

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN**  
**MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA SUDUT KAFE**  
**BANJARMASIN**



**Diajukan sebagai persyaratan menyelesaikan**  
**Pendidikan Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis**  
**Universitas Lambung Mangkurat**

**Oleh:**

**Muhammad Noor Azmi**

**NIM : 2000311310044**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI**

**PROGRAM DIPLOMA III**

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**

**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**

**2023**

**LEMBAR PERSETUJUAN**  
**DISETUJUI DAN DITERIMA**  
**UNTUK DIAJUKAN PADA UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR**

---

**Judul** : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Sudut Kafe Banjarmasin

**Nama** : Muhammad Noor Azmi

**NIM** : 2000311310044

**Program Studi** : D-III Akuntansi

Banjarmasin, 9 Juni 2023

Dosen Pembimbing



Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA  
NIP. 19640611 199203 2 002

Koordinator Program Studi  
Diploma III Akuntansi





Dr. Sariyanti Drs. M.Si., Ak, CPA  
NIP. 19640616 199103 1 005

LEMBAR PENGESAHAN  
TELAH DIUJIKAN PADA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR

---

Judul : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Pada Sudut Kafe Banjarmasin  
Nama : Muhammad Noor Azmi  
NIM : 2000311310044  
Program Studi : D-III Akuntansi

TIM PENGUJI :

NO.	NAMA	TANGAN TANGAN
1.	<u>Dr. Sarwani, Drs. M. Si, Ak, CPA</u> NIP. 19640616 199103 1 005	
2.	<u>Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA</u> NIP. 19640611 199203 2 002	

## **ABSTRAK**

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA SUDUT KAFE BANJARMASIN (Oleh: Muhammad Noor Azmi; Pembimbing: Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA; 2023; 66 halaman)

Dunia usaha, khususnya industri makanan dan minuman, sangat kompetitif. Tumbuhnya kedai kopi khususnya di perkotaan memang diminati, terutama di kalangan anak muda. Akibatnya, setiap kafe harus menghitung biaya produksi dan memperhitungkan penyusutan aset tetap. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Informasi dikumpulkan melalui wawancara dan dokumen. Hasilnya, ditemukan bahwa perhitungan biaya produksi dengan akuntansi biaya total berbeda dengan perhitungan perusahaan. Hal ini dikarenakan perusahaan tidak mengkategorikan biaya produksi menurut aturan perhitungan biaya yang berlaku saat ini, biaya tenaga kerja dan *overhead* pabrik.

**Kata Kunci: Akuntansi Biaya, Harga Pokok Produksi, Alokasi Biaya Bersama, Depresiasi Aset Tetap.**

## **ABSTRACT**

*ANALYSIS OF DETERMINING COST OF PRODUCTION USING THE FULL COSTING METHOD AT THE CORNER OF THE BANJARMASIN CAFE (By: Muhammad Noor Azmi; Supervisor: Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA; 2023; 66 pages)*

*In the business world, there is intense competition among companies, especially in the food and beverage industry. The proliferation of cafes, particularly in urban areas, has caught the attention, especially of young people. Therefore, every cafe calculates the cost of production and determines the depreciation or depreciation expenses of fixed assets. This research uses a quantitative approach with a descriptive type. Data is collected through interviews and documentation. The research findings indicate that there is a discrepancy in the calculation between the cost of production according to full costing compared to the company's calculation. This occurs because the company does not classify production costs according to the applicable cost accounting rules and does not include calculations for labor costs and factory overhead costs.*

**Keywords: Cost Accounting, Cost of Production, Joint Cost, Fixed Asset Depreciation.**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, karena atas berkat rahmat dan hidayah-Nya serta memberikan kesempatan bagi peneliti, sehingga peneliti dapat menyusun dan menyajikan Laporan Tugas Akhir dengan baik. Laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai persyaratan menyelesaikan Pendidikan Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, peneliti menyadari sepenuhnya bahwa selesainya Laporan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari dukungan, semangat, doa, serta bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moral maupun materil. Oleh sebab itu, peneliti ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr. Atma Hayat, Ec M.si, Ak, CA selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat;
2. Bapak Dr. Sarwani Drs. M.Si, Ak, CA, selaku Ketua Program Diploma III dan Ketua Program Studi Akuntansi Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat;
3. Ibu Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA, selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir, atas bimbingan dan arahnya yang telah banyak membantu penulis dalam Menyusun Laporan Tugas Akhir ini;
4. Ibu Ayu Oktaviani, SE, M.Si, Ak, CA, selaku Dosen Pembimbing Akademik peneliti diperkuliahan, atas bimbingan dan arahan yang peneliti dapatkan selama menjalankan perkuliahan;

5. Seluruh Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada peneliti selama menjalankan perkuliahan;
6. Kepada Ibu Rina selaku pemilik Sudut Kafe Banjarmasin yang sudah memberikan ijin dan Ka Teddy selaku Manager Sudut Kafe Banjarmasin yang selalu memberikan respon baik dalam memberikan informasi seputar Sudut Kafe Banjarmasin;
7. Orang tua tercinta yang selalu memberikan doa dan dukungan penuh secara finansial maupun mental saat peneliti sibuk dengan pembuatan Laporan Tugas Akhir ini. Berkat doa orang tua, peneliti bisa menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini;
8. Seluruh teman dan kerabat yang selalu memberikan dukungan dan semangat dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

Penyusun menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna dalam menyusun Laporan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan kritik serta saran dari Bapak/Ibu untuk menjadi lebih baik lagi dalam penulisan Laporan Tugas Akhir dimasa yang akan datang.

Banjarmasin, 28 Januari 2023

Muhammad Noor Azmi  
2000311310044

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSETUJUAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>3</b>
1.1 Latar Belakang.....	3
1.2 Rumusan Masalah.....	8
1.3 Tujuan Penelitian.....	8
1.4 Kegunaan Penelitian .....	8
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	9
1.5.2 Lokasi Penelitian .....	9
1.5.3 Jenis Data .....	9
1.5.4 Sumber Data.....	9
1.5.5 Teknik Pengumpulan Data.....	10
1.5.6 Teknik Analisis Data.....	10
1.5.7 Jadwal Penelitian.....	11
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>12</b>
2.1 Pengertian Akuntansi Biaya .....	12
2.2 Tujuan dan Manfaat Akuntansi Biaya .....	13
2.3 Pengertian Biaya.....	14
2.4 Penggolongan Biaya .....	15

2.5 Pengertian Harga Pokok Produksi .....	20
2.6 Manfaat Perhitungan Harga Pokok Produksi .....	20
2.7 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi .....	22
2.8 Pengertian Harga Pokok Pesanan .....	25
2.9 Alokasi Biaya Bersama .....	25
2.10 Depresiasi Aset Tetap .....	27
<b>BAB III GAMBARAN UMUM .....</b>	<b>29</b>
3.1 Sejarah Singkat Sudut Kafe Banjarmasin .....	29
3.2 Lokasi Sudut Kafe Banjarmasin .....	30
3.3 Struktur Organisasi Sudut Kafe Banjarmasin .....	30
3.4 Tugas dan Tanggung Jawab .....	31
<b>BAB IV HASIL PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>
4.1 Analisis Penelitian .....	32
4.2 Unsur-Unsur Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>Full Costing</i> Pada Sudut Kafe Banjarmasin .....	33
4.2.1 Biaya Bahan Baku .....	35
4.2.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	36
4.2.3 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik .....	36
4.3 Unsur-Unsur Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode <i>Full Costing</i> Pada Sudut Kafe Banjarmasin Menurut Peneliti .....	37
4.3.1 Biaya Bahan Baku .....	37
4.3.2 Tenaga Kerja Langsung .....	44
4.3.3 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik .....	45
4.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bulan Juni 2022 Menurut Peneliti .....	46
4.5 Rincian Laporan Laba Rugi ke Masing-masing Jenis Kopi .....	47
4.6 Perbandingan Perhitungan HPP Menurut Perusahaan dan Peneliti .....	48



4.7 Hasil Analisa.....	48
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>50</b>
5.1 Kesimpulan.....	51
5.2 Saran.....	51
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>54</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Penjualan Kopi dan Non Kopi Tahun 2022.....	5
Tabel 4.1 Harga Pokok Produksi Bulan Januari 2022.....	33
Tabel 4.2 Data penjualan masing-masing menu kopi periode Juni 2022.....	33
Tabel 4.3 Alokasi Biaya Bersama Masing-Masing Menu Kopi dan Penjualan Makanan Periode Juni 2022.....	34
Tabel 4.4 Depresiasi Aset Tetap Periode Juni 2022.....	35
Tabel 4.5 Biaya Bahan Penolong .....	37
Tabel 4.6 Biaya Bahan baku Menu Kopi Sudut Kiri.....	37
Tabel 4.7 Biaya Bahan Baku Menu Kopi Sudut Kanan .....	39
Tabel 4.8 Biaya Bahan Baku Menu Kopi Regal .....	40
Tabel 4.9 Biaya Bahan Baku Menu <i>Milk Banana Coffee</i> .....	41
Tabel 4.10 Biaya Bahan Baku Menu Kopi Pandan .....	42
Tabel 4.11 Biaya Bahan Baku Menu <i>Cornchesee Coffee</i> .....	43
Tabel 4.12 Biaya Tenaga Kerja Langsung Periode Juni 2022 .....	45
Tabel 4.13 Rekapitulasi BOHP Periode Juni 2022.....	45
Tabel 4.14 Rincian BOHP ke Masing-masing Jenis Kopi Periode Juni 2022 .....	46
Tabel 4.15 Rincian HPP ke masing-masing Jenis Kopi Periode Juni 2022 .....	47
Tabel 4.16 Rincian Laporan Laba Rugi ke Masing-masing Jenis Kopi Periode Juni 2022	47
Tabel 4.17 Perbandingan Perhitungan HPP Menurut Perusahaan dan Peneliti Periode Juni 2022.....	48

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Sudut Kafe Banjarmasin.....	30
--	----