

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL
PRODUK ROTI RADJA BAKERY NAIKOTEN
KOTA KUPANG**

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Guna Memperoleh
Gelar Sarjana Manajemen



OLEH

LIDIA TITIANA MERE
NIM : 32118121

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMIKA DAN BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDIRA
KUPANG
2022**

LEMBARAN PENGESAHAN

ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI DAN HARGA JUAL
PRODUK ROTI RADJA BAKERY NAIKOTEN
KOTA KUPANG

Yang di ajukan oleh :


Nama : Lidia Titiana Mere
NIM : 32118121
Fakultas : Ekonomika dan Bisnis
Program Studi : Manajemen
Kosentrasi : Manajemen Keuangan

Skripsi ini telah di setujui dan di uji oleh Tim Bimbingan Fakultas
Ekonomika dan Bisnis Program Studi Manajemen Universitas Katolik
Widya Mandira Kupang

Pembimbing I

Pembimbing II


Dr. Stanis Man, SE, M.Si
NIDN : 0815086402


Maria B. M. G. Wufun, SE, MM
NIDN : 0803898302

KUPANG,2022

Ketua Program Studi Manajemen,


Rosadalinur Fisu, SE, MM
NIDN : 0825078305

LEMBARAN PERSETUJUAN

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

Yang diselenggarakan pada :

Hari/Tanggal : Selasa, 31 Mei 2022

Jam : 10.00 – 11.00 WITA

Ruangan : Magister Manajemen

Atas Nama : Lidia Titiana Mere

NIM : 32118121

Dinyatakan : **LULUS**

PANITIA PENGUJI SKRIPSI

1. Ketua : Dr. Stanis Man, SE, M.Si (.....)
2. Sekertaris : Maria B. M. G. Wutun, SE, MM (.....)
3. Penguji I : Dr. Henny A. Manafe, SE, MM (.....)
4. Penguji II : Jou Sewa Adrianus, SE, MM (.....)
5. Penguji III : Dr. Stanis Man, SE, M.Si (.....)

MENGETAHUI


Dekan
Fakultas Ekonomika Dan Bisnis
Jou Sewa Adrianus, SE, MM
NIDN : 0825078305


Ketua Program Studi
Manajemen
Rosalima Tisu, SE, MM
NIDN : 0825078305

MOTTO

Segala perkara dapat kutanggung di dalam
Dia yang memberikan Kekuatan Kepadaku.

“Filipi 4:13”

PERSEMBAHAN

Dengan tulus dan rasa syukur, skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Bapak Yohanes Muwa (Alm) dan Mama Apolonia Gande, sebagai sosok yang memotivasi penulis untuk tetap semangat dalam meraih mimpi, dan dengan penuh cinta dan kasih membesarkan dan mendokan penulis sampai saat ini.
2. Kakak Tibertius Didimus Toki, Yosefina Adeltrudis Mere, Apromania Mere, yang telah memberikan semangat dan dukungan bagi penulis dalam menyusun skripsi ini.

ABSTRAK

Lidia Titiana Mere (32118121) dengan judul penelitian “**Analisis Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Produk Roti Radja Bakery Naikoten Kota Kupang**”. Dibawah bimbingan Bapak Dr. Stanis Man, SE, M.Si selaku Pembimbing I dan Ibu Maria B.M.G. Wutun, SE, MM selaku Pembimbing II.

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana penentuan harga pokok produksi dan harga jual produk roti manis Radja Bakery Naikoten Kota Kupang ? . Tujuan penelitian ini adalah Untuk mengetahui dan menganalisis penentuan harga pokok produksi dan harga jual produk roti manis (cokelat, kelapa, *mocca*) Radja Bakery Naikoten Kota Kupang.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder, serta data kualitatif dan data kuantitatif. Teknik pengumpulan data menggunakan wawancara dan dokumentasi. Teknik Analisis data menggunakan metode perhitungan *Variable Costing*, Metode *Full Costing*, Metode *Cost Plus Pricing*.

Berdasarkan hasil analisis data dapat disimpulkan bahwa dalam menghitung biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung sudah dilakukan secara tepat. Namun, dalam menghitung biaya *overhead* pabrik masih kurang tepat karena belum memasukkan beberapa unsur biaya *overhead* pabrik dalam perhitungan, seperti unsur biaya tenaga kerja tidak langsung, biaya konsumsi karyawan, biaya penyusutan pabrik dan peralatan, ke dalam biaya *overhead* pabrik. Harga pokok produksi menurut Pabrik Radja Bakery senilai Rp 1.778.080.000 dan menurut metode *full costing* senilai Rp 1.888.346.667.

Pabrik Radja Bakery dalam menentukan harga jual sudah menambahkan keuntungan 20% dan penulis menetapkan keuntungan 25% , jadi harga jual yang ditetapkan senilai Rp 650,00/unit, sedangkan menurut metode *cost plus pricing* harga jual yang dihasilkan Rp 700,00/unit.

Berdasarkan kesimpulan di atas maka saran yang diberikan adalah sebaiknya Pabrik Radja Bakery menggunakan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*, dengan memasukan seluruh biaya-biaya dalam proses produksi karena, dapat mengidentifikasi biaya-biaya yang mendukung proses produksi dibandingkan metode perhitungan yang telah dilakukan perusahaan yang kurang efektif. Pabrik Radja Bakery sebaiknya meninjau kembali penetapan harga jual, wilayah pemasaran produk, dan citra rasa, agar mampu bersaing dengan produk roti yang sejenis di pasaran sehingga perusahaan lebih maju dan berkembang.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Full Costing, Harga Jual, Cost Plus Pricing

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul, **“Analisis Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Produk Roti Radja Bakery Naikoten Kota Kupang”** dengan baik dan lancar. Skripsi ini merupakan tugas akhir yang harus diselesaikan oleh penulis 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. Pater Dr. Philipus Tule, SVD selaku Rektor Universitas Katolik Widya Mandira Kupang beserta seluruh staf yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas kepada penulis untuk mengikuti dan menyelesaikan pendidikan Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.
2. Bapak Jou Sewa Adrianus, SE,MM selaku Dekan Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang dan penguji II yang telah mengorbankan waktu, tenaga dan pikiran untuk menguji penulis dalam ujian skripsi ini.
3. Bapak Daniel Taolin, SE, M.Si selaku Wakil Dekan I dan Ibu Rere Paulina Bibiana, SE, M.Siselaku wakil Dekan II yang telah membantu penulis dalam

segala urusan administrasi umum maupun akademik pada Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Katolik Widya Mandira Kupang.

4. Ibu Rosadalima Tisu SE, MM selaku ketua 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.
5. Ibu Maria B.M.G. Wutun SE, MM selaku sekretaris Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Katolik Widya Mandira Kupang dan Pembimbing II yang telah mengorbankan tenaga, waktu, dan pikiran untuk memberikan pengarahan dan bimbingan dalam proses penyelesaian skripsi ini.
6. Bapak Dr. Stanis Man, SE, M.Si selaku dosen pembimbing I, ketua panitia ujian skripsi, dan penguji III dalam ujian skripsi yang telah mengorbankan tenaga, waktu, dan pikiran untuk memberikan pengarahan dan bimbingan dalam proses penyelesaian skripsi ini.
7. Ibu Dr. Henny A. Manafe, SE,MM selaku penguji I yang telah mengorbankan waktu, tenaga dan pikiran untuk menguji penulis dalam ujian skripsi ini.
8. Bapak dan Ibu dosen serta pegawai Tata Usaha Fakultas Ekonomika dan Bisnis, Universitas Katolik Widya Mandira Kupang yang dengan tulus membantu penulis dalam studi dan fasilitas lainnya.
9. Pimpinan dan segenap karyawan Pabrik Radja Bakery Naikoten Kota Kupang yang telah memberikan izin dan membantu penulis untuk melakukan penelitian.

10. Bapak dan Mama tercinta, kakak- adik dan seluruh keluarga tercinta yang selalu memberikan doa, nasihat, dukungan, dan motivasi serta bantuan bagi penulis.

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

Kupang, Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBARAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBARAN PERSETUJUAN	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A.Latar Belakang.....	1
B.Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian	7
D.Manfaat Penelitian	8
BAB II TINJAUAN TEORI.....	9
A.Manajemen Keuangan	9
B.Konsep Harga dan Biaya.....	10
C.Harga Pokok Produksi.....	17
D.Penetapan Harga Jual.....	27
E.Penelitian Terdahulu.....	35
F.Karangka Berpikir	38

BAB III METODE PENELITIAN	40
A.Lokasi dan Waktu Penelitian	40
B.Jenis Data	40
C.Teknik Pengumpulan Data.....	41
D.Defenisi Operasional.....	42
E.Metode Analisis Data	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHSAN	44
A. Hasil Penelitian	44
B. Pengklasifikasian Biaya Produksi	46
C. Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Menurut Pabrik Radja Bakery dan Metode <i>Ful Costing</i>	52
D. Perhitungan Harga Jual Roti Menurut Pabrik Radja Bakery dan Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	54
E. Pembahasan Penelitian.....	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	59
A. Kesimpulan	59
B. Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	64

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1.1 Biaya Produksi Produk Roti (Cokelat, <i>Mocca</i> , Kelapa) Pada Pabrik Radja Bakery Naikoten kupang Periode 2021.....	4
Tabel 1.2 Data penjualan Produk Roti (Cokelat, <i>Mocca</i> , Kelapa) Pada Pabrik Radja Bakery Naikoten kupang Periode 2021	5
Tabel 4.1 Biaya Bahan Baku Produk Roti Manis (cokelat, kelapa, <i>mocca</i>) Pabrik Radja Bakery Periode 2021	47
Tabel 4.2 Biaya Tenaga Kerja langsung Pabrik Roti Radja Bakery Periode 2021	48
Tabel 4.3 BOP Variabel Pabrik Roti Radja Bakery Periode 2021	49
Tabel 4.4 Biaya Penyusutan Pabrik dan Peralatan Pabrik Roti Radja Bakery Periode 2021	50
Tabel 4.5 BOP Tetap Pabrik Roti Radja Bakery Periode 2021	51
Tabel 4.6 Volume Produksi Roti Pabrik Radja Bakery Periode 2021	51
Tabel 4.7 Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Menurut Pabrik Roti Radja Bakery Periode 2021	52
Tabel 4.8 Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Menurut Metode <i>Full Cossting</i>	53
Tabel 4.9 Perhitungan Harga jual Roti Menurut Pabrik Radja Bakery Periode 2021	54
Tabel 4.10 Perhitungan Harga jual Roti Menurut Metode <i>Cost Plus Pricing</i>	55
Tabel 4.11 Perbandingan Harga Pokok Produksi Roti Menurut Pabrik Roti Radja Bakery dan Metode <i>Full Costing</i>	56

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Karangka Pemikiran.....	39
Gambar 4.1 Struktur Organisasi	45