

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penentuan harga pokok produksi pada rumah makan Padang di Gedangan Sidoarjo. Keingintahuan peneliti untuk mencari tahu kenapa harga satu porsi makanan di tempat ini terbilang lebih mahal daripada rumah makan Padang yang ada disekitarnya, tapi mengapa justru rumah makan Padang Sinar Biru inilah yang selalu ramai dikunjungi pembeli.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari proses wawancara yang dilakukan dengan pemilik rumah makan Padang dan observasi langsung. Data sekunder diperoleh dari Rumah makan padang, penelitian terdahulu dan sumber buku yang terkait. Selama ini rumah makan padang di gedangan sidoarjo, melakukan perhitungan harga pokok produksi dengan metode yang cukup sederhana. Sehingga harga jual yang mereka dapatkan lebih rendah dibandingkan perhitungan harga pokok produksi yang dilakukan peneliti dengan menggunakan metode full costing dan variabel costing.

Hasil dari penelitian ini memunculkan bahwa perhitungan dengan menggunakan metode full costing memberikan perhitungan yang lebih akurat dibandingkan dengan perhitungan yang dilakukan pemilik rumah makan Padang Sinar Biru dan perhitungan menggunakan variabel costing. Hasil perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan full costing adalah sebesar Rp 1.587.500, menggunakan variabel costing adalah sebesar Rp 1.502.500 dan perhitungan rumah makan Padang Sinar Biru adalah sebesar Rp 1.542.000

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, *Variabel Costing*.