

TUGAS AKHIR
PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE
FULL COSTING PADA CAFE LABORATEA DI PAGATAN KABUPATEN
TANAH BUMBU PROVINSI KALIMANTAN SELATAN



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

Oleh :

Mila Mardiyana

NIM : 1900311320088

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 Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Cafe Laboratea Di Pagatan Kabupaten Tanah Bumbu Provinsi Kalimantan Selatan

Nama : Mila Mardiyana

NIM : 1900311320088

Program Studi : Diploma III Akuntansi

Banjarmasin, 07 Desember 2022

Dosen Pembimbing,



Ayu Oktaviani, SE, M.Si, Ak, CA
NIP. 19701002 199802 2 001

Ketua Program Studi
Diploma III Akuntansi



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



Ketua Program Diploma III

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 Dengan Menggunakan
Metode Full Costing Pada Cafe Laboratea Di Pagatan
Kabupaten Tanah Bumbu Provinsi Kalimantan Selatan

Nama : Mila Mardiyana

NIM : 1900311320088

Program Studi : Diploma III Akuntansi

TIM PENGUJI:

| NO. | NAMA | TANDA TANGAN |
|------------|---------------------------------|---|
| 1. | Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA |  |
| 2. | Ayu Oktaviani, SE, M.Si, Ak, CA |  |

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya serta sholawat dan salam penulis haturkan pada Nabi Besar Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA CAFE LABORATEA DI PAGATAN KABUPATEN TANAH BUMBU PROVINSI KALIMANTAN SELATAN” merupakan penelitian yang ditujukan untuk melengkapi persyaratan untuk menyelesaikan program Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat. Penulis menyadari bahwa dalam Laporan Tugas Akhir ini banyak terdapat kekurangan-kekurangan yang disebabkan kemampuan penulis. Untuk itu kritik dan saran sangat diperlukan penulis agar bisa menjadi lebih baik lagi.

Di dalam Laporan Tugas Akhir ini, Penulis telah banyak menerima bantuan, bimbingan, pengarahan, dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati, penulis menyampaikan ucapan 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, CPA selaku Ketua Program Studi Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
3. Bapak Dr.Sarwani, Drs, M.Si, Ak, CA, CPA selaku Ketua Program Studi Akuntansi Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
4. Ibu Ayu Oktaviani, SE, M.Si, Ak, CA selaku Dosen Pembimbing dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir yang telah membimbing dan memberikan masukan sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

5. Ibu Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA selaku Dosen Penguji dalam ujian Laporan Tugas Akhir.
6. Seluruh dosen, staf dan karyawan Diploma III yang telah membantu mahasiswa dalam menjalankan perkuliahan selama ini.
7. Orang tua dan keluarga saya ucapkan terimakasih banyak atas semua doa dan dukungan, dan semangat tanpa henti sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan lancar.
8. Seluruh teman dekat saya (Adah, Njan, Atus, Ulfi, Fatimah, dan Dwi) serta partner saya (Rahmat) dan seluruh teman sekelas saya yang telah memberikan semangat untuk menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.

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

Banjarmasin, 07 Desember 2022

Mila Mardiyana

NIM. 1900311320088

DAFTAR ISI

| | |
|---|------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| LEMBAR PERSETUJUAN..... | ii |
| KATA PENGANTAR..... | iv |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR BAGAN..... | ix |
| DAFTAR TABEL | x |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 4 |
| 1.3 Tujuan Penelitian..... | 5 |
| 1.4 Kegunaan Penelitian..... | 5 |
| 1.5 Metode Penelitian..... | 5 |
| 1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian..... | 5 |
| 1.5.2 Lokasi Penelitian | 5 |
| 1.5.3 Jenis Data | 6 |
| 1.5.4 Sumber Data | 6 |
| 1.5.5 Teknik Pengumpulan Data | 6 |
| 1.5.6 Teknik Analisa Data..... | 6 |
| BAB II LANDASAN TEORI..... | 8 |
| 2.1 Pengertian Akuntansi Biaya..... | 8 |
| 2.2 Pengertian dan Penggolongan Biaya | 9 |
| 2.2.1 Pengertian Biaya..... | 9 |
| 2.2.2 Penggolongan Biaya | 10 |
| 2.3 Pengertian Harga Pokok Produksi | 15 |
| 2.4 Manfaat Harga Pokok Produksi dan Unsur-Unsur Harga Pokok Produksi | 16 |
| 2.4.1 Manfaat Harga Pokok Produksi..... | 16 |
| 2.4.2 Unsur-unsur Harga Pokok Produksi | 17 |
| 2.5 Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi | 18 |
| 2.6 Metode Pengumpulan Biaya Produksi | 19 |
| 2.7 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi | 20 |
| 2.7.1 Metode Full Costing | 20 |
| 2.7.2 Metode Variabel Costing | 38 |
| 2.8 Perbedaan Metode Full Costing dengan Metode Variable Costing Ditinjau dari Sudut Penyajian Laporan Laba Rugi | 39 |
| 2.9 Alokasi Biaya Bersama | 41 |
| 2.10 Depresiasi Aset Tetap..... | 43 |
| 2.10.1 Definisi Penyusutan | 43 |
| 2.10.2 Metode Penyusutan..... | 44 |
| BAB III GAMBARAN UMUM | 47 |
| 3.1 Sejarah Singkat Cafe Laboratea | 47 |
| 3.2 Struktur Organisasi..... | 47 |
| BAB IV PEMBAHASAN | 50 |
| 4.1 Perhitungan Menurut Cafe Laboratea | 50 |
| 4.1.1 Data Penjualan Produk selama bulan Juni 2022..... | 51 |
| 4.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti | 52 |

| | | |
|-----------------------|---|-----------|
| 4.2.1 | Biaya Bahan Baku yang Digunakan Perusahaan Selama Bulan Juni 2022 | 52 |
| 4.2.2 | Biaya Tenaga Kerja Pada Cafe Laboratea Selama Bulan Juni 2022 | 52 |
| 4.2.3 | Data Biaya-Biaya Cafe Laboratea Bulan Juni 2022 | 53 |
| 4.2.4 | Perhitungan Harga Pokok Produksi Per Jenis Produk | 53 |
| 4.2.4.1 | Persentase Harga Pokok Produksi | 53 |
| 4.2.4.2 | Perhitungan HPP Per Produk | 54 |
| 4.3 | Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti | 55 |
| 4.3.1 | Biaya Bahan Baku | 55 |
| 4.3.2 | Biaya Tenaga Kerja Langsung | 55 |
| 4.3.3 | Biaya Overhead Pabrik | 56 |
| 4.3.4 | Dasar Alokasi Biaya Bersama | 60 |
| 4.4 | Laporan Laba Rugi Selama Bulan Juni 2022 Penjualan Minuman GreenTea, Thai Tea, dan Milo | 64 |
| BAB V | PENUTUP | 66 |
| 5.1 | Kesimpulan | 66 |
| 5.2 | Saran | 66 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 68 |

DAFTAR BAGAN

Bagan

| | | |
|-----|---|----|
| 3.1 | Struktur Organisasi Cafe Laboratea..... | 48 |
|-----|---|----|

DAFTAR TABEL

Tabel

| | |
|---|----|
| Tabel 1.1 Data Penjualan bulan Juni pada Cafe Laboratea | 3 |
| Tabel 4.1 Penjualan Produk Cafe Laboratea bulan Juni 2022..... | 51 |
| Tabel 4.2 Biaya Bahan Baku Cafe Laboratea bulan Juni 2022 | 52 |
| Tabel 4.3 Biaya Bahan Baku Minuman Green Tea, Thai Tea, dan Milo..... | 55 |
| Tabel 4.4 Unsur Biaya Bahan Penolong | 56 |
| Tabel 4.5 Penyusutan Peralatan Cafe Laboratea bulan Juni 2022..... | 57 |
| Tabel 4.6 Akumulasi BOHP Cafe Laboratea bulan Juni 2022..... | 60 |
| Tabel 4.7 Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti Cafe Laboratea bulan Juni 2022 | 60 |
| Tabel 4.8 Menurut Peneliti Alokasi Biaya Bersama Untuk Masing-Masing Produk..... | 62 |
| Tabel 4.9 Menurut Peneliti Alokasi Biaya Bersama Untuk Masing-Masing Produk Green Tea, Thai Tea, dan Milo..... | 63 |
| Tabel 4.10 Laporan Laba Rugi Menurut Perusahaan Selama Bulan Juni 2022 | 64 |
| Tabel 4.11 Laporan Laba Rugi Menurut Peneliti Selama Bulan Juni 2022 | 65 |