

ABSTRACT

This study discusses the cost comparison method, namely the full costing method and variable costing method for the basic price and selling price.

Research method used in descriptive analytical research method, the research conducted by collecting data on costs incurred Tapioca Flour Company Anastacia Bakery Semarang and present the data, so as to give an idea of the real situation of the Bakery Company Anastacia Semarang. It also conducted analyzing cost data so as to produce counting the costs of goods and the right price. Then, from analyzing the derived conclusions and recommendations.

The results showed that the Bakery Company anastacia Semarang has been grouped with the appropriate fee, except for using the Job Order Costign Method cost should be broken down again into the costs are variable and fixed. Besides counting the cost of the company is still very simple, just count all the costs of production and distributed by the number of order goods. Bakery Company Anastacia Semarang also not using any method is determining the sale price, sale price of order set by the marketing and business owner based on their experience. Results of the discussion showed there is a significant difference between the selling price for order calculated using the method of calculation of Job Order Costing.

The calculation using the Job Order Costing method may result in the sale price of order is more precise so that companies can reduce the loss and receive appropriate profits.

Keywords: Job Order Costing, Cost of product, Price, and Profit.

INTISARI

Penelitian ini membahas tentang perbandingan metode biaya, yaitu dengan menggunakan metode *Job Order Costing* untuk menetapkan kos barang terjual dan harga jual produk.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian deskriptif analitis, yaitu penelitian yang dilakukan dengan mengumpulkan data-data biaya yang terjadi di Perusahaan Roti dan Kue Anastacia Bakery Semarang dan menyajikan data tersebut, sehingga dapat memberi gambaran mengenai keadaan sebenarnya dari perusahaan. Selain itu juga dilakukan penganalisan data biaya sehingga dapat menghasilkan perhitungan kos barang terjual dan harga jual yang tepat. Kemudian, dari penganalisan tersebut diambil kesimpulan dan saran.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Roti dan Kue Anastacia Bakery Semarang telah mengelompokkan biaya dengan tepat, hanya saja untuk menggunakan metode *Job Order Costing* biaya harus dikelompokkan lagi menjadi biaya yang bersifat variabel dan tetap. Selain itu perhitungan kos barang terjual masih sangat sederhana, yaitu hanya menghitung semua biaya produksi lalu dibagikan dengan jumlah barang sesuai dengan pesanan. Roti dan Kue Anastacia Bakery Semarang juga tidak menggunakan metode apa pun dalam menetapkan harga jual, harga jual ditetapkan oleh bagian marketing dan pemilik perusahaan berdasarkan pengalaman mereka. Hasil pembahasan menunjukkan ada perbedaan yang signifikan antara perhitungan harga jual menggunakan metode *Job Order Costing*.

Perhitungan menggunakan metode *Job Order Costing* dapat menghasilkan harga jual sesuai pesanan yang lebih tepat sehingga perusahaan dapat mengurangi kerugian dan menerima laba yang sesuai.

Kata kunci : *Job Order Costing*, Kos Barang Terjual, Harga Jual, dan Laba.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	iii
KATA PENGANTAR	iv
<i>ABSTRACT</i>	vii
INTISARI	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	9
1.3 Maksud dan Tujuan Penelitian	10
1.4 Kegunaan Penelitian	10
1.5 Rerangka Pemikiran.....	11
1.6 Metode Penelitian	14
1.7 Lokasi Penelitian	16
BAB II KAJIAN PUSTAKA, RERANGKA PEMIKIRAN, DAN PENGEMBANGAN HIPOTESIS	18
2.1 Kos.....	18
2.1.2 Laporan Kos Produksi	22
2.1.2.1 Karakteristik Pemanufakturan.....	22

2.1.2.2	Laporan Kos Produksi Pemanufakturan.....	24
2.1.3	Klasifikasi Kos.....	32
2.2	Metode Job Order Costing.....	35
2.2.1	Karakteristik <i>Job Order Costing</i>	36
2.2.2	Manfaat metode <i>Job Order Costing</i>	37
2.2.3	Keuntungan dan Kelemahan Metode <i>Job Order Costing</i>	39
2.2.4	Kartu Kos Pesanan.....	40
2.2.5	Akuntansi untuk Bahan Baku.....	42
2.2.6	Akuntansi untuk Tenaga Kerja.....	44
2.2.7	Akuntansi <i>Overhead</i> Pabrik.....	46
2.3	Kos Barang Terjual.....	50
2.3.1	Pengertian Kos Barang Terjual.....	50
2.3.2	Harga Jual.....	52
2.3.3	Unsur-unsur Yang Mempengaruhi Kos Produksi Berdasarkan Pesanan.....	55
2.4	Peranan Metode <i>Job Order Costing</i> dalam Perhitungan Kos produksi Pesanan.....	60
2.5	Rerangka Pemikiran.....	62

BAB III METODE PENELITIAN	68
3.1 Objek Penelitian	68
3.2 Definisi Operasional dan Pengukuran Variabel	69
3.3 Jenis dan Sumber Data	73
3.3.1 Sumber Data	73
3.3.2 Teknik Pengumpulan Data	74
3.3.3 Tahap-tahap Pengumpulan Data	75
3.4 Analisis Data	76
 BAB IV PEMBAHASAN.....	78
4.1 Gambaran Umum Perusahaan Roti dan Kue Anastacia Bakery Semarang	78
4.1.1 Sejarah Singkat Perusahaan Roti dan Kue Anastacia Bakery Semarang	78
4.1.2 Struktur Organisasi Perusahaan Roti dan Kue Anastacia Bakery Semarang	79
4.1.3 Kegiatan Usaha Perusahaan Roti dan Kue Anastacia Bakery Semarang	82
4.1.4 Proses Produksi	83
4.1.5 <i>Job Order Costing</i> yang berlaku diperusahaan.....	87
4.1.5.1 Analisis Pencatatan Biaya Bahan Baku.....	88
4.1.5.2 Analisis Pencatatan Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	93
4.1.5.3 Analisis Pencatatan Biaya Tenaga Kerja Tidak Langsung.....	94

4.1.5.4 Kalkulasi kos barang terjual produksi taksiran....	98
4.1.5.5 Kalkulasi kos barang terjual produksi sesungguhnya.....	101
4.2 Pembahasan	106
4.2.1 Penentuan Kos barang terjual.....	106
4.2.2 Peranan Job Order Costing dalam menetapkan Kos barang Terjual	108
 BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	110
5.1 SIMPULAN.....	110
5.2 SARAN.....	111
5.3 KETERBATASAN.....	112
DAFTAR PUSTAKA.....	115
DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS (<i>CURRICULUM VITAE</i>).....	117

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Jumlah Kos Dalam Proses Pabrikasi.....	23
Gambar 2.2 Perbandingan antara Sistem Penentuan Harga Pokok dan Penentuan Harga Pokok Proses.....	24
Gambar 2.3 Perhitungan Kos Barang terjual.....	26
Gambar 2.4 Klasifikasi Kos Perhitungan Kos <i>Full Costing</i> VS <i>Variable Costing</i>	48
Gambar 2.5 Penggolongan Kos sebagai Kos Produk dan Kos Periodik pada Metode Kos Barang Terjual Variabel dan Metode Kos Barang Terjual Penuh.....	50
Gambar 2.6 Hubungan antara Produksi, Penjualan dan Laba.....	51
Gambar 2.7 <i>Production and Non-Production Cost</i>	54
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Perusahaan Anastacia Bakery Semarang.....	76
Gambar 4.2 Saluran distribusi Perusahaan Anastacia Bakery.....	79
Gambar 4.3 Proses produksi Pembuatan produk roti dan kue Perusahaan Anastacia Bakery.....	83