

**LAPORAN TUGAS AKHIR**

**PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL  
COSTING PADA KUE LAM IBU SYARIFAH BARABAI**



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

**Oleh :**

**NADSHIFA MAULIDA**

**NIM : 2200311320026**

**PROGRAM DIPLOMA III  
JURUSAN AKUNTANSI  
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARMASIN  
2025**

**LEMBAR PERSETUJUAN  
 DISETUJUI DAN DI TERIMA  
 UNTUK DI AJUKAN PADA UJIAN TUGAS AKHIR**

Judul : PENENTUAN HARGA POKOK PRODUKSI  
 DENGAN METODE FULL COSTING PADA  
 KUE LAM IBU SYARIFAH BARABAI


Nama : Nadshifa Maulida


NIM : 2200311320026

Program Studi : DIII Akuntansi

Banjarmasin ..... Juni 2025

Dosen Pembimbing : Koordinator Program Diploma DIII Akuntansi

  
**Dra. Rasidah, M.Si. Ak. CA**  
 NIP. 19650717 199303 2 001

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





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

---

Judul : ANALISIS PENENTUAN HARGA POKOK  
PRODUKSI DENGAN METODE FULL  
COSTING PADA KUE LAM IBU SYARIFAH  
BARABAI  
Nama : Nadshifa Maulida  
NIM : 2200311320026  
Program Studi : DIII Akuntansi

**TIM PENGUJI**

No.	NAMA	TANDA TANGAN
1.	Dra. Hj. ISNAWATI, MM, Ak,CA	
2.	Dra. RASIDAH, M.Si, Ak, CA, CPA	

## Abstract

*Nadshifa Maulida (2025) Determining Cost of Goods Sold Using the Full Costing Method For Ibu Syarifah Barabai's Lam Cake. Supervisor Rasidah.*

*This study aims to determine the calculation of the cost of production in Mrs. Syarifah's Lam Cake business which has never calculated the cost of production. In this study, the full costing method is used to determine the cost of production. The results of this study indicate that the cost of production includes the cost of raw materials, labor, factory overhead costs, so that the total production cost for 380 pieces of Mrs. Syarifah's Lam Cake is IDR 46,965,000 or IDR 36,408 per piece of Lam Cake. While using the cost of production method is IDR 46,408,707 or IDR 37,871 per piece of Lam Cake. The difference in the cost of production from the two methods is IDR 2,253 per piece of Lam Cake. Because Mrs. Syarifah's Lam Cake does not calculate depreciation costs. While the full costing method includes all direct and indirect costs.*

**Keywords:** *Cost of Goods Sold, Full Costing, Mrs. Syarifah's Lam Cake*

## **Abstrak**

Nadshifa Maulida (2025) Penentuan Harga Pokok Penjualan Dengan Metode Full Costing Untuk Kue Lam Ibu Syarifah Barabai. Pembimbing Rasidah.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perhitungan harga pokok produksi pada usaha Kue Lam Ibu Syarifah yang belum pernah melakukan perhitungan harga pokok produksi. Dalam penelitian ini, metode full costing digunakan untuk menentukan harga pokok produksi. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa harga pokok produksi mencakup biaya bahan baku, tenaga kerja, biaya overhead pabrik, sehingga total biaya produksi untuk 380 potong kue Lam Ibu Syarifah sebesar Rp46.965.000 atau Rp36.408 per potong Kue Lam. Sedangkan menggunakan metode harga pokok produksi sebesar Rp46.408.707 atau Rp37.871 per potong Kue Lam. Selisih harga pokok produksi dari kedua metode tersebut sebesar Rp2.253 per potong Kue Lam. Dikarenakan Kue Lam Ibu Syarifah tidak menghitung biaya penyusutan. Sedangkan metode full costing memasukkan semua biaya langsung maupun tidak langsung.

Kata kunci : Harga Pokok Produksi, Full Costing, Kue Lam Ibu Syarifah

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT, atas berkat rahmat-Nya sehingga penyusunan Tugas Akhir yang berjudul **“Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Pada Kue Lam Ibu Syarifah Barabai”** dapat tersusun dengan baik dan lancar.

Saya mengakui bahwa tugas akhir saya masih memiliki banyak kekurangan, dan saya menghargai masukan dan ide untuk perbaikan. Tugas Akhir ini dapat selesai tepat waktu berkat dukungan dan bimbingan dari banyak pihak, saya ucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Sarwani, Drs., M.Si., Ak., CA, CPA selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat .
2. Selaku Dosen Pembimbing saya Ibu Dra.Rasidah, M.SI.Ak.CA , yang telah membimbing saya selama menyusun tugas akhir ini.
3. Ibu Dra. Hj. Isnawati, MM, Ak, CA. Selaku dosen penguji saya telah membimbing dan mengevaluasi tugas akhir ini.
4. Ibu Zainab selaku pemilik Kue Lam Ibu Syarifah Barabai.

5. Kedua Orang tua saya, hidup saya dan motivasi saya untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Kakak perempuan pertama saya yang saya banggakan Nur Alia Hassanah, yang selalu mendengar keluh kesah saya dan selalu memberikan dukungan kepada saya.
7. Keluarga saya yang telah mendukung saya selama ini dan memberikan motivasi dan membantu saya.
8. Sahabat seperjuangan saya Nina Hilmina, Stelia Pretty Amanda, Elika Yeria Than Sigai, Ela, dan Putri Meilani dan lainnya yang tidak bisa saya sebut satu-satu yang selalu menemani dan membantu saya.
9. Sahabat saya Alazkia Nor Ahmid, Nabila, Ghina auliya, Soraya, Nazhifa Nor Salmina, Nazwa Rizky Afrida dan Nabila Putri Aprilia yang selalu mendukung dan memotivasi saya.
10. Pihak yang telah membantu saya melakukan tugas akhir ini.

Saya berhasil menyelesaikan proyek akhir ini berkat semua pihak yang telah disebutkan di atas. Saya menyadari bahwa proyek ini masih jauh dari sempurna, tetapi saya terbuka untuk saran perbaikan dan kritik di masa mendatang. Saya harap semua pihak yang membutuhkan dapat memperoleh manfaat dari hasil akhir penulis.

## DAFTAR ISI

BAB I	PENDAHULUAN .....	1
1.1	Latar Belakang .....	1
1.2	Rumusan Masalah .....	4
1.3	Tujuan Penelitian.....	4
1.4	Kegunaan Penelitian.....	4
1.5	Metode Penelitian .....	6
	1.5.1 Ruang Lingkup Penelitian.....	6
	1.5.2 Lokasi Penelitian .....	6
	1.5.3 Jenis Data .....	6
BAB II	LANDASAN TEORI .....	7
BAB III	GAMBARAN UMUM .....	34
3.1	Sejarah Singkat Kue Lam Ibu Syarifah.....	34
3.2	Visi dan Misi .....	35
3.3	Struktur Organisasi Kue Lam Ibu Syarifah .....	36
3.4	Tugas dan tanggung jawab.....	36
3.5	Logo dan Packaging Kue Lam Ibu Syarifah .....	37
3.6	Pembuatan Kue Lam Ibu Syarifah .....	38
BAB IV	PEMBAHASAN .....	41
4.1	Penentuan harga pokok produksi menurut Kue Lam Ibu Syarifah Barabai	41
4.2	Evaluasi komponen Biaya Produksi .....	44
4.3	Pembebanan Biaya Produksi Menurut Komponen Biaya.....	51
4.4	Biaya Produksi Selama Bulan Mei Menurut Peneliti .....	53
4.5	Rekapitulasi Biaya Operasional .....	54
4.6	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan dan Metode <i>Full Costing</i> .....	55
BAB V	PENUTUP .....	59
5.1	Kesimpulan .....	59
5.2	Saran .....	60
	DAFTAR PUSTAKA.....	61

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Contoh Laporan Biaya Produksi.....	23
Tabel 2. 2	Contoh soal Harga Pokok Produksi Full Costing .....	26
Tabel 2. 3	Contoh Soal Harga Pokok Produksi Variabel Costing.....	27
Tabel 4.1	Biaya bahan baku pada Kue Lam Ibu Syarifah Barabai pada bulan Mei 2025 .....	42
Tabel 4.2	Biaya Tenaga Kerja Kue Lam Ibu Syarifah Barabai Bulan Mei 2025	43
Tabel 4.3	Total Harga Pokok Penjualan Kue Lam Ibu Syarifah Barabai .....	43
Tabel 4.4	Penjualan Produk Kue Lam Ibu Syarifah Bulan pada Bulan Mei .....	44
Tabel 4.5	Laporan Laba Rugi Kue Lam Ibu Syarifah Barabai pada bulan Mei 2025 .....	44
Tabel 4.6	Biaya Produksi Kue Lam Ibu Syarifah Barabai pada bulan Mei 2025	44
Tabel 4.7	Penyusutan Peralatan Kue Lam Ibu Syarifah pada bulan Mei 2025 ..	47
Tabel 4.8	Biaya Produksi dan Non Produksi Kue Lam Ibu Syarifah pada bulan Mei 2025 .....	50
Tabel 4.9	Biaya Bahan Baku pada bulan Mei 2025 .....	51
Tabel 4.10	Biaya iTenaga iKerja iLangsung ipada ibulan Mei 2025 .....	52
Tabel 4.11	Biaya Overhead Pabrik pada bulan Mei 2025 .....	52
Tabel 4.12	Harga Pokok Produksi Menurut Peneliti Selama Bulan Mei 2025 .....	53
Tabel 4.13	Laporan Harga Pokok Produksi .....	53
Tabel 4.14	Rekaputalasi Biaya Operasional .....	54
Tabel 4.15	Perbandingan Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan Dengan Peneliti .....	57