

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI  
MENGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA WARUNG  
PEMPEK CEK ONI PALEMBANG**

**Skripsi**

**Oleh  
CECEP RUANDA  
13151088**



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS BINADARMA  
PALEMBANG**

**2017**

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI  
MENGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA WARUNG  
PEMPEK CEK ONI PALEMBANG**

**Skripsi**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Mendapatkan Gelar Sarjana**

**Oleh**

**CECEP RUANDA**

**13151088**



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS BINADARMA  
PALEMBANG**

**2017**

**HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI**

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI  
MENGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA  
WARUNG PEMPEK CEK ONI PALEMBANG**

**CECEP RUANDA  
13.151.088**

Telah Diterima Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar  
Sarjana Ekonomi Pada Program Studi Manajemen

**Disetujui,**

Palembang, Februari 2017  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Program Studi Manajemen  
Universitas Bina Darma Palembang

Dekan,




(Dr. Emi Suwarni, S.E., M.Si)

Pembimbing I

  
(Dra. Gagan Ganjar Resmi, M.Si)





Pembimbing II

  
(Andrian Noviardy, S.E., M.Si)

## HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI

Skripsi Berjudul : “ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA WARUNG PEMPEK CEK ONI PALEMBANG” telah dipertahankan didepan komisi penguji pada hari Kamis 16 Februari 2017 dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diterima.

### Komisi Penguji :

- |                                   |            |  |
|-----------------------------------|------------|--|
| 1. Dra. Gagan Ganjar Resmi, M.Si. | Ketua      |    |
| 2. Andrian Noviardy, S.E., M.Si.  | Sekretaris |   |
| 3. Irwan Septayuda, S.E., M.Si.   | Anggota    |  |
| 4. Dina Mellita, S.E., M.Ec       | Anggota    |  |

Palembang, Februari 2017

Fakultas Ekonomi dan Bisnis  
Program Studi Manajemen  
Universitas Bina Darma Palembang  
Ketua Program Studi,



(Herryanto, S.E., M.Si)

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Cecep Ruanda

Nim : 13151088

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Karya tulis saya (tugas akhir/skripsi/tesis) ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik baik (ahlimadya/sarjana/magister) di Universitas Bina Darma di perguruan tinggi lain ;
2. Karya tulis ini murni gagasan , rumusan dan penelitian saya sendiri dengan arahan dari tim pembimbing ;
3. Didalam karya tulis ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dikutip dengan mencantumkan nama pengarang dan memasukkan kedalam daftar rujukan ;
4. Saya bersedia tugas akhir ini/skripsi/tesis, yang saya hasilkan dicetak keasliannya menggunakan *plagiarism cheeker* serta diunggah ke internet, sehingga dapat diakses public secara daring ;
5. Surat pernyataan ini saya tulis dengan sungguh-sungguh dan apabila terbukti melakukan penyimpangan atau ketidak benaran dalam pernyataan ini. Saya bersedia menerima sanksi sesuai dengan peraturan dan perundang-undang yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat agar dapat dipergunakan sebagai mana mestinya.

Palembang, Februari 2017

Yang membuat pernyataan



Cecep Ruanda

13151088

## **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, dan menganalisis harga pokok produksi serta membandingkan harga pokok produksi antara metode konvensional dengan metode full costing pada warung pempek cek oni Palembang. Pada hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode konvensional pada produk pempek tahu, pempek bulat, dan pempek lenjer pada tahun 2015, didapatkan sebesar pempek tahu Rp 1.326, pempek bulat Rp 1.314, dan pempek lenjer Rp 1.466 sedangkan dengan metode full costing sebesar pempek tahu Rp 1.932, pempek bulat Rp 1.915, dan pempek lenjer Rp 2.138. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan pembebanan biaya overhead pabrik pada metode full 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 dan Metode Full 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 survive 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. This research was conducted at a pizzeria check oni Palembang. On the results of calculation of the cost of production with conventional methods on products pempek tahu, pempek bulat, and pempek lenjer in 2015, obtained by pempek tahu Rp 1,326, pempek bulat Rp 1,314, and pempek lenjer Rp 1,466 while the full costing method amounted pempek tahu Rp 1,932, pempek bulat Rp 1,915 and pempek lenjer Rp 2,138. Based on these results it can be concluded loading overhead costs on a full costing method causes the higher cost of production, but the cost of production is generated can be said to be efficient because it has calculated the cost of the actual production process.

Keywords: Cost of Production and Full Costing Method

## **MOTTO DAN PERSEMBAHAN**

**Menuju tak terbatas dan melampauinya.**

**Lebih baik gagal dalam mencoba dari pada tidak pernah mencoba sama sekali, terus berusaha dan pantang menyerah, selalu panjatkan puji dan syukur agar mendapat keridhoan dari Allah. Karena setiap usaha tidak akan pernah mengecewakan sebuah hasil.**

**Kupersembahkan kepada keluarga sebagai harta paling berharga dalam hidupku**

- ❖ **Kedua orang tuaku yang aku cintai dan aku sayangi**
- ❖ **Kakak dan adikku serta seluruh keluarga besarku**
- ❖ **Sahabat serta teman-teman terbaikku**
- ❖ **Almamaterku tercinta**
- ❖ **Teruntukmu yang aku cintai karena Allah**



## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : Cecep Ruanda  
Jenis Kelamin : Laki-laki  
Tempat/Tanggal Lahir : Palembang, 10 Januari 1996  
Agama : Islam  
Alamat Rumah : Jl. Dr Ir. Sutami RT 13 RW 04 Kel. Sei Selayur  
Kec. Kalidoni Palembang  
No. Telepon : 087811960804  
Email : [ruanda\\_cecep@yahoo.com](mailto:ruanda_cecep@yahoo.com)  
[cecepruanda@gmail.com](mailto:cecepruanda@gmail.com)

### LATAR BELAKANG PENDIDIKAN

Sekolah Dasar (2007) : SD Negeri 204 Palembang  
SMP (2010) : SMP Negeri 8 Palembang  
SMA (2013) : SMA Yayasan Pembina Palembang  
Perguruan Tinggi (2017) : S1 Manajemen Fakultas Ekonomi  
Universitas Bina Darma Palembang

### SERTIFIKAT

- Peserta “OUTBOND MANAJEMEN TRAINING” di Taman Purbakala (2014)
- Sertifikat Wirausaha Muda Bina Darma 2014 sebagai peserta Business Plan Competition, Busines Expo & Seminar di Universitas Bina Darma (2014)

- Certificate of appreciation on Table Manner Training di Hotel Sintesa Peninsula (2014)
- Certificate of Participation on a Seminar for Social Entrepreneurship Academic and Community Involment by Adnan Mahmud and Nadia Mahmud di Universitas Bina Darma (2015)
- Sertifikat Kunjungan Industri Mahasiswa Fakultas Ekonomi & Bisnis UBD sebagai peserta Praktek Kerja Lapangan di Bursa Efek Jakarta dan di Univ. Udayana
- Peserta Seminar Career Coaching di Universitas Bina Darma (2017)

## **KATA PENGANTAR**

Dengan mengucapkan puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya. Saya dapat menyelesaikan penelitian ini yang berjudul “Analisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing pada warung pempek cek oni Palembang” Tujuan dari penulisan penelitian ini adalah untuk melengkapi salah satu syarat untuk mendapatkan gelar sarjana. Mengingat keterbatasan kemampuan dan pengalaman maka penulis menyadari adanya kekurangan dalam penulisan ini. Untuk itu penulis mengharapkan saran yang dapat berguna bagi penulisan berikutnya.

Pada kesempatan ini juga tidak lupa penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam menyelesaikan laporan ini, terutama kepada yang terhormat :

- Prof.Ir.H.Bochari Rachman, M.Sc, Selaku Rektor Universitas Bina Darma Palembang.
- Dr.Emi Suwarni, S.E,M.Si, Selaku Dekan Fakultas Ekonomi.
- Heriyanto, S.E,M.Si, Selaku Ketua Program Studi Manajemen
- Dra. Gagan Ganjar Resmi, M.S.i, Selaku Dosen Pembimbing I yang telah membantu mengarahkan dalam mengerjakan penulisan proposal penelitian ini.
- Andrian Noviardy, S.E, M.Si, Selaku Dosen Pembimbing II yang telah membantu mengarahkan dalam mengerjakan penulisan proposal penelitian ini.
- Seluruh Dosen Fakultas Bina Darma Palembang.

- Kepada Orang tua dan Saudara-saudaraku
- Teman-temanku terutama Anja Pranata, Depriansyah, Edi Gunawan, Faizah, Kurnia Wati, R.M Tommy Firmansyah, Rian Adinata, Irpan Apriansyah dan Kms. Moh. Renaldi dll.
- Kepada seluruh teman-teman Program Studi Manajemen satu angkatan 2013
- Kepada Seluruh Karyawan Warung Pempek Cek Oni yang telah membantu dalam penulisan penelitian ini.
- Kepada Almamaterku.
- Seluruh pihak yang telah membantu dalam penulisan, tenaga dan jasa hingga penulis dapat menyelesaikan penelitian ini.

Palembang, Februari 2017  
Penulis,

Cecep Ruanda

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI .....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACK .....</b>	<b>vi</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>viii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Ruang Lingkup .....	5
1.4 Tujuan dan Manfaat.....	5
1.4.1 Tujuan Penelitian.....	5
1.4.2 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Sistematika Penulisan.....	6

## **BAB II LANDASAN TEORI**

2.1 Deskripsi Teori .....	8
2.1.1 Pengertian Biaya.....	8
2.1.2 Penggolongan Biaya.....	8
2.1.3 Pengetian Biaya Produksi.....	11
2.1.4 Metode Perhitungan Biaya Produksi .....	11
2.1.5 Pengertian Harga Pokok Produksi .....	13
2.1.6 Tujuan dan Manfaat Perhitungan Harga Pokok Produksi .	13
2.1.7 Pengertian Depresiasi .....	14
2.1.8 Sebab-sebab Depresiasi .....	15
2.1.9 Faktor-faktor Yang Menentukan Depresiasi .....	15
2.1.10 Metode Perhitungan Depresiasi.....	16
2.2 Penelitian Terdahulu.....	18

2.3 Kerangka Pikir.....	19
-------------------------	----

### **BAB III METODE PENELITIAN**

3.1 Lokasi Penelitian .....	22
3.2 Metode Pengumpulan Data .....	22
3.2.1 Penelitian Lapangan .....	22
3.2.2 Penelitian Pustaka.....	23
3.3 Jenis dan Sumber Data .....	23
3.3.1 Jenis Data.....	23
3.3.1 Sumber Data .....	24
3.4 Analisis Data .....	25

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

4.1 Sejarah Singkat Warung Pempek Cek Oni.....	27
4.2 Visi dan Misi Warung Pempek Cek Oni .....	28
4.2.1 Visi .....	28
4.2.2 Misi.....	28
4.3 Struktur Organisasi.....	28
4.4 Pembahasan .....	29
4.4.1 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Warung Pempek Cek Oni.....	29
4.4.2 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing .....	33
4.4.2.1 Analisis dan Pembahasan Biaya Overhead Pabrik Tetap Dan Variabel .....	42
4.4.3 Perbandingan Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Warung Pempek Cek Oni dan Metode Full Costing.....	44

### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

5.1 Kesimpulan.....	49
5.2 Saran.....	50

### **DAFTAR**

### **PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1.1 Data Penjualan pada Warung Pempek Cek Oni Palembang .....	2
Tabel 4.4.1.1 Rincian Biaya Bahan Baku .....	31
Tabel 4.4.1.2 Rincian Biaya Tenaga Kerja .....	32
Tabel 4.4.1.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Warung Pempek Cek Oni .....	33
Tabel 4.4.2.1 Biaya Tenaga Kerja Menggunakan Metode Full Costing.....	34
Tabel 4.4.2.2 Biaya Listrik dan Air.....	35
Tabel 4.4.2.3 Biaya Telepon .....	36
Tabel 4.4.2.4 Biaya Administrasi dan Umum.....	37
Tabel 4.4.2.5 Biaya Sewa Tempat.....	37
Tabel 4.4.2.6 Biaya Penyusutan .....	41
Tabel 4.4.2.7 Biaya Overhead Pabrik dan Variabel .....	42
Tabel 4.4.2.1.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Full Costing .....	44
Tabel 4.4.3.1 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Warung Pempek Cek Oni dan Metode Full Costing.....	45

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Laporan Penjualan Pempek Cek Oni Tahun 2015 .....	53
Laporan Rugi – Laba Pempek Cek Oni Tahun 2015 .....	54
Rincian Biaya Bahan Baku Per Produksi.....	55
Rincian Biaya Bahan Baku Produksi Per Bulan .....	56



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.3.1 Kerangka Pemikiran.....	20
Gambar 4.3.1 Struktur Organisasi.....	28