

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MINUMAN
KOPI *SINGLE ORIGIN* PADA UDA ESPRESSO KOTA PAYAKUMBUH**

TUGAS AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan guna memperoleh Gelar Ahli Madya
Program Studi DIII Akuntansi*



Oleh:

Ridho Pratama Yanher

NIM. 1308206/2013

PROGRAM STUDI DIII AKUNTANSI

FAKULTAS EKONOMI

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2018

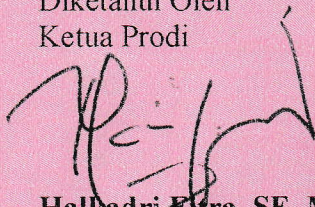
PERSETUJUAN TUGAS AKHIR

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MINUMAN KOPI
SINGLE ORIGIN PADA UDA ESPRESSO KOTA PAYAKUMBUH**

Nama : Ridho Pratama Yanher
BP/NIM : 1308206 / 2013
Jurusan : Akuntansi (DIII)
Fakultas : Ekonomi

Padang, Februari 2018

Diketahui Oleh
Ketua Prodi



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

Disetujui Oleh,
Pembimbing



Salma Tagwa, SE, M.Si
NIP. 19730723 200604 2 001

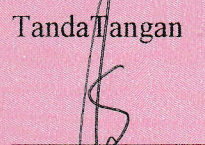

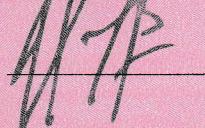
PENGESAHAN TUGAS AKHIR

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MINUMAN KOPI
SINGLE ORIGIN PADA UDA ESPRESSO KOTA PAYAKUMBUH**

Nama : Ridho Pratama Yanher
BP NIM : 1308206 / 2013
Program Studi : Akuntansi (DIII)
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. Ketua	Salma Taqwa, SE, M.Si	
2. Anggota	Erly Mulyani, SE, M.Si, Ak	
3. Anggota	Nayang Helmayunita, SE, M.Sc	

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ridho Pratama Yanher
Thn. Masuk/NIM : 2013/1308206
Tempat/Tgl. Lahir : Padang/ 19 Maret 1994
Program Studi : Akuntansi (DIII)
Fakultas : Ekonomi
Alamat : Kel. Subarang Batuang Kecamatan Payakumbuh Barat
Judul Tugas Akhir : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Minuman Kopi Pada Uda Espresso Kota Payakumbuh

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.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian 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, Februari 2018
Yang Menyatakan



Ridho Pratama Yanher
NIM. 1308206

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengukur pembebanan dan proporsi tiap harga pokok produksi secara tepat dan akurat sehingga menghasilkan informasi yang dapat diandalkan mengenai biaya yang harus dikorbankan dan laba yang dapat diperoleh.

Penelitian ini dilakukan pada salah satu kedai kopi di kota Payakumbuh yaitu Uda Espresso menggunakan metode deskriptif kualitatif untuk menghitung harga pokok produksi satu gelas kopi *single origin*. Data yang digunakan diperoleh melalui wawancara langsung kepada pihak manajemen kedai kopi Uda Espresso mengenai perumusan harga pokok produksi dan hasil observasi pada proses pembuatan satu gelas kopi *single origin*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kedai kopi Uda Espresso dapat mengakui nilai laba kotor yang lebih besar dari penjualan kopi *single origin*. Hal ini terjadi karena pada beberapa komponen harga pokok produksi, manajemen Uda Espresso membebankan biaya yang terlalu tinggi. Selain itu, ada beberapa elemen biaya yang tidak perlu dimasukkan pada perhitungan harga pokok produksi.

Kata kunci : Harga Pokok Produksi, biaya produksi, full costing, pembebanan, laba kotor.

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warahmatullahiwabarokatuh

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Minuman Kopi Pada Uda Espresso Kota Payakumbuh ”**. Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat guna menyelesaikan pendidikan program studi Diploma III dan untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada program Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini, penulis dibimbing dan dibantu oleh berbagai pihak yang senantiasa memberikan dukungan dan motivasi. Oleh karena itu, perkenankan penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Salma Taqwa, SE., M.Si. selaku pembimbing tugas akhir sekaligus pembimbing akademik yang telah banyak meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran, bimbingan, dan transfer ilmu kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
2. Bapak Dekan dan Bapak/Ibu Pembantu Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang
3. Bapak Halkadri Fitra, SE., MM., Akt., AC. Selaku ketua Program Studi Diploma III Akuntansi Universitas Negeri Padang.
4. Staf dosen serta karyawan/karyawati Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang.
5. Pustakawan/wati Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang

6. Kepada Ayahanda dan ibunda tercinta yang telah memberikan dukungan moril dan materil selama penulisan tugas akhir ini dan proses pendidikan Ahli Madya.
7. Para senior dan junior di se-lingkungan Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang yang telah memberikan semangat belajar, do'a, dan motivasi penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Teman-teman Prodi DIII Akuntansi angkatan 2013 Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Padang yang sama-sama berjuang atas motivasi, saran, serta dukungan yang sangat berguna dalam penulisan tugas akhir ini.
9. Serta semua pihak yang telah membantu dalam penulisan tugas akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Semoga bantuan, bimbingan dan petunjuk yang Bapak/Ibu dan rekan-rekan berikan menjadi amal ibadah dan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Allah SWT.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih terdapat kekurangan dikarenakan terbatasnya pengalaman dan pengetahuan yang dimiliki. Semoga karya ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Padang, Januari 2018

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI	6
A. Pengertian Akuntansi	6
B. Pengertian Akuntansi Biaya	6
C. Biaya	7
1. Pengertian Biaya	7
2. Klarifikasi Biaya	9
3. Penggolongan Biaya	11
D. Harga Pokok Produksi	17
1. Pengertian Harga Pokok Produksi	17
2. Penentuan Harga Pokok Produksi	18
3. Sistem Harga Pokok Produksi	19
4. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	20
5. Metode Pengumpulan Biaya Produksi	24

BAB III METODE PENELITIAN	29
A. Tempat dan Objek Penelitian	29
B. Metode Pengumpulan Data	29
C. Jenis Data	30
D. Metode Analisis Data	30
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	32
A. Profil Perusahaan	32
1. Sejarah Uda Espresso	32
2. Struktur Organisasi	32
B. Analisis Data	33
1. Biaya Bahan Baku	33
2. Biaya Tenaga Kerja Langsung	35
3. Biaya Overhead	35
4. Harga Pokok Produksi	39
C. Pembahasan	40
1. Biaya Bahan Baku	40
2. Biaya Tenaga Kerja Langsung	42
3. Biaya Overhead	44
4. Harga Pokok Produksi	47
5. Perhitungan Laba Kotor	49
BAB V PENUTUP	52
A. Kesimpulan	52
B. Saran.....	53
DAFTAR PUSTAKA	54

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perbandingan Perhitungan Biaya pesanan dan Proses

Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku Biji Kopi

Tabel 4.2 Biaya Depresiasi Mesin

Tabel 4.3 Biaya Overhead Kopi *Single Origin*

Tabel 4.4 Harga Pokok Kopi *Single Origin*

Tabel 4.5 Biaya Biji Kopi

Tabel 4.6 Biaya Tenaga Kerja Langsung

Tabel 4.7 Biaya Overhead

Tabel 4.8 Biaya Overhead Kopi *Single origin*

Tabel 4.9 Harga Pokok Produksi Kopi *Single origin*

Tabel 4.10 Penjualan Kopi *Single origin*

Tabel 4.11 Harga Pokok Penjualan Kopi *Single origin*

Tabel 4.12 Laba Kotor Kopi *Single origin*

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Struktur Organisasi Kedai Uda Espresso

BAB 1

PENDAHULAN

A. Latar Belakang Masalah

Bisnis kuliner di Kota Payakumbuh selama 4 tahun terakhir telah berkembang dengan sangat cepat. Hampir disetiap sudut jalan Kota Payakumbuh dapat ditemui restoran atau café yang menyediakan berbagai macam aneka makanan dan minuman yang menarik untuk dicicipi. Salah satu bisnis kuliner yang mulai banyak berdiri di Kota Payakumbuh adalah bisnis minuman kopi.

Persaingan bisnis minuman kopi yang ketat di Kota Payakumbuh membuat para pelaku bisnis melakukan berbagai cara untuk menarik minat calon pembeli. Salah satunya adalah mendesain kedai mereka dengan unik,nyaman, dan bersih. Cara lain dapat dilakukan dengan menyediakan berbagai jenis makanan ringan dan minuman lain yang lebih beragam. Strategi tersebut tentu dapat menarik minat para calon pembeli dengan mudah, namun akan membutuhkan dana investasi yang cukup besar.

Alternatif lain yang dapat dilakukan adalah dengan mengendalikan alokasi sumber daya ekonomi yang dikorbankan dengan tepat. Alokasi biaya yang tepat diharapkan dapat menjamin manajemen menghasilkan minuman kopi dengan efisien tanpa mengurangi kualitas. Selain itu, dari informasi biaya yang terperinci tersebut, manajemen juga dapat mengetahui apakah kegiatan usahanya benar-benar menghasilkan laba

sehingga manajemen mampu bersaing, mengembangkan dan mempertahankan keberadaan usahanya.

Kopi adalah minuman hasil seduhan biji kopi yang telah disangrai dan dihaluskan menjadi bubuk (Merriam Webster 2010). Sebelum kopi dapat diseduh, biji kopi diproses terlebih dahulu mulai dari pemanenan, pengeringan, penyangraian, hingga penggilingan. Saat ini banyak jenis minuman kopi dapat dijumpai di kedai kopi seperti kopi hitam, espresso, latte, kopi moka dan kopi tubruk.

Kopi *single origin* pada dasarnya adalah minuman kopi hitam biasa hasil dari perebusan biji kopi yang disajikan tanpa penambahan perasa apapun. Namun, kopi *single origin* memiliki keunikan yaitu hanya berbahan dasar satu jenis biji kopi yang berasal dari suatu daerah tanpa campuran biji kopi daerah lain. Kopi *single origin* dibuat dengan menggunakan teknik manual *brewing* atau tanpa menggunakan mesin. Teknik *manual brewing* adalah cara penyeduhan biji kopi setelah digiling menggunakan alat yang tidak bermesin seperti *aeropress*, *frenc press* dan *Vietnam drip*. Alat-alat tersebut dapat menghasilkan citra rasa yang unik dan berbeda satu sama lain dai satu jenis biji kopi. Hal inilah yang membuat nama kopi *single origin* terkenal dan menjadi salah satu daya tarik tersendiri bagi para pecinta minuman kopi.

Penulis tertarik untuk meneliti salah satu kedai kopi di Kota Payakumbuh bernama Uda Espresso yang beralamat di jalan Soekarno Hatta no.20, Payakumbuh, Sumatera Barat. Kedai kopi Uda espresso

memiliki konsep setengah outdoor dan berdekorasi natural. Selain tempat yang nyaman dan unik, kedai kopi Uda Espresso juga menyediakan minuman kopi dengan menggunakan banyak ragam jenis biji kopi yang berasal dari daerah-daerah di Indonesia. Lini produk kopi yang ditawarkan di Uda Espresso merupakan kopi *single origin* yang mulai dari bahan dan proses pembuatannya berbeda dengan lini produk minuman lainnya.

Harga pembelian dan jenis bahan baku untuk kopi *single origin* sangat beragam dan penyajian kopi *single origin* membutuhkan proses yang cukup panjang seperti pembelian biji kopi berkualitas dan *roasting* biji kopi, hingga penyeduhan dan penyajian biji kopi menjadi minuman secangkir kopi. Proses penyeduhan kopi *single origin* membutuhkan teknik atau keahlian, peralatan, dan bahan tersendiri hingga menjadi kopi yang nikmat. Proses-proses tersebut tentu saja akan menghasilkan perhitungan biaya produksi yang cukup rumit meskipun nilai nominalnya sangat kecil.

Menurut Suwardjono (2014), harga pokok produksi terdiri dari beberapa komponen diantaranya adalah bahan baku, tenaga kerja, dan overhead. Ketiganya dijumlahkan sesuai perhitungan untuk satu unit produk sehingga menghasilkan harga pokok produksi per unit.

Berdasarkan hasil wawancara penulis dengan pemilik, kedai kopi Uda Espresso dalam menghitung harga pokok produksi per unit kedai Uda Espresso memasukkan beberapa elemen yang tidak mempengaruhi proses produksi kopi. Hal ini akan menimbulkan kesalahan dalam perhitungan

harga pokok produksi dan dapat berpengaruh terhadap kinerja operasi kedai kopi Uda Espresso. Dengan demikian, penulis tertarik untuk melakukan analisis dan perhitungan atas perhitungan harga pokok produksi untuk satu unit kopi *single origin* sebagai tema penulisan tugas akhir yang berjudul, “**Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Minuman Kopi *Single Origin* Pada Uda Espresso Kota Payakumbuh**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan diatas maka dapat dirumuskan permasalahan yaitu, bagaimana perhitungan harga pokok produksi minuman kopi pada Uda Espresso kota Payakumbuh?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi minuman kopi pada Uda Espresso kota Payakumbuh.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Penulisan ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan dan wawasan bagi penulismengenai akuntansi biaya khususnya mengenai perhitungan harga pokok produksi sehingga dapat menetapkan teori dilapangan

2. Bagi Perusahaan

Diharapkan dapat memberikan pertimbangan dan masukan perusahaan mengenai perhitungan harga pokok produksi minuman kopi agar efisien dapat dilakukan pada masa mendatang.

3. Bagi Pembaca

Diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan, wawasan, dan informasi mengenai akuntansi biaya, khususnya pada perhitungan harga pokok produksi.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Dari hasil analisis dan pembahasan diatas dapat diambil bahwa perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan oleh kedai Uda Espresso memiliki nilai yang lebih rendah dibanding dengan dengan hasil perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing*. Selisih hasil perhitungan harga pokok produksi tersebut terjadi karena Perhitungan biaya bahan baku untuk biji kopi oleh kedai Uda Espresso didasarkan pada rata-rata harga beli lima biji kopi. Perhitungan seperti ini menimbulkan kelebihan dan kekurangan pembebanan biaya bahan baku untuk semua kopi, kemudian kedai Uda Espresso membebankan biaya tenaga kerja langsung berdasarkan target minimum penjualan kopi. Pembebanan seperti itu menimbulkan tarif biaya tenaga kerja langsung yang terlalu tinggi jika target penjualan terlalu rendah atau sebaliknya. Selain itu, pembebanan yang seperti itu menjadi kurang tepat digunakan mengingat produk yang dihasilkan didasarkan pada pesanan pelanggan. Dan Terdapat beberapa elemen biaya seperti biaya sewa dan biaya overproduct yang tidak mempengaruhi proses produksi kopi secara langsung pada perhitungan biaya overhead. Selain itu, pembebanan biaya listrik kopi yang mana produk tersebut tidak diproduksi secara masal.

B. Saran

Dari pembahasan yang telah diuraikan diatas maka penulis mencoba memberikan saran yang kiranya dapat membantu bagi kedai Uda Espresso dalam menghitung harga pokok produksi. Perhitungan biaya bahan baku sebaiknya dilakukan dengan dasar pembebanan harga beli biji kopi yang sesungguhnya. Selain untuk menghindari kelebihan atau kekurangan pembebanan pada bahan baku, pembebanan yang demikian akan menghasilkan angka persediaan bahan baku yang lebih akurat pada laporan posisi keuangan. Kemudian biaya tenaga kerja akan lebih tepat jika dibebankan menggunakan dasar pembebanan jam kerja. Selain karena produk yang dihasilkan berdasarkan pesanan pelanggan, pembebanan dengan jam kerja dapat membantu manajemen dalam mengevaluasi anggaran tenaga kerja. Dan kedai kopi Uda Espresso sebaiknya tidak memasukkan biaya sewa, dan biaya overproduct pada perhitungan biaya overhead. Biaya-biaya tersebut tidak mempengaruhi proses produksi secara langsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Carter, William. K. Dan Milton F. Usry. 2009. *Akuntansi Biaya*. Terjemahannya : Krista. Edisi ke – 14. Jakarta : Salemba Empat
- Erinos,NR.2012. *Akuntansi Manajemen*. Edisi Pertama. UNP
- Homgren T Charles. Foster, George, 2008. *Akuntansi Biaya Dengan Pendekatan Manajerial*. Jakarta : Salemba Empat
- Krismiaji. 2012. *Pengantar Akuntansi Manajemen*. AMP – YKKN
- Marzuki. 1997. *Metodologi Riset*. Yogyakarta : BPFE – UII
- Mulyadi. 2005. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke Enam. STIE YKPN. Yogyakarta
- Mulyadi. 2008. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta : Aditya Media
- Soemarso SR. 2002. *Pengantar Akuntansi*. Edisi ke Lima. Jakarta : Salemba Empat
- Suharsimi Arikunto. 2002. *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : Rineka
- Supriyono. 2011. *Akuntansi Biaya*. Edisi ke Dua. BPFE – Yogyakarta
- Suwarjono. 2014. *Akuntansi Pengantar 1*. Edisi ke Tiga Cetakan ke tujuh. BPFE. Yogyakarta