

LAPORAN TUGAS AKHIR
PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN
MENGGUNAKAN METODE HARGA POKOK PESANAN
PADA NECI CATERING BANJARMASIN



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

Oleh :
Tutut Syaniyatust Sya'baniyah
NIM : 2100311320067

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

PROGRAM DIPLOMA III
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARMASIN

2024

**LEMBAR PERSETUJUAN
DISETUIJ DAN DITERIMA
UNTUK DIAJUKAN PADA UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR**

Judul : PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI
DENGAN MENGGUNAKAN METODE HARGA
POKOK PESANAN PADA NECI CATERING
BANJARMASIN

Nama : TUTUT SYANIYATUST SYA'BANIYAH

NIM : 2100311320067

Program Studi : D-III AKUNTANSI

Banjarmasin, Juni 2024

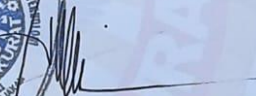
Dosen Pembimbing



Norlena, SE, MSA, Ak, CA
NIP. 19670429 199503 2 001



Koordinator Program Studi
Diploma III Akuntansi



Dr. Sidiq, Drs., Ec., M.Si., Ak., CA, CPA
NIP. 19640616 199103 1 1005

LEMBAR PENGESAHAN
TELAH DIAJUKAN PADA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR

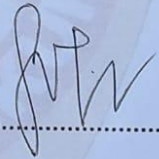

Judul : PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI
DENGAN MENGGUNAKAN METODE
HARGA POKOK PESANAN PADA NECI
CATERING BANJARMASIN

Nama : TUTUT SYANIYATUST SYA'BANIYAH

NIM : 2100311320067

Program Studi : D-III AKUNTANSI

TIM PENGUJI

NO.	NAMA	TANDA TANGAN
1.	Lili Safrida, SE, M.Si, Ak, CA	
2.	Norlena, SE, MSA, AK, CA	

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Harga Pokok Pesanan Pada Neci Catering Banjarmasin”

Selama penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa banyak mendapatkan dukungan, semangat, serta bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moril maupun materil, oleh karena itu penulis ingin 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 Drs. Sarwani, Drs, M.Si, Ak, CA selaku ketua Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
3. Ibu Norlena, SE,MSA, Ak, CA selaku Dosen Pembimbing .
4. Najibah Nuraini selaku pemilik Neci Catering Banjarmasin
5. Orang tua, kakak, dan keluarga yang selalu memberikan dukungan secara financial maupun rohani sampai penulis berhasil menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
6. Sahabat penulis Damara Insyira Harahap dan Raisa Anindya azzahra yang selalu membantu, memberi semangat, dukungan, menemani dan mengingatkan penulis untuk segera menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh teman-teman DIII Akuntansi Angkatan 2021 Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Peneliti menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih banyak kekurangannya, oleh karena itu peneliti mengharapkan kritik dan saran. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Banjarmasin, Juli 2024

Tutut Syaniyatust Sya'baniyah

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Metode Penelitian	4
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian	4
1.5.2 Lokasi Penelitian.....	4
1.5.3 Jenis Data	4
1.5.4 Sumber Data	5
1.5.5 Teknik Pengumpulan Data.....	5
1.5.6 Teknik Analisis Data	5
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Pengertian Akuntansi Biaya	6
2.2 Tujuan Akuntansi Biaya	6
2.3 Pengertian Biaya	7
2.4 Klasifikasi Biaya	8
2.5 Pengertian Harga Pokok Produksi.....	9
2.6 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	10
2.7 Metode Pengumpulan Biaya Produksi	11
2.8 Karakteristik Usaha yang Berdasarkan Pesanan	19
2.9 Manfaat Harga Pokok Produksi Per Pesanan	19
2.10 Kartu Harga Pokok Pesanan.....	20
2.11 Laporan Laba Rugi.....	20
BAB III GAMBARAN UMUM	
3.1 Sejarah Singkat Perusahaan	21

3.2 Struktur Organisasi.....	22
3.3 Proses Produksi	23
BAB IV PEMBAHASAN	
4.1 Data Neci Catering Banjarmasin.....	26
4.1.1 Harga Produk Neci Catering Banjarmasin.....	26
4.1.2 Data Penjualan Neci Catering Banjarmasin.....	26
4.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan	27
4.2.1 Biaya Bahan Baku	27
4.2.2 Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan	29
4.2.3 Penggolongan Biaya yang Disarankan	29
4.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Pesanan Menurut Peneliti	31
4.3.1 Biaya Bahan Baku	31
4.3.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung	33
4.3.3 Biaya Overhead Pabrik	34
4.3.4 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok	37
4.4 Laporan Laba Rugi.....	38
BAB V PENUTUP	
5.1 Kesimpulan	40
5.2 Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1 Daftar Harga Produk	26
Tabel 4.2 Daftar Penjualan Produk	27
Tabel 4.3 Daftar Bahan Baku Nasi Catering.....	27
Tabel 4.4 Penentuan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan	29
Tabel 4.5 Penggolongan Biaya.....	30
Tabel 4.6 Kartu Biaya Bahan Baku Produk Nasi Kotak Paket 1	31
Tabel 4.7 Kartu Biaya Bahan Baku Produk Nasi Kotak Paket 2	32
Tabel 4.8 Kartu Biaya Bahan Baku Produk RiceBowl Mini	33
Tabel 4.9 Biaya Tenaga Kerja Langsung	33
Tabel 4.10 Biaya Overhead Pabrik.....	35
Tabel 4.11 Harga Pokok Produksi Menurut Metode Pesanan.....	36
Tabel 4.12 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dan Teori.....	38
Tabel 4.13 Perhitungan Laba Kotor Menurut Perusahaan	38
Tabel 4.14 Perhitungan Laba Kotor Menurut Teori	38
Tabel 4.15 Perbandingan Laba Rugi	39

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1 Logo Neci Catering	21
Gambar 3.2 Struktur Organisasi.....	22
Gambar 3.3 Tahapan Produksi	24