

TUGAS AKHIR

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PAKET MENU
PRASMANAN MENGGUNAKAN METODE *JOB ORDER COSTING* PADA
USAHA CATERING PAWON AYU MBA WIN'S**



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

**Oleh :
Siti Aisyah
NIM : 2300311120003**

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

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

2026

**LEMBAR PERSETUJUAN
DISETUJUI DAN DITERIMA**

UNTUK DIAJUKAN PADA UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR

Judul : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Paket Menu
Prasmanan Menggunakan Metode *Job Order Costing*
Pada Usaha Catering Pawon Ayu Mba Win's

Nama : Siti Aisyah

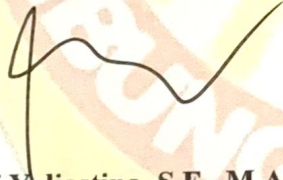
NIM : 2300311120003

Program Studi : D-III Akuntansi

Banjarmasin, 14 Juni 2026

Dosen Pembimbing

**Ketua Program Studi D-III
Akuntansi**


Mellani Yuliastina, S.E., M.Ak., Ak., CA.
NIP. 19880801 202203 2 008


Dr. Sarwani, Drs., M.Si., Ak., CA.
NIP. 19640616 199103 1 005

LEMBAR PENGESAHAN
TELAH DIUJIKAN PADA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR

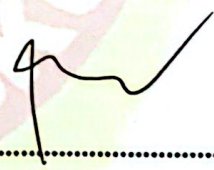
Judul : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Paket Menu
Prasmanan Menggunakan Metode *Job Order Costing*
Pada Usaha Catering Pawon Ayu Mba Win's

Nama : Siti Aisyah

NIM : 2300311120003

Program Studi : D-III Akuntansi

TIM PENGUJI

NO	NAMA	TANDA TANGAN
1.	Dr. RINI RAHMAWATI, S.E., M.M	
2.	MELLANI YULIASTINA, S.E., M.Ak., Ak., CA.	

ABSTRAK

Siti Aisyah (2026). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Paket Menu Prasmanan Menggunakan Metode *Job Order Costing* Pada Usaha Catering Pawon Ayu Mba Win's. Pembimbing : Mellani Yulastina, S.E., M.Ak., Ak., CA.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi paket menu prasmanan menggunakan metode *Job Order Costing* pada usaha Catering Pawon Ayu Mba Win's. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan data primer yang diperoleh melalui wawancara dan observasi, serta data sekunder dari literatur yang relevan. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, sedangkan teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perhitungan harga pokok produksi pada usaha tersebut belum dilakukan secara tepat karena hanya memperhitungkan biaya bahan baku tanpa memasukkan biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik. Perhitungan menggunakan metode *Job Order Costing* menghasilkan nilai yang lebih tinggi dibandingkan perhitungan yang dilakukan oleh usaha. Selisih laba terjadi sebesar Rp1.005.750 akibat perbedaan komponen biaya yang dihitung.

Kata kunci : Harga Pokok Produksi, *Job Order Costing*, Biaya Produksi, UMKM Catering.

ABSTRACT

Siti Aisyah (2026). Analysis of Cost of Production Calculation for Buffet Menu Packages Using the Job Order Costing Method at Pawon Ayu Mba Win's Catering Business. Supervised by Mellani Yuliastina, S.E., M.Ak., Ak., CA.

This study aims to determine the cost of goods manufactured for buffet menu packages using the Job Order Costing method at Catering Pawon Ayu Mba Win's. This research uses a quantitative descriptive method with primary data obtained through interviews and observation, as well as secondary data from relevant literature. Data collection techniques include interviews, observation, and documentation, while data analysis uses descriptive quantitative analysis. The results show that the calculation of production costs in the business is not yet accurate because it only considers direct material costs without including direct labor costs and manufacturing overhead costs. The calculation using the Job Order Costing method results in a higher value compared to the company's calculation. The profit difference is Rp1,005,750 due to differences in cost components included in the calculation.

Keywords: *Cost of Goods Manufactured, Job Order Costing, Production Cost, Catering MSME.*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat, taufik, serta hidayah-Nya sehingga peneliti pada akhirnya dapat menyelesaikan pembuatan Laporan Tugas Akhir ini sebagai persyaratan penyelesaian Pendidikan Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Paket Menu Prasmanan Menggunakan Metode *Job Order Costing* Pada Usaha Catering Pawon Ayu Mba Win’s”.

Pada kesempatan ini, peneliti sadar bahwa Laporan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan karena berkat dari semua pihak yang selama ini telah mendoakan, membantu dan mendukung serta membimbing peneliti. Oleh karena itu, peneliti menyampaikan rasa hormat dan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Ahmad Yunani, S.E., M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
2. Bapak Dr. Sarwani, Drs, M.Si, Ak, CA selaku Ketua Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
3. Ibu Diah Fitriaty, S.E., M.Si selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah banyak memberikan saran dan petunjuk selama peneliti menempuh studi di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
4. Ibu Mellani Yulastina, S.E., M.Ak., Ak., CA selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang telah meluangkan waktu, pikiran, dan bimbingannya dalam memberikan masukan serta saran dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

5. Ibu Dr. Rini Rahmawati, S.E, M.M selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran, masukan, dan arahan perbaikan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan kepada peneliti.
7. Ibu Indriani Tranwinarsih selaku pemilik usaha Catering Pawon Ayu Mba Win's yang telah bersedia memberikan izin kepada peneliti untuk melakukan penelitian.
8. Seluruh keluarga peneliti yang senantiasa memberikan doa, dukungan, serta motivasi kepada peneliti selama proses penyusunan Tugas Akhir ini hingga dapat terselesaikan dengan baik.
9. Seluruh teman-teman D3 Angkatan 2023 yang telah memberikan kepercayaan, dukungan, serta kebersamaan kepada peneliti selama masa perkuliahan hingga proses penyusunan Tugas Akhir ini.

Peneliti menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna karena terbatasnya pengalaman serta pengetahuan yang dimiliki. Oleh sebab itu, peneliti mengharapkan segala bentuk saran, masukan, dan kritik yang membangun dari berbagai pihak. Semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dan semua pihak khususnya dalam bidang akuntansi.

Banjarmasin, Juni 2026

Siti Aisyah
2300311120003

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRAK	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR BAGAN.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	6
1.6 Lokasi Penelitian	6
1.7 Jenis Data.....	6
1.8 Sumber Data	7
1.9 Teknis Pengumpulan Data	7
1.10 Teknis Analisis Data	8
BAB II.....	10
LANDASAN TEORI.....	10
2.1 Pengertian Akuntansi Biaya.....	10
2.2 Tujuan Akuntansi Biaya	11
2.3 Pengertian Biaya.....	11
2.4 Pengelompokan Biaya	12
2.5 Pengertian Harga Pokok Produksi	16
2.6 Komponen Harga Pokok Produksi	16
2.7 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	17
2.8 Pengertian Metode <i>Job Order Costing</i>	18
2.9 Karakteristik Perusahaan Berdasarkan Metode <i>Job Order Costing</i>	19

2.10	Manfaat Metode <i>Job Order Costing</i>	19
2.11	Pengertian Biaya Bersama.....	23
2.12	Metode Pengalokasian Biaya Bersama.....	24
2.13	Pengertian Aset Tetap	26
2.14	Faktor Perhitungan Penyusutan Aset Tetap	27
2.15	Metode Perhitungan Penyusutan Aset Tetap	28
2.16	Laporan Laba Rugi	32
BAB III.....		33
GAMBARAN UMUM		33
3.1	Sejarah Singkat Catering Pawon Ayu Mba Win's.....	33
3.2	Struktur Organisasi Catering Pawon Ayu Mba Win's.....	34
3.3	Gambaran Umum Operasional Catering Pawon Ayu Mba Win's.....	36
3.4	Jenis Produk yang dihasilkan Catering Pawon Ayu Mba Win's	37
3.5	Bahan dan Peralatan Produksi Catering Pawon Ayu Mba Win's.....	41
3.6	Proses Produksi Catering Pawon Ayu Mba Win's	42
BAB IV		45
HASIL DAN PEMBAHASAN		45
4.1	Data Pesanan Catering Pawon Ayu Mba Win's.....	45
4.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan	46
4.3	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Job Order Costing</i>	63
4.4	Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi	88
4.5	Perbandingan Perhitungan Laba Rugi	89
BAB V		93
PENUTUP.....		93
5.1	Kesimpulan.....	93
5.2	Saran	94
DAFTAR PUSTAKA		96
LAMPIRAN.....		98

DAFTAR BAGAN

Bagan 3.1	Struktur Organisasi Catering Pawon Ayu Mba Win's.....	34
Bagan 3.2	Kegiatan Proses Produksi Catering Pawon Ayu Mba Win's.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Nasi Kotak Catering Pawon Ayu Mba Win's	38
Gambar 3.2	<i>Snack box</i> Catering Pawon Ayu Mba Win's	39
Gambar 3.3	Paket Menu Prasmanan Catering Pawon Ayu Mba Win's.....	40

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Daftar Penjualan Paket Menu Prasmanan Periode Bulan April 2026	45
Tabel 4.2	Daftar Bahan Baku Paket Menu Prasmanan Menurut Perusahaan	46
Tabel 4.3	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan.....	53
Tabel 4.4	Perhitungan HPP Menu Utama Menurut Perusahaan.....	61
Tabel 4.5	Perhitungan HPP Menu Pelengkap Menurut Perusahaan.....	62
Tabel 4.6	Perhitungan HPP Paket Menurut Perusahaan.....	63
Tabel 4.7	Daftar Bahan Baku Paket Menu Prasmanan Menurut Metode <i>JOC</i>	64
Tabel 4.8	Daftar Biaya Tenaga Kerja Menggunakan Metode Rata-Rata Tertimbang.	69
Tabel 4.9	Daftar Biaya Bahan Penolong	70
Tabel 4.10	Daftar Aset Tetap Catering Pawon Ayu MbaWin's	75
Tabel 4.11	Daftar Biaya Listrik Menggunakan Metode Rata-Rata Tertimbang.....	77
Tabel 4.12	Daftar Biaya Air Menggunakan Metode Rata-Rata Tertimbang	79
Tabel 4.13	Daftar Biaya Gas Menggunakan Metode Rata-Rata Tertimbang.....	80
Tabel 4.14	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>JOC</i>	81
Tabel 4.15	Perhitungan HPP Menu Utama Menurut <i>JOC</i>	86
Tabel 4.16	Perhitungan HPP Menu Pelengkap Menurut <i>JOC</i>	87
Tabel 4.17	Perhitungan HPP Paket Menurut <i>JOC</i>	88
Tabel 4.18	Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi.....	88
Tabel 4.19	Perhitungan Laba Kotor Menurut Perusahaan	90
Tabel 4.20	Perhitungan Laba Kotor Menurut <i>JOC</i>	91
Tabel 4.21	Perbandingan Perhitungan Laporan Laba Rugi.....	92