



**UNIVERSITAS
PGRI ADI BUANA
SURABAYA**

SKRIPSI

**ANALISIS PERBANDINGAN HARGA POKOK
PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* DAN
METODE *VARIABLE COSTING* DALAM MENENTUKAN
HARGA JUAL PADA RUMAH MAKAN MR. TETO
YOGYAKARTA**

MUSYARROFAH
NIM : 161600231

Dosen Pembimbing
Drs. Bambang Dwi Waryanto, SE.,M.M.
Fauziah, S. Si., M. Si

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2020**

**ANALISIS PERBANDINGAN HARGA POKOK PRODUKSI
DENGAN METODE *FULL COSTING* DAN *VARIABLE
COSTING* UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA
RUMAH MAKAN MR. TETO YOGYAKARTA**

SKRIPSI

Diajukan untuk Memenuhi sebagai Persyaratan Memperoleh
Gelar Sarjana Akuntansi (S.Ak) Program Studi Akuntansi
Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas PGRI Adi Buana
Surabaya

**MUSYARROFAH
NIM 161600231**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS PGRI ADI BUANA SURABAYA
2020**

LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi ini telah disetujui oleh dosen Pembimbing dan layak untuk diuji:


Tanggal: 10 Juni 2020

Dosen Pembimbing I,



Drs. Bambang Dwi Waryanto, SE., MM.
NIP.195605291983091001

Dosen Pembimbing II,



Fauziyah, S.Si., M.Si.
NPP.1504721

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Skripsi : Analisis Perbandingan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* dan *Vvariable Costing* untuk Menentukan Harga Jual pada Rumah Makan Mr. Teto Yogyakarta.

Identitas Mahasiswa

- a. Nama : Musyarrofah
- b. NIM : 161600231
- c. Program Studi : Akuntansi
- d. Fakultas : Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas PGRI Adi Buana
Surabaya
- e. Alamat e-mail : musyarrofahsha@gmail.com

Mengetahui,
Dosen Pembimbing I,



Drs. Bambang D. Waryanto, SE., M.M.
NIP.195605291983091001

Surabaya, 23 Juli 2020
Dosen Pembimbing II,



Fauziyah, S.Si., M.Si.
NPP. 1504721/DY



Menyetujui,

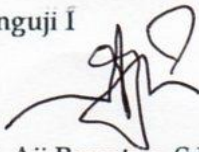


BERITA ACARA UJIAN SKRIPSI

Skripsi ini diterima dan disetujui oleh Panitia Ujian Skripsi
Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas PGRI
Adi Buana Surabaya:

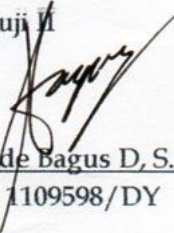
Pada Hari : Rabu
Tanggal : 10 Juni
Tahun : 2020

Penguji I



Dr. Aji Prasetyo, S.EI, M.SA
NPP: 1507730/DY

Penguji II



I Made Bagus D, S.E., M.M.
NPP: 1109598/DY

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah Rabbil'alamin puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT dengan segala limpahan petunjuk dan bimbingan serta berbagai kenikmatan yang telah diberikan sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Analisis perbandingan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan *variable costing* untuk menentukan harga jual pada rumah makan MR. Teto Yogyakarta”

Selama proses penulisan hingga terselesaikannya skripsi ini, penulis banyak mendapat motivasi dan dukungan dari beberapa pihak untuk, untuk itu penulis mengucapkan terimakasih kepada yang terhormat:

1. Bapak Dr. M. Subandowo, MS. Selaku Rektor Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
2. Bapak Drs. H. Teguh Purwanto, M.M. Selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas PGRI Adi Buana Surabaya
3. Ibu Dra. Martha Suhardiyah, S.E., M.Ak. Selaku Program Studi Akuntansi Universitas PGRI AdiBuana Surabaya
4. Bapak Drs. Bambang Dwi Waryanto, S.E., M.M. Selaku Pembimbing Utama
5. Ibu Fauziah, S.Si., M.Si. Selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan koreksi dan membantu selama melakukan penulisan dalam penyusunan skripsi ini
6. Bapak Achmad Junaidi Basri selaku *owner* MR. Teto yang telah memberikan izin untuk melakukan penelitian dirumah Makan MR. Teto Yogyakarta
7. Ibu dan ayah saya yang telah memberikan dukungan moril maupun materi serta doa yang tiada henti untuk kesuksesan saya.

8. Kedua kakak kandung saya yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat kepada saya.
9. Sahabat-sahabat yang telah memberikan semangat kepada penulis.

Dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari sempurna untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca yang sangat penulis harapkan. Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 22 Juli 2020

Penulis

MOTTO

**“Lebih Baik Berkembang karena Kritikan daripada
Hancur Karena Sanjungan”**

-Musyarrofah-

PERSEMBAHAN

Alhamdulillahirabbilalamiin...

Dengan segala puji syukur kepada Allah SWT.

Dan atas doa dan dukungan dari orang-orang tercinta, akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat pada waktunya. Oleh karena itu dengan rasa bangga dan bahagia saya haturkan rasa syukur dan terimakasih kepada:

1. Ibu dan ayah yang telah memberikan dukungan, semangat serta doa yang tiada henti .
2. Kedua kakak kandung saya yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Musyarrofah
NIM : 161600231
Program Studi : Akuntansi
Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Dengan ini menyatakan bahwa penelitian (skripsi) saya dengan judul : "Analisis Perbandingan harga pokok produksi dengan metode *full costing* dan *variable costing* untuk menentukan harga jual pada rumah makan Mr. Teto Yogyakarta" yang saya usulkan dalam rangka memenuhi salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Akuntansi (S.Ak) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas PGRI AdiBuana Surabaya Tahun Akademik 2019 - 2020 bersifat original.


Bilamana dikemudian hari ditemukan ketidak sesuaian dengan pernyataan ini (ditemukan unsur plagiasi), maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar - benarnya.

Surabaya, 23 Juli 2020



Mahasiswa,


Musyarrofah

NIM : 161600231

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Halaman Berita Acara Ujian Skripsi.....	iii
Surat Pernyataan Keaslian Skripsi.....	iv
Motto.....	v
Halaman Persembahan.....	vi
Kata Pengantar.....	vii
<i>Abstract</i>	viii
Abstra.....	ix
Daftar Isi.....	x
Daftar Tabel.....	xiii
Daftar Gambar.....	xiv
DaftarLampiran.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Fokus Penelitian dan Keterbatasan.....	5
BAB II TELAAH PUSTAKA.....	7
2.1 Penelitian Terdahulu.....	7
2.2 Landasaan Teori.....	14
2.2.1 Peranan Akuntansi Biaya.....	14
2.2.2 Harga Pokok Produksi.....	14
2.2.3 Metode Penentuan Biaya Produksi.....	15
2.2.4 Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi.....	18
2.2.5 Harga Jual.....	19
2.2.6. Tujuan Penetapan Harga Jual.....	20

2.2.7 Unsur-Unsur Harga Jual.....	22
2.2.8 Metode Penetapan Harga Pendekatan <i>Cost Plus (Cost Plus Approach)</i>	23
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1 Rancangan Penelitian.....	25
3.2 Subyek dan Obyek Penelitian.....	27
3.2.1 Subjek Penelitian.....	27
3.2.2 Objek Penelitian.....	27
3.3 Kerangka Konseptual.....	28
3.4 Teknik Pengumpulan Data	29
3.5 Validitas Data	30
3.6 Teknik Analisis Data	31
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	35
4.1 Reduksi Data.....	36
4.2 Penyajian Data	36
4.2.1 Penyajian Data Umum.....	36
4.2.1.1 Sejarah Rumah Makan MR. Teto Yogyakarta.....	36
4.2.1.2 Visi dan Misi Rumah Makan MR. Teto Yogyakarta.....	37
4.2.1.3 Struktur Organisasi.....	37
4.2.2 Penyajian Data Khusus.....	40
4.3 Verifikasi Data.....	41
4.4 Analisis Data.....	43
4.5 Pembahasan Hasil Penelitian.....	45
4.5.1 Unsur-Unsur Biaya yang Dikeluarkan Perusahaan Dalam Menghitung Harga Pokok Produksi.....	45
4.5.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Tahun 2019 Menurut Metode Perusahaan (<i>Variable Costing</i>).....	49
4.5.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i>	50

4.6 Penentuan Harga Jual	54
4.6.1 Penentuan Harga Jual Menurut Metode Perusahaan (<i>Variable Costing</i>)	54
4.6.2 Penentuan Harga Jual Menurut Metode <i>Cost Plus</i> dengan Pendekatan <i>Full Costing</i>	55
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	59
5.1 Simpulan	59
5.2 Saran	60
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Persamaan dan Perbedaan Penelitian Terdahulu dengan Penelitian Sekarang.....	10
Tabel 4.1 Verivikasi Data	41
Tabel 4.2 Biaya Bahan Baku Tahun 2019 pada Rumah Makan MR. Teto Yogyakarta.....	46
Tabel 4.3 Biaya Tenaga Kerja Tahun 2019 pada Rumah Makan MR. Teto Yogyakarta	47
Tabel 4.4 Biaya Arang Kayu Tahun 2019 pada Rumah Makan MR. Teto Yogyakarta.....	48
Tabel 4.5 Biaya Tusuk Sate Tahun 2019 pada Rumah Makan MR. Teto Yogyakarta.....	49
Tabel 4.6 Harga Pokok Produksi Tahun 2019 Menurut Metode Perusahaan (<i>Variable Costing</i>).....	50
Tabel 4.7 Harga Pokok Produksi Tahun 2019 Menurut Metode <i>Full Costing</i>	52
Tabel 4.8 Perbandingan Harga Pokok Produksi Metode <i>Variable Costing</i> dengan Metode <i>Full Costing</i>	53
Tabel 4.9 Selisih Harga Jual Menurut Metode Perusahaan (<i>Variable Costing</i>) dan Menurut Metode <i>Cost Plus Pricing</i> dengan Pendekatan <i>Full Costing</i>	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Harga Jual.....	20
Gambar 2.2 Unsur-Unsur Harga Jual.....	23
Gambar 3.1 Rancangan Penelitian.....	26
Gambar 3.2 Kerangka Konseptual.....	28
Gambar 4.1 Struktur Organisasi MR. Teto Yogyakarta.....	38
Gambar 4.2 Analisis Data.....	44

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Lembar Persetujuan
- Lampiran 2 : Surat Keterangan Ijin Penelitian
- Lampiran 3 : Surat Balasan Ijin Penelitian
- Lampiran 4 : Matrik Penelitian
- Lampiran 5 : Instrumen Wawancara
- Lampiran 6 : Kartu Bimbingan Skripsi
- Lampiran 7 : Berita Acara Ujian Proposal Skripsi
- Lampiran 8 : Berita Acara Ujian Skripsi
- Lampiran 9 : Berita Acara Bimbingan Revisi Skripsi