

**LAPORAN TUGAS AKHIR
PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING*
PADA MINUMAN BOBACHA SERONGGA**



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

Oleh :
Fatimah Kulsum
Nim : 2000311320075

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

**PROGRAM DIPLOMA III
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARMASIN
2024**

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

Judul : Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing*
Pada Minuman Bobacha Serongga

Nama : Fatimah Kulsum

NIM : 2000311320075

Program Studi : Diploma III Akuntansi

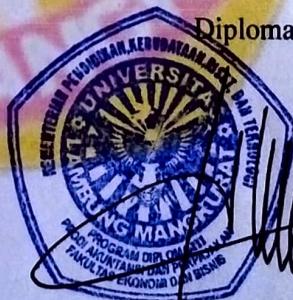
Banjarmasin, 30 November 2023

Dosen Pembimbing

H. Rano Wijaya, SE, M.Si, M.Fin, CMA

NIP. 197505042000121001

Koordinator Program



Diploma III Akuntansi

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

NIP. 196406161991031005

LEMBAR PENGESAHAN
TELAH DIUJIAKAN PADA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR

Judul : Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Minuman Bobacha Serongga

Nama : Fatimah Kulsum

Nim : 2000311320075

Program Studi : Diploma III Akuntansi

TIM PENGUJI

NO	NAMA	TANDA TANGAN
1.	Dra. Rusma Nailiah, M.Si, Ak, CA	
2.	H. Rano Wijaya, SE, M.Si, M.Fin, CMA	

KATA PENGANTAR

Puja dan puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, karena atas berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan judul “Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Minuma Bobacha Serongga”. Shalawat serta salam tercurahkan kepada Rasulullah SAW, keluarga dan sahabatnya.

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir. Oleh karena itu, izinkan penulis untuk menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. H. Ahmad Yunani, SE, M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat;
2. Bapak Dr. Sarwani, Drs, M.Si, AK, CA, CPA selaku Koordinator Program Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat;
3. Bapak H. Rano Wijaya, SE, M.Si, M.Fin, CMA selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir;
4. Ibu Dra. Rusma Nailiah, M.Si, Ak, CA selaku Dosen Penguji Sidang Tugas Akhir;
5. Orang tua tercinta yang selalu memberikan dukungan, semangat, motivasi, dan doa untuk kelancaran dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini;

6. Pemilik usaha Bobacha Serongga yang telah memberi izin dan bantuannya untuk bisa meneliti dioutlet ini;
7. Teman-teman DIII Akuntansi 2020, serta rekan-rekan yang lain yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang selalu memberikan dukungang sampai dititik ini yang telah menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, masih sangat jauh dari kata sempurna tetapi penulis sangat berharap semoga Laporan Tugas Akhir yang penulis susun ini dapat memberikan manfaat serta dapat memberikan informasi terkait Laporan Tugas Akhir bagi pembaca.

Banjarmasin, 5 Oktober 2023



Fatimah Kulsum

2000311320075

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
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.....	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 Analisi Data.....	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 Pengertian Akuntansi Biaya.....	7
2.2 Tujuan Akuntansi Biaya.....	7
2.3 Pengertian Biaya	8
2.4 Klasifikasi Biaya	9
2.5 Pengertian Harga Pokok Produksi	11
2.6 Unsur-unsur Harga Pokok Produksi.....	12
2.7 Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi.....	13

2.8 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	14
2.9 Alokasi Biaya Bersama.....	16
2.10 Depresiasi Aset Tetap	18
BAB III GAMBARAN UMUM	20
3.1 Sejarah Singkat.....	20
3.2 Lokasi Penelitian.....	20
3.3 Struktur Organisasi.....	21
3.4 Tugas dan Tanggung Jawab.....	21
BAB IV PEMBAHASAN	23
4.1 Hasil Produksi Minuman Bobacha Selama Bulan Maret 2023.....	23
4.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Bobacha Serongga	24
4.2.1 Biaya Bahan Baku	24
4.2.2 Harga Pokok Produksi Bulan Maret 2023	25
4.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i>	25
4.3.1 Biaya Bahan Baku	25
4.3.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	27
4.3.3 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	27
4.4 Alokasi Biaya Bersama.....	29
4.5 Alokasi BTKL & BOHP	29
4.6 Perhitungan Harga Pokok Produksi	30
4.7 Penyusunan Laporan Laba Rugi	30
BAB V PENUTUP	31
5.1 Kesimpulan	31
5.2 Saran.....	32
DAFTAR PUSTAKA	33

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Hasil Produksi Minuman Bobacha Selama Bulan Maret 2023	23
Tabel 4. 2 Biaya Bahan Baku Menu <i>Original Brown Sugar</i>	24
Tabel 4. 3 Biaya Bahan Baku Menu <i>Chocolate</i>	24
Tabel 4. 4 Biaya Bahan Baku Menu <i>Taro</i>	25
Tabel 4. 5 Harga Pokok Produksi Bulan Maret 2023	25
Tabel 4. 6 Biaya Bahan Baku Menu <i>Original Brown Sugar</i>	26
Tabel 4. 7 Biaya Bahan Baku Menu <i>Chocolate</i>	26
Tabel 4. 8 Biaya Bahan Baku Menu <i>Taro</i>	26
Tabel 4. 9 Biaya Bahan Penolong.....	27
Tabel 4. 10 Biaya Depresiasi Aset Tetap	28
Tabel 4. 11 Akumulai BOHP Bulan Maret 2023.....	28
Tabel 4. 12 Alokasi Biaya Bersama.....	29
Tabel 4. 13 Alokasi BTKL & BOHP	29
Tabel 4. 14 Perhitungan Harga Pokok Produksi	30
Tabel 4. 15 Perhitungan Laba Kotor Menurut Bobacha Serongga pada Bulan Maret 2023.....	30
Tabel 4. 16 Laba Rugi Bulan Maret 2023.....	30
Tabel 5. 1 Perbandingan Harga Pokok Produksi	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Struktur Organisasi Bobacha Serongga 21