

TUGAS AKHIR

PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* PADA DHARMA *COFFEE* BANJARMASIN



Diajukan sebagai persyaratan menyelesaikan

Pendidikan Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Lambung Mangkurat

Oleh:

Rossa Elvira Putri Nabilla Setiawan

NIM: 2100311320016

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

PROGRAM STUDI 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 Dengan Metode *Full Costing* Pada *Dharma Coffee* Banjarmasin
Nama : Rossa Elvira Putri Nabilla Setiawan
NIM : 2100311320016
Program Studi : D-III Akuntansi

Banjarmasin, 21 Juni 2024

Dosen Pembimbing :  **Koordinator Program Diploma III Akuntansi** : 
Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA : **Dr. Sarwani, Drs. M. Si, Ak, CA, CPA**
NIP. 196406111992032002 : **NIP. 196406161991031005**

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

Judul : PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI
DENGAN METODE *FULL COSTING* PADA
DHARMA *COFFE* BANJARMASIN

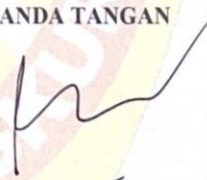
Nama : ROSSA ELVIRA PUTRI NABILLA SETIAWAN


NIM : 2100311320016

Program Studi : D-III AKUNTANSI

TIM PENGUJI:

NO.	NAMA	TANDA TANGAN
-----	------	--------------

1.	Mellani Yulastina, SE, M.Ak, Ak, CA	
----	-------------------------------------	---

2.	Dra. Hj. Isnawati, MM. Ak, CA	
----	-------------------------------	--

ABSTRAK

PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* PADA DHARMA *COFFEE* BANJARMASIN (Oleh: Rossa Elvira Putri Nabilla Setiawan; Pembimbing: Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA; 2024; 52 halaman)

Perkembangan bisnis *cafe* di era sekarang semakin pesat, terutama di kota-kota padat seperti Banjarmasin. *Cafe* bukan hanya tempat untuk minum kopi biasa, melainkan juga menjadi tempat nongkrong kekinian bagi anak muda. Dharma *Coffee* Banjarmasin adalah salah satu *cafe* yang menghadapi tantangan dalam menentukan harga jual produk tanpa perhitungan biaya produksi yang tepat. Penelitian ini mengusulkan penggunaan metode *full costing* untuk menghitung harga pokok produksi dan menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan mengumpulkan informasi melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan panduan yang akurat bagi pemilik usaha dalam mengelola biaya produksi dan menetapkan harga jual yang kompetitif.

Kata Kunci: Akuntansi Biaya, Harga Pokok Produksi, Metode *Full Costing*, Alokasi Biaya Bersama, Depresiasi Aset Tetap.

ABSTRACT

DETERMINATION OF COST OF PRODUCTION PRICE BY FULL COSTING METHOD ON DHARMA COFFEE BANJARMASIN (By: Rossa Elvira Putri Nabilla Setiawan; Supervisor: Dra. Hj Isnawati, MM, Ak, CA; 2024; 52 pages)

The development of the cafe business in this era is growing rapidly, especially in crowded cities like Banjarmasin. Cafes are not just a place to drink regular coffee, but also a contemporary hangout place for young people. Dharma Coffee Banjarmasin is one of the cafes that faces challenges in determining the selling price of products without proper calculation of production costs. This research proposes the use of the full costing method to calculate the cost of goods produced and uses a quantitative descriptive method by collecting information through interviews, observations, and documentation. The results of this study are expected to provide accurate guidance for business owners in managing production costs and setting competitive selling prices.

Keywords: Cost Accounting, Cost of Production, Full Costing Method, Joint Cost, Fixed Asset Depreciation.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, karena atas berkat rahmat dan hidayah-Nya serta memberikan kesempatan bagi peneliti, sehingga peneliti dapat menyusun dan menyajikan Laporan Tugas Akhir dengan baik. Laporan Tugas Akhir ini disusun sebagai persyaratan menyelesaikan Pendidikan Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat dengan judul “Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* Pada Dharma *Coffee* Banjarmasin”.

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, peneliti menyadari sepenuhnya bahwa selesainya Laporan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari dukungan, semangat, doa, serta bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moril maupun materil. Oleh karena itu, peneliti ingin menyampaikan ucapan terima kasih 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 Ketua Program Studi DIII Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
3. Ibu Dra. Hj. Isnawati, MM. Ak, CA selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir, atas bimbingan dan arahnya yang telah banyak membantu peneliti dalam Menyusun Laporan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Meilani Yulistiana, SE. M.Ak. CA selaku Dosen Penguji Sidang Tugas Akhir, telah memberikan saran dan masukan dalam menyusun Laporan Tugas Akhir saya.
5. Ibu Novika Rosari SE, M.Si, Ak, CA, selaku Dosen Pembimbing Akademik peneliti diperkuliahan, atas bimbingan dan arahan yang peneliti dapatkan selama menjalankan perkuliahan.
6. Seluruh staff dan dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada peneliti selama menjalankan perkuliahan.

7. Keluarga tercinta dan tersayang Mama, Papah dan Kakak saya, yang selalu memberikan doa dan dukungan penuh secara finansial, material maupun secara mental saat peneliti sibuk dengan pembuatan Laporan Tugas Akhir ini. Keberhasilan peneliti adalah berkat doa dan semangat dari kalian.
8. Sahabat serta teman-teman peneliti di dalam dan di luar lingkungan kampus yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, peneliti sangat berterimakasih karna selalu memberikan dukungan sampai berada pada titik berhasil menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
9. Pemilik usaha Dharma *Coffee* Banjarmasin yang telah memberikan izin dan bantuannya untuk bisa meneliti di usaha cafe ini.
10. Seluruh teman-teman Angkatan 2021 Prodi Diploma III Akuntansi yang tidak bisa peneliti sebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dan bantuan secara langsung ataupun tidak langsung dalam pembuatan Laporan Tugas Akhir ini.

Penyusunan Laporan ini merupakan tahap akhir dari proses Kuliah saya di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat. Saya menyadari banyak terdapat kekurangan dalam laporan ini, dan saya menerima kritik serta saran yang ada. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat dan menambah pengetahuan kita semua. Terima kasih.

Banjarmasin, 21 Juni 2024



Rossa Elvira Putri Nabilla Setiawan

NIM. 2100311320016

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR BAGAN.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Kegunaan Penelitian.....	6
1.5 Metode Penelitian.....	7
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian	7
1.5.2 Lokasi Penelitian	7
1.5.3 Jenis Data.....	7
1.5.4 Sumber Data	7
1.5.5 Teknik Pengumpulan Data	7
1.5.6 Teknik Analisis Data	8
BAB II LANDASAN TEORI	10
2.1 Pengertian Akuntansi Biaya dan Tujuan Akuntansi Biaya.....	10
2.1.1 Pengertian Akuntansi Biaya	10
2.1.2 Tujuan Akuntansi Biaya	11
2.2 Pengertian Biaya dan Penggolongan Biaya	13
2.2.1 Pengertian Biaya.....	13

2.2.2	Pengolongan Biaya	14
2.3	Harga Pokok Produksi.....	17
2.4	Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	18
2.5	Depresiasi Aset Tetap.....	19
2.6	Biaya Bersama.....	20
BAB III GAMBARAN UMUM.....		23
3.1	Sejarah Singkat Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin	23
3.2	Logo Usaha Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin.....	24
3.3	Struktur Organisasi Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin	24
3.4	Tugas dan Tanggung Jawab	25
3.5	Jam Operasional	26
3.6	Proses Produksi	26
BAB IV HASIL PEMBAHASAN		28
4.1	Data Penjualan Selama Bulan April 2024.....	28
4.2	Data Penjualan Terbanyak Selama Bulan April 2024.....	28
4.3	Alokasi Biaya Bersama Menggunakan Metode Nilai Jual Relatif.....	29
4.4	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin.....	30
4.4.1	Biaya Bahan Baku Minuman Kopi Menurut Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin	30
4.4.2	Tenaga Kerja Langsung	31
4.4.3	Biaya Lain-Lain	32
4.4.4	Harga Pokok Produksi Menurut Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin .	32
4.4.5	Laporan Laba Rugi Menurut Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin	33
4.5	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti	33
4.5.1	Alokasi Biaya Bersama Menggunakan Metode Nilai Jual Relatif	33
4.5.2	Biaya Bahan Baku Menurut Peneliti	34
4.5.3	Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	37
4.5.4	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	37
4.5.5	Biaya Operasional.....	39
4.5.6	Harga Pokok Produksi Bulan April 2024 Menurut Peneliti	40

4.6	Perbandingan Perhitungan HPP Menurut Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin dan Peneliti.....	41
4.7	Rincian Laporan Laba Rugi ke Masing-masing Jenis Kopi.....	42
4.8	Perbandingan Laporan Laba Rugi Menurut Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin dan Peneliti.....	43
4.9	Hasil Analisa Peneliti	43
BAB V PENUTUP		46
5.1	Kesimpulan.....	46
5.2	Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA		48
LAMPIRAN.....		49

DAFTAR BAGAN

Bagan 2. 1 Struktur Organisasi Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin.....	24
--	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Usaha Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin.....	24
--	----

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Data Penjualan Selama Bulan April 2024.....	28
Tabel 4. 2 Data Penjualan Terbanyak Pada Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin.....	29
Tabel 4. 3 Alokasi Biaya Bersama Pada Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin.....	29
Tabel 4. 4 Biaya Bahan Baku Menu Kopi Kopi <i>Americano</i>	30
Tabel 4. 5 Biaya Bahan Baku Menu Kopi Susu Aren.....	30
Tabel 4. 6 Biaya Bahan Baku Menu <i>Cappucino</i>	31
Tabel 4. 7 Biaya Bahan Baku Ketiga Varian Pada Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin. 31	
Tabel 4. 8 Biaya Tenaga Kerja Langsung menurut Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin Menggunakan Metode Nilai Jual Relatif	32
Tabel 4. 9 Biaya Lain-Lain Pada Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin Selama Bulan April 2024	32
Tabel 4. 10 Biaya Lain-Lain menurut Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin Menggunakan Metode Nilai Jual Relatif.....	32
Tabel 4. 11 Harga Pokok Produksi menurut Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin	32
Tabel 4. 12 Laporan Laba Rugi menurut Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin.....	33
Tabel 4. 13 Alokasi Biaya Bersama Pada Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin	33
Tabel 4. 14 Biaya Bahan Baku Menu Kopi Kopi <i>Americano</i>	34
Tabel 4. 15 Biaya Bahan Baku Menu Kopi Susu Aren.....	35
Tabel 4. 16 Biaya Bahan Baku Menu <i>Cappucino</i>	36
Tabel 4. 17 Biaya Bahan Baku Varian Terbanyak Pada Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin	36
Tabel 4. 18 Biaya Tenaga Kerja Langsung Pada Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin....	37
Tabel 4. 19 Biaya Depresiasi Aset Tetap	37
Tabel 4. 20 Biaya Bahan Penolong Pada Bulan April 2024	38
Tabel 4. 21 BOHP Lainnya Pada Bulan April 2024	38
Tabel 4. 22 Rekapitulasi BOHP Pada Bulan April 2024	39
Tabel 4. 23 Rincian BOHP masing masing minuman pada April 2024	39
Tabel 4. 24 Biaya Wifi Pada Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin Selama Bulan April 2024	40
Tabel 4. 25 Biaya Sewa Tempat Operasional Pada Dharma <i>Coffee</i> Banjarmasin	40

Tabel 4. 26 Rekapitulasi Biaya Operasional Tiga Varian Pada Dharma <i>Coffee</i> Banjarماسin	40
Tabel 4. 27 HPP Masing-Masing 3 Jenis Kopi	40
Tabel 4. 28 Perbandingan Perhitungan HPP	41
Tabel 4. 29 Laporan Laba Rugi Menurut Peneliti.....	42
Tabel 4. 30 Perbandingan Laporan Laba Rugi Menu <i>Americano</i>	43
Tabel 4. 31 Perbandingan Laporan Laba Rugi Menu Kopi Susu Aren	43
Tabel 4. 32 Perbandingan Laporan Laba Rugi Menu <i>Cappucino</i>	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Izin dan Permintaan Data Penelitian.....	50
Lampiran 2 Surat Izin Penelitian.....	51
Lampiran 3 Dokumentasi.....	52