

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN  
METODE FULL COSTING DALAM PENETAPAN  
HARGA JUAL PADA TOKO KUE SELLY**



**TUGAS AKHIR**

**OLEH:**

**RESTI ISNAENI**

**NIM 21030021**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI  
POLITEKNIK HARAPAN BERSAMA**

**2024**

## HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir yang berjudul :

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN  
METODE FULL COSTING DALAM PENETAPAN HARGA JUAL PADA  
TOKO KUE SELLY

Oleh mahasiswa :

Nama : Resti Isnaeni

NIM : 21030021

Telah diperiksa dan dikoreksi dengan baik dan cermat. Oleh karena itu pembimbing  
menyetujui mahasiswa tersebut menempuh ujian tugas akhir.

Tegal, Juli 2024

Pembimbing I



**Ida Farida, SE, M.Si, Ak**  
NIPY. 10.010.077

Pembimbing II



**Fitri Amaliyah, SE, M.Ak, Ak**  
NIPY. 11.011.092

## HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir yang berjudul :

ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN  
METODE FULL COSTING DALAM PENETAPAN HARGA JUAL PADA  
TOKO KUE SELLY

Oleh :

Nama : Resti Isnaeni

NIM : 21030021

Program Studi : Akuntansi

Jenjang : Diploma III

Dinyatakan lulus setelah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Program  
Studi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Tegal

Tegal, 19 Juli 2024

1. Bahri Kamal, SE., MM  
Ketua Penguji
2. Krisdiyawati, SE., M.Ak., Ak  
Anggota Penguji I
3. Fitri Amaliyah, SE., M.Ak., Ak  
Anggota Penguji II



Mengetahui

Ketua Program Studi



Dr. Yeni Priatna Sari, S.E., M.Si., Ak., CA

NIPY. 03.013.142

## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis dalam bentuk Tugas Akhir ini yang berjudul “ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUK DENGAN METODE FULL COSTING DALAM PENETAPAN HARGA JUAL PADA TOKO KUE SELLY”, beserta isinya adalah benar-benar karya saya sendiri.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai dengan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan sebagaimana mestinya.

Demikian pernyataan ini untuk dapat dijadikan pedoman bagi yang berkepentingan, dan saya siap menanggung segala resiko/sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila dikemudian hari ditemukan adanya pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya tulis saya ini, atau adanya klaim terhadap keaslian karya tulis saya ini.

Tegal, 28 Mei 2024

Yang membuat pernyataan,



RESTI ISNAENI

NIM 21030021

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH  
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai mahasiswa Program Studi DIII Akuntansi Politeknik Harapan Bersama,  
yang bertandatangan di bawah ini, saya:

Nama : RESTI ISNAENI

NIM : 21030021

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Prodi Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non-Exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI DENGAN METODE FULL COSTING DALAM PENETAPAN HARGA JUAL PADA TOKO KUE SELLY.

Dengan Hak Bebas Royalti non eksklusif ini Program DIII Akuntansi Politeknik Harapan Bersama berhak menyimpan, mengalih-mediakan/formatkan mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (database), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya ke internet atau media lain untuk kepentingan akademik tanpa perlu meminta izin dari saya selama mencantumkan saya sebagai penulis/pencipta.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Prodi DIII Akuntansi Politeknik Harapan Bersama, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat sebenarnya.

Tegal, 28 Mei 2024

Yang membuat pernyataan



**RESTI ISNAENI**  
NIM 21030021

## HALAMAN MOTTO

“Allah tidak akan membebani mereka melainkan sesuai dengan kadar kesanggupannya”.

(Q.S Al-Baqarah : 286)

“Selalu ada harga dalam proses. Nikmati saja lelah-lelah itu. Lebarkan lagi rasa sabar itu. Semua yang kamu investasikan untuk menjadi dirimu serupa yang kau inginkan, mungkin tidak akan selalu berjalan lancar, tetapi gelombang-gelombang itu yang bisa kau ceritakan”.

(Boy Candra)

“Segala sesuatu yang telah diawali, maka harus diakhiri”.

(Resti Isnaeni)

“Orang tua di rumah menanti kepulanganmu dengan hasil yang membanggakan, jangan kecewakan mereka. Simpan keluhmu, sebab letihmu tak sebanding dengan perjuangan mereka menghidupimu”.

(Ika df)

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Tiada lembar Tugas Akhir yang paling indah dalam laporan Tugas Akhir ini kecuali lembar persembahan, Bismillahirrahmanirrahim Tugas Akhir ini penulis persembahkan untuk :

1. Allah Subhanahu Wata'ala yang telah memberikan kesempatan untuk tetap hidup, karena hanya atas izin dan karunianya lah maka Tugas Akhir ini dapat dibuat dan selesai pada waktunya.
2. Cinta pertama dan pintu surgaku, Bapak Dulhadi dan Ibu Witri. Terimakasih atas segala doa dan dukungan yang tidak pernah putus. Memberikan cinta, kasih sayang, doa dan pengorbanan yang mengiringi setiap langkah untuk menyelesaikan Pendidikan ini. Terimakasih telah mengantarkan ananda sampai di titik ini. Terima kasih sudah berjuang untukku, membesarkan dan mendidiku sampai mendapat gelarku. Semoga Allah SWT senantiasa menjaga kalian sampai melihatku berhasil dengan keputusanku sendiri. Hiduplah lebih lama.
3. Kakakku tercinta M. Wahyudin dan Adikku tercinta Sandi Fian Saputra. Terimakasih sudah ikut serta dalam proses penulis menempuh Pendidikan selama ini, terimakasih atas semangat dan doa yang selalu diberikan kepada penulis. Terus tumbuhlah menjadi versi paling hebat kalian.
4. Dosen pembimbingku, Ibu Ida Farida, SE., M.Si., Ak dan Ibu Fitri Amaliyah, SE., M.Ak., Ak. Terimakasih atas perhatian, bimbingan, ilmu, dan waktunya untuk membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini. Terimakasih sudah memberikan penjelasan detail demi tercapainya karya tulis ini dengan baik.
5. Keluarga besar, sahabat-sahabatku, serta seluruh pihak yang sudah banyak berperan dalam hidup penulis. Terimakasih sudah memberikan bantuan dan kebersamai penulis. Terimakasih atas doa, *support*, waktu dan kebaikan yang kalian berikan kepada penulis selama ini.
6. Last but not least, terimakasih kepada diri sendiri, Resti Isnaeni. Terimakasih sudah mampu berusaha keras dan berjuang sejauh ini.

Terimakasih sudah menepikan ego dan mengendalikan diri dari berbagai tekanan di luar keadaan. Terimakasih karena memutuskan untuk tidak menyerah sesulit apapun proses penyusunan Tugas Akhir ini dengan penyelesaian hasil sebaik dan semaksimal mungkin, ini menjadi hal yang patut diapresiasi dan dibanggakan untuk diri sendiri. Berbahagialah selalu kapanpun dan dimanapun kamu berada, Resti. Apapun kurang dan lebihmu, mari rayakan untuk diri sendiri.



## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah Yang Maha Esa atas segala Rahmat dan Karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Toko Kue Selly.”

Tugas Akhir ini diajukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat guna mencapai gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Tegal.

Penulis menyadari atas keterbatasan dan kemampuan yang dimiliki, dalam penyusunan Tugas Akhir ini banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan kali ini saya mengucapkan terima kasih kepada yang tak terhingga kepada yang terhormat:

1. Bapak Agung Herdanto, SE., MA. Selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama Kota Tegal yang telah memberikan motivasi agar semangat belajar.
2. Ibu Dr. Yeni Priatna Sari, SE., M.Si., Ak., CA. Selaku Ka. Prodi DIII Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Tegal yang telah memberikan kontribusi dalam memberikan motivasi dan monitoring Tugas Akhir.
3. Ibu Ida Farida, SE., M.Si., Ak. Selaku Dosen Pembimbing I yang senantiasa telah membantu dan membimbing saya dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Fitri Amaliyah, SE., M.Ak., Ak. Selaku Dosen Pembimbing II yang sudah sangat sabar membimbing serta memberikan arahan dan semangat hingga terselesaikannya penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Ibu Selly yang telah memberikan izin dalam penelitian ini dan juga doa serta dukungannya.
6. Kedua Orang Tua dan teman-teman baik di kampus maupun teman luar yang telah memberikan dorongan dan semangat serta semua pihak baik secara langsung maupun tidak langsung, turut membantu selesainya Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna, masih banyak kekurangannya. Oleh karena itu, penulis memohon maaf atas segala

kekurangan yang ada. Akhirnya, penulis sangat berharap Tugas Akhir ini bermanfaat bagi para pembaca.

Tegal, 28 Mei 2024



RESTI ISNAENI  
NIM 21030021

## ABSTRAK

Resti Isnaeni. 2024. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual Pada Toko Kue Selly. Program Studi Diploma III Akuntansi. Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing I: Ida Farida; Pembimbing II: Fitri Amaliyah.

Toko Kue Selly merupakan usaha yang bergerak dibidang industri makanan yang memproduksi roti dan bolu yang tersebar di daerah Tegal. Walaupun toko roti tersebut setiap hari memproduksi roti, namun usahanya sedikit lambat dan kurang berkembang, salah satu penyebabnya adalah karena salah perhitungan harga pokok produksi sehingga mengakibatkan harga jual yang tidak tepat. Dalam perhitungan harga pokok produksinya, Toko Kue Selly menggunakan cara yang sederhana. Berdasarkan hal tersebut, muncul suatu permasalahan yaitu bagaimana metode penentuan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada Toko Kue Selly. Pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui analisis harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* untuk menentukan harga jual pada Toko Kue Selly. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, studi pustaka, dan dokumentasi. Metode analisis data yang digunakan yaitu deskriptif kuantitatif. Hasil dari penelitian ini yaitu perhitungan harga pokok produksi dan harga jual menurut Toko Kue Selly berbeda dengan perhitungan harga pokok produksi dan harga jual menurut metode full costing, terbukti dari perhitungan harga pokok produksi menurut Toko Kue Selly Rp 10.863 per bungkus, sedangkan harga pokok produksi berdasarkan metode *full costing* yaitu Rp 12.509. Sehingga terdapat perbedaan harga jual menurut Toko Kue Selly Rp 12.500 per bungkus dan menurut metode *full costing* Rp 14.500 per bungkus.

**Kata Kunci** : Harga Pokok Produksi, Harga Jual, *Full Costing*

## **ABSTRACT**

*Resti Isnaeni. 2024. Analysis of Calculation of Cost of Goods Produced Using the Full Costing Method in Determining Selling Prices at Selly Cake Shop. Accounting Associate Degree Study Program. Politeknik Harapan Bersama. Advisor: Ida Farida; Co-Advisor: Fitri Amaliyah.*

*Selly Cake Shop is a business operating in the food industry that produced bread and sponge cakes spread across the Tegal area. Even though the bakery produced bread every day, its business is a little slow and underdeveloped, one of the reasons is because it miscalculated the cost of goods produced, resulting in an incorrect selling price. In calculating the cost of goods produced, Selly Cake Shop uses inaccurate methods. Based on this, a problem arises, namely how to determine the cost of goods produced using the full costing method in determine the selling price at the Selly Cake Shop. This study aims to determining the analysis of cost of goods produced using the full costing method in determining the selling price at the Selly Cake Shop. Data collection techniques used are observation, interviews, literature studies, and documentation. The data analysis method used is quantitative descriptive. The results of this study is that the calculation of the cost of goods produced and selling price according to Selly Cake Shop is different from the calculation of cost of goods produced and the selling price to the full costing method, as evidenced from the calculation of the cost of goods produced according to Selly Cake Shop of Rp. 10,863 per pack, while the cost of goods produced is based on the full consting method i.e. Rp. 12,509. So there is a difference in selling price according to Selly Cake Shop Rp. 12,500 per pack and according to the full costing method Rp. 14,500 per pack.*

**Keywords:** *Cost of Goods Produced, Selling Price, Full Costing*

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN MOTTO .....</b>	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>xi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xvi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xvii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xviii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Masalah.....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
1.5 Batasan Masalah .....	7
1.6 Kerangka Berpikir.....	7

1.7	Sistematika Penulisan .....	10
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>		<b>13</b>
2.1	Akuntansi Biaya .....	13
2.2	Biaya.....	15
2.3	Unsur-unsur Biaya Produksi .....	18
2.4	Harga Pokok Produksi.....	22
2.5	Penetapan Harga Jual .....	33
2.6	Penelitian Terdahulu .....	36
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>		<b>39</b>
3.1	Lokasi Penelitian .....	39
3.2	Waktu Penelitian.....	39
3.3	Jenis Data .....	39
3.4	Sumber Data.....	39
3.5	Teknik Pengumpulan Data .....	40
3.6	Metode Analisis Data .....	42
3.7	Luaran penelitian.....	43
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>44</b>
4.1	Gambaran Umum Toko Kue Selly .....	44
4.2	Hasil Analisis Data .....	45
4.3	Pembahasan.....	57
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>61</b>
5.1	Kesimpulan .....	61
5.2	Saran .....	61

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>63</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>65</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kerangka Berpikir .....	9
------------------------------------	---



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu .....	36
Tabel 4.1 Perhitungan Biaya Bahan Baku .....	45
Tabel 4.2 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja Langsung.....	47
Tabel 4.3 Perhitungan Perhitungan Biaya Overhead Pabrik.....	48
Tabel 4.4 Perhitungan Harga Pokok Produksi menurut Toko Kue Selly.....	49
Tabel 4.5 Perhitungan Biaya Bahan Baku .....	50
Tabel 4.6 Perhitungan Biaya Tenaga Kerja .....	52
Tabel 4.7 Perhitungan Perhitungan Biaya Overhead Pabrik.....	53
Tabel 4.8 Penyusutan .....	54
Tabel 4.9 Perhitungan Perhitungan Biaya Overhead Pabrik.....	55
Tabel 4.10 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Metode Full Costing....	55
Tabel 4.11 Perhitungan Harga Jual Menurut Toko Kue Selly .....	56
Tabel 4.12 Perhitungan Harga Jual Menurut Metode Full Costing.....	56
Tabel 4.13 Perbandingan Harga Pokok Produksi dan Harga Jual Menu Roti Bantal Menurut Toko Kue Selly dengan Harga Pokok Produksi Dan Harga Jual Menurut Metode Full Costing.....	57

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Nota Pembelian Bahan Baku .....	65
Lampiran 2 Nota Pembelian Roti Bantal .....	66
Lampiran 3 Roti Bantal.....	67
Lampiran 4 Buku Bimbingan.....	68