



**ANALISIS PERHITUNGAN DAN EFISIENSI BIAYA PRODUKSI DALAM
MENETAPKAN HARGA JUAL PADA AYU CATERING PEKANBARU
MENURUT PERSPEKTIF EKONOMI SYARIAH**

SKRIPSI

**Diajukan Untuk Melengkapi Tugas Dan Memenuhi Syarat
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Ekonomi (S.E)
Fakultas Syariah dan hukum**



UIN SUSKA RIAU

OLEH:

ILHAM FAKHRI MURANDA
NIM 11820511140

PROGRAM S1

EKONOMI SYARI'AH

FAKULTAS SYARI'AH DAN HUKUM

UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU

PEKANBARU

2023 M/1444 H

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 mass

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



PERSETUJUAN PEMBIMBING

© Hak cipta milik UIN Suska Riau

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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau

Skripsi dengan judul “Strategi Penetapan Harga Jual Pada Ayu Catering Pekanbaru Perspektif Ekonomi Syariah”, yang ditulis oleh :

Nama : Ilham Fakhri Muranda
 NIM : 11820511140
 Program Studi : Ekonomi Syariah

Dapat diterima dan disetujui untuk diujikan dalam sidang Munaqasah Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Pekanbaru, 9 Januari 2023

Pekanbaru, 9 Januari 2023

Madona Khairunisa, ME. Sy
 NIK. 130217028

Basir, S.HI, MH
 NIK. 130217126



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**PENGESAHAN
PERBAIKAN SKRIPSI**

Skripsi dengan judul **“ANALISIS PERHITUNGAN DAN EFISIENSI BIAYA PRODUKSI DALAM MENETAPKAN HARGA JUAL PADA AYU CATERING PEKANBARU MENURUT PERSPEKTIF EKONOMI SYARIAH”**, yang ditulis oleh:

Nama : ILHAM FAKHRI MURANDA
 NIM : 11820511140
 Program Studi : Ekonomi Syariah

Telah dimunaqasyahkan pada:

Hari/Tanggal : Rabu, 8 Maret 2023
 Waktu : 13.00 WIB
 Tempat : Ruang Munaqasyah Fakultas Syariah dan Hukum

Telah diperbaiki sesuai dengan permintaan Tim Penguji Munaqasyah Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Pekanbaru, 10 Mei 2023

TIM PENGUJI MUNAQASYAH

Ketua
Dr. Nurnasrina, S.E., M.Si

Sekretaris
Haniah Lubis, S.E., ME.Sy

Penguji I
Darnilawati, S.E., M.Si

Penguji II
Vali Saputra, S.E., Ak., MA

Mengetahui:

Dekan Fakultas Syariah dan Hukum



Dr. Zulkifli M.Ag

NIP. 19741006 200501 1 00



SURAT PERNYATAAN

Saya bertanda tangan di bawah ini:

: Ilham Fakhri Muranda
 : 11820511140
 Tempat Tanggal Lahir : Jambi / 14 Oktober 2000
 : Syariah dan Hukum
 : Ekonomi Syariah
 :

ANALISIS PERHITUNGAN DAN EFISIENSI BIAYA PRODUKSI DALAM MENETAPKAN HARGA JUAL PADA AYU CATERING PEKANBARU MENURUT PERSPEKTIF EKONOMI SYARIAH

Menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa:

1. Penulisan Skripsi dengan Judul sebagaimana tersebut di atas adalah hasil pemikiran dan penelitian saya sendiri;
2. Semua kutipan pada karya tulis saya ini sudah disebutkan sumbernya;
3. Oleh karena itu, skripsi saya ini, saya nyatakan bebas dari plagiat;
4. Apabila dikemudian hari terbukti terdapat plagiat dalam penelitian skripsi saya, maka saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan perundang-undangan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Pekanbaru, 22 Mei 2023



Ilham Fakhri Muranda
NIM.11820511140

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Hak cipta milik UIN Suska Riau

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 UIN Suska Riau.

**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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

ABSTRAK

Ilham Fakhri Muranda (2023): “Analisis Perhitungan dan Efisiensi Biaya Produksi dalam Menetapkan Harga Jual Pada Ayu Catering Pekanbaru Menurut Perspektif Ekonomi Syariah ”

Penelitian ini dilatar belakangi oleh kurang maksimalnya keuntungan yang didapatkan Ayu Catering. Salah satu masalah dalam bisnis sering kali dihadapkan pada peningkatan keuntungan, yaitu dalam menentukan harga jual. Harga jual dapat mempengaruhi pendapatan perusahaan. Jika harga jual yang ditetapkan terlalu tinggi, maka laba perusahaan akan tinggi, tetapi akan mempengaruhi daya beli konsumen, sebaliknya jika harga jual rendah, maka untung yang didapatkan juga menurun. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perhitungan dan efisiensi biaya produksi dalam menetapkan harga jual pada Ayu Catering, mengetahui faktor penghambat Ayu Catering dalam penetapan harga jual. Dan mengetahui tinjauan Ekonomi Syariah terhadap penetapan harga jual yang dilakukan oleh Ayu Catering.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data yaitu observasi, wawancara, dan dokumentasi. Informan pada penelitian ini sebanyak 3 orang yang terlibat langsung dalam penetapan harga jual dan proses catering.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis dengan metode di atas, maka dapat disimpulkan bahwa dalam menetapkan harga jualnya Ayu Catering memperhitungkan biaya produksi dan mempertimbangkan harga pasaran catering yang berlaku di Kota Pekanbaru. Yang menjadi penyebab tidak maksimalnya keuntungan yang didapat yaitu dalam menghitung biaya produksinya kurang efisien karena tidak memasukkan biaya *overhead* pabrik. Ada 2 faktor penghambat yang ditemukan Ayu Catering dalam penetapan harga jualnya yaitu: ketika harga bahan baku naik namun harga pasaran catering belum naik, dan terkadang terjadinya “harga teman atau harga saudara” kepada konsumen langganan ataupun saudara. Penetapan harga jual yang dilakukan oleh Ayu Catering telah sesuai dengan konsep Ekonomi Syariah, yaitu harga yang berpatokan pada kekuatan pasar.

Kata Kunci: Harga jual, Efisiensi, Biaya Produksi



KATA PENGANTAR

Assalamu’alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Segala puji serta syukur hanya milik Allah SWT, atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik. Sholawat beriring salam tak lupa penulis kirimkan buat baginda besar yakni Nabi Muhammad SAW, seorang reformasi sejati dalam sejarah kemanusiaan dan perintis peradaban.

Atas rahmat Allah SWT, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul: **“Analisis Perhitungan dan Efisiensi Biaya Produksi dalam Menetapkan Harga Jual Pada Ayu Catering Pekanbaru Menurut Perspektif Ekonomi Syariah”** Ini merupakan karya tulis yang disusun sebagai skripsi yang diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Ekonomi Syariah (SE) pada fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis telah menerima banyak bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karenanya penulis mengucapkan Terima Kasih kepada:

1. Orang tua dan keluarga tercinta yang senantiasa mendo’akan, memotivasi dan mengharapkan keberhasilan serta kebahagiaan, sekaligus dukungan moril maupun materil serta memberi semangat kepada penulis yakni Papa Eri Muranda, Mama Mustika Abdini, saudara kandungku Muthia Nadiva Muranda, S.Hum, Nenek Kartini.

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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2. Bapak Prof. Dr. Khairunnas Rajab, M.Ag selaku Rektor UIN Suska Riau dan seluruh akademika UIN Suska Riau.
3. Bapak Dr. H. Zulkifli, M.Ag selaku Dekan Fakultas Syariah dan Hukum UIN Suska Riau beserta Bapak Dr. H. Erman, M.Ag selaku wakil Dekan I, Bapak Dr. H. Marwadi, S.Ag., M.Si selaku wakil Dekan II, Ibu Dr. Sofia Hardani, M.Ag selaku wakil Dekan III.
4. Bapak Muhammad Nurwahid, M.Ag selaku Ketua Jurusan Ekonomi Syariah dan Bapak Syamsurizal, SE., M.Sc., Ak selaku Sekretaris Jurusan Ekonomi Syariah di Fakultas Syariah dan Hukum, di UIN Suska Riau.
5. Ibu Nuryanti, ME.Sy selaku dosen penasehat akademik yang telah memberikan banyak motivasi, semangat serta bantuan kepada penulis selama mengerjakan skripsi dan proses menuntut ilmu di Fakultas Syariah dan Hukum.
6. Ibu Madona Khairunisa, ME.Sy dan Bapak Basir, S.HI, MH selaku dosen pembimbing yang selalu sabar dan senantiasa meluangkan waktu untuk memberikan saran dan kritikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
7. Ibu H. Upik El selaku *owner* Ayu Catering beserta karyawan yang telah mengizinkan dan memberikan informasi yang menunjang penelitian penulis.

**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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

8. Teman-teman seperjuangan skripsi yang banyak menghabiskan waktu dan membantu saya dengan dukungan dan motivasi, Rizka Leony Murti, S.E., dan Nurhaliza, S.E. dan teman-teman lain yang tidak bisa penulis sebutkan namanya satu-persatu.
9. Kata ica “*Deadline* itu memang sepahit kopi *americano*, tapi pasti bisa dilewati” -Pekanbaru 07/01/23
10. *Last but not least for me. Thank you for not giving up, thank you for not stopping. You did well. Look! We made it work.*

Penulis menyadari bahwa penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan.

Oleh sebab itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Semoga penulisan skripsi ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan, Aamiin ya Robbal ‘Alamin

Wassalamu’alaikum Warahmatullah Wabarakatuh

Pekanbaru, 20 Desember 2022
Penulis,

Ilham Fakhri Muranda
NIM: 11820511140

UIN SUSKA RIAU



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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR ISI

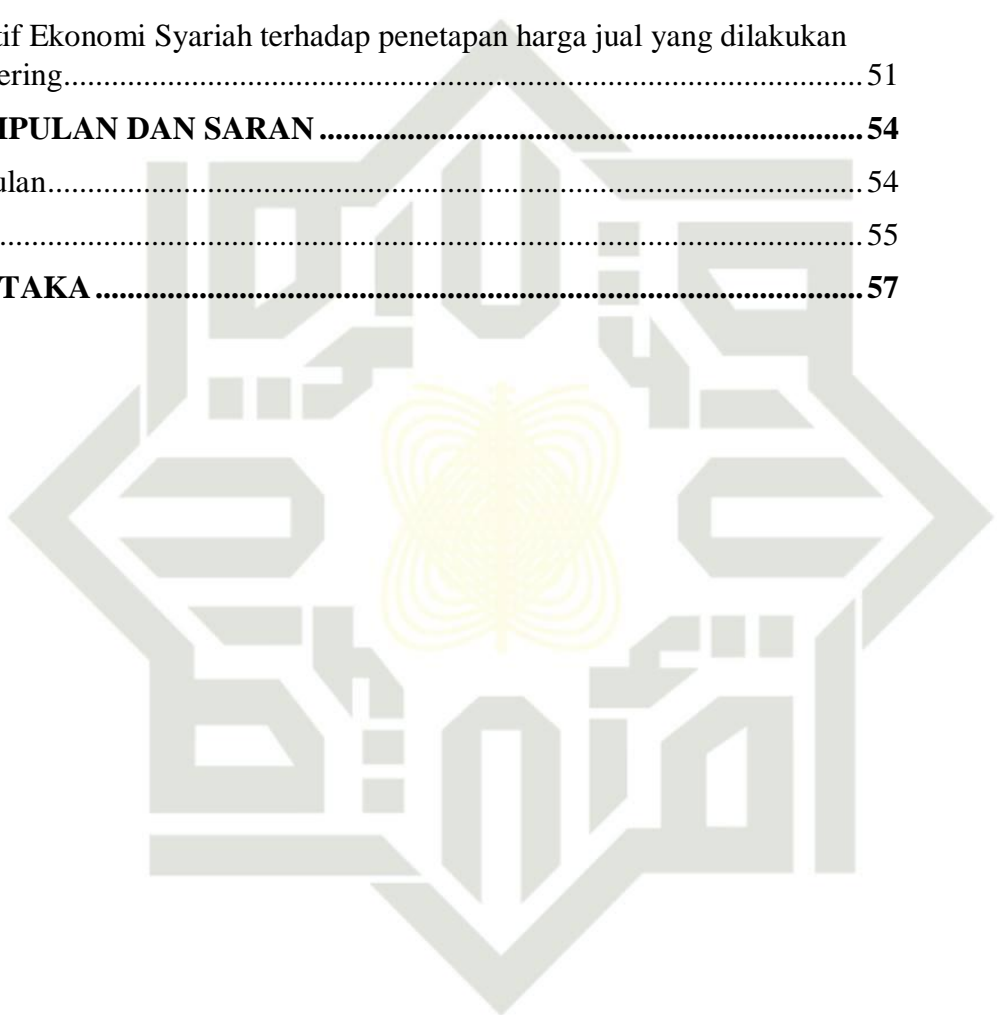
| | |
|---|-------------|
| ABSTRAK | i |
| KATA PENGANTAR..... | ii |
| DAFTAR ISI..... | v |
| DAFTAR TABEL..... | vii |
| DAFTAR GAMBAR..... | viii |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Batasan Masalah..... | 7 |
| C. Rumusan Masalah | 7 |
| D. Tujuan dan Manfaat Penelitian..... | 8 |
| E. Sistematika Penulisan..... | 9 |
| BAB II KAJIAN PUSTAKA | 11 |
| A. Kerangka Teoritis | 11 |
| 1. Pengertian Biaya | 11 |
| 2. Pengertian dan unsur-unsur biaya produksi | 12 |
| 3. Metode pengumpulan harga pokok produksi..... | 16 |
| 4. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi..... | 19 |
| 5. Pengertian Efisiensi..... | 21 |
| 6. Harga Jual..... | 22 |
| 7. Metode Penetapan Harga Jual Berdasarkan Biaya..... | 23 |
| 8. Penetapan Harga Jual dalam Islam | 26 |
| B. Penelitian Terdahulu | 30 |
| BAB III METODE PENELITIAN | 33 |
| A. Jenis Penelitian | 33 |
| B. Lokasi Penelitian | 34 |
| C. Informan Penelitian | 34 |
| D. Data dan Sumber data..... | 34 |
| E. Teknik Pengumpulan Data | 35 |



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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

| | |
|---|-----------|
| Teknik Analisis Data | 36 |
| Gambaran Umum Ayu Catering Pekanbaru..... | 37 |
| BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN..... | 41 |
| A. Perhitungan dan Efisiensi biaya produksi dalam menetapkan harga jual pada Ayu Catering | 41 |
| B. Faktor Penghambat Dalam Penetapan Harga Jual | 50 |
| C. Perspektif Ekonomi Syariah terhadap penetapan harga jual yang dilakukan oleh Ayu Catering..... | 51 |
| BAB V KESIMPULAN DAN SARAN | 54 |
| A. Kesimpulan..... | 54 |
| B. Saran..... | 55 |
| DAFTAR PUSTAKA | 57 |





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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR TABEL

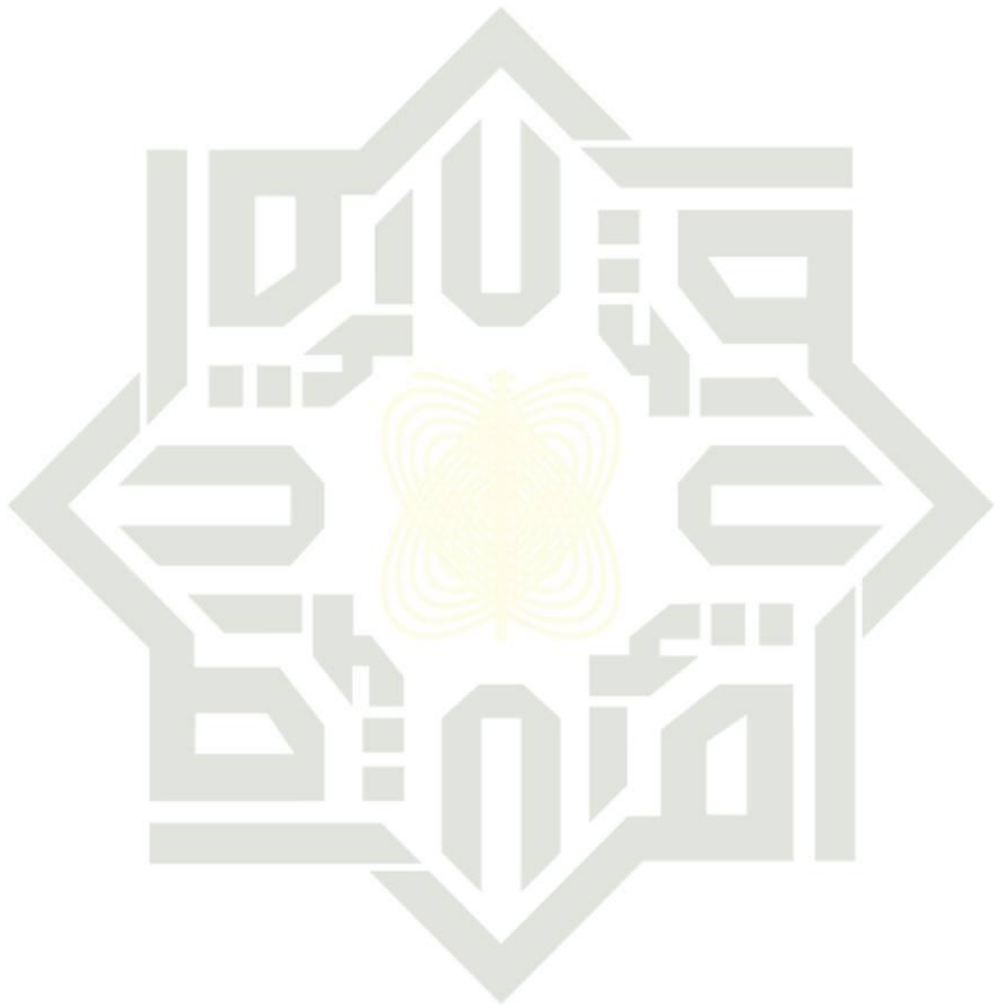
| | |
|---|----|
| Tabel I. 1 Data Omzet Katering periode Juni 2021 – Juni 2022 | 6 |
| Tabel III. 1 Daftar Paket Ayu Catering | 38 |
| Tabel IV. 1 Perhitungan Biaya Ayu Catering | 43 |
| Tabel IV. 2 Biaya Bahan Baku | 45 |
| Tabel IV. 3 Biaya Tenaga Kerja Langsung | 45 |
| Tabel IV. 4 Biaya Overhead Pabrik | 46 |
| Tabel IV. 5 Total Biaya | 46 |
| Tabel IV. 6 Perbandingan Penetapan Harga jual | 46 |
| Tabel IV. 7 Perbandingan Keuntungan yang Diperoleh Berdasarkan Harga Jual Menurut Ayu Catering dan metode variable costing | 48 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar III. 1. Struktur Organisasi Ayu Catering..... | 39 |
|--|----|

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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



UIN SUSKA RIAU

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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan ekonomi di Indonesia saat ini secara tidak langsung mendorong segala macam persaingan bisnis di berbagai bidang. Perusahaan harus memiliki strategi dan metode yang tepat untuk membuat produk dapat tetap bersaing dengan produk pesaing dan tetap memperoleh keuntungan atau laba. Masing-masing perusahaan atau industri harus memiliki tujuan yang ingin dicapai, yaitu memperoleh keuntungan yang maksimal, dapat bersaing di pasar, dan dapat bermanfaat bagi masyarakat luas.

Secara umum, salah satu masalah dalam bisnis sering kali dihadapkan pada peningkatan keuntungan, yaitu dalam menentukan harga jual. Harga jual mempengaruhi pendapatan perusahaan. Jika harga jual yang ditetapkan tinggi, maka laba perusahaan akan tinggi, tetapi akan mempengaruhi daya beli konsumen, sebaliknya jika harga jual rendah, maka untung juga menurun. Dasar untuk mendapatkan harga jual yang tepat adalah dengan mengetahui harga pokok produksi.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Menurut Hansen dan Mowen harga pokok produksi terdiri atas bahan baku langsung, tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik.¹ Dimana harga pokok produksi mencakup semua biaya-biaya yang terlibat dalam proses produksi.

Untuk menentukan harga pokok produk ada dua metode yang dipakai yaitu metode *full costing* dan metode *variable costing*. Menurut Cahyani dalam metode *full costing* pengertian biaya adalah biaya yang digunakan untuk memproduksi suatu unit produk. Dengan demikian untuk menghitung harga pokok produksi yang terdiri dari beberapa komponen yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel maupun tetap dimana yang termasuk biaya *overhead* variabel adalah biaya listrik, uang lembur, biaya bahan bakar, biaya perlengkapan pabrik, sedangkan yang termasuk biaya *overhead* tetap yaitu biaya penyusutan gedung dan sebagainya, biaya tersebut tidak termasuk biaya non produksi.² Sedangkan metode *variable costing* adalah menghitung seluruh biaya yang digunakan untuk suatu produk, yang komponen biayanya adalah biaya bahan baku, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead* pabrik yang hanya bersifat variabel.

¹ Helny Melynda, Petrus E., Christien C., "Perhitungan Harga Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Pink Jaya OEB UFU di Kupang)", *Journal Of Management*, Vol. 7., No. 2., (2018), h. 181.

² *Ibid.*, h. 182.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Penentuan harga jual merupakan hal penting yang harus diputuskan seorang manajer untuk mendapatkan laba atas biaya yang telah dikeluarkan terhadap barang atau jasa yang dihasilkan. Dalam menentukan harga jual suatu barang atau jasa, manajer dapat memutuskan harga jual yang terlalu tinggi atau rendah dari pesaingnya. Menurut Swastha, bahwa dalam metode penentuan harga jual berdasarkan biaya dalam bentuk yang paling sederhana, yaitu: *cost plus pricing method*, *mark up pricing method*, dan penentuan harga oleh produsen.³

Setiap perusahaan memiliki metode penentuan harga jual yang berbeda-beda untuk produknya, dimana suatu perusahaan harus mengetahui total biaya produksi yang dikeluarkan untuk memproduksi produk tersebut. Sebelum melanjutkan proses produksi, perusahaan harus mengetahui elemen dan faktor biaya apa saja yang akan dikeluarkan perusahaan, seperti pembelian bahan baku. Pembelian bahan baku merupakan salah satu fungsi dari manajemen persediaan.

Dalam Islam perdagangan harus dilakukan secara baik, dan sesuai dengan prinsip-prinsip ekonomi syariah, dalam Islam melarang keuntungan

³ Jerimia Figa Kristian, "Perhitungan Harga Pokok Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Guna Penentuan Harga Jual Produk Aquarium (Pada UKM Arief Aquarium) Di Sidoarjo", (Skripsi: Universitas Katolik Darma Cendika, 2019), h.27.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

yang berlebihan, perdagangan yang tidak jujur, merugikan orang lain, harus menerapkan keadilan dan kejujuran dalam setiap kegiatan ekonomi.⁴

Kepentingan yang berbeda antara pelaku usaha dan konsumen menuntut adanya sistem harga yang adil, harga yang terjadi akibat kekuatan permintaan dan penawaran dipasar. harga pasar adalah harga yang dibayar dalam transaksi barang dan jasa sesuai kesepakatan antara penjual dan pembeli. Penetapan harga adalah ketetapan harga yang telah ditentukan oleh pihak yang berhak untuk menentukan harga tersebut. Dalam penetapan harga, suatu barang maka harus disepakati dan berlaku secara umum.

Konsep harga yang adil menurut Ibnu Taimiyah merupakan harga nilai barang yang dibayar untuk objek yang sama diberikan, pada waktu dan tempat yang diserahkan barang tersebut. Keadilan yang dikehendaki oleh Ibnu Taimiyah yakni tidak melukai dan tidak merugikan orang lain.⁵ Dengan harga yang adil, kedua pihak akan memperoleh kepuasan masing-masing serta tidak ada pihak yang dirugikan.

Pada zaman sekarang salah satu bisnis yang banyak diminati adalah bisnis catering karena catering dapat menjadi solusi bagi konsumen yang ingin memenuhi kebutuhan dan keinginannya tanpa harus membuang waktu

⁴ Veith Rivai dan Andi Buchari, Islamic Economics dikutip dari: Sovi Nur Aisyah, “Analisis Mekanisme Penetapan Harga Jual Dalam Perspektif Prinsip-Prinsip Ekonomi Syariah (Studi Kasus Di Toko Arafah Jl.Perjuangan Cirebon)”, (Skripsi: IAIN Syekh Nurjati Cirebon, 2015), h. 2.

⁵ Euis Amalia, Sejarah Pemikiran Ekonomi Islam dikutip dari: Sovi Nur Aisyah, *op. cit.*, h. 5.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

dan tenaga. Hal ini juga merupakan tantangan bagi para pebisnis catering untuk dapat menjaga dan terus meningkatkan kualitas mutu pelayanannya dari waktu ke waktu sehingga dapat terus memuaskan konsumen dengan tetap menjunjung etika bisnis.

Katering atau disebut juga dengan jasa boga adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan diluar tempat usaha atas dasar pesanan.⁶ Sifat catering ada 2, yaitu:

1. Komersial

Tujuan dari sifat catering satu ini adalah untuk memperoleh keuntungan. Jasa boga yang andil di dalamnya tergolong dalam kategori Restoran, Kantin, Warung Makan, Kafetaria, Catering untuk Acara, Jamuan Makan, Pusat Jajan dan yang sekiranya memperoleh keuntungan makanan lainnya.

2. Non-Komersial

tidak bertujuan mencari keuntungan, tugasnya hanya memenuhi kewajiban tapi tetap digaji. Contoh jasa boga dalam kategori ini adalah penyelenggara makanan institusi (Rumah Sakit, Asrama, Panti Asuhan, Lembaga Permasyarakatan dan lain-lain).

Ayu Catering adalah salah satu catering yang berada di Kota Pekanbaru. Ayu Catering merupakan unit usaha yang bergerak dibidang

⁶ Lily S Sulistyowati, dkk., *Menu Catering Sehat*, (Jakarta: KEMENKES RI, 2017), h. 15.

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

industri jasa boga. Mereka menerapkan sifat catering komersial dimana catering ini memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal. Selama ini dalam penetapan harga pokok produksi yang hanya menggunakan perhitungan dan penetapan secara sederhana, sehingga menghasilkan informasi yang kurang tepat dan akurat dalam menentukan harga pokok produksi serta harga jualnya.

Berikut ini adalah data omzet yang di dapatkan Ayu Catering periode 1 tahun yaitu dari bulan Juni tahun 2021, hingga bulan Juni tahun 2022 yang telah penulis rangkum dalam tabel:

Tabel I. 1
Data Omzet Catering periode Juni 2021 – Juni 2022

| Bulan | Omzet |
|------------|------------------|
| Tahun 2021 | |
| Juni | Rp. 17.600.000,- |
| Juli | Rp. 42.350.000,- |
| Agustus | Rp. 14.875.000,- |
| September | Rp. 45.650.000,- |
| Oktober | Rp. 77.450.000,- |
| November | Rp. 23.975.000,- |
| Desember | Rp. 31.100.000,- |
| Tahun 2022 | |
| Januari | Rp. 73.975.000,- |
| Februari | Rp. 47.600.000,- |
| Maret | Rp. 91.200.000,- |
| April | Rp. 18.250.000,- |
| Mei | Rp. 17.412.500,- |
| Juni | Rp. 83.125.000,- |

Sumber: Ayu Catering

Berdasarkan data diatas, omzet catering yang besar menandakan pesanan catering di bulan tersebut cukup banyak namun berdasarkan

**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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

observasi yang penulis lakukan, keuntungan yang dirasakan tidak terlalu maksimal. Berangkat dari permasalahan tersebut, penulis ingin meneliti lebih dalam lagi mengenai perhitungan biaya produksi dalam menetapkan harga jual pada Ayu Catering Pekanbaru. Penulis menuangkan hasil penelitian tersebut untuk dijadikan bahan dalam pembuatan skripsi dengan judul **“ANALISIS PERHITUNGAN DAN EFISIENSI BIAYA PRODUKSI DALAM MENETAPKAN HARGA JUAL PADA AYU CATERING PEKANBARU MENURUT PERSPEKTIF EKONOMI SYARIAH.”**

B. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis sampaikan diatas serta titik tolak masalah yang telah ada. Penulis membatasi masalah yang diteliti agar lebih terarah. Adapun batasan masalah yang diteliti yaitu, perhitungan biaya produksi dalam menetapkan harga jual pada ayu catering pekanbaru menurut perspektif ekonomi syariah.

C. Rumusan Masalah

Dari latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana perhitungan dan efisiensi biaya produksi dalam menetapkan harga jual pada Ayu Catering ?

**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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

2. Apakah faktor penghambat Ayu Catering dalam penetapan harga jual?
3. Bagaimana perspektif Ekonomi Syariah terhadap penetapan harga jual yang dilakukan oleh Ayu Catering?

D. Tujuan dan Manfaat Penelitian

1. Tujuan Penelitian

- a. Untuk menganalisis perhitungan dan efisiensi biaya produksi dalam menetapkan harga jual pada Ayu Catering.
- b. Untuk mengidentifikasi faktor penghambat Ayu Catering dalam penetapan harga jual.
- c. Untuk mengetahui perspektif Ekonomi Syariah terhadap penetapan harga jual yang dilakukan oleh Ayu Catering.

2. Manfaat Penelitian

Kegunaan yang diharapkan dalam penelitian ini adalah:

- a. Secara teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberi sumbangan pemikiran yang berarti bagi masyarakat kampus pada umumnya dan semoga dapat digunakan sebagai bahan kajian lebih lanjut oleh penelitian selanjutnya.

**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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- b. Secara praktis

Hasil penelitian ini diharapkan memberi manfaat bagi pihak Ayu Catering agar dapat memaksimalkan keuntungan yang diperoleh dan sesuai dengan Ekonomi Syariah.

E. Sistematika Penulisan

Pembahasan ini akan disusun secara sistematis sesuai dengan tata urutan sebagai berikut:

BAB I: PENDAHULUAN

Bab ini merupakan gambaran untuk memberi rangka pemikiran keseluruhan dari skripsi ini yang meliputi: Latar belakang masalah, Rumusan Masalah, Tujuan Penelitian, Manfaat Penelitian dan Sistematika Penulisan.

BAB II: TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini merupakan landasan teori yang nantinya akan dijadikan sebagai acuan Analisa, bab ini berisi penjabaran dari pengertian biaya, pengertian dan unsur-unsur biaya produksi, metode pengumpulan harga pokok produksi, metode penentuan harga pokok produksi, pengertian efisiensi, harga jual, metode penetapan harga jual berdasarkan biaya, penetapan harga jual dalam Islam. Serta penelitian-penelitian terkait dengan penelitian penulis.

BAB III: METODE PENELITIAN

Bab ini berisi tentang metode-metode yang digunakan peneliti untuk mengumpulkan data terkait dengan penelitian pada Ayu Catering Pekanbaru,



seperti Jenis Penelitian, Lokasi Penelitian, informan Penelitian, Data dan Sumber Data, Teknik Pengumpulan Data dan Teknik Analisis data, Gambaran Umum Ayu Catering Pekanbaru.

BAB IV: HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini merupakan bagian pokok dari pembahasan skripsi yang di dalamnya menyajikan analisis hasil penelitian, yang mencakup tiga hal, Yakni, perhitungan biaya produksi dalam menetapkan harga jual pada Ayu Catering, faktor penghambat dalam menetapkan harga jual, dan tinjauan Ekonomi Syariah terhadap penetapan harga jual tersebut.

BAB V: KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini merupakan bagian akhir dari uraian Skripsi yang terdiri dari kesimpulan dari hasil penelitian berdasarkan rumusan masalah yang ada dan berisi saran-saran penulis terkait dengan penelitian.

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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kerangka Teoritis

1. Pengertian Biaya

Dalam menjalankan usaha tentunya membutuhkan biaya yang harus dikeluarkan perusahaan untuk bisa terus beraktivitas. Biaya sendiri merupakan hal yang sangat penting dan tidak terpisahkan dalam menentukan laba yang akan diperoleh perusahaan.

Menurut KBBI biaya adalah uang yang dikeluarkan untuk mengadakan (mendirikan, melakukan, dan sebagainya) sesuatu.⁷ Sedangkan menurut Mulyadi, dalam arti luas biaya adalah: pengorbanan sumber ekonomi, yang diukur dalam satuan uang, yang telah terjadi atau yang kemungkinan akan terjadi untuk tujuan tertentu.⁸ Definisi ini mengandung 4 unsur pokok mengenai biaya, yaitu:

- a. Biaya merupakan pengorbanan sumber ekonomi.
- b. Diukur dalam satuan uang.
- c. Yang telah terjadi atau yang secara potensial akan terjadi.
- d. Pengorbanan tersebut untuk tujuan tertentu.

⁷ KBBI Daring, "Biaya", dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/biaya>, di akses pada 21 Juli 2022

⁸ Nirma Wanti, "Analisis Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Cpo Pada Pfl. Sasam Jawa Medan", (Skripsi: UMSU, 2019), h. 12.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Menurut Horngren, Datar, Foster menjelaskan bahwa: Biaya adalah sebagai sumber daya yang dikorbankan atau dilepaskan untuk mencapai tujuan tertentu.⁹ Suatu biaya seperti bahan langsung atau iklan, biasanya diukur dalam jumlah uang yang harus dibayarkan dalam rangka mendapatkan barang atau jasa.

Daljono, mendefinisikan biaya sebagai suatu pengorbanan sumber ekonomi yang diukur dalam satuan uang, untuk mendapatkan barang atau jasa yang diharapkan akan memberikan keuntungan atau manfaat pada saat ini atau masa yang akan datang.¹⁰

Dari beberapa pengertian diatas penulis dapat menyimpulkan bahwa biaya adalah pengorbanan sumber daya yang dapat diukur dalam satuan uang untuk mendapatkan atau menciptakan suatu barang yang diharapkan akan memberikan keuntungan yang diinginkan.

2. Pengertian dan unsur-unsur biaya produksi

Perhitungan biaya produksi atau harga pokok produksi bertujuan untuk menentukan harga pokok persatuan produk yang akan dijual, sehingga ketika produk tersebut terjual, maka perusahaan dapat

⁹ Charles T. Horngren, Srikant M. Datar, George Foster, *Akuntansi Biaya, Penekanan Manajerial*, Terj. P. A. Lestari (Jakarta: ERLANGGA, 2006) h. 31.

¹⁰ Eko Purwanto dan Sinta Sukma Watini, "Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit)", dalam *Journal Of Applied Managerial Accounting*, Vol. 4., No. 2., (2020), h. 249.



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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

mengetahui laba atau kerugian yang akan diterima perusahaan setelah dikurangi dengan biaya-biaya lainnya.

Pengertian harga pokok produksi menurut Bustami dkk. yaitu, kumpulan biaya produksi yang terdiri dari bahan baku langsung, tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik ditambah biaya persediaan produk dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir.¹¹ Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir.

Hansen dan Mowen, menyatakan bahwa harga pokok produk adalah pembebanan biaya yang mendukung tujuan manajerial yang spesifik¹². Artinya penentuan harga pokok suatu produk bergantung pada tujuan manajerial yang spesifik atau yang ingin dicapai.

Biaya-biaya yang terjadi dalam kegiatan manufaktur disebut biaya produksi (*production cost of manufacturing*). Biaya-biaya yang timbul pada proses produksi akan mempengaruhi perubahan harga pokok produksi. Biaya-biaya tersebut adalah biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

¹¹ Nirma Wanti, *Op.cit.*, h. 20.

¹² Jerimia Figa Kristian, *Op.cit.*, h.15.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

a. Biaya bahan baku langsung (*direct raw material cost*)

Bahan baku langsung adalah bahan baku yang dapat ditelusuri secara langsung pada produk yang sedang diproduksi. Biaya dari bahan-bahan ini dapat secara langsung dibebankan kepada produk karena pengamatan fisik dapat digunakan untuk mengukur jumlah yang dikonsumsi dalam setiap produk.

Bahan baku langsung adalah semua bahan yang dapat diidentifikasi dengan produk jadi, yang dapat ditelusuri ke produk setengah jadi dan produk jadi, dan merupakan bagian terbesar dari biaya produksi.¹³

b. Biaya tenaga kerja langsung (*direct labor cost*)

Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang digunakan dalam mengubah atau mengonversi bahan baku menjadi produk selesai dan dapat ditelusuri secara langsung kepada produk selesai.¹⁴

Riwayadi mengatakan bahwa tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang terlibat langsung dalam pembuatan barang jadi dan pembayaran upahnya berdasarkan unit yang dihasilkan atau berdasarkan jam kerja.¹⁵ Tenaga kerja yang terlibat langsung

¹³ Wiwik Lestari dan Dhyka Bagus Permana, *Loc.cit.*

¹⁴ Nirma Wanti, *Op.cit.*, h. 14.

¹⁵ Riwayadi, *Akuntansi Biaya: Pendekatan Tradisional dan Kontemporer*, (Jakarta: Salemba Empat, 2014), h. 73.

dalam pembuatan barang jadi, tetapi upahannya dibayar harian atau bulanan tidak dapat dikategorikan sebagai tenaga kerja langsung , tetapi sebagai tenaga kerja tidak langsung (*indirect labor*) karena upahnya tidak dapat ditelusuri secara mudah dan akurat ke barang jadi.

c. Biaya *overhead* pabrik

Overhead pabrik adalah semua biaya produksi selain bahan baku langsung atau tenaga kerja langsung dikelompokkan menjadi satu kategori. Pada perusahaan manufaktur, *overhead* juga dikenal sebagai beban pabrik atau *overhead* manufaktur. Kategori biaya *overhead* memuat berbagai hal. Biaya *overhead* pabrik merupakan biaya tidak langsung karena itu biaya *overhead* pabrik tidak dapat secara langsung dibebankan ke produk. Biaya tersebut antara lain:

- 1) Biaya bahan penolong, yaitu biaya dari komponen yang digunakan dalam proses produksi tetapi nilainya relative kecil dan tidak dapat ditelusuri atau diidentifikasi secara langsung pada suatu produk. Contohnya yaitu kancing dan benang pada perusahaan garmen, lem dan paku pada perusahaan sepatu.
- 2) Biaya tenaga kerja tidak langsung, yaitu biaya atau pengorbanan sumber daya atas kinerja karyawan bagian produksi yang tidak dapat ditelusuri atau diidentifikasi

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

jejaknya atas produk-produk yang dihasilkan perusahaan.

Contohnya yaitu pengawas pabrik dan direktur pabrik.

Biaya tidak langsung lainnya adalah biaya selain biaya bahan penolong dan biaya tenaga kerja tidak langsung yang terjadi di bagian produksi, yang mana biaya ini tidak dapat ditelusuri atau diidentifikasi jejaknya atas produk-produk yang dihasilkan perusahaan. Contohnya yaitu penyusutan mesin pabrik, reparasi dan pemeliharaan peralatan pabrik, listrik dan air pabrik.

3. Metode pengumpulan harga pokok produksi

Metode pengumpulan harga pokok produksi pada dasarnya ditentukan berdasarkan cara kerja perusahaan dalam melakukan proses produksi. Tujuan dari metode harga pokok adalah untuk menentukan harga pokok atau biaya per unit yaitu dengan membagi biaya pada suatu periode tertentu dengan jumlah unit produk yang dihasilkan pada periode tersebut.

Pengumpulan harga pokok produksi berdasarkan proses produksinya dibagi menjadi dua metode, yaitu:

- a. Metode harga pokok pesanan (*job order cost method*)



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Metode ini dihitung dengan cara menjumlahkan total biaya produksi, lalu dibagi dengan total produk dalam satuan. Metode ini dihitung dengan cara menjumlahkan total biaya produksi, lalu dibagi dengan total produk dalam satuan.¹⁶ Perusahaan yang produknya dipesan terlebih dahulu, menggunakan metode harga pokok pesanan. Metode harga pokok pesanan akan melakukan proses produksinya ketika ada pesanan dari konsumen atau pelanggan. Pembuatan produk dilakukan sesuai dengan spesifikasi atau karakteristik yang telah ditentukan dan dipesan oleh pelanggan. Jadi metode ini lebih bertujuan untuk memenuhi kebutuhan pelanggan atau konsumen yang berbeda-beda.

Karakteristik metode harga pokok pesanan:

- 1) Perusahaan memproduksi berbagai macam produk sesuai dengan spesifikasi pemesan dan setiap jenis produk perlu dihitung harga pokok produksinya secara individual.
- 2) Biaya produksi harus digolongkan berdasarkan hubungannya dengan produk menjadi dua kelompok berikut ini: biaya produksi langsung dan biaya produksi tidak langsung.

¹⁶ Jonathan Julio Budiman, Ventje Ilat, Lidia M. Mawikere, "Analisis Penentuan Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada PT. Blue Ocean Grace International", dalam *Jurnal Riset Akuntansi Going Concern*, Vol. 14., No. 1., (2019), h.



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 UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- 3) Biaya produksi langsung terdiri dari biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung, sedangkan biaya tidak langsung disebut dengan istilah biaya overhead pabrik.
 - 4) Biaya produksi langsung diperhitungkan sebagai harga pokok produksi pesanan tertentu berdasarkan biaya yang sesungguhnya terjadi, sedangkan biaya overhead pabrik diperhitungkan kedalam harga pokok pesanan berdasarkan tarif yang ditentukan dimuka.
 - 5) Harga pokok produksi per unit dihitung pada saat pesanan selesai diproduksi dengan cara membagi jumlah biaya produksi yang dikeluarkan untuk pesanan tersebut dengan jumlah unit produk yang dihasilkan dalam pesanan yang bersangkutan.
- b. Metode harga pokok proses (*process cost method*)
- Dalam metode ini biaya-biaya produksi dikumpulkan untuk periode tertentu dan kos produksi per satuan produk yang dihasilkan dalam periode tersebut dihitung dengan cara membagi total biaya produksi untuk periode tersebut dengan jumlah satuan produk dalam periode yang bersangkutan.¹⁷

¹⁷ Evi Noviasari dan Richad Alamsyah, "Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Studi Kasus pada UMKM Sepatu Heriyanto" dalam *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, Vol. 8., No. 1., (2020), h. 19.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Karakteristik metode harga pokok proses:

- 1) Produk yang dihasilkan merupakan produk standar.
- 2) Produk yang dihasilkan dari bulan ke bulan adalah sama.
- 3) Kegiatan produksi dimulai dengan diterbitkannya perintah produksi yang berisi rencana produksi produk standar untuk jangka waktu tertentu.

4. Metode Penentuan Harga Pokok Produksi

Metode penentuan *cost* produk adalah cara memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam *cost* produksi. Dalam memperhitungkan unsur-unsur biaya ke dalam *cost* produksi, terdapat dua pendekatan yaitu metode *full costing* dan *variable costing*.

a. *Full costing method*

Metode *full costing* adalah metode penetapan harga pokok produksi dengan menghitung semua unsur biaya produksi, yang terdiri dari (biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead pabrik, baik variabel maupun tetap) serta ditambah dengan biaya non produksi yang terdiri dari (biaya pemasaran, biaya administrasi dan umum).¹⁸

¹⁸ Abdul Rokhman Efendi, "Analisis Strategi Penetapan Harga Jual Ditinjau Dari Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Aliff Catering", dalam *PEFORMA: Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, Vol. 3., No. 3., (2018), h. 393.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

$$\text{Hpp} = \text{biaya bahan baku} + \text{biaya tenaga kerja langsung} + \text{biaya overhead (variabel dan tetap)}$$

b. Variable Costing method

Variable costing adalah metode penentuan harga pokok produksi yang menghitung biaya produksi yang berperilaku variabel saja. yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel.¹⁹ Sedangkan untuk biaya *overhead* pabrik yang bersifat tetap akan dibebankan pada periode tertentu. Jadi dapat disimpulkan bahwa dengan menggunakan *variable costing* barang yang akan dijual tidak mengandung biaya *overhead* tetap. *Variable costing* lebih banyak digunakan untuk pengambilan keputusan jangka pendek. Dimana *variable costing* merupakan metode kalkulasi biaya persediaan dimana semua biaya variabel dimasukkan sebagai biaya persediaan.

$$\text{Hpp} = \text{biaya bahan baku} + \text{biaya tenaga kerja langsung} + \text{biaya overhead (variabel)}$$

Perhitungan harga pokok produksi bermanfaat bagi manajemen sebagai berikut:

¹⁹ Helmina Batubara, "Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada Pembuatan Etalase Kaca Dan Alumunium Di UD. Istana Alumunium Manado", dalam *Jurnal EMBA*, Vol. 1., No. 3., (2013), h. 220.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- a. Menentukan harga jual produk.
- b. Menentukan realisasi produksi.
- c. Menghitung laba-rugi periodik.
- d. Menentukan harga pokok persediaan produk jadi dan produk dalam proses yang disajikan dalam neraca.

5. Pengertian Efisiensi

Menurut KBBI efisiensi adalah ketepatan cara (usaha, kerja) dalam menjalankan sesuatu (dengan tidak membuang waktu, tenaga, biaya).²⁰ Kata efisiensi berasal dari bahasa latin yaitu *efficere* yang berarti menghasilkan, mengadakan, menjadikan. Efisiensi dapat dirumuskan menurut suatu pengertian tertentu yaitu memaksimalkan perbandingan antara hasil bersih yang nyata (imbangan akibat-akibat yang di kehendaki terhadap yang tidak di kehendaki) dengan pengorbanan yang diberikan.

Efisiensi adalah kata yang menunjukkan keberhasilan seseorang atau organisasi atas usaha yang dijalankan yang diukur dari segi besarnya sumber yang digunakan untuk mencapai hasil kegiatan yang dijalankan. Efisiensi produksi pada suatu lembaga seperti bank syariah dalam mengeluarkan biaya dalam bentuk pemberian investasi pembiayaan,

²⁰ KBBI Daring, "Efisiensi", dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/efisiensi>, di akses pada 20 Mei 2023.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

merupakan salah satu bentuk mekanisme produksi bank dalam rangka menghasilkan output yang paling tinggi dari suatu investasi.²¹

Efisiensi produksi adalah jumlah relatif input yang digunakan untuk mencapai tingkat output tertentu. Semakin sedikit kuantitas input yang digunakan untuk membuat sejumlah produk atau semakin banyak produk yang dibuat dengan kuantitas input tertentu, maka semakin tinggi efisiensinya.²²

6. Harga Jual

Dalam teori ekonomi, harga (*price*), nilai (*value*), dan manfaat (*utility*), merupakan konsep yang saling berkaitan. Manfaat adalah atribut sebuah item/barang yang mempunyai kemampuan untuk memuaskan keinginan. Nilai adalah ukuran kuantitatif bobot sebuah produk yang dapat dipertukarkan dengan produk lain. Harga adalah nilai yang disebutkan dalam bentuk mata uang seperti rupiah, dinar atau dolar atau medium moneter lainnya sebagai nilai tukar.²³

Harga jual adalah sejumlah biaya yang dikeluarkan perusahaan untuk memproduksi suatu barang atau jasa ditambah dengan persentase

²¹ Muhamad, *Manajemen Dana Bank Syariah*, (Jakarta: Rajawali Pers, 2015), h.262-263.

²² Horngren, C. T., Srikant M. Datar, George Foster, *Akuntansi Biaya* (2008), h. 279.

²³ Harman Malau, *Manajemen Pemasaran, Teori dan Aplikasi Pemasaran Era Tradisional Sampai Era Modernisasi Global*, (Bandung: Alfabeta, 2018), h. 125.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

laba yang diinginkan perusahaan, karena itu untuk mencapai laba yang diinginkan oleh perusahaan salah satu cara yang dilakukan untuk menarik minat konsumen adalah dengan cara menentukan harga yang tepat untuk produk yang terjual.²⁴ harga jual merupakan besaran harga yang akan ditawarkan kepada konsumen, sebagai imbalan dari pengeluaran biaya produksi ditambah biaya nonproduksi yang dilakukan perusahaan untuk memperoleh laba.

Penetapan harga harus dilakukan secara tepat dan akurat, sehingga perusahaan mampu bertahan dan memproduksi produk ditengah pesaing. perubahan harga dalam jumlah kecil maupun besar akan berdampak pada penjualan produk dalam kuantitas yang cukup besar. Karena itu perusahaan dituntut hati-hati dalam penentuan harga jual dengan mempertimbangkan berbagai hal. Maka jika ada kesalahan dalam penentuan harga jual, perusahaan akan rugi atau kehilangan pelanggan karena harga jual yang ditentukan terlalu rendah maupun terlalu tinggi.

7. Metode Penetapan Harga Jual Berdasarkan Biaya

Hampir semua perusahaan mendasarkan harga produk pada biaya produksi, kemudian menambahkan persentase tertentu agar mereka bisa memperoleh keuntungan. Biaya produksi (*manufacturing cost*) adalah biaya-biaya yang diperlukan untuk memperoleh bahan baku (mentah) dari

²⁴ Jerimia Figa Kristian, *Op.cit.*, h.25.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

pemasok dan mengubahnya menjadi produk selesai yang siap dijual.²⁵

Biaya produksi terdiri atas biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik.

Menurut Swastha, bahwa dalam metode penentuan harga jual yang berdasarkan biaya dalam bentuk yang paling sederhana²⁶, yaitu:

a. *Cost plus pricing method*

Dalam metode ini, penjual atau produsen menetapkan harga untuk satu unit barang yang besarnya sama dengan jumlah biaya per unit, ditambah dengan jumlah laba yang diinginkan. Dalam menghitung *cost plus pricing*, digunakan rumus:

$$\text{Harga Jual} = \text{Biaya Total} + \text{Margin}$$

Margin: merupakan persentase laba yang diinginkan atau diharapkan perusahaan

b. *Mark up pricing method*

Para pedagang akan menentukan harga jualnya dengan cara menambahkan *mark up* yang diinginkan pada harga beli persatuan. Persentase yang ditetapkan berbeda untuk setiap jenis barang. Metode ini biasa digunakan oleh *reseller* dan *dropshiper*

Dalam menghitung harga jual, menggunakan rumus:

²⁵ Wiwik Lestari dan Dhyka Bagus Permana, *Akuntansi Biaya dalam Prespektif Manajerial*, (Book: PT RajaGrafindo Persada, 2017), h. 22.

²⁶ Jerimia Figa Kristian, *Op.cit.* h. 27.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

$$\text{Harga Jual} = \text{Harga Beli} + \text{Mark Up}$$

Mark up: jumlah kenaikan harga atas biaya unit total

c. Penentuan harga oleh produsen.

Dalam metode ini, harga yang ditetapkan oleh perusahaan adalah awal dari rangkaian harga yang ditetapkan oleh perusahaan-perusahaan lain dalam saluran distribusi. Karena itu, penetapan harga oleh produsen memegang penting dalam menentukan harga akhir barang. Dalam menetapkan harga jualnya produsen dapat berorientasi pada biaya. Proses penetapan harga dimulai dengan menghitung biaya per unit barang yang dihasilkan, kemudian menambahkan sejumlah *mark up* tertentu. Produsen menggunakan rumus yang mereka anggap cocok bagi mereka, tentunya berdasarkan pengamatan atas produk yang dihasilkannya. Setiap produk mempunyai pola biaya yang berbeda satu sama lainnya. Karena banyaknya biaya yang ikut berpengaruh pada *cost* barang, maka terkadang harga ditetapkan dengan pemikiran langsung. Cara ini disebut *Native Cost Plus Method*, yaitu penetapan harga secara apa adanya. Harga ditetapkan dengan menambah *mark up* yang dianggap pantas pada *cost* barang. *Cost* per unit dihitung dengan menganggap bahwa semua barang telah terjual dalam satu periode yang lalu.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Lalu biaya total yang terjadi pada bulan tersebut dibagi dengan volume produksi.

8. Penetapan Harga Jual dalam Islam

Menurut Rachmat Syafei, harga hanya terjadi pada akad, yakni sesuatu yang direlakan dalam akad, baik lebih sedikit, lebih besar, atau sama dengan nilai barang. Biasanya, harga dijadikan penukar barang yang diridhai oleh kedua pihak yang akad.²⁷

Menurut Ibnu Taimiyah yang dikutip oleh Yusuf Qardhawi: “Penentuan harga mempunyai dua bentuk; ada yang boleh dan ada yang haram. *Tas’ir* ada yang zalim, itulah yang diharamkan dan ada yang adil, itulah yang dibolehkan.”²⁸

Penetapan harga (*tas’ir*), menurut Imam Taqiyuddin An-Nabhani *Tas’ir* adalah perintah penguasa atau para wakilnya atau siapa saja yang mengatur urusan kaum muslimin kepada pelaku pasar agar mereka tidak menjual barang dagangan mereka kecuali dengan harga tertentu, dan mereka dilarang menambahkan atas harga itu agar mereka tidak

²⁷ Rachmat Syafei, *Fiqh Muamalah*, (Bandung: CV PUSTAKA SETIA, 2001), h. 87.

²⁸ Yusuf Qardhawi, Norma Dan Etika Ekonomi Islam dikutip dari: Muhammad Birusman Nuzadin, “Harga dalam Prespektif Islam”, dalam *Mazahib*, Vol. IV., No. I., (2007), h. 93.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

melonjakkan harga, atau mengurangi dari harga itu agar mereka tidak merugikan lainnya.²⁹

Dalam menetapkan harga Ibnu Taimiyah berpatokan pada kekuatan pasar, dalam hal ini hukum permintaan dan penawaran. Ibnu Taimiyah menekankan bahwa jika harga berjalan sesuai dengan kekuatan pasar maka pemerintah tidak diperbolehkan ikut campur tangan dalam menentukan harga. Namun apabila mekanisme penetapan harga tidak berjalan normal, ada unsur kezaliman didalamnya, maka pemerintah disarankan melakukan kontrol harga.³⁰

Ibnu Taimiyah memandang keadilan harga dari dua sudut pandang yaitu produsen dan konsumen. Menurutnya keadilan harga bagi produsen adalah ketika barang dagangannya itu tidak dikenakan harga paksa, sehingga kehilangan keuntungan normal atasnya. Sebab setiap orang memiliki wewenang atas hak miliknya, tidak seorangpun yang boleh mengambil seluruhnya atau sebagian tanpa persetujuan dari orang tersebut.³¹

²⁹ Rozalinda, Fikih Ekonomi Syariah, dikutip dari: Maryati, *Analisis Hukum Islam Terhadap Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 27 Tahun 2017 Tentang Penetapan Harga Acuan Pembelian di Petani dan Harga Acuan Penjualan di Konsumen*, (Skripsi: Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung, 2018), h. 19.

³⁰ ST. Fatima, *Penetapan Harga Menurut Ibnu Taimiyah (Mekanisme, Kriteria dan Dasar Hukum)*, (Skripsi: Institut Agama Islam Negeri Parepare, 2021), h. 43-44.

³¹ A. A. Islahi, Konsep Ekonomi Ibnu Taimiyah dikutip dari: ST. Fatima, *op.cit.*, h. 50-51.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Sedangkan keadilan harga bagi konsumen, Ibnu Taimiyah menggunakan contoh seseorang yang diperintahkan oleh agama untuk membeli barang tertentu, seperti peralatan untuk beribadah, ia harus membelinya dengan harga yang setara. Seseorang tidak berhak menetapkan harga yang lebih rendah untuk mendapatkan barang yang berkualitas.³² Artinya mereka mendapatkan barang yang berkualitas sesuai dengan harga yang ditetapkan oleh produsen.

Adapun ayat yang menjadi rujukan Ibnu Taimiyah dalam menetapkan harga adalah Surah An-Nisa ayat 29:

عَنْ تِجَارَةٍ تَكُونُ أَنْ إِلَّا بِالْبَاطِلِ بَيْنَكُمْ أَمْوَالِكُمْ تَأْكُلُوا لَا أَمْوَالِ الَّذِينَ يَأْتِيهَا
رَحِيمًا بِكُمْ كَانَ اللَّهُ إِنَّ أَنْفُسَكُمْ تَقْتُلُوا وَلَا مِّنْكُمْ تَرْضَى

Artinya:

*Hai orang-orang yang beriman, janganlah kamu saling memakan harta sesamamu dengan jalan yang batil, kecuali dengan jalan perniagaan yang Berlaku dengan suka sama-suka di antara kamu. dan janganlah kamu membunuh dirimu, Sesungguhnya Allah adalah Maha Penyayang kepadamu.*³³ (Q.S An-Nisa ayat 29)

Abu Yahya dalam Tafsir Hidayatul Hikmah menjelaskan bahwasannya didalam ayat ini Allah melarang memakan harta orang lain dengan jalan yang batil, di mana di dalamnya terdapat bahaya bagi mereka, baik bagi pemakannya maupun orang yang diambil hartanya,

³² *Ibid.*, h. 52.

³³ Q.S. An Nisa (4): 29.



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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Allah menghalalkan kepada mereka semua yang bermaslahat bagi mereka seperti berbagai bentuk perdagangan dan berbagai jenis usaha dan keterampilan. Disyaratkan atas dasar suka sama suka dalam perdagangan untuk menunjukkan bahwa akad perdagangan tersebut bukan akad riba, karena riba bukan termasuk perdagangan, bahkan menyelisihi maksudnya, dan bahwa kedua belah pihak harus suka sama suka dan melakukannya atas dasar pilihan bukan paksaan. Oleh karena itu, jual beli gharar (tidak jelas) dengan segala bentuknya adalah haram karena jauh dari rasa suka sama suka. Termasuk sempurna rasa suka sama suka adalah barangnya diketahui dan bisa diserahkan. Jika tidak bisa diserahkan mirip dengan perjudian. Di sana juga terdapat dalil bahwa akad itu sah baik dengan ucapan maupun perbuatan yang menunjukkan demikian, karena Allah mensyaratkan ridha, oleh karenanya dengan cara apa pun yang dapat menghasilkan keridhaan, maka akad itu sah.³⁴

Ayat ini menjelaskan bahwa Allah SWT. sangat melarang adanya kecurangan yang menyebabkan kerugian dalam kegiatan perniagaan. Ibnu Taimiyah mengatakan bahwa “seorang penjual tidak diperbolehkan menetapkan harga diatas harga biasanya kepada masyarakat yang tidak

³⁴ Abu Yahya Marwan bin Musa, “Tafsir Al Qur’an” dalam *Tafsir Hidayatul Hikmah*, Jilid 1, h. 53.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

menyadari harga pasar. Penjual harus menjual dagangannya pada tingkat harga yang umum atau harga yang mendekatinya.”³⁵

Berdasarkan beberapa penjelasan diatas penulis menyimpulkan beberapa ketentuan dalam menetapkan harga dalam Islam, yaitu:

- a. Harga berpatokan pada kekuatan pasar
- b. Harga yang adil bagi penjual dan pembeli
- c. Saling meridhai antara penjual dan pembeli.
- d. Tidak ada kecurangan
- e. Barangnya diketahui dan dapat diserahkan

B. Penelitian Terdahulu

Penelitian ini mencoba melakukan penelusuran terhadap penelitian-penelitian yang terkait atau serupa dengan penelitian yang akan penulis kaji diantaranya :

Via Varidhotul Islamiyah, Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri Metro, Lampung. Pada tahun 2017 dengan judul *Strategi Penetapan Harga Dalam Prespektif Etika Bisnis Islam (Studi Kasus Jual Beli Kebutuhan Pokok LPG di Way Jepara Lampung Timur)*, yang fokus penelitiannya mengetahui strategi penetapan harga perspektif etika bisnis Islam pada jual beli kebutuhan pokok LPG di Way

³⁵ A. A. Islahi, Konsep Ekonomi Ibnu Taimiyah dikutip dari: ST. Fatima, *op. cit.*, h. 57.



Jepara Lampung Timur. Hasil dari penelitian ini adalah harga yang terjadi pada gas LPG, meskipun dengan harga yang mahal akibat dari terjadinya penimbunan, para konsumen terpaksa tetap membelinya, karena masyarakat atau konsumen sangat membutuhkan barang tersebut maka hal tersebut tidak diperbolehkan sebab akan berakibat buruk terhadap perekonomian dan akan menyengsarakan masyarakat yang membutuhkan.

Muhammad Ismail Ali Serunting, Mahasiswa Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Raden Fatah, Palembang. Pada tahun 2017 dengan judul *Strategi Penetapan Harga ATK CV. Putra Pelangi Berkah Menurut Prespektif Ekonomi Islam* yang fokus penelitiannya mengetahui penetapan harga pada CV. Putra Pelangi Berkah dan apakah sudah sesuai dengan prinsip ekonomi Islam. Hasil dari penelitian ini adalah penetapan harga yang dilakukan oleh CV Putra Pelangi Berkah sudah sesuai dengan prinsip ekonomi Islam. Karena harga tersebut dibentuk oleh mekanisme harga yang ada, yaitu bertemunya penjual dan pembeli.

Sovi Nur Aisyah, Mahasiswa Fakultas Syariah dan Ekonomi Islam, Institut Agama Islam Negeri (IAIN) Syekh Nurjati, Cirebon. Pada tahun 2015 dengan judul “*Analisis Mekanisme Penetapan Harga Jual Dalam Perspektif Prinsip-Prinsip Ekonomi Syariah*” yang fokus penelitiannya mekanisme penetapan harga jual di Toko Arafah. Hasil dari penelitian ini adalah penetapan harga di Toko Arafah sudah sesuai dengan prinsip-prinsip ekonomi syariah karena harga yang ditetapkan tidak mendzalimi pembeli.

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Abdul Rokhman Efendi, Mahasiswa Fakultas Manajemen Bisnis, Universitas Ciputra, Surabaya. Pada tahun 2018 dengan judul *Analisis Strategi Penetapan Harga Jual Ditinjau Dari Harga Pokok Produksi Pada Perusahaan Aliff Catering* yang fokus penelitiannya strategi penetapan harga jual yang ditetapkan oleh perusahaan Aliff Catering. Hasil dari penelitian ini adalah metode penetapan harga pokok produksi yang sesuai untuk Aliff Catering adalah *variable costing*, sedangkan untuk penetapan harga jual yang sesuai adalah *competitive based pricing*.

Eko Purwanto dan Sinta Sukma Watini, Mahasiswa Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Informatika dan Bisnis Indonesia. Pada tahun 2020 dengan judul *Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit)* yang fokus penelitiannya adalah untuk mengetahui total biaya yang dihitung dan harga jual yang ditetapkan oleh Regar Fruit. Hasil dari penelitian ini adalah Regar Fruit telah melakukan perhitungan dengan baik, namun terdapat beberapa komponen yang tidak dimasukkan dalam perhitungan sehingga harga jual yang ditetapkan pun lebih rendah.

Penelitian di atas berbeda dengan penelitian yang akan penulis lakukan. Dalam penelitian ini, penulis menekankan pada permasalahan mengenai analisis perhitungan dan efisiensi biaya produksi dalam menetapkan harga jual pada perusahaan Ayu Catering pekanbaru perspektif ekonomi syariah.

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang di gunakan dalam penelitian ini adalah penelitian lapangan (*field research*). Penelitian lapangan adalah suatu penelitian yang dilakukan dalam kancan kehidupan sebenarnya. Penelitian pada hakikatnya merupakan metode untuk menemukan secara khusus dan realistis apa yang tengah terjadi pada suatu saat di tengah masyarakat.³⁶

Metodologi penelitian adalah sekumpulan peraturan, kegiatan, dan prosedur yang digunakan oleh pelaku suatu disiplin. Metode juga merupakan analisis teoritis mengenai suatu cara atau metode. Penelitian merupakan suatu penyelidikan yang sistematis untuk meningkatkan sejumlah pengetahuan, juga merupakan suatu usaha yang sistematis dan terorganisasi untuk menyelidiki masalah tertentu yang memerlukan jawaban. Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode kualitatif, yaitu sebagai prosedur penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati.

³⁶ Aji Damanuri, “Metodologi Penelitian Mu’amalah”, (Ponorogo: STAIN Ponorogo Press, 2010), h. 6.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

B. Lokasi Penelitian

Lokasi atau daerah yang penulis teliti beralamatkan di Jl. Rindang Gg. Buntu, Tengkerang Labuai, Kec. Bukit Raya, Kota Pekanbaru, Riau. Telp/WA 082174243131, 081365488422. Merupakan sebuah katering yang bernama Ayu Catering. Adapun alasan penulis melakukan penelitian ditempat tersebut, karena penulis telah melakukan observasi dan menemukan adanya masalah yang perlu untuk diteliti.

C. Informan Penelitian

Informan adalah kehadiran seseorang yang dimintai informasi terkait objek yang diteliti ia mempunyai banyak informasi terkait dengan data dari penelitian yang dilakukan.³⁷ Yang menjadi informan dalam penelitian ini berjumlah 3 orang yaitu 1 orang pimpinan dan 2 orang karyawan Ayu Catering.

D. Data dan Sumber data

1. Data

Untuk menyusun penelitian ini penulis berupaya menggali dan mengumpulkan data yang berkaitan di lapangan yaitu data tentang bagaimana Ayu Catering dalam menetapkan harga jualnya.

2. Sumber Data

³⁷ Rina Hayati, "Pengertian Informan Penelitian, 3 Jenis, dan Contohnya", artikel dari <https://penelitianilmiah.com/informan-penelitian/>, diakses pada 20 Juli 2022.

**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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

a. Sumber data primer

Penelitian dengan menggunakan sumber data primer membutuhkan data atau informasi dari sumber pertama atau responden. Data atau informasi diperoleh melalui pertanyaan tertulis dengan menggunakan metode wawancara. Pengambilan sumber data primer yang penulis ambil dalam wawancara penulis yaitu dengan Pimpinan dan Karyawan Ayu Catering.

b. Sumber data sekunder

Penelitian dengan menggunakan sumber data sekunder menggunakan bahan yang bukan dari sumber pertama sebagai sarana untuk memperoleh data atau informasi untuk menjawab masalah yang diteliti. Pada penelitian ini penulis mendapatkan data sekunder dari buku, jurnal, dll.

E. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penelitian ini teknik pengumpulan data yang akan digunakan peneliti adalah:

- a. Observasi, yaitu mengumpulkan data yang dilakukan dengan cara pengamatan dan penataan secara sistematis terhadap gejala yang tampak pada objek penelitian.
- b. Wawancara, yaitu percakapan dengan maksud tertentu yang dilakukan oleh pewawancara yang menunjukkan pertanyaan dan

**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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

yang diwawancarai memberi jawaban atas pertanyaan yang diajukan.

- c. Dokumentasi adalah perolehan data dari dokumen dan lain-lain, maupun data yang diperoleh dari sumber manusia melalui observasi dan wawancara, serta mencari data mengenai hal-hal yang berupa catatan buku, dokumen, foto dan bahan-bahan lainnya yang dapat mendukung penelitian ini. Adapun data yang diperlukan yaitu tentang data-data lain yang dapat mendukung penelitian ini.

F. Teknik Analisis Data

Untuk analisa data merupakan proses penyusunan data secara sistematis yang diperoleh melalui hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi dengan cara mengorganisasikan data, menjabarkan, menyusun kedalam pola dan membuat kesimpulan agar dapat dipahami dan temuannya dapat diinformasikan kepada orang lain. Analisa data yang digunakan adalah metode yang bersifat deskriptif, yaitu menggambarkan hasil pengamatan dan wawancara yang diperoleh serta membahasnya, lalu dilakukan penganalisaan kemudian digambarkan dengan kata- kata serta membuat kesimpulan dan saran- saran berdasarkan hasil pembahasan.



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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

G. Gambaran Umum Ayu Catering Pekanbaru

1. Sejarah singkat berdirinya Ayu Catering Pekanbaru

Ayu Catering adalah suatu usaha yang bergerak dibidang layanan jasa boga atau *catering service*, sebagai bisnis yang mengolah serta melayani penyediaan konsumsi makanan dan minuman. Ayu Catering telah berdiri sejak tahun 2000, yang berlokasi di Jl. Rindang Gg. Buntu, Tengkerang Labuai, Kec. Bukit Raya, Kota Pekanbaru, Riau.

Ayu Catering menyediakan berbagai menu olahan daging, ayam, ikan, sayur dan berbagai menu olahan khas Indonesia lainnya. Konsumen Ayu Catering mencakup seluruh wilayah Pekanbaru dan beberapa kota sekitar lainnya.

Ayu Catering memiliki motto “Biar Lidah yang Menentukan Rasa”. Ayu Catering menerapkan sifat katering komersial dimana katering ini memiliki tujuan untuk mendapatkan keuntungan yang maksimal. Ayu Catering melayani katering untuk acara seperti *wedding*, pesta, syukuran, aqiqah. Selain untuk pesanan prasmanan, Ayu Catering juga melayani pesanan nasi kotak, maupun pesanan permenu masakan.

Berikut daftar paket pesanan katering pada Ayu Catering yang berlaku saat ini dengan harga jual mulai dari Rp. 27.500,- :

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

Tabel III. 1
Daftar Paket Ayu Catering

| Paket pesanan | |
|--|---|
| Paket A (min. 150 porsi) <ul style="list-style-type: none"> • Nasi putih • Daging atau ayam • Sambal • Menu tambahan • Sayur • Kerupuk • Buah • Air mineral gelas | Paket B (min. 150 porsi) <ul style="list-style-type: none"> • Nasi putih • Daging • Ayam • Sambal • Menu tambahan • Sayur • Kerupuk • Buah • Air mineral gelas |
| Paket C (min. 150 porsi) <ul style="list-style-type: none"> • Nasi putih • Daging • Ayam • Ikan fillet • Sambal • Menu tambahan • Sayur • Kerupuk • Buah • Air mineral gelas | Paket D (min. 800 porsi) <ul style="list-style-type: none"> • Nasi putih • Daging • Ayam • Ikan Fillet / udang • Sambal • Menu tambahan • Sayur • Kerupuk • Buah • Air mineral • Soto 200 porsi • Siomay 200 porsi • Roti jala 200 porsi |

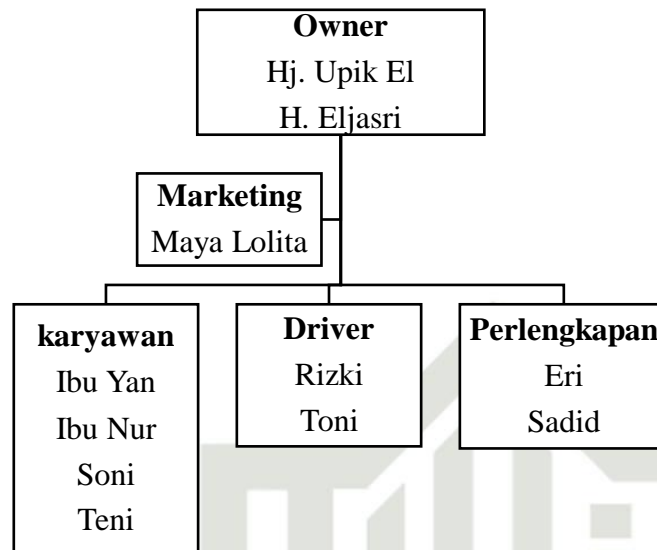
Sumber: Ayu Catering, 2022

2. Organisasi dan Manajemen**a. Struktur Organisasi**

Ayu Catering memiliki beberapa karyawan dengan uraian sebagai berikut:

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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Gambar III. 1. Struktur Organisasi Ayu Catering

b. Uraian Tugas dan Tanggung Jawab

Owner: Menentukan arah kebijakan usaha ,memantau jalannya penyelenggaraan usaha sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai.

Owner juga turun langsung di dapur sebagai *chef* atau kepala kokinya.

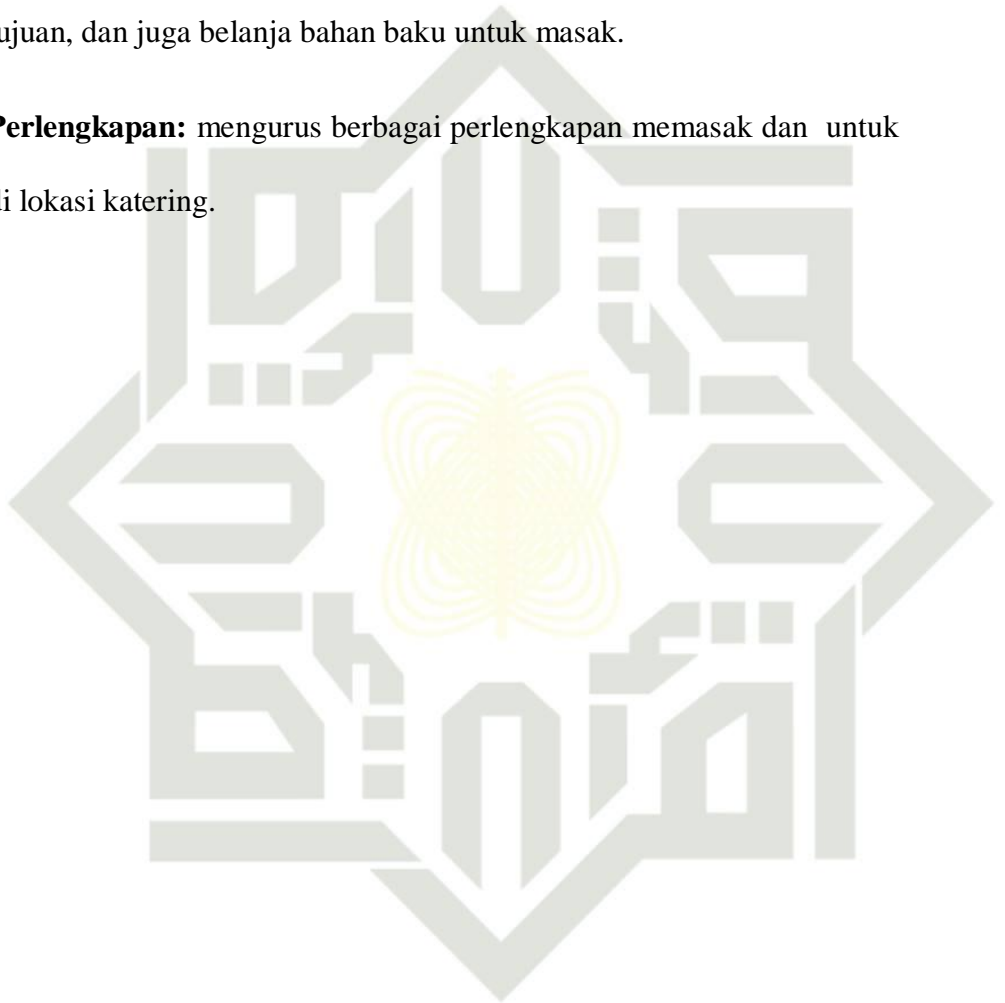
Marketing:

- 1) Mempromosikan dan mempresentasikan konsep dan produk catering kepada klien atau pihak-pihak yang dipandang potensial.
- 2) Melakukan koordinasi dengan *owner* khususnya dalam penjualan catering atau hal-hal lain yang diinginkan klien/pihak luar.
- 3) Mempromosikan dan menjual produk catering
- 4) Melakukan negosiasi dengan klien terkait pemesanan catering

Karyawan: membantu pekerjaan memasak di dapur maupun dilapangan saat ada pesanan prasmanan. Jumlah karyawan dapat bertambah untuk *event* atau acara besar.

Driver: mengantarkan barang dan makanan catering hingga sampai ke tujuan, dan juga belanja bahan baku untuk masak.

Perlengkapan: mengurus berbagai perlengkapan memasak dan untuk di lokasi katering.



UIN SUSKA RIAU

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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah penulis menguraikan pembahasan tentang strategi penetapan harga jual pada Ayu Catering Pekanbaru dan analisisnya menurut perspektif Ekonomi Syariah pada bab sebelumnya, maka penulis dapat menguraikan beberapa kesimpulan berdasarkan batas rumusan masalah yang penulis bahas dalam skripsi ini sebagai berikut:

1. Ayu Catering menggunakan metode *cost plus pricing* dalam menetapkan harga jualnya. Ayu Catering memperhitungkan biaya produksi yang dikeluarkan ditambah dengan keuntungan yang diinginkan. Yang termasuk dalam perhitungan biaya produksi menurut Ayu Catering adalah biaya bahan baku dan biaya tenaga kerja langsung. Sedangkan menurut perhitungan *variable costing* yang termasuk dalam biaya produksi yaitu, biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel. Jadi biaya produksi yang di perhitungkan Ayu Catering menghasilkan informasi yang kurang rinci dan kurang efisien, karena tidak memperhatikan biaya *overhead*-nya yang mana faktor ini juga memberikan pengaruh yang cukup besar dalam menetapkan harga pokok produk yang juga mempengaruhi

**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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

harga jual produknya, sehingga harga pokok produksi dan harga jualnya pun kurang tepat.

2. Menurut Ayu Catering, terdapat beberapa faktor penghambat dalam menetapkan harga jualnya yaitu: saat harga bahan baku naik, harga jual tidak bisa langsung ikut naik dikarenakan mengikuti harga pasaran catering yang ada dan juga adanya rasa segan terhadap pelanggan lama/langganan dan keluarga/saudara sehingga terkadang menyebabkan ada harga teman atau harga saudara.
3. Penetapan harga jual yang dilakukan oleh Ayu Catering dapat dikatakan sudah sesuai dengan perspektif Ekonomi Syariah yaitu:
 - a. Harga berpatokan pada kekuatan pasar.
 - b. Harga yang adil serta saling meridhai antara penjual dan pembeli.
 - c. Tidak ada kecurangan, barangnya diketahui dan dapat diserahkan.

B. Saran

Setiap pengusaha tentunya menginginkan keuntungan yang maksimal dari usahanya. Secara umum, salah satu masalah dalam bisnis sering kali dihadapkan pada peningkatan keuntungan, yaitu dalam menentukan harga jual. Harga jual mempengaruhi pendapatan perusahaan. Jika harga jual yang

ditetapkan tinggi, maka laba perusahaan akan tinggi, tetapi akan mempengaruhi daya beli konsumen, sebaliknya jika harga jual rendah, maka untung juga menurun.

Dalam menetapkan harga jualnya Ayu Catering diharapkan dapat memperhitungkan biaya produksinya dengan lebih rinci dengan lebih memperhatikan lagi biaya *overhead* pabrik yang dikeluarkan agar informasi yang didapatkan mengenai harga pokok produksi dan harga jual pun lebih tepat, sehingga keuntungan yang didapatkan pun akan lebih maksimal. Dalam hal tersebut Ayu Catering dapat menggunakan metode *variable costing*, dimana yang termasuk dalam biaya produksi yaitu: biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung dan biaya *overhead* pabrik yang bersifat variabel. Dan juga Ayu Catering harus lebih tegas dan profesional dalam menetapkan harga jualnya sehingga tidak ada lagi harga teman ataupun harga saudara.

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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR PUSTAKA

A. Buku

- Amalia, E. *Sejarah Pemikiran Ekonomi Islam*. Jakarta: Gramata Publishing. 2010.
- Damanuri, A. *Metodologi Penelitian Mu`amalah*. Ponorogo: STAIN Ponorogo Press, 2010.
- Hansen, D. R., & Mowen, M. M. *Akuntansi Manajerial*. (D. A. Kwary, Penerj.) Jakarta: Salemba Empat, 2009.
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Foster, G. *Akuntansi Biaya, Penekanan Manajerial*. (P. A. Lestari, Penerj.) Jakarta: ERLANGGA, 2006.
- Islahi, A. A. *Konsep Ekonomi Ibnu Taimiyah*. Surabaya: PT. Bina Ilmu. 1997.
- Iryanie, E., & Handayani, M. *Akuntansi Biaya*. Banjarmasin: POLIBAN PRESS, 2019.
- Lestari, W., & Permana, D. B. *Akuntansi Biaya dalam Prespektif Manajerial*. Depok: PT. RajaGrafindo Persada, 2017.
- Malau, H. *Manajemen Pemasaran, Teori dan Aplikasi Pemasaran Era Tradisional Sampai Era Modernisasi Global*. Bandung: Alfabeta, 2018.
- Mubarok, A., & Faqihudin, M. *Pengelolaan Keuangan Untuk Usaha Kecil dan Menengah*. Tangerang: Suluh Media, 2011.
- Qardhawi, Y. *Norma dan Etika Ekonomi Islam*. Jakarta: Gema Insani. 1997.
- Rahim, A. R., & Radjab, E. *Manajemen Strategi*. Makassar: Lembaga Perpustakaan dan Penerbitan Universitas Muhammadiyah Makassar, 2016.
- Riwayadi. *Akuntansi Biaya: Pendekatan Tradisional dan Kontemporer*. Jakarta: Salemba Empat, 2014.
- Rivai, V., & Buchari, A. *Islamic Economics*. Jakarta: Bumi Aksar. 2009.
- Rozalinda. *Fikih Ekonomi Syariah*. Jakarta: Rajawali Pers. 2016.
- Sahla, W. A. *Akuntansi Biaya Panduan Perhitungan Harga Pokok Produk*. Banjarmasin: Deepublish, 2020.

**B. Jurnal**

- Sulistiyowati, L. S., & dkk. (2017). *Menu Katering Sehat*. Jakarta: KEMENKES RI, 2017.
- Supriadi. *Konsep Harga Dalam Ekonomi Islam*. GUEPEDIA, 2018.
- Syafei, R. *Fiqh Muamalah*. Bandung: CV PUSTAKA SETIA, 2001.
- Amalia, E. Mekanisme Pasar dan Kebijakan Penetapan Harga Adil Dalam Prespektif Ekonomi Islam. *Al-Iqtishad*, V, 2013.
- Batubara, H. Penentuan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode Full Costing Pada Pembuatan Etalase Kaca dan Aluminium di UD. Istana Aluminium Manado. *Jurnal EMBA*, 1, 217-224, 2013.
- Budiman, J. J., Ilat, V., & Mawikere, L. M. Analisis Penentuan Biaya Produksi Dengan Menggunakan Metode Full Costing Untuk Menentukan Harga Jual Pada PT. Blue Ocean Grace International. *Jurnal Riset Akuntansi Going Concern*, 14, 2019.
- Melynda, H., E, P., & C, C. Perhitungan Harga Pokok Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Metode Cost Plus Pricing (Studi Kasus Pada Pabrik Tahu Pink Jaya OEBUFU di Kupang). *Journal Of Management*, 7, 2018.
- Musa, A. Y. Tafsir Al Qur'an. *Tafsir Hidayatul Hikmah*, Jilid 1.
- Noviasari, E., & Alamsyah, R. Peranan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pendekatan Full Costing Dalam Menentukan Harga Jual Dengan Metode Cost Plus Pricing Studi Kasus pada UMKM Sepatu Heriyanto. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan*, 8, 2020.
- Nuryadin, M. B. Harga Dalam Prespektif Islam. *MAZAHIB*, IV, 2007.
- Purwanto, E., & Watini, S. S. Analisis Harga Pokok Produksi Menggunakan Metode Full Costing Dalam Penetapan Harga Jual (Studi Kasus Unit Usaha Regar Fruit). *Journal of Applied Managerial Accounting*, 4, 2020.
- Rachim, K., & Affan, N. Analisis Harga Pokok Pesanan Dengan Metode Full Costing. *KINERJA*, 2021,

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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



© Hak cipta milik UIN Suska Riau

C Skripsi

Aisyah, S. N. *Analisis Mekanisme Penetapan Harga Jual dalam Prespektif Prinsip-prinsip Ekonomi Syariah (Studi Kasus di Toko Arafah jl. Perjuangan Cirebon)*. Skripsi: IAIN Syekh Nurjati Cirebon, 2015.

Islamiyah, V. V. *Strategi Penetapan Harga dalam Perspektif Etika Bisnis Islam (Studi Kasus Jual Beli Kebutuhan Pokok LPG di Way Jepara Lampung Timur)*. Skripsi: Institut Agama Islam Negeri Metro Lampung, 2017.

Serunting, M. I. *Strategi Penetapan Harga ATK CV. Putra Pelangi Berkah Menurut Perspektif Ekonomi Islam*. Skripsi: Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang, 2017.

D Website

Hayati, R. *Pengertian Informan Penelitian, 3 Jenis, dan Contohnya*. <https://penelitianilmiah.com/informan-penelitian/>, Diakses pada 20 Juli 2022.

<https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/biaya>, di akses pada 21 Juli 2022.

<https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/efisiensi>, di akses pada 20 Mei 2023

<https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/strategi>, diakses pada 4 Juli 2022.

PIHPS NASIONAL. *Tabel Harga Berdasarkan Daerah*. <https://hargapangan.id/tabel-harga/pasar-tradisional/daerah>, di akses pada 22 Mei 2023.

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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Pertanyaan

Pimpinan/Owner Ayu Catering

1. Bagaimana gambaran umum tentang Ayu Catering?
2. Bagaimana sejarah berdirinya Ayu Catering ?
3. Bagaimana struktur organisasi Ayu Catering?
4. Bagaimana metode penetapan harga jual pada Ayu Catering?
5. Dalam hal produksi, apakah Ayu Catering memproduksi makanannya secara konstan terus menerus atau hanya jika ada yang konsumen yang memesan?
6. Bagaimana perhitungan total biaya produksi yang dikeluarkan untuk satu pesanan?
7. Apakah ada kendala atau masalah yang dihadapi Ayu Catering dalam penetapan harga jual?
8. Berapa tingkat keuntungan atau persentase yang diharapkan Ayu Catering?

Marketing Ayu Catering

1. Sudah berapa lama anda bekerja di Ayu Catering?
2. Bagaimana proses pemesanan catering?
3. Apakah ada batas minimal pemesanan catering?
4. Bagaimana sistem pembayaran yang ditetapkan Ayu Catering?
5. Jika ada konsumen yang melakukan pemesanan di Ayu Catering, lalu ditengah jalan konsumen tersebut membatalkan pesannya. Bagaimana penyelesaian atau solusi dari Ayu Catering?

Driver/karyawan Ayu Catering

1. Kapan anda mulai bekerja di Ayu Catering?
2. Untuk kegiatan operasionalnya Ayu Catering tentunya membutuhkan kendaraan, berapa unit kendaraan yang dimiliki oleh Ayu Catering
3. Untuk acara pesta, *wedding*, tentunya ada proses untuk mengatur tata letak dekorasi. Bagaimana proses tersebut dilaksanakan?
4. Selama operasional catering dilapangan tentunya akan timbul biaya bahan bakar untuk mobil yang digunakan. Berapa kira-kira biaya bahan bakar yang dikeluarkan untuk suatu acara catering?

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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hal 1
Lampiran 2 Dokumentasi

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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.





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 UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

**PENGESAHAN
PERBAIKAN SKRIPSI**

Skripsi dengan judul **“ANALISIS PERHITUNGAN DAN EFISIENSI BIAYA PRODUKSI DALAM MENETAPKAN HARGA JUAL PADA AYU CATERING PEKANBARU MENURUT PERSPEKTIF EKONOMI SYARIAH”**, yang ditulis oleh:

Nama : ILHAM FAKHRI MURANDA
 NIM : 11820511140
 Program Studi : Ekonomi Syariah

Telah *dimunaqasyahkan* pada:

Hari/Tanggal : Rabu, 8 Maret 2023
 Waktu : 13.00 WIB
 Tempat : Ruang Munaqasyah Fakultas Syariah dan Hukum

Telah diperbaiki sesuai dengan permintaan Tim Penguji Munaqasyah Fakultas Syariah dan Hukum Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Pekanbaru, 10 Mei 2023

TIM PENGUJI MUNAQASYAH

Ketua
Dr. Nurnasrina, S.E., M.Si

Sekretaris
Haniyah Lubis, S.E., ME.Sy

Penguji I
Darnilawati, S.E., M.Si

Penguji II
Wali Saputra, S.E., Ak., MA



Mengetahui:
 Kabag T.U
 Fakultas Syariah dan Hukum

Azmiati, S.Ag., M.Si
 NIP. 19721210.200003 2 003



PEMERINTAH PROVINSI RIAU
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU

Gedung Menara Lancang Kuning Lantai I dan II Komp. Kantor Gubernur Riau
Jl. Jend. Sudirman No. 460 Telp. (0761) 39064 Fax. (0761) 39117 PEKANBARU
Email : dpmptsp@riau.go.id

REKOMENDASI

Nomor : 503/DPMPPTSP/NON IZIN-RISET/52176
TENTANG



**PELAKSANAAN KEGIATAN RISET/PRA RISET
DAN PENGUMPULAN DATA UNTUK BAHAN SKRIPSI**

1.04.02.01

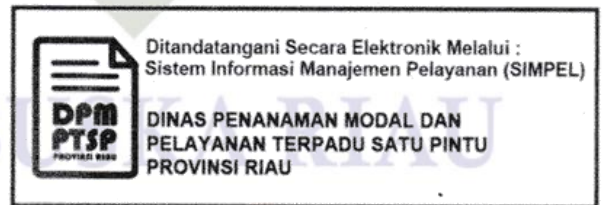
Kepala Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu Provinsi Riau, setelah membaca Surat permohonan Riset dari : **Dekan Fakultas Syariah dan Hukum UIN Suska Riau, Nomor : P.00.9/1322/2022 Tanggal 1 Desember 2022**, dengan ini memberikan rekomendasi kepada:

| | | |
|-------------------|---|---|
| Nama | : | ILHAM FAKHRI MURANDA |
| NIM / KIP | : | 11820511140 |
| Program Studi | : | EKONOMI SYARIAH |
| Jenjang | : | S1 |
| Alamat | : | PEKANBARU |
| Judul Penelitian | : | STRATEGI PENETAPAN HARGA JUAL PADA AYU CATERING PEKANBARU MENURUT PERSPEKTIF EKONOMI SYARIAH |
| Lokasi Penelitian | : | AYU CATERING PEKANBARU |

sebagai ketentuan sebagai berikut:

- Tidak melakukan kegiatan yang menyimpang dari ketentuan yang telah ditetapkan.
- Peaksanaan Kegiatan Penelitian dan Pengumpulan Data ini berlangsung selama 6 (enam) bulan terhitung mulai tanggal rekomendasi ini diterbitkan.
- Kepada pihak yang terkait diharapkan dapat memberikan kemudahan serta membantu kelancaran kegiatan Penelitian dan Pengumpulan Data dimaksud.
- Rekomendasi ini dibuat untuk dipergunakan seperlunya.

Dibuat di : Pekanbaru
Pada Tanggal : 5 Desember 2022



Tembusan :

Disampaikan Kepada Yth :

1. Kepala Badan Kesatuan Bangsa dan Politik Provinsi Riau di Pekanbaru
2. Walikota Pekanbaru
3. Uptu, Kaban Kesangpol dan Linmas di Pekanbaru
4. Dekan Fakultas Syariah dan Hukum UIN Suska Riau di Pekanbaru
5. Yang bersangkutan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan sumber:
Dilarang mengutip hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian, penulisan karya tulis, atau penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan umum yang sah.
Dilarang mengutip dan menyalin sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

© Hak cipta milik UIN Suska Riau
State Islamic University of Sultan Syarif Kasim Riau



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 mass
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



BIOGRAFI PENULIS

Nama lengkap penulis Ilham Fakhri Muranda. Lahir di Jambi 14 Oktober 2000, merupakan anak kedua dari 2 bersaudara dari pasangan Ayah Eri Muranda dan Ibu Mustika Abdini. Penulis bertempat tinggal di Jl. Widuri 1 Kel. PAAL LIMA Kec. Kota Baru, Kota Jambi, Provinsi Jambi. Penulis menyelesaikan pendidikan Sekolah Dasar di SD Adhyaksa I Jambi, tahun 2006-2012. kemudian melanjutkan pendidikan tingkat Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 1 Kota Jambi pada tahun 2012-2015, lalu melanjutkan pendidikan Sekolah Menengah Atas di SMA Islam Al-Falah Kota Jambi, pada tahun 2015- 2018. Setelah tamat pada tahun 2018, penulis melanjutkan pendidikan di Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, jurusan Ekonomi Syariah Fakultas Syariah dan Hukum. Selama menjadi mahasiswa, penulis banyak sekali mendapatkan pengetahuan serta pengalaman yang berharga. Pada bulan Februari-Maret 2021 penulis mengikuti program Praktek Kerja Lapangan (PKL) di Batu Mal Al-Ittihad Rumbai. Selain itu pada bulan Juli-Agustus 2021 penulis mengikuti program Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Limbungan, Rumbai, Riau.