

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI PADA *COFFEE SHOP* DI  
GEROBAK KOPI KOTA PAYAKUMBUH**

**TUGAS AKHIR**

*Diajukan Kepada Tim Penguji Tugas Akhir Program Studi Akuntansi (DIII)*

*Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya*



Oleh :

**YOKA OKTAFIANI**

**2019/19133095**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI DIPLOMA III  
JURUSAN AKUNTANSI FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

**2022**

**HALAMAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR**

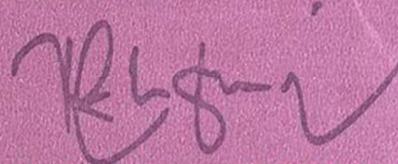
**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI PADA *COFFEE SHOP*  
DI GEROBAK KOPI KOTA PAYAKUMBUH**

**Nama** : Yoka Oktafiani  
**BP/Nim** : 2019/19133095  
**Program Studi** : DIII Akuntansi  
**Fakultas** : Ekonomi

**Padang, 24 November 2022**

**Diketahui oleh :**

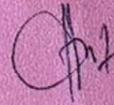
**Koordinator Program Studi  
DIII Akuntansi**



**Halkadri Fitra, SE, M.M.Ak**  
**NIP. 19800809 201012 1 003**

**Disetujui oleh:**

**Pembimbing**



**Mayar Afriyenti, SE, M.Sc**  
**NIP. 19840103 200912 2 005**

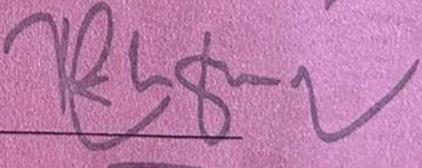
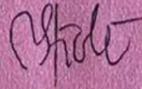
**HALAMAN PENGESAHAN TUGAS AKHIR**

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI PADA *COFFEE SHOP*  
DI GEROBAK KOPI KOTA PAYAKUMBUH**

**Dinyatakan Lulus Setelah Diuji di Depan Tim Penguji Tugas Akhir  
Program Studi: DIII Akuntansi Fakultas Ekonomi  
Universitas Negeri Padang**

**Nama : Yoka Oktafiani**  
**NIM/TM : 19133095/2019**  
**Program Studi : DIII Akuntansi**  
**Fakultas : Ekonomi**

**Padang, 24 November 2022**

<b>No</b>	<b>Jabatan</b>	<b>Nama</b>	<b>Tanda Tangan</b>
1.	<b>Pembimbing</b>	<b>Mayar Afriyenti, SE, M.Sc</b>	 _____
2.	<b>Penguji 1</b>	<b>Halkadri Fitra, SE, MM. Ak</b>	 _____
3.	<b>Penguji 2</b>	<b>Fiola Finomia Honesty, M.Si</b>	 _____

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Yoka Oktafiani  
Tahun Masuk/Nim : 2019/19133095  
Tempat/Tanggal Lahir : Payakumbuh/27 Oktober 2000  
Program Studi : D3 Akuntansi  
Fakultas : Fakultas Ekonomi  
Alamat : Jl. Tengah No.21 Balai Gurun, Kec. Payakumbuh  
Utara, Kota Payakumbuh  
Judul Tugas Akhir : Analisis Harga Pokok Produksi pada  
Coffeeshop di Gerobak Kopi Kota Payakumbuh

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk kepentingan akademik baik Universitas Negeri Padang maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Karya tulis ini murni gagasan, rumusan, dan pemikiran saya sendiri tanpa bantuan pihak lain kecuali arahan pembimbing.
3. Dalam tugas akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan dan kutipan dengan mengikuti tata penulisan Karya Ilmiah yang lazim.
4. Tugas Akhir ini sah apabila telah ditanda tangani asli oleh pembimbing, tim penguji, dan ketua program studi.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya apabila dikemudian hari terdapat ketidak benaran dalam pernyataan ini maka saya bersedia menerima sanksi berupa pencabutan gelar akademik yang telah saya peroleh karena Tugas Akhir ini, serta sanksi lainnya sesuai aturan yang berlaku.



Padang, 03 November 2022

**Yoka Oktafiani**  
NIM : 19133095

## ABSTRAK

**Yoka Oktafiani : Analisis Harga Pokok Produksi pada *Coffee Shop* di Gerobak Kopi**

**Pembimbing : Mayar Afriyenti, SE, M.Sc**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui harga pokok produksi minuman pada *coffee shop* di Gerobak Kopi yang dihitung berdasarkan per sub minuman dengan menggunakan harga pokok produksi metode *full costing* yang dikumpulkan dalam satu departemen produksi dengan menggunakan metode rata-rata tertimbang. Metode dan alat pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, pengumpulan data diperoleh langsung dari perusahaan, dan hasil penelitian adalah perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* untuk mengetahui metode terbaik yang digunakan untuk memaksimalkan manajemen perusahaan apakah dengan perhitungan yang dilakukan oleh perusahaan bisa direalisasikan ke dalam manajemen perusahaan atau menggunakan metode *full costing*.

**Kata kunci : Harga Pokok Produksi, Metode *Full Costing***

## KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “**Analisis Harga Pokok Produksi pada *Coffee Shop* di Gerobak Kopi Kota Payakumbuh**”. Tugas Akhir ini merupakan persyaratan yang harus dipenuhi guna memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Akuntansi Diploma III Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang.

Terselesaikannya Tugas Akhir ini tentunya tidak lepas dari dorongan dan uluran tangan berbagai pihak, oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Ibu Mayar Afriyenti, SE., M.Sc selaku pembimbing yang telah memberikan ilmu, pengarahan, perhatian, masukan dan waktu kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini. Selanjutnya, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran disetiap kesulitan dan lika-liku yang penulis hadapi
2. Teristimewa kepada Orang Tua penulis, Ibunda Fitriati dan Ayahanda Herman, serta adik kandung penulis Yoni Noverman yang selalu mendoakan dan memberi dukungan moril maupun materil serta

semangat yang tiada hentinya kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini

3. Bapak Dr. Idris M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang
4. Bapak Halkadri Fitra, SE., MM,Ak CA selaku Ketua Prodi Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang
5. Bapak dan Ibu Dosen, staf pengajar dan karyawan program studi Diploma III Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang yang telah membimbing dan berbagi ilmu pengetahuan kepada penulis selama diperkuliahan, teristimewa kepada Pak Satrio dan Bu Ulfa yang selalu memberi arahan dan bimbingan kepada penulis dalam pengerjaan dan tahap-tahap untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini
6. Teman-teman, senior dan junior di Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang khususnya Program Studi Diploma III Akuntansi yang sama-sama berjuang dan memberikan banyak motivasi dan dukungan serta berbagi cerita selama diperkuliahan
7. Dan kepada teman-teman seperjuangan DIII Akuntansi Kelas A, terutama saudari Poppy Nuraini dan saudari Syofie Rahmanti Safira yang telah berbagi cerita suka dan duka selama di kampus
8. Teristimewa kepada teman seperjuangan saya sejak dari masuk perkuliahan sampai berada di titik lulus sidang komprehensif di hari yang bersamaan yaitu 17 November 2022, saudari Suhanne Wanda

9. Dan teruntuk sahabat-sahabat saya yang selalu mendukung dalam situasi dan kondisi apapun serta menjadi rumah dan tempat berbagi cerita, yaitu saudari Silvia Soki Rican Askia dan saudari Vania Violani
10. Tidak lupa kepada semua *crew* Gerobak Kopi dan pihak terlibat yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, yang telah ikut membantu penulisan dan penelitian Tugas Akhir ini

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis menyadari masih banyak kekurangan dan kesalahan. Untuk itu, penulis mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan Tugas Akhir ini dan penulis berharap dapat memberikan manfaat bagi penulis lainnya dan bagi pembaca

Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Padang, Desember 2022

Yoka Oktafiani

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	ii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>A. Latar Belakang</b> .....	1
<b>B. Rumusan Masalah</b> .....	8
<b>C. Tujuan Penelitian</b> .....	8
<b>D. Manfaat Penelitian</b> .....	9
<b>BAB II KAJIAN TEORI</b> .....	11
<b>A. Analisis</b> .....	11
1. Pengertian Analisis.....	11
2. Fungsi dan Tujuan Analisis.....	12
<b>B. Harga Pokok Produksi</b> .....	12
1. Pengertian Harga Pokok Produksi.....	12
2. Komponen Harga Pokok Produksi.....	14
3. Manfaat Harga Pokok Produksi.....	16
4. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	18
<b>C. Harga Jual</b> .....	21
1. Pengertian Harga Jual.....	21
2. Penentuan Harga Jual.....	22
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	24
<b>A. Bentuk Penelitian</b> .....	24
<b>B. Lokasi dan Waktu Penelitian</b> .....	25
1. Lokasi Penelitian.....	25
2. Waktu penelitian.....	25
<b>C. Rancangan Penelitian</b> .....	25
1. Jenis Penelitian.....	25
2. Tahapan Penelitian.....	26
3. Objek Penelitian.....	27

4. Sumber Data Penelitian .....	27
5. Teknik Pengumpulan Data .....	27
6. Teknik Analisis Data .....	29
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b> .....	31
<b>A. Pengumpulan Data</b> .....	31
1. <i>Interview</i> (Wawancara) .....	31
a. Sejarah Gerobak Kopi .....	31
<b>B. Analisis Data</b> .....	46
1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan .....	46
2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> .....	51
3. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dengan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> .....	58
<b>BAB V PENUTUP</b> .....	60
<b>A. Kesimpulan</b> .....	60
<b>B. Saran</b> .....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	62

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 4. 1 Identifikasi Biaya Daftar Stok pada Bulan Juli 2022 .....</b>	<b>44</b>
<b>Tabel 4. 2 Identifikasi Biaya Bahan Baku Langsung untuk satu cup Espresso .....</b>	<b>47</b>
<b>Tabel 4. 3 Identifikasi Biaya Tenaga Kerja untuk satu cup Espresso .....</b>	<b>47</b>
<b>Tabel 4. 4 Identifikasi Biaya Bahan Penolong untuk satu cup Espresso .....</b>	<b>48</b>
<b>Tabel 4. 5 Akumulasi Biaya Overhead Pabrik pada Bulan Juli 2022.....</b>	<b>50</b>
<b>Tabel 4. 6 Akumulasi Harga Pokok Produksi pada Bulan Juli 2022.....</b>	<b>50</b>
<b>Tabel 4. 7 Identifikasi Biaya Bahan Baku untuk satu cup Espresso.....</b>	<b>51</b>
<b>Tabel 4. 8 Identifikasi Biaya Tenaga Kerja Langsung untuk satu cup Espresso .....</b>	<b>52</b>
<b>Tabel 4. 9 Identifikasi BOP Variabel untuk Biaya Bahan Penolong satu cup Espresso .....</b>	<b>53</b>
<b>Tabel 4. 10 Perhitungan Biaya Depresiasi Mesin dan Peralatan pada Bulan Juli 2022 .....</b>	<b>55</b>
<b>Tabel 4. 11 Akumulasi Biaya Overhead Pabrik Variabel pada Bulan Juli 2022.....</b>	<b>56</b>
<b>Tabel 4. 12 Akumulasi Biaya Overhead Pabrik Tetap pada Bulan Juli 2022.....</b>	<b>57</b>
<b>Tabel 4. 13 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing pada Bulan Juli 2022 .....</b>	<b>57</b>
<b>Tabel 4. 14 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Perusahaan dan Perhitungan dengan Metode Full Costing Bulan Juli 2022.....</b>	<b>58</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 4. 1 Gerobak Kopi X Burger Guns .....</b>	<b>32</b>
<b>Gambar 4. 2 Struktur dan bagan organisasi di Gerobak Kopi.....</b>	<b>33</b>
<b>Gambar 4. 3 Keadaan Lingkungan Kerja .....</b>	<b>42</b>
<b>Gambar 4. 4 Produktivitas Tenaga Kerja.....</b>	<b>42</b>
<b>Gambar 4. 5 Bahan yang Digunakan dalam Produksi Kopi.....</b>	<b>43</b>
<b>Gambar 4. 6 Peralatan yang Digunakan dalam Memproduksi .....</b>	<b>43</b>
<b>Gambar 4. 7 Bahan-Bahan Penolong yang Digunakan .....</b>	<b>44</b>
<b>Gambar 4. 8 Rumus Harga Pokok Produksi .....</b>	<b>50</b>
<b>Gambar 4. 9 Rumus Depresiasi .....</b>	<b>56</b>

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kopi merupakan salah satu minuman yang sangat digemari oleh masyarakat dunia karena cita rasa dan aromanya. Hasil komoditi dari perkebunan ini memiliki nilai ekonomis yang tinggi di antara tanaman perkebunan lainnya. Persaingan pasar kopi saat ini kian ketat dan banyaknya produk-produk kopi yang beredar dikarenakan minuman ini yang paling sering di konsumsi. (Rahardjo 7:2012)

Kopi juga banyak memiliki manfaat, diantaranya adalah meningkatkan energi kinerja otak, menurunkan resiko kematian, mengurangi resiko diabetes tipe 2, mencegah demensia Alzheimer, menekan angka depresan dan bunuh diri (Kemenkes RI, 2017). Kopi juga dipercaya dapat menghilangkan rasa kantuk, sehingga kopi bermanfaat bagi para pekerja atau mahasiswa yang ingin melakukan aktifitas ataupun mahasiswa mengerjakan tugas hingga larut malam, salah satu solusinya yaitu meminum kopi karena kopi mengandung kafein yang cukup tinggi (Triamiyono, 2014)

Berdasarkan data statistik Asosiasi Eksportir Kopi Indonesia mengungkapkan bahwa konsumsi kopi orang Indonesia terus meningkat dan menunjukkan bahwa rata-rata tingkat konsumsi kopi adalah 12,5 gram per minggu, sedangkan rata-rata konsumsi teh adalah 11,2 gram per minggu. Dari data statistik tersebut, kopi lebih banyak diminati dan

dikonsumsi masyarakat dibandingkan dengan bahan minuman lainnya seperti coklat instan, coklat bubuk dan sirup. Perkembangan kopi di Indonesia selama delapan tahun dengan laju pertumbuhan sebesar 4,73% pertahun, sedangkan 2 konsumsi perkapita menunjukkan pertumbuhan (8,14 Kg/Th). (Asosiasi Eksportir dan Industri Kopi Indonesia).

Dengan adanya kondisi tersebut menjadi peluang untuk para pebisnis minuman kopi dalam membuka gerai kedai kopi modern atau yang biasa disebut *coffee shop*. Peneliti menyimpulkan, *coffee shop* dapat diartikan sebagai sebuah kedai kopi modern yang menyediakan berbagai jenis minuman kopi dan non-alkohol serta berbagai aneka macam makanan berat hingga *snack* dalam suasana santai, tempat yang nyaman dan dilengkapi dengan fasilitas penunjang di tempat tersebut. Alunan musik pada pemutar musik atau *live music*, koneksi internet nirkabel, *store atmosphere* serta desain interior yang khas untuk spot *photo ter-instagramable*, bahkan penyediaan layar lebar untuk menonton pertandingan sepak bola menjadi penunjang.

*Store atmosphere* menurut Berman & Evans (2010) adalah karakteristik fisik yang digunakan untuk membangun kesan dan untuk menarik pelanggan. Dengan adanya *store atmosphere* yang baik dapat menimbulkan kepuasan pelanggan. Dari kepuasan tersebut akan menarik minat konsumen untuk datang kembali dan melakukan pembelian ulang. Jika pelanggan sudah membeli dan harapannya sesuai dengan ekspektasinya maka akan tercipta kepuasan konsumen. Ketika merasa

puas, maka konsumen akan kembali berkunjung sehingga terciptalah kepuasan pelanggan yang ingin membeli lebih dari satu kali dan seterusnya.

Tempat populer ini sangat diminati berbagai kalangan baik dari kalangan muda hingga kalangan tua, gerai ini sering dijadikan salah satu tempat untuk menikmati waktu santai karena mudah untuk di temukan. Selain itu, aktivitas yang sedang *trend* pada saat ini di gerai *coffee shop* dinamakan dengan “*ngopi*”. Kebiasaan ini awalnya dimulai oleh kalangan orang tua untuk menghabiskan waktu senggang mereka sambil bercengkrama dengan sesama para rekannya, namun kegiatan *ngopi* ini berlanjut seiring banyaknya penggemar dan pecinta kopi yang ingin *ngopi* di berbagai tempat kedai kopi, dan kegiatan ini dinamakan dengan “*nongkrong*”.

Aktivitas dan kebutuhan akan “*nongkrong*” ini semakin meningkat seiring berkembangnya zaman dan peradaban manusia karena dipengaruhi oleh faktor budaya dan lingkungan. Tak hanya itu perkembangan teknologi informasi juga mempengaruhi gaya hidup dan budaya yang dimiliki sehingga kombinasi dari perkembangan ini menjadi peluang bagi para pengusaha untuk mendirikan bisnis kedai kopi dengan harga yang lebih terjangkau. Selain itu fasilitas penunjang seperti penyediaan stopkontak dan layanan *Wi-Fi* gratis sering digunakan oleh *customer* terutama pelajar dan mahasiswa dalam melakukan aktivitas mereka untuk berdiskusi dan mengerjakan tugas hingga menikmati waktu santai bersama

teman, dan lain-lain. Tak jarang, salah satu tempat favorit ini sering dijadikan sebagai salah satu wadah interaksi dan relasi pertemuan seorang individu dengan lainnya serta berbagai komunitas.

Dalam mendirikan industri kafe atau kedai kopi modern, modal yang digunakan tidak terlalu besar dan relatif mudah untuk dijalankan. Hal ini merupakan bahwa usaha kafe saat ini sangat menjanjikan dan tergolong usaha yang bergerak di bidang Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). UMKM sendiri memiliki peranan yang sangat penting terhadap sistem perekonomian di Indonesia karena UMKM merupakan unit-unit usaha yang lebih banyak jumlahnya dibandingkan dengan usaha industri berskala besar serta memiliki keunggulan dalam menyerap tenaga kerja lebih banyak dan juga mampu mempercepat proses pemerataan karena ini bagian dari pembangunan.

Sebagai pebisnis usaha kedai kopi, para pelaku bisnis kopi harus menyiapkan manajemen dan strategi yang baik agar *customer* merasa senang dan terkesan dalam mengkonsumsi produk dan jasa yang diberikan. Punya konsep modern dan *after service* yang baik sangatlah penting agar *customer* mendapatkan suatu pengalaman yang tak terlupakan sehingga konsep ini akan mempengaruhi daya tarik tersendiri bagi *customer*.

Selain itu, faktor strategi perhitungan dan analisis harga pokok produksi dan harga jual sangat berpengaruh terhadap keberlangsungan

hidup (*going concern*) internal perusahaan, karena strategi jangka panjang ini harus dilakukan dengan cara yang benar. Ketika terdapat kesalahan dalam melakukan strategi dalam perhitungan harga, maka perusahaan akan mengalami kerugian yang mengakibatkan perusahaan itu sendiri tidak dapat menghasilkan laba dan sewaktu-waktu bisa pailit atau bangkrut.

Di dalam penentuan harga pokok produksi, informasi yang dibutuhkan pihak manajemen adalah informasi mengenai biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* perusahaan. Ketiga jenis biaya tersebut harus ditentukan secara cermat, baik dalam pencatatan maupun penggolongan. Sehingga informasi harga pokok produksi yang dihasilkan dapat diandalkan baik untuk penentuan harga jual produk maupun untuk perhitungan laba rugi periodik.

Harga pokok produksi sangat berpengaruh dalam perhitungan laba rugi perusahaan, apabila perusahaan kurang teliti atau salah dalam penentuan harga pokok produksinya, maka akan mengakibatkan kesalahan dalam penentuan laba rugi yang diperoleh perusahaan. Pentingnya harga pokok produksi sangat diperlukan dalam ketelitian dan ketepatan. Apabila dalam persaingan yang tajam di industri seperti saat sekarang ini, akan memacu perusahaan yang satu bersaing dengan perusahaan lainnya dalam menghasilkan produk sejenis maupun produk substitusi. Karena itulah, informasi biaya dan informasi harga pokok produksi sangat diperlukan untuk berbagai pengambilan keputusan.

Sebuah perusahaan harus menghitung harga pokok suatu barang karena sangat penting untuk pelaporan keuangan perusahaan. Penentuan harga ini dilakukan sebelum perusahaan menentukan harga jual yang nantinya akan digunakan oleh pihak manajemen untuk membandingkan dengan pendapatan dan disajikan dalam laporan laba rugi. Selain itu, perusahaan juga akan lebih mudah melakukan pengontrolan produksi jika mengetahui harga pokoknya. Dan juga harga pokok produksi dapat membantu merealisasikan biaya produksi untuk perusahaan manufaktur.

Dengan adanya perhitungan harga pokok produksi maka untuk penetapan harga jual bisa direalisasikan dan diambil kesimpulan. Penetapan harga jual dengan harga milik pesaing sangat perlu diperhatikan, maksudnya disini adalah perusahaan diwajibkan agar harga jual yang ditetapkan tidak terlalu jauh di bawah atau tidak terlalu jauh di atas atau sama dengan harga pesaing.

Dalam menentukan harga pokok produksi, perusahaan juga harus menentukan metode mana yang tepat untuk digunakan nantinya terlebih yang dapat menghasilkan laba yang sesuai dengan tujuan perusahaan. Dalam metode *full costing*, metode ini digunakan untuk menentukan harga pokok produksi yang mana semua unsur biaya produksi akan diperhitungkan ke dalam harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Hal tersebut menunjukkan bahwa metode *full costing* tidak membedakan antara biaya produksi variabel dan biaya produksi tetap, karena langsung

dimasukkan ke dalam harga pokok produksi. Sedangkan untuk metode *variable costing*, metode ini merupakan penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok.

Gerobak Kopi Kota Payakumbuh merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dalam bidang membuat minuman yang sejenis kopi dan non kopi. Kedai kopi ini berdiri sejak tahun 2016 yang beralamat di Jalan Ade Irma Suryani No.14A Kelurahan Labuh Baru Kecamatan Payakumbuh Utara Kota Payakumbuh Sumatera Barat 26218.

Berdasarkan hasil observasi yang telah penulis lakukan, ia mengambil kesimpulan bahwa *coffee shop* yang bernama Gerobak Kopi ini belum maksimal dalam menghitung harga pokok produksi. Gerobak Kopi Kota Payakumbuh menghitung harga pokok produksi sebesar biaya pembelian bahan baku, upah tenaga kerja langsung dan biaya bahan penolong. Akan tetapi, Gerobak Kopi Kota Payakumbuh tidak memperhitungkan biaya-biaya yang seharusnya menjadi unsur pembentuk harga pokok produksi seperti biaya sewa gedung, penyusutan mesin, biaya pemeliharaan mesin, serta biaya *overhead* pabrik belum dirinci secara jelas, seperti biaya *overhead* pabrik variabel dan *overhead* tetap. Sehingga dapat dikatakan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan *coffee shop* ini belum maksimal dan belum mencerminkan keseluruhan biaya yang dikeluarkan.

Maka dari itu, perusahaan membutuhkan seorang akuntan dalam menghitung harga pokok produksi dan menetapkan harga jual yang tepat agar bisnis gerai *coffee shop* ini bisa berjalan dengan baik dengan manajemen yang sesuai. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI PADA *COFFEE SHOP* DI GEROBAK KOPI KOTA PAYAKUMBUH”**.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian yang telah dipaparkan oleh penulis dalam latar belakang masalah, maka penulis merumuskan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana metode yang tepat untuk menghasilkan laba yang sesuai dengan tujuan perusahaan serta dapat bersaing dengan perusahaan lain dengan strategi dalam analisis perhitungan dan penetapan harga pokok produksi minuman pada industri kedai kopi di Gerobak Kopi Kota Payakumbuh.

## **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, adapun tujuan utama penulis melakukan penelitian ini untuk mengetahui metode yang tepat untuk menghasilkan laba yang sesuai dengan tujuan perusahaan serta dapat bersaing dengan perusahaan lain dengan strategi dalam analisis perhitungan dan penetapan harga pokok produksi minuman pada industri kedai kopi di Gerobak Kopi Kota Payakumbuh.

#### **D. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis ini diharapkan dapat bermanfaat bagi penulis, pebisnis industri kopi maupun pihak lain yang membaca hasil penelitian ini.

##### **1. Bagi Penulis**

Penelitian ini berguna untuk menambah ilmu pengetahuan serta wawasan terutama di bidang akuntansi biaya dan akuntansi manajemen. Dan penelitian ini juga menjadi syarat untuk menyelesaikan studi pada program studi Diploma III Akuntansi Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang.

##### **2. Bagi Pebisnis Industri Kedai Kopi**

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan dan pertimbangan yang bermanfaat bagi pebisnis industri kedai kopi khususnya mengenai strategi penetapan harga pokok produksi dengan metode yang tepat dan penetapan harga jual di kedai kopi.

##### **3. Bagi Universitas**

Sebagai bahan perpustakaan dan sumber referensi untuk para mahasiswa/i Fakultas Ekonomi dalam penelitian selanjutnya pada proses pembuatan tugas akhir, khususnya dalam bidang kajian akuntansi.

##### **4. Bagi Pembaca**

Hasil penelitian tugas akhir ini diharapkan dapat menjadi sumber penambah ilmu serta wawasan dan menjadi panduan serta untuk referensi bagi pembacanya.