

## ABSTRAK

### **Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Ikan Siap Konsumsi di Usaha Budidaya Ikan Pak Mulya Asmara Kab. Lima Puluh Kota**

**Oleh: Dwiky Alrafi**

Tujuan penelitian ini adalah menghitung harga pokok produksi ikan siap konsumsi di usaha budidaya ikan pak Mulya Asmara. Penelitian ini berbentuk observasi dan wawancara, data dikumpulkan dengan cara mengumpulkan data dan melakukan tanya jawab dengan pemilik usaha. Data dianalisis dengan menggunakan teknik analisis deskriptif yang membandingkan antara pengetahuan teori yang berhubungan dengan masalah yang akan diteliti.

Dari hasil penelitian yang diperoleh bahwa perhitungan harga pokok produksi ikan siap konsumsi milik pak Mulya Asmara belum sepenuhnya tepat menurut metode *variable costing* dan metode *full costing*. Hal ini dikarenakan pak Mulya Asmara mengabaikan kerugian atas ikan yang mati selama proses budidaya ikan ( akuntansi produk rusak ). Kerugian atas ikan yang mati tersebut menyebabkan harga pokok produksi menurut usaha menjadi lebih rendah sehingga laba yang dicerminkan menjadi lebih tinggi. Padahal harga pokok produksi ikan yang mati tersebut perlu dibebankan ke harga pokok produksi ikan siap konsumsi dikarenakan ikan-ikan yang mati selama proses budidaya tersebut telah memakan biaya produksi yang menyebabkan harga pokok produksi ikan siap konsumsi menjadi lebih tinggi.

**Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Metode Variable Costing, Metode Full Costing**