

LAPORAN TUGAS AKHIR
PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DIMSUM DENGAN
MENGGUNAKAN METODE *VARIABLE COSTING* PADA
USAHA GHINDULCKKITHCEN



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

Disusun Oleh:

DWI ARAIANI SEFTIAWATI

NIM: 2300311320037

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT

2026

LEMBAR PERSETUJUAN

DISETUJUI DAN DITERIMA
UNTUK DIAJUKAN PADA UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR

Judul : Perhitungan Harga Pokok Produksi Dimsum Dengan
Menggunakan Metode Variabel Costing Pada Usaha
Ghindulckkitchen

Nama : Dwi Ariani Seftiawati

NIM : 2300311320037

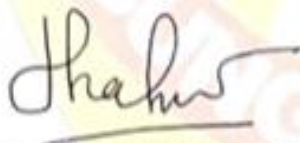
Program Studi : D3 Akuntansi

Banjarmasin, Mei 2026

Dosen Pembimbing

Koordinator Program Studi

Diploma III Akuntansi



Dr. Rahma Yuliani, SE., M.Si., Ak
NIP. 19751118 200312 2 001



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

LEMBAR PENGESAHAN

TELAH DIUJIKAN PADA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

Judul : Perhitungan Harga Pokok Produksi Dimsum Dengan
Menggunakan Metode *Variable Costing* Pada Usaha
Ghindulckkitchen

Nama : Dwi Ariani Seftiawati

NIM : 2300311320037

Program Studi : D3 Akuntansi

TIM PENGUJI:

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

1. Mutmainah, S.Ak., M.Ak.

.....

2. Dr. Rahma Yuliani, SE., M.Si., Akt.

.....

ABSTRAK

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DIMSUM DENGAN MENGGUNAKAN METODE *VARIABLE COSTING* PADA USAHA GHINDULCKKITCHEN (Oleh: Dwi Ariani Seftiawati ; Pembimbing: Rahma Yuliani ; 2026 ; 77 Halaman).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menghitung harga pokok produksi (HPP) dimsum pada usaha Ghindulckkitchen dengan menggunakan metode *variable costing*. Latar belakang penelitian ini didasari oleh perhitungan biaya produksi yang masih dilakukan secara sederhana oleh Ghindulckkitchen, di mana biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead pabrik variabel belum diperhitungkan secara rinci serta belum dikelompokkan sesuai klasifikasi biaya produksi, sehingga harga pokok produksi yang dihasilkan berpotensi kurang akurat.

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan jenis data kuantitatif dan sumber data primer yang diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi pada usaha Ghindulckkitchen. Objek penelitian difokuskan pada seluruh varian dimsum kemasan isi 8 pcs, yaitu original, mentai, mentai cheese, carbonara, tartar, dan mozzarella, dengan periode data selama 11 hari kerja pada bulan Mei 2026. Alokasi biaya bersama pada setiap varian dilakukan dengan metode nilai jual relatif (*relative sales value method*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menurut Ghindulckkitchen sebesar Rp5.351.776, sedangkan berdasarkan metode *variable costing* diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp6.908.020. Selisih tersebut terjadi karena perhitungan Ghindulckkitchen belum memasukkan biaya tenaga kerja langsung dan sebagian biaya overhead pabrik variabel secara lengkap. Perbedaan harga pokok produksi ini juga berdampak pada laba yang diperoleh, yaitu sebesar Rp1.988.224 menurut perhitungan Ghindulckkitchen dan Rp431.980 menurut perhitungan dengan metode *variable costing*. Dengan demikian, metode *variable costing* dinilai lebih tepat digunakan karena mampu menyajikan informasi biaya produksi yang lebih lengkap dan akurat sebagai dasar penentuan harga jual dan pengendalian biaya pada usaha Ghindulckkitchen.

Kata kunci: harga pokok produksi, *variable costing*, biaya produksi, UMKM, dimsum

ABSTRACT

CALCULATION OF DIMSUM PRODUCTION COST USING THE VARIABLE COSTING METHOD AT GHINDULCKKITCHEN (By: Dwi Ariani Seftiawati
Supervisor: Rahma Yuliani ; 2026 ; 77 Pages).

This study aims to determine and calculate the cost of goods manufactured (COGM) of dimsum at Ghindulckkitchen using the variable costing method. The background of this study is based on the production cost calculation that is still carried out simply by Ghindulckkitchen, in which direct labor costs and variable factory overhead costs have not been calculated in detail and have not been classified according to production cost classification, so that the resulting cost of goods manufactured is potentially less accurate.

This study uses a quantitative descriptive approach with quantitative data types and primary data sources obtained through observation, interviews, and documentation at Ghindulckkitchen. The research object focuses on all variants of dimsum packaged in 8 pcs, namely original, mentai, mentai cheese, carbonara, tartar, and mozzarella, with a data period of 11 working days in May 2026. The allocation of joint costs for each variant was carried out using the relative sales value method.

The results show that the cost of goods manufactured according to Ghindulckkitchen's calculation is Rp5,351,776, while based on the variable costing method it is Rp6,908,020. This difference occurs because Ghindulckkitchen's calculation has not fully included direct labor costs and part of the variable factory overhead costs. This difference in cost of goods manufactured also affects the profit obtained, namely Rp1,988,224 according to Ghindulckkitchen's calculation and Rp431,980 according to the calculation using the variable costing method. Thus, the variable costing method is considered more appropriate to use because it is able to present more complete and accurate production cost information as a basis for determining selling prices and cost control at Ghindulckkitchen.

Keywords: *cost of goods manufactured, variable costing, production cost, MSME, dimsum*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, karena atas berkat rahmat dan hidayah-Nya serta memberikan kesempatan bagi peneliti dapat menyusun 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 Dimsum Dengan Menggunakan Metode *Variable costing* Pada Usaha GhinduckKitchen”.

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, peneliti menyadari sepenuhnya bahwa selesainya Laporan Tugas Akhir ini tidak lepas dari dukungan, semangat, doa, serta bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moral maupun material. Oleh karena itu, peneliti menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Bapak 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 Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.

3. Ibu Dr. Rahma Yuliani, S.E., M.Si., Ak., selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang dengan penuh kesabaran telah membimbing, mengarahkan, dan memberikan banyak ilmu serta motivasi kepada penulis selama proses penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
4. Pemilik usaha *Ghindulckkitchen*, Ghina Humaira yang telah memberikan izin, bantuan, serta informasi kepada peneliti selama proses penelitian berlangsung sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan dengan baik.
5. Seluruh dosen dan staff Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada peneliti selama menjalankan perkuliahan.
6. Kedua orang tua tercinta, Bapak Zainal Abidin dan Ibu Saderiawati, yang selalu menjadi sumber kekuatan, semangat, dan doa bagi penulis. Terima kasih atas kasih sayang yang tidak pernah berkurang, pengorbanan yang tak terhitung, serta dukungan yang selalu diberikan, baik secara moral maupun finansial. Setiap langkah yang penulis tempuh hingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari doa, kerja keras, dan kepercayaan yang selalu Bapak dan Ibu berikan. Terima kasih karena selalu hadir dalam setiap proses, menguatkan di saat lelah, dan meyakinkan penulis untuk terus melangkah hingga sampai pada titik ini. Semoga segala kebaikan, cinta, dan pengorbanan yang telah diberikan mendapatkan balasan yang berlipat ganda dari Tuhan Yang Maha Esa.
7. Kakak tercinta, Abdaryansyah Aufah, dan adik tersayang, Muhammad Kamalul Yakin, yang selalu memberikan dukungan, perhatian, dan semangat kepada penulis selama menempuh pendidikan. Terima kasih khusus kepada

kakak yang selalu hadir memberikan dukungan, perhatian, dan bantuan finansial selama perjalanan pendidikan penulis. Terima kasih karena selalu menjadi tempat bersandar di saat sulit dan tidak pernah ragu membantu ketika penulis membutuhkan. Segala kebaikan, pengorbanan, dan dukungan yang diberikan menjadi salah satu alasan penulis mampu sampai pada tahap ini dan menyelesaikan Tugas Akhir dengan baik.

8. Sahabat-sahabat terkasih, khususnya Ni Kadek Sukma Sari, Najwa Rasya Vivani, Nanda Andita, Alvina Putri Najwa, Siti Bella Listiyani, Salma, dan Asyura Syifa Nabila. Terima kasih karena telah menjadi bagian dari cerita terbaik selama masa perkuliahan penulis. Di tengah segala tantangan dan proses yang dilalui, kehadiran kalian menghadirkan banyak tawa, dukungan, dan kenangan yang membuat perjalanan ini terasa lebih berarti. Bagi penulis, bertemu dan bertumbuh bersama kalian merupakan salah satu keberuntungan terbesar selama menempuh Pendidikan, dan terimakasih sudah menjadi rumah penunilis saat di perantauan. Semoga persahabatan yang telah terjalin tidak hanya menjadi kenangan di bangku kuliah, tetapi juga tetap hidup dan tumbuh dalam setiap langkah yang akan kita tempuh di masa depan.
9. Cantik-cantikku, Amanda Nur Rahmah dan Rahma Septia, terima kasih karena telah menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis sejak masa SMA hingga saat ini. Bagi penulis, kalian bukan hanya sahabat, tetapi juga rumah kedua yang selalu menghadirkan rasa nyaman, tempat untuk pulang, dan tempat untuk kembali menguat ketika perjalanan terasa berat.
10. Terakhir, penulis mengucapkan terima kasih kepada diri sendiri yang telah bertahan sejauh ini. Terima kasih karena tidak menyerah meskipun ada hari-

hari yang terasa begitu berat, karena tetap melanjutkan langkah ketika semuanya terasa melelahkan, dan karena terus berjuang di tengah banyak hal yang tidak selalu dapat diceritakan kepada orang lain. Tugas Akhir ini bukan hanya tentang menyelesaikan sebuah kewajiban akademik, tetapi juga menjadi bukti bahwa penulis mampu melewati berbagai proses, kegagalan, dan keraguan yang pernah datang. Untuk diri sendiri, terima kasih telah kuat hingga akhirnya dapat sampai pada titik ini.

Penyusunan Laporan ini merupakan tahap akhir dari proses kuliah peneliti di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat. Peneliti menyadari masih banyak terdapat kekurangan dalam laporan ini dan peneliti menerima kritik serta saran yang ada. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat dan menambah pengetahuan kita semua, peneliti ucapkan akhir kata terima kasih.

Banjarmasin, 20 April 2026

Dwi Ariani Deftiawati
NIM. 2300311320037

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAK.....	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI	x
DAFTAR BAGAN.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Peneltian	4
1.4 Kegunaan Penelitian.....	4
1.5 Metode Penelitian.....	5
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.5.2 Lokasi Penelitian.....	5

1.5.3	Jenis Data	5
1.5.4	Sumber Data.....	6
1.5.5	Teknis Pengumpulan Data.....	6
1.5.6	Teknis Analisa Data.....	6
1.5.7	Jadwal Penelitian.....	7
BAB II LANDASAN TEORI		8
2.1	Pengertian Akuntansi Biaya.....	8
2.2	Tujuan Akuntansi Biaya	9
2.3	Penggolongan Biaya	11
2.4	Harga Pokok Produksi	14
2.5	Unsur-unsur Harga Pokok Produksi.....	15
2.5.1	Biaya Bahan Baku.....	15
2.5.2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	15
2.5.3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	15
2.6	Metode <i>Full costing</i>	16
2.7	Metode <i>Variable Costing</i>	16
2.8	Perbedaan Metode <i>Full costing</i> dan <i>Variable Costing</i>	17
2.9	Alokasi Biaya Bersama	17
2.9.1	Nilai Jual Relatif	18
2.9.2	Satuan Fisik.....	18
2.9.3	Biaya Rata – Rata Persatuan	19
2.9.4	Rata-Rata Tertimbang	20

BAB III GAMBARAN UMUM	21
3.1 Sejarah Singkat <i>Ghindulckkitchen</i>	21
3.2 Logo Usaha <i>Ghindulckkitchen</i>	22
3.3 Struktur Organisasi Ghindulckkithcen	22
3.4 Tugas dan Tanggung Jawab.....	23
BAB IV HASIL PEMBAHASAN	27
4.1 Data Penjualan <i>Ghindulckkitchen</i>	29
4.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut <i>Ghindulckkitchen</i>	30
4.3 Perhitunga Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti	37
4.3.1 Dasar Alokasi Biaya Bersama.....	37
4.3.2 Biaya Bahan Baku.....	38
4.3.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung	42
4.3.4 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Variabel.....	44
4.3.5 Perhitungan Dengan Menggunakan <i>Variable Costing</i>	46
4.3.6 Perbandingan Harga Pokok Produksi menurut <i>Ghindulckkitchen</i> dan Peneliti	50
4.4 Hasil Analisis	53
BAB V PENUTUP	54
5.1 Kesimpulan	54
5.2 Saran	55
DAFTAR PUSTAKA.....	56
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR BAGAN

Bagan 3.1 Struktur Organisasi <i>Ghindulckkitchen</i>	23
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Usaha Ghindulckkitchen	22
---	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Penjualan Dimsum Ghindulckkitchen Selama 11 Hari kerja Pada Bulan Mei	29
Tabel 4. 2 Data Penjualan Seluruh Varian Dimsum Isi 8	30
Tabel 4. 3 Biaya Bahan Baku Dimsum Menurut Ghindulckkitchen.....	30
Tabel 4. 4 Perhitungan Packaging Menurut Ghindulckkitchen	32
Tabel 4. 5 Varian Topping	34
Tabel 4. 6 Perhitungan Harga Pokok Produksi per Pcs Menurut <i>Ghindulckkitchen</i> .	35
Tabel 4. 7 Perhitungan Total Harga Pokok Produksi Berdasarkan Penjualan Selama 11 Hari Kerja pada Bulan Mei Menurut Ghindulckkitchen	36
Tabel 4. 8	38
Tabel 4. 9 Perhitungan Bahan Baku Dimsum Original Menurut Peneliti.....	39
Tabel 4. 10 Perhitungan Bahan Baku Dimsum Mentai Menurut Peneliti.....	39
Tabel 4. 11	40
Tabel 4. 12 Perhitungan Bahan Baku Dimsum Carbonara Menurut Peneliti	40
Tabel 4. 13 Perhitungan Bahan Baku Dimsum Tartar Menurut Peneliti.....	41
Tabel 4. 14 Perhitungan Bahan Baku Dimsum Mozzarella Menurut Peneliti	41
Tabel 4. 15 Akumulasi Biaya Bahan Baku Varian Dimsum isi 8 Menurut Peneliti..	42
Tabel 4. 16 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Berdasarkan Persentase	43
Tabel 4. 17 Perhitungan Biaya Overhead Pabrik Variabel per Pcs Dimsum Menurut Peneliti	46
Tabel 4. 18 Akumulasi Biaya Overhead Pabrik Variabel Varian.....	46
Tabel 4. 19 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Variable Costing	47

Tabel 4. 20 Perhitungan Harga Pokok Produksi per Pcs Dimsum Isi 8	48
Tabel 4. 21 Perhitungan Harga Pokok Produksi per Box Dimsum Isi 8	49
Tabel 4. 22 Perbandingan Harga Pokok Produksi per Pcs Dimsum Isi 8 Menurut Ghindulckkitchen dan Menurut Peneliti	50
Tabel 4. 23 Penjualan dan Laba Seluruh Varian Dimsum isi 8	52

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Izin dan Permintaan Data Penelitian.....	57
Lampiran 2 Surat Balasan Izin Penelitian.....	58
Lampiran 3 Dokumnetasi.....	59