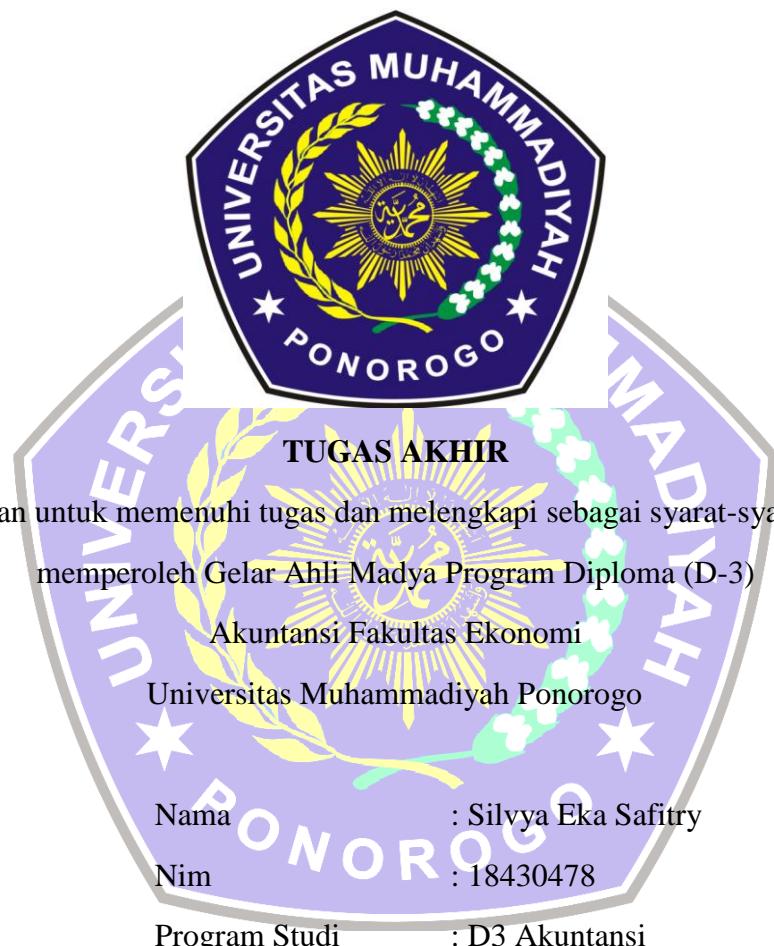


**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE  
*FULL COSTING DAN ACTIVITY BASED COSTING***  
**(STUDI KASUS PADA WISNA FROZEN FOOD PONOROGO)**



**FAKULTAS EKONOMI**  
**UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PONOROGO**  
**TAHUN 2021**

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* dan *Activity Based Costing* (Studi Kasus Pada UMKM Wisna Fresh Ponorogo)

Nama : Silvya Eka Safitry

Nim : 18430478

Tempat, Tanggal Lahir : Magetan, 14 Januari 2000

Program Studi : D3 Akuntansi

Isi dan format telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk dijadikan

guna memperoleh Gelar Ahli Madya Program Studi D3 Akuntansi

Fakultas Ekonomi

Universitas Muhammadiyah Ponorogo

Ponorogo, 26 Juli 2021

Pembimbing

  
Nur Sayidatul Muntiah, SE., M.Ak  
NIDN. 0704128202



Pengaji I

  
Nur Sayidatul Muntiah, SE., M.Ak  
NIDN. 0730085101

Pengaji II

  
Ardyan Firdausi Mustofa, SE., M.Si  
NIDN. 0704128202

Pengaji III

  
Riza Dessy N.A, SE.,M.M  
NIDN. 0727079103

PERNYATAAN TIDAK MELANGGAR

KODE ETIK PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini, Tugas Akhir ini merupakan karya saya sendiri (ASLI) dan di isi dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademis di suatu institusi Pendidikan, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan / atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Ponorogo, 26 Juli 2021



Surya Eka Safitry

NIM. 18430478

## PERNYATAAN TIDAK MELANGGAR

### KODE ETIK PENELITIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini, Tugas Akhir ini merupakan karya saya sendiri (ASLI) dan di isi dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademis di suatu institusi Pendidikan, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis dan / atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.



## **MOTTO**

Jadikan hari ini untuk bersyukur, jadikan hari esok untuk berencana, jadikan masa  
lalu untuk pembelajaran.



## **PERSEMBAHAN**

1. Syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia Nya dalam pembuatan karya sederhana ini.
2. Terimakasih untuk kedua orang tua Bapak Rebo Subakri dan Ibu Sri Mulyati saya yang telah memberikan support, semangat yang luar biasa serta serta sudah bersusah payah dalam bekerja demi untuk menyekolahkan saya hingga kejenjang saat ini.
3. Terimaksih untuk Lailatus Sangadah yang selalu meluangkan waktu serta memberi bantuan, semangat, waktu, tenaga, pikiran dan tempat dalam menyelesaikan penulis ini.
4. Terimakasih untuk Eri Mukti yang telah memberikan semangat, dan motivasi dalam segala bentuk demi kelancaran penulisan ini.
5. Terimakasih untuk sahabat saya yang selalu mendengarkan keluh kesah saya, telah memberikan waktunya dan segala bantuan selama ini.
6. Teman-teman D3 Akuntansi 2018, terimakasih untuk 3 tahun ini selalu menyemangati dan saling membantu dalam hal apapun.
7. Terimakasih untuk diri sendiri yang telah mampu menyelesaikan segala hal dalam kondisi apapun demi menyelesaikan penulisan ini meskipun banyak rintangan yang menghadang.

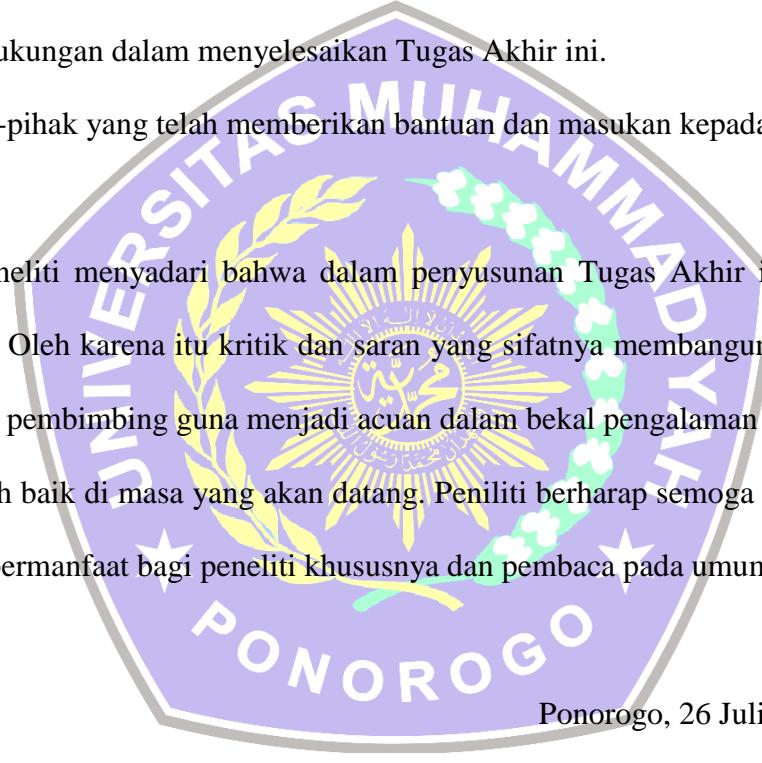
## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas segala limpahan Rahmat, Taufik, Inayah dan Hidayah-Nya sehingga Tugas Akhir yang berjudul “Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan metode *Full Costing* dan *Activity Based Costing* (Studi kasus pada UMKM Wisna Fresh Ponorogo)” dapat diselesaikan dengan baik dan lancar. Tugas Akhir ini digunakan untuk memenuhi persyaratan mencapai gelar Ahli Madya Akuntansi pada Fkultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, peneliti tidak lepas dari bimbingan serta bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini peneliti mengucapkan terimakasih kepada :

1. Dr. Happy Susanto, M.A selaku rektor Universitas Muhammadiyah Ponorogo yang bertanggung jawab penuh atas semua kegiatan yang ada di Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
2. Dr. Hadi Sumarsono, M.Si selaku dekan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo yang bertanggung jawab penuh atas semua kegiatan yang ada di Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
3. Ardyan Firdausi Mustoffa, S.E., M.Si selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi pada Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
4. Nur Sayidatul Muntiah, S.E., M.Ak selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan memberikan arahan kepada peneliti dalam penyusunan Tugas Akhir.

5. Ibu Asri Ananda S.H dan seluruh karyawan Wisna Fresh Ponorogo yang telah membantu dan memberikan kemudahan dalam bentuk keterangan-keterangan yang peniliti perlukan dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Rebo Subakri dan Ibu Sri Mulyati yang telah membantu, memberikan doa dan dukungan baik moril maupun materi kepada peneliti sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.
7. Teman-teman D3 Akuntansi tahun 2018/2019 yang telah memberikan bantuan dan dukungan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Pihak-pihak yang telah memberikan bantuan dan masukan kepada penulis.



Peneliti menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini jauh dari sempurna. Oleh karena itu kritik dan saran yang sifatnya membangun, khususnya dari dosen pembimbing guna menjadi acuan dalam bekal pengalaman bagi peneliti untuk lebih baik di masa yang akan datang. Peneliti berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi peneliti khususnya dan pembaca pada umumnya.

Ponorogo, 26 Juli 2021

Peneliti

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI METODE *FULL COSTING* DAN *ACTIVITY BASED COSTING* (STUDI KASUS PADA UMKM WISNA FRESH PONOROGO)**

Silvy Eka Safitry

Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi yang ada di UMKM Wisna Fresh Ponorogo pada periode 2021 di bulan Februari sampai dengan April. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode *full costing* dan *activity based costing* yang dikembangkan dari seluruh data biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi produk yang ada di UMKM, khususnya produk yang dilakukan perhitungan oleh peneliti yaitu nugget ayam, tahu tuna, siomay ayam. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa diantara dua metode tersebut ternyata metode *activity based costing* adalah metode yang paling tepat untuk digunakan pada perhitungan harga pokok produksi dengan laba yang dihasilkan semakin tinggi. Hal ini menunjukkan dibandingkan pada sebelumnya dalam penjualan produk *frozen food* tidak adanya perhitungan harga pokok produksi sebagai pertimbangan pendapatan dari penjualan produk yang ada.

*Kata Kunci : Hpp, Full Costing, Activity Based Costing.*

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
MOTTO .....	v
PERSEMBAHAN.....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	7
1.3 Batasan Masalah.....	8
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	8
1.4.1 Tujuan Penelitian.....	8
1.4.2 Manfaat Penelitian.....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>10</b>
2.1 Landasan Teori .....	10
2.1.1 Pengertian Akuntansi .....	10
2.1.2 Pengertian Biaya.....	10
2.1.3 Klasifikasi Biaya .....	11
2.1.4 Pengertian Akuntansi Biaya .....	15
2.1.5 Tujuan dan Manfaat Akuntansi Biaya.....	15
2.1.6 Pengertian Harga Pokok Produksi.....	17
2.1.7 Manfaat Harga Pokok Produksi .....	18
2.1.8 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi.....	18
2.1.9 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi .....	19

2.1.10 Cost Driver .....	26
2.2 Penelitian Terdahulu.....	27
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>35</b>
3.1. Ruang Lingkup Penelitian .....	35
3.2 Sumber Data .....	35
3.3 Metode Pengumpulan Data .....	36
3.4 Definisi Operasional Variabel .....	36
3.5 Metode Analisis Data .....	38
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>40</b>
4.1 Hasil Penelitian.....	40
4.1.1 Gambaran Umum .....	40
4.1.2 Visi dan Misi .....	114
4.1.3 Struktur Usaha.....	115
4.1.4 Job Description.....	116
4.1.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi .....	117
4.1.6 Tingkat Laba/Rugi yang dihasilkan dengan perhitungan Harga Pokok Produksi metode <i>Full Costing</i> dan <i>Activity Based Costing</i> .....	174
4.2 Pembahasan .....	175
4.2.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode <i>Full Costing</i> .....	175
4.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode <i>Activity Based Costing</i> ....	179
4.2.3 Perhitungan Laba Rugi dan Perbandingan Metode Harga Pokok Produksi.....	185
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>187</b>
5.1 Kesimpulan.....	187
5.2 Keterbatasan .....	115
5.3 Saran .....	115
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>116</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>118</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu .....	27
Tabel 4.1 BOP Tetap Nugget Ayam Full Costing .....	47
Tabel 4.2 BOP Tetap Nugget Ayam Full Costing .....	48
Tabel 4.3 Perhitungan HPP Nugget Ayam Full Costing/3 Bulan .....	50
Tabel 4.4 BOP Tetap Tahu Tuna Full Costing .....	53
Tabel 4.5 BOP Tetap Tahu Tuna Full Costing .....	54
Tabel 4.6 Perhitungan HPP Tahu Tuna Full Costing/3 Bulan .....	56
Tabel 4.7 BOP Tetap Siomay Full Costing.....	59
Tabel 4.8 BOP Tetap Siomay Full Costing.....	60
Tabel 4.9 Perhitungan HPP Siomay Ayam Full Costing/3 Bulan .....	62
Tabel 4.10 Biaya Overhead Pabrik .....	65
Tabel 4.11 Kelompok Biaya Sejenis.....	67
Tabel 4.12 BOP Dialokasikan.....	75
Tabel 4.13 HPP Nugget Ayam Metode ABC/3 Bulan.....	75
Tabel 4.14 Biaya Overhead Pabrik .....	77
Tabel 4.15 Kelompok Biaya Sejenis.....	78
Tabel 4.16 BOP Dialokasikan.....	88
Tabel 4.17 HPP Tahu Tuna Metode ABC/ 3 bulan .....	88
Tabel 4.18 Biaya Overhead Pabrik .....	90
Tabel 4.19 Kelompok Biaya Sejenis .....	91
Tabel 4.20 BOP Dialokasikan.....	99
Tabel 4.21 HPP Siomay Ayam Metode ABC/ 3 Bulan .....	99

Tabel 4.22 Tingkat Laba Rugi Perhitungan HPP Full Costing Dan ABC .....101



## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 4.1 Gambar Struktural UMKM Wisna Fresh .....42



## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Hasil Wawancara .....	118
Lampiran 2 Daftar Harga Jual.....	123
Lampiran 3 Data Produksi .....	125
Lampiran 4 Data HPP Sesuai Metode Wisna .....	128
Lampiran 5 Data Biaya Aktivitas / Produk .....	130
Lampiran 6 Foto Bangunan.....	131
Lampiran 8 Foto Produk .....	132
Lampiran 9 Kegiatan Wawancara.....	134

