ANALISIS BIAYA PRODUKSI DALAM RANGKA PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA ASAP – ASAP STEAK DAN SOUP.

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Penyelesaian

Program Pendidikan Diploma III

Jurusan Akuntansi

Oleh :

NOOR HALIMATUS SAKDIYAH

2013411063

SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI PERBANAS

SURABAYA

2016

PENGESAHAN RANGKUMAN

TUGAS AKHIR

Nama	: Noor Halimatus Sakdiyah
Tempat, Tanggal Lahir	: Malaysia, 16 Februari 1995
NIM	: 2013411063
Program Pendidikan	: Diploma III
Jurusan	: Akuntansi
Program	: Akuntansi
Judul	: Analisis Biaya Produksi Dalam Rangka Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Asap – Asap Steak Dan Soup.

Disetujui dan Diterima baik oleh :

Ketua Program Diploma	Dosen pembimbing
Tanggal :	Tanggal :
Drs. Ec. Mochammad Farid, MM	**Kautsar Riza Salman, S.E., Ak., M.S.A., B.K.P., S.A.S.**

I. LATAR BELAKANG

Rumah makan asap – asap *steak* dan *soup* merupakan perusahaan yang mempunyai berbagai tujuan baik jangka panjang maupun jangka pendek. Salah satu tujuan yang penting untuk dicapai oleh perusahaan tersebut adalah pencapaian laba. Pencapaian laba dirasa penting karena berkaitan dengan berbagai konsep akuntansi antara lain kesinambungan perusahaan dan perluasan perusahaan.

Perhitungan harga pokok yang dilakukan Rumah Makan Asap – Asap *Steak* dan *Soup* masih sederhana dengan menjumlahkan seluruh unsur biaya produksi, sedangkan harga pokok produksi per unit ditentukan dengan membagi seluruh total biaya produksi dengan volume produksi yang dihasilkan atau yang diharapkan akan dihasilkan. Cara seperti ini yang harus digunakan apabila berhubungan dengan prinsip akuntansi, mempengaruhi baik jumlah harga pokok produk maupun cara penyajiannya dalam laporan laba rugi.

II. TUJUAN PENELITIAN

Dari rumusan masalah diatas peneliti bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui perhitungan biaya produksi di rumah makan asap – asap *steak* dan *soup*
2. Untuk mengetahui perhitungan laporan harga pokok produksi di asap – asap *steak* dan *soup*

III. KEGUNAAN PENGAMATAN

Manfaat yang dieroleh dari penulis tugas akhir adalah sebagai berikut :

1. Bagi perusahaan hasil penelitian ini dapat memberi masukan sebagai pertimbangan pihak-pihak yang terkait dalam pengambilan keputusan jangka panjang maupun jangka pendek.
2. Bagi penulis yaitu media untuk belajar menyusun laporan tugas akhir yang baik sesuai dengan pedoman yang sudah ditentukan.

IV. METODE PENGAMATAN

Metode penulisan tugas akhir yang digunakan adalah metode pengumpulan data. Metode pengumpulan data yang digunakan oleh peneliti adalah sebagai berikut :

a. Dokumentasi

Mengumpulkan data – data berupa dokumen yang dibutuhkan di Rumah Makan Asap – Asap *Steak* dan *Soup* dengan direktur utama yaitu tentang Penetuan Harga Pokok Produksi yang berada di Asap – Asap *Steak* dan *Soup.*

b. Observasi

Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan seorang manager yaitu dengan cara melakukan pengamatan langsung pada rumah makan Asap – Asap *Steak* dan *Soup.*

V. SUBYEK PENGAMATAN

Rumah makan asap – asap *steak* dan *soup* berdiri sejak 20 mei 2011 didirikan oleh Muhammad Ali dan Siti Nur Aisyah 4 tahun silam yang terletak di lingkar barat sidoarjo atau perumahan Taman Pinang Indah (sebelah Mc Donald dan Rumah makan Ikan Bakar Cianjur) Sidoarjo. Rumah makan asap – asap ini berdiri diatas lahan 400M lebih dari hasil tanah yang di sewa. Meski bukan pelopor dalam bisnis steak, asap – asap steak dan soup cepat berkembang dan menyalip para pemain lain yang memang menjamur di kota Sidoarjo beberapa tahun berakhir.

VI. RINGKASAN PEMBAHASAN

Biaya produksi untuk dua produk makanan "Enaknya *Steak* Bandeng" dan "*Steak Tenderloin Original*" selama bulan Desember 2015 adalah sebagai berikut :

Bahan Baku							
Enaknya *Steak* Bandeng				*Steak Tenderloin Original*			
Bahan	Unit	Harga	Total	Bahan	Unit	Harga	Total
Bandeng	372	Rp 8.900	Rp 3.310.800	Tenderloin local	51,15	Rp 85.000	Rp 4.347.750
Buncis	22	Rp 7.500	Rp 165.000	Fench fries	24	Rp 20.000	Rp 480.000
Wortel	27	Rp 7000	Rp 189.000	Buncis	22	Rp 7.500	Rp 165.000
Kembang kol	20	Rp 7.500	Rp 150.000	Wortel	27	Rp 7000	Rp 189.000
Minyak goreng	1,55	Rp 11.000	Rp 17.050	Kembang kol	20	Rp 7.500	Rp 150.000

Bahan Baku							
Enaknya *Steak* Bandeng				*Steak Tenderloin Original*			
Bahan	Unit	Harga	Total	Bahan	Unit	Harga	Total
Lpg	1	Rp 130.000	Rp 130.000	Minyak goreng	1,55	Rp 11.000	Rp 17.050
				Lpg	1	Rp 130.000	Rp 130.000
Total			Rp 3.961.850	Total			Rp 5.478.800
Biaya *overhead*							
Listrik			Rp.5.208.000	Listrik			Rp.5.208.000
Telephone			Rp.1.020.000	*Telephone*			Rp.1.020.000
Air			RP.362.250	Air			RP.362.250
Total			Rp6.590.250	Total			Rp6.590.250
Biaya Tenaga Kerja Langsung				Rp 11.200.000			

Sumber: data olah asap – asap steak dan soup,Desember 2015

witjaksono armanto (2006:116) menjelaskan bahwa perhitungan biaya produksi adalah sebagai berikut:

Biaya bahan baku Rp 9.440.650

Biaya tenaga kerja langsung Rp 11.200.000

Biaya *overhead* pabrik Rp 13.180.500+

Biaya produksi Rp 33.821.150

Jadi biaya produksi pada dua produk makanan yaitu "enaknya *steak* bandeng" dan "*steak tenderloin original"* di rumah makan asap – asap *steak* dan *soup* senilai Rp 33.821.150 selama satu bulan.

Laporan harga pokok produksi bulan berakhir 31 Desember 2015

Laporan Harga Pokok Produksi Untuk Makanan "Enaknya *Steak* Bandeng" dan "*Steak Tenderloin Original"* Di Rumah Makan Asap – Asap *Steak* dan *Soup* Pada Bulan Berakhir 31 Desember 2015		
Biaya Produksi Periode Berjalan :		
Bahan Baku :		
Persediaan Bahan Baku, 1 Desember	0	
(+) Pembelian Bahan Baku		
a. Enaknya *Steak* Bandeng	Rp 3.961.850	
b. *Steak Tenderloin Original*	Rp 5.478.800	
Bahan Baku Tersedia Digunakan	Rp 9.440.650	
(-) Persediaan Bahan Baku, 31 Desember	(0)	
Bahan Baku yang Dipakai		Rp 9.440.650
Biaya Tenaga Kerja Langsung		Rp 11.200.000
Biaya *Overhead* Makanan :		
a. Enaknya *Steak* Bandeng	Rp 6.590.250	
b. *Steak Tenderloin Original*	Rp 6.590.250	
Total Biaya *Overhead* Makanan		Rp 13.180.500
Total Biaya Produksi Periode Berjalan		Rp 33.821.150
(+) Persediaan Produk Dalam Proses, 1 Desember		0
(-) Persediaan Produk Dalam Proses, 31 Desember		0
Harga Pokok Produksi		Rp 33.821.150

Sumber : Riwayadi (2006:124)

Persediaan bahan baku pada bulan desember untuk makanan "enaknya *steak* bandeng" dan "*steak tenderloin original* di rumah makan asap – asap *steak* dan *soup* tidak ada, karena bahan baku yang dipakai habis dalam sehari untuk membuat makanan. Persediaan produk dalam proses di rumah makan asap – asap *steak* dan *soup* untuk "Enaknya *Steak* Bandeng" dan "*Steak Tenderloin Original* tidak ada, karena bahan baku yang digunakan langsung di proses menjadi produk jadi atau satu porsi makanan.

VII. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Penentuan harga pokok produksi adalah bagaimana memperhitungkan biaya kepada suatu produk atau pesanan atau jasa, yang dapat dilakukan dengan cara memasukkan seluruh biaya produksi atau hanya memasukkan unsur biaya produksi variabel saja. Cara perhitungan harga pokok produksi yang terdapat di rumah makan asap – asap *steak* dan *soup* masih sederhana yaitu dengan menjumlahkan seluruh unsur biaya produksi, seperti menjumlahkan biaya bahan baku, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead*. Jadi perhitungan harga pokok produksi adalah menghitung besarnya biaya atas pemakaian sumber ekonomi dalam memproduksi barang dan jasa.

Harga pokok yang diperhitungkan terlalu tinggi bagi perusahaan akan menimbulkan masalah bagi perusahaan, karena harga pokok yang tinggi menyebabkan harga jual produk dipasaran menjadi mahal dan memasarkannya juga sulit. Harga pokok yang di perhitungkan terlalu rendah bagi perusahaan menyebabkan harga pokok terlalu rendah dapat merugikan perusahaan itu sendiri, harga pokok rendah akan menyebabkan harga jualnya menjadi rendah. Untuk mendapatkan keuntungan yang di inginkan oleh rumah makan asap – asap *steak* dan *soup* harus menetapkan harga jual yang tepat. Penetapan harga jual tersebut dapat terkait dengan penetapan biaya produksi.

2. Saran

Berdasarkan hasil pembahasan penelitian dan kesimpulan diatas maka dapat diberikan saran – saran sebagai berikut :

a. Rumah makan asap – asap *steak* dan *soup* agar menghitung harga pokok produksi di akhir bulan dan akhir tahun.
b. Rumah makan asap – asap *steak* dan *soup* agar melengkapi rincian biaya *overhead,* sehingga dapat diperoleh laporan harga pokok produksi.
c. Rumah makan asap – asap *steak* dan *soup* sebaiknya menghitung harga biaya bahan baku perbulan dan tidak menghitung biaya bahan baku perhari.

DAFTAR PUSTAKA

Surjadi, Lukman. 2013. *Akuntansi Biaya*. "*Pengertian Akuntansi Biaya Dan Tujuan Akuntansi Biaya"*Jakarta : PT.Indeks

Riwayadi. 2006. *Akuntansi Biaya*. "*Konsep Biaya dan Akuntansi Biaya".* Padang : Andalas University Press.

Siregar, Baldric dkk. 2013. *Akuntansi Biaya. "Pengertian Biaya Produksi".* Yogyakarta: Salemba Empat.

Kurniawan, Aris. 2015. "Pengertian Analisis Menurut Para Ahli Dunia" (http://www.gurupendidikan.com/13-pengertian-analisis-menurut-para-ahli-didunia/, diakses 09 Januari 2016)

Witjaksono, Armanto.2006 . *Akuntansi Biaya.* Edisi Pertama. Penerbit Graham Ilmu. Yogyakarta.