

**ANALISIS PERBANDINGAN METODE *VARIABLE COSTING* DAN *FULL COSTING* DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
UNTUK PENETAPAN HARGA JUAL PADA
*CATERING ASHIDIQ FOOD***



TUGAS AKHIR

OLEH:

REGITA IMELIA SUSANTI

NIM 22030069

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

2025

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas akhir yang berjudul:

ANALISIS PERBANDINGAN METODE *VARIABLE COSTING* DAN *FULL COSTING* DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK PENETAPAN HARGA JUAL PADA *CATERING ASHIDIQ FOOD*

Oleh mahasiswa:

Nama : REGITA IMELIA SUSANTI
NIM 22030069

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

Tegal, 14 Juni 2025

Pembimbing I,



Anita Karunia, SE, M.Si
NIPY. 09.015.240

Pembimbing II,



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

LEMBAR PENGESAHAN

Tugas akhir yang berjudul:

ANALISIS PERBANDINGAN METODE *VARIABLE COSTING* DAN *FULL COSTING* DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK PENETAPAN HARGA JUAL PADA *CATERING ASHIDIQ FOOD*

Oleh mahasiswa:

Nama : REGITA IMELIA SUSANTI
NIM : 22030069
Program Studi : Akuntansi
Jenjang : Diploma III

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

Tegal, 21 Juli 2025

1. Asrofi Langgeng NS., S.Pd, M.Si, Ak, BKP

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,



Krisdiyawati, SE., M.Ak., Ak.
NIPY. 10.005.014

HALAMAN PERNYATAAN TUGAS AKHIR

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis dalam bentuk Tugas Akhir ini yang berjudul “ANALISIS PERBANDINGAN METODE *VARIABLE COSTING* DAN *FULL COSTING* DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK PENETAPAN HARGA JUAL PADA *CATERING ASHIDIQ FOOD*”, 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 risiko/sanksi pelanggaran atas etika keilmuan dalam karya tulis saya ini, atau adanya klaim terhadap keaslian karya tulis saya ini.

Tegal, 21 Juli 2025

Yang membuat pernyataan,



REGITA IMELIA SUSANTI

NIM. 22030069

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

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

Nama : Regita Imelia Susanti

NIM : 22030069

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, saya menyetujui untuk memberikan kepada Prodi Akuntansi Politeknik Bersama Tegal Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non-Exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul "ANALISIS PERBANDINGAN METODE *VARIABLE COSTING* DAN *FULL COSTING* DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI UNTUK PENETAPAN HARGA JUAL PADA *CATERING ASHIDIQ FOOD*".

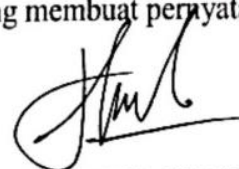
Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Program Studi DIII Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Tegal berhak menyimpan, Mengalihkan-mediakan/formatkan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya ke internet atau media lain untuk kepentingan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

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak prodi DII Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Tegal, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas peanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian surat pernyataan ini saya buat sebenarnya.

Tegal 21 Juli 2025

Yang membuat pernyataan,



REGITA IMELIA SUSANTI

NIM. 22030069

HALAMAN MOTTO

“Bring your diploma”

- Seungcheol Choi.

“Don’t try to live to other people’s expetations. I want yu to live by your own values. Take your own small steps forward, one at a time”

- Kwon Soonyoung.

“You’ll do fine. You can do it. Good luck, I’m rooting for you”

-Joshua Hong

“Study”

- Vernon Chwe

HALAMAN PERSEMBAHAN

Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk:

1. Allah SWT, yang telah memberikan saya hidup, kenikmatan, dan berkesempatan untuk melanjutkan pendidikan saya dan atas izin-Nya pula saya dapat menyelesaikan tugas akhir ini tepat pada waktunya.
2. Aby dan Mama, kedua orang tua ku. Panutanku, cintaku, sayangku, duniaku, dan hidupku. Anak perempuan kecil ini sudah menyelesaikan pendidikan kuliahnya. Bukan berarti aku sudah besar, aku masih anak perempuan kecil kalian yang perlu di pengangi, di tuntun untuk melanjutkan hidup di dunia ini. Aku tumbuh karna kasih dan cinta kalian, aku sampai titik ini berkat doa dan dukungan kalian, aku hidup berkecukupan karna usaha kalian. Terima kasih sudah sayangi aku yang banyak mau ini, terima kasih sudah terima aku yang banyak kurang ini, terima kasih sudah mau benarkan aku yang banyak salah ini. I love you satu dunia, satu semesta.
3. Dua jiwa tersayang yang berpulang terlebih dulu, yang usianya telah berhenti, yang raganya tidak bisa aku lihat setiap hari karena telah menyatu dengan bumi, Bapak dan Mas ku. Rasa-rasanya sudah lama dan hampir lupa dengan suara mereka. Rinduku setiap saat, ku sampaikan lewat doa-doaku. Lihat aku dari sana, aku akan berusaha buat aby, mama, dan adik bahagia.
4. Untuk perempuan yang sudah menyelesaikan tanggung jawab yang di berikan. Ya, Aku. Diriku. Regita Imelia Susanti. Terima kasih untuk tetap hidup. Terima kasih untuk tetap bertahan. Satu persatu sudah selesai dan terlewati dengan baik, tidak mudah tapi terimakasih untuk tidak menyerah.
5. Adik kecil ku. Saudari perempuanku satu-satunya. Terima kasih sudah mau mendengarkan segala keluh kesah ku selama ini, terima kasih sudah mau temani aku pergi jajan hilangkan stress, terima kasih sudah mau bantu apapun itu, terima kasih sudah doakan untuk kelancaran ku sejauh ini, terima kasih sudah mau aku recoki, dan terima kasih sudah mau jadi adik kecil ku.

6. Kepada geng RAMPUNG TA yang sudah mau menjadi teman ku selama kuliah 3 tahun ini. Yang sama sama stress dengan tugas, dengan tuntutan kuliah, dan sekarang stress bersama juga dalam mengejar gelar ini. Terimakasih sudah mau jalani ini sama sama, sudah mau selesaikan ini bersama, dan terima kasih untuk tidak berhenti di tengah jalan.
7. Kepada teman-teman ku yang tidak bisa aku sebutkan namanya satu persatu, terima kasih sudah berikan bantuan dan dukungan.
8. Kucing-kucing ku yang sudah mau mendengarkan aku mengoceh dan bercerita apapun itu walaupun tidak memberikan balasan.
9. Member SEVENTEEN dan lagu mereka yang menemaniku mengerjakan tugas akhir ini.
10. STAFF GOSE dan SEVENTEEN yang telah membuat konten penghilang stress dan kejenuhan ku.

KATA PENGANTAR

Segala Puji Syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, hidayah serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir dengan judul “Analisis Penerapan Metode *Variable Costing* dan *Full Costing* Dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi untuk Penetapan Harga Jual Pada *Catering* Ashidiq Food”.

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

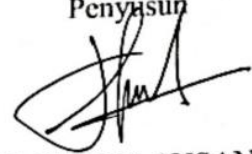
Penulis menyadari akan keterbatasan dan kemampuan yang dimiliki dalam penyusunan Tugas Akhir ini banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan kali ini saya ingin mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada yang terhormat:

1. Bapak Dr. apt. Heru Nurcahyo, S.Farm., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Harapan Bersama Tegal.
2. Ibu Krisdiyawati, SE., M.Ak., Ak. selaku Ketua Program Studi DIII Akuntansi Politeknik Harapan Bersama Tegal.
3. Anita Karunia, SE, M.Si. 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 sabra membimbing serta memberikan arahan dengan baik dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ini.
5. Ibu Nur Faizah Aryani yang telah bersedia dan memberikan izin kepada saya untuk menjadikan usaha nya sebagai objek untuk Tugas akhir ini.
6. Orang tua, keluarga, dan teman-teman yang selalu memberikan doa dan dukungan moril selama saya berkuliah hingga menyelesaikan Tgas Akhir ini dengan baik dan tepat pada waktunya.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna, masih banyak kekurangan dan kesalahan disana-sini. Oleh karena itu, penulis memohon maaf atas segala kesalahan dan kelemahan yang ada. Akhirnya, penulis sangat berharap Tugas Akhir ini bermanfaat bagi para pembaca.

Tegal, 21 Juli 2025

Penyusun



REGITA IMELIA SUSANTI

ABSTRAK

Regita Imelia Susanti. 2025. *Analisis Perbandingan Metode Variable Costing dan Full Costing dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi untuk Penetapan Harga Jual Pada Catering Ashidiq Food*. Program Studi Diploma III Akuntansi. Politeknik Harapan Bersama. Pembimbing I: Anita karunia; Pembimbing II: Fitri Amaliyah.

Catering Asshidiq Food adalah salah satu usaha jasa boga yang menyediakan berbagai olahan siap makan yang di dapat di pesan sesuai dengan keinginan pelanggan. *Catering* Ashidiq food menentukan Harga Pokok Produksi (HPP) nya dengan cara menjumlahkan seluruh biaya dan membaginya sebanyak produk yang di pesan, tidak menggunakan perhitungan akuntansi *variable costing* atau *full costing*. Hal ini menyebabkan perhitungan yang dilakukan memiliki perbedaan. Metode yang digunakan adalah analisis deskriptif kuantitatif dengan membandingkan perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan penentuan harga jual menurut *Catering* Ashidiq Food dengan perhitungan akuntansi menggunakan metode *variable costing* dan *full costing*. Hasil perhitungan Harga pokok Produksi menurut metode *full costing* menghasilkan nilai yang lebih tinggi dari perhitungan menurut *Catering* Ashidiq food dan *variable costing*. Perbedaan tersebut di karenakan perbedaan pembebanan biaya yang dilakukan sejak awal. Dalam penentuan harga jual *Catering* Ashdiq Food lebih tinggi daripada menggunakan metode *full costing* karena harga jual telah di tentukan di awal sebesar Rp25.000.

Kata Kunci: Metode *Variable Costing*, Metode *full costing*, Harga Pokok Produksi (HPP), Harga Jual, Biaya Produksi, *Catering* Ashidiq Food.

ABSTRACT

Susanti, Regita Imelia. 2021. *Comparative Analysis of Variable Costing and Full Costing Methods in Calculating Production Cost for Setting Selling Prices at Catering Ashidiq Food*. Accounting Associate Degree Study Program. Politeknik Harapan Bersama. Advisor: Anita Karunia; Co-Advisor: Fitri Amaliyah.

Catering Ashidiq Food is a catering service that provides a variety of ready-to-eat dishes that can be ordered according to customer preferences. Asshidiq Food Catering determines its Cost of Goods Sold (COGS) by adding up all costs and dividing them by the number of products ordered, rather than using variable costing or full costing accounting methods. This results in differences in the calculations. The method used is quantitative descriptive analysis, comparing the calculation of the Cost of Goods Sold (COGS) and the determination of selling prices according to Catering Asshidiq Food with accounting calculations using the variable costing and full costing methods. The calculation of the Cost of Goods Sold (COGS) using the full costing method resulted in a higher value than the calculations by Catering Ashidiq Food and variable costing. This difference is due to the differing allocation of costs from the outset. In determining the selling price, Catering Ashidiq Food sets a higher price than using the full costing method because the selling price is already determined at the outset to be Rp25,000.

Keyword: Variable Costing method, Full Costing method, Cost of Goods Manufacture (COGS), Price Selling, Catering Ashidiq Food.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN TUGAS AKHIR	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
HALAMAN MOTTO.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN	vii
KATA PENGANTAR	ix
ABSTRAK.....	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Batasan Masalah	5
1.6 Kerangka Berpikir	6
1.7 Sistematika Penulisan	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1 Akuntansi Biaya	11
2.2 Harga Pokok Produksi	16
2.3 Metode <i>Variable Costing</i>	19
2.4 Metode <i>Full Costing</i>	20
2.5 Harga Jual	21

2.6 Penelitian Terdahulu	22
BAB III METODE PENELITIAN	26
3.1 Lokasi Penelitian	26
3.2 Waktu Penelitian.....	26
3.3 Jenis Data.....	26
3.4 Sumber Data	27
3.5 Metode Pengumpulan Data	28
3.6 Metode Analisis Data	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4. 1 Gambaran Umum <i>Catering</i> Ashidiq Food	32
4. 2 Hasil Analisis Data	33
4. 3 Pembahasan	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	53
5. 1 Kesimpulan.....	53
5. 2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Berpikir	7
----------------------------------	---

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Penelitian Terdahulu	22
Tabel 2 Biaya Langsung 300 Porsi.....	33
Tabel 3 Biaya Tidak Langsung 300 Porsi	34
Tabel 4 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Catering Ashidiq Food	35
Tabel 5 Biaya Bahan Baku 300 Porsi.....	37
Tabel 6 Biaya Tenaga Kerja Langsung	38
Tabel 7 Biaya Bahan Baku Penolong 300 Porsi.....	39
Tabel 8 Biaya Kemasan 300 Porsi	40
Tabel 9 Biaya Penyusutan Peralatan Tahun	42
Tabel 10 Biaya Penyusutan Kendaraan Tahun.....	43
Tabel 11 Biaya Lain-Lain 300 Porsi	44
Tabel 12 Rincian Biaya Overhead Pabrik 300 Porsi	45
Tabel 13 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Variable Costing	46
Tabel 14 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Full Costing.....	47
Tabel 15 Hasil Perbandingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Antara Menurut Catering Ashidiq Food, Metode Variable Costing, Full Costing	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Wawancara Kepada Pemilik Catering Ashidiq Food.....	57
Lampiran 2. Tempat Produksi	58
Lampiran 3. Draft Wawancara Kepada Pemlik Catering Ashidiq Food	59
Lampiran 4. Buku Bimbingan Tugas Akhir	61