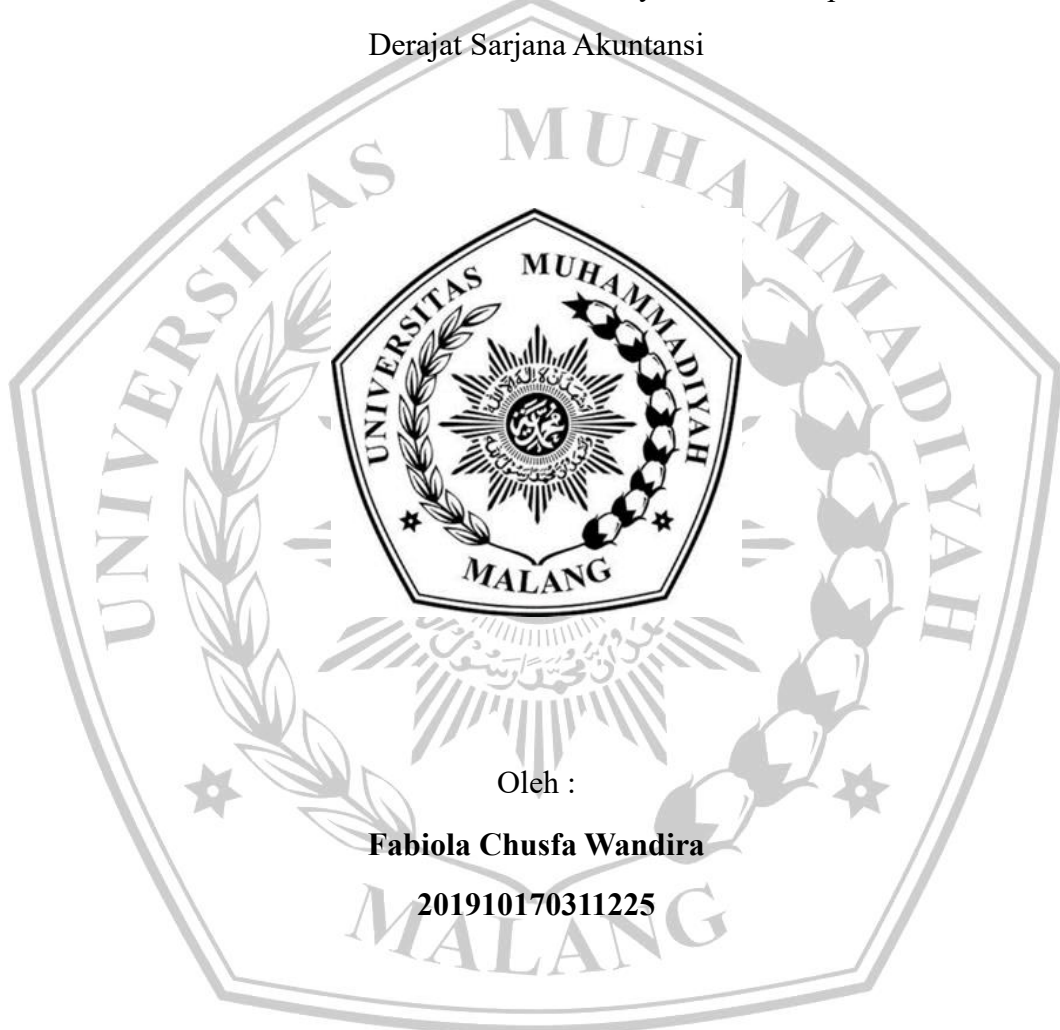


**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM  
PENENTUAN HARGA JUAL PADA CV. ANNIDA CATERING KOTA  
BATU**

**SKRIPSI**

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Mencapai  
Derajat Sarjana Akuntansi



Oleh :

**Fabiola Chusfa Wandira**

**201910170311225**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG**

**2025**

# LEMBAR PERSETUJUAN

## SKRIPSI

### ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM PENENTUAN HARGA JUAL PADA CV. ANNIDA CATERING KOTA BATU


Oleh :


**Fabiola Chusfa Wandira**


201910170311225

Diterima dan disetujui  
pada tanggal 22 Januari 2025

Pembimbing I,

  
**Dr. Masiyah Kholmi, M.M., Ak., CA.**

  
**Prof. Dr. Idah Zuhroh, M.M.**

  
**Dr. Driana Leniwati, S.E., M.SA., Ak., CSRS., CSRA.**



# LEMBAR PENGESAHAN

## LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

### ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM PENENTUAN HARGA JUAL PADA CV. ANNIDA CATERING KOTA BATU

Yang disiapkan dan disusun oleh:

Nama : **Fabiola Chusfa Wandira**  
NIM : **201910170311225**  
Jurusan : **Akuntansi**

Telah dipertahankan di depan penguji pada tanggal 22 Januari 2025 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai kelengkapan guna memperoleh gelar Sarjana Akuntansi pada Universitas Muhammadiyah Malang.

Susunan Tim Penguji:

Pembimbing I : **Dr. Masiyah Kholmi, M.M., Ak., CA.**  
Penguji I : **Drs. A. Waluya Jati, M.M.**  
Penguji II : **Fahmi Dwi Mawardi, S.E., M.SA., CSRS.**

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Ketua Program Studi

Prof. Dr. Idah Zuhroh, M.M. Dr. Driana Leniwati, S.E., M.SA., Ak., CSRS, CSRA.



## PERNYATAAN ORIGINALITAS

### PERNYATAAN ORIGINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Fabiola Chusfa Wandira  
NIM : 201910170311225  
Program Studi : Akuntansi  
E-mail : [fabiolachusfa87@gmail.com](mailto:fabiolachusfa87@gmail.com)

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi ini adalah asli dan benar-benar hasil karya sendiri, baik sebagian maupun keseluruhan, bukan hasil karya orang lain dengan mengatasnamakan saya, serta bukan merupakan hasil penjiplakan (*plagiarism*) hasil karya orang lain;
2. Karya dan pendapat orang lain yang dijadikan sebagai bahan rujukan (referensi) dalam skripsi ini, secara tertulis dan secara jelas dicantumkan sebagai bahan/sumber acuan dengan menyebutkan nama pengarang dan dicantumkan di daftar pustaka sesuai dengan penentuan penulisan ilmiah yang berlaku;
3. Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya, dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan atau ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademis, dan sanksi-sanksi lainnya yang sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Malang, 11 Februari 2025

Yang membuat pernyataan,



Fabiola Chusfa Wandira

## ABSTRACT

Accurate calculation of production costs is essential for determining the cost of goods manufactured as it is directly related to the production process. This calculation also affects the determination of selling prices and the profit margins that the company can achieve. This research aims to analyze the cost of goods manufactured using the variable costing method to determine the selling price of products at CV Annida. The research uses a descriptive qualitative method.

The research findings indicate a difference between the catering's production cost calculations and the variable costing method due to differences in cost allocation. The cost of goods manufactured calculated using the variable costing method is lower, amounting to Rp 23,700/portion for the boxed rice package B and Rp 40,700/portion for the modern buffet package B. This difference arises because the company includes costs that should not be considered during the production process, such as depreciation expenses and monthly employee salaries. The selling price determination for the boxed rice package B only covers the cost of goods manufactured. Meanwhile, the selling price for the modern buffet package B is set higher than both the company's cost of goods and the variable costing-based price.

*Keywords: Cost of Goods Sold, Selling Price, Variable Costing*

## KATA PENGANTAR

*Bismillahirrohmanirrohim.*

Puji syukur yang teramat dalam saya haturkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Segala, atas percikan kasih, hidayat, dan taufiq-Nya sehingga Skripsi dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Dalam Penentuan Harga Jual Pada CV. Annida Catering Kota Batu” ini dapat terselesaikan pada waktu yang telah direncanakan.

Teriring do'a sholawat semoga senantiasa melimpah ke haribaan Muhammad SAW., Rasul akhir zaman, penutup para Nabi yang membawa kesempurnaan ajaran Tauhid dan keutamaan budi pekerti. Dan semoga tumpahan do'a sholawat menetes kepada segenap keluarga dan sahabatnya, para syuhada', para mushonnifin, para ulama', dan seluruh umatnya yang dengan tulus ikhlas mencintai dan menjunjung sunnahnya.

Selama proses penyusunan skripsi ini, banyak pihak yang telah memberikan bantuan dan dukungan kepada saya. Sebagai ungkapan syukur, dalam kesempatan ini saya ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Rektor Universitas Muhammadiyah Malang, Prof. Dr. Nazaruddin Malik, S.E., M.Si.
2. Ibu Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Muhammadiyah Malang, Prof. Dr. Idah Zuhroh, M.M
3. Ketua Jurusan, Driana Leniwati, Dr., MSA., Ak., CA
4. Ibu Pembimbing, Masiyah Kholmi, Dr., MM., Ak., CA selaku Pembimbing yang senantiasa senang berbagi pengetahuannya kepada penulis. Juga telah meluangkan waktu untuk membimbing dan selalu memberi saran membangun dalam memperbaiki skripsi.
5. Bapak-bapak Penguji, Ahmad Waluya Jati, Drs., MM., CRP., PIA dan Fahmi Dwi Mawardi, SE., MSA
6. Segenap Staf Pengajar/Dosen Jurusan Akuntansi yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama penulis belajar di Universitas Muhammadiyah Malang
7. Staff Pegawai Jurusan Akuntansi dan Staf Pegawai FEB yang telah membantu dalam segala kelengkapan administrasi yang berkaitan dengan penulis.
8. Ucapan terimakasih secara khusus penulis sampaikan kepada orang tua dan keluarga tercinta yang telah mendukung dan memberikan support selama proses penulisan skripsi

Kepada mereka semua, hanya ungkapan terimakasih dan do'a tulus yang dapat saya persembahkan, semoga segala yang telah mereka berikan kepada saya tercatat dengan tinta emas dalam lembaran catatan Roqib sebagai sebuah ibadah yang tiada ternilai. Amiin.

Akhirnya, dengan segala keterbatasan dan kekurangannya, saya persembahkan karya tulis ini kepada siapapun yang membutuhkannya. Kritik konstruktif dan saran dari semua pihak sangat saya harapkan untuk penyempurnaan karya-karya saya selanjutnya. Terimakasih.

Billahittaufiq Wal Hidayah.

Malang, 17 Januari 2025

Fabiola Chusfa Wandira

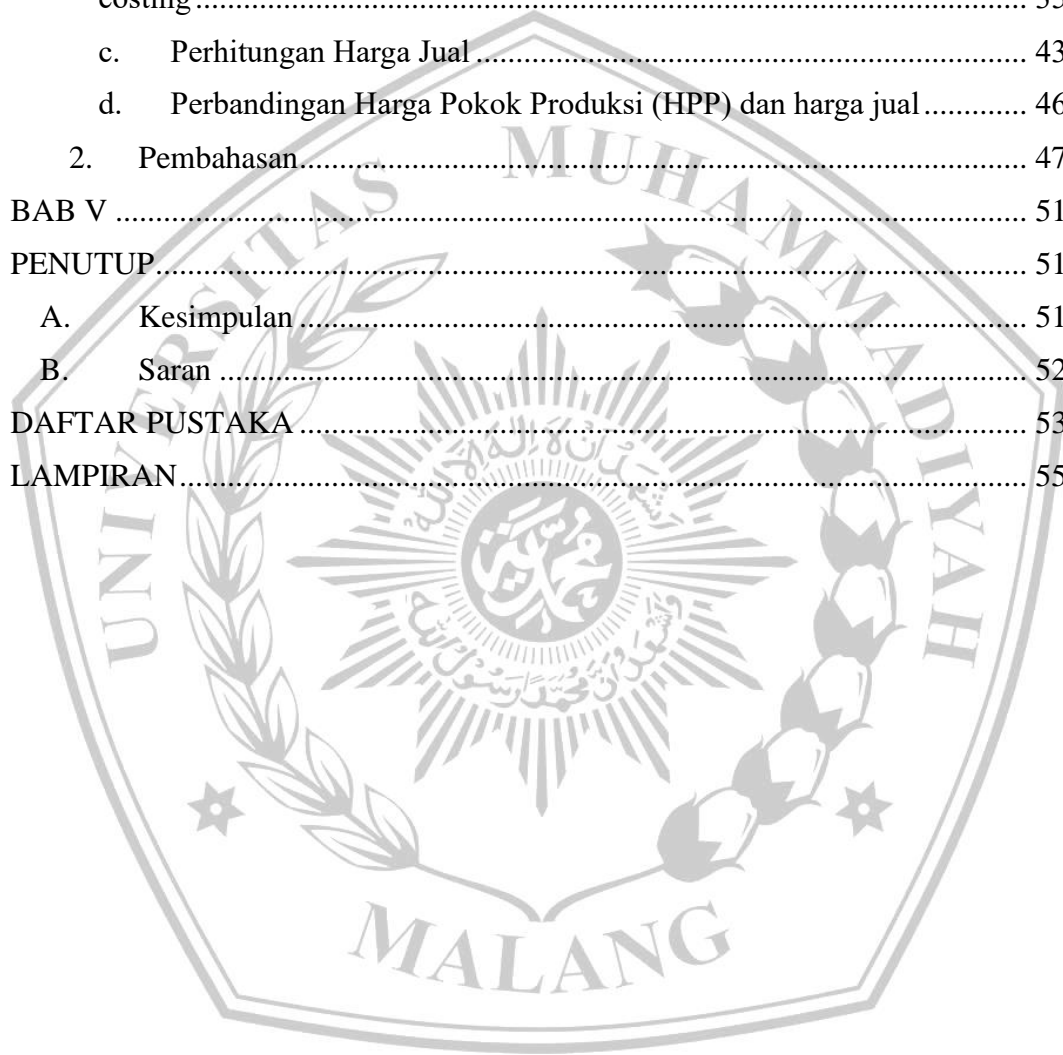


## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN ORIGINALITAS .....	iv
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
A. Harga Pokok Produksi .....	6
B. Metode Penetapan Harga Pokok Produksi.....	9
C. Harga jual.....	12
D. Penelitian Terdahulu .....	14
BAB III .....	17
METODE PENELITIAN.....	17
A. Jenis Penelitian.....	17
B. Lokasi Penelitian.....	17
C. Sumber Data.....	17
D. Metode Pengumpulan Data.....	18
E. Teknik Analisis Data.....	18
BAB IV .....	20
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	20



A.	Gambaran Umum Perusahaan.....	20
B.	Data Penelitian .....	22
C.	Hasil Penelitian dan Pembahasan .....	31
1.	Hasil Penelitian .....	31
a.	Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menurut perusahaan.....	31
b.	Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) berdasarkan variable costing.....	35
c.	Perhitungan Harga Jual .....	43
d.	Perbandingan Harga Pokok Produksi (HPP) dan harga jual.....	46
2.	Pembahasan.....	47
BAB V	.....	51
PENUTUP	.....	51
A.	Kesimpulan.....	51
B.	Saran .....	52
DAFTAR PUSTAKA	.....	53
LAMPIRAN	.....	55



## DAFTAR TABEL

## Halaman

Tabel 4. 1 Standart Cost Bahan Baku Nasi Kotak Paket B .....	23
Tabel 4. 2 Standart Cost Bahan Baku Prasmanan Paket B Modern (makanan).....	24
Tabel 4. 3 Standart Cost Bahan Baku Prasmanan Paket B Modern (minuman) .....	25
Tabel 4. 4 Data Biaya Tenaga Kerja.....	25
Tabel 4. 5 Biaya Listrik.....	26
Tabel 4. 6 Biaya Air.....	27
Tabel 4. 7 Biaya Bahan Bakar.....	27
Tabel 4. 8 Biaya Bahan Penolong.....	28
Tabel 4. 9 Biaya Penyusutan Kendaraan.....	29
Tabel 4. 10 Biaya Penyusutan Peralatan .....	30
Tabel 4. 11 Biaya Overhead Pabrik.....	31
Tabel 4. 12 Biaya bahan baku nasi kotak paket B .....	32
Tabel 4. 13 Biaya bahan baku prasmanan paket B Modern .....	32
Tabel 4. 14 Biaya Tidak Langsung Menurut Perusahaan.....	34
Tabel 4. 15 Harga Pokok Produksi Perusahaan.....	34
Tabel 4. 16 Biaya Bahan Baku Langsung Nasi Kotak Paket B .....	36
Tabel 4. 17 Bahan Baku Langsung Prasmanan Paket B Modern (makanan) .....	36
Tabel 4. 18 Bahan baku langsung prasmanan paket B modern (minuman) .....	36
Tabel 4. 19 Biaya Tenaga Kerja Langsung Nasi Kotak Paket B Menurut Variable Costing .....	37
Tabel 4. 20 Biaya Tenaga Kerja Langsung Prasmanan Paket B Modern Menurut Variable Costing .....	38
Tabel 4. 21 Bahan Baku Tidak Langsung Nasi Kotak Paket B.....	39
Tabel 4. 22 Bahan baku tidak langsung prasmanan paket B modern (makanan).....	40
Tabel 4. 23 Bahan Baku Tidak Langsung Prasmanan Paket B Modern (Minuman) .....	40
Tabel 4. 24 Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung .....	41
Tabel 4. 25 Biaya Overhead Pabrik.....	42
Tabel 4. 26 Harga Pokok Produksi (HPP) menurut variable costing .....	42
Tabel 4. 27 Perbandingan Harga Pokok Produksi (HPP).....	43
Tabel 4. 28 Biaya non-produksi CV Annida.....	44
Tabel 4. 29 Perbandingan HPP dan harga jual nasi kotak paket B .....	46
Tabel 4. 30 Perbandingan HPP dan harga jual prasmanan paket B modern.....	46
Tabel 4. 31 Biaya Periode Bulan Oktober .....	48

## DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. 1 Brosur CV Annida.....	55
Lampiran 1. 2 Harga bahan baku.....	56



## DAFTAR PUSTAKA

- Aziziyah, M., & Mardiana, L. (2021). *PENERAPAN METODE VARIABLE COSTING DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA PT. TIGA WIRA PERSADA* (Vol. 03, Issue 2).  
<https://journal.uwks.ac.id/index.php/liability>
- Bintang Komara Permana. (2020). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada Cv Salwa Meubel. *Jurnal Akuntansi UMMI*.
- Brewer, P. ; G. R. ; N. E. (2018). *Introduction to Managerial Accounting*.
- Carter, W. U. M. (2022). *Cost Accounting: Planning & Control*.
- Delfia Uli Damayanti Siagian, Anik Nurmawati, Merina Tinta Fatrissia, Syifa Amelia, & Sabrina Octaviani. (2024). Analisis Harga Pokok Pesanan Terhadap Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode Variabel Costing pada Pt. Makmur. *Jurnal Mutiara Ilmu Akuntansi*, 3(1), 01–14. <https://doi.org/10.55606/jumia.v3i1.3479>
- Dessler, G. (2020). *Human Resource Management*.
- Eka, A., & Wardani, K. (n.d.). *PERBANDINGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING DAN VARIABEL COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL PADA UKM PANDAN ARUM PERIODE 2017*.
- Haddawi, R. (2024). *Metode Penetapan Harga: Menentukan Harga yang Tepat untuk Produk Bisnis*.
- Hansen, M. (2018). *Cost Management: Accounting and Control*.
- ismail, C. (2020). *ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING SEBAGAI DASAR PENETUAN HARGA JUAL (Studi Kasus Usaha Sepatu Spanduk Gucyana Flat Shoes)*.
- M Said, A. R., Ilat, V., T Gerungai, N. Y., Akuntansi, J., & Ekonomi dan Bisnis, F. (2022a). *Penerapan Metode Variable Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada Trendy Fried Chicken Application of Variable Costing Method in Calculation of Cost of Production to Determine Selling Price on Trendy Fried Chicken* (Vol. 6, Issue 1).
- M Said, A. R., Ilat, V., T Gerungai, N. Y., Akuntansi, J., & Ekonomi dan Bisnis, F. (2022b). *Penerapan Metode Variable Costing Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada Trendy Fried Chicken Application of Variable Costing Method in Calculation of Cost of*

*Production to Determine Selling Price on Trendy Fried Chicken (Vol. 6, Issue 1).*

Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya* (5th ed.).

Mulyadi. (2016a). *Akuntansi Biaya*.

Mulyadi. (2016b). *Akuntansi Biaya*.

Ndruru, F. (2024). *PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING UNTUK MENETAPKAN HARGA JUAL PRODUK MAKANAN RINGAN PADA UMKM LIMBANG JAYA MAKMUR DI SURABAYA.*

Purniawan, Y., Jember, U., & Wulandari, N. (2019). *PENERAPAN METODE VARIABLE COSTING DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL.* In *Jurnal Akuntansi Universitas Jember* (Vol. 17, Issue 2).

Putri, D. ; N. ; A. (2022). *Metode Pemisahan Biaya Tetap dan Biaya Variabel dalam Perhitungan Break Even Point pada PT. Rotte Ragam Rasa.*

Styaningrum, F. (n.d.). *AKUNTANSI BIAYA: Teori dan Praktik Pada Perusahaan Manufaktur.*

Waryanto & Nasrulloh. (n.d.). *PENGARUH PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI TERHADAP HARGA JUAL PADA INDUSTRI KRUPUK (Studi Kasus di UD. INUN JAYA Sampang).* 2014.

Zakia Harun, M., Manossoh, H., Diana Latjandu, Lady, Akutansi, J., Ekonomi dan Bisnis, F., Sam Ratulangi, U., & Kampus Bahu, J. (n.d.). *ANALISIS BIAYA PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE VARIABLE COSTING DALAM MENENTUKAN HARGA POKOK PRODUKSI PER JENIS PRODUK PADA UD LYVIA NUSA BOGA.* In *Going Concern : Jurnal Riset Akuntansi* (Vol. 18, Issue 2).



**Lembaga Informasi dan Publikasi**  
Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Malang  
**Tanda Terima Cek Plagiasi**

Tanggal : 5/2/2025

Kode : 2579974139  
Nama : Fabiola Chusfa Wandira  
NIM : 201910170311225  
Prodi : Akuntansi  
Judul Penelitian : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Penentuan Harga Jual pada CV Annida Catering Kota Batu  
Persentase Plagiasi : 2%  
Keterangan : LULUS

Kepala LIP



Rinaldy Achmad Roberth Fathoni, S.AB., M.M

