

LAPORAN TUGAS AKHIR
ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
UNTUK MENENTUKAN HARGA JUAL PADA USAHA
TEMPE PAK KASTURI



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

Oleh :
TRIYANA NOVI ANGESTI
NIM : 2300311120001

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

PROGRAM DIPLOMA III
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT
BANJARMASIN
TAHUN 2026

LEMBAR PERSETUJUAN

DISETUJUI DAN DITERIMA

UNTUK DIAJUKAN PADA UJIAN LAPORAN TUGAS AKHIR

**Judul : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk
Menentukan Harga Jual Pada Usaha Tempe Pak
Kasturi**

Nama : Triyana Novi Angesti

NIM : 2300311120001

Program Studi : DIII Akuntansi

Banjarmasin, 29 Juni 2026

Dosen Pembimbing

Koordinator Program Studi

Diploma III Akuntansi

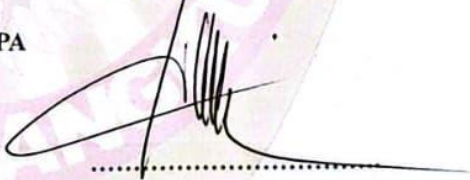
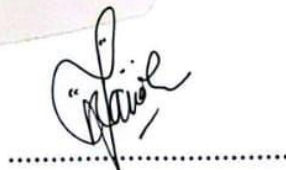

Dra. Rusma Nailiah M. Si., Ak., CA
NIP. 196607201993032002


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

LEMBAR PENGESAHAN
TELAH DIUJIKAN PADA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR

Judul : Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk
Menentukan Harga Jual Pada Usaha Tempe Pak
Kasturi
Nama : Triyana Novi Angesti
NIM : 2300311120001
Program Studi : DIII Akuntansi

TIM PENGUJI:

NO	NAMA	TANDA TANGAN
1.	Dr. Sarwani, Drs, M.Si, Ak, CA, CPA	
2	Dra. Rusma Nailiah M. Si., Ak., CA	

ABSTRAK

Triyana Novi Angesti (2026). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi untuk Menentukan Harga Jual pada Usaha Tempe Pak Kasturi. Pembimbing: Ibu Rusma Nailiah.

Penentuan Harga Pokok Produksi (HPP) merupakan salah satu faktor penting dalam kegiatan usaha karena menjadi dasar dalam penentuan harga jual dan perhitungan keuntungan. Perhitungan HPP yang tidak dilakukan secara lengkap dapat mengakibatkan penetapan harga jual yang kurang tepat sehingga memengaruhi laba yang diperoleh. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan Harga Pokok Produksi menggunakan metode Full Costing sebagai dasar penentuan harga jual pada Usaha Tempe Pak Kasturi serta membandingkannya dengan perhitungan yang selama ini diterapkan oleh pemilik usaha. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Data diperoleh melalui observasi, wawancara, dokumentasi, serta data biaya produksi yang terdiri atas biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penentuan harga jual pada Usaha Tempe Pak Kasturi masih dilakukan berdasarkan perkiraan biaya dan mengikuti harga pasar sehingga belum memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi secara lengkap. Berdasarkan perhitungan menggunakan metode Full Costing, total biaya produksi sebesar Rp25.071.665 per bulan yang terdiri atas biaya bahan baku sebesar Rp23.850.000, biaya tenaga kerja langsung sebesar Rp900.000, dan biaya overhead pabrik sebesar Rp321.665. Perhitungan tersebut menghasilkan Harga Pokok Produksi sebesar Rp2.571 per bungkus. Selanjutnya, berdasarkan metode Cost Plus Pricing dengan margin laba sebesar 30%, diperoleh harga jual sebesar Rp3.500 per bungkus, sedangkan harga jual yang diterapkan oleh usaha sebesar Rp5.000 per bungkus. Perbedaan tersebut menunjukkan bahwa harga jual yang diterapkan usaha masih berada di atas harga jual hasil perhitungan. Penerapan metode Full Costing menghasilkan informasi biaya yang lebih lengkap dan akurat karena memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi, sehingga dapat dijadikan dasar dalam menentukan harga jual, mengendalikan biaya produksi, mengetahui besarnya keuntungan usaha, dan mendukung pengambilan keputusan secara lebih tepat.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, Full Costing, Cost Plus Pricing, Harga Jual, Usaha Tempe.

ABSTRACT

Triyana Novi Angesti (2026). Analysis of Cost of Production Calculation to Determine the Selling Price at Pak Kasturi's Tempe Business. Supervisor: Ibu Rusma Nailiah.

The determination of the Cost of Production (COP) is an important aspect of business operations because it serves as the basis for determining selling prices and calculating profits. Incomplete calculation of production costs may result in inaccurate selling prices and affect business profitability. This study aimed to analyze the calculation of the Cost of Production using the Full Costing method as the basis for determining the selling price at Pak Kasturi's Tempe Business and to compare the results with the calculation currently applied by the business owner. This study employed a descriptive research method with a quantitative approach. Data were collected through observation, interviews, documentation, and production cost records consisting of direct material costs, direct labor costs, and factory overhead costs.

The results showed that the selling price at Pak Kasturi's Tempe Business had been determined based on estimated costs and market prices without considering all production cost components comprehensively. Based on the Full Costing method, the total production cost was IDR 25,071,665 per month, consisting of direct material costs of IDR 23,850,000, direct labor costs of IDR 900,000, and factory overhead costs of IDR 321,665. The calculation resulted in a Cost of Production of IDR 2,571 per package. Furthermore, using the Cost Plus Pricing method with a 30% profit margin, the selling price was determined to be IDR 3,500 per package, while the selling price applied by the business was IDR 5,000 per package. This difference indicates that the business's selling price is higher than the calculated selling price. The implementation of the Full Costing method provides more complete and accurate cost information because it includes all production cost components. Therefore, it can serve as a reliable basis for determining selling prices, controlling production costs, measuring business profitability, and supporting better managerial decision-making.

Keywords: *Cost of Production, Full Costing, Cost Plus Pricing, Selling Price, Tempe Business.*

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT karena berkat limpahan Rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Untuk Menentukan Harga Jual Pada Usaha Tempe Pak Kasturi”**. Tak lupa kita panjatkan sholawat serta salam kepada junjungan kita Nabi Besar Muhammad SAW. Tujuan penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi syarat guna menyelesaikan Program Pendidikan Diploma III pada Jurusan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.

Penulis menyadari bahwa dalam tugas akhir ini jauh dari kesempurnaan, meskipun penulis telah berusaha semaksimal mungkin. Hal ini disebabkan keterbatasan ilmu dan kemampuan yang dimiliki. Oleh karena itu, segala saran dan kritik yang membangun untuk kesempurnaan tugas akhir ini diterima penulis dengan lapang dada. Dari persiapan sampai dengan selesainya tugas akhir ini, penulis banyak menerima bantuan berupa bimbingan serta arahan, baik secara moril maupun materil dari berbagai pihak. Dengan tulus dan rendah hati penulis ini menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Bapak Prof. Dr. H. Ahmad Yunani, S.E., M. Si.
2. Ketua Program Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat Bapak Dr. Sarwani, S.E., M. Si., Ak, CA.
3. Ibu Dra. Rusma Nailiah M. Si., Ak., CA., selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran dalam memberikan bimbingan, arahan, serta masukan yang sangat berharga selama proses penyusunan Tugas Akhir.
4. Ibu Norlena, S.E., M. SA., selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan arahan, bimbingan, serta dukungan kepada penulis selama menjalani masa perkuliahan. Nasihat, motivasi, dan perhatian yang diberikan sangat membantu penulis dalam menghadapi berbagai tantangan akademik hingga akhirnya dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik.

5. Seluruh Bapak/Ibu Dosen Program Studi D3 Akuntansi Universitas Lambung Mangkurat yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan wawasan selama masa perkuliahan.
6. Pemilik usaha yaitu Bapak Kasturi yang telah memberikan izin, bantuan, serta data yang diperlukan dalam penelitian ini.
7. Almarhum ayah tercinta yang semasa hidupnya selalu memberikan kasih sayang, nasihat, dan motivasi kepada penulis.
8. Ibu tercinta, kedua kakak dan seluruh keluarga penulis yang selalu memberikan kasih sayang, doa, dukungan, pengorbanan, dan semangat yang tiada henti kepada penulis selama menempuh Pendidikan.
9. Orang terkasih yang selalu memberikan dukungan, semangat, perhatian, dan menemani penulis dalam melewati berbagai proses selama penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Sahabat-sahabat penulis yang selalu memberikan bantuan, motivasi, dan kebersamaan selama masa perkuliahan.

Akhirnya dengan rendah hati penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan penulisan Tugas Akhir ini. Penulis berharap agar Tugas Akhir ini bisa bermanfaat dengan baik bagi semua pihak. Aamiin

Banjarmasin, 08 Juli 2026

Triyana Novi Angesti

NIM. 2300311120001

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAK	i
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Permasalahan	5
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.....	9
1.5.5 Teknik Pengumpulan Data	9
1.5.6 Teknik Analisa Data	10
BAB II LANDASAN TEORI	12
2.1 Akuntansi Biaya	12
2.1.1 Pengertian Akuntansi Biaya	12
2.1.2 Tujuan Akuntansi Biaya	13
2.2 Biaya	14
2.3 Klasifikasi Biaya	16
2.4 Biaya Produksi	20
2.5 Harga Pokok Produksi.....	21
2.5.1 Pengertian Harga Pokok Produksi	21
2.5.2 Komponen Harga Pokok Produksi.....	21

2.5.3	Manfaat Harga Pokok Produksi	22
2.5.4	Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	24
2.5.5	Perhitungan Harga Pokok Produksi	26
2.6	Harga Jual.....	27
2.7	Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Harga Jual	28
2.8	Penentuan Harga Jual	31
2.9	Hubungan Harga Pokok Produksi dengan Harga Jual	34
2.10	Perhitungan Keuntungan.....	36
2.11	Penyusutan Aset Tetap.....	38
BAB III GAMBARAN UMUM		41
3.1	Gambaran Umum Usaha Tempe Pak Kasturi	41
3.2	Visi dan Misi Usaha Tempe Pak Kasturi.....	44
3.3	Struktur Organisasi.....	45
3.4	Proses Produksi	47
3.5	Produk yang Dihasilkan	51
3.6	Daftar Aset Tetap yang Dimiliki	52
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		54
4.1	Hasil Penelitian	54
4.2	Perhitungan Penyusutan Aset Tetap	58
4.3	Perhitungan Biaya Produksi.....	59
4.3.1	Biaya Bahan Baku.....	59
4.3.2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	61
4.3.3	Biaya Overhead Pabrik	62
4.4	Perhitungan Harga Pokok produksi Menggunakan Metode Full Costing	65
4.5	Perhitungan Harga Jual Produk.....	68
4.6	Perbandingan Harga Jual Sebelum dan Sesudah Perhitungan HPP	71
4.7	Pembahasan.....	77
4.8	Implikasi Hasil Penelitian	83
4.9	Evaluasi Penerapan Metode Full Costing pada Usaha Tempe Pak Kasturi	86
BAB V PENUTUP.....		89
5.1	Kesimpulan	89

5.2 Saran.....	90
DAFTAR PUSTAKA.....	92
LAMPIRAN.....	93

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 5 Jenis Produk Tempe yang Di Produksi.....	52
Tabel 3. 6 Daftar Aset Tetap	53
Tabel 4. 2 Daftar Penyusutan Aset Tetap	58
Tabel 4.3.1 Biaya Bahan Baku	60
Tabel 4.3.2 Tenaga Kerja Langsung	61
Tabel 4.3.3 Biaya Overhead Pabrik.....	63
Tabel 4.4 Perhitungan Total Biaya Produksi	66
Tabel 4.5 Perhitungan Harga Jual Produk.....	69
Tabel 4.6 Perbandingan Harga Jual Sebelum dan Sesudah Perhitungan Harga Pokok Produksi	72
Tabel 4.6.1 Perbandingan Keuntungan Per Unit.....	74
Tabel 4.6.2 Perbandingan Keuntungan Per Hari	75
Tabel 4.6.3 Perbandingan Keuntungan Per Bulan	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Dokumentasi Kegiatan Produksi.....	93
Gambar 2 Dokumentasi Kegiatan Pemasaran Produk	94