

**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 : 2200311310029V

Program Studi : DIII Akuntansi

Banjarmasin, ..... Juni 2025

Dosen Pembimbing

Koordinator Program Diploma  
DIII Akuntansi

**Dra. NOR HIKMAH, M.SA, Ak, CA**

**NIP. 19650717 199303 2 001**

**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  
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. |      | .....        |
| 2. |      | .....        |

## **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, besar 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

|   |      |
|---|------|
| <b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....           | vii  |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....            | vii  |
| <b>KATA PENGANTAR</b> .....               | viii |
| <b>ABSTRAK</b> .....                      | v    |
| <b><i>ABSTRACT</i></b> .....              | vi   |
| <b>DAFTAR ISI</b> .....                   | vii  |
| <b>DAFTAR TABEL</b> .....                 | x    |
| <b>DAFTAR GAMBAR</b> .....                | xii  |
| <b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....            | 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    |
| <b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....        | 9    |
| 2.1 Pengertian Harga Pokok Produksi ..... | 9    |
| 2.2 Unsur-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        |
| <b>BAB III GAMBARAN UMUM.....</b>  | <b>22</b> |
| 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        |
| <b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>  | <b>28</b> |
| 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<br>dengan Alokasi Bersama Yang Disarankan ..... | 65        |
| 4.3 Laporan laba Rugi.....  | 66        |
| <b>BAB V KESIMPULAN .....</b>   | <b>69</b> |
| 5.1 Kesimpulan .....  | 69        |
| 5.2 Saran.....  | 69        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>   | <b>71</b> |

## 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 Penggolongan 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<br>..... | 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<br>.....   | 65 |

## DAFTAR GAMBAR

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Gambar 3. 1 Struktur Organisasi..... | 24 |
|--------------------------------------|----|