

LAPORAN TUGAS AKHIR
PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI (HPP) MENGGUNAKAN
METODE *FULL COSTING* PADA *COFFEE SHOP KOPI GANJA*
BANJARBARU PERIODE MARET 2025



Diajukan Sebagai Persyaratan Menyelesaikan
Pendidikan Program Diploma III Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Lambung Mangkurat

Oleh :

Ma'rifatul Asma

NIM : 2200311320020

PROGRAM STUDI AKUNTANSI

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS

UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT

2025

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

Judul : Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Menggunakan
Metode *Full Costing* Pada *Coffe Shop* Kopi Ganja Banjarbaru
Periode Maret 2025

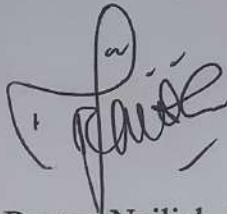
Nama : Ma'rifatul Asma

NIM : 2200311320020

Program Studi : D-III Akuntansi

Banjarmasin, 24 Juni 2025

Dosen Pembimbing



Dra. Rusma Nailiah, M.Si, Ak, CA
NIP.19660720199303 2 002

Koordinator Program Studi Diploma III
Akuntansi



Dr. Sarwani, Drs. M.Si.Ak.CA
NIP.19640616199103 1 005

LEMBAR PENGESAHAN
TELAH DIAJUKAN PADA UJIAN
LAPORAN TUGAS AKHIR


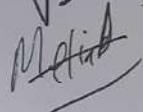
Judul : Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Menggunakan Metode *Full Costing* Pada *Coffe Shop* Kopi Ganja Banjarbaru Periode Maret 2025

NIM : 2200311320020

Nama : Ma'rifatul Asma

Program Studi : D-III Akuntansi

TIM PENGUJI:

NO.	NAMA	TANDA TANGAN
1.	Dra. Rusma Nailiah , M.Si, Ak, CA	
2.	Melinda Wijaya, S.Ak, MA	

ABSTRAKSI

Ma'rifatul Asma (2025), Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Menggunakan Metode *Full Costing* Pada Coffe Shop Kopi Ganja Banjarbaru Periode Maret 2025. (Dra. Rusma Nailiah, M.Si, Ak,CA)

Penelitian ini bertujuan untuk menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) pada Coffee Shop Kopi Ganja Banjarbaru periode Maret 2025 dengan metode full costing. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan data sekunder berupa biaya bahan baku, tenaga kerja langsung, serta biaya overhead pabrik yang diperoleh melalui wawancara dan dokumentasi.

Hasil penelitian menunjukkan adanya perbedaan antara perhitungan perusahaan dan metode full costing, di mana perusahaan belum memperhitungkan biaya penyusutan aset tetap, pemisahan biaya bahan penolong, serta alokasi biaya tenaga kerja langsung. Penerapan metode full costing memberikan gambaran biaya yang lebih menyeluruh sehingga dapat menjadi dasar penetapan harga jual yang lebih tepat serta mendukung peningkatan efisiensi dan profitabilitas usaha.

Kata Kunci: Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, Biaya Produksi, *Coffee Shop*, Kopi Ganja Banjarbaru

ABSTRACT

Ma'Rifatul Asma (2025). Calculation of the cost of production using the full costing method at kopi ganja coffee shop in Banjarbaru or the march 2025 period. (Dra. Rusma Nailiah, M.Si, Ak, CA).

This research aims to calculate the Cost of Production (HPP) at the Banjarbaru Kopi Ganja Coffee Shop for the March 2025 period with the full costing method. The research method used is quantitative descriptive with secondary data in the form of raw material costs, direct labor, and factory overhead costs obtained through interviews and documentation.

The research results show that there is a difference between the company's calculation and the full costing method, where the company has not taken into account the depreciation cost of fixed assets, the separation of auxiliary material costs, and the allocation of direct labor costs. The application of the full costing method provides a more comprehensive cost picture so that it can be the basis for determining a more appropriate selling price and supporting the improvement of business efficiency and profitability

Keywords: *Cost of Goods Manufactured, Full Costing, Production Costs, Coffee Shop, Kopi Ganja Banjarbaru*

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan Kepada Tuhan yang telah melimpahkan rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul **“Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Menggunakan Metode Full costing Pada Coffee Shop Kopi Ganja Banjarbaru Periode Maret 2025”**

Dalam Kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ungkapan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan bimbingan selama penulisan tugas akhir ini. Proses penelitian ini tidak mungkin terlaksana tanpa kerjasama dan kontribusi berharga dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis akan menyampaikan ucapan terima kasih yang tiada terhingga kepada:

1. Prof. Dr.H.Ahmad Yunani, SE, M.Si. Selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Lambung Mangkurat.
2. Dr.Sarwani, Drs.M.Si, Ak,CA. Selaku Koordinator Program Diploma III Akuntansi dan Ketua Program Studi DIII Akuntansi.
3. Chairul Sa'roni, SE, M.Si. Selaku Dosen Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis dari awal perkuliahan.
4. Dra.Rusma Nailiah,M.Si, Ak, CA . Selaku Dosen pembimbing yang sudah bersedia membimbing dan memberi masukan dengan sabar sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir ini.
4. Melinda Wijaya, S.Ak, MA. Selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan arahan kepada penulis
5. Seluruh Dosen Program Studi DIII Akuntansi yang sudah memberikan ilmu selama perkuliahan.
6. Bapak Habibus syaban. Selaku Manajer Kopi Ganja Banjarbaru yang sudah mengizinkan untuk penulis melakukan penelitian.
7. Barista Kopi Ganja Banjarbaru yang sudah memberikan saran dan arahan mengenai komposisi dari menu yang penulis pilih untuk dilakukan penelitian.
8. Kedua orang tua ku yang paling berjasa dalam perjalanan pendidikanku, Ayah Martin dan Ibu Kartina. Beliau memang tidak sempat merasakan pendidikan sampai bangku perkuliahan, namun beliau dapat mendidik,mendoakan,memberikan semangat dan motivasi tiada henti. Terima kasih atas segala bentuk materi,dukungan, do'a yang diberikan selama ini kepada penulis .

Banjarmasin, 24 Juni 2025


Ma'rifatul Asma
2200311320020

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
ABSTRAKSI	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR BAGAN	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
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.....	7
1.5.3 Jenis Data	7
1.5.4 Sumber Data.....	8
1.5.5 Teknik pengumpulan data.....	8
1.5.6 Teknik Analisa Data.....	8
BAB II.....	10
LANDASAN TEORI.....	10
2.1 Akuntansi Biaya.....	10
2.1.1 Pengertian Akuntansi Biaya.....	10
2.1.2 Peranan Akuntansi Biaya	10
2.1.3 Tujuan Akuntansi Biaya.....	11
2.2 Biaya.....	13
2.2.1 Pengertian Biaya	13
2.2.2 Penggolongan Biaya.....	14

2.3	Harga Pokok Produksi	15
2.3.1	Pengertian Harga Pokok Produksi	15
2.3.2	Komponen Harga Pokok Produksi	15
2.3.3	Manfaat Penentuan Harga Pokok Produksi.....	17
2.3.4	Tujuan Penentuan Harga Pokok Produksi.....	18
2.3.5	Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.....	19
2.3.6	Metode Pengumpulan Harga Pokok Produksi	23
2.4	Penyusutan Aset Tetap	24
2.4.1	Pengertian Penyusutan Aset Tetap.....	24
2.4.2	Faktor Penyusutan Aset Tetap	25
2.4.3	Metode Perhitungan Penyusutan.....	27
2.5	Alokasi Biaya Bersama.....	29
2.5.1	Pengertian Alokasi Biaya Bersama	29
2.5.2	Metode Pengalokasian Biaya Bersama	30
BAB III		34
GAMBARAN UMUM		34
3.1	Sejarah Singkat <i>Coffe Shop</i> Kopi Ganja.....	34
3.2	Logo Usaha <i>Coffe Shop</i> Kopi Ganja.....	34
3.3	Struktur Organisasi <i>Coffe Shop</i> Kopi Ganja.....	35
3.4	Aktivitas Usaha <i>Coffe Shop</i> Kopi Ganja	36
BAB IV		38
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		38
4.1	Hasil Produksi <i>Coffe Shop</i> Kopi Ganja.....	38
4.2	Data Penjualan Terbanyak Selama Bulan Maret 2025	39
4.3	Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Kopi Ganja	39
4.3.1	Biaya Bahan Baku Yang Digunakan Perusahaan Selama Bulan Maret 2025	39
4.3.2	Biaya Tenaga Kerja Langsung Yang Digunakan Perusahaan Selama Bulan Maret 2025.....	40
4.3.3	Data Biaya Operasional Yang Digunakan Perusahaan Selama Bulan Maret 2025	40
4.3.4	Perhitungan Harga Pokok Produksi Per Jenis Produk	41
4.4	Perhitungan Harga Pokok Produk Metode <i>Full Costing</i> Menurut Peneliti	42
4.4.1	Biaya Bahan Baku.....	42
4.4.2	Biaya Tenaga Kerja Langsung	44
4.4.3	Biaya Overhead Pabrik.....	45

4.5	Harga Pokok Produksi Bulan Maret 2025 Menurut Metode <i>Full Costing</i>	50
4.6	Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi	51
4.7	Laporan Laba Rugi Selama Bulan Maret 2025	52
4.8	Hasil Analisa	54
BAB V		55
PENUTUP		55
5.1	Kesimpulan	55
5.2	Saran	56
DAFTAR PUSTAKA		57
LAMPIRAN		58

DAFTAR BAGAN

Bagan 3.1 Struktur Organisasi Coffe Shop Kopi Ganja	35
---	----

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Penjualan Bulan Maret Kopi Ganja.....	5
Tabel 2.1 Formula Harga Pokok Produksi Metode Full Costing.....	20
Tabel 2.2 Formula Laporan Laba Rugi Metode Full Costing.....	20
Tabel 2.3 Formula Harga Pokok Produksi Metode Variabel costing	22
Tabel 2.4 Formula Laporan Laba Rugi Metode Variabel Costing.....	22
Tabel 4.1 Data Penjualan Minuman Kopi Ganja Bulan Maret 2025	38
Tabel 4.2 Data Penjualan Terbanyak Selama Bulan Maret 2025	39
Tabel 4.3 Biaya Bahan Baku Menurut Kopi Ganja 2025	40
Tabel 4.4 Biaya Operasional Menurut Perusahaan	40
Tabel 4.5 Harga Pokok Produksi Café Latte Menurut Perusahaan.....	41
Tabel 4. 6 Harga Pokok Produksi Vanilla Cookies Menurut Perusahaan	41
Tabel 4.7 Harga Pokok Produksi Matcha latte Menurut Perusahaan	42
Tabel 4. 8 Harga Pokok Produksi Menurut Perusahaan	42
Tabel 4.9 Biaya Bahan Baku Café latte ice Menurut Penulis	42
Tabel 4.10 Biaya Bahan Baku Vanilla Cookies Menurut Penulis	43
Tabel 4. 11 Biaya Bahan Baku Matcha latte Menurut Peneliti.....	44
Tabel 4.12 Biaya Tenaga Kerja Langsung Dengan Metode Full Costing Maret 2025	45
Tabel 4. 13 Daftar Aset Tetap Coffe Shop Kopi Ganja	46
Tabel 4.14 Biaya penyusutan aset tetap	46
Tabel 4.15 Biaya penyusutan aset tetap per pesanan	47
Tabel 4.16 Alokasi Biaya listrik Bulan Maret 2025	47
Tabel 4.17 Alokasi biaya air	48
Tabel 4.18 Biaya Bahan Penolong.....	49
Tabel 4.19 Biaya lain-lain per pesanan.....	49
Tabel 4.20 Akuntansi Biaya Overhead Pabrik.....	50
Tabel 4.21 Biaya produksi menurut peneliti.....	50
Tabel 4.22 Harga Pokok Produksi Café latte Bulan Maret Metode Full costing..	50
Tabel 4.23 Harga Pokok Produksi Vanilla cookies Bulan Maret 2025 Metode Full costing	51
Tabel 4. 24 Harga Pokok Produksi Matcha Latte Bulan Maret 2025 Metode Full costing	51
Tabel 4.25 Perbandingan Harga Pokok Produksi	51
Tabel 4.26 Perhitungan Laba Kotor Perusahaan.....	52
Tabel 4.27 Perhitungan Laba Kotor Menurut Peneliti dengan metode full costing	53
Tabel 4.28 Laporan Laba Rugi Menurut Perusahaan selama bulan Maret 2025 ..	53
Tabel 4.29 Laporan Laba Rugi Menurut Peneliti Selama Bulan Maret 2025.....	53
Tabel 4.30 Perbandingan Laporan Laba Rugi Menurut Peneliti dan Perusahaan	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo usaha kopi ganja	35
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian	58
Lampiran 2. Surat Balasan Penelitian	59
Lampiran 3. Kartu Konsultasi.....	60
Lampiran 4. Café	61