

LAPORAN TUGAS AKHIR

**PENYUSUNAN LAPORAN KEUANGAN BERDASARKAN SAK EMKM
PADA DAPUR BANJAR 2R BANJARMASIN**



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

OLEH :

VICTORIA AURORA ANGELICA PASARIBU

NIM : 2100311320059

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 : Penyusunan Laporan Keuangan Berdasarkan SAK
EMKM pada Dapur Banjar 2R Banjarmasin

NIM : 2100311320059

Nama : Victoria Aurora Angelica Pasaribu

Program Studi : D-III Akuntansi

Banjarmasin, 21 Juni 2024

Dosen Pembimbing



Lili Safrida, S.E., M.Si., Ak. CA
NIP. 19801203 200212 2 001





Koordinator Program Studi
DIII FEB ULM

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

LEMBAR PENGESAHAN
TELAH DIUJIKAN PADA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR

Judul : Penyusunan Laporan Keuangan Berdasarkan SAK
EMKM pada Dapur Banjar 2R Banjarmasin
NIM : 2100311320059
Nama : Victoria Aurora Angelica Pasaribu
Program Studi : D-III Akuntansi

TIM PENGUJI :

NO.	NAMA	TANDA TANGAN
1.	Lili Safrida, S.E, M.Si, Ak.CA	
2.	Fatimah, S.E, M.Si, Ak. CA	

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “Penyusunan Laporan Keuangan sesuai SAK EMKM pada Dapur Banjar 2R di Banjarmasin Kalimantan Selatan.”.

Penulisan tugas akhir ini diajukan untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan Pendidikan Program Diploma III pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin, Kalimantan Selatan. Selesaiannya penulisan tugas akhir, tidak terlepas dari berbagai pihak, sehingga pada kesempatan kali ini dengan hormat penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan laporan tugas akhir ini khususnya untuk:

1. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat bapak Prof. Dr. H. Yunani, SE, M.Si;
2. Koordinator Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Bapak Dr. Sarwani, M.Si., Ak, CA;
3. Dosen pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah memberikan saran-saran yang sangat membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir ibu Lili Safrida S.E., M.Si, Ak, CA;

4. Seluruh Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambun Mangkurat yang telah memberikan banyak ilmu kepada penulis selama menjalankan perkuliahan;
5. Seluruh staf bagian Akademik (BAK) Program Studi Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat yang telah membantu kelancaran selama masa perkuliahan;
6. Pemilik Dapur Banjar 2R di Banjarmasin yang telah memberikan ijin dan bantuannya untuk bisa meneliti pada usaha ini;
7. Untuk orang tua dan saudara tercinta yang selalu memberikan dukungan serta doa agar penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan baik;
8. Untuk teman-teman yang telah membantu dan berjuang dalam masa perkuliahan;
9. Seluruh pihak yang terkait dalam penulisan Tugas Akhir yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Penulis Laporan Tugas Akhir ini disusun dengan sebaik-baiknya, namun masih banyak terdapat kekurangan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini. Akhir kata, semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi penelitian dan khususnya bagi pembaca pada umumnya.

Banjarmasin, April 2024

Victoria Aurora Angelica Pasaribu

NIM. 2100311320059

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR BAGAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Kegunaan Penelitian.....	3
1.4.1 Secara Teoritis	3
1.4.2 Secara Praktik	4
1.5 Metode Penelitian.....	4
1.5.1 Ruang Lingkup Masalah	4

1.5.2 Lokasi Penelitian	5
1.5.3 Jenis Data	5
1.5.4 Sumber Data	5
1.5.5 Teknik Pengumpulan Data	5
1.5.6 Teknik Analisa Data	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 Pengertian Akuntansi.....	7
2.2 Persamaan Akuntansi	7
2.3 Metode Persediaan Akuntansi	8
2.3.1 Sistem Perpetual.....	8
2.3.2 Sistem Periodik	9
2.4 Siklus Akuntansi.....	9
2.4.1 Transaksi.....	9
2.4.2 Jurnal Umum.....	10
2.4.3 Buku Besar	11
2.4.4 Neraca Saldo	12
2.4.5 Jurnal Penyesuaian	13
2.4.6 Kertas Kerja.....	14
2.4.7 Laporan Keuangan	14
2.4.8 Jurnal Penutup	18

2.5 Akuntansi Manufaktur.....	18
2.6 Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)	21
2.7 Kriteria Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).....	23
2.8 SAK EMKM (Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil dan Menengah).....	24
2.9 Penyusunan Laporan Keuangan Berdasarkan SAK EMKM (Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, dan Menengah)	25
2.9.1 Laporan Laba Rugi.....	25
2.9.2 Laporan Posisi Keuangan (Neraca).....	26
2.9.3 Catatan atas Laporan Keuangan.....	27
BAB III GAMBARAN UMUM.....	30
3.1 Sejarah Dapur Banjar 2R.....	30
3.2 Struktur Organisasi.....	30
BAB IV HASIL PEMBAHASAN	32
4.1 Pembuatan Kode Akun.....	32
4.2 Neraca Saldo	34
4.3 Transaksi pada Dapur Banjar 2R.....	34
4.4 Penyusutan Aset	40
4.5 Jurnal Umum	43
4.6 Buku Besar	59
4.7 Neraca Saldo	68

4.8 Laporan Keuangan	69
4.8.1 Laporan Harga Pokok Produksi	69
4.8.2 Laporan Laba Rugi.....	70
4.8.3 Laporan Posisi Keuangan.....	71
4.8.4 Catatan atas Laporan Keuangan.....	72
4.9 Jurnal Penutup	74
BAB V PENUTUP	76
5.1 Kesimpulan	76
5.2 Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA.....	77
LAMPIRAN.....	78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Persamaan Akuntansi	8
Gambar 2.2 Siklus Akuntansi.....	9
Gambar 2.3 Arus Produksi	18
Gambar 2.4 Laporan Keuangan Akuntansi Manufaktur	20

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Jurnal Umum	11
Tabel 2.2 Buku Besar	12
Tabel 2.3 Neraca Saldo	13
Tabel 2.4 Neraca Lajur	14
Tabel 2.5 Laporan Laba Rugi.....	16
Tabel 2.6 Laporan Perubahan Ekuitas.....	17
Tabel 2.7 Laporan Posisi Keuangan.....	17
Tabel 2.8 Penentuan Harga Pokok Produksi	21
Tabel 2.9 Laporan Laba Rugi.....	25
Tabel 2.10 Laporan Posisi Keuangan.....	26
Tabel 2.11 Catatan atas Laporan Keuangan	28
Tabel 4.1 Kode Akun.....	32
Tabel 4.2 Neraca Saldo	34
Table 4.6 Penyusutan Peralatan Dapur Banjar 2R	40
Tabel 4.3 Jurnal Umum	43
Tabel 4.4 Buku Besar	59
Tabel 4.5 Neraca Saldo	68
Tabel 4.9 Laporan Harga Pokok Produksi	70
Tabel 4.10 Laporan Laba Rugi.....	71
Tabel 4.11 Laporan Posisi Keuangan.....	71
Table 4.12 Catatan atas Laporan Keuangan	72
Tabel 4.13 Jurnal Penutup	75

DAFTAR BAGAN

Bagan 3.1 Struktur Organisasi Dapur Banjar 2R	3
---	---