

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI
DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PADA
PABRIK ROTI “DWI JAYA BAKERY”
OEBUFU KUPANG**

SKRIPSI

**Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana Manajemen**



O L E H :

NOFRIANI MAU TEDE
N I M : 321 15135

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMIKA DAN BISNIS
UNIVERISTAS KATOLIK WIDYA MANDIRA
KUPANG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN
HARGA JUAL PADA PABRIK ROTI “ DWI JAYA BAKERY”
OEBUFU KUPANG**

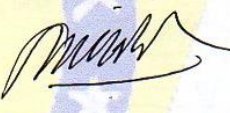
Skripsi ini telah diterima dan disetujui oleh tim Pembimbing Fakultas
Ekonomika dan Bisnis Universitas Katolik Widya Mandira Kupang

Kupang, Agustus 2020

Pembimbing I


Drs. Ec. Gaudensius Djuang, MM
NIDN : 0808015901

Pembimbing II


Drs. Wilhelmus Ngete, MM
NIDK: 8824301019

Kupang.....2020

Ketua Program Studi Manajemen



Rosadalinga Tisu, SE, MM
NIDN : 0825078305


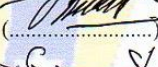



LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi ini telah disetujui oleh Panitia Ujian Skripsi Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.

Yang diselenggarakan pada :

Hari / Tanggal : Rabu, 12 Agustus 2020
Jam : 10.00 – 12.00 Wita
Tempat : Ruang B121
Atas Nama : Nofriani Mau Tede
Nomor Registrasi : 32115135
Dinyatakan : **LULUS**

PANITIA PENGUJI SKRIPSI

1. Ketua : Drs. Ec. Gaudensius Djuang, MM 
2. Sekretaris : Drs. Wilhelmus Ngete, MM 
3. Penguji I : Drs. Ec. Sabinis Hatul, MM 
4. Penguji II : Maria B. M. G. Wutun, SE,MM 
5. Penguji III : Drs. Ec. Gaudensius Djuang, MM 

MENGETAHUI

Dekan
Fakultas Ekonomika dan Bisnis

Johannes Adrianus, SE, MM
NIDN : 0809055901

Ketua
Program Studi Manajemen

Rosadharma Fisu, SE, MM
NIDN : 0825078305

MOTTO

Hati yang gembira adalah obat,
Semangat yang patah keringkan tulang.

“Nofriani Mau Tede”

PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Orang tua tercinta Bapak Levinus Mau Tede dan Mama Damaris Tola Lobo untuk semua kesabaran, cinta, dukungan dan doa yang tidak pernah berhenti.
2. Saudara-saudari tercinta, Kakak Ros Mau Tede, Kakak Romi Mau Tede dan Adik Ersin Mau Tede, Adik Markus Mau Tede, Benya Mau Tede, serta teman-teman yang selalu memberikan semangat, dukungan, dan doa dalam menyelesaikan skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat-Nya sehingga skripsi yang berjudul, “**Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Pada Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” Oebufu Kupang**” dapat diselesaikan dengan baik dan lancar. Skripsi ini merupakan tugas akhir yang harus diselesaikan sebagai salah satu syarat untuk meraih gelar Sarjana Manajemen pada Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.

Penulis menyadari bahwa selama penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, dorongan, serta bimbingan pemikiran dari berbagai pihak baik secara langsung maupun tidak langsung, untuk itu penulis ingin mengucapkan limpah terima kasih kepada:

1. Rektor Universitas Katolik Widya Mandira Kupang beserta seluruh staf yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas untuk mengikuti dan menyelesaikan pendidikan Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.
2. Dekan dan wakil Dekan Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang yang telah membantu dalam segala urusan administrasi umum maupun akademik pada Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.
3. Ketua dan Sekretaris Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang yang telah memberikan kesempatan, motivasi dan masukan yang sangat membantu hingga

penyelesaian skripsi ini.

4. Bapak Drs. Ec. Gaudensius Djuang, MM selaku dosen pembimbing I dan ketua panitia ujian sekaligus penguji III yang telah mengorbankan tenaga, waktu, dan pikiran untuk memberikan pengarahan dan bimbingan dalam proses penyelesaian skripsi ini.
5. Bapak Drs. Wilhelmus Ngete, MM selaku dosen pembimbing II sekaligus sekretaris ujian yang telah mengorbankan tenaga, waktu, dan pikiran untuk memberikan pengarahan dan bimbingan dalam proses penyelesaian skripsi ini.
6. Bapak Drs. Ec. Sabinus Hatul, MM, selaku penguji I yang telah mengorbankan tenaga, waktu, dan pikiran untuk memberikan pengarahan dan bimbingan dalam proses penyelesaian skripsi ini.
7. Ibu Maria B. M. G. Wutun, SE, MM, selaku penguji II yang telah mengorbankan tenaga, waktu, dan pikiran untuk memberikan pengarahan dan bimbingan dalam proses penyelesaian skripsi ini.
8. Bapak dan Ibu dosen serta pegawai Tata Usaha Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang yang dengan tulus membantu dalam studi dan fasilitas sarana lainnya.
9. Pimpinan dan segenap karyawan Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” Oeufu Kupang yang telah memberikan izin dan membantu untuk melakukan penelitian.
10. Bapak dan Mama tercinta, Bapak Levinus Mau Tede dan Mama Damaris Tola Lobo, kakak-adik, dan seluruh keluarga tercinta yang selalu memberikan doa, nasihat, dukungan dan motivasi serta bantuan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, untuk itu penulis sangat mengharapkan kritikan dan saran yang membangun demi penyempurnaan skripsi ini.

Kupang, Agustus 2020

ABSTRAK

Nofriani Mau Tede, NIM 32115135, judul skripsi “**Analisis Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” Oebufu Kupang**”. Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Program Studi Manajemen, Konsentrasi Keuangan. Di bawah bimbingan Bapak Drs. Ec. Gaudensius Djuang, MM selaku pembimbing I dan Bapak Drs. Wilhelmus Ngete, MM selaku pembimbing II.

Perusahaan harus menghitung harga pokok suatu barang karena sangat penting untuk menentukan harga jual suatu barang. Fenomena yang terjadi biaya produksi selalu menurun sebaliknya biaya bahan penolong selalu meningkat sedangkan harga jualnya tetap. Pokok permasalahan dalam penelitian ini adalah biaya produksi pada Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” selama tiga tahun terakhir mengalami penurunan yang kecil saja, tidak sebanding dengan penurunan volume produksi dan penetapan harga jual yang tetap setiap tahun. Hal tersebut diduga menjadi penyebab turunnya laba yang diperoleh oleh Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” Oebufu Kupang. Tujuan yang ingin dicapai adalah untuk menghitung harga pokok produksi dan harga jual yang tepat pada Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery”.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah wawancara, observasi dan dokumentasi. Metode analisis data yang digunakan adalah setelah data harga pokok produksi dikumpulkan kemudian dihitung harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* sebagai landasan untuk menghitung harga jual yang tepat menggunakan metode *cost plus pricing*.

Berdasarkan hasil analisis data, diperoleh harga pokok produksi menurun setiap tahunnya, perhitungan harga pokok produksi per unit yang dihitung Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” pada tahun 2017 adalah sebesar Rp. 905.88, tahun 2018 Rp. 1.005.76, tahun 2019 Rp. 1.109.26. Harga produksi per unit yang dihitung menggunakan metode *full costing* pada tahun 2017 adalah sebesar Rp. 911.69, tahun 2018 Rp. 1.013.23, tahun 2019 Rp. 1.119.72. Harga jual roti per bungkus yang ditentukan Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” selalu sama dari tahun 2017-2019 sebesar Rp. 1.400 per bungkus sedangkan menurut perhitungan harga jual ditambah dengan laba yang diharapkan yaitu 60% diperoleh harga jual roti per bungkus pada tahun 2017 sebesar Rp.1.458, pada tahun 2018 sebesar Rp.1.621, dan pada tahun 2019 sebesar Rp.1.791

Berdasarkan hasil analisis data, disarankan agar pihak perusahaan perlu melakukan pencatatan dan mengklasifikasikan semua biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi terutama biaya *overhead* pabrik agar dapat mengetahui peningkatan laba yang diperoleh setiap tahunnya dan sebaiknya Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” Oebufu Kupang tetap menggunakan harga jual yang lama karena dari harga jual tersebut Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” masih memperoleh laba setiap tahunnya.

Kata kunci : Harga Pokok Produksi, Metode *Full Costing*, Harga Jual Metode *Cost Plus Pricing*.

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Manfaat Penelitian	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
A. Manajemen Keuangan	8
B. Harga Pokok Produksi	9
C. Harga Jual	19
D. Penelitian Terdahulu	25
E. Kerangka Pemikiran	28
BAB III METODE PENELITIAN	30
A. Tempat dan Waktu Penelitian.....	30

B. Jenis Data.....	30
C. Teknik Pengumpulan Data.....	31
D. Definisi Operasional	31
E. Metode Analisa Data	33
BAB IV GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	35
A. Gambaran Umum Perusahaan.....	35
B. Produksi	35
C. Pemasaran	39
D. Analisis Data	40
1. Klasifikasi Biaya	40
2. Perhitungan HPP Menurut Perusahaan	52
3. Perbandingan HPP Metode Perusahaan Dengan Metode <i>Full Costing</i>	53
4. Penentuan HargaJual	59
E. Pembahasan.....	64
BAB V PENUTUP.....	66
A. Kesimpulan	66
B. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	70

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Data Rincian Biaya Produksi Tahun 2017-2019.....	5
Tabel 1.2 Data Harga Jual, Volume Produksi, Penjualan, Total Biaya Produksi, dan Laba Pada Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery” Tahun 2017-2019	6
Tabel 4.1 Daftar Peralatan Yang Digunakan Oleh Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery”	36
Tabel 4.2 Rincian Biaya Bahan Baku Tahun 2017 Pada Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery”	42
Tabel 4.3 Biaya Bahan Baku Tahun 2018 Pada Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery”	45
Tabel 4.4 Biaya Bahan Baku Tahun 2019 Pada Pabrik Roti “Dwi Jaya Bakery”	47
Tabel 4.5 Biaya Bahan Penolong Plastik Tahun 2017-2019.....	48
Tabel 4.6 Biaya Bahan Penolong Minyak Tahun 2017-2019	48
Tabel 4.7 Biaya Bahan Penolong Air Tangki Tahun 2017-2019.....	49
Tabel 4.8 Gaji Bagian Pemasaran Tahun 2017-2019.....	50
Tabel 4.9 Biaya Pemeliharaan Peralatan Produksi Tahun 2017-2019	51
Tabel 4.10 Biaya Penyusutan Peralatan Produksi tahun 2017-2019.....	53
Tabel 4.11 Perhitungan Harga Pokok Produksi Yang Dikeluarkan Tahun 2017-2019	54
Tabel 4.12 Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Perusahaan Tahun 2017-2019	57
Tabel 4.13 Perbandingan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Menggunakan Metode Pabrik Roti “ Dwi Jaya Bakery” dan Metode <i>Full Costing</i> Tahun 2017	62

Tabel 4.14 Perbandingan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Menggunakan Metode Pabrik Roti “ Dwi Jaya Bakery” dan Metode <i>Full Costing</i> Tahun 2018.....	63
Tabel 4.15 Perbandingan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Menggunakan Metode Pabrik Roti “ Dwi Jaya Bakery” dan Metode <i>Full Costing</i> Tahun 2019	64
Tabel 4.16 Perolehan Laba Baru Laba Lama dan Selisih Laba Tahun 2017-2019	65

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Skema Kerangka Pemikiran	29

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 : Surat Penelitian.....	71
Lampiran 2 : Surat Balasan Penelitian	72
Lampiran 3 : Data Wawancara	73