

ABSTRAK

Langgam Karyadi : **Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Roti Pada Pabrik Roti Malabar Padang Panjang**

Pembimbing : **Charoline Cheisviyanny, SE, MAk.Ak**

Perhitungan Harga Pokok produksi yang lebih akurat dapat dilakukan dengan menggunakan metode yang tepat. Salah satu metode tersebut metode produk bersama atau produk gabungan. Objek dalam penelitian ini adalah biaya-biaya yang menjadi fokus dari aktifitas pembuatan roti untuk menentukan alokasi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya overhead pabrik ke produksi. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif, dengan penelitian yang bertujuan untuk mengungkap dan menjelaskan secara mendalam variable tertentu, penelitian ini bersifat deskriptif. Sehingga penelitian ini digunakan untuk mengkaji secara mendalam tentang penerapan harga pokok produksi gabungan pada pabrik roti Malabar. Hasil penelitian dari tugas akhir ini adalah dimana menggunakan metode produk gabungan untuk roti konde laba kotor nya sebesar 47,40%, roti boy sebesar 90,96%, roti isi 5 21,74%, roti sisir 53,10%, roti keju 20,81%, roti manis kismis 17,02%, roti pisang keju 25,26%, roti tawar panjang 42,93%, roti tawar pendek 40,71%, dan roti tawar kupas 44,07%. Simpulin dari penelitian adalah terlihat bahwa tingginya labar kotor yang mencapai 50% dikarenakan tidak adanya pencatatan yang jelas atas biaya produksi yang dikeluarkan membuat laba kotor menjadi sangat tinggi. Bagi peneliti yang lain hendak melakukan penelitian sejenis untuk menggunakan subjek usaha kecil, mikro, dan menengah, khususnya yang memproduksi produk lebih dari satu jenis produk diharapkan lebih menyeluruh mengalkulasi biaya. Baik biaya produksi maupun biaya non produksi diharapkan diperoleh hasil penelitian yang lebih akurat.

Penelitian ini berbentuk observasi dan wawancara. Data dikumpulkan dengan mengumpulkan data dari Pabrik Roti Malabar secara langsung dengan mengamati, mengumpulkan data, serta melakukan tanya jawab dengan karyawan terkait. Data dianalisis dengan menggunakan teknik analisis deskriptif yang membandingkan antara pengetahuan teori yang berhubungan dengan masalah yang akan diteliti. Dan hasil penelitian diketahui bahwa perhitungan harga pokok produksi pada pabrik Roti Malabar belum ada dan tidak sesuai dengan teori yang ada.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa harga pokok produksi pada belum ada sama sekali, dan juga tidak adanya pencatatan atau pembukuan biaya-biaya produksi yang bisa menyebabkan terjadinya kerugian dan mengakibatkan keadaan yang tidak menguntungkan bagi perusahaan. Jadi, penulis melakukan harga pokok produksi yang sesuai dengan perhitungan akuntansi. Perhitungan akuntansi ini diolah secara rinci, agar dalam kegiatan produksi berjalan dengan lancar. Hal ini bisa membuat kegiatan produksi menjadi jelas biaya-biaya yang harus dikeluarkan dan kegiatan produksi tersebut menjadi lancar.