

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA B’RASA BAKERY**



**Universitas
Harkat Negeri**

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Studi
Pada Program Studi Diploma III Akuntansi

OLEH :

LENSHA STEVIANI

NIM. 23031007

PROGRAM STUDI DIPLOMA III AKUNTANSI

SEKOLAH VOKASI

UNIVERSITAS HARKAT NEGERI

2026

UNIVERSITAS HARKAT NEGERI	Kode/No :
	Tanggal :
	Revisi :
	SEKOLAH VOKASI
FORMULIR LEMBAR PERSETUJUAN TUGAS AKHIR	

**HALAMAN PERSETUJUAN
TUGAS AKHIR (TA)**

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA B'RASA BAKERY**

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Melaksanakan Tugas Akhir.

Oleh:

Nama : Lensha Steviani
NIM : 23031007

Tegal, 6 Agustus, 2026

Menyetujui,

Pembimbing I



**Hikmatul Maulidah, S.E., M.Ak.
NIPY.04.015.215**

Pembimbing II



**Fitri Amaliyah, S.E., M.Ak., Ak.
NIPY. 11.011.092**

UNIVERSITAS HARKAT NEGERI	Kode/No :
	Tanggal :
FORMULIR LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR	Revisi :
	SEKOLAH VOKASI

**HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR (TA)**

**ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI
MENGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA B'RASA BAKERY**

Oleh:

Nama : Lensha Steviani

NIM : 23031007

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Tim Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Akuntansi pada Program Studi Diploma III Akuntansi, Universitas Harkat Negeri.

Tim Penguji

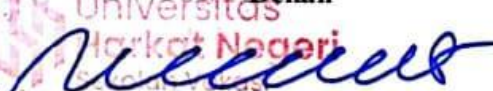
Ketua Penguji : Krisdiyawati, SE., M.Ak., Ak
NIDN.0616117404
Anggota Penguji I : Anita Karunia, S.E., M.Si
NIDN.0628108902
Anggota Penguji II : Fitri Amaliyah, S.E., M.Ak., Ak
NIDN.0606058903

(.....)
(.....)
(.....)

Tegal, 7 Agustus 2026

Menyetujui,

Sekolah Vokasi
Dekan


Universitas Harkat Negeri

Dr. apt. Heru Nurcahyo, S.Farm., M.Sc.
NIPY. 10.007.038

Program Studi Diploma III Akuntansi
Ketua Program Studi


Universitas Harkat Negeri
DIII Akuntansi

Krisdiyawati, SE., M.Ak., Ak.
NIPY. 10.005.01

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa karya tulis dalam bentuk Tugas Akhir ini yang berjudul "ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE FULL COSTING PADA B'RASA BAKERY". 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, 7 Agustus 2026
Yang membuat pernyataan,



10000
METERAI
TEMPEL
6F4B8A0X173257695
LENGHA S I L TANI

NIM 23031007

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

Sebagai mahasiswa Program Studi DIII Akuntansi Universitas Harkat Negeri, yang bertandatangan di bawah ini, saya:

Nama : LENSHA STEVIANI

NIM : 23031007

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Prodi Akuntansi Universitas Harkat Negeri Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non- Exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul **ANALISIS PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI MENGGUNAKAN METODE *FULL COSTING* PADA B'RASA BAKERY**.

Dengan Hak Bebas Royalti non eksklusif ini Program Studi DIII Akuntansi Universitas Harkat Negeri 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 ijin dari saya selama mencantumkan saya sebagai penulis/pencipta.

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat sebenarnya.

Tegal, 7 Agustus 2026
Yang membuat pernyataan,


LENSHA STEVIANI
NIM 23031007

HALAMAN MOTTO

"Maka sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan. Sesungguhnya bersama kesulitan ada kemudahan."

(QS. Al-Insyirah: 5–6)

"Even if it's slow, I'll keep walking."

"Meskipun lambat, aku akan terus melangkah."

IU – *My Sea*

"Long live all the mountains we moved."

"Semoga semua perjuangan besar yang berhasil kita lewati akan selalu dikenang."

Taylor Swift – *Long Live*

"Tidak ada usaha yang mengkhianati hasil."

Tere Liye

HALAMAN PERSEMBAHAN

Tugas Akhir ini saya persembahkan untuk :

1. Allah SWT, atas segala nikmat, rahmat, kesehatan, kekuatan, kemudahan, serta pertolongan-Nya yang senantiasa menyertai setiap langkah saya hingga mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini.
2. Mama, Bapak, Adikku, dan seluruh keluarga tercinta, yang selalu memberikan kasih sayang, doa, dukungan, semangat, serta pengorbanan yang tiada henti. Terima kasih telah menjadi tempat pulang, sumber kekuatan, dan alasan saya untuk terus berjuang hingga dapat menyelesaikan pendidikan ini.
3. Ibu Hikmatul Maulidah selaku Dosen Pembimbing I dan Ibu Fitriyani Amaliyah selaku Dosen Pembimbing II, yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikirannya untuk memberikan bimbingan, arahan, kritik, serta saran yang sangat berarti selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Bapak Eko Prasetyo Wibowo, selaku pemilik B'Rasa Bakery, yang telah memberikan izin, kesempatan, informasi, serta membantu penulis selama proses penelitian sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.
5. Teman-teman kelas D3 Akuntansi 6D, yang telah menjadi teman seperjuangan selama masa perkuliahan. Terima kasih atas kebersamaan, kerja sama, canda tawa, dan kenangan indah yang telah kita lalui bersama.
6. Keluarga besar UKM Tari, yang telah menjadi tempat saya belajar, berkembang, berproses, serta memberikan pengalaman, kebersamaan, dan dukungan selama menjalani kehidupan sebagai mahasiswa.

7. Rekan kerja di CV Duta Java Tea Industry (Teh 2Tang), khususnya Riski Mulyani dan Citra Vyra Salsabila, terima kasih atas kebersamaan, bantuan, semangat, serta cerita yang telah dibagikan selama bekerja bersama..
8. Orang yang menemani saya dalam suka maupun duka, Rava Ardhiyane Zain, terima kasih telah hadir dan selalu memberikan doa, dukungan, perhatian, serta semangat tanpa henti. Terima kasih karena selalu percaya pada kemampuan saya, menemani dalam setiap proses, menguatkan saat merasa lelah, dan menjadi salah satu alasan saya untuk terus bangkit hingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan. Semoga segala kebaikan yang telah diberikan dibalas dengan kebahagiaan dan keberkahan.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* untuk Menentukan Harga Jual pada B'Rasa Bakery” dengan baik.

Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md.) pada Program Studi Diploma III Akuntansi Fakultas Sekolah Vokasi Universitas Harkat Negeri.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa penyelesaiannya tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr, apt Heru Nurcahyo, S.Farm., M.Sc selaku Direktur Universitas Harkat Negeri
2. Ibu Krisdiyawati, S.E., M.Ak., Ak., selaku Ketua Program Studi Diploma III Akuntansi Universitas Harkat Negeri.
3. Ibu Hikmatul Maulidah, S.E., M.Ak., selaku Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran serta memberikan arahan, bimbingan, motivasi, dan saran yang sangat bermanfaat dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Fitriyani Amaliyah, S.E., M.Ak., selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, masukan, serta motivasi kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
5. Bapak Eko Prasetyo Wibowo, selaku pemilik B'Rasa Bakery yang telah memberikan izin penelitian, informasi, serta membantu penulis selama proses pengumpulan data.
6. Kedua orang tua, adik, dan seluruh keluarga tercinta yang selalu memberikan doa, kasih sayang, dukungan, serta semangat yang tiada henti kepada penulis.
7. Teman-teman Program Studi Diploma III Akuntansi Kelas 6D yang telah memberikan dukungan, semangat, dan kebersamaan selama menempuh

pendidikan.

8. Keluarga besar UKM Tari Universitas Harkat Negeri yang telah memberikan pengalaman, kebersamaan, serta dukungan kepada penulis selama masa perkuliahan.
9. Rekan kerja di CV Duta Java Tea Industry (Teh 2Tang), khususnya Riski Mulyani dan Citra Vyra Salsabila, yang telah memberikan semangat, bantuan, dan motivasi kepada penulis.
10. Rava Ardhiyane Zayn, yang senantiasa memberikan doa, dukungan, perhatian, motivasi, dan semangat kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
11. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi perbaikan di masa yang akan datang. Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi penulis, pembaca, serta menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya.

Tegal, 7 Agustus 2026

Yang membuat pernyataan,



Lensha Steviani
23031007

ABSTRAK

Steviani, Lensha. 2026. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode *Full Costing* untuk Menentukan Harga Jual pada B'Rasa Bakery. Program Studi Diploma III Akuntansi, Fakultas Sekolah Vokasi, Universitas Harkat Negeri. Pembimbing I: Hikmatul Maulidah, S.E., M.Ak.; Pembimbing II: Fitriyani Amaliyah, S.E., M.Ak.Ak.

Perhitungan harga pokok produksi merupakan salah satu aspek penting dalam menentukan harga jual produk karena berkaitan dengan seluruh biaya yang dikeluarkan selama proses produksi. Perhitungan harga pokok produksi yang kurang tepat dapat menyebabkan penetapan harga jual menjadi tidak akurat sehingga memengaruhi laba yang diperoleh perusahaan. B'Rasa Bakery merupakan salah satu usaha mikro yang masih menggunakan perhitungan harga pokok produksi secara sederhana, yaitu hanya memperhitungkan biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung tanpa membebankan biaya *overhead* pabrik secara menyeluruh. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *Full Costing* untuk menentukan harga jual pada B'Rasa Bakery. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi, wawancara, dan dokumentasi. Metode analisis data yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan membandingkan perhitungan harga pokok produksi menurut B'Rasa Bakery dengan metode *Full Costing*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa harga pokok produksi menurut perhitungan B'Rasa Bakery sebesar Rp1.562 per roti, sedangkan berdasarkan metode *Full Costing* sebesar Rp1.727 per roti. Dengan menggunakan tingkat laba sebesar 30%, diperoleh harga jual menurut perhitungan B'Rasa Bakery sebesar Rp2.030 per roti, sedangkan berdasarkan metode *Full Costing* sebesar Rp2.245 per roti. Perbedaan tersebut terjadi karena metode *Full Costing* memperhitungkan seluruh biaya produksi, yang meliputi biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, serta biaya *overhead* pabrik tetap dan variabel. Dengan demikian, metode *Full Costing* memberikan informasi biaya produksi yang lebih lengkap dan dapat digunakan sebagai pertimbangan dalam menentukan harga jual produk.

Kata kunci: Harga Pokok Produksi, *Full Costing*, Harga Jual, Biaya Produksi, *Overhead* Pabrik, B'Rasa Bakery.

ABSTRACT

Steviani, Lensha. 2026. *Analysis of Production Cost Calculation Using the Full Costing Method to Determine the Selling Price at B'Rasa Bakery.* Diploma III Accounting Study Program, Faculty of Vocational School, Harkat Negeri University. Advisor : Hikmatul Maulidah, S.E., M.Ak.; Co-Advisor : Fitriyani Amaliyah, S.E., M.Ak.

The calculation of production costs is an important aspect in determining the selling price of a product because it is related to all costs incurred during the production process. Inaccurate calculation of production costs may result in inaccurate selling price determination and affect the profit earned by the company. B'Rasa Bakery is a micro-enterprise that still uses a simple production cost calculation, which only considers raw material costs and direct labor costs without fully allocating factory overhead costs. This study aims to analyze the calculation of production costs using the Full Costing method to determine the selling price at B'Rasa Bakery. The data collection techniques used in this study were observation, interviews, and documentation. The data analysis method used was descriptive quantitative by comparing the production cost calculation according to B'Rasa Bakery with the Full Costing method. The results showed that the production cost based on B'Rasa Bakery's calculation was Rp1,562 per piece, while the production cost based on the Full Costing method was Rp1,727 per piece. Using a 30% expected profit margin, the selling price based on B'Rasa Bakery's calculation was Rp2,030 per piece, while the selling price based on the Full Costing method was Rp2,245 per piece. The difference occurred because the Full Costing method considers all production costs, including raw material costs, direct labor costs, and both fixed and variable factory overhead costs. Therefore, the Full Costing method provides more comprehensive production cost information and can be used as a consideration in determining the selling price of the product..

Keywords: *Production Cost, Full Costing, Selling Price, Production Costs, Factory Overhead, B'Rasa Bakery*

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
HALAMAN MOTTO	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vii
KATA PENGANTAR	ix
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT	xii
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xv
DAFTAR TABEL.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Batasan Masalah	7
1.6 Kerangka Berpikir	9
1.7 Sistematika Penulisan	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	14
2.1 Tinjauan atas Biaya	14
2.2 Harga Pokok Produksi.....	18
2.2.1 Pengertian Harga Pokok Produksi	18
2.2.2 Komponen Harga Pokok Produksi	19
2.2.3 Tujuan Penetapan Harga Pokok Produksi	19
2.2.4 Unsur Unsur Harga Pokok Produksi.....	21
2.2.5 Metode Penentuan Harga Pokok Produksi.	23
2.3 Penelitian Terdahulu.....	26

BAB III METODE PENELITIAN	32
3.1 Lokasi Penelitian	32
3.2 Waktu Penelitian	32
3.3 Jenis Data	32
3.4 Sumber Data.....	33
3.5 Metode Pengumpulan Data	34
3.6 Metode Analisis Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	38
4.2 Hasil Penelitian	39
4.2.1 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut B’Rasa Bakery	39
4.2.2 Perhitungan Harga Pokok Produksi Menurut Full Costing	43
4.2.3 Penentuan Harga Pokok Produksi.....	49
4.2.4 Penentuan Harga Jual	51
4.3 Pembahasan Hasil Penelitian.....	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	67
5.1 Kesimpulan	67
5.2 Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN.....	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Berpikir.....	10
---------------------------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Penelitian Terdahulu	26
Tabel 2 Bahan Baku	40
Tabel 3 Biaya Tenaga Kerja Langsung	41
Tabel 4 Harga Pokok Produksi	42
Tabel 5 Bahan Baku	44
Tabel 6 Biaya Tenaga Kerja Langsung	46
Tabel 7 Penyusutan Alat	48
Tabel 8 Biaya Overhead Pabrik	49
Tabel 9 Harga Pokok Produksi Full Costing	50
Tabel 10 Perbandingan Harga Jual	55
Tabel 11 Perbandingan Harga Jual	57
Tabel 12 Perbandingan Laba.....	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi kegiatan	72
Lampiran 2 Dokumentasi Produk	72
Lampiran 3 Formulir Pengajuan Judul.....	73
Lampiran 4 Konsultasi Bimbingan Tugas Akhir	74