

**SKRIPSI**

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN PERHITUNGAN  
LABA-RUGI PRODUK BAKMI GORENG DAN BAKMI KUAH PADA  
RUMAH MAKAN MIE PASAR BARU JAKARTA DENGAN  
MENGUNAKAN METODE *VARIABLE COSTING***



Disusun oleh :

Jimmy

12110026

 9/6/16

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI FAKULTAS BISNIS**

**UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA**

**YOGYAKARTA**

**2016**

# **SKRIPSI**

## **PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN PERHITUNGAN LABA-RUGI PRODUK BAKMI GORENG DAN BAKMI KUAH PADA RUMAH MAKAN MIE PASAR BARU JAKARTA DENGAN MENGUNAKAN METODE *VARIABLE COSTING***

Diajukan sebagai salah satu syarat  
untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1)  
pada Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis  
Universitas Kristen Duta Wacana

Disusun oleh:

**Jimmy**

NIM: 12110026

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI FAKULTAS BISNIS  
UNIVERSITAS KRISTEN DUTA WACANA**

**YOGYAKARTA**

**2016**

**HALAMAN PENGESAHAN**

Skripsi dengan judul:

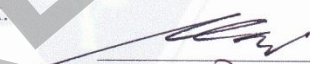
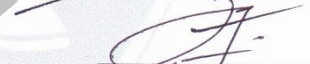

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN PERHITUNGAN LABA-RUGI PRODUK BAKMI GORENG DAN BAKMI KUAH PADA RUMAH MAKAN MIE PASAR BARU JAKARTA DENGAN MENGGUNAKAN METODE *VARIABLE COSTING***

telah diajukan dan dipertahankan oleh:

**JIMMY**

**12110026**

dalam Ujian Skripsi Program Studi Akuntansi  
Fakultas Bisnis  
Universitas Kristen Duta Wacana  
dan dinyatakan DITERIMA untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar  
Sarjana Ekonomi pada tanggal.. **15 JUN 2016**

<b>Nama Dosen</b>	<b>Tanda Tangan</b>
1 Drs. Marbudy Tyas Widodo., MM, Ak. (Ketua Tim/ Dosen Pembimbing)	
2 Dra. X. Indri Prasasyaningsih, M.Si. (Dosen Penguji)	
3 Maharani Dhian Kusumawati, SE., MSc. Ak. (Dosen Penguji)	

Yogyakarta, **28 JUN 2016**

Disahkan Oleh:

Dekan,



Dr. Singgih Santoso, MM

Ketua Program Studi,

Dra. Putriana Kristansi, MM., Akt

## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya menyatakan bahwa sesungguhnya skripsi dengan judul:

**Penentuan Harga Pokok Produksi dan Perhitungan Laba-Rugi Produk Bakmi Goreng dan Bakmi Kuah Pada Rumah Makan Mie Pasar Baru Jakarta Dengan Menggunakan Metode *Variable Costing***

Yang saya kerjakan untuk melengkapi sebagian syarat untuk menjadi Sarjana pada Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis Universitas Kristen Duta Wacana Yogyakarta adalah bukan hasil tiruan atau duplikasi dari karya pihak lain di Perguruan Tinggi atau instansi manapun, kecuali bagian yang sumber informasinya sudah dicantumkan sebagaimana mestinya.

Jika dikemudian hari didapati bahwa hasil skripsi ini adalah plagiasi atau tiruan dari karya pihak lain, maka saya bersedia dikenai sanksi yakni pencabutan gelar saya.

Yogyakarta.



Jimmy

12110026

## HALAMAN MOTTO

**Barang siapa ingin mutiara, harus berani terjun di lautan yang dalam.**

**Seribu orang tua hanya dapat bermimpi, satu orang pemuda dapat mengubah dunia.**

**(Soekarno Hatta)**

**Mimpi sama dengan tujuan. Ketika orang takut bermimpi, dia tidak punya tujuan.**

**Beberapa masalah yang dibebankan dunia padaku hanya mempengaruhi 1%, aku masih punya 99%.**

**(Jimmy)**

## HALAMAN PERSEMBAHAN

*Dipersembahkan untuk:*

- 1. Tuhan Yesus Kristus.**
- 2. Orang tua dan saudari-saudari yang telah banyak membantu.**
- 3. Dosen pembimbing, Bapak Marbudyo yang dengan sabar telah membimbing penulis yang masih banyak kekurangan.**

©UKDWN

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa yang senantiasa melimpahkan berkat dan karuniaNya, sehingga penelitian dan penulisan skripsi dengan judul “Penentuan Harga Pokok Produksi dan Perhitungan Laba-Rugi Produk Bakmi Goreng dan Bakmi Kuah Pada Rumah Makan Mie Pasar Baru Jakarta Dengan Menggunakan Metode *Variable Costing*” ini dapat diselesaikan. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1) pada Program Studi Akuntansi Fakultas Bisnis Universitas Kristen Duta Wacana.

Penelitian dan penulisan skripsi ini dapat terlaksana atas bantuan berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada para pihak, khususnya kepada:

1. Tuhan Yesus Kristus.
2. Keluarga yang selalu memberikan dukungan dan semangat terlebih lagi dari dukungan dan doa dari ibu.
3. Drs. Marbudy Tyas Widodo, MM., Ak selaku dosen pembimbing skripsi. Terima kasih atas semua bimbingan dan saran yang bapak berikan, karena itu semua sangat membantu dan memberikan motivasi untuk terus lebih baik.
4. Sahabat serta teman-teman yang memberikan dukungan baik berupa doa maupun semangat.
5. Semua pihak yang telah membantu dalam penyelesaian laporan ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman, oleh karena itu kritik dan saran sangat diharapkan. Semoga skripsi ini bermanfaat dan dapat digunakan sebagai tambahan informasi dan wacana bagi semua pihak yang membutuhkan.

Yogyakarta, 7 Juni 2016

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGAJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN KEASLIAN SKRIPSI</b> .....	iv
<b>HALAMAN MOTTO</b> .....	v
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	vi
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>ABSTRAK</b> .....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Batasan Penelitian.....	3
1.5 Manfaat Penelitian.....	3
1.6 Metode Penelitian.....	4
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	5
2.1 Pengertian Biaya dan Kos.....	5



2.1.1 Berdasarkan Hubungan Biaya dengan Produk.....	6
2.1.1.1 Biaya Langsung.....	6
2.1.1.2 Biaya Tidak Langsung.....	7
2.1.2 Berdasarkan Hubungan Biaya dengan Volume kegiatan.....	7
2.1.2.1 Biaya Variabel.....	8
2.1.2.2 Biaya Tetap.....	8
2.1.2.3 Biaya Campuran.....	8
2.2 Berdasarkan Fungsi Pokok Perusahaan.....	9
2.2.1 Biaya Produksi.....	9
2.2.1.1 Biaya Bahan Baku.....	9
2.2.1.1 Biaya Tenaga Kerja.....	9
2.2.1.1 Biaya Overhead Pabrik.....	10
2.2.2 Biaya Administrasi dan Umum.....	10
2.2.3 Biaya Pemasaran.....	10
2.3 Harga Pokok Produksi.....	10
2.4 Metode Pengumpulan Biaya Produksi.....	11
2.4.1 Metode Harga Pokok Proses.....	11
2.4.2 Metode Harga Pokok Pesanan.....	12
2.2.3 Metode <i>Batch Production</i> .....	13
2.5 <i>Full Costing</i> .....	13
2.6 <i>Variable Costing</i> .....	14
2.7 Perhitungan Rugi-Laba Menurut Metode <i>Variable Costing</i> .....	15
2.8 Manfaat Informasi Yang Dihasilkan Oleh Metode <i>Variable Costing</i> ...	16
2.8.1 Manfaat Informasi <i>Variable Costing</i> dalam Perencanaan Laba Jangka Pendek.....	16
2.8.2 Manfaat Informasi <i>Variable Costing</i> dalam Pengendalian Biaya...	17

2.8.3 Manfaat Informasi <i>Variable Costing</i> dalam Pengambilan Keputusan .....	18
2.9 Kelemahan Metode <i>Variable Costing</i> .....	18
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	21
3.1 Deskripsi Perusahaan.....	21
3.1.1 Informasi Umum.....	21
3.1.2 Proses Pemesanan.....	23
3.2 Struktur Organisasi.....	24
3.3 Data-Data yang Diperlukan.....	26
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	26
3.5 Desain Penelitian.....	28
3.6 Prosedur Analisis Data.....	29
<b>BAB IV ANALISIS DAN PEMBAHASAN</b> .....	32
4.1 Biaya Manufaktur Mie Mentah.....	32
4.1.1 Komponen Biaya Manufaktur Mie Mentah.....	32
4.1.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Mie Mentah per Bulan.....	35
4.2 Biaya Manufaktur Bakmie Goreng.....	36
4.2.1 Komponen Biaya Manufaktur Bakmie Goreng.....	36
4.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakmie Goreng per Bulan.....	41
4.3 Biaya Manufaktur Bakmie Kuah.....	42
4.3.1 Komponen Biaya Manufaktur Bakmie Kuah.....	42
4.3.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bakmie Kuah per Bulan.....	46

4.4 Laba-Rugi Bakmi Goreng per Bulan.....	47
4.4.1 Komponen Laba-Rugi Bakmi Goreng per Bulan.....	47
4.4.2 Perhitungan Laba-Rugi Bakmi Goreng per Bulan.....	50
4.5 Laba-Rugi Bakmi Kuah per Bulan.....	51
4.5.1 Komponen Laba-Rugi Bakmi Kuah per Bulan.....	51
4.5.2 Perhitungan Laba-Rugi Bakmi Kuah per Bulan.....	54
4.6 Hasil Analisis.....	55
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>56</b>
5.1 Kesimpulan.....	57
5.2 Saran.....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>59</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>60</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 HPP Mie Mentah.....	34
Tabel 4.2 HPP Bakmi Goreng .....	40
Tabel 4.3 HPP Bakmi Kuah.....	45
Tabel 4.4 Laba/Rugi Bakmi Goreng.....	49
Tabel 4.5 Laba/Rugi Bakmi Kuah.....	53
Tabel 4.6 Hasil Analisis.....	54
Tabel 5.1 Harga Pokok Produksi Bakmi Mentah.....	56
Tabel 5.2 Harga Pokok Produksi Bakmi Goreng.....	56
Tabel 5.3 Harga Pokok Produksi Bakmi Kuah.....	57

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.2 Struktur Organisasi.....	24
Gambar 3.5 Desain Penelitian.....	28

©UKDW

## DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN .....	59
1. Persentase penggunaan tepung terigu (dalam persen).....	59
2. Persentase penggunaan maizena (dalam persen).....	59
3. Persentase penggunaan listrik (dalam persen).....	60
4. Persentase penggunaan gas (dalam persen).....	61
5. Persentase penggunaan minyak (dalam persen).....	62
6. Persentase penggunaan bakmi mentah (dalam persen).....	62
7. Persentase penggunaan merica (dalam persen).....	63
8. Persentase penggunaan garam (dalam persen).....	64
9. Persentase penggunaan minyak ikan (dalam persen).....	65
10. Persentase penggunaan penyedap rasa (dalam persen).....	66
11. Persentase penggunaan bawang putih (dalam persen).....	67
12. Persentase penggunaan sawi hijau (dalam persen).....	68
13. Persentase penggunaan kecap (dalam persen).....	68
14. Persentase penggunaan daging ayam (dalam persen).....	69
15. Persentase penggunaan kendaraan (dalam persen).....	70
16. Persentase penggunaan peralatan (dalam persen).....	71
17. Persentase penggunaan gedung (dalam persen).....	72
18. Persentase penggunaan biaya hiburan (dalam persen).....	73
19. Persentase penggunaan bensin kendaraan (dalam persen).....	74
20. Persentase penggunaan perlengkapan (dalam persen).....	75
21. Persentase penggunaan konsumsi karyawan (dalam persen).....	76

22. Persentase penggunaan biaya kemasan dan pelengkap (dalam persen).....	77
23. Persentase penggunaan gaji pelayan (dalam persen).....	78
24. Persentase penggunaan gaji manajer (dalam persen).....	79
25. Persentase penggunaan gaji koki (dalam persen).....	80
26. Persentase penggunaan korek api (dalam persen).....	81
27. Perhitungan biaya penyusutan kendaraan menggunakan metode penyusutan garis lurus.....	81
28. Perhitungan biaya penyusutan peralatan menggunakan metode penyusutan garis lurus .....	82
29. Perhitungan biaya penyusutan gedung menggunakan metode penyusutan garis lurus .....	82
30. Perhitungan biaya penyusutan hiburan menggunakan metode penyusutan garis lurus .....	82
31. Lembar Revisi.....	83

Penentuan Harga Pokok Produksi dan Perhitungan Laba-Rugi Produk Bakmi Goreng dan Bakmi Kuah Pada Rumah Makan Mie Pasar Baru Jakarta Dengan Menggunakan Metode *Variable Costing*

**Jimmy**

Program Studi Akuntansi

Fakultas Bisnis Universitas Kristen Duta Wacana

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui harga pokok produksi yang diterapkan untuk memproduksi bakmi goreng dan bakmi kuah juga untuk mengetahui seberapa banyak laba-rugi yang diperoleh dari menjual produk tersebut dengan menggunakan metode *variable costing*.

Data yang digunakan untuk penelitian ini bersumber dari Rumah Makan Mie Pasar Baru Jakarta yang terletak di Jalan Diponegoro no 69 Yogyakarta. Dari data tersebut dapat kita ketahui seberapa banyak penggunaan biaya dan seberapa besar penjualan yang dapat dijual restoran. Selanjutnya, data tersebut dihitung dengan menggunakan metode *variable costing* sehingga menghasilkan biaya harga pokok produksi dan laba-rugi bakmi goreng dan bakmi kuah.

Dari hasil penelitian diketahui bahwa harga pokok produksi bakmi mentah per bulan adalah Rp 1,918,290, harga pokok produksi bakmi goreng per bulan adalah Rp 12,594,232 dan harga pokok produksi bakmi kuah per bulan adalah Rp 1,147,815. Terdapat keuntungan setiap penjualan produk bakmi goreng sebesar 270.6% dan untuk bakmi kuah sebesar 140.5%.

Kata Kunci: Harga pokok produksi, *variable costing*, laba-rugi.



The Determination Of Goods Production Cost and Profit-Loss Products Calculation  
Fried noodle and Gravy Noodle at Mie Pasar Baru Jakarta Restaurant Using Variable  
Costing Method

**Jimmy**

Accounting Study Program

Business Faculty of Christian Duta Wacana University

ABSTRACT

This study aims to determine the cost of production which is applied to produce fried noodle and gravy noodle is also to find out how much the income earned from selling these products by using variable costing method.

The data used for this study is sourced from Mie Pasar Baru Jakarta Restaurant which located in Jalan Diponegoro 69 Yogyakarta. From these data we can know cost and sales that restaurant can sell. Furthermore, the data is calculated by using variable costing method resulting the cost of goods production and profit-loss fried noodles and gravy noodle.

The result showed that the cost of goods production of raw noodles per month is Rp 1,918,290, cost of goods production of fried noodle per month is Rp 12,594,232 and the cost of goods production gravy noodle per month is Rp 1,147,815. There is an advantage of every fried noodle product sales amounted to 270.6% and 140.5% of gravy noodle.

keywords: The Cost Of Goods Production, Variable Costing, Profit-Loss.

Penentuan Harga Pokok Produksi dan Perhitungan Laba-Rugi Produk Bakmi Goreng dan Bakmi Kuah Pada Rumah Makan Mie Pasar Baru Jakarta Dengan Menggunakan Metode *Variable Costing*

**Jimmy**

Program Studi Akuntansi

Fakultas Bisnis Universitas Kristen Duta Wacana

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui harga pokok produksi yang diterapkan untuk memproduksi bakmi goreng dan bakmi kuah juga untuk mengetahui seberapa banyak laba-rugi yang diperoleh dari menjual produk tersebut dengan menggunakan metode *variable costing*.

Data yang digunakan untuk penelitian ini bersumber dari Rumah Makan Mie Pasar Baru Jakarta yang terletak di Jalan Diponegoro no 69 Yogyakarta. Dari data tersebut dapat kita ketahui seberapa banyak penggunaan biaya dan seberapa besar penjualan yang dapat dijual restoran. Selanjutnya, data tersebut dihitung dengan menggunakan metode *variable costing* sehingga menghasilkan biaya harga pokok produksi dan laba-rugi bakmi goreng dan bakmi kuah.

Dari hasil penelitian diketahui bahwa harga pokok produksi bakmi mentah per bulan adalah Rp 1,918,290, harga pokok produksi bakmi goreng per bulan adalah Rp 12,594,232 dan harga pokok produksi bakmi kuah per bulan adalah Rp 1,147,815. Terdapat keuntungan setiap penjualan produk bakmi goreng sebesar 270.6% dan untuk bakmi kuah sebesar 140.5%.

Kata Kunci: Harga pokok produksi, *variable costing*, laba-rugi.

The Determination Of Goods Production Cost and Profit-Loss Products Calculation  
Fried noodle and Gravy Noodle at Mie Pasar Baru Jakarta Restaurant Using Variable  
Costing Method

**Jimmy**

Accounting Study Program

Business Faculty of Christian Duta Wacana University

ABSTRACT

This study aims to determine the cost of production which is applied to produce fried noodle and gravy noodle is also to find out how much the income earned from selling these products by using variable costing method.

The data used for this study is sourced from Mie Pasar Baru Jakarta Restaurant which located in Jalan Diponegoro 69 Yogyakarta. From these data we can know cost and sales that restaurant can sell. Furthermore, the data is calculated by using variable costing method resulting the cost of goods production and profit-loss fried noodles and gravy noodle.

The result showed that the cost of goods production of raw noodles per month is Rp 1,918,290, cost of goods production of fried noodle per month is Rp 12,594,232 and the cost of goods production gravy noodle per month is Rp 1,147,815. There is an advantage of every fried noodle product sales amounted to 270.6% and 140.5% of gravy noodle.

keywords: The Cost Of Goods Production, Variable Costing, Profit-Loss.

## Bab I

### PENDAHULUAN

#### 1,1 Latar Belakang Masalah

Ekonomi suatu negara dipengaruhi oleh perusahaan-perusahaan baik kecil maupun besar. Terdapat banyak perusahaan di dunia dengan jenis dan besaran yang berbeda. Horngren (2006:42) mendefinisikan ada tiga sektor perusahaan yaitu perusahaan sektor perdagangan; membeli dan kemudian menjual produk berwujud tanpa mengubah bentuk dasarnya, perusahaan sektor jasa; menyediakan jasa (produk tidak berwujud) kepada pelanggannya. dan perusahaan sektor manufaktur; membeli bahan serta komponen dan mengubahnya menjadi berbagai barang jadi.

Perusahaan sektor manufaktur memiliki proses yang unik karena selain memproses bahan baku menjadi barang jadi, perusahaan jenis ini juga menjual produknya. Sebut saja Kentucky Fried Chicken atau yang lebih dikenal dengan sebutan KFC mengolah produknya dari bahan baku hingga menjadi produk ayam goreng olahan lalu menyajikannya ke konsumen. Jenis perusahaan manufaktur makanan lainnya adalah Pizza Hut yang sudah banyak membuka cabang di seluruh nusantara. Banyak sekali perusahaan manufaktur yang terus bertumbuh dan berkembang, tapi untuk perusahaan jenis ini dituntut untuk menghitung pemasukan dan pengeluaran secara rinci apalagi mengenai proses produksinya.

Dalam penentuan harga, perusahaan manufaktur memerlukan perhitungan yang detail mengenai harga pokok produksi agar tidak mengalami kerugian saat barang dijual. Harga pokok produksi diukur dari biaya overhead pabrik ditambah dengan biaya tenaga kerja langsung dan biaya bahan baku awal. Ketiga faktor utama inilah yang menjadi penentu besarnya harga pokok produksi sehingga perusahaan harus berhati-hati dalam menghitung karena ada banyak faktor di dalamnya.

Rumah Makan Mie Pasar Baru Jakarta adalah sebuah restoran kecil yang bergerak dalam bidang pembuatan dan penyajian makanan, restoran ini terletak di Jalan Pangeran Diponegoro no 69. Proses produksi di restoran ini dilakukan secara tradisional tanpa menggunakan mesin dan belum ada pencatatan akuntansi. Karena pemilik masih belum mengenal akuntansi, penentuan harga pokok produksi dilakukan secara perkiraan oleh pemilik, maka dari itu laba atau rugi yang dihasilkan tidak diketahui secara pasti. Harga pokok produksi di restoran ini juga sulit ditentukan karena proses produksinya tidak secara masal melainkan per pesanan sehingga banyaknya produk yang terjual setiap bulan tidak diketahui. Lalu perbedaan penggunaan overhead pabrik dalam pembuatan menu yang lain seperti listrik menyebabkan sulit ditentukannya harga pokok produksi.

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis tertarik untuk menjadikannya sebuah penelitian dengan judul **“Penentuan Harga Pokok Produksi dan Perhitungan Laba-Rugi Produk Bakmi Goreng dan Bakmi Kuah Pada Rumah Makan Mie Pasar Baru Jakarta di Yogyakarta Dengan Menggunakan Metode *Variable Costing*”**.

## 1.2 Rumusan Masalah

Apakah harga pokok produksi yang diterapkan pada Rumah Makan Mie Pasar Baru Jakarta sudah memberi keuntungan?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah membuktikan apakah penentuan harga pokok produksi dari pemilik dibandingkan dengan harga jual sudah memberi keuntungan bagi Rumah Makan Mie Pasar Baru Jakarta.

## 1.4 Batasan Penelitian

Dari sekian banyak menu yang ada di Rumah Makan Mie Pasar Baru Jakarta, penelitian ini hanya menghitung harga pokok produksi bakmi goreng dan kuah karena dua produk tersebut merupakan produk yang menggunakan bakmi mentah dengan proporsi yang lebih banyak atau penjualannya lebih banyak.

## 1.5 Manfaat Penelitian

1. Bagi Rumah Makan Mie Pasar Baru Jakarta: penelitian ini dapat membantu manajemen perusahaan membuat keputusan apakah harga jual produk sudah memberi keuntungan atau kerugian.

2. Bagi penulis: sebagai wadah untuk mengimplementasikan teori yang sudah didapat saat kuliah serta menambah wawasan dan dapat terjun langsung ke lapangan.

#### 1.6 Metode Penelitian

Beberapa metode pengumpulan data yang digunakan oleh penulis dalam mengerjakan penelitian ini antara lain:

- a. Metode Observasi

Metode ini dilakukan melalui pengamatan secara langsung terhadap aktivitas usaha yang terjadi di Rumah Makan Mie Pasar Baru Jakarta.

- b. Metode Wawancara

Penulis melakukan tanya jawab kepada pemilik toko beserta karyawan untuk mengetahui sistem yang ada, bahan-bahan yang diperlukan serta proses pembuatan bakmi dari awal hingga menjadi barang siap untuk dijual.

## BAB V

### Kesimpulan Dan Saran

#### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang diuraikan pada bab sebelumnya mengenai penentuan harga pokok produksi Rumah Makan Mie Pasar Baru Jakarta dengan menggunakan metode *variable costing*, diketahui harga pokok produksi bakmi mentah per bulan sebesar:

**Tabel 5.1 Harga Pokok Produksi Bakmi Mentah**

Harga Pokok Produksi Bakmi Mentah	
<b>Macam Biaya</b>	<b>Jumlah</b>
Biaya Bahan Baku	Rp 1,279,530
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 450,000
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 188,760
<b>Total</b>	<b>Rp 1,918,290</b>

Sedangkan harga pokok produksi bakmi goreng dan bakmi kuah adalah sebesar:

**Tabel 5.2 Harga Pokok Produksi Bakmi Goreng**

Harga Pokok Produksi Bakmi Goreng	
<b>Macam Biaya</b>	<b>Jumlah</b>
Biaya Bahan Baku	Rp 11,488,082
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 553,350
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 447,800
Biaya Pemasaran	Rp 105,000
<b>Total</b>	<b>Rp 12,594,232</b>



**Tabel 5.3 Harga Pokok Produksi Bakmi Kuah**

Harga Pokok Produksi Bakmi Kuah	
<b>Macam Biaya</b>	<b>Jumlah</b>
Biaya Bahan Baku	Rp 945,565
Biaya Tenaga Kerja Langsung	Rp 79,050
Biaya Overhead Pabrik Variabel	Rp 108,200
Biaya Pemasaran	Rp 15,000
<b>Total</b>	<b>Rp 1,147,815</b>

Dari hasil penjualan bakmi goreng dan bakmi kuah, pemilik ternyata mendapatkan keuntungan untuk bakmi goreng per porsi sebesar 270.6% sedangkan untuk bakmi kuah mendapatkan keuntungan per porsi sebesar 140.5%.

## 5.2 Saran

Dari hasil pengamatan penulis mengenai restoran ini juga hasil dari perhitungan pada bab sebelumnya, penulis berpendapat bahwa keuntungan yang dihasilkan oleh restoran terbilang cukup besar tapi tidak diimbangi dengan kualitas yang memadai. Agar *going concern* tetap terjadi, pihak restoran harus meningkatkan kualitas baik untuk kegiatan produksi atau kenyamanan pelanggan.

## Daftar Pustaka

- Hansen, Don R. & Mowen, Marryanne M. 2005. *Management Accounting* (Edisi 7) oleh Dewi Fitriyani & Deny Arnos Kwary. 2006. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.
- Herjanto, Eddy. 1997. *Manajemen Operasi* (Edisi Ketiga). Jakarta: Penerbit PT Grasindo.
- Horngren, Charles T., Datar, Srikant M. & Foster, George. Tanpa Tahun. *Akuntansi Biaya, Penekanan Manajerial* (Edisi Keduabelas) oleh P. A. Lestari. 2006. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Mulyadi. 1991. *Akuntansi Biaya* (Edisi 5). Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi.
- Siregar, B., Suripto, B., Hapsoro, D., Lo, Eko W., Herowati, E., Kusumasari, L. & Nurofik. 2013. *Akuntansi Biaya* (Edisi 2). Jakarta: Penerbit Salemba Empat.