

**TUGAS AKHIR**  
**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PEMBUATAN ROTI DENGAN**  
**METODE HARGA POKOK PROSES PADA ARSILA BAKERY**  
**BANJARMASIN**



**Diajukan Sebagai Persyaratan Menyelesaikan**  
**Pendidikan Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis**  
**Universitas Lambung mangkurat**

**Oleh :**

**RAFI INFITHOR DUHAN**

**NIM: 1700311310058**

**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 PEMBUATAN  
ROTI DENGAN METODE HARGA POKOK PROSES PADA  
ARSILA BAKERY BANAJRMASIN  
Nama : RAFI INFITHOR DUHAN  
NIM : 1700311310058  
Program Studi : DIII – AKUNTANSI

Dosen Pembimbing

Banjarmasin, 2023

Koordinator Program Studi  
Diprma III Akuntansi

  
Dra. Hj. Isnawti, MM, Ak, CA.  
NIP. 19640611 199203 2 002

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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**TELAH DIUJIKAN PADA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR**

---



**Judul** : **Penentuan Harga Pokok Produksi Pembuatan Roti  
Dengan Metode Harga Pokok Proses Pada Arsila Bakery  
Banjarmasin**

**NIM** : **1700311310058**

**Nama** : **Rafi Infithor Duhan**

**Program Studi** : **D-III Akuntansi**

**TIM PENGUJI :**

<b>NO.</b>	<b>NAMA</b>	<b>TANDA TANGAN</b>
1.	Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA	 .....
2.	Dr. Monica Rahardian Ari Helmina, SE, M.Si	 .....

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT, atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir yang berjudul “ Penentuan Harga Pokok Produksi Pembuatan Roti Dengan Metode Harga Pokok Proses Pada Arsila Bakery Banjarmasin’ ’ . Sebagai syarat dalam menyelesaikan perkuliahan di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat. Peneliti menyadari jika dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini terdapat banyak kekurangan-kekurangan bahkan sangat jauh dari kata sempurna mengingat terbatasnya pengetahuan dan pengalaman peneliti, tetapi peneliti berusaha untuk menyusun sebaik mungkin dengan harapan laporan ini bermanfaat bagi semua pihak.

Oleh karena itu kritik maupun saran sangat diperlukan peneliti agar bisa menjadi lebih baik lagi. Penulisan laporan Tugas Akhir ini tidak akan terwujud atau berjalan dengan baik tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak atas bantuan yang telah diberikan,

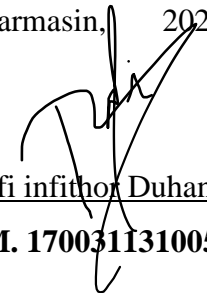
maka dalam kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Dr.H.Atma Hayat,M.Si,Ak,CA selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
2. Bapak Dr.Sarwani,Drs,M.Si,Ak,CA selaku Ketua Program Studi Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
3. Bapak Dwianto Mukhtar Latif,SE,M.Sc selaku Ketua Program Studi Akuntansi Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
4. Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA.selaku Dosen Pembimbing dalam penyusunan Tugas Akhir yang telah membimbing dan memberikan masukan sehingga peneliti dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
5. Seluruh dosen, staf dan karyawan Diploma III yang telah membantu mahasiswa(i) dalam menjalankan perkuliahan selama ini.
6. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan moral maupun materi. Semoga Rafi bisa jadi kebanggaan kedua orang tua dan keluarga

7. Kekasih Ulfahruliana yang selalu memberikan semangat dan membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
8. Seluruh teman DIII Akuntansi yang telah memberikan semangat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang membantu sehingga peneliti dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini dengan baik, semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi peneliti maupun bagi pihak-pihak lainnya.

Banjarmasin, 2023



Rafi infithor Duhan  
**NIM. 1700311310058**

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	v
BAB I.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1    Latar Belakang .....	1
1.2    Perumusan Masalah.....	3
1.3    Tujuan Penelitian.....	3
1.4    Manfaat Penelitian.....	3
BAB II.....	4
LANDASAN TEORI.....	4
2.1    Pengertian Harga Pokok Produksi.....	4
2.2    Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi.....	5
2.3    Tujuan Perhitungan Harga Pokok Produksi .....	5
2.4    Cara Menghitung Harga Pokok Produksi.....	6
2.5    Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi .....	7
2.5.1    Metode Harga Pokok Pesanan .....	7
2.5.2    Metode Harga Pokok Proses .....	8
2.6    Biaya Bersama.....	9
2.7    Depresiasi Aset.....	11
2.8    Laporan Harga Pokok Produksi .....	12
BAB III .....	14
GAMBARAN UMUM .....	14
3.1    Hasil Penelitian .....	14
BAB IV .....	20
PEMBAHASAN .....	20
4.1    Data Arsila Bakery .....	20
4.2    Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Arsila Bakery .....	24

4.3	Perhitungan Harga pokok produk Oleh Peneliti .....	26
BAB V	.....	37
SIMPULAN DAN SARAN	.....	37
5.1	Simpulan.....	37
5.2	Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA	.....	39