

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN**  
**METODE *FULL COSTING* PADA WARUNG MAKAN SOTO**  
**LAMONGAN MAS BRO DI BANJARMASIN**



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

**Oleh :**  
**Siti Nur Hayanti**  
**NIM : 2200311320040**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI**

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

**2025**

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

---

Judul : PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN  
METODE *FULL COSTING* PADA WARUNG MAKAN SOTO  
LAMONGAN MAS BRO DI BANJARMASIN

Nama : Siti Nur Hayanti

NIM : 2200311320040

Program Studi : D3 Akuntansi

Banjarmasin..23 September 2025

Dosen Pembimbing,

Koordinator Program Studi

Diploma III Akuntansi

  
Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA

  
Dr. Siti Nur Hayanti, M.Si., Ak., CA

NIP. 19640611 199203 2 002

NIP. 19640616 199103 1 005

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

---



Judul : PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN  
METODE *FULL COSTING* PADA WARUNG MAKAN SOTO  
LAMONGAN MAS BRO DI BANJARMASIN

Nama : Siti Nur Hayanti

NIM : 2200311320040

Program Studi : D3 Akuntansi

**TIM PENGUJI :**

NO	NAMA	TANDA TANGAN
1.	<b>Dra. Nor Hikmah, SE, MSA, Ak, CA</b>	 .....
2.	<b>Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA</b>	 .....

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas rahmat, karunia, dan hidayah-Nya yang senantiasa mengiringi langkah penulis, sehingga akhirnya Tugas Akhir yang berjudul **PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA WARUNG MAKAN SOTO LAMONGAN MAS BRO DI BANJARMASIN** ini di selesaikan dengan baik.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak akan selesai tanpa dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Dengan penuh rasa terima kasih, saya ingin menyampaikan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Prof. 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, CPA selaku Koordinator Program Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat;
3. Bapak Saprudin, SE, M.Si, Ak, CA Selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing di awal perkuliahan hingga akhir;
4. Ibu Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA Selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir yang selalu membimbing penulis sampai akhir;
5. Ibu Dra. Nor Hikmah, SE, MSA, Ak, CA selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan arahan kepada penulis;
6. Orang tua tercinta yang selalu memberikan dukungan, semangat, motivasi, dan doa untuk kelancaran dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini;
7. Pemilik usaha Warung Makan Soto Lamongan Mas Bro yang telah memberi izin dan bantuannya untuk bisa meneliti tempat ini;
8. Teman-teman tercinta, serta rekan-rekan yang lain yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang selalu memberikan dukungan sampai dititik ini yang telah menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, masih sangat jauh dari kata sempurna tetapi penulis sangat berharap semoga Laporan Tugas Akhir yang penulis susun ini dapat memberikan manfaat serta dapat memberikan informasi terkait Laporan Tugas Akhir bagi pembaca.

Banjarmasin, 13 Juli 2025



Siti Nur Hayanti

2200311320040

## ABSTRAK

Siti Nur Hayanti (2025), Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Pada Warung Makan Soto Lamongan Mas Bro di Banjarmasin. Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA

Harga pokok produksi mencakup semua biaya (termasuk biaya bahan langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*) yang dikeluarkan hingga produk yang dihasilkan siap dijual dengan mempertimbangkan saldo awal dan saldo akhir barang yang masih dalam proses.

Penelitian ini bertujuan untuk menerapkan akuntansi pokok dengan Menghitung Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Warung Makan Soto Lamongan Mas Bro di Banjarmasin. Data yang dibutuhkan adalah data sekunder. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan wawancara, serta analisis data yang bersifat deskriptif.

Warung Makan Soto Lamongan Mas Bro merupakan tempat makan tradisional yang menyajikan menu khas Lamongan, Hasil dari penelitian di Warung Makan Soto Lamongan terdapat perbedaan dalam perhitungan akhir yang disebabkan perusahaan belum mengakui seluruh biaya yang berkaitan dengan operasional, serta adanya perbedaan dalam perhitungan biaya overhead pabrik.

## *ABSTRACT*

*Siti Nur Hayanti (2025). Calculation of Cost of Goods Manufactured Using the Full Costing Method at Mas Bro's Soto Lamongan Restaurant". Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA*

*Cost of goods manufactured includes all costs (including direct material costs, direct labor, and overhead costs) incurred until the resulting product is ready for sale by considering the initial balance and final balance of goods still in process.*

*This study aims to apply basic accounting by Calculating the Cost of Goods Manufactured Using the Full Costing Method at Warung Makan Soto Lamongan Mas Bro in Banjarmasin. The data required is secondary data. Data collection is done through observation and interviews, as well as descriptive data analysis.*

*Warung Makan Soto Lamongan Mas Bro is a traditional eating place that serves a typical Lamongan menu, the results of the research at Warung Makan Soto Lamongan there are differences in the final calculation caused by the company not recognizing all costs related to operations, as well as differences in the calculation of factory overhead costs.*

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK .....	v
<i>ABSTRACT</i> .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Kegunaan Penelitian.....	3
1.5 Metode Penelitian.....	4
1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	4
1.5.2 Lokasi Penelitian.....	4
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 LANDASAN TEORI .....	7
2.1 Pengertian Akuntansi Biaya.....	7
2.2 Tujuan Akuntansi Biaya.....	7
2.3 Pengertian Biaya .....	8
2.4 Klasifikasi Biaya.....	9
2.5 Pengertian Harga Pokok Produksi .....	11
2.6 Unsur Unsur Harga Pokok Produksi.....	12
2.7 Manfaat Informasi Harga Pokok Produksi.....	12
2.8 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi .....	13
2.9 Cara Membuat Laporan Biaya Produksi.....	14
2.10 Depresiasi Aset Tetap.....	15
BAB III GAMBARAN UMUM .....	17
3.1 Sejarah Singkat .....	17
3.2 Lokasi Penelitian.....	17

3.3 Struktur Organisasi .....	18
3.4 Tugas dan Tanggung Jawab .....	18
<b>BAB IV HASIL PEMBAHASAN .....</b>	<b>20</b>
4.1 Data Penjualan .....	20
4.2 Hasil Biaya Produksi Warung Makan Soto Lamongan Mas Bro Selama Bulan Februari 2025 .....	20
4.3 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Warung Makan Soto Lamongan Mas Bro Bulan Februari 2025.....	21
4.3.1 Biaya Bahan Baku.....	21
4.3.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung .....	22
4.3.3 Biaya <i>Overhead</i> Pabrik .....	23
4.3.4 Analisis Harga Pokok Produksi Warung Soto Lamongan Makan Mas Bro Bulan Februari 2025 .....	24
4.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode <i>Full Costing</i> .....	24
4.4.1 Biaya Bahan Baku.....	24
4.4.2 Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	25
4.4.3 Beban <i>Overhead</i> Pabrik Bagian Produksi.....	26
4.4.4 Rekapitulasi BOHP .....	27
4.4.5 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti .....	27
4.4.6 Beban Penyusutan Bagian Non Produksi.....	27
4.4.7 Rekapitulasi Beban Non Produksi / Beban Operasional.....	28
4.5 Pembahasan.....	28
4.5.1 Laporan Biaya Produksi.....	28
4.5.2 Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dan Peneliti.....	29
4.5.3 Perbandingan Laporan Laba Rugi .....	30
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>32</b>
5.1 Kesimpulan .....	32
5.2 Saran .....	32
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>34</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi Warung Makan Soto Lamongan Mas Bro.....	18
--	----