

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI NASI GORENG  
DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING*  
PADA UMKM WARUNG MAMA LIA BANJARMASIN**



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

**Oleh :**

**Agusela Laradika**

**NIM : 2200311320047**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI**

**PROGRAM DIPLOMA III  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARMASIN**

**2024**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**LEMBAR PERSETUJUAN**

**DISETUJUI DAN DITERIMA**

**UNTUK DI AJUKAN PADA UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR**

---

**Judul** : PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI NASI  
GORENG DENGAN MENGGUNAKAN METODE  
*FULL COSTING* PADA UMKM WARUNG MAMA LIA  
BANJARMASIN

**Nama** : AGUSELA LARADIKA

**NIM** : 2200311320047

**Program Studi** : D-III AKUNTANSI

Banjarmasin, 18 Juni 2025

**Dosen Pembimbing**



Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak. CA

NIP. 196406111992032002

**Koordinator Program Studi**

**Program Studi D-III Akuntansi**



Dr. Sarwani, Drs.Ec., M.Si., Ak., CA

NIP. 196406161991031005

# LEMBAR PENGESAHAN

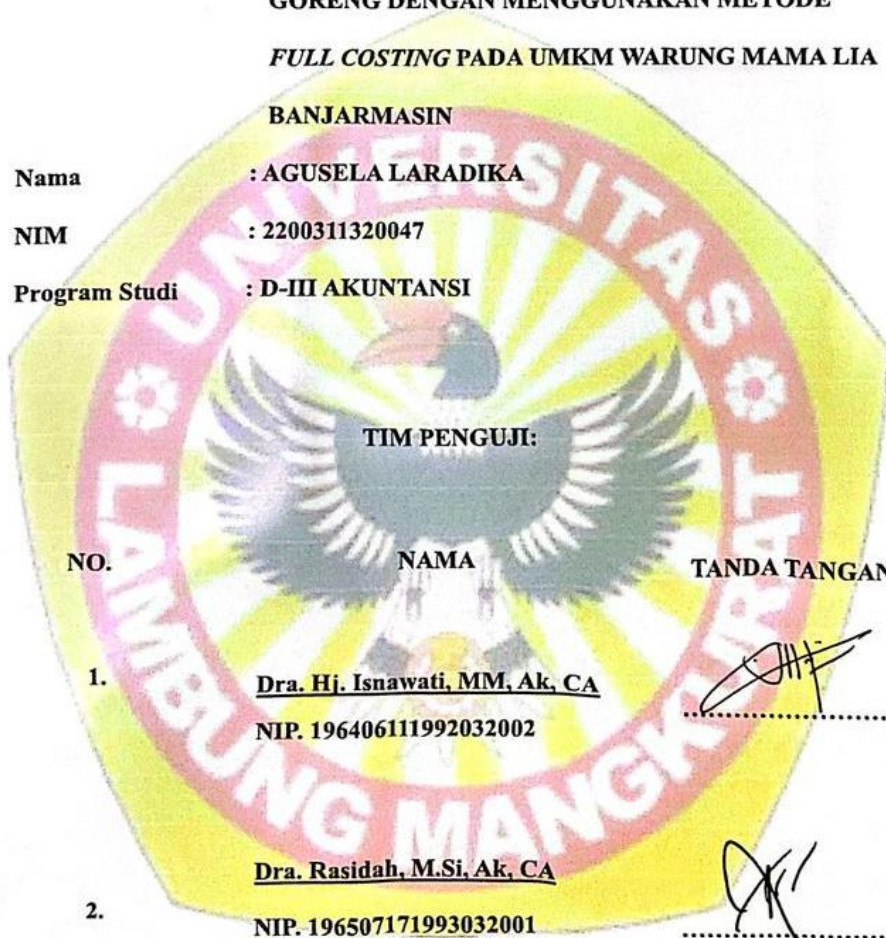
LEMBAR PENGESAHAN  
TELAH DIUJIKAN PADA UJIAN  
LAPORAN TUGAS AKHIR

**Judul** : PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI NASI  
GORENG DENGAN MENGGUNAKAN METODE  
*FULL COSTING* PADA UMKM WARUNG MAMA LIA  
BANJARMASIN



**Nama** : AGUSELA LARADIKA

**NIM** : 2200311320047

**Program Studi** : D-III AKUNTANSI



**TIM PENGUJI:**

NO.	NAMA	TANDA TANGAN
1.	<u>Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA</u> NIP. 196406111992032002	 .....
2.	<u>Dra. Rasidah, M.Si, Ak, CA</u> NIP. 196507171993032001	 .....

## **ABSTRACT**

*Agusela Laradika (2025). Calculation of the Cost of Production of Fried Rice Using the Full Costing Method at the MSME Warung Mama Lia, Banjarmasin Supervisor: Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA*

*This case study intends to analyze the cost of production (HPP) of fried rice at Warung Mama Lia Banjarmasin, a micro, small, and medium enterprise (MSME), by applying a full costing approach. This approach takes into account the entire production expenditure, both fixed and variable, thereby producing accurate data as a basis for setting competitive and profitable selling prices. This research also serves as a form of increasingly structured and measurable financial management development for MSMEs that have been operating since 2008.*

*The results of the study show that the total production cost for February 2025 was IDR 20,982,777 with a COGS per unit of IDR 8,967. Setting the right selling price is very important for businesses to remain competitive, earn reasonable profits, and ensure sustainability. The application of the full costing method provides a comprehensive picture of the costs incurred, making it easier for businesses to determine prices that are fair and attractive to consumers.*

*The results of these calculations are expected to be utilized by Warung Mama Lia MSMEs in financial management and pricing strategies. In addition, this case study research can be used as literature or reference material for other MSMEs that want to apply the full costing approach to improve efficiency, profitability, and competitiveness amid dynamic economic conditions.*

**Keywords: Cost Accounting, Cost of Production, Full Costing, Fried Rice**

## ABSTRAK

Agusela Laradika (2025). Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Goreng Dengan Metode *Full Costing* Pada UMKM Warung Mama Lia Banjarmasin.

Pembimbing: Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA

Penelitian studi kasus ini bermaksud melakukan analisis perhitungan harga pokok produksi (HPP) nasi goreng UMKM Warung Mama Lia Banjarmasin dengan menerapkan pendekatan *full costing*. Dengan pendekatan ini dapat memperhitungkan seluruh pengeluaran produksi, baik tetap maupun variabel, sehingga menghasilkan data yang akurat sebagai dasar penetapan harga jual yang kompetitif dan profitabel. Penelitian ini juga menjadi bentuk pengembangan pengelolaan keuangan yang kian terstruktur serta terukur teruntuk UMKM yang telah beroperasi sejak 2008.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa total biaya produksi bulan Februari 2025 sebesar Rp 20.982.777 dengan HPP per unit Rp 8.967. Penetapan harga jual yang tepat sangat penting agar usaha tetap bersaing, memperoleh keuntungan yang wajar, serta menjamin keberlanjutan. Penerapan metode *full costing* memberikan gambaran menyeluruh mengenai beban biaya yang ditanggung, sehingga memudahkan usaha dalam menentukan harga yang adil dan menarik bagi konsumen.

Hasil perhitungan ini diharapkan dapat dimanfaatkan oleh UMKM Warung Mama Lia dalam pengelolaan keuangan dan strategi penetapan harga. Di samping itu, penelitian studi kasus ini bisa menjadi bahan literatur atau pustaka acuan teruntuk UMKM lain yang ingin menerapkan pendekatan *full costing* guna meningkatkan efisiensi, profitabilitas, serta daya saing di tengah kondisi ekonomi yang dinamis.

**Kata Kunci:** Akuntansi Biaya, Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, Nasi Goreng

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus, Sang Sumber Hikmat dan Kasih, atas penyertaan dan anugerah-Nya yang tak berkesudahan sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir Diploma III Akuntansi yang berjudul “PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI NASI GORENG DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA UMKM WARUNG MAMA LIA BANJARMASIN”. Tujuan dibuatnya Tugas Akhir ini untuk memenuhi persyaratan kelulusan untuk memperoleh gelar Ahli Madya pada program studi Diploma III Akuntansi, Jurusan Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis di Universitas Lambung Mangkurat. Penulis berharap dengan dibuatnya Laporan Tugas Akhir ini bisa berguna untuk menambah wawasan dan dapat memberikan manfaat.

Keberhasilan dalam menyusun Laporan Tugas Akhir ini tidak akan terwujud dan terselesaikan dengan baik jika tidak adanya bantuan, motivasi dan bimbingan dari berbagai pihak yang tidak dapat terhingga nilainya. Oleh karena itu, peneliti ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang tak terhingga kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Ahmad Yunani, S.E., M.Si, selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
2. Bapak Dr. Sarwani, Drs. M. Si, Ak, CA selaku Koordinator Program studi Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
3. Ibu Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas akhir yang selalu memberikan bimbingan, arahan dan dukungan kepada peneliti sehingga dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.

4. Ibu Dra. Rasidah, M. Si, Ak, CA sebagai Dosen Penguji Sidang Tugas Akhir yang telah banyak memberikan saran dan arahnya dalam Laporan Tugas Akhir ini.
5. Ibu Mellani Yulastina, SE, M.Ak. CA selaku dosen pembimbing akademik, atas semua bimbingannya selama perkuliahan.
6. Semua Dosen dan Staff Fakultas Ekonomi dan Bisnis yang telah turut banyak memberikan bimbingan, wawasan dan arahan kepada peneliti.
7. Bapak Suparli selaku pemilik Usaha Warung Mama Lia yang sudah berjasa banyak dalam memberikan kesempatan dan informasi mengenai usahanya, sehingga penelitian ini berjalan dengan baik.
8. Mamah, kakak-kakak serta keluarga besar tercinta peneliti yang selalu memberikan semangat, doa dan dukungan. Dukungan baik secara finansial maupun secara emosional, sehingga peneliti tetap semangat dan berjuang dalam menyelesaikan Laporan Tugas akhir ini.
9. Sahabat, teman-teman dan rekan kerja peneliti yang tidak bisa peneliti sebutkan semuanya yang selalu memberikan dukungan dan membantu peneliti selama perkuliahan ini hingga akhirnya selesai membuat Laporan Tugas Akhir.
10. Untuk peneliti yang bernama Agusela Laradika terima kasih sudah berjuang, belajar dan selalu menghadapi apapun yang terjadi semasa perkuliahan. Banyak suka duka yang terjadi namun banyak juga pelajaran serta momen yang tak terlupakan selama perkuliahan, sehingga peneliti banyak mendapatkan sudut pandang baru yang mengajarkan peneliti sebuah tanggung jawab, kedewasaan dan kemandirian.

Peneliti menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir yang peneliti susun masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, dengan rendah hati peneliti mengharapkan kritik dan saran yang membangun agar bisa lebih baik. Akhir kata, semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat sebagaimana mestinya bagi semua pihak.

Banjarmasin, 24 Juni 2024

Agusela Laradika  
NIM. 2200311320047

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
<i>ABSTRACT</i> .....	iv
ABSTRAK .....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR BAGAN .....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Kegunaan Penelitian.....	4
1.5 Metode Penelitian.....	5
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.5.2 Lokasi Penelitian.....	6
1.5.3 Jenis Data .....	6
1.5.4 Sumber Data.....	6
1.5.5 Teknik Pengumpulan Data .....	7
1.5.6 Teknik Analisa Data .....	7
BAB II.....	9
LANDASAN TEORI .....	9
2.1 Pengertian Akuntansi.....	9
2.2 Pengertian Akuntansi Biaya .....	9
2.3 Tujuan Akuntansi Biaya .....	10
2.4 Pengertian Biaya.....	11
2.5 Penggolongan Biaya.....	13

2.6	Definisi Harga Pokok Produksi .....	16
2.7	Komponen – Komponen Harga Pokok Produksi .....	16
2.8	Manfaat Harga Pokok Produksi.....	17
2.9	Pendekatan Pengumpulan Biaya Produksi .....	18
2.10	Pendekatan Penentuan Biaya Produksi .....	19
2.11	Laporan Biaya Produksi .....	21
2.12	Penyusutan Aset Tetap.....	22
2.13	Pendekatan Depresiasi Aset Tetap.....	23
BAB III .....		24
GAMBARAN UMUM .....		24
3.1	Profil Usaha .....	24
3.2	Sejarah Singkat Warung Mama Lia.....	24
3.3	Jam Operasional .....	25
3.4	Pembagian Tugas Kerja Pada Warung Mama Lia .....	26
3.5	Bahan dan Peralatan Produksi Nasi Goreng Mama Lia .....	26
3.6	Aset Tetap Yang Dimiliki Oleh Warung Mama Lia .....	28
3.7	Proses Produksi Nasi Goreng Mama Lia.....	29
3.8	Proses Pembelian Makanan Pada Warung Mama Lia.....	31
3.9	Data Karyawan .....	32
BAB IV .....		33
HASIL PEMBAHASAN.....		33
4.1	Data Rata-Rata Penjualan Nasi Goreng .....	33
4.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Warung Mama Lia.....	33
4.3	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti.....	35
4.3.1	Perhitungan Penyusutan Aset Tetap yang Berkaitan dengan produksi	35
4.3.2	Biaya Bahan Baku.....	40
4.3.3	Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	41
4.3.4	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik .....	41
4.3.5	Biaya Produksi Selama Bulan Februari Menurut Peneliti .....	42
4.4	Analisis dan Pembahasan .....	43

BAB V.....	45
PENUTUP.....	45
5.1    Kesimpulan.....	45
5.2    Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN.....	49

## **DAFTAR BAGAN**

Bagan 3. 1 Struktur Usaha Pada Warung Mama Lia.....	26
---	----

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Laporan Biaya Produksi .....	21
Tabel 3. 1 Daftar Aset Tetap Bagian Produksi .....	28
Tabel 3. 2 Daftar Aset Tetap Bagian Warung .....	29
Tabel 3. 3 Data Karyawan Warung Mama Lia .....	32
Tabel 4. 1 Data rata-rata penjualan nasi goreng warung Mama Lia Februari 2025 (26 hari) .....	33
Tabel 4. 2 Daftar Harga Pokok Produksi Nasi Goreng Menurut Warung Mama Lia Februari 2025 (26 hari) .....	34
Tabel 4. 3 Penyusutan Aset Tetap yang Berkaitan dengan Produksi Bulan Februari 2025 .....	39
Tabel 4. 4 Biaya Bahan Baku Menurut Peneliti Bulan Februari 2025 .....	40
Tabel 4. 5 Biaya Tenaga Kerja Langsung Bulan Februari 2025 .....	41
Tabel 4. 6 Biaya Overhead Pabrik Bulan Februari 2025 .....	42
Tabel 4. 7 Laporan Harga Pokok Produksi Bulan Februari 2025 .....	43
Tabel 4. 8 Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut Mama Lia dan Peneliti ..	44

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Nasi Goreng Warung Mama Lia .....	25
---	----