

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI HIKMAH FRIED
CHICKEN DI PT.HIKMAH SEJAHTERA SURABAYA**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Penyelesaian
Program Pendidikan Diploma III Jurusan Akuntansi
Program Studi Akuntansi**



Oleh :

**KHOLID
NIM : 2011410038**

SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI PERBANAS

SURABAYA

2014

TUGAS AKHIR

PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI HIKMAH FRIED CHICKEN DI PT.HIKMAH SEJAHTERA SURABAYA

Diajukan Oleh :

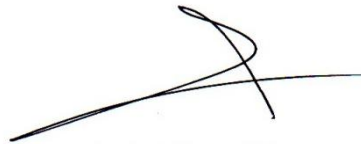
KHOLID

NIM : 2011410038

Telah siap dipresentasikan

Dosen Pembimbing

Tanggal : 05 Februari 2014



Supriyati, SE., Ak., M.Si

TUGAS AKHIR

PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI HIKMAH FRIED CHICKEN DI PT. HIKMAH SEJAHTERA SURABAYA

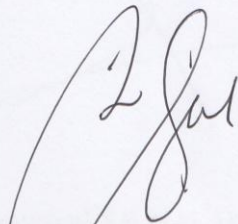
Dipresentasikan Oleh :

KHOLID
NIM : 2011410038

dan dinyatakan lulus evaluasi presentasi
pada tanggal 13 Februari 2014

Tim Evaluasi,

Evaluator I



Kautsar Riza Salman, SE, Ak., MSA., CA., BKP., SAS

Evaluator II



Bayu Sarjono S.E., Ak, M.Ak., CA., BKP

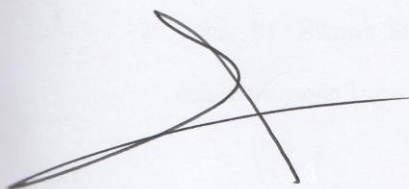
PENGESAHAN TUGAS AKHIR

Nama : KHOLID
Tempat, Tanggal Lahir : Pasuruan, 22 Oktober 1991
NIM : 2011410038
Jurusan : Akuntansi
Program Pendidikan : Diploma III
Program Studi : Akuntansi
Judul : Penentuan Harga Pokok Produksi
Hikmah Fried Chicken Di PT.
Hikmah Sejahtera Surabaya

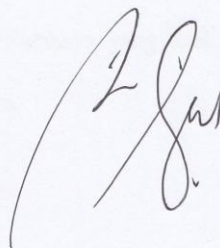
Disetujui dan Diterima baik oleh:

Dosen Pembimbing
Tanggal : 3/3/14.....

Ketua Program Diploma
Tanggal : 11 Maret 2014.....



Supriyati, S.E., M.Si., Ak



Kautsar Riza Salman, SE, Ak., MSA., CA., BKP., SAS

MOTTO

Hati suci selalu benar, tetapi gejolak hati selalu mengubah hasrat hati suci. Orang yang ada dalam hati suci adalah orang yang taqwa dan beriman. Itulah tantangan hidup.

PERSEMBAHAN

Alhamdulillahirobbil'alamin....

Penulis mempersembahkan Tugas Akhir ini kepada :

- Kepada ALLAH SWT, yang telah memnerika Rahmat dan Hidayah-Nya.
- Keluarga, terutama ibu yang senantiasa memberikan dorongan semangat serta tuntunan dalm menghadapi ujian hidup, menciptakan rasa tenang dalam kondisi yang sedang kesulitan dan kejenuhan.
- Untuk Ibu Supriyati yang selalu membimbing dan mengoreksi Tugas Akhir ini sampai selesai.
- Untuk keluarga besar Diploma Akuntansi Angkatan 2011 yang selalu semangat dalam kuliah.
- Untuk PT. Hikmah Sejahtera Surabaya yang telah membantu penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah kepada kehadiran Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga Tugas Akhir yang berjudul “PENENTUAN HARGA POKOK HIKMAH FRIED CHICKEN DI PT. HIKMAH SEJAHTERA SURABAYA” ini dapat selesai tepat waktu.

Tugas Akhir ini merupakan salah satu bentuk mata kuliah yang wajib ditempuh oleh mahasiswa jurusan Diploma III khususnya Akuntansi. Selain itu juga sebagai sarana untuk mengkaji bagaimana proses penentuan harga pokok produksi di PT. Hikmah Sejahtera Surabaya.

Tugas Akhir ini tidak akan berjalan lancar tanpa adanya bantuan dari berbagai pihak, maka penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Ibu Prof. Dr. Dra. Psi. Tatik Suryani MM selaku Ketua STIE Pebanas Surabaya.
2. Bapak Kautsar Riza Salman, SE.Ak.,MSA.,CA.,BKP.,SAS selaku Ketua Program Diploma III.
3. Ibu Supriyati selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir ini.
4. Bapak Ramzi selaku General Manager PT. Hikmah Sejahtera Surabaya.
5. Seluruh Staff PT.Hikmah Sejahtera Surabaya.
6. Dan yang terakhir terimakasih kepada teman-teman dan orang tua penulis yang telah banyak memberikan dukungan.

Penulis menyadari dalam melaksanakan Tugas Akhir dan pembuatan laporan ini masih banyak terdapat kekurangan. Penulis mohon maaf dan mengharap kiranya pembaca berkenan memberikan kritik dan saran untuk penyempurnaan di masa yang akan datang.

Surabaya, Februari 2014

Penulis

DAFTAR ISI

	Hal.
Halaman Judul	i
Halaman Siap Dipresentasikan	ii
Halaman Lulus Presentasi.....	iii
Halaman Pengesahan.....	iv
Motto dan Persembahan.....	v
Kata Pengantar	vi
Daftar Isi.....	viii
Daftar Tabel.....	xii
Daftar Gambar	xiii
Daftar Lampiran.....	xiv
BAB 1 : PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Penjelasan Judul	3
1.3. Rumusan Masalah	3
1.4. Tujuan Penelitian.....	4
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
1.6. Metode Penelitian.....	5
1.6.1. Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.6.2. Sumber dan Jenis Data	5

1.6.3. Metode Pengumpulan Data	5
BAB 2 : LANDASAN TEORI.....	6
2.1. Akuntansi Biaya	6
2.1.1. Pengertian Akuntansi Biaya	6
2.1.2. Peranan Akuntansi Biaya	7
2.2. Klasifikasi Biaya	8
2.2.1. Berdasarkan Kedayatelusuran.	8
2.2.2. Berdasarkan Fungsi Utama Organisasi	11
2.2.3. Berdasarkan Perilaku Biaya Aktifitas	13
2.3. Biaya Produksi	16
2.3.1. Biaya Bahan Baku	17
2.3.2. Biaya Tenaga Kerja Langsung	18
2.3.3. Biaya Overhead Pabrik	19
2.4. Pembebanan Biaya Produksi ke Produk	20
2.5. Pembebanan BOP ke Produk	23
2.6. Departementalisasi Pabrik	24
2.6.1. Departemen Produksi.....	25
2.6.2. Departemen Jasa	25
2.7. Alokasi Biaya dan Dasar Alokasi.....	27
2.7.1. Definisi Alokasi Biaya	27
2.7.2. Dasar Alokasi	28

2.8. Langkah-langkah Perhitungan Harga Pokok Produksi	
Berbasis Volume.....	29
2.8.1. Identifikasi departemen, biaya dan	
<i>Cost Driver</i>	29
2.8.2. Melakukan Survey Pabrik	29
2.8.3. Penyusunan Anggaran BOP	30
2.8.4. Mengalokasikan Biaya Departemen Jasa Ke	
Departemen Produksi.....	30
2.8.5. Perhitungan Tarif Overhead Departemen.	32
2.8.6. Perhitungan Harga Pokok Produk	33
BAB 3 : GAMBARAN SUBYEK PENELITIAN	34
3.1. Sejarah Berdirinya Perusahaan	34
3.2. Visi dan Misi Perusahaan	36
3.3. Struktur Organisasi.....	36
3.4. Uraian Tugas	38
3.5. Profil Usaha	40
BAB 4 : PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	43
4.1. Kebijakan Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	43
4.1.1. Area Pemasaran	43
4.1.2. Bagian-bagian yang terkait.....	43
4.1.3. Dokumen yang terkait.....	44
4.2. Unsur-Unsur Biaya Produksi	45

4.2.1. Biaya Bahan Baku	45
4.2.2. Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	47
4.2.3. Biaya Overhead Pabrik.....	48
4.3. Perhitungan Harga Pokok Produksi	48
4.4. Evaluasi Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	51
4.4.1. Biaya Bahan Baku.....	51
4.4.2. Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	52
4.4.3. Biaya Overhead Pabrik.....	53
4.4.4. Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	56
BAB 5 : KESIMPULAN DAN SARAN	58
5.1. Kesimpulan	58
5.2. Saran	59

Daftar Pustaka

Lampiran

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Format Perhitungan Harga Pokok Produk	
Bila Pool Biayanya Pabrik.....	22
Tabel 2.2. Format Perhitungan Harga Pokok Produk	
Bila Pool Biayanya Departemen Produksi.....	22
Tabel 4.2.1 Harga Beli Bahan Pembuatan HFC.....	46
Tabel 4.3.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi HFC.....	49
Tabel 4.3.2 Perhitungan Laba Kotor.....	50
Tabel 4.4.1 Perhitungan BTKL.....	53
Tabel 4.4.2 Perhitungan BBBTL.....	54
Tabel 4.4.3 Perhitungan BOP.....	55
Tabel 4.4.4 Perhitungan BOP per unit.....	56
Tabel 4.4.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	56
Tabel 4.4.6 Perhitungan Laba.....	57

DAFTAR GAMBAR

	Hal.
Gambar 2.1. Hubungan Biaya dengan Output Aktifitas	13
Gambar 2.2. Pembebanan BOP ke Produk	20
Gambar 2.3. Pembebanan Biaya Produksi ke Produk	21
Gambar 2.4 Pembebanan BOP ke Produk dengan Tarif Pabrik.....	23
Gambar 2.5 Pembebanan BOP ke Produk dengan Tarif Departemen.....	24
Gambar 2.6. Hubungan Departemen Jasa Dengan Departemen Produksi.....	26
Gambar 3.1 Struktur Organisasi.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : *Purchase Order*
- Lampiran 2 : *Invoice Supplier*
- Lampiran 3 : Harga Beli Bahan Baku
- Lampiran 4 : Berita Acara Barang Rusak
- Lampiran 5 : Surat Keterangan Penelitian
- Lampiran 6 : Foto Wawancara