

LAPORAN TUGAS AKHIR
ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING*
PADA AISYAH BAKERY AND CAKE BANJARMASIN TAHUN 2022



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

Oleh :

Seftia Fahreza

NIM : 2000311320056

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

PROGRAM DIPLOMA III

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT

BANJARMASIN

2023

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

Judul : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan
Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Aisyah Bakery
and Cake Banjarmasin Tahun 2022

Nama : Seftia Fahreza
NIM : 2000311320056
Program Studi : Diploma III Akuntansi

Banjarmasin, 9 Juni 2023

Dosen Pembimbing



Novika Rosari, SE, M.Si, Ak, CA
NIP. 19661230 199502 2 001



Dosen Pembimbing untuk Program Studi
Diploma III Akuntansi

Dr. Sarwani, Drs, M.Si, Ak, CA
NIP. 19640616 199103 1 005

LEMBAR PENGESAHAN
TELAH DIUJIKAN PADA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR



Judul : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi
dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada
Aisyah Bakery and Cake Banjarmasin Tahun 2022

NIM : 2000311320056

Nama : Seftia Fahreza

Program Studi : D-III Akuntansi

Dosen Penguji dan Dosen Pembimbing:

NO	NAMA	TANDA TANGAN
1.	Dra. Rusma Nailiah, M.Si, Ak, CA	(..... )
2.	Novika Rosari, SE, M.Si, Ak, CA	(..... )

ABSTRAK

Analisis Biaya produksi dihitung dengan menggunakan metode penetapan biaya lengkap. Aisyah Bakery and Cake Banjarmasin Tahun 2022 menjadi judul penelitian. Proses ini menghasilkan dari bahan mentah komoditas jadi yang dapat dipasarkan ke konsumen. Sebuah bisnis harus mempertimbangkan biaya produksi dan biaya produksi selama memenuhi beragam kebutuhan pasar. Metode keseluruhan costing akan digunakan dalam penelitian ini untuk memastikan rata-rata harga barang yang dijual barang pada Aisyah Bakery and Cake. Metodologi analisis ini menggunakan data deskriptif kuantitatif, dan sumber data sekundernya adalah data itu sendiri. Pemiliknya diwawancarai secara langsung sebagai bagian dari proses pengumpulan data penelitian, dan dokumentasi juga digunakan. Harga pokok barang ditentukan dengan mengumpulkan data produksi dan informasi biaya menggunakan pendekatan analisis data yang digunakan dalam penelitian. Berdasarkan temuan penelitian, perkiraan perusahaan menggunakan harga yang lebih rendah dibandingkan pendekatan perhitungan biaya keseluruhan. Hal ini disebabkan oleh kegagalan perusahaan dalam memperhitungkan biaya overhead produksi yang terkait dengan penyusutan aset tetap.

Kata kunci : Metode Full Costing, Biaya Produksi, dan Harga Pokok Produksi

Abstract

Research Project: Cost Analysis of Goods Produced Using the Full Costing Method at Aisyah Bakery and Cake Banjarmasin in 2022. Raw materials are changed during the process into finished goods that are ready for sale to customers. A business must compute production costs and take the price of produced goods into account in order to satisfy various market demands. The whole costing method will be used in this study to determine the average cost of production goods at Aisyah Bakery and Cake. The quantitative descriptive data type is used in this research method, and secondary data are the data source. The owner was directly interviewed as part of the research's data collection process, and documentation was also utilised. The research uses data analytic approaches to gather manufacturing data, compute production costs, and track costs incurred. The study's findings suggest that the corporate calculation yields a lesser value than the comprehensive costing technique. This is due to the company's failure to determine factory overhead expenses associated with fixed asset depreciation.

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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya serta kemudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* pada Aisyah Bakery and Cake Banjarmasin Tahun 2022” ini dengan baik dan sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan. Tugas Akhir ini diajukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat guna mencapai gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Akuntansi Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin.

Penulis menyadari bahwa penyusunan tugas akhir tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dan dukungan dari berbagai pihak sehingga penulis bisa menyelesaikan tugas akhir ini tepat pada waktunya. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang tak terhingga kepada yang terhormat:

1. Bapak Dr. H. Atma Hayat, Drs., Ec., M.Si., Ak., CA selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat dan selaku Dosen Penasihat Akademik Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
2. Bapak Dr. Sarwani, Drs, M. Si, Ak, CA, CPA selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
3. Ibu Novika Rosari, SE, M.Si, Ak, CA selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan, saran, waktu, dan dukungannya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.

4. Ibu Nurul Hikmah selaku pemilik Toko Aisyah Bakery and Cake Banjarmasin yang telah bersedia memberikan izin dan data-data yang dibutuhkan penulis.
5. Ibu Dra. Rusma Nailiah, M.Si, Ak, CA selaku Dosen Penguji Sidang Tugas Akhir.
6. Bapak/Ibu Dosen Program Studi Diploma III studi Akuntansi yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
7. Orang tua tercinta yang selalu mendoakan, mendukung, memberi kasih sayang dan perhatian yang tak henti-hentinya mengalir untuk saya.
8. Teman-teman saya dikampus Maulidiya, Noor Mieftahul Jannah, Dessy Apriliana Dewi, Ahmad Mei Nanda, dan Rafli Al Hadi untuk segala kerecehan, canda tawa, juga selalu mendengarkan keluh kesah dan memberikan semangat. Terimakasih atas dukungannya selama ini.
9. Kerabat dekatku 180102010005 yang selalu menyemangati, berbagi canda tawa, menerima keluh kesahku dan selalu memotivasiku. Terimakasih telah membersamaiku selama ini yang memberikan warna yang berbeda.
10. Teman-teman dikampus kelas Akuntansi C angkatan 2020 yang menemani sejak awal perjalanan kuliah ini hingga tak terasa kita sampai pada tahap dimana sebagian besar mengatakan ini yang terberat. Sukses untuk kita semua.
11. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu yang telah membantu penulis, secara langsung maupun tidak langsung dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

Penulis menyadari tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna, karena penulis masih memiliki kelemahan dan kekurangan dalam hal keterbatasan ilmu pengetahuan, dan kemampuan dalam penyajian materi dan pembahasan yang dimiliki penulis. Oleh sebab itu penulis mengharapkan adanya kritik dan saran yang bersifat membangun dari semua pihak untuk kesempurnaan tugas akhir ini. Penulis sangat berharap Tugas Akhir ini bermanfaat bagi para pembaca serta pemerhati masalah akuntansi pada umumnya.

Banjarmasin, 9 Juni 2023

Seftia Fahreza

NIM. 2000211320056

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
LEMBAR PERSETUJIAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.5 Metode Penelitian	5
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.5.2 Lokasi Penelitian.....	5
1.5.3 Jenis Data	5
1.5.4 Sumber Data.....	6
1.5.5 Teknik Pengumpulan Data.....	6
1.5.6 Teknik Analisa Data.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	8
2.1 Pengertian Akuntansi	8

2.2	Pengertian Akuntansi Biaya.....	9
2.3	Tujuan Akuntansi Biaya	11
2.4	Biaya.....	13
2.5	Metode Pengumpulan Biaya Produksi.....	17
2.6	Metode Penentuan Biaya Produksi.....	18
2.7	Perbedaan Metode <i>Full Costing</i> dan <i>Variabel Costing</i>	20
2.8	Harga Pokok Produksi	23
2.9	Manfaat Harga Pokok Produksi.....	25
2.10	Alokasi Biaya Bersama.....	26
2.11	Metode Alokasi Biaya Bersama	26
BAB III GAMBARAN UMUM.....		30
3.1	Sejarah Aisyah Bakery and Cake.....	30
3.2	Struktur Organisasi	31
3.3	Proses Produksi.....	33
BAB IV HASIL PEMBAHASAN		35
4.1	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan	35
4.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i>	39
4.3	Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Menurut Cara Perusahaan dan Menurut Metode <i>Full Costing</i>	44
BAB V PENDAHULUAN.....		47
5.1	Kesimpulan	47
5.2	Saran	48

DAFTAR PUSTAKA	49
-----------------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Data Penjualan roti yang diproduksi Aisyah Bakery and Cake pada bulan Januari 2022	35
Tabel 4.2 Biaya Pemakaian Bahan Baku pada bulan Januari 2022.....	36
Tabel 4.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung pada bulan Januari 2022	37
Tabel 4.4 Biaya Bahan Penolong pada bulan Januari 2022.....	37
Tabel 4.5 Biaya Lainnya pada bulan Januari 2022.....	37
Tabel 4.6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan pada bulan Januari 2022.....	38
Tabel 4.7 Biaya Penyusutan Mesin, Peralatan, dan Bangunan Per Tahun	41
Tabel 4.8 Biaya Penyusutan Mesin, Peralatan, dan Bangunan Per Bulan	42
Tabel 4.9 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	42
Tabel 4.10 Alokasi Biaya Bersama	43
Tabel 4.11 Perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	43
Tabel 4.12 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Menggunakan Cara Perusahaan Metode <i>Full Costing</i>	45

