

Perhitungan Harga Pokok Produksi
Dengan Menggunakan Metode Harga Pokok Proses
Pada Usaha Roti Nanda Putra



OLEH

FERAWATI FAJRIN

05087021



JURUSAN AKUNTANSI
POLITEKNIK UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2008



No. Alumni universitas

Ferawati Fajrin

No. Alumni Fakultas

BIODATA :

j). Tempat/Tgl. Lahir : Tiram, 10/8/1986 b). Nama Orang Tua : Suir dan Nurbait
 j). Fakultas : Politeknik d). Jurusan : Akuntansi e). No.BP: 05087021 f). Tg
 ulus : 25/8/2008 g). Predikat lulus : Sangat Memuaskan h) IPK : i). Lama Stud
 3 Tahun k). Alamat Orang Tua : Tiram Tapakis, Kec. Ulakan Tapakis

**Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Harga Pokok Proses
 Pada Usaha Roti Nanda Putra**

Tugas Akhir oleh Ferawati Fajrin

Pembimbing 1. Armel Yentifa, SE., Ak 2. Yessy Noviatr Ali, SE., Ak

ABSTRAK

Tujuan setiap perusahaan pada umumnya adalah untuk memperoleh laba yang maksimal, untuk mencapai hal itu maka manajemen perusahaan harus mampu melakukan perencanaan yang efektif dan efisien. Di dalam perusahaan manufaktur, kemampuan itu ditentukan oleh kemampuan perusahaan dalam mengelola biaya dan harga pokok produksi. Harga pokok produksi adalah jumlah dari biaya produksi dan barang dalam proses awal dikurangi dengan barang dalam proses akhir pada suatu periode akuntansi. Harga pokok produksi mencakup semua biaya-biaya yang diperlukan untuk menghasilkan sebuah produk. Biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan sebuah produk disebut dengan biaya produksi dengan unsur-unsur seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik. Usaha Roti Nanda Putra merupakan usaha kecil yang berlokasi di desa Kampung Galampung Ulakan. Dalam menentukan harga pokok produksi perusahaan ini tidak melakukan pengelompokan biaya sesuai dengan teori di bangku perkuliahan, sehingga tidak diketahui dengan jelas berapa laba atau rugi perusahaan. Dengan adanya perhitungan harga pokok produksi ini maka pengelola perusahaan dapat mengetahui dengan jelas berapa biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi sebuah produk sehingga akan mudah dalam menentukan laba yang diharapkan. Pada Usaha Roti Nanda Putra ini juga terdapat biaya bersama dalam memproduksi produknya. Karena semua produk yang dihasilkan berasal dari proses pengadukan yang sama kemudian baru dipisahkan sesuai dengan citarasa yang ada. Sehingga didapat harga pokok per unit dari masing-masing rasa seperti: roti manis Rp.126,- roti kelapa Rp.319,- roti sarikayo Rp.292,- roti mises Rp.341,-roti coklat keju susu Rp.320,- dan roti kacang keju susu Rp.299,-.

Tugas Akhir ini telah disidangkan di depan tim penguji dan dinyatakan lulus pada Tanggal 25 Agustus 2008. Abstrak ini telah disetujui oleh penguji.

Penguji :

Tanda Tangan	1.	2.	3.	4.
Nama Terang	Ulf Maryati, SE., M.Ak., Ak	Amy Pontanella, SE., Ak	Anda-Dwi Haryadi,	Armel Yentifa, SE., Ak

Mengetahui :

Ketua Jurusan Endrawati, SE., Ak
 Nama



Alumnus telah mendaftar ke Fakultas/Universitas dan mendapat Nomor Alumnus :

Nomor Alumni	Petugas Fakultas/Universitas	
No. Alumni Fakultas :	Nama	Tanda Tangan
No. Alumni Universitas :	Nama	Tanda Tangan

BAB SATU

PENDAHULUAN

I.1 LATAR BELAKANG

Pertumbuhan perekonomian yang sangat pesat serta persaingan hidup yang semakin ketat, membuat setiap pelaku ekonomi yang terlibat dalam kegiatan ekonomi berusaha mencari cara yang sehat untuk ikut serta dalam persaingan tersebut. Tujuan akhir dari usaha yang dilakukan itu adalah tujuan untuk mendapatkan keuntungan (*profit*) sehingga dapat digunakan dalam memenuhi kebutuhan hidup yang semakin hari semakin meningkat.

Banyak cara yang dilakukan perusahaan untuk mendapatkan keuntungan usahanya. Ada yang melakukan kegiatan di bidang jasa seperti jasa tukang angkat, di bidang dagang seperti adanya mini market dan ada juga perusahaan yang bergerak dalam bidang manufaktur seperti perusahaan semen. Semua jenis perusahaan tersebut memerlukan ilmu akuntansi dalam melakukan kegiatannya. Dengan adanya informasi akuntansi, maka akan mudah mengetahui posisi keuangan perusahaan. Khususnya bagi perusahaan yang bergerak dalam bidang manufaktur mengenai informasi harga pokok produksi yang akan berpengaruh pada laba atau rugi perusahaan.

Harga pokok produksi mencakup semua biaya-biaya yang diperlukan untuk menghasilkan sebuah produk. Biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan sebuah produk disebut dengan biaya produksi dengan unsur-unsur seperti biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik.

Usaha Roti "Nanda Putra" merupakan industri rumah tangga yang didirikan pada tahun 1998 oleh bapak Ali Basar, usaha ini berlokasi di desa Kampung Galapung

Kecamatan Ulakan Tapakis Pariaman. Dalam menentukan harga pokok produksi, industri ini tidak melakukan pengelompokan biaya yang sesuai dengan teori di bangku perkuliahan, sehingga tidak dapat diketahui dengan jelas berapa biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Usaha Roti Nanda Putra ini hanya memperkirakan harga pokok maupun harga jual secara sederhana yaitu dengan membandingkan harga pembelian bahan baku serta biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Semua itu akan berakibat tidak diketahuinya berapa harga pokok produksi yang sesungguhnya terjadi, sehingga akan memberi dampak pada ketidakjelasan laba bersih yang dihasilkan perusahaan.

Berdasarkan observasi yang penulis lakukan, Usaha Roti Nanda Putra ini pada umumnya mencatat setiap transaksi yang terjadi secara sederhana yaitu dengan *single entry*; perusahaan hanya mencatat uang masuk dan uang keluar dan tidak memiliki laporan keuangan yang seharusnya dimiliki oleh perusahaan.

Berdasarkan fakta di atas, maka penulis berminat untuk membahas dan menuangkannya dalam tugas akhir ini dengan judul **"Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Harga Pokok Proses"**.

I.2 PERUMUSAN MASALAH

Berdasarkan hal-hal yang telah diuraikan di atas, maka penulis bermaksud membahas masalah berikut ini:

1. Bagaimana cara mengumpulkan biaya produksi pada Usaha Roti Nanda Putra.
2. Bagaimana cara menentukan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada Usaha Roti Nanda Putra.

BAB LIMA

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

Dari uraian-uraian tentang elemen-elemen biaya produksi dan perhitungan harga pokok produksi dari bab-bab sebelumnya, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Usaha Roti Nanda Putra melakukan pengumpulan biaya produksi secara proses, karena proses produksi yang dilakukan bertujuan untuk memenuhi persediaan di gudang, dilakukan secara terus menerus dan produk yang dihasilkan berupa produk yang bersifat homogen.
2. Usaha Roti Nanda Putra melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan menjumlahkan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead pabrik baik tetap maupun variabel.
3. Cara penyusunan laporan harga pokok produksi yang dilakukan Usaha Roti Nanda Putra adalah dengan menjumlahkan semua biaya produksi yang ada.
4. Pada Usaha Roti Nanda Putra terdapat biaya bersama dalam memproduksi produknya. Karena semua produk yang dihasilkan berasal dari proses pengadukan yang sama kemudian baru dipisahkan sesuai dengan citarasa yang akan dibuat. Sehingga harga pokok per unit dari setiap rasa yang berbeda yaitu:
 - a. Roti manis harga pokok per unitnya adalah Rp.126,-
 - b. Roti kelapa harga pokok per unitnya adalah Rp. 319,-
 - c. Roti sarikaya harga pokok per unitnya Rp.292,-
 - d. Roti mises harga pokok per unitnya adalah Rp.341,-

DAFTAR REFERENSI

- Garrison dan Norren (2000), *Akuntansi Manajeril*, Salemba Empat; Jakarta.
- Hansen dan Mowen, 2000, *Akuntansi Manajemen*, Jilid 1 dan 2, Jakarta; Erlangga
- Horngren dan foster (2005), *Cost Accounting A Management Emphasis. 6 th Edition* (Terjemahan Seimbiring dan Sitorus). Erlangga; Jakarta.
- Hariadi, Bambang (2002), *Akuntansi Manajemen*, Edisi I, BPFE : Yogyakarta.
- Mulyadi (2005), *Akuntansi Biaya*, Edisi 5, Aditya Media, Yogyakarta.
- Mulyadi (2000), *Akuntansi Biaya*, Edisi 5, Aditya Media, Yogyakarta.
- Rudianto (2006), *Akuntansi Manajemen*, Pt. Gramedia Widiasarana; Jakarta.
- SR, Soemarso (2002), *Akuntansi Suatu Pengantar*, Salemba Empat; Jakarta.
- Waluyo dan Wirawan B. Ilyas (2000), *Perpajakan Indonesia*, Cetakan Kedua, Salemba Empat; Jakarta.
- William K. Carter, Milton F. Ustry (2004), *Akuntansi Biaya*. Edisi Tiga Belas, Salemba Empat ; Jakarta