

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI ROTI DENGAN**  
**MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA MEKAR**  
***BAKERY* BANJARBARU**



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

**Oleh :**  
**NOOR MIEFTAHUL JANNAH**  
**NIM : 2000311320080**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI**

**PROGRAM DIPLOMA III**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**  
**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**  
**BANJARMASIN**

**2024**

## LEMBAR PERSETUJUAN

DISETUJUI DAN DITERIMA

UNTUK DIAJUKAN PADA UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR

Judul : Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Dengan  
Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Mekar Bakery  
Banjarbaru

Nama : Noor Miestahul Jannah

NIM : 2000311320080

Program Studi : Diploma III Akuntansi

Banjarmasin, ..... 12 Desember ..... 2023

Dosen Pembimbing

Koordinator Program Studi  
Diploma III Akuntansi



Dr. Monica Rahardian Ary Helmina, SE, M.Si  
NIP. 19780813 200501 2 001

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

## LEMBAR PENGESAHAN

TELAH DIAJUKAN PADA BULAN LAPORAN TUGAS AKHIR



**Judul** : Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Dengan Menggunakan  
Metode *Full Costing* Pada Mekar Bakery Banjarbaru

**Nama** : Noor Mieftahul Jannah

**Nim** : 2000311320080

**Program Studi** : D3 Akuntansi

### TIM PENGUJI :

NO	NAMA	TIM	TANDA TANGAN
1	Dr. KADIR, Drs., M.Si., Ak., CA	DOSEN PENGUJI	
2	Dr. MONICA RAHARDIAN ARY HELMINA, SE, M.Si	DOSEN PEMBIMBING	

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah sega puji bagi Allah SWT atas segala limpahan nikmat,rahmat serta kesehetan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Perhitungan Harga Pokok Produksi Roti Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Mekar *Bakery* Banjarbaru ” dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, pengetahuan, serta dukungan dari banyak pihak yang selama ini membantu dalam menyelesaikan Tugas Akir ini. Dengan hati tulus penulis mengucapkan terimakasih kepada :

- 1 Bapak Prof. Dr. H. Ahmad Yunani, SE, M.Si Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
- 2 Bapak Dr. Sarwani, Drs., M.Si, Ak, CA, CPA Ketua Program DIII Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat sekaligus Ketua Program Studi DIII Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
- 3 Ibu Dr. Monica Rahardian Ary Helmina, SE, M.Si Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir.
- 4 Bapak Dr. Kadir, Drs., M.Si., Ak., CA Dosen Penguji Laporan Tugas Akhir.
- 5 Seluruh dosen Program Studi DIII Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin yang selalu memberikan bimbingan dan ilmu pengetahuan kepada penulis.
- 6 Bapak dan ibu staf karyawan di Lingkungan Program Studi DIII Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin yang telah banyak membantu penyusun selama penelitian berlangsung.
- 7 Kedua orang tua tercinta yang selalu memberi dukungan dan perhatian pada penulis dan memberikan doa yang terbaik untuk kelancaran penulis dalam Pendidikan.
- 8 Bapak Samino selaku pimpinan Perusahaan Roti Mekar *Bakery* Banjarbaru.
- 9 Ooh sehung dan Iqbaal Dhiafakri Ramadhan yang memberikan dukungan dan motivasi bagi penulis untuk selalu berkerja keras dan berusaha semaksimal mungkin.
- 10 Teman-teman seperjuangan saya di Prodi Diploma III Akuntansi yang selalu mendukung dan menyemangati saya, serta selalu ada disaat proses menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

Penulis menyadari tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna, sehingga penulis mengharapkan saran, kritik, dan petunjuk yang membangun. Demikianlah yang dapat penulis sampaikan. Semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca sekalian.

Banjarmasin, 12 Desember 2023

Noor Mieftahul Jannah

Nim 2000311320080

## **ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memahami perhitungan harga pokok produksi roti dengan menerapkan metode full costing pada Mekar Bakery Banjarbaru. Proses ini menghasilkan dari bahan baku menjadi barang atau jasa yang dapat dipasarkan ke konsumen. Metode keseluruhan full costing akan digunakan dalam penelitian ini untuk memastikan rata - rata harga barang yang dijual. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi. Pemiliknya diwawancari secara langsung sebagai proses pengolahan data. Harga pokok barang ditentukan dengan mengumpulkan data produksi dan informasi biaya menggunakan tahap analisis data yang digunakan dalam penelitian ini . Hasil menarik kesimpulan menunjukkan bahwa biaya produksi menurut peneliti lebih tinggi dibandingkan harga jual yang ditentukan oleh mekar bakery tersebut, yang mengakibatkan selisih antara perhitungan harga pokok produksi menurut perusahaan dan menurut penulis.

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

## **ABSTRACT**

*The aim of this research is to determine the calculation of the basic cost of bread production using the full costing method at Mekar Bakery Banjarbaru. This process produces raw materials into goods or services that can be marketed to consumers. The overall full costing method will be used in this research to determine the average price of goods sold. Data collection techniques include The data collection methods involve observation, interviews, and documentation. The owner was interviewed directly as a data processing process. The cost of goods is determined by collecting production data and cost information using the data analysis stage used in this research. The results of drawing conclusions show that the cost of production according to the researcher is higher than the selling price determined by the Bloom Bakery, which results in a difference between the calculation of the cost of production according to the company and according to the author.*

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

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
ABSTRAK .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Kegunaan 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 .....	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 Pengertian Akuntansi biaya .....	8
2.2 Tujuan Akuntansi Biasa .....	9
2.3 Pengertian Biaya .....	10
2.4 Pengertian harga Pokok Produksi .....	13
2.5 Manfaat Perhitungan Harga Jual Produk .....	14
2.6 Unsur-unsur Harga Pokok Produksi .....	15
2.7 Metode Pengumpulan Biaya Produksi .....	19
2.8 Perbedaan Metode Harga Pokok Proses dengan Metode Harga Pokok Pesanan	20
2.9 Metode Perhitungan harga pokok produksi .....	21
2.10 Perbedaan Metode Full Costing dan Variabel Costing .....	23
2.11 Depresiasi (penyusutan) .....	25

2.12	Akuntansi Biaya Bersama .....	28
BAB III GAMBARAN UMUM .....		32
3.1	Sejarah Singkat Mekar Bakery .....	32
3.2	Struktur Organisasi .....	33
3.3	Bahan dan Peralatan .....	35
3.4	Proses Produksi .....	36
BAB IV HASIL PEMBAHASAN .....		39
4.1	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan .....	39
4.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Penulis Menggunakan Metode Full Costing .....	55
4.3	Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan Dan Menurut Penulis .....	81
BAB V PENUTUP .....		92
5.1	Kesimpulan .....	92
5.2	Saran .....	93
DAFTAR PUSTAKA .....		95

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Daftar Roti Pada Mekar Bakery Banjarbaru .....	3
Tabel 4. 1 Laporan Hasil Produksi Dan Penjualan Bulan September .....	39
Tabel 4. 2 Biaya Pemakaian Bahan Baku .....	40
Tabel 4. 3 Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	46
Tabel 4. 4 Biaya Overhead Pabrik .....	47
Tabel 4. 5 Harga Pokok Produksi Roti Kelapa .....	47
Tabel 4. 6 Harga Pokok Produksi Roti Kapaang .....	48
Tabel 4. 7 Harga Pokok Produksi Roti Sobek .....	48
Tabel 4. 8 Harga Pokok Produksi Roti Keju .....	49
Tabel 4. 9 Harga Pokok Produksi Roti Krim Vanila/Banana .....	49
Tabel 4. 10 Harga Pokok Produksi Roti Steak Susu .....	50
Tabel 4. 11 Harga Pokok Produksi Roti Kering/Bakar .....	50
Tabel 4. 12 Harga Pokok Produksi Roti Tawar/Kulit .....	51
Tabel 4. 13 Harga Pokok Produksi Roti Tawar Kupas/Putih .....	51
Tabel 4. 14 Harga Pokok Produksi Roti Tawar Panjang .....	52
Tabel 4. 15 Harga Pokok Produksi Roti Dua Rasa ... ..	52
Tabel 4. 16 Harga Pokok Produksi Roti Burger .....	53
Tabel 4. 17 Harga Pokok Produksi Krim Mesis .....	53
Tabel 4. 18 Harga Pokok Produksi Roti Boy .....	54
Tabel 4. 19 Harga Pokok Produksi Roti Tawar/Kupas Panjang .....	54
Tabel 4. 20 Harga Pokok Produksi Roti Pisang Coklat .....	55
Tabel 4. 21 Biaya Depresiasi (Penyusutan Aset) .....	56
Tabel 4. 22 Perhitungan Depresiasi Aset Tetap.....	57
Tabel 4. 23 Alokasi biaya Bersama Bulan September 2023 .....	58
Tabel 4. 24 Alokasi Biaya Tenaga kerja .....	60
Tabel 4. 25 Biaya overhead pabrik tetap .....	62
Tabel 4. 26 Biaya overhead pabrik Variabel .....	62
Tabel 4. 27 Alokasi Biaya Overhead Pabrik Tetap .....	63
Tabel 4. 28 Biaya Alokasi Overhead Pabrik Variabel .....	66
Tabel 4. 29 Harga Pokok Produksi Roti Kelapa .....	71
Tabel 4. 30 Harga Pokok Produksi Roti Kapaang .....	71
Tabel 4. 31 Harga Pokok Produksi Roti Sobek .....	72



Tabel 4. 32 Harga Pokok Produksi Roti Keju .....	73
Tabel 4. 33 Harga Pokok Produksi Roti Krim Vanila/Banana .....	73
Tabel 4. 34 Harga Pokok Produksi Roti Steak Susu .....	74
Tabel 4. 35 Harga Pokok Produksi Roti Kering/Bakar .....	75
Tabel 4. 36 Harga Pokok Produksi Roti Tawar/Kulit .....	75
Tabel 4. 37 Harga Pokok Produksi Roti Tawar Kupas/Putih .....	76
Tabel 4. 38 Harga Pokok Produksi Roti Tawar Panjang .....	77
Tabel 4. 39 Harga Pokok Produksi Roti Dua Rasa .....	77
Tabel 4. 40 Harga Pokok Produksi Roti Burger.....	78
Tabel 4. 41 Harga Pokok Produksi Krim Mesis .....	79
Tabel 4. 42 Harga Pokok Produksi Roti Boy .....	79
Tabel 4. 43 Harga Pokok Produksi Roti Tawar/Kupas Panjang .....	80
Tabel 4. 44 Harga Pokok Produksi Roti Pisang Coklat .....	81
Tabel 4. 45 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Roti Kelapa Menurut Perusahaan Dan Penulis .....	82
Tabel 4. 46 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Roti Kepang Menurut Perusahaan Dan Penulis .....	82
Tabel 4. 47 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Roti Sobek Menurut Perusahaan Dan Penulis .....	83
Tabel 4. 48 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Roti Keju Menurut Perusahaan Dan Penulis .....	83
Tabel 4. 49 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Roti Vanila/Banana Menurut Perusahaan Dan Penulis .....	84
Tabel 4. 50 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Roti Steak Susu Menurut Perusahaan Dan Penulis .....	84
Tabel 4. 51 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Roti Kering/Bakar Menurut Perusahaan Dan Penulis .....	85
Tabel 4. 52 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Roti Tawar/Kulit Menurut Perusahaan Dan Penulis .....	86
Tabel 4. 53 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Roti Tawar Kupas/Putih Menurut Perusahaan Dan Penulis .....	86
Tabel 4. 54 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Roti Tawar Panjang Menurut Pesrusahaan Dan Penulis .....	87

Tabel 4. 55 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Roti Dua Rasa Menurut Perusahaan Dan Penulis .....	87
Tabel 4. 56 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Roti Burger Menurut Perusahaan Dan Penulis .....	88
Tabel 4. 57 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Roti Krim meses Menurut Perusahaan Dan Penulis .....	88
Tabel 4. 58 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Roti Boy Menurut Pesrusahaann Dan Penulis .....	89
Tabel 4. 59 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Roti Tawar/Kupas Panjang Menurut Perusahaan Dan Penulis .....	90
Tabel 4. 60 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Roti Pisang Coklat Menurut PerusahaanDan Penulis .....	90

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3. 1 Struktur Organisasi Toko Mekar Bakery Banjarbaru .....	33
Gambar 3. 2 Tahapan proses produksi roti pada Mekar Bakery Banjarbaru .....	38

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kartu Konsultasi .....	96
Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian .....	97
Lampiran 3 Dokumentasi .....	98