

LAPORAN TUGAS AKHIR

PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI
MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING
PADA MEKAR BAKERY BANJARBARU



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

Oleh:
Winda Febriana Utami
2000311320082

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 : Penentuan Harga Pokok Produksi Roti Menggunakan
Metode Full Costing Pada Mekar Bakery Banjarbaru

Nama : Winda Febriana Utami

NIM : 2000311320082

Program Studi : Diploma III Akuntansi

Banjarmasin, 08 Juni 2023

Dosen Pembimbing,



Dra. Rusma Nailiah, M.Si, Ak, CA, CPA

NIP. 19660720199303 2 002

**Koordinator Program
Diploma III Akuntansi**



Dr. Sarwani, Drs. M.Si, Ak, CA, CPA

NIP. 19640616199103 1 005

**LEMBAR PENGESAHAN
TELAH DIAJUKAN
PADA UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR**



Judul : **Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan
Metode Full Costing Pada Mekar Bakery Banjarbaru**

Nama : **Winda Febriana Utami**

NIM : **2000311320082**

Program Studi : **Diploma III Akuntansi**

TIM PENGUJI

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

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA MEKAR BAKERY
LANDASAN ULIN UTARA, BANJARBARU, KALIMANTAN SELATAN**

Winda Febriana Utami

(Universitas Lambung Mangkurat)

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* pada Mekar Bakery Landasan Ulin Utara, Banjarbaru, Kalimantan Selatan. Mekar Bakery adalah usaha industri rumahan yang memproduksi berbagai macam roti yang berlokasi di Jalan Kurnia No. 1A RT 007/RW 003 Kelurahan Landasan Ulin Utara, Kecamatan Liang Anggang, Kota Banjarbaru, Provinsi Kalimantan Selatan. Hasil penelitian ini memberikan informasi perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*. Mekar Bakery belum melakukan penggolongan biaya produksi maupun non produksi seperti biaya bahan baku dan bahan penolong, biaya tenaga kerja langsung dan tidak langsung, dan biaya *overhead* pabrik, dari hasil penelitian menunjukkan perhitungan dan perbandingan laba antara perusahaan dan peneliti.

Kata Kunci: *harga pokok produksi, metode full costing, Mekar Bakery*

**DETERMINATION OF COST OF GOODS PRODUCED AT MEKAR
BAKERY LANDASAN ULIN UTARA, BANJARBARU, SOUTH
KALIMANTAN**

Winda Febriana Utami

(Lambung Mangkurat University)

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine how the calculation of the cost of goods produced by the full costing method at Mekar Bakery Landasan Ulin Utara, Banjarbaru, South Kalimantan. Mekar Bakery is a home industry business that produces various kinds of bread located at Jalan Kurnia No. 1A RT 007/RW 003 Landasan Ulin Utara Village, Liang Anggang District, Banjarbaru City, South Kalimantan Province. The results of this study provide information on the calculation of the cost of goods produced using the full costing method. Mekar Bakery has not classified production and non-production costs such as raw and auxiliary material costs, direct and indirect labor costs, and factory overhead costs, from the results of the study show the calculation and comparison of profits between companies and researchers.

Keywords: cost of goods manufactured, full costing method, Mekar Bakery

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Allah swt. karena atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya lah peneliti dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir dengan judul “Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Mekar Bakery di Banjarbaru.”

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan perkuliahan Program Diploma III Jurusan Akuntansi di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin.

Selama melaksanakan program ini, berbagai pihak telah memberikan fasilitas, membantu, membina dan membimbing penulis, untuk itu peneliti mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Bapak Dr. H. Atma Hayat, Drs., Ec., M.Si., Ak., CA
2. Ketua Program Diploma III sekaligus Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Bapak Dr. Sarwani, Drs., M.Si., Ak., CA, CPA
3. Ibu Lili Safrida, SE, M.Si., Ak., CA selaku dosen pembimbing akademik yang telah memberikan bimbingan dari semester pertama sampai akhir dengan baik.
4. Ibu Dra. Rusma Nailiah, M.Si., Ak., CA, CPA selaku dosen pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan serta saran-saran yang sangat membantu dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan baik.
5. Ibu Novika Rosari, SE, M.Si., Ak, CA selaku dosen penguji tugas akhir.

6. Seluruh dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan ilmu pengetahuan selama ini.
7. Kepada orang tua tercinta Bapak Suryanto dan Emak Sri Widhi Utami serta seluruh keluarga yang telah memberikan doa, semangat, serta dukungan sehingga penulisan tugas akhir ini dapat diselesaikan.
8. Terkhusus Ibu Nilawati Johansah, SH selaku bos ditempat kerja yang baik hati memberikan saya dispen jam kerja.
9. Seluruh rekan dan teman seangkatan 2020 Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat
10. Sahabatku Renaya dan Widi yang selalu menemani dari awal perkuliahan dan banyak membantu dalam pengerjaan Laporan Tugas Akhir ini.
11. Kating angkatan 2019 Kak Nurul yang bersedia memberikan masukan serta berbagi pengalaman

Banjarbaru, Mei 2022

Peneliti

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Kegunaan Penelitian.....	5
1.5 Metode Penelitian.....	5
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.5.2 Lokasi Penelitian.....	6
1.5.3 Jenis Data	6
1.5.4 Sumber Data.....	6
1.5.5 Teknik Pengumpulan Data.....	6
1.5.6 Teknik Analisa Data.....	7
BAB II LANDASAN TEORI	8
2.1 Akuntansi Biaya	8
2.1.1 Pengertian Akuntansi Biaya.....	8
2.1.2 Tujuan Akuntansi Biaya.....	8
2.2 Biaya.....	11
2.2.1 Pengertian Biaya	11
2.2.2 Klasifikasi Biaya	12
2.3 Harga Pokok Produksi.....	15
2.3.1 Pengertian Harga Pokok Produksi	15
2.3.2 Manfaat Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	16
2.3.3 Unsur-unsur Harga Pokok Produksi	17
2.3.4 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi	22

2.3.5	Laporan Harga Pokok Produksi	24
2.4	Depresiasi (Penyusutan)	27
2.4.1	Pengertian Depresiasi	27
2.4.2	Faktor-faktor dalam Menentukan Biaya Depresiasi	28
2.4.3	Metode Perhitungan Depresiasi	29
2.5	Akuntansi Biaya Bersama	30
2.5.1	Biaya Bersama	30
2.5.2	Pengalokasian Biaya Bersama kedalam Produk Bersama	32
BAB III GAMBARAN UMUM.....		45
3.1	Sejarah Singkat Mekar Bakery	45
3.2	Pembagian Tugas Kerja pada Mekar Bakery Banjarbaru	46
2.3	Bahan dan Peralatan Mekar Bakery Banjarbaru	48
3.4	Proses Produksi Mekar Bakery Banjarbaru.....	49
3.5	Hasil produksi dan Pemasaran Mekar Bakery Banjarbaru.....	51
BAB IV PEMBAHASAN.....		51
4.1	Data Biaya Produksi Menurut Mekar Bakery Banjarbaru	51
4.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan.....	53
4.3	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti.....	56
4.4	Perbandingan Perhitungan Laba Menurut Perusahaan dan Peneliti.....	67
BAB V PENUTUP		70
5.1	Kesimpulan.....	70
5.2	Saran	70
DAFTAR PUSTAKA		71

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Data Penjualan Roti Mekar Bakery Banjarbaru Bulan April	3
Tabel 4.1	Data Biaya Bahan Baku.....	51
Tabel 4.2	Data Biaya Tenaga Kerja	52
Tabel 4.3	Data Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	52
Tabel 4.4	Perhitungan HPP Roti Tawar Kupas Menurut Perusahaan	53
Tabel 4.5	Perhitungan HPP Roti Tawar Menurut Perusahaan	53
Tabel 4.6	Perhitungan HPP Roti Tawar Kupas Panjang Menurut Perusahaan	54
Tabel 4.7	Perhitungan HPP Roti Tawar Panjang Menurut Perusahaan	54
Tabel 4.8	Biaya Penyusutan Aktiva Tetap.....	55
Tabel 4.11	Alokasi Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	60
Tabel 4.12	Alokasi Biaya Listrik	60
Tabel 4.13	Alokasi Biaya Gas.....	61
Tabel 4.14	Alokasi Biaya Penyusutan Gedung.....	63
Tabel 4.15	Alokasi Biaya Penyusutan Kendaraan	64
Tabel 4.16	Alokasi Biaya Penyusutan Peralatan.....	65
Tabel 4.17	Perhitungan HPP Roti Tawar Kupas Menurut Peneliti.....	66
Tabel 4.18	Perhitungan HPP Roti Tawar Menurut Peneliti.....	67
Tabel 4.19	Perhitungan HPP Roti Tawar Kupas Panjang Menurut Peneliti	67
Tabel 4.20	Perhitungan HPP Roti Tawar Panjang Menurut Peneliti	68
Tabel 4.21	Perbandingan L/R Menurut Perusahaan dan Peneliti	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Formula Harga Pokok Produksi Metode Full Costing	27
Gambar 2.2 Formula Harga Pokok Pokok Produksi Metode Variabel Costing	28
Gambar 2.3 Laporan Harga Pokok Produksi	29
Gambar 2.4 Laporan Harga Pokok Produksi	30
Gambar 3.1 Stuktur Organisasi Mekar Bakery Banjarbaru	30