

TUGAS AKHIR

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE
FULL COSTING PADA 81 *COFFEE* BANJARMASIN**



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

Disusun Oleh:

PUTRI MEILANI

NIM: 2200311320008

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

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

2025

LEMBAR PERSETUJUAN
DISETUJUI DAN DITERIMA
UNTUK DIAJUKAN PADA UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR

Judul : Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Pada 81 Coffee Banjarmasin
Nama : Putri Meilani
NIM : 2200311320008
Program Studi : D-III Akuntansi

Banjarmasin, 04 Juli 2025

Dosen Pembimbing

Koordinator Program Studi
Diploma III Akuntansi



Dr. Kadir, Drs. M.Si, Ak, CA
NIP. 196412311994121001



Dr. Sarwani, Drs. M.Si, Ak, CA
NIP. 196406161991031005

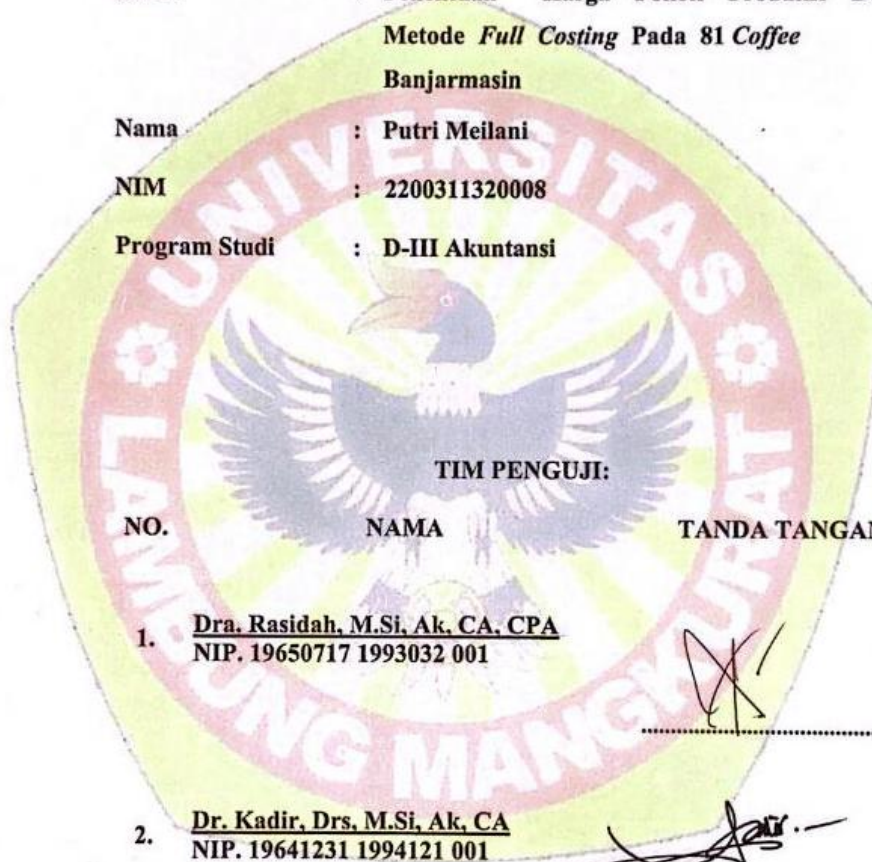
LEMBAR PENGESAHAN
TELAH DIAJUKAN PADA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR

Judul : Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Pada 81 Coffee Banjarmasin

Nama : Putri Meilani

NIM : 2200311320008

Program Studi : D-III Akuntansi



TIM PENGUJI:

NO. NAMA TANDA TANGAN

1. Dra. Rasidah, M.Si, Ak, CA, CPA
NIP. 19650717 1993032 001

2. Dr. Kadir, Drs, M.Si, Ak, CA
NIP. 19641231 1994121 001

ABSTRAK

81 Coffee Banjarmasin merupakan usaha kafe yang bergerak di bidang minuman, namun dalam hal penentuan harga jual produk masih didasarkan pada perkiraan tanpa perhitungan harga pokok produksi yang terstruktur menurut akuntansi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penentuan harga pokok produksi dengan metode full costing pada tiga varian minuman dengan penjualan tertinggi. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan pengumpulan data melalui wawancara, dokumentasi, serta mengumpulkan data-data sekunder. Hasil penelitian menunjukkan terdapat perbedaan perhitungan antara metode yang digunakan oleh 81 Coffee Banjarmasin dengan metode full costing, di mana metode full costing memberikan hasil yang lebih komprehensif dan akurat. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi acuan bagi pemilik usaha dalam menetapkan harga jual yang tepat dan kompetitif serta mendukung pengambilan Keputusan manajerial yang lebih efektif.

Kata Kunci: Akuntansi Biaya, Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing, Alokasi Biaya Bersama, Depresiasi Aset Tetap

ABSTRACT

81 Coffee Banjarmasin is a café business engaged in beverages; however, in determining the selling price of its products, the calculation is still based on estimates without a structured cost of production calculation according to accounting principles. This study aims to analyze the determination of the cost of production using the full costing method on three beverage variants with the highest sales. The research method applied is descriptive quantitative, with data collected through interviews, documentation, and secondary data. The results of the study indicate differences between the method used by 81 Coffee Banjarmasin and the full costing method, where the full costing method provides more comprehensive and accurate results. This research is expected to serve as a reference for business owners in setting appropriate and competitive selling prices, as well as supporting more effective managerial decision-making.

Keywords: Cost Accounting, Cost of Production, Full Costing Method, Joint Cost Allocation, Fixed Asset Depreciation.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang, karena atas berkat rahmat dan hidayah-Nya serta memberikan kesempatan bagi peneliti, sehingga peneliti dapat menyusun dan menyajikan 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 dengan Metode *Full Costing* Pada 81 *Coffee* Banjarmasin”.

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, peneliti menyadari sepenuhnya bahwa selesainya Laporan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari dukungan, semangat, doa, serta bimbingan dari berbagai pihak, baik bersifat moril maupun materil. Oleh karena itu, peneliti ingin menyampaikan ucapan terima kasih 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 Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
3. Bapak Dr. Kadir, Drs, M.Si, Ak, CA selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir, atas bimbingan dan arahnya yang telah banyak membantu peneliti dalam Menyusun Laporan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Dra. Rasidah, M.Si, Ak, CA, CPA selaku Dosen Penguji Sidang Tugas Akhir, telah memberikan saran dan masukan dalam menyusun Laporan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Muhammad Zainal Abidin, SE, M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik peneliti diperkuliahan, atas bimbingan dan arahan yang peneliti dapatkan selama menjalankan perkuliahan.
6. Seluruh staff dan dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan ilmu pengetahuan kepada peneliti selama menjalankan perkuliahan.
7. Keluarga tercinta dan tersayang Ayah, Mama dan Adik saya, yang selalu memberikan doa dan dukungan penuh secara finansial, material maupun secara

mental saat peneliti sibuk dengan pembuatan Laporan Tugas Akhir ini. Keberhasilan peneliti adalah berkat doa dan semangat dari kalian.

8. Sahabat-sahabat peneliti di dalam dan di luar lingkungan kampus yang tidak bisa di sebutkan satu persatu, peneliti sangat berterimakasih sebanyak-banyaknya karena sudah selalu membantu dan selalu menemani peneliti hingga selalu memberikan dukungan sampai berada pada titik berhasil menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
9. Pemilik usaha 81 *Coffee* Banjarmasin yang telah memberikan izin dan bantuannya untuk bisa meneliti di usaha *cafe* ini.
10. Semua pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu yang telah memberikan doa, dorongan serta bantuan selama menyusun Laporan Tugas Akhir ini.

Peneliti menyadari bahwa dalam penyusunan laporan tugas akhir ini masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, peneliti sangat megharapkan kritik dan saran yang membangun. Selain itu, peneliti juga berharap dengan Laporan Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat serta menambah ilmu pengetahuan bagi kita semua.

Banjarmasin, 30 Juni 2025



Putri Meilani

NIM. 2200311320008

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAK.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR BAGAN	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Kegunaan Penelitian.....	4
1.5 Batasan Penelitian.....	4
1.6 Metode Penelitian	5
1.6.1. Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.6.2. Lokasi Penelitian.....	5
1.6.3. Jenis Data.....	5
1.6.4. Sumber Data	5
1.6.5. Teknik Pengumpulan Data.....	6
1.6.6. Teknik Analisis Data	6
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
2.1 Pengertian Akuntansi Biaya dan Tujuan Akuntansi Biaya.....	7
2.1.1 Pengertian Akuntansi Biaya	7
2.1.2 Tujuan Akuntansi Biaya.....	9
2.2 Pengertian Biaya dan Penggolongan Biaya.....	10
2.2.1 Pengertian Biaya.....	10
2.2.2 Penggolongan Biaya	11
2.3 Harga Pokok Produksi	16
2.4 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	16
2.5 Penyusutan Aset Tetap.....	18
2.6 Biaya Bersama	20

BAB III GAMBARAN UMUM.....	23
3.1 Sejarah Singkat 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin.....	23
3.2 Logo Usaha 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin.....	24
3.3 Struktur Organisasi 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin.....	25
3.4 Tugas dan Tanggung Jawab.....	25
3.5 Jam Operasional.....	26
BAB IV HASIL PEMBAHASAN.....	28
4.1 Data Penjualan Selama Bulan Mei 2025.....	28
4.2 Data Penjualan Terbanyak Selama Bulan Mei 2025.....	29
4.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin	30
4.3.1 Biaya Bahan Baku Minuman Kopi Menurut 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin	30
4.3.2 Tenaga Kerja Langsung	33
4.3.3 Biaya Lain-lain.....	33
4.3.4 Harga Pokok produksi Menurut 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin	34
4.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti	35
4.4.1 Alokasi Biaya Bersama Menggunakan Metode Nilai Jual Relatif.....	35
4.4.2 Biaya Bahan Baku Menurut Peneliti.....	37
4.4.3 Biaya Tenaga Kerja langsung	40
4.4.4 Biaya Overhead Pabrik.....	41
4.4.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi	45
4.4.6 Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin dan Peneliti.....	46
BAB V PENUTUP.....	47
5.1 Kesimpulan	47
5.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN.....	51

DAFTAR BAGAN

Bagan 3. 2 Struktur Organisasi 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin.....	25
--	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Loga Usaha 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin.....	24
--	----

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Data Penjualan Selama Bulan Mei 2025.....	28
Tabel 4. 2 Data Penjualan Terbanyak Pada 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin.....	29
Tabel 4. 3 Biaya Bahan Baku Menu Kopi 81 <i>Small</i>	30
Tabel 4. 4 Biaya Bahan Baku Menu <i>American SweetI</i>	31
Tabel 4. 5 Biaya Bahan Baku Menu <i>Vietnam Drip</i>	32
Tabel 4. 6 Biaya Bahan Baku Ketiga Varian Pada 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin.....	33
Tabel 4. 7 Biaya Tenaga Kerja Langsung Menurut 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin Menggunakan Metode Nilai Jual Relatif.....	33
Tabel 4. 8 Biaya Lain-Lain Pada 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin Selama Bulan Mei 2025 ..	33
Tabel 4. 9 Harga Pokok Produksi Menurut 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin	34
Tabel 4. 10 Alokasi Biaya Bersama Pada 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin	35
Tabel 4. 11 Alokasi Biaya Bersama Pada Menu Terbanyak di 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin.....	36
Tabel 4. 12 Biaya Bahan Baku Menu 81 <i>Small</i>	37
Tabel 4. 13 Biaya Bahan Baku Menu <i>American Sweet</i>	38
Tabel 4. 14 Biaya Bahan Baku Menu <i>Vietnam Drip</i>	39
Tabel 4. 15 Biaya Bahan Baku Varian Terbanyak Pada 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin	40
Tabel 4. 16 Biaya Tenaga Kerja Langsung Pada 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin	40
Tabel 4. 17 Biaya Depresiasi Aset Tetap	41
Tabel 4. 18 Biaya Bahan Penolong Pada Bulan Mei 2025	42
Tabel 4. 19 Biaya Listrik Pada Bulan Mei 2025	42
Tabel 4. 20 Biaya Air Pada Bulan Mei 2025	43
Tabel 4. 21 Biaya Sewa Tempat Pada Bulan Mei 2025.....	43
Tabel 4. 22 Depresiasi Aset Tetap Untuk Ketiga Produk	44
Tabel 4. 23 Rekapitulasi Biaya Overhead Pabrik Untuk Ketiga Produk	44
Tabel 4. 24 Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i>	45
Tabel 4. 25 Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut 81 <i>Coffee</i> Banjarmasin dan Peneliti.....	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Izin dan Permintaan Data Penelitian.....	52
Lampiran 2 Surat Izin Penelitian.....	53
Lampiran 3 Dokumentasi.....	54