

LAPORAN TUGAS AKHIR

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL*
***COSTING* PADA UMKM NASI LEMAK BAKAR PEDAS “MAMAHKU”**



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

Oleh:
Nanda Andita
NIM : 2300311220001

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

PROGRAM DIPLOMA III
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARMASIN

2026

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

Judul : Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode
Full Costing Pada UMKM Nasi Lemak Bakar Pedas
"Mamahku"

Nama : Nanda Andita

NIM : 2300311220001

Program Studi : D3 Akuntansi

Banjarmasin, Mei 2026

Dosen Pembimbing

Koordinator Program Studi

Diploma III Akuntansi


Novika Rosari, S.E., M.Si., Ak., CA.
NIP. 19661230 199502 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 Dengan Metode
Full Costing Pada UMKM Nasi Lemak Bakar Pedas
"Mamahku"

Nama : Nanda Andita

NIM : 2300311220001

Program Studi : D3 Akuntansi

TIM PENGUJI:

NO	NAMA	TANDA TANGAN
1.	Yohana Yustika Sari, S.E., MSA.	
2.	Novika Rosari, S.E., M.Si., Ak., CA.	

ABSTRAK

NANDA ANDITA 2300311220001, Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan metode *Full Costing* Pada UMKM Nasi Lemak Bakar Pedas “Mamahku”. Di bawah bimbingan : Novika Rosari, 2026.

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* pada UMKM Nasi Lemak Bakar Pedas “Mamahku”. Latar belakang penelitian ini adalah belum dilakukannya perhitungan harga pokok produksi secara sistematis oleh usaha tersebut, sehingga penentuan harga jual masih berdasarkan perkiraan tanpa memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi secara lengkap.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi yang berkaitan dengan biaya produksi selama bulan April 2026. Perhitungan harga pokok produksi dilakukan dengan metode *full costing*, yaitu dengan memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya *overhead* pabrik variabel, dan biaya *overhead* pabrik tetap.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* mampu memberikan informasi biaya produksi yang lebih lengkap dan akurat. Berdasarkan hasil perhitungan, seluruh produk Nasi Lemak Bakar Pedas “Mamahku” tetap memperoleh keuntungan dan tidak mengalami kerugian karena harga jual yang ditetapkan mampu menutupi seluruh biaya produksi serta menghasilkan laba.

Kata Kunci: *Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing, Biaya Produksi, UMKM*

ABSTRACT

NANDA ANDITA 2300311220001, Calculation of Cost of Goods Sold Using the Full Costing Method for the "Mamahku" Spicy Grilled Rice MSME. Under the guidance of: Novika Rosari, 2026.

This study aims to calculate the cost of production using the full costing method at the "Mamahku" Spicy Grilled Fat Rice MSME. The background of this study is that the business has not yet carried out a systematic calculation of the cost of production, so that the determination of the selling price is still based on estimates without taking into account all elements of production costs in full.

The research method used is descriptive with a quantitative approach. Data were obtained through observation, interviews, and documentation related to production costs during April 2026. The cost of goods sold was calculated using the full costing method, which takes into account all production cost elements, including raw material costs, direct labor costs, variable factory overhead costs, and fixed factory overhead costs.

The results show that calculating the cost of goods sold using the full costing method provides more complete and accurate production cost information. Based on the calculations, all "Mamahku" Spicy Grilled Rice (Nasi Lemak Bakar Pedas) products remain profitable and do not experience losses because the set selling price is sufficient to cover all production costs and generate a profit.

Keywords: Cost of Goods Sold, Full Costing Method, Production Costs, MSME

KATA PENGANTAR

Segala Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT. Yang telah memberikan kesehatan, rahmat dan hidayah serta bimbingan-Nya. Sholawat dan salam juga senantiasa penulis curahkan kepada Nabi besar Muhammad SAW, sehingga penulis dapat menyusun Laporan Tugas Akhir yang berjudul **“Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Pada UMKM Nasi Lemak Bakar Pedas “Mamahku””**. Laporan Tugas Akhir ini dibuat guna memenuhi persyaratan menyelesaikan pendidikan Program Studi Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.

Laporan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan berkat adanya bantuan, dukungan, bimbingan, dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala hormat, penulis menyampaikan terimakasih yang tulus dan mendalam kepada:

1. Bapak Ahmad Yunani, S.E., M.Si., selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat;
2. Bapak Dr. Sarwani, S.E., M.Si., Ak., CA. selaku Koordinator Program Studi Diploma III Akuntansi;
3. Ibu Novika Rosari, S.E., M.Si., Ak., CA. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan motivasi kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir;
4. Ibu Yohana Yustika Sari, S.E., MSA. selaku Dosen Penguji yang telah memberikan masukan yang membangun demi penyempurnaan tugas akhir ini;

5. Seluruh Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis yang telah memberikan banyak sekali ilmu kepada penulis;
6. Ibu Adetya Puspa Wardani, selaku pemilik UMKM Nasi Lemak Bakar Pedas “Mamahku” yang telah memberikan izin dan kesempatan kepada penulis dalam pelaksanaan penelitian;
7. Keluarga tercinta. Ibu, Almarhum Bapak dan Kakak tersayang yang selalu memberika doa, dukungan finansial dan moral. Segala pencapaian penulis hingga tahap ini merupakan buah dari doa dan semangat yang selalu kalian berikan;
8. Sahabat serta teman-teman baik di dalam maupun di luar kampus yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu, khususnya teman-teman kelas C D3 Akuntansi angkatan 2023;
9. Seluruh pihak yang juga telah membantu dan mendukung penulis dalam menyelesaikan Laporan tugas Akhir ini.

Penulis menyadari keterbatasan kemampuan dan pengetahuan, sehingga Laporan Tugas Akhir ini masih memiliki banyak kekurangan. Penulis berharap Laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi pembaca maupun penulis.

Banjarmasin, 02 Juni 2026

Nanda Andita
NIM. 2300311220001

DAFTAR ISI

COVER....	i
LEMBAR PERSETUJUAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
LEMBAR PENGESAHAN	Kesalahan! Bookmark tidak ditentukan.
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	9
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Kegunaan Penelitian	9
1.5 Metode Penelitian	10
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	10
1.5.2 Lokasi Penelitian.....	10
1.5.3 Jenis Data	10

1.5.4 Sumber Data.....	11
1.5.5 Teknik Pengumpulan Data	12
1.5.6 Teknik Analisa Data	12
BAB II LANDASAN TEORI	15
2.1 Pengertian Akuntansi Biaya.....	15
2.2 Tujuan Akuntansi Biaya	16
2.3 Konsep Dasar Biaya	17
2.3.1 Definisi Biaya	17
2.3.2 Jenis Biaya	18
2.3.3 Klasifikasi Biaya.....	20
2.3.4 Biaya Produksi	24
2.4 Pengertian Harga Pokok Produksi	26
2.5 Manfaat dan Tujuan Harga Pokok Produksi.....	27
2.6 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi.....	28
2.7 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	31
2.8 Biaya Bersama.....	37
2.9 Alokasi Biaya Bersama	38
2.10 Aset Tetap	40
2.11 Depresiasi Aset Tetap.....	41

2.12 Metode Depresiasi Aset Tetap	42
2.13 Dampak Perhitungan Harga Pokok Produksi Terhadap Laporan Laba Rugi	45
BAB III GAMBARANG UMUM	47
3.1 Sejarah Singkat UMKM Nasi Lemak Bakar Pedas “Mamahku”.....	47
3.2 Struktur Organisasi Nasi Lemak Bakar Pedas “Mamahku”	48
3.3 Tugas dan Tanggung Jawab	48
3.4 Jam Operasional	49
3.5 Proses Produksi	49
BAB IV HASIL PEMBAHASAN	52
4.1 Penjualan	52
4.2 Analisa Data	53
4.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> Menurut Peneliti	54
4.3.1 Dasar Alokasi Biaya Bersama.....	54
4.3.2 Biaya Bahan Baku.....	56
4.3.3 Biaya Tenaga Kerja Langsung	58
4.3.4 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	59
4.3.5 Beban Operasional Nasi Lemak Bakar Pedas “Mamahku” ..	64

4.3.6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Lemak Bakar Pedas “Mamahku” Menurut Peneliti	65
4.3.7 Analisis Hasil Perhitungan Harga Pokok Produksi Nasi Lemak Bakar Pedas “Mamahku” Bulan April 2026.....	67
4.4 Laporan Laba Rugi Nasi Lemak Bakar Pedas “Mamahku” Bulan April 2026	68
4.5 Keterbatasan Penelitian	70
BAB V PENUTUP	72
5.1 Kesimpulan.....	72
5.2 Saran	73
DAFTAR PUSTAKA.....	74
LAMPIRAN.....	76

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Full costing	31
Tabel 2. 2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Variabel costing.....	34
Tabel 4. 1 Data Penjualan Nasi Lemak Bakar Pedas "Mamahku" Bulan April 2026.....	52
Tabel 4. 2 Penentuan dan Perhitungan Alokasi Biaya Bersama.....	55
Tabel 4. 3 Biaya Bahan Baku Bersama Nasi Lemak Bakar Pedas "Mamahku" Bulan April 2026	56
Tabel 4. 4 Biaya Bahan Baku Varian Nasi Lemak Bakar Pedas “Mamahku”	57
Tabel 4. 5 Alokasi Biaya Bahan Baku Kelima Varian.....	57
Tabel 4. 6 Biaya Tenaga Kerja Langsung Nasi Lemak Bakar Pedas “Mamahku” ..	58
Tabel 4. 7 Alokasi Biaya Tenaga kerja Langsung Pada Kelima Varian	58
Tabel 4. 8 Alokasi Biaya Listrik Pada Kelima Varian.....	60
Tabel 4. 9 Biaya Bahan Penolong Nasi Lemak Bakar Pedas “Mamahku”	61
Tabel 4. 10 Alokasi Biaya Bahan Penolong Pada Kelima Varian	61
Tabel 4. 11 Biaya Bahan Bakar Nasi Lemak Bakar Pedas “Mamahku”	61
Tabel 4. 12 Alokasi Biaya Bahan Bakar Pada Kelima Varian.....	62
Tabel 4. 13 Beban Depresiasi Nasi Lemak Bakar Pedas "Mamahku"	64
Tabel 4. 14 Alokasi Beban Depresiasi Pada Kelima Varian.....	64
Tabel 4. 15 Beban Operasional Nasi Lemak Bakar Pedas "Mamahku".....	65
Tabel 4. 16 Harga Pokok Produksi Nasi Lemak Bakar Pedas "Mamahku" Bulan April 2026 Metode Full Costing	66

Tabel 4. 17 Laporan Laba Rugi Nasi Lemak Bakar Pedas "Mamahku" Bulan April	
2026.....	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian.....	76
Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian	77
Lampiran 3 Slip Pembayaran listrik.....	78
Lampiran 4 Dokumentasi.....	79
Lampiran 5 Kartu Konsultasi.....	80