



**ANALISIS PENENTUAN BIAYA PRODUKSI DENGAN
METODE *FULL COSTING* UNTUK MENETAPKAN
HARGA JUAL PRODUK**

(Studi : Kedai Ayam Bakar Kemayu 2, Duren Sawit Jakarta Timur)

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat
untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi

Oleh:

Yudi Pardiyanto

18116034

UNIVERSITAS TRILOGI

Program Pendidikan Strata-1

Program Studi Akuntansi

JAKARTA

2025



LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI

Nama	:	Yudi Pardiyanto
NIM	:	18116034
Jenjang Pendidikan	:	Strata-1
Program Studi	:	Akuntansi
Judul	:	Analisis Penentuan Biaya Produksi Dengan Metode <i>Full Costing</i> Untuk Menetapkan Harga Jual Produk (Studi : Kedai Ayam Bakar Kemayu 2, Duren Sawit Jakarta Timur)
Tanggal Sidang	:	19 Agustus 2025

Disetujui Oleh:

(Rizka Ramavanti, S.E., M.Si., Ph.D)

Dosen Pembimbing

Disahkan Oleh:

(Dr. Aty Herawati)

Dekan Fakultas

Ekonomi, Bisnis Dan Humaniora

Diketahui Oleh:

(Sri Opti, SE.Ak., MM., CA.,

CertIPSAS)

Ketua Program Studi Akuntansi



LEMBAR PENGESAHAN UJIAN SIDANG SKRIPSI/TUGAS AKHIR

Pada hari, Selasa, 19 Agustus 2025 telah diselenggarakan Ujian Sidang Tugas Akhir dengan topik penelitian: “Analisis Penentuan Biaya Produksi Dengan Metode Full Costing Untuk Menetapkan Harga Jual Produk” (Studi Kasus: Kedai Ayam Bakar Kemayu 2, Jakarta Timur) untuk memenuhi sebagai prasyarat akademik guna memperoleh gelar Sarjana Akuntansi Universitas Trilogi, bagi mahasiswa:

Nama : Yudi Pardiyanto
NIM : 18116034
Program Studi : Akuntansi

telah dinyatakan **LULUS** oleh Dewan Penguji yang terdiri dari:

<u>Nama</u>	<u>Status</u>	<u>Tanda tangan</u>
1. Lely Dahlia, S.E., M.Ak., CertIPSAS	- Ketua Sidang	
2. Rizka Ramayanti, S.E., M.Si., Ph.D	- Dosen Pembimbing	



SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

Saya, yang bertandatangan di bawah ini, menyatakan bahwa tugas akhir yang saya serahkan untuk maju ujian sidang adalah murni hasil karya saya sendiri, bukan merupakan hasil plagiarsime (penjiplakan).

Apabila pada saat ujian sidang, diketahui dan terbukti bahwa tugas akhir ini merupakan hasil plagiarisme (penjiplakan) baik sebagian atau seluruh isi tugas akhir saya, maka Universitas Trilogi mempunyai hak dan wewenang untuk membatalkan isi dari tugas akhir yang telah saya (sebagai peneliti) tulis dan saya bersedia menerima sanksi *Drop Out* atau tidak dapat melanjutkan studi dari Universitas Trilogi.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dalam keadaan sehat dan sadar tanpa adanya campur tangan ataupun tekanan dari pihak manapun juga.

Jakarta, 19 Agustus 2025

Yang Menyatakan,



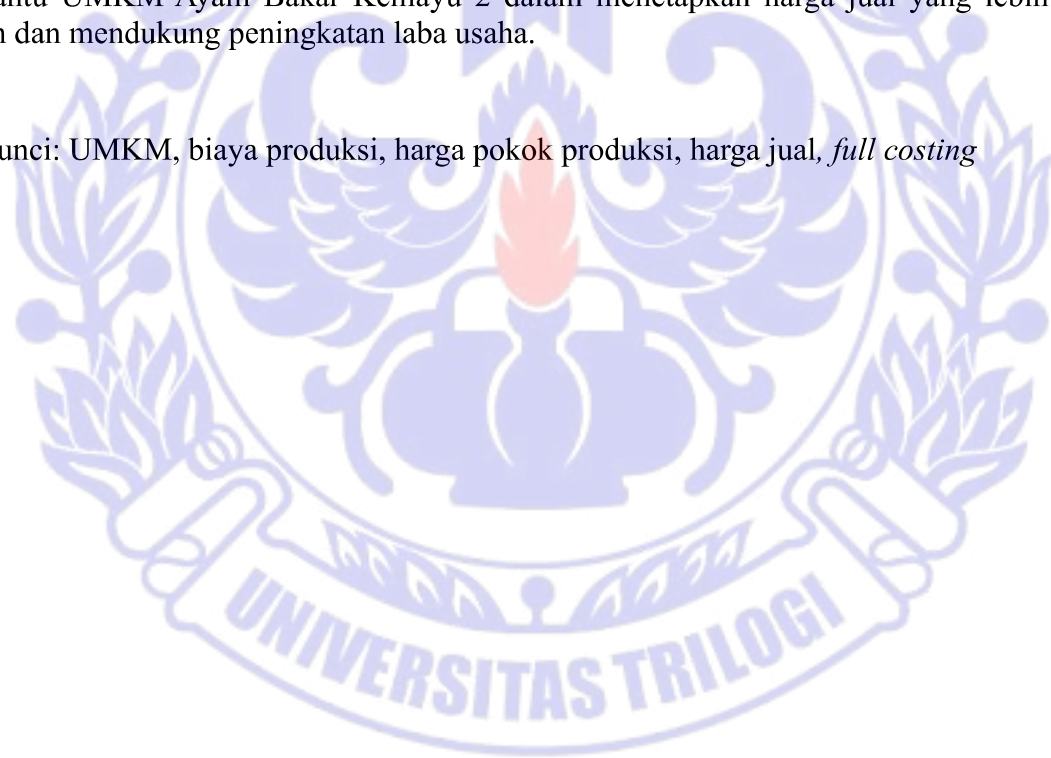
(Yudi Pardiyanto)

NIM : 18116034

ABSTRAK

Jumlah UMKM di Indonesia pada tahun 2024 mencapai lebih dari 65 juta unit dan tersebar di berbagai sektor dengan makanan dan minuman sebagai kontributor terbesar terhadap perekonomian nasional. Namun, perkembangan UMKM masih menghadapi kendala, di antaranya keterbatasan modal, manajemen yang belum profesional, serta perhitungan biaya produksi yang kurang tepat. Penelitian ini dilakukan pada UMKM Ayam Bakar Kemayu 2 yang selama ini belum menghitung biaya produksi secara rinci, khususnya pada komponen *overhead* pabrik, sehingga laba yang diperoleh tidak optimal. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis penetapan harga pokok produksi dan harga jual menggunakan metode *full costing* serta membandingkannya dengan metode yang diterapkan UMKM. Metode *full costing* dipilih karena menghitung seluruh biaya produksi, baik tetap maupun variabel, sehingga menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan antara harga pokok produksi dan harga jual yang ditetapkan UMKM dengan hasil analisis menggunakan metode *full costing*. Dengan demikian, penerapan metode *full costing* dapat membantu UMKM Ayam Bakar Kemayu 2 dalam menetapkan harga jual yang lebih relevan dan mendukung peningkatan laba usaha.

Kata kunci: UMKM, biaya produksi, harga pokok produksi, harga jual, *full costing*



ABSTRACT

In 2024, the number of MSMEs in Indonesia reached more than 65 million units across various sectors with the food and beverage industry being the largest contributor to the national economy. However, MSMEs still face challenges, including limited capital, unprofessional management, and inaccurate calculation of production costs. This research was conducted at MSME Ayam Bakar Kemayu 2, which has not calculated production costs in detail, particularly regarding factory overhead, resulting in suboptimal profits. The purpose of this study is to analyze the determination of cost of goods manufactured and selling prices using the full costing method and to compare it with the method currently applied by the MSME. The full costing method was chosen because it considers all production costs, both fixed and variable, thus providing a more accurate calculation of the cost of goods manufactured. The results indicate differences between the cost of goods manufactured and selling prices determined by the MSME and those obtained using the full costing method. Therefore, applying the full costing method can assist MSME Ayam Bakar Kemayu 2 in setting more relevant selling prices and improving business profitability.

Keywords: MSMEs, production costs, cost of goods manufactured, selling price, full costing



Kata Pengantar

Alhamdulillah puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena atas rahmat serta ridho-nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “ Analisis Penentuan Biaya Produksi Dengan Metode *Full Costing* untuk Menetapkan Harga Jual Produk (Studi kasus: Kedai Ayam Bakar Kemayu 2, Duren Sawit Jakarta Timur Periode bulan Maret sampai Mei 2025)” Dalam penyusunan skripsi ini, banyak kendala yang dihadapi penulis. Namun berkat ridho, rahmat serta hidayah-nya yang begitu melimpah penulis mampu menyelesaikan skripsi ini. Penulis menyadari sepenuhnya bahwa banyak pihak yang telah membantu dalam proses penyelesaian tugas akhir skripsi ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof.Dr Pramono Hari Adi, M.S. selaku Rektor Universitas Trilogi.
2. Ibu Dr.Aty Herawati selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Trilogi.
3. Ibu Sri Opti,SE.Ak.,MM.CA.,CertIPSAS selaku Ketua Program Studi Akuntansi (SI) Universitas Trilogi, serta dosen penguji skripsi, terimakasih banyak atas waktu dan kesempatannya untuk menguji dan banyak memberikan masukan serta arahan dalam penulisan skripsi ini.
4. Ibu Rizka Ramayanti, S.E., M.Si. Phd selaku dosen pembimbing materi yang telah banyak meluangkan waktu dalam memberikan pengarahan, bimbingan dan bantuan dari awal hingga selesainya skripsi ini.
5. Bapak dan Ibu dosen serta staff karyawan Universitas Trilogi yang telah memberikan ilmu dan pelayanan yang baik sehingga skripsi saya dapat berjalan dengan lancar.
6. Istri Saya yang selalu ada dalam suka dan duka, terimakasih selalu memberikan motivasi dan semangat agar skripsi ini dapat segera diselesaikan.
7. Kakak-Kakak saya yang tidak ada bosannya memberikan arahan, dukungan baik materi maupun nonmateri untuk cepat menyelesaikan skripsi ini.
8. Teman – teman Akuntansi Karyawan 2018 dan rekan-rekan kerja saya *General Affair* TMII dan masih banyak lagi nama yang tidak dapat saya sebutkan terima kasih telah membantu dan mengarahkan dalam mengerjakan skripsi ini.

Semoga semua kebaikan yang telah diberikan dapat dibalas dengan pahala yang berlipat oleh Allah SWT.

Penelitian ini disusun untuk mengetahui analisis penentuan biaya dengan Metode *Full Costing*. Sehingga dapat memberikan informasi, masukan terkait analisis penentuan biaya dengan metode *Full Costing* pada perusahaan. Besar harapan saya penelitian ini dapat memberikan manfaat dan inspirasi bagi kita semua.

Jakarta, 19 Agustus 2025

Yudi Pardiyanto



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI	ii
SURAT PENGESAHAN UJIAN SIDANG AKHIR	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	iv
SURAT PERSETUJUAN UJIAN SIDANG TUGAS AKHIR	v
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
Kata Pengantar	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABLE	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Sistematika Penelitian	3
BAB II LANDASAN TEORI	5
2.1 Akuntansi Biaya	5
2.2 Definisi Biaya dan Klasifikasi Biaya	5
2.2.1 Definisi Biaya	5
2.2.2 Klasifikasi Biaya	5
2.3 Biaya Produksi	6
2.3.1 Pengertian Biaya Produksi	6
2.3.2 Jenis Biaya Produksi	7
2.3.3 Metode Penentuan Biaya Produksi	8
2.3.4 Unsur-Unsur Biaya Produksi	8

2.3.5 Indikator Biaya Produksi Metode <i>Full Costing</i>	9
2.4 Harga Jual	9
2.4.1 Pengertian Harga Jual	9
2.4.2 Metode Penetapan Harga Jual	9
2.5 Penelitian Terdahulu.....	10
2.6 Kerangka Konseptual	13
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1 Jenis Penelitian	15
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	16
3.3 Jenis dan Sumber Data	16
3.4 Metode Pengumpulan Data	16
3.5 Metode Analisis Data	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	18
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	18
4.1.1 Profil Perusahaan.....	18
4.1.2 Struktur Organisasi.....	18
4.2 Proses Produksi Perusahaan.....	19
4.2.1 Perhitungan Biaya Produksi Dan Penentuan Harga Jual Produk Dengan Metode Pemilik Kedai Ayam Bakar Kemayu 2.....	21
4.3 Perhitungan Biaya Produksi Dan Penentuan Harga Jual Produk Dengan Metode Full Coasting.....	26
4.3.1 Biaya Bahan Baku	26
4.3.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung	30
4.3.3 Biaya Overhead	31
4.3.5 Analisis data	34
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
5.1. Kesimpulan	39
5.2. Hambatan Penulis	39
5.3. Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	41

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2. 1 RUMUS BIAYA PRODUKSI.....	9
GAMBAR 2. 2 HARGA JUAL METODE COST PLUS PRICING	10
GAMBAR 2. 3 KERANGKA KONSEPTUAL	14
GAMBAR 4. 1 STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	18



DAFTAR TABLE

TABLE 2. 1 PENELITIAN TERDAHULU	10
TABLE 4. 1 DATA PENJUALAN PERIODE MARET S/D DENGAN MEI 2025	20
TABLE 4. 2 DATA PENJUALAN AYAM BAKAR HEMAT & JUMBO PERIODE MARET SD MEI 2025	20
TABLE 4. 3 BAHAN BAKU AYAM UNGKEP HEMAT:	22
TABLE 4. 4 BAHAN BAKU AYAM UNGKEP JUMBO.....	23
TABLE 4. 5 RINCIAN BIAYA PRODUKSI SAMBAL	23
TABLE 4. 6 RINCIAN BAHAN BAKU PELENGKAP	24
TABLE 4. 7 BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG	24
TABLE 4. 8 TOTAL BIAYA PRODUKSI AYAM BAKAR DENGAN METODE PERUSAHAAN	25
TABLE 4. 9 DAFTAR BAHAN BAKU AYAM BAKAR PERIODE MARET SD MEI 2025	27
TABLE 4. 10 BIAYA BAHAN BAKU AYAM HEMAT	28
TABLE 4. 11 BIAYA BAHAN BAKU AYAM JUMBO	28
TABLE 4. 12 PERHITUNGAN BIAYA SAMBAL	29
TABLE 4. 13 RINCIAN BAHAN BAKU PELENGKAP	30
TABLE 4. 14 BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG SELAMA MARET SD MEI 2025.....	30
TABLE 4. 15 BIAYA TENAGA KERJA LANGSUNG AYAM BAKAR MARET S/D MEI 2025	31
TABLE 4. 16 BIAYA OVERHEAD PABRIK.....	31
TABLE 4. 17 BIAYA DEPRESIASI	32
TABLE 4. 18 RINCIAN BIAYA OVERHEAD PABRIK PER PRODUK MARET SD MEI 2025.....	33
TABLE 4. 19 PERHITUNGAN METODE FULL COSTING.....	33
TABLE 4. 20 TOTAL BIAYA PRODUKSI AYAM BAKAR HEMAT DAN AYAM BAKAR JUMBO ...	35
TABLE 4. 21 PERHITUNGAN AYAM BAKAR	35
TABLE 4. 22 PERBANDINGAN PERHITUNGAN METODE PERUSAHAAN DENGAN FULL COSTING.....	37
TABLE 4. 23 PERBANDINGAN METODE PERUSAHAAN DENGAN METODE COST PLUS PRICING PENDEKATAN FULL COSTING	37