

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI
PADA ROTI QIBIT BANJARMASIN
DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING



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

Oleh :

Miptahul Jannah
NIM : 2100311320018

PROGRAM STUDI AKUNTANSI
PROGRAM DIPLOMA III
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARMASIN

2024

LEMBAR PERSETUJUAN
DISETUJUI DAN DITERIMA
UNTUK DI AJUKAN PADA UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR

Judul : Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Roti Qibit
Banjarmasin Dengan Menggunakan Metode Full
Costing.

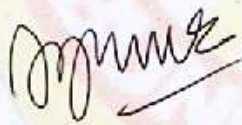
Nama : Miptahul Jannah

NIM : 2100311320018

Program Studi : D-III Akuntansi

Banjarmasin, ²⁴.....Juni 2024

Dosen Pembimbing



Ayu Oktaviani, SE, M.Si, Ak, CA
NIP.197010021998022001

Koordinator Program Diploma III Akuntansi



Dr. Satwani, Drs. M. Si, Ak, CA
NIP.196406161991031005

ABSTRAK

PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA ROTI QIBIT BANJARMASIN DENGAN MENGGUNAKAN FULL COSTING(Oleh: Miptahul Jannah; Pembimbing: Ayu Oktaviani; 2024; 63 halaman)

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan harga pokok produksi pada Roti Qibit Banjarmasin menggunakan metode full costing. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan mengumpulkan data melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Variabel penelitian meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik. Data dianalisis menggunakan metode full costing untuk menghitung harga pokok produksi dari tiga jenis roti kukus, yaitu roti kukus srikaya, roti kukus coklat, dan roti kukus tiramisu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggolongan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung sudah sesuai dengan teori akuntansi biaya, tetapi penggolongan biaya overhead pabrik belum sesuai karena tidak memasukkan biaya penyusutan. Temuan ini memberikan gambaran bahwa perhitungan harga pokok produksi yang tepat sangat penting dalam menetapkan harga jual yang efisien dan memaksimalkan laba UMKM.

Kata kunci : full costing; Roti Qibit, Biaya bahan baku, Biaya tenaga kerja langsung.

ABSTRACT

DETERMINING COST OF PRODUCTION ON BANJARMASIN QIBIT BREAD USING FULL COSTING(By: Miptahul Jannah; Supervisors: Ayu Oktaviani; 2024; 63 halaman)

The purpose of this study is to determine the cost of production at Roti Qibit Banjarmasin using the full costing method. This research employs a quantitative approach, utilizing data from direct observations, interviews, and documentation. The data collection techniques include primary data obtained directly from the company and secondary data from financial records and other relevant sources. The analysis involves calculating production costs using the full costing method, which includes direct material costs, direct labor costs, and factory overhead costs. The findings indicate that the production cost calculations at Roti Qibit Banjarmasin have not been fully aligned with accounting theory, particularly in terms of factory overhead costs. The company has not included depreciation costs as part of the factory overhead components. As a result, the calculation of the cost of production is not efficient, impacting the selling price and profitability of the business.

Keywords: production cost; full costing; bakery; financial analysis; accounting 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 “ Penentuan Harga Pokok Produksi Pada Roti Qibit Banjarmasin Dengan Menggunakan Metode *Full Costing*” ini dengan baik dan sesuai dengan waktu yang 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 dengan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang tak terhingga kepada terhormat:

1. Bapak Prof. Dr.H. Ahmad Yunani SE, M.Si 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 Koordinator Program Studi DIII Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.

3. Ibu Ayu Oktaviani, 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 Yulia Noor Melda selaku pemilik Toko Roti Qibit Banjarmasin yang telah bersedia memberikan ijin dan data-data yang dibutuhkan penulis.
5. Bapak/Ibu selaku Dosen Penguji Sidang Tugas Akhir.
6. Bapak/Ibu Dosen Program Studi DIII Akuntansi yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
7. Kedua orang tua saya Bapak H. Muhammad Nasir dan Ibu Hj. Hujaimah (Almarhumah) serta Kakak Ainun Basirah dan Adik Achmad Faqih dan keluarga yang selalu mendoakan dan memberi dukungan serta nasehat selama proses penulis Laporan Tugas Akhir.
8. Sahabat saya dikampus Resty Khairina, Tina Puteriani, Thalia Putri, dan Fitria Yulianda untuk segala kerecehan, canda tawa, juga selalu mendengarkan keluh kesah dan memberikan semangat. Terimakasih atas kebersamaannya selama ini.
9. Teman-teman dikampus kelas Akuntansi A Angkatan 2021 yang menemani sejak awal perjalanan kuliah hingga tak terasa kita sampai pada tahap dimana Sebagian besar mengatakan ini yang terberat. Sukses untuk kita semua.

10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu yang telah membantu penulis, secara langsung maupun tidak langsung dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
11. Teruntuk Diri Sendiri yang selalu berusaha semangat, sabar dan terus berjuang dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. *Proud of me!*

Penulis menyadari bahwa penyusunan 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, 2024



Miptahul Jannah

NIM. 2100311320018

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	5
1.5 Metode Penelitian.....	6
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian	6
1.5.2 Lokasi Penelitian	6
1.5.3 Jenis Data.....	6
1.5.4 Sumber Data	6
1.5.5 Teknik Pengumpulan Data	7
1.5.6 Teknik Analisa Data	7
BAB II LANDASAN TEORI	9
2.1 Pengertian Akuntansi Biaya	9
2.2 Tujuan Akuntansi Biaya.....	10
2.3 Pengertian Biaya dan Penggolongan Biaya	11

2.3.1	Pengertian Biaya	11
2.3.2	Pengglongan Biaya	11
2.4	Pengertian Harga Pokok Produksi.....	14
2.5	Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	16
2.4.1	Metode Full Costing	16
2.4.2	Contoh Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing	17
2.4.3	Metode Harga Pokok Variabel Costing	18
2.6	Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi	18
2.7	Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi	24
2.8	Depresiasi Aset Tetap.....	28
2.9	Manfaat Harga Pokok Produksi	29
2.10	Pengertian Penetapan Harga Jual	30
2.11	Metode Penetapan Harga Jual	30
BAB III GAMBARAN UMUM		32
3.1	Sejarah Roti Qibit Banjarmasin.....	32
3.2	Logo Usaha Roti Qibit Banjarmasin	32
3.4	Proses Produksi	33
BAB IV PEMBAHASAN		36
4.1	Hasil Penjualan Roti Qibit Banjarmasin	36
4.2	Data Total Produksi Roti Qibit Banjarmasin Bulan Januari 2024	37
4.3	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Roti Qibit Banjarmasin ...	37
4.4	Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Roti Qibit Banjarmasin Menurut Peneliti	40
4.5	Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti.....	45
4.6	Penetapan Harga Jual	46

4.7 Hasil Analisa	47
BAB V PENUTUP.....	49
5.1 Kesimpulan	49
5.2 Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	51

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data penjualan Roti Qibit Banjarmasin Bulan Januari 2024	4
Tabel 4. 1 Data penjualan Roti Qibit Banjarmasin Bulan Januari 2024	36
Tabel 4. 2 Data Total Produksi Roti Qibit Bulan Januari 2024	37
Tabel 4. 3 Biaya Bahan Baku Roti Kukus Pada Roti Qibit Banjarmasin	38
Tabel 4. 4 Biaya Tenaga Kerja Langsung Roti Kukus Pada Roti Qibit Banjarmasin	38
Tabel 4. 5 Biaya Lain-Lain Roti Kukus Pada Roti Qibit Banjarmasin	38
Tabel 4. 6 Biaya Bahan Baku Roti Kukus Satu Kali Produksi	40
Tabel 4. 7 Biaya Tenaga Kerja Langsung Per Pcs Menurut Peneliti	41
Tabel 4. 8 Perhitungan Penyusutan Aset Tetap Roti Qibit Banjarmasin	43
Tabel 4. 9 Gaji Pelayan Roti Qibit Banjarmasin	43
Tabel 4. 10 Biaya Bahan Penolong Roti Kukus Srikaya, Coklat, dan Tiramisu Qibit Banjarmasin.....	43
Tabel 4. 11 Harga Pokok Produksi Roti Kukus	45
Tabel 4. 12 Harga Pokok Produksi Roti Kukus Menurut Peneliti	45
Tabel 4. 13 Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut Roti Qibit Banjarmasin dan Peneliti.....	47
Tabel 4. 14 Perbandingan Laba Penjualan Harga Mark Up Produksi Per Hari Menurut Roti Qibit dan Saran Peneliti.....	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Usaha Roti Qibit Banjarmasin	33
---	----

