

TUGAS AKHIR

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN BREAK EVEN POINT PADA PT BMS (Studi Kasus : Restaurant XYZ)

**Diajukan guna melengkapi sebagian syarat
Dalam mencapai gelar Sarjana Strata Satu (S1)**



Disusun Oleh :

Nama : Noni Indra Wati
NIM : 41609110060
Program Studi : Teknik Industri

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS MERCU BUANA
JAKARTA
2011**

LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini,

Nama : Noni Indra Wati
N.I.M : 41609110060
Jurusan : Teknik Industri
Fakultas : Teknologi Industri
Judul Skripsi : Perhitungan Harga Pokok Produksi dan
Break Even Point Pada PT BMS (Studi
kasus : Restaurant XYZ)

Dengan ini menyatakan bahwa hasil penulisan Skripsi yang telah saya buat ini merupakan hasil karya sendiri dan benar keasliannya. Apabila ternyata di kemudian hari penulisan Skripsi ini merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi berdasarkan aturan tata tertib di Universitas Mercu Buana.

Demikian, pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak dipaksakan.

Penulis

Noni Indra Wati

LEMBAR PENGESAHAN

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN
BREAK EVEN POINT PADA PT BMS**
(Studi Kasus : Restaurant XYZ)

Disusun Oleh :

Nama	:	Noni Indra Wati
NIM	:	41609110060
Program Studi	:	Teknik Industri



Mengetahui,
Koordinator Tugas Akhir / Ketua Program Studi

[Ir Muhammad Kholil MT]

KATA PENGANTAR

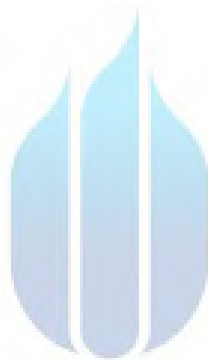
Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Break Even Point Pada PT BMS (Studi Kasus : Restaurant XYZ)”**. Penelitian ini diajukan untuk memenuhi sebagian syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknik pada Universitas Mercu Buana.

Dalam penelitian ini, penulis menyadari tanpa bimbingan, bantuan dan dorongan serta petunjuk dari berbagai pihak kemungkinan skripsi ini tidak dapat diselesaikan. Untuk itu dalam kesempatan ini penulis sampaikan rasa hormat serta ucapan terimakasih setulus-tulusnya kepada :

1. Ir Muhammad Kholil MT selaku Ketua Program Studi Universitas Mercu Buana.
2. Ir Erry Rimawan MBA selaku Dosen Pembimbing yang telah berkenan meluangkan waktunya memberikan masukan dan koreksi guna penyelesaian skripsi ini.
3. Bapak dan Ibu Staff Pengajar serta karyawan Fakultas Teknologi Industri Program studi Teknik Industri Universitas Mercu Buana.
4. Mama, Kakak dan Adik-adikku tercinta yang telah memberikan dorongan dan semangat sehingga peneliti dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Seluruh teman-temanku jurusan Teknik Industri angkatan XV Universitas Mercubuana
6. Seluruh teman-temanku di HK Group.

7. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang turut membantu dalam penyelesaian skripsi ini.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa ilmu dan pengetahuan yang peneliti miliki terbatas, sehingga dalam penelitian skripsi ini masih banyak kekurangan. Demi kesempurnaan skripsi ini maka penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat konstruktif dari semua pihak. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.



Jakarta, 24 Januari 2011

Penulis

UNIVERSITAS
MERCU BUANA

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pernyataan	ii
Halaman Pengesahan	iii
Abstrak	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar	x
Daftar Lampiran	xi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	3
1.5 Sistematika Penelitian	4
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Akuntansi Biaya	6
2.1.1 Pengertian Akuntansi Biaya	6
2.1.2 Manfaat Akuntansi Biaya	7
2.1.3 Sistem Akuntansi Biaya	7
2.1.4 Keterbatasan Akuntansi Biaya	8
2.2 Biaya	9
2.2.1. Pengertian Biaya	9
2.2.2. Penggolongan Biaya	10
2.2.3. Kalkulasi Harga Pokok Produksi	13
2.3 Harga Pokok Produksi	15
2.3.1. Pengertian Harga Pokok Produksi	15
2.3.2. Tujuan dan Manfaat Penentuan Harga Pokok Produksi	15
2.3.3. Unsur-unsur Biaya Harga Pokok Produksi	16
2.3.4. Sistem Pengumpulan Harga Pokok Produk	19
2.3.5. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	21
2.3.6. Manfaat Biaya Per Unit	24
2.4 Persediaan	25
2.5 Penyusutan	28
2.6 Break Even Point	29
2.6.1. Pengertian Break Event Point	29
2.6.2. Kegunaan Break Even Point	31
2.6.3. Asumsi-Asumsi Analisa BEP	32
2.6.4. Keterbatasan Analisa Break Even Point	33

2.6.5. Metode Perhitungan Analisa BEP	34
2.6.6. Analisa BEP Sebagai Penetapan Keputusan perencanaan Laba	36
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Lokasi Penelitian	38
3.2 Objek Kajian	38
3.3 Jenis Data	38
3.4 Metode Pengumpulan Data	39
3.5 Metode Analisis Data	40
3.5.1 Teknik Penyajian Data	40
3.5.2 Metode Analisis Data	41
3.6 Diagram Alir Penelitian	42
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	
4.1. Hasil Penelitian	43
4.1.1. Latar Belakang Perusahaan	43
4.1.2. Struktur Organisasi Perusahaan	46
4.1.3. Deskripsi Tugas Karyawan	46
4.1.4. Modal Usaha Restaurant XYZ	49
4.1.5. Proses dan Hasil Produksi Restaurant XYZ	50
4.1.6. Kebijakan Sumber Daya Manusia	53
4.2. Pengolahan Data	55
4.3. Perhitungan HPP	58
4.4. Perhitungan BEP	67
BAB V ANALISA HASIL	
5.1. Metode Harga Pokok Produksi	77
5.2. Analisa Hasil	77
5.2.1. Harga Pokok produksi	77
5.2.2. BEP	78
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	
6.1. Kesimpulan	90
6.2. Saran	91
Daftar Pustaka	92
Lampiran	

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Kebutuhan Bahan	55
Tabel 4.2	Penyusutan	56
Tabel 4.3	Biaya Lain-Lain	57
Tabel 4.4	Fixed Cost	67
Tabel 4.5	Variable Cost	67



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Grafik Biaya Variabel	11
Gambar 2.2	Grafik Biaya Semi Variabel	12
Gambar 2.3	Grafik Biaya Tetap	12
Gambar 2.4	Grafik Biaya Total	13
Gambar 2.5	Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing	22
Gambar 2.6	Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Variable Costing	23
Gambar 2.7	Pendekatan BEP Dengan Grafik	35
Gambar 4.1	Struktur Organisasi	46
Gambar 4.2	Mantao	52
Gambar 4.3	Diagram Alur Pembuatan Mantao	51



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Harga Jual Restaurant XYZ (Outlet)	93
Lampiran 2	Harga jual Restaurant XYZ (Sentral)	94

