

## RINGKASAN

NIAR SAPUTRI. Perhitungan Harga Pokok Produksi Produk *Best Seller* dengan Menggunakan Metode *Full Costing* dan Analisa *Break Even Point* pada UKM Nusada Kopi (*Calculation of the Cost of Production for Best Seller Products Using the Full Costing Method and Break Even Point Analysis at UKM Nusada Kopi*). Dibimbing oleh Ratih Pratiwi.

Setiap tahap proses produksi memerlukan pengorbanan sumber ekonomi berupa berbagai jenis biaya untuk menghasilkan produk yang akan dipasarkan. Biaya – biaya yang digunakan dalam proses produksi ini akan menjadi dasar untuk penentuan Harga Pokok Produksi (HPP). Elemen-elemen yang membentuk Harga Pokok Produksi (HPP) dapat dikelompokkan menjadi tiga golongan besar yaitu bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik. Menurut (Simamora 2012) Titik Impas adalah volume penjualan dimana jumlah pendapatan dan jumlah bebannya sama, tidak ada laba maupun rugi bersih. Pada keadaan itu keuntungan ataupun kerugian sama dengan nol.

Nusada Kopi merupakan salah satu usaha kedai kopi yang berada di Panaragan kota Bogor. Kedai kopi ini dalam menentukan harga pokok produksi masih keliru karena masih ada biaya *overhead* pabrik dan biaya tenaga kerja yang belum diperhitungkan. Nusada Kopi hanya berfokus pada bahan baku.

Tujuan tugas akhir yaitu menjelaskan proses produksi dan biaya-biaya yang dibebankan oleh Nusada Kopi, memaparkan perhitungan harga pokok produksi, dan menghitung serta menganalisis penerapan titik impas (*break even point*). Metode yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini terdiri dari tiga metode, yaitu wawancara, observasi, dan studi pustaka.

Nusada kopi memproduksi berbagai jenis produk minuman dan makanan, selama bulan Maret terdapat 10 minuman dan 4 makanan yang memiliki volume penjualan lebih tinggi dibandingkan dengan menu yang lainnya. Sepuluh minuman dengan volume penjualan tertinggi yaitu Kopi susu nusada, *vietnam drip*, *choco latte iced*, *Rosella tea iced*, *matcha latte iced*, *café latte iced*, *red velvet iced*, *v60*, *lemon tea iced* dan 4 makanan yaitu kentang, burger, getuk dan singkong. Biaya-biaya yang dibebankan pada Nusada kopi adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Biaya tenaga kerja langsung terdiri dari 3 pegawai yang berhubungan langsung dengan proses produksi. Biaya *overhead* pada Nusada kopi terdiri dari sewa bangunan, biaya listrik, biaya gas, biaya paket internet, biaya bahan penolong dan biaya penyusutan. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* yaitu diperoleh jumlah HPP tertinggi pada produk burger sebesar Rp 21.643. Perhitungan *break even point* dapat dilakukan oleh semua usaha untuk mengetahui jumlah titik impas agar tidak mengalami kerugian. Nusada kopi harus menjual sebanyak 522 produk minuman dan makanan agar mencapai titik impasnya.

Kata Kunci: Biaya Bahan Baku, Biaya *Overhead* Pabrik, Biaya Tenaga Kerja Langsung, *Break Even Point*, Harga Pokok Produksi, UKM