

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
BERDASARKAN HARGA POKOK PROSES
PADA USAHA ANANDIA BAKERY**



Oleh :

HILDA YULIA
06 077 004

TUGAS AKHIR

Untuk memenuhi sebagian persyaratan memperoleh gelar Ahli Madya

**POLITEKNIK UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2009**





No. Alumni Universitas	HILDA YULIA	No. Alumni Fakultas
------------------------	-------------	---------------------

BIODATA

a).Tempat/tanggal lahir :Bukittinggi, 25 Juli 1988 b). Nama Ortu : Zamzilis
 c). Fakultas : Politeknik d). Jurusan : Akuntansi e).No. BP : 06077004
 f).Tanggal Lulus : 04 November 2009 g).Predikat lulus : Sangat Memuaskan
 h). IPK : I).Lama studi: 3 Tahun j). Alamat orang tua : Simpang Perumnas
 Arai Pinang 1, Lima kaum, Batusangkar

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
 BERDASARKAN HARGA POKOK PROSES
 PADA USAHA ANANDIA BAKERY**

Tugas Akhir DIII oleh Hilda Yulia

Pembimbing : 1. Arnel Yentifa, SE. Ak 2. Anda Dwi Haryadi, SE. Ak

ABSTRAK

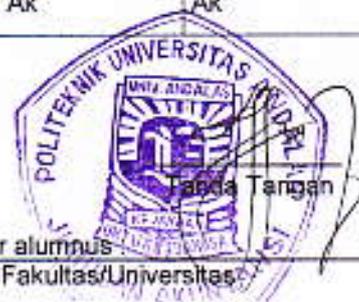
Perhitungan harga pokok produksi merupakan suatu upaya perusahaan untuk mengetahui biaya-biaya yang dikeluarkan dalam memproduksi bahan baku menjadi bahan jadi. Biaya produksi yang dikeluarkan terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya overhead pabrik yang terjadi selama satu periode akuntansi. Perhitungan harga pokok produksi mempunyai tujuan yang sangat penting bagi perusahaan dalam pengambilan keputusan oleh pihak manajemen khususnya dalam penentuan harga jual produk. Usaha Anandia Bakery merupakan sebuah perusahaan manufaktur yang bergerak dalam produksi makanan berupa roti. Selama perusahaan ini berdiri, Usaha Anandia Bakery belum melakukan perhitungan terhadap harga pokok produksi, sehingga perusahaan tidak mengetahui harga pokok untuk masing-masing jenis roti. Hal ini menyebabkan perusahaan tidak dapat menentukan harga jual yang tepat untuk setiap hasil produksinya. Dari hasil penelitian penulis di dapat harga pokok untuk masing-masing jenis roti yaitu: roti coklat Rp 512,- roti kelapa Rp 483,- roti nenas Rp 487,- roti sarikaya Rp 483,- roti blubery Rp 492,- roti coklat susu Rp 981,- dan roti coklat keju Rp 1.619,-

Tugas Akhir telah dipertahankan di depan tim penguji dan dinyatakan **LULUS** pada tanggal : 04 November 2009

Abstrak telah disetujui oleh penguji :

Tanda Tangan	1.	2.	3.	4.
Nama Lengkap	Ulfy Maryati, SE. M. Ak. Ak	Eliyanora, SE.M. Ak. Ak	Elfritri Santi, SE. M. Kom. Ak	Arnel Yentifa, SE. Ak

Mengetahui,
 Ketua Jurusan : Nurul Fauzi, SE. MM. Ak
 Nip. 132 296 154



Siswa telah mendaftarkan ke fakultas/universitas dan mendapat nomor alumnus	
Petugas Fakultas/Universitas	
Alumni Fakultas :	Nama : Tanda Tangan
Alumni Universitas :	Nama : Tanda Tangan

BAB SATU

PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Perusahaan yang telah berdiri tentunya ingin berkembang dan terus menjaga kelangsungan hidupnya, untuk itu pihak manajemen perusahaan perlu membuat kebijakan yang mengacu pada terciptanya efisiensi dan efektifitas kerja. Kebijakan tersebut salah satunya dapat berupa penetapan harga pokok produksi, yaitu dengan cara menekan biaya produksi serendah mungkin dan tetap menjaga kualitas dari barang atau produk yang dihasilkan, sehingga harga pokok produk yang dihasilkan perusahaan lebih rendah dari yang sebelumnya. Kebijakan ini sangat bermanfaat bagi perusahaan untuk menetapkan harga jual yang tepat. Hal ini tidak terlepas dari tujuan didirikannya suatu perusahaan yaitu mendapatkan laba semaksimal mungkin.

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. Metode harga pokok proses merupakan metode pengumpulan biaya produksi yang digunakan perusahaan yang mengolah produksinya secara massa, misalnya: perusahaan roti. Dalam proses produksi suatu perusahaan disamping menghasilkan produk jadi yang memenuhi standar juga menghasilkan produk yang cacat dan rusak. Perlakuan untuk produk cacat dan rusak ini adalah tergantung dari sifat dan sebab terjadinya. Jika produk cacat dan rusak karna sulitnya pengerjaan, maka akan dibebankan sebagai tambahan harga

pokok produksi. Sedangkan jika produk cacat dan rusak disebabkan karena kelalaian atau kecerobohan karyawan, maka akan diakui sebagai kerugian yang dibebankan kepada produk secara keseluruhan.

Usaha Anandia Bakery merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dalam bidang industri makanan dengan bahan utama yang digunakan adalah tepung. Produk yang dihasilkan adalah roti dengan berbagai ukuran dan rasa. Usaha Anandia Bakery memproduksi secara massa, terus menerus, dan produk yang dihasilkan juga bersifat homogen. Dalam memproduksi roti tersebut, perusahaan mengeluarkan biaya-biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Biaya produksi ini akan mempengaruhi harga pokok produksi.

Selama perusahaan ini didirikan, pemilik belum pernah melakukan perhitungan terhadap harga pokok produksi. Dalam menentukan harga jual, pemilik hanya berpedoman kepada harga pasar saja. Dalam melakukan proses produksinya, perusahaan ini menggunakan biaya bersama (*joint cost*) yang nantinya akan menghasilkan produk bersama (*joint product*). Ini terlihat pada saat proses pembuatan bahan dasar roti seluruh jenis produk yang diproduksi adalah sama. Biaya bersama merupakan biaya yang muncul dari produksi secara simultan atas berbagai produk dalam proses yang sama.

Perhitungan harga pokok produksi merupakan suatu aspek yang sangat penting dalam perusahaan. Tanpa adanya perhitungan harga pokok produksi yang tepat dan akurat, maka perusahaan yang bersangkutan tidak akan mengetahui dengan pasti keuntungan yang diperolehnya atau mungkin juga kerugian yang dideritanya.

BAB LIMA

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 KESIMPULAN

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

1. Usaha Anandia Bakery belum melakukan perhitungan terhadap harga pokok produksi. Pemilik hanya melakukan perhitungan sederhana terhadap pendapatan yang diterima dan biaya-biaya yang dikeluarkan. Dalam menentukan harga jual pemilik hanya berpedoman terhadap harga pasar saja.
2. Terjadinya produk rusak pada usaha Anandia Bakery disebabkan karena sulitnya pengerjaan produk, yaitu terjadi pematangan yang tidak sempurna sehingga produk dinyatakan rusak dan tidak dapat dijual. Oleh karena itu perhitungan untuk produk rusak akan mengakibatkan kenaikan harga pokok per unit untuk masing-masing citarasa roti. Selama ini usaha Anandia Bakery tidak mengalami produk cacat saat proses produksi.
3. Pada usaha Anandia Bakery terdapat biaya bersama dalam memproduksi produknya. Karena semua produk yang dihasilkan berasal dari proses pembuatan yang sama kemudian baru dipisahkan sesuai dengan citarasa yang akan dibuat. Sehingga harga pokok per unit dari setiap rasa yang berbeda yaitu:

DAFTAR PUSTAKA

- Garrison, Norren. (2000). *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: Salemba Empat
- Hansen, Mowen. (2004). *Akuntansi Manajemen*. Edisi Ketujuh. Jakarta: Salemba Empat
- Krismiaji. (2002). *Dasar-dasar Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta: UPP AMP YKPN
- Mulyadi. (2005). *Akuntansi Biaya*. Edisi Kelima. Yogyakarta: UPP AMP YKPN
- Rayburn, L. Gayle,. (2002). *Akuntansi Biaya*. Edisi Keenam. Jakarta: Erlangga
- Riwayadi. (2006). *Akuntansi Biaya*. Padang: Andalas University Press
- Simamora. Hendry. (1999). *Akuntansi manajemen*. Jakarta: Salemba Empat
- Soemarso. (2002). *Akuntansi Suatu Pengantar*. Edisi Kelima. Jakarta: Salemba Empat
- Supriyono, R.A. (2002). *Akuntansi Biaya, Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Yogyakarta: BPFE
- Ustry, Carter. (2006). *Akuntansi Biaya*. Edisi Ketigabelas. Jakarta: Salemba Empat
- Waluyo. Wirawan. (2000). *Perpajakan Indonesia*. Jakarta: Salemba Empat