

LAPORAN TUGAS AKHIR

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENERAPKAN METODE *FULL COSTING* PADA USAHA PISANG KEJU WIJEN CABANG KANDANGAN



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

Oleh :

Rahmina

NIM : 2300311120012

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 : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan
Menerapkan Metode *Full Costing* Pada Usaha
Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan

Nama : Rahmlina

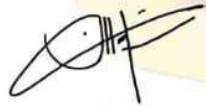
NIM : 2300311120012

Program Studi : D-III Akuntansi

Banjarmasin, 7 Juli 2026

Dosen Pembimbing,

Koordinator Program Studi



Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA
NIP. 196406111992032002

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

LEMBAR PENGESAHAN
TELAH DIUJIKAN PADA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR

Judul : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan
Menerapkan Metode *Full Costing* Pada Usaha
Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan

Nama : Rahmina

NIM : 2300311120012

Program Studi : D-III Akuntansi

TIM PENGUJI :

NO.	NAMA	TANDA TANGAN
1.	<u>Lili Safrida, S.E, M.Si, Ak, CA</u> NIP. 198012032002122001	
2.	<u>Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA</u> NIP. 196406111992032002	

ABSTRACT

Rahmina (2026). Analysis of Production Cost Determination Using the Full Costing Method at the Kandangan Branch of the Sesame Cheese Banana Business.

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

This study aims to determine the cost of production by applying the full costing method at the Kandangan branch of the Pisang Keju Wijen (Sesame Cheese Banana) business. The study was conducted because the business was calculating production costs by allocating expenses evenly across all product variants, without accounting for the differences in cost consumption among them. Consequently, the resulting production cost figures did not reflect the actual production costs. Therefore, the full costing method was employed to generate a more comprehensive and accurate calculation of production costs.

This study utilizes a quantitative descriptive method with a case study approach. Data were obtained through interviews and documentation involving the owner of the Kandangan branch of the Pisang Keju Wijen business. The data used included sales figures, production cost data, and other information related to the production process. Data analysis involved identifying and classifying all production cost elements, allocating joint costs using the relative sales value method, and subsequently calculating the production cost by applying the full costing method.

The results indicate that the production cost calculated by the business was Rp7.769.328, whereas the calculation using the full costing method yielded a production cost of Rp5,254,997, with a cost per box of Rp6,585 based on a production volume of 798 boxes. This discrepancy arose because the business had not fully accounted for all production cost elements, particularly factory overhead costs and fixed asset depreciation. Thus, the application of the full costing method enables a more accurate calculation of production costs, which can serve as a basis for determining product selling prices.

Keywords: Cost of Production, Full Costing, MSME, Pisang Keju Wijen.

ABSTRAK

Rahmina (2026). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* pada Usaha Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan. Pembimbing: Dra. Hj. Isnawati, MM., Ak., CA.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penentuan harga pokok produksi dengan menerapkan metode *full costing* pada Usaha Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan. Penelitian dilakukan karena usaha masih menghitung harga pokok produksi dengan membebankan biaya produksi secara merata kepada seluruh varian produk tanpa memperhatikan perbedaan penggunaan biaya pada masing-masing varian. Kondisi tersebut menyebabkan harga pokok produksi yang dihasilkan belum mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya. Oleh karena itu, metode *full costing* digunakan untuk menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih lengkap dan akurat.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan pendekatan studi kasus. Data diperoleh melalui wawancara dan dokumentasi bersama pemilik Usaha Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan. Data yang digunakan meliputi data penjualan, data biaya produksi, serta data lain yang berkaitan dengan proses produksi. Analisis data dilakukan dengan mengidentifikasi dan mengelompokkan seluruh unsur biaya produksi, mengalokasikan biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif, kemudian menghitung harga pokok produksi dengan menerapkan metode *full costing*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produksi menurut Usaha Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan sebesar Rp7.769.328, sedangkan berdasarkan perhitungan menggunakan metode *full costing* diperoleh harga pokok produksi sebesar Rp5.254.997 dengan harga pokok produksi per kotak sebesar Rp6.585 untuk jumlah produksi sebanyak 798 kotak. Perbedaan tersebut terjadi karena usaha belum memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi secara lengkap, terutama biaya *overhead* pabrik dan penyusutan aset tetap. Dengan demikian, penerapan metode *full costing* mampu menghasilkan perhitungan harga pokok produksi yang lebih akurat sehingga dapat menjadi dasar dalam penentuan harga jual produk.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, UMKM, Pisang Keju Wijen.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya yang luar biasa sehingga peneliti dapat menyusun dan menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENERAPKAN METODE *FULL COSTING* PADA USAHA PISANG KEJU WIJEN CABANG KANDANGAN”.

Selama proses penyusunan dan penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak yang telah membantu peneliti selama proses penelitian hingga penyusunan laporan. Oleh karena itu, peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar besarnya kepada:

1. Bapak 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 Koordinator Program Studi Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
3. Ibu Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan, saran, waktu dan dukungan sehingga peneliti dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.
4. Bapak Muhammad Yasin, SE, MSA selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada peneliti selama menjalankan perkuliahan.
5. Ibu Lili Safrida, SE, M.Si, Ak, CA Selaku Dosen Penguji Sidang Tugas Akhir yang telah memberikan saran dan arahnya dalam Laporan Tugas Akhir.

6. Kakak Siti Mahdiyah dan Fahmiddin selaku pemilik Usaha Pisang Keju Wijen cabang Kandangan, peneliti mengucapkan terima kasih atas izin, bantuan, waktu, serta informasi yang telah diberikan selama proses penelitian.
7. Bapak/Ibu Dosen Program Studi Diploma III Akuntansi yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
8. Keluarga dan kedua orang tua tercinta, peneliti mengucapkan terima kasih atas segala doa, kasih sayang, dukungan, serta pengorbanan yang telah diberikan selama ini. Terima kasih karena selalu percaya dan menjadi sumber kekuatan bagi peneliti dalam setiap proses yang dilalui hingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan. Semoga peneliti dapat menjadi pribadi yang membanggakan serta mewujudkan harapan kedua orang tua di masa yang akan datang.
9. Sahabat seperjuangan peneliti, terima kasih atas segala dukungan, bantuan, semangat, serta kebersamaan yang telah diberikan selama proses perkuliahan hingga penyusunan Tugas Akhir ini. Terima kasih karena telah menjadi tempat berbagi cerita dan saling menguatkan dalam melewati berbagai proses yang tidak mudah. Semoga persahabatan yang telah terjalin dapat terus terjaga dengan baik dan seluruh harapan serta cita-cita dapat tercapai.
10. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan bantuan, dukungan, doa, serta kontribusi baik secara langsung maupun tidak langsung selama proses penyusunan dan penyelesaian Tugas Akhir ini. Segala bantuan dan perhatian yang diberikan sangat berarti bagi peneliti dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

11. Kepada diri sendiri, terima kasih karena telah mampu bertahan dan berjuang hingga berada di titik ini. Terima kasih karena tidak menyerah meskipun banyak rasa lelah, takut, dan tekanan yang harus dilewati selama proses perkuliahan hingga penyusunan Tugas Akhir ini. Terima kasih sudah terus mencoba, belajar, dan bangkit dalam setiap proses yang tidak mudah. Semua usaha, air mata, doa, dan perjuangan yang telah dilalui sampai sejauh ini. Semoga diri ini selalu diberikan kekuatan, kesehatan, serta kemudahan dalam meraih impian dan tujuan di masa yang akan datang.

Peneliti menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini masih terdapat kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, peneliti berharap kritik dan saran yang bersifat membangun guna menjadi bahan perbaikan dan penyempurnaan di masa yang akan datang. Peneliti berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan informasi, menambah wawasan, serta menjadi referensi yang bermanfaat bagi para pembaca dan pihak-pihak yang membutuhkan.

Banjarmasin, 30 April 2026

Rahmina
2300311120012

DAFTAR ISI

ABSTRACT	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah.....	5
1.3 Batasan Penelitian	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Kegunaan Penelitian.....	5
1.6 Metode Penelitian.....	6
1.6.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	6
1.6.2 Lokasi Penelitian.....	6
1.6.3 Jenis Data	7
1.6.4 Sumber Data.....	7
1.6.5 Teknik Pengumpulan Data.....	7
1.6.6 Teknik Analisa Data.....	8
BAB II	10
LANDASAN TEORI.....	10
2.1 Pengertian Akuntansi	10
2.2 Pengertian Akuntansi Biaya	10
2.3 Tujuan Akuntansi Biaya.....	11
2.4 Pengertian Biaya.....	13
2.5 Klasifikasi Biaya	14
2.6 Pengertian Harga Pokok Produksi.....	18
2.7 Manfaat Harga Pokok Produksi	19
2.8 Unsur – Unsur Perhitungan Harga Pokok Produksi	20
2.9 Metode Pengumpulan Biaya Produksi	21

2.10 Kartu Harga Pokok Pesanan.....	22
2.11 Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi	23
2.12 Alokasi Biaya Bersama	25
2.13 Penyusutan Aset Tetap	27
2.14 Metode Perhitungan Depresiasi Aset Tetap	28
2.15 Laporan Laba Rugi	30
BAB III.....	31
GAMBARAN UMUM	31
3.1 Sejarah Singkat dan Logo Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan.....	31
3.2 Struktur Usaha dan Data Karyawan Pisang Keju Wijen Cabang kandangan ..	33
3.2.1 Struktur Usaha Pisang Keju Wijen Cabang kandangan	33
3.2.2 Data Karyawan Pisang Keju Wijen Cabang kandangan.....	34
3.3 Jam dan Kegiatan Oprasional Pisang Keju Wijen Cabang kandangan	35
3.4 Bahan Yang Digunakan Oleh Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan	36
3.4.1 Biaya Bahan Baku Langsung.....	36
3.4.2 Biaya Bahan Penolong.....	37
3.5 Perlengkapan Produksi Yang Dimiliki Oleh Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan.....	38
3.6 Aset Tetap Yang Dimiliki Oleh Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan	38
3.7 Proses Produksi Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan.....	39
BAB IV	41
HASIL PEMBAHASAN	41
4.1 Hasil Penjualan Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Pada Bulan November 2025 - Februari 2026	41
4.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Pada Bulan Februari 2026.....	44
4.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti Pada Bulan Februari 2026.....	46
4.3.1 Alokasi Biaya Bersama	46
4.3.2 Penyusutan Aset Tetap Yang Dimiliki Oleh Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan.....	48
4.3.3 Biaya Bahan Baku Langsung.....	50
4.3.4 Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	51
4.3.5 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	52
4.3.6 Rekapitulasi Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	57
4.3.7 Biaya Pemasaran.....	58

4.3.8 Biaya Administrasi & Umum	60
4.3.9 Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti	61
4.4 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan dan Menurut Peneliti Pada Bulan Februari 2026	62
4.5 Penyajian Kartu Harga Pokok Pesanan Varian Kotak Kecil Keju Pada Bulan Februari 2026 Menurut Peneliti	64
4.6 Perhitungan Laba Rugi Menurut Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan dan Menurut Peneliti Pada Bulan Februari 2026	66
BAB V	68
PENUTUP	68
5.1 Kesimpulan	68
5.2 Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo Usaha Pisang Keju Wijen.....	31
Gambar 3. 2 Produk Pisang Keju wijen Cabang Kandangan.....	32
Gambar 3. 3 Struktur Usaha Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan	34

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Kartu Harga Pokok Pesanan.....	23
Tabel 3. 1 Data Karyawan Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Pada Februari 2026.....	35
Tabel 3. 2 Jam dan Kegiatan Oprasional Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Pada Februari 2026.....	36
Tabel 3. 3 Biaya Bahan Baku Langsung Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Pada Februari 2026.....	37
Tabel 3. 4 Biaya Bahan Penolong Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Pada Februari 2026.....	37
Tabel 3. 5 Perlengkapan Produksi Yang Dimiliki Oleh Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Pada Februari 2026.....	38
Tabel 3. 6 Daftar Aset Tetap Bagian Produksi Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Pada Februari 2026.....	39
Tabel 3. 7 Proses Produksi Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Pada Februari 2026.....	40
Tabel 4. 1 Data Penjualan Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Pada Bulan November 2025 – Maret 2026.....	43
Tabel 4. 2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Pada Bulan Februari 2026 (27 Hari).....	44
Tabel 4.3 Alokasi Biaya Bersama Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Pada Bulan Februari 2026 (27 Hari).....	47
Tabel 4. 4 Penyusutan Aset Tetap Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan yang Berkaitan dengan Produksi Pada Bulan Februari 2026 (27 Hari).....	49
Tabel 4. 5 Biaya Bahan Baku Langsung Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Varian Kotak Kecil Keju Pada Bulan Februari 2026 (27 Hari).....	50
Tabel 4. 6 Biaya Tenaga Kerja Langsung Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Varian Kotak Kecil Keju Pada Bulan Februari 2026 (27 Hari).....	51
Tabel 4. 7 Alokasi Biaya Bersama Bahan Penolong Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Pada Bulan Februari 2026 (27 Hari).....	53
Tabel 4. 8 Biaya Bahan Penolong Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Varian Kotak Kecil Keju Pada Bulan Februari 2026 (27 Hari).....	54
Tabel 4. 9 Biaya Sewa, Listrik, PDAM dan Gas Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Varian Kotak Kecil Keju Pada Bulan Februari 2026 (27 Hari).....	55
Tabel 4. 10 Biaya Pemakaian Perlengkapan Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Varian Kotak Kecil Keju Pada Bulan Februari 2026 (27 Hari).....	57
Tabel 4. 11 Rekapitulasi Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Varian Kotak Kecil Keju Pada Bulan Februari 2026 (27 Hari).....	58
Tabel 4. 12 Biaya Pemasaran Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Varian Kotak Kecil Keju Pada Bulan Februari 2026 (27 Hari).....	59
Tabel 4. 13 Biaya Administrasi dan Umum Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Varian Kotak Kecil Keju Pada Bulan Februari 2026 (27 Hari).....	60

Tabel 4. 14 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti Pada Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Varian Kotak Kecil Keju Pada Bulan Februari 2026 (27 Hari).....	61
Tabel 4. 15 Perbandingan Harga Pokok Produksi Pada Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Varian Kotak Kecil Keju Pada Bulan Februari 2026 (27 Hari).....	63
Tabel 4. 16 Kartu Harga Pokok Pesanan Menurut Peneliti Pada Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Varian Kotak Kecil Keju Pada Bulan Februari 2026 (27 Hari).....	65
Tabel 4. 17 Perhitungan Laporan Laba Rugi Pada Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan Varian Kotak Kecil Keju Pada Bulan Februari 2026 (27 Hari).....	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Izin dan Permintaan Data Penelitian.....	73
Lampiran 2 Surat Balasan Permohonan Izin dan Permintaan Data Penelitian.....	74
Lampiran 3 Kartu Konsultasi.....	75
Lampiran 4 Data Penjualan Perhari Usaha Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan.....	76
Lampiran 5 Dokumentasi Wawancara Kepada Pemilik Usaha Pisang Keju Wijen Cabang Kandangan.....	78