

ABSTRAK

Hani Bakery & Cake merupakan toko roti yang memproduksi varian roti manis yang diantaranya terdapat enam roti manis *best seller* yaitu: roti manis Pisang Coklat, *Volcano*, Abon, *Cheese Floss*, *Sosis Cup* dan *Choco Marbel*. Meskipun berlabel *best seller*, tidak semua roti dapat terjual secara keseluruhan sehingga menimbulkan roti sisa yang menyebabkan tidak maksimalnya keuntungan yang diperoleh oleh Hani Bakery & Cake. Roti manis yang tidak laku sampai dengan hari ke 6 dan ke 7 akan dijual dengan potongan harga 50% untuk menutupi kerugian sehingga perlu dilakukan penerapan pengendalian sediaan roti dengan menggunakan metode *Newsboy Problem* untuk mengoptimalkan tingkat sediaan atau produksi roti yang diperoleh melalui data *unit cost*, *scrap value* dan *selling price*. Namun sebelum melakukan perhitungan produksi optimum, dibutuhkan *unit cost* atau harga pokok produksi yang diperoleh dengan menggunakan metode *Full Costing*. Setelah itu, metode *Newsboy Problem* dapat digunakan juga untuk mengetahui *expected profit* ketika produksi berada pada tingkat optimal. Hasilnya menunjukkan bahwa perhitungan enam roti manis *best seller* menunjukkan bahwa Harga Pokok Produksi dengan metode *Full Costing* yaitu berkisar antara Rp 3.017 sampai dengan Rp 4.456. Sedangkan kuantitas produksi optimalnya berkisar 32 sampai dengan 60 roti dan nilai *expected profit* berkisar antara Rp 9.584 sampai dengan Rp 107.514.

Kata Kunci: *Full Costing*, *Newsboy Problem*, *Semi Perishable Product*

