

**EVALUASI PERHITUNGAN HARGA POKOK
PRODUKSI DAN HARGA JUAL PADA CAFÉ DAN
RESTO WASABI KITCHEN TAHUN 2023**

Disusun oleh :

**Kiki Andriansyah
C2190121**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Akuntansi
Konsentrasi Akuntansi Keuangan

Dosen Pembimbing : M. Ardi Nupi Hasyim, S.E., M.AB., CFP



**PROGRAM STUDI SARJANA AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS KOPERASI INDONESIA
TAHUN 2024**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Evaluasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual
Pada Wasabi Kitchen Tahun 2023
Nama : Kiki Andriansyah
NRP : C2190121
Fakultas : Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Program Studi : Akuntansi
Konsentrasi : Akuntansi Keuangan

Menyetujui dan mengesahkan

Pembimbing



M. Ardi Nupi Hasvim, S.E., M.AB., CFP

Dekan

Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Ketua Program Studi

Akuntansi



Dr. Heri Nugraha, S.E., M.Si

Dr. Eka Setiaatnika, S.E., M.Si

**PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN SKRIPSI DAN SUMBER
INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan skripsi dengan judul “Evaluasi Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Pada Café dan Resto Wasabi Witchen Tahun 2023” adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum dilaporkan dalam bentuk apapun ke perguruan tinggi mana pun. Sumber data informasi yang berasal atau dikutip dari karya-karya yang diterbitkan dari penulis lainya disebut dalam teks dan diingat sebagai daftar pustaka di akhir laporan terakhir skripsi ini. Oleh karena itu, hak cipta karya tulis saya ini saya delegasikan kepada Universitas Koperasi Indonesia.

Jatinangor, Juni 2024

Kiki Andriansyah
NRP. C2190121

RIWAYAT HIDUP



Kiki Andriansyah lahir pada tanggal 8 Maret 1999 di Sumedang, Jawa Barat merupakan anak Pertama dari empat bersaudara dari pasangan Bapak Syamsudin dan Ibu Aan Nurhayati. Memulai pendidikan di Sekolah Dasar Negeri Cikeruh 1 tahun 2004 sampai dengan lulus pada tahun 2011, melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Pertama PGRI Jatinangor pada tahun 2011 dan lulus tahun 2014, kemudian melanjutkan pendidikan di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Bandung Timur pada tahun 2014 dan lulus tahun 2017. Pendidikan di perguruan tinggi dimulai pada tahun 2019 di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Koperasi Indonesia

ABSTRACT

KIKI ANDRIANSYAH, 2024. Evaluation of the calculation of the cost of production in determining the selling price for Wasabi Kitchen in 2023, under the guidance of M. Ardi Nupi Hasyim, S.E., M.AB., CFP

Wasabi Kitchen is a company in the Food and Beverage sector with a café and restaurant concept. In calculating the cost of production, Wasabi Kitchen has not yet fully calculated the production costs in determining the selling price according to the rules of accounting theory.

The aim of the research is to evaluate the method for calculating the cost of production according to the company using the full costing method in determining selling prices using the cost plus pricing approach.

The method used in this research is quantitative descriptive with an observational approach. The results of data processing obtained through interviews, observations, literature studies were analyzed descriptively. With two cost indicators, namely production and non-production costs.

The results of the research show that Wasabi Kitchen in calculating the cost of production in December 2023 according to the company's method produces lower costs than the full costing method, as well as the selling price calculation applied has a lower total cost which results in lower selling prices, especially for sales. online because non-production costs are not taken into account in the process of calculating the production costs of candy to be sold.

Keywords: Cost of Production, Selling Price.

ABSTRAK

KIKI ANDRIANSYAH, 2024. Evaluasi Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menetapkan Harga Jual Pada Wasabi Kitchen Tahun 2023, di bawah bimbingan M. Ardi Nupi Hasyim, S.E., M.AB., CFP

Wasabi Kitchen merupakan perusahaan dibidang *Food and Beverage* yang berkonsep café dan resto. Dalam perhitungan harga Pokok produksi Wasabi Kitchen belum sepenuhnya menyusun perhitungan biaya produksi dalam menetapkan harga jual sesuai kaidah teori akuntansi.

Tujuan dari penelitian adalah untuk mengevaluasi metode perhitungan harga Pokok produksi menurut perusahaan dengan metode *full costing* dalam menetapkan harga jual melalui pendekatan *cost plus pricing*.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan pendekatan observasi. Hasil pengolahan data yang di peroleh melalui wawancara, observasi, studi pustaka dianalisis secara deskriptif. Dengan dua indikator biaya yaitu biaya produksi dan non produksi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Wasabi Kitchen dalam perhitungan harga Pokok produksi tahun 2023 menurut metode perusahaan menghasilkan biaya yang lebih rendah dari metode *full costing* begitu pula dengan perhitungan harga jual yang diterapkan memiliki total biaya yang lebih rendah yang mengakibatkan harga jual yang lebih rendah khususnya untuk penjualan online karena karena perusahaan tidak menghitung biaya secara detail dalam proses penghitungan biaya produksi permenu yang akan dijual.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Harga Jual.

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur dipanjatkan kehadiran Allah SWT, atas segala karunia, rahmat, nikmat dan hidayah-Nya yang telah dilimpahkan kepada penulis, sehingga Penulis dapat menyelesaikan SKRIPSI yang berjudul “Evaluasi Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Pada Café dan Resto Wasabi Kitchen Tahun 2023”. Adapun tujuan dari penulisan SKRIPSI ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat untuk menempuh jenjang Strata 1 Program Studi Akuntansi di Universitas Koperasi Indonesia. Pada proses penyusunan SKRIPSI ini, Penulis mendapat bimbingan, motivasi, saran, do’a dan nasehat, serta bantuan dan dukungan dari banyak pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan SKRIPSI. Terima kasih penulis ucapkan kepada para pembimbing, M. Ardi Nupi Hasyim, S.E., M.AB., CFP yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Penguji Koperasi dan Konsentrasi luar komisi pembimbing. Di samping itu, ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Seluruh Manajemen Pusat dan Manajemen UBR PT. Padjajaran Mitra telah memberi izin penelitian, karyawan Wasabi Kitchen yang telah membantu selama pengumpulan data.

Jatinangor, Juni 2024

Kiki Andriansyah
NRP. C2190121

DAFTAR ISI

RIWAYAT HIDUP	i
ABSTRACT	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Penelitian	1
1.2. Identifikasi Masalah	6
1.3. Maksud dan Tujuan Penelitian	7
1.3.1. Maksud Penelitian	7
1.3.2. Tujuan Penelitian	7
1.4. Kegunaan Penelitian.....	8
1.4.1. Kegunaan Teoretis.....	8
1.4.2. Kegunaan Praktis.....	8
BAB II PENDEKATAN MASALAH DAN METODE PENELITIAN.....	9
2.1. Pendekatan Masalah.....	9
2.1.1. Akuntansi biaya	9
2.1.2. Harga Pokok Produksi	10
2.1.3. Harga Jual	20
2.1.4. Penelitian Terdahulu	26
2.1.5. Kerangka Pemikiran.....	31
2.1.6. Hipotesis Penelitian.....	32
2.2. Metode Penelitian.....	33
2.2.1. Metode Penelitian Yang Digunakan	33
2.2.2. Populasi Dan Sampel	33
2.2.3. Data Yang diperlukan (Operasional Variable)	34

2.2.4. Sumber Data dan Cara Menentukannya.....	34
2.2.5. Teknik Pengumpulan Data	35
2.2.6. Rancangan Analisis Data	35
2.2.7. Tempat Penelitian.....	36
2.2.8. Jadwal Penelitian	36
BAB III KEADAAN UMUM TEMPAT PENELITIAN	37
3.1. Keadaan Umum Wasabi Kitchen	37
3.1.1. Sejarah Wasabi Kitchen	37
3.2. Visi dan Misi Wasabi Kitchen.....	38
3.2.1. Visi Wasabi Kitchen.....	38
3.2.2. Misi Wasabi Kitchen.....	38
3.2.3. Struktur Organisasi Wasabi Kitchen.....	38
3.3. Karyawan Wasabi Kitchen.....	39
3.4. Kegiatan Usaha dan Permodalan Perusahaan.....	41
3.4.1. Kegiatan Usaha	41
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1. Hasil Penelitian.....	43
4.1.1. Informan Penelitian	43
4.1.2. Temuan Penelitian	43
4.2. Pembahasan.....	81
4.2.1. Perhitungan Harga Pokok Produksi	81
4.2.2. Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Teori Akuntansi biaya 82	
4.2.3. Perbandingan Harga Pokok Produksi	83
4.2.4. Perhitungan Harga Jual	84
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	90
5.1. Simpulan.....	90
5.2. Saran.....	92
DAFTAR PUSTAKA	94
LAMPIRAN.....	96