LAPORAN TUGAS AKHIR

PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PEMBUATAN SNACKBOX DENGAN METODE HARGA POKOK PESANAN PADA AWE AWE CATERING BANJARMASIN

Diajukan Sebagai Persyaratan Menyelesaikan
Pendidikan Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Lambung Mangkurat

Oleh:
MUHAMMAD ZAINAL ILMI
2200311310029

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

PROGRAM DIPLOMA III
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
2025

LEMBAR PERSETUJUAN

DISETUJUI DAN DI TERIMA

UNTUK DI AJUKAN PADA UJIAN TUGAS AKHIR

Judul	: PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PEMBUATAN SNACKBOX DENGAN METODE HARGA POKOK PESANAN PADA AWE AWE CATERING BANJARMASIN
Nama	: MUHAMMAD ZAINAL ILMI
NIM	: 2200311310029
Program Studi	: DIII Akuntansi

Banjarmasin, …… Juni 2025

Dosen Pembimbing	Koordinator Program Diploma DIII Akuntansi
Dra. NOR HIKMAH, M.SA, Ak, CA	**Dr. Sarwani, Drs. M.Si, Ak, CA**
NIP. 19650717 199303 2 001	**NIP. 19640616 199103 1 005**

LEMBAR PENGESAHAN

TELAH DIUJIKAN PADA UJIAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

Judul	:	PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI PEMBUATAN SNACKBOX DENGAN METODE HARGA POKOK PESANAN PADA AWE AWE CATERING BANJARMASIN
Nama	:	MUHAMMAD ZAINAL ILMI
NIM	:	2200311310029
Program Studi	:	D-III AKUNTANSI

TIM PENGUJI

NO	NAMA	TANDA TANGAN
1.	**ALFIAN MISRAN, SE, M.Si. Ak, CA**	.....
2.	**Drs. NOR HIKMAH, SE. M.SA, Ak, CA.**	.....

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT, Dzat Yang Maha Kuasa dan Maha Penyayang, atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan judul "Penentuan Harga Pokok Produksi pembuatan Snackbox Dengan Metode Harga Pokok Pesanan Pada Awe Awe Catering Banjarmasin". Shalawat serta salam senantiasa tercurah kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW, beser ta keluarga, sahabat, dan pengikut beliau hingga akhir zaman. Penyusunan tugas akhir ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan tugas akhir ini, khususnya kepada:

1. Bapak Prof. 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 DIII Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat;
3. Ibu Dra. Nor Hikmah M.Si AK, CA selaku Dosen Pembimbing dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini;
4. Bapak Alfian Misran M.Si AK, CA selaku Dosen Penguji;
5. Bapak Doni Stiadi selaku Dosen Pembimbing Akademik.
6. Rizka Ayu Wandera atau AWE, selaku pemilik usaha yang sudah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian
7. Keluarga Tercinta yaitu Abah, Mama, dan Kakak, yang selalu memberikan doa dan dukungan secara finansial maupun mental saat peneliti sedang membuat Tugas Akhir ini.
8. Teman teman Diploma III Akuntansi Angkatan 2022 yang selalu memberikan dukungan dalam bentuk doa dan ucapan

Peneliti berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi peneliti, pembaca, dan pihak-pihak yang berkepentingan. Peneliti juga berharap Tugas Akhir ini dapat menjadi sumbangsih kecil bagi kemajuan pada Usaha Awe Awe Catering Banjarmasin. Akhir kata, peneliti mohon maaf atas segala kekurangan dan keterbatasan dalam Tugas Akhir ini. Peneliti menyadari banyak terdapat kekurangan dalam laporan ini, dan peneliti sangat menghargai kritik dan saran yang membangun

untuk penyempurnaan Tugas Akhir ini di masa depan. Semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat dan menambah wawasan untuk kita semua. Terima Kasih.

Banjarmasin, 26 Juni 2025

Muhammad Zainal Ilmi

NIM. 2200311310029

ABSTRAK

Muhammad Zainal Ilmi, 2200311310029, 2025. *Penentuan Harga pokok Produksi Pembuatan Snack Box Dengan Metode Harga Pokok Pesanan Pada Awe Awe Catering Banjarmasin. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui informasi tentang cara penentuan harga pokok produksi secara wajar menurut Akuntansi Biaya. Penelitian ini menggunakan metode harga pokok produksi pesanan. Jenis data Kuantitatif dan kualitatif. Teknik pengumpulan data wawancara dan dokumentasi. Teknik analisis data pengumpulan, pengolahan, analisis dan Kesimpulan. Hasil penelitian adalah terdapat selisih perhitungan harga pokok produksi antara perusahaan dan penulis disebabkan perusahaan belum mengklafikasikan biaya, perusahaan tidak melakukan perhitungan asset . Kesimpulan penelitian yaitu perusahaan tidak menggunakan konsep akuntansi biaya.*

Kata kunci : Harga Pokok Produksi, Perhitungan Biaya

ABSTRACT

Muhammad Zainal Ilmi, 2200311310029, 2025. *Determination of Production Cost of Snack Box Making Using Order Cost Method at Awe Awe Catering Banjarmasin. This study aims to find out information about how to determine the cost of production fairly according to Cost Accounting. This study uses the order cost of production method. Quantitative and qualitative data types. Data collection techniques are interviews and documentation. Data analysis techniques are collection, processing, analysis and conclusions. The results of the study are that there is a difference in the calculation of the cost of production between the company and the author because the company has not classified costs, the company does not calculate assets. The conclusion of the study is that the company does not use the concept of cost accounting.*

Keywords: Cost of Goods Sold, Cost Calculation

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN vii

LEMBAR PENGESAHAN vii

KATA PENGANTAR viiii

ABSTRAK v

ABSTRACT vi

DAFTAR ISI vvii

DAFTAR TABEL x

DAFTAR GAMBAR xii

BAB I PENDAHULUAN 1

1.1 Latar Belakang 1

1.2 Perumusan Masalah 5

1.3 Tujuan Penelitian 5

1.4 Manfaat Penelitian 5

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 Analisi data 7

BAB II LANDASAN TEORI 9

2.1 Pengertian Harga Pokok Produksi 9

2.2 Unsusr-unsur Harga Pokok Produksi 10

2.3 Tujuan Perhitungan Harga Pokok Produksi 11
2.4 Cara Menghitung Harga Pokok Produksi 12
2.5 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi 13
2.5.1 Metode Harga Pokok Pesanan 14
2.5.2 Metode Harga Pokok Proses 15
2.6 Biaya Bersama 16
2.7 Depresiasi Aset 19
2.8 Laporan Harga Pokok Produksi 20
BAB III GAMBARAN UMUM 22
3.1 Sejarah Singkat Perusahaan 22
3.2 Struktur Awe Awe Catering 22
3.3 Peralatan dan Bahan AWE AWE Catering Snack Box 24
3.4 Proses Produksi AWE AWE Catering Snack Box 25
BAB IV PEMBAHASAN 28
4.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Awe Awe Cathering 28
4.1.1 Penggolongan Biaya Menurut Perusahaan 28
4.1.2 Daftar Harga Snack Box Awe Awe Cathering 28
4.1.3 Data Penjualan Awe Awe Cathering Bulan Januari 2025 28
4.1.4 Biaya Bahan Baku Snack Box Awe Awe Katering 29
4.1.5 Biaya Tenaga Kerja Awe Awe Katering 34
4.1.6 Biaya Lain-lain 35
4.1.7 Biaya Produksi Pada Awe Awe Katering Bulan Januari 2025 36
4.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Harga Pokok Pesanan 38
4.2.1 Penggolongan Biaya Menurut Penulis 38

4.2.2 Depresiasi Aset..... 39
4.2.3 Biaya Produksi Menurut Penulis..... 41
4.2.4 Alokasi Biaya Bersama Berdasarkan Jumlah Unit 63
4.2.5 Alokasi Biaya Bersama Berdasarkan Nilai Jual..... 64
4.2.6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Snack Box Tradisional dan Modern dengan Alokasi Bersama Yang Disarankan 65
4.3 Laporan laba Rugi..... 66
BAB V KESIMPULAN 69
5.1 Kesimpulan 69
5.2 Saran..... 69
DAFTAR PUSTAKA..... 71

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Penggolongan Biaya Menurut Perusahaan 28
Tabel 4. 2 Daftar Snack Box Awe Awe Cathering 28
Tabel 4. 3 Data Penjualan Bulan Januari 2025 28
Tabel 4. 4 Biaya Bahan Baku Lemper Menurut Awe Awe Cathering..... 29
Tabel 4. 5 Biaya Bahan Baku Pastel Menurut Awe Awe Cathering 30
Tabel 4. 6 Biaya Bahan Baku Risoles Awe Awe Cathering 30
Tabel 4. 7 Biaya Bahan Baku Brownies Potong Awe Awe Cathering 32
Tabel 4. 8 Biaya Bahan Baku Croissant Mini Awe Awe Cathering..... 33
Tabel 4. 9 Biaya Bahan Baku Roti Lapis Menurut Awe Awe Cathering 33
Tabel 4.10 Biaya Tenaga Kerja Snack Box Tradisional Indonesia Bulan Januari 2025..... 34
Tabel 4. 11 Biaya Tenaga Kerja Snack Box Modern Menurut Awe Awe Cathering Bulan Januari 2025..... 35
Tabel 4. 12 Biaya Lain-lain Snack Box Traditional Indonesia Menurut Awe Awe Cathering Bulan Januari 2025..... 35
Tabel 4. 13 Biaya Lain-lain Snack Box Modern Menurut Awe Awe Cathering Bulan Januari 2025..... 36
Tabel 4. 14 Penggolangan Biaya Produksi Yang Disarankan..... 38
Tabel 4. 15 Biaya Penyusutan Aktiva Tetap Bulan Januari 2025..... 40
Tabel 4. 16 Biaya Bahan Baku Lemper per Pcs Bulan Januari 2025 42
Tabel 4. 17 Biaya Bahan Baku Lemper 2.500 Pcs Bulan Januari 2025..... 42
Tabel 4. 18 Biaya Tenaga Kerja Lemper Bulan Januari 2025 43
Tabel 4. 19 Biaya Overhead Lemper Bulan Januari 2025 43
Tabel 4. 20 Biaya Produksi Lemper Bulan Januari 2025 44
Tabel 4. 21 Biaya bahan Baku Pastel Per pcs Januari 2025..... 44
Tabel 4. 22 Biaya bahan Baku Pastel 2.500 pcs Januari 2025..... 45
Tabel 4. 23 Biaya Tenaga Kerja Pastel Bulan Januari 2025..... 46
Tabel 4. 24 Biaya Overhead Pastel Bulan Januari 2025 47
Tabel 4. 25 Biaya Produksi Pastel Bulan Januari 2025 47

Tabel 4. 26 Biaya bahan Baku Risoles Per pcs Januari 2025 48
Tabel 4. 27 Biaya bahan Baku Risoles 2.500 pcs Januari 2025..... 49
Tabel 4. 28 Biaya Tenaga Kerja Risoles Bulan Januari 2025..... 49
Tabel 4. 29 Biaya Overhead Risoles Bulan Januari 2025..... 50
Tabel 4. 30 Biaya Produksi Risoles Bulan Januari 2025 51
Tabel 4. 31 Biaya Produksi Snack Box Tradisional Indonesia..... 52
Tabel 4. 32 Biaya Bahan Baku Brownies Potong per Pcs Bulan Januari 2025 53
Tabel 4. 33 Biaya Bahan Baku Brownies Potong 1.500 Pcs Bulan Januari 2025 54
Tabel 4. 34 Biaya Tenaga Kerja Brownies Potong Bulan Januari 2025..... 54
Tabel 4. 35 Biaya Overhead Brownies Potong Bulan Januari 2025..... 55
Tabel 4. 36 Biaya Produksi brownies potong Bulan Januari 2025 55
Tabel 4. 37 Biaya Bahan Baku Croissant Mini Potong per Pcs Bulan Januari 2025 56
Tabel 4. 38 Biaya Bahan Baku Croissant Mini 1.500 Pcs Bulan Januari 2025 56
Tabel 4. 39 Biaya Tenaga Kerja Croissant Mini Bulan Januari 2025..... 57
Tabel 4. 40 Biaya Overhead Croissant Mini Bulan Januari 2025..... 57
Tabel 4. 41 Biaya Produksi Croissant Mini Bulan Januari 2025 58
Tabel 4. 42 Biaya Bahan Baku Roti Lapis per Pcs Bulan Januari 2025 58
Tabel 4. 43 Biaya Tenaga Kerja Roti Lapis Bulan Januari 2025..... 59
Tabel 4. 44 Biaya Overhead Roti Lapis Bulan Januari 2025..... 59
Tabel 4. 45 Biaya Produksi Roti Lapis Bulan Januari 2025 60
Tabel 4. 46 Biaya Produksi Snack Box Modern..... 61
Tabel 4. 47 Hitung proporsi 63
Tabel 4. 48 Alokasi biaya..... 63
Tabel 4. 49 Hitung total nilai penjualan..... 64
Tabel 4. 50 Hitung proporsi berdasarkan nilai..... 64
Tabel 4. 51 Alokasi Biaya..... 64
Tabel 4. 52 Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Dua Metode Alokasi 65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Struktur Organisasi..... 24