

# PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK MENGETAHUI TINGKAT LABA PADA AYAM GORENG CHI CHI

Novani Dewi Sugiarto

Fakultas Ekonomi, Program Studi Akuntansi, Universitas Widya kartika Surabaya

Jl. Sutorejo Prima Utara II/1. Surabaya

email: dewi.novani@yahoo.co.id

## ABSTRAKS

Seiring dengan berjalannya waktu, semakin banyak perusahaan dan semakin banyak persaingan antar perusahaan yang timbul. Oleh karena itu perusahaan dituntut untuk memproduksi barang/jasa yang berkualitas dengan keunggulan yang masing-masing. Melalui penetapan harga pokok ini kita dapat menentukan keuntungan yang diinginkan. Untuk memperoleh laba, biaya-biaya yang dikeluarkan harus lebih rendah dari pendapatan, pendapatan yang diperoleh dari penjualan setiap harinya. Dalam penentuan harga pokok produksi terdapat dua metode penentuan yakni metode *full costing* dan *variable costing*. Penelitian ini membahas penetapan harga pokok produksi yang ada pada rumah makan tersebut guna membantu mengetahui tingkat laba yang didapat pada produksi yang telah dihasilkan. Untuk membantu rumah makan tersebut menghitung harga pokok produksinya serta perhitungan laba yang didapat. Hasil penelitian menunjukkan perhitungan hpp *full costing* dan variabel costing berbeda. Hpp metode variabel lebih kecil dibandingkan metode *full costing*. Semakin banyak kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan maka semakin tinggi biaya yang dilakukan oleh perusahaan contohnya seperti box nasi.

Perhitungan hpp dengan menggunakan metode *variabel costing* dinilai lebih akurat dibandingkan dengan metode *full costing* karena mampu memberikan informasi yang lebih akurat disebabkan karena metode *variabel costing* tidak mengandung biaya tetap.

Kata Kunci : *Full costing*, *Variabel Costing*, Perhitungan Harga Pokok, Biaya Produksi.

## ABSTRACT

As time goes by, more and more companies and more and more competition between companies arise. Therefore, companies are required to produce quality goods/services with their respective advantages. Through the determination of this cost of

goods we can determine the desired profit. In order to make a profit, the costs incurred must be lower than the income, the income derived from daily sales. In determining the cost of production, there are two methods of determination, namely the full costing method and the variable costing method. This study discusses the determination of the cost of production at the restaurant in order to help determine the level of profit earned on the production that has been produced. To help the restaurant calculate the cost of production and calculate the profit earned.

The results showed that the calculation of hpp full costing and variable costing was different. HPP variable method is smaller than full costing method. The more activities carried out by the company, the higher the costs carried out by the company, for example, rice boxes. The HPP calculation using the variable costing method is considered more accurate than the full costing method because it is able to provide more accurate information because the variable costing method does not contain fixed costs.

**Keywords: Full Costing, Variable Costing, Calculation of Cost of Goods, Production Costs**