

ABSTRAK

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PADA BLUDER KOE BY DAPUR KAYLA KOTA MADIUN

Oleh:

**Siti Nursiyam
NIM 203209057**

Perusahaan ini belum melakukan perhitungan harga pokok produksi secara terinci atau sesuai dengan penggolongannya sesuai konsep akuntansi biaya. Akibatnya perusahaan belum sesuai dalam perhitungan harga pokok produksinya, yang dapat berpengaruh terhadap harga jual, sehingga masih perlu dilakukan perhitungan harga pokok produksi pada Bluder Koe by Dapur Kayla sesuai dengan akuntansi biaya agar tidak terjadi perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual yang sesuai. Tujuan dalam penelitian ini ialah ingin mendapat bukti nyata mengenai perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dalam menentukan harga jual pada Bluder Koe by Dapur Kayla. Produk dari Bluder Koe ini adalah bluder koe rasa coklat dan keju, roti manis, roti sisir. Dengan menggunakan sumber data primer dan data sekunder. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini kuantitatif. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini ada dua antara lain wawancara dan dokumentasi. Teknis Analisa data menggunakan kuantitatif mengumpulkan data produksi, menggolongkan biaya produksi sesuai dengan penggolongan yang seharusnya, melakukan perhitungan biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik, melakukan perhitungan dengan metode pendekatan *full costing*, melakukan penentuan harga jual, terakhir melakukan kesimpulan. Berdasarkan hasil biaya produksi bluder koe rasa coklat sebesar Rp. 282.071.000 dan harga jual per bungkus sebesar Rp. 7.534, biaya produksi bluder koe rasa keju sebesar Rp. 289.195.000 dan harga jual per bungkus sebesar Rp. 7.724, hasil biaya produksi roti sisir sebesar Rp. 300.896.000 dan harga jual per bungkus sebesar Rp. 15.069 dan hasil biaya produksi roti manis sebesar Rp. 296.996.000 dan harga jual per bungkus Rp. 9.153.

Kata Kunci: *Harga Pokok Produksi, Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja, Biaya Overhead Pabrik, metode full costing dan Harga Jual.*

ABSTRACT

CALCULATION OF COST OF PRODUCTION IN DETERMINING THE SELL PRICE OF BLUDER KOE BY DAPUR KAYLA MADIUN CITY

By:

**Siti Nursiyam
NIM 203209057**

This company has not yet conducted a detailed calculation of the cost of production or classified it according to cost accounting concepts. As a result, the company is not in compliance with the calculation of the cost of production, which could affect the selling price. Therefore, it is necessary to conduct a cost of production calculation for Bluder Koe by Dapur Kayla according to cost accounting to determine an appropriate selling price. The purpose of this research is to obtain tangible evidence regarding the cost of production calculation using the full costing method to determine the selling price for Bluder Koe by Dapur Kayla. The products from Bluder Koe include chocolate and cheese-flavored bluder koe, sweet bread, and comb bread. The data sources used in this research are both primary and secondary. The research method used is quantitative. Data collection techniques involve interviews and documentation. Data analysis is done quantitatively by collecting production data, classifying production costs according to their proper classification, calculating raw material costs, labor costs, and factory overhead costs, applying the full costing approach, determining the selling price, and drawing conclusions. Based on the results, the production cost of chocolate-flavored Bluder Koe is Rp. 282.071.000, and the selling price per package is Rp. 7.534. The production cost of cheese-flavored Bluder Koe is Rp. 289.196.000, and the selling price per package is Rp7.724. The production cost of comb bread is Rp. 300.896.000, and the selling price per package is Rp. 15.069. Lastly, and the production cost of sweet bread is Rp. 296.996.000, with a selling price per package of Rp. 9,153.

Keywords: Cost of Production, Raw Material Cost, Labor Cost, Factory Overhead Cost, Full Costing Method, Selling Price.