

LAPORAN TUGAS AKHIR
PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL*
***COSTING* PADA PRODUK MINUMAN PONDOK COKELAT HATTA**



Diajukan sebagai persyaratan menyelesaikan Pendidikan Program Diploma III

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat

Oleh:

Cindy Alisya Tafonao

NIM. 2200311320003

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

PROGRAM DIPLOMA III

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT

BANJARMASIN

2025

LEMBAR PERSETUJUAN

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

Judul : Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Pada Produk Minuman Pondok Cokelat Hatta
Nama : Cindy Alisya Tafonao
NIM : 2200311320003
Program Studi : Diploma III Akuntansi

Banjarmasin, Juli 2025

Dosen Pembimbing



Dra. Nor Hikmah, M.SA., Ak., CA.
NIP. 196507171993032001

Koordinator Program Diploma III
Akuntansi



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

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN
TELAH DIUJIKAN PADA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR

Judul : Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Pada Produk Minuman Pondok Cokelat Hatta
Nama : Cindy Alisya Tafonao
NIM : 2200311320003
Program Studi : Diploma III Akuntansi

TIM PENGUJI :

No	Nama	Tanda Tangan
1	Dra. Hj. Isnawati, M.M., Ak., CA.	(.....)
2	Dra. Nor Hikmah, M.SA., Ak., CA.	(.....)

ABSTRAK

PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE *FULL COSTING* PADA PRODUK MINUMAN PONDOK COKELAT HATTA.

(Oleh: Cindy Alisya Tafonao; Pembimbing: Dra. Nor Hikmah, M.SA., Ak., CA.)

Penelitian ini mendiskusikan mengenai pentingnya pengklasifikasian pengeluaran – pengeluaran agar mempermudah dalam perhitungan harga pokok produksi. *Outlet* BDJ 03 – Polatta diketahui tidak memperhitungkan pengeluaran tenaga kerja secara langsung, pengeluaran *overhead* pabrik, dan tidak memperhitungkan alokasi biaya pada setiap produk yang diproduksi. Penelitian ini juga bermaksud untuk menghitung harga pokok produksi *outlet* BDJ – 03 Polatta dengan menggunakan pendekatan *full costing*. Pendekatan ini mencakup pengeluaran – pengeluaran, seperti pengeluaran bahan baku utama, pengeluaran tenaga karyawan secara langsung, dan pengeluaran *overhead*. Jenis penelitian yang diterapkan merupakan data kuantitatif.

Pendekatan yang diterapkan adalah pendekatan deskriptif kuantitatif. Data primer dan data sekunder merupakan data – data yang diterapkan dalam penelitian ini. Himpunan data – data yang diterapkan selama riset ini adalah teknik pengumpulan bertanya jawab (wawancara) serta dokumentasi. Prosedur dalam menganalisis data dimulai dari himpunan data – data, pengolahan serta menganalisis data – data.

Berdasarkan dari hasil riset bahwa adanya perbedaan harga pokok produksi per *cup* serta total harga pokok produksi menurut *outlet* BDJ 03 – Polatta dan menurut peneliti. Penelitian ini diharapkan menjadi mampu menambah pengertian serta wawasan terkait dalam mengelola biaya harga pokok produksi untuk meningkatkan laba usaha.

Kata kunci: *Full Costing*, Biaya Bahan Baku, Biaya Tenaga Kerja, Biaya *Overhead* Pabrik, dan Harga Pokok Produksi

ABSTRACT

CALCULATION OF PRODUCTION COST USING THE FULL COSTING METHOD FOR HATTA CHOCOLATE DRINK PRODUCTS.

(By: Cindy Alisya Tafonao; Advisor: Dra. Nor Hikmah, M.SA., Ak., CA.)

This research discusses the importance of classifying expenses to facilitate the calculation of production cost. Outlet BDJ 03 – Polatta is known to not calculate labor expenses directly, overhead expenses, and does not calculate the allocation of costs for each product produced. This study also aims to calculate the cost of production for outlet BDJ 03 – Polatta using the full costing approach. This approach covers expenses such as primary raw material expenses, direct employee labor expenses, and overhead expenses. The research type used is quantitative data.

The approach applied is a quantitative descriptive approach. Primary and secondary data are the data used in this study. The data sets used during this research are question-and-answer techniques (interviews) and documentation. The procedure for analyzing the data begins with the data sets, processing, and analyzing the data.

Based on the research results, there are differences in the cost of production per cup and the total cost of production according to outlet BDJ 03 - Polatta and according to the researcher. This study is expected to add to the understanding and insight related to managing the cost of production to increase business profits.

Keywords: Full Costing, Raw Material Costs, Labor Costs, Factory Overhead Costs, and Production Cost

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas karunia dan anugerah – Nya, peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “**Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Pada Minuman Pondok Cokelat Hatta**” dengan baik. Serta juga kepada kedua orang tua peneliti yang senantiasa memberikan semangat, dukungan, motivasi, dan doa selama peneliti menyelesaikan tugas akhir ini. Laporan tugas akhir ini tidak akan selesai tanpa doa – doa kedua orang tua. Terima kasih untuk kedua orang tua telah memberikan semangat dan tempat ternyaman untuk peneliti menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulisan laporan tugas akhir ini disusun sebagai persyaratan menyelesaikan pendidikan Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat. Penulisan laporan tugas akhir ini tentunya tidak terlepas dari bantuan, dukungan, dan bimbingan dari berbagai pihak – pihak yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung dalam penulisan laporan tugas akhir. Oleh karena itu, dengan hormat peneliti ingin mengucapkan terima kasih banyak kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Ahmad Yunani, S.E., M.Si. selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin.
2. Bapak Dr. Sarwani, Drs., M.Si., Ak., CA. selaku Koordinator Program Studi Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Banjarmasin.
3. Ibu Dra. Nor Hikmah, M.SA, Ak., CA. selaku Dosen Pembimbing atas bimbingan, arahan, serta masukan yang diberikan selama proses bimbingan dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini. Terima kasih yang sebesar – besarnya atas segala bantuan yang Ibu berikan.

4. Ibu Dra. Hj. Isnawati, M.M., Ak., CA. selaku Dosen Penguji atas kritikan dan masukan untuk Tugas Akhir saya. Terima kasih untuk saran – saran yang Ibu berikan.
5. Ibu Dr. Rahma Yuliani, S.E., M.Si., Ak., CA. selaku Dosen Pembimbing Akademik atas bimbingan, arahan, serta nasihat yang diberikan kepada peneliti. Terima kasih untuk segala pembelajaran yang diberikan selama peneliti menjalani perkuliahan.
6. Bapak dan Ibu seluruh Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Lambung Mangkurat. Terutama Bapak dan Ibu dosen Program Studi Diploma III Akuntansi yang telah memberikan ilmu pengetahuan serta didikan selama perkuliahan. Rasa hormat, bisa berkesempatan diajarkan dan dibimbing oleh Bapak dan Ibu dosen.
7. Seluruh Staf Tata Usaha Prodi Diploma III dan Staf Perpustakaan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Lambung Mangkurat. Terima kasih atas bantuan dalam segala urusan administrasi peneliti selama perkuliahan.
8. Pemilik Perusahaan Pondok Cokelat Hatta dan Ibu Fera selaku HRD Perusahaan Pondok Cokelat Hatta yang telah mengizinkan peneliti melakukan kegiatan penelitian di Pondok Cokelat Hatta.
9. Manajer operasional *outlet* dan segenap karyawan Pondok Cokelat Hatta yang telah memudahkan jalan peneliti mulai dari awal penelitian hingga selesai dan membantu dalam proses pengambilan data dan wawancara.
10. Sahabat dan teman – teman seperjuangan Diploma III Akuntansi angkatan 2022, yang berperan banyak dalam memberikan pengalaman baru selama

perkuliahan. Terima kasih atas pembelajaran serta canda dan tawa selama kurang lebih tiga tahun ini.

11. Teman – teman yang selalu berkumpul disaat ada tugas kuliah sejak semester satu, dan saling mendukung dan menghibur satu sama lain selama tiga tahun ke belakang ini.

12. Kepada seluruh pihak yang turut membantu memberikan saran, dukungan, dan doa yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu. Terima kasih atas bantuannya kepada peneliti. Semoga Tuhan membalas berlipat kali ganda segala kebaikan dan ketulusan hati yang diberikan kepada peneliti.

Peneliti menyadari bahwa penulisan Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, peneliti tidak menutup diri menerima kritik dan saran dalam penyempurnaan Tugas Akhir ini yang sekiranya bisa menjadi pembelajaran peneliti untuk berkembang lebih baik lagi.

Banjarmasin, 20 Juni 2025

Cindy Alisya Tafonao
NIM.2200311320003

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAK.....	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian.....	4
1.4.1 Kegunaan Teoritis	4
1.4.2 Kegunaan Praktis	4
1.5 Metode Penelitian.....	5
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
1.5.2 Lokasi Penelitian.....	5
1.5.3 Jenis Data	5
1.5.4 Sumber Data.....	5
1.5.5 Teknik Pengumpulan Data.....	5
1.5.6 Teknik Analisa Data.....	6
BAB II.....	7
LANDASAN TEORI.....	7
2.1 Definisi dan Tujuan Akuntansi Biaya.....	7
2.1.1 Definisi Akuntansi Biaya.....	7
2.1.2 Tujuan Akuntansi Biaya.....	7
2.2 Definisi Biaya dan Klasifikasi Biaya	8
2.2.1 Definisi Biaya.....	8
2.2.2 Pengelompokan Biaya.....	9
2.3 Definisi dan Komponen – Komponen Harga Pokok Produksi	14
2.3.1 Definisi Harga Pokok Produksi.....	14
2.3.2 Komponen – Komponen Harga Pokok Produksi	14
2.4 Pendekatan Pengumpulan dan Penghitungan Harga Pokok Produksi	15
2.4.1 Pendekatan Penghitungan Harga Pokok Produksi	15
2.4.2 Pendekatan Pengumpulan Harga Pokok Produksi	15
2.5 Alokasi Biaya Bersama	23
2.6 Depresiasi Aset Tetap	26
BAB III	28
GAMBARAN UMUM	28

3.1 Profil Pondok Cokelat Hatta	28
3.2 Struktur Organisasi	28
3.3 Tugas dan Tanggung Jawab	30
BAB IV	32
HASIL PEMBAHASAN	32
4.1 Hasil Produksi <i>Outlet</i> BDJ 03 – Polatta Selama Bulan April 2025	32
4.2 Data Penjualan Tertinggi <i>Outlet</i> BDJ 03 – Polatta Selama Bulan April 2025	34
4.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut <i>Outlet</i> BDJ 03 – Polatta	35
4.3.1 Perhitungan Biaya Bahan Baku Yang Digunakan Selama Bulan April 2025 Menurut <i>Outlet</i> BDJ 03 – Polatta	35
4.3.2 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Menurut <i>Outlet</i> BDJ 03 – Polatta Selama Bulan April 2025	38
4.3.3 Perhitungan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Menurut <i>outlet</i> BDJ 03 – Polatta Selama Bulan April 2025	39
4.3.4 Penentuan Harga Pokok Produksi Menurut <i>Outlet</i> BDJ 03 – Polatta Selama Bulan April 2025	41
4.3.5 Penyajian Laba Rugi Menurut <i>Outlet</i> BDJ 03 – Polatta Bulan April 2025	42
4.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti	42
4.4.1 Perhitungan Biaya Bahan Baku Yang Digunakan Selama Bulan April 2025 Menurut Peneliti	42
4.4.2 Perhitungan Dasar Alokasi Biaya Bersama Pada Hasil Produksi Minuman <i>Outlet</i> BDJ 03 – Polatta Selama Bulan April 2025	45
4.4.3 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung Menurut Peneliti Pada Bulan April 2025	48
4.4.4 Perhitungan Biaya <i>Overhead</i> Pabrik Menurut Peneliti Selama Bulan April 2025	48
4.4.5 Perhitungan Biaya Operasional Menurut Peneliti Selama Bulan April 2025	53
4.4.6 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti Selama Bulan April 2025	54
4.5 Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut Polatta dan Menurut Peneliti	54
4.6 Hasil Analisis	56
BAB V	58
PENUTUP	58
5.1 Kesimpulan	58
5.2 Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	61

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Data Hasil Produksi Outlet BDJ 03 – Polatta Bulan April 2025	32
Tabel 4. 2 Data Penjualan Terlaris Outlet BDJ 03 – Polatta Bulan April 2025.....	34
Tabel 4. 3 Biaya Bahan Baku Choco Milk Menurut Outlet BDJ 03 – Polatta	35
Tabel 4. 4 Biaya Bahan Baku Choco Milko Menurut Outlet BDJ 03 – Polatta	35
Tabel 4. 5 Biaya Bahan Baku Choco Mint Menurut Outlet BDJ 03 – Polatta	36
Tabel 4. 6 Biaya Bahan Baku Choco Original Menurut Outlet BDJ 03 – Polatta....	36
Tabel 4. 7 Biaya Bahan Baku Choco Sweet Caramel Menurut Outlet BDJ 03 – Polatta.....	37
Tabel 4. 8 Akumulasi Perhitungan Biaya Bahan Baku Menurut Outlet BDJ 03 – Polatta.....	37
Tabel 4. 9 Biaya Gaji Karyawan Outlet BDJ 03 – Polatta Bulan April 2025.....	38
Tabel 4. 10 Biaya Tenaga Kerja Langsung pada Kelima Minuman	39
Tabel 4. 11 Biaya Overhead Pabrik Outlet BDJ 03 – Polatta Bulan April 2025	39
Tabel 4. 12 Biaya Overhead Pabrik pada Kelima Minuman	40
Tabel 4. 13 Harga Pokok Produksi Menurut Outlet BDJ 03 – Polatta Bulan April 2025	41
Tabel 4. 14 Penyajian Laba Menurut Outlet BDJ 03 – Polatta Bulan April 2025	42
Tabel 4. 15 Biaya Bahan Baku Choco Milk Menurut Peneliti	42
Tabel 4. 16 Biaya Bahan Baku Choco Milko Menurut Peneliti	43
Tabel 4. 17 Biaya Bahan Baku Choco Mint Menurut Peneliti	43
Tabel 4. 18 Biaya Bahan Baku Choco Original Menurut Peneliti.....	44
Tabel 4. 19 Biaya Bahan Baku Choco Sweet Caramel Menurut Peneliti	44
Tabel 4. 20 Akumulasi Perhitungan Biaya Bahan Baku Menurut Peneliti.....	45
Tabel 4. 21 Perhitungan Biaya Alokasi Biaya Bersama	46
Tabel 4. 22 Perhitungan BTKL Menurut Peneliti	48
Tabel 4. 23 Daftar Harga Bahan Baku Penolong Bulan April 2025.....	48
Tabel 4. 24 Biaya Bahan Penolong Menurut Peneliti	49
Tabel 4. 25 Alokasi Biaya Bersama Untuk Biaya Listrik.....	49
Tabel 4. 26 Alokasi Biaya Bersama Untuk Biaya Sewa.....	50
Tabel 4. 27 Alokasi Biaya Bersama Untuk Biaya Air	50
Tabel 4. 28 Daftar Aset Tetap Produksi.....	51
Tabel 4. 29 Penyusutan Aset Tetap Produksi	51
Tabel 4. 30 Alokasi Biaya Penyusutan Aset Tetap	52
Tabel 4. 31 Akumulasi BOHP	53
Tabel 4. 32 Alokasi Biaya Bersama Untuk Biaya Wifi	53
Tabel 4. 33 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti	54
Tabel 4. 34 Perbandingan HPP Menurut Polatta dan Menurut Peneliti.....	54
Tabel 4. 35 Perbandingan Total Biaya Produksi Menurut Polatta dan Menurut Peneliti	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Struktur Organisasi <i>Outlet</i> BDJ – 03 Polatta	29
Lampiran 1. Gambar Lokasi <i>outlet</i> BDJ 03 - Polatta.....	61
Lampiran 2. Surat Izin Penelitian.....	62
Lampiran 3. Surat Balasan Penelitian	63
Lampiran 4. Data – data Penjualan dari <i>outlet</i> BDJ 03 – Polatta.....	64