**ABSTRAK**

**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DALAM MENENTUKAN HARGA JUAL ROTI PADA**

**UKM ROTI CIRASA BAKERY**

**ARI AHMAD**

**Npm : 173214089**

Penelitian ini berjudul Analisis Penentuan Harga Pokok produksi Dalam Menentukan Harga Jual Roti Pada UKM Roti Cirasa Bakery. Dalam Studi tentang system penentapan biaya produksi dengan pendekatan terhadap biaya produk atau *Full Costing*. Tujuan dalam Penelitian ini adalah Untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi dalam menentukan harga jual dengan menggunakan metode *FullCosting* pada UKM Roti Cirasa Bakery. Jenis penelitian ini adalah studi kasus, teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini mengunakan 3 teknik yaitu teknik wawancara, Observasi dan Dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini dalam menjawab rumusan masalah adalah analisis kualitatif dan Deskriptif. Hasil penelitian penelitian ini menunjukan bahwa perhitungan harga pokok produksi menurut perusahan dan metode *Full Costing* menunjukan hasil yang berbeda, terbukti bahwa Hasil perhitungan biaya produksi dengan metode *full costing* adalah sebesar Rp1.730,31 dengan selisihnya sebesar Rp. 30,31. Jadi total biaya produksi roti keju dengan metode *full costing* selama bulan januari 2019 adalah Rp 257.635. Saran untuk perusahaan perusahaan sebaiknya untuk menghitung harga Pokok produksi dengan mengunakan teknik atau metode *Full Costing.*

***Kata kunci :*** *Biaya Produksi,Harga Pokok produksi*,*Full Costing*

***ABSTRACT***

***ANALYSIS OF DETERMINING THE COST OF PRODUCTION IN DETERMINING THE SELLING PRICE OF BREAD IN***

***BREAD CIRASA BAKERY***

**ARI AHMAD**

**Npm :173214089**

This research is entitled Analysis of Determination of Cost of Production in Determining the Selling Price of Bread at the SME Roti Citra Bakery. In the study of the production costing system with an approach to product costs or Full Costing. The purpose of this study is to determine the calculation of the cost of production in determining the selling price by using the FullCosting method at the SME Roti Cirasa Bakery. This type of research is a case study, the data collection technique used in this research uses 3 techniques, namely interview, observation and documentation techniques. The data analysis technique used in this research in answering the problem formulation is qualitative and descriptive analysis. The results of this study indicate that the calculation of the cost of production according to the company and the Full Costing method shows different results, it is proven that the results of the calculation of production costs by the full costing method are Rp. 1,730.31 with the difference of Rp. 30.31. So the total cost of producing cheese bread with the full costing method during January 2019 is Rp. 257,635. Suggestions for companies should be to calculate the cost of production using the full costing technique or method.

***Keywords****: Production Cost, Cost of Production, Full Costing*