

## ABSTRAK

Harga pokok produk merupakan kumpulan biaya yang dimulai dari pengolahan bahan baku hingga menjadi produk jadi hingga sampai ke tangan konsumen. Dalam pembuatan sebuah produk tidak lepas dari biaya produksi dan biaya nonproduksi. Harga pokok produk dapat diperoleh dengan menjumlah biaya produksi dan biaya nonproduksi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui harga pokok produk semangkok bakso dari pedagang bakso Pak Breng yang sesuai dengan perhitungan akuntansi biaya dan menetapkan harga jual semangkok bakso dengan menggunakan *profit margin*.

Jenis penelitian ini adalah studi kasus kualitatif dengan menggunakan data primer dan sekunder. Teknik pengumpulan data melalui wawancara, observasi, studi pustaka, dan dokumentasi langsung ke objek penelitian, sedangkan teknik analisis data yang digunakan adalah teknik analisis deskriptif dengan menghitung harga pokok produk dan penetapan harga jual menggunakan cara perhitungan Pak Beng, metode *full costing* dan metode *variable costing* serta dalam menetapkan harga jual menggunakan metode *normal pricing*. Dalam penelitian ini akan membandingkan dari hasil perhitungan yang telah diperoleh.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, hasil yang diperoleh dari cara yang telah digunakan oleh Pak Breng, menggunakan metode *full costing* dan metode *variable costing* menghasilkan hasil yang berbeda. Harga produk yang diperoleh berdasarkan cara perhitungan pak breng untuk 200 mangkok dalam seandainya adalah sebesar Rp. 1.847.000, maka per mangkok bakso diperoleh harga pokok produk sebesar Rp. 9.235. Berdasarkan perolehan harga pokok produk per mangkok bakso tersebut dapat diketahui besar laba yang diperoleh Pak Breng dalam sehari adalah Rp. 765 per mangkok bakso yang diperoleh dari harga yang telah beliau tetapkan yaitu per mangkok bakso sebesar Rp. 10.000. Jika penentuan harga pokok produk menggunakan perhitungan akuntansi biaya menghasilkan harga pokok produk yang lebih tinggi. Harga pokok produk yang diperoleh dengan menggunakan metode *full costing* adalah sebesar Rp. 1.894.200 untuk 200 mangkok dan harga pokok produk per mangkok sebesar Rp. 9.471 dengan perolehan harga jual Rp. 14.000. Dan jika menggunakan metode *variable costing* menghasilkan harga pokok produk sebesar Rp. 1.783.200 untuk 200 mangkok bakso dan diperoleh harga pokok produk per mangkok bakso sebesar Rp. 8.916 dengan perolehan harga jual sebesar Rp. 13.000. Dalam penelitian ini untuk menetapkan harga jual menggunakan *profit margin* sebesar 45%.

**Kata kunci** : harga pokok produk, metode *full costing*, metode *variable costing*, dan harga jual.