

LAPORAN TUGAS AKHIR

**EVALUASI PENETAPAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN
MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING*
(Studi Pada Social Coffe Kota Banjarmasin)**



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

OLEH :

Noor Akidah Rizky

NIM. 2000311320043

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 : EVALUASI PENETAPAN HARGA POKOK
PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE
FULL COSTING (Studi Pada Social Coffe Kota
Banjarmasin)

Nama : Noor Akidah Rizky

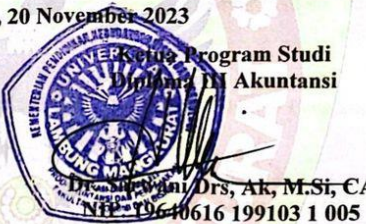
NIM : 2000311320043

Program Studi : DIII Akuntansi

Banjarmasin, 20 November 2023

Dosen Pembimbing,


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


Program Studi
DIII Akuntansi
Dr. Sarwani Drs, Ak, M.Si, CA
NIP. 19640616 199103 1 005

LEMBAR PENGESHAAN

TELAH DIUJIKAN PADA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR


JUDUL : EVALUASI PENETAPAN HARGA POKOK
PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE
FULL COSTING (Studi Pada Social Coffe Kota
Banjarmasin)

Nama : Noor Akidah Rizky

NIM : 2000311320043

Program Studi : DIII Akuntansi

TIM PENGUJI

NO.	NAMA	TANDA TANGAN
1.	Dra. Hj. Isnawati, MM. Ak.,CA	
2.	Dr. Sarwani Drs. M.Si, Ak, CPA	

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk memastikan dan menguji biaya produk yang dihasilkan untuk minuman varian kopi di Banjarmasin Social Coffee dengan menggunakan pendekatan full costing. Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian kualitatif deskriptif. Menurut temuan studi, Social Coffee Banjarmasin menyediakan berbagai minuman kopi dan tembakau tradisional Indonesia. Mempertimbangkan biaya produksi, minuman ini tidak diragukan lagi perlu diberi harga dengan benar untuk memaksimalkan profitabilitas.

Kata kunci : Evaluasi harga, produksi pokok, metode full costing

Abstract

This study aims to ascertain and examine the cost of products produced for coffee-variant beverages at Banjarmasin Social Coffee using the full costing approach. This research employs a descriptive qualitative research approach. According to study findings, Social Coffee Banjarmasin provides a range of traditional Indonesian coffee and tobacco drinks. Considering manufacturing expenses, these drinks undoubtedly need to be priced correctly to maximize profitability.

Keywords : Evaluation of pricing, principal production, full costing method

How to Cite : Rizky Akidah Noor (2024), (tahun), Evaluasi Penetapan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing, Vol 1 (No 1), halaman

KATA PENGANTAR

Puji dan 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 disusun sebagai persyaratan menyelesaikan Pendidikan Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.

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 moral maupun materil. Oleh sebab itu peneliti ingin menyampaikan ucapan terimakasih pada :

1. Bapak Prof. Dr. Ahmad Yunani, SE, M. Si, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat
2. Bapak Dr. Sarwani Drs. M.Si, Ak, CPA, selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir, Ketua Program Diploma III dan Ketua Program Studi Akuntansi Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat
3. Ibu Dra. Hj. Isnawati, MM. Ak.,CA selaku Dosen Penguji Laporan Tugas Akhir, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat
4. Bapak Saprudin , SE, M.Si,Ak,CA selaku Dosen Pembimbing Akademik peneliti diperkuliahan
5. Seluruh Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat
6. Kepada Owner & Founder Social Coffe Bang Hendry Najib dan Bang Rudiansyah yang sudah memberikan izin penelitian dan memberikan informasi seputar Social Coffe Banjarmasin

7. Kedua orang tua yang telah memberikan dukungan dan doa kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Teman dan Sahabat yang selalu memberikan dukungan dan semangat dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir

Penyusun menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna dalam menyusun Laporan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, peneliti mengharapkan kritik serta saran dari Bapak/Ibu untuk menjadi lebih baik dalam penulisan Laporan Tugas Akhir dimasa yang akan datang.

Banjarmasin, 21 November 2023

Noor Akidah Rizky
NIM. 2000311320043

DAFTAR ISI

HALAMAN DEPAN	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Permasalahan	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Kegunaan Penelitian	7
1.5 Metode Penelitian	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	14
2.1 Pengertian Akuntansi Biaya.....	14
2.2 Tujuan dan Manfaat Akuntansi Biaya.....	15
2.3 Pengertian Biaya.....	17
2.4 Penggolongan Biaya.....	18
2.5 Pengertian Harga Pokok Produksi.....	23
2.6 Manfaat Perhitungan Harga Pokok Produksi	24
2.7 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	25
2.8 Pengertian Harga Pokok Pesanan.....	28
2.9 Alokasi Biaya Bersama	29
2.10 Depresiasi Aset Tetap.....	31
BAB III GAMBARAN UMUM	33
3.1 Lokasi Dan Obyek Penelitian.....	33
3.2 Produk Social Coffe	33
3.3 Pemasaran Social Coffe	34
3.4 Biaya-biaya yang Dikeluarkan Social Coffe.....	35
BAB IV HASIL PEMBAHASAN	42
4.1 Analisis Penelitian	42
4.2 Unsur-Unsur Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Social Coffe Banjarmasin	43

	4.3 Unsur-Unsur Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Social Coffe Banjarmasin Menurut Peneliti	47
	4.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Bulan Juni 2022 Menurut Peneliti	56
	4.5 Perbandingan Perhitungan HPP Menurut Perusahaan dan Peneliti	59
	4.6 Hasil Analisa	58
BAB V	PENUTUP	60
	5.1 Kesimpulan	60
	5.2 Saran	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Wawancara	30
----------------------------	----

