

LAPORAN TUGAS AKHIR

ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI

DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING*

PADA KUE BALOK LUMER BANJARBARU



Diajukan sebagai persyaratan menyelesaikan

Pendidikan Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Universitas Lambung Mangkurat

Oleh :

Ananda Sahda Rizki Aulia

NIM: 2300311320009

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

PROGRAM DIPLOMA III

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT

BANJARMASIN

2026

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

Judul : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Kue Balok Lumer Banjarbaru

Nama : Ananda Sahda Rizki Aulia

NIM : 2300311320009

Program Studi : D-III Akuntansi

Banjarmasin, 02 Juli 2026

Dosen Pembimbing,

Koordinator Program Studi

Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA

Dr. Sarwani, Drs, M.Si, Ak, CA, CPA

NIP. 196406111992032002

NIP. 196406161991031005

LEMBAR PENGESAHAN
TELAH DIUJIKAN PADA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR

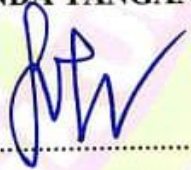
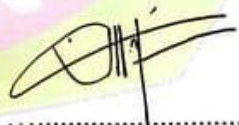
Judul : Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Kue Balok Lumer Banjarbaru

Nama : Ananda Sahda Rizki Aulia

NIM : 2300311320009

Program Studi : D-III Akuntansi

TIM PENGUJI :

NO.	NAMA	TANDA TANGAN
1.	<u>Lili Safrida, S.E, M.Si, Ak, CA</u> NIP. 198012032002122001	
2.	<u>Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA</u> NIP. 196406111992032002	

ABSTRACT

Ananda Sahda Rizki Aulia (2026). *Analysis of the Determination of Production Cost for the Cheese Variant Using the Full Costing Method: A Case Study of Kue Balok Lumer Banjarbaru*. Supervisor: Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak., CA.

This study aims to analyze the determination of the cost of production (COP) for the cheese variant at Kue Balok Lumer Banjarbaru using the full costing method. This research was conducted because the business owner had not considered all production cost components, particularly factory overhead costs and fixed asset depreciation, resulting in a cost of production that did not accurately reflect the actual production costs.

This research employed a case study method with a descriptive quantitative approach. Data were collected through interviews and documentation. The analysis was conducted by identifying all production cost components, allocating joint costs using the relative sales value method, calculating fixed asset depreciation using the straight-line method, and determining the cost of production using the full costing method.

The results showed that the cost of production for the cheese variant calculated using the full costing method was IDR 13,846,976 or IDR 7,832 per unit, while the calculation made by Kue Balok Lumer Banjarbaru amounted to IDR 15.662.712 resulting in a difference of IDR 1.815.736. This difference occurred because the full costing method includes all production cost components, including factory overhead costs and fixed asset depreciation. Therefore, the full costing method provides more complete and accurate cost of production information as a basis for determining the selling price.

Keywords: *Cost of Production, Full Costing, Cost Accounting, MSMEs.*

ABSTRAK

Ananda Sahda Rizki Aulia (2026). Analisis Penentuan Harga Pokok Produksi Varian Keju Dengan Menggunakan Metode Full Costing Pada Kue Balok Lumer Banjarbaru. Pembimbing: Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penentuan harga pokok produksi (HPP) varian keju pada Kue Balok Lumer Banjarbaru menggunakan metode *full costing*. Penelitian dilakukan karena pelaku usaha belum memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi, khususnya biaya overhead pabrik dan biaya penyusutan aset tetap, sehingga HPP yang dihasilkan belum mencerminkan biaya produksi yang sebenarnya.

Penelitian ini menggunakan metode studi kasus dengan pendekatan deskriptif kuantitatif. Data diperoleh melalui wawancara dan dokumentasi. Analisis dilakukan dengan mengidentifikasi seluruh komponen biaya produksi, mengalokasikan biaya bersama menggunakan metode nilai jual relatif, menghitung penyusutan aset tetap menggunakan metode garis lurus, kemudian menentukan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing*.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produksi varian keju menurut metode *full costing* sebesar Rp13.846.712 atau Rp7.832 per unit, sedangkan perhitungan yang dilakukan oleh Kue Balok Lumer Banjarbaru sebesar Rp15.662.712, sehingga terdapat selisih sebesar Rp1.815.736. Selisih tersebut terjadi karena metode *full costing* memperhitungkan seluruh unsur biaya produksi, termasuk biaya overhead pabrik dan biaya penyusutan aset tetap. Dengan demikian, metode *full costing* menghasilkan informasi harga pokok produksi yang lebih lengkap dan akurat sebagai dasar penentuan harga jual.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, Akuntansi Biaya, UMKM.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur peneliti panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya sehingga peneliti dapat menyusun dan menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA KUE BALOK LUMER BANJARBARU”.

Selama proses penyusunan dan penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini, peneliti tidak terlepas dari dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak yang telah membantu peneliti selama proses penelitian hingga penyusunan laporan. Oleh karena itu, peneliti mengucapkan terima kasih 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 Studi Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
3. Ibu Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah memberikan bimbingan, saran, waktu dan dukungan sehingga peneliti dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.
4. Ibu Lili Safrida, S.E, M.Si, Ak, CA selaku Dosen Penguji Sidang Tugas Akhir yang telah memberikan saran dan arahnya dalam Laporan Tugas.

5. Ibu Dr. Novita Weningtyas Respati, SE, M.Si, Ak, CA selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada peneliti selama menjalankan perkuliahan.
6. Bapak Galih Pasopati selaku pemilik Kue Balok Lumer Banjarbaru yang telah memberikan izin dan bantuannya untuk bisa meneliti di usaha ini.
7. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Diploma III Akuntansi yang telah memberikan ilmu selama masa perkuliahan di Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
8. Kedua orang tua dan keluarga tercinta yang selalu memberikan doa, dukungan, serta kasih sayang yang tiada henti, sehingga peneliti tetap semangat dan berjuang dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir..
9. Pramudya Anisa Fitri yaitu sahabat peneliti yang senantiasa memberikan dukungan, motivasi serta setia menemani peneliti dalam melalui berbagai proses dan kesulitan selama penyusunan Laporan Tugas Akhir
10. Teman-teman yang tidak bisa peneliti sebutkan semuanya yang selalu memberi dukungan dan membantu peneliti hingga akhirnya selesai membuat Laporan Tugas Akhir.
11. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu yang telah membantu peneliti, secara langsung maupun tidak langsung dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.

12. Peneliti yang bernama Ananda Sahda Rizki Aulia, yang telah berjuang dengan penuh kesabaran dan keteguhan dalam menjalani setiap proses perkuliahan hingga penyusunan Laporan Tugas Akhir ini. Dalam menghadapi kondisi kesehatan yang tidak selalu mendukung serta kesibukan pekerjaan yang dijalani, peneliti tetap berusaha untuk bertahan dan menyelesaikan apa yang telah dimulai. Perjalanan ini tidak senantiasa berlangsung dengan lancar, karena peneliti sempat menghadapi berbagai kegagalan, keraguan, serta rasa ingin menyerah. Namun, seluruh perjalanan tersebut menjadi pembelajaran berharga yang membentuk peneliti menjadi pribadi yang lebih kuat, bertanggung jawab, mandiri, dan dewasa dalam menghadapi kehidupan.

Peneliti menyadari bahwa Penelitian Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu peneliti berharap kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan informasi yang berguna untuk para pembaca serta bermanfaat untuk membangun wawasan.

Banjarmasin, 2026

Ananda Sahda Rizki Aulia
2300311320009

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
ABSTRACT.....	iv
ABSTRAK.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR BAGAN.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Batasan Penelitian.....	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Kegunaan Penelitian	6
1.6 Metode Penelitian.....	6
1.6.1 Ruang Lingkup Penelitian	6
1.6.2 Lokasi Penelitian	7
1.6.3 Jenis Data.....	7
1.6.4 Sumber Data	7
1.6.5 Teknik Pengumpulan Data	8
1.6.6 Teknik 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	13
2.4 Penggolongan Biaya	14
2.5 Pengertian Harga Pokok Produksi	16

2.6	Manfaat Harga Pokok Produksi	17
2.7	Unsur-Unsur Perhitungan Harga Pokok Produksi	17
2.8	Metode Pengumpulan Biaya Produksi.....	18
2.9	Kartu Harga Pokok Pesanan	19
2.10	Metode Penentuan Harga Pokok Produksi	20
2.11	Alokasi Biaya Bersama.....	21
2.12	Penyusutan Aset Tetap.....	23
2.13	Metode Penyusutan Aset Tetap	23
2.14	Laporan Laba Rugi	25
BAB III		26
GAMBARAN UMUM		26
3.1	Sejarah Singkat Kue Balok Lumer Banjarbaru.....	26
3.2	Logo Usaha Kue Balok Lumer Banjarbaru	27
3.3	Jam Operasional Usaha Kue Balok Lumer Banjarbaru	28
3.4	Struktur Usaha dan Data Karyawan Kue Balok Lumer Banjarbaru	28
3.4.1	Struktur Usaha	29
3.4.2	Data Karyawan	30
3.5	Bahan yang Digunakan Pada Kue Balok Lumer Banjarbaru	30
3.5.1	Bahan Baku Langsung.....	31
3.5.2	Bahan Penolong.....	31
3.6	Perlengkapan Produksi yang Digunakan oleh Kue Balok Lumer Banjarbaru.....	31
3.7	Aset Tetap yang Dimiliki oleh Kue Balok Lumer Banjarbaru	32
3.8	Proses Produksi Kue Balok Lumer Banjarbaru	33
BAB IV		35
PEMBAHASAN		35
4.1	Hasil Penjualan Kue Balok Lumer Banjarbaru Pada Bulan Oktober 2025 – Februari 2026	35

4.2	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Kue Balok Lumer Banjarbaru.....	37
4.3	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti.....	38
4.3.1	Alokasi Biaya Bersama	39
4.3.2	Perhitungan Penyusutan Aset Tetap yang Dimiliki Kue Balok Lumer Banjarbaru.....	40
4.3.3	Biaya Bahan Baku Langsung	41
4.3.4	Biaya Tenaga Kerja Langsung	42
4.3.5	Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	44
4.3.6	Rekapitulasi Biaya <i>Overhead</i> Pabrik	48
4.3.7	Biaya Pemasaran	49
4.3.8	Biaya Administrasi	49
4.3.9	Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti.....	50
4.4	Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Kue Balok Lumer Banjarbaru	51
4.5	Penyajian Kartu Harga Pokok Pesanan Varian Keju Pada Bulan Oktober 2025	52
4.6	Perhitungan Laba Rugi Menurut Kue Balok Lumer Banjarbaru dengan Peneliti	54
BAB V		56
PENUTUP		56
5.1	Kesimpulan	56
5.2	Saran	58
DAFTAR PUSTAKA		60
LAMPIRAN		62

DAFTAR BAGAN

Bagan 3.1 Struktur Usaha Kue Balok Lumer Banjarbaru.....	29
--	----

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Penjualan Kue Balok Lumer Banjarbaru Pada Bulan Oktober 2025 – Februari 2026.....	4
Tabel 3. 1 Data Karyawan Kue Balok Lumer Banjarbaru	30
Tabel 3. 2 Biaya Bahan Baku Langsung Kue Balok Lumer Banjarbaru	31
Tabel 3. 3 Biaya Bahan Penolong Kue Lumer Banjarbaru	31
Tabel 3. 4 Perlengkapan yang Digunakan Pada Kue Balok Lumer Banjarbaru	32
Tabel 3. 5 Daftar Aset Tetap Bagian Produksi	32
Tabel 4. 1 Data Penjualan Kue Balok Lumer Banjarbaru Pada Bulan Oktober 2025 – Februari 2026	36
Tabel 4. 2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Kue Balok Lumer Banjarbaru Pada Bulan Oktober 2025 (26 Hari).....	37
Tabel 4. 3 Alokasi Biaya Bersama Kue Balok Lumer Banjarbaru Pada Bulan Oktober 2025 (26 Hari).....	39
Tabel 4. 4 Penyusutan Aset Tetap Kue Balok Lumer Banjarbaru Pada Bulan Oktober 2025 (26 Hari).....	41
Tabel 4. 5 Biaya Bahan Baku Langsung Kue Balok Lumer Banjarbaru Varian Keju Pada Bulan Oktober 2025.....	42
Tabel 4. 6 Biaya Tenaga Kerja Langsung Kue Balok Lumer Banjarbaru Varian Keju Pada Bulan Oktober 2025.....	43
Tabel 4. 7 Alokasi Biaya Bersama Bahan Penolong Kue Balok Lumer Banjarbaru Varian Keju Pada Bulan Oktober 2025.....	45
Tabel 4. 8 Biaya Bahan Penolong Kue Balok Lumer Banjarbaru Varian Keju Pada Bulan Oktober 2025	45
Tabel 4. 9 Biaya Listrik, Air PDAM, Sewa, Sampah, Arang, dan Gas Kue Balok Lumer Banjarbaru Varian Keju Pada Bulan Oktober 2025	46
Tabel 4. 10 Biaya Pemakaian Perlengkapan Kue Balok Lumer Banjarbaru Varian Keju Pada Bulan Oktober 2025.....	47
Tabel 4. 11 Rekapitulasi Biaya Overhead Pabrik Kue Balok Lumer Banjarbaru Varian Keju Pada Bulan Oktober 2025.....	48

Tabel 4. 12 Biaya Pemasaran Kue Balok Lumer Banjarbaru Varian Keju Pada Bulan Oktober 2025	49
Tabel 4. 13 Biaya Administrasi Kue Balok Lumer Banjarbaru Varian Keju Pada Bulan Oktober 2025	50
Tabel 4. 14 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti Varian Keju Pada Bulan Oktober 2025	50
Tabel 4. 15 Perbandingan Harga Pokok Produksi Kue Balok Lumer Banjarbaru Varian Keju Pada Bulan Oktober 2025.....	51
Tabel 4. 16 Penyajian Kartu Harga Pokok Pesanan Kue Balok Lumer Banjarbaru Varian Keju Pada Bulan Oktober 2025.....	53
Tabel 4. 17 Perhitungan Laporan Laba Rugi Kue Balok Lumer Banjarbaru Varian Keju Pada Bulan Oktober 2025.....	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Kue Balok Lumer Varian Original	27
Gambar 3.2 Logo Usaha Kue Balok Banjarbaru	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Permohonan Izin dan Permintaan Data Penelitian	62
Lampiran 2 Surat Balasan Permohonan Izin Penelitian	63
Lampiran 3 Kartu Konsultasi	64
Lampiran 4 Bukti Penjualan	65
Lampiran 5 Dokumentasi Penelitian	69