

ABSTRAK

Junita Veronica BR Tobing, 2023 : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Pengolahan Bilis Gulung Dan Kue Batang Buruk (Studi Kasus Makanan Tradisional Melayu Tanjungpinang Kepulauan Riau). Dosen Pembimbing : Inge Lengga Sari Munthe, SE., Ak., M.Si., CA dan Rizki Yuli Sari, S.E., M.Si. Ak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* pada pengolahan bilis gulung dan kue batang buruk di Tanjung ungat Tanjungpinang, Kepulauan Riau. Berdasarkan perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* lebih tinggi dibandingkan dengan perhitungan pemilik usaha. Harga pokok produksi per pcs bilis gulung menurut pemilik usaha Rp. 20.999/pcs dan Rp. 20.945/pcs pada bulan juli dan agustus. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* Rp. 30.676/pcs dan 30.553/pcs pada bulan juli dan agustus. Untuk harga pokok produksi per pcs kue batang buruk menurut pemilik usaha Rp. 15.329/pcs dan Rp. 15.268 pada bulan juli dan agustus. Sedangkan perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* Rp. 18.917/pcs dan 20.419/pcs pada bulan juli dan agustus. Perbedaan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan menurut pemilik usaha tersebut dikarenakan perhitungan yang dilakukan belum sepenuhnya memasukkan biaya-biaya yang dikeluarkan dalam proses produksi. Selisih nilai perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan menurut pemilik usaha yaitu sebesar Rp. 9.677 dan Rp. 9.608 untuk bilis gulung pada bulan juli dan agustus 2022. Untuk selisih nilai perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode *full costing* dan menurut pemilik usaha yaitu sebesar Rp. 3.588 dan Rp. 5.151 untuk kue batang buruk pada bulan juli dan agustus 2022. Selisih tersebut terjadi disebabkan perbedaan nilai pada biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, *Full Costing*

ABSTRACT

Junita Veronica BR Tobing, 2023 : *Analysis of Calculation of Cost of Production Using the Method Full Costing in Processing rolled anchovies and bad stem cakes (Case Study of Tanjungpinang Malay Traditional Food, Riau Archipelago). Advisor Lecturer : Inge Lengga Sari Munthe, SE., Ak., M.Si., CA dan Rizki Yuli Sari, S.E., M.Si. Ak*

This study aims to analyze the calculation of the cost of production using the full costing method in the processing of rolled anchovies and bad stem cakes in Tanjung Unggat Tanjungpinang, Riau Archipelago. Based on the calculation of the cost of production using the full costing method is higher than the calculation of the business owner. The cost of production per per piece of rolled anchovies according to the business owner is Rp. 20.999/pcs and Rp. 20.945/pcs in July and August. While the calculation of the cost of production using the full costing method Rp. 30.676/pcs and 30.553/pcs in July and August. According to the business owner, the cost of production per piece of bad stem cake is Rp. 15.329/pcs and Rp. 15.268 in July and August. While the calculation of the cost of production using the full costing method Rp. 18.917/pcs and 20.419/pcs in July and August. The difference in cost of production using the full costing method and according to the business owner is due to the considerations being made that have not fully included the costs incurred in the production process. The difference in the value of the calculation of the cost of production using the full costing method and according to the business owner is Rp. 9.677 and Rp. 9.608 for rolled anchovies in July and August 2022. For the difference in the value of calculating the cost of production using the full costing method and according to the business owner, it is Rp. 3.588 and Rp. 5.151 for bad stem cakes in July and August 2022. The difference occurs due to the difference in values for labor costs and factory overhead costs.

Keywords : Cost of Production, Full Costing