkan informasi biaya yang akurat dan relevan untuk mendukung keberlangsungan usaha. Data dikumpulkan melalui metode wawancara dan observasi pada rumah produksi. Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan dalam perhitungan harga pokok produksi, di mana metode *full costing* menghasilkan Rp1.872,00 per pcs kebab, sedangkan perhitungan menurut *Home industry* Saudi Kebab menghasilkan 1.701,00 per pcs kebab.

Kata kunci : *Full Costing*, Harga Pokok Produksi, *Home Industry*

ABSTRACT

RAVII MAAJID GINANJAR. Analysis Of The Calculation Cost Of Goods Manufactured With The Full Costing Method At Saudi Kebab Home Industry. Supervised By TAUFIK AWALUDIN.

This study aims to analyze and compare the method of determining the cost of production applied in Saudi Kebab Home Industry compared to the full costing method. This study also examines the impact of the selection of cost of goods method on product selling price. The results of the study are expected to provide recommendations on the most appropriate method of determining the cost of goods manufactured for Saudi Kebab Home Industry, so that the business can produce accurate and relevant cost information to support business continuity. Data was collected through interviews and observations at the production house. The results showed a difference in the calculation of cost of goods produced, where the full costing method resulted in Rp1,872.00 per pcs kebab, while the calculation according to Saudi Kebab Home industry resulted in 1,701.00 per pcs kebab.

Keywords : Cost of Goods Manufactured, Full Costing, Home Industry



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB. Pelimpahan hak cipta atas karya tulis dari penelitian kerja sama dengan pihak luar IPB harus didasarkan pada perjanjian kerja sama yang terkait.

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

- 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.



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING PADA HOME INDUSTRY SAUDI KEBAB

RAVII MAAJID GINANJAR

Laporan Proyek Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Akuntansi

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

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.



@Hak cipta milik IPB University

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.



Judul Proyek Akhir : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode
Full Costing pada *Home Industry* Saudi Kebab

Nama : Ravii Maajid Ginanjar
NIM : J0314211009

@Hak cipta milik IPB University

Pembimbing:
Taufik Awaludin, S.E., M.M.

Disetujui oleh

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Ratih Pratiwi, S.E., M.Ak.
NPI 201807198706232001

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP 196607171992031003



Tanggal Ujian: 21 Juni 2025

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga laporan proyek akhir ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian ini ialah Penentuan Harga Pokok Produksi yang dilaksanakan sejak bulan Januari 2025 sampai bulan April 2025, dengan judul "Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* pada *Home Industry* Saudi Kebab".

Hasil laporan proyek akhir ini tentunya merupakan sebuah bentuk dukungan, saran, bimbingan, dan doa dari beberapa orang sehingga penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Almarhum dan Almarhumah kedua orang tua dan keluarga yang selalu mendukung dan memotivasi dari kegiatan kuliah hingga penyusunan karya ilmiah ini;
2. Bapak Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T selaku Dekan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor;
3. Ibu Ratih Pratiwi, S.E., M.Ak. selaku Ketua Program Studi Akuntansi Sekolah Vokasi IPB;
4. Bapak Taufik Awaludin, S.E., M.M. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan banyak pengetahuan, saran, dan arahan untuk penyusunan karya ilmiah ini;
5. Mas Gilang Ichramsyah dan Mas Idam Chalid, selaku kakak dan sepupu penulis yang telah memberikan saran dan arahan untuk penyusunan karya ilmiah ini;
6. Mba Desi, selaku pemilik usaha *Home Industry* Saudi Kebab yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian dan bersedia untuk diwawancarai.
7. Muhammad Dean Rakly, Barlan Izzulhaq, Adam Malik, Risdha Hafni Syafira, Hana Zhafira, Nazwa Dhitia, Fachri Rizaldi, Adam Billy, Intan Novalentina, dan Muhammad Aris Saputra, selaku sahabat penulis yang telah berkontribusi selama kuliah hingga penulisan karya ilmiah ini;
8. Monda Nurrachma, Hanna Maghfirah, Siti Sukma, Nur Anisa, Safa Salsabila, selaku sahabat penulis yang telah berkontribusi selama kuliah hingga penulisan karya ilmiah ini;
9. Seseorang yang telah sabar menemani dan membantu penulis dalam penulisan karya ilmiah ini sejak awal sampai akhir;
10. Semua pihak yang tidak dapat disebut oleh penulis yang telah memberikan bantuan kepada penulis berupa doa, saran, dan lain sebagainya;

Penulis terbuka atas segala kritik dan saran dalam karya ilmiah ini. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi penulis-penulis selanjutnya yang tertarik dalam pembahasan karya ilmiah ini.

Bogor, Mei 2025

Ravii Maajid Ginanjar



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.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Akuntansi Biaya	4
2.2 Biaya	4
2.3 Harga Pokok Produksi	7
2.4 Penentuan Harga Jual	8
2.5 <i>Break Even Point</i> (BEP)	9
2.6 Analisis Sensitivitas	10
2.7 Penelitian Terdahulu	10
2.8 Kerangka Berpikir	12
III METODE	13
3.1 Gambaran Objek Penelitian	13
3.2 Jenis Penelitian	13
3.3 Sumber Data	13
3.4 Teknik Pengumpulan Data	13
3.5 Metode Analisis Data	14
IV PEMBAHASAN	15
4.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut Pemilik <i>Home Industry</i> Saudi Kebab	15
4.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> pada <i>Home Industry</i> Saudi Kebab	17
4.3 Perhitungan Harga Jual menggunakan Pendekatan <i>Cost Plus Pricing</i> dan Analisis Pengujian pada <i>Home Industry</i> Saudi Kebab	22
4.4 Perancangan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> berbasis Microsoft Excel	28
V SIMPULAN DAN SARAN	32
5.1 Simpulan	32
5.2 Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN	36
RIWAYAT HIDUP	38



DAFTAR TABEL

1	Penelitian Terdahulu	11
2	Biaya Bahan Baku Menurut Home Industry Saudi Kebab	15
3	Biaya Tenaga Kerja Langsung Menurut Home Industry Saudi Kebab	16
4	Biaya Overhead Pabrik Menurut Home Industry Saudi Kebab	16
5	Perhitungan Biaya Produksi Home Industry Saudi Kebab	16
6	Biaya Bahan Baku Metode Full Costing	17
7	Biaya Tenaga Kerja Langsung Metode Full Costing	18
8	Total Biaya Overhead Pabrik Variabel	18
9	Biaya Penyusutan Meja Dapur	20
10	Biaya Penyusutan Alat Panggang	20
11	Biaya Penyusutan Freezer	21
12	Total Biaya Overhead Pabrik Tetap	21
13	Perhitungan HPP Full Costing	21
14	Selisih Perhitungan HPP	22
15	Perhitungan Harga Jual Menurut Pemilik Usaha	22
16	Perhitungan Harga Jual dengan Cost Plus Pricing	23
17	Selisih Perhitungan Harga Jual	23
18	Klasifikasi Biaya Produksi Kebab dalam BEP	24
19	Pengaruh Biaya Variabel terhadap BEP dalam Unit	25
20	Pengaruh Biaya Variabel terhadap BEP dalam Rupiah	26
21	Pengaruh Biaya Tetap terhadap BEP dalam Unit	27
22	Pengaruh Biaya Tetap terhadap BEP dalam Rupiah	27

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Berpikir	12
2	Perhitungan BEP Produk Kebab dalam Unit	24
3	Perhitungan BEP Produk Kebab dalam Rupiah	25
4	Grafik BEP Produk Kebab dalam Unit dan Rupiah	25
5	Margin of Safety	28
6	Margin of Safety Ratio	28
7	Format Biaya Bahan Baku	29
8	Format Biaya Tenaga Kerja Langsung	29
9	Format Biaya Overhead Pabrik Variabel	30
10	Format Biaya Overhead Pabrik Tetap	30
11	Format Laporan HPP Per Batch	31
12	Format Laporan HPP Bulanan	31