

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA
KUE BOLU DYLA DI KABUPATEN LIMA PULUH KOTA**

TUGAS AKHIR

*Diajukan Kepada Tim Penguji Tugas Akhir Program Studi Akuntansi (DIII)
Sebagai Salah Satu Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya*



Oleh :

HANIFA

2020/20133037

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

2023

PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

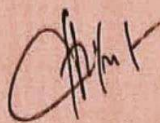
**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA
KUE BOLU DYLA DI KABUPATEN LIMA PULUH KOTA**

Nama : Hanifa
NIM : 20133037
Program Studi : DIII Akuntansi
Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis

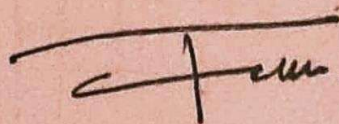
Padang, Oktober 2023

Diketahui Oleh
Koordinator Program Studi
DIII Akuntansi

Disetujui Oleh
Pembimbing



Mayar Afriyenti, SE, M.Sc
NIP. 19840113 200912 2 005



Fefri Indra Arza, SE, M.Sc, Ak
NIP. 19730213 199903 1 003

PENGESAHAN TUGAS AKHIR

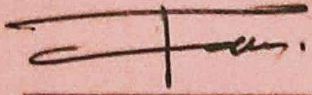
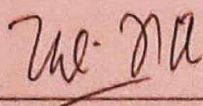
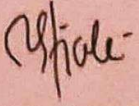
**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA
KUE BOLU DYLA DI KABUPATEN LIMA PULUH KOTA**

Nama : Hanifa
NIM : 20133037
Program Studi : DIII Akuntansi
Fakultas : Ekonomi Dan Bisnis

Dinyatakan Lulus Setelah Diuji di Depan Tim Penguji Tugas Akhir Program
Studi Akuntansi (DIII) Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2023

Tim Penguji

	Nama	Tanda Tangan
Ketua	Fefri Indra Arza, SE, M.Sc, Ak	
Anggota 1	Dr. Nelvirita, SE, M.Si, Ak	
Anggota 2	Fiola Finomia Honesty, M.Si	

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Hanifa
Tahun Masuk/Nim : 2020/20133037
Tempat/Tanggal Lahir : Bukik Limbuku/26 Maret 2002
Program Studi : Akuntansi (DIII)
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Alamat : Jorong Koto Malintang, Kenagarian Bukik
Limbuku, Kecamatan Harau, Kabupaten Lima
Puluh Kota
Judul Tugas Akhir : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada
Usaha Kue Bolu Dyla di Kabupaten Lima Puluh
Kota

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas akhir saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk kepentingan akademik baik di 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 orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.
4. Tugas akhir ini sah apabila telah ditandatangani asli oleh pembimbing, tim penguji dan ketua program studi.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila kemudian hari terdapat ketidakbenaran 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, 22 September 2023

Yang menyatakan,



Hanifa

NIM. 20133037

ABSTRAK

Hanifa : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Usaha Kue Bolu Dyla di Kabupaten Lima Puluh Kota

Pembimbing : Fefri Indra Arza, SE, M.Si, Ak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui harga pokok produksi pada Usaha Kue Bolu Dyla di Kabupaten Lima Puluh Kota dengan metode *full costing*. Penelitian ini tergolong ke dalam penelitian deskriptif dengan teknik analisis data yang digunakan adalah analisis kuantitatif. Pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, observasi, dan dokumentasi. Penulis mengumpulkan data langsung dari Usaha Kue Bolu Dyla di Kabupaten Lima Puluh Kota. Berdasarkan hasil penelitian dan analisa data serta pembahasan yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa: (1) Usaha Kue Bolu Dyla telah melakukan pengumpulan dan perhitungan unsur-unsur biaya produksi yang digunakan dalam menghitung harga pokok produksi dalam setiap periodenya, (2) Usaha Kue Bolu Dyla dalam menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung sudah tepat. Namun, dalam menghitung biaya *overhead* pabrik tidak dijelaskan secara rinci dan masih kurang tepat karena belum memasukkan beberapa unsur biaya *overhead* pabrik dalam perhitungan, (3) Perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan perusahaan berbeda dengan perhitungan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing*. Menurut metode perusahaan harga pokok produksi sebesar Rp67.726.820, sedangkan menurut metode *full costing* harga pokok produksi sebesar Rp69.237.632,50. Selisih perbandingan harga pokok produksi antara kedua metode adalah sebesar Rp Rp1.510.812,50.

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

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan Tuga Akhir ini dengan judul “ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA KUE BOLU DYLA DI KABUPATEN LIMA PULUH KOTA”.

Tugas akhir ini merupakan persyaratan yang harus dipenuhi guna memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Akuntansi Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Padang. terselesainya Tugas Akhir ini tentunya tak lepas dari dorongan dan uluran tangan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Puji Syukur atas Kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Nikmat dan Hidayah-Nya kepada penulis sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Teristimewa kedua orang tua serta semua keluarga besar penulis yang tidak pernah hentinya memberikan doa dan semangat kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
3. Bapak Prof. Perengki Susanto, SE, M.Sc, Ph.D selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Mayar Afriyenti, SE, M.Sc selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Padang.

5. Bapak Fefri Indra Arza, SE, M.Sc, Ak sebagai Dosen Pembimbing Tugas Akhir penulis yang telah memberikan ilmu, pengarahan, masukan, kemudahan serta waktu kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Ibu Nayang Helmayunita, SE, M.Sc selaku pembimbing akademik.
7. Bapak dan Ibu staf pengajar Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Padang yang telah memberikan ilmu dan mendidik penulis, serta kepada karyawan dan karyawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Padang.
8. Kepada Ibu Rona Ika Marlinda selaku pemilik Usaha Kue Bolu Dyla yang telah memberikan kesempatan dan izin penulis untuk melakukan penelitian di Usaha Kue Bolu Dyla.
9. Kepada semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah membantu penulis.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna karena penulis hanya lah manusia biasa yang tidak luput dari kesalahan. Akhir kata, segala kritik dan saran penulis harap berguna untuk meningkatkan mutu dari penulisan Tugas Akhir ini. Penulis juga berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat untuk kepentingan ilmu pengetahuan di masa yang mendatang sesuai dengan fungsinya.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Padang, Oktober 2023

Hanifa

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
BAB II. KAJIAN PUSTAKA	8
A. Akuntansi Biaya.....	8
1. Pengertian Akuntansi Biaya	8
2. Tujuan Akuntansi Biaya.....	10
B. Biaya	13
1. Pengertian Biaya	13
2. Klasifikasi Biaya	13
C. Harga Pokok Produksi	16
1. Pengertian Harga Pokok Produksi	16
2. Komponen Harga Pokok Produksi.....	17
3. Manfaat Harga Pokok Produksi	19
4. Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi	21
5. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	23
BAB III. METODE PENELITIAN	27
A. Bentuk Penelitian.....	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	27
1. Lokasi Penelitian	27
2. Waktu Penelitian	28

C. Rancangan Penelitian	28
1. Jenis Penelitian	28
2. Tahapan Penelitian	28
3. Objek Penelitian	29
4. Sumber Data Penelitian	29
5. Teknik Pengumpulan Data	30
6. Teknik Analisis Data	31
BAB IV. PEMBAHASAN	33
A. Profil Usaha	33
1. Sejarah Usaha Kue Bolu Dyla.....	33
2. Struktur Organisasi.....	34
3. Proses Produksi Kue Bolu.....	36
4. Pemasaran Hasil Produksi.....	38
B. Pembahasan.....	38
1. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan.....	39
2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i> ..	45
3. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dengan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	55
BAB V. PENUTUP	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Identifikasi Biaya Bahan Baku Menurut Usaha Kue Bolu Dyla pada Bulan Juli 2023	39
Tabel 4.2 Identifikasi Biaya Tenaga Kerja Langsung Menurut Usaha Kue Bolu Dyla pada Bulan Juli 2023	42
Tabel 4.3 Identifikasi Biaya Bahan Penolong Menurut Usaha Kue Bolu Dyla pada Bulan Juli 2023	43
Tabel 4.4 Identifikasi Biaya Perlengkapan Bulan Menurut Usaha Kue Bolu Dyla pada Juli 2023	44
Tabel 4.5 Akumulasi Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Menurut Usaha Kue Bolu Dyla pada Bulan Juli 2023	44
Tabel 4.6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Usaha Kue Bolu Dyla pada Bulan Juli 2023	45
Tabel 4.7 Identifikasi Biaya Bahan Baku Bulan Juli 2023	46
Tabel 4.8 Identifikasi Biaya Bahan Penolong Bulan Juli 2023	48
Tabel 4.9 Identifikasi Biaya Perlengkapan Bulan Juli 2023	49
Tabel 4.10 Perhitungan Biaya Depresiasi Mesin dan Peralatan Bulan Juli 2023 ..	51
Tabel 4.11 Akumulasi Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel Bulan Juli 2023	52
Tabel 4.12 Akumulasi Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Tetap pada Bulan Juli 2023.....	52
Tabel 4.13 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> pada Bulan Juli 2023.....	54
Tabel 4.14 Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Perusahaan dan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i> pada Bulan Juli 2023.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Profil Perusahaan	34
Gambar 4.2 Struktur Organisasi.....	35
Gambar 4.3 Rumus Harga Pokok Produksi	45
Gambar 4.4 Rumus Harga Pokok Produk Rusak	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Pengajuan Penelitian	64
Lampiran 2. Surat Keterangan Melakukan Penelitian.....	65
Lampiran 3. Mesin Pemanggang Roti.....	66
Lampiran 4. Bahan Baku.....	66
Lampiran 5. Proses Produksi	67
Lampiran 6. Hasil Produksi	67

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) sedang menjadi sebuah tren positif yang membawa dampak baik terhadap perekonomian di Indonesia serta menjadi sebuah pertahanan ekonomi yang mampu “meramaikan” transaksi jual beli secara nasional maupun daerah. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah bulan Maret 2021, jumlah UMKM mencapai 64,2 juta dengan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto sebesar 61,07 persen atau senilai Rp8.573,89 Triliun. UMKM mampu menyerap 97 persen dari total tenaga kerja yang ada, serta dapat menghimpun sampai 60,42 persen dari total investasi di Indonesia. (Kemenkeu RI, 2023).

Menurut Undang-Undang Nomor 20 tahun 2008, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah usaha produktif milik orang perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur dalam undang-undang. UMKM yang ada di Indonesia sebagian besar merupakan kegiatan usaha rumah tangga yang dapat menyerap banyak tenaga kerja.

Usaha kue bolu merupakan usaha yang sangat menjanjikan dan tergolong usaha yang bergerak di bidang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Menurut Maulana yang mengutip data Euromonitor, pertumbuhan rata-rata periode (CAGR) 2010-2014, bisnis roti dan kue di Indonesia naik 14%. Sedangkan proyeksi pertumbuhan CAGR periode 2014-2020 untuk bisnis roti dan kue 10%. Sampai 2020, targetnya potensi bisnis roti dan kue nilainya mencapai Rp20,5 triliun. Perkembangan bisnis roti dan kue tersebut mendorong

ketatnya persaingan antar pengusaha khususnya kue bolu dalam menarik perhatian konsumen. Pengusaha kue bolu dituntut untuk selalu bekerja keras dalam berinovasi terhadap produk yang ditawarkan agar mampu bersaing untuk menarik perhatian konsumen dan memperoleh laba yang maksimal.

Salah satu faktor utama keberhasilan produk adalah rasa dan bentuk produk (Kotler & Keller, 2012). Hampir semua produsen kue bolu bersaing untuk menjadi pionir dalam rasa dan bentuk produk. Ketatnya persaingan dalam bisnis bolu memaksa produsen untuk mempertimbangkan banyak faktor yang mendukung keberhasilan produknya. Kue bolu yang berhasil sukses di pasaran cenderung memiliki rasa dan bentuk yang menarik selera anak muda masa kini. Konsumen akan membeli produk yang mereka yakini kualitasnya lebih tinggi daripada produk lain sejenis yang kualitas produknya dirasa tidak sesuai dengan yang diharapkan (Utami, 2020).

Menurut Tjiptono (2001:151) harga adalah satuan moneter atau ukuran lainnya (termasuk barang dan jasa) yang ditukarkan agar memperoleh hak kepemilikan atau penggunaan suatu barang atau jasa. Dalam menarik perhatian konsumen, pengusaha kue bolu juga bersaing dalam masalah harga, karena hanya produk dengan kualitas terbaik dan harga paling terjangkau yang paling diminati oleh konsumen. Oleh sebab itu, para pelaku bisnis kue bolu terlebih dahulu harus menghitung harga pokok produksinya sebelum menentukan harga jual suatu produk. Tanpa adanya penentuan harga pokok produksi, perusahaan akan mengalami kesulitan di dalam menentukan harga jual produk yang dihasilkan mengingat bahwa harga jual ditentukan dengan

menjumlah harga pokok produksi dengan tingkat laba yang diinginkan perusahaan.

Menurut Mulyadi (2014:11) harga pokok merupakan pengorbanan sumber ekonomi untuk memperoleh aktiva. Menurut Sri Hanggana (2008:11) harga pokok produksi adalah semua biaya untuk membuat satu unit barang jadi yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Informasi harga pokok produksi yang dihitung untuk jangka waktu tertentu bermanfaat bagi manajemen untuk menentukan harga jual produk, memantau realisasi biaya produksi, dan menghitung laba atau rugi periodik.

Menurut Neneng (2017:127) penentuan harga pokok produksi harus tepat. Ketepatan penentuan harga pokok produksi menjadi hal yang penting bagi perusahaan karena ketepatan penentuan harga pokok produksi memengaruhi ketepatan harga jual yang diinformasikan. Harga pokok produksi yang tepat, yaitu harga pokok produksi tidak terlalu tinggi atau terlalu rendah. Ketepatan penentuan harga pokok produksi dipengaruhi oleh ketepatan dalam pengakumulasian dan perhitungan biaya produksi meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Perusahaan harus menentukan metode tepat yang akan digunakan untuk pengumpulan harga pokok produksi dan penentuan harga pokok produksi. Menurut Mulyadi (2016:17) metode pengumpulan harga pokok produksi dapat dikelompokkan menjadi dua, yaitu metode harga pokok pesanan (*job order costing*) dan metode harga pokok proses (*process costing*). Menurut Neneng (2017:131) sistem *job order costing* digunakan untuk perusahaan yang

memproduksi bermacam-macam produk dalam periode tertentu. Sedangkan, sistem *process costing* digunakan dalam perusahaan yang memproduksi satu jenis produk dalam jumlah besar dan dalam jangka panjang. Menurut Garrison (2000:302) penentuan harga pokok produksi ini dapat dilakukan dengan dua pendekatan yaitu metode *full costing* dan *variable costing*. *Full costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku variabel maupun tetap. Perhitungan *full costing* dengan menjumlahkan seluruh komponen biaya tanpa memperhitungkan produk yang sudah terjual atau belum. Sedangkan *variable costing* merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang hanya memperhitungkan biaya produksi yang berperilaku variabel ke dalam harga pokok produksi, yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik variabel.

Setelah harga pokok produksi diperoleh, pelaku usaha dapat menentukan harga jual suatu produk. Menurut Kamaruddin (2013) harga jual adalah suatu jumlah nilai biaya yang telah di tambah kenaikan (Mark-Up) yang telah ditentukan oleh perusahaan. Menurut teori Lasena (2013), harga jual merupakan sejumlah biaya yang dikorbankan perusahaan untuk memproduksi barang atau jasa ditambahkan dengan persentase laba yang diinginkan manajemen, karena itu untuk mencapai suatu keuntungan atau laba yang diinginkan oleh perusahaan salah satu yang dilakukan untuk menarik konsumen adalah dengan cara menentukan harga jual yang tepat untuk produk

yang dijual. Menghitung harga jual suatu produk secara jelas dan tepat merupakan hal yang penting bagi pelaku usaha. Perhitungan yang tepat akan memberikan keuntungan yang sesuai harapan perusahaan. Laba yang diharapkan dapat dihitung bersamaan harga pokok produksi yang telah ditentukan. Selanjutnya akan didapatkan harga jual produk yang sesuai. Oleh sebab itu, setiap pelaku usaha dianjurkan untuk menentukan harga pokok produksi yang tepat sebelum menetapkan harga jual produknya.

Usaha Kue Bolu Dyla merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak di bidang usaha makanan yaitu kue bolu, dimana proses produksi dilakukan secara terus menerus. Usaha Kue Bolu Dyla didirikan oleh Ibu Rona Ika Marlinda sejak tanggal 14 April 2014, beralamat di Jorong Tanjung Pati, Kenagarian Koto Tuo, Kecamatan Harau, Kabupaten Lima Puluh Kota, Sumatera Barat, 26271.

Berdasarkan hasil observasi awal yang telah penulis lakukan, ditemukan bahwa Usaha Kue Bolu Dyla dalam menentukan harga pokok produksi belum maksimal. Usaha Kue Bolu Dyla hanya menghitung harga pokok produksi sebesar biaya pembelian bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik seperti biaya bahan penolong, biaya listrik, dan biaya perlengkapan. Namun, Usaha Kue Bolu Dyla belum memasukkan beberapa unsur biaya *overhead* pabrik seperti biaya reparasi dan pemeliharaan mesin, biaya penyusutan gedung, biaya penyusutan kendaraan, dan biaya penyusutan mesin dan peralatan sehingga berpengaruh pada harga pokok produksi dan

dapat dikatakan bahwa perhitungan harga pokok produksi pada Usaha Kue Bolu Dyla masih belum menggambarkan keseluruhan biaya yang dikeluarkan.

Oleh sebab itu, agar tidak mempengaruhi jumlah laba yang akan diperoleh dan tidak mengalami kerugian baik dari sisi persaingan maupun kemungkinan kerugian karena harga jual yang ditetapkan tidak mampu menutupi biaya produksi, maka Usaha Kue Bolu Dyla membutuhkan seseorang yang memahami akuntansi untuk menentukan harga pokok produksi pada Usaha Kue Bolu Dyla.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA USAHA KUE BOLU DYLA DI KABUPATEN LIMA PULUH KOTA”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian permasalahan yang telah dipaparkan oleh penulis dalam latar belakang masalah, maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana analisis penentuan harga pokok produksi pada Usaha Kue Bolu Dyla di Kabupaten Lima Puluh Kota.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan utama penulis melakukan penelitian ini untuk menentukan harga pokok produksi pada Usaha Kue Bolu Dyla di Kabupaten Lima Puluh Kota.

D. Manfaat Penelitian

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

1. Bagi Penulis

Hasil penelitian dapat menjadi penambah ilmu pengetahuan serta wawasan penulis terkait dengan penelitian yang dilakukan oleh penulis yaitu Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi pada Usaha Kue Bolu Dyla di Kabupaten Lima Puluh Kota. Penelitian ini juga menjadi syarat untuk menyelesaikan studi pada program studi Diploma III Akuntansi Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Padang.

2. Bagi Pebisnis Kue Bolu

Memberikan masukan yang bermanfaat bagi pebisnis kue bolu agar dapat benar dan tepat dalam menentukan harga pokok produksi dan menetapkan harga jualnya sehingga usaha tersebut bisa berjalan dengan baik dengan manajemen yang sesuai.

3. Bagi Pembaca

Penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan tentang penentuan harga pokok produksi serta dapat dijadikan referensi yang dapat membantu pembaca yang ingin melakukan penelitian mengenai analisis penentuan harga pokok produksi.