

PENERAPAN METODE *FULL COSTING* DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA MENU OLOTT COFFEE

ORLANDA MUTIARA



**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Penerapan Metode *Full Costing* dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Menu Olott Coffee” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juni 2025

Orlanda Mutiara
J0314211203

ABSTRAK

ORLANDA MUTIARA. Penerapan Metode *Full Costing* dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Menu Olott Coffee. Dibimbing oleh SEPTIAN DWI ANGGORO.

Penentuan harga jual yang tepat menjadi salah satu tantangan bagi pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) dalam upaya memaksimalkan keuntungan dan memenuhi kewajiban guna meminimalkan risiko kredit macet, khususnya di sektor kuliner. Olott Coffee, sebagai usaha di bidang *food and beverages (F&B)* memerlukan perhitungan harga pokok produksi (HPP) yang akurat agar harga jual dapat mencerminkan seluruh komponen biaya produksi dan memberikan keuntungan optimal. Namun, metode perhitungan HPP yang digunakan saat ini masih sederhana, dan belum menggunakan metode akuntansi yang sesuai. Penelitian ini bertujuan untuk menerapkan metode *full costing* dalam perhitungan HPP, serta mengidentifikasi harga jual yang kompetitif dan realistis. Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan data yang diperoleh melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi. Komponen biaya yang dianalisis meliputi bahan baku, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa metode *full costing* menghasilkan perhitungan HPP yang lebih akurat sehingga harga jual yang ditetapkan lebih realistis. Format perhitungan yang dikembangkan dalam Microsoft Excel diharapkan dapat membantu Olott Coffee dalam mengelola biaya produksi dengan lebih sistematis.

Kata kunci: harga jual, harga pokok produksi, metode *full costing*

ABSTRACT

ORLANDA MUTIARA. The Application of the Full Costing Method in Calculating the Cost of Production for Menu Items at Olott Coffee. Supervised by SEPTIAN DWI ANGGORO.

Determining an appropriate selling price is one of the key challenges faced by micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in their efforts to maximize profit and fulfill obligations in order to minimize the risk of non-performing loans, particularly in the culinary sector. Olott Coffee, a business operating in the food and beverage (F&B) industry requires accurate cost of production calculations to ensure that its selling prices reflect all production costs and provide optimal profit. However, the current method used remains basic and does not yet incorporate appropriate accounting principles. This study aims to apply the full costing method in calculating the cost of production and to identify selling prices that are both competitive and realistic. A qualitative approach was employed, with data collected through interviews, observations, and documentation. The cost components analyzed include raw materials, direct labor, and overhead costs. The results indicate that the full costing method yields more accurate production cost calculations, leading to more realistic selling prices. The Microsoft Excel-based calculation format developed through this study is expected to help Olott Coffee manage its production costs more regularly.

Keywords: cost of production, full costing method, selling price



- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB. Pelimpahan hak cipta atas karya tulis dari penelitian kerja sama dengan pihak luar IPB harus didasarkan pada perjanjian kerja sama yang terkait.

PENERAPAN METODE *FULL COSTING* DALAM PERHITUNGAN HARGA POKOK PRODUKSI PADA MENU OLOTT COFFEE

ORLANDA MUTIARA

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Akuntansi

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Judul Proyek Akhir : Penerapan Metode *Full Costing* dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Menu Olott Coffee
Nama : Orlanda Mutiara
NIM : J0314211203

Disetujui oleh

Pembimbing:
Septian Dwi Anggoro, S.Ak., M.Ak., Ak.



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Ratih Pratiwi, S.E., M.Ak.
NPI 201807198706232001

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP 196607171992031003





Tanggal Ujian: 14 Juni 2025

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *subhanaahu wa ta'ala* atas segala karunia-Nya, sehingga laporan proyek akhir ini berhasil diselesaikan. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Akuntansi Sekolah Vokasi IPB University. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Januari 2025 sampai bulan Maret 2025 ialah Akuntansi Biaya dengan judul “Penerapan Metode *Full Costing* dalam Perhitungan Harga Pokok Produksi pada Menu Olott Coffee”

Dengan segala keterbatasan yang dimiliki, penulis berusaha semaksimal mungkin untuk menyusun dengan sebaik-baiknya. Penyusunan laporan ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kedua orang tua tercinta Bapak Marjono dan Ibu Dauli, atas cinta yang tak bersyarat, do'a yang tak pernah putus, serta kerja keras dan ketulusan yang menjadi sumber kekuatan sepanjang perjalanan. Terima kasih telah mendampingi putri kalian, hingga mampu menapaki jenjang pendidikan ini. Semoga capaian sederhana ini menjadi kebahagiaan yang bisa dipersembahkan untuk Bapak dan Ibu.
2. Bapak Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T. selaku Dekan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.
3. Ibu Ratih Pratiwi, S.E., M.Ak. selaku Ketua Program Studi Akuntansi Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.
4. Bapak Septian Dwi Anggoro, S.Ak., M.Ak. Ak. selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dan banyak memberi saran selama penyusunan.
5. Bapak Usep Syamsul Ma'arif selaku pemilik dan A Joko selaku karyawan Olott Coffee, atas kesempatan yang telah diberikan selama proses penelitian.
6. Kepada seluruh keluarga, pasangan dengan NRP 130220, para sahabat serta rekan seperjuangan yang selalu memberikan dukungan dan do'a dalam setiap langkah yang diambil, terutama dalam proses penyusunan tugas akhir ini, mulai dari memberikan semangat, membantu mencari referensi, hingga menjadi tempat berbagi cerita dan motivasi.
7. Semua pihak yang telah membantu baik secara langsung maupun tidak langsung hingga selesainya laporan proyek akhir ini.
8. Orlanda Mutiara, dari sekian banyak ucapan terima kasih penulis juga ingin menyampaikan terima kasih kepada diri sendiri yang telah berjuang menyelesaikan apa yang telah dimulai. Teruntuk diri ini, maaf atas perjalanan yang belum sempurna. Semoga dapat terus tumbuh menjadi lebih baik.

Penulis menyadari laporan proyek akhir ini masih memiliki kekurangan dan terbuka terhadap saran untuk perbaikan di masa mendatang. Semoga laporan ini bermanfaat bagi pembaca serta dapat berkontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juni 2025

Orlanda Mutiara

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan	5
1.4 Manfaat	6
II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Landasan Teori	7
2.2 Penelitian Terdahulu	11
2.3 Kerangka Berpikir	13
III METODE	15
3.1 Gambaran Objek Penelitian	15
3.2 Jenis dan Sumber Data	16
3.3 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	16
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Penerapan Metode <i>Full Costing</i> dalam Menghitung Harga Pokok Produksi di Olott Coffee	19
4.2 Evaluasi Perbandingan Hasil Perhitungan Metode <i>Full Costing</i> dengan Versi Usaha Olott Coffee	30
4.3 Analisis Penetapan Harga Jual Menggunakan Metode <i>Cost Plus Pricing</i> untuk Olott Coffee	32
4.4 Rancangan Format Perhitungan HPP Menggunakan Microsoft Excel di Olott Coffee	34
V SIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Simpulan	39
5.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	45
RIWAYAT HIDUP	51

DAFTAR TABEL

1	Penelitian terdahulu	12
2	<i>Timetable</i> kegiatan	15
3	Penggunaan komponen biaya produksi pada tiga varian menu Olott Coffee	20
4	Rincian biaya bahan baku Kopi Susu Gula Aren <i>cup</i> (12 oz)	22
5	Estimasi jumlah porsi Kopi Susu Gula Aren <i>cup</i> berdasarkan konsumsi bahan baku per resep	23
6	Rincian biaya bahan baku Kopi Susu Gula Aren literan (1.000 ml)	23
7	Estimasi jumlah porsi Kopi Susu Gula Aren literan berdasarkan konsumsi bahan baku per resep	24
8	Rincian biaya bahan baku <i>Red Velvet cup</i> (12 oz)	25
9	Estimasi jumlah porsi <i>Red Velvet cup</i> berdasarkan konsumsi bahan baku per resep	25
10	Biaya tenaga kerja langsung per porsi menu	26
11	Penyusutan aset produksi Olott Coffee	28
12	Biaya utilitas bulanan	28
13	Alokasi bahan penolong per menu	29
14	Rekap HPP per menu Olott Coffee metode <i>full costing</i>	30
15	Estimasi HPP versi usaha Olott Coffee	31
16	Perbandingan HPP metode <i>full costing</i> dan versi Olott Coffee	31
17	Penetapan harga jual berdasarkan metode <i>cost plus pricing</i>	33
18	Perbandingan harga jual aktual dan hasil perhitungan <i>cost plus pricing</i>	34

DAFTAR GAMBAR

1	Jumlah dan laju pertumbuhan UMKM di Indonesia tahun 2018-2023	2
2	Tren kenaikan pengguna kredit berbiaya rendah dan tingkat NPL/NPF	3
3	HPP metode <i>full costing</i>	9
4	HPP metode <i>variable costing</i>	10
5	Kerangka berpikir	14
6	Format Excel Bahan Baku	35
7	Format Excel Tenaga Kerja Langsung	36
8	Format Excel Biaya <i>Overhead</i> Tetap	36
9	Format Excel perhitungan HPP per menu	38

DAFTAR LAMPIRAN

1	Daftar pertanyaan dan jawaban wawancara di Olott Coffee	47
2	Dokumentasi bersama pemilik dan karyawan Olott Coffee	48
3	Objek penelitian Olott Coffee	48
4	Menu Olott Coffee data diolah Januari 2025	49