

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA
PABRIK TAHU PAK INDRA**

TUGAS AKHIR

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

Sebagai Salah Satu Persyaratan Memperoleh Gelar AhliMadya



OLEH :

ASMARITA

18133012

**PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2022**

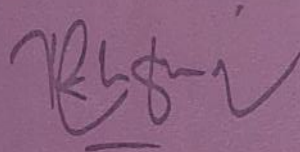
PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA
PABRIK TAHU PAK INDRA**

NAMA : Asmarita
NIM : 18133012
Program Studi : Akuntansi DIII
Fakultas : Ekonomi

Padang, Agustus 2022

Diketahui Oleh :
Koordinator Program DIII Akuntansi



Halkadri Fitra, SE,MM,Ak,CA
NIP. 19800809 201012 1 003

Disetujui Oleh :
Pembimbing



Salma Taqwa, SE, M.Si
NIP. 197307232006042001

PENGESAHAN TUGAS AKHIR

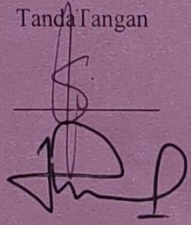
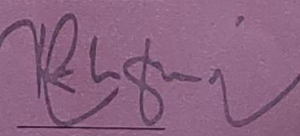
**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA
PABRIK TAHU PAK INDRA**

NAMA : Asmarita
NIM : 18133012
Program Studi : Akuntansi DIII
Fakultas : Ekonomi

Dinyatakan Lulus Setelah Diuji di Depan Tim Penguji Tugas Akhir
Prodi Akuntansi (DIII) Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2022

Tim penguji

	Nama	Tanda Tangan
1. Ketua	Salma Taqwa, SE, M.Si	
2. Anggota	Henri Agustin, SE, M.Sc, Ak	
3. Anggota	Halkadri Fitra, SE,MM.Ak.CA	

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Asmarita
Thn.Masuk/NIM : 2018/18133012
Tempat/Tgl.Lahir : Tabir, 25 April 2000
ProgramStudi : Akuntansi (D3)
Keahlian : Akuntansi
Fakultas : Ekonomi
Alamat : Kab. Merangin, Kec. Tabir, Kel. Dusun Baru, RT.020,
RW 00, Rantau Panjang
JudulTugasAkhir : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik
Tahu Pak Indra

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 lainnya.
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 oleh pembimbing, tim penguji dan ketua program studi.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan 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, Agustus 2022
Yang menyatakan,

Asmarita
NIM.18133012

ABSTRAK

Asmarita (18133012/2018) : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Tahu Pak Indra. Tugas Akhir. Program Studi Diploma III Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang. 2022.

Pembimbing : Salma Taqwa, SE. M.Si

Harga pokok produksi merupakan hasil akhir dari penentuan harga sesuatu produk yang dihasilkan perusahaan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis harga pokok produksi pada Pabrik Tahu Pak Indra dengan metode harga pokok proses, teknik analisis data yang digunakan adalah analisis kualitatif dengan melakukan wawancara tentang hasil penelitian yang dilaksanakn pada Pabrik Tahu Pak Indra.

Penelitian ini adalah penelitian studi lapangan karena penelitian ini dimulai dari mengumpulkan data, mencari fakta, dan kemudian di analisis berdasarkan landasan teori yang ada. Penelitian dilakukan dengan mewawancarai pihak terkait yang dapat membantu keberlangsungan dalam menyelesaikan tugas akhir. Berdasarkan hasil yang diperoleh, peneliti dapat memberikan kesimpulan mengenai penentuan harga pokok produksi pada Pabrik Tahu Pak Indra, yang beralamat di Jln. Nanggalo Padang, Gurun Laweh, Kec. Nanggalo, Kota Padang, Sumatra Barat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa besarnya harga pokok produksi pada pembuatan tahu telah sesuai dengan menggunakan metode proses. Akan tetapi, terdapat perbedaan pada besarnya biaya overhead pabrik pada perusahaan. Dengan perbandingan perbedaan harga menurut perusahaan Rp. 48.393, sedang kan menurut penulis dengan menggunakan metode harga pokok proses Rp. 51.415. dimana terdapat selisih Rp. 3.022 untuk harga pertong. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa perhitungan harga pokok produksi pada Pabrik Tahu Pak Indra sudah sesuai dengan kajian teori.

Kata Kunci : Akuntansi Biaya, Harga Pokok Produksi (HPP), Harga Pokok Proses

KATA PENGANTAR



Segala puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala karunia dan limpahan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “**Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Tahu Pak Indra**” shalawat serta salam tidak lupa pula diucapkan kepada junjungan kita yakni Nabi Muhammad SAW.

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Akuntansi (DIII) Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang. Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis banyak mendapat bantuan, bimbingan, dan dorongan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang setulusnya kepada :

1. Teristimewa penulis ucapkan kepada Bapak Muhamad Arif dan Ibu Rohana selaku orang tua tercinta dengan segala pengorbanannya yang telah memberikan kesungguhan doa, bantuan moril maupun material kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhirini.
2. Bapak Dr. Idris M.Si Selaku Dekan Fakultas Ekonomi universitas Negeri Padang yang telah menyediakan fasilitas kuliah dan izin dalam menyelesaikan tugas akhirini.

3. Bapak Halkadri Fitra, SE, MM, Ak. CA selaku Ketua Prodi Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang sekaligus Pembimbing Akademik yang telah memberikan banyak saran, motivasi dan dukungan untuk saya dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Salma Taqwa, SE, M.Si selaku pembimbing Tugas Akhir yang telah memberikan arahan, bimbingan, saran serta nasehat dalam berbagai hal terutama dalam penyusunan Tugas Akhir ini, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
5. Bapak dan Ibu dosen, Staf pengajar dan Karyawan program studi DIII FE UNP yang telah membimbing dan berbagi ilmu pengetahuan kepada penulis selama di perkuliahan.
6. Kepada Pak Zul Indra selaku pemilik Pabrik Tahu Pak Indra yang telah banyak membantu penulis dalam memberikan informasi untuk Tugas Akhir penulis.
7. Untuk Mbok Diah, Mbok Biah, Abng Rahman, Itam, dan kepada semua keponakan tercinta saya terimakasih selalu memberikan adek semangat untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini
8. Untuk semua anggota kontrakan manis manja yang selalu memberikan suport saya dalam mengerjakan tugas akhir ini.
9. Untuk teman saya TM, Nadia, Zipa, Felmi yang selalu suport saya, membantu saya dan teman-teman yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu namanya dalam kata pengantar ini.

10. Dan semua pihak yang telah membantu saya dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Semoga segala bimbingan, bantuan, dan motivasi yang telah diberikan menjadialmalkebaikandanmendapatbalasanyangsesuaidariTuhanYangMaha Esa, Amin. Dengan keterbatasan pengalaman dan pengetahuan yangdimiliki,penulis menyadari sepenuhnya bahwa tugas akhir ini masih banyak kekurangan dan belum sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dan kesempurnaan penelitian tugasakhir dimasamendatang.

Padang, Agustus 2022

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI Error! Bookmark not defined.	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB IPENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
D. Manfaat Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Akuntansi Biaya	8
B. Definisi Biaya	11
C. Klasifikasi Biaya	11
D. Objek Biaya	14
E. Biaya Produksi	15
F. Harga Pokok Produksi	19
G. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	19
H. Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi	21
I. Manfaat Penentuan Harga Pokok Produksi	24
J. Karakteristik Metode Harga Pokok Proses	25
K. Metode Harga Pokok Produksi	26
L. Kelebihan Metode <i>Full Costing</i> dengan Metode <i>Variable Costing</i>	27
BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Bentuk Penelitian	29
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	29
C. Rancangan Penelitian	29

D. Teknis Analisis	32
BAB IV	33
PEMBAHASAN.....	33
A. Profil Prusahaan	33
B. Pembahasan	37
BAB V.....	53
PENUTUP	53
A. Kesimpulan	53
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN	56

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung, Biaya Overhead Pabrik	5
Tabel 2	Objek Biaya	15
Tabel 3	Produksi Atas Harga Pokok Proses	23
Tabel 4	Biaya Bahan Baku Bulan Juni	37
Tabel 5	Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Juni	38
Tabel 6	Biaya Overhead Pabrik Bulan Juni	39
Tabel 7	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan	40
Tabel 8	Biaya Bahan Baku Awal.....	41
Tabel 9	Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Juni	42
Tabel 10	Perhitungan Biaya Depresiasi Mesin, Peralatan, Gedung	46
Tabel 11	Daftar Perlengkapan Yang Digunakan.....	47
Tabel 12	Akumulasi Biaya Overhead Pabrik Bulan Juni.....	48
Tabel 13	Laporan Harga Pokok Produksi Pabrik Tahu Pak Indra	49
Tabel 14	Perbandingan Harga Pokok Produksi Tahu Menurut Pabrik Tahu Pak Indra Dengan Penulis	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Struktur Organisasi Pabrik Tahu Pak Indra.....	34
---	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Nota Pembelian Kacang Kedelai

Lampiran 2. Nota Pembelian Tepung Cuka

Lampiran 3. Foto Bagunan Pabrik Tahu

Lampiran 4. Foto Bersama Pemilik Pabrik Tahu Pak Indra

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kemajuan dunia usaha saat ini jauh berkembang pesat, seiring berkembangnya zaman, kebutuhan pokok manusia di bidang pangan juga semakin meningkat. Dengan bertambahnya populasi manusia di muka bumi ini merupakan salah satu penyebabnya. Dahulu, manusia sangat mudah untuk mendapatkan bahan makanan dengan harga yang murah, namun sekarang harga bahan makanan sudah berbeda jauh lebih tinggi dari pada zaman dahulu. Hal itu disebabkan oleh harga pokok produksi yang mempengaruhi harga jual produk senantiasa berubah seiring waktu. Sebuah bisnis atau perusahaan sebaiknya tidak mengkalkulasi harga pokok produksi yang terlalu tinggi ataupun terlalu rendah, karena hal itu akan berdampak pada harga jual dari produk itu sendiri.

Harga pokok produksi merupakan biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan. Manfaat dan informasi harga pokok produksi menurut Mulyadi (2016:65), adalah untuk menentukan harga jual produk, memantau realisasi biaya produksi, menghitung laba atau rugi periodik, dan penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan disajikan dalam neraca, apabila kurang teliti atau salah dalam menentukan harga pokok

produksi, dapat mengakibatkan kesalahan dalam menentukan laba rugi yang diperoleh perusahaan.

Harga pokok produksi merupakan jumlah biaya-biaya yang dikeluarkan perusahaan dari awal hingga akhir sampai produk tersebut siap dijual. Untuk menentukan informasi harga pokok yang akurat, terdapat dua pendekatan dalam penentuan harga pokok produksi, yaitu : pendekatan *full costing* dan pendekatan *variable costing*. Kammarudin (2013:174) menyatakan bahwa antara pendekatan *full costing* dan *variable costing* terdapat perbedaan mengenai konsep langsung dan tidak langsungnya biaya dengan volume. Menurut metode *full costing* biaya yang dipengaruhi langsung oleh volume adalah berupa biaya produksi, sedangkan biaya yang tidak dipengaruhi langsung dan volume adalah berupa biaya nonproduksi. Sedangkan menurut metode *variable costing* biaya yang dipengaruhi langsung oleh volume terdiri dari biaya variabel, dan biaya yang tidak dipengaruhi secara langsung oleh volume dari biaya tetap.

Perhitungan harga pokok produksi merupakan salah satu hal yang penting untuk diperhatikan. Karena harga pokok produksi bisa menjadi penentu sebuah bisnis atau perusahaan untuk menetapkan harga jual serta margin laba keuntungan yang ingin didapatkan. Dalam menentukan harga jual tentu sebuah bisnis atau perusahaan memiliki kiat dan strateginya masing-masing untuk menghadapi persaingan di pangsa pasar. Apabila harga jual yang ditetapkan lebih rendah dari harga pokok produksi, maka, bisnis atau perusahaan tersebut bisa dikatakan mengalami kerugian. Kebalikannya,

apabila harga jual yang ditetapkan lebih tinggi dari harga pokok produksinya, maka, bisnis atau perusahaan tersebut bisa dikatakan mendapatkan laba sesuai hakikat tujuan dari didirikannya usaha yaitu untuk mendapatkan laba dari penjualan.

Full costing merupakan metode penentuan harga pokok produksi yang memperhitungkan semua unsur biaya produksi ke dalam harga pokok produksi, yang terjadi dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik, baik yang berperilaku *variabel* maupun tetap. Sedangkan *variabel costing* adalah 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*.

Pabrik tahu Pak Indra merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dalam bidang produksi tahu, dimana proses produksi secara terus menerus. Pabrik Tahu Pak Indra beralamat di Jln. Nanggalo Padang, Gurun Laweh, Kec. Nanggalo, Kota Padang, Sumatra Barat. Untuk mengolah bahan baku menjadi produk jadi, perusahaan menghitung jumlah produksi setiap harinya. Pabrik Tahu Pak Indra didirikan oleh Bapak Indra pada tahun 2003.

Riwayadi (2017:42), biaya produksi adalah biaya yang terjadi dalam fungsi produksi. Fungsi produksi yang mengolah bahan baku menjadi barang jadi. Terdapat 3 unsur dalam biaya produksi, yaitu bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Biaya bahan baku adalah harga perolehandari bahan baku yang dipakai dalam pengolahan pabrik. Biaya bahan

baku dapat diklasifikasikan menjadi dua, yaitu bahan baku langsung dan biaya bahan baku tidak langsung. Biaya tenaga kerja langsung adalah semua biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung. Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya tidak langsung produk (*indirect cost of product*). Biaya *overhead* pabrik adalah semua biaya produksi selain biaya bahan baku langsung dan tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik merupakan biaya tidak langsung produk (*indirect cost of product*).

Berdasarkan hasil observasi yang penulis lakukan menunjukkan bahwa, usaha Pabrik Tahu Pak Indra belum maksimal dalam menghitung harga pokok produksi. Pabrik Tahu Pak Indra menghitung harga pokok produksi sebesar biaya pembelian bahan baku, upah tenaga kerja langsung, dan biaya bahan penolong. Perusahaan tidak menghitung biaya-biaya yang seharusnya menjadi unsur pembentukan harga pokok produksi seperti biaya penyusutan gedung, penyusutan mesin, penyusutan kendaraan, biaya pemeliharaan mesin. Sehingga dapat dikatakan bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan Pabrik Tahu Pak Indra belum maksimal dan belum mencerminkan keseluruhan biaya yang dikeluarkan.

Berdasarkan hasil observasi harga jual tahu antara Pabrik Tahu Pak Indra dengan Pabrik Tahu lain yaitu sebesar Rp.100.000 per tong. Sehingga dapat kita ketahui tidak adanya perbedaan harga jual yang sangat signifikan antara pabrik tahu pak indra dengan pabrik tahu yang lain.

Berikut merupakan data biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik. Yang dikeluarkan oleh Pabrik Tahu Pak Indra untuk biaya pembuatan tahu perbulan.

Tabel 1.1 Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja Langsung dan Biaya Overhead Pabrik

NO	NAMA BIAYA	KETERANGAN
1	Kedelai	BBB
2	Cuka	BBB
3	Bagian Pengolahan	BTKL
4	Bagian Pencetakan	BTKL
5	Gaji pimpinan	BOP
6	Gaji mandor	BOP
7	Gaji ketua	BOP
8	Biaya listrik	BOP
9	Biaya bahan bakar	BOP
10	Biaya kayu bakar	BOP

Sumber : data dari Pabrik Tahu Pak Indra

Adapun bahan baku yang dikeluarkan untuk memproduksi tahu adalah kedelai dan tepung cuka. Untuk biaya tenaga kerja langsung terbagi menjadi dua departemen. Yaitu departemen pengolahan yang berjumlah 7 orang karyawan dan departemen pencetakan yang berjumlah 6 orang. Sedangkan untuk biaya overhead pabrik terdiri dari gaji karyawan, gaji mandor, gaji ketua, biaya listrik, biaya kayu bakar dan biaya bahan bakar.

Ketidak tepatan dalam menghitung harga pokok produksi dapat mengakibatkan harga jual pada suatu perusahaan menjadi terlalu tinggi atau terlalu rendah. Kedua kemungkinan tersebut dapat mengakibatkan keadaan yang tidak menguntungkan bagi perusahaan, karena dengan harga jual yang

terlalu tinggi dapat mengakibatkan produk yang ditawarkan perusahaan akan sulit bersaing dengan produk sejenis yang ada dipasar, sebaliknya jika harga jual produk terlalu rendah akan mengakibatkan laba yang diperoleh perusahaan menjadi rendah.

Untuk menanggulangi ketidak tepatan harga pokok produksi maka harus diusahakan penggolongan biaya-biaya sesuai dengan produk perusahaan. Dalam menghitung harga pokok produksi penulis akan menggunakan metode perhitungan harga pokok proses, karena dengan metode ini akan lebih mudah bagi perusahaan untuk menentukan harga pokok produksi per produksinya. Dimana tahu Pak Indra ini merupakan industri sejenis yang memproduksi produk secara terus menerus. Dari latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka penulis tertarik untuk mengambil judul **“Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Tahu Pak Indra”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah yang di angkat oleh penulis dalam penelitian ini, sebagai berikut: “Bagaimana perhitungan Harga Pokok Produksi pada Pabrik Tahu Pak Indra”

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan diatas, penelitian ini bertujuan untuk menentukan harga pokok produksi pada Pabrik Tahu Pak Indra.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan informasi berarti bagi pihak yaitu:

1. Pihak Peneliti

- a. Penelitian ini merupakan kesempatan bagi penulis untuk menerapkan teori yang telah diperoleh di Universitas dan membandingkan dengan penerapan yang dilakukan pada Pabrik Tahu Pak Indra.
- b. Penelitian ini merupakan sarana untuk menambah ilmu pengetahuan dan pengalaman penulis memahami tentang penentuan harga pokok produksi.

2. Bagi Perusahaan

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi atau menjadi salah satu sumber informasi bagi yang membutuhkan dan bagi yang ingin mendalami tentang penentuan harga pokok produksi.

3. Bagi Universitas

Sebagai bahan perpustakaan yang akan digunakan para mahasiswa fakultas ekonomi dalam proses mempelajari pembuatan tugas akhir, khususnya dalam bidang penentuan harga pokok produksi.

4. Bagi Peneliti Lainnya

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi dan masukan yang bermanfaat dan menambah wawasan terutama bagi pihak-pihak yang membutuhkan.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Pabrik Tahu Pak Indra telah melakukan pengumpulan dan perhitungan unsur-unsur biaya produksi yang digunakan dalam menghitung harga pokok produksi dalam setiap periodenya. Dalam menghitung biaya bahan baku dilakukan secara tepat. Namun, dalam menghitung biaya *overhead* pabrik masih kurang tepat. Hal ini disebabkan karena perusahaan belum memasukkan beberapa biaya unsur seperti biaya *overhead* pabrik dalam perhitungan sehingga harga pokok produksi tidak menunjukkan angka yang sesungguhnya. Setidaknya dilakukan perhitungan dengan harga pokok proses ternyata biaya satu tong produk lebih tinggi dari perhitungan yang dibuat oleh perusahaan.

B. Saran

Sesuai dengan kesimpulan tersebut, penulis ingin memberikan saran yang mungkin dapat bermanfaat bagi perusahaan atau sebagai bahan pertimbangan dalam masalah yang berhubungan dengan materi yang penulis bahas. Adapun saran yang ingin penulis sampaikan adalah sebagai berikut:

1. Pabrik Tahu Pak Indra sebaiknya meninjau kembali kebijakannya mengenai metode perhitungan harga pokok produksinya. Perusahaan sebaiknya melakukan perhitungan dengan harga pokok proses

dikarnakan lebih rinci dalam memasukkan semua komponen biaya yang digunakan selama produksi berlangsung. Sehingga hasilnya lebih akurat karena dengan biaya yang lebih terperinci, harga pokok produksi yang ditetapkan juga akan lebih baik.

2. Dalam perhitungan harga pokok produksi, sebaiknya semua biaya yang dikeluarkan diperhitungkan yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik. Sehingga harga jual yang ditetapkan sesuai dan kompetitif dan tentunya dapat dijangkau oleh masyarakat atau konsumen makan akan meningkatkan jumlah penjualan.

DAFTAR PUSTAKA

- Carter, William K. 2009. *Akuntansi Biaya*. Edisi 14. Jakarta: Salemba Empat
- Mulyadi, 2014. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: STIM YKPN
- Kamaruddin, Ahmad. 2013. *Akuntansi Manajemen: Dasar-Dasar Konsep Biaya Dan Pengambilan Keputusan, Edisi Revisi 8*. Jakarta : Rajawali Pers Bisnis
- Supriyono, 2011, *Akuntansi Biaya : perancangan dan pengendalian biaya serta pengambilan keputusan*, Yogyakarta: BPFE
- Soemarso,2004, *Akuntansi Suatu Pengantar*, Edisi 5. Jakarta: Salemba Empat
- Garrison Noreen Brewer, 2012, *Akuntansi Manejerial*. Edisi 14. Jakarta: Salemba Empat.