

## ABSTRAK

Nama Mahasiswa: Theresia Lisa Wijaya

Skripsi

Analisi Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* dan *Variable Costing* Serta Penentuan Harga Jual Di UMKM Sabana Fried Chicken

Harga Pokok Produksi adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan. Semua biaya ini adalah biaya persediaan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk membandingkan hasil perhitungan dari harga pokok produksi dan harga jual dengan menggunakan 2 metode yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*. Jenis data yang digunakan adalah data kualitatif dan kuantitatif. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah wawancara yang dilakukan oleh peneliti kepada pemilik UMKM Sabana Fried Chicken dan melakukan dokumentasi.

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat diketahui bahwa hasil perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* adalah sebesar Rp. 53.124.000 dan harga pokok produksi menggunakan metode *variable costing* adalah sebesar Rp. 49.040.500. Laba kotor dari hasil perhitungan menggunakan metode *full costing* sebesar Rp. 13.476.000 dan margin kontribusi dari perhitungan menggunakan metode *variable costing* sebesar Rp. 17.436.100. Laba operasi yang diperoleh adalah sebesar Rp. 11.152.600. Dengan menggunakan metode *full costing* prosentase laba yang diharapkan 20% dan metode *variable costing* dengan prosentase laba yang berbeda-beda. Untuk potongan ayam bagian paha prosentase laba 32%, potongan ayam bagian dada dan paha atas prosentase laba 29%, potongan ayam bagian sayap prosentase laba 32%. Sedangkan prosentase laba penjualan selama 1 bulan menggunakan metode *full costing* dan *variable costing* sebesar 21% dan 23%. Setelah mengetahui hasil ini, peneliti mengetahui perbandingan antara kedua metode ini

**Kata kunci : Harga Pokok Produksi, Harga Jual, Metode *Full Costing*, Metode *Variable Costing*.**

## **ABSTRACT**

Nama Mahasiswa: Theresia Lisa Wijaya

### *Thesis*

*Analysis of Determination of Production Cost with Full Costing and Variable Costing Methods and Determination of Selling Prices at UMKM Sabana Fried Chicken*

*Cost of Production is the cost of goods purchased to be processed to completion, both before and during the current accounting period. All these costs are inventory costs. The purpose of this study is to compare the results of calculations of cost of goods manufactured and selling prices using 2 methods, namely the full costing method and the variable costing method. The type of data used is qualitative and quantitative data. The data collection method in this study was an interview conducted by the researcher to the owner of the UMKM Sabana Fried Chicken and carried out documentation.*

*Based on the results of this study it can be seen that the results of the calculation of the cost of production using the full costing method is Rp. 53,124,000 and the cost of production using the variable costing method is Rp. 49,040,500. Gross profit from the calculation using the full costing method of Rp. 13,476,000 and the contribution margin from the calculation using the variable costing method of Rp. 17,436,100. Operating profit obtained is Rp. 11,152,600. By using the full costing method the expected profit percentage is 20% and the variable costing method with different profit percentages. For chicken pieces the thigh portion 32% profit, chicken pieces the chest and thighs over the profit percentage 29%, chicken pieces the wing portion 32% profit. While the percentage of sales profit for 1 month using the full costing method and variable costing is 21% and 23%. After knowing this result, the researcher knows the comparison between the two methods.*

**Keywords:** *Cost of Production, Selling Price, Full Costing Method, Variable Costing Method*