

**IMPLEMENTASI PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING*
PADA UMKM MUTIA BAKERY**

SKRIPSI

Disusun Guna Memenuhi Persyaratan Ujian
Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi Pada Jurusan Akuntansi
Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI

Oleh :

DADY PANGESTI
NIM : 2421901760



JURUSAN AKUNTANSI
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI GICI
DEPOK
2023



JURUSAN AKUNTANSI
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI GICI
DEPOK

PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN

Skripsi Berjudul

**IMPLEMENTASI PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING*
PADA UMKM MUTIA BAKERY**

Oleh :

Nama : DADY PANGESTI
NIM : 2421901760
Program Studi : Akuntansi

Telah Disetujui dan Disahkan di Depok Pada Tanggal 15 Agustus 2023

Dosen Pembimbing,

Menyetujui,
Ketua Jurusan Akuntansi

Rizkison, SE.I, M.Si

Israfil Munawarah, SE., M.Ak

Mengesahkan
Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI

Prof. Sri Gambir Melati Hatta, SH



JURUSAN AKUNTANSI
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI GICI
DEPOK

Skripsi Berjudul

**IMPLEMENTASI PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING*
PADA UMKM MUTIA BAKERY**

Oleh :

Nama : DADY PANGESTI
NIM : 2421901760
Program Studi : Akuntansi

Telah Dipertahankan di Hadapan Sidang Tim Penguji Skripsi, Pada :

Hari : Selasa
Tanggal : 15 Agustus 2023
Waktu : 12:58 WIB

DAN YANG BERSANGKUTAN DINYATAKAN LULUS

Tim Penguji Skripsi

Ketua : Wahjuny Djamaa, SE., Ak., M.Sc (.....)

Anggota : M. Hari Purnomo, SE., Ak., MM (.....)

Mengetahui,
Ketua Jurusan Akuntansi

Israfil Munawarah, SE., M.Ak

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : DADY PANGESTI
NIM : 2421901760
Program Studi : Akuntansi
Nomor KTP : 3305232310960001
Alamat : Mrentul RT 005 / RW 002, Desa Mrentul, Kecamatan
Bonorowo, Kabupaten Kebumen

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi yang berjudul Implementasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada UMKM Mutia Bakery ini merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan hasil karya orang lain (*plagiat*).
2. Memberikan ijin hak bebas Royalti Non-Eksklusif kepada Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI untuk menyimpan, mengalihmediakan atau mengalihformatkan, mengelola, mendistribusikan dan mempublikasikan skripsi ini melalui internet dan atau media lain bagi kepentingan akademis baik dengan maupun tanpa sepengetahuan saya sebagai penulis.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan penuh rasa tanggung jawab dan saya bersedia menerima konsekuensi dalam bentuk apapun sesuai dengan aturan yang berlaku termasuk dicopot gelar kesarjanaan saya apabila di kemudian hari diketahui bahwa pernyataan ini tidak benar adanya.

Depok, 15 Agustus 2023

DADY PANGESTI

ABSTRAK

DADY PANGESTI. NIM 2421901760. Implementasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada UMKM Mutia Bakery

Perkembangan ekonomi di Indonesia yang semakin pesat, telah mendorong persaingan bisnis yang semakin ketat dalam berbagai bidang. Oleh karena itu, untuk mempertahankan bisnis mereka, para pemilik harus mampu menghadapi persaingan bisnis saat ini dan memastikan bahwa bisnis mereka tetap bersaing dengan yang lain atau bahkan lebih maju. Diantara beberapa persaingan yang terjadi adalah persaingan dalam hal kualitas dan harga barang atau jasa. Dengan demikian, para pengusaha harus memiliki kualitas dan harga pokok yang tepat sehingga mereka dapat bersaing dengan perusahaan lainnya dan tetap menghasilkan keuntungan sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada UMKM Mutia Bakery dan untuk mengetahui implementasi perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada UMKM Mutia Bakery. Jenis penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan metode penelitian berupa pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara dan dokumentasi.

Perhitungan harga pokok produksi berdasarkan UMKM Mutia Bakery dan metode *full costing* memiliki perbedaan. Pada perhitungan harga pokok produksi berdasarkan UMKM Mutia Bakery harga pokok produksi yang dihasilkan lebih rendah dibandingkan dengan menggunakan metode *full costing*. Hal ini disebabkan karena penerapan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan UMKM Mutia Bakery dilakukan dengan metode relatif sederhana dengan menggunakan 1 unsur biaya produksi yaitu biaya bahan baku saja dalam perhitungannya, sehingga perhitungan harga pokok produksi berdasarkan UMKM Mutia Bakery belum dilakukan dengan tepat dan akurat.

Kata kunci : harga pokok produksi, metode *full costing*

ABSTRACT

DADY PANGESTI. NIM 2421901760. *Implementation of the Calculation of Cost of Goods Manufactured Using the Full Costing Method at UMKM Mutia Bakery*

The rapid economic development in Indonesia has led to fierce business competition in various fields. Therefore, to maintain their business, owners must be able to face the current business competition and ensure that their business remains competitive with others or even more advanced. Among the several competitions that occur is competition in terms of quality and price of goods or services. Thus, entrepreneurs must have the right quality and cost of goods so that they can compete with other companies and still make a profit according to the plan that has been set.

The purpose of this study was to determine the calculation of the cost of goods produced at UMKM Mutia Bakery and to determine the implementation of the calculation of the cost of goods produced using the full costing method at UMKM Mutia Bakery. The type of research used is descriptive quantitative with research methods in the form of data collection using observation, interviews and documentation.

The calculation of the cost of goods produced based on UMKM Mutia Bakery and the full costing method has a difference. In the calculation of the cost of goods produced based on UMKM Mutia Bakery, the resulting cost of goods produced is lower than using the full costing method. This is because the application of the calculation of the cost of production based on UMKM Mutia Bakery is carried out using a relatively simple method by using 1 element of production cost, namely raw material costs only in the calculation, so that the calculation of the cost of production based on UMKM Mutia Bakery has not been carried out accurately and accurately.

Keywords: *cost of goods manufactured, full costing method*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT, Tuhan Yang Maha Esa penulis panjatkan karena berkat rahmat, taufik, hidayah serta inayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan penelitian dan skripsi ini tepat pada waktunya. Shalawat serta salam juga penulis haturkan untuk junjungan kita semua, Nabi Muhammad SAW dengan harapan kita semua mendapatkan syafaatnya di hari pembalasan nanti.

Penelitian dengan judul Implementasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada UMKM Mutia Bakery ini disusun guna memenuhi persyaratan ujian memperoleh gelar Sarjana Ekonomi pada Program Studi Akuntansi Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI.

Dalam proses penulisannya, tentunya penulis dibantu oleh banyak pihak. Oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang pada :

1. Bapak H. Nurdin Rifa'i, SE., MAP selaku Ketua Yayasan Nusa Jaya Depok yang telah berusaha untuk selalu mengembangkan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI ini dengan baik.
2. Ibu Prof. Sri Gambir Melati Hatta, SH selaku Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI yang telah mengelola kampus dengan cukup baik.
3. Bapak Israfil Munawarah, SE., M.Ak selaku Ketua Program Studi Akuntansi Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI yang terus berusaha untuk memajukan Prodi ini hingga kini telah mendapatkan Akreditasi B.
4. Bapak Rizkison, SE. I, M.Si selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah dengan sabar bersedia membimbing dan mengarahkan penulis dari awal hingga penulis selesai menyusun skripsi.
5. Seluruh Bapak dan Ibu dosen Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI khususnya Program Studi Akuntansi yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah dengan penuh ketekunan dan dedikasi yang tinggi mengajar penulis hingga penulis bisa menjadi seorang Sarjana Ekonomi seperti sekarang ini.
6. Para staff dan karyawan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI yang telah melayani penulis dengan sepuh hati.
7. Rekan – rekan mahasiswa angkatan 2019 yang telah bersama – sama penulis menjalani masa perkuliahan di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi GICI selama empat tahun penuh dengan suka cita.

8. Bapak Amirudin selaku pemilik dari UMKM Mutia *Bakery* yang telah memberi izin kepada peneliti untuk melakukan penelitian.
9. Ayahanda Darmadi serta Ibunda Rodliyatiningasih tercinta yang telah memberikan doa dan dukungan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan perkuliahan dan penyusunan skripsi ini dengan baik.
10. Serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah memberikan dorongan yang luar biasa selama proses pembuatan skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini masih banyak memerlukan penyempurnaan. Oleh sebab itu penulis selalu mengharapkan saran dan kritik dari para pembaca semuanya. Harapannya, di masa yang akan datang nanti penulis mampu menulis dengan lebih baik lagi. Akhir kata sekali lagi penulis mengucapkan terima kasih yang tidak terhingga dan semoga kita semua selalu diberikan kesuksesan. Aamiin.

Depok, 15 Agustus 2023

Penulis

DADY PANGESTI

NIM : 2421901760

DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL	i
LEMBARAN PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN	ii
LEMBAR SIDANG	iii
PERNYATAAN.....	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Batasan Masalah	4
1.4. Rumusan Masalah	5
1.5. Tujuan Penelitian.....	5
1.6. Manfaat Penelitian.....	5
1.7. Sistematika Penulisan	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Landasan Teori	7
2.1.1. Harga Pokok Produksi.....	7
2.1.2. Metode <i>Full Costing</i>	10
2.1.3. UMKM	11
2.2. Penelitian Terdahulu.....	12
2.3. Kerangka Konseptual	16
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	17
3.2. Jenis Penelitian	17
3.3. Subjek dan Objek Penelitian	18
3.3.1. Subjek	18
3.3.1. Objek	18
3.4. Teknik Pengumpulan Data	18
3.5. Definisi Operasional Variabel	19
3.6. Teknik Analisis Data	19
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1. Hasil Penelitian.....	21
4.1.1. Gambaran Umum Perusahaan	21
4.1.2. Struktur Organisasi	21
4.1.3. Lokasi UMKM Mutia <i>Bakery</i>	22
4.1.4. Aset dan Produk UMKM Mutia <i>Bakery</i>	22
4.2. Pembahasan	23
4.2.1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan UMKM Mutia	

<i>Bakery</i>	23
4.2.2. Implementasi Perhitungan Harga Pokok Produksi	29
4.2.3. Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan UMKM Mutia <i>Bakery</i> dan Implementasi Perhitungan Harga Pokok Produksi	48
4.2.4. Implementasi Perbandingan Menurut Teori dan UMKM Mutia <i>Bakery</i>	49
4.2.5. Hasil Pembahasan	49
 BAB V SIMPULAN DAN SARAN	
5.1. Simpulan	54
5.2. Saran	54
 DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Penelitian Terdahulu	14
Tabel 3.1. Jadwal Rencana Penelitian.....	17
Tabel 4.1. Daftar Aset UMKM Mutia <i>Bakery</i>	23
Tabel 4.2. Biaya Bahan Baku Roti Tawar Tahun 2020	23
Tabel 4.3. Biaya Bahan Baku Roti Molen Tahun 2020	24
Tabel 4.4. Biaya Bahan Baku Donat Tahun 2020.....	25
Tabel 4.5. Biaya Bahan Baku Roti Tawar Tahun 2021	25
Tabel 4.6. Biaya Bahan Baku Roti Molen Tahun 2021	26
Tabel 4.7. Biaya Bahan Baku Donat Tahun 2021.....	27
Tabel 4.8. Biaya Bahan Baku Roti Tawar Tahun 2022	27
Tabel 4.9. Biaya Bahan Baku Roti Molen Tahun 2022	28
Tabel 4.10. Biaya Bahan Baku Donat Tahun 2022.....	29
Tabel 4.11. Rincian Bahan Baku Roti Tawar Tahun 2020	29
Tabel 4.12. Biaya Tenaga Kerja Roti Tawar Tahun 2020	30
Tabel 4.13. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Roti Tawar Tahun 2020.....	30
Tabel 4.14. Rincian Bahan Baku Roti Molen Tahun 2020	31
Tabel 4.15. Biaya Tenaga Kerja Roti Molen Tahun 2020	32
Tabel 4.16. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Roti Molen Tahun 2020.....	32
Tabel 4.17. Rincian Bahan Baku Donat Tahun 2020.....	34
Tabel 4.18. Biaya Tenaga Kerja Donat Tahun 2020.....	34
Tabel 4.19. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Donat Tahun 2020	34
Tabel 4.20. Rincian Bahan Baku Roti Tawar Tahun 2021	36
Tabel 4.21. Biaya Tenaga Kerja Roti Tawar Tahun 2021	36
Tabel 4.22. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Roti Tawar Tahun 2021.....	36
Tabel 4.23. Rincian Bahan Baku Roti Molen Tahun 2021	38
Tabel 4.24. Biaya Tenaga Kerja Roti Molen Tahun 2021	38
Tabel 4.25. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Roti Molen Tahun 2021.....	38
Tabel 4.26. Rincian Bahan Baku Donat Tahun 2021.....	40
Tabel 4.27. Biaya Tenaga Kerja Donat Tahun 2021.....	40
Tabel 4.28. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Donat Tahun 2021	40
Tabel 4.29. Rincian Bahan Baku Roti Tawar Tahun 2022	42
Tabel 4.30. Biaya Tenaga Kerja Roti Tawar Tahun 2022	42
Tabel 4.31. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Roti Tawar Tahun 2022.....	42
Tabel 4.32. Rincian Bahan Baku Roti Molen Tahun 2022	44
Tabel 4.33. Biaya Tenaga Kerja Roti Molen Tahun 2022	44
Tabel 4.34. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Roti Molen Tahun 2022.....	44
Tabel 4.35. Rincian Bahan Baku Donat Tahun 2022.....	46
Tabel 4.36. Biaya Tenaga Kerja Donat Tahun 2022.....	46
Tabel 4.37. Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Donat Tahun 2022	46
Tabel 4.38. Perbandingan Harga Pokok Produksi Tahun 2020	48
Tabel 4.39. Perbandingan Harga Pokok Produksi Tahun 2021	48
Tabel 4.40. Perbandingan Harga Pokok Produksi Tahun 2022	48
Tabel 4.41. Implementasi Perbandingan Menurut Teori dan UMKM.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Kerangka Konseptual	16
Gambar 4.1. Struktur Organisasi UMKM Mutia <i>Bakery</i>	22

LAMPIRAN

Lampiran 1. Wawancara Kepada Pemilik UMKM Mutia <i>Bakery</i>	58
Lampiran 2. Foto	60
Lampiran 3. Laporan Biaya Bahan Baku Per Desember 2020	62
Lampiran 4. Laporan Biaya Bahan Baku Per Desember 2021	63
Lampiran 5. Laporan Biaya Bahan Baku Per Desember 2022	64
Lampiran 6. Laporan Biaya Tenaga Kerja Per Desember 2020	65
Lampiran 7. Laporan Biaya Tenaga Kerja Per Desember 2021	66
Lampiran 8. Laporan Biaya Tenaga Kerja Per Desember 2022	67
Lampiran 9. Laporan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Per Desember 2020	68
Lampiran 10. Laporan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Per Desember 2021	69
Lampiran 11. Laporan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Per Desember 2022	70
Lampiran 12. Surat Keterangan Penelitian	71
Lampiran 13. Kartu Bimbingan	72
Lampiran 14. Daftar Riwayat Hidup	73