

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI ROTI
PADA PABRIK ROTI MALABAR PADANG PANJANG.**

TUGAS AKHIR

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



Oleh:
LANGGAM KARYADI
14133038/2014

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

2018

PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI ROTI PABRIK
ROTI MALABAR PADANG PANJANG**

Nama : Langgam Karyadi
BP/NIM : 2014/14133038
Program Studi : Akuntansi (DIII)
Fakultas : Ekonomi

Padang, Februari 2018

Diketahui Oleh:

Diketahui Oleh:

Ketua Prodi

Pembimbing



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



Charoline Cheisviyanny, SE, MAk, AK
NIP. 19801019 200604 2 002

PENGESAHAN TUGAS AKHIR




**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI ROTI PADA
PABRIK ROTI MALABAR PADANG PANJANG**

Nama : Langgam Karyadi
Nim : 14133038
Program Studi : Diploma III Akuntansi
Fakultas : Ekonomi

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

Padang, Februari 2018

Tim Penguji

Nama	Tanda Tangan
1. Charoline Cheisvianny, SE, MAk, Ak (Ketua)	 _____
2. Erly Mulyani, SE, M.Si, Ak (Anggota)	 _____
3. Nayang Helmayunita, SE, M.Sc (Anggota)	 _____

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : LanggamKaryadi
NIM/TM : 14133013/2014
Tempat/Tanggal Lahir : Padang, 15 September 1996
Program Studi : Akuntansi (DIII)
Fakultas : Ekonomi
Alamat : Jln. Rasuna Said no.42. Kamp. Manggis, Padang Panjang Barat
No. Hp : 083180690879
Judul Tugas Akhir : **Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Roti Pabrik Roti Malabar Padang Panjang .**

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Karya tulis saya ini adalah asli dan belum pernah digunakan untuk mendapatkan gelar akademik (Ahli Madya), baik itu di Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang maupun di perguruan Tinggi lainnya.
2. Karya tulis ini merupakan gagasan, rumusan, dan penilaian saya sendiri, tanpa bantuan orang lain kecuali arahan dari pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya/pendapat yang telah ditulis /dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan menyutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Karya tulis/tugas akhir ini sah, apabila telah ditandatangani **asli** oleh tim pembimbing, tim penguji, dan ketua program studi.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima **sanksi akademik** berupa pencabutan gelar akademik yang diperoleh karna karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang.

Padang, Januari 2018



LanggamKaryadi menyatakan,

LanggamKaryadi

14133038/2014

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.

KATA PENGANTAR

Puji syukur Alhamdulillah penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karuniaNya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini. Sebagai judul Tugas Akhir yaitu "Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Pabrik Roti Malabar Padang Panjang". Tugas Akhir ini merupakan prasyarat yang harus dipenuhi sebagai pelengkap mata kuliah dan untuk dapat menyelesaikan program studi Diploma III pada Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan bantuan baik moril maupun materil dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Idris, M.Si. selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang, yang telah menyediakan fasilitas kuliah dan izin dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Bapak Halkadri Fitra, SE, MM. Ak selaku Ketua progam Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang.
3. Charoline Cheisviyanny, SE, Mak.Ak 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 sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

4. Bapak dan Ibu dosen, Staf pengajar dan Karyawan program studi DIII FE UNP yang telah membimbing dan berbagi ilmu pengetahuan kepada penulis selama perkuliahan.
5. Pemimpin dan karyawan Pabrik Roti Malabar yang telah memberikan bantuan demi kelancaran penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Teristimewa penulis ucapkan kepada orang tua tercinta, Ibunda Erlindawati dan Ayahanda Khairizziadi dengan segala pengorbanannya yang telah memberikan kesungguhan Do'a, bantuan moril maupun materil kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Ramadani Safitri yang telah memberikan dukungan demi kelancaran dan kemudahan dalam penyusunan Tugas akhir.
8. Rekan- rekan mahasiswa program studi DIII FE UNP khususnya Akuntansi DIII Genap dan Ganjil 2014.

Dengan keterbatasan pengetahuan, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan dalam analisis dan pembahasan. Untuk itu penulis berharap adanya masukan ataupun saran dari berbagai pihak untuk kesempurnaan Tugas Akhir ini, semoga bermanfaat khususnya bagi diri pribadi, Almamater, lembaga dan Orang banyak pada umumnya.

Padang, Januari 2018

Langgam Karyadi

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
A. Definisi Biaya	7
B. Pengertian Akuntansi Biaya	8
C. Penggolongan Biaya.....	8
1. Penggolongan Biaya Menurut Objek Pengeluaran	9
2. Penggolongan Biaya Menurut Fungsi Pokok Dalam Perusahaan	9
a. Biaya Produksi.....	9
b. Biaya Pemasaran	10
c. Biaya Administrasi dan Umum.....	10
3. Penggolongan Biaya Menurut Hubungan Biaya dengan Sesuatu yang Dibiayai.....	10
a. Biaya Langsung (<i>Direct Cost</i>).....	10
b. Biaya Tidak Langsung (<i>Indirect Cost</i>).....	11
4. Penggolongan Biaya Menurut Perilakunya dalam Hubungannya Dengan Perusahaan Volume Kegiatan	11
a. Biaya Variabel.....	11
b. Biaya <i>Semi Variabel</i>	11
c. Biaya <i>Semifixed</i>	11
d. Biaya Tetap.....	11
5. Penggolongan Biaya Atas Dasar Jangka Waktu Manfaatnya	12
a. Pengeluaran Modal	12
b. Pengeluaran Pendapatan.....	12

D.	Klasifikasi Biaya Produksi	12
1.	Biaya Bahan Baku	13
2.	Biaya Tenaga Kerja Langsung (<i>Direct Labor</i>)	13
3.	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	13
E.	Pengelompokkan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	14
1.	Biaya Bahan Baku Tak Langsung (Bahan Penolong)	14
2.	Biaya Reparasi dan Pemeliharaan	14
3.	Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung	14
4.	Biaya Yang Timbul Sebagai Akibat Berlaluinya Waktu	15
5.	BOP Lain Yang Secara Langsung Memerlukan Pengeluaran Uang Tunai Uang Tunai	15
6.	Biaya Yang Timbul Sebagai Akibat Penilaian Terhadap Aktiva Tetap ..	15
F.	Pengertian Harga Pokok Produksi	16
G.	Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi	16
H.	Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	18
I.	Manfaat Perhitungan Alokasi Biaya Dalam Produk Bersama	25
J.	Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi	26
1.	Produksi Atas Pesanan	26
2.	Produksi Atas Harga Pokok Proses	26
BAB III PENDEKATAN PENELITIAN		28
A.	Bentuk Penelitian	28
B.	Laba dan Waktu Lokasi Penelitian	29
C.	Rancangan Penelitian	29
BAB IV PEMBAHASAN		32
A.	Profil Perusahaan	32
1.	Struktur Organisasi	32
2.	Proses Produksi	33
3.	Alat Produksi	36
4.	Pemasaran	37
B.	Pembahasan	37
1.	Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Roti Malabar (Roti Manis) ...	37
2.	Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Usaha Roti Malabar (Roti Tawar) ...	46
3.	Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Produk Gabungan <i>Join Product</i> untuk Roti Manis	54
4.	Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode Produk Gabungan <i>Join Product</i> untuk Roti Tawar	57
BAB V PENUTUP		61

A. Kesimpulan	61
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Penentuan Harga Pokok Produksi metode harga pasar pada saat *split-off*

Gambar 2.2. Penentuan Harga Pokok Produksi Metode harga pasae Hipotesis

Gambar 2.3. Penentuan Harga Pokok Produksi Metode Rata-rata Biaya Per satuan

Gambar 2.4. Penentuan Harga Pokok Produksi Metode Rata-rata Tertimbang

Gambar 2.5. Penentuan Harga Pokok Produksi Metode Unit Kuantitatif

DAFTAR TABEL

- Tabel 4.1. Biaya Bahan Baku Roti Manis
- Tabel 4.2. Perhitungan Biaya Depresiasi Mesin Roti Manis
- Tabel 4.3. Akumulasi BOP Roti Manis
- Tabel 4.4. Laporan Harga Pokok Produksi Roti Manis
- Tabel 4.5. Biaya Bahan Baku Roti Tawar
- Tabel 4.6. Perhitungan Biaya Depresiasi Mesin Roti Tawar
- Tabel 4.7. Akumulasi BOP Roti Tawar
- Tabel 4.8. Laporan Harga Pokok Produksi Roti Tawar
- Tabel 4.9. Harga Jual dan Biaya Tambahan Roti Manis
- Tabel 4.10 Perhitungan HPP Roti Manis Metode harga jual Hipotesis
- Tabel 4.11. Harga jual Masing-masing produk roti tawar
- Tabel 4.12. Perhitungan HPP Roti Tawar metode Nilai Pasar pada *split-off*
- Tabel 4.13. Perbandingan Harga jual menurut Perusahaan dan perhitungan HPP

**DAFTAR
LAMPIRAN**

1. Catatan pengeluaran

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Kemajuan dunia usaha dewasa ini jauh berkembang dengan pesat, baik dalam skala besar maupun kecil dan juga perkembangan disektor industri yang memiliki peran penting dalam sektor perekonomian. Banyaknya industri yang terus bermunculan mengakibatkan timbulnya suatu persaingan diantara industri sejenis. Sektor Usaha Menengah (UKM) merupakan salah satu yang ikut bersaing dalam menghasilkan suatu produk. Perusahaan-perusahaan atau industri-industri itu didirikan dan beroperasi dengan suatu tujuan atau rencana yang akan dicapai. Dari sekian banuak tujuan tersebut, yang paling utama adalah mendapatkan keuntungan atau laba. Demikian dengan perusahaan kecil dan menengah yang menghasilkan sesuatu untuk memperoleh keuntungan atau laba. Oleh karena itu adanya kebijakan yang ditetapkan perusahaan atau industri agar tidak kalah bersaing di pasaran. Kebijakan dapat berupa penetapan Harga Pokok Produksi dan penentuan harga jual yang tepat.

Beberapa manfaat dan informasi harga pokok produksi adalah untuk menentukan harga jual produk serta penentuan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang akan disajikan dalam posisi keuangan. Harga pokok produksi juga berpengaruh dalam penghitungan laba rugi perusahaan serta memantau realisasi biaya dalam proses produksi. Apabila kurang teliti atau salah dalam menentukan harga pokok produksi, dapat mengakibatkan kesalahan dalam menentukan laba rugi yang diperoleh

perusahaan. Sehingga tanpa disadari oleh kebanyakan UKM dapat mempengaruhi kinerja usaha mereka.

Harga pokok produksi memiliki pengertian sebagai keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk menghasilkan suatu produk. Dalam proses produksi, UKM harus dapat menentukan pengeluaran berbagai macam biaya yang digunakan untuk menghasilkan suatu produk. Biaya produksi yang beraneka ragam inilah yang akan menjadi harga pokok produksi. Biaya produksi terdiri dari tiga elemen biaya yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya *overhead* pabrik.

Dengan menghitung bagian-bagian dari harga pokok produksi tersebut dengan tepat, maka UKM akan dengan mudah memperoleh harga pokok suatu produk. Setiap perusahaan ataupun UKM yang bergerak pada bidang manufaktur memiliki kebijakan masing-masing dalam menentukan metode penentuan harga produksi. Hal ini disebabkan setiap perusahaan besar ataupun UKM memiliki karakteristik tersendiri dalam menghasilkan produk maupun cara proses produksinya. Untuk memperoleh informasi harga pokok yang tepat dibutuhkan suatu metode yang tepat untuk mengakumulasikan biaya-biaya yang terjadi. Terdapat dua metode perhitungan harga pokok produksi yang umum digunakan, yaitu produksi atas pesanan dan berdasarkan metode proses.

Perusahaan yang memproduksi berdasar pesanan, mengumpulkan harga pokok produksinya dengan menggunakan metode harga pokok pesanan (*job order cost method*). Dalam metode ini biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk pesanan tertentu dan harga pokok produksi per satuan produk yang

dihasilkan pesanan tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk pesanan tersebut dengan jumlah satuan produk dalam pesanan yang bersangkutan. Perusahaan yang memproduksi proses, mengumpulkan harga pokok produksinya dengan menggunakan metode harga pokok produksi proses (*process cost method*). Dalam metode ini biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk periode tertentu dan harga pokok produksi per satuan yang dihasilkan dalam periode tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk periode tersebut dengan jumlah satuan produk yang dihasilkan dalam periode yang bersangkutan (Mulyadi, 2009:18).

Pendekatan yang dapat diambil oleh pihak manajemen dalam perencanaan dan pengambilan keputusan dalam menentukan harga jual, yaitu dengan metode produk gabungan/ *join product* atau produk bersama. Perusahaan yang menghasilkan produk bersama pada umumnya menghadapi masalah pemasaran berbagai macam produknya, karena masing-masing produk mempunyai masalah pemasaran dan harga jual yang berbeda. Manajemen biasanya ingin mengetahui kontribusi masing-masing produk pada pendapatan perusahaan. Oleh karena itu, perlu diketahui secara teliti biaya yang dibebankan pada masing-masing produk sebagai dasar perhitungan harga pokok setiap produk.

Pabrik roti Malabar merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dalam bidang produksi makanan ringan yaitu roti tawar dan berbagai macam roti isi yang mana proses produksinya dilakukan secara massa atau terus

menerus. Untuk mengolah bahan baku menjadi bahan jadi, perusahaan akan menghitung jumlah produksi setiap harinya.

Dari hasil observasi yang penulis lakukan menunjukkan bahwa, usaha roti Malabar belum ada melakukan perhitungan harga pokok harga pokok produksi. Mereka hanya menghitung kasar besar biaya pembelian bahan baku, dan upah tenaga kerja langsung. Bahkan perusahaan tidak memperhitungkan biaya-biaya yang seharusnya menjadi unsur pembentuk harga pokok produksi roti seperti biaya tambahan pada produk, biaya penyusutan gedung pabrik, penyusutan mesin, penyusutan kendaraan, biaya pemeliharaan mesin, dan biaya pemeliharaan kendaraan. Dalam perhitungan perolehan biaya bahan baku, usaha roti malabar mencatat harga perolehan bahan baku dengan menerka biasanya bahan yang dibuat pada periode tersebut. Sehingga perhitungan biaya produksi yang dilakukan oleh usaha roti malabar belum mencerminkan keseleruhan biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi.

Tidak adanya perhitungan harga pokok produksi dapat mengakibatkan penentuan harga jual pada suatu perusahaan menjadi terlalu tinggi atau 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. Hal ini dapat mengakibatkan ketidaksepadanan dalam perhitungan pengeluaran yang dilakukan oleh perusahaan, dimana pencatatan pengeluaran

biaya tersebut tidak menggambarkan harga pokok produksi dan biaya produksi yang sesungguhnya terjadi adanya unsur biaya yang seharusnya dimasukkan dalam perhitungan harga pokok produksi. Kondisi tersebut akan berpengaruh terhadap penetapan harga jual dan laba yang diperoleh perusahaan. Untuk menanggulangnya maka harus dilakukan perhitungan harga pokok produksi yang tepat pada perusahaan.

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka penulis tertarik mengambil judul **“Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Roti Pada Pabrik Roti Malabar Padang Panjang”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka yang menjadi permasalahan dalam penelitian ini adalah “Bagaimana analisis penentuan Harga Pokok Produksi Roti pada Pabrik Roti Malabar Padang Panjang?”.

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, penelitian ini bertujuan untuk menentukan harga pokok produksi Roti pada Pabrik Roti Malabar Padang Panjang.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi :

1. Penulis

Untuk menambah dan memperluas ilmu pengetahuan dan wawasan penulis dalam memahami bagaimana penentuan harga pokok produksi yang tepat.

2. Perusahaan

Agar dapat membantu manajemen perusahaan untuk mengetahui harga pokok produksi berdasarkan biaya-biaya yang digunakan dalam memperkirakan keuntungan.

3. Pembaca

Dapat digunakan sebagai bahan masukan dan pertimbangan yang bermanfaat bagi perusahaan khususnya dalam hal penentuan harga pokok produksi.

BAB V PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh penulis dalam melakukan analisis penentuan harga pokok produksi roti UKM Malabar, maka penulis dapat mengambil kesimpulan dan memberikan saran sebagai berikut.

A. KESIMPULAN

UKM Malabar merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dalam industri pembuatan roti. Hasil produksinya adalah 10 jenis roti yang berbeda, yakni Roti konde, roti boy, roti isi 5, roti sisir, roti keju, roti manis kismis, roti pisang keju, roti tawar panjang, roti tawar pendek, dan roti tawar kupas. Produksi roti dilakukan secara terus menerus untuk memenuhi persediaan barang dagang. Adapun kesimpulan yang dapat penulis uraikan dalam penelitian ini adalah :

1. Perusahaan telah melakukan perhitungan unsur – unsur biaya produksi yang digunakan dalam menghitung biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dengan benar. Namun, perusahaan belum ada menerapkan perhitungan harga pokok produksi. UKM Malabar hanya mencatat biaya-biaya yang keluar dalam bulan tersebut. Tanpa dilakukan perhitungan harga pokok produksi.
2. Setelah dilakukan perhitungan harga pokok produksi , terlihat jelas biaya-biaya roti yang diproduksi per produknya, yang berbeda dari perhitungan kasar yang dilakukan oleh UKM Malabar.

B. SARAN

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

1. Kelemahan yang mendasar adalah perusahaan tidak melakukan perhitungan produksi. Perusahaan tidak boleh mengabaikan system perhitungan harga pokok produksi tersebut. hal tersebut akan membuat perusahaan tidak tahu apakah menjual produk dengan harga terlalu tinggi atau terlalu rendah. Dalam hal ini sistem Akuntansi sangat diperlukan dalam berjalannya perusahaan.
2. Dengan perhitungan harga pokok produksi yang tepat, perusahaan dapat menentukan harga jual yang sesuai dan kompetitif , tentunya tidak merugikan perusahaan atau konsumen serta meningkatkan jumlah penjualan.
3. Hendaknya pemimpin melakukan analisis ulang terhadap perhitungan harga pokok produksi terutama penggunaan biaya tambahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Mulyadi. 2009. *Akuntansi Biaya Edisi ke-5*. Yogyakarta: Ykpn
- Carter, William K. 2009. *Akuntansi Biaya Terjemahan Krista Edisi ke-14*. Jakarta: Salemba Empat
- Garrison, dkk. 2006. *Akuntansi Manajerial*. Jakarta: Salemba Empat
- Hansen and Mowen. 2006. *Akuntansi Manjerial*. Jakarta: Salemba Empat
- Soemarso. 2004. *Akuntansi Suatu Pengantar*. Jakarta: Salemba Empat
- Supriyono. 2011. *Akuntansi Biaya Edisi ke-2*. Yogyakarta: BPEE Yogyakarta