

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING* DAN METODE *VARIABEL
COSTING* PADA WARUNG PEMPEK NONY 168 PALEMBANG CABANG
RADIAL**

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mendapatkan
Gelar Sarjana Ekonomi



SULASTRI

151510233

PROGRAM STUDI MANAJEMEN

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS BINA DARMAPALEMBANG

2019

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING* DAN METODE *VARIABEL
COSTING* PADA WARUNG PEMPEK NONY 168 PALEMBANG CABANG
RADIAL**

SULASTRI

151510233

Telah Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh

Gelar Sarjana Ekonomi

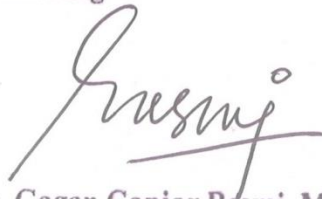
Pada Program Studi Manajemen

Palembang, September 2019

Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Bina Darma Palembang

Pembimbing



(Dra. Gagan Ganjar Resmi, M.Si)

Dekan Fskultas Ekonomi



(Dr. Muji Gunarto, S.Si., M.Si)

HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI

Skripsi ini berjudul “ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* DAN METODE *VARIABEL COSTING* PADA WARUNG PEMPEK NONY 168 PALEMBANG CABANG RADIAL” telah di pertahankan di depan komisi penguji pada hari jum’at, 07 September 2019 dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diterima.

KOMISI PENGUJI

1. Dra. Gagan Ganjar Resmi, M.Si
2. M. Amirudin Syarif, S.Si., M.M
3. Fitriya, S.E., M.B.A., Ph.D

Ketua (.....)

Anggota (.....)

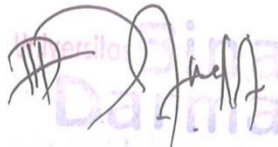
Anggota (.....)

Palembang, September 2019

Program studi Manajemen

Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Ketua Program Studi Manajemen



Dr. Dina Mellita, S.E., M.Ec

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Sulastri

NIM : 151510233

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk gelar sarjana di Universitas Bina Darma atau di perguruan tinggi lain;
2. Skripsi ini murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan Tim pembimbing;
3. Di dalam Skripsi ini tidak ada karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dikutip dengan mencantumkan pengarang dan memasukan kedalam daftar rujukan;
4. Saya bersedia Skripsi, yang saya hasilkan dicek keasliannya menggunakan plagiarism checker serta diunggah di internet, sehingga dapat diakses public secara dari;
5. Surat pernyataan ini saya tulis dengan sesungguhnya-sungguhnya dan apabila terbukti melakukan penyimpangan atau ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan dan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan saya buat agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Palembang, September 2019

Yang Membuat Pernyataan



ABSTRAK

Persaingan yang semakin ketat dan banyaknya usaha sejenis menyebabkan usaha kecil menengah harus pintar dalam memperhitungkan harga pokok produksi yang efisien terhadap produknya, sehingga laba yang diperoleh dapat dimaksimalkan agar usaha kecil menengah dapat bertahan dalam menghadapi persaingan global. Tujuan penelitian ini adalah menghitung, menganalisis harga pokok produksi serta membandingkan harga pokok produksi antara metode konvensional dengan metode full costing, metode variabel costing pada warung pempek nony 168 Palembang. Pada hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode konvensional pada produk pempek telur kecil, pempek tahu, pempek bulat pada bulan Desember tahun 2018, didapatkan sebesar pempek telur kecil Rp 3.362, pempek tahu Rp 3.442, dan pempek bulat Rp 3.816 dan pempek telur kecil Rp 5.415, pempek tahu Rp 5.616, dan pempek bulat Rp 6.554, dan pempek telur kecil Rp 3.452, pempek tahu Rp 3.537, dan pempek bulat Rp 3.936. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan pembebanan biaya overhead pabrik pada metode *full costing* dan metode *variabel costing* menyebabkan harga pokok produksi semakin tinggi, tetapi harga pokok produksi yang dihasilkan dapat dikatakan efisien karena telah menghitung biaya proses produksi yang sebenarnya.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Metode *Full Costing*, Metode *Variabel Costing*

ABSTRACT

The increasingly fierce competition and many similar efforts led to small and medium businesses to be smart in calculating the cost of production is efficient for its product, so that profits can be maximized so that small and medium businesses can service in the face of global competition. The purpose of this study is to calculate and analyze the cost of production as well as comparing the cost of production between the conventional method with a *full costing* method, and *variabel costing* method. This research was conducted at a pizzeria nony 168 Palembang. On the results of calculation of the cost of production with conventional method on products pempek telur kecil, pempek tahu, and pempek bulat in month December 2018, obtained by pempek telur kecil Rp 3.362, pempek tahu Rp 3.442, and pempek bulat Rp 3.816 while the *full costing* method amounted pempek telur kecil Rp 5.415, pempek tahu Rp 5.616, and pempek bulat Rp 6.554 while the *variabel costing* method amounted pempek telur kecil Rp 3.452, pempek tahu Rp 3.537, and pempek bulat Rp 3.936. Based on these results it can be concluded loading overhead costs on a *full costing* method and *variabel costing* method causes the higher cost of production, but the cost of production is generated can be said to be efficient because in has calculated the cost of the actual production process.

Keywords : Cost Of Production, *Full Costing* Method, *Variabel Costing* Method

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO :

**“Tak selamanya langit itu kelam
Suatu saat ‘kan cerah juga
Hiduplah dengan sejuta harapan
Habis gelap akan terbit terang”**

Kupersembahkan kepada:

- 1. Kepada Orang Tua Tercinta**
- 2. Saudara-saudara dan keluarga
terkasih**
- 3. Dosen Pembimbing Ibu Dra. Gagan
Ganjar Resmi, M.Si yang telah
banyak membantu proses pembuatan
Skripsi ini dan Dosen Universitas
Bina Darma yang telah mendidik ku
selama ini**
- 4. Teman seperjuanganku MN8B**
- 5. Almamater angkatan 2015**

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama Lengkap : Sulastri

Tempat, Tanggal Lahir : Palembang, 03 Maret 1997

Jenis Kelamin : Perempuan

Agama : Islam

Kewarganegaraan : Indonesia

Status : Belum Menikah

Alamat : Jalan Letnan Mukmin Lrg. Lebak Dalam No. 228
Rt.05 Rw.04

No Tlp/Hp : 082182822775

Email : Lastr970303@gmail.com

Pendidikan Formal

Sekolah Dasar : SD Negeri 160 Palembang (2003-2009)

Sekolah Menengah Pertama : Taman Siswa Palembang (2009-2012)

Sekolah Menengah Atas : SMK Negeri 1 Palembang (2012-2015)

Perguruan Tinggi : Universitas Bina Darma Palembang (2015-2019)

Sertifikat

- Peserta Seminar Ekonomi Kreatif (2016)
- Cambridge English : KET fs June (S) 2017
- Table Manner Training Di Hotel Peninsula Palembang (2017)
- Peserta Entrepreneur Fair Bina Darma”Bussines Plan Competition, Talkshow & Expo” (2017)
- Peserta Talkshow dan Bedah Buku “Hijrah Itu Cinta” (2018)
- Peserta Talk Show “Dengan Tema Sosial Media Ditengah Kreatifitas Anak Muda Indonesia (2018)
- Sertifikat Magang (2018)

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Wr, Wb

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, karena rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* DAN METODE *VARIABEL COSTING* PADA WARUNG PEMPEK NONY 168 PALEMBANG CABANGRADIAL**” guna memenuhi sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar sarjana Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Bina Darma Palembang. Mengharapkan saran yang bersifat membangun guna kesempurnaan laporan ini.

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu sehingga skripsi ini dapat selesai sesuai dengan waktunya. Penulis menyadari kelemahan serta keterbatasan yang ada sehingga dalam menyelesaikan ini banyak memperoleh bantuan dari berbagai pihak. Maka dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih khususnya kepada yang terhormat.

1. Ibu Dr. Sunda Ariana, M.Pd., M.M selaku Rektor Universitas Bina Darma Palembang
2. Bapak Dr. Muji Gunarto, S.Si., M.Si selaku dekan Fakultas Ekonomi Universitas Bina Darma Palembang.

3. Ibu Dr. Dina Mellita, S.E., M.Ec selaku Ketua Program Studi Manajemen Universitas Bina Darma Palembang.
4. Ibu Dra. Gagan Ganjar Resmi, M. Si selaku Dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu serta dengan sabar memberikan bimbingan dan masukan serta semangat sehingga laporan ini dapat terselesaikan dengan baik.
5. Bapak dan Ibu Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Bina Darma Palembang yang tidak pernah lelah memberikan ilmunya.
6. Orang tuaku tercinta (Suparman dan Jamiatun), dan saudara-saudaraku yang telah memberikan dukungan baik doa maupun motivasinya dalam menyelesaikan laporan ini.
7. Teman – temanku “Cucok Meong” Ega Tri Gustina, Mey Sulistia Ningsih, Rani Indah Mayu, nurjihan Nabila, yang telah banyak memberikan bantuan dan dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Semua teman-teman sejawatiku dan seperjuangan angkatan 2015 yang telah banyak memberikan bantuan dan dukungan dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Terima kasih kepada pemilik usaha warung pempek Nony dan karyawan-karyawan yang telah banyak memberikan data untuk laporan ini.
10. Terima kasih kepada kampusku tercinta tempatku menimba ilmu dan telah banyak memberikan pengalaman berharga selama ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, penulis juga merasa masih banyak kekurangan baik itu pada teknis penulisan maupun secara

materi. Semoga skripsi ini bisa memberikan manfaat, tidak hanya bagi penulis tetapi juga bagi pembaca sebagai bahan pengembangan ilmu pengetahuan kita semua.

Wassalamualaikum Wr.Wb

Palembang, September 2019

SULASTRI

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN/COVER	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	vii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xx
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Ruang Lingkup.....	7
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian	7
1.4.1 Tujuan Penelitian	7
1.4.2 Manfaat Penelitian	7

1.5 Sistematika Penulisan	8
---------------------------------	---

BAB II KAJIAN PUSTAKA

2.1 Deskripsi Teori.....	10
2.1.1 Pengertian Biaya	10
2.1.2 Penggolongan Biaya	10
2.1.3 Pengertian Biaya Produksi.....	13
2.1.4 Pengertian Harga Pokok Produksi	13
2.1.5 Manfaat Harga Pokok Produksi.....	14
2.1.6 Tujuan Prhitungan Harga Pokok Produksi	15
2.1.7 Metode Perhitungan Biaya Produksi	16
2.1.8 Unsur-unsur Biaya Produksi.....	17
2.1.9 Pengertian Depresiasi	18
2.1.10 Sebab-sebab Depresiasi	19
2.1.11 Faktor-faktor Yang Menentukan Biaya Depresiasi	19
2.1.12 Metode Perhitungan Depresiasi.....	20
2.2 Penelitian Terdahulu	22
2.3 Kerangka Berfikir.....	25

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian.....	27
3.2. Teknik Pengumpulan Data	27
3.2.1 Penelitian Lapangan	27
3.2.2 Penelitian Pustaka	28

3.3 Jenis Dan Sumber Data	28
3.3.1 Jenis Data	29
3.3.2 Sumber Data.....	29
3.4 Teknis Analisis Data	29

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Sejarah Singkat Warung Pempek Nony 168.....	32
4.2 Visi dan Misi Warung Pempek Nony 168	33
4.2.1 Visi	33
4.2.2 Misi	33
4.3 Striktur Organisasi	33
4.4 Pembahasan.....	35
4.4.1 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Warung Pempek Nony 168	35
4.4.2 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing dan Variabel Costing.....	38
4.4.3 Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Warung Pempek Nony 168 Dan Metode Full Costing, Metode Full Costing.....	49

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan	55
5.2 Saran.....	56

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

1.1 Tabel Jumlah Produksi Pempek Nony	2
2.1 Tabel Penelitian Terdahulu	22
4.1 Tabel Rincian Biaya Bahan Baku	36
4.2 Tabel Rincian Biaya Tenaga Kerja	37
4.3 Tabel Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Warung Pempek Nony 168	38
4.4 Tabel Rincian Biaya Tenaga Kerja menggunakan Metode <i>Full Costing</i> dan Metode <i>Variabel Costing</i>	39
4.5 Tabel Rincian Biaya Listrik dan Air	40
4.6 Tabel Rincian Biaya Telepon.....	41
4.7 Tabel Rincian Biaya Adm dan Umum.....	41
4.8 Tabel Rincian Biaya Sewa Tempat	42
4.9 Tabel Rincian Biaya Penyusutan Bahan Penolong Tiap Tahun.....	45
4.10 Tabel Biaya Overhead Pabrik Tetap dan Variabel.....	46
4.11 Tabel Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing dan Metode Variabel Costing.....	49
4.12 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Warung Pempek Nony 168 , Metode <i>Full Costing</i> , dan Metode <i>Variabel Costing</i>	51

DAFTAR GAMBAR

2.1 Gambar Kerangka Pemikiran.....	25
4.1 Gambar Struktur Organisasi.....	32

DAFTAR LAMPIRAN

1. Data Keuangan UKM periode Desember 2018
2. Formulir Pengajuan Judul
3. Kartu Peserta Seminar Proposal
4. Lembar Konsultasi Skripsi
5. Nota Dinas
6. Surat Keterangan Lulus Ujian Seminar Proposal Tugas Akhir
7. Surat Izin Penelitian
8. Transkrip Nilai