

LAPORAN TUGAS AKHIR

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
METODE FULL COSTING PADA UMKM UD KERIPIK
SINGKONG KURIHING



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

Disusun Oleh :
GITA RAHAYU
NIM : 2300311120007

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT

2026

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

Judul : Analisis Harga Pokok Produksi Metode Full Costing
Pada UMKM UD Keripik Kurihing

Nama : Gita Rahayu

NIM : 2300311120007

Program Studi : D-III Akuntansi

Banjarmasin, 16 Mei 2026

Dosen Pembimbing



Dra. Rusma Nailiah, M.Si, Ak, CA
NIP.19660720199303 2 002

**Koordinator Program Studi
D-III Akuntansi**



Dr. Salwani, Drs. M.Si.Ak.CA
NIP.19640616199103 1 005

LEMBAR PENGESAHAN
TELAH DIAJUKAN PADA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR

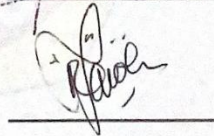
Judul : Analisis Harga Pokok Produksi Metode Full Costing
Pada UMKM UD Keripik Kurihing

Nama : Gita Rahayu

NIM : 2300311120007

Program Studi : D-III Akuntansi

TIM PENGUJI :

NO.	NAMA	TANDA TANGAN
1.	<u>Dr. Sarwani, Drs. M.Si.Ak.CA</u> NIP.19640616199103 1 005	
2.	<u>Dra. Rusma Nailiah, M.Si, Ak, CA</u> NIP.19660720199303 2 002	

ABSTRAK

UMKM UD Keripik Singkong Kurihing merupakan usaha yang bergerak di bidang produksi makanan ringan yang masih menggunakan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) secara sederhana dan belum mengacu pada teori akuntansi biaya yang tepat. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan HPP keripik singkong yang diterapkan oleh UMKM saat ini dan membandingkannya dengan perhitungan HPP menggunakan metode full costing. Fokus analisis dalam penelitian ini dibatasi hanya pada satu varian produk dengan tingkat penjualan tertinggi pada bulan Maret 2026, yaitu varian keripik pedas manis.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Data yang digunakan bersumber dari data primer dan sekunder, dengan teknik pengumpulan data berupa wawancara langsung kepada pemilik usaha dan dokumentasi. Teknik analisis data dilakukan dengan mengolah data biaya produksi, mengelompokkannya menjadi biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, lalu menerapkan alokasi biaya bersama (joint cost) berdasarkan metode nilai jual relatif sebelum menghitung HPP keseluruhan menggunakan metode full costing.

Hasil penelitian menunjukkan adanya selisih perhitungan HPP antara metode UMKM dan metode full costing. Berdasarkan perhitungan yang dilakukan UMKM, HPP varian pedas manis adalah sebesar Rp36.090 per kilogram. Sementara itu, berdasarkan perhitungan peneliti menggunakan metode full costing, HPP yang dihasilkan lebih rendah, yaitu sebesar Rp33.372 per kilogram, sehingga terdapat selisih sebesar Rp2.718 per kilogram. Perbedaan perhitungan biaya produksi ini juga berdampak pada penetapan laba usaha, di mana laba bersih menurut UMKM tercatat sebesar Rp13.810.500, sedangkan menurut peneliti mencapai Rp16.283.843. Penerapan metode full costing dinilai mampu menghasilkan perhitungan HPP yang lebih sistematis karena seluruh unsur biaya produksi diperhitungkan secara lengkap dan dialokasikan secara proporsional.

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

ABSTRACT

UMKM UD Keripik Singkong Kurihing is an enterprise engaged in snack production that still utilizes a simple Cost of Goods Sold (COGS) calculation and does not yet refer to proper cost accounting theories. This study aims to analyze the COGS calculation of cassava chips currently applied by the UMKM and compare it with the COGS calculation using the full costing method. The focus of the analysis in this study is limited to one product variant with the highest sales volume in March 2026, which is the sweet and spicy (pedas manis) variant.

This research is a descriptive study with a quantitative approach. The data used originates from primary and secondary data, with data collection techniques comprising direct interviews with the business owner and documentation. The data analysis technique was carried out by processing production cost data, categorizing it into direct raw material costs, direct labor costs, and factory overhead costs, and then applying joint cost allocation based on the relative sales value method before calculating the overall COGS using the full costing method.

The results of the study show a difference in COGS calculation between the UMKM's method and the full costing method. Based on the calculation performed by the UMKM, the COGS for the sweet and spicy variant is Rp36,090 per kilogram. Meanwhile, based on the researcher's calculation using the full costing method, the resulting COGS is lower, amounting to Rp33,372 per kilogram, yielding a difference of Rp2,718 per kilogram. This difference in production cost calculation also affects the determination of business profit, where the net profit according to the UMKM was recorded at Rp13,810,500, whereas according to the researcher, it reached Rp16,283,843. The application of the full costing method is considered capable of producing a more systematic COGS calculation because all production cost elements are fully accounted for and allocated proportionally.

Keywords: *Cost of Goods Sold, Full Costing Method, MSME, Joint Cost.*

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas segala rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul "ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI METODE FULL COSTING PADA UMKM UD KERIPIK SINGKONG KURIHING" dengan baik.

Penyusunan Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md.Ak) pada Program Studi Diploma III Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Lambung Mangkurat.

Penulis menyadari bahwa penyusunan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, arahan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan 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. Selaku Koordinator Program Studi Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisni Universitas Lambung Mangkurat.
3. Ibu Dra. Rusma Nailiah,M.Si, Ak, CA. Selaku Dosen pembimbing Laporan Tugas Akhir yang sudah bersedia membimbing dan memberi masukan dengan sabar sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir ini.
4. Ibu Mellani Yulastina, SE., M.Ak., Ak., CA. Selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada penulis selama menjalankan perkuliahan.
5. Bapak/Ibu Selaku Dosen Penguji Sidang Tugas Akhir yang telah memberikan saran dan arahnya dalam laporan Tugas Akhir.

6. Ibu Mardiah selaku Pemilik Usaha UD Keripik Singkong Kurihing, terimakasih atas izin, bantuan, informasi dan waktu yang diberikan selama proses penelitian.
7. Bapak/Ibu Dosen Program Studi DIII Akuntansi yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan di Fakultas Ekonomi dan bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
8. Bapak Yoga Pratama. S.T, C.PS, C.MBA, CSR. Selaku Direktur Keuangan Rumah BUMN Banjarmasin dan Bapak Muhammad Ulil Amri, S.T selaku Direktur Utama Rumah BUMN Banjarmasin atas bimbingan, kepercayaan, dan kesempatan yang telah diberikan kepada penulis selama melaksanakan program magang sebagai asisten direktur. Melalui Rumah BUMN Banjarmasin, penulis memperoleh banyak ilmu, pengalaman kerja, serta berbagai akses dan kesempatan yang sangat membantu dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, khususnya dalam memperoleh data, memperluas wawasan, dan membangun relasi yang mendukung kelancaran penelitian.
9. Bapak M. Fadhillah Rifki, S.T, dan Ibu Ghina Maulida, S.Ak. Selaku fasilitator Rumah BUMN Banjarmasin yang telah memberikan bimbingan, dukungan, motivasi, serta berbagai pengalaman berharga selama penulis menjalani program magang.
10. Teman-Teman Magang Batch 1 di Rumah BUMN Banjarmasin yang telah menjadi sahabat, rekan belajar, berdiskusi, dan berbagi pengalaman selama program magang berlangsung. Dukungan, kebersamaan, serta semangat yang diberikan menjadi kenangan berharga dan memberikan motivasi bagi penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

11. Dengan penuh rasa syukur, penulis mengucapkan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada kedua orang tua tercinta, Bapak Misidi dan Ibu Sugianti, yang tidak pernah lelah mendoakan, mendukung, dan memberikan kasih sayang tanpa batas. Setiap doa, pengorbanan, serta kepercayaan yang diberikan menjadi kekuatan terbesar bagi penulis dalam menghadapi setiap proses hingga akhirnya dapat menyelesaikan skripsi ini.
12. Dr.(Cand.) Niti Lestari, S.Pd, S.M, M.M selaku kaka kandung penulis dan Dr. H. Firdaus, S.E., M.M. kaka ipar penulis, yang telah menjadi sumber dukungan utama bagi penulis, baik melalui doa, motivasi, maupun bantuan finansial selama menjalani pendidikan. Tanpa segala pengorbanan dan dukungan yang diberikan, penulis tidak akan mampu menyelesaikan pendidikan ini dengan baik.
13. Sahabat seperjuangan penulis, Noorjanah, Rahmina, Najmia Soraya, Nor Hidayah, Alya Nur Davina, yang telah banyak membantu, memberikan motivasi dan semangat yang telah diberikan selama menjalani proses perkuliahan hingga penyusunan Tugas Akhir ini. Semoga kebersamaan dan persahabatan yang telah terjalin dapat terus terjaga di masa yang akan datang.
14. 2210010023, Penulis mengucapkan terima kasih kepada pemilik NIM tersebut yang telah menjadi bagian penting dalam perjalanan penyusunan Tugas Akhir ini atas segala doa, dukungan, motivasi, perhatian, serta kesabaran yang diberikan kepada penulis. Terima kasih telah menjadi penyemangat dalam setiap proses sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.
15. Semua Pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan bantuan, doa dan dukungan serta kontribusi baik secara langsung maupun tidak langsung selama proses penyusunan dan penyelesaian Tugas Akhir ini.

16. Terakhir, penulis mengucapkan terima kasih kepada diri sendiri yang telah berjuang, bertahan, dan tidak menyerah dalam menghadapi berbagai tantangan selama menempuh pendidikan hingga menyelesaikan Tugas Akhir ini. Terima kasih atas segala usaha, kerja keras, kesabaran, dan semangat untuk terus belajar dan berkembang. Semoga setiap proses yang telah dilalui menjadi pengalaman berharga untuk melangkah menuju masa depan yang lebih baik.

Penulis menyadari bahwa Laporan Tugas Akhir ini masih memiliki keterbatasan dan kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dan penyempurnaan di masa yang akan datang. Semoga laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat, informasi dan menjadi referensi yang berguna bagi para pembaca dan pihak pihak yang membutuhkan.

Banjarmasin, 01 Juli 2026

Gita Rahayu
NIM.2300311120007

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	Error! Bookmark not defined.
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	5
1.5 Metode Penelitian.....	7
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian	7
1.5.2 Lokasi Penelitian.....	7
1.5.3 Jenis Data	8
1.5.4 Sumber Data	8
1.5.5 Teknik Pengumpulan Data.....	9
1.5.6 Teknik Analisis Data	10
1.5.7 Jadwal Penelitian	11
BAB II LANDASAN TEORI	12
2.1 Biaya.....	12

2.1.1 Pengertian Biaya.....	12
2.1.2 Klasifikasi Biaya.....	13
2.2 Akuntansi Biaya	16
2.2.1 Pengertian Akuntansi Biaya	16
2.2.2 Tujuan Akuntansi Biaya	16
2.2.3 Peranan Akuntansi Biaya.....	18
2.3 Biaya Produksi	18
2.3.1 Pengertian Biaya Produksi.....	18
2.3.2 Komponen Utama Biaya Produksi	19
2.4 Harga Pokok Produksi.....	19
2.4.1 Pengertian Harga Pokok Produksi	19
2.4.2 Tujuan Perhitungan Harga Pokok Produksi	20
2.4.3 Manfaat Harga Pokok Produksi.....	21
2.4.4 Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi.....	21
2.5 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	23
2.6 Penyusutan (<i>Depresiasi</i>) Aset Tetap	25
2.7 Alokasi Biaya Bersama	28
2.8 Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)	30
2.8.1 Pengertian Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)	30
2.8.2 Kriteria Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)	33
2.8.3 Manfaat Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Bagi Masyarakat.....	33
2.9 Laporan Laba Rugi.....	34
BAB III GAMBARAN UMUM.....	36
3.1 Sejarah Singkat UMKM UD Keripik Singkong Kurihing	36
3.2 Logo Usaha UMKM UD Keripik Singkong Kurihing.....	37
3.3 Struktur Organisasi UMKM UD Keripik Singkong Kurihing	38
3.4 Deskripsi Organisasi UMKM UD Keripik Singkong Kurihing.....	38
3.5 Proses Produksi UMKM UD Keripik Singkong Kurihing.....	40

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1 Data Penjualan UMKM UD Keripik Singkong Kurihing pada Bulan Januari 2026 – April 2026.....	43
4.2 Data Penjualan UMKM UD Keripik Singkong Kurihing pada Bulan Maret 2026.....	46
4.3 Data Penjualan Terbanyak Selama bulan Maret 2026	47
4.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM UD Keripik Kurihing	47
4.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti pada Bulan Maret 2026.....	49
4.5.1 Alokasi Biaya Bersama.....	50
4.5.2 Penyusutan Aset Tetap yang Dimiliki Oleh UMKM UD Keripik S Singkong Kurihing.....	52
4.5.3 Biaya Bahan Baku Langsung.....	54
4.5.4 Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	56
4.5.5 Biaya Overhead Pabrik	57
4.5.6 Rekapitulasi Biaya <i>Overhead</i> Pabrik.....	61
4.5.7 Biaya Pemasaran.....	62
4.5.8 Biaya Administrasi dan Umum.....	63
4.5.9 Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti	64
4.6 Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM UD Keripik Singkong Kurihing dan Menurut Peneliti pada Bulan Maret 2026.....	65
4.7 Perhitungan Laba Rugi Menurut UMKM UD Keripik Singkong Kurihing dan Menurut Peneliti Pada Bulan Maret 2026	67
BAB V PENUTUP	70
5.1 Simpulan.....	70
5.2 Saran.....	72
DAFTAR PUSTAKA.....	74
Lampiran	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Logo UMKM UD Keripik Singkong Kurihing.....	37
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi UMKM Kurihing	38

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Laporan Laba- Rugi	34
Tabel 4. 1 Data penjualan UMKM UD Keripik Singkong Kurihing Januari 2026 - April 2026	45
Tabel 4. 2 Data Penjualan UMKM UD Keripik Singkong Kurihing bulan Maret 2026	46
Tabel 4. 3 Data Penjualan Terbanyak Selama Bulan Maret 2026	47
Tabel 4. 4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM UD Keripik Singkong Kurihing pada Bulan Maret 2026 (27 Hari Kerja)	48
Tabel 4. 5 Alokasi Biaya Bersama UMKM UD Keripik Singkong Kurihing Bulan Maret 2026	51
Tabel 4. 6 Penyusutan Aset Tetap UMKM UD Keripik Singkong Kurihing Bulan Maret 2026	53
Tabel 4. 7 Biaya Bahan Baku Langsung UMKM UD Keripik Singkong Kurihing Maret 2026	55
Tabel 4. 8 Biaya Tenaga Kerja Langsung UMKM UD Keripik Singkong Kurihing Maret 2026	56
Tabel 4. 9 Biaya Bahan Penolong UMKM UD Keripik Singkong Kurihing	58
Tabel 4. 10 Alokasi Biaya Listrik Berdasarkan Metode Nilai Jual Relatif.....	60
Tabel 4. 11 Biaya Pemakaian Perlengkapan	61
Tabel 4. 12 Rekapitulasi Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	62
Tabel 4. 13 Biaya Pemasaran	63
Tabel 4. 14 Biaya Administrasi dan Umum.....	64

Tabel 4. 15 Perhitungan Harga Pokok Produksi Varian Pedas Manis Menurut Peneliti pada Bulan Maret 2026	65
Tabel 4. 16 Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut UMKM UD Keripik Singkong Kurihing dan Menurut Peneliti Pada Bulan Maret 2026	66
Tabel 4. 17 Perhitungan Laba Rugi Pada UMKM UD Keripik Singkong Kurihing Pada Bulan Maret 2026.....	68

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Balasan Izin Penelitian	75
Lampiran 2 Kartu Konsultasi	76
Lampiran 3 Dokumentasi Wawancara Dengan Pemilik UMKM UD Keripik Singkong Kurihing	77