

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**ANALISIS HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE  
*FULL COSTING* SEBAGAI DASAR PENENTUAN HARGA JUAL DENGAN  
METODE *COST PLUS PRICING* PADA RUMAH MAKAN DEPOT LALA  
TANJUNG PERIODE JANUARI 2025**



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

**Oleh :**

**Marsella Amalia Putri**

**NIM : 2200311320019**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI**

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

**2025**

**LEMBAR PERSETUJUAN  
DISETUIJ DAN DITERIMA  
UNTUK DI AJUKAN PADA UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR**

---

Judul : Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* sebagai Dasar Penentuan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing* pada Rumah Makan Depot Lala Tanjung Periode Januari 2025

Nama : Marsella Amalia Putri

NIM : 2200311320019

Program Studi : D-III Akuntansi

Banjarmasin, 19 Juni 2025

Dosen Pembimbing



**Dra. Rusma Nailiah, M.Si, Ak, CA**

NIP. 19660720 199303 2 002

Koordinator Program Studi  
Diploma III Akuntansi



**Dr. Sarwani, Drs, M.Si., Ak, CA, CPA**

NIP. 19640616 199103 1 005

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**TELAH DIAJUKAN PADA UJIAN**  
**LAPORAN TUGAS AKHIR**

---

Judul : Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* sebagai Dasar Penentuan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing* pada Rumah Makan Depot Lala Tanjung Periode Januari 2025

Nama : Marsella Amalia Putri

NIM : 2200311320019

Program Studi : D-III Akuntansi

**TIM PENGUJI:**

NO.	NAMA	TANDA TANGAN
-----	------	--------------

1. Lili Safrida, SE, M.Si, Ak, CA



.....

2. Dra. Rusma Nailiah, M.Si, Ak, CA



.....

## ABSTRAK

MARSELLA AMALIA PUTRI 2200311320019, Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* sebagai Dasar Penentuan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing* pada Rumah Makan Depot Lala Tanjung Periode Januari 2025. Di bawah bimbingan : Dra. Rusma Nailiah, M.Si, Ak, CA, 2025.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi sebagai dasar dalam penetapan harga jual menggunakan metode *full costing* dan pendekatan *cost plus pricing*. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui sejauh mana metode *full costing* dapat menggambarkan biaya produksi secara menyeluruh dan menjadi dasar dalam menentukan harga jual yang sesuai dengan struktur biaya serta target laba yang diharapkan.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan pendekatan studi kasus. Data yang digunakan merupakan data sekunder yang diperoleh dari catatan keuangan dan operasional selama bulan Januari 2025. Harga pokok produksi dihitung menggunakan metode *full costing* yang mencakup seluruh unsur biaya, termasuk biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik. Selanjutnya, harga jual dihitung menggunakan metode *cost plus pricing* dengan target laba sebesar 50%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi dengan metode *full costing* menghasilkan nilai HPP yang lebih tinggi dibanding perhitungan sederhana yang selama ini digunakan. Harga jual yang diperoleh melalui pendekatan *cost plus pricing* juga lebih mencerminkan struktur biaya dan margin laba yang diinginkan. Oleh karena itu, metode ini dinilai lebih tepat untuk digunakan sebagai dasar penetapan harga jual yang akurat dan berkelanjutan.

Kata Kunci: *Harga Pokok Produksi, Metode Full Costing, Harga Jual, Cost Plus Pricing*

## **ABSTRACT**

*MARSELLA AMALIA PUTRI, 2200311320019. Analysis of Cost of Production Using the Full Costing Method as a Basis for Determining Selling Prices with the Cost Plus Pricing Method at Depot Lala restaurant, Tanjung, January 2025 Period. Under the supervision of: Dra. Rusma Nailiah, M.Si, Ak, CA, 2025.*

*This study aims to analyze the calculation of cost of production as a basis for determining selling prices using the full costing method and cost plus pricing approach. The objective is to examine how full costing can provide a comprehensive view of production costs and serve as a reliable basis for setting selling prices that align with cost structures and expected profit margins.*

*This research uses a descriptive quantitative method with a case study approach. The data used are secondary data obtained from financial and operational records during January 2025. The cost of production is calculated using the full costing method, which includes all cost elements such as raw materials, direct labor, and factory overhead. Subsequently, the selling price is calculated using the cost plus pricing method with a 50% profit margin.*

*The results show that the cost of production calculated using the full costing method is higher than that of the traditional method previously applied. The selling prices derived from the cost plus pricing approach better reflect the actual cost structure and expected profit. Therefore, this method is considered more appropriate for setting accurate and sustainable selling prices.*

*Keywords: Cost of Production, Full Costing Method, Selling Price, Cost Plus Pricing*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, yang senantiasa memberikan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam meraih gelar Ahli Madya pada mahasiswa Program Studi Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat dengan judul “Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* sebagai Dasar Penentuan Harga Jual dengan Metode *Cost Plus Pricing* pada Rumah Makan Depot Lala Tanjung Periode Januari 2025”. Penulis menyadari untuk menyelesaikan tugas akhir ini, penulis banyak menerima dukungan, bimbingan, arahan, dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah memberikan itu semua untuk penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini terutama kepada:

1. Bapak Prof. Dr. 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. Rusma Nailiah, M.Si, Ak, CA, selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan arahan, bimbingan, serta motivasi kepada penulis dengan penuh kesabaran dan ketulusan selama proses penyusunan tugas akhir.
4. Ibu Lili Safrida, SE, M.Si, Ak, CA, selaku Dosen Penguji yang telah memberikan masukan yang membangun demi penyempurnaan tugas akhir ini.

5. Seluruh Dosen Universitas Lambung Mangkurat, khususnya Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Program Studi Akuntansi, yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan pengalaman akademik yang sangat berharga.
6. Pemilik Rumah Makan Depot Lala, beserta seluruh karyawan yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian, serta membantu dalam mengumpulkan data yang dibutuhkan.
7. Keluarga tercinta, khususnya kedua orang tua penulis, Bapak H. Ahmad Jayani dan Ibu Hj. Raihanah, serta kaka penulis, Ririn Venessa Fitri yang senantiasa memberikan doa, kasih sayang, semangat dan dukungan moril maupun material dalam setiap tahapan kehidupan penulis, termasuk dalam menyelesaikan pendidikan ini.
8. Sahabat-sahabat terdekat penulis Ratna Arina, Nabila Dyah, Rafika Kanaya, Dwi Ningrat, Nabila Salsabilla, serta teman terdekat penulis lainnya yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah menjadi sumber semangat dan teman berbagi dalam suka maupun duka selama proses penyusunan tugas akhir ini.
9. Seluruh teman-teman Prodi Akuntansi angkatan 2022, khususnya kelas D3 Akuntansi Ganjil atas kebersamaan, dukungan, dan kerja sama yang sangat berarti selama kurang lebih tiga tahun masa perkuliahan.
10. Staf administrasi, tata usaha, dan pustakawan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat, yang telah banyak membantu dalam kelancaran proses administrasi serta penyediaan referensi akademik selama penyusunan tugas akhir ini.

11. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu, yang telah membantu dan memberikan dukungan secara langsung maupun tidak langsung dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari sempurna, Oleh karena itu, kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan demi perbaikan di masa mendatang. Semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat, baik bagi penulis sendiri maupun bagi pembaca dan pihak-pihak yang berkepentingan.

Banjarmasin, 05 Mei 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>LAPORAN TUGAS AKHIR</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>iv</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1    Latar Belakang.....	1
1.2    Rumusan Masalah.....	6
1.3    Tujuan Penelitian .....	6
1.4    Kegunaan Penelitian .....	6
1.5    Metode Penelitian .....	7
1.5.1    Ruang Lingkup Penelitian.....	7
1.5.2    Lokasi Penelitian .....	8
1.5.3    Jenis Data .....	8
1.5.4    Sumber Data.....	8
1.5.5    Teknik Pengumpulan Data.....	9
1.5.6    Teknik Analisa Data .....	10
<b>BAB II LANDASAN TEORI</b> .....	<b>12</b>
2.1    Akuntansi Manajemen .....	12
2.1.1    Pengertian Akuntansi Manajemen.....	12
2.1.2    Tujuan Akuntansi Manajemen .....	13
2.1.3    Proses Akuntansi Manajemen .....	14
2.2    Akuntansi Biaya .....	15
2.2.1    Pengertian Akuntansi Biaya .....	15
2.2.2    Tujuan Akuntansi Biaya .....	16
2.2.3    Klasifikasi Biaya .....	17

2.2.4	Pengelolaan Biaya .....	20
2.3	Harga Pokok Produksi .....	23
2.3.1	Pengertian Harga Pokok Produksi.....	23
2.3.2	Manfaat Harga Pokok Produksi .....	24
2.3.3	Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	25
2.3.4	Unsur-unsur Harga Pokok Produksi .....	28
2.4	Sistem Metode <i>Full Costing</i> .....	30
2.4.1	Pengertian Sistem <i>Full Costing</i> .....	32
2.4.2	Kelebihan Sistem Metode <i>Full Costing</i> .....	30
2.4.3	Kekurangan Sistem Metode <i>Full Costing</i> .....	32
2.4.4	Dampak Sistem Metode <i>Full Costing</i> .....	35
2.5	Harga Jual.....	36
2.5.1	Pengertian Harga Jual .....	36
2.5.2	Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penetapan Harga Jual .....	37
2.5.3	Penentuan Harga Jual.....	40
<b>BAB III</b>	<b>GAMBARAN UMUM.....</b>	<b>44</b>
3.1	Sejarah Singkat Usaha .....	44
3.2	Struktur Organisasi .....	45
3.3	Kegiatan Umum.....	46
<b>BAB IV</b>	<b>PEMBAHASAN.....</b>	<b>48</b>
4.1	Hasil Produksi Rumah Makan Depot Lala.....	48
4.2	Data Penjualan Terbanyak Selama Bulan Januari 2025 .....	49
4.3	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Depot Lala .....	49
4.3.1	Biaya Bahan Baku .....	49
4.3.2	Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	50
4.3.3	Biaya Operasional.....	51
4.3.4	Perhitungan Harga Pokok Produksi Per Jenis Menu .....	52
4.4	Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Full Costing</i> pada Depot Lala Menurut Peneliti .....	54
4.5.1	Biaya Bahan Baku .....	54
4.5.2	Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	59
4.5.3	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik .....	60

4.5.4	Harga Pokok Produksi Bulan Januari 2025 dengan Metode <i>Full Costing</i> menurut Peneliti.....	66
4.5	Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	68
4.6	Perbandingan Laporan Laba Rugi .....	69
4.7	Perhitungan Harga Jual Rumah Makan Depot Lala .....	70
4.7.1	Perhitungan Harga Jual Menggunakan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> menurut Peneliti.....	70
4.8	Perbandingan Harga Jual Depot Lala dengan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> ...	72
4.9	Hasil Analisis .....	73
<b>BAB V</b>	<b>PENUTUP .....</b>	<b>75</b>
5.1	Kesimpulan.....	75
5.2	Saran .....	76
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....		<b>78</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....		<b>79</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Jumlah Penjualan pada Depot Lala Januari 2025 .....	5
Tabel 2.1 Komponen Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode <i>Full Costing</i> .....	26
Tabel 2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi dengan Biaya Operasional.....	27
Tabel 2.3 Penentuan Harga Pokok Produksi dengan Metode <i>Variable Costing</i> .....	27
Tabel 2.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode <i>Full Costing</i> ..	34
Tabel 2.5 Penyajian Laporan Laba Rugi Berdasarkan Metode <i>Full Costing</i> .....	34
Tabel 4.1 Data Penjualan Depot Lala Januari 2025 .....	48
Tabel 4.2 Data Penjualan Terbanyak Selama Bulan Januari 2025 .....	49
Tabel 4.3 Biaya Bahan Baku menurut Depot Lala selama Januari 2025.....	50
Tabel 4.4 Data Operasional menurut Depot Lala Januari 2025 .....	51
Tabel 4.5 Harga Pokok Produksi Nila Bakar menurut Depot Lala .....	52
Tabel 4.6 Harga Pokok Produksi Patin Bakar menurut Depot Lala .....	52
Tabel 4.7 Harga Pokok Produksi Ayam Bakar menurut Depot Lala .....	53
Tabel 4.8 Harga Pokok Produksi menurut Depot Lala Januari 2025 .....	53
Tabel 4.9 Biaya Bahan Baku Nila Bakar menurut Peneliti.....	54
Tabel 4.10 Biaya Bahan Baku Patin Bakar menurut Peneliti.....	56
Tabel 4.11 Biaya Bahan Baku Ayam Bakar menurut Peneliti.....	58
Tabel 4.12 Alokasi Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	59
Tabel 4.13 Biaya Penyusutan Aset Tetap .....	61
Tabel 4.14 Alokasi Biaya Penyusutan Peralatan .....	61
Tabel 4.15 Alokasi Biaya Listrik Bulan Januari 2025 .....	62
Tabel 4.16 Alokasi Biaya Air.....	63
Tabel 4.17 Alokasi Biaya Gas .....	64
Tabel 4.18 Alokasi Biaya Bahan Penolong.....	65
Tabel 4.19 Alokasi Biaya Lain-lain.....	65
Tabel 4.20 Perhitungan Harga Pokok Produksi Nila Bakar menurut Peneliti .....	66
Tabel 4.21 Perhitungan Harga Pokok Produksi Patin Bakar menurut Peneliti .....	67
Tabel 4.22 Perhitungan Harga Pokok Produksi Ayam Bakar menurut Peneliti .....	67
Tabel 4.23 Perbandingan Harga Pokok Produksi.....	68
Tabel 4.24 Perbandingan Laporan Laba rugi.....	69

Tabel 4.25 Harga Jual Menurut Peneliti dengan Metode *Cost Plus Pricing* .....72  
Tabel 4.26 Perbandingan Harga Jual Depot Lala dan *Metode Cost Plus Pricing* .....72

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian .....	79
Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian.....	80
Lampiran 3 Dokumentasi .....	81
Lampiran 4 Kartu Konsultasi .....	83