

TUGAS AKHIR

**PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DAN MENENTUKAN
HARGA JUAL MELALUI METODE *FULL COSTING* DAN *VARIABEL
COSTING* PADA USAHA AJWAH *FOOD COURT***



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

Oleh :

Farida Cahya Kania

NIM : 2200311320042

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
DAN MENENTUKAN HARGA JUAL MELALUI
METODE *FULL COSTING* DAN *VARIABEL
COSTING* PADA USAHA AJWAH *FOOD
COURT*

Nama : Farida Cahya kania
NIM : 2200311320024
Program Studi : Diploma III Akuntansi

Banjarmasin, 4 Agustus 2025

Dosen Pembimbing,



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

Koordinator Program Studi
Diploma III Akuntansi,



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

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



Judul : **PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
DAN MENENTUKAN HARGA JUAL MELALUI
METODE *FULL COSTING* DAN *VARIABEL
COSTING* PADA USAHA AJWAH *FOOD
COURT***

NIM : **2200311320024**

Nama : **Farida Cahya kania**

Program Studi : **Diploma III Akuntansi**

TIM PENGUJI :

| NO. | NAMA | TANDA TANGAN |
|------------|----------------------------------|--|
| 1. | Mellani Yulastina, S.E.Ak, M, Ak |  |
| 2 | Dr. Chairina, SE, M.SI,Ak, CA |  |

KATA PENGANTAR

Dengan menyebut nama Allah SWT yang maha pengasih lagi maha Penyayang, penulis panjatan puji syukur kehadiran-Nya.yang telah melimpahkan rahmat,hidayat,dan inayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Perhitungan Harga Pokok Produksi Dan Menentukan Harga Jual Melalui Metode *Full Costing* Dan *Variabel Costing* Pada Usaha Ajwah *Food Court*.”

Tugas akhir ini di ajukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat guna mencapai gelar ahli Madya (A.Md) pada Program, Studi Akunasi Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.

Penulisan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak.oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampai akan rasa terimakasih atas segala bimbingan dan berbagai pihak.oleh sebab itu,dalam kesempatan ini saya ingin menyampaikan terimakasih yang tak terhingga kepada yang terhormat :

1. Bapak Prof. Dr.H. Ahmad Yunani, SE, M.Si selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
2. Ibu Fillah selaku Kepala Usaha Ajwah Food Court Banjarbaru.
3. Bapak Dr. Sarwani, Drs, M. Si, Ak, CA selaku ketua program Diploma III Fakultas Universitas Lambung Mangkurat
4. Ibu Mellani Yuliastina, SE, M. Ak, CA selaku Dosen Pembimbing yang telah bersedia membimbing dalam penulisan Tugas Akhir ini.
5. Ibu Lilian selaku Orang Tua yang memberikan dukungan, semangat, doa serta telah mendidik dan membesarkan penulis dalam penuh kasih sayang.

Terimakasih atas apa yang telah diberikan kepada penulis yang tidak bisa dibandingkan dan digantikan dengan apapun selamanya.

6. kepada seseorang yang tak kalah penting kehadirannya, Wahyudin. Terimakasih telah berkontribusi banyak dalam penulisan Tugas Akhir ini, baik tenaga, waktu, maupun materi kepada saya, dan menjadi pendamping dalam segala hal yang menemani mendengarkan keluh kesah penulis.

Akhir kata semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua dan atas bantuannya, bimbingan, arahan serta dorongan yang telah di berikan kepada penulis, semoga Allah Swt. Membalas semua hal itu dengan pahala dan nikmat yang berlimpah.

Banjarmasin, 4 Agustus 2025



Farida cahya kania
2200311320042

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung harga pokok produksi dan menentukan harga jual produk pentol pada Usaha Ajwah *Food Court* menggunakan metode *full costing* dan variabel *costing*. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan objek penelitian UMKM Ajwah *Food Court* di Banjarbaru. Data primer diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, sedangkan data sekunder diperoleh dari literatur terkait. Teknik sampling menggunakan purposive sampling dengan fokus pada data produksi bulan Desember 2024. *Variabel* penelitian meliputi biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik tetap dan variabel. Analisis data dilakukan dengan menghitung harga pokok produksi menggunakan kedua metode dan membandingkan hasilnya. Hasil penelitian menunjukkan perbedaan harga pokok produksi antara metode *variabel costing* yang digunakan usaha dan metode *full costing*, di mana *full costing* menghasilkan biaya per unit lebih tinggi karena memasukkan biaya tetap. Kesimpulannya, metode *full costing* memberikan gambaran biaya yang lebih komprehensif dan dapat menjadi acuan penetapan harga jual yang lebih akurat dan kompetitif bagi usaha.

Kata kunci - harga pokok produksi, harga jual, *full costing*, *variabel costing*,

UMKM

Abstract

This study aims to calculate the cost of goods manufactured (COGM) and determine the selling price of “pentol” products at Ajwah *Food Court* using the full costing and variable costing methods. This research is a quantitative descriptive study focusing on the Ajwah *Food Court* MSME in Banjarbaru. Primary data were obtained through interviews, observation, and documentation, while secondary data came from relevant literature. Purposive sampling was applied, focusing on production data from December 2024. Research variables include raw material costs, direct labor, and both fixed and variable manufacturing overhead. Data analysis involved calculating COGM using both methods and comparing the results. The findings indicate a difference in COGM between the variable costing method used by the business and the full costing method, where full costing produces a higher unit cost due to the inclusion of fixed costs. In conclusion, full costing provides a more comprehensive cost overview and can serve as a reference for more accurate and competitive pricing decisions.

Keywords - cost of goods manufactured, selling price, full costing, variable costing, MSME

How to Cite : Farida Cahya Kania, 2025 Perhitungan Harga Pokok Produksi dan Menentukan Harga Jual Melalui Metode Full Costing dan Variabel Costing Pada Usaha Ajwah Food Court.

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| LEMBAR PERSETUJUAN..... | ii |
| LEMBAR PENGESAHAN | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR TABEL..... | viii |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| BAB I..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Perumusan Masalah..... | 4 |
| 1.3 Tujuan Penelitian..... | 4 |
| 1.4 Kegunaan Penelitian..... | 5 |
| 1.5 Metode Penelitian..... | 5 |
| 1.5.1 Ruang Lingkup | 5 |
| 1.5.2 Lokasi Penelitian | 6 |
| 1.5.3 Jenis Data..... | 6 |
| 1.5.4 Sumber Data | 6 |
| 1.5.5 Teknik Pengumpulan Data | 7 |
| 1.5.6 Teknik Analisa Data | 8 |
| BAB II..... | 10 |
| 2.1 Akuntansi Biaya | 10 |
| 2.1.1 Pengertian Akuntansi Biaya | 10 |
| 2.1.2 Fungsi Biaya | 11 |
| 2.1.3 Tujuan Akuntansi Biaya | 11 |
| 2.2 Biaya..... | 15 |
| 2.2.1 Pengertian Biaya | 15 |
| 2.2.2 Klasifikasi Biaya..... | 16 |
| 2.2.3 Biaya Produksi..... | 19 |
| 2.3 Harga Pokok Produksi..... | 20 |

| | | |
|----------------|---|----|
| 2.3.1 | Pengertian Harga Pokok Produksi | 20 |
| 2.3.2 | Komponen Harga Pokok Produksi | 20 |
| 2.3.3 | Tujuan Perhitungan..... | 21 |
| 2.3.4 | Unsur-unsur Harga Pokok Produksi | 21 |
| 2.4 | Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi..... | 22 |
| 2.5 | Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi | 23 |
| 2.5.1 | Perhitungan Harga Pokok Produksi..... | 23 |
| 2.5.2 | Tujuan Harga Pokok Produksi..... | 23 |
| 2.5.3 | Metode Full Costing | 24 |
| 2.5.4 | Metode Variabel Costing..... | 24 |
| 2.7 | Manfaat Metode Full Costing dan Variabel Costing..... | 25 |
| 2.8 | Penentuan Harga Jual | 25 |
| BAB III | | 27 |
| 3.1 | Sejarah Singkat | 27 |
| 3.2 | Visi dan Misi Usaha | 27 |
| 3.3 | Stuktur Organisasi | 28 |
| 3.4 | Tugas dan Tanggung Jawab | 29 |
| 3.5 | Aktivitas Usaha | 30 |
| BAB IV | | 31 |
| 4.1 | Hasil Penelitan..... | 31 |
| 4.2 | Penentuan Harga Pokok Produksi..... | 44 |
| 4.3 | Penentuan Harga Jual | 50 |
| 4.4 | Hasil Pembahasan Penelitian..... | 57 |
| BAB V | | 60 |
| PENUTUPAN | | 60 |
| 5.1. | Kesimpulan..... | 60 |
| 5.2. | Saran | 61 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 62 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 4. 1 : Kertas Kerja Biaya Bahan Baku Pentol Ajwah Food Court..... | 31 |
| Tabel 4. 2 : Kertas Kerja Biaya Bahan Baku Semua Jenis Pentol..... | 36 |
| Tabel 4. 3: Kertas Kerja Biaya Tenaga Kerja Langsung Desember 2024..... | 38 |
| Tabel 4. 4: Kertas Kerja Pembagian Biaya Listrik Per Jenis Pentol..... | 39 |
| Tabel 4. 5: Kertas Kerja Pembagian Biaya Bahan Bakar Desember 2024..... | 40 |
| Tabel 4. 6: Kertas Kerja Pembagian Biaya Gajih Staf Tetap Per jenis Pentol | 40 |
| Tabel 4. 7: Kertas Kerja Penyusutan Jenis Peralatan Pentol | 41 |
| Tabel 4. 8: Kertas Kerja Pembagian Biaya Penyusutan Per Jenis Produk | 42 |
| Tabel 4. 9: Kertas Kerja Biaya Overhead Pentol Ayam Besar Desember 2024..... | 42 |
| Tabel 4. 10: Kertas Kerja Biaya Overhead Pentol Ayam Sedang Desember 2024 | 43 |
| Tabel 4. 11: Kertas Kerja Biaya Overhead Pentol Ayam Kecil Desember 2024 | 43 |
| Tabel 4. 12: Kertas Kerja Biaya Overhead Pentol Daging Cincang Desember 2024 . | 43 |
| Tabel 4. 13: Kertas Kerja Biaya Overhead Pentol Urat Sapi Desember 2024..... | 44 |
| Tabel 4. 14: Jumlah Produksi Tiap Jenis Pentol Ajwah Food Court | 44 |
| Tabel 4. 15: Kertas Kerja Harga Pokok Produksi Pentol Ayam Besar..... | 45 |
| Tabel 4. 16: Kertas Kerja Harga Pokok Produksi Pentol Ayam Sedang | 45 |
| Tabel 4. 17: Kertas Kerja Harga Pokok Produksi Pentol Ayam Kecil | 46 |
| Tabel 4. 18: Kertas Kerja Harga Pokok Produksi Pentol Daging Cincang..... | 46 |
| Tabel 4. 19: Kertas Kerja Harga Pokok Produksi Pentol Urat Sapi Sedang..... | 46 |
| Tabel 4. 20: Kertas Kerja Harga Pokok Produksi Pentol Ayam Besar | 48 |
| Tabel 4. 21: Kertas Kerja Harga Pokok Produksi Pentol Ayam Sedang | 48 |
| Tabel 4. 22: Kertas Kerja Harga Pokok Produksi Pentol Ayam Kecil | 48 |
| Tabel 4. 23: Kertas Kerja Harga Pokok Produksi Pentol Daging Cincang..... | 49 |
| Tabel 4. 24: Kertas Kerja Harga Pokok Produksi Pentol Urat Sapi Sedang. | 49 |
| Tabel 4. 25: Kertas Kerja Perhitungan Harga Jual Pentol Ayam Besar Per biji..... | 51 |
| Tabel 4. 26: Kertas Kerja Perhitungan Harga Jual Pentol Ayam Sedang Per biji | 51 |
| Tabel 4. 27: Kertas Kerja Perhitungan Harga Jual Pentol Ayam Kecil Per biji | 52 |
| Tabel 4. 28: Kertas Kerja Perhitungan Harga Jual Pentol Daging Cincang Per biji . | 52 |
| Tabel 4. 29: Kertas Kerja Perhitungan Harga Jual Pentol Urat Sapi Sedang Per biji | 52 |

| | |
|--|----|
| Tabel 4. 30: Kertas Kerja Perhitungan Harga Jual Pentol Ayam Besar Per biji..... | 54 |
| Tabel 4. 31: Kertas Kerja Perhitungan Harga Jual Pentol Ayam Sedang Per biji | 54 |
| Tabel 4. 32: Kertas Kerja Perhitungan Harga Jual Pentol Ayam Kecil Per biji | 55 |
| Tabel 4. 33: Kertas Kerja Perhitungan Harga Jual Pentol Daging Cincang Per biji . | 55 |
| Tabel 4. 34: Kertas Kerja Perhitungan Harga Jual Pentol Urat Sapi Sedang Per biji | 55 |
| Tabel 4. 35: Kertas Kerja Perbandingan Harga Jual Pentol Ayam Besar | 56 |
| Tabel 4. 36: Kertas Kerja Perbandingan Harga Jual Pentol Ayam Sedang | 56 |
| Tabel 4. 37: Kertas Kerja Perbandingan Harga Jual Pentol Ayam Kecil..... | 56 |
| Tabel 4. 38: Kertas Kerja Perbandingan Harga Jual Pentol Daging Cincang | 57 |
| Tabel 4. 39: Kertas Kerja Perbandingan Harga Jual Pentol Urat Sapi Sedang..... | 57 |
| Tabel 4. 40: Perbandingan Harga Pokok Produksi Per Unit..... | 58 |
| Tabel 4. 41: Perbandingan Harga Jual Produk Dengan margin 30% | 58 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 3.1: Struktur Organisasi Ajwah Food Court | 29 |
|--|----|